



## 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](mailto:lab@cetal.com.br)

MARCA DE CONFIANÇA E QUALIDADE

### RELATÓRIO DE ENSAIO 0062534.1

|                  |   |                |             |            |
|------------------|---|----------------|-------------|------------|
| Solicitante:     | MMC Industria de Nutraceuticos Ltda                 | Orçamento:     | 24491.2     |            |
| Endereço:        | R. João Dedonatti - s/n Bairro: Distrito Industrial | Amostra:       | 000382/2018 |            |
| Município/UF:    | Xaxim / SC  | CEP:           | 89825-000   |            |
| Tel.:            | (49) 3353-8373                                      | Fax:           |             |            |
| Produto/Amostra: | Premium Whey Chocolate - Marca: Nutrata             |                |             |            |
| Lote:            | 4568181   | Fabricação:    | 12/2017     |            |
| Coleta:          | -   | Resp. Coleta:  | -           |            |
| Validade:        | 12/2019   |                |             |            |
| Recebimento:     | 10/01/2018 17: 38: 00                               | Início Ensaio: | 15/01/2018  |            |
| Final Ensaio:    | 19/01/2018  |                | Remessa:    | 19/01/2018 |
| Obs.:            |   |                |             |            |

### RESULTADOS FÍSICO QUÍMICOS

| Ensaio                | Resultado         | % VD | Metodologia   |
|-----------------------|-------------------|------|---|
| Valor Energético      | 396,71 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) | 1666,18 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          | 15,10 g/100g      | 5    | 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.   |
| Proteína              | 70,69 g/100g      | 142  | 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         | 5,95 g/100g       | 11   | 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 Method 932.06   |
| Gordura Saturada      | 3,64 g/100g       | -    | FQ-039 - AOAC 20th ed. Gaithersburg: AOAC, 2016. Official Method 996.06 (41.1.28A).<br>AOAC 20th ed. Gaithersburg: AOAC, 2016. Official Method 996.01 (32.2.02A).<br>AOAC 20th ed. Gaithersburg: AOAC, 2016. Official Method 963.15 (31.4.02).<br>International Office of cocoa, chocolate and sugar confectionery Analytical Method 14-1972. |
| Gordura Trans         | <LQ <0,002 g/100g | -    | FQ-039 - AOAC 20th ed. Gaithersburg: AOAC, 2016. Official Method 996.06 (41.1.28A).<br>AOAC 20th ed. Gaithersburg: AOAC, 2016. Official Method 996.01 (32.2.02A).<br>AOAC 20th ed. Gaithersburg: AOAC, 2016. Official Method 963.15 (31.4.02).<br>International Office of cocoa, chocolate and sugar confectionery Analytical Method 14-1972. |
| Sódio                 | 366,05 mg/100g    | -    | MTFO-002 rev.14   |



## 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](mailto:lab@cetal.com.br)

MARCA DE CONFIANÇA E QUALIDADE

### RELATÓRIO DE ENSAIO 0062534.1

|                  |   |                |             |            |
|------------------|---|----------------|-------------|------------|
| Solicitante:     | MMC Industria de Nutraceuticos Ltda                 | Orçamento:     | 24491.2     |            |
| Endereço:        | R. João Dedonatti - s/n Bairro: Distrito Industrial | Amostra:       | 000382/2018 |            |
| Município/UF:    | Xaxim / SC  | CEP:           | 89825-000   |            |
| Tel.:            | (49) 3353-8373                                      | Fax:           |             |            |
| Produto/Amostra: | Premium Whey Chocolate - Marca: Nutrata             |                |             |            |
| Lote:            | 4568181   | Fabricação:    | 12/2017     |            |
| Coleta:          | -   | Resp. Coleta:  | -           |            |
| Validade:        | 12/2019   |                |             |            |
| Recebimento:     | 10/01/2018 17: 38: 00                               | Início Ensaio: | 15/01/2018  |            |
| Final Ensaio:    | 19/01/2018  |                | Remessa:    | 19/01/2018 |
| Obs.:            |   |                |             |            |

### RESULTADOS FÍSICO QUÍMICOS

| Ensaio  | Resultado   | % VD | Metodologia   |
|---------|-------------|------|---|
| Umidade | 4,73 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  | 3,53 g/100g | -    | FQ-035 - 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