

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
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:

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 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		0,84	±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		2,0	±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		76,1	±8 %	g/100g	-		
⁽¹⁾⁽²⁾ ⁽⁴⁾ Proteína PNT 09/MIC/00-a/36 / Dumas		21,5	±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		104	-	kcal/100g	-		
⁽¹⁾⁽³⁾ ⁽⁴⁾ 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. (2) Subcontratado a entidade com ensaio acreditado. (3) Subcontratado a entidade com o ensaio não acreditado.
(4) Colheita fora do âmbito da acreditação. (5) Colheita realizada por entidade externa acreditada. (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

Produto: Géneros Alimentícios
Natureza da amostra: Alimento totalmente cozinhado
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:**

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				

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