

ENSAIOS REALIZADOS

SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE – SENAI SP

Folha: 1

Total de Folhas: 3

LABORATÓRIO**LABORATÓRIO DE ENSAIOS FÍSICO-QUÍMICOS E MICROBIOLÓGICOS EM ALIMENTOS - ALI****CONTATO****SAMANTA RODRIGUES DE SOUZA**Email: labalimentos927@sp.senai.br

Telefone: (14) 3303-3842

PRODUTO	DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS EM GERAL	Acidez Titulável Total	IAL 016/IV
	Açúcares não Redutores em Sacarose	IAL 039/IV
	Açúcares Redutores em Glicose	IAL 038/IV
	Açúcares Totais em Glicose	IAL 040/IV
	Atividade de Água	AOAC 978.18
	Cinzas	IAL 018/IV
	Composição centesimal Umidade e voláteis, cinzas, lipídios, proteínas, carboidratos e fibra alimentar	Metodologia Interna
	Cor em Alimentos	Hunterlab e CIELAB
	Fibra Alimentar Total	AOAC 985.29
	Granulometria por Peneiramento	MAPA, AACC
	Índice de peróxidos em óleos e gorduras	IAL 326/IV
	Índice de peróxidos em alimentos	BLIGH, DYER / IAL 326/IV
	Lipídios Totais	IAL 032/IV
	pH	IAL 017/IV
	Proteínas	AOAC 955.04
	Sólidos Solúveis (Brix)	IAL 315/IV
	Sólidos Totais	IAL 015/IV

ENSAIOS REALIZADOS

SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE – SENAISP

Folha: 2

CONTATO

SAMANTA RODRIGUES DE SOUZA

Email: labalimentos927@sp.senai.br

Telefone: (14) 3303-3842

PRODUTO	DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Textura em Alimentos	Metodologia Interna
	Umidade e Voláteis	IAL 012/IV
	Viscosidade	Metodologia Interna
	Estimativa de Vida de Prateleira Acelerado baseado na Oxidação Lipídica	VELP
	Estimativa de Vida de Prateleira Acelerado baseado em Curvas de sorção	Metodologia Interna
	Elaboração da Tabela nutricional pelo método teórico	Anvisa/Unicamp
	Elaboração da tabela nutricional analítica (Carboidratos Totais, Proteínas, Gorduras Totais, Gorduras Saturadas, Gorduras Trans, Fibra Alimentar Total, sódio e valor energético)	Metodologia Interna
	Contagem de Bolores e Leveduras	APHA 21:2015
	Contagem de Coliformes Totais	AOAC 991.14
	Contagem de Coliformes Termotolerantes (45°C)	APHA 9:2015
	Contagem de E. coli	AOAC 991.14
	Contagem Staphylococcus aureus	APHA 39.63:2015
	Contagem de Bactérias Mesófilas Aeróbias	APHA 08:2015
	Contagem de Bactérias Psicotróficas Aeróbias	APHA 08:2015
	Contagem de Bacillus cereus presuntiva	ISO 7932
	Contagem de Clostrídio Sulfito Redutores	APHA 33.72:2015
	Contagem de Clostrídio perfringens	ISO 7937
	Contagem de Bactérias Lácticas	ISO 15214
	Contagem de Enterobactérias	APHA 9.62:2015
	Pesquisa de Salmonella	AOAC 2014.01

ENSAIOS REALIZADOS

SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE – SENAISP

Folha: 3

CONTATO

SAMANTA RODRIGUES DE SOUZA

Email: labalimentos927@sp.senai.br

Telefone: (14) 3303-3842

PRODUTO	DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO	
FARINHA DE TRIGO	Alveografia	AACC 54-30.02	
	Cinzas	AACC 08-01.01	
	Determinação de Glúten Seco, Glúten Úmido e Índice de Glúten	AACC 38-12.02	
	Farinografia	AACC 54-21.01	
	Extensografia	AACC 54-10.01	
	Granulometria por Peneiramento	AACC 66-20.01	
	Umidade	AACC 44-15.02	
	Falling Number (Índice de Queda)	AACC 56-81.03	
ÁGUA	Cor Aparente	SMEWW 23ª Ed (2017), método 2120 C	
	Turbidez	SMEWW 23ª Ed (2017), método 2130 B	
	Contagem de Bactérias Heterotróficas	APHA 08:2015	
	Contagem de Coliformes Totais	APHA 9:2015	
	Contagem de E. coli	APHA 9:2015	
	Contagem de Pseudomonas aeruginosa	APHA 9213:2012	