

A integridade das amostras, bem como sua rastreabilidade e confiabilidade documental, é de responsabilidade do coletador.

1. Instruções gerais

1.1 A quantidade mínima de amostra suficiente para a maioria dos alimentos deve ser seguida conforme tabela 1.

1.2 As amostras para análise de determinação de pesticidas, devem ser coletadas em embalagens SEPARADAMENTE daquelas destinadas às análises microbiológicas, físico-química e/ou microscópica.

1.3 Alimentos em embalagens individuais deverão ser encaminhados preferencialmente nas suas embalagens originais, fechadas, intactas e lacradas, quando aplicável, em quantidade suficiente para a análise ser realizada, de acordo com o item 1.1.

1.4 Para alimentos cuja embalagem unitária do produto contiver uma quantidade menor que a mínima necessária, conforme item 1.1, deverão ser coletadas tantas unidades quanto forem necessárias, todas pertencentes ao mesmo lote, partida, data de fabricação, etc.

1.5 Os alimentos em embalagens não individuais ou provenientes de tanques, deverão preferencialmente ser coletados, em frascos, de primeiro uso, também poderão ser utilizados sacos plásticos de primeiro uso.

1.6 Alimentos perecíveis comercializados na forma refrigerada (não congelados) devem ser transportados e mantidos sob refrigeração a uma temperatura de 2°C a 8°C. Como regra, essas amostras não devem ser congeladas e o tempo de estocagem máximo, decorrido entre a coleta e a análise da amostra, não deve ultrapassar 36 horas.

1.7 O transporte de amostras de alimentos deverá ser feito mantendo-se as mesmas características da forma como o produto é normalmente estocado na sua comercialização.

1.8 O transporte refrigerado de amostras perecíveis resfriadas (a uma temperatura de 2°C a 8°C) ou congeladas (a uma temperatura $\leq 0^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$) deverá preferencialmente ser feito em caixas de isopor com gelo, mantido dentro de sacos plásticos, ou com frascos de gelo reciclável, para evitar o acúmulo de líquido nas caixas.

2. Recebimento de amostras

O recebimento de amostras de alimentos perecíveis é feito preferencialmente de segunda-feira à quarta-feira, das 8h10min às 11h45min e das 13h00min às 16h00min. O horário de atendimento do laboratório é de segunda-feira à sexta-feira das **8h10min às 11h45min e das 13h00min às 17h00min**.

O envio de amostras via Núcleo de Canela, Vacaria, Farroupilha e Bento Gonçalves deve ser feito com agendamento através do e-mail lapa@ucs.br ou telefone (54) 3218-2664.

FERIADOS: nas semanas com feriado o cronograma de recebimento das amostras é diferenciado, favor entrar em contato.

IMPORTANTE:

• Identificar a amostra e preencher o LAPA – FG 157 - Solicitação de análise.

• **A AMOSTRA DEVERÁ SER LEVADA AO LABORATÓRIO IMEDIATAMENTE. Se não for possível o tempo entre a**

coleta e o recebimento no laboratório não deve exceder 36 horas mantendo as orientações descritas acima.

Classificação	Material de amostra	Estado	Unidades	Peso (Kg)	Partes para a coletar as amostras
FRUTAS NOZES	FRUTAS – maçã, pêra, marmelo	Verde	12	1,0	Amostrar de forma aleatória, representando o lote a ser avaliado.
		Madura	12	2,0	
	FRUTAS COM CAROÇO - damasco, nectarina, pêssego, ameixa	Verde	24	1,0	
		Madura	12	2,0	
	FRUTAS COM CAROÇO - cereja	Verde	24	1,0	
		Madura	24	1,0	
	FRUTAS PEQUENAS - groselhas, amoras pretas (Rubus caesius), framboesas, morango	Verde	24	1,0	
		Madura	24	1,0	
	FRUTAS PEQUENAS - uva (de mesa e para vinho)	Verde	12 cachos	1,0	
		Madura	12 cachos	1,0	
	FRUTAS CÍTRICAS - laranja, limão, tangerina, toranja, mandarina mexerica, bergamota, pomelo	Verde	12	1,0	
		Madura	12	2,0	
	FRUTAS DIVERSAS - oliva e acerola e outros, tâmara, goiaba, figo	Verde	12-24	1,0	
		Madura	12-24	2,0	
	FRUTAS DIVERSAS - Abacaxi	Verde	12	1,0	
		Madura	12	2,0	
	FRUTAS DIVERSAS – Banana e outros	Verde	24	1,0	
		Madura	24	1,0	
	NOZES - amêndoas, castanhas, avelãs, noz-pecã, nozes	Verde	12	-	
		Madura	12	1,0	
VEGETAIS	Tubérculos – Batata Raízes e Rizomas – Cenoura, nabo, rabanete, batata-doce, mandioca, mandioquinha, gengibre, beterraba	Verde	12	2,0	
		Madura	12	2,0	

	Bulbos – alho-poró, cebolinha, alho, cebola	Verde	12	1,0
		Madura	12	2,0
	Brássica – Repolho, couve-rábano, brócolis, couve-flor	Verde	12	1,0
		Madura	12	1,0
	Brássicas - couve-de-bruxelas	Verde	24	0,5-1,0
		Madura	24	1,0
	Vegetais folhosos - almeirão, rúcula, chicória, espinafre, agrião, alface e outros vegetais com folhas pequenas utilizadas em salada	Verde	12	1,0
		Madura	12	2,0
	Vegetais em forma de talos ou pedúnculos - aipo, aspargos			
	Vegetais em forma de talos ou pedúnculos - alcachofra			
	Vegetais do grupo das vagens e feijões (leguminosas) - broto de feijão, feijão, ervilha, lentilhas, tremoço, grão-de-bico	Verde - brotos	12	0,5
		Verde	24	1,0
		Madura	24	1,0
	Vegetais frutíferos (pele comestíveis) – Berinjela, quiabo, pepinos, abrobrinha, pimentão, tomate	Verde	12	0,5
		Madura	12	2,0
GRAMÍNEAS	Cereais em grãos - aveia, centeio, cevada, sorgo, trigo, Arroz em casca, grãos de milho, milho verde	Verde - Espigas	-	1,0-2,0
		Madura - Grãos	-	1,0
	Cana-de-açúcar	Verde	12	2,0

		Madura	12	2,0	
SEMENTES	Sementes de oleaginosas - algodão, canola, gergelim, girassol, colza, amendoim e soja	Verde e Madura – Sementes pequenas	-	1,0	
		Verde e Madura – Sementes grandes	-	1,0	
ERVAS, TEMPEROS E CHÁS	Temperos, ervas e plantas medicinais - salsa, tomilho	Verde – Brotos, folhas, flor, talos e raízes	-	0,5	
		Madura - Brotos, folhas, flor, talos e raízes	-	0,5	
	Chás - chás (diversas plantas, normalmente secas, utilizadas como bebidas obtidas pela infusão)	Madura – Folhas secas	-	0,2	
	Lúpulo	Verde - Cone	-	0,5	
		Madura - Cone	-	2,0	
	Tabaco	Madura	-	0,5	
	Pastagem (alimento animal)	Verde – planta inteira	-	1,0	
		Madura – planta inteira	-	0,5	
	Cogumelo	Verde e Madura	12	0,5	