

1. ALIMENTAÇÃO HUMANA E ALIMENTOS PARA ANIMAIS			Matriz
Refª	a) ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS		
1.1.1	Tratamento da amostra-Pré-secagem	NP 915	1.1 . Alimentos para animais - geral
1.1.2	Tratamento da amostra - Pré-secagem e moenda	NP 915	
1.1.3	Tratamento da amostra - Moenda		
1.1.4	Acidez	NP 903 Adaptada	
1.1.5	Acidez livre total	Titulação potenciométrica	
1.1.6	Ácido butírico	NP EN ISO 5508	
1.1.7	Ácido láctico	Nota Técnica 2/89	
1.1.8	Ácido propiónico	Sc. des Aliments, vol. 2: 1982 (Adaptado)	
1.1.9	Ácidos gordos constituintes	NP EN ISO 5508 e 5509	
1.1.10	Ácidos gordos voláteis (acético, propiónico e butírico)	GC	
1.1.11	Açúcares solúveis totais	Nota Técnica 2/87	
1.1.12	Açúcares totais	NP 1785	
1.1.13	Aflatoxina B1, B2, G1 e G2	NP 4275 Adaptada	
1.1.14	Alcalóides	NP 4018/1990	
1.1.15	Alcalóides	Directiva 71/250/CEE	
1.1.16	Amido	Nota Técnica 2/87	
1.1.17	Amido	NP 2026	
1.1.18	Ampicilina (1)	J. AOAC Int., 1994, 77 (1), 41-45	
1.1.19	Amprólio (1)	Directiva 99/27/CE	
1.1.20	Antioxidantes BHA + BHT	JAOCS, October 1981/917	
1.1.21	Azoto básico volátil total (ABVT)	NP 4038	
1.1.22	Azoto proteico ou não proteico (cada)	NP 2030 Adaptada	
1.1.23	Azoto solúvel	Nota Técnica 4/86	
1.1.24	Azoto total	Nota Técnica 3/89	
1.1.25	Cádmio, cálcio, chumbo, crómio, cobre, ferro, magnésio, manganês, potássio, sódio e zinco (por elemento)	ISO 6869 e NP 874 Adaptadas	
1.1.26	Cálcio (em fosfatos)	N.H. Furman	
1.1.27	Carotenos	AOAC 1990	
1.1.28	Celulose	Gravimetria (NP EN ISO 6865)	
1.1.29	Celulose bruta	NP 2029	
1.1.30	Cinza insolúvel	NP 2971	
1.1.31	Cinza total	NP 872	
1.1.32	Cinza total	NP 518 e 519	
1.1.33	Cloretos	NP 2972	
1.1.34	Compostos fenólicos totais	Dif. Radial (Hagerman, 2002)	
1.1.35	Deoxinivalenol (vomitoxina)	Vicam Dontest Adaptada	
1.1.36	Digestibilidade <i>in vitro</i> (MS e MO)	Método da pepsina celulase	

1.1.37	Dimetridazol (1)	Renne	1.1 . Alimentos para animais - geral
1.1.38	Energia bruta	Calorímetro adiabático	
1.1.39	Fibra ácida detergente (ADF)	Van Soest	
1.1.40	Fibra bruta	ISO 6865	
1.1.41	Fibra neutra detergente (NDF)	Van Soest	
1.1.42	Fosfato de tilosina (1)	Farmacopeia Portuguesa, Supl. de 2000	
1.1.43	Fósforo	NP 874	
1.1.44	Fósforo (em fosfatos)	N.H. Furman	
1.1.45	Fumonisina B1 e B2	BCR (SMT4-CT97-2193)	
1.1.46	Furazolidona	ISO 14797	
1.1.47	Gossipol	NP 4039	
1.1.48	Halofuginona	Directiva 93/70/CEE	
1.1.49	Hemicelulose	Van Soest	
1.1.50	Humidade	NP 875	
1.1.51	Humidade	NP 516	
1.1.52	Humidade em silagens	Bidwell	
1.1.53	Lactose	NP 2027	
1.1.54	Lenhina ácida detergente (ADL)	Van Soest	
1.1.55	Liofilização de amostras		
1.1.56	Matéria gorda (sem hidrólise)	NP 876	
1.1.57	Matéria gorda (com hidrólise)	NP 876	
1.1.58	Matéria Gorda total	Gravimetria	
1.1.59	Monensina de sódio (1)	ISO/DIS 14183	
1.1.60	Narasina (1)	ISO/DIS 14183	
1.1.61	Nicarbazina (1)	CANFAS (SMT4-CT98-2166)	
1.1.62	Ocratoxina A	J. Cromatografia, 1992 Adaptada	
1.1.63	Perfil de ácidos gordos (C10, C12, C14, C16, C18, C18:1cis-9, C10, C12, C14, C16, C18, C18:1cis-9, C18:2 n-6, C18:3 n-3 e C20:4 n-6)	GC	
1.1.64	pH	Potenciométrico	
1.1.65	Propionato de cálcio	Sc. des Aliments, vol. 2: 1982 (Adaptado)	
1.1.66	Proteína	DUMAS	
1.1.67	Proteína bruta	NP 2030	
1.1.68	Proteína bruta	NP 1996	
1.1.69	Proteína digestível	ISO/F DIS 6655:1997 Adaptada	
1.1.70	Salinomicina de sódio (1)	ISO/DIS 14183	
1.1.71	Sólidos suspensos totais	Filtração	
1.1.72	Taninos totais, fenólicos totais, TC-Vanilina ou TC-Proantocianidinas (cada)	UV/VIS	
1.1.73	Teste de Frolich	ISO 5506	
1.1.74	Tiamulina	HPLC	
1.1.75	Toxina HT2 e T2 (cada)	HPLC / VICAM	
1.1.76	Ureia	Nota Técnica 1/91	
1.1.77	Ureia	NP 3255	

1.1.78	Vitamina A (1)	EN 12823-1	1.1 . Alimentos para animais - geral
1.1.79	Vitamina B1 (1)	EN 14122	
1.1.80	Vitamina B2 (1)	EN 14152	
1.1.81	Vitamina B6 (1)	prEN 14164	
1.1.82	Vitamina C (1)	prEN 14130	
1.1.83	Vitamina E (1)	EN 12822	
1.1.84	Xantofilas totais	AOAC, 1994	
1.1.85	Zearalenona	Rhone Diagnostic	
1.1.86	Análise sumária: Pré-secagem, moenda, humidade, cinza, azoto total, gordura bruta e celulose bruta	Programas Analíticos	
1.1.87	Análise sumária + cálcio e fósforo		
1.1.88	Análise sumária + Van Soest		
1.1.89	Análise sumária + Van Soest + cálcio e fósforo		
1.1.90	Humidade + azoto total		
1.1.91	Humidade + azoto total + cinza		
1.1.92	Humidade + azoto total + cinza + celulose bruta		
1.1.93	Humidade + azoto total + cinza + gordura bruta		
1.1.94	Macroelementos (cálcio, fósforo, magnésio, potássio e sódio)	ISO 6869 e NP 874 Adaptadas	
1.1.95	Macro e microelementos (cálcio, cobre, ferro, fósforo, magnésio, manganês, potássio, sódio e zinco)	ISO 6869 e NP 874 Adaptadas	
1.2.1	Acessulfame	pr EN 12856	1.2. Alimentos - GERAL
1.2.2	Acidez	NP 1421 Adaptada	
1.2.3	Ácido benzoico	HPLC	
1.2.4	Ácido butírico	NP EN ISO 5508	
1.2.5	Ácido sórbico	HPLC	
1.2.6	Ácidos gordos constituintes	NP EN ISO 5508 e 5509	
1.2.7	Açúcares redutores	NP 1419 Adaptada	
1.2.8	Açúcares redutores (expresso lactose)	Munson e Walker	
1.2.9	Açúcares totais	NP 1419 Adaptada	
1.2.10	Aflatoxina B1, B2, G1 e G2	EN 12955	
1.2.11	Amido	Reg. (CE) nº 121/2008	
1.2.12	Aminas biogénicas	HPLC	
1.2.13	Antioxidantes BHA + BHT	JAOCS, October 1981/917	
1.2.14	Aspartame	pr EN 12856	
1.2.15	Atividade da água	Método interno - Rotronic ®	
1.2.16	Azoto proteico ou não proteico (cada)	NP 2030 Adaptada	
1.2.17	Benzo(a)pireno	HPLC	
1.2.18	Carotenos	AOAC, 1990	
1.2.19	Cinza total	NP 1615 Adaptada	
1.2.20	Colesterol	FIL-IDF 159:1992	
1.2.21	Cor L*a*b*	Colorimetria direta	
1.2.22	Corantes organossintéticos	Arata	
1.2.23	Corantes organossintéticos (identificação)	C.C.F.	
1.2.24	Densidade	Densiométrico	

1.2.25	Fitoesteróis	ISO 12078 / IDF 159:2006	1.2. Alimentos - GERAL
1.2.26	Frutose	HPLC	
1.2.27	Furano	FDA (US FDA/CFSAN:2009)	
1.2.28	Galactose	HPLC	
1.2.29	Glicídios totais	TCAP (G. Ferreira, 1968)	
1.2.30	Glucose	HPLC	
1.2.31	Gordura total	NP 1613 Adaptada	
1.2.32	Hexano (óleos e bagaços de oleaginosas)	NP 4159	
1.2.33	Hidratos de carbono (implica a determinação da humidade, proteína, fibra, gordura e cinza)	Tabela de Composição de Alimentos (G. Ferreira,1961)	
1.2.34	Hidrocarbonetos	HPLC	
1.2.35	Histamina	HPLC	
1.2.36	Humidade	NP 1614 Adaptada / NP EN 12145	
1.2.37	Índice de Bomer (banha e gordura fundida de porco)	NP 4128	
1.2.38	Índice de peróxidos	Pearson - Chem. An. Food	
1.2.39	Lactose	ISO 22662/IDF 198:2007	
1.2.40	Nitratos (inclui nitritos, se solicitado)	EN 12014-4 Adaptada	
1.2.41	Nitritos (inclui nitratos, se solicitado)	EN 12014-4 Adaptada	
1.2.42	Pesquisa de Compostos Voláteis	Método interno	
1.2.43	pH (base de pizza, bolachas e biscoitos)	AOAC 14.022 14th Ed.	
1.2.44	Proteína bruta	NP 1612 Adaptada	
1.2.45	Prova de estabilidade de conservas	NP 2309-1	
1.2.46	Prova de estabilidade de conservas	NP 2309-2	
1.2.47	Provas de estufa em leite UHT	NP 579	
1.2.48	Sacarina	pr EN 12856	
1.2.49	Sacarose	HPLC	
1.2.50	Sulfato de colistina	Microbiológico	
1.2.51	Teor de Cafeína	pr EN 12856	
1.2.52	Toxina estafilocócica	VIDAS STE	
1.2.53	Valor energético (implica a determinação da humidade, proteína, fibra, gordura e cinza)	Tabela de Composição de Alimentos (G. Ferreira,1961)	
1.2.54	Vitamina A (1)	EN 12823-1	
1.2.55	Vitaminas B1 (1)	EN 14122	
1.2.56	Vitaminas B2 (1)	EN14152	
1.2.57	Vitaminas B6 (1)	pr ENV 14164	
1.2.58	Vitamina C (1)	prEN 14130	
1.2.59	Vitamina E (1)	EN 12822	

1.3.1	Amilose	EN ISO 6647-2-2015	1.3. Arroz
1.3.2	Perfil de viscosidades no RVA	AACC method 61-02	
1.4.1	Absorvâncias no ultravioleta	JOCE nº 2568	1.4. Azeitonas e azeite
1.4.2	Absorvâncias no ultravioleta (com alumina)	JOCE nº 2568	
1.4.3	Estabilidade oxidativa	Rancimat	
1.4.4	Extracção e filtração de azeites e filtração	Abencor	
1.4.5	Gordura	Abencor	
1.4.6	Gordura e acidez (% ácido oleico)	JOCE nº 2568	
1.4.7	Gordura e humidade	RMN	
1.4.8	Humidade (pastas e bagaços)	RMN	
1.4.9	Índice de peróxidos	JOCE nº 2568	
1.4.10	Polifenóis totais	UV/Vis	
1.5.1	Acidez	NP 903 Adaptada	1.5. Cacau e derivados
1.5.2	Açúcares redutores e açúcares totais (cada)	AOAC 13.054 14th Ed.	
1.5.3	Cinza total	AOAC 13.005 14th Ed.	
1.5.4	Gordura total	NP 1719	
1.5.5	Humidade	NP 1060	
1.5.6	pH	AOAC 13.010 14th Ed.	
1.5.7	Prova de sedimentação	NP 3971	

1.6.1	Ácido ascórbico	NP 2150	1.6. Carne, derivados e produtos cárneos
1.6.2	Ácidos gordos constituintes	NP EN ISO 5508 e 5509	
	α-tocoferal	HPLC	
1.6.3	Amido (pesquisa)	NP 3445	
	Aminoácidos	HPLC	
1.6.4	Análises físicas (cor, capacidade de retenção de água e força de corte)		
1.6.5	Azoto amoniacal	NP 3444	
1.6.6	Azoto básico volátil total (ABVT)	NP 1848	
1.6.7	Azoto não proteico	NP 3442	
1.6.8	Azoto total	Nota Técnica 4/90	
1.6.9	Cálcio, cobre, ferro, fósforo, magnésio, manganês, potássio, sódio e zinco (cada elemento)	NP 6869 e NP 874 Adaptadas	
1.6.10	Capacidade de retenção de água	Método de pressão	
1.6.11	Cinza total	NP 1615	
1.6.12	Cloretos	NP 1845	
1.6.13	Colagénio	ISO 3496 Adaptada	
1.6.14	Colagénio / proteína	NP 1987	
1.6.15	Colagénio solúvel	UV/Vis	
1.6.16	Colagénio total	UV/Vis	
	Colesterol	HPLC	
1.6.17	Cor	Colorimetria direta	
1.6.18	Força de corte	Método Warner-Bratzler	
1.6.19	Fósforo	ISO 13730 Adaptada	
1.6.20	Hidroxiprolina	NP 1987	
1.6.21	Humidade	Nota Técnica 2/90	
1.6.22	Humidade	NP 1614	
1.6.23	Índice de Fragmentação Miofibrilar	UV/Vis	
	Malonaldeído (indicador de oxidação lipídica)	HPLC	
1.6.24	Macro e microelementos (cálcio, cobre, ferro, fósforo, magnésio, manganês, potássio, sódio e zinco)	NP 6869 e NP 874 Adaptadas	
1.6.25	Matéria gorda	NP 1613	
1.6.26	Matéria gorda livre	Nota Técnica 3/89	
1.6.27	Matéria gorda total (com hidrólise)	Nota Técnica 3/89	
1.6.28	Nitratos (inclui nitritos, se solicitado)	EN 12014-4	
1.6.29	Nitritos (inclui nitratos, se solicitado)	EN 12014-4	
1.6.30	Perfil de ácidos gordos tipo 1 (AGCL1): C10, C12, C14, C16, C18, C18:1cis-9, C18:2 n-6, C18:3 n-3 e C20:4 n-6	GC	
1.6.31	Perfil de ácidos gordos tipo 2: perfil de AGCL1 + AG mono-insaturados e polinsaturados das famílias ómega-3 e ómega-6	GC	
1.6.32	pH	NP 3441	
1.6.33	Pigmentos totais	UV/Vis	
1.6.34	Proteína bruta	NP 1612	

1.7.1	Acidez total	NP 1421	1.7. Derivados de frutos e produtos hortícolas
1.7.2	Acidez volátil	NP 3029	
1.7.3	Ácido ascórbico	NP 3030	
1.7.4	Ácidos gordos constituintes	NP EN ISO 5508 e 5509	
1.7.5	Açúcares redutores	NP 1419	
1.7.6	Açúcares totais	NP 1419	
1.7.7	Cinza insolúvel em ácido clorídrico	NP 3267	
1.7.8	Cinza total	NP EN 1135	
1.7.9	Cloretos	NP 1223	
1.7.10	Cor L*a*b*	Método Reflectância	
1.7.11	Cor L*a*b*	Método Transmiância	
1.7.12	Dióxido de enxofre total	NP 3028	
1.7.13	Firmeza de grãos cozidos	AACC International Method 56-36.01 (2012)	
1.7.14	Grau Brix	Refractométrico	
1.7.15	Impurezas minerais	NP 1423	
1.7.16	Impurezas minerais insolúveis em HCl	NP 1423	
1.7.17	Licopeno	Método Espectrofotométrico	
1.7.18	Peso escurido	NP 3966	
1.7.19	pH (Potenciometria)	NP 1132 (1999)	
1.7.20	Resíduo seco insolúvel no álcool	NP 1780	
1.7.21	Resíduo seco solúvel	NP 785	
1.7.22	Sólidos solúveis	NP EN 12143 (1999)	
1.8.1	Acidez	NP EN ISO 660	1.8. Gorduras e óleos alimentares
1.8.2	Ácidos gordos constituintes	NP EN ISO 5508 e 5509	
1.8.3	Cinza total	NP 4155	
1.8.4	Fósforo total	NP 1994	
1.8.5	Gorduras sólidas - Ponto de fusão	AGA (Isidoro Netto)	
1.8.6	Humidade	NP 3654	
1.8.7	Impurezas (éter petróleo 40-60°)	NP 860	
1.8.8	Índice de acidez	NP EN ISO 660	
1.8.9	Índice de ésteres	NP 940	
1.8.10	Índice de iodo	NP EN ISO 3961	
1.8.11	Índice de peróxidos	NP 904	
1.8.12	Índice de refração	NP 939	
1.8.13	Índice de saponificação	NP 940	
1.8.14	Óleo mineral	Reg. (EEC) nº 2568/91	
1.8.15	Teor de insaponificável	NP 3583	
1.8.16	Triglicéridos	ISO 17678 / IDF 202:2010	

1.9.1	Acidez	Potenciometria ou NP 470	1.9. Leite e derivados - Geral
1.9.2	Actividade da Fosfatase alcalina	ISO 11816-1 / IDF 155-1	
1.9.3	Ácidos gordos constituintes	NP EN ISO 5508 e 5509	
1.9.4	Alcalinidade da cinza	NP 478	
1.9.5	Caseína	FIL 29	
1.9.6	Azoto não proteico	FIL 20-Parte 4	
1.9.7	Azoto solúvel	FIL 29	
1.9.8	Azoto total	FIL 20-Parte 2	
1.9.9	Cinza total	NP 477	
1.9.10	Cloretos	NP 471	
1.9.11	Composição do leite (Milkoscan)	IDF 201	
1.9.12	Contagem de Células Somáticas	EN ISO 13366-3	
1.9.13	Densidade relativa a 20°C	NP 474	
1.9.14	Exame organoléptico	FIL-IDF 99C Parte V	
1.9.15	Gordura (Gerber)	NP 469 (Gerber)	
1.9.16	Higroscopicidade	GEA Niro analytical method A 14a (adaptado)	
1.9.17	Índice crioscópico	ISO 5764/IDF 159	
1.9.18	Perfil de ácidos gordos tipo 1 (AGCL1): C10, C12, C14, C16, C18, C18:1cis-9, C18:2 n-6, C18:3 n-3 e C20:4 n-6	GC	
1.9.19	Perfil de ácidos gordos tipo 2: perfil de AGCL1+ AG monoinsaturados e polinsaturados das famílias ómega-3 e ómega-6	GC	
1.9.20	pH	Potenciometria	
1.9.21	Proteína bruta	ISO 8968-2 / IDF 20-2 e NP 1986	
1.9.22	Prova da turvação	NP 578	
1.9.23	Prova pela fervura	NP 453	
1.9.24	Prova pela resazurina	NP 455	
1.9.25	Prova pelo azul de metileno	NP 456	
1.9.26	Resíduo seco	NP 475	
1.10.1	Actividade coagulante	SO 11815/IDF 157	1.10. Leite e derivados - coagulantes
1.10.1	Actividade coagulante	ISO 15174/IDF 176	
	Actividade coagulante	ISO 23058/IDF 199	
1.10.2	Força	Berridge / BSI	
1.11.1	Açúcares totais	AOAC 23.014 14th Ed.	1.11. Leite e derivados - gelado
1.11.2	Cinza total	NP 477 Adaptada	
1.11.3	Hidratos de carbono (implica a determinação do resíduo seco, da proteína, da gordura e da cinza)	Cálculo	
1.11.4	Matéria gorda	NP 3294	
1.11.5	Proteína	Kjeldahl, IDF 20-Part 2, adaptada	
1.11.6	Resíduo seco	NP 3296	
1.11.7	Valor energético (implica a determinação do resíduo seco, da proteína, da gordura e da cinza)	Cálculo	

1.12.1	Acidez	NP 701	1.12. Leite e derivados - iogurte
1.12.2	Açúcares totais	NP 704	
1.12.3	Matéria gorda	NP 1923	
1.12.4	Proteína	ISO 8968-2 / IDF 20-2	
1.12.5	Teor de Fitosesteróis	ISO 12078/IDF 159:2006	
1.13.1	Matéria gorda	NP 469	1.13. Leite e derivados - Leite com chocolate
1.13.2	Acidez	NP 1090	
1.13.3	Cinza total	NP 477 Adaptada	
1.13.4	Exame organoléptico	FIL-IDF 99C: Parte III	
1.13.5	Fosfatase alcalina	ISO 11816-1 / IDF 155-1	
1.13.6	Humidade	NP 1088 ou balança de infravermelhos	
1.13.7	Índice de insolubilidade	NP 3368	
1.13.8	Índice de tratamento térmico	NP 3545	
1.13.9	Pesquisa e quantificação de lactossoro (GMP)	Reg. (CE) nº 213/2001	
1.13.10	Proteína	ISO 8968-2 / IDF 20-2 e NP 1986 Adaptada	
1.13.11	Tempo de dispersão em água	NP 985	
1.13.12	Tempo de imersão em água	NP 986	
1.14.1	Exame organoléptico	FIL-IDF 99C: Parte VII	1.14. Leite e derivados - Leites fermentados
1.15.1	Acidez	FIL 6B: 1989	1.15. Leite e derivados - Manteiga e margarina
1.15.2	Cloretos	NP 901 Adaptada	
1.15.3	Exame organoléptico (manteiga)	FIL-IDF 99C: Parte II	
1.15.4	Gordura total	NP 2283	
1.15.5	Gordura total (margarina)	NP 900 ou NP 898	
1.15.6	Humidade	NP 2283	
1.15.7	Índice de peróxidos	FIL 74A: 1991	
1.15.8	Resíduo seco isento de gordura	NP 2283	
1.15.9	Textura (dureza e trabalho de penetração)		
1.15.10	Análise de perfil de textura (dureza, adesividade e coesividade)		
1.16.1	Acidez	NP 638	1.16. Leite e derivados - Nata
1.16.2	Matéria gorda	AFNOR-ITSV ChimieV - 2B	
1.17.1	Acetaldeído / diacetilo (CFG)	Técnica de espaço de cabeça	1.17. Leite e derivados - Produtos lácteos
1.17.2	Ácido sórbico e seus sais	HPLC	
1.17.3	Sorbato de potássio	HPLC	

1.18.1	Actividade da Fosfatase alcalina	ISO 11816-2/IDF 155-2	1.18. Leite e derivados - Queijo
1.18.2	Análise de perfil de textura (dureza, adesividade e coesividade)		
1.18.3	Análise sensorial - prova triangular	ISO 4120	
1.18.4	Azoto solúvel	Técnica de Kuchroo e Fox; FIL/IDF	
1.18.5	Azoto total	ISO 8968 -2 / IDF 20-2 parte 2	
1.18.6	Cor L*a*b*	Método: reflectância	
1.18.7	Cinza total	NP 477 Adaptada	
1.18.8	Cloretos	FIL-IDF 88A: 1988	
1.18.9	Exame organoléptico	FIL-IDF 99C: 1997	
1.18.10	Matéria gorda	NP 2105	
1.18.11	Natamicina (doseamento)	FIL 140A	
1.18.12	pH	AFNOR-ITSV (1983) Chimie VII-9	
1.18.13	Proteína	ISO 8968-2 / IDF 20-2	
1.18.14	Resíduo seco	AFNOR-ITSV (1986) Chimie VII-2 NF V 04-282	
1.18.15	Textura (dureza e trabalho de penetração)		
1.19.1	Densidade relativa	NP 474	1.19. Leite e derivados - Soro de leite
1.20.1	Azoto amoniacal	NP 3444 Adaptada	1.20. Pescado
1.20.2	Azoto básico volátil total (ABVT)	NP 2930	
1.20.3	Azoto de trimetilamina (N-TMA)	NP 1841	
1.20.4	Cinza total	NP 2032	
1.20.5	Cloretos	NP 2929	
1.20.6	Humidade	NP 2282	
1.20.7	Histamina	NP 4165	
1.20.8	Índice de ácido tiobarbitúrico (TBA)	NP 3356	
1.20.9	Índice de peróxidos	NP 3142	
1.20.10	Peso líquido escorrido	NP 4388	

1.21.1	Acessulfame, aspartame e cafeína (cada)	prEN 12856	1.21. Sumos de frutos, derivados e produtos hortícolas
1.21.2	Acidez titulável	NP EN 12147	
1.21.3	Alcalinidade total da cinza	NP EN 12144	
1.21.4	Fósforo	NP EN 1136	
1.21.5	Gordura total	NP 468 Adaptada	
1.21.6	Humidade	NP 784 ou NP EN 12145	
1.21.7	Índice de formol	NP EN 1133	
1.21.8	Matéria seca isenta de cloretos	NP EN 12145	
1.21.9	Matéria seca total	NP EN 12145	
1.21.10	pH	NP EN 1132	
1.21.11	Proteína	EN 1235	
1.21.12	Resíduo seco insolúvel	NP 784	
1.21.13	Resíduo seco solúvel	NP 785	
1.21.14	Resíduo seco total	NP 784	
1.21.15	Sacarina	prEN 12856	
1.22.1	Acidez volátil	Reg. (CEE) nº 1764/86	1.22. Tomate e seus derivados
1.22.2	Acidez total	Reg. (CEE) nº 1764/86	
1.22.3	Concentração em Resíduo Seco	Reg. (CEE) nº 1764/86	
1.22.4	Ergosterol	Mét. Zill <i>et al.</i> Adaptado (1998)	
1.22.5	Matéria seca solúvel total (Grau Brix)	NP EN 12143 adaptada	
1.22.6	Polarização	Portaria nº 976/85	
1.22.7	Sal	JOCE n.º L 153/8	
1.22.8	Total de açúcares totais	Reg. (CEE) nº 1764/86	
1.22.9	Teor de Impurezas minerais	Reg. (CEE) nº 1764/86	
1.22.10	Teor em sal (cloretos)	Reg. (CEE) nº 1764/86	
1.23.1	Painel para análise sensorial e testes de preferência ou aceitação de produtos alimentares	Por sessão e provador	1.23. Todas
1.23.2	Atividade da água (aw)	Rotronic Hygroskop	

(1) O preço sofre um agravamento de 100% sempre que não seja fornecido o teor presumível ou quando a diferença entre este e o detectado seja superior a 25%.

2. ALIMENTAÇÃO HUMANA E ALIMENTOS PARA ANIMAIS			
Ref ^a	a) ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS		Matriz
2.1.1	Contagem de <i>Bacillus cereus</i>	ISO 7932	2.1. Alimentos e alimentos para animais - geral
2.1.2	Contagem de bactérias halófilas	Método interno	
2.1.3	Contagem de bactérias lácticas	ISO 15214	
2.1.4	Contagem de bactérias lipolíticas	Método interno	
2.1.5	Contagem de bactérias termófilas acidófilas TAB	Teste do Guaiacol	
2.1.6	Contagem de bolores	Howard	
2.1.7	Contagem de Bolores e Leveduras	ISO-21527-1	
2.1.8	Contagem de Bolores e Leveduras c/ identificação de bolores	ISO-21527-1 + ex. M e microscópico	
2.1.9	Contagem de bolores e leveduras halófilos	Método interno	
2.1.10	Contagem de bolores e leveduras xerófilos	ISO-21527-2	
2.1.11	Contagem de <i>Clostridium perfringens</i>	ISO 7937	
2.1.12	Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> s (esporos)	ISO 7937	
2.1.13	Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (formas vegetativas)	ISO 7937	
2.1.14	Contagem de <i>Clostridium</i> sulfito redutores	ISO 15213	
2.1.15	Contagem de <i>Enterobacteriaceae</i>	ISO 21528-2	
2.1.16	Contagem de Enterococos	Método interno	
2.1.17	Contagem de Coliformes	ISO 4832	
2.1.18	Contagem de Coliformes termotolerantes	Método interno	
2.1.19	Contagem de <i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2	
2.1.20	Contagem de esporos de bactérias aeróbias mesófilas	Método interno	
2.1.21	Contagem de esporos de bactérias aeróbias termófilas	Método interno	
2.1.22	Contagem de esporos de bactérias anaeróbias mesófilas	Método interno	
2.1.23	Contagem de esporos de bactérias anaeróbias termófilas	Método interno	
2.1.24	Contagem de esporos de bactérias anaeróbias produtoras de H ₂ S	ISO 15213	
2.1.25	Contagem de esporos de Bactérias do "Flat Sour"	Método interno	
2.1.26	Contagem de Fungos Lipolíticos	Método interno	
2.1.27	Contagem de <i>Lactobacillus</i> spp	ISO 15214	
2.1.28	Contagem de <i>Lactobacillus</i> spp a 37°C	ISO 15214 (adaptada)	
2.1.29	Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-2	
2.1.30	Contagem de <i>Listeria</i> spp	ISO 11290-2	
2.1.31	Contagem de microrganismos a 20°C	EN ISO 4833 adaptada	
2.1.32	Contagem de Microrganismos a 30°C	ISO 4833	
2.1.33	Contagem de microrganismos a 37°C	EN ISO 4833 adaptada	
2.1.34	Contagem de microrganismos anaeróbios	Método interno	
2.1.35	Contagem de Microrganismos Psicotróficos	ISO 17410	
2.1.36	Contagem de <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	ISO 13720	
2.1.37	Contagem de <i>Staphylococcus</i> coagulase positiva	ISO-6888-2	
2.1.38	Detecção de DNA de ruminantes	EURL-AP/PCR em tempo real	
2.1.39	Detecção de fungos	Exame interno e microscopia	
2.1.40	Doseamento de Avilamicina	Método Microbiológico	
2.1.41	Doseamento de Bacitracina-zinco	NP 3503 (microbiológico)	

2.1.42	Doseamento de Clortetraciclina	NP 2264 (microbiológico)	2.1. Alimentos e alimentos para animais - geral
2.1.43	Doseamento de Colistina	Método Microbiológico	
2.1.44	Doseamento de Espiramicina	Método Microbiológico	
2.1.45	Doseamento de Flavofosfolipol	Método Microbiológico	
2.1.46	Doseamento de Flavomicina	NP 4276 (microbiológico)	
2.1.47	Doseamento de Oxitetraciclina	Método Microbiológico	
2.1.48	Identificação de <i>Bacillus</i> (espécie)	API 50CH+ 50CHB e API 20E	
2.1.49	Identificação de bactérias gram negativas	API 20E	
2.1.50	Identificação de bactérias lácticas (espécie)	API 50 CH	
2.1.51	Identificação de fungos filamentosos	Exame macro e microscópico	
2.1.52	Identificação de Enterobacteriaceae	API 20 E	
2.1.53	Identificação de estafilococos (espécie)	API Staph	
2.1.54	Identificação de <i>Lactobacillus</i> (espécie)	API 50CH+ 50CHL	
2.1.55	Identificação de leveduras à espécie	API ID 32C	
2.1.56	Pesquisa de avilamicina, espiramicina, flavofosfolipol, tilosina e virginiamicina (cada)	Microbiológico	
2.1.57	Pesquisa de b-Lactâmicas (Penicilinas)	Método Microbiológico	
2.1.58	Pesquisa de Colistina	Método Microbiológico	
2.1.59	Pesquisa de esporos de <i>Clostridium</i> do grupo <i>butyricum</i>	NP 4165 (adaptada)	
2.1.60	Pesquisa de Fosfoglicopeptídeos (Flavofosfolipol)	Método Microbiológico	
2.1.61	Pesquisa de Iónoforos (Monensina de sódio)	Método Microbiológico	
2.1.62	Pesquisa de <i>Leuconostoc mesenteroides</i>	Método Interno	
2.1.63	Pesquisa de <i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1	
2.1.64	Pesquisa de <i>Listeria spp</i>	ISO 11290-1	
2.1.65	Pesquisa de Macrólidos (Espiramicina, Tilosina e Virginiamicina)	Método Microbiológico	
2.1.66	Pesquisa de Ortosaminas (Avilamicina)	Método Microbiológico	
2.1.67	Pesquisa de Oxitetraciclina	Método Microbiológico	
2.1.68	Pesquisa de <i>Salmonella spp</i>	EN ISO 6579	
2.1.69	Pesquisa de <i>Salmonella spp</i>	IRIS Salmonella	
2.1.70	Pesquisa de Tetraciclina (Tetraciclina, Oxitetraciclina e Clortetraciclina)	Método Microbiológico	
2.1.71	Prova de Estabilidade em conservas	NP 2309-1	
2.1.72	Prova de Esterilidade a 30°C	NP 2309-2	
2.1.73	Prova de Esterilidade em conservas	NP 2309-2	
2.1.74	Provas de Estufa (estabilidade e esterilidade leites)	NP 579	
2.1.75	Sulfato de colistina	Microbiológico	

2.1.76	Teste de retenção de microrganismos	ISO 7704	2.1. Alimentos e alimentos para animais - geral
2.1.77	Vitamina B1 (Tiamina)	Método Microbiológico	
2.1.78	Vitamina B12 (Cianocobalamina)	Método Microbiológico	
2.1.79	Vitamina B2 (Riboflavina)	Método Microbiológico	
2.1.80	Vitamina B3 (Niacina, Ácido nicotínico))	Método Microbiológico	
2.1.81	Vitamina B5 (Ácido pantoténico)	Método Microbiológico	
2.1.82	Vitamina B6 (Piridoxina)	Método Microbiológico	
2.1.83	Vitamina B8 (Biotina)	Método Microbiológico	
2.1.84	Vitamina B9 (Ácido Fólico)	Método Microbiológico	
2.2.1	Teor de flora específica (iogurte)	NP 1864	2.2. Leite e produtos lácteos - iogurte
2.2.2	Exame da Vitalidade da flora específica do iogurte	NP 698	

3. ÁGUAS, AR E PAPEL			
Ref^a	a) ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS		Matriz
3.1.1	Contagem de <i>Clostridium perfringens</i>	ISO 14189	3.1. Águas de consumo, Ar e Papel
3.1.2	Contagem de coliformes termotolerantes	ISO 9308-1	
3.1.3	Contagem de coliformes totais	ISO 9308-1	
3.1.4	Contagem de Enterococos fecais	ISO 7899-2	
3.1.5	Contagem de <i>Escherichia coli</i>	ISO 9308-1	
3.1.6	Contagem de esporos de bactérias anaeróbias sulfito-redutoras	NP EN 26461-2	
3.1.7	Contagem de estafilococos totais e coagulase positiva	NP 4343	
3.1.8	Contagem de fungos	Método Interno	
3.1.9	Contagem de mesófilos totais	Método Interno	
3.1.10	Contagem de microrganismos a 22°C	ISO 6222	
3.1.11	Contagem de microrganismos a 37°C	ISO 6222	
3.1.12	Contagem de <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	ISO 16266	
3.1.13	Pesquisa de <i>Salmonella</i> spp (água)	ISO 19250	
3.1.14	Potabilidade da Água (conjunto de determinações)		
3.2.1	Controlo de piscinas (conjunto de determinações)		3.2. Água de piscinas
3.2.2	Contagem de bactérias coliformes	ISO 9308-1	
3.2.3	Contagem de Enterococos fecais	ISO 7899-2	
3.2.4	Contagem de <i>Escherichia coli</i>	ISO 9308-1	
3.2.5	Contagem de estafilococos coagulase positiva	NP 4343	
3.2.6	Contagem de estafilococos totais	NP 4343	
3.2.7	Contagem de microrganismos a 37°C	ISO 6222	
3.2.8	Contagem de <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	ISO 16266	
3.3.1	Contagem de Coliformes totais	Método Interno	3.3. Água saída da ETAR e efluentes
3.3.2	Contagem de Coliformes fecais (D.L.nº 236/98 apenas este parâmetro para água de rega)	Método Interno	
3.3.3	Contagem de <i>Escherichia coli</i>	Método Interno	
3.3.4	Contagem de Enterococos fecais	ISO 7899-2	
3.3.5	Contagem de bactérias coliformes	Método Interno	
3.3.6	Pesquisa e contagem de clostrídios sulfito-redutores	NFT 90-415	

3.4.1	Contagem de Coliformes fecais	Método Interno	3.4. Água para animais
3.4.2	Contagem de Enterococos fecais	ISO 7899-2	
3.4.3	Contagem de <i>Escherichia coli</i>	ISO 9308-1	
3.4.4	Contagem de microrganismos a 22°C	ISO 6222	
3.4.5	Contagem de microrganismos a 37°C	ISO 6222	
3.4.6	Pesquisa de <i>Salmonella</i> spp.	ISO 19250	
3.5.1	Contagem de bactérias coliformes	ISO 9308-1	3.5. Água termal
3.5.2	Contagem de Enterococos fecais	ISO 7899-2	
3.5.3	Contagem de <i>Escherichia coli</i>	ISO 9308-1	
3.5.4	Contagem de microrganismos a 22°C	ISO 6222	
3.5.5	Contagem de microrganismos a 37°C	ISO 6222	
3.5.6	Contagem de <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	ISO 16266	
3.5.7	Contagem de esporos de bactérias anaerobias sulfito-redutoras	NP EN 26 461-2	
3.6.1	Contagem de Enterococos fecais	ISO 7899-2	3.6. Água marina
3.6.2	Contagem de <i>Escherichia coli</i>	ISO 9308-1	

4. COSMÉTICOS, PRODUTOS FARMACÊUTICOS, ANTISSÉPTICOS E DESINFECTANTES

Refª	a) ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS		Matriz
4.1.1	Contagem de bolores e leveduras a 25°C	Método interno	4.1. Cosméticos e Dermocosméticos
4.1.2	Contagem de microrganismos a 30°C	Método interno	
4.1.3	Determinação da actividade de conservantes	ASTM E 640	
4.1.4	Pesquisa de <i>Bacillus</i> spp	Método interno	
4.1.5	Pesquisa de <i>Candida albicans</i>	Método interno	
4.1.6	Pesquisa de <i>Enterobacteriaceae</i>	Método interno	
4.1.7	Pesquisa de esporos de sulfito-redutores	NP EN 26 461-2	
4.1.8	Pesquisa de Estafilococos patogénicos	Método interno	
4.1.9	Pesquisa de Estreptococos fecais	Método interno	
4.1.10	Pesquisa de <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Método interno	
4.2.1	Contagem de bactérias	Farmacopeia Portuguesa	4.2. Produtos farmacêuticos
4.2.2	Contagem de bolores e leveduras	Método interno	
4.2.3	Contagem de enterobactérias e outras bactérias Gram negativas	Farmacopeia Portuguesa	
4.2.4	Contagem de fungos filamentosos	Farmacopeia Portuguesa	
4.2.5	Contagem de germes aeróbios viáveis totais (5 dias incubação)	Farmacopeia Portuguesa	
4.2.6	Contagem de leveduras	Farmacopeia Portuguesa	
4.2.7	Eficácia da conservação antimicrobiana - (4 estirpes)	Farmacopeia Portuguesa	
4.2.8	Pesquisa de <i>Escherichia coli</i>	Farmacopeia Portuguesa	
4.2.9	Pesquisa de <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Farmacopeia Portuguesa	
4.2.10	Pesquisa de <i>Salmonella</i> sp	Farmacopeia Portuguesa	
4.2.11	Pesquisa de <i>Staphylococcus aureus</i>	Farmacopeia Portuguesa	
4.3.1	Contagem de bactérias	ISO 11737-1	4.3. Antissépticos e desinfetantes
4.3.2	Contagem de bolores e leveduras	ISO 11737-1	
4.3.3	Contagem de germes totais a 30°C	Método interno	
4.3.4	Contagem de germes totais a 37°C	Método interno	
4.3.5	Det. da actividade bactericida - antissépticos e desinfetantes (2 sps teste)	NF EN 1040	
4.3.6	Det. da actividade fungicida	NF EN 1275	
4.3.7	Determinação da actividade bactericida em presença de substâncias interferentes	NF T 72-171	
4.3.8	Determinação da actividade bactericida	NF EN 1040	
4.3.9	Determinação da actividade esporocida (1 sp teste)	T 72-231	
4.3.10	Determinação da actividade fungicida em presença de substâncias interferentes	NF T 72-171	
4.3.11	Determinação da actividade fungicida	NF EN 1275	
4.3.12	Teste de sensibilidade a um composto de referência (bactérias e fungos)	NF T 72-140	

5. PRODUTOS DA FLORESTA			
Refª	a) PROPRIEDADES FÍSICO-QUIMICAS		Matriz
5.1.1	Comportamento ao ácido clorídrico	NP 2372	5.1. Aglomerado composto (folhas)
5.1.2	Compressão e recuperação	NP 2372	
5.1.3	Desenvolvimento de fungos	NP 2372	
5.1.4	Dimensões	NP 2372	
5.1.5	Dureza Shorea	NP 2372	
5.1.6	Humidade	NP 2372	
5.1.7	Massa por metro quadrado	NP 2372	
5.1.8	Massa volúmica	NP 2372	
5.1.9	Resistência à água fervente	NP 2372	
5.1.10	Resistência à tracção	NP 2372	
5.1.11	Resistência das juntas de colagem	NP 2372	
5.2.1	Comportamento ácido clorídrico	ISO/DIS/4708	5.2. Aglomerado decorativo (rolos)
5.2.2	Flexibilidade	ISO/DIS/4708	
5.2.3	Humidade	NP 12105	
5.2.4	Massa volúmica	NP 12105	
5.2.5	Resistência à água fervente	ISO/DIS/4708	
5.2.6	Resistência à tracção	ISO/DIS/7322	
5.3.1	Absorção de água por capilaridade	NP 604	5.3. Aglomerados negro térmico
5.3.2	Absorção de água por imersão	NP 604	
5.3.3	Compressão a 10%	NP 714	
5.3.4	Deformação sob carga móvel	NP 714	
5.3.5	Humidade	NP 1042	
5.3.6	Massa volúmica	NP 68	
5.3.7	Resistência à água fervente	NP 604	
5.3.8	Resistência à flexão	NP 603	
5.3.9	Tensão de rotura perpendicular às faces (coesão)	NP 603	
5.4.1	Comportamento no óleo	EN 426	5.4. Aglomerados, juntas e rubbercork
5.4.2	Deformação sob carga fixa	NP 714	
5.4.3	Ensaio gerais (aglomerado composto-folhas)	EN 426	
5.4.4	Flexibilidade	EN 435	
5.4.5	Variação dimensional	EN 434	
5.5.1	Humidade	NP 1044	5.5. Aparas, prancha, etc.

5.6.1	Comportamento ao ácido clorídrico	NP 3314	5.6. Discos de aglomerado composto
5.6.2	Compressão dinâmica	NP 3311	
5.6.3	Compressão estática e recuperação	NP 3310	
5.6.4	Desenvolvimento de fungos	NP 3315	
5.6.5	Estanquicidade	NP 3312	
5.6.6	Humidade	NP 3308	
5.6.7	Massa volúmica	NP 3309	
5.6.8	Resistência à água fervente	NP 3313	
5.7.1	Adaptação à vedação	NP 606	5.7. Granulado, regranulado e pó
5.7.2	Desenvolvimento de fungos	NP 606	
5.7.3	Granufometria	NP 115	
5.7.4	Humidade	NP 606	
5.7.5	Massa volúmica	NP 605	
5.8.1	Comportamento ao ácido clorídrico	NP 604	5.8. Parquet
5.8.2	Desgaste	EN 433	
5.8.3	Humidade	EN 12105	
5.8.4	Massa volúmica	EN 433	
5.8.5	Mossa inicial e residual	EN 430	
5.8.6	Resistência à água fervente	NP 604	
5.8.7	Varição dimensional	EN 434	
5.9.1	Água fervente	NP 2803	5.9. Rolhas e volantes
5.9.2	Capacidade	NP 2803	
5.9.3	Desenvolvimento de fungos	NP 2803	
5.9.4	Dimensões dos gargalos	NP 2803	
5.9.5	Ensaio micológico	NP 2803	
5.9.6	Força de compressão e reacção	NP 2803	
5.9.7	Força de extração	NP 2803	
5.9.8	Força de penetração	NP 2803	
5.9.9	Humidade	NP 2803	
5.9.10	Massa volúmica	NP 2803	
5.9.11	Resistência à torção	NP 2803	
5.9.12	Vedação	NP 2803	
5.10.1	Teor em água	Destilação e extracção líquido-líquido	5.10. Gema
5.10.2	Teor em aguarrás	Destilação e extracção líquido-líquido	
5.10.3	Teor em impurezas	Destilação e extracção líquido-líquido	

5.11.1	Densidade relativa	NP 71	5.11. Aguarrás
5.11.2	Destilação	NP 71	
5.11.3	Índice de acidez	NP 71	
5.11.4	Massa volúmica	NP 71	
5.11.5	Ponto de inflamação	NP 71	
5.11.6	Resíduo de evaporação	NP 71	
5.12.1	Grau	NP 275	5.12. Pez
5.12.2	Índice de acidez	NP 276	
5.12.3	Índice de saponificação	NP 277	
5.12.4	Temperatura de amolecimento	NP 278	
5.12.5	Tendência para a cristalização	NP 279	
5.12.6	Teor em impurezas insolúveis no éter de petróleo	NP 280	
5.12.7	Teor em impurezas insolúveis no folueno	NP 281	
5.12.8	Teor em materiais insaponificáveis	NP 282	
5.12.9	Teor em óleo volátil	NP 283	

6. COMBUSTÍVEIS			
Refª	a) ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS		Matriz
6.1.1	Fase aquosa - Pesquisa de bactérias sulfato redutoras (SRB)	FLM 77, ver 3.0, May 2002	6.1. Gasóleos e Biodieséis
6.1.2	Fase óleo - Contagem de bactérias	FLM 77, ver 3.0, May 2002	
6.1.3	Fase óleo - Contagem de Fungos filamentosos e leveduras	FLM 77, ver 3.0, May 2002	
6.1.4	Fase óleo - Pesquisa de desenvolvimento de microrganismos - Meio Parberry & Thistlethwaite	FLM 77, ver 3.0, May 2002	
6.1.5	Contagem de <i>Amporphotheca resinæ</i> (= <i>Cladosporium resinæ</i>)	Método interno	
6.1.6	Contagem de bactérias	Método interno	
6.1.7	Contagem de fungos filamentosos	Método interno	
6.1.8	Contagem de leveduras	Método interno	
6.1.9	Contagem de leveduras e fungos filamentosos	Método interno	

7. SUPERFÍCIES, EQUIPAMENTOS E MANIPULADORES			
Refª	a) ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS		Matriz
7.1.1	Contagem de <i>Enterobacteriaceae</i>	ISO 21528-2	7.1. Superfícies, equipamentos e manipuladores
7.1.2	Contagem de Microrganismos a 30°C	ISO 4833	
7.1.3	Pesquisa de <i>Salmonella</i> spp	IRIS Salmonella	
7.1.4	Pesquisa de <i>Salmonella</i> spp	ISO 6579	

8. OUTROS SERVIÇOS			
Refª			
8.1	Avaliação qualitativa e quantitativa das condições ambientais e de higiene de instalações		
8.2	Fornecimento de liofilizados		
8.3	Controlo da qualidade microbiológica do ar (PCA + CRB)	Método interno	
8.4	Teste de viabilidade de culturas - congelação em pérolas de vidro	Método interno	
8.5	Teste de viabilidade de culturas - liofilização	Método interno	

Legenda (métodos físico-químicos):

EAA - Espectrofotometria de absorção atômica; EAM - Espectrofotometria de absorção molecular; EAM - Espectrofotometria de absorção molecular; EEC - Espectrometria de emissão atômica em chama; ELISA - Ensaio Imunoenzimático; FDA - Food and Drug Administration; FTIR - Espectroscopia de infravermelho com transformada de Fourier; GC - Cromatografia gasosa; GC-ECD - Cromatografia gasosa com detector de captura electrónica; GC-FID - Cromatografia gasosa com detector de ionização de chama; GC-FPD - Cromatografia gasosa com detector de fotometria de chama; GC-MS/ITD - Cromatografia gasosa associada a espectrometria de massa com detector "ion trap"; GC-MS/TOF - Cromatografia gasosa associada a espectrometria de massa com detector "Time of flight"; GC-NPD - Cromatografia gasosa com detector Azoto-Fósforo; HPLC - Cromatografia líquida de alta resolução; HPLC-DAD - Cromatografia líquida de alta resolução com detector de diodos; HPLC-FD - Cromatografia líquida de alta resolução com detector de Fluorescência; ICP/MS - Espectrofotometria de emissão de plasma associada a espectrometria de massa; ICP-OES - Espectrofotometria de emissão de plasma com detector óptico; RMN - Ressonância magnética nuclear; SPE - Separação com cartucho Sep-Pak C18; TCA - Ácido Tricloroacético; TCAP - Tabela da Composição dos Alimentos Portugueses; UV/Vis - espectrofotometria no ultravioleta-visível

Legenda (métodos microbiológicos, bioquímicos e moleculares):

AD - Aglutinação Directa; AL - Aglutinação Lenta; CIM - Concentração Inibitória Mínima; ELISA - Teste Imunoenzimático; FC - Fixação do Complemento; HPLC - Cromatografia Líquida de Alta Resolução; MAT - Micro - Aglutinação; MO - Microscopia Óptica; RB - Rosa de Bengala

AGID - Agar Gel Imunodifusão; ELISA - Teste Imunoenzimático; HI - Inibição Hemaglutinação; ME - Microscopia Electrónica; MO - Microscopia Óptica; PCR - Amplificação de Ácidos Nucleicos por Reacção em Cadeia da Polimerase; SN - Seroneutralização

ELISA - Teste Imunoenzimático; FC - Fixação do Complemento; PrPres - Proteína priónica resistente