



ESSENTIAL
NUTRITION

Sistema de Gestão da Qualidade

LAUDO DE ANÁLISES

Identificação do Produto

Produto: Collagen Essential Protein Chocolate Lata 510g / 25 doses

Industrializador: INP - INDÚSTRIA DE ALIMENTOS LTDA

Condições do Recipiente: Temperatura Ambiente

Nota Fiscal: -

Lote: L95G00008

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 fino marrom claro	Pó fino marrom claro	Conforme
Odor	Sensorial	Chocolate com fundo de cacau	Chocolate com fundo de cacau	Conforme
Sabor	Sensorial	Chocolate adocicado	Chocolate adocicado	Conforme
pH	IAL - 4ª ed.	5,0 - 8,0	6,4	Conforme
Proteína	NIR	68,63 % - 14 g/dose	72,13 % - 14,71 g/dose	Conforme, de acordo com a RDC 429/2020 ¹
Densidade	IAL - 4ª ed.	0,35 - 0,65 g/cm³	0,51 g/cm³	Conforme
Umidade	IAL - 4ª ed.	< 10,00 %	6,79 %	Conforme
Glúten	AOAC 2012.01	< 20 ppm	< 5,0 ppm ²	Conforme

Análise Microbiológica³

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 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

01/11/2024

DATA DE EMISSÃO