

	FORMULÁRIO	Cód: FM-CDQ-081
	CERTIFICADO DE ANÁLISES - PRODUTO ACABADO	Versão: 02
		Página 1 de 1

COD.PROD.: 3121796 **NOME DO PROD.:** Sust. Adultos + Fit Sem Sabor 370g

LOTE: MW1FWK1A

INÍCIO DA FABRICAÇÃO: 06/07/21

FINAL DA FABRICAÇÃO: 07/07/21

VALIDADE: 30/01/23

TESTES	LIMITES	FONTE	RESULTADOS
Aparência do pó	(*) (1-4)	MA-063	2
Cor do pó	Branco amarelado (1-4)	MA-058	2
Odor do pó	Lácteo (1-4)	MA-059	2
Umidade	Máx. 3,0 %	MA-012	2,1%
Proteína	25 – 30,5 g/100g	MA-045	25,82 g/100g
Gorduras Totais	8,36 – 10,20 g/100g	MA-045	9,44 g/100g
Ferro	12,3 – 18,6 mg/100g	MA-066	16,9 mg/100g
Magnésio	247 - 356 mg/100g	MA-066	278 mg/100g
Densidade 0 tap	0,52 – 0,62 g/mL	MA-010	0,53 g/mL
Densidade 3 tap	0,56 – 0,66 g/mL	MA-010	0,59 g/mL
Sedimentos	Máx. 0,50 mg/100g	MA-007	0,50 mg/100g
Materiais estranhos	Livre	MA-007	Livre
Dispersibilidade	Mín. 80,0%	MA-070	85,9%
Sabor da suspensão	Lácteo (1-4)	MA-061	2
Aparência da suspensão	(1 – 4)	MA-063	2
Enterobactérias	n=5; c=1; M=100 UFC/g	MA-022	<10 UFC/g
Staphylococcus Aureus	n=5; c=1; M=100 UFC/g	MA-064	<10 UFC/g
Bacillus Cereus	n=5; c=2; M=1000 UFC/g	MA-065	<10 UFC/g
Salmonella	Ausente / 750g	MA-067	Ausente / 750g

(*) Pó uniforme, praticamente livre de evidência visível de contaminação.

Limites Estabelecidos de acordo com o documento: **Especificação de Produto Acabado BR-PT-013-V002**

Disposição final: **Aprovado**

Ass. Responsável: _____

Data: 14/07/21

Registro das revisões: V02 - Exclusão dos Parâmetros: molhabilidade, contagem microbiana, coliformes fecais; Alteração da versão do documento de referência: alteração dos limites de umidade, dispersibilidade; Inclusão dos parâmetros: Enterobactérias, Enterotoxina staphylocócica.		
Elaborado por:	Cristiane Polido / Analista de Laboratório	Data: 14-ABR-2021
Aprovado por:	Olívia Espindola / Gerente da Qualidade	Data: 14-ABR-2021