



REQUISIÇÃO DE ANÁLISES ALIMENTAR E AGRO-ALIMENTAR

Rev. 04

Aprovado em:
08/09/2025

Requisitante: _____
 Responsável colheita: _____
 Data colheita: _____
 Proposta Nº: _____
 Cliente a faturar: _____
 NIF a faturar: _____

Avaliação da Amostra:	(A preencher pela Soclab)
Acondicionamento e conservação da amostra	<input type="text"/>
Ident. amostra pelo cliente	<input type="text"/>
Estado da amostra (aparência e cheiro)	<input type="text"/>
Temperatura receção (°C)	<input type="text"/>

ID Sistema informático SOCLAB:

(A preencher pela Soclab)

Declaração de Conformidade:

Sim Não

De acordo com:

Legislação setorial: _____

Outro: _____

Regra de Decisão:

Não considerando a incerteza

Minimizando o Risco do Consumidor

Minimizando o Risco do Produtor

Cód. de amostra sistema informático SOCLAB (A preencher pela Soclab)	Descrição amostra	Nº de amostras ⁽¹⁾	Lote	Área testada ⁽²⁾	Data colheita ⁽³⁾	Cód. de Ensaio ⁽⁴⁾	Informações adicionais ⁽⁵⁾

⁽¹⁾ Amostra múltipla constituída por várias unidades com características iguais indicar: n=unidades de amostras (exemplo: n=5); Amostra múltipla constituída por várias unidades com características diferentes indicar esta pretensão no campo observações; ⁽²⁾ Preenchimento obrigatório para Esfregaços superfície e Superfície de carcaças. ⁽³⁾ Preenchimento quando diferente entre amostras. ⁽⁴⁾ Caso não esteja atribuído um código de ensaio nas listagens abaixo discriminar neste campo. ⁽⁵⁾ Informações como: estudos de validade, boletins em inglês e origem.

Observações:

Código de Ensaios

MICROBIOLOGIA - GÉNEROS ALIMENTÍCIOS E ALIMENTOS PARA ANIMAIS

Contagem de Escherichia coli (ISO 16649-2)*	1
Contagem de Enterobacteriaceae (RAPID' Enterobacteriaceae - AFNOR BRD 07/24-11/13)*	2
Contagem de Estafilococos coag. positivo (ISO 6888-2)*	3
Contagem de Microrganismos a 30°C (ISO 4833-1)*	4
Contagem de Coliformes a 30°C (ISO 4832)*	5
Contagem de Listeria monocytogenes (COMPASS Listeria - AFNOR BKR 23/05-12/07 com confirmação em CONFIRM' L. mono broth)*	6
Contagem de Campylobacter spp. (ISO 10272-2)*	7
Contagem de Clostridium perfringens (ISO 15213-2)*	8
Contagem de Bolores e Leveduras (SYMPHONY - AFNOR BKR 23/11-12/18)*	9
Pesquisa de Salmonella spp. (IRIS Salmonella - AFNOR BKR 23/07-10/11)*	10
Pesquisa de Listeria monocytogenes (COMPASS Listeria - AFNOR BKR 23/02-11/02)*	11
Contagem de Esporos de clostridium spp. sulfito redutores	12
Pesquisa de Campylobacter spp.	13
Pesquisa de Escherichia coli O157	14
Pesquisa de Yersinia enterocolitica	15
Contagem de Pseudomonas spp.	16

MICROBIOLOGIA - ESFREGAÇOS SUPERFÍCIE (ISO 18593)

Contagem de Escherichia coli (ISO 16649-2)*	17
Contagem de Enterobacteriaceae (RAPID' Enterobacteriaceae - AFNOR BRD 07/24-11/13)*	18
Contagem de Estafilococos coag. positivo (ISO 6888-2)*	19
Contagem de Microrganismos a 30°C (ISO 4833-1)*	20
Contagem de Coliformes a 30°C (ISO 4832)*	21
Pesquisa de Salmonella spp. (IRIS Salmonella - AFNOR BKR 23/07-10/11 com confirmação em Latex)*	22
Pesquisa de Listeria monocytogenes (COMPASS Listeria - AFNOR BKR 23/05-12/07 com confirmação em CONFIRM' L. mono broth)*	23
Pesquisa de Escherichia coli	24

MICROBIOLOGIA - AR AMBIENTE

Contagem de Microrganismos a 30°C	28
Contagem de Bolores e Leveduras	29

MICROBIOLOGIA - SUPERFÍCIE DE CARÇAÇAS (ISO 17604)

Contagem de Enterobacteriaceae (RAPID' Enterobacteriaceae - AFNOR BRD 07/24-11/13)*	25
Contagem de Microrganismos a 30°C (ISO 4833-1)*	26
Pesquisa de Salmonella spp. (IRIS Salmonella - AFNOR BKR 23/07-10/11 com confirmação em Latex)*	27

Métodos incluídos no âmbito de acreditação da Soclab assinalados com asterisco *. Consultar o anexo Técnico de acreditação L0656 e a Lista de acreditação flexível global aqui:
http://www.ipac.pt/pesquisa/ficha_lae.asp?ID=L0656 .

FÍSICO-QUÍMICA

Determinação de Cádmio	30	Determinação de Acidez	49	Determinação de Micotoxinas	68
Determinação de Chumbo	31	Determinação de Sulfitos	50	Determinação de pH	69
Determinação de Cobre	32	Determinação de Peróxidos	51	Determinação de Atividade da água	70
Determinação de Zinco	33	Determinação de Impurezas insolúveis	52	Análise Nutricional	71
Determinação de Manganês	34	Determinação de Dioxinas, Furanos e PCB	53		
Determinação de Mercúrio	35	Determinação de Hidrocarbonetos aromáticos policíclicos (HAP'S)	54		
Determinação de Crómio	36	Determinação de Compostos quaternários de amónio	55		
Determinação de Nitratos	37	Determinação da Relação colagénio proteína	56		
Determinação de Nitritos	38	Determinação de Compostos perfluoroalquilados (PFAS)	57		
Determinação de Fósforo	39	Determinação de Hidrocarbonetos de óleos minerais (MOSH MOAH)	58		
Determinação de Cálcio	40	Pesquisa de ADN de origem OGM	59		
Determinação de Cinza	41	Pesquisa de Resíduos de substâncias antibacterianas	60		
Determinação de Sódio	42	Determinação de Hormonas	61		
Determinação de Proteína	43	Determinação de Pesticidas	62		
Determinação de Fibra	44	Caraterísticas Organolépticas	63		
Determinação de Amido	45	Determinação de Glúten	64		
Determinação de Matéria gorda	46	Determinação de Soja	65		
Determinação de Melamina	47	Determinação de Ovo	66		
Determinação de Ácidos gordos	48	Determinação de Proteínas totais do Leite	67		

Declaração conflitos interesse

Em caso de contratação, o Requiritante declara:

Não possui conflito de interesses com qualquer laboratório.
 Possuir conflito de interesses com o laboratório _____.

Requiritante: _____ Data: _____

Gestão requisição

Entregue por: _____ Data Entrega: _____

(A preencher pela SOCLAB)

Recebido por: _____ Data Receção: _____

Técnico responsável pelo fecho: _____ Data Fecho: _____

Notas importantes:

Preencher todos os campos. Caso os campos não se encontrem todos preenchidos as análises não podem ser realizadas. A colheita, entrega de amostras e o seu estado a quando a receção no laboratório é da responsabilidade do Cliente. O Laboratório reserva o direito de rejeição das amostras para análise, em caso de quantidade insuficiente, falta de integridade e/ou falta de requisitos de conservação. Os resultados são apresentados em Relatório de Ensaio, de acordo com a requisição de análise. Após conclusão os resultados serão enviados via e-mail, disponibilizados em plataforma ou enviados por CTT. O Cliente será informado de qualquer desvio ao contrato. O laboratório informará previamente o Cliente da informação que pretende divulgar no domínio público, com exceção da informação que o Cliente torna pública ou quando acordado entre o laboratório e o Cliente. Toda a informação é considerada propriedade do Cliente e tratada como confidencial. Quando é requerido ao laboratório que disponibilize informação confidencial por disposição legal ou contratual, o Cliente será notificado da informação disponibilizada, a menos que seja proibido por lei. As informações sobre o Cliente provenientes de outras fontes que não o próprio (por exemplo entidades reguladoras), serão mantidas como confidenciais entre Cliente e laboratório. O laboratório preserva a confidencialidade da fonte destas informações e a sua identidade não será divulgada ao Cliente, a menos que autorizado pela fonte. O pessoal que atua em nome do laboratório, mantém confidencial toda a informação obtida ou gerada no decurso das atividades laboratoriais. As amostras remanescentes são destruídas no imediato para os ensaios microbiológicos, exceto quando o Cliente solicita e fundamenta a sua devolução no ato da entrega.