

G-CQ-03B - LAUDO DE ANÁLISE NO PRODUTO (REVISÃO 01)



DATA	10/10/22 10:21:55
AVALIADOR	Qualidade - Eunice
AVALIADO	Polico

RESULTADOS

1	Produto	
1.1 - PRODUTO		22832- SOJA T/ SEM SAL
1.2 - Lote		1025
1.3 - Data de Fabricação		AGOSTO-2022
1.4 - Data de Validade		JUN-2023
2	Análise Sensorial	
2.1 - Cor		Bege
2.2 - Sabor		Característico
2.3 - Odor		Característico
2.4 - Aspecto		Característico
3	Análise Macroscópica (Resolução RDC 14 de 28/03/2014)	
3.1 - Contaminantes físicos (objetos rígidos, cortantes e/ou pontiagudos, entre outros) que possam causar lesão e/ou injúria aos consumidores.		Ausente de contaminantes físicos
4	Análise Físico Química	
4.1 - Umidade (Infra Vermelho)		2.53 %
5	Conclusão	
5.1 - Resultado do Laudo		Produto Aprovado
5.2 - Responsável pela Emissão do laudo		Eunice Menezes

G-CQ-03B - LAUDO DE ANÁLISE NO PRODUTO (REVISÃO 01)



DATA	02/09/22 07:03:14
AVALIADOR	Qualidade - Sandra
AVALIADO	Polico

RESULTADOS

1	Produto	
1.1 - PRODUTO		21943- SOJA T/ SALGADA
1.2 - Lote		1025
1.3 - Data de Fabricação		AGOSTO-2022
1.4 - Data de Validade		ABRIL-2023
2	Análise Sensorial	
2.1 - Cor		Característico
2.2 - Sabor		Característico
2.3 - Odor		Característico
2.4 - Aspecto		Grãos
3	Análise Macroscópica (Resolução RDC 14 de 28/03/2014)	
3.1 - Contaminantes físicos (objetos rígidos, cortantes e/ou pontiagudos, entre outros) que possam causar lesão e/ou injúria aos consumidores.		Ausente de contaminantes físicos
4	Análise Físico Química	
4.1 - Umidade (Infra Vermelho)		3 %
5	Conclusão	
5.1 - Resultado do Laudo		Produto Aprovado
5.2 - Responsável pela Emissão do laudo		Sandra Marcia