



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 BAUNILHA

Lote: 008/17 SFBA

Fabricação: Julho/2017

Validade: Julho/2019

ENSAIOS SENSORIAIS

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
UMIDADE	—	%	3,3	1
pH (produto preparado)	—	—	6	1-14

ENSAIOS MICROBIOLÓGICOS**

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

** 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
LQ: Limite de Quantificação / N/A : Não se Aplica / N/C: Não consta

Conclusão

APROVADO

REPROVADO

DATA: 24/07/2017

Responsáveis pelos ensaios

Ensaio Sensoriais:

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.