



Boletim de Análise Nº1, 2019

Relatório de Ensaio Analítico

Cliente: CERLYNX LDA,
RUA DO AÇÚCAR N 76 ARMAZÉM 8
1950-009 LISBOA

(Pedro Vieira, Cerlynx Lda.)

Boletim de Análise: 1, 2019

Informações Gerais

Responsável pela colheita: Pedro Vieira	Data de início da análise: 5/09/2019
Data de colheita: 3/09/2019	Data de quantificação final: 10/09/2019
Temperatura de recolha: <i>ambiente</i>	Data de emissão do boletim/relatório: 12/09/2019

Responsáveis

Relatório emitido por Luís M. T. Frija	
Responsável Técnico – Luís M. T. Frija, Ph.D.	

Observações

- Os resultados obtidos são restritos às amostras analisadas.
- A reprodução deste boletim só pode ser total e depende da aprovação formal deste laboratório.
- Os métodos utilizados neste(s) ensaio(s) apresentam-se conformes em relação aos métodos de referência. (Determinados ensaios podem ser subcontratados a laboratório externo)



IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

CERVEJA ARTESANAL: **IPA +**

BOLETIM DE ENSAIO ANALÍTICO

Parâmetros microbiológicos

<i>Parâmetro</i>	<i>Resultado</i>	<i>VP*</i>	<i>Unidades</i>
Det. de Microorganismos viáveis a 22°C	< 15	---	ufc / mL
Det. de Microorganismos viáveis a 37°C	< 35	---	ufc / mL
Detec. e Quant. de Bactérias Coliformes	0	0	ufc / 100 mL
Detec. e Quant. de Escherichia Coli.	0	0	ufc / 100 mL
Detec. e Quant. de Enterococos intestinais	0	0	ufc / 100 mL
Pesq. e Quant. de Clostridium perfringens	0	0	ufc / 100 mL
<i>Staphylococcus coagulase positiva</i>	<10	$\leq 1 \times 10^2$	ufc/g

* VP: valor paramétrico limite; ufc: unidades formadoras de colónias.

Conclusões

Amostra **bacteriologicamente própria** de acordo com a legislação (ref. água consumo).
Decretos de Lei 306 de 27 de Agosto de 2007 e 243/01 de 5 de Setembro.

[Nota: O resultado desta análise não invalida a necessidade de um correcto acondicionamento do produto, para que os parâmetros de qualidade se possam manter ao longo do tempo.]

P^la Direcção Técnica
Tecnocilab – Laboratório Reis & Frija, Lda.

Luís Miguel T. Frija, PhD.

p. 2/3



IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

CERVEJA ARTESANAL: **BLONDE +**

BOLETIM DE ENSAIO ANALÍTICO

Parâmetros microbiológicos

<i>Parâmetro</i>	<i>Resultado</i>	<i>VP*</i>	<i>Unidades</i>
Det. de Microorganismos viáveis a 22°C	< 15	---	ufc / mL
Det. de Microorganismos viáveis a 37°C	< 25	---	ufc / mL
Detec. e Quant. de Bactérias Coliformes	0	0	ufc / 100 mL
Detec. e Quant. de Escherichia Coli.	0	0	ufc / 100 mL
Detec. e Quant. de Enterococos intestinais	0	0	ufc / 100 mL
Pesq. e Quant. de Clostridium perfringens	0	0	ufc / 100 mL
<i>Staphylococcus coagulase positiva</i>	<15	$\leq 1 \times 10^2$	ufc/g

* VP: valor paramétrico limite; ufc: unidades formadoras de colónias.

Conclusões

Amostra **bacteriologicamente própria** de acordo com a legislação (ref. água consumo).
Decretos de Lei 306 de 27 de Agosto de 2007 e 243/01 de 5 de Setembro.

[Nota: O resultado desta análise não invalida a necessidade de um correcto acondicionamento do produto, para que os parâmetros de qualidade se possam manter ao longo do tempo.]

P^la Direcção Técnica
Tecnocilab – Laboratório Reis & Frija, Lda.

Luís Miguel T. Frija, PhD.

p. 3/3