



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - CAL
LABORATÓRIO DE ANÁLISES - LABCAL

Rod. Admar Gonzaga, 1346, Itacorubi, Florianópolis, SC - Brasil - CEP 88034-001
Fone/fax: (48) 3334-2047 / 3721-5392 / 3721-5391 - E-mail: labcal@cca.ufsc.br



CERTIFICADO DE ENSAIO

Protocolo: 3094/2013

Data de Entrada: 04/03/2013

Nome do Produto: **OSTRA CRUA REFRIGERADA -N=01**

Data de Fabricação: NA

Data de Vencimento: NA

Marca:

Nº do Lote: NA

Data e Hora da Coleta: 04/03/2013 - 09h40m

Nº do Lacre: NA

N. Amostras: 1

Nº. Unid. Amostrais: 1

Peso/Volume: 0400 gramas

Amostrado e Coletado por: Cliente

Embalagem: plástica

Fabricante: CIDASC - CIA INTEGR DE DES. AGRÍCOLA- SC-FLORIANÓPOLIS

Solicitante: CIDASC - CIA INTEGR DE DES. AGRÍCOLA- SC-FLORIANÓPOLIS

Responsável: CIDASC - CIA INTEGR DE DES. AGRÍCOLA- SC-FLORIANÓPOLIS

Av./Rua: Rod. Admar Gonzaga, 1588

Complemento: Caixa Postal 256

Bairro: Itacorubi

CEP: 88034001

Cidade: Florianópolis

UF: SC

CNPJ/CPF: 83.807.586/0001-28

Inscrição Estadual: 250.709.694

Observações Gerais: Responsável pela coleta: Marcelo Luis da Silva Serpa - Município: Florianópolis - Ribeirão da Ilha - Caieira da Barra do Sul

RESULTADOS DE ENSAIOS

MICROBIOLOGIA

Técnico responsável: Fernanda Froner Ambrosini - CRF/SC 5869

NMP de Escherichia Coli

< 20 NMP/100g

Metodologia(s):

ISO 16649-3: 2005. Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of b-glucuronidase-positive Escherichia coli - Part 3: Most probable number technique using 5-bromo-4-chloro-3-indolyl-b-D-glucuronide.

CONCLUSÃO

Amostra analisada apresentou o resultado acima descrito.

Florianópolis-SC, 13 de Março de 2013

Obs.: Este CERTIFICADO DE ENSAIO, refere-se somente ao material submetido à análise e não poderá ser reproduzido, total ou parcialmente, sem a prévia autorização por escrito do LABCAL.

VI

Pedro Ivo Pinheiro Fuchs - CRF/SC 7344

Resp. Técnico do Lab. de Microbiologia em Alimentos

CAL/CCA/UFSC



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - CAL
LABORATÓRIO DE ANÁLISES - LABCAL

Rod. Admar Gonzaga, 1346, Itacorubi, Florianópolis, SC - Brasil - CEP 88034-001
Fone/fax: (48) 3334-2047 / 3721-5392 / 3721-5391 - E-mail: labcal@cca.ufsc.br



CERTIFICADO DE ENSAIO

Protocolo: 3095/2013

Data de Entrada: 04/03/2013

Nome do Produto: **OSTRA CRUA REFRIGERADA -N=02**

Data de Fabricação: NA

Data de Vencimento: NA

Marca:

Nº do Lote: NA

Data e Hora da Coleta: 04/03/2013 - 09h40m

Nº do Lacre: NA

N. Amostras: 1

Nº. Unid. Amostrais: 1

Peso/Volume: 0400 gramas

Amostrado e Coletado por: Cliente

Embalagem: plástica

Fabricante: CIDASC - CIA INTEGR DE DES. AGRÍCOLA- SC-FLORIANÓPOLIS

Solicitante: CIDASC - CIA INTEGR DE DES. AGRÍCOLA- SC-FLORIANÓPOLIS

Responsável: CIDASC - CIA INTEGR DE DES. AGRÍCOLA- SC-FLORIANÓPOLIS

Av./Rua: Rod. Admar Gonzaga, 1588

Complemento: Caixa Postal 256

Bairro: Itacorubi

CEP: 88034001

Cidade: Florianópolis

UF: SC

CNPJ/CPF: 83.807.586/0001-28

Inscrição Estadual: 250.709.694

Observações Gerais: Responsável pela coleta: Marcelo Luis da Silva Serpa - Município: Florianópolis - Ribeirão da Ilha - Caieira da Barra do Sul

RESULTADOS DE ENSAIOS

MICROBIOLOGIA

Técnico responsável: Fernanda Froner Ambrosini - CRF/SC 5869

NMP de Escherichia Coli

< 20 NMP/100g

Metodologia(s):

ISO 16649-3: 2005. Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of b-glucuronidase-positive Escherichia coli - Part 3: Most probable number technique using 5-bromo-4-chloro-3-indolyl-b-D-glucuronide.

CONCLUSÃO

Amostra analisada apresentou o resultado acima descrito.

Florianópolis-SC, 13 de Março de 2013

Obs.: Este CERTIFICADO DE ENSAIO, refere-se somente ao material submetido à análise e não poderá ser reproduzido, total ou parcialmente, sem a prévia autorização por escrito do LABCAL.

Pedro Ivo Pinheiro Fuchs - CRF/SC 7344

Resp. Técnico do Lab. de Microbiologia em Alimentos
CAL/CCA/UFSC



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - CAL

LABORATÓRIO DE ANÁLISES - LABCAL

Rod. Admar Gonzaga, 1346, Itacorubi, Florianópolis, SC - Brasil - CEP 88034-001
Fone/fax: (48) 3334-2047 / 3721-5392 / 3721-5391 - E-mail: labcal@cca.ufsc.br



CERTIFICADO DE ENSAIO

Protocolo: 3096/2013

Data de Entrada: 04/03/2013

Nome do Produto: **OSTRA CRUA REFRIGERADA -N=03**

Data de Fabricação: NA

Data de Vencimento: NA

Marca:

Nº do Lote: NA

Data e Hora da Coleta: 04/03/2013 - 09h40m

Nº do Lacre: NA

N. Amostras: 1

Nº. Unid. Amostrais: 1

Peso/Volume: 0400 gramas

Amostrado e Coletado por: Cliente

Embalagem: plástica

Fabricante: CIDASC - CIA INTEGR DE DES. AGRÍCOLA- SC-FLORIANÓPOLIS

Solicitante: CIDASC - CIA INTEGR DE DES. AGRÍCOLA- SC-FLORIANÓPOLIS

Responsável: CIDASC - CIA INTEGR DE DES. AGRÍCOLA- SC-FLORIANÓPOLIS

Av./Rua: Rod. Admar Gonzaga, 1588

Complemento: Caixa Postal 256

Bairro: Itacorubi

CEP: 88034001

Cidade: Florianópolis

UF: SC

CNPJ/CPF: 83.807.586/0001-28

Inscrição Estadual: 250.709.694

Observações Gerais: Responsável pela coleta: Marcelo Luis da Silva Serpa - Município: Florianópolis - Ribeirão da Ilha - Caieira da Barra do Sul

RESULTADOS DE ENSAIOS

MICROBIOLOGIA

Técnico responsável: Fernanda Froner Ambrosini - CRF/SC 5869

NMP de Escherichia Coli

80 NMP/100g

Metodologia(s):

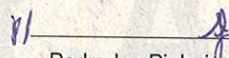
ISO 16649-3: 2005. Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of b-glucuronidase-positive Escherichia coli - Part 3: Most probable number technique using 5-bromo-4-chloro-3-indolyl-b-D-glucuronide.

CONCLUSÃO

Amostra analisada apresentou o resultado acima descrito.

Florianópolis-SC, 13 de Março de 2013

Obs.: Este CERTIFICADO DE ENSAIO, refere-se somente ao material submetido à análise e não poderá ser reproduzido, total ou parcialmente, sem a prévia autorização por escrito do LABCAL.


Pedro Ivo Pinheiro Fuchs - CRF/SC 7344
Resp. Técnico do Lab. de Microbiologia em Alimentos
CAL/CCA/UFSC



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - CAL
LABORATÓRIO DE ANÁLISES - LABCAL

Rod. Admar Gonzaga, 1346, Itacorubi, Florianópolis, SC - Brasil - CEP 88034-001
Fone/fax: (48) 3334-2047 / 3721-5392 / 3721-5391 - E-mail: labcal@cca.ufsc.br



CERTIFICADO DE ENSAIO

Protocolo: 3097/2013

Data de Entrada: 04/03/2013

Nome do Produto: **OSTRA CRUA REFRIGERADA -N=04**

Data de Fabricação: NA

Data de Vencimento: NA

Marca:

Nº do Lote: NA

Data e Hora da Coleta: 04/03/2013 - 09h40m

Nº do Lacre: NA

N. Amostras: 1

Nº. Unid. Amostrais: 1

Peso/Volume: 0400 gramas

Amostrado e Coletado por: Cliente

Embalagem: plástica

Fabricante: CIDASC - CIA INTEGR DE DES. AGRÍCOLA- SC-FLORIANÓPOLIS

Solicitante: CIDASC - CIA INTEGR DE DES. AGRÍCOLA- SC-FLORIANÓPOLIS

Responsável: CIDASC - CIA INTEGR DE DES. AGRÍCOLA- SC-FLORIANÓPOLIS

Av./Rua: Rod. Admar Gonzaga, 1588

Complemento: Caixa Postal 256

Bairro: Itacorubi

CEP: 88034001

Cidade: Florianópolis

UF: SC

CNPJ/CPF: 83.807.586/0001-28

Inscrição Estadual: 250.709.694

Observações Gerais: Responsável pela coleta: Marcelo Luis da Silva Serpa - Município: Florianópolis - Ribeirão da Ilha - Caieira da Barra do Sul

RESULTADOS DE ENSAIOS

MICROBIOLOGIA

Técnico responsável: Fernanda Froner Ambrosini - CRF/SC 5869

NMP de Escherichia Coli

50 NMP/100g

Metodologia(s):

ISO 16649-3: 2005. Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of b-glucuronidase-positive Escherichia coli - Part 3: Most probable number technique using 5-bromo-4-chloro-3-indolyl-b-D-glucuronide.

CONCLUSÃO

Amostra analisada apresentou o resultado acima descrito.

Florianópolis-SC, 13 de Março de 2013

Obs.: Este CERTIFICADO DE ENSAIO, refere-se somente ao material submetido à análise e não

poderá ser reproduzido, total ou parcialmente, sem a prévia autorização por escrito do LABCAL.

Pedro Ivo Pinheiro Fuchs - CRF/SC 7344

Resp. Técnico do Lab. de Microbiologia em Alimentos

CAL/CCA/UFSC



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - CAL
LABORATÓRIO DE ANÁLISES - LABCAL

Rod. Admar Gonzaga, 1346, Itacorubi, Florianópolis, SC - Brasil - CEP 88034-001
Fone/fax: (48) 3334-2047 / 3721-5392 / 3721-5391 - E-mail: labcal@cca.ufsc.br



CERTIFICADO DE ENSAIO

Protocolo: 3098/2013

Data de Entrada: 04/03/2013

Nome do Produto: **OSTRA CRUA REFRIGERADA -N=05**

Data de Fabricação: NA

Data de Vencimento: NA

Marca:

Nº do Lote: NA

Data e Hora da Coleta: 04/03/2013 - 09h40m

Nº do Lacre: NA

N. Amostras: 1

Nº. Unid. Amostrais: 1

Peso/Volume: 0400 gramas

Amostrado e Coletado por: Cliente

Embalagem: plástica

Fabricante: CIDASC - CIA INTEGR DE DES. AGRÍCOLA- SC-FLORIANÓPOLIS

Solicitante: CIDASC - CIA INTEGR DE DES. AGRÍCOLA- SC-FLORIANÓPOLIS

Responsável: CIDASC - CIA INTEGR DE DES. AGRÍCOLA- SC-FLORIANÓPOLIS

Av./Rua: Rod. Admar Gonzaga, 1588

Complemento: Caixa Postal 256

Bairro: Itacorubi

CEP: 88034001

Cidade: Florianópolis

UF: SC

CNPJ/CPF: 83.807.586/0001-28

Inscrição Estadual: 250.709.694

Observações Gerais: Responsável pela coleta: Marcelo Luis da Silva Serpa - Município: Florianópolis - Ribeirão da Ilha - Caieira da Barra do Sul

RESULTADOS DE ENSAIOS

MICROBIOLOGIA

Técnico responsável: Fernanda Froner Ambrosini - CRF/SC 5869

NMP de Escherichia Coli

< 20 NMP/100g

Metodologia(s):

ISO 16649-3: 2005. Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of b-glucuronidase-positive Escherichia coli - Part 3: Most probable number technique using 5-bromo-4-chloro-3-indolyl-b-D-glucuronide.

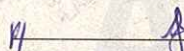
CONCLUSÃO

Amostra analisada apresentou o resultado acima descrito.

Florianópolis-SC, 13 de Março de 2013

Obs.: Este CERTIFICADO DE ENSAIO, refere-se somente ao material submetido à análise e não

poderá ser reproduzido, total ou parcialmente, sem a prévia autorização por escrito do LABCAL.


Pedro Ivo Pinheiro Fuchs - CRF/SC 7344

Resp. Técnico do Lab. de Microbiologia em Alimentos
CAL/CCA/UFSC