

 DAI SOCIEDADE DE DESENVOLVIMENTO AGRO-INDUSTRIAL, S.A.	BOLETIM DE ANÁLISE	Data de elaboração: 22-01-2013
	AÇÚCAR ALTA GAMA AZÚCAR ALTA GAMA/ SUCRE HAUTE GAMME/ HIGH RANGE SUGAR	Versão: 1

Produto: Açúcar à saída de grossos – crivo 0,300
Azúcar a la salida de gruesos – criba 0,300/ Sucre a la sortie épais – de bluteur 0,300/ Sugar to thick exit – botter 0,300
Data de fabrico do lote: 22-01-2013
Lote NCA: 32D2201301

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	1,23	Pontos
Cor em Solução (2) Color en Solution/ Couleur en Solution/ Solution Colour	D.IT.LP.09	3,64 27	Pontos U.I.
Cinzas (3) Cenizas/ Cendres/ Ashes	D.IT.LP.10	5,19 0,00933	Pontos %
Pontos Totais (1+2+3) Total Puntos/ Total Points/ Total Points	-	10,06	Pontos
Polarização Polarización/ Polarisation/ Polarisation	D.IT.LP.04	99,9	°Z
Humidade Humedad/ Humidité/ Moisture	D.IT.LP.11	0,008	%
Matéria Insolúvel Materia Insoluble/ Matière Insoluble/ Insoluble Matter	D.IT.LP.13	2,6	ppm
Teste de Limpeza Test de Limpieza/ Test de Propreté/ Cleaning Test	D.IT.LP.71	1,0	Pontos negros
Anidrido Sulfuroso Anhidrido Sulfuroso/ Anhydride Sulfureux/ Sulfur Dioxide	D.IT.LP.15	< 1	ppm
Açúcar Invertido Azúcar Invertido/ Sucre Inverti/ Invert Sugar	D.IT.LP.17	0,015	%
Turvação Turbidez/ Turbidité/ Turbidity	D.IT.LP.27	4	U.I.
Teste de Floculação (*) Test floculación/ Test de floc/ Floc test	D.IT.LP.16	Negativo	-
Granulometria Granulometria/ Granulométrie/ Particle Size Distribution	D.IT.LP.14	0,57 27,70 0,38	A.M (mm) C.V (%) < 0,250 mm (%)
Bactérias Mesófilas (**) Bactérias Mesófilas/ Bactéries Mésophiles/ Mesophilic Bacteria	Externo	2	ufc/10g
Bolores (**) Mohos/ Moisissures/ Moulds	Externo	1	ufc/10g
Leveduras (**) Leveduras/ Levures/ Yeast	Externo	0	ufc/10g
Bactérias Termófilas Acidófilas (TAB) (**) Acidófilas Bactérias Termófilas/ Acidophiles Bactéries Thermophiles/ Thermophilic Acidophilic Bacteria	Externo	2	ufc/50g
TAB's produtoras de Guaiacol (**) Guayacol/ Geiacol/ Guaiacol	Externo	Negativo	/50g
Escherichia Coli (**) Escherichia Coli/ Escherichia Colii/ Escherichia Coli	Externo	Negativo	/10g
Coliformes Totais (**) Coliformes Totais/ Coliformes Totaux/ Total Coliformes	Externo	Negativo	/10g
Salmonella (**) Salmonella/ Salmonella/ Salmonella	Externo	Negativo	/25g
Arsénio (***) Arsénico/ Arsenic/ Arsenic	Externo	<L.Q. (= 0,005)	ppm
Cobre (***) Cobre/ Cuivre/ Copper	Externo	0,008	ppm
Chumbo (***) Plomo/ Plomb/ Lead	Externo	<L.Q. (= 0,005)	ppm
Mercurio (***) Mercurio/ Mercure/ Mercury	Externo	<L.Q. (= 0,005)	ppm
Cádmio (***) Cadmio/ Cadmium/ Cadmium	Externo	<L.Q. (= 0,005)	ppm
Ferro (***) Hierro/ Fer/ Iron	Externo	0,152	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.