

**1. ALIMENTAÇÃO HUMANA**

Refª	a) ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS		Matriz
1.1.1	Ácido benzoico	HPLC	1.1. Alimentos - GERAL
1.1.2	Ácido butírico	NP EN ISO 5508	
1.1.3	Ácido sórbico	HPLC	
1.1.4	Ácidos gordos constituintes	NP EN ISO 5508 e 5509	
1.1.5	Açúcares redutores	NP 1419 Adaptada	
1.1.6	Açúcares totais	NP 1419 Adaptada	
1.1.7	Aminas biagénicas	HPLC	
1.1.8	Antioxidantes BHA + BHT	JAOCS, October 1981/917	
1.1.9	Atividade da água	Método interno - Rotronic®	
1.1.10	Azoto proteico ou não proteico (cada)	NP 2030 Adaptada	
1.1.11	Benzo(a)pireno	HPLC	
1.1.12	Carotenos	AOAC, 1990	
1.1.13	Cinza total	NP 1615 Adaptada	
1.1.14	Colesterol	FIL-IDF 159:1992	
1.1.15	Cor L*a*b*	Colorimetria direta	
1.1.16	Densidade	Densiométrico	
1.1.17	Fitoesteróis	ISO 12078 / IDF 159:2006	
1.1.18	Frutose	HPLC	
1.1.19	Furano	FDA (US FDA/CFSAN:2009)	
1.1.20	Galactose	HPLC	
1.1.21	Glucose	HPLC	
1.1.22	Gordura total	NP 1613 Adaptada	
1.1.23	Hexano (óleos e bagaços de oleaginosas)	NP 4159	
1.1.24	Hidratos de carbono (implica a determinação da humidade, proteína, fibra, gordura e cinza)	Tabela de Composição de Alimentos (G. Ferreira,1961)	
1.1.25	Hidrocarbonetos	HPLC	
1.1.26	Histamina	HPLC	
1.1.27	Humidade	NP 1614 Adaptada / NP EN 12145	
1.1.28	Lactose	ISO 22662/IDF 198:2007	

1.1.29	Nitratos (inclui nitritos, se solicitado)	EN 12014-4 Adaptada	
1.1.30	Nitritos (inclui nitratos, se solicitado)	EN 12014-4 Adaptada	
1.1.31	Pesquisa de Compostos Voláteis	Método interno	
1.1.32	Proteína bruta	NP 1612 Adaptada	
1.1.33	Provas de estufa em leite UHT	NP 579	
1.1.34	Sacarina	pr EN 12856	
1.1.35	Sacarose	HPLC	
1.1.36	Teor de Cafeína	pr EN 12856	
1.1.37	Valor energético (implica a determinação da humidade, proteína, fibra, gordura e cinza)	Tabela de Composição de Alimentos (G. Ferreira, 1961)	
1.1.38	Vitamina A (1)	EN 12823-1	
1.1.39	Vitaminas B1 (1)	EN 14122	
1.1.40	Vitaminas B2 (1)	EN14152	
1.1.41	Vitaminas B6 (1)	pr ENV 14164	
1.1.42	Vitamina C (1)	prEN 14130	
1.1.43	Vitamina E (1)	EN 12822	
1.2.1	Amilose	EN ISO 6647-2-2015	1.2. Arroz
1.2.2	Perfil de viscosidades no RVA	AACC method 61-02	
1.3.1	Gordura	Abencor	1.3. Azeitona e azeite
1.3.2	Gordura e acidez (% ácido oleico)	JOCE nº 2568	
1.3.3	Índice de peróxidos	JOCE nº 2568	
1.3.4	Polifenóis totais	UV/Vis	
1.4.1	Acidez	NP 903 Adaptada	1.4. Cacau e derivados
1.4.2	Açúcares redutores e açúcares totais	AOAC 13.054 14th Ed.	
1.4.3	Cinza total	AOAC 13.005 14th Ed.	
1.4.4	Gordura total	NP 1719	
1.4.5	Humidade	NP 1060	
1.4.6	pH	AOAC 13.010 14th Ed.	
1.5.1	Ácido ascórbico	NP 2150	1.5. Carne, derivados e produtos cárneos
1.5.2	Ácidos gordos constituintes	NP EN ISO 5508 e 5509	
1.5.3	α-tocoferol	HPLC	
1.5.4	Amido (pesquisa)	NP 3445	

1.5.5	Aminoácidos	HPLC	
1.5.6	Azoto amoniacal	NP 3444	
1.5.7	Azoto básico volátil total (ABVT)	NP 1848	
1.5.8	Azoto não proteico	NP 3442	
1.5.9	Cinza total	NP 1615	
1.5.10	Cloretos	NP 1845	
1.5.11	Colagénio	ISO 3496 Adaptada	
1.5.12	Colagénio / proteína	NP 1987	
1.5.13	Colagénio solúvel	UV/Vis	
1.5.14	Colagénio total	UV/Vis	
1.5.15	Colesterol	HPLC	
1.5.16	Cor (L*,a*,b*)	Colorimetria direta	
1.5.17	Força de corte	Método Warner-Bratzler	
1.5.18	Hidroxiprolina	NP 1987	
1.5.19	Humidade	NP 1614	
1.5.20	Malonaldeido (indicador de oxidação lipídica)	HPLC	
1.5.21	Matéria gorda	NP 1613	
1.5.22	Matéria gorda livre	Nota Técnica 3/89	
1.5.23	Matéria gorda total (com hidrólise)	Nota Técnica 3/89	
1.5.24	Nitratos (inclui nitritos, se solicitado)	EN 12014-4	
1.5.25	Nitritos (inclui nitratos, se solicitado)	EN 12014-4	
1.5.26	pH	NP 3441	
1.5.27	Pigmentos totais	UV/Vis	
1.5.28	Proteína bruta	NP 1612	
1.6.1	Acidez total	NP 1421	1.6. Derivados de frutos e produtos hortícolas
1.6.2	Acidez volátil	NP 3029	
1.6.3	Ácido ascórbico	NP 3030	
1.6.4	Ácidos gordos constituintes	NP EN ISO 5508 e 5509	
1.6.5	Açúcares redutores	NP 1419	
1.6.6	Açúcares totais	NP 1419	
1.6.7	<u>Cinza</u> insolúvel em ácido clorídrico	NP 3267	
1.6.8	Cinza total	NP EN 1135	

1.6.9	Cloretos	NP 1223	
1.6.10	Cor L*a*b*	Método Reflectância	
1.6.11	Cor L*a*b*	Método Transmitância	
1.6.12	Grau Brix	Refractométrico	
1.6.13	Impurezas minerais	NP 1423	
1.6.14	Impurezas minerais insolúveis em HCl	NP 1423	
1.6.15	Licopeno	Método Espectrofotométrico	
1.6.16	Peso escorrido	NP 3966	
1.6.17	pH (Potenciometria)	NP 1132 (1999)	
1.6.18	Resíduo seco insolúvel no álcool	NP 1780	
1.6.19	Resíduo seco solúvel	NP 785	
1.6.20	Sólidos solúveis	NP EN 12143 (1999)	
1.6.21	Viscosidade	Brookfield, Bostwick	
1.6.22	Exame organolético; provas sensoriais		
1.6.23	Análise de perfil de textura	Texturómetro	
1.6.24	Atividade antioxidante	Metodo DPPH	
1.6.25	Compostos fenólicos totais	método de Folin Ciocalteau	
1.6.26	Perfil compostos fenólicos	HPLC	
1.7.1	Acidez	NP EN ISO 660	1.7. Gorduras e óleos alimentares
1.7.2	Ácidos gordos constituintes	NP EN ISO 5508 e 5509	
1.7.3	Cinza total	NP 4155	
1.7.4	Humidade	NP 3654	
1.7.5	Impurezas (éter petróleo 40-60°)	NP 860	
1.7.6	Índice de acidez	NP EN ISO 660	
1.7.7	Índice de peróxidos	NP 904	
1.7.8	Óleo mineral	Reg. (EEC) nº 2568/91	
1.7.9	Triglicéridos	ISO 17678 / IDF 202:2010	
1.8.1	Acidez	Potenciometria ou NP 470	1.8. Leite e derivados - Geral
1.8.2	Actividade da Fosfatase alcalina	ISO 11816-1 / IDF 155-1	
1.8.3	Ácidos gordos constituintes	NP EN ISO 5508 e 5509	
1.8.4	Alcalinidade da cinza	NP 478	
1.8.5	Caseína	FIL 29	

1.8.6	Azoto não proteico	FIL 20-Parte 4
1.8.7	Azoto solúvel	FIL 29
1.8.8	Azoto total	FIL 20-Parte 2
1.8.9	Cinza total	NP 477
1.8.10	Cloretos	NP 471
1.8.11	Composição do leite (Milkoscan)	IDF 201
1.8.12	Contagem de Células Somáticas	EN ISO 13366-3
1.8.13	Densidade relativa a 20°C	NP 474
1.8.14	Exame organoléptico	FIL-IDF 99C Parte V
1.8.15	Gordura (Gerber)	NP 469 (Gerber)
1.8.16	Higroscopicidade	GEA Niro analytical method A 14a (adaptado)
1.8.17	Índice crioscópico	ISO 5764/IDF 159
1.8.20	pH	Potenciometria
1.8.21	Proteína bruta	ISO 8968-2 / IDF 20-2 e NP 1986
1.8.22	Prova da turvação	NP 578
1.8.23	Prova pela fervura	NP 453
1.8.24	Prova pela resazurina	NP 455
1.8.25	Prova pelo azul de metileno	NP 456
1.8.26	Resíduo seco	NP 475
1.9.1	Actividade coagulante	SO 11815/IDF 157
1.9.2	Actividade coagulante	ISO 15174/IDF 176
1.9.3	Actividade coagulante	ISO 23058/IDF 199
1.9.4	Força	Berridge / BSI
1.10.1	Açúcares totais	AOAC 23.014 14th Ed.
1.10.2	Cinza total	NP 477 Adaptada
1.10.3	Hidratos de carbono (implica a determinação do resíduo seco, da proteína, da gordura e da cinza)	Cálculo
1.10.4	Matéria gorda	NP 3294
1.10.5	Proteína	Kjeldahl, IDF 20-Part 2, adaptada
1.10.6	Resíduo seco	NP 3296

1.9. Leite e derivados - coagulantes

1.10. Leite e derivados - gelado

1.10.7	Valor energético (implica a determinação do resíduo seco, da proteína, da gordura e da cinza)	Cálculo	
1.11.1	Acidez	NP 701	1.11. Leite e derivados - iogurte
1.11.2	Açúcares totais	NP 704	
1.11.3	Matéria gorda	NP 1923	
1.11.4	Proteína	ISO 8968-2 / IDF 20-2	
1.11.5	Teor de Fitosteróis	ISO 12078/IDF 159:2006	
1.12.1	Matéria gorda	NP 469	1.12. Leite e derivados - Leite com chocolate
1.12.2	Acidez	NP 1090	
1.12.3	Cinza total	NP 477 Adaptada	
1.12.4	Exame organoléptico	FIL-IDF 99C: Parte III	
1.12.5	Fosfatase alcalina	ISO 11816-1 / IDF 155-1	
1.12.6	Humidade	NP 1088 ou balança de infravermelhos	
1.12.7	Índice de insolubilidade	NP 3368	
1.12.8	Índice de tratamento térmico	NP 3545	
1.12.9	Pesquisa e quantificação de lactosoro (GMP)	Reg. (CE) nº 213/2001	
1.12.10	Proteína	ISO 8968-2 / IDF 20-2 e NP 1986 Adaptada	
1.12.11	Tempo de dispersão em água	NP 985	1.13. Leite e derivados - Leites fermentados 1.14. Leite e derivados - Manteiga e margarina
1.12.12	Tempo de imersão em água	NP 986	
1.13.1	Exame organoléptico	FIL-IDF 99C: Parte VII	
1.14.1	Acidez	FIL 6B: 1989	
1.14.2	Cloretos	NP 901 Adaptada	
1.14.3	Exame organoléptico (manteiga)	FIL-IDF 99C: Parte II	
1.14.4	Gordura total	NP 2283	
1.14.5	Gordura total (margarina)	NP 900 ou NP 898	
1.14.6	Humidade	NP 2283	
1.14.7	Índice de peróxidos	FIL 74A: 1991	
1.14.8	Resíduo seco isento de gordura	NP 2283	
1.14.9	Textura (dureza e trabalho de penetração)		
1.14.10	Análise de perfil de textura (dureza, adesividade e coesividade)		

1.15.1	Acidez	NP 638	1.15. Leite e derivados - Nata
1.15.2	Matéria gorda	AFNOR-ITSV ChimieV - 2B	
1.16.1	Acetaldeído / diacetilo (CFG)	Técnica de espaço de cabeça	1.16. Leite e derivados - Produtos lácteos
1.16.2	Ácido sórbico e seus sais	HPLC	
1.16.3	Sorbato de potássio	HPLC	1.17. Leite e derivados - Queijo
1.17.1	Actividade da Fosfatase alcalina	ISO 11816-2/IDF 155-2	
1.17.2	Análise de perfil de textura (dureza, adesividade e coesividade)		
1.17.3	Análise sensorial - prova triangular	ISO 4120	
1.17.4	Azoto solúvel	Técnica de Kuchroo e Fox; FIL/IDF	
1.17.5	Azoto total	ISO 8968 -2 / IDF 20-2 parte 2	
1.17.6	Cor L*a*b*	Método: reflectância	
1.17.7	Cinza total	NP 477 Adaptada	
1.17.8	Cloretos	FIL-IDF 88A: 1988	
1.17.9	Exame organoléptico	FIL-IDF 99C: 1997	
1.17.10	Matéria gorda	NP 2105	
1.17.11	Natamicina (doseamento)	FIL 140A	
1.17.12	pH	AFNOR-ITSV (1983) Chimie VII-9	
1.17.13	Proteína	ISO 8968-2 / IDF 20-2	
1.17.14	Resíduo seco	AFNOR-ITSV (1986) Chimie VII-2 NF V 04-282	
1.17.15	Textura (dureza e trabalho de penetração)		
1.18.1	Densidade relativa	NP 474	1.18. Leite e derivados - Soro de leite
1.19.1	Azoto amoniacal	NP 3444 Adaptada	1.19. Pescado
1.19.2	Azoto básico volátil total (ABVT)	NP 2930	
1.19.3	Azoto de trimetilamina (N-TMA)	NP 1841	
1.19.4	Cinza total	NP 2032	
1.19.5	Cloretos	NP 2929	
1.19.6	Humidade	NP 2282	
1.19.7	Histamina	HPLC	
1.19.8	Índice de ácido tiobarbitúrico (TBA)	NP 3356	
1.19.9	Índice de peróxidos	NP 3142	
1.19.10	Peso líquido escorrido	NP 4388	

1.20.1	Acessulfame, aspartame e cafeína	prEN 12856	1.20. Sumos de frutos, derivados e produtos hortícolas
1.20.2	Acidez titulável	NP EN 12147	
1.20.3	Alcalinidade total da cinza	NP EN 12144	
1.20.4	Fósforo	NP EN 1136	
1.20.5	Gordura total	NP 468 Adaptada	
1.20.6	Humidade	NP 784 ou NP EN 12145	
1.20.7	Índice de formol	NP EN 1133	
1.20.8	Matéria seca isenta de cloretos	NP EN 12145	
1.20.9	Matéria seca total	NP EN 12145	
1.20.10	pH	NP EN 1132	
1.20.11	Proteína	EN 1235	
1.20.12	Resíduo seco insolúvel	NP 784	
1.20.13	Resíduo seco solúvel	NP 785	
1.20.14	Resíduo seco total	NP 784	
1.20.15	Sacarina	prEN 12856	
1.21.1	Acidez volátil	Reg. (CEE) nº 1764/86	1.21. Tomate e seus derivados
1.21.2	Acidez total	Reg. (CEE) nº 1764/86	
1.21.3	Concentração em Resíduo Seco	Reg. (CEE) nº 1764/86	
1.21.4	Ergosterol	Mét. Zill <i>et al</i> . Adaptado (1998)	
1.21.5	Matéria seca solúvel total (Grau Brix)	NP EN 12143 adaptada	
1.21.6	Total de açúcares totais	Reg. (CEE) nº 1764/86	
1.21.7	Impurezas minerais	Reg. (CEE) nº 1764/86	
1.21.8	Sal (cloretos)	Reg. (CEE) nº 1764/86	
1.22.1	Atividade da água (aw)	Rotronic Hygroskop	1.22. Todas

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



## 2. ALIMENTAÇÃO HUMANA E ALIMENTOS PARA ANIMAIS

Refª	a) ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS	Matriz
2.1.1	Contagem de <i>Bacillus cereus</i>	ISO 7932
2.1.2	Contagem de bactérias lácticas	ISO 15214
2.1.3	Contagem de bactérias lipolíticas	Método interno
2.1.4	Contagem de bactérias termófilas acidófilas TAB	Teste do Guaiacol
2.1.5	Contagem de Bolores e Leveduras	ISO-21527-1
2.1.6	Contagem de <i>Clostridium perfringens</i>	ISO 7937
2.1.7	Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (esporos)	ISO 7937
2.1.8	Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (formas vegetativas)	ISO 7937
2.1.9	Contagem de <i>Clostridium</i> sulfito redutores	ISO 15213
2.1.10	Contagem de <i>Enterobacteriaceae</i>	ISO 21528-2
2.1.11	Contagem de Coliformes	ISO 4832
2.1.12	Contagem de Coliformes termotolerantes	Método interno ISO 4832 (adaptada)
2.1.13	Contagem de <i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2
2.1.14	Contagem de esporos de bactérias aeróbias mesófilas	Método interno
2.1.15	Contagem de esporos de bactérias aeróbias termófilas	Método interno
2.1.16	Contagem de esporos de bactérias anaeróbias mesófilas	Método interno
2.1.17	Contagem de esporos de bactérias anaeróbias termófilas	Método interno
2.1.18	Contagem de esporos de bactérias anaeróbias termófilas	ISO 15213
2.1.19	Contagem de <i>Lactobacillus</i> spp	ISO 15214
2.1.20	Contagem de <i>Lactobacillus</i> spp a 37°C	ISO 15214 (adaptada)
2.1.21	Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-2
2.1.22	Contagem de <i>Listeria</i> spp	ISO 11290-2
2.1.23	Pesquisa de <i>Listeria monocytogenes/Listeria</i> spp	método PE 014 TI/MAI
2.1.24	Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i>	método PE 013 TI/MAI
2.1.25	Contagem de microrganismos a 20°C	EN ISO 4833 adaptada
2.1.26	Contagem de Microrganismos a 30°C	ISO 4833
2.1.27	Contagem de microrganismos a 37°C	EN ISO 4833 adaptada
2.1.28	Contagem de microrganismos anaeróbios	Método interno
2.1.29	Contagem de Microrganismos Psicrótrópicos	ISO 17410

2.1.30	Contagem de <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	ISO 13720	
2.1.31	Contagem de <i>Staphylococcus</i> coagulase positiva	ISO-6888-2	
2.1.32	Identificação de bactérias gram negativas	API 20E	
2.1.33	Identificação de bactérias lácticas (espécie)	API 50 CH	
2.1.34	Identificação de Enterobacteriaceae	API 20 E	
2.1.35	Pesquisa de <i>Salmonella</i> spp	EN ISO 6579	
2.1.36	Pesquisa de <i>Salmonella</i> spp	IRIS Salmonella	
2.1.37	Prova de Estabilidade em conservas	NP 2309-1	
2.1.38	Prova de Esterilidade a 30°C	NP 2309-2	
2.1.39	Prova de Esterilidade em conservas	NP 2309-2	
2.1.40	Provas de Estufa (estabilidade e esterilidade leites)	NP 579	
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

Refª	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>	ISO16266	
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 fecais	ISO 9308-1 (adaptada)	3.3. Água para animais
3.3.2	Contagem de Enterococos fecais	ISO 7899-2	
3.3.3	Contagem de <i>Escherichia coli</i>	ISO 9308-1	
3.3.4	Contagem de microrganismos a 22°C	ISO 6222	
3.3.5	Contagem de microrganismos a 37°C	ISO 6222	
3.3.6	Pesquisa de <i>Salmonella</i> spp.	ISO 19250	

3.4.1	Contagem de bactérias coliformes	ISO 9308-1	3.4. Água termal
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	Contagem de <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	ISO 16266	
3.4.7	Contagem de esporos de bactérias anaerobias sulfito-redutoras	NP EN 26 461-2	

#### 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	Pesquisa de <i>Bacillus</i> spp	Método interno	
4.1.4	Pesquisa de <i>Enterobacteriaceae</i>	Método interno	
4.1.5	Pesquisa de esporos de sulfito-redutores	NP EN 26 461-2	
4.1.6	Pesquisa de Estafilococos patogénicos	Método interno	
4.1.7	Pesquisa de Estreptococos fecais	Método interno	
4.1.8	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	NF EN 1040	
4.3.6	Det. da actividade fungicida	NF EN 1275	
4.3.7	Determinação da actividade bactericida em presença de	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	NF T 72-171	
4.3.11	Determinação da actividade fungicida	NF EN 1275	

## 5. PRODUTOS DA FLORESTA

Refª	a) PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS		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	Varição 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, regranolado 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

Ref <sup>a</sup>	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 Biodieseis
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>Amorphotheca resiniae</i> (= <i>Cladosporium resiniae</i> )	PE 005 TI/MAI - para amostras líquidas, PE 006 TI/MAI - para amostras sólidas	
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	PE 005 TI/MAI, para amostras líquidas; PE 006 TI/MAI, para amostras sólidas	

## 7. SUPERFÍCIES, EQUIPAMENTOS E MANIPULADORES

Ref <sup>a</sup>	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 PE 004 TI/MAI	
7.1.4	Pesquisa de <i>Salmonella</i> spp	ISO 6579	

## 8. OUTROS SERVIÇOS

Ref <sup>a</sup>			
8.1	Fornecimento de liofilizados		
8.2	Controlo da qualidade microbiológica do ar (PCA + CRB)	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