

PRODUTO: 002566 - DIAMAX IG 200 ml

LOTE: 230052566

DATA DE FABRICAÇÃO: 19/06/2023

DATA DE VALIDADE: 18/06/2024

Físico-químico

| PARÂMETRO | MÉTODO | UNIDADE | RESULTADO |
|-------------|--------------------|---------|----------------|
| Densidade | IN Nº 68 MAPA/2006 | g/L | 1,054 |
| pH 20º C | IN Nº 68 MAPA/2006 | pH | 7,42 |
| Sensorial | IN Nº 68 MAPA/2006 | * | Característico |
| Umidade | IN Nº 68 MAPA/2006 | % | 80,5 |
| Viscosidade | IN Nº 68 MAPA/2006 | cP | 14,4 |


Microbiológico

| PARÂMETRO | MÉTODO | UNIDADE | LIMITES | RESULTADO |
|--------------------------------|--------------------|---------|---------------|---------------|
| Mesófilos | IN Nº 62 MAPA/2003 | UFC/mL | Ausência | Ausência |
| Pré-incubação a 37ºC (10 dias) | IN Nº 62 MAPA/2003 | * | Sem alteração | Sem alteração |
| Pré-incubação a 55ºC (5 dias) | IN Nº 62 MAPA/2003 | * | Sem alteração | Sem alteração |
| Termófilos | IN Nº 62 MAPA/2003 | UFC/mL | Ausência | Ausência |

Referência: Especificação do produto acabado

Observações: Análises realizadas pelo Laboratório de Castrolanda Agroindústria LTDA.

Curitiba, 05 de julho de 2023

**Marianne Stigar**

Gerente de Garantia da Qualidade

CRQ-PR:09202458

qualidade@prodiet.com.br

Rua General Potiguara, 1428 - Cond. Conesul Lt 20 e 21 - Cep: 81.050-500 | Curitiba – PR

Tel: [41] 3342-2825