

Relatório de Ensaios

Data de Emissão : 18/06/21

Data do Ensaio : 14/01/21

ingredients that connect

PQ318

ISOLEUCINA

Lote : (69)Y2010008

Lote Interno : 0154/21

Pedido : 317938

Qtd. Embalagens : 1,00 - - Peso : 25,000

Cliente : 02366901 - COM DE CEREAIS QUATRO ESTRELAS EIRELI ME

Data de Fabricação : 05/10/20

Data de Validade : 04/10/23

Ensaio : 350682

Nota Fiscal : 000259732

Método	Ensaios	Resultados	Padrões	Ref
ITO003 POP006	CLORETOS	<500.00 PPM	NAO MAIS QUE 500PPM	REF45
ITO003 POP006	FERRO	<30.00 PPM	NAO MAIS QUE 30PPM	REF45
ITO003 POP006	IDENTIFICACAO	CONFORME	PASSA TESTE	REF45
ITO014 POP001	PERDA POR SECAGEM (105°C, 3H)	0.04 %	NAO MAIS QUE 0,30%	REF01
ITO016 POP001	PH 1 %	6.48	5,5 - 7,0	REF01
ITO024 POP001	RESIDUO DE IGNICAO	0.07 %	NAO MAIS QUE 0,30%	REF01
ITO003 POP006	ROTACAO ESPECIFICA	40.00	+38,9 A +41,8	REF45
ITO003 POP006	SULFATO	CONFORME	NAO MAIS QUE 300PPM	REF45
ITO117 POP001	TEOR DE L-ISOLEUCINA	100.00 %	98,5 - 101,5%	REF04
ITO114 POP001	ASPECTO	CONFORME	PO OU PO CRISTALINO	REF49
ITO114 POP001	COR	CONFORME	BRANCA	REF49
ITO114 POP001	SABOR / ODOR	CONFORME	CARACTERISTICOS	REF49
ITO011 POP004	BOLORES E LEVEDURAS	CONFORME	< 100 UFC/G	REF03
ITO010 POP004	CONTAGEM PADRAO EM PLACAS	CONFORME	< 1000 UFC/G	REF03
ITO015 POP004	E. COLI	CONFORME	AUSENCIA EM 1 G	REF16
ITO038 POP004	ESTAFILOCOCOS COAG. POSITIVA	CONFORME	AUSENCIA EM G	REF47
ITO018 POP004	SALMONELLA SP	CONFORME	AUSENCIA EM 10 G	REF12
ITO003 POP006	ARSENIO	CONFORME	NAO MAIS QUE 1PPM	REF45
ITO003 POP006	CADMIUM	CONFORME	NAO MAIS QUE 1PPM	REF45
ITO003 POP006	CHUMBO	CONFORME	NAO MAIS QUE 3PPM	REF45
ITO003 POP006	MERCURIO	CONFORME	NAO MAIS QUE 0,1 PPM	REF45
ITO003 POP006	METAIS PESADOS (COMO PB)	+15.0000 PPM	NAO MAIS QUE 15PPM	REF45

Metodologias

REF45 Laudo do Fornecedor e/ou Laboratório Externo
 REF01 Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos, IV Edição - Brasília, 2005.
 REF04 FCC - Food Chemicals Codex 8ª Edição - FCC10
 REF49 Dutcosky, S. D. Análise Sensorial de Alimentos, 3ª edição Curitiba: Champagnat, 2011
 REF03 American Public Health Association (APHA), descrito na 5ª Edição; 2015 do Compendium of Methods for Microbiological Examination of Foods
 REF16 AFNOR Validation BRD 07/1 - 12/04 (Enumeration of E. coli at 44°C), and BRD 07/8 - 12/04 (Enumeration of coliforms at 37°C)
 REF47 ABNT NBR ISO 6888-1:2019 - Microbiologia de alimentos para consumo humano e animal - Método horizontal para enumeração de estafilococos coagulase positiva (Staphylococcus aureus e outras espécies)
 REF12 AFNOR Validation BIO 12/32 - 10/11 - VIDAS UP Salmonella (SP1) for the detection of Salmonella spp.



ALINE EMERENCIANO

Gerente de Controle e Garantia da Qualidade

Responsável por ensaios físico Químico e sensorial ANDERSON DOS SANTOS DE JESUS-CRQ IV - SP 04491079

Responsável por ensaios microbiológicos ADRIANA BRAGA SOUZA-CRBIO -1 N° 39693/01-D

** Laudo gerado eletronicamente, dispensa assinatura.

*Análises de Microbiologia Monitorados Anualmente