

RELATÓRIO DE ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

GERENCIA	LABORATORIO	SOLICITAÇÃO Nº	RE Nº
GETAQ	LFQA	45636	1448/23

DADOS DO CLIENTE

Nome/Razão Social: M J DO ROSARIO LTDA **Endereço:** VL MELANCIAS DE CIMA, 536, MELANCIAS DE CIMA - ICAPUI-CE **E-mail:** nutri_coco@hotmail.com **Telefone:** (88)3432-4115

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO ITEM DE ENSAIO

Natureza da Amostra: Coco ralado, farinhas, farelos, pastas e paçoca de nozes, amêndoas, castanhas, amendoim, sementes leguminosas e sementes comestíveis, adicionadas ou não de outros

Amostra Identificada pelo Cliente: COCO RALADO FLOCOS PURO

Fabricado em : Junho/2023 **Data de Validade:** 12 meses **Lote:**407 **Condicionamento:** 28,4°C **Data da Entrada**

RESULTADOS DOS ENSAIOS

Ensaio	Resultados	Unidades
Umidade	2,90	g/100g (%)
Gordura	64,30	g/100g (%)
Proteína	4,48	g/100g (%)
Açúcares totais	4,72	g/100g (%)
Acidez em solução normal	1,93	mL/100g
Características organolépticas	-	-
Cor	Característica	
Odor	Característico	
Sabor	Característico	

SÍNTESE DO PROCEDIMENTO

Determinação de umidade por gravimetria: POT01FQA/LEA — rev.09

Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos Físico-químicos para análise de alimentos - IV edição, 2005, cap. IV - 012/IV, p. 98.

Determinação de proteínas: POT02FQA/LEA — rev.08

Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos - IV edição 2005, cap. 036/IV, p. 123-124.

Determinação de lipídios (gordura): POT09FQA/LEA — rev.09

Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos - IV edição 2005, cap. 032/IV, p. 117.

Determinação de glicídios totais (carboidratos): POT05FQA/LEA — rev.07

Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos - IV edição 2005, cap. 040/IV, p. 129-130.

Determinação de acidez titulável em ácido orgânico: POT12FQA/LEA — rev.07

Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos - IV edição 2005, cap. 312/IV, p. 577.

Avaliação de características organolépticas : POT75FQA/LEA — rev.02

Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos - IV edição 2005, cap. VI, p.283-319.

Sônia Coelho Abreu de Oliveira

SÔNIA COELHO ABREU DE OLIVEIRA
Engenheira de Alimentos **CRQ:** 10.301.834
10ª Região Núcleo de Alimentos — Nutea/Getaq

OS RESULTADOS APRESENTADOS NESTE DOCUMENTO TEM SIGNIFICAÇÃO RESTRITA E APLICAM-SE TÃO SOMENTE AO OBJETO DE SERVIÇO. SUA REPRODUÇÃO PARA OUTROS FINS SO PODERA SER FEITA DE FORMA INTEGRAL, SEM NENHUMA ALTERAÇÃO.