

**Atenção:** Para amostras refrigeradas a temperatura obrigatória ao chegar no laboratório é de 2,0 a 8,0°C. Para temperatura fora da faixa será efetuado contato com o cliente sobre a aceitação da amostra para análise. Caso autorizado, haverá uma ressalva no relatório de ensaio.\*

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.

	Amostra	Quantidade Recomendada	Conservação	Referência
A	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 de enxágue	1 embalagem 1000 mL	Temperatura Ambiente	-
	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
B	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
	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
	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 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
	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
D	Doces em pasta ou em barras	1 embalagem 250 g	Temperatura Ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
F	Farinhas e cereais (ex.: trigo, milho)	1 embalagem 1000 g	Temperatura Ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA

Documento exclusivo FoodChain ID. Não controlado quando impresso externamente.

**Atenção:** Para amostras refrigeradas a temperatura obrigatória ao chegar no laboratório é de 2,0 a 8,0°C. Para temperatura fora da faixa será efetuado contato com o cliente sobre a aceitação da amostra para análise. Caso autorizado, haverá uma ressalva no relatório de ensaio.\*

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.

	Amostra	Quantidade Recomendada	Conservação	Referência
<b>G</b>	Grãos em geral (ex.: 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
<b>M</b>	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
	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
	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
<b>P</b>	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
	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 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

Documento exclusivo FoodChain ID. Não controlado quando impresso externamente.

**Atenção:** Para amostras refrigeradas a temperatura obrigatória ao chegar no laboratório é de 2,0 a 8,0°C. Para temperatura fora da faixa será efetuado contato com o cliente sobre a aceitação da amostra para análise. Caso autorizado, haverá uma ressalva no relatório de ensaio.\*

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.

	Amostra	Quantidade Recomendada	Conservação	Referência
S	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.