



Sistema de Gestão da Qualidade

## LAUDO DE ANÁLISES

## Identificação do Produto

Produto: Espresso Whey Café Lata 420g/14DS Essencial

Industrializador: INP - INDÚSTRIA DE ALIMENTOS LTDA

Condições do Recipiente: Temperatura Ambiente

Nota Fiscal: -

Lote: L43G00031

Data de Fabricação: 10/2024

Data de Validade: 10/2026

Finalidade: Controle de Qualidade

## Análise Sensorial e Físico-Química

Ensaio	Método	Especificação	Resultados	Resultado
Descrição	Sensorial	Pó marrom	Pó marrom	Conforme
Odor	Sensorial	Café	Café	Conforme
Sabor	Sensorial	Café	Café	Conforme
pH	IAL - 4ª ed.	5,9 - 7,0	6,4	Conforme
Proteína	NIR	73,33% - 22g/dose	74,6% - 22,4 g/dose	Conforme, de acordo com a RDC 429/2020 <sup>1</sup>
Densidade	IAL - 4ª ed.	0,31 - 0,42	0,36 g/cm <sup>3</sup>	Conforme
Umidade	IAL - 4ª ed.	< 6,5 %	4,79 %	Conforme
Glúten	AOAC 2012.01	< 20 ppm	< 5 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	≤10 <sup>2</sup> UFC/g	≤10 <sup>2</sup> UFC/g	Conforme
Bolores e leveduras	AOAC 2014.05	≤10 <sup>4</sup> UFC/g	≤10 <sup>4</sup> 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  
FARMACÉUTICA CRF/SC 8007

28/10/2024

DATA DE EMISSÃO