

	FORMULÁRIO	Cód. FM-CDQ-080
	CERTIFICADO DE ANÁLISES - PRODUTO ACABADO	Versão: 02
		Página 1 de 1

COD.PROD.: 3121799 **NOME DO PROD.:** Sust. Adultos + Fit Baunilha 370g

LOTE: MW1FWN1A

INÍCIO DA FABRICAÇÃO: 07/07/21

FINAL DA FABRICAÇÃO: 08/07/21

VALIDADE: 30/01/23

TESTES	LIMITES	FONTE	RESULTADOS
Aparência do pó	(*) (1-4)	MA-063	1
Cor do pó	Branco amarelado (1-4)	MA-058	1
Odor do pó	Baunilha (1-4)	MA-059	2
Vitamina C**	133 – 263 mg/100g	MA-005	145 mg/100g
Umidade	Máx. 3,0 %	MA-012	1,9%
Proteína	25 – 30,5 g/100g	MA-045	25,9 g/100g
Gorduras Totais	8,36 – 10,20 g/100g	MA-045	9,19 g/100g
Ferro	12,3 – 18,6 mg/100g	MA-066	16,7 mg/100g
Zinco**	13 – 19,3 mg/100g	MA-066	17,8 mg/100g
Magnésio	247 - 356 mg/100g	MA-066	331 mg/100g
Densidade 0 tap	0,52 – 0,62 g/mL	MA-010	0,54 g/mL
Densidade 3 tap	0,56 – 0,66 g/mL	MA-010	0,58 g/mL
Sedimentos	Máx. 0,50 mg/100g	MA-007	0,45 mg/100g
Materiais estranhos	Livre	MA-007	Livre
Dispersibilidade	Mín. 80,0%	MA-070	87%
Sabor da suspensão	Baunilha (1-4)	MA-061	1
Aparência da suspensão	(1 – 4)	MA-063	2
Enterobactérias	n=5; c=1; M=100 UFC/g	MA-022	< 10UFC/g
Staphylococcus Aureus	n=5; c=1; M=100 UFC/g	MA-064	< 10UFC/g
Bacillus Cereus	n=5; c=2; M=1000 UFC/g	MA-065	< 10UFC/g
Salmonella	Ausente / 750g	MA-067	Ausente

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

Limites Estabelecidos de acordo com o documento: **Especificação de Produto Acabado BR-PT-012-V002**

Disposição final: **Aprovado**

Ass. Responsável: _____

Data: 15/07/21

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:	Olivia Espindola / Gerente da Qualidade	Data: 14-ABR-2021