

LAUDO DE ANÁLISE		R-CQ-094
		Revisão 02

PRODUTO: LEITE EM PÓ INTEGRAL 5106

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	3,3	máx. 3,5 %	IT-CQ-009
Acidez titulável	16,5	máx. 18 ml NaOH 0,1 N/10g SNG	IT-CQ-009
Gordura	26,5	mín. 26 %	IT-CQ-009
*Partículas queimadas	Disco A	máx. Disco B	ADPI BOLETIN 916
*Índice de insolubilidade	< 0,5	máx. 1,0 ml	ISO 8156 IDF 129
*Aflatoxina M1	< 0,5	máx. 5 µg/kg	IAOAC, 76, 1993
*Proteínas no extrato seco desengordurado	35,20	mín. 34 %	ISO 8968-1 IDF 20-1

PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS

ANÁLISE	RESULTADOS	ESPECIFICAÇÃO	MÉTODO
Microrganismos aeróbicos mesófilos	$1,0 \times 10^4$	máx. 3×10^4 UFC/g	IT-CQ-026
Enterobactérias	< 10	máx. 10 UFC/g	IT-CQ-026
*Enterotoxinas estafilocócicas	Ausente	máx. 10/g	MP/B/110 ver O 2006
*Coliformes a 45 °C	0	< 3 NMP/g	BAM Ch 4
*Estafilococos coag. Positiva	< 10	máx. 10 UFC/g	AFNOR 01/06/09-97
*Salmonella ssp	Ausente	Ausente/25 g	ISO 6579-1:2017
*Bacillus cereus	< 10	máx. 5×10^2 UFC/g	ISO 2932:2004

*Análise anual.

quatro estrelas
Empório

Os resultados descritos nesse laudo são referentes à amostra analisada
Registro no Ministério da Agricultura/SIF/DI/PQA: 0002/B-1-01692

Guarapuá
LABORATÓRIO DE ANÁLISES