



Laudo de Análise

Produto: Levedura Seca Inativa

Lote: 104

Data Validade: 11/2026

FABRICAÇÃO 05/09/2024

Características Sensoriais	Unidade	Resultado	Mínimo	Máximo
Cor Visual	-	Característico	-	-
Aspecto	-	Pó	-	-
Avaliação Organoléptica	-	Característico	-	-

Características Físico Química	Unidade	Resultado	Mínimo	Máximo
Proteína	%	52,1	40,0	-
Umidade	%	5	-	7
PH	%	6	5,0	7
TIXOSIL/DIÓXIDO DE SILICIO	%	1,6	1,0	2,0
VITAMINA C	%	45,3	43,0	47,2

Microbiologia Analisada	Unidade	Resultado	Mínimo	Máximo
Bolores	*UFC/g	Ausente	-	300
Leveduras	*UFC/g	Ausente	-	700
Bactérias totais	*UFC/g	Ausente	-	20000
Coliformes fecais	*NMP	Ausente	-	Ausente
Coliformes totais	*NMP	0,02(g)	-	5 (g)
Salmonela		Ausente	-	Ausente

*UFC: Unidade Formadora de Colônias

*NMP: Número Mais Provável