

TABELA COVISA

Programa	Produto	Determinações analíticas	Quantidade por lacre	Número de amostras a serem colhidas			Laboratório
				Setembro	Outubro	Novembro	
<b>Programa Paulista</b>	Sementes comestíveis a granel (castanha do Pará ou castanha de caju)	microbiológico e microscópico (matérias estranhas incluindo infestação/deterioração)	3 embalagens de 100g	01	01	01	IAL/SP
<b>Programa Paulista</b>	Pimenta do reino moída <b>branca</b> a granel	microscópico (histologia, matérias estranhas e areia)	1 embalagem com 150g	02	02	02	IAL/SP Obs: coletar em lojas de produtos naturais
<b>Programa Paulista</b>	Pimenta do reino moída <b>preta</b> a granel	microscópico (histologia, matérias estranhas e areia)	1 embalagem com 150g	02	02	02	IAL/SP Obs: coletar diretamente no fabricante/ importador ou distribuidor
<b>Programa Paulista</b>	Damasco seco	Físico químico (dióxido de enxofre)	3 embalagens de 100g	01	01	01	IAL/SP

<b>PRONAMA- Avaliação Microbiológica de Alimentos</b>	Cortes de Frango (peito com osso e com pele), refrigerado e embalado.	microbiológico	1 embalagem de 100 g	04 (1 por semana)	04 (1 por semana)	04 (1 por semana)	<p style="text-align: center;">IAL/SP</p> 1- análise de ORIENTAÇÃO; 2- A entrega das amostras de frango deve ocorrer toda segunda-feira até às 15:00 horas, mediante agendamento prévio com o Laboratório (Núcleo de Microbiologia e-mail <a href="mailto:microbio.ali@ial.sp.gov.br">microbio.ali@ial.sp.gov.br</a> ), até a sexta-feira que antecede a coleta e entrega.  3- As amostras coletadas devem ter validade de no mínimo 1 dia posterior à coleta.  4- A temperatura de transporte e recebimento do frango deverá ser entre 0 e 4º C.
<b>PRONAMA - Programa de Monitoramento da Implementação</b>	Pós para gelatinas	Açúcares	2 embalagens	01	-	-	IAL/SP

<b>da Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados – Açúcar</b>							
<b>PRONAMA - Programa de Monitoramento da Implementação da Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados – Açúcar</b>	Pós para refrescos	Açúcares	2 embalagens	-	01	-	IAL/SP
<b>PRONAMA - Programa de Monitoramento da Implementação da Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados – Açúcar</b>	Achocolatados em pó e produtos similares de outros sabores	Açúcares	2 embalagens	-	-	01	IAL/SP

<b>Programa Paulista – Lactose em alimentos</b>	Leites isentos de lactose (integral, desnatado, semi-desnatado e adicionados de vitaminas e minerais)	Teor de lactose	2 embalagens	-	-	01	IAL/SP
<b>PROMAC - metais</b>	Atum enlatado (em água ou óleo; ralado ou sólido)	Mercúrio	Mínimo 100 g por embalagem do produto	-	02	02	IAL/SP Entregar as amostras na 1º quinzena.
<b>PROMAC - metais</b>	Leite em pó desnatado	Chumbo	Mínimo 200 g por embalagem	-	02	02	IAL/SP Entregar as amostras na 1º quinzena.
<b>Programa Paulista - Micotoxinas</b>	Trigo em grão	Micotoxinas	Mínimo 200 g por embalagem	03	03	03	IAL/SP Setembro: entrega de amostras na 2º quinzena; Outubro e Novembro: entrega de amostras na 1º quinzena

<b>Programa Paulista - Micotoxinas</b>	Trigo para kibe	Micotoxinas	Mínimo 200 g por embalagem	03	03	03	IAL/SP Setembro: entrega de amostras na 2ª quinzena; Outubro e Novembro: entrega de amostras na 1ª quinzena
--	-----------------	-------------	----------------------------	----	----	----	---

TABELA GVS MOGI DAS CRUZES

Programa	Produto	Determinações analíticas	Quantidade por lacre	Número de amostras a serem colhidas			Laboratório
				Setembro	Outubro	Novembro	
<b>Programa Paulista</b>	Sementes comestíveis a granel (castanha do Pará ou castanha de caju)	microbiológico e microscópico (matérias estranhas incluindo infestação/deterioração)	3 embalagens de 100g	02	02	02	IAL/SP
<b>Programa Paulista</b>	Damasco seco	Físico químico (dióxido de enxofre)	3 embalagens de 100g	01	01	01	IAL/SP
<b>PRONAMA-Avaliação Microbiológica de Alimentos</b>	Cortes de Frango (peito com osso e com pele), refrigerado e embalado.	microbiológico	1 embalagem de 100 g	04 (1 por semana)	04 (1 por semana)	04 (1 por semana)	IAL/SP 1- análise de ORIENTAÇÃO; 2- A entrega das amostras de frango deve ocorrer toda segunda-feira até às 15:00 horas, mediante agendamento prévio com o Laboratório (Núcleo de Microbiologia e-mail <a href="mailto:microbio.ali@ial.sp.gov.br">microbio.ali@ial.sp.gov.br</a> ),

							<p>até a sexta-feira que antecede a coleta e entrega.</p> <p>3- As amostras coletadas devem ter validade de no mínimo 1 dia posterior à coleta.</p> <p>4- A temperatura de transporte e recebimento do frango deverá ser entre 0 e 4º C.</p>
<b>PRONAMA - Programa de Monitoramento da Implementação da Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados – Açúcar</b>	Pós para gelatinas	Açúcares	2 embalagens	03	-	-	IAL/SP
<b>PRONAMA - Programa de Monitoramento</b>	Pós para refrescos	Açúcares	2 embalagens	-	03	-	IAL/SP

<b>da Implementação da Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados – Açúcar</b>							
<b>PRONAMA - Programa de Monitoramento da Implementação da Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados – Açúcar</b>	Achocolatados em pó e produtos similares de outros sabores	Açúcares	2 embalagens	-	-	03	IAL/SP
<b>Programa Paulista – Lactose em alimentos</b>	Leites isentos de lactose (integral, desnatado, semi-desnatado e adicionados de vitaminas e minerais)	Teor de lactose	2 embalagens	-	-	02	IAL/SP

<b>PROMAC - metais</b>	Atum enlatado (em água ou óleo; ralado ou sólido)	Mercúrio	Mínimo 100 g por embalagem do produto	-	01	01	IAL/SP Entregar as amostras na 1ª quinzena.
<b>PROMAC - metais</b>	Leite em pó desnatado	Chumbo	Mínimo 200 g por embalagem	-	02	02	IAL/SP Entregar as amostras na 1ª quinzena.
<b>Programa Paulista - Micotoxinas</b>	Farinha de trigo branca	Micotoxinas	Mínimo 200 g por embalagem	03	03	03	IAL/SP Setembro: entrega de amostras na 2ª quinzena; Outubro e Novembro: entrega de amostras na 1ª quinzena
<b>Programa Paulista - Micotoxinas</b>	Farinha de milho	Micotoxinas	Mínimo 200 g por embalagem	03	03	03	IAL/SP Setembro: entrega de amostras na 2ª quinzena; Outubro e Novembro: entrega de amostras na 1ª quinzena

TABELA GVS OSASCO

Programa	Produto	Determinações analíticas	Quantidade por lacre	Número de amostras a serem colhidas			Laboratório
				Setembro	Outubro	Novembro	
<b>Programa Paulista</b>	Sementes comestíveis a granel (castanha do Pará ou castanha de caju)	microbiológico e microscópico (matérias estranhas incluindo infestação/deterioração)	3 embalagens de 100g	02	02	02	IAL/SP
<b>Programa Paulista</b>	Damasco seco	Físico químico (dióxido de enxofre)	3 embalagens de 100g	01	01	01	IAL/SP
<b>PRONAMA-Avaliação Microbiológica de Alimentos</b>	Cortes de Frango (peito com osso e com pele), refrigerado e embalado.	microbiológico	1 embalagem de 100 g	04 (1 por semana)	04 (1 por semana)	04 (1 por semana)	IAL/SP 1- análise de ORIENTAÇÃO; 2- A entrega das amostras de frango deve ocorrer toda segunda-feira até às 15:00 horas, mediante agendamento prévio com o Laboratório (Núcleo de Microbiologia e-mail <a href="mailto:microbio.ali@ial.sp.gov.br">microbio.ali@ial.sp.gov.br</a> ),

							<p>até a sexta-feira que antecede a coleta e entrega.</p> <p>3- As amostras coletadas devem ter validade de no mínimo 1 dia posterior à coleta.</p> <p>4- A temperatura de transporte e recebimento do frango deverá ser entre 0 e 4º C.</p>
<b>PRONAMA - Programa de Monitoramento da Implementação da Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados – Açúcar</b>	Pós para gelatinas	Açúcares	2 embalagens	02	-	-	IAL/SP
<b>PRONAMA - Programa de Monitoramento da</b>	Pós para refrescos	Açúcares	2 embalagens	-	02	-	IAL/SP

<b>Implementação da Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados – Açúcar</b>							
<b>PRONAMA - Programa de Monitoramento da Implementação da Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados – Açúcar</b>	Achocolatados em pó e produtos similares de outros sabores	Açúcares	2 embalagens	-	-	02	IAL/SP
<b>Programa Paulista – Lactose em alimentos</b>	Leites isentos de lactose (integral, desnatado, semi-desnatado e adicionados de vitaminas e minerais)	Teor de lactose	2 embalagens	-	-	01	IAL/SP

<b>PROMAC - metais</b>	Atum enlatado (em água ou óleo; ralado ou sólido)	Mercúrio	Mínimo 100 g por embalagem do produto	-	01	01	IAL/SP Entregar as amostras na 1º quinzena.
<b>PROMAC - metais</b>	Leite em pó desnatado	Chumbo	Mínimo 200 g por embalagem	-	01	01	IAL/SP Entregar as amostras na 1º quinzena.
<b>Programa Paulista - Micotoxinas</b>	Fubá	Micotoxinas	Mínimo 200 g por embalagem	03	03	03	IAL/SP Setembro: entrega de amostras na 2º quinzena; Outubro e Novembro: entrega de amostras na 1º quinzena

**TABELA GVS SÃO JOSÉ DOS CAMPOS**

Programa	Produto	Determinações analíticas	Quantidade por lacre	Número de amostras a serem colhidas			Laboratório
				Setembro	Outubro	Novembro	
<b>Programa Paulista</b>	Sementes comestíveis a granel (castanha do Pará ou castanha de caju)	microbiológico e microscópico (matérias estranhas incluindo infestação/deterioração)	3 embalagens de 100g	01	01	01	IAL/SP
<b>Programa Paulista</b>	Damasco seco	Físico químico (dióxido de enxofre)	3 embalagens de 100g	01	01	01	IAL/SP
<b>PRONAMA - Programa de Monitoramento da Implementação da Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados – Açúcar</b>	Pós para gelatinas	Açúcares	2 embalagens	02	-	-	IAL/SP
<b>PRONAMA - Programa de Monitoramento</b>	Pós para refrescos	Açúcares	2 embalagens	-	02	-	IAL/SP

<b>da Implementação da Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados – Açúcar</b>							
<b>PRONAMA - Programa de Monitoramento da Implementação da Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados – Açúcar</b>	Achocolatados em pó e produtos similares de outros sabores	Açúcares	2 embalagens	-	-	02	IAL/SP
<b>Programa Paulista – Lactose em alimentos</b>	Leites isentos de lactose (integral, desnatado, semi-desnatado e adicionados de vitaminas e minerais)	Teor de lactose	2 embalagens	-	-	01	IAL/SP

<b>PROMAC - metais</b>	Atum enlatado (em água ou óleo; ralado ou sólido)	Mercúrio	Mínimo 100 g por embalagem do produto	-	01	01	IAL/SP Entregar as amostras na 1ª quinzena.
<b>PROMAC - metais</b>	Chocolates EM BARRA com mais de 40 % de cacau (sem ingredientes adicionais. Ex.: passas, castanhas, etc)	Chumbo e cádmio	Mínimo 100 g por embalagem	02	02	02	IAL/SP Setembro: entrega de amostras na 2ª quinzena; Outubro e Novembro: entrega de amostras na 1ª quinzena
<b>PRONAMA – Pró-iodo</b>	Sal refinado	teor de iodo	1 embalagem de 1kg	-	02	02	IAL/SP

TABELA GVS FRANCO DA ROCHA

Programa	Produto	Determinações analíticas	Quantidade por lacre	Número de amostras a serem colhidas			Laboratório
				Setembro	Outubro	Novembro	
<b>Programa Paulista</b>	Sementes comestíveis a granel (castanha do Pará ou castanha de caju)	microbiológico e microscópico (matérias estranhas incluindo infestação/deterioração)	3 embalagens de 100g	01	01	01	IAL/SP
<b>Programa Paulista</b>	Damasco seco	Físico químico (dióxido de enxofre)	3 embalagens de 100g	01	01	01	IAL/SP
<b>PRONAMA-Avaliação Microbiológica de Alimentos</b>	Cortes de Frango (peito com osso e com pele), refrigerado e embalado.	microbiológico	1 embalagem de 100 g	04 (1 por semana)	04 (1 por semana)	04 (1 por semana)	IAL/SP 1- análise de ORIENTAÇÃO; 2- A entrega das amostras de frango deve ocorrer toda segunda-feira até às 15:00 horas, mediante agendamento prévio com o Laboratório (Núcleo de Microbiologia e-mail <a href="mailto:microbio.ali@ial.sp.gov.br">microbio.ali@ial.sp.gov.br</a> ),

							<p>até a sexta-feira que antecede a coleta e entrega.</p> <p>3- As amostras coletadas devem ter validade de no mínimo 1 dia posterior à coleta.</p> <p>4- A temperatura de transporte e recebimento do frango deverá ser entre 0 e 4º C.</p>
<b>PRONAMA - Programa de Monitoramento da Implementação da Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados – Açúcar</b>	Pós para gelatinas	Açúcares	2 embalagens	02	-	-	IAL/SP
<b>PRONAMA - Programa de Monitoramento da</b>	Pós para refrescos	Açúcares	2 embalagens	-	02	-	IAL/SP

<b>Implementação da Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados – Açúcar</b>							
<b>PRONAMA - Programa de Monitoramento da Implementação da Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados – Açúcar</b>	Achocolatados em pó e produtos similares de outros sabores	Açúcares	2 embalagens	-	-	02	IAL/SP
<b>Programa Paulista – Lactose em alimentos</b>	Leites isentos de lactose (integral, desnatado, semi-desnatado e adicionados de vitaminas e minerais)	Teor de lactose	2 embalagens	-	-	01	IAL/SP

<b>PROMAC - metais</b>	Atum enlatado (em água ou óleo; ralado ou sólido)	Mercúrio	Mínimo 100 g por embalagem do produto	-	01	01	IAL/SP Entregar as amostras na 1º quinzena.
<b>PROMAC - metais</b>	Chocolates EM BARRA com mais de 40 % de cacau (sem ingredientes adicionais. Ex.: passas, castanhas, etc)	Chumbo e cádmio	Mínimo 100 g por embalagem	02	02	02	IAL/SP Setembro: entrega de amostras na 2º quinzena; Outubro e Novembro: entrega de amostras na 1º quinzena
<b>PRONAMA – Pró-iodo</b>	Sal refinado	teor de iodo	1 embalagem de 1kg	-	03	03	IAL/SP

TABELA GVS TAUBATÉ

Programa	Produto	Determinações analíticas	Quantidade por lacre	Número de amostras a serem colhidas			Laboratório
				Setembro	Outubro	Novembro	
<b>Programa Paulista</b>	Sementes comestíveis a granel (castanha do Pará ou castanha de caju)	microbiológico e microscópico (matérias estranhas incluindo infestação/deterioração)	3 embalagens de 100g	01	01	01	IAL/SP
<b>Programa Paulista</b>	Damasco seco	Físico químico (dióxido de enxofre)	3 embalagens de 100g	01	01	01	IAL/SP
<b>PRONAMA - Programa de Monitoramento da Implementação da Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados – Açúcar</b>	Pós para gelatinas	Açúcares	2 embalagens	02	-	-	IAL/SP
<b>PRONAMA - Programa de</b>	Pós para refrescos	Açúcares	2 embalagens	-	02	-	IAL/SP

<b>Monitoramento da Implementação da Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados – Açúcar</b>							
<b>PRONAMA - Programa de Monitoramento da Implementação da Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados – Açúcar</b>	Achocolatados em pó e produtos similares de outros sabores	Açúcares	2 embalagens	-	-	02	IAL/SP
<b>Programa Paulista – Lactose em alimentos</b>	Leites isentos de lactose (integral, desnatado, semi-desnatado e adicionados de vitaminas e minerais)	Teor de lactose	2 embalagens	-	-	01	IAL/SP

<b>PROMAC - Metais</b>	Cacau em pó 100%	Chumbo e cádmio	Mínimo 100 g por embalagem	-	01	-	IAL/SP  Entregar as amostras na 1º quinzena.
<b>PROMAC - metais</b>	Chocolates EM BARRA com mais de 40 % de cacau (sem ingredientes adicionais. Ex.: passas, castanhas, etc)	Chumbo e cádmio	Mínimo 100 g por embalagem	02	-	02	IAL/SP  Setembro: entrega de amostras na 2º quinzena; Outubro e Novembro: entrega de amostras na 1º quinzena
<b>PRONAMA – Pró-iodo</b>	Sal rosa do Himalaia moído	teor de iodo	2 embalagens de 500g	-	03	03	IAL/SP

TABELA GVS CARAGUATATUBA

Programa	Produto	Determinações analíticas	Quantidade por lacre	Número de amostras a serem colhidas			Laboratório
				Setembro	Outubro	Novembro	
<b>Programa Paulista</b>	Sementes comestíveis a granel (castanha do Pará ou castanha de caju)	microbiológico e microscópico (matérias estranhas incluindo infestação/deterioração)	3 embalagens de 100g	01	01	01	IAL/SP
<b>Programa Paulista</b>	Damasco seco	Físico químico (dióxido de enxofre)	3 embalagens de 100g	01	01	01	IAL/SP
<b>PRONAMA - Programa de Monitoramento da Implementação da Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados – Açúcar</b>	Pós para gelatinas	Açúcares	2 embalagens	01	-	-	IAL/SP
<b>PRONAMA - Programa de</b>	Pós para refrescos	Açúcares	2 embalagens	-	01	-	IAL/SP

<b>Monitoramento da Implementação da Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados – Açúcar</b>							
<b>PRONAMA - Programa de Monitoramento da Implementação da Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados – Açúcar</b>	Achocolatados em pó e produtos similares de outros sabores	Açúcares	2 embalagens	-	-	01	IAL/SP
<b>Programa Paulista – Lactose em alimentos</b>	Leites isentos de lactose (integral, desnatado, semi-desnatado e adicionados de vitaminas e minerais)	Teor de lactose	2 embalagens	-	-	01	IAL/SP

<b>PROMAC - Metais</b>	Cacau em pó 100%	Chumbo e cádmio	Mínimo 100 g por embalagem	-	01	-	IAL/SP  Entregar as amostras na 1º quinzena.
<b>PROMAC - metais</b>	Chocolates EM BARRA com mais de 40 % de cacau (sem ingredientes adicionais. Ex.: passas, castanhas, etc)	Chumbo e cádmio	Mínimo 100 g por embalagem	02	-	02	IAL/SP  Setembro: entrega de amostras na 2º quinzena; Outubro e Novembro: entrega de amostras na 1º quinzena
<b>PRONAMA – Pró-iodo</b>	Sal rosa do Himalaia moído	teor de iodo	2 embalagens de 500g	-	02	02	IAL/SP

TABELA GVS REGISTRO

Programa	Produto	Determinações analíticas	Quantidade por lacre	Número de amostras a serem colhidas			Laboratório
				Setembro	Outubro	Novembro	
<b>Programa Paulista</b>	Sementes comestíveis a granel (castanha do Pará ou castanha de caju)	microbiológico e microscópico (matérias estranhas incluindo infestação/deterioração)	3 embalagens de 100g	01	01	01	IAL/SP
<b>PRONAMA - Programa de Monitoramento da Implementação da Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados – Açúcar</b>	Pós para gelatinas	Açúcares	2 embalagens	01	-	-	IAL/SP
<b>PRONAMA - Programa de Monitoramento da Implementação</b>	Pós para refrescos	Açúcares	2 embalagens	-	01	-	IAL/SP

<b>da Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados – Açúcar</b>							
<b>PRONAMA - Programa de Monitoramento da Implementação da Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados – Açúcar</b>	Achocolatados em pó e produtos similares de outros sabores	Açúcares	2 embalagens	-	-	01	IAL/SP
<b>Programa Paulista – Lactose em alimentos</b>	Leites isentos de lactose (integral, desnatado, semi-desnatado e adicionados de vitaminas e minerais)	Teor de lactose	2 embalagens	-	-	01	IAL/SP
<b>PROMAC - metais</b>	Chocolates EM BARRA com mais de 40 % de cacau (sem	Chumbo e cádmio	Mínimo 100 g por embalagem	02	-	02	IAL/SP Setembro: entrega de

	ingredientes adicionais. Ex.: passas, castanhas, etc)						amostras na 2ª quinzena; Outubro e Novembro: entrega de amostras na 1ª quinzena
<b>PRONAMA – Pró-iodo</b>	Sal rosa do Himalaia grosso	teor de iodo	2 embalagens de 500g	-	03	03	IAL/SP
<b>PRONAMA – Pró-iodo</b>	Flor de sal	teor de iodo	2 embalagens de 500g	-	03	03	IAL/SP

TABELA GVS BAURU

Programa	Produto	Determinações analíticas	Quantidade por laque	Número de amostras a serem colhidas			Laboratório
				Setembro	Outubro	Novembro	
<b>PRONAMA - Programa de Monitoramento da Implementação da Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados – Açúcar</b>	Pós para gelatinas	Açúcares	2 embalagens	01	-	-	IAL/SP
<b>PRONAMA - Programa de Monitoramento da Implementação da Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados – Açúcar</b>	Pós para refrescos	Açúcares	2 embalagens	-	01	-	IAL/SP

<b>PRONAMA - Programa de Monitoramento da Implementação da Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados – Açúcar</b>	Achocolatados em pó e produtos similares de outros sabores	Açúcares	2 embalagens	-	-	01	IAL/SP
<b>Programa Paulista – Lactose em alimentos</b>	Leites isentos de lactose (integral, desnatado, semi-desnatado e adicionados de vitaminas e minerais)	Teor de lactose	2 embalagens	-	-	01	IAL/SP
<b>PROMAC - Metais</b>	Cacau em pó 100%	Chumbo e cádmio	Mínimo 100 g por embalagem	-	01	-	IAL/SP Entregar as amostras na 1ª quinzena.

<b>Programa Paulista de Agrotóxicos</b>	Abacate	Resíduos de agrotóxicos	05 unidades e 02 kg	-	01 amostra para Visa-M de Bauru	-	IAL/SP. Análise na modalidade ORIENTAÇÃO.  Entrega: 29 a 31/10/24 (8-15h)
---	---------	-------------------------	---------------------	---	---------------------------------	---	---

TABELA GVS ASSIS

Programa	Produto	Determinações analíticas	Quantidade por lacre	Número de amostras a serem colhidas			Laboratório
				Setembro	Outubro	Novembro	
<b>PRONAMA - Programa de Monitoramento da Implementação da Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados – Açúcar</b>	Pós para gelatinas	Açúcares	2 embalagens	01	-	-	IAL/SP
<b>PRONAMA - Programa de Monitoramento da Implementação da Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados – Açúcar</b>	Pós para refrescos	Açúcares	2 embalagens	-	01	-	IAL/SP

<b>PRONAMA - Programa de Monitoramento da Implementação da Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados – Açúcar</b>	Achocolatados em pó e produtos similares de outros sabores	Açúcares	2 embalagens	-	-	01	IAL/SP
<b>Programa Paulista – Lactose em alimentos</b>	Leites isentos de lactose (integral, desnatado, semi-desnatado e adicionados de vitaminas e minerais)	Teor de lactose	2 embalagens	-	-	01	IAL/SP
<b>PROMAC - metais</b>	Atum enlatado (em água ou óleo; ralado ou sólido)	Mercúrio	Mínimo 100 g por embalagem do produto	-	01	01	IAL/SP Entregar as amostras na 1ª quinzena.
<b>Programa Paulista de Agrotóxicos</b>	Abacate	Resíduos de agrotóxicos	05 unidades e 02 kg	-	01 amostra para Visa-M de Urinhos	01 amostra para Visa-M de Urinhos	IAL/SP. Análise na modalidade ORIENTAÇÃO.

							Entrega: 29 a 31/10/24 e 25 a 28/11/24 (8-15h)
--	--	--	--	--	--	--	---

TABELA GVS MARÍLIA

Programa	Produto	Determinações analíticas	Quantidade por lacre	Número de amostras a serem colhidas			Laboratório
				Setembro	Outubro	Novembro	
<b>PRONAMA - Programa de Monitoramento da Implementação da Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados – Açúcar</b>	Pós para gelatinas	Açúcares	2 embalagens	01	-	-	IAL/SP
<b>PRONAMA - Programa de Monitoramento da Implementação da Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados – Açúcar</b>	Pós para refrescos	Açúcares	2 embalagens	-	01	-	IAL/SP

<b>PRONAMA - Programa de Monitoramento da Implementação da Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados – Açúcar</b>	Achocolatados em pó e produtos similares de outros sabores	Açúcares	2 embalagens	-	-	01	IAL/SP
<b>Programa Paulista – Lactose em alimentos</b>	Leites isentos de lactose (integral, desnatado, semi-desnatado e adicionados de vitaminas e minerais)	Teor de lactose	2 embalagens	-	-	01	IAL/SP
<b>PROMAC - metais</b>	Atum enlatado (em água ou óleo; ralado ou sólido)	Mercúrio	Mínimo 100 g por embalagem do produto	-	01	01	IAL/SP Entregar as amostras na 1ª quinzena.
<b>PROMAC - Metais</b>	Cacau em pó 100%	Chumbo e cádmio	Mínimo 100 g por embalagem	-	01	-	IAL/SP.

							Entregar as amostras na 1ª quinzena.
<b>Programa Paulista de Agrotóxicos</b>	Abacate	Resíduos de agrotóxicos	05 unidades e 02 kg	-	01 amostra para Visa-M de Tupã	01 amostra para Visa-M de Marília	IAL/SP. Análise na modalidade ORIENTAÇÃO.  Entrega: 29 a 31/10/24 e 25 a 28/11/24  (8-15h)

TABELA PIRACICABA

Programa	Produto	Determinações analíticas	Quantidade por laque	Número de amostras a serem colhidas			Laboratório
				Setembro	Outubro	Novembro	
<b>PRONAMA - Programa de Monitoramento da Implementação da Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados – Açúcar</b>	Pós para gelatinas	Açúcares	2 embalagens	01	-	-	IAL/SP
<b>PRONAMA - Programa de Monitoramento da Implementação da Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados – Açúcar</b>	Pós para refrescos	Açúcares	2 embalagens	-	01	-	IAL/SP

<b>PRONAMA - Programa de Monitoramento da Implementação da Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados – Açúcar</b>	Achocolatados em pó e produtos similares de outros sabores	Açúcares	2 embalagens	-	-	01	IAL/SP
<b>Programa Paulista – Lactose em alimentos</b>	Leites isentos de lactose (integral, desnatado, semi-desnatado e adicionados de vitaminas e minerais)	Teor de lactose	2 embalagens	-	-	01	IAL/SP
<b>PRONAMA – Pró-iodo</b>	Sal rosa do Himalaia grosso	teor de iodo	2 embalagens de 500g	-	02	02	IAL/SP
<b>PRONAMA – Pró-iodo</b>	Flor de sal	teor de iodo	2 embalagens de 500g	-	02	02	IAL/SP

<b>Programa Paulista de Agrotóxicos</b>	Abacate	Resíduos de agrotóxicos	05 unidades e 02 kg	-	-	01 amostra para Visa-M de Limeira	IAL/SP. Análise na modalidade ORIENTAÇÃO.  Entrega: 25 a 28/11/24 (8-15h)
---	---------	-------------------------	---------------------	---	---	-----------------------------------	--

**TABELA GVS PRESIDENTE PRUDENTE**

Programa	Produto	Determinações analíticas	Quantidade por lacre	Número de amostras a serem colhidas			Laboratório
				Setembro	Outubro	Novembro	
<b>PRONAMA - Programa de Monitoramento da Implementação da Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados – Açúcar</b>	Pós para gelatinas	Açúcares	2 embalagens	01	-	-	IAL/SP
<b>PRONAMA - Programa de Monitoramento da Implementação da Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados – Açúcar</b>	Pós para refrescos	Açúcares	2 embalagens	-	01	-	IAL/SP

<b>PRONAMA - Programa de Monitoramento da Implementação da Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados – Açúcar</b>	Achocolatados em pó e produtos similares de outros sabores	Açúcares	2 embalagens	-	-	01	IAL/SP
<b>Programa Paulista – Lactose em alimentos</b>	Leites isentos de lactose (integral, desnatado, semi-desnatado e adicionados de vitaminas e minerais)	Teor de lactose	2 embalagens	-	-	01	IAL/SP
<b>PROMAC - metais</b>	Atum enlatado (em água ou óleo; ralado ou sólido)	Mercurio	Mínimo 100 g por embalagem do produto	-	01	01	IAL/SP Entregar as amostras na 1ª quinzena.
<b>PROMAC - Metais</b>	Cacau em pó 100%	Chumbo e cádmio	Mínimo 100 g por embalagem	-	02	-	IAL/SP

							Entregar as amostras na 1ª quinzena.
--	--	--	--	--	--	--	--------------------------------------

TABELA GVS PRESIDENTE VENCESLAU							
Programa	Produto	Determinações analíticas	Quantidade por laque	Número de amostras a serem colhidas			Laboratório
				Setembro	Outubro	Novembro	
PRONAMA - Programa de Monitoramento da Implementação da Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados – Açúcar	Pós para gelatinas	Açúcares	2 embalagens	01	-	-	IAL/SP
PRONAMA - Programa de Monitoramento da	Pós para refrescos	Açúcares	2 embalagens	-	01	-	IAL/SP

<b>Implementação da Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados – Açúcar</b>							
<b>PRONAMA - Programa de Monitoramento da Implementação da Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados – Açúcar</b>	Achocolatados em pó e produtos similares de outros sabores	Açúcares	2 embalagens	-	-	01	IAL/SP
<b>Programa Paulista – Lactose em alimentos</b>	Leites isentos de lactose (integral, desnatado, semi-desnatado e adicionados de vitaminas e minerais)	Teor de lactose	2 embalagens	-	-	01	IAL/SP

<b>PROMAC - metais</b>	Atum enlatado (em água ou óleo; ralado ou sólido)	Mercúrio	Mínimo 100 g por embalagem do produto	-	01	01	IAL/SP Entregar as amostras na 1ª quinzena.
------------------------	---	----------	---------------------------------------	---	----	----	--

TABELA GVS SANTOS							
Programa	Produto	Determinações analíticas	Quantidade por lacre	Número de amostras a serem colhidas			Laboratório
				Setembro	Outubro	Novembro	
<b>PRONAMA-Avaliação Microbiológica de Alimentos</b>	Cortes de Frango (peito com osso e com pele), refrigerado e embalado.	microbiológico	1 embalagem de 100 g	06	06	06	CLR Santos Obs: 1- Análise de ORIENTAÇÃO; 2- Entrega somente na segunda feira 3 - A temperatura de transporte e recebimento do frango

							deverá ser entre 0 e 4º C.  3- As amostras coletadas devem ter validade de no mínimo 1 dia posterior à coleta.
<b>PRONAMA – Pró-iodo</b>	Sal refinado	teor de iodo	1 embalagem de 1kg	01	01	01	CLR Santos
<b>PRONAMA – Pró-iodo</b>	Sal grosso	teor de iodo	1 embalagem de 1kg	-	01	01	CLR Santos
<b>PRONAMA – Pró-iodo</b>	Sal moído	teor de iodo	1 embalagem de 1kg	-	01	-	CLR Santos
<b>PRONAMA – Pró-iodo</b>	Sal refinado extra	teor de iodo	1 embalagem de 1kg	01	01	01	CLR Santos
<b>PRONAMA – Pró-iodo</b>	Sal marinho	teor de iodo	1 embalagem de 1kg	-	-	01	CLR Santos
<b>PRONAMA – Pró-iodo</b>	Sal rosa do Himalaia fino	teor de iodo	2 embalagens de 500g	01	-	-	CLR Santos

<b>PRONAMA – Pró-iodo</b>	Sal rosa do Himalaia moído	teor de iodo	2 embalagens de 500g	-	01	-	CLR Santos
<b>PRONAMA – Pró-iodo</b>	Sal rosa do Himalaia grosso	teor de iodo	2 embalagens de 500g	-	-	01	CLR Santos
<b>PRONAMA – Pró-iodo</b>	Flor de Sal	teor de iodo	2 embalagens de 250g	01	-	-	CLR Santos
<b>PRONAMA – Pró-iodo</b>	Flor de Sal defumado	teor de iodo	2 embalagens de 100g aproximadamente	-	01	-	CLR Santos
<b>PRONAMA – Pró-iodo</b>	Sal c/teor reduzido de sódio (light)	teor de iodo	2 embalagens de 500g	-	-	01	CLR Santos
<b>PRONAMA – Pró-iodo</b>	Sal p/dieta com restrição de sódio (diet)	teor de iodo	2 embalagens de 250g	01	-	-	CLR Santos

TABELA GVS CAMPINAS

Programa	Produto	Determinações analíticas	Quantidade por lacre	Número de amostras a serem colhidas			Laboratório
				Setembro	Outubro	Novembro	
<b>PRONAMA- Avaliação Microbiológica de Alimentos</b>	Cortes de Frango (peito com osso e com pele), refrigerado e embalado.	microbiológico	1 embalagem de 100 g	04 (1 por semana)	04 (1 por semana)	04 (1 por semana)	<p>IAL/SP</p> <p>1- Análise de ORIENTAÇÃO; 2- A entrega das amostras de frango deve ocorrer toda segunda-feira até às 15:00 horas, mediante agendamento prévio com o Laboratório (Núcleo de Microbiologia e-mail <a href="mailto:microbio.ali@ial.sp.gov.br">microbio.ali@ial.sp.gov.br</a>), até a sexta-feira que antecede a coleta e entrega.</p> <p>3- As amostras coletadas devem ter validade de no mínimo 1 dia posterior à coleta.</p> <p>4 - A temperatura de transporte e recebimento</p>

							do frango deverá ser entre 0 e 4º C.
<b>Programa Paulista</b>	Sementes comestíveis a granel (castanha do Pará ou castanha de caju)	microbiológico e microscópico (matérias estranhas incluindo infestação/deterioração)	3 embalagens de 100g	01	01	01	CLR Campinas
<b>Programa Paulista</b>	Pimenta do reino moída <b>branca</b> a granel	microscópico (histologia, matérias estranhas e areia)	1 embalagem com 150g	01	01	01	CLR Campinas Obs: coletar em lojas de produtos naturais
<b>Programa Paulista</b>	Pimenta do reino moída <b>preta</b> a granel	microscópico (histologia, matérias estranhas e areia)	1 embalagem com 150g	01	01	01	CLR Campinas Obs: coletar diretamente no fabricante/ importador ou distribuidor
<b>Programa Paulista</b>	Farinha de trigo	microscopia (matérias estranhas)	1 Embalagem de 1 kg	01	01	01	CLR Campinas
<b>PRONAMA – Pró-iodo</b>	Sal refinado	teor de iodo	1 embalagem de 1kg	01	01	01	CLR Campinas

<b>PRONAMA – Pró-iodo</b>	Sal rosa do Himalaia fino	teor de iodo	2 embalagens de 500g	01	01	01	CLR Campinas
<b>Programa Paulista de Agrotóxicos</b>	Abacate	Resíduos de agrotóxicos	05 unidades e 02 kg	-	01 amostra para Visa-M de Campinas	01 amostra para Visa-M de Bragança Paulista	IAL/SP. Análise na modalidade ORIENTAÇÃO. Entrega: 29 a 31/10/24 e 25 a 28/11/24 (8-15h)

<b>TABELA GVS SÃO JOÃO DA BOA VISTA</b>							
<b>Programa</b>	<b>Produto</b>	<b>Determinações analíticas</b>	<b>Quantidade por lacre</b>	<b>Número de amostras a serem colhidas</b>			<b>Laboratório</b>
				<b>Setembro</b>	<b>Outubro</b>	<b>Novembro</b>	
<b>Programa Paulista</b>	Sementes comestíveis a granel (castanha do Pará ou castanha de caju)	microbiológico e microscópico (matérias estranhas incluindo infestação/deterioração)	3 embalagens de 100g	01	01	01	CLR Campinas

<b>Programa Paulista</b>	Pimenta do reino moída <b>branca</b> a granel	microscópico (histologia, matérias estranhas e areia)	1 embalagem com 150g	01	01	01	CLR Campinas Obs: coletar em lojas de produtos naturais
<b>Programa Paulista</b>	Pimenta do reino moída <b>preta</b> a granel	microscópico (histologia, matérias estranhas e areia)	1 embalagem com 150g	01	01	01	CLR Campinas Obs: coletar diretamente no fabricante/ importador ou distribuidor
<b>Programa Paulista</b>	Farinha de trigo	microscopia (matérias estranhas)	1 Embalagem de 1 kg	01	01	01	CLR Campinas
<b>PRONAMA – Pró-iodo</b>	Sal refinado	teor de iodo	1 embalagem de 1kg	01	01	01	CLR Campinas
<b>PRONAMA – Pró-iodo</b>	Sal rosa do Himalaia fino	teor de iodo	2 embalagens de 500g	01	01	01	CLR Campinas
<b>Programa Paulista de Agrotóxicos</b>	Abacate	Resíduos de agrotóxicos	05 unidades e 02 kg	-	01 amostra para Visa-M de Mogi Mirim	01 amostra para Visa-M de Mogi Mirim e 01 amostra para	IAL/SP. Análise na modalidade ORIENTAÇÃO.

						Visa-M de SJBV	Entrega: 29 a 31/10/24 e 25 a 28/11/24 (8-15h)
--	--	--	--	--	--	----------------	--

TABELA GVS SÃO JOSÉ DO RIO PRETO							
Programa	Produto	Determinações analíticas	Quantidade por lacre	Número de amostras a serem colhidas			Laboratório
				Setembro	Outubro	Novembro	
<b>Programa Paulista</b>	Sementes comestíveis a granel (castanha do Pará ou castanha de caju)	microbiológico e microscópico (matérias estranhas incluindo infestação/deterioração)	3 embalagens de 100g	03	-	02	CLR SJRP
<b>Programa Paulista</b>	Farinha de trigo	microscopia (matérias estranhas)	1 Embalagem de 1 kg	02	02	02	CLR SJRP
<b>PRONAMA-Avaliação</b>	Cortes de Frango (peito com osso e com pele),	microbiológico	1 embalagem de 100 g	02	-	02	CLR SJRP

<b>Microbiológica de Alimentos</b>	refrigerado e embalado.						<p>Obs: 1- Análise de ORIENTAÇÃO;</p> <p>2- Entrega somente na segunda feira</p> <p>3 - A temperatura de transporte e recebimento do frango deverá ser entre 0 e 4º C.</p> <p>4- As amostras coletadas devem ter validade de no mínimo 1 dia posterior à coleta.</p>
<b>PRONAMA – Pró-iodo</b>	Sal grosso	teor de iodo	1 embalagem de 1kg	01	01	01	CLR SJRP
<b>PRONAMA – Pró-iodo</b>	Sal moído	teor de iodo	1 embalagem de 1kg	01	01	01	CLR SJRP

<b>PRONAMA – Pró-iodo</b>	Sal marinho	teor de iodo	1 embalagem de 1kg	01	01	01	CLR SJRP
<b>PRONAMA – Pró-iodo</b>	Sal rosa do Himalaia fino	teor de iodo	2 embalagens de 500g	01	01	01	CLR SJRP
<b>PRONAMA – Pró-iodo</b>	Sal rosa do Himalaia moído	teor de iodo	2 embalagens de 500g	01	01	01	CLR SJRP
<b>Programa Paulista de Agrotóxicos</b>	Abacate	Resíduos de agrotóxicos	05 unidades e 02 kg	-	01 amostra para Visa-M de Catanduva	-	IAL/SP. Análise na modalidade ORIENTAÇÃO.  Entrega: 29 a 31/10/24 (8- 15h)

TABELA GVS JALES

Programa	Produto	Determinações analíticas	Quantidade por laque	Número de amostras a serem colhidas			Laboratório
				Setembro	Outubro	Novembro	
<b>Programa Paulista</b>	Sementes comestíveis a granel (castanha do Pará ou castanha de caju)	microbiológico e microscópico (matérias estranhas incluindo infestação/deterioração)	3 embalagens de 100g	02	-	02	CLR SJRP
<b>Programa Paulista</b>	Farinha de trigo	microscopia (matérias estranhas)	1 Embalagem de 1 kg	02	02	02	CLR SJRP
<b>PRONAMA-Avaliação Microbiológica de Alimentos</b>	Cortes de Frango (peito com osso e com pele), refrigerado e embalado.	microbiológico	1 embalagem de 100 g	01	-	01	CLR SJRP  Obs: 1- Análise de ORIENTAÇÃO;  2- Entrega somente na segunda feira  3 - A temperatura de transporte e recebimento do frango deverá

							ser entre 0 e 4º C.  4- As amostras coletadas devem ter validade de no mínimo 1 dia posterior à coleta.
<b>PRONAMA – Pró-iodo</b>	Sal rosa do Himalaia grosso	teor de iodo	2 embalagens de 500g	01	01	01	CLR SJRP
<b>PRONAMA – Pró-iodo</b>	Flor de sal	teor de iodo	2 embalagens de 250g	01	01	01	CLR SJRP
<b>PRONAMA – Pró-iodo</b>	Flor de sal defumado	teor de iodo	2 embalagens de 100g	01	01	01	CLR SJRP
<b>PRONAMA – Pró-iodo</b>	Sal com teor reduzido de sódio (light)	teor de iodo	2 embalagens de 500g	01	01	01	CLR SJRP
<b>PRONAMA – Pró-iodo</b>	Sal para dieta com restrição de sódio (diet)	teor de iodo	2 embalagens de 250g	01	01	01	CLR SJRP

TABELA GVS SANTO ANDRÉ

Programa	Produto	Determinações analíticas	Quantidade por lacre	Número de amostras a serem colhidas			Laboratório
				Setembro	Outubro	Novembro	
<b>PRONAMA-Avaliação Microbiológica de Alimentos</b>	Cortes de Frango (peito com osso e com pele), refrigerado e embalado.	microbiológico	1 embalagem de 100 g	01	01	01	CLR Santo André 1- Análise de ORIENTAÇÃO; 2- Entrega somente na segunda feira 3 - A temperatura de transporte e recebimento do frango deverá ser entre 0 e 4º C. 3- As amostras coletadas devem ter validade de no mínimo 1 dia posterior à coleta.
<b>Programa Paulista</b>	Sementes comestíveis a granel (castanha do Pará ou castanha de caju)	microscópico (matérias estranhas incluindo infestação/deterioração)	3 embalagens de 100g	03	03	03	CLR Santo André

<b>Programa Paulista</b>	Pimenta do reino moída <b>preta</b> a granel	microscópico (histologia, matérias estranhas e areia)	1 embalagem com 150g	02	02	02	CLR Santo André.  Obs: coletar diretamente no fabricante/ importador ou distribuidor
<b>Programa Paulista</b>	Pimenta do reino moída <b>branca</b> a granel	microscópico (histologia, matérias estranhas e areia)	1 embalagem com 150g	02	02	02	CLR Santo André.  Obs: coletar em lojas de produtos naturais
<b>Programa Paulista</b>	Noz moscada moída	microscópico (histologia/fraude)	1 embalagem com 150g	02	02	02	CLR Santo André
<b>Programa Paulista</b>	Água mineral (Galão de 20L)	microscopia (matérias estranhas, parasitos, algas)	1 galão de 20L	01	01	01	CLR Santo André
<b>Programa Paulista</b>	Farinha de trigo	microscopia (matérias estranhas)	1 Embalagem de 1 kg	02	02	02	CLR Santo André
<b>PRONAMA – Pró-iodo</b>	Sal refinado	teor de iodo	1 embalagem de 1kg	01	01	01	CLR Santo André
<b>PRONAMA – Pró-iodo</b>	Sal grosso	teor de iodo	1 embalagem de 1kg	02	02	02	CLR Santo André
<b>PRONAMA – Pró-iodo</b>	Sal marinho	teor de iodo	1 embalagem de 1kg	01	01	01	CLR Santo André

<b>PRONAMA – Pró-iodo</b>	Sal rosa do Himalaia moído	teor de iodo	2 embalagens de 500g	02	02	02	CLR Santo André
<b>PRONAMA – Pró-iodo</b>	Sal rosa do Himalaia grosso	teor de iodo	2 embalagens de 500g	02	02	02	CLR Santo André

TABELA GVS ARAÇATUBA

Programa	Produto	Determinações analíticas	Quantidade por lacre	Número de amostras a serem colhidas			Laboratório
				Setembro	Outubro	Novembro	
<b>Programa Paulista</b>	Sementes comestíveis a granel (castanha do Pará ou castanha de caju)	microscópico (matérias estranhas incluindo infestação/deterioração)	3 embalagens de 100g	01	01	01	CLR Araçatuba
<b>PRONAMA – Pró-iodo</b>	Sal refinado	teor de iodo	1 embalagem de 1kg	02	02	02	CLR Araçatuba
<b>PRONAMA – Pró-iodo</b>	Sal grosso	teor de iodo	1 embalagem de 1kg	01	01	01	CLR Araçatuba

TABELA GVS ARARAQUARA

Programa	Produto	Determinações analíticas	Quantidade por lacre	Número de amostras a serem colhidas			Laboratório
				Setembro	Outubro	Novembro	
<b>Programa Paulista</b>	Sementes comestíveis a granel (castanha do Pará ou castanha de caju)	microbiológico e microscópico (matérias estranhas incluindo infestação/deterioração)	3 embalagens de 100g	-	-	01	CLR Ribeirão Preto
<b>Programa Paulista</b>	Pimenta do reino moída <b>branca</b> a granel	microscópico (histologia/ matérias estranhas)	1 embalagem com 150g	01	01	01	CLR Ribeirão Preto
<b>Programa Paulista</b>	Noz moscada moída	microscópico	1 embalagem com 30g	-	-	01	CLR Ribeirão Preto
<b>PRONAMA – Pró-iodo</b>	Sal refinado	teor de iodo	1 embalagem de 1kg	01	01	01	CLR Ribeirão Preto

TABELA GVS FRANCA

Programa	Produto	Determinações analíticas	Quantidade por lacre	Número de amostras a serem colhidas			Laboratório
				Setembro	Outubro	Novembro	
<b>Programa Paulista</b>	Sementes comestíveis a granel (castanha do Pará ou castanha de caju)	microbiológico e microscópico (matérias estranhas incluindo infestação/deterioração)	3 embalagens de 100g	-	-	01	CLR Ribeirão Preto
<b>Programa Paulista</b>	Pimenta do reino moída <b>branca</b> a granel	microscópico (histologia/ matérias estranhas)	1 embalagem com 150g	01	01	01	CLR Ribeirão Preto
<b>Programa Paulista</b>	Noz moscada moída	microscópico	1 embalagem com 30g	-	-	01	CLR Ribeirão Preto
<b>PRONAMA – Pró-iodo</b>	Sal refinado	teor de iodo	1 embalagem de 1kg	01	01	01	CLR Ribeirão Preto
<b>Programa Paulista de Agrotóxicos</b>	Abacate	Resíduos de agrotóxicos	05 unidades e 02 kg	-	01 amostra para Visa-M de Franca	-	IAL/SP. Análise na modalidade ORIENTAÇÃO.

Entrega: 29 a 31/10/24 (8-15h)

**TABELA GVS RIBEIRÃO PRETO**

Programa	Produto	Determinações analíticas	Quantidade por lacre	Número de amostras a serem colhidas			Laboratório
				Setembro	Outubro	Novembro	
<b>Programa Paulista</b>	Sementes comestíveis a granel (castanha do Pará ou castanha de caju)	microbiológico e microscópico (matérias estranhas incluindo infestação/deterioração)	3 embalagens de 100g	01	01	-	CLR Ribeirão Preto
<b>Programa Paulista</b>	Pimenta do reino moída <b>branca</b> a granel	microscópico (histologia/ matérias estranhas)	1 embalagem com 150g	01	01	01	CLR Ribeirão Preto
<b>Programa Paulista</b>	Noz moscada moída	microscópico	1 embalagem com 30g	01	01	-	CLR Ribeirão Preto
<b>PRONAMA – Pró-iodo</b>	Sal refinado extra	teor de iodo	1 embalagem de 1kg	01	01	01	CLR Ribeirão Preto

<b>Programa Paulista de Agrotóxicos</b>	Abacate	Resíduos de agrotóxicos	05 unidades e 02 kg	-	01 amostra para Visa-M de Jaboticabal	01 amostra para Visa-M de Ribeirão Preto	IAL/SP. Análise na modalidade ORIENTAÇÃO. Entrega: 29 a 31/10/24 e 25 a 28/11/24 (8-15h)
---	---------	-------------------------	---------------------	---	---------------------------------------	--	--

TABELA GVS BARRETOS							
Programa	Produto	Determinações analíticas	Quantidade por lacre	Número de amostras a serem colhidas			Laboratório
				Setembro	Outubro	Novembro	
<b>Programa Paulista</b>	Sementes comestíveis a granel (castanha do Pará ou castanha de caju)	microbiológico e microscópico (matérias estranhas incluindo infestação/deterioração)	3 embalagens de 100g	01	01	-	CLR Ribeirão Preto
<b>Programa Paulista</b>	Pimenta do reino moída <b>branca</b> a granel	microscópico (histologia/ matérias estranhas)	1 embalagem com 150g	01	01	01	CLR Ribeirão Preto

<b>Programa Paulista</b>	Noz moscada moída	microscópico	1 embalagem com 30g	01	01	-	CLR Ribeirão Preto
<b>PRONAMA – Pró-iodo</b>	Sal refinado extra	teor de iodo	1 embalagem de 1kg	01	01	01	CLR Ribeirão Preto

<b>TABELA GVS SOROCABA</b>							
<b>Programa</b>	<b>Produto</b>	<b>Determinações analíticas</b>	<b>Quantidade por lacre</b>	<b>Número de amostras a serem colhidas</b>			<b>Laboratório</b>
				<b>Setembro</b>	<b>Outubro</b>	<b>Novembro</b>	
<b>Programa Paulista</b>	Mel	Físico químico	1 embalagem fechada (mín. 250g)	01	-	-	CLR Sorocaba
<b>Programa Paulista</b>	Sementes comestíveis a granel (castanha do Pará ou castanha de caju)	microbiológico e microscópico (matérias estranhas incluindo infestação/deterioração)	3 embalagens de 100g	01	-	-	CLR Sorocaba
<b>PRONAMA – Pró-iodo</b>	Sal refinado	teor de iodo	1 embalagem de 1kg	01	-	-	CLR Sorocaba

<b>PRONAMA – Pró-iodo</b>	Sal marinho	teor de iodo	1 embalagem de 1kg	01	-	-	CLR Sorocaba
<b>PRONAMA – Pró-iodo</b>	Sal rosa do Himalaia moído	teor de iodo	2 embalagens de 500g	01	-	-	CLR Sorocaba
<b>PRONAMA – Pró-iodo</b>	Sal rosa do Himalaia grosso	teor de iodo	2 embalagens de 500g	01	-	-	CLR Sorocaba

<b>TABELA GVS ITAPEVA</b>							
<b>Programa</b>	<b>Produto</b>	<b>Determinações analíticas</b>	<b>Quantidade por lacre</b>	<b>Número de amostras a serem colhidas</b>			<b>Laboratório</b>
				<b>Setembro</b>	<b>Outubro</b>	<b>Novembro</b>	
<b>Programa Paulista</b>	Mel	Físico químico	1 embalagem fechada (mín. 250g)	-	01	-	CLR Sorocaba
<b>Programa Paulista</b>	Sementes comestíveis a granel (castanha do Pará ou castanha de caju)	microbiológico e microscópico (matérias estranhas incluindo infestação/deterioração)	3 embalagens de 100g	-	01	-	CLR Sorocaba
<b>PRONAMA – Pró-iodo</b>	Sal refinado	teor de iodo	1 embalagem de 1kg	-	01	-	CLR Sorocaba

<b>PRONAMA – Pró-iodo</b>	Sal marinho	teor de iodo	1 embalagem de 1kg	-	01	-	CLR Sorocaba
<b>PRONAMA – Pró-iodo</b>	Sal rosa do Himalaia moído	teor de iodo	2 embalagens de 500g	-	01	-	CLR Sorocaba
<b>PRONAMA – Pró-iodo</b>	Sal rosa do Himalaia grosso	teor de iodo	2 embalagens de 500g	-	01	-	CLR Sorocaba

<b>TABELA GVS BOTUCATU</b>							
<b>Programa</b>	<b>Produto</b>	<b>Determinações analíticas</b>	<b>Quantidade por lacre</b>	<b>Número de amostras a serem colhidas</b>			<b>Laboratório</b>
				<b>Setembro</b>	<b>Outubro</b>	<b>Novembro</b>	
<b>Programa Paulista</b>	Mel	Físico químico	1 embalagem fechada (mín. 250g)	-	-	01	CLR Sorocaba
<b>Programa Paulista</b>	Sementes comestíveis a granel (castanha do Pará ou castanha de caju)	microbiológico e microscópico (matérias estranhas incluindo infestação/deterioração)	3 embalagens de 100g	-	-	01	CLR Sorocaba
<b>PRONAMA – Pró-iodo</b>	Sal refinado	teor de iodo	1 embalagem de 1kg	-	-	01	CLR Sorocaba

<b>PRONAMA – Pró-iodo</b>	Sal marinho	teor de iodo	1 embalagem de 1kg	-	-	01	
<b>PRONAMA – Pró-iodo</b>	Sal rosa do Himalaia moído	teor de iodo	2 embalagens de 500g	-	-	01	CLR Sorocaba
<b>PRONAMA – Pró-iodo</b>	Sal rosa do Himalaia grosso	teor de iodo	2 embalagens de 500g	-	-	01	CLR Sorocaba
<b>Programa Paulista de Agrotóxicos</b>	Abacate	Resíduos de agrotóxicos	05 unidades e 02 kg	-	-	01 amostra para Visa-M de Avaré	IAL/SP. Análise na modalidade ORIENTAÇÃO.  Entrega: 25 a 28/11/24  (8-15h)