

PRODUTO: FARINHA DE AVEIA

LOTE: 596

FABRICAÇÃO: 09/10/2023

VALIDADE: 09/06/2024

**ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS**

| PARÂMETROS                                              | UNIDADE                 | RESULTADOS | ESPECIFICADO                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------|-------------------------|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Umidade                                                 | %                       | 9,1        | Determinação de Umidade por Infravermelho, conforme determinado no Manual de Uso: M5 Thermo Revisão software: 1.00. Página 70.     |
| Peroxidase                                              | Presente/Ausente        | Ausente    | AACC Approved Methods of Analysis, 11th Edition – Enzymes - AACC Method 22-80.01 - Qualitative Test for Peroxidase in Oat Products |
| Resíduo Mineral fixo (gravimetria)                      | %                       | 1,88       | Análises Externas                                                                                                                  |
| Acidez (ml de NaOH/100 g)                               | Máx. 2 mg NaOH/g        | 1,6        |                                                                                                                                    |
| Lípidios                                                | %                       | 7,6        |                                                                                                                                    |
| Proteína                                                | %                       | 18,4       |                                                                                                                                    |
| Macroscopia                                             | Ausência                | Ausente    |                                                                                                                                    |
| Microscopia (Fragmento de insetos e presença de ácaros) | 5 na alíquota analisada | Ausente    |                                                                                                                                    |

**CONTAMINANTES INORGÂNICOS**

| PARÂMETROS | UNIDADE | RESULTADOS | ESPECIFICADO      |
|------------|---------|------------|-------------------|
| Arsênio    | mg/Kg   | < 0,001    | Análises Externas |
| Cádmio     | mg/ Kg  | < 0,001    |                   |
| Chumbo     | mg/Kg   | < 0,011    |                   |

**ANÁLISES SENSORIAIS**

| PARÂMETROS | UNIDADE        | RESULTADOS     | ESPECIFICADO |
|------------|----------------|----------------|--------------|
| Cor        | Característico | Característico | MA-001       |
| Aspecto    | Característico | Característico |              |
| Odor       | Característico | Característico |              |
| Sabor      | Característico | Característico |              |

| PARÂMETROS                      | UNIDADE | LQ**     | RESULTADOS | ESPECIFICADO      |
|---------------------------------|---------|----------|------------|-------------------|
| Aflatoxinas B1,B2, G1,G2 (HPLC) |         |          |            | Análises Externas |
| Aflatoxina B1                   | µg/Kg   | <1,50*   | <1,50*     |                   |
| Aflatoxina B2                   | µg/Kg   | <0,50*   | <0,50*     |                   |
| Aflatoxina G1                   | µg/Kg   | <1,50*   | <1,50*     |                   |
| Aflatoxina G2                   | µg/Kg   | <0,50*   | <0,50*     |                   |
| Zearalenona                     | µg/Kg   | <10,00*  | <10,00*    |                   |
| Desoxinivalenol                 | µg/Kg   | <350,00* | <350,00*   |                   |
| Ocratoxina                      | µg/Kg   | <1,70*   | <1,70*     |                   |

**ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS**

| PARÂMETROS       | UNIDADE         | RESULTADOS            | ESPECIFICADO      |
|------------------|-----------------|-----------------------|-------------------|
| Bacillus Cereus  | UFC/g           | <1,0 x10 <sup>1</sup> | Análises Externas |
| Salmonella spp   | Ausência em 25g | Ausente               |                   |
| Escherichia coli | UFC/g           | <1,0 x10 <sup>1</sup> |                   |

**INFORMAÇÕES ADICIONAIS**

Os resultados apresentados nesse laudo são realizados em laboratório externo, conforme frequências internas

\*\* LQ – Limite de Quantificação

ASSINADO ELETRONICAMENTE.

*Clarice Felipe*

**Clarice Felipe**

Responsável Técnica – CRQ09203020 /IX PRGRANVITAL IND. COM. DE ALIMENTOS LTDA  
Estrada da Usina Km 05, 0, Tecnoparque, Cx.postal 1529  
85900-970 Fone: (45) 3378 - 1581 TOLEDO - PR