



BOLETIM DE ANÁLISE

AÇÚCAR ALTA GAMA

AZÚCAR ALTA GAMA/ SUCRE HAUTE GAMME/ HIGH RANGE SUGAR

Data de elaboração:
18-03-2013

Versão: 1

Produto: Açúcar Alta Gama
Açúcar Alta Gama/ SUCRE HAUTE GAMME/ High Range Sugar
Data de fabrico do lote: 18-03-2013
Lote NCA: 32D1803301

Parâmetros	Método Ensaio	Resultados	Unidades
Cor <i>Color/ Couleur/ Colour</i>	D.IT.LP.72	Branco	-
Odor <i>Olor/ Odeur/ Odor</i>	D.IT.LP.72	Ausência de odores estranhos	-
Sabor <i>Sabor/ Saveur/ Taste</i>	D.IT.LP.72	Doce e ausência de sabores estranhos	-
Tipo de Cor (1) <i>Color Tipo/ Couleur Type/ Colour Type</i>	D.IT.LP.08	1,52	Pontos
Cor em Solução (2) <i>Color en Solution/ Couleur en Solution/ Solution Colour</i>	D.IT.LP.09	4,10	Pontos
Cinzas (3) <i>Cenizas/ Cendres/ Ashes</i>	D.IT.LP.10	3,32	Pontos
Pontos Totais (1+2+3) <i>Total Pontos/ Total Points/ Total Points</i>	-	0,00598	U.I. Pontos %
Polarização <i>Polarización/ Polarisation/ Polarisation</i>	D.IT.LP.04	8,94	Pontos
Humidade <i>Humedad/ Humidité/ Moisture</i>	D.IT.LP.11	99,9	°Z
Matéria Insolúvel <i>Matière Insoluble/ Matière Insoluble/ Insoluble Matter</i>	D.IT.LP.13	0,012	%
Teste de Limpeza <i>Test de Limpeza/ Test de Propreté/ Cleaning Test</i>	D.IT.LP.71	2,5	ppm
Anidrido Sulfuroso <i>Anhydride Sulfureux/ Sulfur Dioxide</i>	D.IT.LP.15	1,0	Pontos negros
Açúcar Invertido <i>Azúcar Invertido/ SUCRE Inverti/ Invert Sugar</i>	D.IT.LP.17	< 1	ppm
Turvação <i>Turbidez/ Turbidité/ Turbidity</i>	D.IT.LP.27	0,017	%
Teste de Floculação (*) <i>Test floculación/ Test de floc/ Floc test</i>	D.IT.LP.16	4	U.I.
Granulometria <i>Granulometria/ Granulométrie/ Particle Size Distribution</i>	D.IT.LP.14	Negativo	-
Bactérias Mesófilas (**) <i>Bactérias Mesófilas/ Bactéries Mésophiles/ Mesophilic Bacteria</i>	Externo	0,48	A.M (mm)
Bolores (**) <i>Mohos/ Moisissures/ Moulds</i>	Externo	29,96	C.V (%)
Leveduras (**) <i>Levaduras/ Levures/ Yeast</i>	Externo	7,51	< 0,250 mm (%)
Bactérias Termófilas Acidófilas (TAB) (**) <i>Acidófilas Bactérias Termófilas/ Acidophiles Bactéries Thermophiles/ Thermophilic Acidophilic Bacteria</i>	Externo	8	ufc/10g
TAB's produtoras de Guaiacol (**) <i>Guayacol/ Gaiacol/ Guaiacol</i>	Externo	<1	ufc/10g
Escherichia Coli (**) <i>Escherichia Coli/ Escherichia Coli/ Escherichia Coli</i>	Externo	<1	ufc/10g
Coliformes Totais (**) <i>Coliformes Totais/ Coliformes Totaux/ Total Coliformes</i>	Externo	<1	ufc/10g
Salmonella (**) <i>Salmonella/ Salmonelle/ Salmonella</i>	Externo	2	ufc/50g
Arsénio (***) <i>Arsénico/ Arsenic/ Arsenic</i>	Externo	Negativo	/50g
Cobre (***) <i>Cobre/ Cuivre/ Copper</i>	Externo	Negativo	/10g
Chumbo (***) <i>Plomo/ Plomb/ Lead</i>	Externo	Negativo	/10g
Mercúrio (***) <i>Mercurio/ Mercure/ Mercury</i>	Externo	<L.Q. (= 0,005)	ppm
Cádmio (***) <i>Cadmio/ Cadmium/ Cadmium</i>	Externo	0,02	ppm
Ferro (***) <i>Hierro/ Fer/ Iron</i>	Externo	<L.Q. (= 0,005)	ppm
		0,195	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.