

LAUDO DE ANÁLISES

Identificação do Produto

Produto: Beef Protein Cacao - Lata 960g | 30 doses

Industrializador: INP - INDÚSTRIA DE ALIMENTOS LTDA

Condições do Recipiente: Temperatura Ambiente

Nota Fiscal: -

Lote: L4GG00001

Data de Fabricação: 01/2026

Data de Validade: 01/2028

Finalidade: Controle de Qualidade

Análise Microbiológica ¹

Micro-organismo/ Toxina/ Metabólito	Método	Especificação	Resultados	Resultados
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

Análise Sensorial e Físico-Química

Ensaio	Método	Especificação	Resultados	Resultados
Descrição	Sensorial	Pó fino, uniforme e de coloração marrom. Líquido homogêneo de cor marrom, com formação de espuma um pouco mais clara que o líquido.	Pó fino, uniforme e de coloração marrom. Líquido homogêneo de cor marrom, com formação de espuma um pouco mais clara que o líquido.	Conforme
Odor	Sensorial	Cacau	Cacau	Conforme
Sabor	Sensorial	Cacau, levemente amargo, retrogosto moderado da proteína hidrolisada, textura fluida e levemente encorpada e cremosa.	Cacau, levemente amargo, retrogosto moderado da proteína hidrolisada, textura fluida e levemente encorpada e cremosa.	Conforme
pH	IAL - 4ª ed.	5,0 - 8,0	6,64	Conforme
Densidade	IAL - 4ª ed.	0,20 - 0,50 g/cm ³	0,42 g/cm ³	Conforme
Umidade	IAL - 4ª ed.	< 7,00 %	3,11 %	Conforme
Glúten	AOAC 2012.01	< 20 ppm	< 5,0 ppm ²	Conforme
Proteína	NIR	75,00 % - 24 g/dose	75,06 % - 24,02 g/dose	Conforme ³
Proteína	ISO 1871:2009	75,00 % - 24 g/dose	78,59 % - 25,15 g/dose Fonte: Eurofins	Conforme ³
Identificação por NIR	Comparação espectral com amostra de referência	Amostra referência	Espectro compatível	Conforme

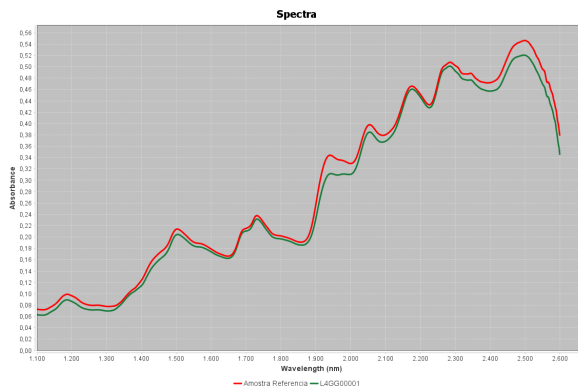


Figura 1 - Espectro NIR amostra x amostra referência

¹ Especificação conforme RDC N° 724 - IN N° 161 de 01/07/2022 - ANVISA/MS, seguindo os parâmetros da Amostra Indicativa: Item 15a.

² Limite de quantificação do método.

³ 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.

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:



SILVANA KAISER UEMURA
FARMACÉUTICA CRF/SC 8007

16/01/2026

DATA DE EMISSÃO

16/01/2026

DATA DE REVISÃO