



# BOLETIM DE ANÁLISE

Data de elaboração:  
16-01-2015

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

Versão: 1

*Produto: Açúcar Alta Gama*  
*Azúcar Alta Gama/ Sucre Haute Gamme/ High Range Sugar*  
*Data de fabrico do lote: 16-01-2015*  
*Lote NCA: 32D1601501*

| Parâmetros  | Método Ensaio | Resultados                           | Unidades                              |
|---|---------------|--------------------------------------|---------------------------------------|
| <b>Cor</b><br>Color/ Couleur/ Colour  | D.IT.LP.72    | Branco                               | -                                     |
| <b>Odor</b><br>Olor/ Odeur/ Odor  | D.IT.LP.72    | Ausência de odores estranhos         | -                                     |
| <b>Sabor</b><br>Sabor/ Saveur/ Taste  | D.IT.LP.72    | Doce e ausência de sabores estranhos | -                                     |
| <b>Tipo de Cor (1)</b><br>Color Tipo/ Couleur Type/ Colour Type   | D.IT.LP.08    | 1,26                                 | Pontos                                |
| <b>Cor em Solução (2)</b><br>Color en Solution/ Couleur en Solution/ Solution Colour  | D.IT.LP.09    | 2,93<br>22                           | Pontos<br>U.I.                        |
| <b>Cinzas (3)</b><br>Cenizas/ Cendres/ Ashes  | D.IT.LP.10    | 4,49<br>0,00808                      | Pontos<br>%                           |
| <b>Pontos Totais (1+2+3)</b><br>Total Puntos/ Total Points/ Total Points  | -             | 8,68                                 | Pontos                                |
| <b>Polarização</b><br>Polarización/ Polarisation/ Polarisation  | D.IT.LP.04    | 99,9                                 | °Z                                    |
| <b>Humidade</b><br>Humedad/ Humidité/ Moisture  | D.IT.LP.11    | 0,004                                | %                                     |
| <b>Materia Insolúvel</b><br>Materia Insoluble/ Matière Insoluble/ Insoluble Matter  | D.IT.LP.13    | 2,6                                  | ppm                                   |
| <b>Teste de Limpeza</b><br>Test de Limpieza/ Test de Propreté/ Cleaning Test  | D.IT.LP.71    | 1,0                                  | Pontos negros                         |
| <b>Anidrido Sulfuroso</b><br>Anhydrido Sulfuroso/ Anhydride Sulfureux/ Sulfur Dioxide   | D.IT.LP.15    | <1                                   | ppm                                   |
| <b>Açúcar Invertido</b><br>Azúcar Invertido/ Sucre Inverti/ Invert Sugar  | D.IT.LP.17    | 0,017                                | %                                     |
| <b>Turvação</b><br>Turbidez/ Turbidité/ Turbidity   | D.IT.LP.27    | 4                                    | U.I.                                  |
| <b>Teste de Floculação (*)</b><br>Test floculación/ Test de floc/ Floc test   | D.IT.LP.16    | Negativo                             | -                                     |
| <b>Granulometria</b><br>Granulometria/ Granulométrie/ Particle Size Distribution  | D.IT.LP.14    | 0,54<br>32,21<br>5,37                | A.M (mm)<br>C.V (%)<br>< 0,250 mm (%) |
| <b>Bactérias Mesófilas (**)</b><br>Bactérias Mesófilas/ Bactéries Mésophiles/ Mesophilic Bacteria   | Externo       | 2                                    | ufc/10g                               |
| <b>Bolores (**)</b><br>Mohos/ Moisissures/ Moulds   | Externo       | 1                                    | ufc/10g                               |
| <b>Leveduras (**)</b><br>Levaduras/ Levures/ Yeast  | Externo       | 1                                    | ufc/10g                               |
| <b>Bactérias Termófilas Acidófilas (TAB) (**)</b><br>Acidófilas Bactérias Termófilas/ Acidophiles Bactéries Thermophiles/ Thermophilic Acidophilic Bacteria | Externo       | 7                                    | ufc/50g                               |
| <b>TAB's produtoras de Guaiacol (**)</b><br>Guayacol/ Gaiaacol/ Guaiacol  | Externo       | Negativo                             | /50g                                  |
| <b>Escherichia Coli (**)</b><br>Escherichia Coli/ Escherichia Coli/ Escherichia Coli  | Externo       | Negativo                             | /10g                                  |
| <b>Coliformes Totais (**)</b><br>Coliformes Totais/ Coliformes Totaux/ Total Coliformes   | Externo       | Negativo                             | /10g                                  |
| <b>Salmonella (**)</b><br>Salmonella/ Salmonelle/ Salmonella  | Externo       | Negativo                             | /25g                                  |
| <b>Arsénio (***)</b><br>Arsénico/ Arsenic/ Arsenic  | Externo       | <L.Q. (= 0,005)                      | ppm                                   |
| <b>Cobre (****)</b><br>Cobre/ Cuivre/ Copper  | Externo       | 0,01                                 | ppm                                   |
| <b>Chumbo (****)</b><br>Plomo/ Plomb/ Lead  | Externo       | <L.Q. (= 0,005)                      | ppm                                   |
| <b>Mercúrio (****)</b><br>Mercurio/ Mercure/ Mercury  | Externo       | <L.Q. (= 0,005)                      | ppm                                   |
| <b>Cádmio (****)</b><br>Cadmio/ Cadmium/ Cadmium  | Externo       | <L.Q. (= 0,005)                      | ppm                                   |
| <b>Ferro (****)</b><br>Hierro/ Fer/ Iron  | Externo       | 0,266                                | ppm                                   |

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

7/ Chefe de Laboratório de Processo  
Teresa Duarte

*Diana Augusto*

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.