



Numero da Nota Fiscal: 50654

Nº do Lote: C 2411

Data de Fabricação: 30/01/2025

Validade: 12 Meses

Peso Amostra: 1Kg

Amêndo da Castanha de Caju Tipo: SLW1 T

Empresa: Euro Alimentos LTDA

Comprador: Zona Cerealista Online Ltda Me

Total de caixas: 2

Data de Inspecção: 30/01/2025

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, Rançosas e Ardidas	0,16%	1,00%
Materiais Estranhos e Impurezas	0,00%	0,50%

DEFEITOS	Resultados Análise%	Tolerâncias
Pontas fortemente queimadas	1,86%	3,00%
Torrefação forte	5,13%	10,00%
Brocada	1,70%	3,00%
Danos Superficiais	2,68%	7,00%
Película Aderente	2,55%	5,00%

Quebras	2,71%	5,00%
Umidade	4,05%	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: Constituidade 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:	Plastica		
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	Coletor	cliente
Identificação do Termômetro	0488		
EQR SPAF150			

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 Salmonella spp.	Ausência	/25 g
ZM8EW SM Contagem de Escherichia coli Escherichia coli	< 10*	ufc/g
UMFMJ SM Detecção de Salmonella em 25g Salmonella spp.	Ausência	/25 g
ZM8EW SM Contagem de Escherichia coli Escherichia coli	< 10*	ufc/g
UMFMJ SM Detecção de Salmonella em 25g Salmonella spp.	Ausência	/25 g
ZM8EW SM Contagem de Escherichia coli Escherichia coli	< 10*	ufc/g
UMFMJ SM Detecção de Salmonella em 25g Salmonella spp.	Ausência	/25 g
ZM8EW SM Contagem de Escherichia coli Escherichia coli	< 10*	ufc/g
UMFMJ SM Detecção de Salmonella em 25g Salmonella spp.	Ausência	/25 g
ZM8EW SM Contagem de Escherichia coli Escherichia coli	< 10*	ufc/g
UMFMJ SM Detecção de Salmonella em 25g Salmonella spp.	Ausência	/25 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
comercialine@eurofinslatam.com
www.eurofins.com.br

Relatório de ensaio
Código da amostra

AR-24-SM-047138-01-PT-N
124-2024-00048775

Emitido em 20/12/2024
Página 2/3

Microbiologia

Parâmetro	Resultado	Unidade
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-QM001/16, 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.

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
Código da amostra**AR-24-SM-047138-01-PT-N**
124-2024-00048775**Emitido em 20/12/2024**
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

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 Salvador Possebon
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.