

	SISTEMA DE QUALIDADE MINERAÇÃO CAMPO BRANCO ANEXOS	POP 026
		REVISÃO ATUAL: 03
		APROVADO EM: MARÇO DE 2024
		PÁGINA: 1 de 1

ANEXO A – LAUDO MICROBIOLÓGICO

LABORATÓRIO DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS

RELATÓRIO DE ENSAIO

RELATÓRIO Nº: 182/2026

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 Campo Branco Garrafa 20 L Sem Gás Lote 738

Data e hora da análise: 15/07/2026 15h00min

Data de validade: 10/10/2026

Responsável pela amostragem: Vítor Casemiro Kempfer

Temperatura da amostra: 17,2°C

Temperatura ambiente: 17,4°C

Resultados:

Ensaio	Resultados	Unidade	Limite de Tolerância ¹	Período de Ensaio	Metodologia
Escherichia coli	Ausência	UFC/250 mL	Ausência	15/07/26 a 16/07/26	Membrana Filtrante
Coliformes totais	Ausência	UFC/250 mL	Ausência	15/07/26 a 16/07/26	Membrana Filtrante
Enterococcus	Ausência	UFC/250 mL	Ausência	15/07/26 a 17/07/26	Membrana Filtrante
Pseudomonas aeruginosas	Ausência	UFC/250 mL	Ausência	15/07/26 a 17/07/26	Membrana Filtrante
Esporos clostrídios sulfito redutores	Ausência	UFC/50 mL	Ausência	15/07/26 a 17/07/26	Membrana Filtrante

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

¹**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 KEMPER

ENGENHEIRO QUÍMICO – CREA RS258456

RESPONSÁVEL TÉCNICO DA MINERAÇÃO CAMPO BRANCO LTDA