

Documento certificado por A3LAB
<relatorios@a3lab.com>
Assinado digitalmente por A3LAB
Data: 17-08-2022 11:08:52 +01:00
Motivo: Emissao de relatorio de ensaio

Produto: Géneros Alimentícios
Natureza da amostra: Alimento Crú
Especificação a cumprir: Não definida
Colheita realizada por: Cliente
Local de colheita: Não especificado

EABL | Associação para o Desenvolvimento da
Estação de Apoio à Bovinicultura Leiteira
Quinta da Medela, Rua de São João, 68 -
Verdemilho
3810-455 Aveiro

Descrição de amostra / Informação de colheita:

Hamburguer - Marinhoa

Informação de amostra:

Lote: 02022 Acondicionamento: Não especificado Temp (°C): ---
Validade: 11-01-2023 Fase do processo: Não especificado

Colheita em: 26-07-2022

Receção: 26-07-2022

Início Ensaio: 28-07-2022

Final Ensaio: 05-08-2022

Parâmetro Método de ensaio / Técnica analítica	Valor	Incerteza	Unidades	---
Análises Físico-Químicas				
⁽¹⁾⁽²⁾ ⁽⁴⁾ Ácidos Gordos Saturados PNT 09/MIC/00-a/42 / Cromatografia Gasosa	6,9	±21 %	g/100g	-
⁽¹⁾⁽²⁾ ⁽⁴⁾ Açúcares Totais PNT 09/MIC/00-a/32 / Volumetria	< 0,5	-	g/100g	-
⁽¹⁾⁽²⁾ ⁽⁴⁾ Determinação de cinzas PNT 09/MIC/00-a/44 / Gravimetria	1,0	±17 %	g/100g	-
⁽¹⁾⁽³⁾ ⁽⁴⁾ Determinação de fibra alimentar PI/FQ/03 / Gravimetria	< 0,10	-	g/100g	-
⁽¹⁾⁽²⁾ ⁽⁴⁾ Gordura PNT/09/MIC/00-a/17 / Gravimetria	13,3	±26 %	g/100g	-
⁽¹⁾⁽³⁾ ⁽⁴⁾ Hidratos de Carbono PI/FQ/63 / Cálculo	< 0,5	-	g/100g	-
⁽¹⁾⁽²⁾ ⁽⁴⁾ Humidade PNT 09/MIC/00-a/43 / Gravimetria	67,6	±8 %	g/100g	-
⁽¹⁾⁽²⁾ ⁽⁴⁾ Proteína PNT 09/MIC/00-a/36 / Dumas	19,6	±29 %	g/100g	-
⁽¹⁾⁽²⁾ ⁽⁴⁾ Teor de sal PNT 09/MIC/00-a/25 / ICP-MS	0,2	±21 %	g/100g	-
⁽¹⁾⁽³⁾ ⁽⁴⁾ Valor energético (Kcal) PI/FQ/63 / Cálculo	198	-	kcal/100g	-
⁽¹⁾⁽³⁾ ⁽⁴⁾ Valor energético (KJ) PI/FQ/63 / Cálculo	825	-	kJ/100g	-

O técnico de físico-química

Filipa Sá

(Filipa Sá)

Os resultados referem-se exclusivamente à amostra analisada, conforme rececionada; A informação sinalizada com (Y) é da responsabilidade do cliente;
A "Declaração de conformidade" expressa neste relatório encontra-se incluída no âmbito da acreditação, apenas para os parâmetros analisados e acreditados;
Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação (X); Os resultados expressos na forma >X são superiores ao limite máximo da gama de trabalho;

A regra de decisão utilizada na "Declaração de conformidade" não considera a incerteza associada aos resultados, exceto quando expresso em contrário no campo "Declaração de conformidade"; Este relatório não pode ser reproduzido parcialmente sem autorização do laboratório;

A incerteza reportada é uma incerteza expandida, estimada de acordo com a norma ISO 19036 e calculada com distribuição normal, usando um factor de expansão k=2, o que permite associar ao resultado um nível de confiança aproximadamente igual a 95%. A incerteza padrão combinada foi assumida como sendo igual ao desvio padrão da reprodutibilidade intralaboratorial; A incerteza apresentada refere-se exclusivamente à incerteza do ensaio.

(1) Ensaio fora do âmbito de acreditação.
(4) Colheita fora do âmbito da acreditação.

(2) Subcontratado a entidade com ensaio acreditado.
(5) Colheita realizada por entidade externa acreditada.

(3) Subcontratado a entidade com o ensaio não acreditado.
(6) Colheita realizada por entidade externa não acreditada.

A3R.132.05

A3LAB

Avenida 25 de Abril, 120 F | 3830-044 Ilhavo | T +351 234 329 970 | F +351 234 329 979 | www.a3lab.com | info@a3lab.com

Pág. 1/2

Produto: Géneros Alimentícios
Natureza da amostra: Alimento Crú
Especificação a cumprir: Não definida
Colheita realizada por: Cliente
(*) Local de colheita: Não especificado

EABL | Associação para o Desenvolvimento da
Estação de Apoio à Bovinicultura Leiteira
Quinta da Medela, Rua de São João, 68 -
Verdemilho
3810-455 Aveiro

(*) Descrição de amostra / Informação de colheita:

Hamburguer - Marinhova

(*) Informação de amostra:

Lote: 02022 Acondicionamento: Não especificado Temp (°C): ---
Validade: 11-01-2023 Fase do processo: Não especificado

Colheita em: 26-07-2022

Receção: 26-07-2022

Início Ensaio: 28-07-2022

Final Ensaio: 05-08-2022

Parâmetro

Método de ensaio / Técnica analítica

Valor

Incerteza

Unidades

Análises Físico-Químicas

Legenda:

UFC - Unidades Formadoras de Colónias --SAA - Sem Alteração Anormal
NE - Número Estimado--MI - Método Interno--LD- Limite de Detecção
x - O valor apresentado não cumpre com o estabelecido na especificação
* - Microrganismo presente mas em número inferior ao indicado.
"PTM", "PTA" e "PTQ"- Procedimento Técnico de Microbiologia, Amostragem e Físico-Química
respetivamente, indica método interno do Laboratório.
NG- Negligenciável

Declaração de conformidade:

Observações:

O técnico de físico-química

Filipa Sá

(Filipa Sá)

Os resultados referem-se exclusivamente à amostra analisada, conforme rececionada; A informação sinalizada com (Y) é da responsabilidade do cliente;
A "Declaração de conformidade" expressa neste relatório encontra-se incluída no âmbito da acreditação, apenas para os parâmetros analisados e acreditados;
Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação (X); Os resultados expressos na forma >X são superiores ao limite máximo da gama de trabalho;
A regra de decisão utilizada na "Declaração de conformidade" não considera a incerteza associada aos resultados, exceto quando expresso em contrário no campo "Declaração de conformidade"; Este relatório não pode ser reproduzido parcialmente sem autorização do laboratório;
A incerteza reportada é uma incerteza expandida, estimada de acordo com a norma ISO 19036 e calculada com distribuição normal, usando um factor de expansão $k=2$, o que permite associar ao resultado um nível de confiança aproximadamente igual a 95%. A incerteza padrão combinada foi assumida como sendo igual ao desvio padrão da reprodutibilidade intralaboratorial; A incerteza apresentada refere-se exclusivamente à incerteza do ensaio.

(1) Ensaio fora do âmbito de acreditação.
(4) Colheita fora do âmbito da acreditação.

(2) Subcontratado a entidade com ensaio acreditado.
(5) Colheita realizada por entidade externa acreditada.

(3) Subcontratado a entidade com o ensaio não acreditado.
(6) Colheita realizada por entidade externa não acreditada.

A3R.132.05

A3LAB

Avenida 25 de Abril, 120 F | 3830-044 Ilhavo | T +351 234 329 970 | F +351 234 329 979 | www.a3lab.com | info@a3lab.com

Pág. 2/2