

CERTIFICADO DE ENSAIO Nº FI 60527

Empresa Solicitante:	FAZENDA FIGUEIRA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA			
Endereço:	Rod. Estadual José Marcelino de Almeida, KM 173, Cx. Postal 68			
Bairro:	Zona Rural	Cidade:	Colina	
Estado:	SP	CEP:	14770-000	
Identificação amostra:	CHOCOLATE EM GOTAS 70% CACAU			
Lote:	P7G5	Data e/ou hora de coleta:	-	
Fabricação:	10/05/2021	Validade:	10/05/2023	
Tipo embalagem:	Original	Temperatura recebimento:	Ambiente	
Data de Entrada no Laboratório:	10/06/2021	Data de Término dos Ensaios:	29/06/2021	
Data de Início dos Ensaios:	18/06/2021			

Ensaio	Unidade	Especificação	Resultado	Método
Determinação de Resíduos de Glúten	ppm	-	< 5	POP 18000

Observações:

Glúten: Limite de Quantificação (LQ) = 5ppm (mg/Kg).

Metodologias:**POP 18.000 – Determinação de Resíduos de Glúten em Alimentos e Amostras Ambientais**

J.H. SKERRITT and A.S. HILL (1991). Enzyme Immunoassay for Determination of Gluten in Foods: collaborative Study. JAOAC 74 (2): 257-264.

AOAC Official Method 991.19 Gliadin as a Measure of Gluten in Foods. – AOAC OFFICIAL METHODS OF ANALYSIS (2000) Chapter 32, p. 15.

RIDASCREEN Gliadin – Manual, p 12-20 – R-BIOPHARM

SP: 01/07/2021.

Ângela Hotz Moret – Gerente Lab. Microbiologia
CRBio 61119/01-D

Os resultados obtidos referem-se exclusivamente à amostra enviada pelo interessado e conforme recebida pelo laboratório.
Este certificado não pode ser reproduzido sem a autorização do laboratório, exceto se for reproduzido na íntegra.