

BOLETIM DE ANÁLISE

MANTEIGA DE CACAU

Lote: 001/292/2

Validade: 10/2026

		Norma utilizada	Limites	Resultados	Outros Resultados
Características Organolépticas	Aspecto			Amarelo típico	
	Odor			Depende grau desodorização	
	Cor			Típica	
	Sabor			Típico	
Características Físico-Químicas	Acidez	IUPAC 2.201		1,75 % Máx	
	Índice de saponificação	IUPAC 2.205		33-42	
	Matéria insaponificável	OICC 102-1988		0,35% máximo	
	Índice de peróxidos	IUPAC 2.501		4,0 Máx	
Características Microbiológicas	Aeróbios mesófilos	OICCC 118-1990	1000 UFC/g	Satisfatório	
	Bolores e Leveduras	OICCC 118-1990	50 UFC/g	Satisfatório	
	Enterobactérias/g	OICCC 118-1990	Negativo	Satisfatório	
	Salmonella/250 g	OICCC 118-1990	Negativo	Satisfatório	

Nota: Este boletim de análise foi emitido de acordo com o do nosso fornecedor, que possuímos em arquivo.

Vencilab, Lda
Rua Dr. Joaquim Morais Júnior, 120
4410-066 Serzedo