



Prezado Cliente,

Através deste guia buscamos proporcionar informações a respeito dos cuidados básicos a serem tomados no momento da coleta de sua amostra, conservação e transporte. Estes cuidados são fundamentais para que os resultados sejam representativos e possam fornecer as informações de seu interesse.

Em caso de dúvidas, por favor, entre em contato.

Desde já agradecemos.

CEPARC

1. Amostras de alimentos

- Selecionar e coletar produtos de mesma identidade, variedade, origem, marca, classificação, validade, lote ou parcela. Para amostragem no campo, todos os produtos devem ter recebido exatamente o mesmo tratamento, realizado, também, no mesmo período (nestes casos o critério a ser utilizado na amostragem pode ser discutido com o corpo técnico do CEPARC de acordo com a análise a ser realizada).
- Não coletar produtos que estejam em condições inadequados para consumo, em decomposição ou danificados.
- Durante a coleta (e todo o processo de envio das amostras para o laboratório) manusear cuidadosamente as amostras para evitar contaminações, possíveis danos, remoção de resíduos superficiais ou outras mudanças que possam afetar a característica dos resíduos, a determinação analítica ou tornar a amostra não representativa.
- Na medida do possível, as amostras primárias devem ser retiradas do começo ao fim do lote e possuírem o mesmo tamanho. O total das amostras primárias deve ter quantidade adequada para envio ao laboratório.



GUIA DE AMOSTRAGEM, CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE

- A amostra para o laboratório deve ser colocada em embalagem adequada e que ofereça proteção contra contaminação externa e danos durante o transporte. As embalagens devem ser lacradas, identificadas e enviadas o mais rápido possível para o laboratório. As amostras devem ser acondicionadas em recipientes de alumínio (tipo marmite) ou vidro. Embalagens plásticas não são recomendadas.

Procura-se seguir, na medida do possível, as recomendações do Codex Alimentarius conforme exposto brevemente na Tabela 1.

Tabela 1. Quantidade requerida de cada produto, segundo o Codex Alimentarius.

Classificação	Exemplo	Natureza da amostra simples	Tamanho mínimo
Produtos frescos pequenos - unidade até 25 g	acerola, aspargo, cereja, ervilha, azeitona, cenourinha, morango	unidade inteira, embalagens ou unidades coletadas com equipamento específico de amostragem	1 kg
Produtos frescos de tamanho médio - unidade de 25 até 250g	alface, alho, banana, caju, citrus, maçã, pêssego, tomate, uva (cachos ou parte do cacho)	unidade inteira	1 kg (mínimo 10 unidades)
Produtos frescos grandes - unidades maiores que 250 g	abacaxi, couve-flor, mamão, manga, melancia, melão, repolho	unidade inteira	2 kg (mínimo 5 unidades)
Grãos	amendoim, arroz, café, feijão, soja, sorgo, trigo	unidades coletadas com equipamento específico de amostragem	1 kg
Ervas frescas	coentro, salsa, cebolinha	unidade inteira	500 g
Temperos	cominho, louro, orégano, pimenta	unidades coletadas com instrumento de amostragem	100 g
Produtos sólidos com baixo peso a granel	farinha, frutos secos, polpa de frutas	embalagens ou unidades tomadas com instrumento de amostragem	200 g
Produtos líquidos	sucos	embalagens ou unidades tomadas com instrumento de amostragem	500 mL ou 500 g



2. Amostras de produto formulado

- A amostra deve ser vigorosamente homogeneizada ainda no frasco original para que se tenha uma amostra suficientemente representativa.
- Coletar a amostra em recipiente plástico, assegurando completa vedação, sendo a quantidade coletada de acordo com a Tabela 2.

Tabela 2. Coleta de amostras para análise de produtos formulados.

Classificação	Exemplo	Quantidade mínima
Produto formulado líquido	FOX	300 mL
Produto formulado sólido	Elatus	100 g

3. Cuidados na conservação e transporte

- As amostras devem ser transportadas ao laboratório sob condições apropriadas e em recipientes limpos e embalagens resistentes;
- Amostras de alimentos embaladas para venda no varejo não devem ser removidas da embalagem original antes do transporte;
- Produtos frágeis ou perecíveis podem, eventualmente, serem resfriados ou congelados para evitar danos durante o transporte. Uma vez resfriados, devem então ser transportados em gelo seco ou similar (gelo reciclável);
- Amostras que estão congeladas no momento da coleta devem ser transportadas em embalagens apropriadas que evitem o degelo;
- Amostras que podem ser danificadas por descongelamento (ex. banana) devem ser protegidas de altas e baixas temperaturas;



GUIA DE AMOSTRAGEM, CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE

- O transporte rápido ao laboratório, preferencialmente em um dia, é essencial para amostras de produtos frescos. As condições das amostras entregues ao laboratório devem se aproximar do aceitável a um consumidor exigente, caso contrário, serão consideradas impróprias para as análises;
- As amostras devem ser identificadas claramente e de uma maneira permanente, a fim de evitar confusões na etiquetagem. O uso de canetas marcadoras deve ser evitado, pois o uso de solventes orgânicos no laboratório é comum e deste modo, há o risco de que as informações anotadas sejam perdidas ou tornadas ilegíveis.

Em caso de dúvidas após a leitura deste documento informativo, é importante que as mesmas sejam sanadas antes da realização da amostragem, através de contato com o CEPARC.

Muito Obrigado

**CENTRO DE PESQUISA E ANÁLISE DE RESÍDUOS E CONTAMINANTES (CEPARC)
DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA (UFSM)**