

RELATÓRIO DE ENSAIO Nº: 102023/12315-868

Produto: CHOCO BOLL

Tipo:

Lote: 2682

Turno: T3

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Item de Análise	Especificação	Resultado
Aspecto	Esférico	Esférico
Cor	Marrom Avermelhado	Marrom Avermelhado
Odor / Sabor	Achocolatado	Achocolatado
Textura	Crocante	Crocante

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Item de Análise	Especificação	Resultado
Densidade	176 g/L a 208 g/L	195 g/L
Umidade real	1,0% a 7,0%	4%
pH	5,0 - 7,0	5,57
Acidez	0 - 3%	0,22%

CARACTERÍSTICAS GENETICAMENTE MODIFICADAS - GMO

Item de Análise	Especificação	Resultado
Cry1Ab, CP4, PAT/pat,	1%	AUSENTE
Cry1F e Vip3A	1%	AUSENTE

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Item de Análise	Especificação	Resultado
Coliformes a 45°C/g	1,0 UFC/g	< 1,0 UFC/g
Salmonella/25g	Ausente	AUSENTE
Escherichia coli/g	Máx. 10 ³ UFC/g	< 10 ³ UFC/g

MICOTOXINAS

Item de Análise	Especificação	Resultado
Aflatoxinas B1, B2, G1, G2	Máx. 20 ppb	AUSENTE
Ocratoxina A	Máx. 10 ppb	AUSENTE
Desoxivalenol - DON	Máx. 1000 ppb	AUSENTE
Zearalenona	Máx. 100 ppb	AUSENTE
Fumonissina B1 + B2	Máx. 1000 ppb	AUSENTE

METAIS PESADOS

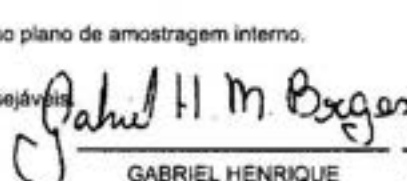
Item de Análise	Especificação	Resultado
Arsênio (mg/kg)	Máx. 0,30	<LOQ(**)
Chumbo (mg/kg)	Máx. 0,20	<LOQ(**)
Cádmio (mg/kg)	Máx. 0,10	<LOQ(**)

Observações Importantes:

(*) Análise realizadas em laboratório externo, conforme frequência definida no plano de amostragem interno.

(**) <LOQ - Menor que o Limite de Quantificação.

Estocagem: Estocar em local seco e arejado, isento de odores fortes e indesejáveis.


GABRIEL HENRIQUE
Analista Responsável


Leonardo Magalhães de Castro
Responsável Técnico
CRQ 12200072 XII Região GO