

	FORMULÁRIO	Cód: FM-CDQ-073
	CERTIFICADO DE ANÁLISES - PRODUTO ACABADO	Versão: 04
		Página 1 de 1

COD.PROD.: 2038945 NOME DO PROD.: Sust. Adultos + Chocolate 400g

LOTE: MW2CHK1A

INÍCIO DA FABRICAÇÃO: 16/03/22

FINAL DA FABRICAÇÃO: 17/03/22

VALIDADE: 30/03/24

TESTES	LIMITES	FONTE	RESULTADOS
Aparência do pó	(*) (1-4)	MA-063	1
Cor do pó	Marrom Claro (1-4)	MA-058	1
Odor do pó	Chocolate (1-4)	MA-059	1
Umidade	Máx. 3,0 %	MA-012	2,2%
Proteína	19,60 – 29,40 g/100g	MA-045	23,69 g/100g
Gorduras Totais	4,40 – 6,60 g/100g	MA-045	5,89 g/100g
Ferro	11,2 – 16,8 mg/100g	MA-066	12,4 mg/100g
Magnésio	158 - 237 mg/100g	MA-066	213 mg/100g
Densidade 0 tap	0,50 – 0,60 g/mL	MA-010	0,51 g/mL
Densidade 3 tap	0,57 – 0,67 g/mL	MA-010	0,60 g/mL
Dispersibilidade	Mín. 92,0%	MA-070	99,8%
Materiais Estranhos	Livre	MA-007	livre
Sabor da suspensão	Chocolate (1-4)	MA-061	1
Aparência da suspensão	(1 – 4)	MA-063	2
Contagem Total Padrão	n=5; c=2; m=5000; M=10000 UFC/g	MA-018	380 UFC/g
Staphylococcus Aureus	n=5; c=0; m=M=100 UFC/g	MA-064	<10 UFC/g
Enterobactérias	Ausente / 25g	MA-022	Ausente / 25g
Salmonella	Ausente / 775g	MA-067	Ausente / 775g

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

Limites Estabelecidos de acordo com o documento: **Especificação de Produto Acabado BR-PT-007-V002**

Disposição final: _____ Aprovado

Ass. Responsável:

Data: 24/03/22



Registro das revisões: V04 - Alteração dos limites de Salmonella e Staphylo; Exclusão da análise de Bacillus; Inclusão da análise de Contagem	
Elaborado por: Daiana Mesquita /Analista de Laboratório	Data: 01-MAR-2022
Aprovado por: Olívia Espíndola /Gerente da Qualidade	Data: 01-MAR-2022