

	Sistema de Gestão da Qualidade			
LAUDO DE ANÁLISES				
Identificação do Produto				
Produto: HI Whey Lata 375g/15Ds Essential				
Industrializador: INP - INDÚSTRIA DE ALIMENTOS LTDA		Condições do Recipiente: Temperatura Ambiente		Nota Fiscal: -
Lote: L23G00060		Data de Fabricação: 11/2024		Data de Validade: 11/2026
Finalidade: Controle de Qualidade				
Análise Sensorial e Físico-Química				
Ensaio	Método	Especificação	Resultados	Resultado
Descrição	Sensorial	Pó bege	Pó bege	Conforme
Odor	Sensorial	Neutro	Neutro	Conforme
Sabor	Sensorial	Neutro	Neutro	Conforme
pH	IAL - 4ª ed.	6,0 - 7,5	6,7	Conforme
Proteína	NIR	88% - 22g/dose	90,1% - 22,5 g/dose	Conforme, de acordo com a RDC 429/2020¹
Densidade	IAL - 4ª ed.	0,35 - 0,45	0,38 g/cm³	Conforme
Umidade	IAL - 4ª ed.	< 6,00 %	3,92 %	Conforme
Glúten	AOAC 2012.01	< 20 ppm	< 5 ppm²	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	≤10² UFC/g	≤10² UFC/g	Conforme
Bolores e leveduras	AOAC 2014.05	≤10⁴ UFC/g	≤10⁴ 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		02/12/2024 DATA DE EMISSÃO		