



CERTIFICADO DE ANÁLISE

NOME PRODUTO:	MANTEIGA DE CUPUAÇU DESODORIZADA
NOME CIENTÍFICO:	<i>Theobroma grandiflorum</i>
MÉTODO DE PRODUÇÃO:	PRENSADO A FRIO E FILTRADO COM CARVÃO ATIVADO
PARTE UTILIZADA:	SEMENTE
PAÍS ORIGEM:	BRASIL
LOTE:	DBAMZ-MCD0320/001
FABRICAÇÃO:	11/03/2020
VALIDADE:	11/03/2022

Propriedades Organolépticas

APARÊNCIA:	Sólido Pastoso
ODOR:	Característico
COR:	Branco para bege

Propriedades Físico-químicas

ÍND. DE ACIDEZ (mg KOH/g):	< 20	Resultado: 6,2
ÍND. DE IODO (g/100g):	40 - 50	Resultado: 45
ÍND. DE PERÓXIDOS (meq/Kg):	< 10	Resultado: 3,19
ÍND. DE SAPONIFICAÇÃO:	180 - 190	Resultado: 184
ÍND. DE INSAPONIFICÁVEL:	2 - 3	De Acordo
PONTO DE FUSÃO (°C):	25 - 35	De Acordo
ABSORÇÃO DE ÁGUA (% min):	200	De Acordo

Microbiologia

BACTÉRIAS TOTAIS:	< 100	Ausente
FUNGO E LEVEDURAS:	< 100	Ausente

Ácidos Graxos

ÁCIDO PALMITICO:	% peso	5,00 - 12,0
ÁCIDO ESTEARICO:	% peso	35,0 - 45,0
ÁCIDO OLEICO:	% peso	35,0 - 45,0
ÁCIDO LINOLENICO:	% peso	1,00 - 5,00
ÁCIDO ARAQUIDICO:	% peso	6,00 - 12,0
ÁCIDO BEHENICO:	% peso	1,00 - 2,00
SATURADO:	%	55
INSATURADO:	%	45

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.