



Acompanhamento de Projetos

ESTUDO DO HJ EMULSÃO BASE - AMBIENTE - REGISTRO 2

Semanas	Concentração	Fermentação	Fungos / Bacterias	Cor	Observações	Classificação
1° 19/09/2016 a 25/09/2016	20%	Não ocorreu	Não ocorreu	De acordo		Não se aplica
	30%	Não ocorreu	Não ocorreu	De acordo		Não se aplica
	40%	Não ocorreu	Não ocorreu	De acordo		Não se aplica
	50%	Não ocorreu	Não ocorreu	De acordo		Não se aplica
2° 26/09/2016 a 02/10/2016	20%	Não ocorreu	Não ocorreu	De acordo		Não se aplica
	30%	Não ocorreu	Não ocorreu	De acordo		Não se aplica
	40%	Não ocorreu	Não ocorreu	De acordo		Não se aplica
	50%	Não ocorreu	Não ocorreu	De acordo		Não se aplica
3° 03/10/2016 a 09/10/2016	20%	Não ocorreu	Não ocorreu	De acordo		Não se aplica
	30%	Não ocorreu	Não ocorreu	De acordo		Não se aplica
	40%	Não ocorreu	Não ocorreu	De acordo		Não se aplica
	50%	Não ocorreu	Não ocorreu	De acordo		Não se aplica
4° 10/10/2016 a 16/10/2016	20%	Não ocorreu	Não ocorreu	De acordo	O aspecto do produto ficou conforme o esperado, com textura macia e maleável	8
	30%	Não ocorreu	Não ocorreu	De acordo	O produto ficou ressecado, com textura dura e pouco maleável.	5
	40%	Não ocorreu	Não ocorreu	De acordo	O produto ficou ressecado, com textura dura e pouco maleável.	5
	50%	Não ocorreu	Não ocorreu	De acordo	O produto ficou ressecado, com textura dura e pouco maleável.	7

Classificação	
0 a 4	Ruim
5 a 7	Razoável
8 a 9	Bom
10	Ótimo