

PRODUTO	ANALISES	PRAZO DE ENTREGA (Dias úteis)	QUANTIDADE MÍNIMA POR AMOSTRA
FARINHA DE TRIGO	Umidade Cinzas Proteína bruta Acidez Graxa Granulometria	2 a 4	≥ 1 kg
FARINHA DE MANDIOCA	Umidade Cinzas Acidez Aquo-Solúvel Fibra bruta Amido	4	≥ 1 kg
ÓLEOS VEGETAIS REFINADOS (SOJA, GIRASSOL, CANOLA, MILHO E ALGODÃO)	Propriedades organolépticas Cor Umidade Índice de Peróxido Sabões Ponto de Fumaça Impurezas Acidez	4	≥ 900 ml
POLVILHO (Fécula de Mandioca)	Umidade pH Cinzas Teor de Fator Ácido Teor de Polpa Vazamento Ponto de Rompimento Amido	4	≥ 1kg
SAGU	Umidade Cinzas	3	≥ 1kg
CEVADA	Umidade Proteína Poder germinativo	4	1000 g
PRODUTO	ANALISES*	PRAZO DE ENTREGA (Dias úteis)	QUANTIDADE MÍNIMA POR AMOSTRA
AMENDOIM*	Aflatoxinas (B1, B2, G1 e G2)	2	5 Kg
ERVA-MATE	Coliformes a 45° C ou Termotolerante* Salmonella* Bolors e Leveduras* Açúcares (quantitativo) * Açúcares (qualitativa) Umidade Matérias macroscópicas e microscópicas	15	3 kg
	Resíduos de Agrotóxicos*	20	

FARELO DE ARROZ FARELO DE TRIGO	Umidade Proteína Bruta Gordura total Fibra bruta Cinzas Acidez Índice de Peróxido	4	≥ 2 kg
FARELO DE SOJA*	Areia e Sílica Atividade Ureática Proteína Solúvel	3	≥ 1 kg
GRÃOS	Umidade Atividade de água* Proteína bruta Tetrazólio (cevada)	2 a 5	≥ 1,5 kg
SEMENTES*	ANÁLISE DA QUALIDADE - Germinação, pureza, vigor	20 a 40 dias	Sob consulta
TRIGO E FARINHA DE TRIGO*	Determinação da caracterização por alveografia: Força geral do glúten (W) Índice de crescimento (G) Índice de elasticidade (IE) Tenacidade (P) Extensibilidade (L) Relação (P/L) Determinação do número de queda (Falling number) Determinação da caracterização por farinografia: Absorção de água Estabilidade Índice de tolerância a mistura Tempo de desenvolvimento da massa Umidade Moagem Experimental Glúten Úmido Glúten Seco pH Proteína Bruta	7 a 10	≥ 4 kg
ACIDO FÓLICO* Farinha de Milho e Trigo	Fortificação de farinha	20	400 g
FERRO* Farinha de Milho e Trigo	Fortificação de farinha	20	400 g
ALERGENICO GLÚTEN*	Glúten (qualitativo)	2	1 kg
MICOTOXINAS*	Aflatoxinas (B1, B2, G1 e G2) Ocratoxina A Vomitomicina (DON) Zearalenona Fumonisinias (B1 e B2)	15	1 kg

MICROBIOLOGIA* Todos de origem vegetal	Salmonella Coliformes Totais Coliformes a 45° C ou Termotolerante Staphylococcus aureus Bacillus cereus Clostrídios Sulfito Redutores Bolores e leveduras Escherichia coli	15	1 kg (Embalagem fechada)
MICROSCOPIA Grãos e Farinhas*	Matérias macroscópicas e microscópicas	10	500 g
OGM*	Teste quantitativo ou Teste qualitativo	15	500 g
ELEMENTOS MINERAIS*	Arsênio Total Arsênio Inorgânico Cádmio Chumbo	15	1 Kg
RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS*	Organoclorados Organofosforados Piretróides Triciclazol	30	1 kg
ROTULAGEM NUTRICIONAL	Gordura Total* Gordura Saturada* Gordura Trans* Fibra Alimentar* Sódio* Umidade Cinzas Proteína Bruta	20	1 kg
ANÁLISE SENSORIAL Feijão e Arroz	Aspecto Cor Sabor e odor Teste de Cocção Rendimento Volumétrico	3	1 kg
AÇUCAR (Mascavo/Cristal/comum)	Sacarose/Polarização* Perfil de Açúcares* Umidade Cor ICUMSA* Cinzas Condutimétricas* Classe	15	1 kg
AZEITE DE OLIVA*	Acidez Livre (%) Índice de Peróxidos (mEq/Kg) Extinção específica no ultravioleta - 270nm, Delta K e 232nm	20	2 L

*Algumas destas análises poderão ser realizadas em laboratório parceiro, sem prejuízo ao contratante.