

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.

Nota1: 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.

Nota2: Os documentos de referência citados estão disponíveis em suas versões vigentes e podem ser consultados em:

Guia nº 19/2019 ANVISA: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/laboratorios/guias-e-manuais>

Procedimentos Específicos para o Recebimento de Amostras MAPA: <https://wikisda.agricultura.gov.br/>

Manual de Coleta Produtos de Origem Animal MAPA: <https://wikisda.agricultura.gov.br/>

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 coco	1 embalagem 100 mL	Temperatura ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
Água de enxágue	1 embalagem 1000 mL	Temperatura Ambiente	-
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

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.

Nota1: 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.

Nota2: Os documentos de referência citados estão disponíveis em suas versões vigentes e podem ser consultados em:

Guia nº 19/2019 ANVISA: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/laboratorios/guias-e-manuais>

Procedimentos Específicos para o Recebimento de Amostras MAPA: <https://wikisda.agricultura.gov.br/>

Manual de Coleta Produtos de Origem Animal MAPA: <https://wikisda.agricultura.gov.br/>

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
Carnes dessecadas	1 embalagem 500 g	Temperatura ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA	
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	Procedimentos Específicos para o Recebimento de Amostras MAPA	
Carnes <i>in natura</i> resfriada/congelada	1 embalagem 500 g	Refrigerado* (2 a 8°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	
Coco ralado	1 embalagem 250 g	Temperatura ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA	

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.

Nota1: 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.

Nota2: Os documentos de referência citados estão disponíveis em suas versões vigentes e podem ser consultados em:

Guia nº 19/2019 ANVISA: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/laboratorios/guias-e-manuais>

Procedimentos Específicos para o Recebimento de Amostras MAPA: <https://wikisda.agricultura.gov.br/>

Manual de Coleta Produtos de Origem Animal MAPA: <https://wikisda.agricultura.gov.br/>

ANÁLISE DE RESÍDUO MINERAL FIXO (CINZAS TOTAIS)

Amostra	Quantidade Recomendada	Conservação	Referência
C 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
D Doces de confeitaria, bolos, tortas, salgados prontos para o consumo e sanduíches	250 g	Refrigerado* (2 a 8°C)	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	120 mL	De acordo c/ o fabricante	Procedimentos Específicos para o Recebimento de Amostras MAPA
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 Procedimentos Específicos para o Recebimento de Amostras MAPA
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

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.

Nota1: 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.

Nota2: Os documentos de referência citados estão disponíveis em suas versões vigentes e podem ser consultados em:

Guia nº 19/2019 ANVISA: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/laboratorios/guias-e-manuais>

Procedimentos Específicos para o Recebimento de Amostras MAPA: <https://wikisda.agricultura.gov.br/>

Manual de Coleta Produtos de Origem Animal MAPA: <https://wikisda.agricultura.gov.br/>

ANÁLISE DE RESÍDUO MINERAL FIXO (CINZAS TOTAIS)

	Amostra	Quantidade Recomendada	Conservação	Referência
I	Iogurte (amostra única)	1 embalagem 250 g	Refrigerado* (2 a 8°C)	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 Cru refrigerado/Fluido a granel de uso industrial	900 mL	Refrigerado* (2 a 8°C)	Manual de Coleta Produtos de Origem Animal MAPA / Procedimentos Específicos para o Recebimento de Amostras MAPA
	Leite de coco	1 embalagem 250 g	Ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
	Leite e produto lácteo	400 g ou 900 mL	De acordo c/ o fabricante	Procedimentos Específicos para o Recebimento de Amostras MAPA
	Leite em pó	1 embalagem 500 g	Temperatura ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA
	Leite fermentado	1 embalagem 250 g	Refrigerado* (2 a 8°C)	Guia nº 19/2019 ANVISA
	Leite pasteurizado (amostra única)	1 embalagem 1000 mL	Refrigerado* (2 a 8°C)	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* (2 a 8°C)	Guia nº 19/2019 ANVISA
	Massas alimentícias frescas ou cruas semielaboradas ou congeladas	1 embalagem 250 g	Refrigerado* (2 a 8°C) Congelado	Guia nº 19/2019 ANVISA
	Mel	1 embalagem 250 g	Temperatura ambiente	Guia nº 19/2019 ANVISA/ Procedimentos Específicos para o Recebimento de Amostras MAPA
	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	

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.

Nota1: 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.

Nota2: Os documentos de referência citados estão disponíveis em suas versões vigentes e podem ser consultados em:

Guia nº 19/2019 ANVISA: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/laboratorios/guias-e-manuais>

Procedimentos Específicos para o Recebimento de Amostras MAPA: <https://wikisda.agricultura.gov.br/>

Manual de Coleta Produtos de Origem Animal MAPA: <https://wikisda.agricultura.gov.br/>

ANÁLISE DE RESÍDUO MINERAL FIXO (CINZAS TOTAIS)

Amostra	Quantidade Recomendada	Conservação	Referência
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
Ovo líquido pasteurizado	500 ml	De acordo c/ o fabricante	Manual de Coleta de Produtos de Origem Animal MAPA
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 (resfriados ou congelados)	1 embalagem 500 g	Refrigerado* (2 a 8°C) Congelado	Guia nº 19/2019 ANVISA / Procedimentos Específicos para o Recebimento de Amostras MAPA
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* (2 a 8°C)	Guia nº 19/2019 ANVISA
Pratos preparados e/ou alimentos prontos para consumo	1 embalagem 250 g	Refrigerado* (2 a 8°C)	Guia nº 19/2019 ANVISA
Produtos à base de amendoim	1 embalagem 250 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.

Nota1: 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.

Nota2: Os documentos de referência citados estão disponíveis em suas versões vigentes e podem ser consultados em:

Guia nº 19/2019 ANVISA: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/laboratorios/guias-e-manuais>

Procedimentos Específicos para o Recebimento de Amostras MAPA: <https://wikisda.agricultura.gov.br/>

Manual de Coleta Produtos de Origem Animal MAPA: <https://wikisda.agricultura.gov.br/>

ANÁLISE DE RESÍDUO MINERAL FIXO (CINZAS TOTAIS)

	Amostra	Quantidade Recomendada	Conservação	Referência
P	Produtos cárneos crus, refrigerados ou congelados (hambúrgueres, linguiças cruas, almôndegas, quibes e similares)	1 embalagem 250 g	Refrigerado* (2 a 8°C) 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	Procedimentos Específicos para o Recebimento de Amostras MAPA
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* (2 a 8°C)	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

Documento exclusivo FoodChain ID. Não controlado quando impresso externamente.