



CERTIFICADO DE ANÁLISE

Data emissão: 05/06/18

Data revisão: 01/08/22

PRODUTO ACABADO

Rev. 010

CERTIFICADO DE ANÁLISE – 30300002 – MANTEIGA DE CACAU DESODORIZADA**MANTEIGA DE CACAU DESODORIZADA**

Lote: 14DS09

Data de fabricação: 14/09/2022

Data de Validade: 14/09/2024

Composição: Manteiga de cacau. NÃO CONTÉM GLÚTEN.**Aspectos organolépticos:** Cor amarela clara, boa consistência e textura não pastosa. Sabor característico, isentos de sabor e odor estranhos.**Límites Físico-químicos****Resultado da análise**

Umidade	0,09%
Índice de Refração	1,4583
Ponto de fusão	30°C
Acidez (%)	1,68%
Atividade de Lipase (qualitativo)	Negativo

Límites Microbiológicos RDC n°724/IN161, de 01 de Julho de 2022

Aeróbios Mesófilos	<10
Leveduras/ Bolores	<10
Enterobactérias	Ausente
Coliformes	<10
Escherichia coli	Ausente
Salmonella	Ausente

Contaminantes Inorgânicos RDC n°722/IN160, de 01 Julho de 2022

Arsênio	0,006
Cádmio	0,006
Chumbo	0,012

Micotoxinas RDC n°722/IN160, de 01 Julho de 2022

Aflatoxinas B1	<1,5
Aflatoxinas B2	<0,5
Aflatoxinas G1	<1,5
Aflatoxinas G2	<0,5
Ocratoxina A	<1,7

Matérias Estranhas RDC n°623, de 09 de Março de 2022

Fragmentos de insetos	Ausente
Fragmentos de pelos de roedor	Ausente
Ácaros mortos	Ausente
Areia	Ausente
Outras matérias estranhas	Ausente

Alérgicos: Ausente. RDC n°26, de 02 de Julho de 2015**Prazo de validade:** 24 meses após a data de Fabricação.**Embalagem:** 25 kg, caixa de papelão, com saco de polietileno atóxico.**Condições de Estocagem:** Estocar o produto em local limpo, seco (umidade relativa máxima 70%) e sem odores.

Laudo emitido por: Franciele Silva

Data emissão:14/09/2022