

(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: _____		
Animais a que se destina:	Companhia <input type="text"/>	Produção <input type="text"/> Temperatura de colheita: <input type="text"/> °C
Lote: _____	Fornecedor/Origem: _____	
Validade: _____	A amostra foi sujeita a tratamento térmico? Sim <input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/>	
Composição: _____		
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 Esporos Clostrídios sulfito-redutores n=	<input type="text"/>	Pesquisa de <i>Salmonella</i> spp. (25g, n=) <input type="text"/>
Contagem de Estafilococos coagulase positiva n=	<input type="text"/>	Contagem de <i>Escherichia coli</i> n= <input type="text"/>
Contagem de Bolores e Leveduras n=	<input type="text"/>	Contagem de <i>Enterobacteriaceae</i> n= <input type="text"/>
Contagem de Microrganismos a 30°C n=	<input type="text"/>	Cálcio <input type="text"/>
Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> n=	<input type="text"/>	Fibra bruta <input type="text"/>
Outros: _____		Cinza bruta <input type="text"/>
		Matéria gorda <input type="text"/>
		Proteína bruta <input type="text"/>
		Fósforo total <input type="text"/>
		Humidade <input type="text"/>
		GTH <input type="text"/>

AMOSTRA 2	Hora da colheita: ____ h ____ m	(Campo reservado à LMV) Registo nº: _____
Descrição da amostra: _____		
Animais a que se destina:	Companhia <input type="text"/>	Produção <input type="text"/> Temperatura de colheita: <input type="text"/> °C
Lote: _____	Fornecedor/Origem: _____	
Validade: _____	A amostra foi sujeita a tratamento térmico? Sim <input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/>	
Composição: _____		
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 Esporos Clostrídios sulfito-redutores n=	<input type="text"/>	Pesquisa de <i>Salmonella</i> spp. (25g, n=) <input type="text"/>
Contagem de Estafilococos coagulase positiva n=	<input type="text"/>	Contagem de <i>Escherichia coli</i> n= <input type="text"/>
Contagem de Bolores e Leveduras n=	<input type="text"/>	Contagem de <i>Enterobacteriaceae</i> n= <input type="text"/>
Contagem de Microrganismos a 30°C n=	<input type="text"/>	Cálcio <input type="text"/>
Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> n=	<input type="text"/>	Fibra bruta <input type="text"/>
Outros: _____		Cinza bruta <input type="text"/>
		Matéria gorda <input type="text"/>
		Proteína bruta <input type="text"/>
		Fósforo total <input type="text"/>
		Humidade <input type="text"/>
		GTH <input type="text"/>

AMOSTRA 3	Hora da colheita: ____h ____m	(Campo reservado à LMV) Registo nº:
Descrição da amostra:		
Animais a que se destina:	Companhia <input type="checkbox"/>	Produção <input type="checkbox"/> Temperatura de colheita: <input type="checkbox"/> °C
Lote: _____	Fornecedor/Origem: _____	
Validade: _____	A amostra foi sujeita a tratamento térmico? Sim <input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/>	
Composição:		
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 Esporos Clostrídios sulfito-redutores n=	<input type="text"/>	Pesquisa de <i>Salmonella spp.</i> (25g, n=) <input type="text"/>
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"/>	Cálcio <input type="text"/>
Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> n=	<input type="text"/>	Fibra bruta <input type="text"/>
Outros: _____		Cinza bruta <input type="text"/>
		Matéria gorda <input type="text"/>
		Proteína bruta <input type="text"/>
		Fósforo total <input type="text"/>
		Humidade <input type="text"/>
		GTH <input type="text"/>

AMOSTRA 4	Hora da colheita: ____h ____m	(Campo reservado à LMV) Registo nº:
Descrição da amostra:		
Animais a que se destina:	Companhia <input type="checkbox"/>	Produção <input type="checkbox"/> Temperatura de colheita: <input type="checkbox"/> °C
Lote: _____	Fornecedor/Origem: _____	
Validade: _____	A amostra foi sujeita a tratamento térmico? Sim <input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/>	
Composição:		
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 Esporos Clostrídios sulfito-redutores n=	<input type="text"/>	Pesquisa de <i>Salmonella spp.</i> (25g, n=) <input type="text"/>
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"/>	Cálcio <input type="text"/>
Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> n=	<input type="text"/>	Fibra bruta <input type="text"/>
Outros: _____		Cinza bruta <input type="text"/>
		Matéria gorda <input type="text"/>
		Proteína bruta <input type="text"/>
		Fósforo total <input type="text"/>
		Humidade <input type="text"/>
		GTH <input type="text"/>

Quantidade de amostra: Ensaios microbiológicos - 150 a 200g; Ensaios químicos: 200g a 600g em função do ensaio a realizar.

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:** ____/____/____