



## 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 0062533.1

Solicitante:	MMC Industria de Nutraceuticos Ltda	Orçamento:	24491.2	
Endereço:	R. João Dedonatti - s/n Bairro: Distrito Industrial	Amostra:	000381/2018	
Município/UF:	Xaxim / SC	CEP:	89825-000	
Tel.:	(49) 3353-8373	Fax:		
Produto/Amostra:	Premium Whey Cookies - Marca: Nutrata			
Lote:	45128181	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	392,31 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)	1647,70 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	16,32 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	70,89 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	4,83 g/100g	9	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	2,73 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.
Gordura Trans	<LQ <0,002 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	303,41 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 0062533.1

Solicitante:	MMC Industria de Nutraceuticos Ltda	Orçamento:	24491.2
Endereço:	R. João Dedonatti - s/n Bairro: Distrito Industrial	Amostra:	000381/2018
Município/UF:	Xaxim / SC	CEP:	89825-000
Tel.:	(49) 3353-8373	Fax:	
Produto/Amostra:	Premium Whey Cookies - Marca: Nutrata		
Lote:	45128181	Fabricação:	12/2017
Coleta:	-	Resp. Coleta:	-
Recebimento:	10/01/2018 17: 38: 00	Início Ensaio:	15/01/2018
		Final Ensaio:	19/01/2018
Obs.:		Remessa:	19/01/2018

### RESULTADOS FÍSICO QUÍMICOS

Ensaio	Resultado	% VD	Metodologia
Umidade	5,04 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	2,92 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