

RELATÓRIO DE ENSAIO N° 329761/2014-0
 Processo Comercial N° 26948/2014-2

DADOS REFERENTES AO CLIENTE

Empresa solicitante:	D2U Brasil D2U Importação e Exportação Ltda
Endereço:	Rua Dna Francisca, 8300 - Bl E - Mód. 5 - Zona Industrial Norte - Joinville - SC - CEP: 89219-600 .
Nome do Solicitante:	Douglas Klug

DADOS REFERENTES A AMOSTRA

Identificação do Cliente:	L-Glutamina 150g		
Responsável pela Coleta:	---	Data da Coleta:	05/12/2014
Data/Hora do Recebimento:	05/12/14 16:25	Temperatura no Recebimento (°C):	24.2
Data do início da análise:	08/12/2014	Data do término da análise:	16/12/2014

Observação

Data de Fabricação:	---	Lote (s):	5160414
Data de Validade:	06/2016		

RESULTADO ANALÍTICO

Físico-Química

Parâmetro(s)	Resultado(s)	Unidade
Carboidratos	< 0,01	g/100g
Cinzas a 550 °C	0,65	g/100g
Fibra Bruta	< 0,01	g/100g
Gordura Total	0,11	g/100g
Proteína	99,18	g/100g
Umidade e voláteis a 105°C	0,06	g/100g

Notas

LQ = Limite de Quantificação.

Abrangência

O relatório e seus dados referem-se somente à amostra analisada.
 Este relatório só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

Referências

Gordura Total por Hidrólise Ácida: ITAL - Análise Química de Alimentos p.49-50 1990

Umidade a 105 °C - Instituto Adolfo Lutz - Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. IV ed. 2005 Método 012/IV

Cinzas a 550 C: Inst. Adolfo Lutz - Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - IV ed. Método 018/IV 2005

Carboidratos: Cálculo

Fibra Bruta: FQ-PA006/Nylon bag - Tecnal

Nitrogênio Total e Proteína: AOAC 19. ed, 2012, Método: 991.20 (modificado); FQ/PA060

Revisor

Roseli Oliveira Pinho

São Paulo, 16 de dezembro de 2014.


Roseli O. de Pinho
CRQ - 04131378/SP