FOODCHAIN ID®

QUANTIDADE MÍNIMA RECOMENDADA DE AMOSTRA PARA ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

	Amostra	Quantidade Recomendada	Conservação	Referência
A	Achocolatado (UHT)	1 embalagem	Temperatura ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
	Água de abastecimento	300ml, sendo necessário que o frasco esteja preenchidos com até 2/3 de seu volume	De acordo c/ fabricante	Manual de Coleta de Produtos de Origem Animal MAPA Versão 8.0/Manual de Procedimentos para Laboratório MAPA 5ª Edição rev (2022)
	Água de côco	1 embalagem	Temperatura ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
	Água envasada	1 embalagem 1000 mL	Temperatura ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
	Alimentos congelados	250 g	Congelado	Guia nº 19/2019 ANVISA
	Alimentos infantis (ex.: papinhas)	3 embalagens	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 250 g ou 250 mL	De acordo c/ fabricante	Guia nº 19/2019 ANVISA
	Alimentos para crianças menores 3 anos de idade	1 embalagem 250 g	Temperatura ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
	Amidos, farinhas, féculas, massas secas, cereais em flocos, inflados e/ou laminados e farelos	1 embalagem 250 g	Temperatura ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
	Ave do PNCP	1 carcaça	Refrigerado* (2,0 a 8,0°C)	Manual de Coleta de Produtos de Origem Animal MAPA Versão 8.0
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 energéticas	1 embalagem 250 mL	Temperatura ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
	Bebidas lácteas (UHT)	1 embalagem	Temperatura ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
	Bebidas lácteas em pó	1 embalagem 250 g	Temperatura ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
	Biscoitos e bolachas em geral	1 embalagem 200 g	Temperatura ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
C	Café torrado e moído ou solúvel	1 embalagem 250 g	Temperatura ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
	Carcaças de frango	1 amostra simples [*Salmonella spp.*]	Refrigerado* (2,0 a 8,0°C)	Manual de Coleta de Produtos de Origem Animal MAPA Versão 8.0
	Carcaças de peru	500 g [*Salmonella spp.*]	Refrigerado* (2,0 a 8,0°C)	Manual de Coleta de Produtos de Origem Animal MAPA Versão 8.0

* Temperatura obrigatória da amostra ao chegar no Laboratório: 2,0 a 8,0°C. Para temperatura fora da faixa será efetuado contato com o cliente sobre a aceitação da amostra para análise.
Nota: Caso a embalagem tenha peso ou volume inferior ao requerido, deve-se coletar quantas embalagens forem necessárias para obtenção da quantidade mínima. É imprescindível que a unidade amostral pertença ao mesmo lote.

Documento exclusivo FoodChain ID. Não controlado quando impresso externamente.

CÓPIA CONTROLADA - Impresso por:Florence Alves Souza em 12/06/2023 Revisão 4
comercial@foodchainid.com.br +55 (54) 3222.1659

FOODCHAIN ID®

QUANTIDADE MÍNIMA RECOMENDADA DE AMOSTRA PARA ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

	Amostra	Quantidade Recomendada	Conservação	Referência
	Carnes dessecadas	1 embalagem 500 g	Temperatura ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
	Carnes e pescados enlatados	3 embalagens	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 preparadas embutidas (embutidos em geral)	1 embalagem 250 g	Temperatura ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
	Charque embalado	1 embalagem 250 g	Temperatura ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
	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	3 embalagens	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	3 embalagens	Temperatura ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
	Creme de leite (esterilizado)	1 embalagem	Temperatura ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
	Creme de leite UHT	2 unidades	De acordo c/ fabricante	Manual de Procedimentos para Laboratório MAPA 5ª Edição rev (2022)
D	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
	Doces em pasta ou em barras	1 embalagem 250 g	Temperatura ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
F	Farinhas cereais (ex.: trigo, milho) e raízes/ tubérculos (ex.: mandioca)	1 embalagem 1000 g	Temperatura ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
	Frutas cristalizadas, glaceadas, secas, desidratadas	1 embalagem 250 g	Temperatura ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
	Frutas, legumes e verduras minimamente processadas (amostra única)	1 embalagem 250 g	Refrigerado* (2,0 a 8,0°C)	Guia nº 19/2019 ANVISA

* Temperatura obrigatória da amostra ao chegar no Laboratório: 2,0 a 8,0°C. Para temperatura fora da faixa será efetuado contato com o cliente sobre a aceitação da amostra para análise.
Nota: Caso a embalagem tenha peso ou volume inferior ao requerido, deve-se coletar quantas embalagens forem necessárias para obtenção da quantidade mínima. É imprescindível que a unidade amostral pertença ao mesmo lote.

Documento exclusivo FoodChain ID. Não controlado quando impresso externamente.

CÓPIA CONTROLADA - Impresso por: Eloenio Alves Souza em 10/06/2023 Revisão 4
comercial@foodchainid.com.br +55 (54) 3222.1659

FOODCHAIN ID®

QUANTIDADE MÍNIMA RECOMENDADA DE AMOSTRA PARA ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

	Amostra	Quantidade Recomendada	Conservação	Referência
G	Gelados comestíveis (ex.: picolé, sorvete)	Picolé: 4 unidades; Sorvete: 250 g	Congelado	Guia nº 19/2019 ANVISA
	Geleia de frutas	1 embalagem 150 g	Temperatura ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
	Gelo	500 g	De acordo c/ fabricante	Manual de Procedimentos para Laboratório MAPA 5ª Edição rev (2022)
	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 250 g	Refrigerado* (2,0 a 8,0°C)	Guia nº 19/2019 ANVISA
L	Leite condensado	3 embalagens 250 g	Temperatura ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
	Leite de côco	3 embalagens 250 g	Temperatura ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
	Leite em pó	1 embalagem 250 g	Temperatura ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
	Leite fermentado	1 embalagem 250 g	Refrigerado* (2,0 a 8,0°C)	Guia nº 19/2019 ANVISA
	Leite pasteurizado (amostra única)	1 embalagem 1000 mL	Refrigerado* (2,0 a 8,0°C)	Guia nº 19/2019 ANVISA
	Leite UHT	2 unidades	De acordo c/ fabricante	Manual de Coleta de Produtos de Origem Animal MAPA Versão 8.0 / Manual de Procedimentos para Laboratório MAPA 5ª Edição rev (2022)
M	Macarrão instantâneo	1 embalagem 250 g	Temperatura ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
	Manteiga, margarina, creme vegetal e similares	1 embalagem 250 g	Refrigerado* (2,0 a 8,0°C)	Guia nº 19/2019 ANVISA
	Massas alimentícias frescas ou cruas semielaboradas ou congeladas	1 embalagem 250 g	Refrigerado* (2,0 a 8,0°C) / Congelado	Guia nº 19/2019 ANVISA
	Mel	1 embalagem 250 g	Temperatura ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
	Melado, açúcar invertido	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. Para temperatura fora da faixa será efetuado contato com o cliente sobre a aceitação da amostra para análise.
Nota: Caso a embalagem tenha peso ou volume inferior ao requerido, deve-se coletar quantas embalagens forem necessárias para obtenção da quantidade mínima. É imprescindível que a unidade amostral pertença ao mesmo lote.

Documento exclusivo FoodChain ID. Não controlado quando impresso externamente.

CÓPIA CONTROLADA - Impresso por:Florence Alves Souza em 12/06/2023 Revisão 4

FOODCHAIN ID®

QUANTIDADE MÍNIMA RECOMENDADA DE AMOSTRA PARA ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

	Amostra	Quantidade Recomendada	Conservação	Referência
M	Mistura para sopa, caldo, purê, risoto e preparação para empanar, temperar e similares	1 embalagem 250 g	Temperatura ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
	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	Ovo líquido pasteurizado	500 mL	De acordo c/ fabricante	Manual de Coleta de Produtos de Origem Animal MAPA Versão 8.0
	Ovos	1 embalagem 12 unidades	Temperatura ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA / Manual de Coleta de Produtos de Origem Animal MAPA Versão 8.0
	Ovos desidratados	500 g	De acordo c/ fabricante	Manual de Coleta de Produtos de Origem Animal MAPA Versão 8.0
P	Pão e outros produtos de panificação (ex.: pão de forma, rosca, torrada, panetone, bolo, e similares prontos para consumo)	1 embalagem 250 g	Temperatura ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
	Pescados in natura	1 embalagem 500 g	Refrigerado* (2,0 a 8,0°C) / Congelado	Guia nº 19/2019 ANVISA / Manual de Coleta de Produtos de Origem Animal MAPA Versão 8.0
	Pó para preparo de bebidas	1 embalagem 250 g	Temperatura ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
	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 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 250 g	Refrigerado* (2,0 a 8,0°C) / Congelado	Guia nº 19/2019 ANVISA

* Temperatura obrigatória da amostra ao chegar no Laboratório: 2,0 a 8,0°C. Para temperatura fora da faixa será efetuado contato com o cliente sobre a aceitação da amostra para análise.
Nota: Caso a embalagem tenha peso ou volume inferior ao requerido, deve-se coletar quantas embalagens forem necessárias para obtenção da quantidade mínima. É imprescindível que a unidade amostral pertença ao mesmo lote.

Documento exclusivo FoodChain ID. Não controlado quando impresso externamente.

CÓPIA CONTROLADA - Impresso por Florence Alves Souza em 12/06/2023 Revisão 4

FOODCHAIN ID®

QUANTIDADE MÍNIMA RECOMENDADA DE AMOSTRA PARA ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

	Amostra	Quantidade Recomendada	Conservação	Referência
P	Produtos comercialmente estéreis	3 unidades (do mesmo lote)	De acordo c/ fabricante	Manual de Procedimentos para Laboratório MAPA 5ª Edição rev (2022)
	Produtos de origem animal	500 g / 500 mL	De acordo c/ fabricante	Manual de Coleta de Produtos de Origem Animal MAPA Versão 8.0
	Produtos de tomate (molhos, purê, polpa, extrato, tomate seco, tomate inteiro enlatado, catchup e outros derivados)	3 embalagens	Temperatura ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
Q	Queijo ralado	1 embalagem 250 g	Temperatura Aambiente / Refrigerado* (2,0 a 8,0°C)	Guia nº 19/2019 ANVISA
	Queijos em geral, ricota e requeijão	1 embalagem 250 g	Refrigerado* (2,0 a 8,0°C)	Guia nº 19/2019 ANVISA
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 250 g	Temperatura ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
S	Salgadinhos industrializados prontos para consumo	1 embalagem 250 g	Temperatura ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
	Salgados	1 embalagem 250 g	Congelado	Guia nº 19/2019 ANVISA
	Sucos e néctares de frutas	1 embalagem 500 mL	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

* Temperatura obrigatória da amostra ao chegar no Laboratório: 2,0 a 8,0°C. Para temperatura fora da faixa será efetuado contato com o cliente sobre a aceitação da amostra para análise.
Nota: Caso a embalagem tenha peso ou volume inferior ao requerido, deve-se coletar quantas embalagens forem necessárias para obtenção da quantidade mínima. É imprescindível que a unidade amostral pertença ao mesmo lote.

Documento exclusivo FoodChain ID. Não controlado quando impresso externamente.

CÓPIA CONTROLADA - Impresso por Florence Alves Souza em 12/06/2023 Revisão 4