



# BOLETIM DE ANÁLISE

## AÇÚCAR ALTA GAMA

### AZÚCAR ALTA GAMA/ SUCRE HAUTE GAMME/ HIGH RANGE SUGAR

Data de elaboração:  
03-06-2014

Versão: 1

*Produto: Açúcar Alta Gama*  
Azúcar Alta Gama/ Sucre Haute Gamme/ High Range Sugar  
*Data de fabrico do lote: 03-06-2014*  
*Lote NCA: 32D0306401*

Parâmetros	Método Ensaio	Resultados	Unidades
<b>Cor</b> Color/ Couleur/ Colour	D.IT.LP.72	Branco	-
<b>Odor</b> Olor/ Odeur/ Odor	D.IT.LP.72	Ausência de odores estranhos	-
<b>Sabor</b> Sabor/ Saveur/ Taste	D.IT.LP.72	Doce e ausência de sabores estranhos	-
<b>Tipo de Cor (1)</b> Color Tipo/ Couleur Type/ Colour Type	D.IT.LP.08	1,39	Pontos
<b>Cor em Solução (2)</b> Color en Solution/ Couleur en Solution/ Solution Colour	D.IT.LP.09	3,41 26	Pontos U.I.
<b>Cinzas (3)</b> Cinzas/ Cendres/ Ashes	D.IT.LP.10	5,27 0,00948	Pontos %
<b>Pontos Totais (1+2+3)</b> Total Puntos/ Total Points/ Total Points	-	10,07	Pontos
<b>Polarização</b> Polarización/ Polarisation/ Polarisation	D.IT.LP.04	99,9	°Z
<b>Humidade</b> Humedad/ Humidité/ Moisture	D.IT.LP.11	0,006	%
<b>Matéria Insolúvel</b> Materia Insoluble/ Matière Insoluble/ Insoluble Matter	D.IT.LP.13	2,4	ppm
<b>Teste de Limpeza</b> Test de Limpieza/ Test de Propreté/ Cleaning Test	D.IT.LP.71	1,0	Pontos negros
<b>Anidrido Sulfuroso</b> Anhidrido Sulfuroso/ Anhydride Sulfureux/ Sulfur Dioxide	D.IT.LP.15	< 1	ppm
<b>Açúcar Invertido</b> Azúcar Invertido/ Sucre Inverti/ Invert Sugar	D.IT.LP.17	0,014	%
<b>Turvação</b> Turbidez/ Turbidité/ Turbidity	D.IT.LP.27	6	U.I.
<b>Teste de Floculação (*)</b> Test floculación/ Test de floc/ Floc test	D.IT.LP.16	Negativo	-
<b>Granulometria</b> Granulometria/ Granulométrie/ Particle Size Distribution	D.IT.LP.14	0,52 28,36 3,41	A.M (mm) C.V (%) < 0,250 mm (%)
<b>Bactérias Mesófilas (**)</b> Bactérias Mesófilas/ Bactéries Mésophiles/ Mesophilic Bacteria	Externo	3	ufc/10g
<b>Bolores (**)</b> Mohos/ Moisissures/ Moulds	Externo	0	ufc/10g
<b>Leveduras (**)</b> Levaduras/ Levures/ Yeast	Externo	1	ufc/10g
<b>Bactérias Termófilas Acidófilas (TAB) (**)</b> Acidófilas Bactérias Termófilas/ Acidophiles Bactéries Thermophiles/ Thermophilic Acidophilic Bacteria	Externo	8	ufc/50g
<b>TAB's produtoras de Guaiacol (**)</b> Guayacol/ Gaicol/ Guaiacol	Externo	Negativo	/50g
<b>Escherichia Coli (**)</b> Escherichia Coli/ Escherichia Coli/ Escherichia Coli	Externo	Negativo	/10g
<b>Coliformes Totais (**)</b> Coliformes Totais/ Coliformes Totaux/ Total Coliformes	Externo	Negativo	/10g
<b>Salmonella (**)</b> Salmonella/ Salmonelle/ Salmonella	Externo	Negativo	/25g
<b>Arsénio (***)</b> Arsénico/ Arsenic/ Arsenic	Externo	<L.Q. (= 0,005)	ppm
<b>Cobre (***)</b> Cobre/ Cuivre/ Copper	Externo	0,006	ppm
<b>Chumbo (***)</b> Plomo/ Plomb/ Lead	Externo	<L.Q. (= 0,005)	ppm
<b>Mercurio (***)</b> Mercurio/ Mercure/ Mercury	Externo	<L.Q. (= 0,005)	ppm
<b>Cádmio (***)</b> Cadmio/ Cadmium/ Cadmium	Externo	<L.Q. (= 0,005)	ppm
<b>Ferro (***)</b> Hierro/ Fer/ Iron	Externo	0,277	ppm

Apreciação: Parâmetros de acordo com Especificação Técnica \_ Açúcar Alta Gama.

Chefe de Laboratório de Processo  
Teresa Duarte

*T. Duarte*

Obs: (\*) Valor do último controle semanal em expedição; (\*\*) Valor do último controle mensal em expedição; (\*\*\*) Valor do último controle mensal em produção. L.Q. – Limite de quantificação.