



ESSENTIAL
NUTRITION

Sistema de Gestão da Qualidade

LAUDO DE ANÁLISES

Identificação do Produto

Produto: Red Berry Whey Lata 510g/15 doses

Industrializador: INP - INDÚSTRIA DE ALIMENTOS LTDA

Condições do Recipiente: Temperatura Ambiente

Nota Fiscal: -

Lote: L40G00029

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 rosa claro a vermelho claro	Pó rosa claro a vermelho claro	Conforme
Odor	Sensorial	Característico	Característico	Conforme
Sabor	Sensorial	Frutas vermelhas adocicado	Frutas vermelhas adocicado	Conforme
pH	IAL - 4ª ed.	4,5 - 6,0	5,04	Conforme
Proteína	NIR	64,7 % - 22 g/dose	67,07 % - 22,81 g/dose	Conforme, de acordo com a RDC 429/2020 ¹
Proteína	GR263 - Proteína (N x 6,25): ISO 1871:2009	22 g/dose	58,57 g/100g - 19,91 g/dose Fonte: Eurofins	Conforme, de acordo com a RDC 429/2020 ¹
Densidade	IAL - 4ª ed.	0,40 - 0,65 g/cm ³	0,62 g/cm ³	Conforme
Umidade	IAL - 4ª ed.	< 7,00 %	4,76 %	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 ³ UFC/g	≤10 ³ 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
FARMACÊUTICA CRF/SC 8007

14/11/2024

DATA DE EMISSÃO

Relatório de ensaio AR-24-GR-107254-01-N
Código da amostra 819-2024-00108327

Emitido em 14/11/2024
Página 1/1



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:	AAB		
Dados da amostra:	WPRDB		
Data do pedido:	05/11/2024		
Data de recebimento:	11/11/2024		
Início da Análise:	12/11/2024		
Término da Análise:	14/11/2024		
Temperatura (°C) no recebimento	23,8	Quantidade de Amostra	600g
Lote	L40G00029	Data de Fabricação	01/10/2022
Validade do produto	31/10/2024	Data de coleta	05/11/2024 10:35:00 AM

Parâmetro	Resultado	Unidade
GR263 GR Proteína (N x 6,25)		
Proteína	58,57	g/100 g

Lista de Métodos

GR263 - Proteína (N x 6,25): ISO 1871:2009

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 GR são analisados no laboratório Eurofins ALAC (Garibaldi).

Lauda emitido por Karen Porcelli.

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: C00F8622-584F-4300-A006-8FF30594D33D

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.

Laboratório ALAC Ltda.

Rua David Sartori, 601

CEP 95720-000

Garibaldi/RS

BRASIL

Fone+55 54 3388 3232

comercialalac@eurofinslatam.com

www.eurofins.com.br