CERTIFICATE OF ANALYSIS/CERTIFICADO DE ANÁLISE

NOME DO PRODUTO/PRODUCT'S NAME: BLUEBERRY INTEIRO SECO, AÇUCAR INFUNDIDO, EM CAIXAS DE 11,34 KGS
Nº DE LOTE/LOT NUMBER: D1005
DATA DE FABRICAÇÃO/MANUFACTURE DATE: 10-11-2023
EXPIRY DATE/DATA DE VALIDADE: 10-11-2025

TYPE ANALYSIS	Tolerance	Method	Result
Umidade	10% - 16%	(RDC Nº. 272, de 22 de setembro de 2005. - ANVISA)	12,25

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:
MICROBIOLOGIC CHARACTERISTICS:

TYPE ANALYSIS	Tolerance	Method	Result
Yeast and Mold (UFC per g)	<100 UFC/g	NCh 2734 Of. 2002	< 100 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 Maximo:Fragmentos de insectos	<25 /225g	AOAC 945.77 (16.10.02)	Absent
Acaros mortos máximo:	Ausente10kg	Método Howard	Absent

Limites Maximos 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 insetos indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco) , conforme metodologia analitica AOA: 945.77 (16.10.02)"

"Ausente de Materias estranhas, areia, conforme metodologia analitica AOA: 975.48 a (16.14.04)."

"Ausente de cinzas insoluveis em acido, conforme metodologia analitica 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 a precauções necessárias para prevenir perigos para a saúde pública durante o preparo e o empacotamento do produto"

Vilkun
Procesos Naturales Vilkún S.A.

pp. Dicmary Arangue

Iván Contreras Ulloa
Assurance & Quality Control
Procesos Naturales Vilkun SA

Date, 30-11-2023

[redacted]

Vilkun

CERTIFICATE OF ANALYSIS

VERSION 15 / REVISION DATE 2012-05-10

Pagina	1 of 1

Shipment Nº	886
Date	30-11-2023

PRODUCT	CODE PRODUCT	CODE	BATCH PRODUCTION	PRODUCTION DATE	PHYSICAL CHEMIST						MICROBIOLOGICAL		
					Moisture	*Water Activity*	*Flavor and essence*	*Foreign Material*	*Appearance*	*Multi-residuals*	*Yeast and Mold (per g)*	*E.coli (MPN per g)*	*Salmonella (per 25 g)*
BLUEBERRY INTEIRO SECO, AÇUCAR INFUNDIDO, EM CAIXAS DE 11,34 KGS.	ARS-01-02	001 to 818	D1005	10-11-2023	12.26	0.53	Typical Blueberries	None	Whole fruits, individually and intact	With tolerance accepted by European Community Regulations	<100	< 3	absent

Product was metal detection approved using pattern as follow: 2,0 mm Fe // 2,5 Non-Fe // 2,5 mm Stainless Steel.

TOLERANCE

	Tolerance	Method
Yeast and Mold (UFC per g)	< 100	NCh 2734 Of. 2002
E.coli (MPN per g)	< 3	NCh 2636 Of. 2001
Salmonella (per 25 g)	absent	NCh 2675 Of. 2002
MOISTURE	10-16	Halogen Heating System
WATER ACTIVITY	0,40 - 0,65	AOAC 978.18D

pp. Dicmary Aranguen

Mari Contreras Urbaez
Assurance & Quality Control
Procesos Naturales Vilkún S.A.

Vilkun
Procesos Naturales Vilkún S.A.

Online Herbalista

CERTIFICATE OF ANALYSIS/CERTIFICADO DE ANÁLISE

NOME DO PRODUTO/PRODUCT'S NAME: BLUEBERRY INTEIRO SECO, AÇUCAR INFUNDIDO, EM CAIXAS DE 11,34 KGS
Nº DE LOTE/LOT NUMBER: D1005
DATA DE FABRICAÇÃO/MANUFACTURE DATE: 10-11-2023
EXPIRY DATE/DATA DE VALIDADE: 10-11-2025

TYPE ANALYSIS	Tolerance	Method	Result
Umidade	10% - 16%	(RDC Nº. 272, de 22 de setembro de 2005. - ANVISA)	12,25

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:
MICROBIOLOGIC CHARACTERISTICS:

TYPE ANALYSIS	Tolerance	Method	Result
Yeast and Mold (UFC per g)	<100 UFC/g	NCh 2734 Of. 2002	< 100 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 Maximo:Fragmentos de insectos	<25 /225g	AOAC 945.77 (16.10.02)	Absent
Acaros mortos máximo:	Ausente10kg	Método Howard	Absent

Limites Maximos 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 insetos indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco) , conforme metodologia analitica AOA: 945.77 (16.10.02)"

"Ausente de Materias estranhas, areia, conforme metodologia analitica AOA: 975.48 a (16.14.04)."

"Ausente de cinzas insoluveis em acido, conforme metodologia analitica 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 a precauções necessárias para prevenir perigos para a saúde pública durante o preparo e o empacotamento do produto"

Vilkun
Procesos Naturales Vilkún S.A.

pp. Dicmary Arangue

Iván Contreras Ulloa
Assurance & Quality Control
Procesos Naturales Vilkun SA

Date, 30-11-2023

[redacted]

Vilkun

CERTIFICATE OF ANALYSIS

VERSION 15 / REVISION DATE 2012-05-10

Pagina	1 of 1

Shipment Nº	886
Date	30-11-2023

PRODUCT	CODE PRODUCT	CODE	BATCH PRODUCTION	PRODUCTION DATE	PHYSICAL CHEMIST						MICROBIOLOGICAL		
					Moisture	*Water Activity*	*Flavor and essence*	*Foreign Material*	*Appearance*	*Multi-residuals*	*Yeast and Mold (per g)*	*E.coli (MPN per g)*	*Salmonella (per 25 g)*
BLUEBERRY INTEIRO SECO, AÇUCAR INFUNDIDO, EM CAIXAS DE 11,34 KGS.	ARS-01-02	001 to 818	D1005	10-11-2023	12.26	0.53	Typical Blueberries	None	Whole fruits, individually and intact	With tolerance accepted by European Community Regulations	<100	< 3	absent

Product was metal detection approved using pattern as follow: 2,0 mm Fe // 2,5 Non-Fe // 2,5 mm Stainless Steel.

TOLERANCE

	Tolerance	Method
Yeast and Mold (UFC per g)	< 100	NCh 2734 Of. 2002
E.coli (MPN per g)	< 3	NCh 2636 Of. 2001
Salmonella (per 25 g)	absent	NCh 2675 Of. 2002
MOISTURE	10-16	Halogen Heating System
WATER ACTIVITY	0,40 - 0,65	AOAC 978.18D

pp. Dicmary Aranguen

Mari Contreras Urbaez
Assurance & Quality Control
Procesos Naturales Vilkún S.A.

Vilkun
Procesos Naturales Vilkún S.A.

Online Herbalista