

# CERTIFICADO DE ANÁLISE

PRODUTO:Ágar Ágar

Grau alimentício

Nome científico: Gracilária confervoides L.

Família: Gracilariaceae.

Excipiente: N.I

Local de Origem: Nacional

Parte Utilizada: Alga

Método de Secagem: Sol

Período da Colheita/coleta: Manhã

Condições climáticas durante a colheita: Ensolarado

Descontaminação/ Método: Não Houve

## CARACTERES ORGANOLÉPTICOS

Aspecto: Pó

Cor: branco a amarelo claro

Odor: Característico

## ANÁLISE FÍSICOQUÍMICA

|                                        |                                                                                   | RESULTADOS | REFERÊNCIA                                                           |
|----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------|----------------------------------------------------------------------|
| Umidade ( % )                          |                                                                                   | 14,2       | RDC nº 724, de 1º de julho de 2022; IN nº 161 de 1º de julho de 2022 |
| pH (sol. Aquosa 10%p/v)                | 4,5 - 7,                                                                          | 5,         | RDC nº 724, de 1º de julho de 2022; IN nº 161 de 1º de julho de 2022 |
| reia ou cinzas insolúveis em ácido (%) |                                                                                   |            | RDC nº 623 de 09 de março de 2022                                    |
|                                        | Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias |            | RDC nº 623 de 09 de março de 2022                                    |

## ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

| DETERMINAÇÕES         | PADRÕES         | RESULTADOS        | REFERÊNCIA                                                           |
|-----------------------|-----------------|-------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Enterobacteriaceae/g  | 10              | < 10              | RDC nº 724, de 1º de julho de 2022; IN nº 161 de 1º de julho de 2022 |
| Salmonellas           | Ausência        | Ausência          | RDC nº 724, de 1º de julho de 2022; IN nº 161 de 1º de julho de 2022 |
| Bolores e leveduras/g | 10 <sup>3</sup> | < 10 <sup>3</sup> | RDC nº 724, de 1º de julho de 2022; IN nº 161 de 1º de julho de 2022 |

## Conclusão

Produto: APROVADO

## REFERÊNCIA:

Análise realizada por terceirizado, com base em metodologia interna. Informações coletadas do laudo analítico terceirizado L2150480

Adilson C.S.Fernandes  
Farmacêutico CRF:76.161