



Data de emissão: 18/03/2025

Identificação do Cliente

Cliente: CAFÉ MAIS SABOR

Contato:

Endereço: RUA DOIS, 141

CNPJ/CPF: 07.398.377/0001-90

Telefone:(34) 992444994

Email: bruno.cafemaissabor@gmail.com

Dados da Amostra: PÓ DE CAFÉ MAIS SABOR - 500 GRAMAS TRADICIONAL - MICROBIOLÓGICA

Data de Coleta: 13/03/2025

Local da Coleta: -

Responsável Pela Coleta: Cliente

Data da Fabricação: 10/03/2025

Lote: 251001

Data Recebimento: 13/03/2025 11:02:00

Hora Coleta: 09:00:00

Quantidade: 500 g

Data de Validade: -

Temperatura coleta(°C): AMBIENTE

Temperatura recebimento(°C): 24.5

Informações gerais: COLETADO POR: RENATO

Plano de amostragem: Plano de amostragem de responsabilidade do interessado

Resultados Analíticos

Ensaio(s)	Resultado(s)	Unidade	Valor de referência	Metodologia(s)	Data Ensaio(s)
Escherichia coli - IN SITU	<1,0 X 10 ¹	UFC/g	1,0 X 10 ³	AOAC INTL. – OMA, MÉTODO 991. 14.	13/03/2025
Salmonella spp. - IN SITU	AUSÊNCIA	Pres.-Aus. /25g	AUSÊNCIA	ISO 6579-1:2021	13/03/2025

Norma de referência

INSTRUÇÃO NORMATIVA - IN N° 161, DE 1° DE JULHO DE 2022

Declaração de Conformidade

A presente amostra atende aos padrões estabelecidos pela legislação vigente conforme norma de referência citada.

Os resultados obtidos foram comparados com o valor de referência de acordo com a legislação solicitada. Os resultados com valores acima do valor de referência foram considerados resultados não conforme.

Os resultados quantitativos, quando expressos, não consideram a incerteza inerente aos métodos analíticos como regra para decisão quanto à conformidade a uma especificação ou norma.

O(s) ensaio(s) sem valor(es) de referência estabelecido devem ser avaliados tecnicamente pelo responsável da empresa.

Opiniões e Interpretações

“As opiniões e interpretações expressas abaixo não fazem parte do escopo da acreditação deste laboratório”

NOTAS

- Estes resultados se referem apenas à amostra analisada.
- Os serviços são realizados nas instalações permanentes do laboratório, exceto os descritos como "In Loco".
- Na coleta realizada pelo cliente, a amostragem é de sua responsabilidade e as amostras serão analisadas como recebidas, salvo quando as mesmas não apresentarem condições.
- É responsabilidade do cliente o preenchimento adequado na solicitação de análise, das informações referentes aos dados da amostra, incluindo data e hora de coleta, data de fabricação e validade, lote e responsável e local da amostragem.
- Este relatório somente poderá ser reproduzido em sua totalidade. O Laboratório F.A.Z Análises se isenta de qualquer responsabilidade pela reprodução parcial do mesmo.

Fúlvia Arantes Zardini

Gerente Técnica

CRF 35773

Laboratório F.A.Z Análises LTDA

Av. Luiz Fernando Quirino, 160 Jardim Bothânico - Telefone: (34) 3210-5828 - CEP: 38411-630 - Uberlândia - MG

CNPJ: 04.896.860/0001-06 Insc. Est.: ISENT0 E-mail: laudos@fazanalises.com.br

Termo de titularidade assinado digitalmente em conformidade com as resoluções ICP-Brasil