FOODCHAIN ID®

QUANTIDADE MÍNIMA RECOMENDADA DE AMOSTRA PARA ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS E METAIS PESADOS

Documento exclusivo FoodChain ID. Não controlado quando impresso externamente.

ANÁLISE DE METAIS PESADOS

Amostra	Quantidade Recomendada	Conservação
Amostras líquidas	600 mL	Amostras perecíveis: enviar refrigeradas ou congeladas
Amostras sólidas	600 g	Amostras perecíveis: enviar refrigeradas ou congeladas

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICAS

Amostra	Quantidade Recomendada	Conservação
Amostras líquidas	600 mL	Amostras perecíveis: enviar refrigeradas ou congeladas
Amostras sólidas	600 g	Amostras perecíveis: enviar refrigeradas ou congeladas

ANÁLISE DE RESÍDUO MINERAL FIXO (CINZAS TOTAIS)

	Amostra	Quantidade Recomendada	Conservação	Referência
A	Achocolatado (UHT)	1 embalagem 1000 mL	Temperatura ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
	Açúcar	1 embalagem 1000 g	Temperatura ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
	Água de abastecimento	1000 mL	De acordo c/ o 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 coco	1 embalagem 100 mL	Temperatura ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
	Água envasada	1 embalagem 1000 mL	Temperatura ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
	Água para consumo humano	1500 mL	Sob refrigeração 2 a 8 °C	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 250 g ou 250 mL	De acordo com o fabricante	Guia nº 19/2019 ANVISA
	Alimentos para atletas	1 embalagem 250 g	Temperatura ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
	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

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.

QUANTIDADE MÍNIMA RECOMENDADA DE AMOSTRA PARA ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS E METAIS PESADOS

Documento exclusivo FoodChain ID. Não controlado quando impresso externamente.

ANÁLISE DE RESÍDUO MINERAL FIXO (CINZAS TOTAIS)

	Amostra	Quantidade Recomendada	Conservação	Referência
A	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 250 mL	Temperatura ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
	Bebidas lácteas (UHT)	1 embalagem 1000 mL	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
	Carnes dessecadas	1 embalagem 500 g	Temperatura ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA Manual de Procedimentos para Laboratório MAPA 5ª Edição rev (2022)
	Carnes e pescados enlatados	1 embalagem 250 g	Temperatura ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
	Carnes e produtos cárneos	500 g	De acordo c/ o fabricante	Manual de Procedimentos para Laboratório MAPA 5ª Edição rev (2022)
	Carnes *in natura* resfriada/congelada	1 embalagem 500 g	Refrigerado/ 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	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 (UHT)	1 embalagem 250 g	Temperatura ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA

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.

QUANTIDADE MÍNIMA RECOMENDADA DE AMOSTRA PARA ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS E METAIS PESADOS

Documento exclusivo FoodChain ID. Não controlado quando impresso externamente.

ANÁLISE DE RESÍDUO MINERAL FIXO (CINZAS TOTAIS)

	Amostra	Quantidade Recomendada	Conservação	Referência
D	Doces de confeitaria, bolos, tortas, salgados prontos para o consumo e sanduíches	250 g	Refrigerado	Guia nº 19/2019 ANVISA
	Doces em pasta ou em barras	1 embalagem 250 g	Temperatura ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
E	Extrato de própolis	150 mL	De acordo c/ o fabricante	Manual de Procedimentos para Laboratório MAPA 5ª Edição rev (2022)
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 cristalizadas, glaceadas, secas, desidratadas	1 embalagem 250 g	Temperatura ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
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 (para consumo)	1 embalagem 1000 g	Congelado	Guia nº 19/2019 ANVISA/ Manual de Procedimentos para Laboratório MAPA 5ª Edição rev (2022)
	Gorduras comestíveis	250 g	Temperatura ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
	Grãos em geral (ex.: amendoim, arroz, café, feijão, milho, soja, sorgo, trigo)	1 embalagem 500 g	Temperatura ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
I	Iogurte (amostra única)	1 embalagem 250 g	Refrigerado	Guia nº 19/2019 ANVISA
L	Leite (UHT)	1 embalagem 1000 mL	Temperatura ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
	Leite condensado	1 embalagem 250 g	Temperatura ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
	Leite Ccu refrigerado/Fluido a granel de uso industrial	900 mL	Sob Refrigeração	Manual de Coleta Produtos de Origem Animal MAPA Versão 8.0 / Manual de Procedimentos para Laboratório MAPA 5ª Edição rev (2022)
	Leite de côco	1 embalagem 250 g	Ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
	Leite e produto lácteo	400 g ou 900 mL	De acordo c/ o fabricante	Manual de Procedimentos para Laboratório MAPA 5ª Edição rev (2022)
	Leite em pó	1 embalagem 500 g	Temperatura ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA

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.

QUANTIDADE MÍNIMA RECOMENDADA DE AMOSTRA PARA ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS E METAIS PESADOS

ANÁLISE DE RESÍDUO MINERAL FIXO (CINZAS TOTAIS)

	Amostra	Quantidade Recomendada	Conservação	Referência
L	Leite fermentado	1 embalagem 250 g	Refrigerado	Guia nº 19/2019 ANVISA
	Leite pasteurizado (amostra única)	1 embalagem 1000 mL	Refrigerado	Guia nº 19/2019 ANVISA
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	Guia nº 19/2019 ANVISA
	Massas alimentícias frescas ou cruas semielaboradas ou congeladas	1 embalagem 250 g	Refrigerado/ congelado	Guia nº 19/2019 ANVISA
	Mel	1 embalagem 250 g	Temperatura ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA/ Manual de Procedimentos para Laboratório MAPA 5ª Edição rev (2022)
	Melado, açúcar invertido	1 embalagem 250 g	Temperatura ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
	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
	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	Óleos vegetais	1 embalagem 250 mL	Temperatura ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
	Ovos	1 embalagem 12 unidades	Temperatura ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
	Ovos desidratados	500g	De acordo c/ o fabricante	Manual de Coleta de Produtos de Origem Animal MAPA Versão 8.0
	Ovo líquido pasteurizado	500 ml	De acordo c/ o 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

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.

QUANTIDADE MÍNIMA RECOMENDADA DE AMOSTRA PARA ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS E METAIS PESADOS

	ANÁLISE DE RESÍDUO MINERAL FIXO (CINZAS TOTAIS)			
	Amostra	Quantidade Recomendada	Conservação	Referência
P	Pescados in natura (resfriados ou congelados)	1 embalagem 500 g	Resfriado/ congelado	Guia nº 19/2019 ANVISA / Manual de Procedimentos para Laboratório MAPA 5ª Edição rev (2022)
	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
	Pratos preparados e/ou alimentos prontos para consumo	1 embalagem 250 g	Refrigerado	Guia nº 19/2019 ANVISA
	Pratos preparados e/ou alimentos prontos para consumo	1 embalagem 250 g	Refrigerado	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/ congelado	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
	Própolis e pólen	50 g	De acordo c/ o fabricante	Manual de Procedimentos para Laboratório MAPA 5ª Edição rev (2022)
Q	Queijo ralado	1 embalagem 250 g	Ambiente/ refrigerado	Guia nº 19/2019 ANVISA
	Queijos em geral, ricota e requeijão	1 embalagem 250 g	Refrigerado	Guia nº 19/2019 ANVISA
R	Rapadura	1 embalagem 250 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

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.