



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: 101/18 PLF

Fabricação: Março/2018

Validade: Março/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*
TEMPO DE ESCOAMENTO	Mín: 30 min	Máx: 120 min	120 min	A.13**
GOTEJAMENTO	Mín: 60 Gotas/min	Máx: 120 gotas/min	60 gotas/min	A.21**
OSMOLALIDADE (Sol. Preparada)	Máx: 415		341 mOsm/kg agua	A.20***
OSMOLARIDADE (Sol. Preparada)	Máx: 370		298 mOsm/L dieta	A.21***

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

\*\*Metodologias conforme Baxter, Y. C.; Waitzberg, D.L.; Rodrigus, J. J. G.; H. W. Critérios de Decisão na Seleção de Dietas Enterais

\*\*\*Metodologias conforme The United States Pharmacopeia. USP 785. Rockville: The United States Pharmacopeia convecion, 2009.

### ENSAIOS FÍSICO-QUÍMICOS

PARÂMETRO	V.M.P	UNIDADES	RESULTADO	L.Q
pH (produto preparado)	-	-	6,3	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: 07/05/2018

### 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.