



RELATÓRIO DE ENSAIO



220512150

309318

Exmo(a) Sr.(a)
Della Fish
Rua Manuel Gaspar Fernandes, 22
3800-775 - Eixo
Aveiro

Produto: Géneros alimentícios

Especificação: Enchido

Informação adicional: Lote: 10/05; Data de Produção: 10-05-2022; Dia 0 - Validade 0

Local de Colheita: s/informação

Notas: Ingredientes: Enchido (peixe, miga de bacalhau, gordura de porco), Compota (enchido, azeite extra virgem de oliva, cebola picada, folha de louro, azeitona, ramo de alecrim); Condições de armazenamento: Temperatura ambiente

Colheita efectuada por: Cliente

Método de Colheita: Não especificado

Data da Colheita: 10-maio-2022

Data de Recepção: 11-maio-2022

FÍSICO-QUÍMICA

Reg.1169/2011 - Declaração Nutricional

	Resultado	U.an	secção 3; artigo 30.º
*** Fibra alimentar AOAC 985.29 (1986)	1.0 g/ 100 g	-%	-
* Valor Energético PEFQ 111 (cálculo; Decreto-Lei n.º 167/2004)	304 kcal/ 100 g	-%	obrigatório
* Valor Energético PEFQ 111 (cálculo; Decreto-Lei n.º 167/2004)	126 x 10 kJ/ 100 g	-%	obrigatório
** Lípidos MI-LID-35-02	22.6 g/ 100 g	-%	obrigatório
*** Ácidos gordos saturados ISO 12966-2/4:2015	10.5 g/ 100 g	-%	obrigatório
* Hidratos de Carbono PEFQ 111 (cálculo; Decreto-Lei n.º 167/2004)	0.7 g/ 100 g	-%	obrigatório
*** Açúcares totais MI-LID-78101	< 0.50 g/ 100 g	-%	obrigatório
** Proteína AOAC 992.15 (1992)	24.1 g/ 100 g	-%	obrigatório
* Sal (valor estimado de cloreto de sódio) PEFQ 109 (Preparação de matriz; EAA.ch; cálculo)	1.37 g/ 100 g	-%	obrigatório
*** Ácidos gordos monoinsaturados ISO 12966-2/4:2015	9.8 g/ 100 g	-%	-
*** Ácidos gordos polinsaturados ISO 12966-2/4:2015	2.2 g/ 100 g	-%	-
* Humidade PEFQ 101 (Desidratação@105°C; Gravimetria)	49.4 g/ 100 g	-%	-
* Cinza PEFQ 103 (Perda por ignição@850°C; Gravimetria)	2.24 g/ 100 g	-%	-

* - ensaio não incluído no âmbito da acreditação do Laboratório MicroChem

** - ensaio contratado acreditado (não incluído no âmbito da acreditação do Laboratório MicroChem)

*** - ensaio contratado não acreditado (não incluído no âmbito da acreditação do Laboratório MicroChem)

O presente documento não deve ser reproduzido, a não ser na íntegra, sem acordo escrito do Laboratório. Os resultados apresentados referem-se apenas ao item ensaiado.
'mp' microrganismos presentes em quantidade (...). 'NE' número estimado em quantidade(...). '#' amostra não conforme para a realização do ensaio. "U" é a incerteza relativa expandida (k=2) para um intervalo de confiança de 95% que corresponde +/- ao valor normal apresentado. "U.an" incerteza analítica. "U.med" incerteza de medição. "U.am" incerteza de amostragem. A incerteza da amostragem (U.am) relaciona-se com a incerteza analítica (U.an) de acordo com a seguinte fórmula: $U_{med} = U_{am} + U_{an}$. Quando o resultado da incerteza for "-" significa que esta não pode ser calculada estatisticamente.

Os resultados expressos com o prefixo '<' são inferiores ao limite de quantificação do respetivo método. "SMEWW" - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater 21ª Ed. (obsoleto)
Quando o resultado corresponde a uma soma de valores, todos abaixo do limite de quantificação, o mesmo é apresentado como o limite de quantificação mais elevado. Quando o resultado é obtido pela soma de resultados individuais em que uma ou mais parcelas correspondem a valores quantificados, o mesmo é apresentado como a soma desses valores quantificados, considerando zero todas parcelas inferiores ao limite de quantificação. PEFQ, PEM, PTA são procedimentos internos do Laboratório. As atividades de ensaio do Laboratório são realizadas dentro das instalações permanentes, exceto as que são designadas com a palavra "campo", as quais são realizadas nas instalações do Cliente. A informação contida dentro [], no campo "Informação adicional" é da responsabilidade do Cliente. Sempre que a colheita é efetuada pelo Cliente, os resultados apresentados referem-se à amostra conforme rececionada, pelo que, nos campos do Relatório de Ensaio: "Produto", "Especificação", "Local de Colheita" e "Informação adicional", todos os dados são da responsabilidade do Cliente.

Colheita da responsabilidade do Cliente



RELATÓRIO DE ENSAIO



220512150

309318

Exmo(a) Sr.(a)
Della Fish
Rua Manuel Gaspar Fernandes, 22
3800-775 - Eixo
Aveiro

Produto: Géneros alimentícios**Especificação:** Enchido**Informação adicional:** Lote: 10/05; Data de Produção: 10-05-2022; Dia 0 - Validade 0**Local de Colheita:** s/informação**Notas:** Ingredientes: Enchido (peixe, miga de bacalhau, gordura de porco), Compota (enchido), azeite extra virgem de oliva, cebola picada, folha de louro, azeitona, ramo de alecrim); Condições de armazenamento: Temperatura ambiente**Colheita efectuada por:** Cliente**Método de Colheita:** Não especificado**Data da Colheita:** 10-maio-2022**Data de Recepção:** 11-maio-2022

Eliana Moreira
FÍSICO-QUÍMICA

Início de Ensaio: 11-maio-2022

Fim de Ensaio: 07-junho-2022

Emissão do Relatório: 07-junho-2022

O presente documento não deve ser reproduzido, a não ser na íntegra, sem acordo escrito do Laboratório. Os resultados apresentados referem-se apenas ao item ensaiado.
'mp' microrganismos presentes em quantidade (...). 'NE' número estimado em quantidade(...). '#' amostra não conforme para a realização do ensaio. "U" é a incerteza relativa expandida (k=2) para um intervalo de confiança de 95% que corresponde +/- ao valor normal apresentado. "U.an" incerteza analítica. "U.med" incerteza de medição. "U.am" incerteza de amostragem. A incerteza da amostragem (U.am) relaciona-se com a incerteza analítica (U.an) de acordo com a seguinte fórmula: $U_{med} = U_{am} + U_{an}$. Quando o resultado da incerteza for "-" significa que esta não pode ser calculada estatisticamente.

Os resultados expressos com o prefixo '<' são inferiores ao limite de quantificação do respetivo método. "SMEWW" - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater 21ª Ed. (obsoleto)
Quando o resultado corresponde a uma soma de valores, todos abaixo do limite de quantificação, o mesmo é apresentado como o limite de quantificação mais elevado. Quando o resultado é obtido pela soma de resultados individuais em que uma ou mais parcelas correspondem a valores quantificados, o mesmo é apresentado como a soma desses valores quantificados, considerando zero todas parcelas inferiores ao limite de quantificação. PEFQ, PEM, PTA são procedimentos internos do Laboratório. As atividades de ensaio do Laboratório são realizadas dentro das instalações permanentes, exceto as que são designadas com a palavra "campo", as quais são realizadas nas instalações do Cliente. A informação contida dentro [], no campo "Informação adicional" é da responsabilidade do Cliente. Sempre que a colheita é efetuada pelo Cliente, os resultados apresentados referem-se à amostra conforme rececionada, pelo que, nos campos do Relatório de Ensaio: "Produto", "Especificação", "Local de Colheita" e "Informação adicional", todos os dados são da responsabilidade do Cliente.

Colheita da responsabilidade do Cliente