



R. Reinaldo S. de Quadros, 452  
Alto da XV, Curitiba - Pr.

www.laborfood.com.br

Tel: 3362-0129 | Cel: 8467-1421  
laborfood@laborfood.com.br

Número de Registro:

Data de Coleta: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

Horário de Coleta: \_\_\_:\_\_\_

## Protocolo de Recepção de Material para Análise

### Dados do Cliente:

Fabricante / Produtor: \_\_\_\_\_

Solicitante: \_\_\_\_\_

Endereço: \_\_\_\_\_ CEP: \_\_\_\_\_ Cidade: \_\_\_\_\_ Estado: \_\_\_\_\_

Contato: \_\_\_\_\_ Fone/Fax: \_\_\_\_\_ E-mail: \_\_\_\_\_

### Dados Da Amostra:

Produto: \_\_\_\_\_

Fabricação/ Produção: \_\_\_\_\_ Data da Coleta: \_\_\_\_\_ Hora da Coleta: \_\_\_\_\_

Temp. na Coleta: \_\_\_\_\_ Validade: \_\_\_\_\_ Lote: \_\_\_\_\_ Peso: \_\_\_\_\_

## Análises a Serem Realizadas / Parâmetros - Água Consumo / Piscinas / Efluentes

### Microbiologia

- Candida albicans*
- Bactérias Heterotróficas
- Escherichia coli*
- Staphylococcus aureus*
- Coliformes Totais
- Pseudomonas aeruginosa*
- Outros: \_\_\_\_\_

### Perfis

- Colimetria -  
(Coliformes Totais + *E.coli*)
- Colimetria + pH + Cloro
- Piscina
- Outros: \_\_\_\_\_

### Físico-químico

- Acidez
- Alcalinidade Total
- Alumínio
- Amônia
- Aspecto
- Bicarbonato
- Bicarbonato de Cálcio
- Cálcio
- Carbonatos
- Carbonato de Cálcio
- Chumbo
- Cloretos
- Cloro Residual Livre
- Cloro Total

- Cobre
- Condutividade
- Cor
- Cromo
- DBI
- DBO
- DBO + DQO
- Dióxido de Carbono
- DQO
- Dureza Total
- Ferro Dissolvido
- Ferro Total
- Flúor
- Fluoretos

- Fosfato
- Fósforo
- Hidróxido
- Magnésio
- Manganês
- Matéria Orgânica
- Mercúrio
- Nitrato
- Nitrito
- Nitrogênio Amoniacal
- Odor
- Óleos e Graxas
- Oxigênio Dissolvido
- pH

- Potássio
- Selênio
- Silica Solúvel
- Silica Total
- Sódio
- Sólidos Totais Dissolvidos
- Sulfatos
- Surfactantes
- Temperatura
- Turbidez
- Zinco
- Preparo
- Outros: \_\_\_\_\_

## Análises a Serem Realizadas / Parâmetros - Alimentos / Superfícies / Manipuladores

### Microbiologia

- Bacillus cereus*
- Bactérias Mesófilas  
Aeróbicas
- Bolores e Leveduras
- Clostrídio sulfito redutor
- Coliformes a 35° C
- Coliformes a 45° C

- Escherichia coli*
- Staphylococcus coagulase*  
positiva
- Salmonella spp.*
- Outros: \_\_\_\_\_

### Físico-químico

- Acidez
- Amido

- Bateria de Venenos
- Cloreto de Sódio
- Cor
- Crioscopia
- Glúten
- Gorduras
- Grau brix
- Lactose

- Lipídios
- Nitrato
- Nitrito
- Odor
- pH
- Proteínas
- Rancidez
- Sabor

- Sódio
- Fosfatase Alcalina
- Peroxidase
- Umidade
- Legislação**
- RDC 12 - ANVISA

## Análise Crítica da Amostra:

Coleta/Amostragem:  Realizada Pela LaborFood/Responsável  Realizada Pelo Solicitante

Embalagem:  Original  Fornecida pelo requisitante  Fornecida pela LaborFood

Tipo de água:  Tratada  In natura Ocorrência de Chuva nas últimas 24h:  Sim  Não

Temperatura de recebimento: \_\_\_\_\_ Embalagem intacta:  Sim  Não Acondicionamento adequado:  Sim  Não Amostra Aceita:  Sim  Não

Assinatura ou carimbo do responsável pela amostra  
Autorizo a LaborFood a Subcontratação de Serviços quando necessário.

Assinatura ou carimbo do responsável Labor Food