

## BOLETIM ANALÍTICO

### DADOS DO CLIENTE

Nome	<i>Kontakttotal</i>
Morada	Rua do Recife, 6 2780-034 Oeiras
Contacto	966950561

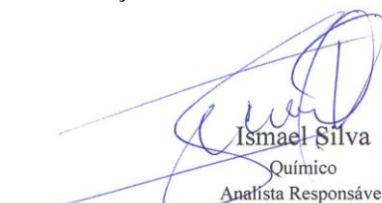
### DADOS DA AMOSTRA

Data	18-03-2015	Nº da amostra	20150318001
Amostra	FRZ Lote 510	Origem da amostra	-
Local da colheita	-		
Colheita realizada por	<input type="checkbox"/> ALCA <input checked="" type="checkbox"/> Cliente		

### PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS

PARÂMETRO	MÉTODO	RESULTADO
<i>Salmonella spp.</i>	ISO 16140:2003	Ausência
<i>Proteus spp.</i>	ISO 16140:2003	Ausência
<i>Providencia spp.</i>	ISO 16140:2003	Ausência
<i>Pseudomonas spp.</i>	ISO 16140:2003	Ausência
<i>Staphylococcus aureus</i>	ISO 16140:2003	Ausência
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16140:2003	Ausência
<i>Bacillus cereus</i>	ISO 16140:2003	Ausência
<i>Listeria spp.</i>	ISO 16140:2003	Ausência
Fungos e leveduras	ISO 16140:2003	Ausência
Microrganismos a 30 °C	ISO 4833:2003	2,5 x 10 <sup>5</sup> UFC/mL *

\*Aceitável de acordo com o documento *Valores Guia para avaliação da qualidade microbiológica de alimentos prontos a comer preparados em estabelecimentos de restauração* do Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge.



Ismael Silva  
Químico  
Analista Responsável