

 **EUROALIMENTOS**

Numero da Nota Fiscal: 51044

Nº do Lote: C 2411

Data de Fabricação: 12/03/2025

Validade: 12 Meses

Peso Amostra: 1Kg

Amêndo da Castanha de Caju Tipo: W1 240 TS

Empresa: Euro Alimentos

Comprador: COMERCIALISTA ALIMENTA LTDA

Total de caixas: 6

Data de Inspeção: 12/03/2025

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

| DANOS SÉRIOS                    | Resultados<br>Análise% | Tolerâncias |
|---------------------------------|------------------------|-------------|
| Danos por Insetos               | 0,00%                  | 1,00%       |
| Mofadas, Rançosas e Ardidas     | 0,42%                  | 1,00%       |
| Materiais Estranhos e Impurezas | 0,00%                  | 0,50%       |

| DEFEITOS                    | Resultados<br>Análise% | Tolerâncias |
|-----------------------------|------------------------|-------------|
| Pontas fortemente queimadas | 1,89%                  | 3,00%       |
| Torrefação forte            | 5,12%                  | 10,00%      |
| Brocada                     | 1,30%                  | 3,00%       |
| Danos Superficiais          | 2,45%                  | 7,00%       |
| Película Aderente           | 2,65%                  | 5,00%       |
| Quebras                     | 2,55%                  | 5,00%       |
| Umidade                     | 2,56%                  | 5,00%       |

Aspecto: Amêndoa inteira

Odor: Característico, sem odores estranhos

Sabor: Característico, sem sabor rançoso ou ácido

Aprovado pelo Controle de Qualidade

Sim

Não

Observações: \_\_\_\_\_

W1: Constituída amêndoas inteiras de coloração uniforme que pode ser branca, amarelo-clara, marfim-pálida ou cinza-clara.

Bismarck Oliveira

Gerente Industrial

Relatório de ensaio AR-24-SM-047138-01-PT-N  
Código da amostra 124-2024-00048775

Emitido em 20/12/2024

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: W1  
Dados da amostra: TIPO: W1  
005-32174-0000829859  
LOTE: C 2411  
Tipo de Amostra: Amêndoa da Castanha de caju  
Embalagem: Plástica  
Data do pedido: 11/11/2024  
Data de recebimento: 09/12/2024  
Início da Análise: 09/12/2024  
Término da Análise: 20/12/2024  
Temperatura: 25  
Identificação do Termômetro: 0488  
EQR SPAF150

Coletor

cliente

## 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<br>Salmonella spp  | Ausência  | /25 g   |
| ZM8EW SM Contagem de Escherichia coli<br>Escherichia coli | < 10*     | ufc/g   |
| UMFMJ SM Detecção de Salmonella em 25g<br>Salmonella spp  | Ausência  | /25 g   |
| ZM8EW SM Contagem de Escherichia coli<br>Escherichia coli | < 10*     | ufc/g   |
| UMFMJ SM Detecção de Salmonella em 25g<br>Salmonella spp  | Ausência  | /25 g   |
| ZM8EW SM Contagem de Escherichia coli<br>Escherichia coli | < 10*     | ufc/g   |
| UMFMJ SM Detecção de Salmonella em 25g<br>Salmonella spp  | Ausência  | /25 g   |
| ZM8EW SM Contagem de Escherichia coli<br>Escherichia coli | < 10*     | ufc/g   |
| UMFMJ SM Detecção de Salmonella em 25g<br>Salmonella spp  | Ausência  | /25 g   |
| ZM8EW SM Contagem de Escherichia coli<br>Escherichia coli | < 10*     | ufc/g   |
| UMFMJ SM Detecção de Salmonella em 25g<br>Salmonella spp  | Ausência  | /25 g   |
| ZM8EW SM Contagem de Escherichia coli<br>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

comercial@eurofinalatam.com

www.eurofins.com.br

Laboratório de ensaio AR-24-SM-047138-01-PT-N  
Código da amostra 124-2024-00048775

Emitido em 20/12/2024  
Página 2/3

## Microbiologia

| Parâmetro                                                 | Resultado | Unidade |
|-----------------------------------------------------------|-----------|---------|
| UMFMJ SM Detecção de Salmonella em 25g<br>Salmonella spp. | Ausência  | /25 g   |
| UMFMJ SM Detecção de Salmonella em 25g<br>Salmonella spp. | Ausência  | /25 g   |
| UMFMJ SM Detecção de Salmonella em 25g<br>Salmonella spp. | Ausência  | /25 g   |
| UMFMJ SM Detecção de Salmonella em 25g<br>Salmonella spp. | Ausência  | /25 g   |
| UMFMJ SM Detecção de Salmonella em 25g<br>Salmonella spp. | Ausência  | /25 g   |

## Lista de Métodos

GBM16 - Aflatoxinas B1,B2, G1,G2 (HPLC): POP-QM001/16, LC-FLD

UMFMJ - Detecção de Salmonella em 25g: AFNOR BIO 12/16-09/05 VIDAS

ZMBEW - 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.

INSTRUÇÃO NORMATIVA - IN N° 160, DE 1° DE JULHO DE 2022

Castanhas, exceto Castanha-do-Brasil, incluindo nozes, pistaches, avelãs e amêndoas

| Parâmetro                              | LMT          | Conclusão |
|----------------------------------------|--------------|-----------|
| Aflatoxinas B1+B2+G1+G2(soma) 10 µg/Kg | Satisfatório |           |
| LMT: Limite Máximo Tolerado            |              |           |



Relatório de ensaio

AR-24-SM-047138-01-PT-N

Emitido em 20/12/2024

Código da amostra

124-2024-00048775

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.

Laudo emitido por Paula Moreira Catao Lopes.

Suporte técnico: [analisesrecife@eurofins.com](mailto: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 Posselbon  
Gerente Técnica

e/ou

Renata Kelly França da Silva Botelho  
Analista Senior de Microbiologia

Verificação de autenticidade: 705FD513-D6B9-4D1C-AE73-D4714CA31004

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.