

CERTIFICADO DE ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

NÚMERO	ANO	SIF	NOME DO ESTABELECIMENTO	REG. NO LABORATÓRIO
----	2014	----	LALITA GARCIA SOARES & CIA LTDA ME	14.3273-1
ENDEREÇO			MUNICÍPIO/UF	CEP
RUA EMÍLIO ZALUAR, 170 – OURO VERDE			PINDAMONHANGABA/SP	12412-160
PRODUTO			MARCA	DATA DE FABRICAÇÃO
MANTEIGA CLARIFICADA – GHEE			LOTUS	23/09/2014
TEMPERATURA NA COLETA	DATA/HORA DA COLETA	DATA DE REMESSA	ASS. E CARIMBO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA	
----	24/09/2014 10:00	----		
CÓDIGO(S) DA(S) ANÁLISE(S) REQUERIDA(S)			DATA/HORA DE RECEBIMENTO DA AMOSTRA	TEMPERATURA NO RECEBIMENTO
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL			25/09/2014 10:35	6,3°C
DATA DE INÍCIO DA ANÁLISE	DATA DE FINAL DA ANÁLISE	OBSERVAÇÕES		
29/09/2014	06/11/2014	Validade: 4 meses – Local da coleta: Fábrica		

RESULTADOS FÍSICO-QUÍMICOS

CÓD. PROVA	RESULTADO	CÓD. PROVA	RESULTADO
	Relacionado em Anexo 001 – Parte Integrante deste certificado de nº 14.3273-1		

OS CÓDIGOS DAS PROVAS ENCONTRAM-SE NO VERSO DESTES FORMULÁRIO

OBSERVAÇÕES:
Resultados referentes à amostra analisada
Metodologia utilizada: Em Anexo

Campinas, 12 de Novembro de 2014.

Maria Lucia B. Sanvido
 RESPONSÁVEL PELO LABORATÓRIO MICROBIAL

MARIA LÚCIA B. SANVIDO
 Gerente Técnica
 CRQ 04306082

2ª VIA – LABORATÓRIO

CERTIFICADO DE ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

NÚMERO	ANO	SIF	NOME DO ESTABELECIMENTO	REG. NO LABORATÓRIO
----	2014	----	LALITA GARCIA SOARES & CIA LTDA ME	14.3273A-1
ENDEREÇO			MUNICÍPIO/UF	CEP
RUA EMÍLIO ZALUAR, 170 – OURO VERDE			PINDAMONHANGABA/SP	12412-160
PRODUTO			MARCA	DATA DE FABRICAÇÃO
MANTEIGA CLARIFICADA – GHEE			LOTUS	23/09/2014
TEMPERATURA NA COLETA	DATA/HORA DA COLETA	DATA DE REMESSA	ASS. E CARIMBO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA	
----	24/09/2014 10:00	----		
CÓDIGO(S) DA(S) ANÁLISE(S) REQUERIDA(S)			DATA/HORA DE RECEBIMENTO DA AMOSTRA	TEMPERATURA NO RECEBIMENTO
011			25/09/2014 10:35	6,3°C
DATA DE INÍCIO DA ANÁLISE	DATA DE FINAL DA ANÁLISE	OBSERVAÇÕES		
29/09/2014	06/11/2014	Validade: 4 meses – Local da coleta: Fábrica		

RESULTADOS FÍSICO-QUÍMICOS

CÓD. PROVA	RESULTADO	CÓD. PROVA	RESULTADO
011	0,00 g/100mL		

OS CÓDIGOS DAS PROVAS ENCONTRAM-SE NO VERSO DESTES FORMULÁRIO

OBSERVAÇÕES

Resultados referentes à amostra analisada

Metodologia utilizada: Adaptado de: WARTHESEN, J.J.KRAMER,P.L. Analyses of sugars in Milk and ice cream by high pressure liquid chromatography.626-Journal of Food Sciencia – Vol.44, no.2 (1779)

Campinas, 12 de Novembro de 2014.

Maria Lucia Sanvido
 RESPONSÁVEL PELO LABORATÓRIO MICROBIAL

MARIA LÚCIA B. SANVIDO
 Gerente Técnica
 CRQ 04306082

2ª VIA – LABORATÓRIO

Anexo 001 - Parte integrante do Certificado de Análises Físico-Químicas de número de registro 14.3273-1 da Lalita Garcia Soares & Cia Ltda ME.

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL

	Composição Centesimal Média	Porção	% VD
Valor Energético	896,4 kcal/100g 3764,9 kJ/100g	90 kcal/10g 376 kJ/10g	4%
Carboidratos	0,00 g/100g	0 g/10g	0%
Proteínas	0,00 g/100g	0 g/10g	0%
Gorduras Totais	99,6 g/100g	10 g/10g	18%
Gorduras Saturadas	66,4 g/100g	6,6 g/10g	30%
Gorduras Trans	1,62 g/100g	0 g/10g	VD não estabelecido
Colesterol	0,10 mg/100g	0,0 g/10g	0%
Sódio	0,00 mg/100g	0 mg/10g	0%

* Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal.
Fonte: Resoluções – RDC nº 359 e nº 360, de 23 de dezembro de 2003.

Observações:

- A %VD para a Gordura Trans não deve ser declarada de acordo com a RDC 360.
- Os valores obtidos foram baseados em resultados de análises efetuadas em triplicata.
- Metodologias analíticas utilizadas:

Lipídios totais, Proteínas: IN nº 68 de 12/12/2006 – MAPA

Carboidratos totais e Calorias: Brasil. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Regulamento técnico para Rotulagem nutricional obrigatória de alimentos e bebidas embaladas. RDC 360, dezembro/2003.

Fibra Alimentar: Official Methods of Analysis, 17 th Ed., AOAC, Arlington, sec. 32.1.17 (2002)

Metais: Official Methods of Analysis, 16 th Ed., v 2, AOAC, Arlington, 1995 (Method 985.35)

- **Resultados referentes à amostra analisada.**

Campinas, 12 de Novembro de 2014.


RESPONSÁVEL PELO LABORATÓRIO MICROBIAL

MARIA LÚCIA B. SANVIDO
Gerente Técnica
CRQ 04306082

2ª VIA – LABORATÓRIO