



Numero da Nota Fiscal: 45686	Nº do Lote: C 2305
Data de Fabricação : 29/09/2023	Validade: 12 Meses
Peso Amostra: 1Kg	
Amêndoa da Castanha de Caju Tipo: W4	
Empresa: Euro Alimentos LTDA	
Comprador: Zona Cerealista Online Ltda Me	
Total de caixas: 2	
Data de inspeção: 29/09/2023	

De acordo com a instrução normativa nº 2, de 6 de fevereiro de 2017

	Resultados Análise%	Tolerâncias
Danos por Insetos	0,00%	2,00%
Mofadas, Rançosas e Ardidas	0,21%	2,00%
Materiais Estranhos e Impurezas	0,00%	0,50%

DEFEITOS	Resultados Análise%	Tolerâncias
Terceira Qualidade	2,59%	5,00%
Quinta Qualidade	1,95%	3,50%
Sexta Qualidade ou WM	3,47%	7,50%
Danos Superficiais	3,12%	7,00%
Película Aderente	2,86%	7,00%
Quebras	2,63%	5,00%
Umidade	4,15%	5,00%

Aspecto: Amêndoa inteira brocada

Odor: Característico, sem odores estranhos

Sabor: Característico, sem sabor rançoso ou ácido

Aprovado pelo Controle de Qualidade



Sim



Não

Observações: _____

W4: Constituido de amêndoas com coloração idêntica á dos tipos 1 e 2, apresentando-se brocadas ou com pequenos pontos pretos em um ou em ambos os cotilédones.

Bismarck Oliveira

Gerente industrial

Relatório de ensaio **AR-23-SM-016444-01-PT-N**
 Código da amostra **124-2023-00016704**

Emitido em **18/05/2023**
 Página 1/3

EUROALIMENTOS LTDA

Ana Cleia Rodrigues
 qualidade@euroalimentos.com.br
 RODOVIA BR N.343
 KM 28,4 GALPAO 2,03,04,06,07,08,09
 ZONA RURAL
 64290000 ALTOS/PI
 BRASIL



Referência do cliente:	TIPO: W4	
Dados da amostra:	TIPO: W4 005-30461-0000758721 LOTE: C 2305	
Tipo de Amostra	Amêndoa da castanha de caju	
Embalagem:	Plástica	
Referência do pedido:	006-10530-946406	
Data do pedido:	26/04/2023	
Data de recebimento:	11/05/2023	
Início da Análise:	11/05/2023	
Término da Análise:	18/05/2023	
Temperatura	28,4	Coletor
Identificação do Termômetro	0409	Cliente
EQR SPAF150		

Micotoxinas

Parâmetro	Resultado	Unidade
GBM16 GB Aflatoxinas B1,B2, G1,G2 (HPLC)		
Aflatoxina B1	<1,50*	µg/kg
Aflatoxina B2	<0,50*	µg/kg
Aflatoxina G1	<1,50*	µg/kg
Aflatoxina G2	<0,50*	µg/kg

Microbiologia

Parâmetro	Resultado	Unidade
UMFMJ SM Detecção de Salmonella em 25g Salmonella spp.	Ausência	/25 g
ZM8EW SM Contagem de Escherichia coli Escherichia coli	< 10*	ufc/g
UMFMJ SM Detecção de Salmonella em 25g Salmonella spp.	Ausência	/25 g
ZM8EW SM Contagem de Escherichia coli Escherichia coli	< 10*	ufc/g
UMFMJ SM Detecção de Salmonella em 25g Salmonella spp.	Ausência	/25 g
ZM8EW SM Contagem de Escherichia coli Escherichia coli	< 10*	ufc/g
UMFMJ SM Detecção de Salmonella em 25g Salmonella spp.	Ausência	/25 g
ZM8EW SM Contagem de Escherichia coli Escherichia coli	< 10*	ufc/g
UMFMJ SM Detecção de Salmonella em 25g Salmonella spp.	Ausência	/25 g
ZM8EW SM Contagem de Escherichia coli Escherichia coli	< 10*	ufc/g

Eurofins do Brasil Análises de Alimentos Ltda.

Rua Francisco Bezerra Monteiro, 712

Engenho do Meio

CEP 50730-250

Recife

BRASIL

Fone+55 81 3038-4508

comercialne@eurofins.com

www.eurofins.com.br

Relatório de ensaio AR-23-SM-016444-01-PT-N
Código da amostra 124-2023-00016704

Emitido em 18/05/2023
Página 2/3

Microbiologia

Parâmetro	Resultado	Unidade
ZM8EW SM Contagem de Escherichia coli Escherichia coli	< 10*	ufc/g
UMFMJ SM Detecção de Salmonella em 25g Salmonella spp.	Ausência	/25 g
UMFMJ SM Detecção de Salmonella em 25g Salmonella spp.	Ausência	/25 g
UMFMJ SM Detecção de Salmonella em 25g Salmonella spp.	Ausência	/25 g
UMFMJ SM Detecção de Salmonella em 25g Salmonella spp.	Ausência	/25 g
UMFMJ SM Detecção de Salmonella em 25g Salmonella spp.	Ausência	/25 g

Lista de Métodos

GBM16 - Aflatoxinas B1,B2, G1,G2 (HPLC): POP-QM001/13, LC-FLD
UMFMJ - Detecção de Salmonella em 25g: AFNOR BIO 12/16-09/05 VIDAS
ZM8EW - Contagem de Escherichia coli: AOAC Official Methods of Analysis. Methods 991.14- 20th ed 2016

Comentários e Conclusões:

INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 161, DE 1° DE JULHO DE 2022

3. NOZES, AMÊNDOAS E SEMENTES COMESTÍVEIS

a) Nozes, amêndoas, castanhas, amendoins, nibs de cacau, sementes comestíveis, adicionadas ou não de outros ingredientes, com coberturas ou não, para consumo direto

Microorganismo/Toxina/Metabólito	n	c	m	M	Avaliação
Salmonella/25g	10	0	Aus	-	Conforme
Escherichia coli/g	5	2	10	100	Conforme

Conclusão: De acordo com a legislação vigente mencionada e limites acima avaliados.

A amostra em questão está classificada como unidade amostral de Qualidade Aceitável.

Nota: Demais parâmetros analisados, não foram avaliados para esta conclusão.

Relatório de ensaio **AR-23-SM-016444-01-PT-N**
Código da amostra **124-2023-00016704**

Emitido em **18/05/2023**
Página **3/3**

Informações Adicionais

* = Menor que o Limite de Quantificação

NA = Não se aplica **ND** = Não detectado **LQ** = Limite de Quantificação

Este documento só deve ser reproduzido por completo, a reprodução parcial requer aprovação escrita do laboratório. Os resultados referem-se apenas à amostra recebida.

Resultados foram obtidos e reportados de acordo com as condições gerais de venda acordadas no momento da requisição.

Os testes identificados pelo código de duas letras GB são analisados no laboratório Eurofins do Brasil Análises de Alimentos.

Os testes identificados pelo código de duas letras SM são analisados no laboratório Eurofins do Brasil Análises de Alimentos Recife.

A Eurofins adota a seguinte regra de decisão para expressar os resultados obtidos: a incerteza da medição do método é informada, entretanto esta não faz parte da declaração de conformidade, ficando a critério do contratante a aplicabilidade das incertezas no cálculo final do resultado expresso no relatório.

Apenas a versão original assinada eletronicamente é autêntica.

Laudos emitidos por Paula Moreira Catao Lopes.

Suporte técnico: analisesrecife@eurofins.com

Assinatura

Assinado eletronicamente conforme "Medida Provisória 2.200-2" de 24/8/2001.
Visite <http://www.eurofins.com.br/assinaturadigital> para baixar uma chave de verificação.

Marina Salvadori Possebon
Gerente Técnica

e/ou

Carolina Notaro de Barros
Coordenadora do Laboratório de Microbiologia

Verificação de autenticidade: DD9DC9F7-2FC6-44D0-B180-8D7A9FC15D0F

Verifique a autenticidade do seu relatório de ensaio em: <https://arverification.eurofins.com.br> e acesse o seu relatório on line digitando o código de segurança no campo indicado.

Cerealista
online

Eurofins do Brasil Análises de Alimentos Ltda.

Rua Francisco Bezerra Monteiro, 712

Engenho do Meio

CEP 50730-250

Recife

BRASIL

Fone+55 81 3038-4508

comercialne@eurofins.com

www.eurofins.com.br