



ingredients that connect

PQ321

CREATINA MONOHIDRATADA

Lote : 20231017

Lote Interno : 0259/24

Pedido : 409492

Qtd. Embalagens : 1,00 - - Peso : 25,000

Cliente : 02605101 - ZONA CEREALISTA ONLINE LTDA

Relatório de Ensaios

Data de Emissão : 05/04/24

Data do Ensaio : 12/01/24

Data de Fabricação : 17/10/23

Data de Validade : 16/10/25

Ensaio : 470404

Nota Fiscal : 000349519

Método	Ensaio	Resultados	Padrões	Ref
ITO114 POP001	ASPECTO	CONFORME	PO CRISTALINO	REF49
ITO114 POP001	COR	CONFORME	BRANCA	REF49
ITO003 POP006	CREATININA	37,00 PPM	NAO MAIS QUE 100PPM	REF45
ITO078 POP001	DENSIDADE APARENTE	522,00 G/L	NAO MENOS QUE 400 G/L	REF11
ITO003 POP006	DICIANAMIDA	30,00 PPM	NAO MAIS QUE 50 PPM	REF45
ITO014 POP001	PERDA POR SECAGEM (105°C,5H)	11,21 %	NAO MAIS QUE 12,0%	REF01
ITO003 POP006	PUREZA	99,90 %	NAO MENOS QUE 99,5%	REF11
ITO024 POP001	RESIDUO DE IGNICAO	0,04 %	NAO MAIS QUE 0,1%	REF01
ITO003 POP006	SULFATO	CONFORME	NAO MAIS QUE 0,1%	REF45
ITO114 POP001	SABOR / ODOR	CONFORME	CARACTERISTICOS	REF49
ITO029 POP004	AEROBIOS MESOFILOS	<30 UFC/G	< 100 UFC/G	REF08
ITO049 POP004	BOLORES E LEVEDURAS	<80 UFC/G	< 100 UFC/G	REF66
ITO035 POP004	COLIFORMES A 35 °C (TOTAL)	CONFORME	AUSENTE	REF52
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

REF49 Dulcosky, S. D. Análise Sensorial de Alimentos. 3ª edição Curitiba: Champagnat, 2011

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.

REF08 ABNT NBR ISO 4833-1:2015 - Microbiologia da cadeia produtiva de alimentos - Método horizontal para a enumeração de microrganismos

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

REF57 ABNT NBR ISO 6888-1:2016 Emenda 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

Doremus Alimentos Ltda
Rua Santa Maria do Pará, 32
Bonsucesso - Guarulhos - SP
11 2436-3333 | doremus.com.br

Responsável por ensaios físico Químico e sensorial ANDERSON DOS SANTOS DE JESUS-CRQ IV - SP 04491079

Responsável por ensaios microbiológicos ADRIANA BRAGA SOUZA-CRBIO -1 N° 39693/01-D

** Laudo gerado eletronicamente, dispensa assinatura.

* Análise de Força Gel Monitorada Anualmente *Análises MB Monitoradas conforme POP interno



ingredients that connect

PQ321

CREATINA MONOHIDRATADA

Lote : 20231016

Lote Interno : 0169/24

Pedido : 407038

Qtd. Embalagens : 1,00 - - Peso : 25,000

Cliente : 02605101 - ZONA CEREALISTA ONLINE LTDA

Relatório de Ensaios

Data de Emissão : 12/03/24

Data do Ensaio : 09/01/24

Data de Fabricação : 16/10/23

Data de Validade : 15/10/25

Ensaio : 469919

Nota Fiscal : 000347100

Método	Ensaio	Resultados	Padrões	Ref
ITO003 POP006	CREATININA	38,00 PPM	NAO MAIS QUE 100PPM	REF45
ITO078 POP001	DENSIDADE APARENTE	501,00 G/L	NAO MENOS QUE 400 G/L	REF11
ITO003 POP006	DICIANAMIDA	33,00 PPM	NAO MAIS QUE 50 PPM	REF45
ITO014 POP001	PERDA POR SECAGEM (105°C,5H)	11,20 %	NAO MAIS QUE 12,0%	REF01
ITO003 POP006	PUREZA	99,61 %	NAO MENOS QUE 99,5%	REF11
ITO024 POP001	RESIDUO DE IGNICAO	0,04 %	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	<10 UFC/G	< 100 UFC/G	REF66
ITO035 POP004	COLIFORMES A 35 °C (TOTAL)	CONFORME	AUSENTE	REF52
ITO029 POP004	CONTAGEM PADRAO EM PLACAS	<10 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	<10,0000 PPM	NAO MAIS QUE 10 PPM	REF45
ITO003 POP006	MERCURIO	<0,1000 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. 3ª 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 6888-1:2016 Emenda 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.

ALINE EMERENCIANO
Gerente do Controle de Qualidade

Doremus Alimentos Ltda
Rua Santa Maria do Pará, 32
Bonsucesso - Guarulhos - SP
11 2436-3333 | doremus.com.br

Responsável por ensaios físico Químico e sensorial ANDERSON DOS SANTOS DE JESUS-CRQ IV - SP 04491079
Responsável por ensaios microbiológicos ADRIANA BRAGA SOUZA-CRBIO -1 N° 39693/01-D
** Laudo gerado eletronicamente, dispensa assinatura.
* Análise de Força Gel Monitorada Anualmente * Análises MB Monitoradas conforme POP interno