

CERTIFICADO DE ANÁLISE

Página 1 de 1



PRODUTO: **000076 - HDMAX 200 ml**

LOTE: 240040076

DATA DE FABRICAÇÃO: 16/11/2024

DATA DE VALIDADE: 16/11/2025

Físico-químico

PARÂMETRO	MÉTODO	UNIDADE	RESULTADO
Gordura	IN Nº 30 MAPA/2018	g/100g	4,5
pH	IN Nº 30 MAPA/2018	pH	6,64
Sensorial	IN Nº 30 MAPA/2018	*	Característico
Viscosidade	IN Nº 30 MAPA/2018	cP	26,3

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, 09 de dezembro 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