



BOLETIM DE ANÁLISE

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

Data de
elaboração:
30-05-2014

Versão: 1

Produto: Açúcar à saída de grossos – crivo 0,300

Açúcar a la salida de gruesos – criba 0,300/ Sucre a la sortie épais – de bñteur 0,300/ Sugar to thick exit – boiler 0,300

Data de fabrico do lote: 30-05-2014

Lote NCA: 32D3005401

| 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 | 1,41 | Pontos |
| Cor em Solução (2) Color en Solucion/ Couleur en Solution/ Solution Colour | D.IT.LP.09 | 3,39 25 | Pontos U.I. |
| Cinzas (3) Cenizas/ Cendres/ Ashes | D.IT.LP.10 | 5,14 0,00925 | Pontos % |
| Pontos Totais (1+2+3) Total Pontos/ Total Points/ Total Points | - | 9,94 | Pontos |
| Polarização Polarización/ Polarisación/ Polarisation | D.IT.LP.04 | 99,9 | °Z |
| Humidade Humedad/ Humidité/ Moisture | D.IT.LP.11 | 0,006 | % |
| 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 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 | 0,014 | % |
| Turvação Turbidez/ Turbidité/ Turbidity | D.IT.LP.27 | 6 | 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 | 0,56 21,54 0,08 | A.M (mm) C.V (%) < 0,250 mm (%) |
| Bactérias Mesófilas (**) Bactérias Mesófilas/ Bactéries Mesophiles/ Mesophilic Bacteria | Externo | 3 | ufc/10g |
| Bolores (**) Mohos/ Moisissures/ Moulds | Externo | 0 | ufc/10g |
| Leveduras (**) Levaduras/ Levures/ Yeast | Externo | 1 | ufc/10g |
| Bactérias Termófilas Acidófilas (TAB) (**) Acidófilas Bactérias Termófilas/ Acidophiles Bactéries Thermophiles/ Thermophilic Acidophilic Bacteria | Externo | 8 | ufc/50g |
| TAB's produtoras de Guaiaacol (**) 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 | 0,006 | 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 | 0,277 | ppm |

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

Chefe de Laboratório de Processo
Teresa Duarte

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.

Este Boletim não pode ser reproduzido parcial ou totalmente, sem autorização da entidade emissora pág 1 de 1

DPR: 074.03