

LABORATÓRIO DE TECNOLOGIA ALIMENTAR

25/08/2025

Análises de Azeites, Óleos e Gorduras

Designação da análise	Método	Preço (€) sem IVA
Preparação de amostra	NP 896-85	4,00
Absorvâncias no UV (K270, K232 e ΔK) (AbUV)	COI/T.20/Doc. n.° 19	20,00
Absorvâncias (trat.com alumina)	EAM/NP 970-86	30,00
Acidez	COI/T.20/Doc. n.° 34	10,00
Índice de Acidez	NP 903-87	10,00
Composição em ácidos gordos	Cromatografia em 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.° 15	55,00
Impurezas insolúveis no éter de petróleo	NP 860-71	13,00
Índice de peróxido (IP)	COI/T.20/Doc. n.° 35	13,00
Índice de refracção	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.° 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) № 1348-2013- Anexo XVIII	45,00
Elementos minerais (preço variavel com tipo de elemento)	EAA-AC ou EAA-AE	sob consulta
Rotulagem Nutricional		60,00
Teor de Humidade e matérias voláteis	NP 1304 -76	10,00



LABORATÓRIO DE TECNOLOGIA ALIMENTAR

25/08/2025

Análises de Azeites, Óleos e Gorduras (continuação)

Grupos de análises	Métodos oficiais	Preço (€) sem IVA
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
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
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
рН	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



LABORATÓRIO DE TECNOLOGIA ALIMENTAR

25/08/2025

Análises de Vinho, Mosto e Vinagre

Designação da análise	Método	Preço (€) sem IVA
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 (° 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
рН	Potenciometria	4,00
Elementos minerais (preço variavel com tipo de elemento)	EAA-AC ou EAA-AE	sob consulta

Grupos de análises		Preço (€) sem IVA
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
Preparação de amostra	Trituração, filtração, outros	4,00
Sólidos Soluveis 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