



Florianópolis, 24 de março de 2025.

**Nota Técnica nº 07/2025/CIDASC/DEINP/COCLA**

**Assunto: Critérios e procedimentos de recebimento de amostras pelo laboratório  
SGPe CIDASC 1572/2025**

**Requisitos básicos**

1. As amostras devem ser recebidas no laboratório por colaboradores treinados neste documento e nos respectivos procedimentos operacionais internos cabíveis.
2. O laboratório deverá dispor e manter livro, ou equivalente eletrônico de acordo com procedimentos estabelecidos em seu Sistema de Gestão da Qualidade, para registros das amostras. Devem constar, no mínimo, as seguintes informações:
  - Numeração de registro da amostra no laboratório;
  - Data da coleta;
  - Data do recebimento;
  - Hora do recebimento;
  - Número do TCA;
  - Número do SIE;
  - Matriz/Produto/Categoria;
  - Condições de recebimento;
  - Tipo da análise: Físico-química/Microbiológica.

**Procedimento para recebimento de amostra**

1. O laboratório deve verificar todas as informações constantes no Termo de Coleta de Amostra (TCA) previamente preenchido pelo responsável pela coleta.
2. Todas as amostras devem receber identificação unívoca no momento da sua chegada ao laboratório. Tal identificação deve ser registrada em formulário específico ou sistema

informatizado apropriado com registro da data e horário do recebimento. Uma via do TCA deve ser arquivada, na forma física ou digital, de forma organizada e rastreável.

3. Todas as amostras recebidas serão avaliadas na recepção de acordo com os critérios de aceitação aqui estabelecidos. Somente serão aceitas as amostras que chegam ao laboratório:

- adequadamente lacradas e sem sinais de violação;
- em embalagens e recipientes adequados;
- em estado de conservação aceitável;
- dentro do prazo de recebimento;
- dentro do prazo de validade do produto;
- em quantidade suficiente; e
- com TCA e devidamente preenchido.

### **Verificação das informações no TCA**

1. É obrigatório que as amostras oficiais cheguem ao laboratório acompanhadas do TCA. Caso o TCA contenha informações inconsistentes, o laboratório deve enviar e-mail ao responsável pela coleta, com cópia para a Coordenação do Credenciamento de Laboratórios de Análise de Alimentos - COCLA através do e-mail [credenciados@cidasc.sc.gov.br](mailto:credenciados@cidasc.sc.gov.br), onde o responsável pela coleta deve gerar nova versão corrigida e excluir a versão anterior no sistema. O prazo para a correção do TCA é de 5 (cinco) dias úteis. Caso o responsável pela coleta não se manifeste dentro deste prazo, a amostra deverá ser descartada, com a emissão de Termo de Rejeição da Amostra (TRA) e enviar por e-mail para registro.
2. Para amostras de monitoramento e controle interno, as quais devem ser encaminhadas acompanhadas do formulário de coleta do próprio laboratório, não é necessário notificar a CIDASC sobre inconsistências no preenchimento.
3. Caso chegarem amostras ao laboratório sem qualquer identificação, o laboratório deve enviar e-mail a empresa solicitando informações para identificação da natureza da amostra (oficial, monitoramento ou controle interno). Caso for informado que se tratar de amostra oficial deverá ser solicitado ao estabelecimento que envie o TCA por e-mail, colocando a COCLA ([credenciados@cidasc.sc.gov.br](mailto:credenciados@cidasc.sc.gov.br)) em cópia para acompanhamento.

4. Caso a amostra chegar ao laboratório em condições que não puder ser processada, ou se a pedido do responsável pela coleta for rejeitada, deverá enviado TRA à COCLA ([credenciados@cidasc.sc.gov.br](mailto:credenciados@cidasc.sc.gov.br)) com cópia para o responsável pela coleta e ao estabelecimento.

### **Identificação dos ensaios a serem realizados na amostra**

1. A verificação das análises que devem ser realizadas nas amostras se inicia a partir do campo de **Identificação da Amostra**, onde deve ser verificado o campo **Regulamentação**.
2. Para produtos identificados no campo **Regulamentação** como Regulamentado, os ensaios a serem realizados devem ser consultados a partir da identificação da Matriz/Categoria/Nome oficial do produto, conforme constar nas tabelas de ensaios laboratoriais do DIPOA, contidas no site:  
<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animal/analises-laboratoriais-anuarios-programas> ;

#### **Identificação da amostra**

**Matriz:** LEITE

**Categoria:** PRODUTO LÁCTEO PASTEURIZADO

**Nome oficial do produto:** CREME DE LEITE PASTEURIZADO

**Nome comercial do produto:** Creme de leite pasteurizado de uso industrial

**Regulamentação:** Regulamentado

3. Para produtos identificados no campo **Regulamentação** como Não-regulamentado, para ensaios físico-químicos, os mesmos deverão ser indicados no TCA no campo **Análise(s) requerida(s) para as situações acima descritas**. Para estas situações, no relatório de ensaio não constará o parecer de conformidade. Para os ensaios microbiológicos, caso o nome oficial do produto constar na tabela do DIPOA da matriz correspondente, deverão ser realizados os ensaios indicados na tabela com as respectivas referências legais. Caso o produto não constar na tabela, os ensaios microbiológicos deverão ser indicados no TCA, de forma semelhante ao realizado para os ensaios físico-químicos.

### Identificação da amostra

Matriz: LEITE

Categoria: MISTURA LÁCTEA

Nome oficial do produto: MISTURA DE REQUEIJÃO E AMIDO

Nome comercial do produto: Mistura de requeijão e amido

Regulamentação: Não regulamentado

### Análise(s) requerida(s) para as situações acima descrita:

Entrada	Nome do ensaio
1	Amido
2	Matéria gorda no extrato seco
3	Umidade
4	Ácido sórbico e/ou sorbato

4. Para produtos identificados no campo **Regulamentação** como Não-regulamentado, onde não constarem ensaios inseridos no TCA no campo de **Análise(s) requerida(s)** é necessário consultar a tabela de ensaios de produtos com Normas Internas Regulamentadoras (NIR) no site da CIDASC:  
<https://www.cidasc.sc.gov.br/inspecao/laboratorios-inspecao/>

### Estados de conservação da amostra

#### Produto congelado

- As amostras de produto congelado devem ser avaliadas unicamente por meio de avaliação tátil, devendo mostrar-se sólidas, sem sinais de descongelamento em nenhuma parte do produto. Satisfeta esta condição, o laboratório deve registrar a condição de recebimento da amostra como "congelado".
- Amostras de produtos congelados que não se apresentem na condição de congelado sólido, quando de sua chegada ao laboratório, devem ser rejeitadas. Deve ser tomada sua temperatura para registro no TRA.

3. Caso a amostra não possua embalagem secundária, a fim de evitar sua exposição em ambiente inadequado, quando a análise assim requerer, a conferência do estado de conservação deve ser realizada no ambiente controlado do setor analítico.

### **Produtos resfriados**

1. O setor responsável pela recepção de amostras, desde que autorizado pela unidade que realizará a análise, poderá romper todos os envoltórios, exceto o primário, para realizar o procedimento de medição da temperatura. Esta deverá, preferencialmente, ser realizada com a amostra no interior da caixa em que foi recebida.
2. Em produtos resfriados e rotulados, a temperatura de recebimento deve estar de acordo com a (faixa) indicada no rótulo, devendo-se rejeitar qualquer amostra que apresentar temperatura de recebimento divergente da especificada, ressalvada sempre a regra citada na Nota Técnica no 03/2025/CIDASC/DEINP/COCLA - Regra de decisão para aceitação de amostras resfriadas.

### **Água e gelo**

1. Para ensaios microbiológicos, as amostras de água devem chegar ao laboratório protegidas da luz solar e com temperatura de 2°C a 8°C, enquanto que as amostras de gelo podem chegar congeladas ou resfriadas até 8°C.
2. Para ensaios físico-químicos, as amostras de água e gelo devem respeitar as condições de conservação descritas na norma *ISO 5667-3 -- Water quality -- Sampling -- Part 3: Preservation and handling of water samples*.

### **Prazos de validade**

1. Amostras cujo prazo de validade indicado no rótulo do produto ou no TCA esteja expirado não devem ser aceitas.



2. A critério do laboratório, podem ser rejeitadas amostras recebidas no dia de expiração de sua validade ou quando a mesma ocorra no fim de semana ou feriado subsequente à data de recebimento.

### Prazos de recebimento e análise

1. Nos casos específicos em que o ensaio solicitado ou o tipo de amostra requer um prazo máximo para recebimento, este deve ser verificado, e amostras fora do prazo, rejeitadas.
2. Amostras de água e gelo destinadas às análises físico-químicas devem respeitar as condições de conservação e o tempo máximo de análise descritos na norma ISO 5667-3 -- *Water quality -- Sampling -- Part 3: Preservation and handling of water samples*.
3. O tempo entre o recebimento das amostras e a expedição do respectivo Relatório de Ensaio não deve ultrapassar 15 dias úteis. Em caso de rejeição de amostra o TRA deve ser emitido o mais brevemente possível.
4. Para amostras que necessitem de confirmação do resultado inicial ou reanálise, o prazo da emissão poderá ser estendido em mais 15 dias úteis, sendo necessário informar ao responsável pela coleta sobre esta operação.

Atenciosamente,

(assinado eletronicamente)

**Fernando Castro Mota de Oliveira**

Coordenador Estadual da Coordenação do Credenciamento de Laboratórios de Análise de Alimentos - COCLA

Químico - CRQ XIII 04100572

Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DEINP



## Assinaturas do documento



Código para verificação: **0Y9SP83H**

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



**FERNANDO CASTRO MOTA DE OLIVEIRA** (CPF: 316.XXX.258-XX) em 26/03/2025 às 10:55:07

Emitido por: "SGP-e", emitido em 02/05/2019 - 15:51:36 e válido até 02/05/2119 - 15:51:36.

(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/Q0IEQVNDXzlyNjJfMDAwMDE1NzJfMTU3Mj8yMDI1XzBZOVNQODNI> ou o site

<https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo **CIDASC 00001572/2025** e o código **0Y9SP83H** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.