



ingredients that connect

PQ674

PROTEINA DE ARROZ 80%

Lote : 20240707C-3

Lote Interno : 5285/24

Pedido : 445578

Qtd. Embalagens : 4,00 - - Peso : 80,000

Cliente : 04088901 - COMERCIAL CEREALISTA ALIMENTA LTDA

Relatório de Ensaios

Data de Emissão : 25/02/25

Data do Ensaio : 30/09/24

Data de Fabricação : 09/07/24

Data de Validade : 08/07/26

Ensaio : 501578

Nota Fiscal : 000381055

Pedido Cliente : 17809

Método	Ensaio	Resultados	Padrões	Ref
INS.07.FQ.001.004	CINZAS	1,00 %	NAO MAIS QUE 5,0%	REF01
INS.07.FQ.001.009	PH	6,30	5,5 - 7,5	REF01
INS.07.FQ.001.009	PROTEINA (BASE SECA)	83,71 %	NAO MENOS QUE 80,0%	REF01
INS.07.FQ.001.020	UMIDADE (%)	2,87 %	NAO MAIS QUE 8,0%	REF61
PRT.07.SE.001	ASPECTO	CONFORME	PO FINE	REF49
PRT.07.SE.001	COR	CONFORME	BEGE A AMARELO CLARO	REF49
PRT.07.SE.001	SABOR / ODO	CONFORME	CARACTERISTICOS	REF49
INS.07.MB.001.008	SALMONELLA SP	AUSENTE EM 25g	AUSENCA EM 25 G	REF12

Metodologias

REF01 Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos, IV Edição - Brasília, 2005.

REF61 Análise de umidade por infravermelho

REF49 Outpoury, S. D. Análise Sensorial, 3ª edição Curitiba: Champagnat, 2011

REF12 AFNOR Validation (BIO 12/02 - 10/11)-VIDAS UP Salmonella (BPT) for the detection of Salmonella spp

ALINE EMERENCIANO
Gerente do Controle de Qualidade

Doremus Alimentos Ltda
Rua Santa Maria do Pará, 32
Bonsucesso - Guarulhos - SP
11 2436-3333 | doremus.com.br

Responsável por ensaios físico Químico e sensorial
Responsável por ensaios microbiológicos
** Laudo gerado eletronicamente, dispensa assinatura.
*Análises MB Monitoradas conforme POP interno

ANDERSON DOS SANTOS DE JESUS-CRQ IV - SP C
ADRIANA BRAGA SOUZA-CRBIO -1 N° 39693/01-D