



Nutricium Indústria e Comércio Ltda  
Rua Pitangui, 77 - Bairro Concórdia - Belo Horizonte/MG - CEP 31.110-732.  
Tel: (31) 3442-2322 - CNPJ: 04.040.657/0001-33

## RELATÓRIO DE ENSAIOS

### PRODUTO: SUSTEMIL + FIBRAS SABOR MORANGO

Lote: 001/17 SFMO

Fabricação: Junho/2017

Validade: Junho/2019

### ENSAIOS SENSORIAIS E FÍSICO-QUÍMICOS

ANÁLISE	ESPECIFICAÇÃO		RESULTADO	METODOLOGIA*
COR	Mín: A	Máx: B	A	A.1
ODOR	Mín: A	Máx: B	A	A.2
ASPECTO	A: Característico		A	A.4
SABOR	A: Característico		A	A.11

\* Metodologias conforme Procedimento Interno de Controle de Qualidade - POP 24

### ENSAIOS FÍSICO-QUÍMICOS

PARÂMETRO	V.M.P	UNIDADES	RESULTADO	L.Q
pH (produto preparado)	-	-	6,5	1-14
Umidade	-	%	1,8	1

### ENSAIOS MICROBIOLÓGICOS\*\*

PARÂMETRO	V.M.P	UNIDADES	RESULTADO	L.Q
Coliformes a 45° C/g	1 x 10 <sup>1</sup>	UFC/g	< 1 x 10 <sup>1</sup>	1 x 10 <sup>1</sup>
Estafilococcus coagulase positiva/g	1 x 10 <sup>2</sup>	UFC/g	< 1 x 10 <sup>2</sup>	1 x 10 <sup>2</sup>
Bacillus cereus	1 x 10 <sup>3</sup>	UFC/g	< 1 x 10 <sup>3</sup>	1 x 10 <sup>3</sup>
Salmonella/25 g	Ausência	P/A	Ausência	Ausência
Contagem de Bactérias Mesófilas Totais Aeróbias/g	N/A	UFC/g	1 x 10 <sup>3</sup>	1 x 10 <sup>3</sup>

\*\*Análise conforme Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária

### Informações adicionais

V.M.P.: Valor Máximo Permitido (Tolerância para Amostra Indicativa) / UFC/g: Unidades formadoras de colônia por grama

### Conclusão

APROVADO

REPROVADO

DATA: 12/06/2017

### Responsáveis pelos ensaios

Ensaio Sensoriais e físico-químico:

Shaenne de Aguiar Moreira – CRQ MG 02202891

Maria Walderes Pinho – CRFMG 29455

Ensaio Microbiológicos, pH e umidade:

Realizado por laboratório terceirizado com Habilitação REBLAS e Certificação INMETRO.