

LAUDO DE ANÁLISES**Identificação do Produto****Produto:** Cacao Whey Lata 450g / 15 doses**Industrializador:** INP - INDÚSTRIA DE ALIMENTOS LTDA**Condições do Recipiente:** Temperatura Ambiente**Nota Fiscal:** -**Lote:** L7G000052**Data de Fabricação:** 02/2023**Data de Validade:** 02/2025**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	7,0	Conforme
Proteína	NIR	73,33 % - 22 g/dose	75,4 % - 22,62 g/dose	Conforme, de acordo com a RDC 429/2020 ¹
Densidade	IAL - 4ª ed.	0,25 - 0,45 g/cm ³	0,40 g/cm ³	Conforme
Umidade (%)	IAL - 4ª ed.	< 7,00 %	3,78 %	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
<i>Salmonella spp</i>	AOAC 2014.01	Ausente	Ausente	Conforme
<i>Enterobacteriaceae</i>	AOAC 2003.01	≤10 UFC/g	≤10 UFC/g	Conforme
<i>Staphylococcus coagulase positiva</i>	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 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.

² Limite de quantificação do método

³ 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

22/03/2023

DATA DE EMISSÃO