

Recomendações Gerais:

- ❖ A amostragem deve ser realizada por pessoa qualificada, tendo em vista que a colheita da amostra, constitui a primeira fase da análise do produto.
- ❖ Alimentos em embalagens individuais deverão ser encaminhados preferencialmente nas suas embalagens originais, fechadas e intactas, em quantidade suficiente para a análise ser realizada.
- ❖ Para alimentos cuja embalagem unitária do produto contiver uma quantidade menor que a mínima necessária, deverão ser coletadas tantas unidades quanto forem necessárias, todas pertencentes ao mesmo lote, partida, data de fabricação, etc a fim de serem mantidas as características de homogeneidade da amostra.
- ❖ No caso de alimentos a granel contidos em tanques ou grandes embalagens, deve-se promover uma mistura de toda a amostra e transferir porções representativas da amostra total para as embalagens de coletas. Se não for possível promover a mistura da massa de alimentos antes do início da amostragem, retirar porções de diferentes partes do conteúdo, até obter a quantidade de amostra representativa. Evitar a retirada de porções das regiões próximas à superfície ou abertura do recipiente.
- ❖ Em casos especiais, a amostra poderá ser acompanhada de relatório adicional, contendo informações que possam auxiliar o analista na condução de seu trabalho.
- ❖ Somente serão aceitas pelo laboratório amostras que vierem acompanhadas do FORM 01- Formulário de solicitação de análises.
- ❖ Enviar a amostra devidamente embalada e identificada para o laboratório, tomando providências para que o tempo entre a coleta da amostra e a chegada ao laboratório seja o menor possível.

Quantidade para coleta:

- ❖ Alimentos sólidos: Mínimo 300 gramas
- ❖ Alimentos líquidos: Mínimo 500 mL

Recomendações para transporte e estocagem:

- ❖ O transporte de amostras de alimentos deverá ser feito mantendo-se as mesmas características (temperatura, umidade, etc.) da forma como o produto é normalmente estocado na sua comercialização.
- ❖ Alimentos não perecíveis: Podem ser estocados e armazenados em temperatura ambiente, devendo ser protegidos de excessivo calor ou frio, ou luz.

- ❖ Alimentos perecíveis refrigerados: devem ser transportados e mantidos sob refrigeração, o tempo de estocagem máximo, decorrido entre a coleta e a análise da amostra, não deve ultrapassar 24 horas.
- ❖ Alimentos perecíveis congelados: devem ser transportados e mantidos congelados, não podendo sofrer descongelamento parcial ou total durante o transporte.
- ❖ O transporte refrigerado de amostras perecíveis resfriadas ou congeladas deverá ser feito em caixas de isopor com gelo, mantido dentro de sacos plásticos, ou com frascos de gelo reciclável, para evitar o acúmulo de líquido nas caixas, mantendo a integridade de rótulos e etiquetas.

Informação aos Clientes:

- ❖ Todas as amostras que chegarem ao laboratório em condições diferentes das aqui preconizadas serão recusadas, cabendo ao laboratório notificar as razões da não aceitação.

Recebimento de Amostras:

- ❖ O recebimento de amostras de alimentos perecíveis é feito preferencialmente de segunda-feira à quinta-feira, das 8h às 12h e das 13h30min às 16h00min, demais produtos e alimentos não perecíveis são recebidos de segunda-feira à sexta-feira, das 8h às 12h e das 13h30min às 18h.