

LAUDO DE ANÁLISES BROMATOLÓGICAS

Email: notafiscal@emporioquatroestrelas.com.br

LAUDO N°: 0131/25

OC: 6032501 – 0603

NOTA FISCAL: 178731

CLIENTE: COMERCIO DE CEREAIS QUATRO ESTRELAS LTDA

PRODUTO: EXTRATO DE SOJA - PROVESOL PSA

MARCA: PROVESOL

REGISTRO M.S. N°: Dispensado de Registro

QUANTIDADE:
10 saco (s)

LOTE:
1001

ANÁLISES		
SENSORIAIS	PARÂMETROS	RESULTADOS
Cor	Creme	de acordo
Odor	Neutro	de acordo
Sabor	Neutro	de acordo
Aspecto	Pó	de acordo
FÍSICO - QUÍMICAS	PARÂMETROS	RESULTADOS
Umidade (g/100g)	Máx. 4,5	4,17
Proteína (g/100g)	43,0 - 45,0	43,22
Lípidios (g/100g)	25,0 - 27,0	25,49
Carboidratos (g/100g)	Máx. 23,0	20,7
Cinzas (g/100g)	Máx. 6,0	5,80
Valor calórico (kcal)	-	485
Fibra alimentar (g/100g)	Máx. 2,0	0,6
MICROBIOLÓGICAS	PARÂMETROS	RESULTADOS
Coliformes totais, NMP/g	Máx.50	< 3,0
Coliformes fecais, NMP/g	Máx.10	< 3,0
Contagem total de mesófilos, UFC/g	Máx. 5,0 x 10 ⁴	3,0 x 10 ³
Fungos e leveduras, UFC/g	Máx. 1,0 x 10 ³	1,0 x 10 ¹
Bacillus cereus, UFC/g	Máx. 5,0 x 10 ²	< 1,0 x 10 ²
Salmonela, em 25g	ausente	ausente

EMBALAGEM:

O produto é acondicionado em saco de papel Kraft multifoldado e revestido internamente com saco de polietileno, com peso líquido de 10 Kg.

ARMAZENAMENTO:

O produto deve ser estocado em sua embalagem original, sobre estrados em local seco e ventilado, livre de insetos e roedores. Manter a embalagem corretamente fechada quando não estiver em uso.

PRAZO DE VALIDADE:

12 (doze) meses

ALERGÊNICOS:

Contém derivados de soja

Metodologias (Análises Físico-Químicas) - Umidade: Instituto Adolfo Lutz Vol.I 3ª ed. Pg 244, adaptado; Proteína: Portaria N° 108 de 04/09/1991 MAPA, Método N° 4 adaptado; Lípidios: AOCS Ba 3 - 38, adaptado; Carboidratos: por diferença; Cinzas: AOCS Bc 5-49, adaptado; Fibra alimentar: AOAC Method 985.29 E.
Metodologias (Análises Microbiológicas): Instrução Normativa N° 62 de 26/08/03 MAPA.

SIDNEI SILVA DA SILVA

Sidnei Silva
Técnico em Química
CRQ 5ª Região: 054011411