

	LAUDO DE ANÁLISE	R-CQ-094	
		Revisão	02

PRODUTO: LEITE EM PÓ DESNATADO INSTANTÂNEO COM VITAMINAS A, C e D.

MARCA: LA SERENISSIMA

EMBALAGEM: sacos 25 Kg

PARÂMETROS ORGANOLÉPTICOS

ANÁLISE	RESULTADO	ESPECIFICAÇÃO
Aspecto	característico	Pó uniforme sem grumos, ausente de substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis.
Cor	característico	Branco amarelado.
Sabor e odor	característico	Agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido.

PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS

ANÁLISE	RESULTADOS	ESPECIFICAÇÃO	MÉTODO
Umidade	3,8	máx. 4,0 %	IT-CQ-009
Acidez titulável	14,8	máx. 18 ml NaOH 0,1 N/10g SNG	IT-CQ-009
Gordura	0,5	máx. 1,5 %	IT-CQ-009
Umectabilidade	2	máx. 60 segundos	IT-CQ-009
*Partículas queimadas	Disco A	máx. Disco B	ADPI BOLETIN 916
*Índice de insolubilidade	< 0,1	máx. 1,0 ml	ISO 8156 IDF 129
*Dispersabilidade	97	min 85 %	ISO/TS 17758-IDF/RM87
*Aflatoxina M1	< 0,5	máx. 5 µg/kg	IAGAC, 76, 1993
*Vitamina A	96	96 µg/20 g	ISO 12080-2
*Vitamina C	6,8	6,8 mg/20 g	BSI EN 14130
*Vitamina D	1,2	1,2 µg/20 g	ISO 14892

PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS

ANÁLISE	RESULTADOS	ESPECIFICAÇÃO	MÉTODO
Microorganismos aeróbicos mesófilos	$6,0 \times 10^2$	máx. 3×10^4 UFC/g	IT-CQ-026
Enterobactérias	< 10	máx. 10 UFC/g	IT-CQ-026
*Coliformes a 45 °C	< 0,3	< 3 NMP/g	BAM CH 4
*Estafilococos coag. Positiva	< 10	máx. 10 UFC/g	APND 01/06-09-97
*Salmonella ssp	Ausente	Ausente/25 g	ISO 6579-1:2017
*Bacillus cereus	< 10	máx. 5×10^2 UFC/g	ISO 7932:2004

*Análise anual.

Empório

Os resultados descritos nesse laudo são referentes à amostra analisada

Registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA: D052/B-I-01692

Guaratinguá