



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 0070025.1

Solicitante:	MMC Industria de Nutraceuticos Ltda	Orçamento:	26195.2	
Endereço:	R. João Dedonatti - s/n Bairro: Distrito Industrial	Amostra:	005465/2018	
Município/UF:	Xaxim / SC	CEP:	89825-000	
Tel.:	(49) 3353-8373	Fax:		
Produto/Amostra:	Whey Grego Natural - Marca: Nutrata			
Lote:	45144181	Fabricação:	03/2018	
Coleta:	-	Resp. Coleta:	-	
Validade:	03/2020			
Recebimento:	26/03/2018 10:22:00	Início Ensaio:	27/03/2018	
Final Ensaio:	03/04/2018		Remessa:	04/04/2018

Obs.:

RESULTADOS FÍSICO QUÍMICOS

Ensaio	Resultado	% VD	Metodologia
Valor Energético	408,35 Kcal/100g	20	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)	1715,07 KJ/100g	-	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	19,57 g/100g	7	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	64,00 g/100g	128	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	8,23 g/100g	15	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 Method 932.06
Gordura Saturada	5,05 g/100g	-	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	<LQ <0,002 g/100g	-	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	255,20 mg/100g	-	MTFQ-002 rev.14
Umidade	4,71 g/100g	-	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



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 0070025.1

Solicitante:	MMC Industria de Nutraceuticos Ltda	Orçamento:	26195.2	
Endereço:	R. João Dedonatti - s/n Bairro: Distrito Industrial	Amostra:	005465/2018	
Município/UF:	Xaxim / SC	CEP:	89825-000	
Tel.:	(49) 3353-8373	Fax:		
Produto/ Amostra:	Whey Grego Natural - Marca: Nutrata			
Lote:	45144181	Fabricação:	03/2018	
Coleta:	-	Resp. Coleta:	-	
Validade:	03/2020			
Recebimento:	26/03/2018 10: 22: 00	Início Ensaio:	27/03/2018	
Final Ensaio:	03/04/2018		Remessa:	04/04/2018
Obs.:				

RESULTADOS FÍSICO QUÍMICOS

Ensaio	Resultado	% VD	Metodologia
Cinzas	3,49 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.


Adriana Hitomi Matsuda CRQ 16219 F
Gerente Técnico

Código de Validação: 361a8e95ed19bd8f06a17f10b74d3284. A verificação deste Relatório de Ensaio poderá ser realizada através endereço "<http://labonline.cetal.com.br:8888>", selecionando a opção "Validar Relatório".