

TABELA DE AMOSTRAGEM MÍNIMA A SER RECOLHIDA E ANALISADA, segundo o Plano de Amostragem discriminado na Tabela 4, considerando as “Unidades de Amostra” (Sub Amostra) de cada Amostra, de acordo com o tamanho do Lote e do Programa Regular de Inspeção (PRI) e do Controlo de Qualidade (C.Q.)

PRO GRAMA	Local	Classificação	Nº Amostragem /Ano da Matéria Prima (a) durante o Processamento/ (b) produto final (c) (3)	Nº Amostragem(a)/Ano da Matéria Prima: Produto final (c) (2)	Nº Amostragem/Ano: Produto final (c) (1)	Nº Amostra/Ano durante o Processamento (b) (1)	Nº Total Amostras /Ano
PRI	Estabelecimento	Excelente Fresco	-	-	3 x (1c)	-	3
		Congelado	-	2x (1a +1c)	1x (1c)	-	5
		Cozido,Bivalves Aquacultura	-	3x (1a +1c)	2x (1c)	-	8
		Bom : Todos	-	1x (1a +1c)	-	1 x (1b)	3
		Regular: Todos	-	1x (1a +1c)	-	-	2
	Embarcação	Excelente Fresco	-	-	2 x (1c)	-	2
		Congelado	-	-	3 x (1c)	-	3
		Bom Todos	-	-	2 x (1c)	-	2
		Regular Todos	-	-	1 x (1c)	-	1

PRO GRAMA	Local	Classificação	Nº Amostragem /Ano da Matéria Prima (a) durante o Processamento/ (b) produto final (c) (3)	Nº Amostragem(a)/Ano da Matéria Prima: (c) (2)	Nº Amostragem/Ano: Produto final (c) (1)	Nº Amostra/Ano durante o Processamento (b) (1)	Nº Total Amostras /Ano
C.Q. da Empresa (Auto Controlo)	Estabelecimento	Excelente Fresco	-	-	2 x (1c)	-	2
		Congelado	1x (1a +1b +1c)	1x (1a +1c)	-	-	5
		Cozido,Bivalves Aquacultura	1x (1a +1b +1c)	3x (1a +1c)	-	-	9
		Bom	-	-	-	2 x (1b)	2
		Regular	-	-	-	2 x (1b)	2
	Embarcação	Excelente Fresco	-	-	2 x (1c)	-	2
		Congelado	-	-	2 x (1c)	-	2
		Bom Todos	-	-	1 x (1c)	-	1
		Regular Todos	-	-	-	-	-

(a) Amostragem da Matéria Prima (b) Amostragem do produto durante o processamento (c) Amostragem do Produto Final