



ESSENTIAL  
NUTRITION

Sistema de Gestão da Qualidade

## LAUDO DE ANÁLISES

### Identificação do Produto

Produto: Veggie Protein Cacao Sachê 35g / 1 dose

Industrializador: INP - INDÚSTRIA DE ALIMENTOS LTDA

Condições do Recipiente: Temperatura Ambiente

Nota Fiscal: -

Lote: L35S00025

Data de Fabricação: 06/2024

Data de Validade: 06/2026

Finalidade: Controle de Qualidade

### Análise Sensorial e Físico-Química

| Ensaio    | Método       | Especificação                 | Resultados             | Resultado                                           |
|-----------|--------------|-------------------------------|------------------------|-----------------------------------------------------|
| Descrição | Sensorial    | Pó marrom                     | Pó marrom              | Conforme                                            |
| Odor      | Sensorial    | Chocolate                     | Chocolate              | Conforme                                            |
| Sabor     | Sensorial    | Chocolate                     | Chocolate              | Conforme                                            |
| pH        | IAL - 4ª ed. | 6,0 - 10,0                    | 8,0                    | Conforme                                            |
| Proteína  | NIR          | 62,86 % - 22 g/dose           | 61,5 % - 21,53 g/dose  | Conforme, de acordo com a RDC 429/2020 <sup>1</sup> |
| Densidade | IAL - 4ª ed. | 0,30 - 0,60 g/cm <sup>3</sup> | 0,44 g/cm <sup>3</sup> | Conforme                                            |
| Umidade   | IAL - 4ª ed. | < 7,00 %                      | 6,07 %                 | Conforme                                            |
| Glúten    | AOAC 2012.01 | < 20 ppm                      | < 5,0 ppm <sup>2</sup> | Conforme                                            |

### Análise Microbiológica<sup>3</sup>

| Micro-organismo/ Toxina/ Metabólito | Método       | Especificação          | Resultados             | Resultados |
|-------------------------------------|--------------|------------------------|------------------------|------------|
| Salmonella spp                      | AOAC 2014.01 | Ausente                | Ausente                | Conforme   |
| Enterobacteriaceae                  | AOAC 2003.01 | ≤10 UFC/g              | ≤10 UFC/g              | Conforme   |
| Staphylococcus coagulase positiva   | AOAC 2003.08 | ≤10 <sup>2</sup> UFC/g | ≤10 <sup>2</sup> UFC/g | Conforme   |
| Bolores e leveduras                 | AOAC 2014.05 | ≤10 <sup>4</sup> UFC/g | ≤10 <sup>4</sup> UFC/g | Conforme   |

<sup>1</sup> RDC Nº 429 de 08/10/2020 - ANVISA/MS, dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados, na qual as quantidades de proteína não podem ser inferiores a 20% do declarado no rótulo.

<sup>2</sup> Limite de quantificação do método.

<sup>3</sup> Especificação conforme RDC Nº 724 - IN Nº 161 de 01/07/2022 - ANVISA/MS, seguindo os parâmetros da Amostra Indicativa: Item 15a.

NIR: Near Infrared spectroscopy - Espectroscopia de Infravermelho Próximo; AOAC: Association of Official Agricultural Chemists - Associação de Químicos Agrícolas Oficiais; IAL: Instituto Adolfo Lutz; ISO: International Organization for Standardization - Organização Internacional de Normalização; UFC: Unidade Formadora de Colônia; ANVISA: Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

### Conclusão

A amostra apresentou resultado SATISFATÓRIO para as análises realizadas, estando dentro dos padrões microbiológicos estabelecidos pela IN Nº161 de 01/07/2022 e dentro dos parâmetros de qualidade estabelecidos pela INP INDUSTRIA DE ALIMENTOS LTDA.

Observação

  
SILVANA KAISER UEMURA  
FARMACÊUTICA CRF/SC 8007

13/09/2024

DATA DE EMISSÃO