

PQ674

PROTEINA DE ARROZ 80%

Lote : 20250617C-3

Lote Interno : 4723/25

Pedido : 474259

Qtd. Embalagens : 1,00 - - Peso : 20,000

Cliente : 02366901 - COM DE CEREAIS QUATRO ESTRELAS EIRELI

Ensaio : 544638

Nota Fiscal : 000407100

Método	Ensaio	Resultados	Padrões	Ref
INS.07.FQ.001.094	CINZAS	1,160000 %	NAO MAIS QUE 5,0%	REF01
INS.07.FQ.001.008	PH	6,140000	5,5 - 7,5	REF01
INS.07.FQ.001.009	PROTEINA (BASE SECA)	86,470000 %	NAO MENOS QUE 80,0%	REF01
INS.07.FQ.001.020	UMIDADE (%)	3,600000 %	NAO MAIS QUE 8,0%	REF61
INS.07.SE.001.004	ASPECTO	CONFORME	PO FINO	REF49
INS.07.SE.001.004	COR	CONFORME	BEGE A AMARELO CLARO	REF83
PRT.07.SE.001	SABOR / ODOR	CONFORME	CARACTERISTICOS	REF49
INS.07.MB.001.008	SALMONELLA SP	AUSENTE EM 25g	AUSENCIA EM 25 G	REF12

Metodologias

REF01: Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos, IV Edição - Brasília, 2005.
REF61: Análise de umidade por infravermelho
REF49: Dutcosky, S. D. Análise Sensorial, 3ª edição Curitiba: Champagnat, 2011
REF83: INS.07.SE.001.004 Análise visual
REF12: AFNOR Validation BIO 12/32 - 10/11- VIDAS UP Salmonella (SPT) for the detection of Salmonella spp.