



Numero da Nota Fiscal: 45686 N° do Lote: C 2305

Data de Fabricação: 29/09/2023 Validade: 12 Meses

Peso Amostra: 1Kg

Amêndoa da Castanha de Caju Tipo: W3

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

DANOS SÉRIOS	Resultados Análise%	Tolerâncias
Danos por Insetos	0,00%	1,00%
Mofadas, Rançosa e Ardidas	0,32%	2,00%
Materiais Estranhos	0,00%	0,05%

DEFEITOS	Resultados Análise%	Tolerâncias
Quarta Qualidade	4,83%	9,00%
Quinta qualidade	4,01%	9,00%
Sexta Qualidade ou WM	3,10%	9,00%
Danos Superficiais	3,01%	7,00%
Película Aderente	2,74%	7,00%
Quebras	2,81%	5,00%
Umidade	3,95%	5,00%

CARACTERÍSTICA SENSORIAS

Aspecto: Amêndoa inteira

Odor: Característico, sem odores estranhos

Sabor: Característico, sem sabor rançoso ou ácido

Aprovado pelo Controle de Qualidade

Sim Não

Observações: _____

W3: Constituída de amêndoas de coloração amarelo forte, marrom, âmbar, e azul variando de claro a escuro, podendo apresentar-se ligeiramente murchas, imaturas, pintadas, manchadas ou de outra maneira descolorida.

Bismarck Oliveira

Gerente industrial

Relatório de ensaio
Código da amostra
AR-23-SM-016443-01-PT-N
124-2023-00016703
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.

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.

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

Laudo emitido por Paula Moreira Catao Lopes.
Suporte técnico: analisesrecife@eurofins.com

Assinatura

Assinado eletronicamente conforme "Medida Provisória 2.200-2" de 24/3/2001.
Visite <http://www.eurofins.com.br/assinaturadigital> para baixar uma chave de verificação.

Marina Salvadori Possebom
Gerente Técnica

e/ou

Carolina Notaro de Barros
Coordenadora do Laboratório de Microbiologia

Verificação de autenticidade: DE61CB6B-C7A8-4461-8387-0FE5A5D4081D

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.

Zona



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