



## 9 Análises

### 9.1 Físico-Químicas

Análise	Especificações
Sólidos Totais Brix (°)	24 - 26
pH	3,5 - 3,8

### 9.2 Microbiológicas \*

Análise	Especificações
Staphylococcus	Máx. 5 UFC/g
Coagulase Positiva	Máx. 5 UFC/g
Bolores e Leveduras	Máx. 5 UFC/g
Coliformes a 45°C	Máx. 50 UFC/g
Salmonella spp	Ausente / 25g

### 9.3 Sensorial

Análise	Especificações
Cor	Característica
Sabor	Característico
Odor	Característico

\* RDC 12/2001 limites de contaminantes microbiológico em alimentos.

### 9.4 Contaminantes Inorgânicos

Arsênio (mg/kg)	0,5
-----------------	-----

RDC 42/2013 limites de contaminantes inorgânicos em alimentos.

### 9.5 Micotoxinas conforme RDC 7/2011 que estabelece limites máximos em alimentos.

### 9.6 Produto não proveniente de organismos geneticamente modificados.

### 9.7 Materiais estranhos microscopicamente e macroscopicamente ausentes conforme RDC 14/2014 que estabelece os limites para materiais estranhos em alimentos.

## 10 Lista de Alergênicos

Relação de Alergênicos	Presente no produto (Sim/Não)	Pode estar presente no produto (Sim/Não)
Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas e/ou derivados	Não	Não
Crustáceos e/ou derivados	Não	Não
Ovos e/ou derivado	Não	Não
Peixes e/ou derivados	Não	Não
Amendoim e/ou derivados	Não	Não
Soja e/ou derivado	Sim	Não
Leites de todas as espécies de animais mamíferos e/ou derivado	Não	Não
Amêndoa e/ou derivados	Não	Não
Avelãs e/ou derivados	Não	Não
Castanha-de-caju e/ou derivados	Não	Não
Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará e/ou derivados	Não	Não
Macadâmias e/ou derivados	Não	Não
Nozes e/ou derivados	Não	Não
Pecãs e/ou derivados	Não	Não
Pistaches e/ou derivados	Não	Não
Pinoli e/ou derivados	Não	Não
Castanhas e/ou derivados	Não	Não
Látex Natural	Não	Não

**11 Restrições de Uso:** Possui residual de sulfito originário das matérias-primas ou ingredientes com valores permitidos pela legislação brasileira vigente, podem causar alergias a consumidores sensíveis.

**12 Uso Pretendido:** Consumo direto pelo consumidor.

**Nota:** A Áurea Ind. e Com. Ltda atende integralmente as legislações vigentes, bem como, realiza o controle da adição e autenticidade de ingredientes assegurando que não haverá danos a saúde do consumidor.

SAC: 0300 789 2866

[sac@bocardo.com.br](mailto:sac@bocardo.com.br)

[www.bocardo.com.br](http://www.bocardo.com.br)