

|                                                                                   |                                                                                                                                           |                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>SISTEMA DE QUALIDADE</b></p> <p align="center"><b>MINERAÇÃO CAMPO BRANCO</b></p> <p align="center"><b>ANEXOS</b></p> | <b>POP 026</b>                              |
|                                                                                   |                                                                                                                                           | <b>REVISÃO ATUAL: 03</b>                    |
|                                                                                   |                                                                                                                                           | <b>APROVADO EM:</b><br><b>MARÇO DE 2024</b> |
|                                                                                   |                                                                                                                                           | <b>PÁGINA: 1 de 1</b>                       |

## ANEXO A – LAUDO MICROBIOLÓGICO

### LABORATÓRIO DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS

#### RELATÓRIO DE ENSAIO

**RELATÓRIO Nº: 102/2025**

**EMPRESA:** Mineração Campo Branco LTDA

**Endereço:** Estrada Geral Cabeceira das Tocas S/N, Campo Branco, Progresso/RS

**Material analisado:** Água mineral natural do Campo Branco Garrafa 500 mL Sem Gás Lote 217

**Data e hora da análise:** 09/04/2025 14h00min

**Data de validade:** 08/04/2026

**Responsável pela amostragem:** Vítor Casemiro Kempfer

**Temperatura da amostra:** 20,5°C

**Temperatura ambiente:** 20,7°C

**Resultados:**

| Ensaio                                | Resultados | Unidade    | Limite de Tolerância <sup>1</sup> | Período de Ensaio   | Metodologia        |
|---------------------------------------|------------|------------|-----------------------------------|---------------------|--------------------|
| Escherichia coli                      | Ausência   | UFC/250 mL | Ausência                          | 09/04/25 a 10/04/25 | Membrana Filtrante |
| Coliformes totais                     | Ausência   | UFC/250 mL | Ausência                          | 09/04/25 a 10/04/25 | Membrana Filtrante |
| Enterococcus                          | Ausência   | UFC/250 mL | Ausência                          | 09/04/25 a 11/04/25 | Membrana Filtrante |
| Pseudomonas aeruginosas               | Ausência   | UFC/250 mL | Ausência                          | 09/04/25 a 11/04/25 | Membrana Filtrante |
| Esporos clostrídios sulfito redutores | Ausência   | UFC/50 mL  | Ausência                          | 09/04/25 a 11/04/25 | Membrana Filtrante |

**Condição de realização do(s) ensaio(s):** T: 34,5 a 35,5°C

<sup>1</sup>**Limite de tolerância:** É a tolerância máxima aceitável para amostra indicativa ou, quando for o caso, representativa conforme estabelecido pela legislação utilizada.

**UFC:** Unidade Formadora de Colônia

**Conclusão:** A amostra está de acordo com a legislação vigente, para os parâmetros analisados.

**Observação:** Esse resultado é restrito para o lote em análise.

*Vítor Casemiro Kempfer*

**VÍTOR CASEMIRO KEMPHER**

**ENGENHEIRO QUÍMICO – CREA RS258456**

**RESPONSÁVEL TÉCNICO DA MINERAÇÃO CAMPO BRANCO LTDA**