

REQUISIÇÃO DE ANÁLISES



Laboratório de Tecnologia Alimentar

Amostra(s) n.º (a preencher pelo laboratório) _____
Número do Recibo _____
Data de receção _____
Hora de receção _____

Identificação do requerente

Nome _____ NIF _____
Morada _____
Localidade _____ Código Postal _____
Telefone _____ Telemóvel _____ E-mail _____
Levantamento do boletim analítico ☐ ESACB ☐ E-mail ☐ CTT

Identificação da amostra

Tipo de amostra(s) _____ Data de colheita _____
Número de amostras _____ Hora de colheita _____
Código/Informação da(s) amostra(s) _____

A colheita da amostra não é da responsabilidade do IPCB-ESA.

Os dados pessoais recolhidos neste documento serão tratados de acordo com a política de privacidade do IPCB e enquadram-se no definido no Art.º 6º, n.º1, b) e c) do RGPD.

Análises de Azeites, Óleos e Gorduras

Designação da análise	Método	Preço (€) sem IVA	N.º de amostras
Preparação de amostra	NP 896-85	4,00	
Absorvâncias no UV (K270, K232 e ΔK) (AbUV)	COI/T.20/Doc. n.º 19	20,00	
Absorvâncias (trat.com alumina)	EAM/NP 970-86	30,00	
Acidez	COI/T.20/Doc. n.º 34	10,00	
Índice de Acidez	NP 903-87	10,00	
Composição em ácidos gordos	Cromatografia fase gasosa (GC)/Reg. (EU) Nº 1348-2013, Anexo X	55,00	
Cor	NP 937	10,00	
Exame organoléptico de azeite virgem	COI/T.20/Doc. n.º 15	55,00	
Impurezas insolúveis no éter de petróleo	NP 860-71	13,00	
Índice de peróxido (IP)	COI/T.20/Doc. n.º 35	13,00	
Índice de refração	NP 939-85	5,00	
Índice de saponificação	NP 902-72	10,00	
Pigmentos clorofilinos	AOCS - Cc 13k-13	15,00	
Estabilidade oxidativa	Rancimat/ISO 6886-2006	35,00	
Tocoferóis	HPLC/ISO 9936	55,00	
Biofenóis	HPLC/COI/T.20/Doc No 29	90,00	
ΔECN 42	HPLC + GC/COI/T.20/Doc. n.º 20	98,00	
Fenóis totais	EAM- Método interno	30,00	
K225 (coeficiente de extinção específica a 225 nm)	EAM -Método interno	30,00	
Triacilgliceróis	HPLC/ Reg. (EU) Nº 1348-2013- Anexo XVIII	45,00	
Elementos minerais (preço variavel com tipo de elemento)	EAA-AC ou EAA-AE	sob consulta	
Rotulagem Nutricional	Croamatografia gasosa (GC)	60,00	
Teor de Humidade e matérias voláteis	NP 1304 -76	10,00	

Grupos de análises (Análises de Azeites e Óleos)	Método	Preço (€) sem IVA	N.º de amostras
Pacote (Acidez+IP+K270,K232, deltaK)		35,00	
Pacote (Acidez+IP+K270,K232, deltaK+Exame Org.)		80,00	
Pacote (Acidez+IP+K270,K232, deltaK+Exame Org.+ Esteres etílicos)		sob consulta	
Pacote (Acidez, IP+K270+K232)	NIR	sob consulta	
Pacote (Acidez, IP+K270+K232+C16:0+C18:1+C18:2)	NIR	sob consulta	

Análises de Azeitona, Bagaço/Água russa

Designação da análise	Método	Preço (€) sem IVA	N.º de amostras
Índice de maturação (azeitona)	COI/OH/Doc.No 1	5,00	
Rendimento Abencor	COI/OH/Doc.No 1	sob consulta	
Gordura	COI/OH/Doc.No 1	15,00	
Humidade	COI/OH/Doc.No 1	10,00	
Teor de cinza	Gravimetria/NP1308-76	10,00	
Acidez na azeitona	Volumetria	13,00	
Humidade e Gordura na Azeitona	NIR	sob consulta	

Análises de Mel

Designação da análise	Método	Preço (€) sem IVA	N.º de amostras
Acidez livre	IHC	10,00	
Teor de água	IHC	4,00	
Teor de Cinza	IHC	10,00	
Hidroximetilfurfural (5-HMF)	EAM (método White)/IHC	25,00	
Condutividade	Condutimetria/IHC	6,00	
pH	Potenciometria	4,00	
Aw (actividade da água)/HRE	Higrometro	7,00	
Prolina	IHC	15,00	
Índice Diastásico	IHC	sob consulta	
Impurezas insolúveis em água	IHC	7,00	
Açúcares	Cromatografia Líquida (HPLC)/IHC	55,00	
Rotulagem nutricional	Parâmetros obrigatórios	100,00	
Elementos minerais (preço variavel com tipo de elemento)	EAA-AC ou EAA-AE	sob consulta	
Cor	Colorímetro	7,00	

Análises de Vinho, Mosto e Vinagre

Designação da análise	Método	Preço (€) sem IVA	N.º de amostras
Acidez (Total/Livre)	Volumetria/OIV-AS313-01	10,00	
Acidez volátil	Dest. arrastamento vapor/OIV-AS313-02	13,00	
Açúcares redutores	Volumetria	20,00	
Álcool (vinho)	Destilação/Ebuliómetro	7,00	
Sólidos Solúveis totais (º Brix)/grau alcool provavel	Refractometria	4,00	
Dióxido de enxofre livre e total	Volumetria/OIV-AS323-04	sob consulta	
Pesquisa de FML (vinhos)	Cromatografia em papel	10,00	
Densidade	Densímetro	4,00	
pH	Potenciometria	4,00	
Elementos minerais (preço variavel com tipo de elemento)	EAA-AC ou EAA-AE	sob consulta	

Grupos de análises (Análises de Vinho)	Método	Preço (€) sem IVA	N.º de amostras
Pacote Vinhos (pH+AcT+AcV+AF+alcool)	Métodos oficiais	26,00	
Multianálises (vinho)	Espectroscopia NIR	sob consulta	

Análises de Frutos e Outros Produtos Alimentares

Designação da análise	Método	Preço (€) sem IVA	N.º de amostras
Preparação de amostra	Trituração, filtração, outros	4,00	
Sólidos Solúveis totais (º Brix)	Refractometria	4,00	
Aw (HRE)	Higrometro	7,00	
Teor de cinza	NP1308-76	10,00	
Cloretos (salmouras)	NP 423 adaptado	15,00	
Cloretos (outros produtos)	NP2929-88	25,00	
Cor	Colorímetro	sob consulta	
Elementos minerais (preço variavel com tipo de elemento)	EAA-AC ou EAA-AE	sob consulta	
Fósforo	EAM/ NP 874	30,00	
Gordura	Extrator Soxtec	15,00	
Humidade	Gravimetria	10,00	
Nitritos	NP1846-82	30,00	
Rotulagem nutricional	Parâmetros obrigatórios	sob consulta	
pH	Potenciometria	4,00	
Textura de frutos	Durofel/Penefel/Penetrómetro	5,00	
Índice de amido	CTIFL	5,00	

Observações

O requerente