

CERTIFICATE OF ANALYSIS



PRODUCT	CODE PRODUCT	CASES	LOT MANUFACTURING (Lot_MFG)	PRODUCTION DATE	Moisture	PHYSICAL / CHEMIST		Foreign Material	Appearance	Microbiological
						Water Activity	Flavor and essence			
BLUEBERRY INTERO: AÇUCAR INFUNDIDO EM CAIXAS DE 11,34 KGS	ARS-01-02	001 to 103	00760	30-05-2022	13,08	0,32	Typical Blueberry	None	Whole fruits, individually and intact. With tolerance accepted by European Community Regulations	E.coli (MPN per g) < 3 Salmonele (per 25 g) absent
CRANBERRY INTERO: AÇUCAR INFUNDIDO EM CAIXAS DE 11,34 KGS	CRAS-01	001 to 091	Mir0322C	03-03-2022	14,59	0,56	Typical Cranberry	None	Whole fruits, individually and intact. With tolerance accepted by European Community Regulations	E.coli (MPN per g) < 3 Salmonele (per 25 g) absent
CRANBERRY INTERO: AÇUCAR INFUNDIDO EM CAIXAS DE 11,34 KGS	CRAS-01	001 to 195	Mir0412C1	04-03-2022	14,59	0,56	Typical Cranberry	None	Whole fruits, individually and intact. With tolerance accepted by European Community Regulations	E.coli (MPN per g) < 3 Salmonele (per 25 g) absent
CRANBERRY INTERO: AÇUCAR INFUNDIDO EM CAIXAS DE 11,34 KGS	CRAS-01	001 to 087	Mir0522C1	06-03-2022	14,59	0,56	Typical Cranberry	None	Whole fruits, individually and intact. With tolerance accepted by European Community Regulations	E.coli (MPN per g) < 3 Salmonele (per 25 g) absent
CRANBERRY INTERO: AÇUCAR INFUNDIDO EM CAIXAS DE 11,34 KGS	CRAS-01	001 to 214	Mir1222C1	17-05-2022	14,09	0,57	Typical Cranberry	None	Whole fruits, individually and intact. With tolerance accepted by European Community Regulations	E.coli (MPN per g) < 3 Salmonele (per 25 g) absent

Products were tested detection approved using pattern as follows: 2,0 mm Fe / 2,5 mm Fe / 7,5 mm Fe / 7,5 mm Stainless Steel

TOLERANCE	
Moisture	Method
± 10%	NCh 2714.01.002
E.coli (MPN per g)	NCh 2636.01.001
< 3	NCh 2075.01.001
Salmonele (per 25 g)	Higen near System
10/16	AOAC 978.160
WATER ACTIVITY	0,40 - 0,65



Centralista online



CERTIFICATE OF ANALYSIS/CERTIFICADO DE ANÁLISE

NOME DO PRODUTO/PRODUCT'S NAME: BLUEBERRY INTEIRO, AÇUCAR INFUNDIDO, EM CAIXAS DE 11,34 KGS.
 Nº DE LOTE/LOT NUMBER: D0780
 DATA DE FABRICAÇÃO/MANUFACTURE DATE: 30-05-2022
 EXPIRY DATE/DATA DE VALIDADE: 30-05-2024

TYPE ANALYSIS	Tolerance	Method	Result
Umidade	10% - 16%	(RDC N ^o . 272, de 22 de setembro de 2005. - ANVISA)	13,06

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:
MICROBIOLOGIC CHARACTERISTICS:

TYPE ANALYSIS	Tolerance	Method	Result
Yeast and Mold (UFC per g)	<100 UFC/g	NCh 2734 Of. 2002	< 10 UFC/g
Coliformes a 45°C	<3 MPN/g	NCh 2636 Of. 2001	<3 NMP/g
Salmonella sp	Ausente/25g	NCh 2675 Of. 2002	Absent
E.coli (MPN per g)	<3 MPN/g	NCh 2636 Of. 2001	<3 MPN/g
Aflatoxina (B1,B2,G1,G2)	< 10 ppm	LC MS/MS	Absent
Ocratoxina	< 10 ppm	LC MS/MS	Absent
Materias estranhas	<25 /225g	AOAC 945.77 (16.10.02)	Absent
Acaros mortos máximo:	Ausente/10kg	Método Howard	Absent

Limites Máximos de contaminantes inorgânicos		
Arsenico	Ausente	(mg/kg)
Chumbo	Ausente	(mg/kg)
Cadmio	Ausente	(mg/kg)
Mercurio	Ausente	(mg/kg)
Estanho	Ausente	(mg/kg)

Conforme RDC N^o42 de 29/08/2013

Ausente de Matérias estranhas, Fragmentos de ossos indicativos de falhas das boas práticas, não considerados indicativos de risco, conforme metodologia analítica AOAC 945.77 (16.10.02)

Ausente de Matérias estranhas, areia, conforme metodologia analítica AOAC 975.48 a (16.14.04)

Ausente de cascas metálicas em acido, conforme metodologia analítica AOAC 941.12 B (43.1.05)

Acaro mortos: ausente - Conforme método Howard

Conforme RDC N^o 14 DE 28/03/2014

De acordo com RDC 07 de 18/02/2011.

"Certificamos para os devidos fins que os produtos foram elaborados e armazenados de acordo com a legislação vigente com a 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"


 Iván Contreras Ulloa
 Assurance & Quality Control
 Procesos Naturales Vikun SA

Date, 11-07-2022

CERTIFICATE OF ANALYSIS/CERTIFICADO DE ANÁLISE

NOME DO PRODUTO/PRODUCT'S NAME: CRANBERRY INTEIRO, AÇUCAR INFUNDIDO, EM CAIXAS DE 11,34 KGS.
 N° DE LOTE/LOT NUMBER: Mar0322CL
 DATA DE FABRICAÇÃO/MANUFACTURE DATE: 03-03-2022
 EXPIRY DATE/DATA DE VALIDADE: 03-03-2024

TYPE ANALYSIS	Tolerance	Method	Result
Umidade	10% - 16%	(RDC N°. 272, de 22 de setembro de 2005. - ANVISA)	14,59

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:
MICROBIOLOGIC CHARACTERISTICS:

TYPE ANALYSIS	Tolerance	Method	Result
Yeast and Mold (UFC per g)	<100 UFC/g	NCh 2734 Of. 2002	< 10 UFC/g
Coliformes a 45°C	<3 MPN/g	NCh 2636 Of. 2001	<3 NMP/g
Salmonella sp	Ausente/25g	NCh 2675 Of. 2002	Absent
E.coli (MPN per g)	<3 MPN/g	NCh 2636 Of. 2001	<3 MPN/g
Aflatoxina (B1,B2,G1,G2)	< 10 ppm	LC MS/MS	Absent
Ocratoxina	< 10 ppm	LC MS/MS	Absent
Materias estranhas	<25 /225g	AOAC 945.77 (16.10.02)	Absent
Acaros mortos máximo:	Ausente/10kg	Método Howard	Absent

Limites Máximos de contaminantes inorgânicos		
Arsenico	Ausente	(mg/kg)
Chumbo	Ausente	(mg/kg)
Cadmio	Ausente	(mg/kg)
Mercurio	Ausente	(mg/kg)
Estanho	Ausente	(mg/kg)
Conforme RDC N°42 de 29/08/2013		

*Ausente de Materias estranhas, Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicadores de risco), conforme metodologia analítica AOAC 945.77 (16.10.02)
 *Ausente de Materias estranhas, areia, conforme metodologia analítica AOAC 975.36-2 (16.14.04)
 *Ausente de cinzas insolúveis em ácido, conforme metodologia analítica AOAC 941.12.8 (43.1.05)
 *Acaro mortos, ausente. - Conforme método Howard
 Conforme RDC N° 14 DE 28/03/2014
 De acordo com RDC 07 de 18/02/2011

"Certificamos para os devidos fins que os produtos foram elaborados e armazenados de acordo com a legislação vigente com a 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"


 Procesos Naturales Vilkun S.A.

 Iván Contreras Ulloa
 Assurance & Quality Control
 Procesos Naturales Vilkun SA

Date, 11-07-2022

CERTIFICATE OF ANALYSIS/CERTIFICADO DE ANÁLISE

NOME DO PRODUTO/PRODUCT'S NAME: CRANBERRY INTEIRO, AÇUCAR INFUNDIDO, EM CAIXAS DE 11,34 KGS

Nº DE LOTE/LOT NUMBER: Mar0422CL

DATA DE FABRICAÇÃO/MANUFACTURE DATE: 04-03-2022

EXPIRY DATE/DATE DE VALIDADE: 04-03-2024

TYPE ANALYSIS	Tolerance	Method	Result
Umidade	10% - 16%	(RDC Nº. 272, de 22 de setembro de 2005. - ANVISA)	14,59

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

MICROBIOLOGIC CHARACTERISTICS:

TYPE ANALYSIS	Tolerance	Method	Result
Yeast and Mold (UFC per g)	<100 UFC/g	NCh 2734 Of. 2002	< 10 UFC/g
Coliformes a 45°C	<3 MPN/g	NCh 2636 Of. 2001	<3 NMP/g
Salmonella sp	Ausente/25g	NCh 2675 Of. 2002	Absent
E.coli (MPN per g)	<3 MPN/g	NCh 2636 Of. 2001	<3 MPN/g
Aflatoxina (B1,B2,G1,G2)	< 10 ppm	LC MS/MS	Absent
Ocratoxina	< 10 ppm	LC MS/MS	Absent
Materias estranhas	<25 /225g	AOAC 945.77 (16.10.02)	Absent
Acaros mortos máximo:	Ausente/10kg	Método Howard	Absent

Límites Máximos de contaminantes inorgánicos		
Arsenico	Ausente	(mg/kg)
Chumbo	Ausente	(mg/kg)
Cadmio	Ausente	(mg/kg)
Mercurio	Ausente	(mg/kg)
Estanho	Ausente	(mg/kg)
Conforme RDC N°42 de 29/08/2013		

*Ausente de Materias estranhas, Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas praticas (não considerados indicativos de risco) , conforme metodologia analítica AOAC 945.77 (16.10.02)

*Ausente de Moluscos estranhos, arenia, conforme metodologia analítica AOAC 975.46 (16.14.04)

*Ausente de cinzas insolúveis em ácido, conforme metodologia analítica AOAC 943.12 B (43.105)

*Acaro mortos: ausente. Conforme método Howard

Conforme RDC N° 14 DE 28/03/2014

De acordo com RDC 07 de 18/02/2011

"Certificamos para os devidos fins que os produtos foram laborados e armazenados de acordo com a legislação vigente com a 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"

Vilkun
Procesos Naturales Vilkun S.A.

[Handwritten Signature]

Iván Contreras Uña
Assurance & Quality Control
Procesos Naturales Vilkun SA

Date, 11-07-2022

CERTIFICATE OF ANALYSIS/CERTIFICADO DE ANÁLISE

NOME DO PRODUTO/PRODUCT'S NAME: CRANBERRY INTEIRO, AÇUCAR INFUNDIDO, EM CAIXAS DE 11,34 KGS.
 Nº DE LOTE/LOT NUMBER: Mar0622CL
 DATA DE FABRICAÇÃO/MANUFACTURE DATE: 06-03-2022
 EXPIRY DATE/DATA DE VALIDADE: 06-03-2024

TYPE ANALYSIS	Tolerance	Method	Result
Umidade	10% - 16%	(RDC Nº. 272, de 22 de setembro de 2005. - ANVISA)	14,59

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:
MICROBIOLOGIC CHARACTERISTICS:

TYPE ANALYSIS	Tolerance	Method	Result
Yeast and Mold (UFC per g)	<100 UFC/g	NCh 2734 Of. 2002	< 10 UFC/g
Coliformes a 45°C	<3 MPN/g	NCh 2636 Of. 2001	<3 NMP/g
Salmonella sp	Ausente/25g	NCh 2675 Of. 2002	Absent
E.coli (MPN per g)	<3 MPN/g	NCh 2636 Of. 2001	<3 MPN/g
Aflatoxina (B1,B2,G1,G2)	< 10 ppm	LC MS/MS	Absent
Ocratoxina	< 10 ppm	LC MS/MS	Absent
Materias estranhas	<25 /225g	AOAC 945.77 (16.10.02)	Absent
Acaros mortos máximo:	Ausente/10kg	Método Howard	Absent

Limites Máximos de contaminantes inorgânicos		
Arsenico	Ausente	(mg/kg)
Chumbo	Ausente	(mg/kg)
Cadmio	Ausente	(mg/kg)
Mercurio	Ausente	(mg/kg)
Estanho	Ausente	(mg/kg)
Conforme RDC Nº42 de 29/08/2013		

*Ausente de Matérias estranhas, Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco), conforme metodologia analítica AOA 945.77 (16.10.02)
 *Ausente de Matérias estranhas, areia, conforme metodologia analítica AOA 975.48 a (16.14.04)
 *Ausente de cascas insolúveis em ácido, conforme metodologia analítica AOA 941.12 B (43.1.05)
 *Acaros mortos ausente. Conforme método Howard.
 Conforme RDC Nº 14 DE 28/03/2014

De acordo com RDC 07 de 18/02/2011

"Certificamos para os devidos fins que os produtos foram elaborados e armazenados de acordo com a legislação vigente com a 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"



 Iván Contreras Ulloa
 Assurance & Quality Control
 Procesos Naturales Vilkun SA

Date: 11-07-2022

CERTIFICATE OF ANALYSIS/CERTIFICADO DE ANÁLISE

NOME DO PRODUTO/PRODUCT'S NAME: CRANBERRY FATIADO, AÇÚCAR INFUNDIDO, EM CAIXAS DE 11,34 KGS
 Nº DE LOTE/LOT NUMBER: May1722CL
 DATA DE FABRICAÇÃO/MANUFACTURE DATE: 17-05-2022
 EXPIRY DATE/DATA DE VALIDADE: 17-05-2024

TYPE ANALYSIS	Tolerance	Method	Result
Umidade	10% - 16%	(RDC Nº. 272, de 22 de setembro de 2005. - ANVISA)	14,09

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

MICROBIOLOGIC CHARACTERISTICS:

TYPE ANALYSIS	Tolerance	Method	Result
Yeast and Mold (UFC per g)	<100 UFC/g	NCh 2734 Of. 2002	< 10 UFC/g
Coliformes a 45°C	<3 MPN/g	NCh 2636 Of. 2001	<3 NMP/g
Salmonella sp	Ausente/25g	NCh 2675 Of. 2002	Absent
Aflatoxina (B1,B2,G1,G2)	< 10 ppm	LC MS/MS	Absent
Ocratoxina	< 10 ppm	LC MS/MS	Absent
Materias estranhas		AOAC 945.77	
Maximo:Fragmentos de insectos	<25 /225g	(16.10.02)	Absent
Acaros mortos máximo:	Ausente10kg	Método Howard	Absent

Limites Máximos de contaminantes inorgânicos		
Arsenico	Ausente	(mg/kg)
Chumbo	Ausente	(mg/kg)
Cadmio	Ausente	(mg/kg)
Mercurio	Ausente	(mg/kg)
Estanho	Ausente	(mg/kg)
Conforme RDC Nº42 de 29/08/2013		

Ausente de Materias estranhas, Fragmentos de insectos indicativos de falhas das boas praticas (não considerados indicativos de risco), conforme metodologia analitica AOA 945.77 (16.10.02)

Ausente de Materias estranhas, arca, conforme metodologia analitica AOA 975.48 (16.14.04)

Ausente de cinzas insolúveis em ácido, conforme metodologia analítica AOA 941.12 B (43.1.05)

Acaro mortos, ausente - Conforme método Howard

Conforme RDC Nº 14 DE 28/03/2014

De acordo com RDC 07 de 18/02/2011

"Certificamos para os devidos fins que os produtos foram elaborados e armazenados de acordo com a legislação vigente com a 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"

Iván Contreras Ulloa
 Iván Contreras Ulloa

VIKUN
 Procesos Naturales Viikun S.A.

Assurance & Quality Control
 Procesos Naturales Viikun SA

Date, 11-07-2022

ALLERGEN INFORMATIONS



Supplier: Procesos Naturales Vilku S.A.
Products: Infused Dried Blueberry
 Infused Dried Whole Cranberry
 Infused Dried Sliced Cranberry

Lots: D0780-Mar0322CL-Mar0422CL-Mar0622CL-May1722CL

Must these products contain or not contain allergen product?	Yes	No	Must contain
Egg or Egg derivatives (all species)		X	
Fish or Fish derivatives (excluding Crustaceans and Molluscs)		X	
Milk, Milk derivatives or Milk based Dairy ingredients (all species)		X	
Peanut or peanut derivatives		X	
Sesame Seeds or Sesame Seed derivatives		X	
Shellfish, Crustacea, Molluscs or their derivatives		X	
Soya, or Soya derivatives		X	
Tree nut (Almond, Artificial nuts Brazil nuts, Carponata, Cashew, Gianduja (a nut mix), Hazael nuts, Hickory nuts, Indian nuts, Pine Nut, Macadamia nuts, Marzipan/almond paste, Non-gai nuts, Natural nut extract Pecans/mashuga nuts, Pine nuts, Pistachios, Pralines Shea nuts)		X	
Wheat Gluten or Cereals containing Gluten		X	
Lupin		X	
Sulphur Dioxide or Sulphites		X	
Hazelnuts		X	
Walnuts		X	
Chestnuts: Cashew Nut, Brazil Nuts and Chestnuts.		X	
Natural Latex		X	

* Presence list of allergens based on resolution – RDC number 26, of July 2, 2015.

Date: July 15, 2022

Responsible Name: Angela Estrada

Signature:

**Angela
Estrada
A.**

Firmado digitalmente por:
 Angela Estrada A.
 DN: cn=Angela Estrada A,
 o=CL, ou=Procesos Naturales
 Vilku SA, ou=Customer
 Focused Quality Officer,
 email=estrada@vilku.com
 Fecha: 2022.07.15 14:20:28 -
 0410'

Quality Management System
GENETICALLY MODIFIED ORGANISMS DECLARATION

Document

Data: 11/05/2022
 Revisão: 00

Page 2

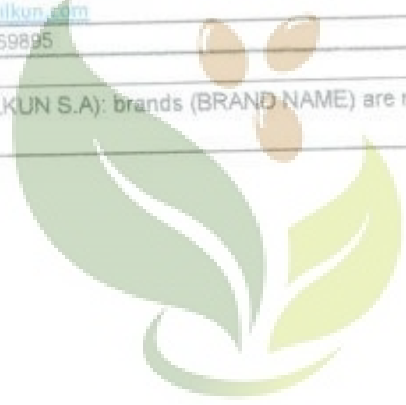
Supplier information

Provider:	Procesos Naturales Vilkun S.A.				
Address:	General Lopez, km 7, Fundo Santa Helena, Vilcun, Region de La Araucania				
Provided item	Infused Dried Blueberry/Infused Dried Whole Cranberry/Infused Dried Slices Cranberry				
Lot Number:	D0780	Mar0322CL	Mar0422CL	Mar0622CL	May1722CL
Date:	30-05-2022	03-03-2022	04-03-2022	06-03-2022	17-05-2022
Name of person responsible:	Angela Estrada A.				
Person in charge:	Customer Focused Quality Officer				
Contact email:	aestrada@vilkun.com				
Phone contact:	56961969895				

I declare for the purpose that products manufactured by (PROCESOS NATURALES VILKUN S.A): brands (BRAND NAME) are not Genetically modified organisms (OGM).

Signature: 
 Date: 2022/07/27

Zona



Cerealista
 online

12/07/2022

Declaração de Lote

Em atendimento ao que determina a Resolução RDC nº 217 de 15 de Dezembro de 2006, apresentamos este documento onde constam informações completas do lote de 10.999,80 kg de Blueberry e Cranberry ;

4003,02 kg

Blueberry Inteiro, açúcar infundido, em 353 caixas de 11,34 kg líquidos.

Lote no : D0780 Data de Embalagem : 30/05/2022 Data de Validade : 30/05/2024

1031,94 kg

Cranberry Inteiro, açúcar infundido, em 91 caixas de 11,34 kg líquidos.

Lote no : Mar0322CL Data de Embalagem : 03/03/2022 Data de Validade : 03/03/2024

2211,30 kg

Cranberry Inteiro, açúcar infundido, em 91 caixas de 11,34 kg líquidos.

Lote no : Mar0422CL Data de Embalagem : 04/03/2022 Data de Validade : 04/03/2024

759,78 kg

Cranberry Inteiro, açúcar infundido, em 91 caixas de 11,34 kg líquidos.

Lote no : Mar0622CL Data de Embalagem : 06/03/2022 Data de Validade : 06/03/2024

2993,76 kg

Cranberry Fatiado, açúcar infundido, em 91 caixas de 11,34 kg líquidos.

Lote no : May1722CL Data de Embalagem : 17/05/2022 Data de Validade : 17/05/2024

Importador :

Saint Pauls Importação e Exportação Ltda

Rua Sampaio Marques, 24 Sl 106 - Jaguará, 57022-181, Maceió, Alagoas, AL, Brasil.

CNPJ 05.557.450/0004-46

Encomendante :

Vida Em Graos Comercio E Indústria De Produtos Alimentícios, Importacao E Exportacao Eireli

Av. Forte do Leme, Nº 1150 - Galpão 9 - Pq. São Lourenço

08340- 010, São Paulo, Sao Paulo, SP, Brasil

CNPJ 18.285.535/0001-11

Factura Comercial : 5537



Rubrica : (rubrica)

Nome : Angela Estrada Araneda (nombre completo)

Responsável Técnico : Ivan Contreras Ulloa (nombre del tecnico responsable)

Número de Registo : Código SAG: 120346 (número de registro del técnico en la entidad responsable)