

**RELATÓRIO DE ENSAIO Nº 97298/2023**

| 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: 1160209                                             | Processo Comercial: 8560/2023              | Produto: Alimentos processados   |
| Identificação do Produto: Crea Kick Creatina 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: 231005 |
| 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:<br>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 <sup>1</sup> | 1,0 x 10 <sup>3</sup> | 1,0 x 10 <sup>4</sup>     | < 1,0 x 10 <sup>1</sup> | ISO 21527-1 e 2:2008                                      | 24/11/2023     |
| E. coli                          | UFC/g      | 1,0 x 10 <sup>1</sup> | 10 (a)                | 1,0 x 10 <sup>2</sup> (a) | < 1,0 x 10 <sup>1</sup> | AOAC Official Methods of Analysis. 998.08. 21st ed. 2019. | 24/11/2023     |
| Enterobactérias                  | UFC/g      | 1,0 x 10 <sup>1</sup> | 10 (b)                | n.a.                      | < 1,0 x 10 <sup>1</sup> | 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 <sup>1</sup> | 10                    | 1,0 x 10 <sup>2</sup>     | < 1,0 x 10 <sup>1</sup> | ISO 6888-1:1999/Amd 2:2018                                | 24/11/2023     |

L.Q. = Limite de Quantificação  
P/A = Presença/Ausência

n.a. = Não Aplicável  
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:** **ac4c80566884eca6bd9af112bdc7ba6b**

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.

**RELATÓRIO DE ENSAIO Nº 97298/2023 - I**

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

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

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

| IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA                                                              |                                                   |                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| <b>Código interno Hidrolabor:</b> 1160209                                             | <b>Processo Comercial:</b> 8560/2023              | <b>Produto:</b> Alimentos processados   |
| <b>Identificação do Produto:</b> Crea Kick Creatina 300g                              |                                                   |                                         |
| <b>Temperatura do recebimento(°C):</b> 19,0                                           | <b>Embalagem original:</b> Sim                    | <b>Marca / Origem:</b> Horse Power      |
| <b>Peso (g) amostra:</b> 300                                                          | <b>Nº de lacre:</b> NI                            | <b>Lote / Código da amostra:</b> 231005 |
| <b>Data de fabricação:</b> 10/2023                                                    | <b>Data da validade:</b> 10/2025                  | <b>Número do SIF/ER:</b> NI             |
| <b>Número da Solicitação/Ano:</b> NI                                                  | <b>Data da entrada no laboratório:</b> 23/11/2023 | <b>Início da análise:</b> 23/11/2023    |
| <b>Objetivo:</b> Instrução Normativa nº161, de 01 de julho de 2022. Categoria 15 - a. |                                                   | <b>Término da análise:</b> 08/12/2023   |
| <b>Observações:</b><br>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.

  
Osualdo Arandas de Moura-Gerente Técnico  
CRQ 04362757

**Chave para validação da autenticidade deste documento:** **ac4c80566884eca6bd9af112bdc7ba6b**

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.