

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)	$3,3 \times 10^3$ $4,2 \times 10^3$ $5 \times 10^3$	< 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 <sup>7</sup> UFC/mL	Muestra sin tratamiento	3,3.10 <sup>3</sup> UFC/mL 4,2.10 <sup>3</sup> UFC/mL 5,0.10 <sup>3</sup> UFC/mL
			Muestra con tratamiento	<10 UFC/mL < 10 UFC/mL <10 UFC/mL

**Observaciones:**

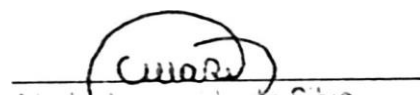
- Los resultados obtenidos se refieren exclusivamente a la muestra enviada por el interesado. Cepas utilizadas: Staphylococcus aureus ATCC 29213 y Escherichia coli ATCC 25922 adquiridas del Instituto Adolfo Lutz.

**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:** foodintclhgence@foodmtelligence.com.br

**site:** www.foodintelligence.com.br