

PQ262

PROTEINA ISOLADA DE SOJA EML

Lote : 230821

Lote Interno : 5788/23

Pedido : 404224

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

Cliente : 02366901 - COM DE CEREAIS QUATRO ESTRELAS EIRELI ME

Ensaio : 454650
Nota Fiscal : 000344373

PRODUTO HALAL

Método	Ensaio	Resultados	Padrões	Ref
ITO148 POP001	CINZAS	4,10 %	NÃO MAIS QUE 5,0%	REF01
ITO016 POP001	PH	7,60	6,5 - 8,0	REF01
ITO017 POP001	PROTEINA (BASE SECA)	90,27 %	NÃO MENOS QUE 90,0%	REF01
ITO029 POP001	TEOR DE Gordura	CONFORME	NÃO MAIS QUE 1,0%	REF01
ITO009 POP001	TESTE DE EMULSÃO	CONFORME	GEL FIRME	REF11
ITO031 POP001	UMIDADE (DSO A 105°C)	6,17 %	NÃO MAIS QUE 7,0%	REF01
ITO114 POP001	ASPECTO	CONFORME	PO	REF49
ITO114 POP001	CCR	CONFORME	CREME	REF49
ITO114 POP001	SABOR / ODO	CONFORME	CARACTERÍSTICO	REF49
ITO042 POP004	BACILLUS CEREUS	<500 UFC/G	< 500 UFC/G	REF54
ITO085 POP001	GRANULOMETRIA PENEIRA MESH 100	92,35 %	PASSA MN 90,0%	REF44

Metodologias

REF01 Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos. IV Edição - Brasília, 2005.

REF11 Desenvolvimento interno

REF49 Análise de umidade por infravermelho

REF54 Dutosco: S. D. Análise Sensorial de Alimentos. 3ª edição Curitiba, Champagnat, 2011

REF54 ISO 7932:2016 - Método horizontal para a enumeração presumida de *Bacillus cereus* — Técnica de contagem de colônias a 30 °C.

REF44 Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Normas Genéricas de Amostragem para análise de rotina. São Paulo, Março 2008 / Official Analytical Methods of the Spice Trade Association ASTA, 4ª edição, 1997



quatro estrelas

Empório

ALINE EMERENCIANO
Gerente do Controle de 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 MB Monitoradas conforme POP interno