

## SOLICITUDE DE ENSAIOS F-Q MOSTRAS DE LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS

CLIENTE:		
ENDEREZO:		
PERSONA CONTACTO:		
(e-mail):	Tel.:	CIF.:

DATOS DA MOSTRA	
TIPO DE MOSTRA	IDENTIFICACIÓN

ANÁLISES A REALIZAR		
TIPO DE MOSTRA	ENSAIO	NORMA/PROCEDEMENTO
Lactosoro	Materia graxa por gravimetría Sólidos totais por gravimetría Humidade por gravimetría* Proteína por volumetría (Kjeldahl) Cinzas por gravimetría Lactosa monohidrato por cálculo	ISO 7208/IDF 22 PE/LIGAL/13 Método interno baseado en ISO 5534/IDF 4  PE/LIGAL/10 Método interno baseado en ISO 8968-3/IDF 20-3 PE/LIGAL/14 Método interno baseado en BOE-A-1977-16116 Anx.III. Apd. 6 PE/LIGAL/14 Rev.12 Método interno
Leite/Leite desnatado	Materia graxa por gravimetría Sólidos totais por gravimetría Proteína por volumetría (Kjeldahl) Cinzas por gravimetría Lactosa monohidrato por cálculo pH por potenciometría Urea por método enzimático	ISO 1211/IDF 1; ISO 7208/IDF 22 ISO 6731/IDF 21 ISO 8968-3/IDF20-3 BOE-A-1977-16116 Anexo III. Apdo. 6 PE/LIGAL/14 Rev.12 Método interno PE/LIGAL/62 Rev.9 Método interno ISO 14637/IDF 195
Leite cru e tratado term.	Punto crioscópico (método crioscópico)	PE/LIGAL/35 Método interno baseado en ISO 5764/IDF 108
Leite evaporado	Materia graxa por gravimetría* Sólidos totais por gravimetría Proteína por volumetría (Kjeldahl)* Cinzas por gravimetría * Lactosa monohidrato por cálculo*	ISO 6731/IDF 21
Leite en po	Materia graxa por gravimetría* Humidade por gravimetría* Proteína por volumetría (Kjeldahl) Cinzas por gravimetría *	PE/LIGAL/10 Método interno baseado en ISO 8968-3/IDF 20-3
Nata	Materia graxa por gravimetría Sólidos totais por gravimetría Proteína por volumetría (Kjeldahl)* Cinzas por gravimetría * Lactosa monohidrato por cálculo* pH por potenciometría Acidez oleica por valoración*	ISO 2450/IDF 16 ISO 6731/IDF 21  PE/LIGAL/62 Rev.9 Método interno
Queixo	Materia graxa por gravimetría Sólidos totais por gravimetría Sólidos totais e graxa por espectroscopía infravermella Proteína por volumetría (Kjeldahl) pH por potenciometría Peso, altura, diámetro, forma, ollos ao corte Cloruro sódico por potenciometría*	ISO 23319/IDF 250 ISO 5534/IDF 4 PE/LIGAL/57 Método interno conforme a ISO 21543/FIL 201 PE/LIGAL/10 Método interno baseado en ISO 8968-3/IDF 20-3 PE/LIGAL/62 Rev.9 Método interno PE/LIGAL/62 Rev.9 Método interno
Manteiga	Humidade por gravimetría* Sólidos non graxos* Graxa* Acidez oleica por valoración*	ISO 3727-1/IDF 80-1 ISO 3727-2/IDF 80-2 ISO 3727-3/IDF 80-3 ISO 1740/IDF 6
Outros produtos lácteos diferentes dos anteriores	Materia graxa por gravimetría* Sólidos totais por gravimetría* Proteína por volumetría (Kjeldahl) Cinzas por gravimetría * Lactosa monohidrato por cálculo* Hidratos de carbono por cálculo*	PE/LIGAL/10 Método interno baseado en ISO 8968-3/IDF 20-3

OUTROS ENSAIOS:		
Leite tratada térmicamente	Aflatoxina M1 HPLC-MS/MS	PE/LIGAL/102 Método interno conforme Regulamento(CE) 401/2006 e mod.
Leite tratada térmicamente	Aflatoxina M1*	Fluxo lateral (Symmetric)
Leite	Caseinomacropéptido A (GMP: % soro queixería) por HPLC-UV*	Reglulamento (CE) 150/2018 Apéndice III
Leite	Caseinomacropéptido por HPLC-UV*	R.D. 2021/1993
Leite e p.lácteos	Cloratos e percloratos UPLC-MS/MS*	
Leite	Estabilidade*	Prueba do alcohol
Leite	Acidez Thorner por valoración*	
Leite e queixo	Densidade a 20°C*	

Observacións:		
En	Data:	<i>En cumprimento das recomendacións da ISO 17025 comunicámoslle que: A información obtida ou xerada durante a realización das actividades do LIGAL, é confidencial. No caso de que sexa necesario poñela a disposición pública, informaráselles con suficiente antelación.</i>
Conforme CLIENTE:	Conforme LIGAL:	
Asdo.:	Asdo.:	