

## RELATÓRIO DE ENSAIO



220512147

309317

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

## MICROBIOLOGIA

Requisito do Cliente

	Resultado	U.an	
* Avaliação sensorial <small>Avaliação Organoléptica Qualitativa (Inspeção sensorial/Método expedito)</small>	-		-
* Aroma/ Cheiro	intensidade muito forte a bacalhau		-
* Aspecto/ Aparência	consistente, com pedaços de bacalhau e ervas visíveis		-
* Cor	amarelo torrado no exterior; esbranquiçado no interior		-
Bactérias sulfito-redutoras <small>ISO 15213:2003 - quantificação</small>	< 1.0 x 10 <sup>1</sup> ufc/ g Uan = [0.0; 8.2 x 10 <sup>1</sup> ]	-	-
Bolores e Leveduras <small>ISO 21527-1:2008 - quantificação</small>	mp < 4.0 x 10 <sup>2</sup> ufc/ g Uan = [4.4 x 10 <sup>1</sup> ; 9.1 x 10 <sup>2</sup> ]	-	-
Enterobacteriaceae <small>ISO 21528-2:2017 - quantificação</small>	1.2 x 10 <sup>2</sup> ufc/ g Uan = [5.5 x 10 <sup>1</sup> ; 2.6 x 10 <sup>2</sup> ]	-	-
Escherichia coli <small>ISO 16649-2:2001 - quantificação</small>	< 1.0 x 10 <sup>1</sup> ufc/ g Uan = [0.0; 8.1 x 10 <sup>1</sup> ]	-	-
Estafilococos coagulase positiva <small>ISO 6888-1:1999/Amd.2:2018 - quantificação</small>	< 1.0 x 10 <sup>1</sup> ufc/ g Uan = [0.0; 8.0 x 10 <sup>1</sup> ]	-	-
Listeria monocytogenes <small>ISO 11290-1:2017 - pesquisa</small>	não detetado	[-%]	-
Microrganismos a 30 °C <small>ISO 4833-1:2013 - quantificação</small>	1.3 x 10 <sup>3</sup> ufc/ g Uan = [4.1 x 10 <sup>2</sup> ; 4.1 x 10 <sup>3</sup> ]	[-%]	-
Salmonella spp. <small>ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020 - pesquisa</small>	não detetado em 25 g	-	-

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 = UF.am + UF.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. "SMEWVW" - 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



220512147

309317

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

## MICROBIOLOGIA

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

Rita Botelho

Rita Botelho  
MICROBIOLOGIA

Início de Ensaio: 11-maio-2022

Fim de Ensaio: 17-maio-2022

Emissão do Relatório: 17-maio-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