

CERTIFICADO DE ANÁLISE



PRODUTO: 002324 - DIAMAX IG 1L

LOTE: 260022324

DATA DE FABRICAÇÃO: 09/01/2025

DATA DE VALIDADE: 09/01/2026

Físico-químico

PARÂMETRO	MÉTODO	UNIDADE	RESULTADO
Gordura	IN Nº 30 MAPA/2018	g/100g	4,50
pH	IN Nº 30 MAPA/2018	pH	7,27
Sensorial	IN Nº 30 MAPA/2018	*	Característico
Viscosidade	IN Nº 30 MAPA/2018	cP	12,7

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, 23 de janeiro de 2026

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