

## Ficha Técnica

<b>Nome da Análise:</b>	Análise de sujidade em alho em pó e cebola moída.
<b>Número do Método:</b>	LIBR 166.
<b>Escopo de Aplicação:</b>	O método é aplicável a alho em pó e cebola moída.
<b>Descrição:</b>	Esta metodologia é realizada para a detecção de sujeira leve, insetos, fragmentos de insetos, cabelos de roedores, vidros, madeiras, metais e todo corpo estranho sólido e insolúvel nos produtos de frutas e vegetais, matérias-primas e produtos acabados.
<b>Quantidade de amostra:</b>	50 g.
<b>Método Referência:</b>	AOAC 975.50
<b>Plataforma Analítica:</b>	Percolação
<b>Informações Especiais:</b>	Todos os resultados são expressos por "presença" ou "ausência" de materiais estranhos. O limite de tolerância para fragmentos de insetos é avaliado de acordo com a RDC 14.

Grupo/ Alimento	Material Estranho	Limite de tolerância
Alho em pó e cebola moída	Fragmentos de insetos	Ausência /50g
	Fragmentos de pelo de roedor	Ausência /50g
	Ácaros	Máximo de 5 na aliquota