



M&S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DOS PRODUTOS

Código: P19A1

Folha: 01/01

Revisão: 02

Data: 2022

Aprovação: Eilen Costa

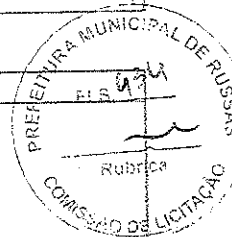


FOTO DO PRODUTO	CÓDIGOS
	<p>CÓDIGO EAN: 736532805485</p> <p>CÓDIGO DUN: 10736532805482</p> <p>CÓDIGO INTERNO: CARNE MOÍDA 01</p>

PRODUTO	Carne Moída Congelada de Bovino
NOME COMERCIAL	CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO (MÚSCULO)
MARCA	Sabor do Sertão
EMBALAGEM	Embalagem primária com pacotes de 1Kg. Embalagem secundária com caixa de 8 Kg.

DESCRIÇÃO DO PIQ / ESPECIFICAÇÃO TÉCNICO / REFERÊNCIA LEGAL

Produto cárneo obtido a partir da moagem de massas musculares de carcaças de bovinos, seguido de imediato congelamento. O produto tem a designação de carne moída congelada de bovino. O produto contém no máximo 3% de água e no máximo 15% de gordura. A matéria-prima está isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. O produto não contém coadjuvantes de tecnologia em sua formulação. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 83, DE 21 DE NOVEMBRO DE 2003 do Ministério da Agricultura

EXIGÊNCIA DE REGISTROS (MS / MAPA)	ESPECIFICAÇÕES DE PRAZO DE VALIDADE/LOTE
239-05	VALIDADE 12 MESES
	Todas as embalagens com data de Fabricação/Validade/Lote: XXXX/horas

INGREDIENTES

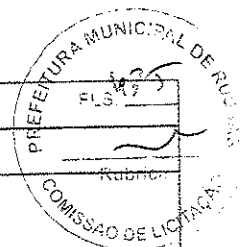
Carne congelada de bovino sem osso - Músculo NÃO CONTÉM GLÚTEN.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

ANÁLISES	RESULTADO	OBSERVAÇÕES
Umidade	76,65%	*De acordo com laudo nº 1633/2021 – NUTEC.
Gordura	1,46%	
Amônia	NEGATIVO	

M&S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
 Av. Senador Fernandes Távora, 3211 – Parque Genibaú CEP: – Fortaleza-Ce
 Fone: (085) 34713594 Fax: (085) 3288-1228
 CNPJ: 05.505.613/0002-85 – Insc. Est: 06378095-0

Ampliação do Produto da Fonte
 Nutricionista
 CRP: 030.072.233-85
 C.R.: 10.200.610



Proteína	-15,72%	
PH	5,8 - 6,2	
Coadjuvant de tecnologia	Não permitido	

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS/MACROSCÓPICA

ANÁLISES	RESULTADO	*INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019.
Salmonella sp. /25g	AUSÊNCIA	AUSÊNCIA
Escherichia coli/g	< 3,0	<10
Aerobios mesófilos/g	<10	105

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Aparência	Produto congelado. Sem manchas escuras ou esverdeadas. Embalado à vacuo.	
Textura	Firme	
Sabor	Cámeo	
Aroma	Cámeo	
Cor	Vermelho púrpura brilhante, característico de produtos embalados a vácuo.	

As Características Físico Química, microbiológicas e sensoriais são definidas pelo ministério da agricultura para padronização e Identidade e Qualidade dos Produtos de origem animal.

FORMA DE ARMAZENAMENTO

OBSERVAÇÃO

Quando fechado em embalagem original:	Manter congelado a entre -12° ou mais frio.	Após aberto não recongelar.
Após aberto:	Manter sob refrigeração por no máximo 3 dias.	

CARACTERÍSTICAS DE EMBALAGEM

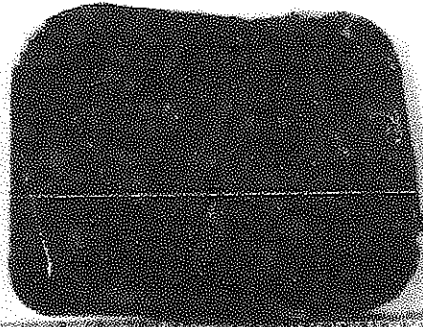
Embalagem primária composta de filme plano multicamada selável com média barreira a oxigênio (a vácuo) e água, atóxica. Para aplicação em processos de termoformagem para fins alimentícios. Embalagem resistente ao armazenamento e ao transporte.
 Composição do filme: filme estruturado de sete camadas, o qual é basicamente constituído de polietileno, polipropileno, poliamida 6, e adesivos especiais.
 Espessura: 250 µm.

Embalagem secundária- As embalagens primárias são acondicionadas em caixas de papelão específicas para fins alimentícios.

FOTO DE REFERÊNCIA DO PRODUTO

Angelina Portela da Ponte
 Angelina Portela da Ponte
 CPF: 030.072.233-85
 Nutricionista
 CRQ: 10.200.610

M&S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
 Av. Senador Fernandes Távora, 3211 – Parque Genibaú CEP: – Fortaleza-Ce
 Fone: (085) 34713594 Fax: (085) 3288-1228
 CNPJ: 05.505.613/0002-85 – Insc. Est: 06378095-0



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Quantidade por porção 100g (1/2 prato raso)	Informação nutricional	%VD
Valor energético	144kcal=605KJ	7%
Proteínas	18g	24%
Gorduras totais	8g	15%
Gorduras saturadas	4,7g	21%
Gorduras trans	0g	**
Colesterol	80mg	27%
Ferro	1,8 mg	13%
Sódio	46mg	2%

Não contém quantidade significativa de carboidratos e fibra alimentar.

* % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. ** VD não estabelecido.

MODO DE PREPARO:

Descongelar em geladeira durante 6 horas em embalagem fechada. Temperar e cozinhar conforme desejado
Esse produto não poderá ser consumido cru.

Angelina Pontela da Ponte
Angelina Pontela da Ponte
CPF: 030.072.233-85
Nutricionista
CRN: 10.200.610

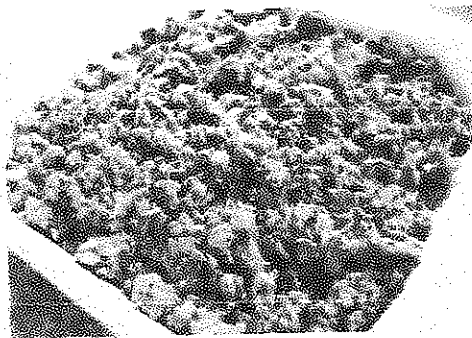
M&S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
Av. Senador Fernandes Távora, 3211 – Parque Genibaú CEP: – Fortaleza-Ce
Fone: (085) 34713594 Fax: (085) 3288-1228
CNPJ: 05.505.613/0002-85 – Insc. Est: 06378095-0

SUGESTÃO DE PREPARO

Carne moída cozida

Ingredientes:

- 1 kg de carne moída bovina
- 1 cebola cortada em cubos
- 1 tomate cortadinho em cubos (opcional)
- Cheiro verde da sua preferência
- 1 pimentão
- 2 dentes de alho moídos
- Sal a gosto
- Azeite ou óleo vegetal
- Coloral (opcional)



Modo de preparo

1. Tempere a carne moída com o alho, a cebola, o cheiro verde, o pimentão, o tomate, o sal e o coloral.
2. Leve a carne moída ao fogo e mexa para evitar que ela fique "embolada".
3. Quando toda a carne começar a mudar de cor, cubra com água.
4. Tampe a panela e deixe cozinhar
5. Caso a água seque e você perceber que a carne ainda não está cozida, é só acrescentar mais água até o cozimento ficar completo
6. Depois que a carne estiver cozida e sem água, jogue uns temperinhos verdes por cima a seu critério
7. A carne moída pode ser acompanhada com batata cozida e cenoura.

Angelina Pontela da Ponte

Angelina Ponte

Responsável Técnica

Angelina Pontela da Ponte

CPF: 030.072.233-85

Nutricionista

CRQ: 10.200.610

Dados do Solicitante

Solicitante: M & S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA		CNPJ/CPF: 05.505.613/0002-85	Validador do relatório
Endereço: AV. SENADOR FERNANDES TAVORA		CEP: 60510290	
Cidade: FORTALEZA	Estado: CE	Responsável pela solicitação: ELLEN COSTA	

Página 1 de 1 Emissão 23/03/2022

Dados Fornecido pelo Solicitante

Local da amostragem / Órgão expedidor: M & S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA					Remessa: NI
Descrição da amostra (Tipo): CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO - MÚSCULO				Lote: A0023	Lacre: NA
Ponto de coleta: NA -				Resp. coleta: ELLEN COSTA	
Fabricação: 11/03/2022	Validade: 10/03/2023	Coleta: NA NA	Temp. Coleta: NA	Fabricante: SABOR DO SERTÃO	
Observação: PESO: 1KG					

Dados Laboratório

Ordem Serviço: 9993003	Código da amostra: 9425FQ22	Número da requisição:	Resp. coleta: NA	
Recebimento: 17/03/2022 15:00	Etiqueta: NA	Temp. recebimento: CONGELADO	Condições da amostra: NORMAL - LACRADO	

Relatório de Ensaio Físico-Químico - 9.993.003A-0

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	LQ	Início	Fim
⁽¹⁾ pH	6,04		Sem valor de referência	0 a 16	18-03-2022	23-03-2022

Abreviatura:

NA = Não aplicado | NI = Não informado | LQ = Limite de Quantificação | NE = Não Especificado | ND = Não Detectável | VMP = Valor Máximo Permitido

Metodologia(s):

(1) ISO 2917:1999

Informações adicionais:

Todas as informações constam nos dados brutos das análises e estão a disposição do solicitante.
O(s) resultado(s) desta(s) análise(s) tem significado restrito e se aplica(m) somente a(s) amostra(s) analisada(s).
Este relatório de ensaio somente pode ser reproduzido por completo e sem nenhuma alteração.
Procedimento de amostragem: Plano de amostragem é de responsabilidade do solicitante.

Comentário(s):

Laboratório de ensaio acreditado pela Cgcre de acordo com a ABNT NBR ISO/IEC 17025, sob numero CRL 0298.
Ata: Opiniões e interpretações não fazem parte do escopo deste laboratório.

Crbio PR: 83724/07-D
Lilian Patricia Ramos

CRF PR: 716
Avaro Vergara PhD

Dados do Solicitante

Solicitante: M & S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA			CNPJ/CPF: 05.505.613/0002-85	Validador do relatório
Endereço: AV. SENADOR FERNANDES TAVORA			CEP: 60510290	
Cidade: FORTALEZA	Estado: CE	Responsável pela solicitação: ELLEN COSTA	Telefone: (85) 999360741	

Página 1 de 1 Emissão 01/04/2022

Dados Fornecido pelo Solicitante

Local da amostragem / Órgão expedidor: M & S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA				Remessa: NI	
Descrição da amostra (Tipo): CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO - MÚSCULO				Lote: A0023	Lacre: NA
Ponto de coleta: NA -				Resp. coleta: ELLEN COSTA	
Fabricação: 11/03/2022	Validade: 10/03/2023	Coleta: NA NA	Temp. Coleta: NA	Fabricante: SABOR DO SERTÃO	
Observação: PESO: 1KG					

Dados Laboratório

Ordem Serviço: 9993002	Código da amostra: 9424FQ22	Número da requisição:	Resp. coleta: NA		
Recebimento: 17/03/2022 15:00		Etiqueta: NA	Temp. recebimento: CONGELADO	Condições da amostra: NORMAL - LACRADO	

Relatório de Ensaio Físico-Químico - 9.993.002A-0

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	LQ	Início	Fim
① GORDURAS TOTAIS (Lipídios)	6,7	g/100g	Sem valor de referência	0,1	18-03-2022	31-03-2022
② PROTEÍNA TOTAL	17,94	g/100 g	Sem valor de referência	0,17	18-03-2022	30-03-2022
③ UMIDADE E VOLÁTEIS	71,5	g/100g	Sem valor de referência	0,1	18-03-2022	28-03-2022

Abreviatura:

NA = Não aplicado | NI = Não Informado | LQ = Limite de Quantificação | NE = Não Especificado | ND = Não Detectável | VMP = Valor Máximo Permitido

Metodologia(s):

- NMKL 181:2005
- ISO 1871:2009
- ISO 1442:1997

Informações adicionais:

Todas as informações constam nos dados brutos das análises e estão a disposição do solicitante.
O resultado(s) desta(s) análise(s) tem significado restrito e se aplica(m) somente a(s) amostra(s) analisada(s).
Este relatório de ensaio somente pode ser reproduzido por completo e sem nenhuma alteração.
Procedimento de amostragem: Plano de amostragem é de responsabilidade do solicitante.

Comentário(s):

Laboratório de ensaio acreditado pela Cgcre de acordo com a ABNT NBR ISO/IEC 17025, sob numero CRL 0298.

Nota: Opiniões e interpretações não fazem parte do escopo deste laboratório.

Crbio PR: 83724/07-D
Lillian Patricia Ramos

CRF PR: 716
Alvaro Vargura PhD

Para validar a assinatura do seu laudo acesse conferirassinatura.a3q.com.br e digite o código OTk5MzAwMn e a série w5NDi0R1EyMnwW
DQ 087 Revisão 0.0 - 03/01/2022. Relatório de Ensaio



Dados do Solicitante

Solicitante: M & S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA			CNPJ/CPF: 05.505.613/0002-85	Validador do relatório
Endereço: AV. SENADOR FERNANDES TAVORA			CEP: 60510290	
Cidade: FORTALEZA	Estado: CE	Responsável pela solicitação: ELLEN COSTA	Telefone: (85) 999360741	

Dados Fornecido pelo Solicitante

Local da amostragem / Órgão expedidor: M & S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA				Remessa: NI	
Descrição da amostra (Tipo): CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO - MÚSCULO			Lote: A0023	Lacre: NA	
Ponto de coleta: NA -			Resp. coleta: ELLEN COSTA		
Fabricação: 11/03/2022	Validade: 10/03/2023	Coleta: NA NA	Temp. Coleta: NA	Fabricante: SABOR DO SERTÃO	
Observação: PESO: 1KG					

Dados Laboratório

Ordem Serviço: 9993001	Código da amostra: 28153MB22	Número da requisição:	Resp. coleta: NA		
Recebimento: 17/03/2022 15:00		Etiqueta: NA	Temp. recebimento: CONGELADO	Condições da amostra: NORMAL - LACRADO	

Relatório de Ensaio Microbiológico - 9.993.001A-0

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	Início	Fim
⁽¹⁾ Contagem de Escherichia coli	<1,0 x 10 ¹	UFC/g	⁽¹⁾ Carnes bovinas e outras: 10. Carnes suínas: 10 ²	19-03-2022	21-03-2022
⁽²⁾ Contagem de Estafilococos coagulase positiva	3,4 x 10 ²	UFC/g	⁽²⁾ SVR	19-03-2022	21-03-2022
⁽³⁾ Contagem de Micro-organismos Mesófilos Aeróbios Viáveis a 30°C	6,3 x 10 ⁴	UFC/g esL	⁽³⁾ Pl. muidos: 5x10 ⁵ . Excto pl. muidos: 10 ⁴ 5	19-03-2022	22-03-2022
⁽⁴⁾ Deteção de Salmonella spp.	Ausência	25g	⁽⁴⁾ Ausência	19-03-2022	21-03-2022

Abreviatura:

NA = Não aplicado | NI = Não informado | UFC = Unidade Formadora de Colônias | NMP = Número Mais Provável | SVR = Sem Valor de Referência | ND = Não Detectável

Metodologia(s):

- ADAC Official Methods of Analysis.991.14. 21st ed. 2019.
- AFNOR Certificate Number 3M 01/09-04/03 A. (as compared to EN ISO 6888-1 method). PE MB 012
- EN ISO 4833-1:2013
- JAC Official Methods of Analysis. 2016.01. 21st ed. 2019.

Informações adicionais:

- Resolução - RDC Nº 331, de 23 de dezembro de 2019
- Legislação não solicitada

Todas as informações constam nos dados brutos das análises e estão a disposição do solicitante.
 O(s) resultado(s) desta(s) análise(s) tem significado restrito e se aplica(m) somente a(s) amostra(s) analisada(s).
 Este relatório de ensaio somente pode ser reproduzido por completo e sem nenhuma alteração.
 Procedimento de amostragem: Plano de amostragem é de responsabilidade do solicitante.

Comentário(s):

Laboratório de ensaio acreditado pela Cgcre de acordo com a ABNT NBR ISO/IEC 17025, sob numero CRL 0298.
 Nota: Opiniões e interpretações não fazem parte do escopo deste laboratório.

CRBIO - PR: 108044107-D
 Bruna Camila Garcia

CRF PR: 716
 Alvaro Lergura PHD

Para validar a assinatura do seu laudo acesse conferirassinatura.a3q.com.br e digite o código OTk5MzAwMX e a série wyODE1M01CMjJ8MA==
 DQ 087 Revisão 0.0 - 03/01/2022 Relatório de Ensaio



P19 Anexo 1 – Formulário da Especificação Técnica dos Produtos


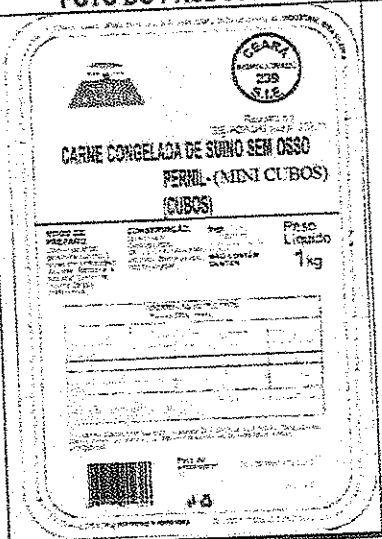
	M&S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA	Código: P19A1
	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DOS PRODUTOS	Folhas: 04
		Revisão: 02
		Data: 2022
		Aprovação: Ellen Costa

FOTO DO PRODUTO	CÓDIGOS
	<p>EAN: 0736532800000</p> <p>DUN: 107365328000</p>

PRODUTO	Carne Congelada de Suíno sem Osso – Pernil em Cubos (Mini cubos)	
NOME COMERCIAL	PERNIL EM CUBOS (mini cubos)	
MARCA	Sabor do Sertão	
DESCRIÇÃO DO PIQ / ESPECIFICAÇÃO TÉCNICO / REFERÊNCIA LEGAL		
Carne suína proveniente de machos da espécie suína sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulados em condições higiênicas satisfatórias, cessado, congelado, sem pele e sem gordura. O produto não contém coadjuvantes de tecnologia em seu processamento.		
EXIGÊNCIA DE REGISTROS (MS / MAPA)	ESPECIFICAÇÕES DE PRAZO DE VALIDADE	
239	Validade: 12 meses	
Todas as embalagens com data de Fabricação/Validade/Lote: xxxx		
INGREDIENTES		
Carne resfriada de bovino se osso – Pernil. Não contém glúten.		
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS		
Análises	Resultado	OBSERVAÇÕES
Umidade	72%-80%	
Gordura	-15%	

M&S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
 Av. Senador Fernandes Távora, 3211 – Parque Genibaú CEP: – Fortaleza-CE
 Fone: (085) 34713594 Fax: (085) 3288-1228
 CNPJ: 05.505.613/0002-85 – Insc. Est: 06378095-0

Angelina Portela da Ponte
 CPF: 090.272.233-85
 Funcionária
 RG: 10.200.610

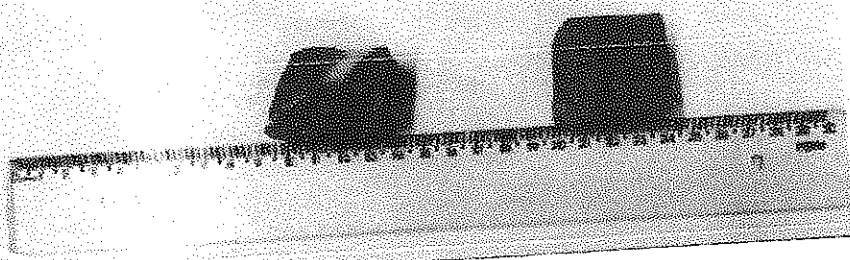


Amônia	NEGATIVO	
Proteína	-20%	
Gás sulfídrico	-	
PH	5,8 - 6,2	
Rancidez	NEGATIVO	
NITRITO	AUSENCIA	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS/MACROSCÓPICA		
Análises	Resultado	*INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº60, DE 23 DEZEMBRO DE 2019.
Salmonella sp. /25g	AUSÊNCIA	AUSÊNCIA
Escherichia coli/g	< 3,0	<102
Aerobios mesofílicos	<10	105
CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS		
Aparência	Próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa. Produto congelado.	
Textura	Macia	
Sabor	Cárneo	
Aroma	Cárneo	
Cor	Característico	
As Características Físico Química, microbiológicas e sensoriais são definidas pelo ministério da agricultura para padronização e Identidade e Qualidade dos Produtos de origem animal.		
FORMA DE ARMAZENAMENTO		OBSERVAÇÃO
Quando fechado em embalagem original:	Manter congelado a - 12°C ou mais frio.	Após aberto não recongelar.
Após aberto:	Manter sob refrigeração por no máximo 3 dias	
CARACTERÍSTICAS DE EMBALAGEM		
Embalagem primária composta de filme plano multicamada selável com média barreira a oxigênio (a vácuo) e água, atóxica. Para aplicação em processos de termoformagem para fins alimentícios. Embalagem resistente ao armazenamento e ao transporte.		
<ul style="list-style-type: none"> • Composição do filme: filme estruturado de sete camadas, o qual é basicamente constituído de polietileno, polipropileno, poliamida 6, e adesivos especiais. • Espessura: 130 µm. • Gramatura(g/m²): 122, 3 		
Embalagem secundária- As embalagens primárias são acondicionadas em caixas de papelão específicas para fins alimentícios.		
FOTO DE REFERÊNCIA DO PRODUTO		

Angelina Portela da Ponte

Angelina Portela da Ponte
 CPF: 030.072.233-85
 Nutricionista
 CRQ: 10.200.610

M&S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
 Av. Senador Fernandes Távora, 3211 - Parque Genibaú CEP: - Fortaleza-Ce
 Fone: (085) 34713594 Fax: (085) 3288-1228
 CNPJ: 05.505.613/0002-85 - Insc. Est: 06378095-0



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	Informação nutricional	%VD
Quantidade por porção 100g (3 unidades)		
Valor energético	186kcal=778Kj	9
Carboidratos	0g	0
Proteínas	20,1g	26,8
Gorduras totais	5g	9
Gorduras saturadas	2g	9
Gorduras trans	0g	**
Colesterol	56mg	18
Fibra alimentar	0g	0
Ferro	0,9mg	11
Cálcio	13	1
Sódio	102mg	5

* % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. ** VD não estabelecido.

MODO DE PREPARO

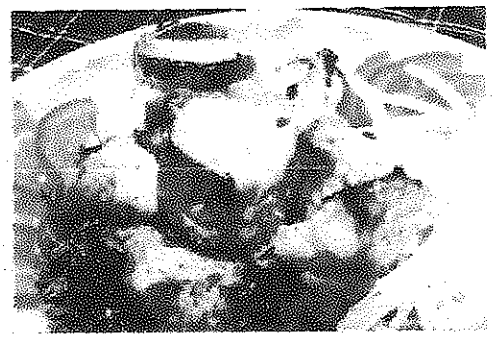
Descongelar em geladeira durante 6 horas em embalagem fechada. Temperar e cozinhar conforme receita da sua preferência. Esse produto não poderá ser consumido cru.

SUGESTÃO DE PREPARO

Angelina Portela da Ponte
 Angelina Portela da Ponte
 CPF: 030.072.233-85
 Nutricionista
 CRQ: 10.200.610

Receita de Carne Suína em cubos

Categoria: Carnes
Subcategoria: Carne Suína congelada processada



Ingredientes

- 1kg de Corte congelado de Suíno em cubos Sabor do Sertão
- Suco de 4 limões
- 5 dentes de alho amassados
- 2 folhas de louro
- 1 talo de orégano fresco desfolhado
- Óleo de Azeite para fritar
- Sal a gosto
- Pimenta do reino a gosto

Modo de Preparo

Tempere os cubos suínos com o sal e a pimenta. Coloque-os em uma panela com o suco de limão, o alho, as folhas de louro e o orégano fresco. Em seguida, cozinhe-os em fogo médio até a carne adquirir um tom embranquecido e o líquido estar quase seco. Logo após, retire a carne da panela e frite os cubos em uma frigideira com azeite aquecido, até estes ficarem dourados e crocantes. Sirva em seguida.

Rendimento

6 porções

Angelina Pontes da Ponte

Angelina Ponte
~~Rosângela Pontes da Ponte~~
CPF: 030.072.233-85
Nutricionista
CRQ: 10.200.610

Dados do Solicitante

Solicitante: M&S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA		CNPJ/CPF: 05.505.613/0001-02	Validador do relatório
Endereço: AVENIDA BEZERRA DE MENEZES, 78		CEP: 60325000	
Cidade: FORTALEZA	Estado: CE	Responsável pela solicitação: HENRIQUE RIBEIRO	
		Telefone: 85 98777-3946	

Página 1 de 1 14/07/2022 Emissão

Dados Fornecido pelo Solicitante

Local da amostragem / Orgão expedidor: M&S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA		Remessa: NI
Descrição da amostra (Tipo): CARNE CONGELADA DE SUINO SEM OSSO (PERNIL EM CUBOS)		Lote: 8195
Ponto de coleta: NA		Resp. coleta: HENRIQUE RIBEIRO
Fabricação: 06/01/2022	Validade: 05/01/2023	Coleta: NA NA
		Temp. Coleta: NA
Fabricante: SABOR DO SERTÃO		
Observação: PESO: 1000G		



Dados Laboratório

Ordem Serviço: 9960539	Código da amostra: 2309FQ22	Número da requisição: NI	Resp. coleta: NA	
Recebimento: 21/01/2022 12:00	Etiqueta: NA	Temp. recebimento: 3,3°C	Condições da amostra: NORMAL - LACRADO	

Relatório de Ensaio Físico-Químico - 9.960.539A-2

Errata:
Este relatório de ensaio substitui e invalida o de N°: 9960539-1. Motivo: ajuste de informações no campo descrição da amostra, a pedido do cliente.

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	LQ	Início	Fim
⁽¹⁾ GORDURAS TOTAIS (Lípidios)	7,6	g/100g	Sem valor de referência	0,1	22-01-2022	28-01-2022
⁽²⁾ PROTEÍNA TOTAL	22,56	g/100 g	Sem valor de referência	0,17	22-01-2022	28-01-2022
⁽³⁾ UMIDADE E VOLÁTEIS	71,3	g/100g	Sem valor de referência	0,1	22-01-2022	27-01-2022

Abreviatura:
NA = Não aplicado | NI = Não informado | LQ = Limite de Quantificação | NE = Não Especificado | ND = Não Detectável | VMP = Valor Máximo Permitido

Metodologia(s):
(1) NMKL 181.2005
(2) ISO 1871:2009
(3) ISO 1442:1997

Informações adicionais:
Todas as informações constam nos dados brutos das análises e estão a disposição do solicitante.
O(s) resultado(s) desta(s) análise(s) tem significado restrito e se aplica(m) somente a(s) amostra(s) analisada(s).
Este relatório de ensaio somente pode ser reproduzido por completo e sem nenhuma alteração.
Procedimento de amostragem: Plano de amostragem é de responsabilidade do solicitante.

Comentário(s):
Laboratório de ensaio acreditado pela Cgcre de acordo com a ABNT NBR ISO/IEC 17025, sob numero CRL 0298.
Nota: Opiniões e interpretações não fazem parte do escopo deste laboratório.

Crbio PR: 83724/07-D
Lillian Patricia Ramos

CRF PR: 716
Alvaro Lurgura PhD



Para validar a assinatura do seu laudo acesse conferassinatura.a3q.com.br e digite o código OTk2MDUzOX e a série wyMzA5RlEyMmwy DQ 087 Revisão 0.0 - 03/01/2022 Relatório de Ensaio

Dados do Solicitante

Solicitante: M&S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA			CNPJ/CPF: 05.505.613/0001-02	Validador do relatório
Endereço: AVENIDA BEZERRA DE MENEZES, 78			CEP: 60325000	
Cidade: FORTALEZA	Estado: CE	Responsável pela solicitação: HENRIQUE RIBEIRO	Telefone: 85 98777-3946	

Página 1 de 1 Emissão 31/01/2022

Dados Fornecido pelo Solicitante

Local da amostragem / Órgão expedidor: M&S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA					Remessa: NI: 446
Descrição da amostra (Tipo): CARNE CONGELADA DE SUINO SEM OSSO				Lote: 8195	
Ponto de coleta: NA -				Resp. coleta: HENRIQUE RIBEIRO	
Fabricação: 06/01/2022	Validade: 05/01/2023	Coleta: NA NA	Temp. Coleta: NA	Fabricante: SABOR DO SERTÃO	
Observação: PESO: 1000G					

Dados Laboratório

Ordem Serviço: 9960538	Código da amostra: 7005MB22	Número da requisição:	Resp. coleta: NA	
Recebimento: 21/01/2022 12:00		Etiqueta: NA	Temp. recebimento: 3,3°C	Condições da amostra: NORMAL - LACRADO

Relatório de Ensaio Microbiológico - 9.960.538A-0

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	Início	Fim
⁽¹⁾ Contagem de Escherichia coli	<1,0 x 10 ¹	UFC/g	^(a) Carnes bovinas e outras: 10. Carnes suínas: 10 ²	22-01-2022	24-01-2022
⁽²⁾ Contagem Padrão de Microrganismos Mesófilos à 30°	4,7 x 10 ⁴ 5	UFC/g est.	^(a) Pl miúdos: 5x10 ⁵ S. Exceto pl miúdos: 10 ⁴ 5	26-01-2022	29-01-2022
⁽³⁾ Deteccção de Salmonella spp.	Ausência	25g	^(a) Ausência	22-01-2022	23-01-2022

Abreviatura:

NA = Não aplicado | NI = Não informado | UFC = Unidade Formadora de Colônias | NMP = Número Mais Provável | SVR = Sem Valor de Referência | ND = Não Detectável

Metodologia(s):

- (1) AOAC Official Methods of Analysis.991.14. 21st ed. 2019.
- (2) AFNOR Certificate Number 3M 01/01-09/89. PE MB 011
- (3) AOAC Official Methods of Analysis. 2016.01. 21st ed. 2019.

Inf. Adicionais:

- (a) Resolução - RDC N° 331, de 23 de dezembro de 2019

Todas as informações constam nos dados brutos das análises e estão a disposição do solicitante.
O(s) resultado(s) desta(s) análise(s) tem significado restrito e se aplica(m) somente a(s) amostra(s) analisada(s).
Este relatório de ensaio somente pode ser reproduzido por completo e sem nenhuma alteração.
Procedimento de amostragem: Plano de amostragem é de responsabilidade do solicitante.

Comentário(s):

Laboratório de ensaio acreditado pela Cgcre de acordo com a ABNT NBR ISO/IEC 17025, sob numero CRL 0298.

Nota: Opiniões e interpretações não fazem parte do escopo deste laboratório.

CRBIO - PR: 108044107-D
Bruna Camila Garcia

CRF PR: 716
Alvaro Vergara PHD

Dados do Solicitante

Solicitante: M&S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA		CNPJ/CPF: 05.505.613/0001-02	Validador do relatório
Endereço: AVENIDA BEZERRA DE MENEZES, 78		CEP: 60325000	
Cidade: FORTALEZA	Estado: CE	Responsável pela solicitação: HENRIQUE RIBEIRO	
		Telefone: 85 98777-3946	

Página 1 de 1 Emissão 31/01/2022

Dados Fornecido pelo Solicitante

Local da amostragem / Orgão expedidor: M&S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA		Remessa: NI
Descrição da amostra (Tipo): CARNE CONGELADA DE SUINO SEM OSSO		Lote: 8195
Ponto de coleta: NA		Lacte: NA
Fabricação: 06/01/2022		Validade: 05/01/2023
Coleta: NA NA		Temp. Coleta: NA
Observação: PESO: 1000G		Fabricante: SABOR DO SERTÃO

Dados Laboratório

Ordem Serviço: 9960538	Código da amostra: 7005MB22	Número da requisição:	Resp. coleta: NA	
Recebimento: 21/01/2022 12:00	Etiqueta: NA	Temp. recebimento: 3,3°C	Condições da amostra: NORMAL - LACRADO	

Relatório de Ensaio Microbiológico - 9.960.538A-0

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	Início	Fim
⁽¹⁾ Contagem de Escherichia coli	<1,0 x 10 ¹	UFC/g	^(a) Carnes bovinas e outras: 10. Carnes suínas: 10 ⁶	22-01-2022	24-01-2022
⁽²⁾ Contagem Padrão de Microorganismos Mesófilos à 30°	4,7 x 10 ⁴ 5	UFC/g est.	^(b) Pl. miúdos: 5x10 ⁵ . Exceção pl/ miúdos: 10 ⁴ 5	26-01-2022	29-01-2022
⁽³⁾ Detecção de Salmonella spp.	Ausência	25g	^(a) Ausência	22-01-2022	23-01-2022

Abreviatura: NA = Não aplicado | NI = Não informado | UFC = Unidade Formadora de Colônias | NMP = Número Mais Provável | SVR = Sem Valor de Referência | ND = Não Detectável

- Metodologia(s):
- (1) AOAC Official Methods of Analysis.991.14. 21st ed. 2019.
 - (2) AFNOR Certificate Number 3M 01/01-09/89. PE MB 011
 - (3) AOAC Official Methods of Analysis. 2016.01. 21st ed. 2019.

Int. ações adicionais:

- (a) Resolução - RDC N° 331, de 23 de dezembro de 2019

Todas as informações constam nos dados brutos das análises e estão a disposição do solicitante.
O(s) resultado(s) desta(s) análise(s) tem significado restrito e se aplica(m) somente a(s) amostra(s) analisada(s).
Este relatório de ensaio somente pode ser reproduzido por completo e sem nenhuma alteração.
Procedimento de amostragem: Plano de amostragem é de responsabilidade do solicitante.

Comentário(s):

Laboratório de ensaio acreditado pela Cgcre de acordo com a ABNT NBR ISO/IEC 17025, sob numero CRL 0298.

Nota: Opiniões e interpretações não fazem parte do escopo deste laboratório.

CRBIO - PR: 108044107-D
Bruna Camila Garcia

CRF PR: 716
Alvaro Zargura PhD



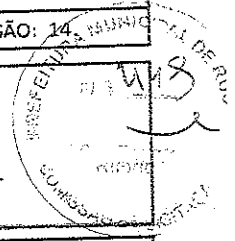
FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Código: CCF

DATA DA EMISSÃO: 01/07/2011

DATA DA REVISÃO: 05/03/2021

Nº DA REVISÃO: 14



1 - Identificação

Código: 1821

Produto: Cortes congelados de frango - Filé de peito

Definição: O Filé de Peito é um corte in-natura sem osso e sem pele e sem filezinho, obtido a partir da carcaça de frango.

Classificação: Trata-se de um produto in natura congelado.

2 - Ingredientes

Cortes congelados de frango - Filé de peito.

2.1 - Registro no MAPA nº: 0086/1084; 0040/68; 0009/2512; 0052/3125.

3 - Alertas

3.1 - (x) Não Contém Glúten () Contém Glúten.

3.2 - (x) Não Contém Lactose () Contém Lactose.

3.3 - Alergênicos: (x) Não Contém.

3.4 - SEM USO DE HORMÔNIO, COMO ESTABELECE A LEGISLAÇÃO BRASILEIRA.

3.5 - Este alimento, se manuseado incorretamente ou consumido cru, pode causar danos à saúde. Para sua segurança, siga as instruções abaixo:

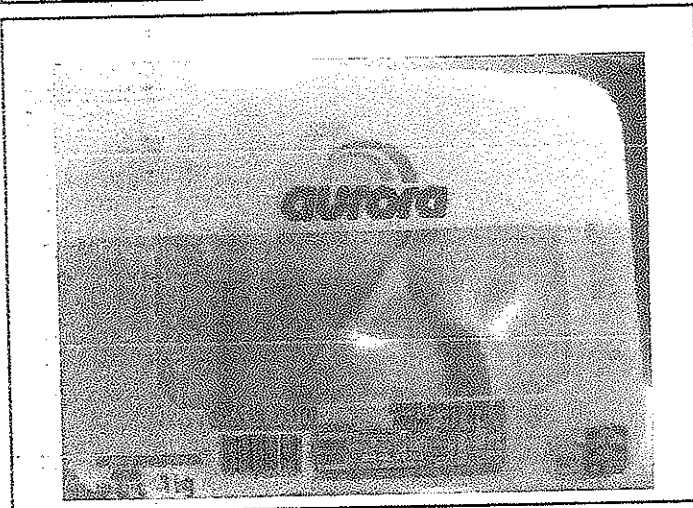
Mantenha congelado. Descongele somente no refrigerador. Mantenha o produto cru separado dos outros alimentos. Não lave o produto cru antes do manuseio. Lave com água e sabão as superfícies de trabalho (incluindo as tábuas de corte), utensílios e mãos depois de manusear o produto cru. Consuma somente após cozido, frito ou assado completamente.

Observação: Os produtos e as rotulagens atendem os RTIQ e demais legislações vigentes.

A vigência das informações deste documento são consideradas a partir da data de revisão.

4 - Apresentação

O produto é embalado em bandejas envolvidas com filme impresso com peso líquido de 1 kg. Acondicionado em caixa de papelão com 12 bandejas de 1kg, sendo o peso total de 12kg por caixa.



5 - Informação Nutricional

Porção de 120 g (½ unidade) **

Quantidade por porção		% VD(*)
Valor energético	127 kcal = 534 kJ	6
Carboidratos	0 g	0
Proteínas	27 g	36
Gorduras totais	2,2 g	4
Gorduras saturadas	0,6 g	3
Gorduras trans	0 g	***
Fibra alimentar	0 g	0
Sódio	53 mg	2

* % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas. ** A fração pode variar conforme o peso do produto. *** Valor não especificado

6 - Validade: 365 dias

6.1 - Temperatura de Conservação

Mantenha congelado a -12°C ou mais frio

6.2 - Conservação Doméstica

Dentro do prazo de validade consumir em até:

	Emb. Fechada
Freezer (-12°C ou mais frio)	Vide validade
Congelador (-10°C a -8°C)	6 meses
Geladeira (+4°C a +8°C)	1 dia

Uma vez descongelado, este produto não deve ser congelado novamente.

7 - Código de barras

Produto:	7891164018214
Caixa:	87891164018210

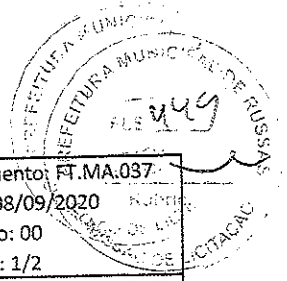
7.1 - Dimensões externas da caixa

Comprimento (mm)	489
Largura (mm)	368
Altura (mm)	158

7.2 - Paletização

Lastro	6
Camada	12
Nº cx	72

Shary
 Controle de Qualidade - Un. Fortaleza - CE
 18/08/22



pole

Sistema de Gerenciamento da Qualidade e Segurança Alimentar

FICHA TÉCNICA PRODUTO ACABADO

Pole Alimentos - Área Qualidade/P&D

Documento: FT.MA.037

Data: 08/09/2020

Revisão: 00

Página: 1/2

Identificação do Produto

Nome Oficial	Ling Frango 1kg Gostosinha Cx20kg
Nome comercial	Linguixa Frango 1kg Gostosinha
Cód SAP	300498
Número Registro	221-/135
Marca	Gostosinha
Descrição	Linguixa com carne de frango.
NCM	1601.00.00
EAN	7898249771255
DUN	27898249771259

Ingredientes

Lista de Ingredientes

Carne de frango (coxa de frango e peito de frango-recortes), peles de frango, água, proteína de soja, sal refinado, especiarias naturais, açúcar, proteína hidrolisada de soja, estabilizante tripolifosfato de sódio, realçador, sabor glutamato monossódico, antioxidante eritorbado de sódio, conservante nitrito de sódio, aromatizantes naturais, corante carmim de cochonilha.

Contém Alergênos?

Não

Sim

Pode conter

Quais:

Quais: Derivados de Soja

Embalagem

	Material	Dimensão (cm)	Peso Líquido (kg)
Embalagem Primária	Filme Polietileno + Poliamida	19x23,2x3,5	1 Kg
Embalagem Secundária	Caixa de papelão	58x14x37	20Kg

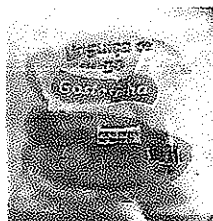
Descrição forma de Embalagem

Após o embutimento, as linguixas são embaladas automaticamente através do uso de um equipamento específico, onde recebem vácuo por tempo. Após embalagem primária os produtos são direcionados a um óculo de passagem e seguem para o setor de embalagem secundária, que por sua vez são acomodados em caixas de papelão e direcionados ao processo de congelamento.

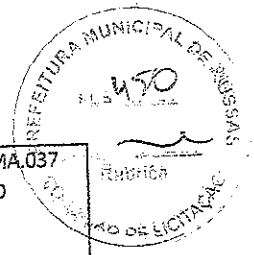
Características do Produto

Fracionamento	20 pacotes de 1 kg, Caixa 20kg
Temperatura de Armazenamento(°C)	-12°C à -18°C
Validade	90 dias
Peso líquido do produto	1 Kg

Padrão do Produto



CMVH



pole

Sistema de Gerenciamento da Qualidade e Segurança Alimentar
FICHA TÉCNICA PRODUTO ACABADO
Pole Alimentos - Área Qualidade/P&D

Documento: FT.MA.037
Data: 08/09/2020
Revisão: 00
Página: 2/2

Processo de Produção

Massa - Embutimento - Embalagem Primária - Embalagem Secundária - Congelamento - Armazenamento - Carregamento - Expedição

Informações de paletização

Total de caixas	Caixas na base	Caixas na altura	Peso do Pallet (kg)
50	5	10	1000

Padrão Bacteriológico

Análises	Limites (UFC/cm ²)
<i>E. coli</i> (g)	5×10^2
<i>Aeróbios Mesófilo</i> (g)	10^5
<i>Salmonella enteritidis</i> (25g)	Ausência
<i>Salmonella typhimurium</i> (25g)	Ausência
<i>Salmonella</i> (25g)	Ausência

Informação Nutricional

Valor Nutricional	UOM	Em 70 g
Energia	kcal	155,4
Energia	kJ	652,4
Proteína	g	12
Carboidratos	g	1,26
Gorduras Totais	g	11,34

Observações

O produto aqui especificado, bem como os insumos utilizados, atendem aos requisitos de qualidade, segurança e legalidade analisados ao longo de seu desenvolvimento (DNP.001) e previstos nos procedimentos que contemplam o Sistema de Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar, tendo suas vulnerabilidades quanto a fraudes e sabotagens concomitantemente analisadas ao longo de seu processo produtivo (PSA.001).

Elaborado e Revisado por: Isadora Reis e Loide Rodrigues
(Qualidade/P&D)

Aprovado por: Marlise Rinaldi (Qualidade/P&D)

POLE ALIMENTOS LTD.,
Marlise Rinaldi
Gerente de Qualidade

12.08.22

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO	DENOMINAÇÃO DE VENDA	OVO TIPO MÉDIO		
	DESCRIÇÃO	OVOS TIPO MÉDIO BRANCO / CATEGORIA A		
	PORCIONAMENTO	30 porções por embalagens		
	VALIDADE	20 dias		
ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO	CÓDIGO DE BARRAS	EAN	DUN	
		7898994969587	17898994969584	
	CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	PESO/UNID. MÁX	54,9g	
		PESO/UNID. MÍN	50g	
		CÂMARA DE AR	Não superior a 6 mm e imóvel	
		ODOR NO CONTEÚDO:	Ausente	
		EMBRIÃO, SANGUE E VEIAS	Ausente	
		GEMA	Visível á ovoscopia, somente sob a forma de sombra e centralizada.	
	CLARA	Limpida, translúcida, consistente, sem manchas ou turvação e com chalazas intactas.		
	CASCA	Casca e cutícula de forma normal, lisas, limpas e intactas.		
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	COR	Branco		
	<i>Salmonella sp.</i>	Ausente em 25g		
	<i>Coliformes a 45°C</i>	< 1,0 x 10		
ESPECIFICAÇÕES DE ACONDICIONAMENTO	EMBALAGEM PRIMÁRIA	Bandeja de papel/papelão de polpa moldada		
		Filme poliolefinico termo redutor		
	EMBALAGEM SECUNDÁRIA	Rótulos de papel litografado		
		Divisória em papelão		
		Caixa de papelão ondulado feito com material reciclado (FSC C150558)		
		Etiqueta impressa		

INFORMAÇÕES DE RÓTULO

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL - Porção de 50g (1 ovo)

	Qde/Porção	%VD(*)		Qde/Porção	%VD(*)
Valor energético	74kcal=329kj	4%	Gorduras trans	0g	(**)
Carboidratos	0,9g	0%	Gorduras Monoinsaturadas	2,0g	(**)
Proteínas	7,2g	10%	Gorduras Poliinsaturadas	0,7g	(**)
Gorduras totais	4,9g	7%	Fibra alimentar	0g	0%
Gorduras saturadas	1,4g	7%	Sódio	92mg	4%

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

NAO CONTEM GLUTEN

ALÉRGICOS: CONTEM OVO

O CONSUMO DESTA ALIMENTO CRU OU MAL COZIDO PODE CAUSAR DANOS Á SAÚDE

MANTER OS OVOS PREFERENCIALMENTE REFRIGERADOS

Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob Nº010 /3541 - Indústria Brasileira

Peso líquido mínimo: 1500g

INFORMAÇÕES DO FABRICANTE

CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Unidade de Beneficiamento de Ovos e Derivados

RAZÃO SOCIAL

Terceira Geração Avícola LTDA

CNPJ

31.874.655/0002-01

ENDEREÇO

Rod. CE 187, KM 04, Zona Rural, Tianguá/CE - CEP 62.230-970

TELEFONE

(88) 3112.1095

LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA

- BRASIL. Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento, Portaria SDA nº 612, de 6 de julho de 2022. Aprova os requisitos de instalações, equipamentos e os procedimentos para o funcionamento de granjas avícola e de unidades de beneficiamento de ovos e derivados já registradas no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.
- BRASIL. Ministério da Saúde, Instrução Normativa - IN Nº 161, de 1 de julho de 2022. estabelece padrões microbiológicos dos alimentos.
- BRASIL. Ministério da Saúde, Resolução - RDC Nº 724, de 1 de julho de 2022. Dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação.
- BRASIL. Ministério da Saúde, Instrução Normativa - IN Nº 75, de 8 de outubro de 2020. Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nos alimentos embalados.
- BRASIL. Ministério da Saúde, Resolução de Diretoria Colegiada - RDC Nº 429, de 8 de outubro de 2020. Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.

ELABORADO POR:
LARA GONÇALVES ANDRADE

REVISADO POR:
LEONARDO PITA GOMES

APROVADO POR:
JOSÉ GUEDES NETO

Leonardo Pita Gomes
Médico Veterinário
Apo. Vigilância Sanitária de Alimentos
Esp. em Avicultura
Me. Ciências Veterinárias
CRMV - CE nº 1515