



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: PLENI FIBER

Lote: 035/17 PLF

Fabricação: Agosto/2017

Validade: Agosto/2018

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
TEMPO DE ESCOAMENTO	Mín: 30 min	Máx: 120 min	106 min	A.20
OSMOLALIDADE (Sol. Preparada)	Máx: 415		336 mOsm/kg água	A.21
OSMOLARIDADE (Sol. Preparada)	Máx: 370		296 mOsm/L dieta	A.21
GOTEJAMENTO	Mín: 60 Gotas/min	Máx: 120 gotas/min	60 gotas	A.20

ENSAIOS FÍSICO-QUÍMICOS

PARÂMETRO	V.M.P	UNIDADES	RESULTADO	L.Q
pH (produto preparado)	-	-	6,2	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 ¹	UFC/g	< 1 x 10 ¹	1 x 10 ¹
Salmonella/ 25 g	Ausência	P/A	Ausência	Ausência
Contagem de Bactérias Mesófilas Totais Aeróbias/g	1 x 10 ³	UFC/g	< 1 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: 29/08/2017

Responsáveis pelos ensaios

Ensaio Sensoriais e físico-químico:

Shaenne de Aguiar Moreira – CRQ MG 02202891

Maria Walderes Pinho – CRFMG 29455

Ensaio Microbiológicos e pH:

Realizado por laboratório terceirizado com Habilitação REBLAS e Certificação INMETRO.