



Ingredients that connect

PQ786

Relatório de Ensaios

Data de Emissão : 03/04/23

Data do Ensaio : 08/03/23

PROTEINA DE ERVILHA 80%

Lote : 3700D04019DB222365

Lote Interno : 1030/23

Pedido : 373786

Qtd. Embalagens : 1,00 - SACO DE PAPEL KRAFT - Peso : 20,000

Cliente : 02605101 - ZONA CEREALISTA ONLINE LTDA

Data de Fabricação : 20/12/22

Data de Validade : 19/12/24

Ensaio : 435258

Nota Fiscal : 000314726

Método	Ensaio	Resultados	Padrões	Ref
ITO024 POP001	CINZAS	3.91 %	NAO MAIS QUE 10,0%	REF01
ITO016 POP001	PH	6.82	6,0 - 8,0	REF01
ITO017 POP001	PROTEINA (BASE SECA)	81.90 %	NAO MENOS QUE 80,0%	REF01
ITO031 POP001	UMIDADE (D50 A 105°C)	6.89 %	NAO MAIS QUE 10,0%	REF61
ITO114 POP001	ASPECTO	CONFORME	PO	REF49
ITO114 POP001	COR	CONFORME	BEGE	REF49
ITO114 POP001	ODOR	CONFORME	CARACTERISTICO	REF49
ITO114 POP001	SABOR	CONFORME	CARACTERISTICO	REF49
ITO011 POP004	BOLORES E LEVEDURAS	<10 UFC/G	<50 UFC/G	REF66
ITO010 POP004	CONTAGEM PADRAO EM PLACAS	200 UFC/G	<10000UFC/G	REF08
ITO015 POP004	E. COLI	CONFORME	AUSENTE	REF64
ITO018 POP004	SALMONELLA SP	AUSENTE EM 25g	AUSENCA EM 25 G	REF12
ITO085 POP001	GRANULOMETRIA PENEIRA MESH 100	98.70 %	PASSA MAIS QUE 95,0%	REF44
ITO003 POP006	ARSENIO	0.0270 MG/KG	NAO MAIS QUE 0,5 MG/KG	REF45
ITO003 POP006	CADMIO	0.0630 MG/KG	NAO MAIS QUE 0,5 MG/KG	REF45
ITO003 POP006	CHUMBO	0.0370 MG/KG	NAO MAIS QUE 1,0 MG/KG	REF45

Metodologias

- REF01 Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos, IV Edição - Brasília, 2005.
- REF61 Análise de umidade por infravermelho
- REF49 Dutcosky, S. D. Análise Sensorial de Alimentos, 3ª edição Curitiba: Champagnat, 2011
- REF66 ABNT NBR ISO 21527-2:2021 - Microbiologia de alimentos de consumo humano e animal - Método horizontal para a enumeração de leveduras e bolores
- REF08 ABNT NBR ISO 4833-1:2015 - Microbiologia da cadeia produtiva de alimentos - Método horizontal para a enumeração de microrganismos
- REF64 Official Methods of Analysis of AOAC Internacional (2016), 20th Ed / 991-14 Petrifilm 3M
- REF12 AFNOR Validation BIO 12/32 - 10/11- VIDAS UP Salmonella (SPT) for the detection of Salmonella spp.
- REF44 Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Normas Gerais de Amostragem para análise de rotina, São Paulo, Março 2008 / Official Analytical Methods of the Spice Trade Association ASTA, 4ª edição, 1997
- REF45 Laudo do Fornecedor e/ou Laboratório Externo

ALINE EMERENCIANO
Gerente de Controle e Garantia da Qualidade

Doremus Alimentos Ltda
Rua Santa Maria do Pará, 32
Bonsucesso - Guarulhos - SP
11 2436-3333 | doremus.com.br

Responsável por ensaios físico Químico e sensorial ANDERSON DOS SANTOS DE JESUS-CRQ IV - SP 04491079
Responsável por ensaios microbiológicos ADRIANA BRAGA SOUZA-CRBI0 -1 N° 39693/01-D
** Laudo gerado eletronicamente, dispensa assinatura.