|  |  |
| --- | --- |
|  | **FORMULÁRIO DE SOLICITAÇÃO DE ANÁLISES DE****ALIMENTOS**  |
|  **CLIENTE** |
| Empresa:       | Telefone:       |
| Departamento:       | E-mail:       | Solicitante:       |
| Endereço:       | CNPJ/CPF:       | Data de Nascimento (CPF):       |
| Cidade:       | Estado:       | CEP:       |
| **AMOSTRA** |
| [ ]  Carne/produto cárneo | [ ]  Pescado | [ ]  Suabe de equipamentos |
| [ ]  Leite/ produto lácteo | [ ]  Farinha | [ ]  Suabe de superfície/manipulador |
| [ ]  Ovos/ derivados | [ ]  Ração | [ ]  Outra:  |
| Identiﬁcação amostra:       | Fabricante:       | Marca:       |
| Lote:       | Data fabricação:       | Data validade:       |
| Data coleta:       | Hora coleta:       | Responsável coleta:       |
| Responsável envio:       | Data recebimento:       |
| Histórico e/ou Observações:       |
| **ANÁLISES** |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS** | [ ]  Esterilidade Comercial (alimentos de baixa acidez pH ≥ 4,6) | [ ]  Extrato Seco Total |
| [ ]  Contagem de microrganismos mesófilos aeróbios viáveis a 30ºC | [ ]  NMP de Coliformes Termotolerantes | [ ]  Formaldeído (qualitativo) |
| [ ]  Contagem de Aeróbios Mesófilos e Anaeróbios Facultativos - PETRIFILM | [ ]  NMP de Coliformes Totais [ ]  NMP de Escherichia coli | [ ]  Fosfatase Alcalina (qualitativo) |
| [ ]  Contagem de *Bacillus cereus* | [ ]  NMP de Estafilococos coagulase positiva[ ]  NMP de *Salmonella spp.* | [ ]  Fosfatase Alcalina (qualitativo)[ ]  Índice Crioscópico |
| [ ]  Contagem de *Bacillus spp.* |
| [ ]  Contagem de Bactérias Acidófilas Específicas (Iogurte)[ ]  Contagem de Bactérias Lácticas | [ ] Plaqueamento Ambiental | [ ]  Índice Crioscópico[ ]  Índice de CMP |
| [ ] Sorotipificação Completa de Salmonella[ ] Sorotipificação de Salmonela (PNSA) |
| [ ]  Contagem de Bolores e Leveduras | [ ] Sorotipificação de Salmonella (IN161) | [ ]  Índice de Peróxidos |
| [ ]  Contagem de Bolores e Leveduras - PETRIFILM | **BIOLOGIA MOLECULAR** | [ ]  Lipídios |
| [ ]  Contagem de *Campylobacter spp.* | [ ]  Campylobacter spp. | [ ]  Matéria Gorda no Extrato Seco\*\*\* |
| [ ]  Contagem de *Clostridium perfringens* | [ ]  Campylobacter jejuni | [ ]  Nitratos (produtos cárneos) |
| [ ]  Contagem de *Clostridium* sulfito redutor | [ ]  Listeria spp. | [ ]  Nitritos (produtos cárneos) |
| [ ]  Contagem de Coliformes Termotolerantes | [ ]  Detecção de *Salmonella spp.* (3M - MDS) | [ ]  Nitrogênio Total |
| [ ]  Contagem de Coliformes Termotolerantes – PETRIFILM[ ]  Contagem de Coliformes Totais[ ]  Contagem de Coliformes Totais – PETRIFILM[ ]  Contagem de Coliformes Totais e Escherichia coli (Pacote) - Água | [ ]  Detecção de Listeria monocytogenes (3M- MDS)**[ ]** Detecção de Salmonella spp.[ ]  Check&Trace - Tipificação completa de Salmonella[ ]  Detecção de Salmonella Enteritidis e Typhimurium[ ]  Detecção de Escherichia coli O157 H7 | [ ]  Partículas Queimadas |
| [ ]  Contagem de *Enterobacteriaceae* | **ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS** | [ ]  Peroxidase (qualitativo) |
| [ ]  Contagem de *Enterobacteriaceae* - PETRIFILM | [ ]  Acidez | [ ]  Peróxido de Hidrogênio (qualitativo) |
| [ ]  Contagem de *Escherichia coli* | [ ]  Ácido Sórbico e/ou Sorbato | [ ]  pH |
| [ ]  Contagem de *Escherichia coli* - PETRIFILM | [ ]  Açúcares (produtos lácteos) | [ ]  Proteínas |
| [ ]  Contagem de Estafilococos coagulase positiva[ ]  Contagem de Pseudomonas spp. | [ ]  Amido (qualitativo) | [ ]  Proteínas em ESD\*\*\*\* |
| [ ]  Contagem de *Staphylococcus aureus* - PETRIFILM | [ ]  Amido (quantitativo - produtos cárneos) | [ ]  Relação Umidade/Proteína\*\*\*\*\* |
| [ ]  Detecção de *Listeria monocytogenes* (ISO 11290) | [ ]  Atividade de Água | [ ]  Resíduo Mineral Fixo (Cinzas) |
| [ ]  Contagem de *Enterobacteriaceae* | [ ]  Cálcio em Base Seca \* | [ ]  Sacarose (qualitativo) |
| [ ]  Detecção de *Salmonella spp.* (ISO 6579) | [ ]  Carboidratos Totais | [ ]  Sólidos Lácteos Não Gordurosos |
| [ ]  Detecção de *Salmonella* Enteritidis | [ ]  Cloreto de Sódio (quantitativo) | [ ]  Sólidos Totais |
| [ ]  Detecção de *Salmonella* Typhimurium | [ ]  Cloretos (qualitativo) | [ ]  Substâncias Redutoras Voláteis |
| [ ]  Detecção de *Staphylococcus aureus* | [ ]  Densidade Relativa a 15 ºC | [ ]  Teste de Gotejamento (Dripping Test) |
| [ ]  Detecção de *Shigella spp.* | [ ]  Extrato Seco Desengordurado/Sólidos Não Gordurosos insoulúveis\*\* | [ ]  Umidade |

 |
| **OBSERVAÇÕES** |
| \* Para esta análise é necessário a determinação de umidade.\*\* Para esta análise é necessária a determinação de lipídios e extrato seco total, para leite condensado é necessário a análise de lipídios, extrato seco total e açúcares.\*\*\* Para esta análise é necessária a determinação de lipídios e umidade.\*\*\*\* Para esta análise é necessário a determinação de extrato seco desengordurado.\*\*\*\*\* Para esta análise é necessária a determinação de umidade e proteína. |
| **DADOS PARA PAGAMENTO** |
| Razão Social:       | CNPJ/CPF:       | I.E:       |
| Endereço:       | Telefone Fixo:       | Telefone Celular:       |
| Cidade:       | Estado:       | CEP:       |
| E-mail:       |
| **Cascavel / PR** MercoLab Laboratórios Ltda. Rua Maringá, n° 2388 - Bairro São Cristóvão CEP: 85.816-280 Fone: (45) 3218-0000Cascavel/PR - Brasil – CNPJ: 04.857.370/0001-09 | **Chapecó / SC** MercoLab Laboratórios Ltda. Rua São João, nº 294-D - Bairro Presidente Médici CEP: 89.801-233 - Fone: (49) 3322-4004Chapecó/SC - Brasil – CNPJ: 04.857.370/0003-62 |
| [***www.mercolab.com.br***](http://www.mercolab.com.br/) ***29/06/2022 17:00*** |