CERTIFICADO DE ANÁLISE

PRODUTO: **AMIDO DE MILHO**
MARCA: INLAB CONFIANÇA
CÓDIGO: 2123
LOTE: 871158
FABR: 11/2024
VENC: 11/2025

Nº CAS: [9005-25-8]

Armazenamento: Temperatura ambiente. Armazenar em local arejado e seco, evitar ecposição ao sol, o local deve ser limpo, isento de sujidades, infestação por pragas e odores estranhos ou qualquer outro meterial com odor.

ESPECIFICAÇÕES	TEÓRICO	RESULTADO
Caracteres*	Pó fino, branco a amarelado	Corresponde
Odor*	Característico	Corresponde
Sabor	Caracteristico	Corresponde
Umidade*	Máx. 14,0%	12,98%
Proteína	Máx. 0,45%	0,36%
pH*	4,5 – 7,0	5,0
SO_2	Máx. 50,0 ppm	30,0 ppm
Salmonella	Ausente/ 25g	Ausente
Bacillus cereus	Máx. 1000 UFC/g	0 UFC/g
E. coli	Máx. 100 UFC/g	0 UFC/g
Cinzas	Máx. 0,20%	0,09%

**Resultados obtidos através de testes realizados em nosso laboratório de controle de qualidade.*

Química Responsável
Maria Auxiliadora De Oliveira
CRQ IV: 04206751

Cod.Doc.:GQ/51 – Anexo 06 – Rev.003

Alamar Tecno-Científica Ltda.
CNPJ.: 48.044.358/0001-42 – Tel.: (11) 4061-2921
Rua Emir Macedo Nogueira, 179 – Complemento 211
Jardim Portinari – Diadema – SP – CEP.: 09961-720
www.inlabconfiaca.com.br