



ESSENTIAL
NUTRITION

Sistema de Gestão da Qualidade

LAUDO DE ANÁLISES

Identificação do Produto

Produto: HI Whey Lata 375g / 15 doses

Industrializador: INP - INDÚSTRIA DE ALIMENTOS LTDA

Condições do Recipiente: Temperatura Ambiente

Nota Fiscal: -

Lote: L23G00056

Data de Fabricação: 06/2024

Data de Validade: 06/2026

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	7,0	Conforme
Proteína	NIR	88% - 22g/dose	88,15% - 22,04 g/dose	Conforme, de acordo com a RDC 429/2020 ¹
Densidade	IAL - 4ª ed.	0,35 - 0,45	0,41 g/cm ³	Conforme
Umidade	IAL - 4ª ed.	< 6,00 %	5,51 %	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
FARMACÉUTICA CRF/SC 8007

05/07/2024

DATA DE EMISSÃO