

**CERTIFICATE OF ANALYSIS**

25/09/2023

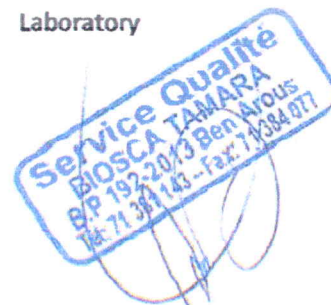
PO N°: 521/23  
 Customer: TRUST TRADE IMPORTAÇÃO E EXPORTAÇÃO LTDA  
 AV. CARLOS GOMES, Nº 2651 - SALA 15 - SÃO CRISTOVÃO - PORTO VELHO- RO  
 CEP.76804-021 - BRASIL  
 CNPJ: 24.110.284/0002-18

Invoice N°: 2778  
 Container N°: MNBU 912393-0  
 Lot N°: X-135-Z  
 Validity: 31/08/2025  
 Quantity: 19 950 Kg, packed in 5 Kg Pitted Processed Deglet Nour Dates  
 Product: Pitted Processed Deglet Nour Dates  
 Production date : 28/08/2023

Quality control		
size		160 ps/kg
Fermented dates		0.62 %
Infested dates		1.24 %
damaged dates		1.24 %
Analysis		
Analyse	résultat	Limite UE/Customer
SPC	<10 <sup>3</sup> UFC/g	<3.10 <sup>4</sup> UFC/g
Escherichia coli (44°C)	<10 UFC/g	<100 UFC/g
Yeast and Mold /cm2 (25°C)	<4.10 <sup>2</sup> UFC/g	<5.10 <sup>3</sup> UFC/g
Staphylococcus	<10 <sup>2</sup> UFC/g	<10 <sup>2</sup> UFC/g
Microbiological	Listeria	Absence
	Salmonella	Absence in 25g
	Enterobacteria at 30°C	Absence in 25g
	Bacillus cereus	<10 UFC/g
	Coliforme at 45°C	<10 <sup>2</sup> UFC/g
	Moisture	Absence
		20%
		< 24%
	Totales Aflatoxines (B1, B2, G1, G2)	< 0.87 µg/Kg
		< 4 µg/Kg
	Aflatoxines (B1)	< 0.1 µg/Kg
		< 2 µg/Kg
	Ochratoxine	< 0.5 µg/Kg
		< 0.2 µg/Kg
Heavy metals	Lead	≤ 0.10 ppm
	Cadmium	≤ 0.10 ppm
	Tin	≤ 0.02 ppm
		≤ 0.02 ppm
		≤ 100 ppm
		≤ 100 ppm
Pesticides	Conformed to Regulation EC 396/2005	
Fumigation date	27/12/2022	

Sign: \_\_\_\_\_

Laboratory



<b>CONTROL DE FABRICACION</b>		<b>Fabricante:</b> <b>BERNABÉ BIOSCA ALIMENTACIÓN, S.A.</b>	<b>Fecha:</b> 25-09-23	
1.- Producto, presentación y formato TAMARA DEQLET NOUR - Origen Túnez				
2.- LOTE:	B39310 B39304	X-135-Z X-235-Z	3.- Fecha Fabricación: Fecha Caducidad:	08/2023 08/2025

**4.- PARAMETROS FISICO-QUÍMICOS**

Parámetro	Valor	Tolerancia	Método de analisis	Valor obtenido	Observaciones
Calibre por 1000 g (con hueso)	≤ 160		Manual	160	
Color	1 a 3		patrones internos	2	
PH	5,0 / 6,0		Dilución al 25%	5,5	
Grados Brix	70-75			75	
Frutos fermentados				2	
Parásitos	Ausencia			0	
Frutos infestados				2	
Frutos dañados				2	

**5.- PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS**

Parámetro	Valor	Tolerancia	Método de analisis	Valor obtenido	Observaciones
Recuento de aerobios (ufc/gr)	<1 x 1000000		Cultivo en P.C.A.	<1,0 x 10 <sup>3</sup>	
Recuento de mohos y levaduras (ufc/gr)	<1 x 100000		Cultivo en Agar Osmófilo	<4,0 x 10 <sup>2</sup>	

**6.- DECLARACIÓN**

We hereby certify that the products were produced and stored in compliance with the laws and regulation of our country. The products are sound, whole some and fit for human consumption and all necessary precautions were taken during production and packing the products a prevent danger for public health

Certificamos para os devidos fins que os produtos foram elaborados e armazenados de acordo com a legislação vigente com venda livre em todo território nacional. Os produtos são saudáveis e aptos para o consumo humano, e foram tomadas todas as precauções necessárias para prevenir perigos para a saúde pública durante o preparo e o empacotamento do produto

Observaciones:

Firma, por el fabricante:

Técnico de laboratorio

