



BOLETIM DE ANÁLISE

Data de elaboração:
31-01-2014

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

Versão: 1

Produto: Açúcar Alta Gama

Açúcar Alta Gama/ Sucre Haute Gamme/ High Range Sugar

Data de fabrico do lote: 31-01-2014

Lote NCA: 32D3101401

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	1,50	Pontos
Cor em Solução (2) Color en Solution/ Couleur en Solution/ Solution Colour	D.IT.LP.09	4,14 31	Pontos U.I.
Cinzas (3) Cinzas/ Cendres/ Ashes	D.IT.LP.10	5,34 0,00962	Pontos %
Pontos Totais (1+2+3) Total Pontos/ Total Points/ Total Points	-	10,98	Pontos
Polarização Polarización/ Polarisación/ Polarisation	D.IT.LP.04	99,9	°Z
Humidade Humedad/ Humidité/ Moisture	D.IT.LP.11	0,004	%
Matéria Insolúvel Materia Insoluble/ Matière Insoluble/ Insoluble Matter	D.IT.LP.13	3,3	ppm
Teste de Limpeza Test de Limpeza/ 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 flocc/ Flocc test	D.IT.LP.16	Negativo	-
Granulometria Granulometria/ Granulométrie/ Particle Size Distribution	D.IT.LP.14	0,48 32,71 10,07	A.M (mm) C.V (%) < 0,250 mm (%)
Bactérias Mesófilas (**) Bactérias Mesófilas/ Bactéries Mesophiles/ Mesophilic Bacteria	Externo	30	ufc/10g
Bolores (**) Mohos/ Moisissures/ Moulds	Externo	0	ufc/10g
Leveduras (**) Levaduras/ Levures/ Yeast	Externo	2	ufc/10g
Bactérias Termófilas Acidófilas (TAB) (**) Acidófilas Bactérias Termófilas/ Acidophiles Bactéries Thermophiles/ Thermophilic Acidophilic Bacteria	Externo	5	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	0,006	ppm
Chumbo (****) Plomo/ Plomb/ Lead	Externo	<L.Q. (= 0,005)	ppm
Mercúrio (****) Mercurio/ Mercure/ Mercury	Externo	<L.Q. (= 0,005)	ppm
Cádmio (****) Cádmio/ 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

T. Duarte

Obs: (*) Valor do último controle semanal em expedição; (**) Valor do último controle mensal em expedição; (***) Valor do último controle mensal em produção. L.Q. - Limite de quantificação.