



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: BEMVITAL PROTEÍNA

Lote: 015/17 BVP

Fabricação: Julho/2017

Validade: Julho/2019

### ENSAIOS SENSORIAIS E FÍSICO-QUÍMICOS

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

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

### ENSAIOS FÍSICO-QUÍMICOS

PARÂMETRO	V.M.P	UNIDADES	RESULTADO	L.Q
UMIDADE	-	%	1,8	1
pH	-	-	6,1	1-14

### ENSAIOS MICROBIOLÓGICOS\*\*

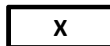
PARÂMETRO	V.M.P	UNIDADES	RESULTADO	L.Q
Coliformes a 35° C/g	3	UFC/g	< 1	1
Estafilococcus coagulase positiva/g	5 x 10 <sup>1</sup>	UFC/g	1 x 10 <sup>1</sup>	1 x 10 <sup>1</sup>
Salmonella/ 25 g	Ausência	P/A	Ausência	Ausência
Contagem de Bactérias Mesófilas Totais Aeróbias/g	1 x 10 <sup>3</sup>	UFC/g	1 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  
LQ: Limite de Quantificação / N/A : Não se Aplica / N/C: Não consta

### Conclusão



APROVADO



REPROVADO

Data: 07/08/2017

### 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.