

	Amostra	Quantidade Recomendada	Conservação	Referência
A	Achocolatado (UHT)	1 embalagem 1000 mL	Temperatura Ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
	Água de coco	1 embalagem 600 mL	Temperatura Ambiente	Adaptado AOAC Intl. - OMA, método 945.77
	Açúcar	1 embalagem 1000 g	Temperatura Ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
	Água envasada	1 embalagem 1000 mL	Temperatura Ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
	Alimentos para Atletas	1 embalagem 250 g	Temperatura Ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
	Alimentos congelados	250 g	Congelado	Guia nº 19/2019 ANVISA
	Alimentos infantis (ex.: papinhas)	1 embalagem 100 g	Temperatura Ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
	Alimentos infantis a base de cereais (ex.: farinha láctea)	1 embalagem 250 g	Temperatura Ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
	Alimentos infantis a base de leite	1 embalagem 500 g ou 500 mL	De acordo com o fabricante	Adaptado AOAC Intl. - OMA, método 960.49
	Alimentos para crianças menores de 3 anos de idade	1 embalagem	Temperatura Ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
	Amendoim (grão ou moído)	1 embalagem 500 g	Temperatura Ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
	Amidos, farinhas, féculas, massas secas, cereais em flocos, inflados e /ou laminados e farelos	1 embalagem 1000 g	Temperatura Ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
	Arroz	1 embalagem 1000 g	Temperatura Ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
B	Balas, pirulitos, gomas e similares	250 g	Temperatura Ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
	Batata palha	1 embalagem 250 g	Temperatura Ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
	Bebidas alcoólicas	1 embalagem 500 mL	Temperatura Ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
	Bebidas energéticas	1 embalagem 600 mL	Temperatura Ambiente	Adaptado AOAC Intl. - OMA, método 945.77
	Bebidas lácteas (UHT)	1 embalagem 1000 mL	Temperatura Ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
	Bebidas lácteas em pó	1 embalagem 500 g	Temperatura Ambiente	Adaptado AOAC Intl. - OMA, método 960.49
	Biscoitos e bolachas em geral	1 embalagem 500 g	Temperatura Ambiente	Adaptado AOAC Intl. - OMA, método 969.41
C	Café em grão	500 g	Temperatura Ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA

*Temperatura obrigatória da amostra ao chegar no Laboratório: 2,0 a 8,0 °C.

Nota: Para temperatura fora da faixa, será efetuado contato com o cliente sobre a aceitação da amostra para análise.

Amostra	Quantidade Recomendada	Conservação	Referência
C Café torrado e moído ou solúvel	1 embalagem 250 g	Temperatura Ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
Carnes in natura resfriada/congelada	1 embalagem 500 g	Refrigerado 2,0 a 8,0°C* / Congelado	Guia nº 19/2019 ANVISA
Carnes dessecadas	1 embalagem 500 g	Temperatura Ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
Carnes e pescados enlatados	500 g	Temperatura Ambiente	Adaptado AOAC Intl. - OMA, método 973.60
Carnes preparadas embutidas (embutidos em geral)	1 embalagem 500 g	Ambiente / Refrigerado 2,0 a 8,0 °C*	Adaptado AOAC Intl. - OMA, método 973.60
Charque embalado	1 embalagem 500 g	Temperatura Ambiente	Adaptado AOAC Intl. - OMA, método 973.60
Chás e produtos para infusão	1 embalagem 250 g	Temperatura Ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
Chocolates e bombons	1 embalagem 250 g	Temperatura Ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
Côco ralado	1 embalagem 250 g	Temperatura Ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
Compotas ou frutas em calda	1 embalagem 250 g	Temperatura Ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
Condimentos, temperos e especiarias	1 embalagem 150 g	Temperatura Ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
Conservas de frutas, legumes, verduras e outros	1 embalagem 250 g	Temperatura Ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
Creme de leite (esterilizado)	1 embalagem 500 g	Temperatura Ambiente	Adaptado AOAC Intl. - OMA, método 960.49
D Doces em pasta ou em barras	1 embalagem 250 g	Temperatura Ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
Doces de confeitaria, bolos, tortas, salgados prontos para o consumo e sanduíches	250 g	Refrigerado 2,0 a 8,0 °C*	Guia nº 19/2019 ANVISA
E Erva mate	1 embalagem 500 g	Temperatura Ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
F Farinhas e cereais (ex.: trigo, milho) e raízes/ tubérculos (ex.: mandioca)	1 embalagem 1000 g	Temperatura Ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
Feijão	1 embalagem 1000 g	Temperatura Ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
Frutas, legumes e verduras in natura	1000 g	Temperatura Ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA

*Temperatura obrigatória da amostra ao chegar no Laboratório: 2,0 a 8,0 °C.

Nota: Para temperatura fora da faixa, será efetuado contato com o cliente sobre a aceitação da amostra para análise.

	Amostra	Quantidade Recomendada	Conservação	Referência
G	Grãos em geral (ex.: amendoim, arroz, café, feijão, milho, soja, sorgo, trigo)	1 embalagem 500 g	Temperatura Ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
	Geleia de frutas	1 embalagem 250 g	Temperatura Ambiente	Adaptado AOAC Intl. - OMA, método 950.89
	Gelo (para consumo)	1 embalagem 1000 g	Congelado	Guia nº 19/2019 ANVISA
	Gorduras comestíveis	250 g	Temperatura Ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
I	Iogurte (amostra única)	1 embalagem 500 g	Refrigerado 2,0 a 8,0 °C*	Adaptado AOAC Intl. - OMA, método 960.49
L	Leite (UHT)	1 embalagem 1000 mL	Temperatura Ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
	Leite condensado	1 embalagem 500 g	Temperatura Ambiente	Adaptado AOAC Intl. - OMA, método 960.49
	Leite de côco	1 embalagem 250 g	Temperatura Ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
	Leite em pó	1 embalagem 500 g	Temperatura Ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
	Leite fermentado	1 embalagem 500 g	Refrigerado 2,0 a 8,0 °C*	Adaptado AOAC Intl. - OMA, método 960.49
	Leite pasteurizado (amostra única)	1 embalagem 1000 mL	Refrigerado 2,0 a 8,0 °C*	Guia nº 19/2019 ANVISA
M	Manteiga, margarina, creme vegetal e similares	1 embalagem 500 g	Refrigerado 2,0 a 8,0 °C*	Adaptado AOAC Intl. - OMA, método 960.49
	Massas alimentícias frescas ou cruas semielaboradas ou congeladas	1 embalagem 500 g	Refrigerado 2,0 a 8,0 °C* / Congelado	Adaptado AOAC Intl. - OMA, método 969.41
	Mel	1 embalagem 250 g	Temperatura Ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
	Melado, açúcar invertido	600 g	Temperatura Ambiente	Adaptado AOAC Intl. - OMA, método 945.80
	Mistura de cereais (ex.: granola)	1 embalagem 250 g	Temperatura Ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
	Mistura em pó para produtos de panificação (bolo, torta, bolinho, empada, pizza, pão e similares)	1 embalagem 250 g	Temperatura Ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA

*Temperatura obrigatória da amostra ao chegar no Laboratório: 2,0 a 8,0 °C.

Nota: Para temperatura fora da faixa, será efetuado contato com o cliente sobre a aceitação da amostra para análise.

	Amostra	Quantidade Recomendada	Conservação	Referência
M	Misturas em pó para sobremesa e gelatina	1 embalagem 250 g	Temperatura Ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
	Mostarda de mesa, maionese industrializada, catchup e similares	1 embalagem 250 g	Temperatura Ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
O	Óleos vegetais	1 embalagem 250 mL	Temperatura Ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
P	Pão e outros produtos de panificação (ex.: pão de forma, rosca, torrada, panetone, bolo, e similares prontos para consumo)	1 embalagem 500 g	Temperatura Ambiente	Adaptado AOAC Intl. - OMA, métodos 970.70, 972.36 e 973.37
	Pescados in natura (resfriados ou congelados)	1 embalagem 500 g	Refrigerado 2,0 a 8,0 °C* / Congelado	Guia nº 19/2019 ANVISA
	Pó para preparo de bebidas	1 embalagem 600 g	Ambiente	Adaptado AOAC Intl. - OMA, método 945.77
	Polpa de fruta congelada	1 embalagem 250 g	Congelado	Guia nº 19/2019 ANVISA
	Prato semielaborado e /ou pronto congelado	1 embalagem 250 g	Congelado	Guia nº 19/2019 ANVISA
	Pratos preparados e/ou alimentos prontos para consumo	1 embalagem 250 g	Refrigerado 2,0 a 8,0 °C*	Guia nº 19/2019 ANVISA
	Produtos de tomate (molhos, purê, polpa, extrato, tomate seco, tomate inteiro enlatado, catchup e outros derivados)	1 embalagem 250 g	Temperatura Ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
	Produtos à base de amendoim	1 embalagem 250 g	Temperatura Ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
	Produtos cárneos crus, refrigerados ou congelados (hambúrgueres, linguiças cruas, almôndegas, quibes e similares)	1 embalagem 500 g	Refrigerado 2,0 a 8,0 °C* / Congelado	Adaptado AOAC Intl. - OMA, método 973.60
	Q	Queijos em geral, ricota e requeijão	1 embalagem 500 g	Refrigerado 2,0 a 8,0 °C*
Queijo ralado		1 embalagem 500 g	Ambiente / Refrigerado 2,0 a 8,0 °C*	Adaptado AOAC Intl. - OMA, método 960.49

*Temperatura obrigatória da amostra ao chegar no Laboratório: 2,0 a 8,0 °C.

Nota: Para temperatura fora da faixa, será efetuado contato com o cliente sobre a aceitação da amostra para análise.

	Amostra	Quantidade Recomendada	Conservação	Referência
R	Raízes e tubérculos minimamente processados (ex.: cenoura, nabo, beterraba, batata, mandioca) (amostra única)	1 embalagem 250 g	Temperatura Ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
	Rapadura	1 embalagem 500 g	Temperatura Ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
S	Sal de cozinha	1 embalagem 500 g	Temperatura Ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
	Salgadinhos industrializados prontos para consumo	1 embalagem 250 g	Temperatura Ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
T	Temperos para saladas e pratos em geral (shoyu, aceto balsâmico, misturas de vinagre e temperos)	1 embalagem 250 mL	Temperatura Ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
V	Vinagre	1 embalagem 500 mL	Temperatura Ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA

Documento exclusivo FoodChain ID. Não controlado quando impresso externamente.

*Temperatura obrigatória da amostra ao chegar no Laboratório: 2,0 a 8,0 °C.

Nota: Para temperatura fora da faixa, será efetuado contato com o cliente sobre a aceitação da amostra para análise.