



RELATÓRIO DE ENSAIO

IN 367_1_2025_PEPDP_25_1

Este Relatório anula e substitui o relatório IN 367_0_2025_PEPDP_25_1

Interessado: Cidasc - Cia Integ. De Desenv. Agríc. De Sc - Florianópolis
Endereço: Rod. Admar Gonzaga, 1588 **Bairro:** Itacorubi
Fone: (48)36657042 Fax

CNPJ: 83807586000128
Cidade: Florianópolis,
CEP: 88034001

DADOS DA AMOSTRA

Matriz: Pescado e produtos de pesca
Ponto de amostragem: -
Nome da Amostra: MEXILHÃO CRU RESFRIADO - PERNA PERNA - 01
Responsável pela amostragem: Cliente
Responsável pelo transporte: Cliente
Temperatura Amostra: 6,8 °C
Condições climáticas: Não informado
Chuvas últimas 48 horas:
Orçamento: 23-2025
Plano de amostragem: 367/2025
Data da amostragem: 11/02/2025 **hora:** 11:30
Data do recebimento: 11/02/2025 **hora:** 13:49
Observações: Motivo da coleta: Monitoramento; Município: Governador Celso Ramos; Identif. da área de coleta/localidade: Fazenda da Armação; Ponto de Coleta: 19; Área de extração: 19; Resp. pela coleta: Pedro Mansur Sesterhenn; Cód. IBGE: 4206009

ENSAIO	RESULTADO	UNIDADE
NMP de Escherichia coli	<18	NMP/100g

INFORMAÇÕES EXTRAS DO ENSAIO

ENSAIO	LQ	U95%	MÉTODO	INICIO	TÉRMINO
NMP de Escherichia coli	-	-	ISO/TS 16649-3: 2015	11/02/2025	13/02/2025

INTERPRETAÇÃO DO RELATÓRIO DE ENSAIO

Resultado acima descrito.

- **Nota 01:** LQ - Limite de Quantificação | ND - Não Detectável | NI - Não Informado | NE - Não Especificado | PO - Procedimento Operacional | NTU - Unidades Nefelométricas de Turbidez | NMP - Número Mais Provável | UFC - Unidades Formadoras de Colônias | FC - Fornecido pelo Cliente
- **Nota 02:** SMEWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater.
- **Nota 03:** Os resultados deste relatório se restringem exclusivamente à amostra ensaiada.
- **Nota 04:** Quando o laboratório não for responsável pela etapa de amostragem (amostra fornecida pelo cliente) os resultados se aplicam à amostra conforme recebida.
- **Nota 05:** Quando o cliente for responsável pela etapa de amostragem, o mesmo será responsável pelas informações fornecidas no campo "DADOS DA AMOSTRA".
- **Nota 06:** Este Relatório de Ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem alterações. A reprodução parcial requer aprovação escrita do Laboratório.
- **Nota 07:** Este Relatório de Ensaio é válido apenas com uma das assinaturas.
- **Nota 08:** As declarações de conformidade são de caráter informativo/orientativo e estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. Cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos, avaliando se os mesmos estão em atendimento aos padrões necessários.

Motivo da revisão: Acrescentou-se no relatório de ensaio informações referentes à localização da coleta da amostra.

Código do Relatório de Ensaio: 367/2025 **Código de Validação da Ordem de Serviço:** ANB-D3IU-3XP

Data de Emissão: 14 de Fevereiro de 2025

Verifique a autenticidade deste relatório de ensaio no site: <https://LABCAL.glabnet10.com.br/valida.php>

Elisama Rosa

Elisama Rosa



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - CAL
LABORATÓRIO DE ANÁLISES - LABCAL
Rod. Admar Gonzaga, 1346, Itacorubi, Florianópolis, SC - Brasil - CEP 88034-001
Fone: (48) 3334-2047/ 3721-5392 / 3721-5391 - E-mail: labcal@contato.ufsc.br



RELATÓRIO DE ENSAIO

IN 367_1_2025_PEPDP_25_1

- Fim do Relatório -

FPG 050 002 - Relatório de Ensaio - Revisão - 00/00/0000