

1. IDENTIFICAÇÃO

Código do Produto	PA00008
Descrição do Produto	NUTRO PREMIUM PRE-FIBRA 1.5
Lote do Produto	SF25066C
Fabricante	PRLV Indústria de Suplementos Alimentares Ltda.
Data de Fabricação	07/03/2025
Data de Validade	07/03/2026
Peso Líquido	1000 ml

2. RESULTADOS

Propriedades Físicas	Resultado	Unidade
Viscosidade	49,38	mPa.s
PH	6,46	

Análise Microbiológica	Resultados
Processo Térmico	Aprovado

Análise Sensorial	Resultados
Avaliação sensorial	Aprovado

• Os resultados acima referidos como aprovados indicam que os produtos do grupo são comercialmente estéreis. Isto significa que não existem sinais de crescimento microbiológico e alterações na embalagem e nem características físicas, químicas e organolépticas que indiquem deterioração do produto. Em conformidade com o ANEXO III de 60/2019 constante da resolução RDC 331/2019 da ANVISA. Isto garante que o produto não contém microrganismos de relevância para a saúde pública ou microrganismos que possam crescer em condições normais de armazenamento e distribuição.

3. CONCLUSÃO

Este documento certifica que os produtos referentes ao lote mencionado acima estão de acordo com os padrões internos de controle de qualidade da PRLV Indústria de Suplementos Alimentares Ltda.



Documento assinado digitalmente
GERMANA DE SOUZA MACEDO BARBOSA
Data: 18/03/2025 12:37:20-0300
Verifique em <https://validar.itl.gov.br>

Responsável Técnico
Germana de Souza Macedo Barbosa
CRQ – 10200280
Controle de Qualidade
PRLV Indústria de Suplementos Alimentares Ltda.

Este certificado de análise contém os resultados das análises realizadas na unidade produtora.

Fortaleza, 18 de março de 2025.

RECOMENDAÇÕES DE TRANSPORTE, RECEBIMENTO, ACONDICIONAMENTO E MANUSEIO

Essas recomendações são essenciais para manter a integridade dos produtos NVTRO durante o processo de **TRANSPORTE, RECEBIMENTO, ACONDICIONAMENTO E MANUSEIO**:

1. TRANSPORTE:

- Certifique-se de que os produtos estão adequadamente organizados em pallets, respeitando o limite de empilhamento indicado.
- Evite transportar os produtos junto a alimentos ou líquidos para prevenir contaminação cruzada.
- Assegure-se de que as caixas estejam em um local seco, protegido de chuva, luz solar direta e temperaturas extremas.

2. RECEBIMENTO:

- Ao receber os produtos, verifique cuidadosamente o lote, a quantidade, a validade e as condições físicas das embalagens.

3. ACONDICIONAMENTO:

- Siga rigorosamente o empilhamento máximo permitido para os produtos, conforme indicado nas embalagens.
- Armazene em um local seco, limpo, arejado, protegido da luz solar, com controle de temperatura (respeitando a temperatura ambiente) e livre de pragas.
- Garanta que as caixas estejam lacradas e as embalagens em bom estado, evitando vazamentos e contaminação.

4. MANUSEIO:

- Não agite os produtos vigorosamente e evite congelamento ou aquecimento para preservar a qualidade dos nutrientes e a integridade físico-química dos produtos.

Essas orientações são cruciais para garantir a manutenção da qualidade dos nutrientes e a segurança do produto final.

Em caso de dúvidas, consulte o SAC – (85) 3119.3023 – comercial@nvtro.com.br

Documento assinado digitalmente
gov.br GERMANA DE SOUZA MACEDO BARBOSA
Data: 22/10/2024 17:28:10-0300
Verifique em <https://validar.ibi.gov.br>

Germana de Souza Macedo Barbosa
Responsável Técnico – Setor de Qualidade
CRQ 10200280
PRLV Indústria de Suplementos Alimentares Ltda.