



ESSENTIAL
NUTRITION

Sistema de Gestão da Qualidade

LAUDO DE ANÁLISES

Identificação do Produto

Produto: Cacao Whey Lata 450g/ 15Doses

Industrializador: INP - INDÚSTRIA DE ALIMENTOS LTDA

Condições do Recipiente: Temperatura Ambiente

Nota Fiscal: -

Lote: L7G000037

Data de Fabricação: 04/2021

Data de Validade: 04/2023

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.	5,5 - 7,0	6,88	Conforme
Proteína	NIR	73,33 % - 22 g/dose	70,91 % - 21,27 g/dose	Conforme, de acordo com a RDC 429/2020 ¹
Proteína	GR263 - Proteína (N x 6,25): ISO 1871:2009	22 g/dose	66,12 g/100g - 19,84 g/dose Fonte: Eurofins	Conforme, de acordo com a RDC 429/2020 ¹
Densidade	IAL - 4ª ed.	0,25 - 0,45 g/cm ³	0,42 g/cm ³	Conforme
Umidade (%)	IAL - 4ª ed.	< 7,00 %	0,30 %	Conforme
Glúten	AOAC 2015.16	< 20 ppm	< 6,3 ppm ²	Conforme

Análise Microbiológica³

Micro-organismo/ Toxina/ Metabólito	Método	Especificação	Resultados	Resultados
Enterotoxinas estafilocócicas	AOAC 2007.06	Ausente	Ausente	Conforme
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 ² UFC/g	≤10 ² UFC/g	Conforme
Bolores e leveduras	AOAC 2014.05	≤10 ⁴ UFC/g	≤10 ⁴ UFC/g	Conforme

¹ RDC N° 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.

² Limite de quantificação do método

³ Especificação conforme RDC N° 724 - IN N° 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 N°161 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

28/06/2024

DATA DE EMISSÃO

Relatório de ensaio

AR-23-GR-053234-01-N

Emitido em 15/05/2023

Código da amostra

819-2023-00048633

Página 1/3



INP INDUSTRIA DE ALIMENTOS LTDA

Mariana Pinheiro

mariana.pinheiro@essentialnutrition.com.br

RUA JUDITE MELO DOS SANTOS N.251

GALPAO 13 14 E 15

DISTRITO INDUSTRIAL

88104765 SAO JOSE

BRASIL

Referência do cliente:	CW037		
Dados da amostra:	PÓ PARA PREPARO DE BEBIDA - AAC		
Embalagem:	Embalagem de papelão		
Referência do pedido:	006-10530-946166		
Data do pedido:	25/04/2023		
Data de recebimento:	28/04/2023		
Início da Análise:	28/04/2023		
Término da Análise:	15/05/2023		
Temperatura (°C) no recebimento	19,1	Quantidade de Amostra	2 embalagens - 1Kg
Lote	037	Validade do produto	25/04/2023

Parâmetro	Resultado	Unidade
GRF14 GR Sódio (Na) - Total		
Sódio (Na)	438,889	mg/100 g

-

Parâmetro	Resultado	Unidade
DJ009 DJ Triptofano		
Triptofano (Total)	1,25	g/100 g
DJ011 DJ Cistina, metionina (aminoácido, oxidativo)		
Cisteína + Cistina	1,29	g/100 g
Metionina	1,34	g/100 g
DI004 DJ Aminoácidos (hidrólise ácida)		
Alanina	3,88	g/100 g
Arginina (Total)	2,04	g/100 g
Ácido Aspártico	7,57	g/100 g
Ácido glutâmico (Total)	11,9	g/100 g
Glicina	3,06	g/100 g
Histidina	1,11	g/100 g
Hidroxiprolina	0,892	g/100 g
Isoleucina	4,20	g/100 g
Leucina	6,79	g/100 g
Lisina (Total)	6,47	g/100 g
Ornitina	<0,05 (LOQ)*	g/100 g
Fenilalanina	2,10	g/100 g
Prolina	4,80	g/100 g
Serina	3,42	g/100 g
Treonina	4,69	g/100 g
Tirosina	1,80	g/100 g
Valina	3,81	g/100 g

Parâmetro	Resultado	Unidade
-----------	-----------	---------

Laboratório ALAC Ltda.

Rua David Sartori, 601

CEP 95720-000

Garibaldi/RS

BRASIL

Fone+55 54 3388 3232

comercialalac@eurofins.com

www.eurofins.com.br.br

Relatório de ensaio

AR-23-GR-053234-01-N

Emitido em 15/05/2023

Código da amostra

819-2023-00048633

Página 2/3

Parâmetro	Resultado	Unidade
GR00F GR Perfil de ácidos graxos (soma) p/ Inf. Nutricional		
Ácidos graxos saturados	0,3648	g/100 g
Gordura Trans	<0,01*	g/100 g
Ácidos graxos poli-insaturado	<0,1000*	g/100 g
Ácidos graxos monoinsaturados	0,2718	g/100 g
GR049 GR Carboidratos		
Carboidratos	15,64	g/100 g
GR030 GR Açúcar Total em Glicose		
Açúcar Total em Glicose	2,46	g/100 g
GR094 GR Fibra Alimentar Total		
Fibra alimentar total	8,28	g/100 g
GR263 GR Proteína (N x 6,25)		
Proteína	66,12	g/100 g
GR139 GR Lipídios totais		
Lipídios totais	0,7	g/100 g
GR201 GR Valor energético		
Valor energético	1400,03	kJ/100 g
GR199 GR Valor calórico		
Valor calórico	333,34	kcal/100 g
GR174 GR Cinzas (Resíduo mineral fixo)		
Resíduo mineral fixo (Cinzas)	4,52	g/100 g
GR674 GR Umidade e Substâncias Voláteis		
Umidade e voláteis	4,74	g/100 g

Lista de Métodos

DI004 - Aminoácidos (hidrólise ácida): ISO 13903:2005; EU 152/2009 (F)
 DJ009 - Triptofano: EU 152/2009
 DJ011 - Cistina, metionina (aminoácido, oxidativo): ISO 13903:2005; EU 152/2009 (F)
 GR00F - Perfil de ácidos graxos (soma) p/ Inf. Nutricional: Met. IAL, 4ªed. SP, 2005, item 053/IV
 GR030 - Açúcar Total em Glicose: Método 040/IV do Instituto Adolfo Lutz:2008
 GR049 - Carboidratos: Anvisa, IN 75 de 2020
 GR094 - Fibra Alimentar Total: AOAC 991.43
 GR139 - Lipídios totais: Método Interno, Gravimetria
 GR174 - Cinzas (Resíduo mineral fixo): Método 018/IV do Instituto Adolfo Lutz:2008
 GR199 - Valor calórico: Anvisa, IN 75 de 2020
 GR201 - Valor energético: Anvisa, IN 75 de 2020
 GR263 - Proteína (N x 6,25): ISO 1871:2009
 GR674 - Umidade e Substâncias Voláteis: Método 012/IV do Instituto Adolfo Lutz:2008
 GRF14 - Sódio (Na) - Total: POP-FQ123

Informações Adicionais

Este documento só deve ser reproduzido por completo, a reprodução parcial requer aprovação escrita do laboratório. Os resultados referem-se apenas à amostra recebida.

Resultados foram obtidos e reportados de acordo com as condições gerais de venda acordadas no momento da requisição.

* = Menor que o Limite de Quantificação

NA = Não se aplica ND = Não detectado LQ = Limite de Quantificação

Os testes identificados pelo código de duas letras GR são analisados no laboratório Eurofins ALAC (Garibaldi).

Os testes identificados pelo código de duas letras DJ são analisados no laboratório Eurofins Vitamin Testing Denmark.

Laboratório ALAC Ltda.

Rua David Sartori, 601

CEP 95720-000

Garibaldi/RS

BRASIL

Fone+55 54 3388 3232

comercialalac@eurofins.com

www.eurofins.com.br.br

Relatório de ensaio	AR-23-GR-053234-01-N	Emitido em 15/05/2023
Código da amostra	819-2023-00048633	Página 3/3

Lauda emitido por Natália Conceição.
Suporte técnico: asmalac@eurofins.com

Assinatura

Assinado eletronicamente conforme "Medida Provisória 2.200-2" de 24/8/2001.
Visite <http://www.eurofins.com.br/assinaturadigital> para baixar uma chave de verificação.

Grasciele T. Kemerich
Coordenadora Físico-Química Alimentos

Roberta Biondo
Coordenadora Biologia

Verificação de autenticidade: 52707DC9-2165-410F-AD2A-3161F7492076

Verifique a autenticidade do seu relatório de ensaio em: <https://arverification.eurofins.com.br> e acesse o seu relatório on line digitando o código de segurança no campo indicado.