



CETAL S/S LTDA. - Centro Tecnológico de Análise de Alimentos

Rua Tenente Onofre Rodrigues de Aguiar, n.º 740 - Vila Industrial - CEP 08770-040 - Mogi das Cruzes - SP - Brasil
Telefone: 55 (11) 4699-2001 - Fax: 55 (11) 4699-3001 - <http://www.cetal.com.br> - e-mail: lab@cetal.com.br

MARCA DE CONFIANÇA E QUALIDADE

RELATÓRIO DE ENSAIO 0063962.1

Solicitante:	MMC Industria de Nutraceuticos Ltda	Orçamento:	25019.2				
Endereço:	R. João Dedonatti - s/n Bairro: Distrito Industrial	Amostra:	002185/2018				
Município/UF:	Xaxim / SC	CEP:	89825-000				
Tel.:	(49) 3353-8373	Fax:					
Produto/Amostra:	Whey Grego Cheesecake de Chocolate - Marca: Nutrata						
Lote:	45134181	Fabricação:	01/2018				
Coleta:	-	Resp. Coleta:	-	Validade:	01/2020		
Recebimento:	07/02/2018 13:54:00	Início Ensaio:	09/02/2018	Final Ensaio:	15/02/2018	Remessa:	15/02/2018

Obs.:

RESULTADOS FÍSICO QUÍMICOS

Ensaio	Resultado	% VD	Metodologia
Valor Energético	407,90 Kcal/100g	20	FQ-124 - Resolução RDC 360, de 23 de dezembro de 2003. Manual de orientação as indústrias de alimentos, 2ª versão atualizada. Ministério da Saúde, Agência Nacional da Vigilância Sanitária - Gerência Geral de Alimentos - Universidade de Brasília, Brasília, 2005.
Valor Energético (KJ)	1713,18 KJ/100g	-	FQ-124 - Resolução RDC 360, de 23 de dezembro de 2003. Manual de orientação as indústrias de alimentos, 2ª versão atualizada. Ministério da Saúde, Agência Nacional da Vigilância Sanitária - Gerência Geral de Alimentos - Universidade de Brasília, Brasília, 2005.
Carboidratos	13,33 g/100g	4	Resolução RDC 360, de 23 de dezembro de 2003. Manual de orientação as indústrias de alimentos, 2ª versão atualizada. Ministério da Saúde, Agência Nacional da Vigilância Sanitária - Gerência Geral de Alimentos - Universidade de Brasília, Brasília, 2005.
Proteína	69,70 g/100g	140	FQ-033 - MAPA, Instrução Normativa nº 68 12/12/2006. Método V-41/ MAPA, Instrução normativa nº 20 de 21/07/1999. Método MQT-021 / Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. IV ed. 2005. Método 036/IV
Gordura Total	8,42 g/100g	15	FQ-002 - Métodos Analíticos Oficiais para Controle de Produtos de Origem Animal e Seus Ingredientes - II Métodos Físicos e Químicos - 1981. Cap.II-5 / AOAC Official Methods of Analysis. 20th ed. 2016. Method 932.06
Gordura Saturada	4,97 g/100g	23	FQ-039 - AOAC 20th ed. Gaithersburg: AOAC, 2016. Official Method 996.06 (41.1.28A). AOAC 20th ed. Gaithersburg: AOAC, 2016. Official Method 996.01 (32.2.02A). AOAC 20th ed. Gaithersburg: AOAC, 2016. Official Method 963.15 (31.4.02). International Office of cocoa, chocolate and sugar confectionery Analytical Method 14-1972.
Gordura Trans	0,007 g/100g	-	FQ-039 - AOAC 20th ed. Gaithersburg: AOAC, 2016. Official Method 996.06 (41.1.28A). AOAC 20th ed. Gaithersburg: AOAC, 2016. Official Method 996.01 (32.2.02A). AOAC 20th ed. Gaithersburg: AOAC, 2016. Official Method 963.15 (31.4.02). International Office of cocoa, chocolate and sugar confectionery Analytical Method 14-1972.
Sódio	146,50 mg/100g	6	MTFQ-002 rev.14
Umidade	4,77 g/100g	-	FQ-036 - AOAC Official Methods of Analysis. 20th ed. 2016. Method 926.12 / AOAC Official Methods of Analysis. 20th ed. 2016. Method 925.40 / AOAC Official Methods of Analysis. 20th ed. 2016. Method 925.09 / AOAC Official Methods of Analysis. 20th ed. 2016. Method 925.45 / Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal 2013. Guia de Métodos Analítico
Cinzas	3,78 g/100g	-	AOAC Official Methods of Analysis. 20th ed. 2016. Method 945.46 / AOAC Official Methods of Analysis. 20th ed. 2016. Method 920.153 / AOAC Official Methods of Analysis. 20th ed. 2016. Method 925.51 / AOCS, 07th ed. 2017. Official Method Ca 11-55.

Legenda: LQ - Limite de Quantificação

- Valores baseados numa dieta de 2000Kcal/dia.
- VD não estabelecido para Gordura Trans.

Considerações Finais:

- Este resultado é restrito para a amostra ensaiada.
- Amostra enviada pelo cliente.



CETAL S/S LTDA. - Centro Tecnológico de Análise de Alimentos

Rua Tenente Onofre Rodrigues de Aguiar, n.º 740 - Vila Industrial - CEP 08770-040 - Mogi das Cruzes - SP - Brasil
Telefone: 55 (11) 4699-2001 - Fax: 55 (11) 4699-3001 - <http://www.cetal.com.br> - e-mail: lab@cetal.com.br

MARCA DE CONFIANÇA E QUALIDADE

RELATÓRIO DE ENSAIO 0063962.1

Solicitante:	MMC Industria de Nutraceuticos Ltda	Orçamento:	25019.2	
Endereço:	R. João Dedonatti - s/n Bairro: Distrito Industrial	Amostra:	002185/2018	
Município/UF:	Xaxim / SC	CEP:	89825-000	
Tel.:	(49) 3353-8373	Fax:		
Produto/Amostra:	Whey Grego Cheesecake de Chocolate - Marca: Nutrata			
Lote:	45134181	Fabricação:	01/2018	
Coleta:	-	Resp. Coleta:	-	
Validade:	01/2020			
Recebimento:	07/02/2018 13:54:00	Início Ensaio:	09/02/2018	
Final Ensaio:	15/02/2018		Remessa:	15/02/2018

Obs.:

RESULTADOS FÍSICO QUÍMICOS


Adriana Hitomi Matsuda CRO 16219 F
Gerente Técnico

Código de Validação: 8771aa661fff76177194c9468585d258. A verificação deste Relatório de Ensaio poderá ser realizada através endereço "<http://labonline.cetal.com.br:8888>", selecionando a opção "Validar Relatório".