

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

CLIENTE:			
ENDEREZO:			
PERSOA CONTACTO:			
e-mail :	Tel.:	CIF.:	

DATOS DA MOSTRA	
TIPO DE MOSTRA	IDENTIFICACIÓN

TIPO DE MOSTRA	IDENTIFICACIÓN

ANÁLISES A REALIZAR		
ENSAIO	MATRIZ	NORMA / PROCEDIMENTO

Composición Físico-química:		
Materia graxa por gravimetría	Leite, leite desnatado, lactosoro e nata	ISO 22318/IDF 249
	Queixo	ISO 23319/IDF 250
	Outros produtos lácteos diferentes aos anteriores *	
Graxa por cálculo* <sup>(1)</sup>	Manteiga	ISO 3727-3/IDF 80-3
Proteína por volumetría ( Kjeldahl)	Leite	ISO 8968-3/IDF20-3
	Derivados lácteos	PE/LIGAL/10 Método interno baseado en ISO 8968-3/IDF 20-3
Sólidos totais por gravimetría	Leite, leite evaporado e nata	ISO 6731/IDF 21
	Lactosoro	PE/LIGAL/13 Método interno baseado en ISO 5534/IDF 4
	Queixo	ISO 5534/IDF 4
	Outros produtos lácteos diferentes aos anteriores*	
Sólidos non graxos por gravimetría*	Manteiga	ISO 3727-2/IDF 80-2
Humidade por gravimetría*	Leite e produtos lácteos en po	
	Manteiga	ISO 3727-1/IDF 80-1
Cinzas por gravimetría	Leite/Leite desnatado	BOE-A-1977-16116 Anexo III. Apdo. 6
	Lactosoro	PE/LIGAL/14 Método interno baseado en
	Outros produtos lácteos diferentes aos anteriores*	
Lactosa monohidrato por cálculo <sup>(1)</sup>	Leite e Lactosoro	PE/LIGAL/14 Rev.12 Método interno
	Outros produtos lácteos diferentes aos anteriores*	
Hidratos de carbono por cálculo* <sup>(1)</sup>	Produtos lácteos	
Urea por método enzimático	Leite/Leite desnatado	ISO 14637/IDF 195

Outros ensaios físico-químicos:		
Acidez oleica*	Nata e manteiga	Titulación volumétrica
Acidez Thorner*	Leite e nata	Titulación volumétrica
Cloruro sódico*	Leite, queixo, nata e manteiga	Potenciometría
Densidade a 20°C*	Leite e produtos lácteos	Lactodensímetro/Picnómetro
Estabilidade*	Leite	Proba do alcol
Nitróxeno proteico*	Leite	Volumetría (Kjeldahl)
Proteína e Nitróxeno non proteico*	Leite	Volumetría (Kjeldahl)
pH por potenciometría	Leite, nata e queixo	PE/LIGAL/62 Rev.9 Método interno
	Outros produtos lácteos diferentes aos anteriores*	
Punto crioscópico(método crioscópico)	Leite cru e tratado térmicamente	PE/LIGAL/35 Método interno baseado en ISO 5764/IDF 108

Ensaos cromatográficos (Leite cru, ver solicitude ensaios instrumentais de leite cru de vaca)		
Aflatoxina M1 HPLC-MS/MS	Leite tratado térmicamente	PE/LIGAL/102 Método interno conforme a Regul.(CE) 401/2006 e mod
Aflatoxina M1 *	Leite tratado térmicamente	Fluxo lateral (Symmetric)
Caseinmacropeptido A (GMP: % soro queixería) por HPLC-UV*	Leite	Regulamento (CE) 150/2018 Apéndice III
Caseinmacropeptido por HPLC-UV*	Leite	R.D. 2021/1993
Cloratos e percloratos UPLC-MS/MS	Leite e derivados lácteos (excepto manteiga)	PE/LIGAL/104 Método interno conforme a Documento SANTE Analytical Quality Control and Method Validation Procedures for Pesticide Residues Analysis in Food and Feed

(1) Os parámetros calculados dependen doutros ensaios, polo que se informarán os implicados no mesmo, aínda que non se soliciten

Observacións:		
En :	Data:	<i>En cumprimento das recomendacións da ISO 17025 comunicamoslle 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.:	