



CERTIFICADO DE ENSAIO

Protocolo: 13684/2017

Data de Entrada: 20/12/2016

Nome do Produto: **PROTO 6 AÇAÍ**

Data de Fabricação: 14/12/2016

Data de Vencimento: 13/12/2018

Marca: NUTRATA

Nº do Lote: 44183161

Data e Hora da Coleta: 15/12/2016 - 11h20m

Nº do Lacre: NA

N.Amostras: 1 N.º.Unid.Amostrais: 3

Peso/Volume: 0900 gramas

Amostrado e Coletado por: Cliente

Embalagem: pote

Fabricante: MMC INDÚSTRIA DE PRODUTOS NUTRACEUTICOS LTDA

Solicitante: MMC INDÚSTRIA DE PRODUTOS NUTRACEUTICOS LTDA

Responsável: MMC INDÚSTRIA DE PRODUTOS NUTRACEUTICOS LTDA

Av./Rua: Rua : João Dedonati, S/N

Complemento:

Bairro: Distrito Industrial

CEP: 89825000

Cidade: Xaxim

UF: SC

CNPJ/CPF: 17.103.570/0001-00

Inscrição Estadual: 256.878.188

Observações Gerais: Responsável pela coleta: Ana Rafaela de Filtro - Local da coleta: Laboratório de Controle de Qualidade - Temperatura na coleta: 17°C - Temperatura no recebimento da amostra: Ambiente.

RESULTADOS DE ENSAIOS

DATA DE INÍCIO DO(S) ENSAIO(S): 20/12/2016

DATA DE TÉRMINO DO(S) ENSAIO(S): 19/01/2017

FÍSICO-QUÍMICA

Analista: Gisele Olivo - CRF/SC - 8027

Carboidratos totais	26,49 g/100g (Método: RDC nº 360)
Gordura (lipídios)	6,44 g/100g (Método: IAL, p. 119)
Proteína	57,42 g/100g (N total X 6,38) (Método: AOAC nº 991.20)
Resíduo mineral fixo	4,84 g/100g (Método: IAL, p. 105)
Sódio	511,8 mg/100g (Método: AOAC nº 969.23)
Umidade e voláteis	4,81 g/100g (Método: IAL, p. 98)
Valor calórico total	393,60 kcal/100g ou 1664,75 kJ/100g (Método: RDC nº 360)

Metodologia(s):

(****)AOAC OFFICIAL METHODS OF ANALYSIS. Method 969.23 .AOAC,2016

(***)ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS (AOAC). Official Methods of the AOAC International, 18th ed. Maryland/USA: AOAC, 2005.

(**)INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. v.1: Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4 ed. Brasília: Editora MS, 2005. 1018 p.

(*)BRASIL. Ministério da Saúde, ANVISA. Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003. Regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados. D.O.U. de 26/12/2003. Brasília: Ministério da Agricultura e Abastecimento, 2003.

----- Continua

INTERPRETAÇÃO DO(S) RESULTADO(S) DO(S)
ENSAIO(S)

Amostra analisada apresentou os resultados acima descritos.

Este CERTIFICADO DE ENSAIO(S) refere-se somente ao material submetido ao(s) ensaio(s) e não poderá ser reproduzido parcialmente sem a prévia autorização do LABCAL.

O LABCAL não se responsabiliza pela amostragem, coleta e transporte do material enviado para a realização de ensaio(s), caso não seja mencionado o contrário.

As informações referentes à amostragem e/ou coleta não fazem parte do(s) ensaio(s) e apenas asseguram que as condições de recebimento são adequadas para a execução dos mesmos.

Florianópolis-SC, 24 de Janeiro de 2017

Signatário Autorizado

Este protocolo foi emitido para WEB. É possível realizar a validação do mesmo pelo site: <http://www.labcal.ufsc.br> , clicando no menu VALIDAR LAUDO e informando o seguinte código: 4232.020 1613.684 0201.235