

Lista de ensaios associada à acreditação flexível intermédia
List of tests associated to the intermediate flexible accreditation

Elaborado em: 23-02-2024 Atualizado em: 23-02-2024 Responsável: Luís Baião

Nº <i>Nr</i>	Produto <i>Product</i>	Ensaio <i>Test</i>	Método de Ensaio <i>Test Method</i>	Categoria <i>Category</i>
		Perfil sensorial de cafés:		
		(i) avaliação visual: uniformidade da cor do creme, cor do creme, consistência do creme, persistência do creme;		
1	Café	(ii) avaliação olfativa (direta): intensidade olfativa, complexidade de aroma;	PR16.04	0
		(iii) avaliação gustativa: corpo (consistência), acidez, amargor, adstringência, persistência do sabor residual;		
		(iv) avaliação global.		
2	Produtos alimentares	Avaliação da aceitabilidade e de atributos com uso de escala.	ISO 11136:2014/ Amd 1:2020 PR13.05	0

PR XX.XX identifica procedimento interno do laboratório, bem como a sua versão atual.

Quando para um mesmo ensaio são indicados vários documentos normativos sem qualquer outra indicação, significa que os mesmos se complementam.

Responsável pela aprovação da Lista de Ensaios Acreditados sob Acreditação Flexível Intermédia: Luís Baião.

Edição n.º 01 do Anexo Técnico de Acreditação L0856-1, de 2024-02-17.