

PRODUTO: **002324 - DIAMAX IG 1L**

LOTE: 240122324

DATA DE FABRICAÇÃO: 12/08/2024

DATA DE VALIDADE: 12/08/2025

Físico-químico

| PARÂMETRO | MÉTODO | UNIDADE | RESULTADO |
|-------------|--------------------|---------|----------------|
| Gordura | IN Nº 30 MAPA/2018 | g/100g | 4,3 |
| pH | IN Nº 30 MAPA/2018 | pH | 7,26 |
| Sensorial | IN Nº 30 MAPA/2018 | * | Característica |
| Viscosidade | IN Nº 30 MAPA/2018 | cP | 8,46 |

Microbiológico

| PARÂMETRO | MÉTODO | UNIDADE | LIMITES | RESULTADO |
|--------------------------------|--------------------|---------|---------------|---------------|
| Mesófilos | IN Nº 30 MAPA/2018 | UFC/mL | Ausência | Ausência |
| Pré-incubação a 37°C (10 dias) | IN Nº 30 MAPA/2018 | * | Sem alteração | Sem alteração |
| Pré-incubação a 55°C (5 dias) | IN Nº 30 MAPA/2018 | * | Sem alteração | Sem alteração |
| Termófilos | IN Nº 30 MAPA/2018 | UFC/mL | Ausência | Ausência |

Referência: Especificação do produto acabado

Observações: Análises realizadas pelo Laboratório de Castrolanda Agroindústria LTDA.

Curitiba, 28 de agosto de 2024



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