

ENSAIOS REALIZADOS

SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE – SENAI-SP

Folha: 1

Total de Folhas: 5

LABORATÓRIO

LABORATÓRIO DE ENSAIOS EM ALIMENTOS - LEA

CONTATO

LILIAN MARIA RICARDO DUARTE

Email: lilian.duarte@sp.senai.br / laboratorios105@sp.senai.br

Telefone: (11) 3279 7440

| PRODUTO | DESCRIÇÃO DO ENSAIO | NORMA E /OU PROCEDIMENTO |
|-----------|---|--|
| ALIMENTOS | Acidez graxa | AACC 02-02A |
| | Acidez total | NAIAL 016/IV |
| | Ácidos graxos saturados e trans | NAIAL 053/IV e 056/IV AOAC 996.06 |
| | Ácidos graxos saturados, insaturados e trans | NAIAL 053/IV e 056/IV AOAC 996.06 |
| | Ácidos graxos saturados, insaturados, trans,w-3,w-6,w-9 | NAIAL 053/IV e 056/IV AOAC 996.06 |
| | Ácidos graxos w-3 / w-6 / w-9 | NAIAL 053/IV e 056/IV AOAC 996.06 |
| | Contagem total de Mesófilos | Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos. Silva, N; Junqueira, V. C. A; Neliane, F.A.S. 4 ed., 2010. AOAC International 2002.07 |
| | Contagem total de Psicrotófilos | Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos. Silva, N; Junqueira, V. C. A; Neliane, F.A.S. 4 ed., 2010. AOAC International 2002.07 |
| | Atividade de água por ponto de orvalho | ISO 18787 |
| | Bolores e Leveduras | Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos. Silva, N; Junqueira, V. C. A; Neliane, F.A.S. 4 ed., 2010. AOAC International 2002.11 |
| | Cálcio | NAIAL 393/IV e 394/IV |
| | Carboidratos (inclui análises de cinzas e umidade) | ANVISA - Resolução 360, de 23 de dezembro de 2003 |
| | Cinzas | NAIAL 018/IV ISO 936 |
| | Cinzas solúveis/ insolúveis em ácido | NAIAL 024/IV e 025/IV |
| | Cloreto de sódio e Sal | NAIAL 381/IV e 028/IV |
| | Cobre | NAIAL 393/IV e 394/IV |

ENSAIOS REALIZADOS

SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE – SENAI-SP

Folha: 2

CONTATO

LILIAN MARIA RICARDO DUARTEEmail: lilian.duarte@sp.senai.br / laboratorios105@sp.senai.br

Telefone: (11) 3279 7440

| PRODUTO | DESCRIÇÃO DO ENSAIO | NORMA E /OU PROCEDIMENTO |
|---------|---|---|
| | Coliformes a 35°C | MAPA. AOAC 2005.03 |
| | E.Coli - Coliformes a 45°C | MAPA. AOAC 2005.03 |
| | Cor L A e B (hunterlab) | Método interno-instrumental |
| | Densidade | NAIAL 011/IV |
| | Densidade Compactada | Método interno-instrumental |
| | Densidade em pó | Método interno-instrumental |
| | Determinação do valor de Cadmio | NAIAL 400/IV |
| | Estafilococos Aureus (Contagem de Sthapylococcus Aureus) | AOAC 2003.07, 2003.08 e 2003.11 |
| | Lipideos/gordura total por gravimetria | ISO 1443:1973 NAIAL 032 e 033/IV |
| | Extrato seco total | NAIAL 015/IV |
| | Ferro | NAIAL 393/IV - 394/IV |
| | Fibra alimentar (com tratamento enzimático) | AOAC 985.29. |
| | Fibras bruta (sem tratamento enzimático) | NAIAL 044/IV |
| | Fibras solúveis e insolúveis (com tratamento enzimático) | AOAC 985.29 |
| | Fósforo | NAIAL 398/IV |
| | Gorduras Saturadas e Gorduras Trans | NAIAL 053/IV e 056/IV AOAC 996.06 |
| | Granulometria | Método interno-instrumental |
| | Grau Brix/ Sólidos Solúveis | Método interno-instrumental |
| | Magnésio | NAIAL 393/IV e 394/IV |
| | Mascroscopia | Macroanalytical Procedures Manual – U.S. Food and Drug Administration (US FDA). |
| | Nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl | ISO 1871:2009 AOAC 2001.11 – 4.2.11. 21st ed, 2019 |
| | Organoléptico | NAIAL 0154/IV |
| | Perfil de ácidos graxos | NAIAL 053/IV e 056/IV AOAC 996.06 |
| | Peso líquido drenado e total | NAIAL 003/IV |

ENSAIOS REALIZADOS

SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE – SENAI-SP

Folha: 3

CONTATO

LILIAN MARIA RICARDO DUARTEEmail: lilian.duarte@sp.senai.br / laboratorios105@sp.senai.br

Telefone: (11) 3279 7440

| PRODUTO | DESCRIÇÃO DO ENSAIO | NORMA E /OU PROCEDIMENTO |
|----------------------------------|--|--|
| | pH | NAIAL 017/IV |
| | Potássio | NAIAL 393/IV e 394/IV |
| | Proteínas - Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo | ISO 1871:2009 AOAC 2001.11 – 4.2.11 |
| | Quantificação de Ômega 3 e 6 | NAIAL 053/IV e 056/IV AOAC 996.06 |
| | Relação Grau Brix/Acidez (calculado) | NAIAL 316/IV |
| | Salmonella | AOAC 989.13 (1-2 test) |
| | Sódio | PE-LEA-032- Método interno |
| | Sólidos Totais | NAIAL 12 e 13/IV |
| | Sujidades Leves (ácaros, insetos) (Mat. Estranhas - Microscopia) | AOAC (conforme RDC623/2022) |
| | Sujidades Pesadas (areia, vidro, terra, excrementos, fragmentos de metais) | AOAC (conforme RDC623/2022) |
| | TBA | Espectrofotometria- UV-vis - Química dos Alimentos, pag.64 à 69. |
| | Textura | Método interno-instrumental |
| | Umidade | NAIAL 12 e 13/IV AACC, 44-15.02 AOAC 979.12 - 30.1.20 |
| | Valor Energético | ANVISA - Resolução 360, de 23 de dezembro de 2003 |
| | Viscosidade | Método interno-instrumental |
| | Vitamina C | Determinação por HPLC Método interno |
| | Manganês | NAIAL 393/IV e 394/IV |
| ÁCIDO SORBICO E SEUS SAIS | Determinação de ácido sórbico e sorbatos por espectrofotometria no UV | NAIAL 084/IV |
| | | |
| BEBIDAS | Acidez alcoólica | NAIAL 221/IV |
| | Grau alcoólico real | MAPA IN 22/03 |
| | | |
| CAFÉ | Extrato Aquoso | NAIAL 265/IV |

ENSAIOS REALIZADOS

SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE – SENAI-SP

Folha: 4

CONTATO

LILIAN MARIA RICARDO DUARTEEmail: lilian.duarte@sp.senai.br / laboratorios105@sp.senai.br

Telefone: (11) 3279 7440

| PRODUTO | DESCRIÇÃO DO ENSAIO | NORMA E /OU PROCEDIMENTO |
|--|---|---|
| | Histologia de Café | Identificação Histológica –exame microscópico e identificação segundo Beux (1997), Gassner (1989), Peace & Gardiner (1990). |
| | Impureza em café torrado e moído | Instituto Adolfo Lutz, vol. 34, p.29-34, 1974. |
| | Ocratoxina A | Determinação por HPLC Método interno |
| | | |
| CAFÉ, CHÁ E BEBIDAS | Cafeína | Determinação por HPLC Método interno - ISO 20481:2008 |
| | | |
| CORANTE DE CARMIM DE COCHONILHA EM PÓ | Determinação de ácido carminico | NAIAL 105/IV |
| | | |
| CORANTES | Corantes Artificiais (Identificação) | NAIAL 087/IV |
| | Pureza em Corante Artificial | NAIAL 086/IV |
| | | |
| CURCÚMA | Teor de curcumina na cúrcuma | NAIAL 107/IV |
| FARINHA DE TRIGO | Alveografia (P, L e P/L e força W) | AACC 54-30 |
| | Extensografia | AACC 54-30 |
| | Falling Number | AACC 56-81 |
| | Farinografia (absorção A/W e desenvolvimento F) | AACC 54-21 |
| | Glúten (úmido, seco e index) | AACC 38-12 |
| | Granulometria | AACC 66-20 |
| | | |
| LEITE | Acidez em leite | NAIAL 426/IV |
| | Alizarol em leite fluído | MAPA, IN 22/03 |
| | Crioscopia | Método interno-instrumental |
| | | |
| ÓLEOS | Índice de Iodo | NAIAL 0329/IV |

ENSAIOS REALIZADOS

SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE – SENAI-SP

Folha: 5

CONTATO**LILIAN MARIA RICARDO DUARTE**Email: lilian.duarte@sp.senai.br / laboratorios105@sp.senai.br

Telefone: (11) 3279 7440

| PRODUTO | DESCRIÇÃO DO ENSAIO | NORMA E /OU PROCEDIMENTO |
|--------------------------------|---------------------------|-----------------------------|
| ÓLEOS E GORDURAS | Acidez em óleo | NAIAL 325/IV |
| | Índice de Saponificação | NAIAL 0328/IV |
| | Índice de Peróxido | NAIAL 0326/IV |
| | Insolúveis totais em éter | NAIAL 0335/IV |
| | Materia insaponificável | Método ca 6b-53 (AOCS,2003) |
| | | |
| SAL DE CURA | Teor de Nitrato e Nitrito | NAIAL 080/IV |
| | | |
| PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO | Volume específico | AACC 10-05-01 |
| | Textura em pães | AACC 74-09.01 |