

CREATINA MONOHIDRATADA

Lote : 20230903
 Lote Interno : 6357/23
 Pedido : 397625
 Qtd. Embalagens : 1,00 - - Peso : 25,000
 Cliente : 02605101 - ZONA CEREALISTA ONLINE LTDA

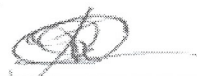
Data de Fabricação : 03/09/23
 Data de Validade : 02/09/25
 Ensaio : 466792
 Nota Fiscal : 000338518
 Pedido Cliente : 98881

Método	Ensaio	Resultados	Padrões	Ref
ITO003 POP006	CREATININA	39,00 PPM	NAO MAIS QUE 100PPM	REF45
ITO078 POP001	DENSIDADE APARENTE	521,00 G/L	NAO MENOS QUE 400 G/L	REF11,
ITO003 POP006	DICIANAMIDA	32,00 PPM	NAO MAIS QUE 50 PPM	REF45
ITO014 POP001	PERDA POR SECAGEM (105°C,5H)	11,25 %	NAO MAIS QUE 12,0%	REF01
ITO003 POP006	PUREZA	99,90 %	NAO MENOS QUE 99,5%	REF11
ITO024 POP001	RESIDUO DE IGNICAO	0,05 %	NAO MAIS QUE 0,1%	REF01
ITO003 POP006	SULFATO	CONFORME	NAO MAIS QUE 0,1%	REF45
ITO114 POP001	ASPECTO	CONFORME	PO CRISTALINO	REF49
ITO114 POP001	COR	CONFORME	BRANCA	REF49
ITO114 POP001	SABOR / ODOR	CONFORME	CARACTERISTICOS	REF49
ITO049 POP004	BOLORES E LEVEDURAS	<30 UFC/G	< 100 UFC/G	REF66
ITO035 POP004	COLIFORMES A 35 °C (TOTAL)	CONFORME	AUSENTE	REF52
ITO029 POP004	CONTAGEM PADRAO EM PLACAS	<30 UFC/G	< 100 UFC/G	REF08
ITO015 POP004	E. COLI	CONFORME	AUSENTE	REF52
ITO045 POP004	ESTAFILOCOCOS COAG. POSITIVA	CONFORME	AUSENTE	REF57
ITO018 POP004	SALMONELLA SP	AUSENTE EM 25g	AUSENTE EM 25G	REF12
ITO003 POP006	ARSENIO	<0,0600 PPM	NAO MAIS QUE 1PPM	REF45
ITO003 POP006	CADMIO	<0,0600 PPM	NAO MAIS QUE 1 PPM	REF45
ITO003 POP006	CHUMBO	<0,0500 PPM	NAO MAIS QUE 1 PPM	REF45
ITO003 POP006	FERRO	0,5000 PPM	NAO MAIS QUE 10 PPM	REF45
ITO003 POP006	MERCURIO	<0,0500 PPM	NAO MAIS QUE 1 PPM	REF45
ITO003 POP006	METAIS PESADOS (COMO PB)	<0,3000 PPM	NAO MAIS QUE 10PPM	REF45

Metodologias

- REF45 Laudo do Fornecedor e/ou Laboratório Externo
- REF11 Desenvolvimento interno
- REF01 Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos, IV Edição - Brasília, 2005.
- REF49 Dutcosky, S. D. Análise Sensorial de Alimentos. 3 a edição Curitiba: Champagnat, 2011
- REF66 ABNT NBR ISO 21527-2:2021 - Microbiologia de alimentos para consumo humano e animal - Método horizontal para enumeração de leveduras e bolores
- REF52 Association of Official Analytical Chemists (AOAC). Official Method 991.14. 21th Ed. 2019
- REF08 ABNT NBR ISO 4833-1:2015 - Microbiologia da cadeia produtiva de alimentos - Método horizontal para a enumeração de microrganismos
- REF57 ABNT NBR ISO 6888-1:2019 - Microbiologia de alimentos para consumo humano e animal - Método horizontal para enumeração de estafilococos coagulase positiva (Staphylococcus aureus e outras espécies).
- REF12 AFNOR Validation BIO 12/32 - 10/11-VIDAS UP Salmonella (SPT) for the detection of Salmonella spp.

online



ALINE EMERENCIANO
 Gerente do Controle de Qualidade