

BOLETIM DE ANÁLISE

Data de
elaboração:
28-08-2013

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: 28-08-2013

Lote NCA: 32D2806301

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	1,60	Pontos
Cor em Solução (2) Color en Solution/ Couleur en Solution/ Solution Colour	D.IT.LP.09	4,06 30	Pontos U.I.
Cinzas (3) Cenizas/ Cendres/ Ashes	D.IT.LP.10	3,69 0,00664	Pontos %
Pontos Totais (1+2+3) Total Pontos/ Total Points/ Total Points	-	9,35	Pontos
Polarização Polarización/ Polarisation/ Polarisation	D.IT.LP.04	99,9	%
Humidade Humedad/ Humidity/ Moisture	D.IT.LP.11	0,009	%
Matéria Insolúvel Materia insoluble/ Matière Insoluble/ Insoluble Matter	D.IT.LP.13	4,0	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/ Turbidity/ Turbidity	D.IT.LP.27	4	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	0,50 28,43 4,39	A.M (mm) C.V (%) < 0,250 mm (%)
Bactérias Mesófilas (**) Bactérias Mesófilas/ Bactéries Mésophiles/ Mesophilic Bacteria	Externo	10	ufc/10g
Bolores (**) Molhos/ Moisissures/ Moulds	Externo	<1	ufc/10g
Leveduras (**) Levaduras/ Levures/ Yeast	Externo	<1	ufc/10g
Bactérias Termófilas Acidófilas (TAB) (**) Acidófilas Bactérias Termófilas/ Acidophiles Bactéries Thermophiles/ Thermophilic Acidophilic Bacteria	Externo	11	ufc/50g
TAB's produtoras de Guaiacol (**) Guaiacol/ Guaiacol/ 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/ Salmonella/ Salmonella	Externo	Negativo	/25g
Arsénio (***) Arsénico/ Arsenic/ Arsenic	Externo	<L.Q. (= 0,005)	ppm
Cobre (****) Cobre/ Cuivre/ Copper	Externo	0,007	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	0,190	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.

BOLETIM DE ANÁLISE

Data de
elaboração:
20-08-2013

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: 20-08-2013

Lote NCA: 32D2008301

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 a ausência de sabores estranhos	-
Tipo de Cor (1) Color Tipo/ Couleur Type/ Colour Type	D.IT.LP.08	1,65	Pontos
Cor em Solução (2) Color en Solution/ Couleur en Solution/ Solution Colour	D.IT.LP.09	4,02 30	Pontos U.I.
Cinzas (3) Cenizas/ Cendres/ Ashes	D.IT.LP.10	3,47 0,00625	Pontos %
Pontos Totais (1+2+3) Total Pontos/ Total Points/ Total Points	-	9,14	Pontos
Polarização Polarización/ Polarisation/ Polarisation	D.IT.LP.04	99,9	%
Humidade Humedad/ Humidité/ Moisture	D.IT.LP.11	0,008	%
Matéria Insolúvel Materia insoluble/ Matière insoluble/ Insoluble Matter	D.IT.LP.13	4,7	ppm
Teste de Limpeza Test de Limpeza/ Test de Propreté/ Cleaning Test	D.IT.LP.71	1,0	Pontos negros
Anidrido Sulfuroso Anhydrido Sulfuroso/ Anhydride Sulfureux/ Sulfur Dioxide	D.IT.LP.15	< 1	ppm
Açúcar Invertido Azúcar invertido/ Sucre Inverti/ Invert Sugar	D.IT.LP.17	0,012	%
Turvação Turbidez/ Turbidité/ Turbidity	D.IT.LP.27	3	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 28,07 4,06	A.M (mm) C.V (%) < 0,250 mm (%)
Bactérias Mesófilas (**) Bactérias Mesófilas/ Bactéries Mésophiles/ Mesophilic Bacteria	Externo	3	ufc/10g
Bolores (**) Mohos/ Moisissures/ Moulds	Externo	<1	ufc/10g
Leveduras (**) Levaduras/ Levures/ Yeast	Externo	<1	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/ Guaiacol/ 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 (***) Cobral/ Cuivre/ Copper	Externo	0,007	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	0,190	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.

LABORATÓRIO INTEGRADO

Boletim de Análise

(Test Report)

Tipo de Açúcar (Type of sugar): Açúcar Branco

Cliente (Customer): Empacotal - Soc. Empacotadora de Gêneros

Data da Carga (Shipping date): 2013-10-08

Lotes (Batch): L26913; L26923; L27023

Hora da Carga (Shipping hours): 10:59

PARÂMETROS (Parameters)	MÉTODOS (Methods)	LIMITES (Limits)	RESULTADOS (Results)	UNIDADES (Units)
Polarização (Polarization)	MA.DO.LAB.039 (1)	≥ 99,7	99,96	°Z
Açúcares Redutores (Reducing sugars)	GS 2/3-5 ICUMSA 2001	≤ 0,04	0,008	%
Cinzas Condutivimétricas (Conductivity ash)	GS 2/3-17 ICUMSA 2002	≤ 0,02	0,010	%
Humidade (Moisture by loss on drying)	MA.SSGI.LI.010 (2)	≤ 0,06	0,020	%
Cor (Colour)	GS 2/3-9 ICUMSA 2005	≤ 45	41	ICUMSA
Tipo de Cor (Type of colour)	Regul. (CEE) 1265/69	≤ 9	3	nº pontos
Total de Pontos (Total points)	Directiva 2001/111/CE	≤ 22	14	nº pontos
Granulometria (Particle size distribution by sieving)	GS 2-37 ICUMSA 1994			
AM (abertura média) (Mean Aperture)	--	0,4 - 0,7	0,6	mm
CV (coeficiente variação) (Coefficient of variation)	--	≤ 40	34	%
Turbidez (Turbidity)	GS 2/3-18 ICUMSA 2007	≤ 25	2	ICUMSA
Matéria insolúvel (Insoluble matter) (*)	GS 2/3/9-19 ICUMSA 2007	≤ 10	4,0	mg/kg
Teste floculação (Floc test) (*)	GS 2/3-40 ICUMSA 2000	Neg. (Negative)	Negativo	--
Caract. Organolépticas (Organoleptic characteristics)	--			
Cor (Color appearance) (**)	MA.SSGI.LI.089	Branco (White)	Branco	--
Odor (Smell) (**)	MA.SSGI.LI.090	Típico (Typical)	Típico	--
Sabor (Flavour) (**)	MA.SSGI.LI.091	Típico (Typical)	Típico	--
Teste limpeza IRIS (Test cleanness IRIS)	MA.SSGI.LI.019	Neg. (Negative)	Negativo	--
Bactérias mesófilas totais (Aerobic total count) (*)	GS 2/3-41 ICUMSA 2005	≤ 200	1,6 x 10 ¹	UFC/10g
Leveduras (Yeasts) (*)	GS 2/3-47 ICUMSA 2005	≤ 10	0	UFC/10g
Bolores (Moulds) (*)	GS 2/3-47 ICUMSA 2005	≤ 10	0	UFC/10g
Patogénicos (Pathogenic) (*)	--	Aus. (Absent)	Ausente	ng/g
Arsénio como As (Arsenic as As) (*)	Laboratório Acreditado	≤ 0,02	0,005	mg/kg
Chumbo como Pb (Lead as Pb) (*)	Laboratório Acreditado	≤ 0,02	0,005	mg/kg
Cobré como Cu (Copper as Cu) (*)	Laboratório Acreditado	≤ 0,2	0,007	mg/kg
Sulfitos como SO ₂ (Sulphur dioxide as SO ₂) (*)	Laboratório Acreditado	≤ 3	1	mg/kg

Observações (Observations): Parâmetros e limites de acordo com a Ficha Técnica de Produto RAR para Açúcar Branco e em concordância com a Especificação Pepsi ref.ª 17232SUG de 20 Setembro 2005.

(*) Valores do último mês de controlo de produção.

(**) Valores do controlo semanal de produção.

Analista: S. Gump
(Analyst)

Responsável do Laboratório J. H. P.
(Head of the laboratory)

Data (Date): 2013-10-08

SSGI.LI.011.8

LABORATÓRIO INTEGRADO

Boletim de Análise

(Test Report)

Tipo de Açúcar (Type of sugar): Açúcar Branco

Cliente (Customer): Empacotal - Soc. Empacotadora de Gêneros Alimentícios, Lda

Data da Carga (Shipping date): 2013-10-10

Lotes (Batch): L26633; L26713

Hora da Carga (Shipping hours): 10:49

PARÂMETROS (Parameters)	MÉTODOS (Methods)	LIMITES (Limits)	RESULTADOS (Results)	UNIDADES (Units)
Polarização (Polarization)	MA.DO.LAB.039 (1)	≥ 99,7	99,96	°Z
Açúcares Redutores (Reducing sugars)	GS 2/3-5 ICUMSA 2001	≤ 0,04	0,008	%
Cinzas Condutivimétricas (Conductivity ash)	GS 2/3-17 ICUMSA 2002	≤ 0,02	0,010	%
Humidade (Moisture by loss on drying)	MA.SSGI.LI.010 (2)	≤ 0,06	0,020	%
Cor (Colour)	GS 2/3-9 ICUMSA 2005	≤ 45	41	ICUMSA
Tipo de Cor (Type of colour)	Regul. (CEE) 1265/69	≤ 9	3	nº pontos
Total de Pontos (Total points)	Directiva 2001/111/CE	≤ 22	14	nº pontos
Granulometria (Particle size distribution by sieving)	GS 2-37 ICUMSA 1994			
AM (abertura média) (Mean Aperture)	---	0,4 - 0,7	0,6	mm
CV (coeficiente variação) (Coefficient of variation)	---	≤ 40	34	%
Turbidez (Turbidity)	GS 2/3-18 ICUMSA 2007	≤ 25	2	ICUMSA
Matéria insolúvel (Insoluble matter) (*)	GS 2/3/9-19 ICUMSA 2007	≤ 10	4,0	mg/kg
Teste floculação (Floc test) (*)	GS 2/3-40 ICUMSA 2000	Neg. (Negative)	Negativo	---
Caract. Organolépticas (Organoleptic characteristics)	---			
Cor (Color appearance) (**)	MA.SSGI.LI.089	Branco (White)	Branco	---
Odor (Smell) (**)	MA.SSGI.LI.090	Tipico (Typical)	Tipico	---
Sabor (Flavour) (**)	MA.SSGI.LI.091	Tipico (Typical)	Tipico	---
Teste limpeza IRIS (Test cleanness IRIS)	MA.SSGI.LI.019	Neg. (Negative)	Negativo	---
Bactérias mesófilas totais (Aerobic total count) (*)	GS 2/3-41 ICUMSA 2005	≤ 200	1,6 x 10 ¹	UFC/10g
Leveduras (Yeasts) (*)	GS 2/3-47 ICUMSA 2005	≤ 10	0	UFC/10g
Bolores (Moulds) (*)	GS 2/3-47 ICUMSA 2005	≤ 10	0	UFC/10g
Patogénicos (Pathogenic) (*)	---	Aus. (Absent)	Ausente	ng/g
Arsénio como As (Arsenic as As) (*)	Laboratório Acreditado	≤ 0,02	0,005	mg/kg
Chumbo como Pb (Lead as Pb) (*)	Laboratório Acreditado	≤ 0,02	0,005	mg/kg
Cobre como Cu (Copper as Cu) (*)	Laboratório Acreditado	≤ 0,2	0,007	mg/kg
Sulfitos como SO ₂ (Sulphur dioxide as SO ₂) (*)	Laboratório Acreditado	≤ 3	1	mg/kg

Observações (Observations): Parâmetros e limites de acordo com a Ficha Técnica de Produto RAR para Açúcar Branco e em concordância com a Especificação Pepsi ref.º 17232SUG de 20 Setembro 2005.

(*) Valores do último mês de controlo de produção.

(**) Valores do controlo semanal de produção.

Analista: S. Geomp
(Analyst)

Responsável do Laboratório J. H. R.
(Head of the laboratory)

Data (Date): 2013-10-10

SSGI.LI.011.8