

RELATÓRIO DE ENSAIO Nº 97297/2023

DADOS REFERENTES AO CONTRATANTE		
Nome/Razão Social: Master Blends Ind. de Ali. Eireli	CNPJ (MF): 71.993.380/0001-50	
Endereço: Rua Quatro, 180	Bairro: Distrito Industrial	
Cidade/Estado: Salto de Pirapora - SP	Cep: 18.160-000	Fone/Fax: (15) 996990123

DADOS REFERENTES AO SOLICITANTE		
Nome/Razão Social: Master Blends Ind. de Ali. Eireli	CNPJ (MF): 71.993.380/0001-50	
Endereço: Rua Quatro, 180	Bairro: Distrito Industrial	
Cidade/Estado: Salto de Pirapora - SP	Cep: 18.160-000	Fone/Fax: (15) 996990123

DADOS REFERENTES A AMOSTRAGEM		
Coletado por: Solicitante	Coletor: NI	Rg: NI
Data da coleta: 23/11/2023	Hora da coleta: NI	Temperatura na coleta(°C): NI

IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA		
Código interno Hidrolabor: 1160208	Processo Comercial: 8560/2023	Produto: Alimentos processados
Identificação do Produto: Gluta Power 300g		
Temperatura do recebimento(°C): 19,0	Embalagem original: Sim	Marca / Origem: Horse Power
Peso (g) amostra: 300	Nº de lacre: NI	Lote / Código da amostra: 231006
Data de fabricação: 10/2023	Data da validade: 10/2025	Número do SIF/ER: NI
Número da Solicitação/Ano: NI	Data da entrada no laboratório: 23/11/2023	Início da análise: 23/11/2023
Objetivo: Instrução Normativa nº161, de 01 de julho de 2022. Categoria 15 - a.		Término da análise: 08/12/2023
Observações: NI		

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS							
Parâmetros	Unidade	LQ	V.M.P.*	V.M.P.**	Resultado	Métodos Analíticos	Data do Ensaio
Bolores e Leveduras	UFC/g	1,0 x 10 ¹	1,0 x 10 ³	1,0 x 10 ⁴	< 1,0 x 10 ¹	ISO 21527-1 e 2:2008	24/11/2023
E. coli	UFC/g	1,0 x 10 ¹	10 (a)	1,0 x 10 ² (a)	< 1,0 x 10 ¹	AOAC Official Methods of Analysis. 998.08. 21st ed. 2019.	24/11/2023
Enterobactérias	UFC/g	1,0 x 10 ¹	10 (b)	n.a.	< 1,0 x 10 ¹	ISO 21528-2:2017	24/11/2023
Salmonella sp	P/A em 25g	n.a.	Ausência	n.a.	Ausência	AOAC Official Method 2013.01	24/11/2023
Estafilococos Coagulase Positiva	UFC/g	1,0 x 10 ¹	10	1,0 x 10 ²	< 1,0 x 10 ¹	ISO 6888-1:1999/Amd 2:2018	24/11/2023

L.Q. = Limite de Quantificação n.a. = Não Aplicável
P/A = Presença/Ausência NMP = Número Mais Provável

n.d. = Não Determinado

NI = Não Informado

V.M.P.* = Valor máximo permitido para qualidade aceitável (m) .
V.M.P.** = Valor máximo permitido para qualidade intermediária (M) .

NOTA: Os resultados obtidos têm significação restrita e se referem tão somente à amostra analisada.
Incertezas estimadas de medição encontram-se nos arquivos e está disponível quando solicitado pelo cliente.
"Procedimento de Amostragem de responsabilidade do solicitante, os dados fornecidos pelo cliente pode afetar a validade dos resultados de ensaio."
(a)= somente suplemento em barra.
(b)= somente para suplementos em pó.
(c)= somente para produtos de base láctea.
FORG 120 – 4ª Revisão – 28/10/2022

Sorocaba, 11 de dezembro de 2023.



Osualdo Arandas de Moura-Gerente Técnico
CRQ 04362757

Chave para validação da autenticidade deste documento: [772e37dc3ab2b434dc614b255e3145c0](https://portal.myilmsweb.com/)

Para verificar a autenticidade deste relatório acesse nosso portal: <https://portal.myilmsweb.com/>

1. Selecione a opção "Validar Documento", preencha o número da amostra, o ano e os últimos seis dígitos da chave;
2. Caso o laboratório não esteja preenchido, digite "Hidrolabor" (sem as aspas), preencha o código mostrado na imagem e clique em download;
3. O download da versão digital do relatório irá se iniciar, assim você terá a versão digital para conferir a autenticidade do relatório na íntegra.

RELATÓRIO DE ENSAIO Nº 97297/2023 - I

DADOS REFERENTES AO CONTRATANTE		
Nome/Razão Social: Master Blends Ind. de Ali. Eireli		CNPJ (MF): 71.993.380/0001-50
Endereço: Rua Quatro, 180		Bairro: Distrito Industrial
Cidade/Estado: Salto de Pirapora - SP	Cep: 18.160-000	Fone/Fax: (15) 996990123

DADOS REFERENTES AO SOLICITANTE		
Nome/Razão Social: Master Blends Ind. de Ali. Eireli		CNPJ (MF): 71.993.380/0001-50
Endereço: Rua Quatro, 180		Bairro: Distrito Industrial
Cidade/Estado: Salto de Pirapora - SP	Cep: 18.160-000	Fone/Fax: (15) 996990123

DADOS REFERENTES A AMOSTRAGEM		
Coletado por: Solicitante	Coletor: NI	Rg: NI
Data da coleta: 23/11/2023	Hora da coleta: NI	Temperatura na coleta(°C): NI

IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA		
Código interno Hidrolabor: 1160208	Processo Comercial: 8560/2023	Produto: Alimentos processados
Identificação do Produto: Gluta Power 300g		
Temperatura do recebimento(°C): 19,0	Embalagem original: Sim	Marca / Origem: Horse Power
Peso (g) amostra: 300	Nº de lacre: NI	Lote / Código da amostra: 231006
Data de fabricação: 10/2023	Data da validade: 10/2025	Número do SIF/ER: NI
Número da Solicitação/Ano: NI	Data da entrada no laboratório: 23/11/2023	Início da análise: 23/11/2023
Objetivo: Instrução Normativa nº161, de 01 de julho de 2022. Categoria 15 - a.		Término da análise: 08/12/2023
Observações: NI		

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS							
Parâmetros	Unidade	LQ	V.M.P.*	V.M.P.**	Resultado	Métodos Analíticos	Data do Ensaio
Enterotoxina de estafilococos	ng/g	n.a.	Ausência (c)	n.a.	Ausência	AOAC 2007.06	28/11/2023

L.Q. = Limite de Quantificação n.a. = Não Aplicável n.d. = Não Determinado NI = Não Informado

P/A = Presença/Ausência NMP = Número Mais Provável

V.M.P.* = Valor máximo permitido para qualidade aceitável (m) .

V.M.P.** = Valor máximo permitido para qualidade intermediária (M) .

NOTA: Os resultados obtidos têm significação restrita e se referem tão somente à amostra analisada.

Incertezas estimadas de medição encontram-se nos arquivos e está disponível quando solicitado pelo cliente.

"Procedimento de Amostragem de responsabilidade do solicitante, os dados fornecidos pelo cliente pode afetar a validade dos resultados de ensaio."

(a)= somente suplemento em barra.

(b)= somente para suplementos em pó.

(c)= somente para produtos de base láctea.

FORG 120 – 4ª Revisão – 28/10/2022

Sorocaba, 11 de dezembro de 2023.



 Osuáldo Arandas de Moura-Gerente Técnico
 CRQ 04362757

Chave para validação da autenticidade deste documento: 772e37dc3ab2b434dc614b255e3145c0

Para verificar a autenticidade deste relatório acesse nosso portal: <https://portal.mylimsweb.com/>

1. Selecione a opção "Validar Documento", preencha o número da amostra, o ano e os últimos seis dígitos da chave;
2. Caso o laboratório não esteja preenchido, digite "Hidrolabor" (sem as aspas), preencha o código mostrado na imagem e clique em download;
3. O download da versão digital do relatório irá se iniciar, assim você terá a versão digital para conferir a autenticidade do relatório na íntegra.