



ESSENTIAL
NUTRITION

Sistema de Gestão da Qualidade

LAUDO DE ANÁLISES

Identificação do Produto

Produto: Cappuccino Whey Lata 420g/14DS Essential

Industrializador: INP - INDÚSTRIA DE ALIMENTOS LTDA

Condições do Recipiente: Temperatura Ambiente

Nota Fiscal: -

Lote: L42G00056

Data de Fabricação: 10/2024

Data de Validade: 10/2026

Finalidade: Controle de Qualidade

Análise Sensorial e Físico-Química

Ensaio	Método	Especificação	Resultados	Resultado
Descrição	Sensorial	Pó marrom	Pó marrom	Conforme
Odor	Sensorial	Café com cacau	Café com cacau	Conforme
Sabor	Sensorial	Café com cacau	Café com cacau	Conforme
pH	IAL - 4ª ed.	6,0 - 7,5	6,8	Conforme
Proteína	NIR	73,33% - 22g/dose	69,6% - 20,9 g/dose	Conforme, de acordo com a RDC 429/2020 ¹
Densidade	IAL - 4ª ed.	0,30 - 0,50	0,38 g/cm ³	Conforme
Umidade	IAL - 4ª ed.	< 7,0 %	6,34 %	Conforme
Glúten	AOAC 2012.01	< 20 ppm	< 5 ppm ²	Conforme

Análise Microbiológica ³

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 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

28/10/2024

DATA DE EMISSÃO