

**Universidade do Minho**  
Escola de Engenharia

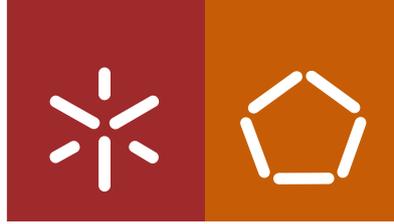
Fábio André Coelho Moreira

**Otimização do Sistema de HACCP  
numa Empresa de Restauração Alimentar**

Fábio André Coelho Moreira **Otimização do Sistema de HACCP numa Empresa de Restauração Alimentar**

UMinho | 2018

outubro de 2018



**Universidade do Minho**  
Escola de Engenharia

Fábio André Coelho Moreira

**Otimização do Sistema de HACCP  
numa Empresa de Restauração Alimentar**

Dissertação de Mestrado  
Mestrado em Tecnologia e Ciência Alimentar

Trabalho realizado sob orientação do  
**Professor Doutor Armando Venâncio**  
e do  
**Dr. José Marinho de Carvalho**



## DECLARAÇÃO

Nome: Fábio André Coelho Moreira

Título da dissertação: Otimização do Sistema de HACCP numa Empresa de Restauração Alimentar

Orientadores: Professor Doutor Armando Venâncio

Dr. José Marinho de Carvalho

Ano de conclusão: 2018

Designação do Mestrado: Mestrado em Tecnologia e Ciência Alimentar

1. É AUTORIZADA A REPRODUÇÃO TOTAL DESTA DISSERTAÇÃO APENAS PARA EFEITOS DE INVESTIGAÇÃO, MEDIANTE DECLARAÇÃO ESCRITA DO INTERESSADO, QUE A TAL SE COMPROMETE;

Universidade do Minho, 31/10/2018

Assinatura:

*Fábio André Coelho Moreira*



## AGRADECIMENTOS

Antes de tudo cabe-me agradecer à empresa que me acolheu que me deu a oportunidade de mostrar o meu trabalho e me de o reconhecer.

Depois ao Dr. Carvalho que aceitou ter-me como estagiário quando mais ninguém parecia disposto a aceitar, mesmo não me conhecendo e aceitando de um dia para o outro, aumentando a responsabilidade depositada em mim ao longo do estágio, culminando com a integração nos quadros da empresa.

Ao meu orientador, o professor doutor Armando Venâncio, que apesar de estar a quilómetros de distancia nunca se ausentou da sua responsabilidade, apesar de ter um número “incontável” de orientandos nunca desvalorizou o meu trabalho e continuou a forçar-me a fazer mais e melhor.

O meu sincero agradecimento, pois apesar de ter tentado ser o mais presente dos orientandos sei que tive longe de o conseguir.

Depois resta-me agradecer aqueles que me ajudaram diretamente na realização desta dissertação, à gestora do hospital da CUF porto, a Dora Fernandes pelas horas que passava ao meu lado para me obrigar a trabalhar, pela simpatia constante e pela transmissão de confiança.

Ao coordenador do hospital da CUF, o engenheiro Pedro Serrano, pela permissão de fazer mais do que aquilo que tinha ficado definido e de ter sempre a porta aberta para mim, acreditando mais em mim do que eu mesmo.

Para além disso, agradecer aos meus amigos que puxaram por mim quando a vontade era pouca que me apoiaram e leram enumeras vezes a dissertação, mesmo não fazendo ideia do que estavam a ler.

Aos meus pais e a minha irmã que se preocupavam sempre com a dissertação e quando é que acabava de facto o mestrado.

A minha namorada por ter de me aturar e saber mais do que eu sobre a minha dissertação, de ter posto de lado as suas preferências e vontades para me ajudar a escrever e a concluir o mestrado.

E a todos com quem me cruzei e me ajudaram a me tornar uma pessoa melhor.





## RESUMO

O projeto em ambiente empresarial consiste na revisão do plano HACCP da empresa Gertal, S.A.

Com o aumento das populações, bem como as suas preocupações com a segurança alimentar e aliado a esse facto a necessidade das empresas de restauração em reduzir o desperdício e aumentar a rentabilidade dos seus produtos, a empresa Gertal viu a possibilidade em aumentar e/ou validar o tempo de prateleira, o tempo de exposição do produto final em linha de serviço, o tempo de armazenamento em cook-chill, o tempo de armazenamento das sobremesas e o tempo de descongelação de determinados alimentos.

Para tal, colocou-se os produtos nas condições definidas pelas normas estipuladas pela empresa, pelo seu departamento de segurança alimentar, durante o tempo em estudo.

O tempo em estudo em todos os parâmetros estipulado foi o dobro do tempo definido pelas normas da divisão de segurança alimentar da empresa para os alimentos em que o seu objetivo consistia em aumentar o seu tempo de prateleira, já os produtos que tinham como meta validar o tempo definido pela divisão de segurança alimentar da empresa, o tempo em estudo era o seu tempo atual definido pela empresa.

Dos produtos encetados avaliados todos foram possíveis de aumentar/validar o seu tempo de armazenamento, excetuando produtos como fiambre fatiado e carne embalada, que já foram rececionados com elevada carga microbiológica, as ervas aromáticas que revelaram problemas na desinfeção das mesmas e, por fim, a farinha de trigo.

Do tempo de exposição do produto final em linha de serviço os produtos sem tratamento térmico tiveram resultados insatisfatórios, já no armazenamento das sobremesas aquele com maior manipulação revelou ser o que apresentava o resultado insatisfatório.

O armazenamento em cook-chill revelou resultados muito promissores tanto para o seu armazenamento por tempos superiores ao estudado, bem como para a realização do abatimento do produto horas depois da sua confeção.

O tempo de descongelação foi possível validar para os alimentos menos perecíveis e em condições controladas, já a descongelação rápida, não revelou resultados conclusivos.

Estas revisões visam diminuir o desperdício, validar determinadas normas da empresa, aumentar os rendimentos dos produtos e, principalmente, a possibilidade de retirar maiores dividendos dos produtos adquiridos.

## PALAVRAS-CHAVE

HACCP; segurança alimentar; qualidade; rentabilidade; desperdício



## **ABSTRACT**

The project in the business environment consists of a revision of the HACCP plan of Gertal, S.A.

With the increase in populations, as well as their concerns about food safety and allied to this fact the need of catering companies to reduce food waste and increase the profitability of their products, Gertal saw the possibility to increase and / or validate shelf-life, the time of exposure of the final product in service line, the storage time in cook-chill the storage time of the desserts, and thawing time of certain foods.

To do this, the products were placed under the conditions defined by the standards stipulated by the company, by its department of food safety, during the time under study.

The time under study at all parameters stipulated was the double of the time set by the company's food safety division standards for foods where its purpose was to increase shelf life, already the products that had as goal to validate the time defined by the DSA, the study time was its current time defined by the company.

The opened products were all possible to increase / validate their storage time, except for products such as sliced ham and packaged meat, which have already been received with high microbiological load, aromatic herbs that have revealed disinfection problems and, finally, the wheat flour.

From the time of exposure of the final product in service line the products without heat treatment had unsatisfactory results, already in the storage of the desserts the one with greater manipulation proved to be the one that presented the unsatisfactory result.

The storage in cook-chill revealed very promising results both for its storage for longer times to that studied, as well as for the accomplishment of the temperature reduction, hours after its confection.

The thawing time was possible to validate for the less perishable foods and in controlled conditions, since the rapid thawing, did not reveal conclusive results.

These revisions aim to reduce food waste, validate certain company standards, increase product yields and, in particular, the possibility of withdrawing greater dividends from products purchased.

## **KEYWORDS**

HACCP; food safety; quality; profitability; waste



## ÍNDICE

Agradecimentos .....	iii
Resumo .....	v
Abstract .....	vi
Índice de Figuras.....	xi
Índice de Tabelas .....	xiii
Lista de Abreviaturas, Siglas e Acrónimos.....	xv
1. Introdução .....	1
a. Empresa.....	1
i. Caraterização da Empresa.....	1
b. Segurança e Saúde alimentar .....	2
c. Sistema HACCP .....	3
i. Enquadramento Teórico:.....	3
ii. Pré-requisitos: .....	4
iii. Planificação e Implementação do Sistema HACCP: .....	4
d. Perigos.....	6
i. Perigos físicos: .....	6
ii. Perigos químicos:.....	7
iii. Perigos biológicos:.....	8
e. Critérios Microbiológicos .....	9
f. Avaliação da Qualidade Microbiológica .....	11
g. Tecnologia de conservação dos alimentos.....	16
i. Cook-Chill .....	17
h. Temperaturas de Segurança .....	17
2. Objetivos.....	20
3. Metodologia.....	21
4. Resultados e Discussão.....	24
a. Produtos encetados.....	24
b. Tempo de Exposição do Produto final na linha .....	31
c. Tempo de armazenamento em Cook-chill .....	32



d. Tempo de armazenamento das sobremesas .....	32
e. Tempo de descongelação .....	32
Referências Bibliográficas .....	36
Anexos .....	39
Anexo I – Planificação dos processos de validação .....	40
Anexo II – Planificação CUF: .....	45
Anexo III – Recolhas das Amostras: .....	53
Anexo IV – Recolha Sobremesas .....	58
Anexo V – Boletins Analíticos .....	59
Anexo V1 – Alheira .....	59
Anexo V2 - Atum em lata (c/ liquido) .....	63
Anexo V3 - Atum em lata (s/ liquido) .....	68
Anexo V3 - Atum em óleo de girassol .....	73
Anexo V4 - Azeitonas pretas em rodela .....	77
Anexo V5 - Bacon .....	81
Anexo V6 - Caldos/molhos desidratados .....	86
Anexo V7 - Chouriço carne corrente .....	91
Anexo V8 - Cominhos Moídos .....	96
Anexo V9 - Delicias do mar .....	100
Anexo V10 - Ervas aromáticas .....	104
Anexo V10a - Coentros .....	104
Anexo V10b - Louro .....	109
Anexo V10c - Manjeriço .....	114
Anexo V10d - Orégãos .....	119
Anexo V10e - Salsa .....	124
Anexo V10f - Tomilho .....	129
Anexo V11 - Farinha de Trigo .....	133
Anexo V12 - Fatias de Fiambre Barra .....	137
Anexo V13 - Fatias de Fiambre da Pá .....	141
Anexo V14 – Feijão Frade .....	145
Anexo V15 - Fiambre Barra .....	149
Anexo V16 – Ketchup .....	154
Anexo V17 - Leite MG .....	159



Anexo V18 - Maionese.....	161
Anexo V19 - Mostarda .....	165
Anexo V19 - Natas .....	169
Anexo V20 - Ovo liquido refrigerado .....	171
Anexo V21 - Pá de porco s/ osso.....	173
Anexo V23 - Pimentão Doce.....	181
Anexo V24 - Queijo pasta dura .....	185
Anexo V25 - Queijo pasta mole .....	190
Anexo V26 - Queijo pasta semidura.....	194
Anexo V27 - Salsichas Frankfurt originais (c/ liquido) .....	199
Anexo V28 - Salsichas Frankfurt originais (s/ liquido).....	204
Anexo VI – Produtos finais em linha de exposição.....	210
Anexo VII – Peru laminado com batata assada .....	210
Anexo VI2 – Salada de batata com tintureira e delicias do mar.....	218
Anexo VI3 – Strudell de legumes.....	226
Anexo VI4 – Salada de frango .....	234
Anexo VI5 – Sande americana .....	242
Anexo VII – Produtos armazenados em <i>Cook-chill</i> .....	250
Anexo VIII1 – Carne de porco com arroz T0 .....	250
Anexo VIII2 – Carne de porco com arroz T2 .....	256
Anexo VIII3 – Carne de porco com arroz T6 .....	262
Anexo VIII4 – Massada de peixe T0 .....	269
Anexo VIII5 – Massada de peixe T2 .....	275
Anexo VIII6 – Massada de peixe T6 .....	281
Anexo VIII – Armazenamento das sobremesas.....	287
Anexo VIII1- Gelatina.....	287
Anexo VIII2 – Maça assada .....	291
Anexo VIII3 – Pudim de ovo .....	295
Anexo VIII4 – Doce de natas .....	299
Anexo VIII5 – Bolo de iogurte.....	303
Anexo VIII6 – Leite creme.....	308
Anexo IX – Tempo de descongelação .....	312



Anexo IX1 – Carne.....	312
Anexo IX2 – Peixe .....	316
Anexo IX3 – Carne 18 horas.....	319
Anexo IX4 – Peixe 18 horas.....	320
Anexo X – Normas internas Gertal.....	321
Anexo X1 – Norma DSA 1.....	321
Anexo X2 – Norma DSA 2.....	322
Anexo X3 – Norma DSA 3.....	323
Anexo X4 – Norma DSA 4.....	324
Anexo X5 – Norma DSA 5.....	325
Anexo X6 – Norma DSA 6.....	326
Anexo X7 – Norma DSA 7.....	327
Anexo X8 – Norma DSA 8.....	328
Anexo X9 – Norma DSA 9.....	329
Anexo X10 – Norma DSA 10.....	330
Anexo X11 – Norma DSA 11.....	331
Anexo X12 – Norma DSA 12.....	332
Anexo X13 – Norma DSA 13.....	333
Anexo X14 – Norma DSA 14.....	334
Anexo X15 – Norma DSA 15.....	335
Anexo X16 – Norma DSA 16.....	336
Anexo X17 – Norma DSA 17.....	337
Anexo X18 – Norma DSA 18.....	338
Anexo X19 – Norma DSA 19.....	339
Anexo X20 – Norma DAS 20.....	340
Anexo X21 – Norma DSA 21.....	341
Anexo X22 – Norma DSA 22.....	342
Anexo X23 – Norma DSA 23.....	343
Anexo X24 – Norma DSA 24.....	344
Anexo X25 – Norma DSA 25.....	345
Anexo XI – Instrução de trabalho DSA 4.....	346



## ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Valores Guia Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge.....	10
Figura 2. Riscos a ter ao longo da escala da temperatura.....	20
Figura 3. Alteração da quantidade de microrganismos a 30 °C ao longo dos 20 dias de estudo .....	31
Figura 4. Alteração da contagem de leveduras a 25 °C ao longo dos 20 dias de estudo .....	32
Figura 5. Alteração da contagem de bolores a 25 °C ao longo dos 20 dias de estudo .....	32





## ÍNDICE DE TABELAS

Tabela 1. Origem dos principais perigos físicos segundo “Os Perigos para a Segurança alimentar no processamento de alimentos”.....	7
Tabela 2. Resultados finais das análises microbiológicas aos produtos testados.....	26 - 30





## **LISTA DE ABREVIATURAS, SIGLAS E ACRÓNIMOS**

**DSA-** Divisão de segurança alimentar

**HACCP** – Análise de perigos e pontos críticos de controlo

**IT-** Instruções de trabalho

**INSA** – Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge

**PCC-** Ponto crítico de controlo

**OMS** – Organização Mundial de Saúde

**SGI-** Sistema de Gestão Integrado

**h** - horas



## 1. Introdução

As empresas de restauração alimentar têm vindo a reunir esforços para aumentar a segurança dos seus produtos, aumentando o controlo nos seus processos.

Para além disso, têm reunido esforço para aumentar e melhorar as regras de higiene dos seus colaboradores, face ao progresso sociocultural e económico da população, a par da maior concorrência entre pares <sup>(1)</sup>.

Como tal, grande parte das empresas de restauração têm-se debatido com o desperdício alimentar, o qual traz desvantagens económicas para as empresas, assim como problemas sociais pelos desequilíbrios a nível alimentar das populações e ambientais de sobre exploração de espécies.

Este problema tem potenciado o crescimento do sector da restauração, com uma constante atualização das técnicas de preparação, confeção, conservação, transporte e gestão dos produtos, de forma a preverem com maior exatidão os gastos a ter e menos desperdícios ao longo da cadeia de confeção e armazenamento.

Contudo estas melhorias no sector têm de garantir a segurança de todos os envolvidos, quer na produção, quer como consumidor final.

Desse modo, todas as alterações têm de ser suportadas por normas de segurança e instruções de trabalho, e estas têm de ser validadas, cientificamente, para além da legislação vigente <sup>(1)</sup>.

### a. Empresa

#### i. Caraterização da Empresa

A Gertal tem o seu foco de atuação em restauração coletiva, desde o setor social e saúde, onde fornece a alimentação em variadíssimos hospitais, públicos e privados, em lares e misericórdias; escolas e empresas.

Para tal, tem de assegurar que o seu binómio qualidade/preço seja o mais competitivo possível, pois apresenta como política primordial a fidelidade dos seus clientes, sendo só possível tendo a maior qualidade do mercado pelo menos preço praticado num mercado com tremenda competitividade.



Os pilares em que assenta a base da empresa são:

- A adequação e flexibilidade face ao cliente;
- A qualificação e formação contínua de recursos humanos;
- A eficiência na gestão e logística de matérias-primas;
- A melhoria contínua;
- A inovação nutricional e gastronómica;
- O respeito estrito pela legislação fiscal, laboral e ambiental;
- O cumprimento de rigorosas normas de higiene e segurança alimentar.

### **b. Segurança e Saúde alimentar**

Com o aumento exponencial da população mundial e a necessidade de suprimir as suas necessidades alimentares, a produção de alimentos tem sido intensificada ao máximo, aumentando a possibilidade de ocorrência de epidemias relacionadas com a alimentação <sup>(2)</sup>.

Dessa forma, e para controlar/ minimizar incidentes maiores, o Parlamento Europeu definiu o conceito de segurança alimentar como o "conjunto de processos ao longo de uma cadeia de produção que se seguem de modo a obter um alimento seguro" <sup>(3)</sup>.

Assim sendo, a segurança alimentar é a garantia de que o alimento não causará danos no consumidor quando preparado e/ou consumido de acordo com o uso a que se destina.

Dessa forma, a segurança e a saúde alimentar tornaram-se uma preocupação de saúde pública e, como tal, foram criadas normas, para que seja possível minimizar erros e permitir com que a alimentação das populações seja mais segura e mais, facilmente, rastreável <sup>(4)</sup>.

No ramo da alimentação, existem várias etapas críticas e propícias à contaminação, desde a produção do alimento ao seu manuseamento, à preparação, ao seu transporte e armazenamento, devendo cada etapa respeitar as normas vigentes no país e estas devem ser validadas, cientificamente.

No caso da Gertal, a norma em vigor é a ISO 22000:2005, que tem por base o Regulamento (CE) no 852/2004 de 29 de abril de 2004, o Regulamento (CE) 853/2004 de 29 de abril de 2004, o Regulamento (CE) 178/2002 de 28 de janeiro de 2002, todos estes complementados pelo *Codex Alimentarius* que auxilia na implementação e manutenção da segurança alimentar <sup>(3, 5-7)</sup>.



### c. Sistema HACCP

#### i. Enquadramento Teórico:

Para ser possível realizar o trabalho é necessário rever alguns pontos importantes, como compreender o que é o HACCP, saber em que consiste segurança e saúde alimentar e que perigos podem ocorrer ao longo da cadeia de produção e distribuição alimentar.

O HACCP, foi criado em 1960 pela empresa de Pillsbury em colaboração com a administração nacional de aeronáutica espacial dos Estados Unidos da América, a fim de assegurar a segurança e controlo alimentar de todos os géneros que eram enviados para o espaço, de forma a alimentar os astronautas.

Atualmente, é também uma aproximação sistemática para a identificação, avaliação e controlo de perigos <sup>(8)</sup>.

Desde então, tem sido utilizado de forma regular, sendo introduzida na União Europeia desde 1993, aquando da diretiva 93/43/CEE <sup>(9)</sup>.

A partir de 2004, no regulamento (CE) nº 852/2004, todos os operadores do setor alimentar tiveram de implementar os procedimentos baseados nos 7 princípios do HACCP.

Estes 7 princípios encontram-se englobados nos 14 passos/etapas do processo de implementação, estabelecendo princípios de higiene e de boas práticas, respeitando os pré-requisitos associados e assegurando uma maior identificação e controlo dos perigos ao longo do ciclo alimentar até chegar ao consumidor final <sup>(3)</sup>.

A sua importância tem aumentado com o passar dos anos, na medida em que com o crescimento populacional e com o aumento dos requisitos de segurança por parte dos consumidores a sua implementação garante quer um maior controlo dos processos alimentares, quer uma segurança para os manipuladores das matérias primárias <sup>(10,11)</sup>.

Para além disso, com o aumento da globalização vários produtos têm locais de produção e confeção em países distintos a muitos quilómetros de distância.

Esta questão, faz com que a rastreabilidade desses mesmos produtos tenha de ser corretamente efetuada e obedecer a vários parâmetros, de forma a não originar intoxicações alimentares ou, até eventualmente, epidemias.

Hoje em dia, muitos destes produtos/ matérias primas para conseguirem viajar diversos quilómetros têm adjacentes, à sua composição nutricional, vários químicos e compostos alergénicos, tornam-se propícios para o aparecimento de novas estirpes bacteriológicas e resistências aumentadas em estirpes já existentes <sup>(12)</sup>.



Apesar da sua implementação obrigatória na maioria dos setores da produção alimentar, o número de doenças relacionadas com a alimentação não tem diminuído e segundo a Organização Mundial de Saúde (OMS), todos os anos as populações dos países desenvolvidos são cada vez mais afetada por estas doenças, cujas causas nem sempre são conhecidas <sup>(4,12)</sup>.

A nível mundial, está demonstrado que 70 % das doenças alimentares estão associadas aos serviços de catering ou a serviços de alimentação <sup>(13)</sup>.

#### ii. Pré-requisitos:

Paralelamente ao HACCP tem de existir sempre um programa auxiliar complementar tornando-o completamente funcional, o programa de pré-requisitos.

Os pré-requisitos são, como o próprio nome indica, requisitos a adotar e a implementar antes do HACCP <sup>(14)</sup>.

Os dois programas são complementares, na medida em que o HACCP é um sistema de verificação de perigos associados às etapas do processo e do processamento.

Assim, em conjunto, permitem não só reduzir a probabilidade de ocorrência de perigos no produto final, mas, também, no funcionamento das unidades <sup>(15)</sup>.

O sucesso e a eficácia do HACCP e dos pré-requisitos estão, intimamente, interligados entre si e com a correta implementação de ambos.

A nível da legislação atualmente em vigor, os pré-requisitos englobam os códigos de boas práticas de higiene e de fabrico, os planos de higiene e a higiene e formação do pessoal, as infraestruturas e os equipamentos, o controlo de pragas, o abastecimento de água, a recolha de resíduos e o controlo de fornecedores com a análise das certificações e a realização de auditorias <sup>(16)</sup>.

#### iii. Planificação e Implementação do Sistema HACCP:

Para que ocorra, quer uma correta implementação de um sistema HACCP, quer para que seja possível aplicar uma reformulação ou melhoria a este é necessário dar resposta a 14 pontos e contemplar os 7 princípios do HACCP <sup>(15, 16)</sup>:

1. Rever os planos anteriores;
2. Definir a equipa HACCP a trabalhar:
  - a. Multidisciplinar;
  - b. Conhecimento aprofundado do produto e da empresa;
  - c. Especialistas em áreas diversas, mas que englobem todas as áreas da cadeia de produção;



- d. Identificar o âmbito do plano.
3. Descrever do produto (de um produto ou de vários produtos em simultâneo):
  - a. Constituição;
  - b. Estrutura físico-química;
  - c. Processos de tratamento;
4. Identificar o uso final;
5. Identificar o consumidor final esperado;
6. Construir fluxogramas:
  - a. Efetuado pela equipa HACCP constituída;
  - b. Incluir todas as etapas de produção do produto ou gama de produtos;
  - c. Incluir as principais variáveis da operação (i.e., temperatura, pressão, tempo, entre outros);
  - d. Incluir as ligações/dependências das etapas precedentes e subseqüentes.
7. Confirmar *in-loco* o Fluxograma;
8. Identificar e analisar possíveis perigos (1º princípio):
  - a. Listar todos os perigos (razoavelmente) expectáveis, respeitando o âmbito do plano, desde a produção primária até ao ponto de consumo;
  - b. Identificar os que, pela sua natureza, deverão ser eliminados ou reduzidos até um nível aceitável, de modo a garantir a segurança sanitária, com base na:
    - i. probabilidade de ocorrência e severidade dos danos
    - ii. avaliação da presença do perigo;
    - iii. quando aplicável, condições que conduzam à multiplicação de organismo e à produção ou persistência de toxinas;
    - iv. identificar possíveis medidas para o controlo dos perigos identificados.
9. Identificar os pontos críticos para controlo (PCC) para cada perigo identificado (2º princípio);
10. Definir os limites críticos para cada perigo em cada PCC (3º princípio):
  - a. Devem existir limites críticos concretos e validados;
  - b. Incluem medições de pH, temperatura, atividade da água, humidade, sensores diversos e inspeção visual;
  - c. Limites críticos têm de ser mensuráveis e objetivos para parâmetros físico-químicos.
11. Definir o procedimento de monitorização dos PCC (4º princípio) ;



12. Estabelecer um plano de ação a adotar sempre que os limites críticos sejam ultrapassados (5º princípio):
  - a. Para cada perigo em cada PCC devem existir ações corretivas específicas;
  - b. As ações corretivas devem incluir indicação sobre o destino do produto não conforme;
  - c. Todos os registos devem ser documentados e validados.
13. Implementar um sistema de verificação do funcionamento do plano HACCP adotado (6º princípio):
  - a. Verificar os procedimentos de registo;
  - b. Verificar a validação dos testes, métodos e procedimentos adotados para o acompanhamento dos PCC;
  - c. Recurso a um auditor externo;
  - d. Incluir a revisão do plano.
  - e. Realizar o controlo dos procedimentos através do recurso a análises quer aos produtos, quer aos equipamentos e materiais utilizados;
14. Implementar um sistema efetivo de registo do resultado de todos os testes efetuados em cada PCC (7º princípio):
  - a. Toda a documentação necessária à implementação do plano HACCP (do ponto 1 ao 14) deve estar compilada e conservada;
  - b. Toda a documentação referente às medições efetuadas em cada PCC, historial de desvios, fichas de trabalho, deve estar compilada e conservada.

#### **d. Perigos**

Na segurança alimentar estão contidas todas as doenças que possam ocorrer ou ser induzidas pela ingestão de alimentos e/ou da ocorrência de perigos físicos, químicos e/ou biológicos <sup>(13)</sup>.

##### **i. Perigos físicos:**

Os perigos físicos são aqueles em que os produtos alimentares contêm partículas sólidas, estranhas ao produto, com as mais diversas proveniências (ex: fragmentos de vidros) <sup>(17)</sup>.

Normalmente, os perigos físicos são visíveis a olho nu e resultam da contaminação e/ou más práticas em vários pontos da cadeia produtiva, que são, também, controlados por uma inspeção cuidadosa com técnicas de vigilância aplicadas pelo produtor.



A asfixia ou engasgamento, em idosos e crianças, são as complicações mais recorrentes provenientes deste tipo de perigo, devendo, dessa forma, fornecer sempre porções pequenas de alimentos a estes grupos de maior risco.

*Tabela 1. Origem dos principais perigos físicos segundo Os Perigos para a Segurança alimentar no processamento de alimentos*

<b>Material</b>	<b>Origens Principais</b>
Vidro	Garrafas, jarras, lâmpadas, janelas, utensílios, proteção de mediadores
Madeira	Paletes, caixas, utensílios
Pedras	Campo, material de construção
Metal	Equipamentos, campo, arame, operadores
Isolamento/Revestimento	Material de construção
Ossos	Processamento inadequado
Objeto de uso pessoal	Operadores

ii. Perigos químicos:

Os perigos químicos têm a particularidade de ocorrerem naturalmente no alimento, regra geral são a fonte de maior perigo para o consumidor, como, são exemplo as micotoxinas, as histaminas e as dioxinas.

No entanto, podem, também, ser adicionados direta ou indiretamente ao alimento durante o processamento dos alimentos <sup>(17)</sup>.

Estes podem ser metais pesados, conservantes, antibióticos, hormonas, pesticidas, agentes de limpeza e desinfecção e promotores de crescimento <sup>(17)</sup>.

Os agentes químicos suscetíveis de provocar dano para a saúde do consumidor devem ser considerados como perigo, independentemente de haver legislação específica.

De todos os tipos de perigos, os químicos são aqueles que têm maior controlo e legislação em vigor, com várias diretivas europeias que discriminam os vários agentes químicos considerados como perigos <sup>(18)</sup>.

Para o consumidor, dependendo da dosagem, podem provocar diferentes tipos de complicações desde mal-estar a complicações crónicas, contudo, a ingestão de toxinas pode não ser um perigo para a saúde humana, mesmo em elevadas quantidades, pois o alimento, além da possibilidade de conter toxinas, também pode conter antitoxinas que fazem reduzir esse risco <sup>(19)</sup>.



### iii. Perigos biológicos:

Os perigos biológicos são os mais complicados de controlar, uma vez que possuem a capacidade de se replicar <sup>(18)</sup>.

Os alimentos são fornecedores energéticos para os humanos e outros animais, contudo, para além desses, também, são o local ideal para o crescimento microbiano (ex.: bactérias, vírus, parasitas e fungos) <sup>(17)</sup>.

O perigo é entendido pela presença de um organismo estranho ao produto numa concentração inaceitável para o seu consumo, tendo o potencial de causar dano ao consumidor <sup>(20)</sup>.

Para a OMS, as doenças de origem alimentar são, maioritariamente, infeções, toxico-infeções e intoxicações, todas elas provocadas por agentes que entram no nosso organismo, sendo eles microrganismos ou as suas toxinas <sup>(12)</sup>.

As infeções são as que resultam da ingestão de um ou mais microrganismos viáveis que se multiplicam de tal forma que atingem uma quantidade suficiente para provocarem a doença.

As infeções mediadas por toxinas (toxico-infeções) decorrem da ingestão de um microrganismo que possa libertar toxinas para o corpo, causando uma infeção.

As intoxicações, por sua vez, ocorrem pela libertação de toxinas ou substâncias tóxicas para o alimento por parte dos microrganismos em quantidades suficientes para causar a doença antes da sua ingestão, não sendo necessário a existência do microrganismo viável na altura da ingestão do alimento.

Apesar de ser impossível ter alimentos absolutamente seguros, o objetivo que se tenta atingir é que este risco seja o menor possível.

Para tal, é necessário conhecer e saber eliminar os perigos que podem ocorrer ao longo da cadeia de produção <sup>(11)</sup>.

De entre os perigos passíveis de provocar dano ao consumidor, é possível estes serem agrupados em três grandes grupos: os perigos físicos, os químicos e os biológicos.

Atualmente, as bactérias causadoras das toxico-infeções mais graves são as *Salmonella spp*, a *Staphylococcus aureus* e a *Clostridium perfringens* <sup>(21)</sup>.

A colonização do alimento por parte do microrganismo depende de dois tipos de fatores (os bióticos e os abióticos).

Os fatores bióticos (seres vivos) representam pouca relevância, no entanto, os abióticos (fatores resultantes das interações com o ecossistema) são muito importantes <sup>(22)</sup>.

Nesta categoria encontram-se fatores como o binómio temperatura/tempo, a humidade, o pH, a atividade da água e o fornecimento de oxigénio.



A presença do perigo biológico não significa, porém, que exista contaminação, uma vez que esta está relacionada com o grau de contaminação presente no alimento, da multiplicação dos microrganismos dentro do organismo, da quantidade de toxinas produzidas pelo microrganismo e, principalmente, da sensibilidade individual à ação dos agentes causadores da doença (grupos de risco, faixa etária, estado de saúde, entre outros) <sup>(22)</sup>.

#### e. Critérios Microbiológicos

A segurança dos produtos alimentares, como já referido, é garantida pela implementação e pelo cumprimento tanto das Boas Práticas de Fabrico como do plano de HACCP.

Desse modo, a análise microbiológica por si só não garante a segurança alimentar, visto que esta está dependente da amostragem, metodologia e distribuição dos microrganismos na matriz do alimento.

No entanto, não se pode descartar a sua importância em Saúde Pública, tendo sempre como objetivo a inocuidade e salubridade dos alimentos, como forma de prevenir o aparecimento de doenças de origem alimentar <sup>(23)</sup>.

A Direção Geral de Alimentação e Veterinária consideram como legislação aplicável o Decreto-Lei n.º 193/2004, o Regulamento (CE) n.º 216/2003, o Regulamento (CE) n.º 2073/2005, o Regulamento (CE) n.º 852/2004, o Regulamento (CE) n.º 178/2002 e o Decreto-Lei n.º 113/2006.

Destacando o Regulamento (CE) n.º 2073/2005, de 15 de novembro e suas alterações, este estabelece os critérios microbiológicos e as regras de execução a serem cumpridas pelos operadores das empresas do sector alimentar é relativo aos critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios.

Critério microbiológico é assim definido como “critério que define a aceitabilidade de um produto, de um lote de géneros alimentícios ou de um processo, baseado na ausência ou na presença de microrganismos, ou no seu número, e/ou na quantidade das suas toxinas/metabolitos, por unidade (s) de massa, volume, área ou lote” <sup>(24)</sup>.

Os critérios microbiológicos devem ter em consideração tanto os microrganismos patogénicos como as suas toxinas, os microrganismos de alteração e os indicadores, bem como o momento de amostragem e os tipos de produto e amostra colhida.

A fim de interpretar os resultados é possível utilizar critérios microbiológicos já existentes <sup>(23)</sup>. O vasto e longo trabalho elaborado pelo Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge (INSA) permitiu o desenvolvimento de Valores Guia para a avaliação da qualidade



microbiológica dos alimentos cozinhados prontos a comer, reunindo informação sobre diversos microrganismos.

Estes têm em consideração os três grupos de alimentos prontos a comer e os quatro níveis de qualidade microbiológica, que são, também, trabalho do INSA.

Os primeiros são divididos tendo em conta o tipo de ingredientes que constituem os alimentos, o tratamento térmico utilizado ou outro procedimento.

Os segundos atentam à contagem de microrganismos aeróbios mesófilos, microrganismos indicadores e a presença ou o número de determinados patogénicos, obtidos nas análises microbiológicas, dividindo assim em satisfatório, aceitável, não satisfatório e inaceitável/potencialmente perigoso <sup>(23)</sup>.

Tabela 2 – Valores Guia para avaliação da qualidade microbiológica de alimentos cozinhados prontos a comer					
Microrganismo	Grupo de alimentos	Qualidade Microbiológica (ufc/g quando não indicado)			
		Satisfatório	Aceitável	Não satisfatório	Inaceitável / potencialmente perigoso
Microrganismos a 30°C	1	$\leq 10^2$	$> 10^2 \leq 10^4$	$> 10^4$	NA
	2	$\leq 10^3$	$> 10^3 \leq 10^5$	$> 10^5$	NA
	3	$\leq 10^4$	$> 10^4 \leq 10^6$	$> 10^6$	NA
Leveduras	1* e 2	$\leq 10^2$	$> 10^2 \leq 10^4$	$> 10^4$	NA
	3	$\leq 10^2$	$> 10^2 \leq 10^3$	$> 10^3$	NA
Bolores	1* e 2	$\leq 10$	$> 10 \leq 10^2$	$> 10^2$	#
	3	$\leq 10^2$	$> 10^2 \leq 10^3$	$> 10^3$	#
Coliformes totais	1	$\leq 10$	$> 10 \leq 10^2$	$> 10^2$	NA
	2	$\leq 10$	$> 10 \leq 10^3$	$> 10^3$	NA
	3	$\leq 10^2$	$> 10^2 \leq 10^4$	$> 10^4$	NA
<i>E. coli</i>	1, 2	$< 10$	NA	$\geq 10$	NA
	3	$\leq 10$	$> 10 < 10^2$	$\geq 10^2$	NA
<i>Listeria spp.</i>	1, 2 e 3	$< 10^2$	NA	$\geq 10^2$	NA
Anaeróbios sulfito redutores	1, 2 e 3	$\leq 10$	$> 10 \leq 10^3$	$> 10^3 < 10^4$	$\geq 10^4$ #
<b>Patogénicos</b>					
<i>Staphylococcus coagulase positiva</i>	1, 2 e 3	$< 10^2$	NA	$\geq 10^2 \leq 10^4$	$> 10^4$
<i>Bacillus cereus</i>	1, 2 e 3	$\geq 10^2$	$> 10^2 \leq 10^3$	$> 10^3 < 10^5$	$\geq 10^5$
<i>Clostridium perfringens</i>	1, 2 e 3	$< 10$	$\geq 10 \leq 10^3$	$> 10^3 < 10^4$	$\geq 10^4$
<i>Salmonella spp.</i>	1, 2 e 3	Ausente em 25g			Presente em 25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	1, 2 e 3	Ausente em 25g	Presente em 25g $< 10^2$ #	-	$\geq 10^2$
<i>Campylobacter spp.</i>	1, 2 e 3	Ausente em 25g			Presente em 25g
<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	1, 2 e 3	Ausente em 25g			Presente em 25g
<i>Yersinia enterocolitica</i>	1, 2 e 3	Ausente em 25g			Presente em 25g

Figura 1. Valores guia Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge



## f. Avaliação da Qualidade Microbiológica

As análises microbiológicas, como base para a avaliação da qualidade microbiológica dos alimentos, pelo INSA, incluem a contagem/deteção de microrganismos aeróbios mesófilos e microrganismos indicadores e de determinados microrganismos patogénicos<sup>(23)</sup>.

Os microrganismos mais comuns, nos Estados Unidos da América, de provocar doença são norovírus, *Salmonella spp.*, *Clostridium perfringens*, *Campylobacter spp.* e *Staphylococcus spp.*, no entanto, as espécies mais prováveis de levar a hospitalização são *Clostridium botulinum*, *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli* e *vibrio cholerae* <sup>(25)</sup>.

O manual da OMS aconselha o cumprimento de 5 regras primordiais para uma alimentação mais segura, sendo estas manter a limpeza, separar os alimentos crus dos cozinhados, cozinhar adequadamente os alimentos, manter os alimentos a temperaturas seguros e utilizar água e matérias-primas seguras <sup>(26)</sup>.

A análise dos microrganismos indicadores, como são os microrganismos a 30°C, leveduras e bolores, permitem obter informação sobre as condições de higiene potencialmente inadequadas durante o processamento, produção ou armazenamento, a ocorrência de contaminação fecal, a provável presença de microrganismos patogénicos, a deterioração dos produtos e, ainda, a eficácia de tratamentos <sup>(27)</sup>.

Os microrganismos indicadores devem apresentar como características a sua fácil e rápida deteção, facilidade de diferenciação relativamente aos outros microrganismos presentes no produto, deteção aquando da presença de patogénicos e ter taxas de crescimento equivalentes às dos patogénicos <sup>(28)</sup>.

Dá-se assim destaque aos microrganismos patogénicos, responsáveis por doenças de origem alimentar:

### **Salmonella**

A *Salmonella* provoca salmonelose, uma das principais toxinfecções alimentares, uma problemática para a saúde pública <sup>(29)</sup>.

No período de 2012 a 2016 verificou-se uma diminuição da ocorrência, mas sem diferença estatisticamente significativa, sendo que foi a causa mais comumente detetada, com um total de 94 530 casos confirmados em seres humanos <sup>(30)</sup>.

Os alimentos onde é mais comum a presença deste patogénico são nos ovos, carne mal cozinhada ou crua de suínos, perus e galinhas, leite ou sumos não pasteurizados e frutos e vegetais crus <sup>(29)</sup>.

<sup>31)</sup>



As doenças originadas pela *Salmonella* são diversas, nomeadamente a febre tifoide causada pela *Salmonella typhi*, os sintomas são graves incluindo septicemia, febre alta, diarreia e vómitos, após um período de incubação de 7 a 21 dias.

A sua disseminação ocorre através da água e alimentos contaminados com material fecal humano, os seus portadores permanecem como potenciais fontes de contaminação durante vários meses, ou mesmo anos <sup>(31)</sup>.

A febre entérica tem como agente etiológico a *Salmonella paratyphi* A, B e C, causada pelo consumo de água e alimentos, particularmente leite e vegetais crus, mariscos e ovos, os sintomas se apresentam mais suaves, relativamente à anterior, com um período de incubação de 6 a 48 horas <sup>(32)</sup>.

A doença pode evoluir para septicemia e frequentemente desenvolver o quadro de gastroenterite.

As restantes salmoneloses provocam um quadro de infeção gastrointestinal, sendo os principais sintomas dores abdominais, diarreia, febre e vómitos, aparecem entre 12 a 36 horas após.

Os alimentos com responsabilidade neste caso são carne bovina, aves, suínos e ovos crus<sup>(33)</sup>.

As mudanças na criação dos animais e a disseminação de novos serotipos provocada pelo crescente fluxo do comércio leva a diversas alterações dos serotipos, sendo que existe uma grande preocupação com o aparecimento de estirpes multirresistentes <sup>(34)</sup>.

Um correto manuseamento dos alimentos em cru, através da sua confeção e da higiene dos locais e um adequado tratamentos das águas municipais podem prevenir ou reduzir o risco de contaminação<sup>(30, 31)</sup>.

### **Escherichia coli (E. coli)**

Bacilo gram negativo, anaeróbio facultativo, mesófilo pertence à família *Enterobacteriaceae*, sendo o microrganismo mais prevalente no trato gastrointestinal humano e animais e, também um dos principais patogénicos<sup>(35)</sup>.

A presença deste microrganismo nos alimentos é definido como um bioindicador de contaminação fecal, devido à falta de higiene pessoal dos manipuladores e no período de processamento, ou através de águas poluídas, tendo como população de risco os países pobre com maus hábitos de higiene <sup>(36)</sup>.

A transmissão da *E.coli* ocorre por ingestão de alimentos contaminados, pelo contacto directo com animais infectados ou pessoas infectadas, pela água contaminada, carne durante o abate e/ou outros alimentos: leite cru, derivados de frutas e hortícolas, maionese e cidra de maçã.



Esta bactéria patogénica tem a particularidade de sobreviver na água e numa grande variedade de alimentos (ácidos), suporta a passagem no estômago e conseqüentemente, vai colonizar o intestino, principalmente o colón, aderindo e lesionando as células epiteliais, produzindo verotoxinas ou toxinas do tipo *Shiga* <sup>(37)</sup>.

De todas as estirpes a mais conhecida é a *E.coli O157:H7*, patogénico de origem alimentar, formadora da colite hemorrágica, aparece normalmente em produtos de origem animal, hamburgers, fast-food, carne mal processada e, outros produtos contaminados com excrementos<sup>(38)</sup>.

### ***Clostridium perfringens***

Bacilo gram positivo, esporulado, anaeróbio, mas aerotolerante, mesófilo, com temperatura ótima de crescimento entre os 15-50 °C, apresenta cápsula e é imóvel.

Para além disso, o *C.perfringens* é sensível ao calor (mesófilo) e à refrigeração, ao pH extremo e ao NaCl e nitritos<sup>(32)</sup>.

O género *Clostridium* é composto por várias estirpes dependendo do tipo de toxina que produz (A, B, C, D e E), a estirpe do tipo A é a mais incidente, produz a enterotoxina do *C.perfringens* (CPE) que se for preformada não tem efeito no ser humano.

Os tipos C e o D têm a capacidade de produzir enterotoxina, para além disso, a do tipo C, embora menos comum, é grave, estando associada à enterite necrótica humana <sup>(39)</sup>.

A CPE resulta na ingestão da bactéria presente no alimento, aquando da ingestão de grande número de células viáveis, ocorrendo, posteriormente, a produção da toxina no intestino delgado no momento da esporulação.

Seguidamente, ocorre uma interação com a mucosa intestinal e, por fim existe a manifestação dos sintomas de uma toxinfecção alimentar, sendo mais frequente dores abdominais severas, diarreia profusa, náuseas, febre, vômitos raros e prostração.

O grupo-alvo são todos os que estão em contacto com a bacteria, especialmente idosos e crianças , tendo um período de incubação de 8 a 12 horas <sup>(40)</sup>.

Bactéria ubíqua e abundante na Natureza, estando presente no solo e poeiras, água e no trato gastrointestinal do Homem e animais, sendo dessa forma um bioindicador de contaminação fecal, para além da sua longevidade e resistência dos esporos <sup>(41)</sup>.

Algumas das características que permitem o crescimento da bactéria, especialmente na carne bovina e no frango, são a temperatura, o pH e a atividade da água, quando esta é aquecida e arrefecida lentamente.



Visto ter um crescimento muito rápido quando os alimentos estão quentes ( $\pm 45\text{ }^{\circ}\text{C}$ ), o pH da mesma e os aminoácidos não sintetizados, fornecendo assim nutrientes para o crescimento bacteriano <sup>(41)</sup>.

Os incidentes de intoxicação alimentar por *Clostridium perfringens* dão-se com mais frequência em instituições tais como hospitais, escolas ou residências universitárias, onde são preparadas refeições em grande escala <sup>(42)</sup>.

### **Bacillus cereus**

Bacilo gram positivo, esporulado, anaeróbio facultativo, móvel, tendo duas formas de intoxicação alimentar, a emética e a diarreica <sup>(43)</sup>.

A toxina emética, produzida no próprio alimento, induz o vômito, sendo causadora da intoxicação alimentar.

Para além disso, é um peptídeo de baixo peso molecular, estável ao calor e ao pH extremo - acidez gástrica - e resistente as enzimas proteolíticas.

A toxina atua concretamente no nervo vago, levando à ocorrência do vômito.

Mais frequente nos países orientais, tem um período de incubação de 1 a 6 horas, tem como alimentos envolvidos o arroz reaquecido, os vegetais, puré de batata e pratos de massa e pastelaria <sup>(44)</sup>.

A toxina diarreica, causadora de uma toxinfecção alimentar, é uma toxina produzida durante o crescimento das células viáveis, diferenciando-se da emética, pela sensibilidade ao calor e o seu local de atuação sendo este no trato intestinal.

A produção acontece no intestino delgado, inibindo o funcionamento correto das células epiteliais do mesmo, levando à ocorrência de diarreia.

Mais frequente na Europa e América do Norte, tem um período de incubação superior à emética - 8 a 16 horas - e tem como alimentos preferenciais a carne cozinhada, os cereais, o leite e derivados, os molhos, os vegetais, as sopas e pastelaria <sup>(44)</sup>.

### **Staphylococcus aureus**

O presente patogénico apresenta-se sob a forma de cocos, maioritariamente em cacho, gram positivos, não esporulados e anaeróbios facultativos<sup>(45)</sup>.

Poderá dar origem a uma intoxicação alimentar através da ingestão de alimentos que contenham células viáveis, ocorrendo a produção de toxinas, enterotoxinas, nos mesmos, quando as condições são favoráveis a esta.

As toxinas, se previamente presentes, são resistentes a processos térmicos.



As principais fontes de contaminação, nomeadamente das estirpes produtoras de enterotoxinas, são os seres humanos, visto que esta naturalmente presente nas membranas mucosas de todos os animais de sangue quente <sup>(46)</sup>.

Assim, a contaminação ocorre essencialmente pela manipulação de alimentos, bem como, pela existência de feridas infetadas nos manipuladores portadores dos microrganismos, da contaminação após o processamento térmico, pelos biofilmes em superfícies de trabalho, ou mesmo, pelo armazenamento próximo de matérias-primas contaminadas com alimentos já processados <sup>(47)</sup>.

Os produtos mais comumente associados às intoxicações são os alimentos com recheio de carne, saladas preparadas com ovo ou marisco, pastelaria com recheio, fiambre, gelados e queijo.

Em termos de sintomatologia, após 1 a 7 horas após a ingestão, pode ocorrer náuseas, vômitos, diarreia e dores abdominais <sup>(46)</sup>.

### **Listeria monocytogenes**

Bacilo curto gram positiva, não esporulada e psicotrófica, ainda com capacidade de formação de biofilmes.

A *Listeria monocytogenes* apresenta diversas estirpes, sendo que estas são divididas em 13 grupos tendo em conta as características antigénicas, as diferentes estirpes podem apresentar diferentes níveis de virulência <sup>(48)</sup>.

A distribuição desta é ubíqua e abundante, a listeriose é frequentemente associada ao consumo de alimentos tanto de origem animal, como queijos, enchidos, leite cru e derivados a partir deste, peixe fumado e camarão, como de origem vegetal, como saladas.

Estes produtos são particularmente preocupantes, visto que alguns não incluem no seu processamento/ preparação uma etapa que permite a eliminação da *L. monocytogenes*.

O ambiente doméstico, como frigoríficos, panos, bancas e escovas dos dentes, e a indústria alimentar, incluindo matérias-primas e os próprios locais de processamento podem ser fontes de contaminação.

Este patogénico exhibe uma excepcional capacidade de travessia da barreira intestinal, hematoencefálica e placentária <sup>(48)</sup>.

A infeção manifesta-se quer de forma não invasiva, com um período de incubação de 18 horas, evidenciando episódios de diarreia, vômitos, dores musculares e abdominais, sob uma gastroenterite auto-limitante, quer de forma invasiva, após um período de incubação de 30 dias, acompanhada de gripe, diarreia, vômitos, meningite e septicemia <sup>(49)</sup>.



A prevenção da disseminação do patogénico incide em diversos pontos nomeadamente no esclarecimento de informação aos consumidores, com particular interesse nos indivíduos de risco.

A presença de *L.monocytogenes*, principalmente em alimentos sujeitos a tratamentos térmicos, é um indicador de práticas de higiene insuficientes ou deficitárias.

Dessa forma, o cumprimento das boas práticas de higiene e fabrico é essencial, sobretudo no que toca à contaminação cruzada entre matérias-primas/superfícies/equipamentos e alimentos prontos a consumir.

Este ponto evidencia a importância da implementação de um sistema como o HACCP, como uma estratégia importante de prevenção<sup>(49)</sup>.

#### **g. Tecnologia de conservação dos alimentos**

A conservação dos produtos permite dar-lhes uma maior longevidade, diminuindo a sua deterioração e aumentando a sua vida útil com a mesma segurança alimentar.

A conservação dos produtos é um conceito com muitos anos, pois desde cedo se percebeu que para conseguir suprimir as necessidades alimentares dos povos era necessário conservar os alimentos para diminuir a sua deterioração, uma das formas de conservação mais antigas é a salga do bacalhau<sup>(50)</sup>.

Outras barreiras utilizadas para a conservação dos alimentos são a temperatura, a atividade da água, o potencial redox, a utilização de conservantes e de microrganismos competidores<sup>(51)</sup>.

O aumento da população mundial e as alterações e exigências na sua alimentação criam a necessidade de desenvolver e aperfeiçoar estratégias de produção e conservação de alimentos<sup>(52)</sup>.

Nos últimos 30 anos, ocorreu o desenvolvimento de vários processamentos, como o *cook-chill*, *cook-freeze* e *sous-vide*, através da combinação de um processamento térmico suave com o armazenamento a baixas temperaturas, sem, assim, recorrer a conservantes ou aditivos<sup>(53)</sup>.

Os fenómenos de alterações microbianas podem ser retraídos através de técnicas de conservação.

Estas podem impedir ou inibir o crescimento microbiano, como a congelação, a secagem, a acidificação, a fermentação entre outras; inativar os microrganismos, como a pasteurização e a irradiação; restringir o acesso dos microrganismos, como no processamento e embalagens asséticas<sup>(54-57)</sup>.



### i. Cook-Chill

O sistema *cook-chill* permite uma produção em grande quantidade, havendo vantagens a nível económico e diminuição do desperdício de alimentos, este é um sistema de descontinuidade entre os momentos de produção e consumo <sup>(58)</sup>.

Para que o sistema ocorra sem problemas de contaminação os alimentos têm de sofrer um tratamento térmico, a fim de impedir o desenvolvimento de microrganismo, cada microrganismo tem o seu limite mínimo e máximo de resistência as temperaturas <sup>(59)</sup>.

Muitos autores consideram o binómio de 70 °C durante 2 minutos para a redução de *Listeria monocytogenes*, esta serve de ponto de referência, visto ser considerada a bateria patogénica não produtora de esporos mais termorresistente <sup>(52, 56, 57, 60)</sup>.

Em seguida, os alimentos são arrefecidos rapidamente, o *Codex Alimentarius* recomenda que a temperatura deve ser reduzida abaixo dos 10 °C no centro térmico, no máximo, em 2 horas<sup>(61)</sup>.

O curto intervalo de tempo permite controlar a presença e o crescimento de microrganismos e a retenção de nutrientes, para tal, são necessários abatedores de temperatura <sup>(52, 58)</sup>.

Posteriormente, ocorre o armazenamento a temperaturas acima do ponto de congelação, entre 0 a 3 °C, por um período de cinco dias, contando com o dia de produção, até ao momento de regeneração e/ou serviço) <sup>(58, 59)</sup>.

Neste ponto é recomendado que atinja, no mínimo, 70°C no centro térmico, tal irá garantir a eliminação da maioria dos patogénicos, exceto toxinas de determinados patogénicos e esporos bacterianos <sup>(62)</sup>.

Deve ter-se especial atenção às condições de arrefecimento, visto que os alimentos não devem estar a temperaturas consideradas de risco (10-63 °C), a fim de diminuir o crescimento microbiológico <sup>(58)</sup>.

As vantagens deste método passam pela inativação das formas vegetativas, no momento da confeção, e a refrigeração apresenta-se como um obstáculo à deterioração do alimento e ao crescimento da maioria dos patogénicos, não sofrendo alterações organoléticas significativas <sup>(63)</sup>.

### h. Temperaturas de Segurança

A maior destruição de microrganismos ocorre a altas temperaturas, mas o frio é o processo mais utilizado para manter a qualidade dos alimentos, como a refrigeração e a manutenção de congelados.



Estas temperaturas devem ser adaptadas ao grupo de alimento e se é congelado ou ultracongelado ou refrigeração, devendo existir equipamentos diferentes para os diferentes tipos de produtos <sup>(64)</sup>.

A refrigeração reduz a temperatura dos alimentos para valores entre os 0 e os 7°C, alimentos perecíveis como o pescado, carnes, produtos lácteos e alimentos confeccionados devem ser armazenados entre -1°C e 5°C <sup>(64)</sup>.

O incumprimento destas temperaturas permitirá o desenvolvimento e crescimento de bactérias previamente presentes no equipamento ou alimento, como a *Listeria monocytogenes* e *Yersinia enterocolitica* <sup>(65)</sup>.

Relativamente à manutenção de congelados e ultracongelados as temperaturas devem ser cerca de -12°C e -18°C, respetivamente, desde a sua receção, este processo evitar o desenvolvimento, multiplicação e produção de toxinas por contaminantes bacteriológicos <sup>(64, 65)</sup>.

O processo de congelação ou ultracongelação permite reduzir a atividade microbiana e por isso conservá-los, para que seja feito de forma adequada devem ser utilizados equipamentos próprios de congelação rápida, como os abatedores de temperaturas, atingindo assim de forma homogénea os -12°C e os -18°C, respetivamente <sup>(64)</sup>.

O controlo do crescimento resulta não só pela temperatura mais baixa, mas também, pela redução da atividade enzimática e da atividade da água livre<sup>(66)</sup>.

No que toca ao processo de descongelação este deve ser feito em frio positivo, entre 0°C e 4°C e os alimentos devem ser consumidos num máximo de 24 horas <sup>(65, 67)</sup>.

A descongelação nunca deve ser feita à temperatura ambiente, visto que pode permitir o desenvolvimento, multiplicação e produção de toxinas, nomeadamente de microrganismos patogénicos <sup>(65, 67)</sup>.

A confeção dos alimentos deve ser realizada a fim de preservar o máximo valor nutritivo, sendo um método seguro para garantir a segurança dos alimentos.

A temperatura no centro térmico dos alimentos deve atingir os 75°C durante no mínimo 2 minutos <sup>(64)</sup>.

Esta exigência é suficiente para eliminar bactérias como as *Salmonella spp.*, *Campylobacter spp.*, *Listeria monocytogenes* e *Yersinia enterocolitica* <sup>(65)</sup>.

O uso de temperaturas inferiores deve ser validada e os alimentos consumidos no máximo de 30 minutos <sup>(65)</sup>.

Se os alimentos não forem consumidos de imediato, devem ser arrefecidos até aos 5°C num máximo de 2 horas <sup>(64, 67)</sup>.



Os equipamentos de arrefecimento deverão ser capazes de reduzir a temperatura do centro térmico dos alimentos para valores inferiores a 10 °C, dentro de 2 horas.

A incapacidade de atingir essa temperatura no período indicado, possibilitará que bactérias como *Salmonella spp.* e o *Staphylococcus aureus* que estão presentes nas cozinhas se multipliquem e, no caso da última, produza toxina.

O reaquecimento deve ser feito apenas uma vez num máximo de 30 minutos e atingir temperaturas de 70°C ou superiores <sup>(11, 65)</sup>.

Se os alimentos forem para ser servidos frios devem ser mantidos na câmara de refrigeração entre 0°C e 4°C <sup>(67)</sup>.

Se forem mantidos a quente, este período deve ser o mínimo possível e a temperaturas no mínimo de 63°C, caso tal não se verifique o processo de crescimento e produção de toxinas, como *Staphylococcus aureus*, *Clostridium perfringens* e *Bacillus cereus* será iniciado <sup>(65, 67)</sup>.

As bactérias são capazes, de um modo geral, de se desenvolver entre os 5 e os 65 °C, a chamada “zona de perigo” sendo que a temperatura mais favorável ao seu crescimento são os 37 °C. diminuir a temperatura abaixo dos 5 °C inibe o crescimento e desenvolvimento das bactérias, mas apenas a temperaturas superiores a 70 °C são eliminadas bactérias <sup>(64, 67)</sup>.

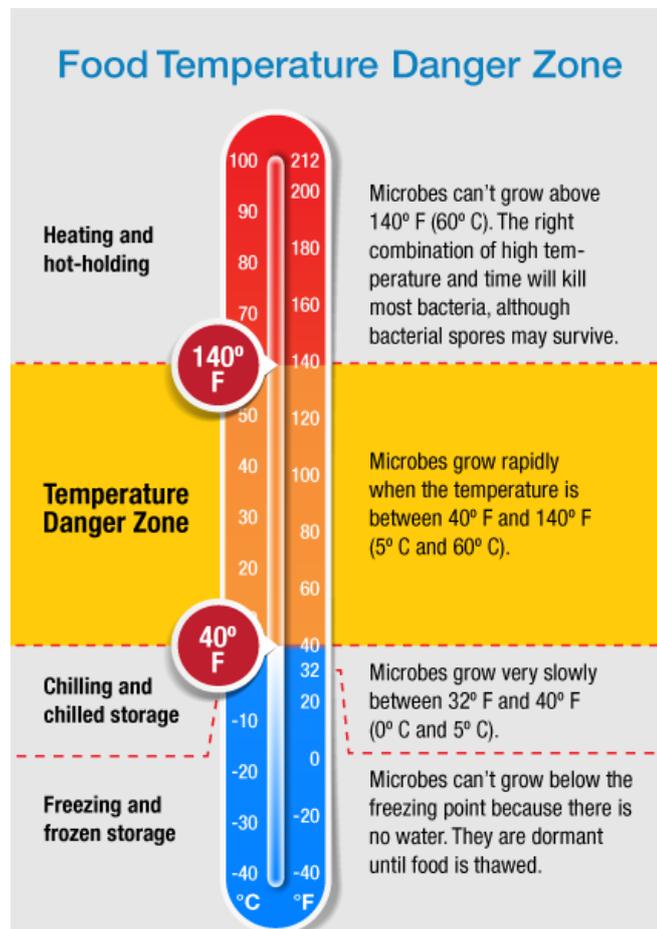


Figura 2. Riscos a ter ao longo da escala da temperatura



## 2. OBJETIVOS

- Validar o tempo de armazenamento dos produtos encetados;
- Analisar a possibilidade de aumentar o período de armazenamento dos produtos encetados;
- Analisar a possibilidade de aumentar o tempo a descongelar de alimentos congelados em arcas de refrigeração e a das descongelações a temperatura ambiente;
- Analisar a possibilidade de aumentar o tempo de exposição dos produtos confeccionados em temperatura controlada (banho-maria);
- Analisar a possibilidade de aumentar o tempo de armazenamento em temperaturas controladas de produtos confeccionados em *Cook-chill*;
- Validar o tempo de armazenamento de sobremesas depois de preparadas (sem creme, com creme, com ovo e com natas);
- Analisar microbiologicamente, depois da desinfeção a salsa, hortelã e coentros frescos da 4<sup>a</sup> gama, possibilitando a sua introdução em caderno de encargos.



### 3. METODOLOGIA

Para a realização do trabalho, foi necessário inicialmente, fazer um estudo das normas da empresa, a fim de averiguar quais os tempos dos produtos a aumentar e/ou validar.

Seguidamente, elaborou-se o plano de trabalho, em que se discriminava cada produto, o lote e as datas das recolhas (ANEXO I, II e III e XI);

Após o plano de trabalho ter si do criado, os produtos foram encomendados e rececionados do seu fornecedor e armazenados conforme estipulado na norma da DSA, podendo ser armazenados à temperatura ambiente, em arcas frigoríficas, no caso do estudo em (Onun – GN1200 00 NTV, com o limite de deteção dos 0 aos 8 °C) ou em arcas congeladores (Coldkit Matrix 105, limite de deteção dos -25 °C aos -18 °C). (ANEXO X1 e X2)

Para fazer a monitorização da matéria prima, cada produto era analisado pelo menos 4 vezes no seu tempo de armazenamento/exposição

- O T0 referente ao produto antes de começar o estudo, a fim de assegurar a integridade microbiológica do mesmo antes do estudo começar.
- O T1 e T2 para monitorizar até praticamente, ao tempo máximo que os produtos ficavam em prateleira (quando o objetivo era aumentar a sua vida útil), senão para verificar as alterações temporais ao longo de períodos definidos. Estes podiam ser só uma etapa (T1) quando o tempo de estudo era reduzido
- O T3 para verificar alterações mais adiantadas no estudo.
- O T4 para atestar o novo limite máximo estabelecido pela DSA.

As ervas aromáticas frescas tiveram, também, para além do procedimento, anteriormente, descrito uma lavagem e desinfeção antes de começar o estudo, segundo as normas da DSA. (ANEXO X9)

O leite, as natas e o ovo liquido o estudo foi para validar os valores dos fornecedores, sendo dessa forma realizadas duas amostras, umas aquando da receção e outra no limite máximo definido pelo fornecedor.

Para monitorizar os produtos em exposição na linha de empratamento realizaram-se 8 amostragens:

- T0 referente ao produto antes de começar o estudo, logo após a sua confeção, a fim de assegurar a integridade microbiológica do mesmo antes do estudo começar.
- T1 até ao T7 para monitorizar de hora em hora o tempo em que os produtos ficavam na linha, até perfazer o limite máximo em estudo.



O armazenamento em *cook-chill* tiveram várias recolhas, realizadas em triplicado com tempos de abatimento dos produtos em períodos diferentes (logo a seguir à confeção, duas horas a seguir à confeção, tempo máximo permitido nas normas da empresa e por fim, depois de 6 horas da confeção, mas estas duas ultimas mantidas numa estufa com uma temperatura constante de 90 °C):

- T0 – antes de se realizar o abatimento da temperatura;
- T1 – logo a seguir ao abatimento;
- T2, T3, T4, T5, T6 e T7 – uma recolha diária até perfazer os 7 dias de estudo;
- T8 – após regeneração.

O armazenamento das sobremesas foi realizado da mesma forma que o do *cook-chill* durante o mesmo numero de dias e com as mesmas recolhas diárias, contudo neste caso não foi necessário realizar o T0 e o T8, uma vez que não existe abatimento de temperatura, nem regeneração dos produtos no final.

Os produtos a descongelar em atmosfera controlada, descongelação na arca de refrigeração, tiveram um procedimento igual, sendo somente, diferente nos pontos T0, T1 e T2, pois neste caso só se retiraram três amostras:

- T1, no tempo praticado e definido pela empresa (72 horas após inicio da descongelação).
- T2 tempo intermédio em estudo (96 horas após inicio da descongelação).
- T3 tempo final do estudo (120 horas após inicio da descongelação).

Já a descongelação rápida a temperatura ambiente foi, somente, validada o tempo a descongelar (18 horas após inicio da descongelação).

As amostras eram devidamente retiradas no local de armazenamento dos produtos, acondicionadas em saco plástico esterilizado, segundo o método PE-DSQ-10/V15 (ISO 7218:2007), com a data, o produto, a temperatura em que se encontrava e qual era o tempo em prateleira após ter sido encetado.

Para além disso, os produtos depois da sua abertura eram simulada a sua utilização duas vezes ao dia, com a finalidade de aumentar o seu contacto com o ar.

O tempo de estudo de cada produto teve por base o tempo a determinar ou validar, aumentando-o para o dobro permitindo um maior controlo nas alterações microbiológicas dos produtos.



As recolhas e o controlo microbiológico ficaram a cargo de uma empresa externa, que juntamente, com a DSA definiu os critérios microbiológicos a testar para cada produto.

Os parâmetros analisados são definidos pela empresa que realiza os testes laboratoriais e foram os mesmos em todas as análises, contabilizaram-se os microrganismos a 30 °C, leveduras a 25 °C, bolores a 25 °C, *Enterobacteriaceae*, *Escherichia coli*, *Clostridium perfringens*, *Bacillus cereus*, *Staphylococcus coagulase positiva*, *Listeria monocytogenes*. Além das contagens pesquisou-se a presença de *Salmonella*.

Os métodos/normas utilizadas para as análises microbiológicas foram a ISO 4833-1:2013, a ISO 21527-1:2008, a ISO 21527-2:2008, ISO 16649-2:2001, ISO 7937:2004, ISO 7932:2004, AFNOR 3M-01/09-04/03A e ISO 11290-2:1998/Amd1:2004, respetivamente.

No final, das recolhas compararam-se os valores com os critérios definidos pela Gertal e pela empresa externa e elaborou-se uma tabela esquema de todas as amostras (tabela 2), bem como se retificou as normas em vigor.

Para os produtos confeccionados os parâmetros que se utilizou foram os do Instituto Nacional de Saúsw Dr. Ricardo Jorge, já para as matérias primas em cru utilizou-se os parâmetros do *Food Science and Technology Today*.<sup>(23, 68)</sup>



## 4. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Aquando do termino das recolhas das amostras realizou-se um quadro final com todas a amostras, bem como os marcadores microbiológicos em estudo (tabela 2).

A tabela encontra-se dividida em cinco estudos diferentes: tempo máximo do produto em prateleira; tempo de exposição do produto final na linha de self; tempo de armazenamento em *Cook-chill*; tempo de armazenamento das sobremesas e tempo de descongelação.

Para além disso a tabela informa do tempo a testar e dos marcadores microbiológicos em estudo para a aumento e/ou validação do tempo a testar e todos os alimentos ou produtos aparecem discriminados, juntamente, com boletim dos resultados em estudo.

### a. Produtos encetados

Os resultados obtidos na tabela 2 e comparando-os com os parâmetros adotados quer pela empresa quer pela agência que faz a recolha e classificação dos produtos, os únicos produtos que se encontraram fora dos parâmetros estabelecidos foram as ervas aromáticas, o fiambre da pá fatiado, a carne embalada e a farinha de trigo <sup>(68)</sup>.

Dessa forma, as conservas tiveram resultados satisfatórios para as 96 h (horas), independentemente, se era peixe (atum em lata (c/liquido), atum em lata (s/liquido) e o atum em óleo de girassol) ou carne (salsichas Frankfurt (c/liquido), salsichas Frankfurt (s/liquido)).

As azeitonas pretas em rodelas, também tiveram um resultado satisfatório para um aumenta até às 96 h, o bacon para os 10 dias, os caldos/molhos desidratados 30 dias e o chouriço carne corrente 15 dias.

Já os cominhos moídos, delicias do mar, fatias de fiambre barra, feijão frade, fiambre barra, ketchup, leite MG, maionese, mostrada, natas, ovo liquido refrigerado, pickles, pimentão doce, queijo pasta dura, queijo pasta semidura, queijo pasta mole, tomate em pó tiveram um resultado satisfatório para o seu aumento e validação para 3 meses, 48 h, 96 h, 3 meses, 10 dias, 10 dias, 24 h, 10 dias, 3 meses, 24 h, 24 h, 6 dias, 15 dias, 3 meses, 15 dias, 10 dias, 48 h e 3 meses, respetivamente <sup>(68)</sup>.



Tabela 2. Resultados finais das análises microbiológicas aos produtos testados

Produto	Amostra Final											
	Tempo a testar	Microrganismos a 30 °C (UFC/g)	Leveduras a 25 °C (UFC/g)	Bolores a 25 °C (UFC/g)	Enterobacteriaceae (UFC/g)	E. coli (UFC/g)	C. perfringens (UFC/g)	B. cereus (UFC/g)	S. coagulase positiva (UFC/g)	L. monocytogenes (UFC/g)	Salmonella (25 g)	
Tempo máximo de produto em prateleira												
Alheira 1041/18-M	10 dias	1,6E+08	3,4E+05	1,0E+01	-	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	Negativo	
Atum em lata (c/liquido) 5490/18-M	96 h	3,5E+02	-	-	1,0E+01	1,0E+01	-	-	1,0E+01	1,0E+01	Negativo	
Atum em lata (s/liquido) 1042/18-M		5,0E+03	-	-	1,0E+01	1,0E+01	-	-	-	-	Negativo	
Atum em óleo de girassol 30/18-M		1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	-	-	-	-	-	Negativo	
Azeitonas pretas em rodela 1044/18-M	96 h	2,7E+05	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	Negativo	
Bacon 1918/18-M	10 dias	4,6E+04	6,3E+02	1,0E+01	-	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	Negativo	
Caldos/molhos desidratados 10984/18-M	30 dias	3,4E+02	1,0E+01	1,0E+01	-	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	Negativo	
Chouriço carne corrente 5310/18-M	15 dias	2,0E+02	1,0E+01	1,0E+01	-	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	Negativo	
Cominhos Moídos 20402/18-M	3 meses	9,5E+02	9,3E+02	2,7E+02	-	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	-	
Delicias do mar 616/18-M	48 h	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	-	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	Negativo	
Ervas aromáticas	10 dias	Coentros 4302/18-M	5,0E+09	5,4E+03	4,2E+03	3,7E+06	1,0E+01	-	-	1,0E+01	1,0E+01	Negativo
		Louro 3513/18-M	1,6E+08	2,6E+04	2,1E+02	5,3E+05	1,0E+01	-	-	1,0E+01	1,0E+01	Negativo



	Manjeriçã 14057/18-M		1,6E+06	1,4E+03	2,6E+03	3,2E+05	1,0E+01	-	-	1,0E+01	1,0E+01	Negativo
	Orégãos 4303/18-M		3,9E+09	1,8E+02	6,3E+03	5,0E+06	1,0E+01	-	-	1,0E+01	1,0E+01	Negativo
	Salsa 3512/18-M		1,2E+07	2,1E+01	1,1E+04	1,4E+06	1,0E+01	-	-	1,0E+01	1,0E+01	Negativo
	Tomilho 14058/18-M		2,1E+06	1,0E+01	2,3E+03	2,8E+05	1,0E+01	-	-	1,0E+01	1,0E+01	Negativo
Farinha de Trigo 20400/18-M	3 meses	2,0E+03	1,0E+01	2,7E+02	-	1,0E+01	-	1,2E+02	1,0E+01	1,0E+01	-	
Fatias de Fiambre Barra 70539/17-M	96 h	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	-	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	Negativo
Fatias de Fiambre da Pá 70540/17-M	96 h	1,7E+07	1,0E+01	1,0E+01	-	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	Negativo
Feijão Frade 20401/18-M	3 meses	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	-	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	-
Fiambre Barra 1230/18-M	10 dias	1,5E+02	1,0E+01	1,0E+01	-	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	Negativo
Ketchup 1039/18-M	10 dias	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	-	1,0E+01	-	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	Negativo
Leite MG 827/18-M	24 h	1,0E+00	1,0E+00	1,0E+00	-	1,0E+00	1,0E+00	1,0E+00	1,0E+00	1,0E+00	1,0E+00	Negativo
Maionese 612/18-M	10 dias	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	-	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	Negativo
Mostrada 24147/18-M	3 meses	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	-	1,0E+01	-	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	-
Natas 828/18-M	24 h	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	-	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	Negativo
Ovo liquido refrigerado 619/18-M	24 h	1,0E+00	1,0E+00	1,0E+00	-	1,0E+00	1,0E+00	1,0E+00	1,0E+00	1,0E+00	1,0E+00	Negativo
Pá de porco s/ osso 1693/18-M	6 dias	1,6E+08	1,2E+05	1,0E+01	-	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	Negativo
Pickles 5490/18-M	15 dias	3,6E+02	1,0E+01	1,0E+01	-	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	Negativo
Pimentão doce 20399/18-M	3 meses	9,0E+05	1,0E+01	1,2E+02	-	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	Negativo



Queijo pasta dura 5311/18-M	15 dias	6,1E+06	5,5E+04	1,0E+01	-	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	Negativo
Queijo pasta semidura 3507/18-M	10 dias	1,5E+06	5,7E+02	3,0E+01	-	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	Negativo
Queijo pasta mole 613/18-M	48 h	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	-	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	Negativo
Salsichas Frankfurt (c/liquido) 29/18-M	96 h	8,4E+05	1,0E+01	8,4E+02	9,9E+02	-	-	-	-	-	-	Negativo
Salsichas Frankfurt (s/liquido) 28/18-M		2,3E+02	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+02	-	-	-	-	-	-	Negativo
Tomate em pó 7975/18-M	3 meses	1,6E+03	1,0E+01	1,0E+01	-	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	Negativo
Tempo de Exposição do Produto final na linha												
Peru assado laminado c/ batata assada T7 4497/18-M	4 horas	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	-	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	Negativo
Salada de batata c/ tintureira e delicias do mar T7 4505/18-M		1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	-	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	Negativo
Salada composta T7 4863/18-M		5,5E+06	3,3E+02	1,0E+01	-	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	Negativo
Sande de delicias do mar T7 4518/18-M		8,5E+05	1,0E+01	1,0E+01	-	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	Negativo
Strudell de Legumes T7 4513/18-M		1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	-	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	Negativo
Tempo de armazenamento em <i>Cook-chill</i>												
Carne de Porco c/ arroz de cenoura T0 4158/18-M	4 dias	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	-	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	Negativo



Carne de Porco c/ arroz de cenoura T0 – aquecido 4164/18-M		1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	-	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	Negativo
Carne de Porco c/ arroz de cenoura T2 4159/18-M		1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	-	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	Negativo
Carne de Porco c/ arroz de cenoura T2 – aquecido 4165/18-M		1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	-	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	Negativo
Carne de Porco c/ arroz de cenoura T6 4160/18-M		1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	-	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	Negativo
Carne de Porco c/ arroz de cenoura T6 – aquecido 4166/18-M		1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	-	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	Negativo
Massa de Peixe T0 4161/18-M		1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	-	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	Negativo
Massa de Peixe T0 – aquecido 4167/18-M		1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	-	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	Negativo
Massa de Peixe T2 4162/18-M		1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	-	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	Negativo
Massa de Peixe T2 – aquecido 4168/18-M		1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	-	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	Negativo
Massa de Peixe T6 4163/18-M		1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	-	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	Negativo
Massa de Peixe T6 – aquecido 4169/18-M		1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	-	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	Negativo
Tempo de armazenamento das sobremesas											
Bolo de logurte T4 2778/18-M	2 dias	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	-	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	Negativo



Doce de natas T4 2775/18-M		2,5E+06	1,4E+04	1,0E+01	-	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	Negativo
Gelatina de laranja T4 2780/18-M		1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	-	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	Negativo
Leite creme T4 2777/18-M		1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	-	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	Negativo
Maça assada T4 2779/18-M		1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	-	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	Negativo
Pudim de ovos T4 2776/18-M		1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	-	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	1,0E+01	Negativo
Tempo de descongelação											
Roti T72 7006/18-M	72 h	8,0E+07	-	-	-	4,4E+02	-	-	1,0E+01	-	Negativo
Roti T96 7008/18-M	96 h	6,7E+05	-	-	-	1,0E+01	-	-	1,0E+01	-	Negativo
Roti T120 7097-18-M	120 h	7,1E+07	-	-	-	4,5E+02	-	-	1,0E+01	-	Negativo
Tintureira T72 7007/18-M	72 h	5,4E+06	-	-	-	1,0E+01	-	-	1,0E+01	-	Negativo
Tintureira T96 7009/18-M	96 h	2,6E+06	-	-	-	1,0E+01	-	-	1,0E+01	-	Negativo
Tintureira T120 7098/18-M	120 h	2,9E+07	-	-	-	1,0E+01	-	-	1,0E+01	-	Negativo
Fêveras ao natural T18 7099/18-M	18 h	4,9E+07	-	-	-	1,0E+01	-	-	1,0E+01	-	Negativo
Filete de pescada ao natural T18 7100/18-M	18 h	1,7E+05	-	-	-	1,0E+01	-	-	1,0E+01	-	Negativo

Legenda: (-) – estudo não realizado ao produto;



Já para a determinação da classificação da alheira, não existindo parâmetros para o produto, visto ser um produto nacional, não sendo contemplado por referências internacionais, foi assegurada pelo seu crescimento microbiológico, ao longo do tempo de armazenamento.

Desse modo, podemos verificar que apesar de um aumento ao longo do tempo de estudo em relação aos microrganismos a 30 °C e na contagem de leveduras a 25 °C, quer os bolores e os microrganismos patogénicos não se desenvolveram ao longo do tempo de estudo, desse modo, o aumento verificado não se revela uma ameaça para o ser humano, podendo ainda ser ingerido ao fim de 10 dias em prateleira (figura 3, 4 e 5),

O fiambre fatiado e a carne embalado já relevavam uma grande carga microbiológica aquando da primeira recolha, não permitindo manter o tempo estabelecido em prateleira (Anexo V12 e V21),

As ervas aromáticas, por sua vez, tiveram em todas as recolhas valores fora dos parâmetros em todas as recolhas, demonstrando problemas na desinfeção dos mesmos ou ineficácia dos mesmo para corresponder aos parâmetros estabelecidos.

Já a farinha de trigo apresentou ao fim de 3 meses, uma quantidade insatisfatória de *B.cereus* o que impossibilitaria a sua utilização no fim do tempo de estudo.

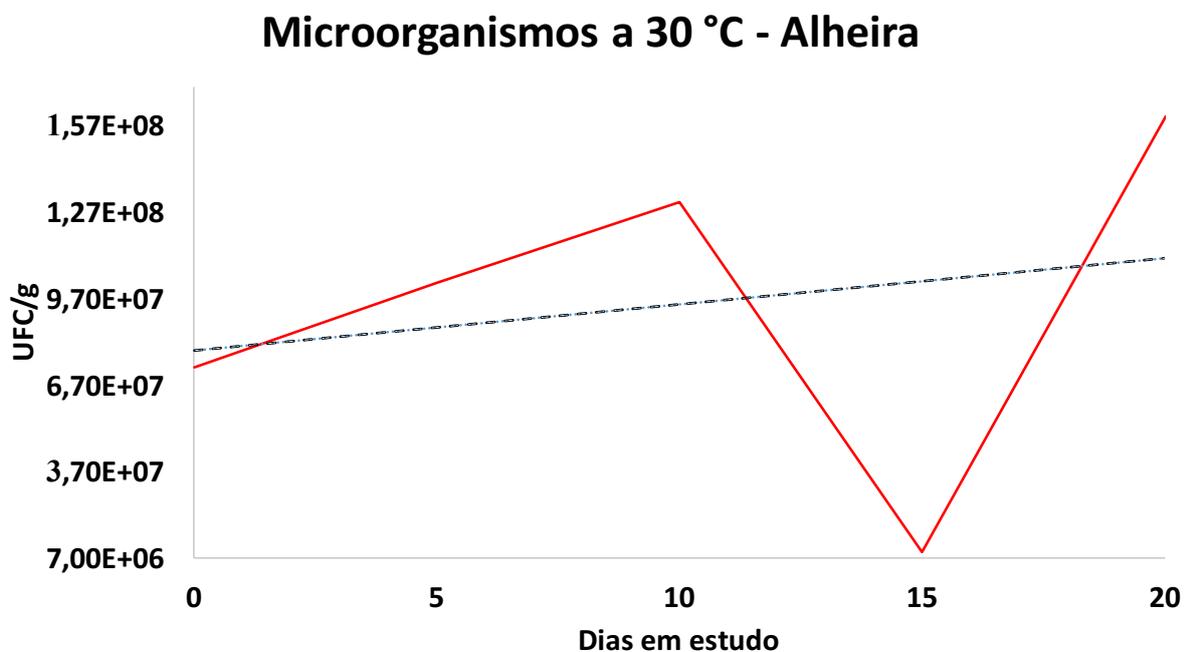


Figura 3. Alteração da quantidade de microrganismos a 30 °C em UFC/g, ao longo dos 20 dias de estudo



## Contagem de Leveduras a 25 °C - Alheira

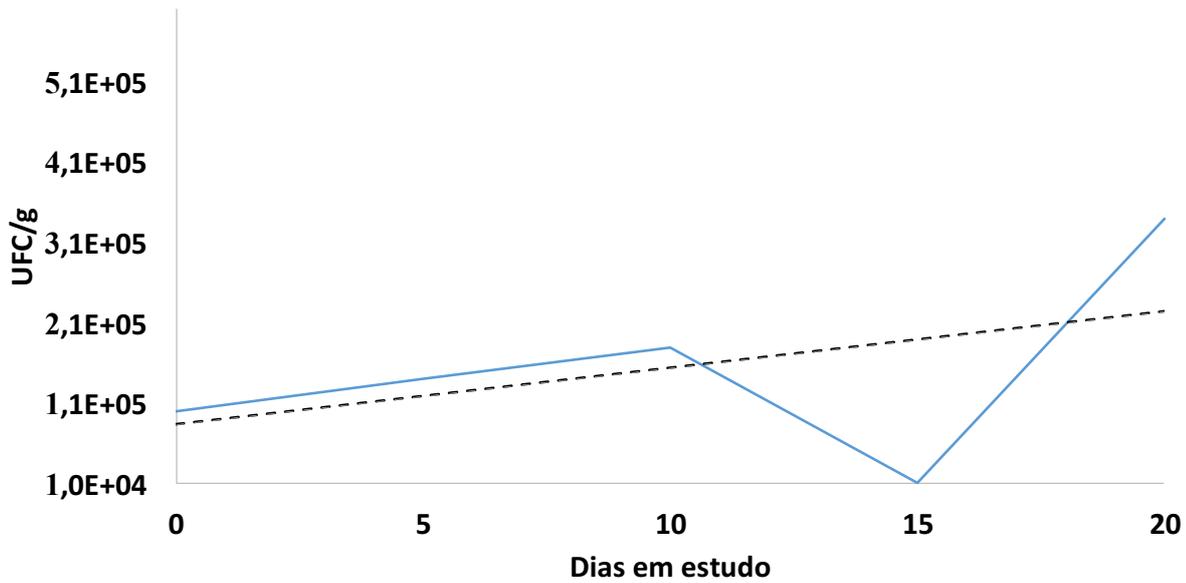


Figura 4. Alteração da quantidade de leveduras a 25 °C em UFC/g, ao longo dos 20 dias de estudo

## Contagem de Bolores a 25 °C - Alheira

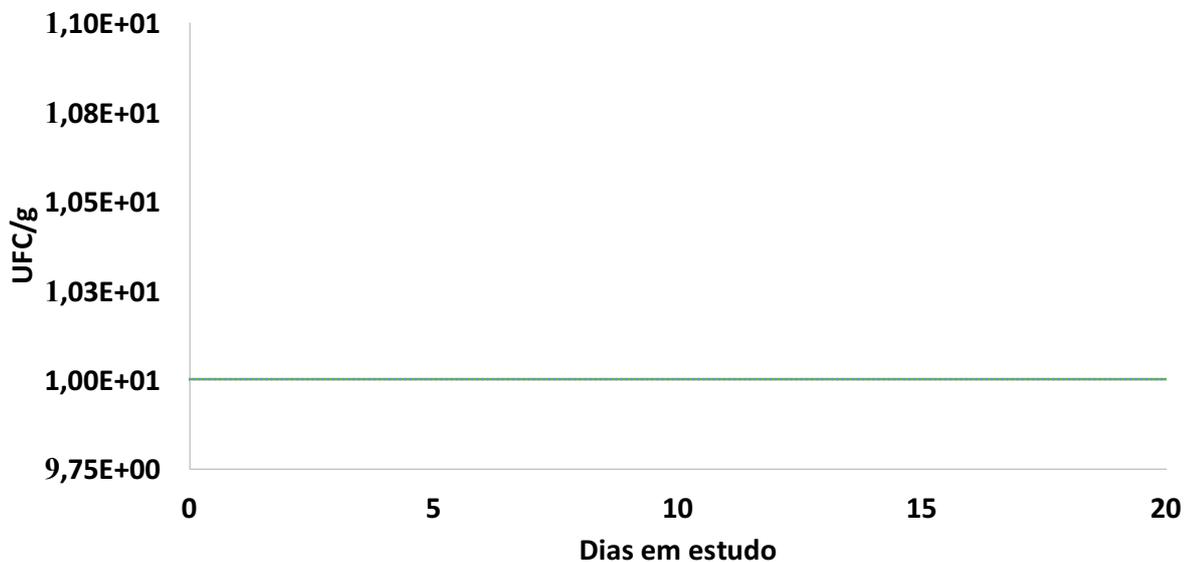


Figura 5. Alteração da quantidade de bolores a 25 °C em UFC/g, ao longo dos 20 dias de estudo

### b. Tempo de Exposição do Produto final na linha

Os resultados obtidos através das recolhas das amostras dos produtos em linha demonstram que aqueles que sofrem tratamento através do calor, o peru assado laminado, a salada de batata e



tintureira e o *strudell* de legumes, segundo o INSA, podem estar por mais uma hora expostos sem que o consumidor seja afetado pela carga microbiológica.

Contudo, já a salada composta e a sande de delicias do mar, ao fim do tempo em estudo, os seus boletins microbiológicos demonstraram que a sua ingestão era insatisfatória comparando com as referências do INSA adotadas pela Gertal.

#### **c. Tempo de armazenamento em Cook-chill**

O armazenamento em Cook-chill (tabela 2), nas duas vertentes foram um sucesso, sendo possível aumentar o tempo de armazenamento em quatro dias, desde que respeitando as normas da DSA tanto para a produção, como para o armazenamento.

Para além disso, foi possível verificar que se o abatimento da temperatura, que, atualmente, é logo depois da sua confeção, for realizada até ao fim de 6 horas após a confeção, a integridade microbiológica dos produtos não sofre qualquer alteração, desde que o seu armazenamento até ao abatimento seja igual ao definido pela DSA para os produtos que vão para a linha de exposição, temperatura controlada superior a 75 °C, assegurando que o centro térmico do alimento esteja superior a 65 °C e, devidamente protegido de contaminações externas.

#### **d. Tempo de armazenamento das sobremesas**

Os resultados do armazenamento das sobremesas, tabela 2, revelaram que o bolo de iogurte (sem creme), a gelatina de laranja, o leite creme, a maça assada e o pudim de ovos mantinham a sua integridade microbiológica ao fim de 4 dias, desde que produzidos e armazenados respeitando as normas vigentes pela DSA (ANEXO X2 , X23 e XI)<sup>(23)</sup>,

Contudo, a tarte de natas (bolo com creme) revelava uma carga microbiológica inaceitável para o seu consumo, ao fim do tempo em estudo.

Dessa forma, é possível concluir que todas as sobremesas, excetuando a pastelaria com adição de creme podem aumentar a sua vida útil em mais um dia de armazenamento, desde que asseguradas as condições de produção e armazenamento estipuladas.

#### **e. Tempo de descongelação**

O tempo da descongelação em arcas refrigeradoras, do roti e da tintureira, no qual os parâmetros microbiológicos são satisfatórios até ao fim das 96 horas (4 dias), permitindo assim validar a norma da DSA que possibilita as descongelações até a um máximo de 48 horas.



Já as amostras ao fim de 120 horas demonstram uma carga elevada de microrganismos a 30 °C e no caso do roti, a presença de *E.coli* superior a limite máximo <sup>(68)</sup>.

Quando se tratou da descongelação a temperatura ambiente, durante um período máximo de 18 horas, as fêveras tiveram um resultado microbiológico insatisfatório, todavia os filetes ainda se encontravam dentro dos parâmetros estabelecidos <sup>(68)</sup>.



## 5. CONCLUSÃO

Depois de finalizado o trabalho, é possível concluir que todos os objetivos propostos foram cumpridos.

Na área da validação e aumento do tempo de armazenamento dos produtos encetados, todos estes foram possíveis de aumentar a sua vida em prateleira, excetuando as ervas aromáticas, o fiambre fatiado, a carne embalada e a farinha de trigo.

Porém, estes últimos produtos necessitam de mais estudo, pois tanto para o fiambre fatiado como a carne embalada a carga microbiológica era já elevada à partida, o que interfere com o resultado final.

Por sua vez, a farinha de trigo deteve, durante os 3 meses, recolhas sempre satisfatórias e a presença de um microrganismo patogénico na recolha final, poderá indicar problemas na recolha e não no produto.

Já, em relação às ervas aromáticas, deve-se verificar primeiro a eficácia da desinfeção para depois estudar o tempo em prateleira.

Na análise da possibilidade de aumentar o tempo de descongelação de alimentos congelados em arcas de refrigeração foi possível validar as 48 horas de descongelação máximas, não sendo possível atingir as 72 horas, sendo, contudo necessário, mais recolhas, com outras matérias primas e nouro tipo de ambiente.

Já as 18 horas para a descongelação em temperatura ambiente demonstrou ser excessiva para as fêveras, contudo deve-se realizar mais recolhas para averiguar a sensibilidade microbiológica de outros alimentos.

A análise da possibilidade de aumentar o tempo de exposição dos produtos confeccionados em temperatura controlada e do armazenamento em *Cook-chill* obteve resultados muito positivos, conseguindo-se aumentar o seu tempo de vida quer em linha de empratamento quer em armazenamento, respetivamente.

Para além disso, relativamente ao *Cook-chill*, foi possível verificar a possibilidade de realizar o abatimento horas depois da confeção, com resultados muito satisfatórios.

Todavia, os produtos não tratados termicamente obtiveram resultados não satisfatórios podendo dever-se a erros na manipulação dos alimentos ou erros nas recolhas.

Contudo estes devem ser, novamente, analisados a fim de assegurar uma confeção e armazenamento dentro das normas da DSA.



As sobremesas, excetuando a que tem maior mão de obra, mais tempo em contacto com o ambiente e maior vulnerabilidade, que são as sobremesas com recheio, conseguiu-se aumentar o seu tempo de armazenamento para as 48 horas.

Em suma, todas as normas que me propus a analisar e a otimizar foram conseguidas, para além disso, todos estes aumentos irão permitir uma maior utilização dos produtos ao dispor nas cozinhas, possibilitando assim um maior controlo na gestão das matérias primas bem como num maior planeamento do inventário à disposição das mesmas.

Fora isso, quanto maior a possibilidade de utilização dos produtos, diminui, também, o desperdício alimentar, pois estes podem ser utilizados por mais tempo e com condições menos rígidas do que as estipuladas até então.



## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Ringler C, Biswas AK, Cline SA. Global change: impacts on water and food security. Springer; 2010.
2. Godfray HCJ, Beddington JR, Crute IR, Haddad L, Lawrence D, Muir JF, et al. Food security: the challenge of feeding 9 billion people. *science*. 2010; 327(5967):812-18.
3. Regulamento (CE) Nº 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho L139/1.
4. Tirado C, Schmidt K. WHO surveillance programme for control of foodborne infections and intoxications: preliminary results and trends across greater Europe. *World Health Organization. The Journal of infection*. 2001; 43(1):80-4.
5. Regulamento (CE) Nº 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho. *Jornal Oficial da União Europeia*; 2004.
6. Regulamento (CE) Nº 178/2002. 2002.
7. *Sistemas de Gestão da Segurança Alimentar. NP EN ISO 22000*.
8. Ropkins K, Beck AJ. Evaluation of worldwide approaches to the use of HACCP to control food safety. *Trends in Food Science & Technology*. 2000; 11(1):10-21.
9. Directiva 93/43/CEE do Conselho. L175/2.
10. Käferstein F, Abdussalam M. Food safety in the 21st century. *Bulletin of the World Health Organization*. 1999; 77(4):347-51.
11. McCarthy M, Brennan M, Kelly AL, Ritson C, de Boer M, Thompson N. Who is at risk and what do they know? Segmenting a population on their food safety knowledge. *Food Quality and Preference*. 2007; 18(2):205-17.
12. Saúde OMD. Food Safety. 2017. [atualizado em: Outubro/2017 ]. Disponível em: <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs399/en/>.
13. Griffith C, Worsfold D, Mitchell R. Food preparation, risk communication and the consumer. *Food Control*. 1998; 9(4):225-32.
14. ASAE. HACCP - O que é? ; 2017. [citado em: 10-12-2017]. Disponível em: <http://www.asae.gov.pt/>.
15. Lelieveld HL, Holah J, Gabric D. *Handbook of hygiene control in the food industry*. Woodhead Publishing; 2016.
16. FAO, WHO. *Codex Alimentarius*. 2002.
17. Baptista P, Venâncio A. Os perigos para a segurança alimentar no processamento de alimentos. Forvisão: Consultoria em Formação Integrada, Lda.; 2003. 1-125.
18. de Gestão-DIGES D, Lozer AC, Godoy CVC, Coelho KSC, Leles FAG, Triunfo AG, et al. ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE/ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE-OPAS/OMS NO BRASIL. Organização Mundial da Saúde. 2015
19. Ropkins K, Beck AJ. Using HACCP to control organic chemical hazards in food wholesale, distribution, storage and retail. *Trends in Food Science & Technology*. 2003; 14(9):374-89.
20. Afonso A. Análise de perigos. *Segurança e Qualidade Alimentar*. 2008; 5:26-28.
21. Nel A, Xia T, Mädler L, Li N. Toxic potential of materials at the nanolevel. *science*. 2006; 311(5761):622-27.
22. Nalepa B, Olszewska MA, Markiewicz LH. Seasonal variances in bacterial microbiota and volatile organic compounds in raw milk. *International Journal of Food Microbiology*. 2018; 267:70-76.
23. Santos MI, Correia C, Cunha MIC, Saraiva MM, Novais MR. Valores Guia Para Avaliação da Qualidade Microbiológica de Alimentos Prontos a Comer Preparados em Estabelecimentos de Restauração. Instituto Nacional de Saúde Dr Ricardo Jorge. 2009
24. Regulamento (CE) Nº 2073/2005. 2005.
25. Prevention CfDca. *Foodborne Illnesses and Germs* 2017. Disponível em: <https://www.cdc.gov/foodsafety/foodborne-germs.html>.
26. Saúde OMD. Cinco Chaves para uma Alimentação mais Segura. Jorge INdSDR. 2006.



27. Franco BDGM, Landgraf M. Microrganismos patogénicos de importância em alimentos. Atheneu. 1996
28. Lima A, SOUSA C. Infecções e intoxicações alimentares. ALDRIGUE, ML Aspectos da ciência e tecnologia de alimentos João Pessoa: Idéia. 2002
29. Prevention CfDca. Food Poisoning Symptoms. 2018. Disponível em: <https://www.cdc.gov/foodsafety/symptoms.html> - symptoms.
30. Francisco CVC. Salmonelose em humanos. Universidade de Coimbra. 2016
31. EFSA. Salmonella. 2018. Disponível em: <http://www.efsa.europa.eu/en/topics/topic/salmonella>.
32. Ray B, Bhunia A. Fundamental food microbiology. CRC press; 2013.
33. Shinohara NKS, Barros VBd, Jimenez SMC, Machado EdCL, Dutra RAF, Lima Filho JLD. Salmonella spp., importante agente patogénico veiculado em alimentos. Ciência & Saúde Coletiva. 2008; 13:1675-83.
34. D'Aoust J-Y. Salmonella and the international food trade. International Journal of Food Microbiology. 1994; 24(1):11-31.
35. Allocati N, Masulli M, Alexeyev MF, Di Ilio C. Escherichia coli in Europe: An Overview. International Journal of Environmental Research and Public Health. 2013; 10(12):6235-54.
36. Prevention CfDca. E.coli 2018. Disponível em: <https://www.cdc.gov/ecoli/general/index.html>.
37. Edberg S, Rice E, Karlin R, Allen M. Escherichia coli: the best biological drinking water indicator for public health protection. Journal of applied microbiology. 2000; 88(S1):106S-16S.
38. Perna NT, Plunkett III G, Burland V, Mau B, Glasner JD, Rose DJ, et al. Genome sequence of enterohaemorrhagic Escherichia coli O157: H7. Nature. 2001; 409(6819):529.
39. Petit L, Gibert M, Popoff MR. Clostridium perfringens: toxinotype and genotype. Trends in microbiology. 1999; 7(3):104-10.
40. Andersson A, Ronner U, Granum PE. What problems does the food industry have with the spore-forming pathogens Bacillus cereus and Clostridium perfringens? International journal of food microbiology. 1995; 28(2):145-55.
41. Franco BDGM, Landgraf M. Microbiologia dos alimentos. In: Microbiologia dos alimentos. 2003.
42. Brynestad S, Granum PE. Clostridium perfringens and foodborne infections. International journal of food microbiology. 2002; 74(3):195-202.
43. Drobniowski FA. Bacillus cereus and related species. Clinical microbiology reviews. 1993; 6(4):324-38.
44. Granum PE, Lund T. Bacillus cereus and its food poisoning toxins. FEMS microbiology letters. 1997; 157(2):223-28.
45. Santos ALd, Santos DO, Freitas CCd, Ferreira BLA, Afonso IF, Rodrigues CR, et al. Staphylococcus aureus: visiting a strain of clinical importance. Jornal Brasileiro de Patologia e Medicina Laboratorial. 2007; 43(6):413-23.
46. Lowy FD. Staphylococcus aureus infections. New England journal of medicine. 1998; 339(8):520-32.
47. Chambers HF. The changing epidemiology of Staphylococcus aureus? Emerging infectious diseases. 2001; 7(2):178.
48. Farber J, Peterkin P. Listeria monocytogenes, a food-borne pathogen. Microbiological reviews. 1991; 55(3):476-511.
49. Doumith M, Buchrieser C, Glaser P, Jacquet C, Martin P. Differentiation of the major Listeria monocytogenes serovars by multiplex PCR. Journal of clinical microbiology. 2004; 42(8):3819-22.
50. Zeuthen P, Bøgh-Sørensen L. Food preservation techniques. Elsevier; 2003.
51. Leistner L. Basic aspects of food preservation by hurdle technology. International journal of food microbiology. 2000; 55(1-3):181-86.



52. Evans J, Russell S, James S. Chilling of recipe dish meals to meet cook—chill guidelines. *International Journal of Refrigeration*. 1996; 19(2):79-86.
53. Creed PG. The potential of foodservice systems for satisfying consumer needs. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*. 2001; 2(3):219-27.
54. Huis in't Veld JH. Microbial and biochemical spoilage of foods: an overview. *International Journal of Food Microbiology*. 1996; 33(1):1-18.
55. Marth EH. Extended shelf life refrigerated foods: microbiological quality and safety. *Food technology (USA)*. 1998
56. Rybka-Rodgers S. Improvement of food safety design of cook-chill foods. *Food Research International*. 2001; 34(5):449-55.
57. Gould GW. Methods for preservation and extension of shelf life. *International journal of food microbiology*. 1996; 33(1):51-64.
58. Azevedo D. Sistema de Cook-Chill. *Segurança e Qualidade Alimentar*. 2008; 4:36-37.
59. Ireland FSAo. Guidance note no. 18 – Determination of food shelf-life. 2005. Disponível em: [https://www.fsai.ie/faq/shelf\\_life/determination.html](https://www.fsai.ie/faq/shelf_life/determination.html).
60. Gaze J. Microbiological aspects of thermally processed foods. *Journal of applied microbiology*. 2005; 98(6):1381-6.
61. Alimentarius C. Code of hygienic practice for refrigerated packaged foods with extended shelf-life. *CAC/RCP*. 1999; 46:1-20.
62. Doyle ME. Survival and growth of clostridium perfringens during the cooling step of thermal processing of meat products: a review of the scientific literature. *Food Research Institute, University of Wisconsin--Madison*; 2002.
63. Holdsworth S. Optimising the safety and quality of thermally processed packaged foods. *Improving the thermal processing of foods*. 2004:3-31.
64. Loureiro MAF, Noronha DJ. Código de Boas Práticas de Segurança Alimentar (HACCP) na Restauração Temporária. *Coimbra*; 2009.
65. Amorim J, Novais MdR. Guia para controlo da segurança alimentar em restaurantes europeus. *Laboratório de Microbiologia dos Alimentos, Instituto Nacional de Saúde Dr Ricardo Jorge, Lisboa*. 2006
66. ASAE. Conservação de Alimentos no Frio. 2017. Disponível em: <http://www.asae.gov.pt/perguntas-frequentes1/conservacao-dos-alimentos-no-frio.aspx>.
67. Esperança M, Curado E, Alves L, Neves V, Lopes M. Manual de Apoio-Estabelecimentos de Restauração ou de Bebida. Editores: Médio Tejo II–Zêzere; 2010.
68. *Food Science and Techology Today*. 1997



## ANEXOS



## **Anexo I – Planificação dos processos de validação**

### **Processo de validação da IT 4**

#### **Objetivo**

- Verificar a possibilidade de aumentar o prazo de tempo da descongelação à confeção em 1 dia;
- Verificar a possibilidade de aumentar o prazo de tempo do Cook-chill para 5 dias;
- Validar a descongelação à temperatura ambiente durante 18 horas.

#### **Introdução:**

Conseguir aumentar o tempo da descongelação até ao consumo de forma a obter maior margem de utilização por parte dos manipuladores e possibilitar a correta descongelação, tendo em vista, a menor perda das características do produto na descongelação.

#### **Metodologia:**

- Aumentar para mais 48 horas o tempo limite da descongelação (120 horas – 5 dias) até à confeção, na arca de refrigeração à temperatura definida na IT 4. Analisar, posteriormente, as suas propriedades organoléticas, microbiológicas e sensoriais de forma a poder afirmar, ou não, a possibilidade de aumentar este intervalo em metade do tempo estudado. Realizar este processo 4 vezes com diferentes pesos para verificar a partir de que peso a descongelação pode ser prolongada (5, 10, 20 e 40 kg);
- Avaliar, no fim da descongelação à temperatura ambiente, 18 horas, a verificação de análises microbiológicas a fim de aferir a integridade do produto até à sua confeção.
- Realizar este processo 4 vezes com diferentes pesos para verificar a partir de que peso a descongelação pode ser prolongada (5, 10, 20 e 40 kg);
- Realizar análises microbiológicas.

### **Reformulação IT 8:**

#### **Objetivo:**

- Alongar o tempo de prateleira dos produtos encetados;
- Validar o tempo de prateleira de produtos ainda não validados.

#### **Introdução:**



Conseguir aumentar os tempos de prateleira dos alimentos encetados de forma a conseguir maior margem de utilização por parte dos manipuladores e minimizar o desperdício por limites de prazos.

**Metodologia:**

- Aumentar para o dobro de tempo do seu limite máximo atual de prateleira a quando encetado, analisando, posteriormente as suas propriedades organoléticas, microbiológicas e sensoriais de forma a poder afirmar ou não a possibilidade de aumentar este intervalo em metade do tempo estudado;

<b>Condimentos</b>	<b>Tempo em vigor</b>	<b>Tempo atingir</b>
(Mostarda, piri-piri, pimentão)	3 meses	Validar
Ketchup	10 dias	20 dias
Azeitonas retalhadas	48 horas	96 horas
Frutos secos, especiarias e farinhas (mandioca, milho e “Maizena”)	3 meses	Validar

<b>Conservas</b>	<b>Tempo em vigor</b>	<b>Tempo atingir</b>
Todo o tipo	48 horas	96 horas

<b>Produtos charcutaria desde que mantidos sob condições de refrigeração</b>	<b>Tempo em vigor</b>	<b>Tempo atingir</b>
Fiambre	5 dias	10 dias
Carne fresca embalada em vácuo ou atmosfera controlada	72 horas	144 horas - 6 dias
Chouriço, presunto, paio	15 dias	30 dias
Bacon	10 dias	20 dias
Alheiras, farinheira e morcela	10 dias	20 dias
Queijo de pasta mole	24 horas	48 horas



Queijo de pasta semidura	10 dias	20 dias
Queijo de pasta dura	15 dias	30 dias

<b>Limites para a utilização de produtos encetados e fatiados</b>	<b>Tempo em vigor</b>	<b>Tempo atingir</b>
Ovoprodutos	24 horas	48 horas
Leite, natas e nata vegetal	24 horas	48 horas
Maionese	5 dias	10 dias
Pickles	15 dias	30 dias
Delicias do mar	24 horas	48 horas
Caldos e bases para molhos desidratados	30 dias	60 dias

- Para tal, procede-se à abertura e manipulação das amostras, pelo próprio, todos os dias como se de um produto normal se tratasse, usando a norma da DSA 2 e 3 e IT 4;
- Ao fim do tempo em vigor, irão ser retiradas amostras para avaliar, seguidamente, estas amostras começam a ser retiradas com regularidade específicas para cada alimento.

### **Validação do tempo de exposição**

#### **Objetivo:**

- Avaliar, à temperatura controlada (banho-maria), qual o limite máximo de exposição do produto confeccionado, sem que ocorreram alterações nas suas características.

#### **Metodologia:**

- Retirar amostras constantes a cada 30 minutos, até perfazer 2 horas;
- Retirar uma amostra a cada 10 minutos até perfazer 3 horas;
- Realizar análises microbiológicas.

### **Validação do limite de uso do óleo da fritura**

#### **Objetivo:**

- Verificar qual é o período máximo de utilização do óleo de fritura, com diferentes alimentos.

#### **Introdução:**



Conseguir maximizar o período de vida útil do óleo de fritura, diminuindo os desperdícios.

**Metodologia:**

- Avaliar, ao fim de todas (de todas ou em cada utilização?) as utilizações, as características do óleo, com recurso ao Oleotest e, assim, verificar em que condições se encontra;
- Repetir o processo de avaliação do óleo apenas para batatas fritas e posteriormente repetir só para transformados (filetes de peixes).

**Validação das saladas frias**

**Objetivo:**

- Alongar o tempo de exposição das saladas frias;
- Validar as saladas frias com proteínas confeccionadas.

**Introdução:**

Conseguir aumentar os tempos de utilização das saladas frias de forma a conseguir maior margem de utilização por parte dos manipuladores e minimizar o desperdício por limites de prazos.

**Metodologia:**

- Aumentar para o dobro de tempo do seu limite máximo atual de utilização, analisando, posteriormente as suas propriedades organoléticas, microbiológicas e sensoriais, de forma a poder afirmar ou não a possibilidade de aumentar este intervalo em metade do tempo estudado;
- Analisar microbiologicamente as saladas frias às quais sejam acrescentadas uma proteína confeccionada.

**Validação das salsa, hortelã e coentros frescos**

**Objetivo:**

- Validar os uso de salsa, hortelã e coentros frescos de 4ª gama.

**Introdução:**

Conseguir validar a utilização de salsa, hortelã e coentros frescos nos pratos, desde que devidamente higienizadas segundo as normas da DSA, aumentando a variedade de escolha.

**Metodologia:**



- Analisar microbiologicamente a salsa, hortelã e coentros frescos após a sua higienização e, assim, verificar a segurança para o consumidor.

**Anexo II – Planificação CUF:**

1º- Armazenamento dos produtos encetados, um exemplar de cada um de acordo com a IT 8:

<b>Condimentos</b>	<b>Tempo em vigor</b>	<b>Tempo atingir</b>	<b>Crítérios Microbiológicos</b>	<b>Tempo de recolha de amostra</b>
(Mostarda, piri-piri, pimentão)	3 meses	Validar	<ul style="list-style-type: none"><li>• Contagem de microrganismos a 30 °C;</li><li>• Contagem de Bolores;</li><li>• Contagem de Levedura;</li><li>• Contagem de <i>Bacillus cereus</i>;</li></ul>	Tempo 0; 60 dias; 90 dias; 105 dias; 120 dias;
Frutos secos, especiarias e farinhas (mandioca, milho e “Maizena”)	3 meses	Validar	<ul style="list-style-type: none"><li>• Contagem de <i>E. coli</i>;</li><li>• Contagem de <i>Staphylococcus coagulase</i> +</li><li>• Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i>;</li></ul>	Tempo 0; 60 dias; 90 dias; 105 dias; 120 dias;
Ketchup	10 dias	Validade	<ul style="list-style-type: none"><li>• Contagem de microrganismos a 30 °C;</li><li>• Contagem de Bolores;</li><li>• Contagem de Levedura;</li><li>• Contagem de <i>Bacillus cereus</i>;</li><li>• Contagem de <i>E. coli</i>;</li><li>• Contagem de <i>Staphylococcus coagulase</i> +</li><li>• Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i>;</li></ul>	Tempo 0; 10 dias; 15 dias; 18 dias; 20 dias
Azeitonas retalhadas	48 horas	96 horas	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pesquisa de <i>Salmonella</i> em 25 g;</li><li>• Contagem de Bolores;</li><li>• Contagem de Levedura;</li><li>• Contagem de <i>Clostridium perfringens</i>;</li><li>• Contagem de <i>E. coli</i>;</li><li>• Contagem de microrganismos a 30 °C;</li><li>• Contagem de <i>Enterobacteriaceae</i>;</li></ul>	Tempo 0; 48 horas; 96 horas; 108 horas; 120 horas



			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contagem de <i>Bacillus cereus</i>;</li> <li>• Contagem de <i>Sthaphylococcus coagulase +</i>;</li> <li>• Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i></li> </ul>	
<b>Conservas</b>				
Todo o tipo	48 horas	96 horas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contagem de microrganismos a 30 °C;</li> <li>• Contagem de Bolores;</li> <li>• Contagem de Levedura;</li> <li>• Contagem de <i>Enterobacteriaceae</i>;</li> </ul>	Tempo 0; 48 horas; 96 horas; 108 horas; 120 horas
<b>Produtos charcutaria desde que mantidos sob condições de refrigeração</b>				
Todos os produtos ralados, cortados em cubos e tiras	24 horas	96 horas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pesquisa de <i>Salmonella</i> em 25 g;</li> <li>• Contagem de Bolores;</li> <li>• Contagem de Levedura;</li> <li>• Contagem de <i>Clostridium perfringens</i>;</li> </ul>	Tempo 0; 48 horas; 72 horas; 84 horas; 96 horas
Fiambre	5 dias	10 dias	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contagem de <i>E. coli</i>;</li> <li>• Contagem de microrganismos a 30 °C;</li> <li>• Contagem de <i>Bacillus cereus</i>;</li> <li>• Contagem de <i>Sthaphylococcus coagulase +</i>;</li> <li>• Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i></li> </ul>	Tempo 0; 5 dias; 10 dias; 13 dias 15 dias
Carne fresca embalada em vácuo ou atmosfera controlada	72 horas	144 horas - 6 dias		Tempo 0; 72 horas; 144 horas; 180 horas; 216 horas



Chouriço, presunto, paio	15 dias	Validar		Tempo 0; 10 dias; 20 dias; 25 dias; 30 dias;
Bacon	10 dias	Validar		Tempo 0; 10 dias; 15 dias; 18 dias; 20 dias;
Alheiras, farinheira e morcela	10 dias	Validar		Tempo 0; 24 horas; 48 horas; 60 horas; 72 horas
Queijo de pasta mole	24 horas	48 horas		Tempo 0; 10 dias; 15 dias; 18 dias; 20 dias
Queijo de pasta semidura	10 dias	Validar		Tempo 0; 10 dias; 20 dias; 25 dias; 30 dias
Queijo de pasta dura	15 dias	Validar		
<b>Limites para a utilização de produtos encetados e fatiados</b>				
Ovoprodutos	24 horas	Validar	• Pesquisa de <i>Salmonella</i> em 25 g;	Tempo 0; 24 horas;



			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contagem de Bolores;</li> <li>• Contagem de Levedura;</li> <li>• Contagem de <i>Clostridium perfringens</i>;</li> <li>• Contagem de <i>E. coli</i>;</li> <li>• Contagem de microrganismos a 30 °C;</li> <li>• Contagem de <i>Bacillus cereus</i>;</li> <li>• Contagem de <i>Sthaphylococcus coagulase +</i>;</li> <li>• Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i></li> </ul>	48 horas; 60 horas; 72 horas
Leite, natas e nata vegetal	24 horas	Validar fornecedor (4 dias)		Tempo 0; 24 horas; 48 horas; 60 horas; 72 horas
Maionese	5 dias	10 dias		Tempo 0; 5 dias; 10 dias; 13 dias; 15 dias
Pickles	15 dias	Validar		Tempo 0; 10 dias; 20 dias; 25 dias; 30 dias
Delicias do mar	24 horas	48 horas		Tempo 0; 24 horas; 48 horas; 60 horas; 72 horas
Caldos e bases para molhos desidratados	30 dias	Validar		Tempo 0; 20 dias; 30 dias; 45 dias; 60 dias;
<b>Ervas Aromáticas</b>				
Coentros	10 dias	Validar		• Pesquisa de <i>Salmonella</i> em 25 g;



Orégãos			• Contagem de Bolores;	5 dias;
Salsa			• Contagem de Leveduras;	10 dias;
Tomilho			• Contagem de <i>Enterobacteriaceae</i> (só para verificação de evolução);	15 dias;
Manjeriço			• Contagem de <i>E. coli</i> ;	20 dias;
Louro			• Contagem de microrganismos a 30 °C (só para verificação de evolução);;	
			• Contagem de <i>Sthaphylococcus coagulase +</i> ;	
			Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i>	

2º- Verificação do tempo de armazenamento do *Cook-Chill*, validar a possibilidade da utilização durante 5 dias:

Cook-chill	Tempo atingir	Crítérios Microbiológicos	Tempo de recolha de amostra
Prato X	5 dias	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pesquisa de <i>Salmonella</i> em 25 g;</li> <li>• Contagem de Bolores;</li> <li>• Contagem de Levedura;</li> <li>• Contagem de <i>Clostridium perfringens</i>;</li> <li>• Contagem de <i>E. coli</i>;</li> <li>• Contagem de microrganismos a 30 °C;</li> <li>• Contagem de <i>Bacillus cereus</i>;</li> <li>• Contagem de <i>Sthaphylococcus coagulase +</i>;</li> <li>• Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i></li> </ul>	<p>Tempo 0;</p> <p>24 horas;</p> <p>72 horas;</p> <p>120 horas;</p> <p>144 horas;</p> <p>168 horas</p>

3º- Realização do procedimento de controlo de saladas durante um período de 72 horas

Saladas Frias	Tempo atingir	Crítérios Microbiológicos	Tempo de recolha de amostra
---------------	---------------	---------------------------	-----------------------------



Alface	72 horas	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pesquisa de <i>Salmonella</i> em 25 g;</li><li>• Contagem de Bolores;</li><li>• Contagem de Leveduras;</li><li>• Contagem de <i>Enterobacteriaceae</i> (só para verificação de evolução);</li><li>• Contagem de <i>E. coli</i>;</li><li>• Contagem de microrganismos a 30 °C (só para verificação de evolução);;</li><li>• Contagem de <i>Staphylococcus coagulase +</i>;</li><li>• Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i></li></ul>	Tempo 0; 48 horas; 72 horas; 96 horas
Tomate	72 horas		Tempo 0; 48 horas; 72 horas; 96 horas
Cebola	72 horas		Tempo 0; 48 horas; 72 horas; 96 horas
Salsa	72 horas		Tempo 0; 48 horas; 72 horas; 96 horas
Hortelã	72 horas		Tempo 0; 48 horas; 72 horas; 96 horas
Coentros	72 horas		Tempo 0; 48 horas; 72 horas; 96 horas

4º Monitorização do crescimento microbiológico para um aumento do período de exposição na linha de serviço de 2 horas para um máximo de 4 horas:

Banho-maria	Tempo atingir	Crítérios Microbiológicos	Tempo de recolha de amostra
Prato X	4 horas	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pesquisa de <i>Salmonella</i> em 25 g;</li><li>• Contagem de Bolores;</li><li>• Contagem de Levedura;</li><li>• Contagem de <i>Enterobacteriaceae</i>;</li></ul>	Tempo 0; 2 horas; 3 horas;



		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contagem de <i>Clostridium perfringens</i>;</li> <li>• Contagem de <i>E. coli</i>;</li> <li>• Contagem de microrganismos a 30 °C;</li> <li>• Contagem de <i>Bacillus cereus</i>;</li> <li>• Contagem de <i>Staphylococcus coagulase +</i>;</li> <li>• Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i></li> </ul>	<p>4 horas; 4h30min; 5 horas; 5h30min; 6 horas</p>
--	--	---	--

5º- Monitorização do crescimento microbiológico para um aumento do período de refrigeração

Sobremesa	Tempo atingir	Crítérios Microbiológicos	Tempo de recolha de amostra
C/ Natas	72 horas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pesquisa de <i>Salmonella</i> em 25 g;</li> <li>• Contagem de Bolores;</li> <li>• Contagem de Levedura;</li> <li>• Contagem de <i>Clostridium perfringens</i>;</li> <li>• Contagem de <i>E. coli</i>;</li> <li>• Contagem de microrganismos a 30 °C;</li> <li>• Contagem de <i>Bacillus cereus</i>;</li> <li>• Contagem de <i>Staphylococcus coagulase +</i>;</li> <li>• Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i></li> </ul>	<p>Tempo 0; 24 horas; 48 horas; 72 horas; 96 horas;</p>
C/ Ovos			
C/ Creme			
S/ Creme			
Gelatina			

6º- Variação da temperatura dos alimentos ao longo de um dia de trabalho em produtos congelados e refrigerados:

Produto		Tempo atingir	Variação da temperatura (°C)
Congelado	Carne	24 horas	
	Peixe		



Refrigerado	Vegetais	
	logurte Sólido	
	logurte Liquido	

**Anexo III – Recolhas das Amostras:**

Nome do produto	Marca do fabricante	Fornecedor	Lote	Data de validade	Data de Abertura	Data da Recolha					Resultado
						1 <sup>a</sup>	2 <sup>a</sup>	3 <sup>a</sup>	4 <sup>a</sup>	5 <sup>a</sup>	
						<u>Semana 1 (20/12)</u>					
Pimentão Doce	Produtos ibéricos	Sogenave, S.A.	L46	11/2019		13/02 – 10 h	15/03 – 10 h	30/03 – 10 h	13/04 – 10 h		
Farinha de Trigo	Eurochefe	Sogenave, S.A.	L151C1 7	07/2018		13/02 – 10 h	15/03 – 10 h	30/03 – 10 h	13/04 – 10 h		
Feijão frade	Eurochefe	Sogenave, S.A.	L27	07/2019		13/02 – 10 h	15/03 – 10 h	30/03 – 10 h	13/04 – 10 h		
Cominhos Moídos	Suldouro	Sogenave, S.A.	7177GI AH	26/06/2022		13/02 – 10 h	15/03 – 10 h	30/03 – 10 h	13/04 – 10 h		
Ketchup	Eurochefe	Sogenave, S.A.	L20041 70401	07/2018		29/12 – 10 h	02/01 – 10 h	05/01 – 10 h	09/01 – 10 h		
Tomate em pó	Vegenat	Sogenave, S.A.	0424117	09/2018		09/01 – 10 h	24/01 – 10 h	08/02 – 10 h	19/02 – 10 h		
Alheira	Alheiras Amil, Lda	Sogenave, S.A.	1712AA 02	02/02/18		29/12 – 10 h	02/01 – 10 h	05/01 – 10 h	09/01 – 10 h		
Maionese	Eurochefe	Sogenave, S.A.	L23271 70301	11/2018		26/12 – 10 h	29/12 – 10 h	02/01 – 10 h	05/01 – 10 h		

Semana 2 (26/12)

Fiambre Barra	Campofrio	Sogenave,	0004338	02/05/18		2/01 –	5/01 –	8/01 –	10/01
		S.A.	680			10 h	10 h	10 h	– 10 h
Fatias de Fiambre Barra	Campofrio	Sogenave,	0004338	02/05/18		27/12 –	28/12 –	28/12	29/12
		S.A.	680			10 h	10 h	– 22h	– 10 h
Fatias de Fiambre da Pá	Nobre	Sogenave,	L44317	21/01/18		27/12 –	28/12 –	28/12	29/12
		S.A.	56			10 h	10 h	– 22h	– 10 h
Salsichas Frankfurt originais (s/ liquido)	Nobre	Sogenave,	L43248	28/10/2019	26/12 – 10 horas	27/12 –	28/12 –	29/12	02/01
		S.A.	58			10 h	10 h	– 10 h	– 10h
Salsichas Frankfurt originais (c/ liquido)	Nobre	Sogenave,	L43248	28/10/2019		27/12 –	28/12 –	29/12	02/01
		S.A.	58			10 h	10 h	– 10 h	– 10h
Atum em óleo de girassol	Ultrafish	Sogenave,	M17299	26/10/2020		27/12 –	28/12 –	29/12	02/01
		S.A.	1			10 h	10 h	– 10 h	– 10h

Semana 3 (2/01)

Queijo pasta mole	Président	Sogenave,	330K4	26/11/2018		03/01 –	04/01 –	04/01	05/01
		S.A.				10h	10 h	– 22 h	– 10 h
Atum em Lata (s/liquido)	Ultrafish	Sogenave,	M16313	08/11/2020	02/01 – 10h	03/01 –	04/01 –	05/01	09/01
		S.A.				10 h	10 h	– 10 h	– 10h



Atum em Lata(c/ liquido)					03/01 –	4/01 –	5/01 –	9/01 –
					10 h	10 h	10 h	10h
Delicias do mar	Ultrafish	Sogenave, S.A.	17-069	09/03/19	03/12 –	04/12 –	04/12 -	05/12
					10 h	10 h	22h	– 10 h
Mostarda	Eurochefe	Sogenave, S.A.	L23311 70201	05/2019	05/03 –	03/04 –	18/04	03/05
					10 h	10 h	– 10 h	– 10 h
Azeitonas Preta em Rodelas	Eurochefe	Sogenave, S.A.	PI242	08/2020	05/01 –	08/01 –	08/01	9/01 –
					18 h	10 h	– 22 h	10 h
Chouriço carne corrente	Sicasal	Sogenave, S.A	147483	05/04/18	15/01 –	24/01 –	29/01	02/02
					10 h	10h	– 10 h	– 10 h
Pá de porco s/osso	Carnes São José	Sogenave, S.A.	1703013 63	10/01/2018	08/01 –	10/01 –	12/01	15/01
					10 h	10 h	– 10 h	– 10 h
Bacon	Nobre	Sogenave, S.A.	0004358 513	02/03/2018	04/01 – 10 h	08/01 –	10/01 –	12/01
						10 h	10 h	– 10 h
Queijo pasta Semidura					15/01 –	19/01 –	22/01	24/01
					10 h	10 h	– 10 h	– 10 h
Queijo pasta Dura	Queijo Edam	Sogenave, S.A.	4471701	01/09/2018	15/01 –	24/01 –	29/01	02/02
					10 h	10 h	– 10 h	– 10 h
Ovo Liquido refrigerado	Dovo	Derovo – Derivados de ovos S.A.	L11003 36171	06/01/2018	05/01 –	-	-	-
					10 h			



Leite MG	Parmalat	Sogenave, S.A.	343U05	08/07/18	08/01 – 10 h	-	-	-
Natas	Reny Picot	Sogenave, S.A.	L72900 3071	19/03/18	08/01 – 10h	-	-	-
Pickles	Eurochefe	Sogenave, S.A.	L46	11/2019	15/01 – 10 h	25/01 – 10 h	30/01 – 10 h	5/02 – 10 h
Caldos/ molhos desidratados	Knorr	Sogenave, S.A.	L72990 G098	04/2019	24/01 – 10h	02/02 – 10 h	19/02 – 10h	05/03 – 10 h
Coentros					09/01 – 10h	15/01 – 10 h	19/01 – 10h	24/01 – 10 h
Orégãos					09/01 – 10h	15/01 – 10 h	19/01 – 10h	24/01 – 10 h
Ervas aromáticas	Salsa				09/01 – 10h	15/01 – 10 h	19/01 – 10h	24/01 – 10 h
	Tomilho				09/01 – 10h	15/01 – 10 h	19/01 – 10h	24/01 – 10 h
	Manjerição				09/01 – 10h	15/01 – 10 h	19/01 – 10h	24/01 – 10 h
	Louro	Produtos ibéricos	Sogenave, S.A.	L49 12/2019	09/01 – 10h	15/01 – 10 h	19/01 – 10h	24/01 – 10 h





### Anexo IV – Recolha Sobremesas

Sobremesa	Ingredientes	Data de Confeção	Data da Recolha					Resultado	Obs.
			1 <sup>a</sup>	2 <sup>a</sup>	3 <sup>a</sup>	4 <sup>a</sup>	5 <sup>a</sup>		
C/ Natas	Doce de natas								
C/ Ovos	Pudim de ovos								
C/ Creme	Leite creme	15/01/18	15/01/18	16/01/18	17/01/18	18/01/18	19/01/18		
S/ Creme	Bolo de chocolate								
Fruta Confeccionada	Maça Assada								
Gelatina	Gelatina								



Anexo V – Boletins Analíticos

Anexo V1 – Alheira



Boletim analítico  
70537/17-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V2

Recepção : 29/12/2017 Período dos ensaios : 29/12/2017 a 03/01/2018 Data de Emissão : 09/01/2018  
Natureza da Amostra : Alheira  
Destinatário: Agência Norte  
Marca: Alheiras Amil, Lda Características: Plano de validação HACCP Lote: 1712AA02 Fornecedor: Sogenave, S.A.

Data de validade: 02/02/18

Colheita : Biogerm Temp.: 5,6 °C PE-DSQ-10/V15  
Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)  
Ponto de Colheita : Cozinha  
Data : 29/12/2017 às 9:57 Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado  
Transporte : Biogerm - Refrigerado  
Processamento da amostra: Crú

Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	7,3E7
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-1:2008*	1,0E5
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-1:2008*	3,0E2
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10; confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido a não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"  
Este boletim analítico anula e substitui todos os anteriores boletins analíticos

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475,1º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: [info@biogerm.pt](mailto:info@biogerm.pt) | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 NIF: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: [madeira@biogerm.pt](mailto:madeira@biogerm.pt) | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 25/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V2

Recepção : 02/01/2018 Período dos ensaios : 03/01/2018 a 08/01/2018 Data de Emissão : 09/01/2018

Natureza da Amostra : Alheira

Destinatário: Agência Norte

Marca: Alheiras Amil, Lda Características: Plano de validação HACCP Lote: 1712AA02 Fornecedor: Sogenave, S.A.

Data de validade: 02/02/18

Colheita : Biogerm Temp.: 5,6 °C PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 02/01/2018 às 9:56

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	1,3E8
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	1,8E5
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"  
Este boletim analítico anula e substitui todos os anteriores boletins analíticos

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 611/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 05/01/2018 Período dos ensaios : 05/01/2018 a 10/01/2018 Data de Emissão : 10/01/2018  
 Natureza da Amostra : Alheira  
 Destinatário: Agência Norte  
 Marca: Alheiras Anil, Lda Características: Plano de validação HACCP Lote: 1712AA02 Fornecedor: Sogenave, S.A.

Data de validade: 02/02/2018  
 Colheita : Biogerm Temp.: 4,8 °C PE-DSG-10/V15  
 Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)  
 Ponto de Colheita : Cozinha  
 Data : 05/01/2018 às 11:13 Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado  
 Transporte : Biogerm - Refrigerado  
 Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	8,7E6
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	1,2E4
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
 O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
 O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
 O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
 IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
 (S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
 Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
 C.R.C. Maia 2226 NIF: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
 Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 1041/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 09/01/2018 Período dos ensaios : 09/01/2018 a 15/01/2018 Data de Emissão : 15/01/2018

Natureza da Amostra : Alheira

Destinatário: Agência Norte

Marca: Alheiras Anil, Lda Características: Plano de validação HACCP Lote: 1712AA02 Fornecedor: Sogenave,S.A.

Data de validade: 02/02/18

Colheita : Biogerm

Temp: 7,6 °C

PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 09/01/2018 às 14:23

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	1,6E8
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	3,4E5
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



Anexo V2 - Atum em lata (c/ liquido)



Boletim analítico  
32/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V2

Recepção : 02/01/2018 Período dos ensaios : 03/01/2018 a 08/01/2018 Data de Emissão : 09/01/2018  
Natureza da Amostra : Atum em lata  
Destinatário: Agência Norte  
Marca: Ultrafish Características: Plano de validação HACCP Lote: M16313 Fornecedor: Sogenave, S.A.

Data de validade: 08/11/2020  
Colheita : Biogerm Temp.: 18,9 °C PE-DSQ-10/V15  
Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)  
Ponto de Colheita : Cozinha  
Data : 02/01/2018 às 10:09 Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado  
Transporte : Biogerm - Refrigerado  
Processamento da amostra: Crú

Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de Enterobacteriaceae (ufc/g)	ISO 21528-2 : 2004	<1,0E1

Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido a não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"  
Este boletim analítico anula e substitui todos os anteriores boletins analíticos

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)



## Boletim analítico 160/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V2

Recepção : 03/01/2018 Período dos ensaios : 04/01/2018 a 08/01/2018 Data de Emissão : 09/01/2018

Natureza da Amostra : Atum em lata com líquido

Destinatário: Agência Norte

Marca: Ultrafish Características: Plano de validação HACCP Lote: M16313 Fornecedor: Sogenave, S.A.

Data de validade: 08/11/2020

Colheita : Biogerm

Temp: 7,3 °C

PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 03/01/2018 às 11:34

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	7,4E4
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de Enterobacteriaceae (ufc/g)	ISO 21528-2 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"  
Este boletim analítico anula e substitui todos os anteriores boletins analíticos

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 NIF: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



# Boletim analítico 349/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V2

Recepção : 04/01/2018 Período dos ensaios : 05/01/2018 a 08/01/2018 Data de Emissão : 09/01/2018

Natureza da Amostra : Atum em lata (c/ líquido)

Destinatário: Agência Norte

Marca: Ultrafish Características: Plano de validação HACCP Lote: M16313 Fornecedor: Sogenave, S.A.

Data de validade: 08/11/2020

Colheita : Biogerm Temp: 6,7 °C PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 04/01/2018 às 14:15

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Crú

## Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1 : 2013	<1,0E1
P Contagem de Enterobacteriaceae (ufc/g)	ISO 21528-2 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10; confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

## Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"  
Este boletim analítico anula e substitui todos os anteriores boletins analíticos

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 615/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 05/01/2018 Período dos ensaios : 05/01/2018 a 08/01/2018 Data de Emissão : 09/01/2018

Natureza da Amostra : Atum em lata (c/ líquido)

Destinatário: Agência Norte

Marca: Ultrafish Características: Plano de validação HACCP Lote: M16313 Fornecedor: Sogenave, S.A.

Data de validade: 08/11/2020

Colheita : Biogerm

Temp: 7,6 °C

PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 05/01/2018 às 11:22

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1 : 2013	<1,0E1
P Contagem de Enterobacteriaceae (ufc/g)	ISO 21528-2 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10; confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido a não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 NIF: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



# Boletim analítico

## 1043/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 09/01/2018 Período dos ensaios : 10/01/2018 a 15/01/2018 Data de Emissão : 15/01/2018

Natureza da Amostra : Atum em lata (c/ líquido)

Destinatário: Agência Norte

Marca: Ultrafish Características: Plano de validação HACCP Lote: M16313 Fornecedor: Sogenave,S.A.

Data de validade: 08/11/2020

Colheita : Biogerm Temp.: 5,8 °C PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 09/01/2018 às 14:28

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1 : 2013	3,5E2
P Contagem de Enterobacteriaceae (ufc/g)	ISO 21528-2 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10; confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 NIF: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



Anexo V3 - Atum em lata (s/ líquido)



Boletim analítico  
32/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA  
Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V2

Recepção : 02/01/2018 Período dos ensaios : 03/01/2018 a 08/01/2018 Data de Emissão : 09/01/2018  
Natureza da Amostra : Atum em lata  
Destinatário: Agência Norte  
Marca: Ultrafish Características: Plano de validação HACCP Lote: M16313 Fornecedor: Sogenave, S.A.

Data de validade: 08/11/2020  
Colheita : Biogerm Temp.: 18,9 °C PE-DSQ-10/V15  
Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)  
Ponto de Colheita : Cozinha  
Data : 02/01/2018 às 10:09 Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado  
Transporte : Biogerm - Refrigerado  
Processamento da amostra: Crú

Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de Enterobacteriaceae (ufc/g)	ISO 21528-2 : 2004	<1,0E1

Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido a não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"  
Este boletim analítico anula e substitui todos os anteriores boletins analíticos

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)



# Boletim analítico

## 159/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V2

Recepção : 03/01/2018 Período dos ensaios : 04/01/2018 a 08/01/2018 Data de Emissão : 09/01/2018

Natureza da Amostra : Atum em lata sem líquido

Destinatário: Agência Norte

Marca: Ultrafish Características: Plano de validação HACCP Lote: M16313 Fornecedor: Sogenave, S.A.

Data de validade: 08/11/2020

Colheita : Biogerm Temp: 8,0 °C PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 03/01/2018 às 11:33

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	3,5E4
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de Enterobacteriaceae (ufc/g)	ISO 21528-2 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido a não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"  
Este boletim analítico anula e substitui todos os anteriores boletins analíticos

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 348/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V2

Recepção : 04/01/2018 Período dos ensaios : 05/01/2018 a 08/01/2018 Data de Emissão : 09/01/2018

Natureza da Amostra : Atum em lata (s/ líquido)

Destinatário: Agência Norte

Marca: Ultrafish Características: Plano de validação HACCP Lote: M16313 Fornecedor: Sogenave, S.A.

Data de validade: 08/11/2020

Colheita : Biogerm Temp: 6,7 °C PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 04/01/2018 às 14:13

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de Enterobacteriaceae (ufc/g)	ISO 21528-2: 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2: 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2: 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10; confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido a não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"  
Este boletim analítico anula e substitui todos os anteriores boletins analíticos

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 NIF: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 614/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 05/01/2018 Período dos ensaios : 05/01/2018 a 08/01/2018 Data de Emissão : 09/01/2018

Natureza da Amostra : Atum em lata (s/ líquido)

Destinatário: Agência Norte

Marca: Ultrafish Características: Plano de validação HACCP Lote: M16313 Fornecedor: Sogenave, S.A.

Data de validade: 08/11/2020

Colheita : Biogerm

Temp: 8,0 °C

PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 05/01/2018 às 11:19

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1 : 2013	<1,0E1
P Contagem de Enterobacteriaceae (ufc/g)	ISO 21528-2 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10; confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 NIF: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 1042/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 09/01/2018 Período dos ensaios : 10/01/2018 a 15/01/2018 Data de Emissão : 15/01/2018

Natureza da Amostra : Atum em lata (s/ líquido)

Destinatário: Agência Norte

Marca: Ultrafish Características: Plano de validação HACCP Lote: M16313 Fornecedor: Sogenave,S.A.

Data de validade: 08/11/2020

Colheita : Biogerm Temp: 6,7 °C PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 09/01/2018 às 14:25

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	5,0E3
P Contagem de Enterobacteriaceae (ufc/g)	ISO 21528-2 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10; confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido a não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Anexo V3 - Atum em óleo de girassol



## Boletim analítico 70096/17-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V2

Recepção : 26/12/2017 Período dos ensaios : 26/12/2017 a 02/01/2018 Data de Emissão : 09/01/2018  
Natureza da Amostra : Atum em óleo de girassol  
Destinatário: Agência Norte  
Marca: Ultrafish Lote: M172991 Fornecedor: Sogenave

Data de validade: 26/10/20 Data de abertura: 26/12/17

Colheita : Biogerm PE-DSQ-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Câmara refrigeração

Data : 26/12/2017 às 13:25

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1 : 2013	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de Enterobacteriaceae (ufc/g)	ISO 21528-2 : 2004	<1,0E1

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido a não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"  
Este boletim analítico anula e substitui todos os anteriores boletins analíticos

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontcos, 1475,1º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 NIF: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 70362/17-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V2

Recepção : 28/12/2017 Período dos ensaios : 28/12/2017 a 02/01/2018 Data de Emissão : 09/01/2018

Natureza da Amostra : Atum em óleo de girassol

Destinatário: Agência Norte

Marca: Ultrafish Características: Plano de validação HACCP Lote: M172991 Fornecedor: Sogenave S.A.

Data de validade: 26/10/2020

Colheita : Biogerm Temp.: 8,6 °C PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 28/12/2017 às 10:28

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<10E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<10E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<10E1
P Contagem de Enterobacteriaceae (ufc/g)	ISO 21528-2: 2004	<10E1

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"  
Este boletim analítico anula e substitui todos os anteriores boletins analíticos

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 70543/17-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V2

Recepção : 29/12/2017 Período dos ensaios : 29/12/2017 a 03/01/2018 Data de Emissão : 09/01/2018

Natureza da Amostra : Atum em óleo de girassol

Destinatário: Agência Norte

Marca: Ultrafish Características: Plano de validação HACCP Lote: M172991 Fornecedor: Sogenave, S.A.

Data de validade: 26/10/2020

Colheita : Biogerm Temp.: 6,7 °C PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 29/12/2017 às 9:48

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<10E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<10E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<10E1
P Contagem de Enterobacteriaceae (ufc/g)	ISO 21528-2: 2004	<10E1

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"  
Este boletim analítico anula e substitui todos os anteriores boletins analíticos

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 30/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V2

Recepção : 02/01/2018 Período dos ensaios : 03/01/2018 a 08/01/2018 Data de Emissão : 09/01/2018

Natureza da Amostra : Atum em óleo de girassol

Destinatário: Agência Norte

Marca: Ultrafish Características: Plano de validação HACCP Lote: M172991 Fornecedor: Sogenave, S.A.

Data de validade: 26/10/2020

Colheita : Biogerm Temp.: 6,2 °C PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 02/01/2018 às 10:04

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<10E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<10E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<10E1
P Contagem de Enterobacteriaceae (ufc/g)	ISO 21528-2: 2004	<10E1

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"  
Este boletim analítico anula e substitui todos os anteriores boletins analíticos

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 NIF: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Anexo V4 - Azeitonas pretas em rodelas



## Boletim analítico 352/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 04/01/2018 Período dos ensaios : 05/01/2018 a 10/01/2018 Data de Emissão : 10/01/2018  
Natureza da Amostra : Azeitonas retalhadas  
Destinatário: Agência Norte  
Características: Plano de validação HACCP Fornecedor: Sogenave, S.A.

Colheita : Biogerm Temp.: 15,8 °C PE-DSQ-10/V15  
Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)  
Ponto de Colheita : Cozinha  
Data : 04/01/2018 às 14:23 Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado  
Transporte : Biogerm - Refrigerado  
Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de Enterobacteriaceae (ufc/g)	ISO 21528-2: 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2: 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937: 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932: 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2: 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido a não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)



## Boletim analítico 617/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 05/01/2018 Período dos ensaios : 05/01/2018 a 10/01/2018 Data de Emissão : 10/01/2018

Natureza da Amostra : Azeitonas retalhadas

Destinatário: Agência Norte

Marca: Eurochefe Características: Plano de validação HACCP Lote: PL242 Fornecedor: Sogenave, S.A.

Data de validade: 08/2020

Colheita : Biogerm Temp: 7,8 °C PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 05/01/2018 às 11:26

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de Enterobacteriaceae (ufc/g)	ISO 21528-2: 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2: 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937: 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932: 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2: 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 2

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 824/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 08/01/2018 Período dos ensaios : 09/01/2018 a 15/01/2018 Data de Emissão : 15/01/2018

Natureza da Amostra : Azeitonas retalhadas

Destinatário: Agência Norte

Marca: Eurochefe Características: Plano de validação HACCP Lote: PL242 Fornecedor: Sogenave, S.A.

Data de validade: 08/2020

Colheita : Biogerm Temp: 8,7 °C PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 08/01/2018 às 13:02

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	2,2E4
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de Enterobacteriaceae (ufc/g)	ISO 21528-2: 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2: 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937: 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932: 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2: 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 2

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 1044/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 09/01/2018 Período dos ensaios : 10/01/2018 a 15/01/2018 Data de Emissão : 15/01/2018

Natureza da Amostra : Azeitonas retalhadas

Destinatário: Agência Norte

Marca: Eurochefe Características: Plano de validação HACCP Lote: PL242 Fornecedor: Sogenave,S.A.

Data de validade: 08/2020

Colheita : Biogerm Temp.: 7,1 °C PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 09/01/2018 às 14:30

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	2,7E5
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de Enterobacteriaceae (ufc/g)	ISO 21528-2: 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2: 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937: 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932: 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2: 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 2

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 NIF: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



Anexo V5 - Bacon



Boletim analítico  
355/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 04/01/2018 Período dos ensaios : 05/01/2018 a 10/01/2018 Data de Emissão : 10/01/2018  
Natureza da Amostra : Bacon  
Destinatário: Agência Norte  
Marca: Nobre Características: Plano de validação HACCP Lote: 0004358513 Fornecedor: Sogenave, S.A.

Data de validade: 2/03/2018  
Colheita : Biogerm Temp.: 5,6 °C PE-DSQ-10/V15  
Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)  
Ponto de Colheita : Cozinha  
Data : 04/01/2018 às 14:27 Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado  
Transporte : Biogerm - Refrigerado  
Processamento da amostra: Crú

Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	5,4E2
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<10E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<10E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<10E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<10E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<10E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<10E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<10E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido a não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)



## Boletim analítico 826/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 08/01/2018 Período dos ensaios : 09/01/2018 a 15/01/2018 Data de Emissão : 15/01/2018

Natureza da Amostra : Bacon

Destinatário: Agência Norte

Marca: Nobre Características: Plano de validação HACCP Lote: 0004358513 Fornecedor: Sogenave, S.A.

Data de validade: 02/03/2018

Colheita : Biogerm

Temp: 7,8 °C

PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 08/01/2018 às 13:04

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	1,2E5
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	1,5E3
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 1232/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 10/01/2018 Período dos ensaios : 10/01/2018 a 15/01/2018 Data de Emissão : 15/01/2018

Natureza da Amostra : Bacon

Destinatário: Agência Norte

Marca: Nobre Lote: 0004358513 Fornecedor: Sogenave

Validade: 02/03/2018 Data de abertura: 04/01/2018

Colheita : Biogerm Temp.: 8,3 °C PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 10/01/2018 às 12:08

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm Refrig. / Não Refrig.

Processamento da amostra: Refrigerado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	2,4E3
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	6,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido a não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 1694/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 12/01/2018 Período dos ensaios : 12/01/2018 a 17/01/2018 Data de Emissão : 17/01/2018

Natureza da Amostra : Bacon

Destinatário: Agência Norte

Marca: Nobre Características: Plano de validação HACCP Lote: 0004358513 Fornecedor: Sogenave, S.A.

Data de validade: 02/03/2018

Colheita : Biogerm

Temp.: 6,8 °C

PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 12/01/2018 às 9:42

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	1,1E3
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	1,5E2
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 1918/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 15/01/2018 Período dos ensaios : 16/01/2018 a 22/01/2018 Data de Emissão : 22/01/2018  
 Natureza da Amostra : Bacon  
 Destinatário: Agência Norte  
 Marca: Nobre Características: Plano de validação HACCP Lote: 0004358513 Fornecedor: Sogenave, S.A.

Data de validade: 02/03/2018  
 Colheita : Biogerm Temp.: 8,9 °C PE-DSG-10/V15  
 Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)  
 Ponto de Colheita : Cozinha  
 Data : 15/01/2018 às 16:45 Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado  
 Transporte : Biogerm - Refrigerado  
 Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	4,6E4
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	6,3E2
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
 O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
 O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
 O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
 IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
 (S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
 Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
 C.R.C. Maia 2226 N.º 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
 Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Anexo V6 - Caldos/molhos desidratados



## Boletim analítico 362/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 04/01/2018 Período dos ensaios : 05/01/2018 a 10/01/2018 Data de Emissão : 10/01/2018  
Natureza da Amostra : Caldos / molhos desidratados  
Destinatário: Agência Norte  
Marca: Knorr Características: Plano de validação HACCP Lote: L72990G098 Fornecedor: Sogenave, S.A.

Data de validade: 04/2019  
Colheita : Biogerm Temp: 20,9 °C PE-DSQ-10/V15  
Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)  
Ponto de Colheita : Cozinha  
Data : 04/01/2018 às 14:38 Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado  
Transporte : Biogerm - Refrigerado  
Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido a não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)



## Boletim analítico 3509/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 24/01/2018 Período dos ensaios : 25/01/2018 a 30/01/2018 Data de Emissão : 30/01/2018

Natureza da Amostra : Caldos/molhos desidratados

Destinatário: Agência Norte

Marca: Knorr Características: Plano de validação HACCP Lote: L72990G098

Data de validade: 04/2019 Data de abertura: 04/01/2018

Colheita : Biogerm Temp.: 19,7 °C PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 24/01/2018 às 13:03

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Desidratado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	1,4E2
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido a não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 5491/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 05/02/2018 Período dos ensaios : 05/02/2018 a 12/02/2018 Data de Emissão : 12/02/2018

Natureza da Amostra : Caldo/molhos desidratados

Destinatário: Agência Norte

Marca: Knorr Características: Plano de validação HACCP Lote: L729906098

Data de validade: 04/2019 Data de abertura: 04/01/2018

Colheita : Biogerm Temp.: 20,1 °C PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 05/02/2018 às 13:03

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Desidratado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	7,8E2
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 7976/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 19/02/2018 Período dos ensaios : 20/02/2018 a 26/02/2018 Data de Emissão : 26/02/2018  
Natureza da Amostra : Caldo desidratado  
Destinatário: Agência Norte

Colheita : Biogerm Temp.: 19,1 °C PE-DSG-10/V15  
Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)  
Ponto de Colheita : Sala  
Data : 19/02/2018 às 14:09 Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado  
Transporte : Biogerm - Refrigerado  
Processamento da amostra: Desidratado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	1,3E3
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 NIF: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 10984/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 05/03/2018 Período dos ensaios : 05/03/2018 a 12/03/2018 Data de Emissão : 12/03/2018

Natureza da Amostra : Base caldo para molhos

Destinatário: Agência Norte

Marca: Knorr Características: Plano de validação HACCP Lote: 72990G098

Data de validade: 04/2019 Data de abertura: 04/01/2018

Colheita : Biogerm

PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 05/03/2018 às 12:28

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Desidratado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	3,4E2
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Anexo V7 - Chouriço carne corrente



## Boletim analítico 353/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 04/01/2018 Período dos ensaios : 05/01/2018 a 10/01/2018 Data de Emissão : 10/01/2018  
Natureza da Amostra : Chouriço carne Corrente  
Destinatário: Agência Norte  
Marca: Sicasal Características: Plano de validação HACCP Lote: 147483 Fornecedor: Sogenave, S.A.

Data de validade: 05/04/18  
Colheita : Biogerm Temp.: 8,7 °C PE-DSQ-10/V15  
Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)  
Ponto de Colheita : Cozinha  
Data : 04/01/2018 às 14:23 Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado  
Transporte : Biogerm - Refrigerado  
Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	9,7E2
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<10E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<10E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<10E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<10E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<10E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<10E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<10E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido a não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)



## Boletim analítico 1917/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 15/01/2018 Período dos ensaios : 16/01/2018 a 22/01/2018 Data de Emissão : 22/01/2018

Natureza da Amostra : Chouriço carne corrente

Destinatário: Agência Norte

Marca: Sicasal Características: Plano de validação HACCP Lote: 147483 Fornecedor: Sogenave, S.A.

Data de validade: 05/04/18

Colheita : Biogerm Temp.: 9,3 °C PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 15/01/2018 às 16:43

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	4,0E2
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 3506/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 24/01/2018 Período dos ensaios : 25/01/2018 a 30/01/2018 Data de Emissão : 30/01/2018

Natureza da Amostra : Chouriço carne corrente

Destinatário: Agência Norte

Marca: Sicasal Características: Plano de validação HACCP Lote: 147483 Fornecedor: Sogenave, S.A.

Data de validade: 05/04/18 Data de abertura: 04/01/2018

Colheita : Biogerm Temp.: 9,5 °C PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 24/01/2018 às 13:02

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	4,4E2
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido a não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 4301/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 29/01/2018 Período dos ensaios : 29/01/2018 a 05/02/2018 Data de Emissão : 05/02/2018

Natureza da Amostra : Chouriço carne corrente

Destinatário: Agência Norte

Marca: Sicasal Características: Plano de validação HACCP Lote: 147483

Data de validade: 05/04/18 Data de abertura: 04/01/2018

Colheita : Biogerm

PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 29/01/2018 às 12:59

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	4,4E2
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 5310/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 02/02/2018 Período dos ensaios : 02/02/2018 a 07/02/2018 Data de Emissão : 07/02/2018

Natureza da Amostra : Chouriço carne corrente

Destinatário: Agência Norte

Marca: Sicasal Características: Plano de validação HACCP Lote: 147483 Fornecedor: Sogenave, S.A.

Data de validade: 05/04/18 Data de abertura: 04/01/2018

Colheita : Biogerm Temp.: 8,8 °C PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 02/02/2018 às 11:37

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	2,0E2
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido a não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontcosos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



Anexo V8 - Cominhos Moídos



Boletim analítico  
69241/17-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 20/12/2017 Período dos ensaios : 20/12/2017 a 26/12/2017 Data de Emissão : 27/12/2017  
 Natureza da Amostra : Cominhos moídos  
 Destinatário: Agência Norte  
 Marca: Suldouro Características: Plano validação HACCP - TO - abertura de embalagem a 20/12/2017 Lote: 7177GIAH  
 Fornecedor: Soqenave, S.A.  
 Data de validade: 26/06/2022 Data de abertura: 20/12/2017  
 Colheita : Biogerm PE-DSQ-10/V12  
 Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)  
 Ponto de Colheita : Cozinha  
 Data : 20/12/2017 às 12:07 Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado  
 Transporte : Biogerm - Refrigerado  
 Processamento da amostra: Crú

Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	5,7E4
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	3,3E2
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	3,2E2
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1

Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido a não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
 O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
 O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
 O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
 IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)



## Boletim analítico 7127/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 14/02/2018 Período dos ensaios : 14/02/2018 a 19/02/2018 Data de Emissão : 19/02/2018  
 Natureza da Amostra : Cominhos moídos  
 Destinatário: Agência Norte  
 Marca: Suldouro Características: Plano validação HACCP - T1 - Após 56 dias Lote: 7177GIAH Fornecedor: Sogenave, S. A.  
 Data de validade: 26/06/2022  
 Colheita : Biogerm PE-DSG-10/V15  
 Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)  
 Ponto de Colheita : Cozinha  
 Data : 14/02/2018 às 12:50 Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado  
 Transporte : Biogerm - Refrigerado  
 Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	2,4E5
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	6,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	2,4E2
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
 O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
 O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
 O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
 IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
 (S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
 Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
 C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
 Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 17388/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 29/03/2018 Período dos ensaios : 29/03/2018 a 03/04/2018 Data de Emissão : 03/04/2018

Natureza da Amostra : Cominhos moídos

Destinatário: Agência Norte

Marca: Suldouro Características: Plano de validação HACCP Lote: 7177GIAH Fornecedor: Sogenave, S.A.

Data de validade: 26/06/2022 Data de abertura: 20/12/2017

Colheita : Biogerm Temp: 23,8 °C PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 29/03/2018 às 14:31

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Não Refrigerado

Processamento da amostra: Desidratado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	4,4E4
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	6,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	6,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 NIF: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 20402/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 13/04/2018 Período dos ensaios : 13/04/2018 a 18/04/2018 Data de Emissão : 18/04/2018

Natureza da Amostra : Cominhos moídos

Destinatário: Agência Norte

Marca: Suadouro Características: Plano de validação HACCP Lote: 7177GIAH

Data de validade: 26/06/2022 Data de abertura: 20/12/2017

Colheita : Biogerm

PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 13/04/2018 às 15:58

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Desidratado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	9,5E2
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	9,3E2
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	2,7E2
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



Anexo V9 - Delicias do mar



Boletim analítico  
33/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V2

Recepção : 02/01/2018 Período dos ensaios : 03/01/2018 a 08/01/2018 Data de Emissão : 09/01/2018  
Natureza da Amostra : Delícias do mar  
Destinatário: Agência Norte  
Marca: Ultrafish Características: Plano de validação HACCP Lote: 17-069 Fornecedor: Sogenave, S.A.

Data de validade: 09/03/19  
Colheita : Biogerm Temp.: 11,6 °C PE-DSQ-10/V15  
Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)  
Ponto de Colheita : Cozinha  
Data : 02/01/2018 às 10:13 Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado  
Transporte : Biogerm - Refrigerado  
Processamento da amostra: Crú

Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido a não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"  
Este boletim analítico anula e substitui todos os anteriores boletins analíticos

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)



## Boletim analítico 161/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 03/01/2018 Período dos ensaios : 04/01/2018 a 09/01/2018 Data de Emissão : 09/01/2018

Natureza da Amostra : Delícias do mar

Destinatário: Agência Norte

Marca: Ultrafish Características: Plano de validação HACCP Lote: 17-069 Fornecedor: Sogenave, S.A.

Data de validade: 09/03/19

Colheita : Biogerm Temp.: 9,5 °C PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 03/01/2018 às 11:37

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10; confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor1:2004	Negativa
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-1:2008*	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-1:2008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1 : 2013	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 NIF: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 350/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 04/01/2018 Período dos ensaios : 05/01/2018 a 10/01/2018 Data de Emissão : 10/01/2018

Natureza da Amostra : Delícias do mar

Destinatário: Agência Norte

Marca: Ultrafish Características: Plano de validação HACCP Lote: 17-069 Fornecedor: Sogenave, S.A.

Data de validade: 09/03/2019

Colheita : Biogerm Temp.: 8,9 °C PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 04/01/2018 às 14:19

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166 / 7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 NIF: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 616/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 05/01/2018 Período dos ensaios : 05/01/2018 a 10/01/2018 Data de Emissão : 10/01/2018

Natureza da Amostra : Delícias do mar

Destinatário: Agência Norte

Marca: Ultrafish Características: Plano de validação HACCP Lote: 17-069 Fornecedor: Sogenave, S.A.

Data de validade: 09/03/19

Colheita : Biogerm Temp: 10,7 °C PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 05/01/2018 às 11:24

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 NIF: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



Anexo V10 - Ervas aromáticas

Anexo V10a - Coentros



Boletim analítico  
1047/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 09/01/2018 Período dos ensaios : 10/01/2018 a 15/01/2018 Data de Emissão : 15/01/2018

Natureza da Amostra : Coentros

Destinatário: Agência Norte

Marca: Sem detalhes Características: Plano de validação HACCP Lote: Sem detalhes Fornecedor: Recheio

Data de validade: Sem detalhes

Colheita : Biogerm Temp.: 17,9 °C PE-DSQ-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 09/01/2018 às 14:33

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Crú

Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	2,4E6
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-1:2008*	4,4E2
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-1:2008*	2,0E4
P Contagem de Enterobacteriaceae (ufc/g)	ISO 21528-2: 2004	5,7E4
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2: 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2: 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10; confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor1:2004	Negativa

Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido a não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LO).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)



## Boletim analítico 1953/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 15/01/2018 Período dos ensaios : 16/01/2018 a 22/01/2018 Data de Emissão : 22/01/2018  
 Natureza da Amostra : Coentros  
 Destinatário: Agência Norte  
 Marca: Sem informação Características: Plano de validação HACCP Fornecedor: Sog nave, S.A.

Data de validade: Sem informação  
 Colheita : Biogerm Temp.: 20,5 °C PE-DSG-10/V15  
 Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)  
 Ponto de Colheita : Cozinha  
 Data : 15/01/2018 às 17:00 Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado  
 Transporte : Biogerm - Refrigerado  
 Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	1,0E7
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	4,3E3
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	6,0E3
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
 O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
 O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
 O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
 IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
 (S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
 Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
 C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
 Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 2771/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 19/01/2018 Período dos ensaios : 19/01/2018 a 24/01/2018 Data de Emissão : 24/01/2018  
 Natureza da Amostra : Coentros  
 Destinatário: Agência Norte  
 Marca: Sem informação Características: Plano de validação HACCP Lote: Sem informação  
 Data de validade: Sem informação Data de abertura: 09/01/2018  
 Colheita : Biogerm Temp.: 15,2 °C PE-DSG-10/V15  
 Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)  
 Ponto de Colheita : Cozinha  
 Data : 19/01/2018 às 12:15 Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado  
 Transporte : Biogerm - Refrigerado  
 Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	1,6E8
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	1,4E4
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	4,6E2
P Contagem de Enterobacteriaceae (ufc/g)	ISO 21528-2: 2004	2,2E6
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2: 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2: 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10; confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
 O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
 O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
 O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
 IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
 (S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
 Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
 C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
 Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 3510/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 24/01/2018 Período dos ensaios : 25/01/2018 a 30/01/2018 Data de Emissão : 30/01/2018

Natureza da Amostra : Coentros

Destinatário: Agência Norte

Marca: Sem informação Características: Plano de validação HACCP Lote: Sem informação

Data de validade: Sem informação Data de abertura: 09/01/2018

Colheita : Biogerm Temp: 8,7 °C PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 24/01/2018 às 13:05

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	1,2E8
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	1,3E4
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	7,7E3
P Contagem de Enterobacteriaceae (ufc/g)	ISO 21528-2: 2004	9,5E6
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2: 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2: 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 10g	AFNOR - ABI 29/02-09/10; confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 4302/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 29/01/2018 Período dos ensaios : 29/01/2018 a 05/02/2018 Data de Emissão : 05/02/2018

Natureza da Amostra : Coentros

Destinatário: Agência Norte

Marca: Sem informação Características: Plano de validação HACCP Lote: Sem informação

Data de validade: Sem informação Data de abertura: 09/01/2018

Colheita : Biogerm Temp.: 10,6 °C PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 29/01/2018 às 13:02

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Desidratado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	5,0E9
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	5,4E3
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	4,2E3
P Contagem de Enterobacteriaceae (ufc/g)	ISO 21528-2: 2004	3,7E6
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2: 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2: 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10; confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Anexo V10b - Louro

Boletim analítico  
364/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia

Original V1

Recepção : 04/01/2018 Período dos ensaios : 05/01/2018 a 10/01/2018 Data de Emissão : 10/01/2018  
Natureza da Amostra : Ervas aromáticas: Louro  
Destinatário: Agência Norte  
Marca: Produtos ibéricos Características: Plano de validação HACCP Lote: L49 Fornecedor: Sogenave, S.A.

Colheita : Biogerm Temp.: 22,8 °C PE-DSQ-10/V15  
Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)  
Ponto de Colheita : Cozinha  
Data : 04/01/2018 às 14:44 Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado  
Transporte : Biogerm - Refrigerado  
Processamento da amostra: Crú

## Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	5,5E4
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<10E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	7,5E2
P Contagem de Enterobacteriaceae (ufc/g)	ISO 21528-2: 2004	3,4E2
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2: 2001	<10E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<10E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2: 1998 /Amd1: 2004	<10E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

## Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido a não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)



## Boletim analítico 1046/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 09/01/2018 Período dos ensaios : 10/01/2018 a 15/01/2018 Data de Emissão : 15/01/2018

Natureza da Amostra : Louro

Destinatário: Agência Norte

Marca: Produtos ibéricos Características: Plano de validação HACCP Lote: L49 Fornecedor: Recheio

Data de validade: 12/2019

Colheita : Biogerm Temp.: 16,5 °C PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 09/01/2018 às 14:40

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	5,2E5
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de Enterobacteriaceae (ufc/g)	ISO 21528-2: 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2: 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2: 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10; confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 1923/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 15/01/2018 Período dos ensaios : 16/01/2018 a 22/01/2018 Data de Emissão : 22/01/2018  
 Natureza da Amostra : Louro  
 Destinatário: Agência Norte  
 Marca: Sem informação Características: Plano de validação HACCP Fornecedor: Sog nave, S.A.

Data de validade: Sem informação  
 Colheita : Biogerm Temp.: 13,1 °C PE-DSG-10/V15  
 Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)  
 Ponto de Colheita : Cozinha  
 Data : 15/01/2018 às 16:51 Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado  
 Transporte : Biogerm - Refrigerado  
 Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	9,1E6
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	1,2E3
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	6,0E1
P Contagem de Enterobacteriaceae (ufc/g)	ISO 21528-2: 2004	2,6E3
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2: 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 16g	AFNOR - ABI 29/02-09/10; confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor1:2004	Negativa
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2: 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
 O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
 O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
 O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
 IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
 (S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
 Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
 C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
 Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 2774/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 19/01/2018 Período dos ensaios : 19/01/2018 a 24/01/2018 Data de Emissão : 24/01/2018  
 Natureza da Amostra : Louro  
 Destinatário: Agência Norte  
 Marca: Sem informação Características: Plano de validação HACCP Lote: Sem informação  
 Data de validade: Sem informação Data de abertura: 04/01/2018  
 Colheita : Biogerm Temp.: 12,3 °C PE-DSG-10/V15  
 Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)  
 Ponto de Colheita : Cozinha  
 Data : 19/01/2018 às 12:16 Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado  
 Transporte : Biogerm - Refrigerado  
 Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	1,6E8
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	7,0E3
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	3,0E1
P Contagem de Enterobacteriaceae (ufc/g)	ISO 21528-2: 2004	3,5E6
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2: 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2: 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 13g	AFNOR - ABI 29/02-09/10; confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
 O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
 O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
 O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
 IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
 (S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
 Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
 C.R.C. Maia 2226 NIF: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
 Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 3513/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 24/01/2018 Período dos ensaios : 25/01/2018 a 30/01/2018 Data de Emissão : 30/01/2018

Natureza da Amostra : Louro

Destinatário: Agência Norte

Marca: Sem informação Características: Plano de validação HACCP Lote: Sem informação

Data de validade: Sem informação Data de abertura: 04/01/2018

Colheita : Biogerm Temp.: 10,2 °C PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 24/01/2018 às 13:13

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	1,6E8
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	2,6E4
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	2,1E2
P Contagem de Enterobacteriaceae (ufc/g)	ISO 21528-2: 2004	5,3E5
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2: 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2: 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10; confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Anexo V10c - Manjeriço

Boletim analítico  
9459/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia

Original V1

Recepção : 23/02/2018 Período dos ensaios : 23/02/2018 a 28/02/2018 Data de Emissão : 28/02/2018  
Natureza da Amostra : Manjeriço  
Destinatário: Agência Norte  
Lote: L36

Consumir de pref. antes de: 09/2019

Colheita : Biogerm PE-DSQ-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 23/02/2018 às 15:18

Acondicionamento : Embalagem de origem intacta

Transporte : Biogerm - Refrigerado

## Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	6,5E6
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	1,0E3
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	3,7E3
P Contagem de Enterobacteriaceae (ufc/g)	ISO 21528-2: 2004	1,1E4
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2: 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2: 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

## Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido a não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)



## Boletim analítico 10420/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 28/02/2018 Período dos ensaios : 01/03/2018 a 06/03/2018 Data de Emissão : 06/03/2018

Natureza da Amostra : Manjeriço

Destinatário: Agência Norte

Marca: Produtos ibéricos Características: Plano de validação HACCP Lote: L36

Data de validade: 09/2019 Data de abertura: 23/02/2018

Colheita : Biogerm PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 28/02/2018 às 13:42

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Desidratado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	5,0E6
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	4,6E2
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	2,6E3
P Contagem de Enterobacteriaceae (ufc/g)	ISO 21528-2: 2004	4,5E4
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2: 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2: 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10; confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 10986/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 05/03/2018 Período dos ensaios : 05/03/2018 a 12/03/2018 Data de Emissão : 12/03/2018

Natureza da Amostra : Manjeriçã

Destinatário: Agência Norte

Características: Plano de validação HACCP Lote: L36

Data de validade: 09/2019 Data de abertura: 23/02/2018

Colheita : Biogerm

PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 05/03/2018 às 12:32

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Desidratado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	4,4E5
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	9,7E2
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	1,5E3
P Contagem de Enterobacteriaceae (ufc/g)	ISO 21528-2: 2004	1,0E5
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2: 2001	1,0E2
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2: 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10; confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 12752/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 12/03/2018 Período dos ensaios : 12/03/2018 a 19/03/2018 Data de Emissão : 19/03/2018

Natureza da Amostra : Manjerição

Destinatário: Agência Norte

Marca: Produtos ibéricos Características: Plano de validação HACCP Lote: L.36

Data de validade: 09/2019 Data de abertura: 23/02/2018

Colheita : Biogerm ISO 18593:2004

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 12/03/2018 às 12:28

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Desidratado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	9,6E5
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	1,2E3
P Contagem de Enterobacteriaceae (ufc/g)	ISO 21528-2: 2004	2,5E5
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2: 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2: 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10; confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 14057/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 16/03/2018 Período dos ensaios : 16/03/2018 a 21/03/2018 Data de Emissão : 21/03/2018  
Natureza da Amostra : Mangericao  
Destinatário: Agência Norte

Colheita : Biogerm Temp: 18 °C PE-DSG-10/V15  
Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)  
Ponto de Colheita : Despenseira  
Data : 16/03/2018 às 9:25 Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado  
Transporte : Biogerm - Refrigerado  
Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	1,6E6
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	1,4E3
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	2,6E3
P Contagem de Enterobacteriaceae (ufc/g)	ISO 21528-2: 2004	3,2E5
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2: 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2: 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10; confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Anexo V10d - Orégãos

Boletim analítico  
1048/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia

Original V1

Recepção : 09/01/2018 Período dos ensaios : 10/01/2018 a 15/01/2018 Data de Emissão : 15/01/2018  
Natureza da Amostra : Orégãos  
Destinatário: Agência Norte  
Marca: Aromáticas vivas Características: Plano de validação HACCP Lote: 01/2 Fornecedor: Recheio

Data de validade: Sem detalhes

Colheita : Biogerm Temp.: 11,8 °C PE-DSQ-10/V15  
Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)  
Ponto de Colheita : Cozinha  
Data : 09/01/2018 às 14:35 Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado  
Transporte : Biogerm - Refrigerado  
Processamento da amostra: Crú

## Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	1,1E6
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	2,2E3
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	2,7E3
P Contagem de Enterobacteriaceae (ufc/g)	ISO 21528-2 : 2004	2,3E4
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<10E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<10E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<10E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

## Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido a não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)



## Boletim analítico 1954/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 15/01/2018 Período dos ensaios : 16/01/2018 a 22/01/2018 Data de Emissão : 22/01/2018

Natureza da Amostra : Orégãos

Destinatário: Agência Norte

Marca: Sem informação Características: Plano de validação HACCP Fornecedor: Sog nave, S.A.

Data de validade: Sem informação

Colheita : Biogerm Temp: 20,0 °C PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 15/01/2018 às 17:01

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	7,7E5
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	8,9E2
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	1,1E3
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 11g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 2772/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 19/01/2018 Período dos ensaios : 19/01/2018 a 24/01/2018 Data de Emissão : 24/01/2018

Natureza da Amostra : Orégãos

Destinatário: Agência Norte

Marca: Sem informação Características: Plano de validação HACCP Lote: Sem informação

Data de validade: Sem informação Data de abertura: 09/01/2018

Colheita : Biogerm Temp.: 12,7 °C PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 19/01/2018 às 12:13

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	9,4E7
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	7,8E3
P Contagem de Enterobacteriaceae (ufc/g)	ISO 21528-2: 2004	5,8E5
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2: 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2: 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 5g	AFNOR - ABI 29/02-09/10; confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 3511/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 24/01/2018 Período dos ensaios : 25/01/2018 a 30/01/2018 Data de Emissão : 30/01/2018

Natureza da Amostra : Orégãos

Destinatário: Agência Norte

Marca: Sem informação Características: Plano de validação HACCP Lote: Sem informação

Data de validade: Sem informação Data de abertura: 09/01/2018

Colheita : Biogerm Temp: 7,8 °C PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 24/01/2018 às 13:08

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	9,1E7
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	7,4E2
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	7,7E3
P Contagem de Enterobacteriaceae (ufc/g)	ISO 21528-2: 2004	7,4E5
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2: 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2: 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 4g	AFNOR - ABI 29/02-09/10; confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontcosos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 NIF: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 4303/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 29/01/2018 Período dos ensaios : 29/01/2018 a 05/02/2018 Data de Emissão : 05/02/2018

Natureza da Amostra : Orégãos

Destinatário: Agência Norte

Marca: Sem informação Características: Plano de validação HACCP

Data de validade: Sem informação Data de abertura: 09/01/2018

Colheita : Biogerm Temp.: 14,3 °C PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 29/01/2018 às 13:03

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Desidratado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	3,9E9
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	1,8E2
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	6,7E3
P Contagem de Enterobacteriaceae (ufc/g)	ISO 21528-2: 2004	5,0E6
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2: 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2: 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 5g	AFNOR - ABI 29/02-09/10; confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



Anexo V10e - Salsa



Boletim analítico  
363/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 04/01/2018 Período dos ensaios : 05/01/2018 a 10/01/2018 Data de Emissão : 10/01/2018  
Natureza da Amostra : Ervas aromáticas: Salsa  
Destinatário: Agência Norte  
Marca: Sem descrição Características: Plano de validação HACCP Lote: Sem descrição Fornecedor: Sogenave, S.A.

Colheita : Biogerm Temp.: 23,7 °C PE-DSQ-10/V15  
Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)  
Ponto de Colheita : Cozinha  
Data : 04/01/2018 às 14:44 Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado  
Transporte : Biogerm - Refrigerado  
Processamento da amostra: Crú

Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	1,8E6
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<10E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	14E3
P Contagem de Enterobacteriaceae (ufc/g)	ISO 21528-2 : 2004	8,8E4
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<10E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<10E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<10E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido a não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)



## Boletim analítico 1045/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 09/01/2018 Período dos ensaios : 10/01/2018 a 15/01/2018 Data de Emissão : 15/01/2018

Natureza da Amostra : Salsa

Destinatário: Agência Norte

Marca: Sem detalhes Características: Plano de validação HACCP Lote: Sem detalhes Fornecedor: Recheio

Data de validade: Sem detalhes

Colheita : Biogerm Temp: 16,8 °C PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 09/01/2018 às 14:38

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	1,9E7
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	6,3E2
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	3,9E2
P Contagem de Enterobacteriaceae (ufc/g)	ISO 21528-2: 2004	1,9E3
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2: 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2: 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10; confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 1922/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 15/01/2018 Período dos ensaios : 16/01/2018 a 22/01/2018 Data de Emissão : 22/01/2018  
 Natureza da Amostra : Salsa  
 Destinatário: Agência Norte  
 Marca: Sem informação Características: Plano de validação HACCP Lote: Sem informação Fornecedor: Sogenave, S.A.

Data de validade: Sem informação  
 Colheita : Biogerm Temp: 12,4 °C PE-DSG-10/V15  
 Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)  
 Ponto de Colheita : Cozinha  
 Data : 15/01/2018 às 16:49 Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado  
 Transporte : Biogerm - Refrigerado  
 Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	1,4E7
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	4,4E2
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	2,1E3
P Contagem de Enterobacteriaceae (ufc/g)	ISO 21528-2: 2004	1,7E5
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2: 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2: 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10; confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
 O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
 O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
 O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
 IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
 (S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
 Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
 C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
 Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 2773/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 19/01/2018 Período dos ensaios : 19/01/2018 a 24/01/2018 Data de Emissão : 24/01/2018

Natureza da Amostra : Salsa

Destinatário: Agência Norte

Marca: Sem informação Características: Plano de validação HACCP Lote: Sem informação

Data de validade: Sem informação Data de abertura: 04/01/2018

Colheita : Biogerm Temp: 11,1 °C PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 19/01/2018 às 12:16

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	1,0E8
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	1,9E3
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	6,2E3
P Contagem de Enterobacteriaceae (ufc/g)	ISO 21528-2: 2004	2,3E6
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2: 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2: 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10; confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontcosos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 3512/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 24/01/2018 Período dos ensaios : 25/01/2018 a 30/01/2018 Data de Emissão : 30/01/2018

Natureza da Amostra : Salsa

Destinatário: Agência Norte

Marca: Sem informação Características: Plano de validação HACCP Lote: Sem informação

Data de validade: Sem informação Data de abertura: 04/01/2018

Colheita : Biogerm Temp: 8,7 °C PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 24/01/2018 às 13:10

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	1,2E7
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	2,1E4
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	1,1E4
P Contagem de Enterobacteriaceae (ufc/g)	ISO 21528-2: 2004	14E6
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2: 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2: 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10; confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Anexo V10f - Tomilho



## Boletim analítico 9458/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 23/02/2018 Período dos ensaios : 23/02/2018 a 28/02/2018 Data de Emissão : 28/02/2018  
Natureza da Amostra : Tomilho  
Destinatário: Agência Norte  
Lote: L01

Consumir de pref. antes de: 01/2010  
Colheita : Biogerm PE-DSQ-10/V15  
Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)  
Ponto de Colheita : Cozinha  
Data : 23/02/2018 às 15:15 Acondicionamento : Embalagem de origem intacta  
Transporte : Biogerm - Refrigerado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	6,6E5
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<10E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	1,7E3
P Contagem de Enterobacteriaceae (ufc/g)	ISO 21528-2: 2004	2,4E4
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2: 2001	<10E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<10E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2: 1998 /Amd1: 2004	<10E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido a não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)



## Boletim analítico 10419/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 28/02/2018 Período dos ensaios : 01/03/2018 a 06/03/2018 Data de Emissão : 06/03/2018

Natureza da Amostra : Tomilho

Destinatário: Agência Norte

Marca: Produtos ibéricos Características: Plano de validação HACCP Lote: L01

Data de validade: 01/2020 Data de abertura: 23/02/2018

Colheita : Biogerm

PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 28/02/2018 às 13:39

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Desidratado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	5,3E3
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	9,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	2,3E3
P Contagem de Enterobacteriaceae (ufc/g)	ISO 21528-2: 2004	2,7E3
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2: 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2: 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10; confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 10985/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 05/03/2018 Período dos ensaios : 05/03/2018 a 12/03/2018 Data de Emissão : 12/03/2018

Natureza da Amostra : Tomilho

Destinatário: Agência Norte

Marca: Produtos ibéricos Características: Plano de validação HACCP Lote: L01

Data de validade: 01/2020 Data de abertura: 23/02/2018

Colheita : Biogerm

PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 05/03/2018 às 12:31

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Desidratado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	5,2E5
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	3,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	1,7E3
P Contagem de Enterobacteriaceae (ufc/g)	ISO 21528-2: 2004	3,5E3
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2: 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2: 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10; confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



# Boletim analítico

## 14058/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 16/03/2018 Período dos ensaios : 16/03/2018 a 21/03/2018 Data de Emissão : 21/03/2018  
Natureza da Amostra : Tomilho  
Destinatário: Agência Norte

Colheita : Biogerm Temp: 18 °C PE-DSG-10/V15  
Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)  
Ponto de Colheita : Despenseira  
Data : 16/03/2018 às 9:25 Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado  
Transporte : Biogerm - Refrigerado  
Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	2,1E6
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	2,3E3
P Contagem de Enterobacteriaceae (ufc/g)	ISO 21528-2: 2004	2,8E5
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2: 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2: 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10; confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 NIF: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



Anexo V11 - Farinha de Trigo



Boletim analítico  
69239/17-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 20/12/2017 Período dos ensaios : 20/12/2017 a 26/12/2017 Data de Emissão : 27/12/2017  
 Natureza da Amostra : Farinha de trigo  
 Destinatário: Agência Norte  
 Marca: Eurochefe Características: Plano validação HACCP - TO - abertura de embalagem a 20/12/2017 Lote: L151C17  
 Fornecedor: Soqenave, S.A.  
 Data de validade: 07/2018 Data de abertura: 20/12/2017  
 Colheita : Biogerm PE-DSQ-10/V12  
 Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)  
 Ponto de Colheita : Cozinha  
 Data : 20/12/2017 às 11:59 Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado  
 Transporte : Biogerm - Refrigerado  
 Processamento da amostra: Crú

Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	5,9E2
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<10E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	5,4E2
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<10E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<10E1
P Contagem de <i>Staphylococcus</i> coagulase positiva (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<10E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<10E1

Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido a não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
 O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
 O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
 O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
 IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)



## Boletim analítico 7125/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 14/02/2018 Período dos ensaios : 14/02/2018 a 19/02/2018 Data de Emissão : 19/02/2018  
 Natureza da Amostra : Farinha de trigo  
 Destinatário: Agência Norte  
 Marca: Eurochefe Características: Plano validação HACCP - T1 - Após 56 dias Lote: L151C17 Fornecedor: Sogenave, S.A.

Data de validade: 07/2018  
 Colheita : Biogerm PE-DSG-10/V15  
 Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)  
 Ponto de Colheita : Cozinha  
 Data : 14/02/2018 às 12:44 Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado  
 Transporte : Biogerm - Refrigerado  
 Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	6,3E2
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	2,4E2
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
 O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
 O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
 O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
 IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
 (S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
 Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
 C.R.C. Maia 2226 NIF: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
 Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 17386/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 29/03/2018 Período dos ensaios : 29/03/2018 a 03/04/2018 Data de Emissão : 03/04/2018

Natureza da Amostra : Farinha de trigo

Destinatário: Agência Norte

Marca: Eurochefe Características: Plano de validação HACCP Lote: L151C17 Fornecedor: Sogenave, S.A.

Data de validade: 07/2018 Data de abertura: 20/12/2017

Colheita : Biogerm Temp: 23,6 °C PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 29/03/2018 às 14:26

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Não Refrigerado

Processamento da amostra: Desidratado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	5,3E2
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	6,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	2,4E2
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 NIF: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 20400/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 13/04/2018 Período dos ensaios : 13/04/2018 a 18/04/2018 Data de Emissão : 18/04/2018

Natureza da Amostra : Farinha de trigo

Destinatário: Agência Norte

Marca: Eurochefe Características: Plano de validação HACCP Lote: L151C17

Data de validade: 07/2018 Data de abertura: 20/12/2017

Colheita : Biogerm

PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 13/04/2018 às 15:57

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Desidratado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	2,0E3
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	2,7E2
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2: 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932: 2004	1,2E2
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2: 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 NIF: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



Anexo V12 - Fatias de Fiambre Barra



Boletim analítico  
70093/17-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V2

Recepção : 26/12/2017 Período dos ensaios : 26/12/2017 a 02/01/2018 Data de Emissão : 09/01/2018  
Natureza da Amostra : Fiambre Barra  
Destinatário: Agência Norte  
Marca: Campofrio Lote: 0004338680 Fornecedor: Sogenave S.A.

Data de validade: 02/05/18 Data de abertura: 26/12/17  
Colheita : Biogerm PE-DSQ-10/V15  
Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)  
Ponto de Colheita : Câmara refrigeração  
Data : 26/12/2017 às 13:10 Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado  
Transporte : Biogerm - Refrigerado  
Processamento da amostra: Crú

Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10; confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor1:2004	Negativa
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-1:2008*	<10E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-1:2008*	<10E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<10E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<10E1
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1 : 2013	6,2E2
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<10E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<10E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<10E1

Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido a não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"  
Este boletim analítico anula e substitui todos os anteriores boletins analíticos

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)



# Boletim analítico

## 70358/17-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V2

Recepção : 28/12/2017 Período dos ensaios : 28/12/2017 a 02/01/2018 Data de Emissão : 09/01/2018

Natureza da Amostra : Fatias de fiambre barra

Destinatário: Agência Norte

Marca: Campofrio Características: Plano de validação HACCP Lote: 0004338680 Fornecedor: Sogenave S.A.

Data de validade: 02/05/2018

Colheita : Biogerm Temp.: 8,9 °C PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 28/12/2017 às 10:21

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10; confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor1:2004	Negativa
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-1:2008*	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-1:2008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1 : 2013	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"  
Este boletim analítico anula e substitui todos os anteriores boletins analíticos

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 70458/17-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V2

Recepção : 28/12/2017 Período dos ensaios : 29/12/2017 a 03/01/2018 Data de Emissão : 09/01/2018

Natureza da Amostra : Fatias de fiambre da barra

Destinatário: Agência Norte

Marca: Campofrio Características: Plano de validação HACCP Lote: 0004338680 Fornecedor: Sogenave, S.A.

Data de validade: 02/05/18

Colheita : Biogerm Temp.: 8,6 °C PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 28/12/2017 às 16:53

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10; confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor1:2004	Negativa
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-1:2008*	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-1:2008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1 : 2013	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"  
Este boletim analítico anula e substitui todos os anteriores boletins analíticos

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166 / 7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 70539/17-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V2

Recepção : 29/12/2017 Período dos ensaios : 29/12/2017 a 03/01/2018 Data de Emissão : 09/01/2018

Natureza da Amostra : Fatias de fiambre Barra

Destinatário: Agência Norte

Marca: Campofrio Características: Plano de validação HACCP Lote: 0004338680 Fornecedor: Sogenave, S.A.

Data de validade: 02/05/18

Colheita : Biogerm

Temp: 7,6 °C

PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 29/12/2017 às 9:54

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10; confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor1:2004	Negativa
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-1:2008*	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-1:2008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1 : 2013	1,6E4
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"  
Este boletim analítico anula e substitui todos os anteriores boletins analíticos

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



Anexo V13 - Fatias de Fiambre da Pá



Boletim analítico  
70094/17-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V2

Recepção : 26/12/2017 Período dos ensaios : 26/12/2017 a 02/01/2018 Data de Emissão : 09/01/2018  
Natureza da Amostra : Fatias de Fiambre da Pá  
Destinatário: Agência Norte  
Marca: Nobre Lote: L4431756 Fornecedor: Sogenave S.A.

Data de validade: 21/01/18 Data de abertura: 26/12/17  
Colheita : Biogerm PE-DSQ-10/V15  
Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)  
Ponto de Colheita : Câmara refrigeração  
Data : 26/12/2017 às 13:15 Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado  
Transporte : Biogerm - Refrigerado  
Processamento da amostra: Crú

Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10; confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<10E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	9,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<10E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<10E1
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1 : 2013	4,1E6
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<10E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<10E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<10E1

Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido a não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"  
Este boletim analítico anula e substitui todos os anteriores boletins analíticos

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)



## Boletim analítico 70359/17-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V2

Recepção : 28/12/2017 Período dos ensaios : 28/12/2017 a 02/01/2018 Data de Emissão : 09/01/2018

Natureza da Amostra : Fatias de fiambre da pá

Destinatário: Agência Norte

Marca: Nobre Características: Plano de validação HACCP Lote: L4431756 Fornecedor: Sogenave S.A.

Data de validade: 14/01/18

Colheita : Biogerm

Temp.: 8,8 °C

PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 28/12/2017 às 10:24

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10; confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor1:2004	Negativa
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-1:2008*	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-1:2008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1 : 2013	3,8E7
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"  
Este boletim analítico anula e substitui todos os anteriores boletins analíticos

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 70459/17-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V2

Recepção : 28/12/2017 Período dos ensaios : 29/12/2017 a 03/01/2018 Data de Emissão : 09/01/2018

Natureza da Amostra : Fatias de fiambre da pá

Destinatário: Agência Norte

Marca: Campofrio Características: Plano de validação HACCP Lote: L4431756 Fornecedor: Sogenave, S.A.

Data de validade: 14/01/18

Colheita : Biogerm Temp.: 4,6 °C PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 28/12/2017 às 16:50

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10; confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor1:2004	Negativa
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-1:2008*	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-1:2008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1 : 2013	1,2E7
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"  
Este boletim analítico anula e substitui todos os anteriores boletins analíticos

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 70540/17-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V2

Recepção : 29/12/2017 Período dos ensaios : 29/12/2017 a 03/01/2018 Data de Emissão : 09/01/2018

Natureza da Amostra : Fatias de fiambre da pá

Destinatário: Agência Norte

Marca: Nobre Características: Plano de validação HACCP Lote: L4431756 Fornecedor: Sogenave, S.A.

Data de validade: 14/01/18

Colheita : Biogerm Temp: 7,8 °C PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 29/12/2017 às 9:52

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10; confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1 : 2013	1,7E7
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"  
Este boletim analítico anula e substitui todos os anteriores boletins analíticos

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



Anexo V14 – Feijão Frade



Boletim analítico  
69240/17-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 20/12/2017 Período dos ensaios : 20/12/2017 a 26/12/2017 Data de Emissão : 27/12/2017  
 Natureza da Amostra : Feijão frade  
 Destinatário: Agência Norte  
 Marca: Eurochefe Características: Plano validação HACCP - TO - abertura de embalagem a 20/12/2017 Lote: L27  
 Fornecedor: Soqenave, S.A.  
 Data de validade: Julho/19 Data de abertura: 20/12/2017  
 Colheita : Biogerm PE-DSQ-10/V12  
 Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)  
 Ponto de Colheita : Cozinha  
 Data : 20/12/2017 às 12:04 Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado  
 Transporte : Biogerm - Refrigerado  
 Processamento da amostra: Crú

Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1

Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido a não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
 O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
 O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
 O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
 IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)



## Boletim analítico 7126/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 14/02/2018 Período dos ensaios : 14/02/2018 a 19/02/2018 Data de Emissão : 19/02/2018

Natureza da Amostra : Feijão frade

Destinatário: Agência Norte

Marca: Eurochefe Características: Plano validação HACCP - T1 - Após 56 dias Lote: L27 Fornecedor: Sogenave, S.A.

Data de validade: Julho/19

Colheita : Biogerm

PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 14/02/2018 às 12:48

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2: 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932: 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2: 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 NIF: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 17387/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 29/03/2018 Período dos ensaios : 29/03/2018 a 03/04/2018 Data de Emissão : 03/04/2018

Natureza da Amostra : Feijão frade

Destinatário: Agência Norte

Marca: Eurochefe Características: Plano de validação HACCP Lote: L27 Fornecedor: Sogenave, S.A.

Data de validade: 07/2019 Data de abertura: 20/12/2017

Colheita : Biogerm Temp.: 24,1 °C PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 29/03/2018 às 14:25

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Não Refrigerado

Processamento da amostra: Desidratado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<10E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<10E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<10E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2: 2001	<10E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932: 2004	<10E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<10E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2: 1998 /Amd1: 2004	<10E1

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 20401/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 13/04/2018 Período dos ensaios : 13/04/2018 a 18/04/2018 Data de Emissão : 18/04/2018

Natureza da Amostra : Feijão frade

Destinatário: Agência Norte

Marca: Eurochefe Características: Plano de validação HACCP Lote: L27

Data de validade: 07/2019 Data de abertura: 20/12/2017

Colheita : Biogerm

PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 13/04/2018 às 16:04

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Desidratado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<10E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<10E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<10E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2: 2001	<10E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932: 2004	<10E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<10E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2: 1998 /Amd1: 2004	<10E1

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 NIF: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



Anexo V15 - Fiambre Barra



Boletim analítico  
70093/17-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V2

Recepção : 26/12/2017 Período dos ensaios : 26/12/2017 a 02/01/2018 Data de Emissão : 09/01/2018  
Natureza da Amostra : Fiambre Barra  
Destinatário: Agência Norte  
Marca: Campofrio Lote: 0004338680 Fornecedor: Sogenave S.A.

Data de validade: 02/05/18 Data de abertura: 26/12/17  
Colheita : Biogerm PE-DSQ-10/V15  
Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)  
Ponto de Colheita : Câmara refrigeração  
Data : 26/12/2017 às 13:10 Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado  
Transporte : Biogerm - Refrigerado  
Processamento da amostra: Crú

Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10; confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor1:2004	Negativa
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-1:2008*	<10E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-1:2008*	<10E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<10E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<10E1
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1 : 2013	6,2E2
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<10E1
P Contagem de <i>Staphylococcus</i> coagulase positiva (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<10E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<10E1

Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido a não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"  
Este boletim analítico anula e substitui todos os anteriores boletins analíticos

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)



## Boletim analítico 27/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V2

Recepção : 02/01/2018 Período dos ensaios : 03/01/2018 a 08/01/2018 Data de Emissão : 09/01/2018

Natureza da Amostra : Fiambre da barra

Destinatário: Agência Norte

Marca: Campofrio Características: Plano de validação HACCP Lote: 0004338680 Fornecedor: Sogenave, S.A.

Data de validade: 02/05/18

Colheita : Biogerm Temp.: 6,0 °C PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 02/01/2018 às 10:02

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10; confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1 : 2013	2,4E5
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	1,0E2
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"  
Este boletim analítico anula e substitui todos os anteriores boletins analíticos

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166 / 7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 NIF: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



# Boletim analítico 618/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 05/01/2018 Período dos ensaios : 05/01/2018 a 10/01/2018 Data de Emissão : 10/01/2018

Natureza da Amostra : Fiambre barra

Destinatário: Agência Norte

Marca: Campofrio Características: Plano de validação HACCP Lote: 0004338680 Fornecedor: Sogenave, S.A.

Data de validade: 02/02/2018

Colheita : Biogerm Temp.: 7,1 °C PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 05/01/2018 às 11:28

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Crú

## Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	6,1E3
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

## Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 823/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 08/01/2018 Período dos ensaios : 09/01/2018 a 15/01/2018 Data de Emissão : 15/01/2018

Natureza da Amostra : Fiambre da barra

Destinatário: Agência Norte

Marca: Campofrio Características: Plano de validação HACCP Lote: 0004338680 Fornecedor: Sogenave, S.A.

Data de validade: 02/05/18

Colheita : Biogerm

Temp: 7,2 °C

PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 08/01/2018 às 13:08

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	6,9E4
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166 / 7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 NIF: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 1230/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 10/01/2018 Período dos ensaios : 10/01/2018 a 15/01/2018 Data de Emissão : 15/01/2018

Natureza da Amostra : Fiambre da barra

Destinatário: Agência Norte

Marca: Campofrio Lote: 0004338680 Fornecedor: Sogenave

Validade: 02/05/18 Data de abertura: 26/12/2017

Colheita : Biogerm Temp.: 6,2 °C PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 10/01/2018 às 12:10

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm Refrig. / Não Refrig.

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	1,5E2
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 NIF: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



Anexo V16 – Ketchup



Boletim analítico  
69242/17-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 20/12/2017 Período dos ensaios : 20/12/2017 a 26/12/2017 Data de Emissão : 27/12/2017  
 Natureza da Amostra : Ketchup  
 Destinatário: Agência Norte  
 Marca: Eurochefe Características: Plano validação HACCP - TO - abertura de embalagem a 20/12/2017 Lote: L2004170401 Fornecedor: Sogenave, S.A.  
 Data de validade: 07/2018 Data de abertura: 20/12/2017  
 Colheita : Biogerm PE-DSQ-10/V12  
 Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)  
 Ponto de Colheita : Cozinha  
 Data : 20/12/2017 às 12:09 Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado  
 Transporte : Biogerm - Refrigerado  
 Processamento da amostra: Crú

Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1

Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido a não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
 O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
 O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
 O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
 IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)



## Boletim analítico 70536/17-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V2

Recepção : 29/12/2017 Período dos ensaios : 29/12/2017 a 03/01/2018 Data de Emissão : 09/01/2018

Natureza da Amostra : Ketchup

Destinatário: Agência Norte

Marca: Eurochefe Características: Plano de validação HACCP Lote: L2004170401 Fornecedor: Sogenave, S.A.

Data de validade: 07/2018

Colheita : Biogerm Temp.: 11,5 °C PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 29/12/2017 às 10:00

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"  
Este boletim analítico anula e substitui todos os anteriores boletins analíticos

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 24/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V2

Recepção : 02/01/2018 Período dos ensaios : 03/01/2018 a 08/01/2018 Data de Emissão : 09/01/2018

Natureza da Amostra : Ketchup

Destinatário: Agência Norte

Marca: Eurochefe Características: Plano de validação HACCP Lote: L2004170401 Fornecedor: Sogenave, S.A.

Data de validade: 07/2018

Colheita : Biogerm Temp: 18,6 °C PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 02/01/2018 às 9:55

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"  
Este boletim analítico anula e substitui todos os anteriores boletins analíticos

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 NIF: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 610/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 05/01/2018 Período dos ensaios : 05/01/2018 a 10/01/2018 Data de Emissão : 10/01/2018

Natureza da Amostra : Ketchup

Destinatário: Agência Norte

Marca: Eurochefe Características: Plano de validação HACCP Lote: L2004170401 Fornecedor: Sogenave, S.A.

Data de validade: 07/2018

Colheita : Biogerm Temp.: 14,6 °C PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 05/01/2018 às 11:11

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2: 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932: 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2: 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 NIF: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 1039/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 09/01/2018 Período dos ensaios : 10/01/2018 a 15/01/2018 Data de Emissão : 15/01/2018

Natureza da Amostra : Ketchup

Destinatário: Agência Norte

Marca: Eurochefe Características: Plano de validação HACCP Lote: L2004170401 Fornecedor: Sogenave,SA.

Data de validade: 07/2018

Colheita : Biogerm Temp: 18,4 °C PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 09/01/2018 às 14:17

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 NIF: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Anexo V17 - Leite MG



## Boletim analítico 359/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 04/01/2018 Período dos ensaios : 05/01/2018 a 10/01/2018 Data de Emissão : 10/01/2018  
Natureza da Amostra : Leite MG  
Destinatário: Agência Norte  
Marca: Parmlalat Características: Plano de validação HACCP Lote: 343U05 Fornecedor: Sogenave, S.A.

Data de validade: 08/07/2018  
Colheita : Biogerm Temp.: 7,8 °C PE-DSQ-10/V15  
Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)  
Ponto de Colheita : Cozinha  
Data : 04/01/2018 às 14:30 Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado  
Transporte : Biogerm - Refrigerado  
Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/ml)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E0
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/ml)	ISO 21527-12008*	<1,0E0
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/ml)	ISO 21527-12008*	<1,0E0
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/ml)	ISO 16649-2: 2001	<1,0E0
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/ml)	ISO 7937: 2004	<1,0E0
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/ml)	ISO 7932: 2004	<1,0E0
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/ml)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E0
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25ml	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/ml)	ISO 11290-2: 1998 /Amd1: 2004	<1,0E0

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido a não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)



## Boletim analítico 827/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 08/01/2018 Período dos ensaios : 09/01/2018 a 15/01/2018 Data de Emissão : 15/01/2018

Natureza da Amostra : Leite MG

Destinatário: Agência Norte

Marca: Parmalat Características: Plano de validação HACCP Lote: 343U05 Fornecedor: Sogenave, S.A.

Data de validade: 08/07/2018

Colheita : Biogerm Temp.: 6,6 °C PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 08/01/2018 às 13:05

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/ml)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E0
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/ml)	ISO 21527-12008*	<1,0E0
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/ml)	ISO 21527-12008*	<1,0E0
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/ml)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E0
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/ml)	ISO 7937 : 2004	<1,0E0
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/ml)	ISO 7932 : 2004	<1,0E0
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/ml)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E0
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25ml	AFNOR - ABI 29/02-09/10; confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/ml)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E0

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



Anexo V18 - Maionese



Boletim analítico  
70097/17-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V2

Recepção : 26/12/2017 Período dos ensaios : 26/12/2017 a 02/01/2018 Data de Emissão : 09/01/2018  
Natureza da Amostra : Maionese  
Destinatário: Agência Norte  
Marca: Eurochefe Lote: L2327170301 Fornecedor: Sogenave

Data de validade: 11/2018 Data de abertura: 20/12/17  
Colheita : Biogerm PE-DSQ-10/V15  
Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)  
Ponto de Colheita :  
Data : 26/12/2017 às 13:30 Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado  
Transporte : Biogerm - Refrigerado  
Processamento da amostra:

Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10; confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido a não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"  
Este boletim analítico anula e substitui todos os anteriores boletins analíticos

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)



## Boletim analítico 70538/17-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V2

Recepção : 29/12/2017 Período dos ensaios : 29/12/2017 a 03/01/2018 Data de Emissão : 09/01/2018

Natureza da Amostra : Maionese

Destinatário: Agência Norte

Marca: Eurocheffe Características: Plano de validação HACCP Lote: L2327170301 Fornecedor: Sogenave, S.A.

Data de validade: 11/2018

Colheita : Biogerm

Temp.: 12,7 °C

PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 29/12/2017 às 9:56

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"  
Este boletim analítico anula e substitui todos os anteriores boletins analíticos

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 26/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V2

Recepção : 02/01/2018 Período dos ensaios : 03/01/2018 a 08/01/2018 Data de Emissão : 09/01/2018

Natureza da Amostra : Maionese

Destinatário: Agência Norte

Marca: Eurochefe Características: Plano de validação HACCP Lote: L2327170301 Fornecedor: Sogenave, S.A.

Data de validade: 11/2018

Colheita : Biogerm

Temp.: 17,2 °C

PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 02/01/2018 às 9:58

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"  
Este boletim analítico anula e substitui todos os anteriores boletins analíticos

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 612/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 05/01/2018 Período dos ensaios : 05/01/2018 a 10/01/2018 Data de Emissão : 10/01/2018

Natureza da Amostra : Maionese

Destinatário: Agência Norte

Marca: Eurochefe Características: Plano de validação HACCP Fornecedor: Sogenave, S.A.

Data de validade: 11/2018

Colheita : Biogerm Temp.: 12,7 °C PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 05/01/2018 às 11:15

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Anexo V19 - Mostarda

Boletim analítico  
351/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia

Original V1

Recepção : 04/01/2018 Período dos ensaios : 05/01/2018 a 10/01/2018 Data de Emissão : 10/01/2018  
Natureza da Amostra : Mostarda  
Destinatário: Agência Norte  
Marca: Ultrafish Características: Plano de validação HACCP Lote: L2331170201 Fornecedor: Sogenave, S.A.

Data de validade: 05/2019  
Colheita : Biogerm Temp.: 15,6 °C PE-DSQ-10/V15  
Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)  
Ponto de Colheita : Cozinha  
Data : 04/01/2018 às 14:21 Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado  
Transporte : Biogerm - Refrigerado  
Processamento da amostra: Crú

## Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus</i> coagulase positiva (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1

## Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido a não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita.  
Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)



# Boletim analítico

## 7123/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 14/02/2018 Período dos ensaios : 14/02/2018 a 19/02/2018 Data de Emissão : 19/02/2018  
 Natureza da Amostra : Mostarda  
 Destinatário: Agência Norte  
 Marca: Ultrafish Características: Plano de validação HACCP - T1 - Após 41 dias Lote: L2331170201 Fornecedor:  
 Sogenave, S.A.  
 Data de validade: 05/2019  
 Colheita : Biogerm PE-DSG-10/V15  
 Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)  
 Ponto de Colheita : Cozinha  
 Data : 14/02/2018 às 12:40 Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado  
 Transporte : Biogerm - Refrigerado  
 Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
 O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
 O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
 O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
 IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
 (S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
 Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
 C.R.C. Maia 2226 NIF: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
 Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 21330/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 18/04/2018 Período dos ensaios : 18/04/2018 a 23/04/2018 Data de Emissão : 23/04/2018

Natureza da Amostra : Mostarda

Destinatário: Agência Norte

Marca: Eurocheffe Características: Plano de validação HACCP Lote: L2331170201 Fornecedor: Sogenave, S.A.

Data de validade: 05/2019 Data de abertura: 04/01/2018

Colheita : Biogerm Temp: 20,3 °C PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 18/04/2018 às 13:42

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 NIF: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



# Boletim analítico

## 351/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 04/01/2018 Período dos ensaios : 05/01/2018 a 10/01/2018 Data de Emissão : 10/01/2018

Natureza da Amostra : Mostarda

Destinatário: Agência Norte

Marca: Ultrafish Características: Plano de validação HACCP Lote: L2331170201 Fornecedor: Sogenave, S.A.

Data de validade: 05/2019

Colheita : Biogerm Temp.: 15,6 °C PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 04/01/2018 às 14:21

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2: 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932: 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2: 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 NIF: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



Anexo V19 - Natas



Boletim analítico  
828/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 08/01/2018 Período dos ensaios : 09/01/2018 a 15/01/2018 Data de Emissão : 15/01/2018  
Natureza da Amostra : Natas  
Destinatário: Agência Norte  
Marca: Remy picot Características: Plano de validação HACCP Lote: L729003071 Fornecedor: Sogenave, S.A.

Data de validade: 19/03/18  
Colheita : Biogerm Temp.: 6,3 °C PE-DSQ-10/V15  
Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)  
Ponto de Colheita : Cozinha  
Data : 08/01/2018 às 13:06 Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado  
Transporte : Biogerm - Refrigerado  
Processamento da amostra: Crú

Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10; confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido a não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)



## Boletim analítico 360/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 04/01/2018 Período dos ensaios : 05/01/2018 a 10/01/2018 Data de Emissão : 10/01/2018

Natureza da Amostra : Natas

Destinatário: Agência Norte

Marca: Renny picot Características: Plano de validação HACCP Lote: L729003071 Fornecedor: Sogenave, S.A.

Data de validade: 19/03/18

Colheita : Biogerm Temp.: 8,4 °C PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 04/01/2018 às 14:34

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	6,8E3
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 NIF: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Anexo V20 - Ovo liquido refrigerado



## Boletim analítico 358/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 04/01/2018 Período dos ensaios : 05/01/2018 a 10/01/2018 Data de Emissão : 10/01/2018  
 Natureza da Amostra : Ovo líquido refrigerado  
 Destinatário: Agência Norte  
 Marca: Dovo Características: Plano de validação HACCP Lote: L1100336171 Fornecedor: Derovo- derivados de ovos S. A.  
 Data de validade: 06/01/2018  
 Colheita : Biogerm Temp.: 4,7 °C PE-DSQ-10/V15  
 Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)  
 Ponto de Colheita : Cozinha  
 Data : 04/01/2018 às 14:29 Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado  
 Transporte : Biogerm - Refrigerado  
 Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/ml)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E0
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/ml)	ISO 21527-12008*	<1,0E0
P Contagem de bolores 25°C (ufc/ml)	ISO 21527-12008*	<1,0E0
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/ml)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E0
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/ml)	ISO 7937 : 2004	<1,0E0
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/ml)	ISO 7932 : 2004	<1,0E0
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/ml)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E0
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25ml	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/ml)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E0

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido a não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
 O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
 O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
 O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
 IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)



## Boletim analítico 619/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 05/01/2018 Período dos ensaios : 05/01/2018 a 10/01/2018 Data de Emissão : 10/01/2018  
Natureza da Amostra : Ovo refrigerado  
Destinatário: Agência Norte  
Marca: Dovo Características: Plano de validação HACCP Lote: L1100336171 Fornecedor: Derovo- derivados de ovo S.A.

Data de validade: 07/2018  
Colheita : Biogerm Temp.: 5,0 °C PE-DSG-10/V15  
Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)  
Ponto de Colheita : Cozinha  
Data : 05/01/2018 às 11:30 Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado  
Transporte : Biogerm - Refrigerado  
Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/ml)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E0
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/ml)	ISO 21527-12008*	<1,0E0
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/ml)	ISO 21527-12008*	<1,0E0
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/ml)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E0
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/ml)	ISO 7937 : 2004	<1,0E0
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/ml)	ISO 7932 : 2004	<1,0E0
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/ml)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E0
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25ml	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/ml)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E0

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



Anexo V21 - Pá de porco s/ osso



Boletim analítico  
354/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 04/01/2018 Período dos ensaios : 05/01/2018 a 10/01/2018 Data de Emissão : 10/01/2018  
Natureza da Amostra : Carne fresca embalada  
Destinatário: Agência Norte  
Marca: Carnes São José Características: Plano de validação HACCP Lote: 170301363 Fornecedor: Sogenave, S.A.

Colheita : Biogerm Temp.: 6,6 °C PE-DSQ-10/V15  
Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)  
Ponto de Colheita : Cozinha  
Data : 04/01/2018 às 14:27 Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado  
Transporte : Biogerm - Refrigerado  
Processamento da amostra: Crú

Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	7,8E3
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<10E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<10E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<10E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<10E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<10E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<10E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<10E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido a não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)



## Boletim analítico 825/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 08/01/2018 Período dos ensaios : 09/01/2018 a 15/01/2018 Data de Emissão : 15/01/2018

Natureza da Amostra : Carne fresca embalada pá de porco sem osso

Destinatário: Agência Norte

Marca: Carnes São José Características: Plano de validação HACCP Lote: 170301363 Fornecedor: Sogenave, S.A.

Data de validade: 10-01-2018

Colheita : Biogerm Temp.: 6,9 °C PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 08/01/2018 às 13:10

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	9,3E7
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	3,0E4
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido a não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 1231/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 10/01/2018 Período dos ensaios : 10/01/2018 a 15/01/2018 Data de Emissão : 15/01/2018

Natureza da Amostra : Carne fresca embalada - pá de porco sem osso

Destinatário: Agência Norte

Marca: Carnes São José Lote: 170301363 Fornecedor: Sogenave

Validade: 10/01/2018 Data de abertura: 04/01/2018

Colheita : Biogerm Temp.: 8,3 °C PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 10/01/2018 às 12:12

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm Refrig. / Não Refrig.

Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	1,3E8
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	2,8E4
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 1693/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 12/01/2018 Período dos ensaios : 12/01/2018 a 17/01/2018 Data de Emissão : 17/01/2018

Natureza da Amostra : Carne fresca embalada - pá de porco sem osso

Destinatário: Agência Norte

Marca: Carnes São José Características: Plano de validação HACCP Lote: 170301363 Fornecedor: Sogenave, S.A.

Data de validade: 10/01/2018

Colheita : Biogerm

Temp.: 6,4 °C

PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 12/01/2018 às 9:46

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	1,6E8
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	1,2E5
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido a não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Anexo V22- Pickles



## Boletim analítico 361/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 04/01/2018 Período dos ensaios : 05/01/2018 a 10/01/2018 Data de Emissão : 10/01/2018

Natureza da Amostra : Pickles

Destinatário: Agência Norte

Marca: Eurochefe Características: Plano de validação HACCP Lote: L46 Fornecedor: Sogenave, S.A.

Data de validade: 11/2019

Colheita : Biogerm

Temp.: 13,7 °C

PE-DSQ-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 04/01/2018 às 14:35

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido a não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475, 1º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 NIF: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madara@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 1921/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 15/01/2018 Período dos ensaios : 16/01/2018 a 22/01/2018 Data de Emissão : 22/01/2018

Natureza da Amostra : Pickles

Destinatário: Agência Norte

Marca: Eurochefe Características: Plano de validação HACCP Lote: L46 Fornecedor: Sogenave, S.A.

Data de validade: 11/2019

Colheita : Biogerm

Temp: 18,9 °C

PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 15/01/2018 às 16:57

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 4489/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 30/01/2018 Período dos ensaios : 30/01/2018 a 05/02/2018 Data de Emissão : 05/02/2018

Natureza da Amostra : Pickles

Destinatário: Agência Norte

Marca: Eurochefe Características: Plano de validação HACCP Lote: L46 Fornecedor: Sogenave, S.A.

Data de validade: 11/2019 Data de abertura: 04/01/2018

Colheita : Biogerm Temp.: 19,7 °C PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 30/01/2018 às 15:11

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 NIF: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 5490/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 05/02/2018 Período dos ensaios : 05/02/2018 a 12/02/2018 Data de Emissão : 12/02/2018

Natureza da Amostra : Pickles

Destinatário: Agência Norte

Marca: Eurochefe Características: Plano de validação HACCP Lote: L46

Data de validade: 11/2019 Data de abertura: 04/01/2018

Colheita : Biogerm Temp: 20,4 °C PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 05/02/2018 às 13:05

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	3,6E2
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Anexo V23 - Pimentão Doce



Boletim analítico  
69238/17-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 20/12/2017 Período dos ensaios : 20/12/2017 a 26/12/2017 Data de Emissão : 27/12/2017  
 Natureza da Amostra : Pimentão doce  
 Destinatário: Agência Norte  
 Marca: Produtos ibéricos Características: Plano de validação HACCP - TO - abertura de embalagem a 29/12/2017 Lote:  
 L46 Fornecedor: Sogemave, S.A.  
 Data de validade: 11/2019 Data de abertura: 20/12/2017  
 Colheita : Biogerm PE-DSQ-10/V12  
 Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)  
 Ponto de Colheita : Cozinha  
 Data : 20/12/2017 às 11:56 Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado  
 Transporte : Biogerm - Refrigerado  
 Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	1,1E6
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	6,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido a não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
 O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
 O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
 O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
 IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)



# Boletim analítico

## 7124/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 14/02/2018 Período dos ensaios : 14/02/2018 a 19/02/2018 Data de Emissão : 19/02/2018  
 Natureza da Amostra : Pimentão doce  
 Destinatário: Agência Norte  
 Marca: Produtos ibéricos Características: Plano de validação HACCP - T1 - Após 56 dias Lote: L46 Fornecedor: Sogenave, S.A.  
 Data de validade: 11/2019  
 Colheita : Biogerm PE-DSG-10/V15  
 Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)  
 Ponto de Colheita : Cozinha  
 Data : 14/02/2018 às 12:42 Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado  
 Transporte : Biogerm - Refrigerado  
 Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	4,5E5
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	6,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
 O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
 O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
 O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
 IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
 (S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
 Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
 C.R.C. Maia 2226 NIF: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
 Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



# Boletim analítico

## 17385/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 29/03/2018 Período dos ensaios : 29/03/2018 a 03/04/2018 Data de Emissão : 03/04/2018

Natureza da Amostra : Pimentão doce

Destinatário: Agência Norte

Marca: Produtos ibéricos Características: Plano de validação HACCP Lote: L46 Fornecedor: Sogenave, S.A.

Data de validade: 11/2019 Data de abertura: 20/12/2017

Colheita : Biogerm

Temp.: 23,7 °C

PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 29/03/2018 às 14:28

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Não Refrigerado

Processamento da amostra: Desidratado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	4,6E5
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	1,8E2
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2: 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932: 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2: 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 NIF: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 20399/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 13/04/2018 Período dos ensaios : 13/04/2018 a 18/04/2018 Data de Emissão : 18/04/2018

Natureza da Amostra : Pimentão doce

Destinatário: Agência Norte

Marca: Produtos ibéricos Características: Plano de validação HACCP Lote: L46

Data de validade: 11/2019 Data de abertura: 20/12/2017

Colheita : Biogerm

PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 13/04/2018 às 16:00

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Desidratado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	9,0E5
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	1,2E2
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 NIF: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



Anexo V24 - Queijo pasta dura



Boletim analítico  
357/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 04/01/2018 Período dos ensaios : 05/01/2018 a 10/01/2018 Data de Emissão : 10/01/2018  
Natureza da Amostra : Queijo pasta dura  
Destinatário: Agência Norte  
Marca: Mac Lelland Características: Plano de validação HACCP Lote: 7258303 Fornecedor: Sogenave, S.A.

Data de validade: 15/06/2018  
Colheita : Biogerm Temp.: 7,8 °C PE-DSQ-10/V15  
Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)  
Ponto de Colheita : Cozinha  
Data : 04/01/2018 às 14:28 Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado  
Transporte : Biogerm - Refrigerado  
Processamento da amostra: Crú

Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	4,5E3
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<10E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<10E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<10E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<10E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<10E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<10E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<10E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido a não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)



## Boletim analítico 1920/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 15/01/2018 Período dos ensaios : 16/01/2018 a 22/01/2018 Data de Emissão : 22/01/2018  
 Natureza da Amostra : Queijo pasta dura  
 Destinatário: Agência Norte  
 Marca: Mclelland Características: Plano de validação HACCP Lote: 7258303 Fornecedor: Recheio

Data de validade: 15/06/2018  
 Colheita : Biogerm Temp.: 11,4 °C PE-DSG-10/V15  
 Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)  
 Ponto de Colheita : Cozinha  
 Data : 15/01/2018 às 16:54 Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado  
 Transporte : Biogerm - Refrigerado  
 Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	9,6E6
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	5,4E4
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
 O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
 O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
 O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
 IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
 (S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
 Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
 C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
 Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 3508/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 24/01/2018 Período dos ensaios : 25/01/2018 a 30/01/2018 Data de Emissão : 30/01/2018

Natureza da Amostra : Queijo pasta dura

Destinatário: Agência Norte

Marca: McLelland Características: Plano de validação HACCP Lote: 7258303

Data de validade: 15/06/2018 Data de abertura: 04/01/2018

Colheita : Biogerm Temp.: 9,6 °C PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 24/01/2018 às 13:06

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	1,6E7
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	7,2E4
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 4304/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 29/01/2018 Período dos ensaios : 29/01/2018 a 05/02/2018 Data de Emissão : 05/02/2018

Natureza da Amostra : Queijo de pasta dura

Destinatário: Agência Norte

Marca: McLelland Características: Plano de validação HACCP Lote: 7258303

Data de validade: 15/06/2018 Data de abertura: 04/01/2018

Colheita : Biogerm Temp: 8,7 °C PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 29/01/2018 às 13:00

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Cozinhado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	2,1E7
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	2,2E5
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 5311/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 02/02/2018 Período dos ensaios : 02/02/2018 a 07/02/2018 Data de Emissão : 07/02/2018

Natureza da Amostra : Queijo pasta dura

Destinatário: Agência Norte

Marca: McLelland Características: Plano de validação HACCP Lote: 7258303

Data de validade: 05/04/18 Data de abertura: 04/01/2018

Colheita : Biogerm Temp: 7,9 °C PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 02/02/2018 às 11:39

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	6,1E6
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	5,5E4
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Anexo V25 - Queijo pasta mole

Boletim analítico  
31/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia

Original V2

Recepção : 02/01/2018 Período dos ensaios : 03/01/2018 a 08/01/2018 Data de Emissão : 09/01/2018  
Natureza da Amostra : Queijo pasta mole  
Destinatário: Agência Norte  
Marca: President Características: Plano de validação HACCP Lote: 330 k 4 Fornecedor: Sogenave, S.A.

Data de validade: 26-11-2018

Colheita : Biogerm Temp.: 8,5 °C PE-DSQ-10/V15  
Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)  
Ponto de Colheita : Cozinha  
Data : 02/01/2018 às 10:07 Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado  
Transporte : Biogerm - Refrigerado  
Processamento da amostra: Crú

## Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	4,6E3
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<10E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<10E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<10E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<10E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<10E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<10E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<10E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

## Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido a não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"  
Este boletim analítico anula e substitui todos os anteriores boletins analíticos

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

www.biogerm.pt

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontcos, 1475, 1º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 NIF: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madara@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 158/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 03/01/2018 Período dos ensaios : 04/01/2018 a 09/01/2018 Data de Emissão : 09/01/2018

Natureza da Amostra : Queijo de pasta mole

Destinatário: Agência Norte

Marca: President Características: Plano de validação HACCP Lote: 303 k 4 Fornecedor: Sogenave, S.A.

Colheita : Biogerm

Temp.: 8,3 °C

PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 03/01/2018 às 11:31

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10; confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor1:2004	Negativa
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-1:2008*	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-1:2008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1 : 2013	7,6E3
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 347/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 04/01/2018 Período dos ensaios : 05/01/2018 a 10/01/2018 Data de Emissão : 10/01/2018  
Natureza da Amostra : Queijo pasta mole  
Destinatário: Agência Norte  
Marca: President Características: Plano de validação HACCP Lote: 303 k 4 Fornecedor: Sogenave, S.A.

Colheita : Biogerm Temp.: 6,8 °C PE-DSG-10/V15  
Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)  
Ponto de Colheita : Cozinha  
Data : 04/01/2018 às 14:11 Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado  
Transporte : Biogerm - Refrigerado  
Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	1,3E6
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 613/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 05/01/2018 Período dos ensaios : 05/01/2018 a 10/01/2018 Data de Emissão : 10/01/2018

Natureza da Amostra : Queijo pasta mole

Destinatário: Agência Norte

Marca: President Características: Plano de validação HACCP Lote: 303 k 4 Fornecedor: Sogenave, S.A.

Colheita : Biogerm

Temp: 6,7 °C

PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 05/01/2018 às 11:17

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 NIF: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Anexo V26 - Queijo pasta semidura



## Boletim analítico 356/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 04/01/2018 Período dos ensaios : 05/01/2018 a 10/01/2018 Data de Emissão : 10/01/2018  
Natureza da Amostra : Queijo pasta semi-dura  
Destinatário: Agência Norte  
Marca: Edam Características: Plano de validação HACCP Lote: 4471701 Fornecedor: Sogenave, S.A.

Data de validade: 01/09/2018  
Colheita : Biogerm Temp.: 5,7 °C PE-DSQ-10/V15  
Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)  
Ponto de Colheita : Cozinha  
Data : 04/01/2018 às 14:27 Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado  
Transporte : Biogerm - Refrigerado  
Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	3,6E3
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<10E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<10E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<10E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<10E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<10E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<10E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<10E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido a não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475, 1º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 NIF: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 1919/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 15/01/2018 Período dos ensaios : 16/01/2018 a 22/01/2018 Data de Emissão : 22/01/2018

Natureza da Amostra : Queijo pasta semi-dura

Destinatário: Agência Norte

Marca: Edan Características: Plano de validação HACCP Lote: 4471701

Data de validade: 01/09/2018

Colheita : Biogerm

Temp.: 9,1 °C

PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 15/01/2018 às 16:52

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	3,2E7
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	1,0E3
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	2,2E3
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 2770/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 19/01/2018 Período dos ensaios : 19/01/2018 a 24/01/2018 Data de Emissão : 24/01/2018

Natureza da Amostra : Queijo pasta semi-dura

Destinatário: Agência Norte

Marca: Edam Características: Plano de validação HACCP Lote: 4471701

Data de validade: 01/09/2018 Data de abertura: 04/01/2018

Colheita : Biogerm Temp: 7,6 °C PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 19/01/2018 às 12:19

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	2,2E7
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	2,4E4
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	3,8E2
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 2983/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 22/01/2018 Período dos ensaios : 22/01/2018 a 29/01/2018 Data de Emissão : 29/01/2018

Natureza da Amostra : Queijo pasta semi-dura

Destinatário: Agência Norte

Marca: Edam Características: Plano de validação HACCP Lote: 4471701

Validade: 01/09/2018 Data de abertura: 04/01/2018

Colheita : Biogerm Temp: 7,6 °C PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 22/01/2018 às 13:33

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Refrigerado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	4,1E7
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	5,8E3
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	7,9E3
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	2,1E2
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 NIF: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 3507/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 24/01/2018 Período dos ensaios : 25/01/2018 a 30/01/2018 Data de Emissão : 30/01/2018

Natureza da Amostra : Queijo pasta semi-dura

Destinatário: Agência Norte

Marca: Edan Características: Plano de validação HACCP Lote: 4471701

Data de validade: 01/09/2018 Data de abertura: 04/01/2018

Colheita : Biogerm Temp.: 6,8 °C PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 24/01/2018 às 13:11

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	1,5E6
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	5,7E2
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	3,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Anexo V27 - Salsichas Frankfurt originais (c/ liquido)



## Boletim analítico 70095/17-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V2

Recepção : 26/12/2017 Período dos ensaios : 26/12/2017 a 02/01/2018 Data de Emissão : 09/01/2018  
Natureza da Amostra : Salsichas Frankfurt originais  
Destinatário: Agência Norte  
Marca: Nobre Lote: L4324858 Fornecedor: Sogenave S.A.

Data de validade: 28/10/19 Data de abertura: 26/12/17  
Colheita : Biogerm PE-DSQ-10/V15  
Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)  
Ponto de Colheita : Câmara refrigeração  
Data : 26/12/2017 às 13:20 Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado  
Transporte : Biogerm - Refrigerado  
Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de Enterobacteriaceae (ufc/g)	ISO 21528-2 : 2004	<1,0E1

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido a não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"  
Este boletim analítico anula e substitui todos os anteriores boletins analíticos

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)



## Boletim analítico 70361/17-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V2

Recepção : 28/12/2017 Período dos ensaios : 28/12/2017 a 02/01/2018 Data de Emissão : 09/01/2018

Natureza da Amostra : Salsichas frankfurt originais com molho

Destinatário: Agência Norte

Marca: Nobre Características: Plano de validação HACCP Lote: L4324858 Fornecedor: Sogenave S.A.

Data de validade: 28/10/2019

Colheita : Biogerm

Temp: 6,1 °C

PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 28/12/2017 às 10:27

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<10E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<10E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<10E1
P Contagem de Enterobacteriaceae (ufc/g)	ISO 21528-2: 2004	<10E1

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"  
Este boletim analítico anula e substitui todos os anteriores boletins analíticos

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 70542/17-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V2

Recepção : 29/12/2017 Período dos ensaios : 29/12/2017 a 03/01/2018 Data de Emissão : 09/01/2018

Natureza da Amostra : Salsichas frankfurt originais com molho

Destinatário: Agência Norte

Marca: Nobre Características: Plano de validação HACCP Lote: L4324858 Fornecedor: Sogenave, S.A.

Data de validade: 28/10/2019

Colheita : Biogerm Temp.: 6,2 °C PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 29/12/2017 às 9:50

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<10E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<10E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<10E1
P Contagem de Enterobacteriaceae (ufc/g)	ISO 21528-2: 2004	<10E1

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"  
Este boletim analítico anula e substitui todos os anteriores boletins analíticos

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 70542/17-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V2

Recepção : 29/12/2017 Período dos ensaios : 29/12/2017 a 03/01/2018 Data de Emissão : 09/01/2018

Natureza da Amostra : Salsichas frankfurt originais com molho

Destinatário: Agência Norte

Marca: Nobre Características: Plano de validação HACCP Lote: L4324858 Fornecedor: Sogenave, S.A.

Data de validade: 28/10/2019

Colheita : Biogerm

Temp.: 6,2 °C

PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 29/12/2017 às 9:50

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<10E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<10E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<10E1
P Contagem de Enterobacteriaceae (ufc/g)	ISO 21528-2: 2004	<10E1

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"  
Este boletim analítico anula e substitui todos os anteriores boletins analíticos

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 29/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V2

Recepção : 02/01/2018 Período dos ensaios : 03/01/2018 a 08/01/2018 Data de Emissão : 09/01/2018

Natureza da Amostra : Salsichas frankfurt originais com líquido

Destinatário: Agência Norte

Marca: Nobre Características: Plano de validação HACCP Lote: L4324858 Fornecedor: Sogenave, S.A.

Data de validade: 28/10/2019

Colheita : Biogerm Temp.: 4,3 °C PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 02/01/2018 às 10:01

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	8,4E5
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	8,4E2
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de Enterobacteriaceae (ufc/g)	ISO 21528-2: 2004	9,9E2

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"  
Este boletim analítico anula e substitui todos os anteriores boletins analíticos

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Anexo V28 - Salsichas Frankfurt originais (s/ liquido)



## Boletim analítico 70095/17-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V2

Recepção : 26/12/2017 Período dos ensaios : 26/12/2017 a 02/01/2018 Data de Emissão : 09/01/2018  
Natureza da Amostra : Salsichas Frankfurt originais  
Destinatário: Agência Norte  
Marca: Nobre Lote: L4324858 Fornecedor: Sogenave S.A.

Data de validade: 28/10/19 Data de abertura: 26/12/17  
Colheita : Biogerm PE-DSQ-10/V15  
Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)  
Ponto de Colheita : Câmara refrigeração  
Data : 26/12/2017 às 13:20 Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado  
Transporte : Biogerm - Refrigerado  
Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de Enterobacteriaceae (ufc/g)	ISO 21528-2: 2004	<1,0E1

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido a não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"  
Este boletim analítico anula e substitui todos os anteriores boletins analíticos

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)



## Anexo V29 - Tomate em pó



## Boletim analítico 69243/17-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 20/12/2017 Período dos ensaios : 20/12/2017 a 26/12/2017 Data de Emissão : 27/12/2017  
 Natureza da Amostra : Tomate em pó  
 Destinatário: Agência Norte  
 Marca: Vegenat Características: Plano validação HACCP - TO - abertura de embalagem a 20/12/2017 Lote: 0424117  
 Fornecedor: Soqenave, S.A.  
 Data de validade: 09/2018 Data de abertura: 20/12/2017  
 Colheita : Biogerm PE-DSQ-10/V12  
 Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)  
 Ponto de Colheita : Cozinha  
 Data : 20/12/2017 às 12:12 Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado  
 Transporte : Biogerm - Refrigerado  
 Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	1,7E3
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido a não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita.  
 Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
 O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
 O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
 O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
 IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
 (S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475, 1º | 4780-470 Santo Tirso  
 Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
 C.R.C. Maia 2226 NIF: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
 Email: madara@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 1040/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 09/01/2018 Período dos ensaios : 10/01/2018 a 15/01/2018 Data de Emissão : 15/01/2018

Natureza da Amostra : Tomate em pó

Destinatário: Agência Norte

Marca: Vegenat Características: Plano de validação HACCP Lote: 0424117 Fornecedor: Sogenave,S.A.

Data de validade: 09/2018

Colheita : Biogerm Temp.: 25,7 °C PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 09/01/2018 às 14:20

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Crú

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	1,2E3
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	6,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 3505/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 24/01/2018 Período dos ensaios : 25/01/2018 a 30/01/2018 Data de Emissão : 30/01/2018

Natureza da Amostra : Tomate em pó

Destinatário: Agência Norte

Marca: Vegenat Características: Plano de validação HACCP Lote: 0424117 Fornecedor: Sogenave, S.A.

Data de validade: 09/2018 Data de abertura: 20/12/2017

Colheita : Biogerm Temp: 20,6 °C PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 24/01/2018 às 13:00

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Desidratado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	6,1E2
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 6490/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 08/02/2018 Período dos ensaios : 08/02/2018 a 14/02/2018 Data de Emissão : 14/02/2018  
 Natureza da Amostra : Tomate em pó  
 Destinatário: Agência Norte  
 Marca: Vegenat Lote: 551213 Fornecedor: Sogenave S.A.

Colheita : Biogerm PE-DSG-10/V15  
 Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)  
 Ponto de Colheita :  
 Data : 08/02/2018 às 11:30 Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado  
 Transporte : Biogerm - Refrigerado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	12E3
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
 O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
 O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
 O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
 IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
 (S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
 Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
 C.R.C. Maia 2226 NIF: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
 Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 7975/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 19/02/2018 Período dos ensaios : 20/02/2018 a 26/02/2018 Data de Emissão : 26/02/2018  
Natureza da Amostra : Tomate desidratado  
Destinatário: Agência Norte

Colheita : Biogerm Temp.: 19,1 °C PE-DSG-10/V15  
Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)  
Ponto de Colheita : Sala  
Data : 19/02/2018 às 14:09 Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado  
Transporte : Biogerm - Refrigerado  
Processamento da amostra: Desidratado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	1,6E3
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 NIF: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Anexo VI – Produtos finais em linha de exposição

### Anexo VII – Peru laminado com batata assada



## Boletim analítico 4490/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 30/01/2018 Período dos ensaios : 30/01/2018 a 05/02/2018 Data de Emissão : 05/02/2018  
Natureza da Amostra : Peru assado laminado com batata assada  
Destinatário: Agência Norte  
Características: Refeição de carne do dia 29/01/2018 Referência: 0º tempo

Data de validade: 29/01/2018 Data de confeção: 29/01/2018  
Colheita : Requisitante\* Temp.: 4,5 °C  
Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)  
Ponto de Colheita : Cozinha  
Data : 30/01/2018 às 15:06 Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado  
Transporte : Biogerm - Refrigerado  
Processamento da amostra: Cozinhado

#### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1 : 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1

#### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido a não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X > são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475, 1º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 NIF: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 4491/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 30/01/2018 Período dos ensaios : 30/01/2018 a 05/02/2018 Data de Emissão : 05/02/2018

Natureza da Amostra : Peru assado laminado com batata assada

Destinatário: Agência Norte

Características: Refeição de carne do dia 29/01/2018 Referência: 1º tempo

Data de validade: 29/01/2018 Data de confeção: 29/01/2018

Colheita : Requiritante\* Temp.: 4,5 °C

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 30/01/2018 às 15:06

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Cozinha

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido a não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 4492/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 30/01/2018 Período dos ensaios : 30/01/2018 a 05/02/2018 Data de Emissão : 05/02/2018

Natureza da Amostra : Peru assado laminado com batata assada

Destinatário: Agência Norte

Características: Refeição de carne do dia 29/01/2018 Referência: 2º tempo

Data de validade: 29/01/2018 Data de confeção: 29/01/2018

Colheita : Requiritante\* Temp.: 4,5 °C

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 30/01/2018 às 15:06

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Cozinha

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus</i> coagulase positiva (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10; confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 4493/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 30/01/2018 Período dos ensaios : 30/01/2018 a 05/02/2018 Data de Emissão : 05/02/2018

Natureza da Amostra : Peru assado laminado com batata assada

Destinatário: Agência Norte

Características: Refeição de carne do dia 29/01/2018 Referência: 3º tempo

Data de validade: 29/01/2018 Data de confeção: 29/01/2018

Colheita : Requiritante\* Temp.: 4,5 °C

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 30/01/2018 às 15:06

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Cozinha

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 4494/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 30/01/2018 Período dos ensaios : 30/01/2018 a 05/02/2018 Data de Emissão : 05/02/2018

Natureza da Amostra : Peru assado laminado com batata assada

Destinatário: Agência Norte

Características: Refeição de carne do dia 29/01/2018 Referência: 4º tempo

Data de validade: 29/01/2018 Data de confeção: 29/01/2018

Colheita : Requiritante\* Temp.: 4,5 °C

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 30/01/2018 às 15:06

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Cozinha

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 NIF: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 4495/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 30/01/2018 Período dos ensaios : 30/01/2018 a 05/02/2018 Data de Emissão : 05/02/2018

Natureza da Amostra : Peru assado laminado com batata assada

Destinatário: Agência Norte

Características: Refeição de carne do dia 29/01/2018 Referência: 5º tempo

Data de validade: 29/01/2018 Data de confeção: 29/01/2018

Colheita : Requiritante\* Temp.: 4,5 °C

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 30/01/2018 às 15:06

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Cozinha

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 4496/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 30/01/2018 Período dos ensaios : 30/01/2018 a 05/02/2018 Data de Emissão : 05/02/2018

Natureza da Amostra : Peru assado laminado com batata assada

Destinatário: Agência Norte

Características: Refeição de carne do dia 29/01/2018 Referência: 6º tempo

Data de validade: 29/01/2018 Data de confeção: 29/01/2018

Colheita : Requiritante\* Temp.: 4,5 °C

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 30/01/2018 às 15:06

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Cozinha

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 4497/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 30/01/2018 Período dos ensaios : 30/01/2018 a 05/02/2018 Data de Emissão : 05/02/2018

Natureza da Amostra : Peru assado laminado com batata assada

Destinatário: Agência Norte

Características: Refeição de carne do dia 29/01/2018 Referência: 7º tempo

Data de validade: 29/01/2018 Data de confeção: 29/01/2018

Colheita : Requiritante\* Temp.: 4,5 °C

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 30/01/2018 às 15:06

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Cozinha

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 NIF: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Anexo VI2 – Salada de batata com tintureira e delicias do mar



## Boletim analítico 4498/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 30/01/2018 Período dos ensaios : 30/01/2018 a 05/02/2018 Data de Emissão : 05/02/2018  
Natureza da Amostra : Salada de batata com tintureira, delicias do mar  
Destinatário: Agência Norte  
Características: Refeição de peixe do dia 29/01/2018 Referência: 0º tempo

Data de validade: 29/01/2018 Data de confeção: 29/01/2018  
Colheita : Requitante\* Temp.: 4,5 °C  
Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)  
Ponto de Colheita : Cozinha  
Data : 30/01/2018 às 15:06 Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado  
Transporte : Biogerm - Refrigerado  
Processamento da amostra: Cozinhado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10; confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido a não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)



## Boletim analítico 4499/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 30/01/2018 Período dos ensaios : 30/01/2018 a 05/02/2018 Data de Emissão : 05/02/2018

Natureza da Amostra : Salada de batata com tintureira, delícias do mar

Destinatário: Agência Norte

Características: Refeição de peixe do dia 29/01/2018 Referência: 1º tempo

Data de validade: 29/01/2018 Data de confeção: 29/01/2018

Colheita : Requiritante\* Temp: 4,5 °C

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 30/01/2018 às 15:06

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Cozinhado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1 : 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-1:2008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-1:2008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido a não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal Rua de Fontiscos, 1475.º | 4790-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 NIF: 503 285 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 136 685



## Boletim analítico 4500/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 30/01/2018 Período dos ensaios : 30/01/2018 a 05/02/2018 Data de Emissão : 05/02/2018

Natureza da Amostra : Salada de batata com tintureira, delícias do mar

Destinatário: Agência Norte

Características: Refeição de peixe do dia 29/01/2018 Referência: 2º tempo

Data de validade: 29/01/2018 Data de confeção: 29/01/2018

Colheita : Requiritante\* Temp.: 4,5 °C

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 30/01/2018 às 15:06

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Cozinhado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 4501/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 30/01/2018 Período dos ensaios : 30/01/2018 a 05/02/2018 Data de Emissão : 05/02/2018

Natureza da Amostra : Salada de batata com tintureira, delícias do mar

Destinatário: Agência Norte

Características: Refeição de peixe do dia 29/01/2018 Referência: 3º tempo

Data de validade: 29/01/2018 Data de confeção: 29/01/2018

Colheita : Requiritante\* Temp.: 4,5 °C

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 30/01/2018 às 15:06

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Cozinhado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 4502/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 30/01/2018 Período dos ensaios : 30/01/2018 a 05/02/2018 Data de Emissão : 05/02/2018

Natureza da Amostra : Salada de batata com tintureira, delícias do mar

Destinatário: Agência Norte

Características: Refeição de peixe do dia 29/01/2018 Referência: 4º tempo

Data de validade: 29/01/2018 Data de confeção: 29/01/2018

Colheita : Requiritante\* Temp.: 4,5 °C

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 30/01/2018 às 15:06

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Cozinha

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 NIF: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 4503/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 30/01/2018 Período dos ensaios : 30/01/2018 a 05/02/2018 Data de Emissão : 05/02/2018

Natureza da Amostra : Salada de batata com tintureira, delícias do mar

Destinatário: Agência Norte

Características: Refeição de peixe do dia 29/01/2018 Referência: 5º tempo

Data de validade: 29/01/2018 Data de confeção: 29/01/2018

Colheita : Requiritante\* Temp.: 4,5 °C

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 30/01/2018 às 15:06

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Cozinhado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 4504/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 30/01/2018 Período dos ensaios : 30/01/2018 a 05/02/2018 Data de Emissão : 05/02/2018

Natureza da Amostra : Salada de batata com tintureira, delícias do mar

Destinatário: Agência Norte

Características: Refeição de peixe do dia 29/01/2018 Referência: 6º tempo

Data de validade: 29/01/2018 Data de confeção: 29/01/2018

Colheita : Requiritante\* Temp.: 4,5 °C

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 30/01/2018 às 15:06

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Cozinha

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 NIF: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 4505/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 30/01/2018 Período dos ensaios : 30/01/2018 a 05/02/2018 Data de Emissão : 05/02/2018

Natureza da Amostra : Salada de batata com tintureira, delícias do mar

Destinatário: Agência Norte

Características: Refeição de peixe do dia 29/01/2018 Referência: 7º tempo

Data de validade: 29/01/2018 Data de confeção: 29/01/2018

Colheita : Requiritante\* Temp.: 4,5 °C

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 30/01/2018 às 15:06

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Cozinha

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 NIF: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Anexo VI3 – Strudell de legumes



## Boletim analítico 4506/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 30/01/2018 Período dos ensaios : 30/01/2018 a 05/02/2018 Data de Emissão : 05/02/2018  
Natureza da Amostra : Strudell de legumes  
Destinatário: Agência Norte  
Características: Refeição vegetariana do dia 29/01/2018 Referência: 0º tempo

Data de validade: 29/01/2018 Data de confeção: 29/01/2018  
Colheita : Requiritante\* Temp.: 4,5 °C  
Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)  
Ponto de Colheita : Cozinha  
Data : 30/01/2018 às 15:06 Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado  
Transporte : Biogerm - Refrigerado  
Processamento da amostra: Cozinhado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10; confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido a não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)



## Boletim analítico 4507/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 30/01/2018 Período dos ensaios : 30/01/2018 a 05/02/2018 Data de Emissão : 05/02/2018

Natureza da Amostra : Strudell de legumes

Destinatário: Agência Norte

Características: Refeição vegetariana do dia 29/01/2018 Referência: 1º tempo

Data de validade: 29/01/2018 Data de confeção: 29/01/2018

Colheita : Requiritante\* Temp.: 4,5 °C

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 30/01/2018 às 15:06

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Cozinha

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 NIF: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 4508/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, n.º 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 30/01/2018 Período dos ensaios : 30/01/2018 a 05/02/2018 Data de Emissão : 05/02/2018

Natureza da Amostra : Strudell de legumes

Destinatário: Agência Norte

Características: Refeição vegetariana do dia 29/01/2018 Referência: 2º tempo

Data de validade: 29/01/2018 Data de confeção: 29/01/2018

Colheita : Requiritante\* Temp: 4,5 °C

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 30/01/2018 às 15:06

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Cozinhado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1 : 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-1:2008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-1:2008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido a não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal Rua de Fontiscos, 1475.º | 4790-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 NIF: 503 285 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 136 685



## Boletim analítico 4509/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 30/01/2018 Período dos ensaios : 30/01/2018 a 05/02/2018 Data de Emissão : 05/02/2018

Natureza da Amostra : Strudell de legumes

Destinatário: Agência Norte

Características: Refeição vegetariana do dia 29/01/2018 Referência: 3º tempo

Data de validade: 29/01/2018 Data de confeção: 29/01/2018

Colheita : Requiritante\* Temp.: 4,5 °C

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 30/01/2018 às 15:06

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Cozinhado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 4510/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 30/01/2018 Período dos ensaios : 30/01/2018 a 05/02/2018 Data de Emissão : 05/02/2018

Natureza da Amostra : Strudell de legumes

Destinatário: Agência Norte

Características: Refeição vegetariana do dia 29/01/2018 Referência: 4º tempo

Data de validade: 29/01/2018 Data de confeção: 29/01/2018

Colheita : Requiritante\* Temp.: 4,5 °C

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 30/01/2018 às 15:06

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Cozinha

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



# Boletim analítico

## 4511/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 30/01/2018 Período dos ensaios : 30/01/2018 a 05/02/2018 Data de Emissão : 05/02/2018

Natureza da Amostra : Strudell de legumes

Destinatário: Agência Norte

Características: Refeição vegetariana do dia 29/01/2018 Referência: 5º tempo

Data de validade: 29/01/2018 Data de confeção: 29/01/2018

Colheita : Requiritante\* Temp.: 4,5 °C

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 30/01/2018 às 15:05

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Cozinha

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 4512/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 30/01/2018 Período dos ensaios : 30/01/2018 a 05/02/2018 Data de Emissão : 05/02/2018

Natureza da Amostra : Strudell de legumes

Destinatário: Agência Norte

Características: Refeição vegetariana do dia 29/01/2018 Referência: 6º tempo

Data de validade: 29/01/2018 Data de confeção: 29/01/2018

Colheita : Requiritante\* Temp.: 4,5 °C

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 30/01/2018 às 15:05

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Cozinhado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 4513/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 30/01/2018 Período dos ensaios : 30/01/2018 a 05/02/2018 Data de Emissão : 05/02/2018

Natureza da Amostra : Strudell de legumes

Destinatário: Agência Norte

Características: Refeição vegetariana do dia 29/01/2018 Referência: 7º tempo

Data de validade: 29/01/2018 Data de confeção: 29/01/2018

Colheita : Requiritante\* Temp.: 4,5 °C

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 30/01/2018 às 15:05

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Cozinhado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Anexo VI4 – Salada de frango



## Boletim analítico 4519/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 30/01/2018 Período dos ensaios : 30/01/2018 a 05/02/2018 Data de Emissão : 05/02/2018  
Natureza da Amostra : Alface, cenoura, frango cozido e milho  
Destinatário: Agência Norte  
Características: Alface do dia 30/01/2018 Referência: 0º tempo

Data de validade: 30/01/2018 Data de preparação: 30/01/2018  
Colheita : Requiritante\* Temp.: 4,5 °C  
Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)  
Ponto de Colheita : Cozinha  
Data : 30/01/2018 às 15:05 Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado  
Transporte : Biogerm - Refrigerado  
Processamento da amostra: Cozinhado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	1,5E6
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	9,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	6,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido a não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

Boletim analítico  
4520/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, n.º 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia

Original V1

Recepção : 30/01/2018 Período dos ensaios : 30/01/2018 a 05/02/2018 Data de Emissão : 05/02/2018

Natureza da Amostra : Alface, cenoura, frango cozido e milho

Destinatário: Agência Norte

Características: Alface do dia 30/01/2018 Referência: 1º tempo

Data de validade: 30/01/2018 Data de preparação: 30/01/2018

Colheita : Requiritante\* Temp.: 4,5 °C

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 30/01/2018 às 15:05

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Cozinhado

## Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1 : 2013	1,0E6
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	3,0E2
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 65792002, Cor12004	Negativa

## Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido a não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal Rua de Fontiscos, 1475.º | 4790-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 NIF: 503 285 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 136 685



## Boletim analítico 4521/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 30/01/2018 Período dos ensaios : 30/01/2018 a 05/02/2018 Data de Emissão : 05/02/2018

Natureza da Amostra : Alface, cenoura, frango cozido e milho

Destinatário: Agência Norte

Características: Alface do dia 30/01/2018 Referência: 2º tempo

Data de validade: 30/01/2018 Data de preparação: 30/01/2018

Colheita : Requiritante\* Temp.: 4,5 °C

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 30/01/2018 às 15:05

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Cozinhado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	1,0E5
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	3,9E2
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 4522/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 30/01/2018 Período dos ensaios : 30/01/2018 a 05/02/2018 Data de Emissão : 05/02/2018  
Natureza da Amostra : Alface, cenoura, frango cozido e milho  
Destinatário: Agência Norte  
Características: Alface do dia 30/01/2018 Referência: 3º tempo

Data de validade: 30/01/2018 Data de preparação: 30/01/2018  
Colheita : Requiritante\* Temp.: 4,5 °C  
Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)  
Ponto de Colheita : Cozinha  
Data : 30/01/2018 às 15:05 Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado  
Transporte : Biogerm - Refrigerado  
Processamento da amostra: Cozinhado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	2,3E5
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	8,5E2
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 4523/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 30/01/2018 Período dos ensaios : 30/01/2018 a 05/02/2018 Data de Emissão : 05/02/2018

Natureza da Amostra : Alface, cenoura, frango cozido e milho

Destinatário: Agência Norte

Características: Alface do dia 30/01/2018 Referência: 4º tempo

Data de validade: 30/01/2018 Data de preparação: 30/01/2018

Colheita : Requiritante\* Temp.: 4,5 °C

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 30/01/2018 às 15:05

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Cozinhado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	8,9E5
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	1,6E2
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 4861/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 31/01/2018 Período dos ensaios : 31/01/2018 a 05/02/2018 Data de Emissão : 05/02/2018

Natureza da Amostra : Alface, cenoura, frango cozido e milho

Destinatário: Agência Norte

Características: Alface do dia 30/01/2018 Referência: 5º tempo

Data de validade: 30/01/2018 Data de preparação: 30/01/2018

Colheita : Requiritante\*

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita :

Data : 31/01/2018 às 15:47

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	1,6E5
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	4,5E2
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 4862/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 31/01/2018 Período dos ensaios : 31/01/2018 a 05/02/2018 Data de Emissão : 05/02/2018

Natureza da Amostra : Alface, cenoura, frango cozido e milho

Destinatário: Agência Norte

Características: Alface do dia 30/01/2018 Referência: 6º tempo

Data de validade: 30/01/2018 Data de preparação: 30/01/2018

Colheita : Requiritante\*

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita :

Data : 31/01/2018 às 15:47

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	2,1E7
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	5,1E2
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 4863/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 31/01/2018 Período dos ensaios : 31/01/2018 a 05/02/2018 Data de Emissão : 05/02/2018

Natureza da Amostra : Alface, cenoura, frango cozido e milho

Destinatário: Agência Norte

Características: Alface do dia 30/01/2018 Referência: 7º tempo

Data de validade: 30/01/2018 Data de preparação: 30/01/2018

Colheita : Requiritante\*

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita :

Data : 31/01/2018 às 15:47

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	5,5E6
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	3,3E2
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



Anexo VI5 – Sande americana



Boletim analítico  
4305/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 29/01/2018 Período dos ensaios : 29/01/2018 a 05/02/2018 Data de Emissão : 05/02/2018  
Natureza da Amostra : Baguete, maionese, delícias, alface e tomate  
Destinatário: Agência Norte  
Características: Refeição do dia 29/01/2018 Referência: 0º data de recolha

Data de validade: 29/01/2018 Data de confeção: 29/01/2018  
Colheita : Requitante\* Temp.: 10,4 °C  
Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)  
Ponto de Colheita : Cozinha  
Data : 29/01/2018 às 13:06 Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado  
Transporte : Biogerm - Refrigerado  
Processamento da amostra: Cozinhado

Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	5,4E4
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	16E2
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	3,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido a não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

Boletim analítico  
4306/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, n.º 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia

Original V1

Recepção : 29/01/2018 Período dos ensaios : 29/01/2018 a 05/02/2018 Data de Emissão : 05/02/2018

Natureza da Amostra : Baguete, maionese, delícias, alface e tomate

Destinatário: Agência Norte

Características: Refeição do dia 29/01/2018 Referência: 1.º data de recolha

Data de validade: 29/01/2018 Data de confeção: 29/01/2018

Colheita : Requiritante\* Temp.: 10,8 °C

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 29/01/2018 às 13:06

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Cozinhado

## Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1 : 2013	2,4E5
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	4,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

## Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido a não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal Rua de Fontiscos, 1475.º | 4790-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 NIF: 503 285 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 136 685



## Boletim analítico 4307/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 29/01/2018 Período dos ensaios : 29/01/2018 a 05/02/2018 Data de Emissão : 05/02/2018

Natureza da Amostra : Baguete, maionese, delícias, alface e tomate

Destinatário: Agência Norte

Características: Refeição do dia 29/01/2018 Referência: 2º data de recolha

Data de validade: 29/01/2018 Data de confeção: 29/01/2018

Colheita : Requiritante\* Temp.: 12,7 °C

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 29/01/2018 às 13:06

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Cozinhado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	1,3E5
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	3,0E2
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 NIF: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



# Boletim analítico

## 4514/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 30/01/2018 Período dos ensaios : 30/01/2018 a 05/02/2018 Data de Emissão : 05/02/2018  
 Natureza da Amostra : Baguete, maionese, delícias do mar, alface e tomate  
 Destinatário: Agência Norte  
 Características: Sande do dia 29/01/2018 Referência: 3º tempo

Data de validade: 29/01/2018 Data de preparação: 29/01/2018  
 Colheita : Requiritante\* Temp.: 4,5 °C  
 Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)  
 Ponto de Colheita : Cozinha  
 Data : 30/01/2018 às 15:05 Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado  
 Transporte : Biogerm - Refrigerado  
 Processamento da amostra: Cozinhado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	1,3E5
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido a não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
 O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
 O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
 O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
 IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)



## Boletim analítico 4515/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 30/01/2018 Período dos ensaios : 30/01/2018 a 05/02/2018 Data de Emissão : 05/02/2018

Natureza da Amostra : Baguete, maionese, delícias do mar, alface e tomate

Destinatário: Agência Norte

Características: Sande do dia 29/01/2018 Referência: 4º tempo

Data de validade: 29/01/2018 Data de preparação: 29/01/2018

Colheita : Requiritante\* Temp.: 4,5 °C

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 30/01/2018 às 15:05

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Cozinhado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	5,3E5
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	1,5E2
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 4516/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 30/01/2018 Período dos ensaios : 30/01/2018 a 05/02/2018 Data de Emissão : 05/02/2018

Natureza da Amostra : Baguete, maionese, delícias do mar, alface e tomate

Destinatário: Agência Norte

Características: Sande do dia 29/01/2018 Referência: 5º tempo

Data de validade: 29/01/2018 Data de preparação: 29/01/2018

Colheita : Requiritante\* Temp.: 4,5 °C

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 30/01/2018 às 15:05

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Cozinha

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	2,1E5
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	2,1E2
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	6,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 4517/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 30/01/2018 Período dos ensaios : 30/01/2018 a 05/02/2018 Data de Emissão : 05/02/2018

Natureza da Amostra : Baguete, maionese, delícias do mar, alface e tomate

Destinatário: Agência Norte

Características: Sande do dia 29/01/2018 Referência: 6º tempo

Data de validade: 29/01/2018 Data de preparação: 29/01/2018

Colheita : Requiritante\*

Temp: 4,5 °C

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 30/01/2018 às 15:05

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Cozinhado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	2,7E5
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	6,0E2
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)



## Boletim analítico 4518/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 30/01/2018 Período dos ensaios : 30/01/2018 a 05/02/2018 Data de Emissão : 05/02/2018

Natureza da Amostra : Baguete, maionese, delícias do mar, alface e tomate

Destinatário: Agência Norte

Características: Sande do dia 29/01/2018 Referência: 7º tempo

Data de validade: 29/01/2018 Data de preparação: 29/01/2018

Colheita : Requiritante\* Temp.: 4,5 °C

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 30/01/2018 às 15:05

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Cozinhado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	8,5E5
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Anexo VII – Produtos armazenados em *Cook-chill*

### Anexo VIII – Carne de porco com arroz T0



## Boletim analítico 3248/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



L0349  
Ensaíos

Original V1

Recepção : 23/01/2018 Período dos ensaios : 23/01/2018 a 29/01/2018 Data de Emissão : 29/01/2018

Natureza da Amostra : Carne de porco com arroz de cenoura

Destinatário: Agência Norte

Referência: Prato de carne- Tempo 0 horas

Data de confeção: 22/01/2018

Colheita : Requisiteante\*

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita :

Data : 22/01/2018

Acondicionamento : Frasco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Cozinhado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido a não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LO).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)



## Boletim analítico 3254/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 23/01/2018 Período dos ensaios : 23/01/2018 a 29/01/2018 Data de Emissão : 29/01/2018

Natureza da Amostra : Arroz branco com carne de porco

Destinatário: Agência Norte

Referência: Prato de carne- Tempo 0 horas

Data de confeção: 23/01/2018

Colheita : Biogerm Temp.: 3,4 °C PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Câmara de refrigeração

Data : 23/01/2018 às 13:38

Acondicionamento : Frasco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Cozinhado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 NIF: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 3499/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 24/01/2018 Período dos ensaios : 25/01/2018 a 30/01/2018 Data de Emissão : 30/01/2018

Natureza da Amostra : Carne de porco com arroz

Destinatário: Agência Norte

Características: Refeição de carne do dia 22/01/2018 Referência: Tempo O

Data de validade: 26/01/2018 Data de confeção: 22/01/2018

Colheita : Requiritante\* Temp.: 6,2 °C

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 24/01/2018 às 13:27

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Cozinhado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido a não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



# Boletim analítico

## 3879/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 25/01/2018 Período dos ensaios : 26/01/2018 a 31/01/2018 Data de Emissão : 31/01/2018

Natureza da Amostra : Carne de porco com arroz

Destinatário: Agência Norte

Características: 4º recolha da refeição de carne Referência: Tempo O

Data de validade: 26/01/2018 Data de confeção: 22/01/2018

Colheita : Biogerm Temp.: 6,2 °C PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 25/01/2018 às 15:01

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Cozinhado e refrigerado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	18E3
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 NIF: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 4158/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 26/01/2018 Período dos ensaios : 26/01/2018 a 31/01/2018 Data de Emissão : 31/01/2018

Natureza da Amostra : Carne de porco com arroz

Destinatário: Agência Norte

Características: Refeição de carne Referência: Tempo O

Data de descongelação: 26/01/2018 Data de confecção: 22/01/2018

Colheita : Biogerm

Temp: 5,6 °C

PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 26/01/2018 às 13:19

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Cozinhado e refrigerado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



# Boletim analítico

## 4164/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 26/01/2018 Período dos ensaios : 26/01/2018 a 31/01/2018 Data de Emissão : 31/01/2018

Natureza da Amostra : Carne de porco com arroz

Destinatário: Agência Norte

Características: Refeição de carne Referência: Tempo O - aquecido

Data de descongelação: 26/01/2018 Data de confecção: 22/01/2018

Colheita : Biogerm Temp: 69,9 °C PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 26/01/2018 às 13:49

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Cozinha

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 NIF: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



Anexo VII2 – Carne de porco com arroz T2



Boletim analítico  
3249/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 23/01/2018 Período dos ensaios : 23/01/2018 a 29/01/2018 Data de Emissão : 29/01/2018  
Natureza da Amostra : Carne de porco com arroz de cenoura  
Destinatário: Agência Norte  
Referência: Prato de carne- Tempo 2 horas

Data de confeção: 22/01/2018

Colheita : Requiritante\*

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita :

Data : 22/01/2018

Acondicionamento : Frasco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Cozinhado

Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10; confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido a não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)



## Boletim analítico 3255/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 23/01/2018 Período dos ensaios : 23/01/2018 a 29/01/2018 Data de Emissão : 29/01/2018

Natureza da Amostra : Arroz branco com carne de porco

Destinatário: Agência Norte

Referência: Prato de carne- Tempo 2 horas

Data de confeção: 23/01/2018

Colheita : Biogerm Temp.: 3,4 °C PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Câmara de refrigeração

Data : 23/01/2018 às 13:38

Acondicionamento : Frasco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Cozinhado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 3500/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 24/01/2018 Período dos ensaios : 25/01/2018 a 30/01/2018 Data de Emissão : 30/01/2018

Natureza da Amostra : Carne de porco com arroz

Destinatário: Agência Norte

Características: Refeição de carne do dia 22/01/2018 Referência: Tempo 2

Data de validade: 26/01/2018 Data de confeção: 22/01/2018

Colheita : Requiritante\* Temp.: 6,2 °C

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 24/01/2018 às 13:27

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Cozinhado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 3880/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 25/01/2018 Período dos ensaios : 26/01/2018 a 31/01/2018 Data de Emissão : 31/01/2018

Natureza da Amostra : Carne de porco com arroz

Destinatário: Agência Norte

Características: 4º recolha da refeição de carne Referência: Tempo 2

Data de validade: 26/01/2018 Data de confeção: 22/01/2018

Colheita : Biogerm Temp.: 6,3 °C PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 25/01/2018 às 15:01

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Cozinhado e refrigerado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido a não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 NIF: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



# Boletim analítico

## 4159/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 26/01/2018 Período dos ensaios : 26/01/2018 a 31/01/2018 Data de Emissão : 31/01/2018

Natureza da Amostra : Carne de porco com arroz

Destinatário: Agência Norte

Características: Refeição de carne Referência: Tempo 2

Data de descongelação: 26/01/2018 Data de confeção: 22/01/2018

Colheita : Biogerm

Temp: 5,7 °C

PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 26/01/2018 às 13:19

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Cozinhado e refrigerado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



# Boletim analítico

## 4165/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 26/01/2018 Período dos ensaios : 26/01/2018 a 31/01/2018 Data de Emissão : 31/01/2018

Natureza da Amostra : Carne de porco com arroz

Destinatário: Agência Norte

Características: Refeição de carne Referência: Tempo 2 - aquecido

Data de descongelação: 26/01/2018 Data de confeção: 22/01/2018

Colheita : Biogerm Temp: 68,7 °C PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 26/01/2018 às 13:49

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Cozinhado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 NIF: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Anexo VII3 – Carne de porco com arroz T6



## Boletim analítico 3250/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 23/01/2018 Período dos ensaios : 23/01/2018 a 29/01/2018 Data de Emissão : 29/01/2018

Natureza da Amostra : Carne de porco com arroz de cenoura

Destinatário: Agência Norte

Referência: Prato de carne- Tempo 6 horas

Data de confeção: 22/01/2018

Colheita : Requiritante\*

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita :

Data : 22/01/2018

Acondicionamento : Frasco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Cozinhado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido a não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 NIF: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



# Boletim analítico 3256/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 23/01/2018 Período dos ensaios : 23/01/2018 a 29/01/2018 Data de Emissão : 29/01/2018

Natureza da Amostra : Arroz branco com carne de porco

Destinatário: Agência Norte

Referência: Prato de carne- Tempo 6 horas

Data de confeção: 23/01/2018

Colheita : Biogerm Temp.: 3,4 °C PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Câmara de refrigeração

Data : 23/01/2018 às 13:38

Acondicionamento : Frasco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Cozinhado

## Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

## Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 NIF: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 3501/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 24/01/2018 Período dos ensaios : 25/01/2018 a 30/01/2018 Data de Emissão : 30/01/2018

Natureza da Amostra : Carne de porco com arroz

Destinatário: Agência Norte

Características: Refeição de carne do dia 22/01/2018 Referência: Tempo 6

Data de validade: 26/01/2018 Data de confeção: 22/01/2018

Colheita : Requiritante\* Temp.: 6,2 °C

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 24/01/2018 às 13:27

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Cozinhado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 NIF: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 3881/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 25/01/2018 Período dos ensaios : 26/01/2018 a 31/01/2018 Data de Emissão : 31/01/2018

Natureza da Amostra : Carne de porco com arroz

Destinatário: Agência Norte

Características: 4º recolha da refeição de carne Referência: Tempo 6

Data de validade: 26/01/2018 Data de confeção: 22/01/2018

Colheita : Biogerm Temp.: 6,3 °C PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 25/01/2018 às 15:01

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Cozinhado e refrigerado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 NIF: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 4160/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 26/01/2018 Período dos ensaios : 26/01/2018 a 31/01/2018 Data de Emissão : 31/01/2018

Natureza da Amostra : Carne de porco com arroz

Destinatário: Agência Norte

Características: Refeição de carne Referência: Tempo 6

Data de descongelação: 26/01/2018 Data de confecção: 22/01/2018

Colheita : Biogerm Temp: 5,6 °C PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 26/01/2018 às 13:19

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Cozinhado e refrigerado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 NIF: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 4166/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 26/01/2018 Período dos ensaios : 26/01/2018 a 31/01/2018 Data de Emissão : 31/01/2018

Natureza da Amostra : Carne de porco com arroz

Destinatário: Agência Norte

Características: Refeição de carne Referência: Tempo 6 - aquecido

Data de descongelação: 26/01/2018 Data de confeção: 22/01/2018

Colheita : Biogerm Temp: 69,7 °C PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 26/01/2018 às 13:49

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Cozinha

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 NIF: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Anexo VII4 – Massada de peixe T0

Boletim analítico  
3251/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia

Original V1

Recepção : 23/01/2018 Período dos ensaios : 23/01/2018 a 29/01/2018 Data de Emissão : 29/01/2018  
Natureza da Amostra : Massa de cotovelos com peixe  
Destinatário: Agência Norte  
Referência: Prato de peixe- Tempo 0 horas

Data de confeção: 22/01/2018

Colheita : Requiritante\*

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita :

Data : 22/01/2018

Acondicionamento : Frasco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Cozinhado

## Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10; confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

## Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido a não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)



## Boletim analítico 3257/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 23/01/2018 Período dos ensaios : 23/01/2018 a 29/01/2018 Data de Emissão : 29/01/2018

Natureza da Amostra : Massa de peixe (tintureira)

Destinatário: Agência Norte

Referência: Prato de peixe- Tempo 0 horas

Data de confeção: 23/01/2018

Colheita : Biogerm Temp.: 3,4 °C PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Câmara de refrigeração

Data : 23/01/2018 às 13:38

Acondicionamento : Frasco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Cozinhado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 NIF: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 3502/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 24/01/2018 Período dos ensaios : 25/01/2018 a 30/01/2018 Data de Emissão : 30/01/2018

Natureza da Amostra : Massa de peixe

Destinatário: Agência Norte

Características: Refeição de peixe do dia 22/01/2018 Referência: Tempo 0

Data de validade: 26/01/2018 Data de confeção: 22/01/2018

Colheita : Requiritante\*

Temp.: 6,2 °C

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 24/01/2018 às 13:27

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Cozinhado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



# Boletim analítico

## 3882/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 25/01/2018 Período dos ensaios : 26/01/2018 a 31/01/2018 Data de Emissão : 31/01/2018

Natureza da Amostra : Massa com peixe

Destinatário: Agência Norte

Características: 4º recolha da refeição de peixe Referência: Tempo O

Data de validade: 26/01/2018 Data de confeção: 22/01/2018

Colheita : Biogerm Temp.: 6,2 °C PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 25/01/2018 às 15:01 Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Cozinhado e refrigerado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 4161/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 26/01/2018 Período dos ensaios : 26/01/2018 a 31/01/2018 Data de Emissão : 31/01/2018

Natureza da Amostra : Massa de peixe

Destinatário: Agência Norte

Características: Refeição de peixe Referência: Tempo O

Data de descongelação: 26/01/2018 Data de confeção: 22/01/2018

Colheita : Biogerm Temp: 5,2 °C PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 26/01/2018 às 13:20

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Cozinhado e refrigerado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



# Boletim analítico

## 4167/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 26/01/2018 Período dos ensaios : 26/01/2018 a 31/01/2018 Data de Emissão : 31/01/2018

Natureza da Amostra : Massa de peixe

Destinatário: Agência Norte

Características: Refeição de carne Referência: Tempo O - aquecido

Data de descongelação: 26/01/2018 Data de confeção: 22/01/2018

Colheita : Biogerm Temp.: 67,7 °C PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 26/01/2018 às 13:49

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Cozinha

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 NIF: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Anexo VII5 – Massada de peixe T2

Boletim analítico  
3252/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia

Original V1

Recepção : 23/01/2018 Período dos ensaios : 23/01/2018 a 29/01/2018 Data de Emissão : 29/01/2018  
Natureza da Amostra : Massa de cotovelos com peixe  
Destinatário: Agência Norte  
Referência: Prato de peixe- Tempo 2 horas

Data de confeção: 22/01/2018

Colheita : Requiritante\*

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita :

Data : 22/01/2018

Acondicionamento : Frasco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Cozinhado

## Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

## Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido a não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

www.biogerm.pt

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua de Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontecos, 1475, 1º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 NIF: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 3258/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 23/01/2018 Período dos ensaios : 23/01/2018 a 29/01/2018 Data de Emissão : 29/01/2018

Natureza da Amostra : Massa de peixe (tintureira)

Destinatário: Agência Norte

Referência: Prato de peixe- Tempo 2 horas

Data de confeção: 23/01/2018

Colheita : Biogerm Temp.: 3,4 °C PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Câmara de refrigeração

Data : 23/01/2018 às 13:38

Acondicionamento : Frasco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Cozinhado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	5,3E3
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 NIF: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 3503/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 24/01/2018 Período dos ensaios : 25/01/2018 a 30/01/2018 Data de Emissão : 30/01/2018

Natureza da Amostra : Massa de peixe

Destinatário: Agência Norte

Características: Refeição de peixe do dia 22/01/2018 Referência: Tempo 2

Data de validade: 26/01/2018 Data de confeção: 22/01/2018

Colheita : Requiritante\* Temp.: 6,2 °C

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 24/01/2018 às 13:27

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Cozinhado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 3883/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 25/01/2018 Período dos ensaios : 26/01/2018 a 31/01/2018 Data de Emissão : 31/01/2018

Natureza da Amostra : Massa com peixe

Destinatário: Agência Norte

Características: 4º recolha da refeição de peixe Referência: Tempo 2

Data de validade: 26/01/2018 Data de confeção: 22/01/2018

Colheita : Biogerm Temp.: 6,2 °C PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 25/01/2018 às 15:02

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Cozinhado e refrigerado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 NIF: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 4162/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 26/01/2018 Período dos ensaios : 26/01/2018 a 31/01/2018 Data de Emissão : 31/01/2018

Natureza da Amostra : Massa de peixe

Destinatário: Agência Norte

Características: Refeição de peixe Referência: Tempo 2

Data de descongelação: 26/01/2018 Data de confeção: 22/01/2018

Colheita : Biogerm Temp: 5,5 °C PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 26/01/2018 às 13:20

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Cozinhado e refrigerado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 4168/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 26/01/2018 Período dos ensaios : 26/01/2018 a 31/01/2018 Data de Emissão : 31/01/2018

Natureza da Amostra : Massa de peixe

Destinatário: Agência Norte

Características: Refeição de carne Referência: Tempo 2 - aquecido

Data de descongelação: 26/01/2018 Data de confeção: 22/01/2018

Colheita : Biogerm Temp: 66,7 °C PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 26/01/2018 às 13:49

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Cozinha

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 NIF: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Anexo VII6 – Massada de peixe T6

Boletim analítico  
3253/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia

Original V1

Recepção : 23/01/2018 Período dos ensaios : 23/01/2018 a 29/01/2018 Data de Emissão : 29/01/2018  
Natureza da Amostra : Massa de cotovelos com peixe  
Destinatário: Agência Norte  
Referência: Prato de peixe- Tempo 6 horas

Data de confeção: 22/01/2018

Colheita : Requiritante\*

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita :

Data : 22/01/2018

Acondicionamento : Frasco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Cozinhado

## Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

## Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido a não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua de Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontcosos, 1475,1º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 NIF: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 3259/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 23/01/2018 Período dos ensaios : 23/01/2018 a 29/01/2018 Data de Emissão : 29/01/2018

Natureza da Amostra : Massa de peixe (tintureira)

Destinatário: Agência Norte

Referência: Prato de peixe- Tempo 6 horas

Data de confeção: 23/01/2018

Colheita : Biogerm Temp.: 3,4 °C PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Câmara de refrigeração

Data : 23/01/2018 às 13:38

Acondicionamento : Frasco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Cozinhado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	7,3E3
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 3504/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 24/01/2018 Período dos ensaios : 25/01/2018 a 30/01/2018 Data de Emissão : 30/01/2018

Natureza da Amostra : Massa de peixe

Destinatário: Agência Norte

Características: Refeição de peixe do dia 22/01/2018 Referência: Tempo 6

Data de validade: 26/01/2018 Data de confeção: 22/01/2018

Colheita : Requiritante\* Temp.: 6,2 °C

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 24/01/2018 às 13:27

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Cozinhado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 3884/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 25/01/2018 Período dos ensaios : 26/01/2018 a 31/01/2018 Data de Emissão : 31/01/2018

Natureza da Amostra : Massa com peixe

Destinatário: Agência Norte

Características: 4º recolha da refeição de peixe Referência: Tempo 6

Data de validade: 26/01/2018 Data de confeção: 22/01/2018

Colheita : Biogerm Temp.: 6,2 °C PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 25/01/2018 às 15:02

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Cozinhado e refrigerado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 NIF: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



# Boletim analítico

## 4163/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 26/01/2018 Período dos ensaios : 26/01/2018 a 31/01/2018 Data de Emissão : 31/01/2018

Natureza da Amostra : Massa de peixe

Destinatário: Agência Norte

Características: Refeição de peixe Referência: Tempo 6

Data de descongelação: 26/01/2018 Data de confecção: 22/01/2018

Colheita : Biogerm

Temp.: 5,4 °C

PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 26/01/2018 às 13:20

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Cozinhado e refrigerado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 NIF: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



# Boletim analítico

## 4169/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 26/01/2018 Período dos ensaios : 26/01/2018 a 31/01/2018 Data de Emissão : 31/01/2018

Natureza da Amostra : Massa de peixe

Destinatário: Agência Norte

Características: Refeição de carne Referência: Tempo 6 - aquecido

Data de descongelação: 26/01/2018 Data de confeção: 22/01/2018

Colheita : Biogerm Temp: 67,6 °C PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 26/01/2018 às 13:49

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Cozinha

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475,º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 NIF: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Anexo VIII – Armazenamento das sobremesas

### Anexo VIII-1- Gelatina



Boletim analítico  
1929/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 15/01/2018 Período dos ensaios : 16/01/2018 a 22/01/2018 Data de Emissão : 22/01/2018

Natureza da Amostra : Gelatina

Destinatário: Agência Norte

Características: Plano de validação HACCP

Data de validade: 19/01/2018

Colheita : Biogerm

Temp.: 9,9 °C

PE-DSQ-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 15/01/2018 às 17:24

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Cozinhado

#### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1 : 2013	<10E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<10E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<10E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<10E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<10E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<10E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<10E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<10E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10; confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

#### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido a não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475, 1º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 NF: 503 265 350

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 2267/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 17/01/2018 Período dos ensaios : 17/01/2018 a 22/01/2018 Data de Emissão : 22/01/2018  
Natureza da Amostra : Gelatina de laranja  
Destinatário: Agência Norte

Data de validade: 17/1/2018 Data de confeção: 15/01/18  
Colheita : Biogerm Temp.: 4,3 °C PE-DSG-10/V15  
Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)  
Ponto de Colheita : Câmara refrigeração  
Data : 17/01/2018 às 13:15 Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado  
Transporte : Biogerm - Refrigerado  
Processamento da amostra: Refrigerado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 NIF: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 2542/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 18/01/2018 Período dos ensaios : 18/01/2018 a 23/01/2018 Data de Emissão : 23/01/2018  
Natureza da Amostra : Gelatina de laranja  
Destinatário: Agência Norte  
Características: Sobremesa

Data de validade: 18/01/2018 Data de confeção: 15/01/18  
Colheita : Biogerm Temp.: 5,3 °C PE-DSG-10/V15  
Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)  
Ponto de Colheita : Câmara de refrigeração 12  
Data : 18/01/2018 às 12:20 Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado  
Transporte : Biogerm - Refrigerado  
Processamento da amostra: Cozinhado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 2780/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 19/01/2018 Período dos ensaios : 19/01/2018 a 24/01/2018 Data de Emissão : 24/01/2018  
Natureza da Amostra : Gelatina de laranja  
Destinatário: Agência Norte

Data de validade: 19/01/2018 Data de abertura: 15/01/2018  
Colheita : Biogerm Temp: 6,7 °C PE-DSG-10/V15  
Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)  
Ponto de Colheita : Cozinha  
Data : 19/01/2018 às 12:30 Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado  
Transporte : Biogerm - Refrigerado  
Processamento da amostra: Cozinhado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 NIF: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Anexo VIII2 – Maça assada

Boletim analítico  
1928/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia

Original V1

Recepção : 15/01/2018 Período dos ensaios : 16/01/2018 a 22/01/2018 Data de Emissão : 22/01/2018  
Natureza da Amostra : Maça assada  
Destinatário: Agência Norte  
Características: Plano de validação HACCP

Data de validade: 19/01/2018  
Colheita : Biogerm Temp.: 18,7 °C PE-DSQ-10/V15  
Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)  
Ponto de Colheita : Cozinha  
Data : 15/01/2018 às 17:23 Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado  
Transporte : Biogerm - Refrigerado  
Processamento da amostra: Cozinhado

## Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

## Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido a não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

www.biogerm.pt

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontecos, 1475, 1º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 NIF: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 2266/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 17/01/2018 Período dos ensaios : 17/01/2018 a 22/01/2018 Data de Emissão : 22/01/2018  
Natureza da Amostra : Maçã Assada  
Destinatário: Agência Norte

Data de validade: 17/1/2018 Data de confeção: 15/01/18  
Colheita : Biogerm Temp: 4,7 °C PE-DSG-10/V15  
Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)  
Ponto de Colheita : Câmara refrigeração  
Data : 17/01/2018 às 13:10 Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado  
Transporte : Biogerm - Refrigerado  
Processamento da amostra: Refrigerado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	2,3E2
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido a não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 2541/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 18/01/2018 Período dos ensaios : 18/01/2018 a 23/01/2018 Data de Emissão : 23/01/2018  
Natureza da Amostra : Maçã assada  
Destinatário: Agência Norte  
Características: Sobremesa

Data de validade: 18/01/2018 Data de confeção: 15/01/18  
Colheita : Biogerm Temp: 5,1 °C PE-DSG-10/V15  
Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)  
Ponto de Colheita : Câmara refrigeração 12  
Data : 18/01/2018 às 12:17 Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado  
Transporte : Biogerm - Refrigerado  
Processamento da amostra: Cozinhado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 2779/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 19/01/2018 Período dos ensaios : 19/01/2018 a 24/01/2018 Data de Emissão : 24/01/2018

Natureza da Amostra : Maçã assada

Destinatário: Agência Norte

Data de validade: 19/01/2018

Data de abertura: 15/01/2018

Colheita : Biogerm

Temp.: 8,2 °C

PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 19/01/2018 às 12:28

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Cozinhado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



Anexo VIII3 – Pudim de ovo



Boletim analítico  
1925/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 15/01/2018 Período dos ensaios : 16/01/2018 a 22/01/2018 Data de Emissão : 22/01/2018  
Natureza da Amostra : Pudim de ovos com ovos  
Destinatário: Agência Norte  
Características: Plano de validação HACCP

Data de validade: 19/01/2018  
Colheita : Biogerm Temp.: 9,3 °C PE-DSQ-10/V15  
Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)  
Ponto de Colheita : Cozinha  
Data : 15/01/2018 às 17:14 Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado  
Transporte : Biogerm - Refrigerado  
Processamento da amostra: Cozinhado

Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10; confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido a não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)



# Boletim analítico 2263/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 17/01/2018 Período dos ensaios : 17/01/2018 a 22/01/2018 Data de Emissão : 22/01/2018  
Natureza da Amostra : Pudim de Ovos  
Destinatário: Agência Norte

Data de validade: 17/1/2018 Data de confeção: 15/01/18  
Colheita : Biogerm Temp.: 4,1 °C PE-DSG-10/V15  
Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)  
Ponto de Colheita : Câmara refrigeração  
Data : 17/01/2018 às 12:55 Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado  
Transporte : Biogerm - Refrigerado  
Processamento da amostra: Refrigerado

## Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

## Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido a não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 2538/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 18/01/2018 Período dos ensaios : 18/01/2018 a 23/01/2018 Data de Emissão : 23/01/2018  
Natureza da Amostra : Pudim de Ovos  
Destinatário: Agência Norte  
Características: Sobremesa

Data de validade: 18/01/2018 Data de confeção: 15/01/18  
Colheita : Biogerm Temp.: 4,9 °C PE-DSG-10/V15  
Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)  
Ponto de Colheita : Câmara refrigeração 12  
Data : 18/01/2018 às 12:08 Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado  
Transporte : Biogerm - Refrigerado  
Processamento da amostra: Cozinhado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 NIF: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 2776/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 19/01/2018 Período dos ensaios : 19/01/2018 a 24/01/2018 Data de Emissão : 24/01/2018  
Natureza da Amostra : Pudim de ovos  
Destinatário: Agência Norte

Data de validade: 19/01/2018 Data de abertura: 15/01/2018  
Colheita : Biogerm Temp.: 6,2 °C PE-DSG-10/V15  
Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)  
Ponto de Colheita : Cozinha  
Data : 19/01/2018 às 12:24 Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado  
Transporte : Biogerm - Refrigerado  
Processamento da amostra: Cozinhado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



Anexo VIII4 – Doce de natas



Boletim analítico  
1924/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 15/01/2018 Período dos ensaios : 16/01/2018 a 22/01/2018 Data de Emissão : 22/01/2018  
Natureza da Amostra : Doce de natas com natas  
Destinatário: Agência Norte  
Características: Plano de validação HACCP

Data de validade: 19/01/2018  
Colheita : Biogerm Temp.: 8,9 °C PE-DSQ-10/V15  
Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)  
Ponto de Colheita : Cozinha  
Data : 15/01/2018 às 17:11 Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado  
Transporte : Biogerm - Refrigerado  
Processamento da amostra: Cozinhado

Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	9,3E5
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	2,2E4
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10; confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido a não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)



## Boletim analítico 2262/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 17/01/2018 Período dos ensaios : 17/01/2018 a 22/01/2018 Data de Emissão : 22/01/2018

Natureza da Amostra : Doce de natas

Destinatário: Agência Norte

Data de validade: 17/1/2018 Data de confeção: 15/01/18

Colheita : Biogerm Temp.: 4,2 °C PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Câmara refrigeração

Data : 17/01/2018 às 12:50

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Refrigerado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	2,1E6
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	2,6E4
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido a não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 2537/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 18/01/2018 Período dos ensaios : 18/01/2018 a 23/01/2018 Data de Emissão : 23/01/2018  
Natureza da Amostra : Doce Natas  
Destinatário: Agência Norte  
Características: Sobremesa

Data de validade: 18/01/2018 Data de confeção: 15/01/18  
Colheita : Biogerm Temp: 5,1 °C PE-DSG-10/V15  
Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)  
Ponto de Colheita : Câmara refrigeração 12  
Data : 18/01/2018 às 12:05 Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado  
Transporte : Biogerm - Refrigerado  
Processamento da amostra: Cozinhado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	5,5E5
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	8,2E3
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 2775/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 19/01/2018 Período dos ensaios : 19/01/2018 a 24/01/2018 Data de Emissão : 24/01/2018

Natureza da Amostra : Doce de natas

Destinatário: Agência Norte

Data de validade: 19/01/2018 Data de abertura: 15/01/2018  
Colheita : Biogerm Temp.: 9,8 °C PE-DSG-10/V15  
Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)  
Ponto de Colheita : Cozinha  
Data : 19/01/2018 às 12:22 Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado  
Transporte : Biogerm - Refrigerado  
Processamento da amostra: Cozinha

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	2,5E6
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	14E4
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 NIF: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Anexo VIII5 – Bolo de iogurte



## Boletim analítico 1927/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 15/01/2018 Período dos ensaios : 16/01/2018 a 22/01/2018 Data de Emissão : 22/01/2018

Natureza da Amostra : Bolo de iogurte sem creme

Destinatário: Agência Norte

Características: Plano de validação HACCP

Data de validade: 19/01/2018

Colheita : Biogerm Temp: 20,7 °C PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 15/01/2018 às 17:19

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Cozinha

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 2265/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 17/01/2018 Período dos ensaios : 17/01/2018 a 22/01/2018 Data de Emissão : 22/01/2018

Natureza da Amostra : Bolo de iogurte

Destinatário: Agência Norte

Data de validade: 17/1/2018 Data de confeção: 15/01/18

Colheita : Biogerm

Temp.: 4,2 °C

PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Câmara refrigeração

Data : 17/01/2018 às 13:05

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Refrigerado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	3,7E2
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 2540/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 18/01/2018 Período dos ensaios : 18/01/2018 a 23/01/2018 Data de Emissão : 23/01/2018  
Natureza da Amostra : Bolo de iogurte  
Destinatário: Agência Norte  
Características: Sobremesa

Data de validade: 18/01/2018 Data de confeção: 15/01/18  
Colheita : Biogerm Temp: 5,2 °C PE-DSG-10/V15  
Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)  
Ponto de Colheita : Câmara refrigeração 12  
Data : 18/01/2018 às 12:14 Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado  
Transporte : Biogerm - Refrigerado  
Processamento da amostra: Cozinhado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 2778/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 19/01/2018 Período dos ensaios : 19/01/2018 a 24/01/2018 Data de Emissão : 24/01/2018  
Natureza da Amostra : Bolo de iogurte  
Destinatário: Agência Norte

Data de validade: 19/01/2018 Data de abertura: 15/01/2018  
Colheita : Biogerm Temp.: 9,1 °C PE-DSG-10/V15  
Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)  
Ponto de Colheita : Cozinha  
Data : 19/01/2018 às 12:27 Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado  
Transporte : Biogerm - Refrigerado  
Processamento da amostra: Cozinhado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 NIF: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



Anexo VIII6 – Leite creme



Boletim analítico  
1926/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 15/01/2018 Período dos ensaios : 16/01/2018 a 22/01/2018 Data de Emissão : 22/01/2018  
Natureza da Amostra : Leite creme com creme  
Destinatário: Agência Norte  
Características: Plano de validação HACCP

Data de validade: 19/01/2018  
Colheita : Biogerm Temp.: 8,7 °C PE-DSQ-10/V15  
Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)  
Ponto de Colheita : Cozinha  
Data : 15/01/2018 às 17:16 Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado  
Transporte : Biogerm - Refrigerado  
Processamento da amostra: Cozinhado

Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1 : 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10; confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido a não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)



## Boletim analítico 2264/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 17/01/2018 Período dos ensaios : 17/01/2018 a 22/01/2018 Data de Emissão : 22/01/2018  
Natureza da Amostra : Leite creme  
Destinatário: Agência Norte

Data de validade: 17/1/2018 Data de confeção: 15/01/18  
Colheita : Biogerm Temp.: 4,4 °C PE-DSG-10/V15  
Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)  
Ponto de Colheita : Câmara refrigeração  
Data : 17/01/2018 às 13:00 Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado  
Transporte : Biogerm - Refrigerado  
Processamento da amostra: Refrigerado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 2539/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 18/01/2018 Período dos ensaios : 18/01/2018 a 23/01/2018 Data de Emissão : 23/01/2018

Natureza da Amostra : Leite Creme

Destinatário: Agência Norte

Características: Sobremesa

Data de validade: 18/01/2018 Data de confeção: 15/01/18

Colheita : Biogerm Temp.: 5,3 °C PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Câmara refrigeração 12

Data : 18/01/2018 às 12:11

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Cozinhado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 NIF: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 2777/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 19/01/2018 Período dos ensaios : 19/01/2018 a 24/01/2018 Data de Emissão : 24/01/2018

Natureza da Amostra : Leite creme

Destinatário: Agência Norte

Data de validade: 19/01/2018

Data de abertura: 15/01/2018

Colheita : Biogerm

Temp.: 5,8 °C

PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Cozinha

Data : 19/01/2018 às 12:25

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Cozinha

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	<1,0E1
P Contagem de leveduras a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de bolores a 25°C (ufc/g)	ISO 21527-12008*	<1,0E1
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	ISO 7937 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	ISO 7932 : 2004	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	ISO 11290-2 : 1998 /Amd1: 2004	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> / 25g	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## **Anexo IX – Tempo de descongelação**

### Anexo IX1 – Carne



## Boletim analítico 7006/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 12/02/2018 Período dos ensaios : 12/02/2018 a 15/02/2018 Data de Emissão : 15/02/2018

Natureza da Amostra : Roti

Destinatário: Agência Norte

Características: Produto a descongelar a 96h

Colheita : Requisiteante\*

Temp.: 6,2 °C

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Câmara de refrigeração

Data : 11/02/2018 às 14:00

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Cru e Refrigerado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1 : 2013	8,0E7
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	4,4E2
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> (/25g)	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor:12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido a não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166 / 7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 NIF: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 7008/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 12/02/2018 Período dos ensaios : 12/02/2018 a 15/02/2018 Data de Emissão : 15/02/2018

Natureza da Amostra : Rotti

Destinatário: Agência Norte

Características: Produto a descongelar a 96h

Colheita : Biogerm

Temp.: 6,4 °C

PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Câmara de refrigeração

Data : 12/02/2018 às 14:05

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Cru e Refrigerado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1 : 2013	6,7E5
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> (/25g)	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor:12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 NIF: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 7097/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 14/02/2018 Período dos ensaios : 14/02/2018 a 19/02/2018 Data de Emissão : 19/02/2018

Natureza da Amostra : Roti

Destinatário: Agência Norte

Características: Produto a descongelar a 120h

Data de descongelação: 08-02-2018

Colheita : Requiritante\*

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Câmara de refrigeração

Data : 13/02/2018

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Cru e Refrigerado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1 : 2013	7,1E7
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	4,5E2
P Contagem de <i>Staphylococcus</i> coagulase positiva (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> (/25g)	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor:12004	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 NIF: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Anexo IX2 – Peixe

Boletim analítico  
7007/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia

Original V1

Recepção : 12/02/2018 Período dos ensaios : 12/02/2018 a 15/02/2018 Data de Emissão : 15/02/2018  
Natureza da Amostra : Tintureira  
Destinatário: Agência Norte  
Características: Produto a descongelar a 72h

Colheita : Requiritante\* Temp.: 5,0 °C  
Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)  
Ponto de Colheita : Câmara de frio nº4  
Data : 11/02/2018 às 14:00 Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado  
Transporte : Biogerm - Refrigerado  
Processamento da amostra: Cru e Refrigerado

## Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	5,4E6
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2: 2001	<10E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<10E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> (/25g)	AFNOR - ABI 29/02-09/10; confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa
P Pesquisa de <i>Vibrio parahaemolyticus</i> / 25g	IT-DLM-61/VO1*-ISO 8914 : 1990*	Negativa
P Pesquisa de <i>Vibrio cholerae</i> / 25g	IT-DLM-61/VO1*-ISO 8914 : 1990*	Negativa
P Pesquisa de <i>Vibrio vulnificus</i> / 25g	IT-DLM-61/VO1*-ISO 8914 : 1990*	Negativa

## Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido a não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)



## Boletim analítico 7009/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 12/02/2018 Período dos ensaios : 12/02/2018 a 15/02/2018 Data de Emissão : 15/02/2018

Natureza da Amostra : Tintureira

Destinatário: Agência Norte

Características: Produto a descongelar a 96h

Colheita : Biogerm

Temp.: 5,1 °C

PE-DSG-10/V15

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Câmara de refrigeração nº4

Data : 12/02/2018 às 14:02

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Cru e Refrigerado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1 : 2013	2,6E6
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> (/25g)	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor:12004	Negativa
P Pesquisa de <i>Vibrio parahaemolyticus</i> / 25g	IT-DLM-61/VO*-ISO 8914 : 1990*	Negativa
P Pesquisa de <i>Vibrio cholerae</i> / 25g	IT-DLM-61/VO*-ISO 8914 : 1990*	Negativa
P Pesquisa de <i>Vibrio vulnificus</i> / 25g	IT-DLM-61/VO*-ISO 8914 : 1990*	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 N.º: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Boletim analítico 7098/18-M

*Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA*

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 14/02/2018 Período dos ensaios : 14/02/2018 a 19/02/2018 Data de Emissão : 19/02/2018

Natureza da Amostra : Tintureira

Destinatário: Agência Norte

Características: Produto a descongelar a 120h

Data de descongelação: 08-02-2018

Colheita : Requiritante\*

Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)

Ponto de Colheita : Câmara de refrigeração

Data : 13/02/2018

Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado

Transporte : Biogerm - Refrigerado

Processamento da amostra: Cru e Refrigerado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1 : 2013	2,9E7
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<1,0E1
P Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i> (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<1,0E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> (/25g)	AFNOR - ABI 29/02-09/10, confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor:12004	Negativa
P Pesquisa de <i>Vibrio parahaemolyticus</i> / 25g	IT-DLM-61/VO1*-ISO 8914 : 1990*	Negativa
P Pesquisa de <i>Vibrio cholerae</i> / 25g	IT-DLM-61/VO1*-ISO 8914 : 1990*	Negativa
P Pesquisa de <i>Vibrio vulnificus</i> / 25g	IT-DLM-61/VO1*-ISO 8914 : 1990*	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido e não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475.º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 NIF: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Anexo IX3 – Carne 18 horas

Boletim analítico  
7099/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia

Original V1

Recepção : 14/02/2018 Período dos ensaios : 14/02/2018 a 19/02/2018 Data de Emissão : 19/02/2018  
Natureza da Amostra : Carne  
Destinatário: Agência Norte  
Características: Validação de descongelamento durante 18h - temperatura ambiente

Data de descongelamento: 13-02-2018  
Colheita : Biogerm Temp.: 16,9 °C PE-DSQ-10/V15  
Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)  
Ponto de Colheita : Cozinha  
Data : 14/02/2018 às 12:35 Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado  
Transporte : Biogerm - Refrigerado  
Processamento da amostra: Cru e Refrigerado

## Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	4,9E7
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<10E1
P Contagem de <i>Staphylococcus</i> coagulase positiva (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<10E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> (/25g)	AFNOR - ABI 29/02-09/10; confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa

## Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido a não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)

MA-DLM-20/V05

[www.biogerm.pt](http://www.biogerm.pt)

Página nº 1 / 1

(P) Sede: Rua da Estrada, 1060 Crestins, Moreira | 4470-600 Maia | Portugal  
(S) Sucursal: Rua de Fontiscos, 1475, 1º | 4780-470 Santo Tirso  
Email: info@biogerm.pt | Tel: +351 229 444 166/7 | Fax: +351 229 444 168

BIOGERM, S.A.  
C.R.C. Maia 2226 NIF: 503 265 390

(M) Funchal: Rua do Hospital Velho, 25 | 9060-129 Funchal | Portugal  
Email: madeira@biogerm.pt | Tel: +351 933 196 685



## Anexo IX4 – Peixe 18 horas



## Boletim analítico 7100/18-M

Gertal - Companhia Geral Rest. e Alimentação, SA

Rua das Cardosas, nº 1495  
4425-510 São Pedro Fins - Maia



Original V1

Recepção : 14/02/2018 Período dos ensaios : 14/02/2018 a 19/02/2018 Data de Emissão : 19/02/2018  
Natureza da Amostra : Peixe  
Destinatário: Agência Norte  
Características: Validação de descongelação durante 18h - temperatura ambiente

Data de descongelação: 13-02-2018  
Colheita : Biogerm Temp.: 16,9 °C PE-DSQ-10/V15  
Local : Hospital CUF-Estrada da Circunvalação (Porto)  
Ponto de Colheita : Cozinha  
Data : 14/02/2018 às 12:37 Acondicionamento : Saco de plástico esterilizado  
Transporte : Biogerm - Refrigerado  
Processamento da amostra: Cru e Refrigerado

### Análise Microbiológica

Parâmetros analisados	Norma / Método	Resultados
P Contagem de microrganismos a 30°C (ufc/g)	ISO 4833-1: 2013	1,7E5
P Contagem de <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	ISO 16649-2 : 2001	<10E1
P Contagem de <i>Staphylococcus</i> coagulase positiva (ufc/g)	AFNOR 3M-01/09-04/03A	<10E1
P Pesquisa de <i>Salmonella</i> (/25g)	AFNOR - ABI 29/02-09/10; confirmação dos resultados positivos ISO 6579:2002, Cor12004	Negativa
P Pesquisa de <i>Vibrio parahaemolyticus</i> / 25g	IT-DLM-61/VO1*-ISO 8914 : 1990*	Negativa
P Pesquisa de <i>Vibrio cholerae</i> / 25g	IT-DLM-61/VO1*-ISO 8914 : 1990*	Negativa
P Pesquisa de <i>Vibrio vulnificus</i> / 25g	IT-DLM-61/VO1*-ISO 8914 : 1990*	Negativa

### Declaração de Conformidade

Observações :

Este documento é considerado confidencial, não podendo ser reproduzido a não ser na íntegra, nem utilizado para fins publicitários sem nossa prévia autorização escrita. Os resultados analíticos referem-se única e exclusivamente à amostra analisada. Os resultados expressos na forma < X são inferiores ao limite de quantificação do método (LQ).

O ensaio assinalado com \* não está incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\* foi subcontratado, é acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\* foi subcontratado, não acreditado, não incluído no âmbito da acreditação  
O ensaio assinalado com \*\*\*\* foi subcontratado, é acreditado, incluído no âmbito da acreditação  
IT-Instrução de trabalho. DLM - "Direção do Laboratório de Microbiologia"

RESPONSÁVEL TÉCNICO

(António Araújo, Dr.)



## Anexo X – Normas internas Gertal

### Anexo X1 – Norma DSA 1

Edição nº 07 Emissão: 19.09.09	<b>NORMAS DSA</b>	<b>Recepção de Matérias-Primas N-DSA-1</b>	
-----------------------------------	-----------------------	--	---

**A INSPECÇÃO NO MOMENTO DA RECEPÇÃO É OBRIGATÓRIA PARA  
TODAS AS MATÉRIAS-PRIMAS  
(PRODUTOS ALIMENTARES E NÃO ALIMENTARES)**

#### 1.GENERALIDADES

A **inspecção à recepção de produtos alimentares** compreende:

- Observação da integridade da **embalagem de transporte**;
  - Observação da conformidade da viatura de transporte
  - Observação da integridade da **embalagem primária** (em contacto directo com o produto);
  - Verificação da **rotulagem** (incluindo, quando aplicável, a marca de salubridade);
  - Apreciação das **características organolépticas** (cor, cheiro, textura, etc);
  - Controlo e registo das **temperaturas**.
- A evidência de que foi executada a actividade de inspecção à recepção deverá ser registada no registo diário do plano HACCP **ou** por utilização do carimbo de inspecção à recepção, aposto nas guias de remessa, facturas ou documentos equivalentes que acompanhem os produtos.
  - As temperaturas apresentadas pelos produtos aquando da inspecção à recepção, devem ser registadas nos documentos referidos (registo diário do plano HACCP, guia de remessa, factura ou documento equivalente), de modo a que seja possível perceber a temperatura de cada um dos produtos.
  - A responsabilidade da aceitabilidade ou não de um produto é do colaborador ou colaboradores com funções atribuídas na recepção de produtos.
  - Todos os produtos que não apresentem conformidade para a sua aceitabilidade, nomeadamente de acordo com as especificações de matérias-primas em vigor, deverão ser objecto de devolução.
  - Na observação da conformidade da viatura de transporte deve-se ter em conta o seu estado de higiene global, a sua adequabilidade (exclusivo e apropriado para o transporte de produtos alimentares).

Elaborado por: Data: 19.09.2009 <i>Patrícia Olus</i>	Revisto por: Data: 19.09.2009 <i>[Signature]</i>	Aprovado por: Data: 19.09.2009 <i>[Signature]</i>	Pág.: 1 de 3
--	--	---	--------------



## Anexo X2 – Norma DSA 2

Edição n° 08 Emissão: 10.03.2015	 <b>NORMAS</b> <b>DSA</b>	<b>Armazenamento de</b> <b>Produtos Alimentares</b> <b>N-DSA-2</b>
-------------------------------------	---------------------------------	--

### 1. PRODUTOS ALIMENTARES SECOS

- As embalagens de transporte devem ser rejeitadas, sempre que possível, não sendo permitidas nas zonas de armazenamento, embalagens de transporte sujas ou deterioradas e que por este facto comprometam a qualidade dos produtos que contêm.
- Os produtos deverão ser armazenados por famílias, com o rótulo voltado para a frente e colocando os produtos mais pesados nas prateleiras inferiores.
- Respeite a data de validade: **O primeiro produto a expirar é o primeiro produto a sair.**
- Respeite a rotação de stock. **O primeiro produto a entrar é o primeiro produto a sair (FIFO).**
- As embalagens encetadas devem ser armazenadas de modo a garantir a protecção do conteúdo, recorrendo a sacos de plástico transparente, película aderente ou molas, mantendo o rótulo de origem até ao consumo da totalidade do produto e assinalando a data de abertura da embalagem.

### 2. PRODUTOS ALIMENTARES ENLATADOS

- Não podem manter-se em armazenamento latas opadas, amolgadas ou oxidadas (com pontos de ferrugem).
- As latas devem ser armazenadas nas prateleiras inferiores, devido ao seu peso, organizadas por famílias, em pilhas de igual tamanho e com o rótulo visível.
- Os produtos enlatados quando encetados e não consumidos na totalidade têm de ser mantidos em refrigeração, dentro de recipientes laváveis, devidamente protegidos, identificados com o rótulo de origem e assinalando a data de abertura, com identificação clara do dia e mês.

Elaborado e revisto por DSA: Data: 10.02.2015 	Aprovado por ADM: Data: 10.03.2015 	Pág. 1 de 4
--	---	-------------



## Anexo X3 – Norma DSA 3

Edição nº 05 Emissão: 02.10.2008	<b>NORMAS</b>  <b>DSA</b>	<b>Armazenamento e Conservação de</b>  <b>Produtos Congelados</b>  <b>N-DSA-3</b>
-------------------------------------	---------------------------------	---

### 1. GENERALIDADES

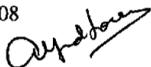
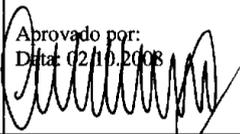
- A **congelção** é um método de conservação dos alimentos, que utiliza temperaturas de frio abaixo do ponto de congelação da água, tornando-a indisponível através da sua transformação em gelo. A congelação deve ser rápida, impedindo a permanência do alimento em intervalos de temperatura e níveis de humidade que viabilizam a actividade microbiana e minimizando a sua desidratação e as perdas nutricionais.
- **ATENÇÃO:** abaixo dos **-10° C** cessa o desenvolvimento dos microrganismos, o que não implica a sua destruição. Os microrganismos permanecem inactivos, podendo recomeçar a sua actividade logo que se procede à descongelção do produto.

### 2. CARACTERÍSTICAS DOS PRODUTOS CONGELADOS

- Os produtos congelados não podem apresentar:
  - Sinais de descongelção
  - Cristais de gelo visíveis à vista desarmada
  - Sinais de oxidação/ rancificação da gordura (por exemplo, alteração da cor ou do cheiro)
  - Queimaduras pelo gelo e consequente desidratação
  - Alterações da cor, face à considerada normal para cada produto em causa

### 3. RECEPÇÃO, ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO DOS PRODUTOS CONGELADOS

- As condições de transporte e temperatura dos produtos congelados devem ser verificadas aquando da sua recepção.
- Os produtos congelados recepcionados devem ser colocados, rapidamente, nos equipamentos de frio adequados, respeitando-se a temperatura indicada na rotulagem do produto.

Elaborado por: Data: 25.09.2008 	Revisto por: Data: 25.09.2008 	Aprovado por: Data: 02.10.2008 	Pág.: 1 de 2
---	---	---	--------------



Anexo X4 – Norma DSA 4

Edição nº 06 Emissão: 19.03.2012	 <b>NORMAS</b> <b>DSA</b>	<b>Produtos Transformados</b> <b>N-DSA-4</b>
-------------------------------------	--	---

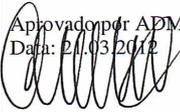
**É EXPRESSAMENTE PROIBIDA A PRODUÇÃO DE TRANSFORMADOS,  
NAS UNIDADES CUJAS REFEIÇÕES SE DESTINEM A  
CRIANÇAS E IDOSOS.**

- A produção de transformados nas unidades só é permitida quando o seu consumo se verificar **no próprio dia da preparação.**
- A permanência das matérias-primas à **temperatura ambiente**, durante as fases de picar, desfiar e incorporar na massa, deve ser **inferior a 90 minutos.**
- A utilização de **ovo em natureza** na confecção dos transformados está expressamente **proibida**, sendo obrigatória a utilização de **ovo pasteurizado.**
- O tamanho do transformado deve ser **o mais pequeno possível**, de modo a facilitar a sua total confecção.
- Os produtos transformados preparados devem ser acondicionados em tabuleiros, protegidos com papel vegetal ou película e conservados no **frio** até ao início da confecção.

**QUANDO A UNIDADE NÃO CONSEGUIR ASSEGURAR O PREVISTO NO PONTO ANTERIOR, DEVE RECORRER À UTILIZAÇÃO DE TRANSFORMADOS PREPARADOS INDUSTRIALMENTE, PROVENIENTES DE FORNECEDORES AUTORIZADOS.**

Em ambas as situações (transformados industriais ou preparados na unidade), a confecção deve ser sempre **completa**. Quando houver lugar à verificação de temperatura dos confeccionados, considera-se que estes produtos devem apresentar no seu centro térmico pelo menos **75°C**, no final da fritura. A temperatura do óleo de fritura não pode ultrapassar o limite de 180°C.

*Para efeitos da presente norma, consideram-se **transformados** produtos como Rissóis, Croquetes, Pastéis de Bacalhau, Almofadinhas, Empadas, Chamuças e Crepes (com recheio proteico), entre outros.*

Elaborado e revisto por DSA: Data: 19.03.2012 	Aprovado por APM: Data: 21.03.2012 	Pág. 1 de 1
---	--	-------------



## Anexo X5 – Norma DSA 5

Edição nº 05 Emissão: 02.10.08	<b>NORMAS</b> <b>DSA</b>	<b>Descongelação de Alimentos</b> <b>N-DSA-5</b>
-----------------------------------	-----------------------------	---

**1. MÉTODO CORRECTO DE DESCONGELAÇÃO LENTA DOS PRODUTOS ALIMENTARES**

1. Retirar completamente das embalagens.
  2. Colocar em tabuleiros de descongelação ou outro equipamento, de modo a separar o produto do líquido de descongelação (exsudado).
  3. Colocar no frigorífico ou antecâmara, a uma temperatura entre os 0° C e os 6° C, para descongelar.
  4. Proteger com sacos plásticos transparentes ou com papel vegetal.
  5. Colocar a rotulagem junto do produto (não estando em contacto directo com o mesmo) durante o período de descongelação e de modo a que a identificação do produto não suscite quaisquer dúvidas.
  6. Assinalar no Registo do Plano HACCP, a data e hora do início da descongelação do produto.
- Na ausência de espaço de frio suficiente, a descongelação lenta pode ser feita no local mais fresco da cozinha, desde que o tempo de descongelação **não ultrapasse as 18 horas. Considera-se esta, uma situação de recurso, até que estejam reunidas as condições necessárias.**
  - A descongelação terá duração máxima de **72 horas**, em condições de refrigeração adequadas, entre os 0°C e os 6°C, evidenciadas por registo bi-diário da temperatura do equipamento.

**2. MÉTODO CORRECTO DE DESCONGELAÇÃO RÁPIDA DOS PRODUTOS ALIMENTARES**

- A descongelação rápida é uma descongelação forçada, feita por imersão em água fria corrente, que **só se pratica em situação de emergência.**
- O alimento tem de estar **devidamente protegido** e **nunca em contacto directo com a água**. A protecção pode ser assegurada pela utilização de saco plástico transparente, envolvendo a totalidade do produto.

Elaborado por: Data: 25.09.2008 <i>Patricia Dias</i>	Revisto por: Data: 25.09.2008 <i>Alameda</i>	Approved por: Date: 02.10.2008 <i>[Signature]</i>	Pág.: 1 de 2
--	--	---	--------------



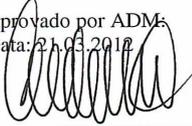
## Anexo X6 – Norma DSA 6

Edição nº 07 Emissão: 19.03.2012	 <b>NORMAS</b> <b>DSA</b>	<b>Conservação em Equipamentos de Frio</b> <b>N-DSA-6</b>
-------------------------------------	--	--

*O CONTROLO DE TEMPERATURAS EM TODAS AS FASES DA CADEIA ALIMENTAR É DOS FACTORES MAIS IMPORTANTES A TER EM CONTA E COM MAIOR INFLUÊNCIA NA SEGURANÇA ALIMENTAR DOS CONSUMIDORES. COMO TAL A CONSERVAÇÃO DOS GÉNEROS ALIMENTARES EM EQUIPAMENTOS DE FRIO (REFRIGERAÇÃO E CONGELAÇÃO) É UM PROCESSO QUE NECESSITA DE SER MONITORIZADO E CONTROLADO COM RIGOR.*

### 1. GENERALIDADES

- De forma a monitorizar as temperaturas dos géneros alimentares que precisam de estar expostos a temperaturas ambientais controladas (*refrigeração e congelação*) é **obrigatório** registar a temperatura de todos os equipamentos de frio (*duas vezes ao dia*) no registo diário do plano HACCP (*RDP*), ou documento equivalente, verificando e assinalando a sua conformidade ou não no campo correspondente (PCC 5), através da aposição de um “X” na coluna respectiva.
- Géneros alimentícios que exijam temperaturas internas máximas diferentes para a sua conservação, quando colocados no mesmo meio frigorífico, devem estar sujeitos à temperatura para o qual está prevista a temperatura mais baixa. Isto é: quando for necessário utilizar um equipamento de frio para mais de um grupo de produtos, considera-se temperatura adequada do equipamento a que respeite a **temperatura de conservação do grupo mais exigente**, ou seja, a **temperatura mais baixa**:  
  
*Exemplo- Ao colocar, numa mesma câmara vegetais e iogurtes, por exemplo, a temperatura a considerar deve ser a dos iogurtes: 0°C a 6°C., conforme as indicações da rotulagem ou prescrição legal caso exista.*
- As temperaturas de conservação em meio frigorífico para os géneros alimentícios mais representativos estão indicadas na **Instrução de Trabalho n.º 4 – Temperaturas de Referência** ou devem ser consultadas no rótulo dos produtos. A **IT 4**, deve estar exposta em local visível e próximo dos equipamentos de frio, de preferência.

Elaborado e revisto por DSA: Data: 19.03.2012 	Aprovado por ADM: Data: 21.03.2012 	Pág. 1 de 2
---	--	-------------



## Anexo X7 – Norma DSA 7

<b>Edição nº 05</b> <b>Emissão: 02.10.08</b>	<b>NORMAS</b> <b>DSA</b>	<b>Armazenamento dos Ovos</b> <b>N-DSA-7</b>
---	-----------------------------	---

### 1. ARMAZENAMENTO

- Os ovos devem ser conservados em câmara frigorífica, a uma temperatura entre **5°C e 8°C**.
- Nas unidades em que não existem as condições de temperatura referidas, ou em que os meios frigoríficos, por falta de espaço não possibilitam o armazenamento dos ovos, estes devem permanecer no local mais fresco da despensa.

### 2. ARMAZENAMENTO DOS OVOS NOS EQUIPAMENTOS DE FRIO:

- Retirar os alvéolos com os ovos, das caixas de cartão, inutilizando-as depois de lhes ser recortado o rótulo.
- Verificar se existem ovos sujos ou quebrados e rejeitar todos os que se apresentem nestas condições.
- Os ovos devem ser removidos dos alvéolos e colocados em recipientes laváveis e devidamente protegidos. Se não for possível armazenar os ovos fora dos alvéolos, estes devem ser sobrepostos, formando pilhas mas rejeitando sempre os alvéolos sujos ou com cheiros.
- Proteger os ovos com uma folha de papel vegetal.
- O rótulo deve ser colado com fita adesiva no último alvéolo ou sobre a folha de papel vegetal utilizada para protecção.
- Devem evitar-se oscilações de temperatura e humidade porque levam a condensações sobre a casca:
  - Não abrir desnecessariamente as portas dos equipamentos frigoríficos;
  - Fechar as portas logo que possível;
  - Levar para a cozinha apenas o número de ovos estritamente necessário, de acordo com as necessidades identificadas, e apenas no momento da sua utilização.

Elaborado por: Data: 25.09.2008 <i>Patricia Olar</i>	Revisto por: Data: 25.09.2008 <i>[Assinatura]</i>	Aprovado por: Data: 02.10.2008 <i>[Assinatura]</i>	Pág.: 1 de 1
--	---	--	--------------



## Anexo X8 – Norma DSA 8

Edição nº 06 Emissão: 19.03.2012	 <b>NORMAS</b> <b>DSA</b>	<b>Utilização de Ovos nas</b> <b>Unidades</b> <b>N-DSA-8</b>
-------------------------------------	--	--

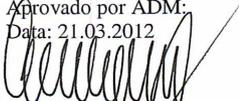
### 1. CUIDADOS GERAIS

- Os ovos em natureza devem ser transportados para a cozinha, acondicionados num recipiente higienizável e tapados com a tampa respectiva ou com película aderente.
- Deve retirar-se do equipamento de frio, apenas o número de ovos estritamente necessário e sempre o mais próximo da hora de utilização, de modo a evitar que os ovos restantes sofram variações de temperatura que possam comprometer a sua segurança.
- Os ovos não devem ser lavados. Se tal for mesmo necessário, os ovos devem lavar-se apenas imediatamente antes da sua utilização.
- Os ovos não podem ser partidos nas extremidades dos recipientes, para evitar que fragmentos da casca afectem os alimentos. Para quebrar a casca pode usar-se uma faca limpa, por exemplo. O ovo deverá ser aberto para um prato para verificação do seu estado.
- As cascas dos ovos devem ser imediatamente colocadas nos caixotes do lixo e nunca ser acumuladas na bancada de trabalho, até ao fim da tarefa.
- As **mãos** devem ser muito bem lavadas, depois de manipular os **ovos**.

### 2. CONFECÇÃO DOS OVOS

**TODAS AS PREPARAÇÕES SERÃO ELABORADAS COM OVOS PASTEURIZADOS.**

- Os **ovos em natureza** serão utilizados *apenas* para **cozer, escalfar** ou **estrelar**.
- Os ovos serão servidos sempre "**bem passados**".
- Considera-se um ovo "**bem passado**", aquele que apresenta a clara e a gema solidificada.
- Em situações *consideradas excepcionais*, desde que **a pedido do cliente**, os ovos estrelados feitos ao momento podem ser servidos sem que a gema se apresente completamente solidificada.

Elaborado e revisto por DSA: Data: 19.03.2012 	Aprovado por ADM: Data: 21.03.2012 	Pág. 1 de 2
---	--	-------------



## Anexo X9 – Norma DSA 9

Edição n° 07 Emissão: 06.01.2016	 <b>NORMAS</b> <b>DSA</b>	<b>Preparação e Desinfecção de Legumes, Saladas e Frutos</b> <b>N-DSA-9</b>
-------------------------------------	--	--

**1. PREPARAÇÃO DOS HORTOFRUTÍCOLAS CONSUMIDOS EM CRÚ**

Na preparação dos hortofrutícolas servidos crus devem observar-se os seguintes procedimentos, com vista à eliminação dos microrganismos patogénicos e redução do número de microrganismos banais:

1º - Escolher as porções adequadas para serem consumidas e rejeitar os desperdícios, colocando-os de imediato no contentor do lixo. A presença de qualquer porção de matéria prima deteriorada vai prejudicar a qualidade microbiológica das saladas.

2º - Lavar muito bem todos os produtos, em água corrente ou em várias águas limpas, de modo a eliminar a sujidade superficial (porções de terra, poeiras, insectos, etc.).

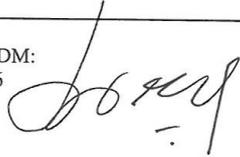
3º - Preparar a solução de higienização, utilizando um produto aprovado pela D.S.A. e tendo em conta as instruções de utilização estabelecidas na respectiva ficha técnica. Caso sejam utilizadas pastilhas, estas devem estar completamente dissolvidas na água, no momento em que se efectua a higienização.

4º Para higienizar todos os hortofrutícolas deve mergulhar estes produtos, já lavados, na solução desinfetante, durante o tempo preconizado para o efeito, conforme o estabelecido nas fichas técnicas dos produtos autorizados, nos planos de higiene e ou em folheto informativo em vigor à data.

5º - Durante o tempo de permanência dos hortofrutícolas em imersão na solução, deve garantir que estes estão imersos e promover a sua rotação, revolvendo-os várias vezes, de forma a que todos os produtos estejam expostos à substância activa.

7º - Terminado o processo de desinfecção, é obrigatória a utilização de luvas descartáveis e de máscara buco-nasal para a manipulação dos vegetais e dos frutos. Esta, deve estar correctamente colocada devendo cobrir a boca e o nariz.

8º - Passar os vegetais e frutos por água corrente, as vezes que forem necessárias para eliminar o excesso de cloro, isto é, até eliminar o cheiro a cloro.

Elaborado e revisto por DSA: Data: 06.01.2016 	Aprovado por ADM: Data: 06.01.2016 	Pág. 1 de 3
---	---	-------------



## Anexo X10 – Norma DSA 10

Edição nº 06 Emissão: 19.03.2012	 <b>NORMAS</b> <b>DSA</b>	<b>Utilização de Luvas</b> <b>Descartáveis e Máscara</b> <b>Buco - Nasal</b> <b>N-DSA-10</b>
-------------------------------------	--	---

### 1. GENERALIDADES

**É EXPRESSAMENTE PROIBIDO**  
**O CONTACTO DIRECTO DAS MÃOS DO MANIPULADOR COM**  
**ALIMENTOS CONFECCIONADOS OU PRONTOS A SERVIR.**

- Sempre que possível manipule os alimentos usando **utensílios**: pinças, talheres, espátulas, etc.
- Quando não seja possível utilizar utensílios, utilize **luvas descartáveis**.

### 2. REGRAS PARA A UTILIZAÇÃO DE LUVAS DESCARTÁVEIS E MÁSCARA BUCO-NASAL

Na *utilização das luvas*, devem observar-se os seguintes **cuidados**:

- Lavar **sempre** as mãos antes de colocar luvas descartáveis.
- Calçar as luvas, apenas **imediatamente antes** de manipular os alimentos.
- **Usar as luvas** para manipular directamente um só alimento, não mexendo noutros alimentos, nem em loiças, utensílios, bancadas, materiais de limpeza, lixos, etc.
- Realizar **sem interrupções** as tarefas nas quais é **obrigatório** o uso de luvas descartáveis.
- Retirar as luvas e deitá-las no lixo se for necessário interromper a tarefa. Para recomeçar o trabalho, lavar bem as mãos antes de colocar luvas novas.
- As luvas devem permanecer na **embalagem de origem**, não danificada, colocada em local limpo e protegido.
- Quando seja obrigatório o uso de máscara buco-nasal, esta deve ser colocada antes da higienização das mãos, de modo a que não haja contaminação destas a partir da pele ou da saliva.
- A máscara é colocada de modo a cobrir a boca e o nariz.

Elaborado e revisto por DSA: Data: 19.03.2012 	Aprovado por ADM: Data: 21.05.2012 	Pág. 1 de 2
---	--	-------------



## Anexo X11 – Norma DSA 11



Edição nº 06 Emissão: 19.01.09	<b>NORMAS</b>  <b>DSA</b>	<b>Rastreabilidade de Alimentos</b> <b>(Retenção de Rotulagem)</b> <b>N-DSA-11</b>
-----------------------------------	---------------------------------	--

**A RASTREABILIDADE DAS REFEIÇÕES PRODUZIDAS É UMA OBRIGAÇÃO LEGAL.**

### 1. IDENTIFICAÇÃO DAS MATÉRIAS-PRIMAS EM ARMAZÉM E EM PREPARAÇÃO

- Todas as matérias-primas armazenadas na unidade têm que estar identificadas, conservando o rótulo correspondente junto a cada produto.
- A rastreabilidade é assegurada pelas informações constantes do **rótulo completo** dos produtos.
- Os **relatórios de entrega dos fornecedores**, têm de ser adequadamente arquivados durante 180 dias pois são parte imprescindível do sistema de rastreabilidade, através do código EAN.

### 2. RASTREABILIDADE DOS ALIMENTOS CONFECCIONADOS

- Para cada refeição confeccionada, é obrigatório conservar o **rótulo ou embalagem de todos os produtos utilizados, durante 72 horas após o consumo da refeição.**
- Assim, é necessário conservar o rótulo ou embalagem das carnes, do pescado, da charcutaria, das conservas, dos lacticínios e dos ovoprodutos e também das mercearias (farinhas, especiarias, leguminosas, azeite e óleo, etc.), dos vegetais (frescos e congelados) e das frutas.
- Os rótulos e embalagens tem de ser adequadamente arquivados, assinalando a data e, se necessário a refeição ou dieta, em que foram servidos, de modo a não existir qualquer dúvida quanto aos produtos utilizados:
  - Qual o produto? Qual o lote e data de validade? Qual a origem ou fornecedor?
- Quando um produto não seja consumido na totalidade (como por exemplo, no caso dos congelados e das especiarias), a rotulagem permanece junto ao produto, sendo a rastreabilidade das refeições servidas conseguida através da data de abertura da embalagem, devidamente assinalada.

### 3. RASTREABILIDADE DOS ALIMENTOS SERVIDOS

Elaborado por: <i>Patricia Alves</i> Data: 16.01.2009	Revisto por: <i>Artur</i> Data: 19.01.2009	Aprovado por: <i>[Assinatura]</i> Data: 19.01.2009	Pág.: 1 de 2
--	---	---	--------------



## Anexo X12 – Norma DSA 12

Edição nº 06 Emissão: 19.03.2012	 <b>NORMAS</b> <b>DSA</b>	<b>Utilização de Óleos de Fritura</b> <b>N-DSA-12</b>
-------------------------------------	--	--

**A UTILIZAÇÃO INCORRECTA DAS GORDURAS E ÓLEOS DE FRITURA CONSTITUI PERIGO PARA A SAÚDE DOS CONSUMIDORES E É, POR ESTA RAZÃO, PUNÍVEL POR LEI E CONSIDERADA CRIME CONTRA A SAÚDE PÚBLICA.**

- A temperatura do óleo durante a fritura **não pode ultrapassar o limite legal de 180°C**. Recomenda-se, contudo, que não sejam efectuadas frituras a temperatura superior a 170°C.
- O tempo de aquecimento do banho de fritura, sem alimentos no seu interior, deve ser o menor possível e a fritadeira deve ser desligada quando ocorram interrupções, prevenindo o sobreaquecimento dos óleos.
- A temperatura do óleo é obrigatoriamente verificada com o termómetro de sonda, no final do aquecimento do óleo e antes da colocação dos primeiros alimentos na fritadeira, sendo registada no registo diário do Plano HACCP.
- Durante a fritura deve prestar atenção a quaisquer sinais de alteração das gorduras, como:
  - Escurecimento do óleo
  - Cheiro desagradável ou acidificação do sabor
  - Aumento da viscosidade
  - Libertação contínua de fumos, a temperatura inferior a 170°C
  - Formação abundante de espuma
- Sempre que verificar sinais de alteração das gorduras, deve proceder de imediato à sua substituição.
- É obrigatório existir na unidade testes colorimétricos, devendo ser respeitado o prazo de validade estabelecido pelo fornecedor.
- No que respeita a realização de testes de óleo nas unidades estabelece-se que devem existir evidências de realização de testes colorimétricos, no mínimo, com uma periodicidade mensal e sempre que o óleo não tenha sido utilizado há pelo menos uma semana.

Elaborado e revisto por DSA: Data: 19.03.2012 	Aprovado por ADM: Data: 21.03.2012 	Pág. 1 de 2
---	--	-------------



## Anexo X13 – Norma DSA 13

<b>Edição n° 05</b> <b>Emissão: 02.10.08</b>	<b>NORMAS</b> <b>DSA</b>	<b>Carnes Frescas Picadas</b> <b>N-DSA-13</b>
---	-----------------------------	--

**1. GENERALIDADES**

Pelas suas características, a **carne picada** é um produto particularmente susceptível ao desenvolvimento microbiano, podendo com facilidade atingir níveis de contaminação microbiológica elevados.

**Para reduzir este perigo, a carne a utilizar deve ser, preferencialmente, carne picada ultracongelada.**

**É EXPRESSAMENTE PROIBIDA A COMPRA DE CARNE PICADA FRESCA.**

**2. PICAGEM DE CARNE CRUA NA UNIDADE**

- A carne tem de ser conservada no frio (0°C a 4°C) até ao momento de ser picada.
- A carne não pode ser cortada antecipadamente em porções.
- O tempo **entre a picagem e a preparação** não pode exceder **90 minutos**, devendo a carne já picada ser mantida refrigerada (0-2°C).
- A carne picada tem de ser manipulada usando **luvas descartáveis e máscara buco-nasal**.
- O tempo **entre a preparação e a confecção** dos alimentos à base de carne picada não pode ultrapassar **90 minutos**.
- Todas as preparações com carne picada devem ter a **menor** espessura ou dimensão possível, para facilitar a sua total confecção.
- Todas as preparações com carne picada devem servir-se sempre muito bem passadas.

Elaborado por: Data: 26.09.2008 <i>Patricia Dias</i>	Revisto por: Data: 26.09.2008 <i>[Assinatura]</i>	Aprovado por: Data: 02/10/2008 <i>[Assinatura]</i>	Pág.: 1 de 2
--	---	--	--------------



## Anexo X14 – Norma DSA 14

Edição nº 07 Emissão: 19.03.2012	 <b>NORMAS DSA</b>	<b>Disposições Gerais Relativas a Higiene e Organização do Espaço de Trabalho</b>  <b>N-DSA-14</b>
-------------------------------------	--	--

### 1. PLANO DE HIGIENE

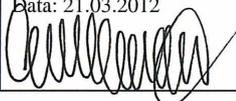
*É obrigatório afixar e cumprir o plano de higiene das instalações e equipamentos da unidade.*

- As diferentes folhas que integram o plano devem ser colocadas junto à área a que se referem, em local visível mas protegido, de modo a que possam ser consultadas pelos colaboradores responsáveis pelas tarefas de limpeza, mas sem que interfiram com as actividades desempenhadas no local.
- Todas as Substâncias e Misturas Perigosas (SMP), vulgarmente conhecidas por detergentes e desinfectantes, presentes nas unidades, devem ser, exclusivamente, as constantes do Plano de Higiene afixado na Unidade, utilizadas de acordo com o seu uso previsto e nas concentrações recomendadas.
- Os produtos de limpeza e desinfecção utilizados na unidade têm de ser adquiridos a fornecedores autorizados e aprovados para o efeito. Se, por motivo de força maior, houver uma rotura no abastecimento, deve o Inspector operacional ou responsável da unidade contactar a Divisão da Segurança Alimentar com a finalidade de solicitar autorização para o uso de outras SMP's.
- Um produto de limpeza pressupõe a remoção de sujidades e gorduras e um produto de desinfecção pressupõe a redução ou eliminação da carga de microrganismos existente numa superfície e/ou equipamento.

*Um produto de desinfecção não actua sem a limpeza prévia da superfície e/ou equipamento*

### 2. REGISTOS DE LIMPEZA

- É obrigatória a existência de registos de higienização para os seguintes locais e equipamentos:  
**Cozinha, Copas, Instalações sanitárias e vestiários, Zonas de Preparação, Sala de Refeições,**

Elaborado e revisto por DSA: Data: 19.03.2012 	Aprovado por ADM: Data: 21.03.2012 	Pág. 1 de 4
---	--	-------------



## Anexo X15 – Norma DSA 15

Edição nº 06 Emissão: 19.03.2012	 <b>NORMAS</b> <b>DSA</b>	<b>Higiene dos Vestiários e WC</b> <b>N-DSA-15</b>
-------------------------------------	--	---

### 1. GENERALIDADES:

- Os vestiários devem encontrar-se perfeitamente **higienizados**.
- As instalações sanitárias são higienizadas usando equipamentos e utensílios de limpeza exclusivos (baldes, esfregonas, esfregões), devidamente identificados ou armazenados em local diferenciado dos restantes equipamentos e utensílios.
- É obrigatório afixar o plano de higiene e os registos de higienização das instalações sanitárias devidamente protegidos, em local visível.
- No lavatório terá de existir **sabonete líquido bactericida, desinfectante para as mãos, dispositivos para secagem** de mãos e **cesto** com tampa de accionamento não manual.
- Os sanitários devem estar sempre devidamente **higienizados** e abastecidos de **papel higiénico**.
- A **vassoura sanitária** também se deve encontrar em bom estado de **higiene** e **conservação**.
- Os cacifos devem manter-se sempre **limpos** e **arrumados**.
- O calçado deverá guardar-se em local **apropriado** e exclusivo para esse fim.

**É PROIBIDO FUMAR EM TODA A UNIDADE INCLUINDO O INTERIOR  
DAS INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS**

Elaborado e revisto por Dir. da DSA: Data: 19.03.2012 	Aprovado por ADM: Data: 21.03.2012 	Pág. 1 de 1
---	--	-------------

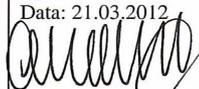


## Anexo X16 – Norma DSA 16

Edição nº 07 Emissão: 19.03.2012	 <b>NORMAS</b> <b>DSA</b>	<b>Eliminação de Detritos e Restos Alimentares</b> <b>N-DSA-16</b>
-------------------------------------	--	---

### 1. CONSIDERAÇÕES GERAIS

- Os contentores utilizados para eliminação de detritos devem encontrar-se forrados com **sacos plásticos** pretos, e estar sempre **tapados entre utilizações**.
- Se na Unidade existirem contentores próprios para separação de **resíduos**, estes devem ser segregados e colocados nos contentores próprios para o efeito (conforme IT-15).
- Os recipientes e utensílios usados para a higienização dos contentores ou trituradores de lixo, devem servir exclusivamente para esse efeito.
- No **final de cada dia de trabalho**, é obrigatório lavar e desinfetar os contentores do lixo:
  - Recomenda-se o uso de luvas ao manusear os sacos que contenham lixo
  - Lavar e desinfetar as mãos após o contacto com os recipientes do lixo ou após limpar ou desinfetar instalações sanitárias
  - Não comer, beber ou fumar enquanto se desempenham estas tarefas e sem lavar e desinfetar adequadamente as mãos
- Quando está a retirar os restos alimentares e outros resíduos dos tabuleiros utilizados pelos utentes, recomenda-se o uso de luvas.
- É proibida a **recolha e conservação de restos alimentares** – vulgarmente designadas como “lavagens”.
- Os óleos alimentares usados e destinados a eliminação, devem ser acondicionados em recipientes próprios, destinados exclusivamente para o efeito (conforme IT-26). Estes recipientes devem estar devidamente identificados e segregados. Sempre que possível, devem ser guardados fora das zonas de armazenamento de produtos alimentares.

Elaborado e revisto por DSA: Data: 19.03.2012 	Aprovado por ADM: Data: 21.03.2012 	Pág. 1 de 1
---	--	-------------



## Anexo X17 – Norma DSA 17

Edição nº 06 Emissão: 19.03.2012	 <b>NORMAS</b> <b>DSA</b>	<b>Higiene Individual</b> <b>N-DSA-17</b>
-------------------------------------	--	--

As pessoas (seu vestuário e calçado) que contactam com os alimentos nas diversas fases da sua produção são portadoras de microrganismos, que podem contaminar os alimentos e causar doenças a quem os ingere.

A higiene individual e comportamentos dos colaboradores revelam assim extrema importância na prevenção da contaminação dos alimentos.

### 1. REGRAS GERAIS

- Mantenha a limpeza do corpo e do vestuário
- Utilize fardamento e calçado próprio, adequado e limpo
- Conserve o cabelo limpo e totalmente coberto pela touca
- Mantenha as unhas curtas, limpas e sem verniz
- Não utilize objectos de adorno (pulseiras, relógio, anéis, fios, brincos, entre outros)
- Não utilize perfumes ou artigos de cuidado pessoal que libertem odores.
- Abstenha-se de atitudes e comportamentos anti-higiénicos (coçar, mascar pastilha, etc)

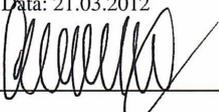
As mãos são o principal veículo de transmissão dos microrganismos de um indivíduo para os alimentos. Assim sendo, a lavagem das mãos é a principal medida de controlo na prevenção da contaminação dos alimentos.

### 2. LAVAGEM E DESINFEÇÃO DAS MÃOS, PUNHOS E ANTEBRAÇOS

Lave bem as mãos com água quente corrente e sabonete bactericida. Seque-as com papel ou toalhetes descartáveis e efectue seguidamente a desinfeção.

Deve **lavar** e **desinfectar** as mãos:

- Antes de iniciar o seu trabalho
- Após cada ida à casa de banho
- Imediatamente antes de manipular os alimentos

Elaborado e revisto por DSA: Data: 19.03.2012 	Aprovado por ADM: Data: 21.03.2012 	Pág. 1 de 3
---	--	-------------



## Anexo X18 – Norma DSA 18

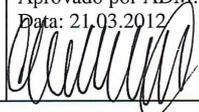
Edição nº 07 Emissão: 19.03.2012	 <b>NORMAS</b> <b>DSA</b>	<b>Caixas de Primeiros Socorros</b> <b>N-DSA-18</b>
-------------------------------------	--	--

**PROTECÇÃO DOS FUNCIONÁRIOS**

- O Regime jurídico em vigor relativo à Saúde e Segurança no Trabalho atribui às empresas a responsabilidade da prestação dos cuidados de primeiros socorros aos trabalhadores sinistrados. Assim, todas as unidades devem estar equipadas com **Caixa/Mala ou Armário de Primeiros Socorros**, cuja localização seja do conhecimento de todos os trabalhadores envolvidos e devidamente sinalizada com o pictograma aqui reproduzido. 
- A composição da Caixa/Mala ou Armário de Primeiros Socorros agora definida, tem em conta as actividades e factores de risco profissional, bem como o histórico das lesões ocasionadas pelos acidentes de trabalho na Gertal, S.A. e deve estar dotada dos componentes a seguir listados.

**1. Caixa/Mala ou Armário de Primeiros Socorros.**

- A Caixa/Mala ou Armário de Primeiros Socorros deve estar o mais próximo possível do local de laboração, identificada e facilmente acessível a qualquer pessoa;
- Esta deve incluir, como mínimo, os seguintes produtos, **dentro do prazo de validade e em condições de assepsia:**
  - Água oxigenada
  - Algodão hidrófilo
  - Adesivo
  - Compressas de gaze individuais esterilizadas de diversas dimensões.
  - Compressas de gaze gordas, preferencialmente individualizadas
  - Cotonetes
  - Dedeiras e luvas de látex
  - Ligaduras não elásticas

Elaborado e revisto por DSA: Data: 19.03.2012 	Aprovado por ADM: Data: 21.03.2012 	Pág. 1 de 3
---	--	-------------



Anexo X19 – Norma DSA 19

Edição nº 05 Emissão: 16.09.09	<b>NORMAS DSA</b>	<b>Lavagem da Louça N-DSA-19</b>
-----------------------------------	-----------------------	--------------------------------------



**NÃO É PERMITIDA QUALQUER SUJIDADE OU OXIDAÇÃO  
NAS LOUÇAS, TALHERES, COPOS, RECIPIENTES E SUAS COBERTURAS.**

### 1. LAVAGEM MANUAL DA LOUÇA

- 1) Estabelecer o circuito da **zona suja** e o da **zona limpa**.
  - 2) Separar a louça por categorias, o que permite lavar os materiais segundo o seu estado de sujidade.
  - 3) Utilizar dois reservatórios (lavagem e enxaguamento) e proceder à renovação do banho de lavagem sempre que necessário. A água de enxaguamento deve ser mantida limpa e com uma solução desinfectante.
  - 4) Enxaguar em água corrente.
  - 5) Colocar a louça a escorrer numa bancada limpa e reservada.  
Nunca arrume a louça húmida. Para a secagem utilize papel. Se não for possível utilize panos brancos, devidamente higienizados, que sirvam exclusivamente para este efeito.
  - 6) Depois de seca, guardar a louça ao abrigo do pó e do ar, em armários, de preferência fechados, e impecavelmente limpos. Quando não existirem armários, a louça deve ser mantida em pilhas, com "a boca" para baixo ou com a última peça virada ao contrário, ou coberta com folhas papel vegetal (renovadas frequentemente). Os utensílios mais leves devem ser colocados nas prateleiras superiores evitando assim consequências mais graves em caso de queda e reduzindo o esforço do manipulador.
- A louça dos doentes portadores de doenças infecto-contagiosas deve ser de preferência, descartável.
  - Na copa, sobre as bancadas ou dentro dos armários, não deverão existir objectos pessoais, peças de roupa, ou quaisquer objectos estranhos ao serviço.
  - Verificar que a lavagem é efectuada com água quente.

Elaborado por: Data: 16.09.2009 <i>Patricia Dias</i>	Revisto por: Data: 16.09.2009 <i>[Signature]</i>	Aprovado por: Data: 16.09.2009 <i>[Signature]</i>	Pág.: 1 de 4
--	--	---	--------------



## Anexo X20 – Norma DAS 20

Edição nº 05 Emissão: 02.10.08	<b>NORMAS</b>  <b>DSA</b>	<b>Recolha de Alimentos para</b> <b>Análise Laboratorial</b>  <b>N-DSA-20</b>
-----------------------------------	---------------------------------	--

### 1. RECOLHA DE ALIMENTOS EM SACO DE AMOSTRA DESCARTÁVEL:

- 1) Preparar todo o material necessário à recolha das amostras.
- 2) Identificar os sacos de recolha, em local próprio (espaços impressos a branco) para que a informação não se perca, com os seguintes dados: dia, refeição e nome do prato
- 3) Lavar e desinfetar as mãos.
- 4) Abrir o primeiro saco, sem tocar no seu interior.
- 5) Recolher a amostra do alimento, na quantidade próxima da de um prato ou dose e introduzir no saco, com a ajuda da pinça.
- 6) Fechar o saco, retirando o máximo de ar possível e arrefecê-lo rapidamente, em água fria corrente ou gelo.
- 7) Colocar a amostra no frio (entre 0 e 4°C), verificando que o saco da amostra se encontra adequadamente fechado.
- 8) Armazenar as amostras no equipamento de frio, de forma organizada (em caixa plástica, tabuleiro, etc.) e eliminá-las, ao fim de 72 horas, e **nunca antes deste período**.

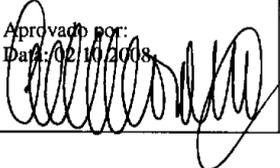
### 2. OBRIGAÇÕES

É obrigatório recolher amostra de:

- Todos os pratos servidos, (incluindo os apresentados em Serviços Especiais);
- Todos os constituintes das saladas (em saco só para salada);
- Sopas que contenham carne, charcutaria, peixe ou ovos;
- Sobremesas que contenham cremes, natas e/ou ovos pasteurizados.
- Todas as sobremesas servidas em unidades cujos utentes são crianças ou idosos.

Nas unidades Hospitalares, este procedimento deverá ser adoptado quando existam crianças ou idosos, entre os utentes em regime de internamento.

- Estão dispensados da recolha de amostras, os pratos confeccionados ao momento, como sejam bitoques, omeletas, etc.

Elaborado por: Data: 29.09.2008 	Revisto por: Data: 29.09.2008 	Aprovado por: Data: 02.10.2008 	Pág.: 1 de 1
---	---	---	--------------



## Anexo X21 – Norma DSA 21

Edição nº 06 Emissão: 19.03.2012	 <b>NORMAS</b> <b>DSA</b>	<b>Pratos Susceptíveis à Contaminação</b> <b>N-DSA-21</b>
-------------------------------------	--	--

### 1. GENERALIDADES

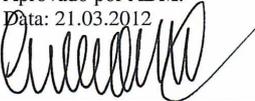
- Alguns pratos são particularmente susceptíveis, seja pela manipulação a que são sujeitos, por determinados procedimentos culinários que possibilitam a ocorrência de falhas ou ainda porque as matérias-primas que lhes dão origem são muito sensíveis.
- Por este motivo **é proibida qualquer confeção antecipada (de véspera)**, ou seja, os alimentos devem ser confeccionados o mais próximo possível do momento do serviço.
- Apenas as sobremesas que necessitem de um maior período de refrigeração para ganhar consistência podem ser confeccionadas no dia anterior. Estão nesta situação produtos instantâneos (exemplo: pudim flan, gelatina, mousse, etc.), pudim de ovos e os bolos secos que requerem arrefecimento, antes de serem cortados.

**Qualquer sobremesa que incorpore cremes ou natas, não pode ser feita no dia anterior.**

### 2. EXEMPLOS DE PRATOS OU ALIMENTOS SUSCEPTÍVEIS

Os alimentos e pratos a seguir referenciados, requerem especiais cuidados, por apresentarem maior susceptibilidade microbiológica, e constituem meros exemplos:

- Cozido à Portuguesa, Feijoada, Chispalhada e Rancho
- Arroz e papas sarrabulho
- Frango de cabidela
- Sangue cozido
- Língua de vaca
- Produtos Transformados na unidade (pastéis, rissóis, croquetes)
- Hambúrguer e Almôndegas transformados na unidade
- Salsichas frescas
- Alheiras
- Chouriço de sangue, chouriço mouro e morcela
- 

Elaborado e revisto por DSA: Data: 19.03.2012 	Aprovado por ADM: Data: 21.03.2012 	Pág. 1 de 2
---	--	-------------



## Anexo X22 – Norma DSA 22

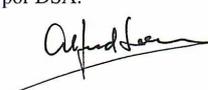
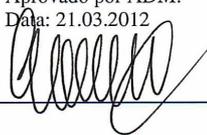
Edição nº 07 Emissão: 19.03.2012	 <b>NORMAS</b> <b>DSA</b>	<b>Distribuição e Serviço de Alimentos</b> <b>N-DSA-22</b>
-------------------------------------	--	---

### 1. GENERALIDADES

- A distribuição e serviço das refeições compreendem o período desde o final da confecção até que a refeição seja entregue ao utente. Durante este intervalo de tempo, devem cumprir-se diferentes princípios de modo a garantir a segurança dos alimentos.
- A preparação dos alimentos deve terminar o mais próximo possível do momento da sua colocação na linha de serviço.
- Os alimentos confeccionados devem atingir no mínimo 75°C no seu centro térmico.
- Os alimentos devem ser mantidos fora das temperaturas de risco, considerando-se para este efeito o intervalo entre 10° e 65°C, por períodos superiores a 2 (duas horas).
- Para assegurar a manutenção a temperaturas adequadas dos alimentos durante o serviço, é necessário ligar os equipamentos da linha com a devida antecedência e monitorizar e registar as temperaturas dos equipamentos, antes da colocação de qualquer alimento.
- No período que antecede o consumo é obrigatória a protecção dos alimentos (com tampas, papel vegetal ou película aderente, por ex.).

### 2. ALIMENTOS SERVIDOS QUENTES

- Estes alimentos devem ser mantidos quentes (acima de 65° no centro térmico do alimento):
  - em banhos-maria, regulados para o máximo e devidamente tapados, com água acima de 85°C.
  - em estufas, reguladas para o máximo e fechadas entre utilizações, com temperatura superior a 75°C.
- Também é adequado submeter os alimentos a arrefecimento rápido e conservação abaixo de 10°C. Estes alimentos são reaquecidos, imediatamente antes do serviço, até à temperatura mínima de 75°C (no centro térmico do alimento).

Elaborado e revisto por DSA: Data: 19.03.2012 	Aprovado por ADM: Data: 21.03.2012 	Pág. 1 de 2
---	--	-------------



## Anexo X23 – Norma DSA 23

1

<b>Edição nº 05</b> <b>Emissão: 02.10.08</b>	<b>NORMAS</b> <b>DSA</b>	<b>Qualidade das Sobremesas</b> <b>N-DSA-23</b>
---	-----------------------------	--

### 1. GENERALIDADES

- Na sua preparação, as sobremesas deverão ser objecto do mínimo de manipulações possíveis, que se levarão a efeito com o máximo cuidado, num ambiente de limpeza total, com separação radical entre alimentos crus e alimentos cozinhados e vigiando especialmente a limpeza de todos os utensílios a utilizar, devendo apresentar-se sem humidade ou resíduos.
- As sobremesas devem manter-se sempre isoladas e protegidas.
- É obrigatória a utilização de utensílios na manipulação de sobremesas confeccionadas, bem como o uso de luvas descartáveis e máscara buco-nasal.
- A canela deve colocar-se nas sobremesas recorrendo sempre a caneleiros, não podendo em caso algum, ocorrer o contacto directo com as mãos. Sempre que possível deve dispor os caneleiros para utilização dos utentes, de forma a que sejam estes a colocar a canela no momento do consumo.
- Também o pau de canela deve ser alvo de uma apreciação especial, verificando o seu interior, e caso apresente bolores, deve ser de imediato rejeitado. O pau de canela tem de ser adicionado logo no início da confecção da sobremesa.
- De preferência, a canela e as especiarias em geral, devem provir de embalagens pequenas, devendo as unidades que têm poucas refeições, encomendar embalagens com a menor quantidade possível.

**NOTE BEM:** As presentes indicações são complementares das referidas na Norma N-DSA-21, "Pratos Susceptíveis à Contaminação", nos aspectos relativos às sobremesas.

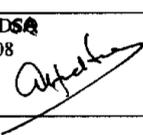
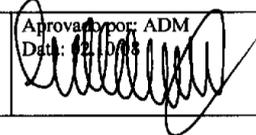
Elaborado por: Data: 29.09.2008 <i>Patricia Olay</i>	Revisto por: Data: 29.09.2008 <i>[assinatura]</i>	Aprovado por: Data: 02.10.2008 <i>[assinatura]</i>	Pág.: 1 de 1
--	---	--	--------------



## Anexo X 24 – Norma DSA 24

Edição n° 04 Emissão: 02.10.08	<b>NORMAS DSA</b>	<b>Tratamento e Identificação dos Produtos Não Conformes</b> <b>N - DSA - 24</b>
-----------------------------------	-----------------------	---

- Consideram-se **produtos não conformes** todos aqueles que não cumprem os requisitos especificados, ex: Data Limite de Consumo expirada, embalagem danificada, alterações visíveis, entre outros.
- Os produtos considerados não conformes, devem ser identificados com a indicação – **Produto não conforme – Não utilizar.**
- Em caso de dúvida, relativamente ao estado de conformidade de um produto, este deve ser identificados com etiqueta de cor amarela com a indicação – **Produto a aguardar inspeção – Não utilizar.**
- Qualquer produto para destruição, deve ser devidamente identificado e segregado, até ao momento da destruição.
- Todos estes produtos devem ser claramente separados (segregados) dos restantes géneros alimentares e identificados de modo a não suscitar dúvida, de modo a impedir a sua utilização inadvertida. Se necessário, podem ser colocados em sacos plásticos fechados, devidamente identificados.
- Em todas as unidades deve ser identificados espaços para armazenagem de produto não conforme, na despensa, para produtos que não requerem frio, e nos equipamentos de refrigeração ou congelação, para os restantes produtos.  
Na ausência de espaço, estes locais podem ser substituídos por caixas, devidamente assinaladas com etiqueta para produto não conforme ou aguardando inspeção.
- Para proceder à destruição de qualquer produto deve preencher-se o registo de “Auto de Destruição”, em anexo.

Elaborado por: DSA Data: 25.09.08	Revisto por: DSA Data: 25.09.08 	Aprovado por: ADM Data: 02.10.08 	Pág.: 1 de 2
--------------------------------------	---	---	--------------



## Anexo X 25 – Norma DSA 25

Edição nº 01 Emissão: 16.09.09	<b>NORMAS</b> <b>DSA</b>	<b>EPI's, Equipamentos de trabalho e</b> <b>Emergências</b> <b>N-DSA-25</b>
-----------------------------------	-----------------------------	---

**PROTECÇÃO DOS FUNCIONÁRIOS**

- Todas as unidades devem estar equipadas com os **Equipamentos de Protecção Individual (EPI's)** indicados para as tarefas a realizar e em número suficiente para o efeito.
- Os equipamentos de trabalhos que podem constituir um risco agravado para os trabalhadores serão objecto de verificação periódica das suas condições de segurança.

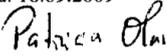
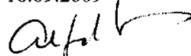
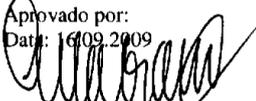
**1. Equipamentos de Protecção Individual (EPI)**

Deverão existir na unidade todos os EPI's necessários para garantir a segurança dos funcionários, tendo em conta os perigos associados às tarefas a desempenhar.

Apenas se poderão adquirir EPI's com marcação CE e deverá ser conservada, estando disponível para consulta, a informação que acompanha o EPI, onde estão descritas as características do equipamento, instruções de utilização, advertências, entre outras informações.

Os EPI's **obrigatórios** a utilizar por cada colaborador são os descritos seguidamente:

- Calçado antiderrapante e com biqueira resistente, para todas as funções e tarefas existentes na Unidade;
- Equipamentos de protecção individual para manipulação de produtos químicos, sempre que indicado no Plano de Higiene, nomeadamente:
  - Luvas de protecção química
  - Óculos de protecção
  - Máscara filtrante (protecção química)
- Luva anti-corte (ex: malha de aço) em trabalhos de corte continuados, sempre que são utilizados utensílios de corte (ex: facas);
- Luva anti-corte (ex: malha de aço) para troca de lâminas das máquinas de corte.

Elaborado por: Data: 16.09.2009 	Revisto por: Data: 16.09.2009 	Aprovado por: Data: 16.09.2009 	Pág.: 1 de 6
---	---	---	--------------



Anexo XI – Instrução de trabalho DSA 4

Edição nº 6 Emissão: 02.05.2014	 <b>Instrução de Trabalho</b>	<b>Temperaturas de Referência</b> <b>IT-4</b>
------------------------------------	---	--

**TABELA DE TEMPERATURAS DE REFERÊNCIA PARA CONTROLO DE PROCESSOS**

<b>RECEPÇÃO</b>	
<b>Produtos</b>	<b>Temperaturas Alvo</b>
Legumes Refrigerados	Entre 4°C e 10°C
Peixe Refrigerado (gelo fundente) *	Entre 0°C e 4°C
Iogurte **, Leite pasteurizado (leite do dia), Manteiga, Margarina	Entre 0°C e 8°C - **10°C
Queijo Fresco, Nata Pasteurizada	Entre 0°C e 5°C
Queijos de Pasta Mole, Queijo Fundido	<b>Igual ou Inferior a 10°C</b>
Queijo de Pasta Dura	<b>Igual ou Inferior a 14°C</b>
Ovos Pasteurizados	Entre 0°C e 4°C
Ovos em Natureza	Entre 5°C e 12°C
Miudezas (ex: fígado, rim) Salsichas frescas	Entre 0°C e 3°C
Carnes de Mamíferos (suínos e bovinos) ***, Aves e Coelho	Entre 0°C e 4°C - *** 7°C
Transformados e Preparados à base de carne	Entre 0°C e 4°C
Charcutaria	<b>Inferior a 10°C</b>
Refeições pré-preparadas (cook Chill)	Entre 0°C e 3°C
Produtos Ultracongelados, Ovos, Peixe, Molúsculos e Marisco cong.	<b>Igual ou Inferior a -15°C</b>
Carnes e Miudezas congeladas	<b>Igual ou Inferior a -9°C</b>

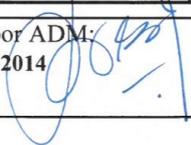
  

<b>DESCONGELAÇÃO</b>	
<b>Produtos</b>	<b>Temperaturas Alvo</b>
Todos os Produtos	Entre 0°C e 6°C

<b>ARMAZENAMENTO</b>	
<b>Produtos</b>	<b>Temperaturas Alvo</b>
Legumes Refrigerados	Entre 4°C e 8°C
Peixe Refrigerado (gelo fundente)	Entre 0°C e 4°C
Iogurte **, Leite pasteurizado (leite do dia), Manteiga **, Margarina	Entre 0°C e 6°C
Queijo Fresco, Nata Pasteurizada	Entre 0°C e 5°C
Queijos de Pasta Mole, Queijo Fundido	Entre 4°C e 6°C
Queijo de Pasta Dura	<b>Igual ou Inferior a 10°C</b>
Ovos Pasteurizados	Entre 0°C e 4°C
Ovos em Natureza	Entre 5°C e 8°C
Miudezas (ex: fígado, rim)	Entre 0°C e 3°C
Salsichas frescas	Entre 0°C e 3°C
Carnes de Mamíferos (suínos e bovinos) ***, Aves e Coelho	Entre 0°C e 4°C - *** 7°C
Transformados e Preparados à base de carne	Entre 0°C e 4°C
Charcutaria	Entre 0°C e 5°C
Refeições pré-preparadas (cook Chill)	Entre 0°C e 3°C
Produtos Ultracongelados, Ovos, Peixe, Molúsculos e Marisco cong.	<b>Igual ou Inferior a -18°C</b>
Carnes e Miudezas congeladas	<b>Igual ou Inferior a -12°C</b>

Elaborado e revisto por DSA: Data: 02.05.2014 	Aprovado por ADM: Data: 05.05.2014 	Página 1 de 2
--	---	---------------