

ENSAIOS REALIZADOS

SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE – SENAI-SP

Folha: 1

Total de Folhas: 5

LABORATÓRIO

LABORATÓRIO DE ENSAIOS EM ALIMENTOS - LEA

CONTATO

LILIAN MARIA RICARDO DUARTE

Email: lilian.duarte@sp.senai.br / laboratorios105@sp.senai.br

Telefone: (11) 3279 7440

PRODUTO	DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ALIMENTOS	Acidez graxa	AACC 02-02A
	Acidez total	NAIAL 016/IV
	Ácidos graxos saturados e trans	NAIAL 053/IV e 056/IV AOAC 996.06
	Ácidos graxos saturados, insaturados e trans	NAIAL 053/IV e 056/IV AOAC 996.06
	Ácidos graxos saturados, insaturados, trans,w-3,w-6,w-9	NAIAL 053/IV e 056/IV AOAC 996.06
	Ácidos graxos w-3 / w-6 / w-9	NAIAL 053/IV e 056/IV AOAC 996.06
	Contagem total de Mesófilos	Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos. Silva, N; Junqueira, V. C. A; Neliane, F.A.S. 4 ed., 2010. AOAC International 2002.07
	Contagem total de Psicrotófilos	Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos. Silva, N; Junqueira, V. C. A; Neliane, F.A.S. 4 ed., 2010. AOAC International 2002.07
	Atividade de água por ponto de orvalho	ISO 18787
	Bolores e Leveduras	Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos. Silva, N; Junqueira, V. C. A; Neliane, F.A.S. 4 ed., 2010. AOAC International 2002.11
	Cálcio	NAIAL 393/IV e 394/IV
	Carboidratos (inclui análises de cinzas e umidade)	ANVISA - Resolução 360, de 23 de dezembro de 2003
	Cinzas	NAIAL 018/IV ISO 936
	Cinzas solúveis/ insolúveis em ácido	NAIAL 024/IV e 025/IV
	Cloreto de sódio e Sal	NAIAL 381/IV e 028/IV
	Cobre	NAIAL 393/IV e 394/IV

ENSAIOS REALIZADOS

SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE – SENAI-SP

Folha: 2

CONTATO

LILIAN MARIA RICARDO DUARTEEmail: lilian.duarte@sp.senai.br / laboratorios105@sp.senai.br

Telefone: (11) 3279 7440

PRODUTO	DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Coliformes a 35°C	MAPA. AOAC 2005.03
	E.Coli - Coliformes a 45°C	MAPA. AOAC 2005.03
	Cor L A e B (hunterlab)	Método interno-instrumental
	Densidade	NAIAL 011/IV
	Densidade Compactada	Método interno-instrumental
	Densidade em pó	Método interno-instrumental
	Determinação do valor de Cadmio	NAIAL 400/IV
	Estafilococos Aureus (Contagem de Sthapylococcus Aureus)	AOAC 2003.07, 2003.08 e 2003.11
	Lipideos/gordura total por gravimetria	ISO 1443:1973 NAIAL 032 e 033/IV
	Extrato seco total	NAIAL 015/IV
	Ferro	NAIAL 393/IV - 394/IV
	Fibra alimentar (com tratamento enzimático)	AOAC 985.29.
	Fibras bruta (sem tratamento enzimático)	NAIAL 044/IV
	Fibras solúveis e insolúveis (com tratamento enzimático)	AOAC 985.29
	Fósforo	NAIAL 398/IV
	Gorduras Saturadas e Gorduras Trans	NAIAL 053/IV e 056/IV AOAC 996.06
	Granulometria	Método interno-instrumental
	Grau Brix/ Sólidos Solúveis	Método interno-instrumental
	Magnésio	NAIAL 393/IV e 394/IV
	Mascroscopia	Macroanalytical Procedures Manual – U.S. Food and Drug Administration (US FDA).
	Nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl	ISO 1871:2009 AOAC 2001.11 – 4.2.11. 21st ed, 2019
	Organoléptico	NAIAL 0154/IV
	Perfil de ácidos graxos	NAIAL 053/IV e 056/IV AOAC 996.06
	Peso líquido drenado e total	NAIAL 003/IV

ENSAIOS REALIZADOS

SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE – SENAI-SP

Folha: 3

CONTATO

LILIAN MARIA RICARDO DUARTEEmail: lilian.duarte@sp.senai.br / laboratorios105@sp.senai.br

Telefone: (11) 3279 7440

PRODUTO	DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	pH	NAIAL 017/IV
	Potássio	NAIAL 393/IV e 394/IV
	Proteínas - Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo	ISO 1871:2009 AOAC 2001.11 – 4.2.11
	Quantificação de Ômega 3 e 6	NAIAL 053/IV e 056/IV AOAC 996.06
	Relação Grau Brix/Acidez (calculado)	NAIAL 316/IV
	Salmonella	AOAC 989.13 (1-2 test)
	Sódio	PE-LEA-032- Método interno
	Sólidos Totais	NAIAL 12 e 13/IV
	Sujidades Leves (ácaros, insetos) (Mat. Estranhas - Microscopia)	AOAC (conforme RDC623/2022)
	Sujidades Pesadas (areia, vidro, terra, excrementos, fragmentos de metais)	AOAC (conforme RDC623/2022)
	TBA	Espectrofotometria- UV-vis - Química dos Alimentos, pag.64 à 69.
	Textura	Método interno-instrumental
	Umidade	NAIAL 12 e 13/IV AACC, 44-15.02 AOAC 979.12 - 30.1.20
	Valor Energético	ANVISA - Resolução 360, de 23 de dezembro de 2003
	Viscosidade	Método interno-instrumental
	Vitamina C	Determinação por HPLC Método interno
	Manganês	NAIAL 393/IV e 394/IV
ÁCIDO SORBICO E SEUS SAIS	Determinação de ácido sórbico e sorbatos por espectrofotometria no UV	NAIAL 084/IV
BEBIDAS	Acidez alcoólica	NAIAL 221/IV
	Grau alcoólico real	MAPA IN 22/03
CAFÉ	Extrato Aquoso	NAIAL 265/IV

ENSAIOS REALIZADOS

SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE – SENAI-SP

Folha: 4

CONTATO

LILIAN MARIA RICARDO DUARTEEmail: lilian.duarte@sp.senai.br / laboratorios105@sp.senai.br

Telefone: (11) 3279 7440

PRODUTO	DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
	Histologia de Café	Identificação Histológica –exame microscópico e identificação segundo Beux (1997), Gassner (1989), Peace & Gardiner (1990).
	Impureza em café torrado e moído	Instituto Adolfo Lutz, vol. 34, p.29-34, 1974.
	Ocratoxina A	Determinação por HPLC Método interno
CAFÉ, CHÁ E BEBIDAS	Cafeína	Determinação por HPLC Método interno - ISO 20481:2008
CORANTE DE CARMIM DE COCHONILHA EM PÓ	Determinação de ácido carminico	NAIAL 105/IV
CORANTES	Corantes Artificiais (Identificação)	NAIAL 087/IV
	Pureza em Corante Artificial	NAIAL 086/IV
CURCÚMA	Teor de curcumina na cúrcuma	NAIAL 107/IV
FARINHA DE TRIGO	Alveografia (P, L e P/L e força W)	AACC 54-30
	Extensografia	AACC 54-30
	Falling Number	AACC 56-81
	Farinografia (absorção A/W e desenvolvimento F)	AACC 54-21
	Glúten (úmido, seco e index)	AACC 38-12
	Granulometria	AACC 66-20
LEITE	Acidez em leite	NAIAL 426/IV
	Alizarol em leite fluído	MAPA, IN 22/03
	Crioscopia	Método interno-instrumental
ÓLEOS	Índice de Iodo	NAIAL 0329/IV

ENSAIOS REALIZADOS

SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE – SENAI-SP

Folha: 5

CONTATO**LILIAN MARIA RICARDO DUARTE**Email: lilian.duarte@sp.senai.br / laboratorios105@sp.senai.br

Telefone: (11) 3279 7440

PRODUTO	DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
ÓLEOS E GORDURAS	Acidez em óleo	NAIAL 325/IV
	Índice de Saponificação	NAIAL 0328/IV
	Índice de Peróxido	NAIAL 0326/IV
	Insolúveis totais em éter	NAIAL 0335/IV
	Materia insaponificável	Método ca 6b-53 (AOCS,2003)
SAL DE CURA	Teor de Nitrato e Nitrito	NAIAL 080/IV
PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO	Volume específico	AACC 10-05-01
	Textura em pães	AACC 74-09.01