



BOLETIM DE ANÁLISE

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

Data de elaboração:
13-09-2013

Versão: 1

Produto: Açúcar Alta Gama

Açúcar Alta Gama/ Sucre Haute Gamme/ High Range Sugar

Data de fabrico do lote: 13-09-2013

Lote NCA: 32D1309301

Parâmetros	Método Ensaio	Resultados	Unidades
<u>Cor</u> Color/ Couleur/ Colour	D.IT.LP.72	Branco	-
<u>Odor</u> Olor/ Odeur/ Odor	D.IT.LP.72	Ausência de odores estranhos	-
<u>Sabor</u> Sabor/ Saveur/ Taste	D.IT.LP.72	Doce e ausência de sabores estranhos	-
<u>Tipo de Cor (1)</u> Color Tipo/ Couleur Type/ Colour Type	D.IT.LP.08	1,06	Pontos
<u>Cor em Solução (2)</u> Color en Solution/ Couleur en Solution/ Solution Colour	D.IT.LP.09	2,87 22	Pontos U.I.
<u>Cinzas (3)</u> Cenizas/ Cendres/ Ashes	D.IT.LP.10	5,44 0,00980	Pontos %
<u>Pontos Totais (1+2+3)</u> Total Puntos/ Total Points/ Total Points	-	9,37	Pontos
<u>Polarização</u> Polarización/ Polarisation/ Polarisation	D.IT.LP.04	99,9	°Z
<u>Humidade</u> Humedad/ Humidité/ Moisture	D.IT.LP.11	0,010	%
<u>Matéria Insolúvel</u> Materia Insoluble/ Matière Insoluble/ Insoluble Matter	D.IT.LP.13	5,1	ppm
<u>Teste de Limpeza</u> Test de Limpieza/ Test de Propreté/ Cleaning Test	D.IT.LP.71	1,0	Pontos negros
<u>Anidrido Sulfuroso</u> Anhidrido Sulfuroso/ Anhydride Sulfureux/ Sulfur Dioxide	D.IT.LP.15	< 1	ppm
<u>Açúcar Invertido</u> Azúcar Invertido/ Sucre Inverti/ Invert Sugar	D.IT.LP.17	0,012	%
<u>Turvação</u> Turbidez/ Turbidité/ Turbidity	D.IT.LP.27	3	U.I.
<u>Teste de Floculação (*)</u> Test floculación/ Test de floc/ Floc test	D.IT.LP.16	Negativo	-
<u>Granulometria</u> Granulometria/ Granulométria/ Particle Size Distribution	D.IT.LP.14	0,55 28,45 3,35	A.M (mm) C.V (%) < 0,250 mm (%)
<u>Bactérias Mesófilas (**)</u> Bactérias Mesófilas/ Bactéries Mésophiles/ Mesophilic Bacteria	Externo	10	ufc/10g
<u>Bolores (**)</u> Mohos/ Moisissures/ Moulds	Externo	<1	ufc/10g
<u>Leveduras (**)</u> Levaduras/ Levures/ Yeast	Externo	<1	ufc/10g
<u>Bactérias Termófilas Acidófilas (TAB) (**)</u> Acidófilos Bactérias Termófilas/ Acidophiles Bactéries Thermophiles/ Thermophilic Acidophilic Bacteria	Externo	11	ufc/50g
<u>TAB's produtoras de Guaiacol (**)</u> Guayacoli/ Gaicol/ Guaiacol	Externo	Negativo	/50g
<u>Escherichia Coli (**)</u> Escherichia Coli/ Escherichia Coli/ Escherichia Coli	Externo	Negativo	/10g
<u>Coliformes Totais (**)</u> Coliformes Totais/ Coliformes Totaux/ Total Coliformes	Externo	Negativo	/10g
<u>Salmonella (**)</u> Salmonella/ Salmonelle/ Salmonella	Externo	Negativo	/25g
<u>Arsénio (***)</u> Arsénico/ Arsenic/ Arsenic	Externo	<L.Q. (= 0,005)	ppm
<u>Cobre (***)</u> Cobre/ Cuivre/ Copper	Externo	0,007	ppm
<u>Chumbo (***)</u> Plomo/ Plomb/ Lead	Externo	<L.Q. (= 0,005)	ppm
<u>Mercúrio (***)</u> Mercurio/ Mercure/ Mercury	Externo	<L.Q. (= 0,005)	ppm
<u>Cádmio (***)</u> Cadmio/ Cadmium/ Cadmium	Externo	<L.Q. (= 0,005)	ppm
<u>Ferro (***)</u> Hierro/ Fer/ Iron	Externo	0,190	ppm

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

Chefe de Laboratório de Processo
Teresa Duarte

Teresa 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.