

São Paulo, 07 de agosto de 2009

Pertech del Brasil Ltda.

Dirección: Av. Piraporinha, 852

CEP: 09891-902 – San Bernardo do Campo – SP

CNPJ: 59.664.391/0001-91 – IE: 635.012.0108.117

Att. María Cecilia Naum

Ref.: Acción bacteriana en laminas

Producto: Laminado Antibacteriano – FI:004970A-535-09M

Muestra: Laminado Decorativo de Alta Presión Pertech – Lote: 000979 – Data de fabricación: 30/03

Microorganismos utilizados en las pruebas:

- Staphylococcus aureus ATCC 29213
- Escherichia coli ATCC 25922

Cepas adquiridas del Instituto Adolfo Lutz — São Paulo

Procedimiento

1- Prueba con bacterias

Realizamos la prueba por triplicado tanto en la muestra tratada como en la muestra no tratada aplicando un grupo de bacterias (Staphylococcus aureus + Escherichia coli que contiene $1,1 \times 10^7$ CFU/mL) a las muestras y obtuvimos los siguientes resultados:

	LAMINADOS SIN TRATAMIENTOS	LAMINADOS CON TRATAMIENTOS
Recuento inicial de UFC/ml (pool de bacterias)	$1,1 \times 10^7$	$1,1 \times 10^7$
Recuento de bacterias tras 24 horas de incubación (UFC/ml)	$3,3 \times 10^3$ $4,2 \times 10^3$ 5×10^3	< 10 < 10 < 10
Porcentaje de reducción de bacterias en la muestra con Tratamiento	-	99.9%

Nota:

- Condiciones de la prueba; La incubación se llevó a cabo durante 24 horas a $35 \pm 1^\circ\text{C}$ en el método de placas de profundidad.
- < = menos que
- Metodología: JIS Z 2801:2000

Atenciosamente,



Manderlyn A. Mano

Food Intelligence - Consultoria Técnica em Alimentos S/ S Ltda.

Rua Pássaros e Flores. 141 - Brooklin - São Paulo - SP - CEP 04704-000

Telefone. (55-1 1) 5049-2772 - Fax: (55-1 1) 5049-2100 email: foodintelligence@foodmtelligence.com.br

site: www.foodintelligence.com.br



CERTIFICADO DE ANÁLISIS No. F1004970A-535-09M

Empresa solicitante: Pertech do Brasil Ltda.

Unidad: São Bernardo do Campo

Dirección: Av. Barrio Piraporinha N.º 852:

CEP: 09891 902

Municipio: São Bernardo do Campo

Estado: SP

Datos de muestra: Laminado antibacteriano

Condiciones de la muestra: Bolsa de plástico — Temperatura ambiente

Identificación de la muestra: LAMINADO DECORATIVO DE ALTA PRESIÓN PERTECH

Lote: 000979

Fecha de fabricación: 30/03/09

Código de producto F.I. : F1004970A-535

Fecha de entrada: 13/07/09

Fecha de inicio del análisis: 14/07/09

Fecha de finalización del análisis: 24/07/09

Análisis Microbiológica	Mi Microorganismos utilizados	Inóculo Inicial	Condición	Resultado
Prueba de acción Bacteriológica	Staphylococcus aureus e Escherichia coli	1,1. 10 ⁷ UFC/mL	Muestra sin tratamiento	3,3.10 ³ UFC/mL 4,2.10 ³ UFC/mL 5,0.10 ³ UFC/mL
			Muestra con tratamiento	<10 UFC/mL < 10 UFC/mL <10 UFC/mL

Observaciones:

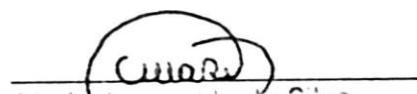
- Los resultados obtenidos se refieren exclusivamente a la muestra enviada por el interesado. Cepas utilizadas: Staphylococcus aureus ATCC 29213 y Escherichia coli ATCC 25922 adquiridas del Instituto Adolfo Lutz.

Metodologías:

- JIS Z 2801:2000.

São Paulo, 31 de julio de 2009.


Manderlyn A. Mano - CRF 4917


Maria Aparecida da Silva
Conferente

Food Intelligence - Consultoria Técnica em Alimentos S/ S Ltda.

Rua Pássaros e Flores. 141 - Brooklin - São Paulo - SP - CEP 04704-000

Telefone: (55-1 1) 5049-2772 - **Fax:** (55-1 1) 5049-2100 **email:** foodintelligence@foodmtelligence.com.br

site: www.foodintelligence.com.br