

## BOLETIM DE ANÁLISE

### AÇÚCAR ALTA GAMA

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

Data de  
elaboração:  
27-03-2013

Versão: 1

*Produto: Açúcar Alta Gama*  
*Azúcar Alta Gama/ Sucre Haute Gamme/ High Range Sugar*  
*Data de fabrico do lote: 27-03-2013*  
*Lote NCA: 32D2703301*

Parâmetros	Método Ensaio	Resultados	Unidades
<b>Cor</b> Color/ Couleur/ Colour	D.IT.LP.72	Branco	-
<b>Odor</b> Olor/ Odeur/ Odor	D.IT.LP.72	Ausência de odores estranhos	-
<b>Sabor</b> Sabor/ Saveur/ Taste	D.IT.LP.72	Doce e ausência de sabores estranhos	-
<b>Tipo de Cor (1)</b> Color Tipo/ Couleur Type/ Colour Type	D.IT.LP.08	1,54	Pontos
<b>Cor em Solução (2)</b> Color en Solution/ Couleur en Solution/ Solution Colour	D.IT.LP.09	3,92	Pontos
<b>Cinzas (3)</b> Cenizas/ Cendres/ Ashes	D.IT.LP.10	29 3,17	U.I. Pontos
<b>Pontos Totais (1+2+3)</b> Total Puntos/ Total Points/ Total Points	-	0,00571	%
<b>Polarização</b> Polarización/ Polarisation/ Polarisation	D.IT.LP.04	8,63	Pontos
<b>Humidade</b> Humedad/ Humidité/ Moisture	D.IT.LP.11	99,9	°Z
<b>Materia Insolúvel</b> Materia Insoluble/ Matière Insoluble/ Insoluble Matter	D.IT.LP.13	0,010	%
<b>Teste de Limpeza</b> Test de Limpeza/ Test de Propreté/ Cleaning Test	D.IT.LP.71	3,0	ppm
<b>Anidrido Sulfuroso</b> Anhidrido Sulfuroso/ Anhydride Sulfureux/ Sulfur Dioxide	D.IT.LP.15	1,0	Pontos negros
<b>Açúcar Invertido</b> Azúcar Invertido/ Sucre Inverti/ Invert Sugar	D.IT.LP.17	< 1	ppm
<b>Turvação</b> Turbidez/ Turbidité/ Turbidity	D.IT.LP.27	0,015	%
<b>Teste de Floculação (*)</b> Test floculación/ Test de floc/ Floc test	D.IT.LP.16	4	U.I.
<b>Granulometria</b> Granulometria/ Granulométrie/ Particle Size Distribution	D.IT.LP.14	Negativo	-
<b>Bactérias Mesófilas (**)</b> Bactérias Mesófilas/ Bactéries Mésophiles/ Mesophilic Bacteria	Externo	0,48 30,22 7,48	A.M (mm) C.V (%) < 0,250 mm (%)
<b>Bolores (**)</b> Mohos/ Moisissures/ Moulds	Externo	8	ufc/10g
<b>Leveduras (**)</b> Levaduras/ Levures/ Yeast	Externo	<1	ufc/10g
<b>Bactérias Termófilas Acidófilas (TAB) (**)</b> Acidófilos Bactérias Termófilas/ Acidophiles Bactéries Thermophiles/ Thermophilic Acidophilic Bacteria	Externo	<1	ufc/10g
<b>TAB's produtoras de Guaiacol (**)</b> Guayacol/ Gaiacol/ Guaiacol	Externo	2	ufc/50g
<b>Escherichia Coli (**)</b> Escherichia Coli/ Escherichia Coli/ Escherichia Coli	Externo	Negativo	/50g
<b>Coliformes Totais (**)</b> Coliformes Totais/ Coliformes Totaux/ Total Coliformes	Externo	Negativo	/10g
<b>Salmonella (**)</b> Salmonella/ Salmonelle/ Salmonella	Externo	Negativo	/25g
<b>Arsénio (***)</b> Arsénico/ Arsenic/ Arsenic	Externo	<L.Q. (= 0,005)	ppm
<b>Cobre (***)</b> Cobre/ Cuivre/ Copper	Externo	0,02	ppm
<b>Chumbo (***)</b> Plomo/ Plomb/ Lead	Externo	<L.Q. (= 0,005)	ppm
<b>Mercúrio (***)</b> Mercurio/ Mercure/ Mercury	Externo	<L.Q. (= 0,005)	ppm
<b>Cádmio (***)</b> Cadmio/ Cadmium/ Cadmium	Externo	<L.Q. (= 0,005)	ppm
<b>Ferro (***)</b> Hierro/ Fer/ Iron	Externo	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 controlo semanal em expedição; (\*\*) Valor do último controlo mensal em expedição; (\*\*\*) Valor do último controlo mensal em produção. L.Q. – Limite de quantificação.