

Documento certificado por A3LAB  
 <relatorios@a3lab.com>  
 Assinado digitalmente por A3LAB  
 Data: 17-08-2022 11:14:36 +01:00  
 Motivo: Emissao de relatorio de ensaio

**Produto:** Gêneros Alimentícios  
**Natureza da amostra:** Alimento totalmente cozinhado  
**Especificação a cumprir:** Não definida  
**Colheita realizada por:** Cliente  
<sup>(Y)</sup> **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

<sup>(Y)</sup> **Descrição de amostra / Informação de colheita:**

Carne Fresca - Marinhova- Chambão - data de embalagem:22-07-2022

Colheita em: 26-07-2022	Receção: 26-07-2022	Início Ensaio: 28-07-2022	Final Ensaio: 05-08-2022
Parâmetro	Valor	Incerteza	Unidades
Método de ensaio / Técnica analítica			---
<b>Análises Físico-Químicas</b>			
<sup>(1)(2)</sup> <sup>(4)</sup> Ácidos Gordos Saturados PNT 09/MIC/00-a/42 / Cromatografia Gasosa	0,84	±21 %	g/100g
<sup>(1)(2)</sup> <sup>(4)</sup> Açúcares Totais PNT 09/MIC/00-a/32 / Volumetria	< 0,5	-	g/100g
<sup>(1)(2)</sup> <sup>(4)</sup> Determinação de cinzas PNT 09/MIC/00-a/44 / Gravimetria	1,0	±17 %	g/100g
<sup>(1)(3)</sup> <sup>(4)</sup> Determinação de fibra alimentar PI/FQ/03 / Gravimetria	< 0,10	-	g/100g
<sup>(1)(2)</sup> <sup>(4)</sup> Gordura PNT/09/MIC/00-a/17 / Gravimetria	2,0	±26 %	g/100g
<sup>(1)(3)</sup> <sup>(4)</sup> Hidratos de Carbono PI/FQ/63 / Cálculo	< 0,5	-	g/100g
<sup>(1)(2)</sup> <sup>(4)</sup> Humidade PNT 09/MIC/00-a/43 / Gravimetria	76,1	±8 %	g/100g
<sup>(1)(2)</sup> <sup>(4)</sup> Proteína PNT 09/MIC/00-a/36 / Dumas	21,5	±29 %	g/100g
<sup>(1)(2)</sup> <sup>(4)</sup> Teor de sal PNT 09/MIC/00-a/25 / ICP-MS	0,2	±21 %	g/100g
<sup>(1)(3)</sup> <sup>(4)</sup> Valor energético (Kcal) PI/FQ/63 / Cálculo	104	-	kcal/100g
<sup>(1)(3)</sup> <sup>(4)</sup> Valor energético (KJ) PI/FQ/63 / Cálculo	440	-	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 de 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:** Gêneros Alimentícios  
**Natureza da amostra:** Alimento totalmente cozinhado  
**Especificação a cumprir:** Não definida  
**Colheita realizada por:** Cliente  
<sup>(\*)</sup> **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

<sup>(\*)</sup> **Descrição de amostra / Informação de colheita:**

Carne Fresca - Marinhola- Chambão - data de embalagem:22-07-2022

**Colheita em:** 26-07-2022

**Receção:** 26-07-2022

**Início Ensaio:** 28-07-2022

**Final Ensaio:** 05-08-2022

Parâmetro	Valor	Incerteza	Unidades	---
-----------	-------	-----------	----------	-----

Método de ensaio / Técnica analítica

**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