



Sistema de Gestão da Qualidade

LAUDO DE ANÁLISES

Identificação do Produto

Produto: Immuno Whey Baunilha Lata 375g/ 15 Doses

Industrializador: INP - INDÚSTRIA DE ALIMENTOS LTDA

Condições do Recipiente: Temperatura Ambiente

Nota Fiscal: -

Lote: L71G00015

Data de Fabricação: 10/2022

Data de Validade: 10/2024

Finalidade: Controle de Qualidade

Análise Sensorial e Físico-Química

Ensaio	Método	Especificação	Resultados	Resultado
Descrição	Sensorial	Pó branco a levemente amarelado	Pó branco a levemente amarelado	Conforme
Odor	Sensorial	Característico do produto	Característico do produto	Conforme
Sabor	Sensorial	Baunilha	Baunilha	Conforme
pH	IAL - 4ª ed.	6,0 - 8,0	7,45	Conforme
Proteína	NIR	88 % - 22 g/dose	94,16 % - 23,54 g/dose	Conforme, de acordo com a RDC 429/2020 ¹
Proteína	GR263 - Proteína (N x 6,25): ISO 1871:2009	22 g/dose	82,35 g/100g - 20,59 g/dose Fonte: Eurofins	Conforme, de acordo com a RDC 429/2020 ¹
Densidade	IAL - 4ª ed.	0,37 - 0,47 g/cm ³	0,45 g/cm ³	Conforme
Umidade	IAL - 4ª ed.	< 6,00 %	2,88 %	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
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

SILVANÁ KAISER UEMURA
FARMACÊUTICA CRF/SC 8007

23/11/2024

DATA DE EMISSÃO

Relatório de ensaio	AR-24-GR-109986-01-N	Emitido em 23/11/2024
Código da amostra	819-2024-00108329	Página 1/2



INP INDUSTRIA DE ALIMENTOS LTDA
Tassiane
tassiane.nascimento@essentialnutrition.com.br
R. Jair Hamms, 38
Atrium Offices
Pedra Branca
88137-084 Palhoça
BRASIL

Referência do cliente:	AAE		
Dados da amostra:	IMWB		
Data do pedido:	05/11/2024		
Data de recebimento:	11/11/2024		
Início da Análise:	11/11/2024		
Término da Análise:	22/11/2024		
Temperatura (°C) no recebimento	23,8	Quantidade de Amostra	225g
Lote	L71G00015	Data de Fabricação	01/10/2022
Validade do produto	01/10/2024	Data de coleta	05/11/2024 10:37:00 AM

Parâmetro	Resultado	Unidade
GR590 GR Magnésio (Mg) - Total (ICP-MS)		
Magnésio (Mg)	3114,665	mg/kg
GR263 GR Proteína (N x 6,25)		
Proteína	82,35	g/100 g

Parâmetro	Resultado	Unidade
FS08U FS Glutamina		
Glutamina	34,5	mg/g

Lista de Métodos
FS08U - Glutamina: "Rapid, Accurate, Sensitive, and Reproducible HPLC Analysis of Amino Acids, Amino Acid Analysis Using Zorbax Eclipse-AAA columns and the Agilent 1100 HPLC," Agilent Publication, 2000. (Modified); J of Chromatography, 431, pp 271-284
GR263 - Proteína (N x 6,25): ISO 1871:2009
GR590 - Magnésio (Mg) - Total (ICP-MS): POP-FQ123

Informações Adicionais
Este documento só deve ser reproduzido por completo, a reprodução parcial requer aprovação escrita do laboratório. Os resultados referem-se apenas à amostra recebida.
Resultados foram obtidos e reportados de acordo com as condições gerais de venda acordadas no momento da requisição.
NA = Não se aplica ND = Não detectado LQ = Limite de Quantificação
Os testes identificados pelo código de duas letras FS são analisados no laboratório Eurofins Food Chemistry Testing US Madison.

Relatório de ensaio **AR-24-GR-109986-01-N**
Código da amostra **819-2024-00108329**

Emitido em 23/11/2024
Página 2/2

Laudos emitidos por Natália Conceição.

Suporte técnico: asmalac@eurofinslatam.com

Assinatura

Assinado eletronicamente conforme "Medida Provisória 2.200-2" de 24/8/2001.
Visite <http://www.eurofins.com.br/assinaturadigital> para baixar uma chave de verificação.

Maiqueli Bonetz
Analista de Laboratório Sênior

Roberta Biondo
Coordenadora Biologia

Verificação de autenticidade: 7491602D-B1FA-4E3E-B8BA-33AFCBB9C65E

Verifique a autenticidade do seu relatório de ensaio em: <https://arverification.eurofinslatam.com/> e acesse o seu relatório on line digitando o código de segurança no campo indicado.