

## CERTIFICADO DE ANÁLISE

MANTEIGA DE CACAU DESODORIZADA QUALITY

Lote: 29DS01

Data Fabricação: 29/01/2018

Data Validade: 29/01/2020

### Composição

Manteiga de cacau

### Aspectos Organolépticos

Cor amarelada, boa consistência e textura não pastosa

Limites Físicos-Químicos	Especificação	Resultado de Análise	Método de referência
Umidade	max. 0,20%	0,05	IOCCCI (1952)
Índice de Refração	variável	1,4618	IOCCCI 5(1972)
Acidez (%)	≥1,25	2,77	IOCCCI 38(1990)
Grau de desodorização	Variável	10,6	IOCCCI 4(1972)
<b>Limites Microbiológicos (De acordo com RDC n°12, de 02 de Janeiro de 2001)</b>			
Contagem Total em Placas	máx. 2000/g	<10	IOCCC 118(1990)
Leveduras/ Bolores	máx. 50/g	<10	IOCCC 118(1990)
Enterobactérias	Ausente em 2g	ausente	IOCCC 118(1990)
Escherichia coli	Ausente/g	ausente	IOCCC 118(1990)
Salmonella	Ausente/25g	ausente	IOCCC 118(1990)
<b>Contaminantes Inorgânicos (**) (De acordo com RDC n°42, de 29 de Agosto de 2013)</b>			
Arsênio	≤ 0,4mg/Kg	<0,006	AOAC 952.13
Chumbo	≤ 0,4mg/Kg	0,011	AOAC 934.07
Cádmio	≤ 0,3mg/Kg	0,006	AOAC 2.015.01
<b>Micotoxinas (**) (De acordo com RDC n°7, de 18 de Fevereiro de 2011)</b>			
Aflatoxina B1	≤ 5 µg/Kg	<1,5	AOAC 971.22
Aflatoxina B2	≤ 5 µg/Kg	<0,5	AOAC 971.22
Aflatoxina G1	≤ 5 µg/Kg	<1,5	AOAC 971.22
Aflatoxina G2	≤ 5 µg/Kg	<0,5	AOAC 971.22
Ocratoxina A	≤ 5 µg/Kg	<1,7	AOAC 973.37
<b>Matérias Estranhas (**) (De acordo com RDC n°14, de 28 de Março de 2014)</b>			
Fragmento de insetos	25 unidades/50g	Ausente	AOAC 965.38
Fragmento de pelos de roedor	1 unidade/50g	Ausente	AOAC 965.38
Ácaros mortos	máx. 5	Ausente	AOAC 965.38
Areia	1,5%	Ausente	AOAC 975.48
Outras matérias estranhas	-	Ausente	AOAC 965.38

**Alergênicos (De acordo com RDC n°26, de 02 de Julho de 2015)**

Ausente

### Prazo de validade

24 meses após a data de fabricação.

### Condições de Estocagem

Ambiente com umidade do ar baixa, se possível abaixo de 70% RH, temperatura abaixo de 28°C, área fechada, livre de insetos, roedores e produtos com cheiro forte.

(\*\*) Periodicidade mínima: Anual