

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

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

LOTE: MW2FFK1A

INÍCIO DA FABRICAÇÃO: 13/06/22

FINAL DA FABRICAÇÃO: 15/06/22

VALIDADE: 30/06/24

TESTES	LIMITES	FONTE	RESULTADOS	ANALISTA
Aparência do pó	(*) (1-4)	MA-063	1	Cristiane
Cor do pó	Marrom Claro (1-4)	MA-058	1	Cristiane
Odor do pó	Chocolate (1-4)	MA-059	1	Cristiane
Umidade	Máx. 3,0 %	MA-012	2,4%	Cristiane
Proteína	19,60 – 29,40 g/100g	MA-045	24,33 g/100g	Cristiane
Gorduras Totais	4,40 – 6,60 g/100g	MA-045	5,94 g/100g	Cristiane
Ferro	11,2 – 16,8 mg/100g	MA-066	16,8 mg/100g	Cristiane
Magnésio	158 - 237 mg/100g	MA-066	207 mg/100g	Cristiane
Densidade 0 tap	0,50 – 0,60 g/mL	MA-010	0,54 g/mL	Cristiane
Densidade 3 tap	0,57 – 0,67 g/mL	MA-010	0,64 g/mL	Cristiane
Dispersibilidade	Mín. 92,0%	MA-070	98,7%	Cristiane
Materiais Estranhos	Livre	MA-007	livre	Cristiane
Sabor da suspensão	Chocolate (1-4)	MA-061	3	Cristiane
Aparência da suspensão	(1 – 4)	MA-063	1	Cristiane
Contagem Total Padrão	n=5; c=2; m=5000; M=10000 UFC/g	MA-018	480 UFC/g	Daiana
Staphylococcus Aureus	n=5; c=0; m=M=100 UFC/g	MA-064	<10 UFC/g	Daiana
Enterobactérias	Ausente / 25g	MA-022	Ausente / 25g	Daiana
Salmonella	Ausente / 775g	MA-067	Ausente / 775g	Daiana

(\*) 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: *Daiana M Lima*

Data: 23/06/22

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