



Sistema de Gestão da Qualidade

## LAUDO DE ANÁLISES

## Identificação do Produto

Produto: Immuno Whey Protein Pro-Glutathione Chocolate Lata 465 g/15 Doses

Industrializador: INP - INDÚSTRIA DE ALIMENTOS LTDA

Condições do Recipiente: Temperatura Ambiente

Nota Fiscal: -

Lote: L65G00042

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 marrom           | Pó marrom              | Conforme                                            |
| Odor      | Sensorial    | Chocolate           | Chocolate              | Conforme                                            |
| Sabor     | Sensorial    | Chocolate           | Chocolate              | Conforme                                            |
| pH        | IAL - 4ª ed. | 5,0 - 7,5           | 7,5                    | Conforme                                            |
| Proteína  | NIR          | 70,97 % - 22 g/dose | 70,4 % - 21,82 g/dose  | Conforme, de acordo com a RDC 429/2020 <sup>1</sup> |
| Densidade | IAL - 4ª ed. | 0,36 - 0,51 g/cm³   | 0,40 g/cm³             | Conforme                                            |
| Umidade   | IAL - 4ª ed. | < 5,00 %            | 3,78 %                 | Conforme                                            |
| Glúten    | AOAC 2015.16 | < 20 ppm            | < 6,3 ppm <sup>2</sup> | Conforme                                            |

Análise Microbiológica <sup>3</sup>

| 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   |

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> Limite de quantificação do método

<sup>3</sup> 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