

 DAI SOCIEDADE DE DESENVOLVIMENTO AGRO-INDUSTRIAL, S.A.	BOLETIM DE ANÁLISE	Data de elaboração: 08-03-2014
	AÇÚCAR ALTA GAMA AZÚCAR ALTA GAMA/ SUCRE HAUTE GAMME/ HIGH RANGE SUGAR	Versão: 1

Produto: Açúcar Alta Gama
Açúcar Alta Gama/ Sucre Haute Gamme/ High Range Sugar
Data de fabrico do lote: 08-03-2014
Lote NCA: 32D0803401

Parâmetros	Método Ensaio	Resultados	Unidades
Cor Color/ Couleur/ Colour	D.IT.LP.72	Branco	-
Odor Olor/ Odeur/ Odor	D.IT.LP.72	Ausência de odores estranhos	-
Sabor Sabor/ Saveur/ Taste	D.IT.LP.72	Doce e ausência de sabores estranhos	-
Tipo de Cor (1) Color Tipo/ Couleur Type/ Colour Type	D.IT.LP.08	1,59	Pontos
Cor em Solução (2) Color en Solution/ Couleur en Solution/ Solution Colour	D.IT.LP.09	3,22	Pontos
Cinzas (3) Cenizas/ Cendres/ Ashes	D.IT.LP.10	5,07	Pontos
Pontos Totais (1+2+3) Total Puntos/ Total Points/ Total Points	-	24	U.I.
Polarização Polarización/ Polarisación/ Polarisaton/ Polarisaton	D.IT.LP.04	5,07	Pontos %
Humidade Humedad/ Humidité/ Moisture	D.IT.LP.11	0,00913	%
Materia Insolúvel Materia Insoluble/ Matière Insoluble/ Insoluble Matter	D.IT.LP.13	9,88	Pontos
Teste de Limpeza Test de Limpieza/ Test de Propreté/ Cleaning Test	D.IT.LP.71	99,9	°Z
Anidrido Sulfuroso Anhidrido Sulfuroso/ Anhydride Sulfureux/ Sulfur Dioxide	D.IT.LP.15	0,004	%
Açúcar Invertido Azúcar Invertido/ Sucre Inverti/ Invert Sugar	D.IT.LP.17	2,4	ppm
Turvação Turbidez/ Turbidité/ Turbidity	D.IT.LP.27	1,0	Pontos negros
Teste de Floculação (*) Test floculación/ Test de floc/ Floc test	D.IT.LP.16	1,0	Pontos negros
Granulometria Granulometria/ Granulométrie/ Particle Size Distribution	D.IT.LP.14	0,51	A.M (mm)
Bactérias Mesófilas (**) Bactérias Mesófilas/ Bactéries Mésophiles/ Mesophilic Bacteria	Externo	30,72	C.V (%)
Bolores (**) Mohos/ Moisissures/ Moulds	Externo	6,47	< 0,250 mm (%)
Leveduras (**) Levaduras/ Levures/ Yeast	Externo	2	ufc/10g
Bactérias Termófilas Acidófilas (TAB) (**) Acidófilas Bactérias Termófilas/ Acidophiles Bactéries Thermophiles/ Thermophilic Acidophilic Bacteria	Externo	<1	ufc/10g
TAB's produtoras de Guaiacol (**) Guayacol/ Gaïacol/ Guaiacol	Externo	<1	ufc/10g
Escherichia Coli (**) Escherichia Coli/ Escherichia Coli/ Escherichia Coli	Externo	17	ufc/50g
Coliformes Totais (**) Coliformes Totais/ Coliformes Totaux/ Total Coliformes	Externo	Negativo	/50g
Salmonella (**) Salmonella/ Salmonelle/ Salmonella	Externo	Negativo	/10g
Arsénio (***) Arsénico/ Arsenic/ Arsenic	Externo	Negativo	/10g
Cobre (***) Cobre/ Cuivre/ Copper	Externo	<L.Q. (= 0,005)	ppm
Chumbo (***) Plomo/ Plomb/ Lead	Externo	0,006	ppm
Mercúrio (***) Mercurio/ Mercure/ Mercury	Externo	<L.Q. (= 0,005)	ppm
Cádmio (***) Cadmio/ Cadmium/ Cadmium	Externo	<L.Q. (= 0,005)	ppm
Ferro (***) Hierro/ Fer/ Iron	Externo	<L.Q. (= 0,005)	ppm
Ferro (***) 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 controlo semanal em expedição; (**) Valor do último controlo mensal em expedição; (***) Valor do último controlo mensal em produção. L.Q. – Limite de quantificação.