



COPRA

Indústria Alimentícia

DEPARTAMENTO DE GARANTIA DE QUALIDADE

LAUDO DE ANÁLISES

Nº do Laudo:001

ÓLEO DE COCO EXTRA VIRGEM

Produto:

Lote:

91019616 91120216

Fabricação:

14/07/2016 20/07/2016

Prazo de validade:

24 MESES

ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICA

DETERMINAÇÃO

ESPECIFICAÇÃO

91019616

91120216

RESULTADOS DE ANÁLISES

Umidade (g/100)

Máx. 1,00

0,3

0,31

Acidez (mL NaOH 0,1N/100g)

Máx. 2,0

0,2

0,25

ANÁLISES MICROBIOLÓGICA

DETERMINAÇÃO

ESPECIFICAÇÃO

91019616

91120216

RESULTADO DE ANÁLISES

Coliformes a 45°C (N.M.P./g)

Máx. 5

<0,3

<0,3

Estafilococos coagulase

Máx. 10²

0

0

OBS: As expressões(<0,3) e (<estimado<10) equivalem a ausência de crescimento na menor diluição da amostra.

AValiação SENSORIAL

DETERMINAÇÃO

91019616

91120216

RESULTADO DE ANÁLISES

ASPECTO

Viscoso

COR

Característico

ODOR

Característico

SABOR

Característico

CONCLUSÃO: Produto de acordo com os padrões legais vigentes(Resolução - RDC nº12 de 02 de janeiro de 2001, ANVISA -

Ministério da Saúde, item 2,1,anexo II

nº 270, 22 de

Referências:

A39AOAC - Food and Drug Administration-Bacteriological Analytical H36Janeiro/2001.

Procedimentos para amostragem de alimentos - POP TC AL 001

Procedimentos para preservação e transporte de amostras de alimentos- POP TC AL 002

Este laudo foi emitido eletronicamente e é válido sem assinatura

Nathalie Cordeiro - Engª Química
Responsável Técnica