



PROTEINA ISOLADA DE SOJA EML

Lote : 20221013

Lote Interno : 4771/22

Pedido : 383617

Qtd. Embalagens : 2,00 - - Peso : 40,000

Cliente : 02605101 - ZONA CEREALISTA ONLINE LTDA

Data de Fabricação : 13/10/22

Data de Validade : 13/10/24

Ensaio : 427257

Nota Fiscal : 000324278

Pedido Cliente : 97968

PRODUTO HALAL

Método	Ensaio	Resultados	Padrões	Ref
ITO024 POP001	CINZAS	5,30 %	NAO MAIS QUE 0,0%	REF01
ITO016 POP001	PH	7,90	6,5 - 8,0	REF01
ITO017 POP001	PROTEINA (BASE SECA)	91,80 %	NAO MENOS QUE 90,0%	REF01
ITO029 POP001	TEOR DE GORDURA	CONFORME	NAO MAIS QUE 1,0%	REF01
ITO069 POP001	TESTE DE EMULSAO	CONFORME	GEL FIRME	REF11
ITO031 POP001	UMIDADE (ID50 A 105°C)	6,51 %	NAO MAIS QUE 7,0%	REF61
ITO114 POP001	ASPECTO	CONFORME	PO	REF49
ITO114 POP001	COR	CONFORME	CREME	REF49
ITO114 POP001	SABOR / ODOR	CONFORME	CARACTERISTICO	REF49
ITO019 POP004	BACILLUS CEREUS	<500 UFC/G	< 500 UFC/G	REF54
ITO085 POP001	GRANULOMETRIA PENEIRA MESH 100	97,00 %	PASSA MIN 90,0%	REF44
ITO003 POP006	BORO	CONFORME	0,08 MG	REF45
ITO003 POP006	MANGANES	CONFORME	14 MG/KG	REF45
ITO003 POP006	MOLIBDENIO	CONFORME	1,0 MG/KG	REF45



Metodologias

- REF01 Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, IV Edição - Brasília, 2005.
- REF11 Desenvolvimento interno
- REF61 Análise de umidade por infravermelho
- REF49 Dutcosky, S. D. Análise Sensorial de Alimentos. 3ª edição Curitiba: Champagnat, 2011
- REF54 ISO 7932:2004 - Método horizontal para a enumeração presumtiva de Bacillus cereus — Técnica de contagem de colônias a 30 °C.
- REF44 Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Normas Gerias 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

Zona Cerealista

online

ALINE EMERENCIANO
Gerente do Controle de Qualidade