

BOLETIM DE ANÁLISE

Data de
elaboração:
26-05-2015

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

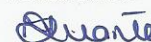
Data de fabrico do lote: 26-05-2015

Lote NCA: 32D2605501

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	1,40	Pontos
Cor em Solução (2) Color en Solucion/ Couleur en Solution/ Solution Colour	D.IT.LP.09	3,35 25	Pontos U.I.
Cinzas (3) Cenizas/ Cendres/ Ashes	D.IT.LP.10	5,45 0,00981	Pontos %
Pontos Totais (1+2+3) Total Pontos/ Total Points/ Total Points	-	10,20	Pontos
Polarização Polarización/ Polarisation/ Polarisation	D.IT.LP.04	99,9	°Z
Humidade Humedad/ Humidité/ Moisture	D.IT.LP.11	0,005	%
Matéria Insolúvel Materia Insoluble/ Matière Insoluble/ Insoluble Matter	D.IT.LP.13	2,2	ppm
Teste de Limpeza Test de Limpieza/ Test de Propreté/ Cleaning Test	D.IT.LP.71	1,0	Pontos negros
Anidrido Sulfuoso Anhidrido Sulfuoso/ Anhydride Sulfureux/ Sulfur Dioxide	D.IT.LP.15	<1	ppm
Açúcar Invertido Azúcar Invertido/ Sucre Inverti/ Invert Sugar	D.IT.LP.17	0,013	%
Turvação Turbidez/ Turbidité/ Turbidity	D.IT.LP.27	5	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	0,50 36,11 11,56	A.M (mm) C.V (%) < 0,250 mm (%)
Bactérias Mesófilas (**) Bactérias Mesófilas/ Bactéries Mésophiles/ Mesophilic Bacteria	Externo	6	ufc/10g
Bolores (**) Mohos/ Moisissures/ Moulds	Externo	2	ufc/10g
Leveduras (**) Levaduras/ Levures/ Yeast	Externo	0	ufc/10g
Bactérias Termófilas Acidófilas (TAB) (**) Acidófilas Bactérias Termófilas/ Acidophiles Bactéries Thermophiles/ Thermophilic Acidophilic Bacteria	Externo	4	ufc/50g
TAB's produtoras de Guaiacol (**) Guayacol/ Gaiacol/ Guaiacol	Externo	Negativo	/50g
Escherichia Coli (**) Escherichia Coli/ Escherichia Coli/ Escherichia Coli	Externo	Negativo	/10g
Coliformes Totais (**) Coliformes Totais/ Coliformes Totaux/ Total Coliformes	Externo	Negativo	/10g
Salmonella (**) Salmonella/ Salmonelle/ Salmonella	Externo	Negativo	/25g
Arsénio (***) Arsénico/ Arsenic/ Arsenic	Externo	<L.Q. (= 0,005)	ppm
Cobre (***) Cobre/ Cuivre/ Copper	Externo	0,016	ppm
Chumbo (***) Plomo/ Plomb/ Lead	Externo	<L.Q. (= 0,005)	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	0,279	ppm

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

Chefe de Laboratório de Processo
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.