



CERTIFICADO DE ANÁLISE

NOME PRODUTO:	MANTEIGA DE CACAU (EXTRA VIRGEM)
NOME CIENTÍFICO:	<i>Teobroma cacao seed butter</i>
MÉTODO DE PRODUÇÃO:	PRENSADO A FRIO
CAS:	8002-31-1
PAÍS ORIGEM:	BRASIL
LOTE:	DBBZC-MCN0220/A07
FABRICAÇÃO:	11/02/2020
VALIDADE:	11/02/2022

Propriedades Organolépticas

APARÊNCIA:	Boa consistência e textura não pastosa
ODOR:	Característico
COR:	Amarelada

Propriedades Físico-químicas

ÍNDICE DE REFRAÇÃO:	1,4535 – 1,4630	Resultado: 1,4578
ACIDEZ (%):	>1,25	Resultado: 2,06
UMIDADE (%):	Máx. 0,20	Resultado: 0,06
PONTO DE FUSÃO (°C):	28 – 35	Resultado: 30°

Propriedades Microbiológicas

Contagem total em placas:	Máx 5000	Resultado: <10
Leveduras / bolores	Máx 50	Resultado: <10
Enterobactérias	Máx 10	Ausente
Coliformes	Máx 10	Resultado: <10
Escherichia coli	Ausente/1g	Ausente
Salmonela	Ausente/25g	Ausente

ARMAZENAGEM: Manter recipiente bem fechado, armazenado em local fresco e arejado, ao abrigo da luz.

PRAZO VALIDADE: Sob condições normais de armazenagem, 24 meses após fabricação.

Laudo transcrito com informações originais do fabricante e emitido eletronicamente, não necessita de assinatura.