

ANEXO A – LAUDO MICROBIOLÓGICO

LABORATÓRIO DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS

RELATÓRIO DE ENSAIO

RELATÓRIO Nº: 131/2025

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 Garrafão Retornável 20L Sem Gás Lote 617

Data e hora da análise: 14/05/2025 16h00min

Data de validade: 08/08/2025

Responsável pela amostragem: Vítor Casemiro Kempfer

Temperatura da amostra: 22,1°C

Temperatura ambiente: 22,5°C

Resultados:

Ensaio	Resultados	Unidade	Limite de Tolerância ¹	Período de Ensaio	Metodologia
Escherichia coli	Ausência	UFC/250 mL	Ausência	14/05/25 a 15/05/25	Membrana Filtrante
Coliformes totais	Ausência	UFC/250 mL	Ausência	14/05/25 a 15/05/25	Membrana Filtrante
Enterococcus	Ausência	UFC/250 mL	Ausência	14/05/25 a 16/05/25	Membrana Filtrante
Pseudomonas aeruginosas	Ausência	UFC/250 mL	Ausência	14/05/25 a 16/05/25	Membrana Filtrante
Esporos clostrídios sulfito redutores	Ausência	UFC/50 mL	Ausência	14/05/25 a 16/05/25	Membrana Filtrante

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

¹Limite 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 KEMPER

ENGENHEIRO QUÍMICO – CREA RS258456

RESPONSÁVEL TÉCNICO DA MINERAÇÃO CAMPO BRANCO LTDA