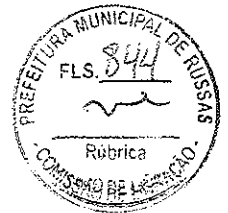




Prefeitura de
Russas



RECIBO

DAS

AMOSTRAS

PAÇO MUNICIPAL:
Av. Dom Lino, 831, Centro
CEP: 62.900-000
Fone: (88) 34118414
Site: www.russas.ce.gov.br
E-mail: licitapmrussas@gmail.com

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome: Arroz Branco Tipo 1
 Marca: Intruso
 Nº de registro no órgão competente: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro

2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE

Nome: Pilon Ind. e Com. de Arroz LTDA
 Endereço: Av. Santa Tércia, 2650 – Bagé/RS
 CNPJ: 95.592.994/0001-99
 Telefone: (53) 3242.7933
 Home Page: www.pilon.com.br
 E-mail: pilon@pilon.com.br

ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO MORAIS CORREIA - OFÍCIO DE NOTAS E PROTOCOLOS
 TADELA ANGELA MARIA ARRANJO MORAIS CORREIA - CNPJ: 06.979.000/0001-07
 Rua Major Paschoa, 775 - Centro - CEP: 63.028-100 - Fortaleza - CE - Tel: (85) 3442.6000
 E-mail: moraismorais@pilon.com.br

Cód.: 278580. Reconheço a assinatura por SEMELHANÇA
 de MICAELE PAULINO SANTOS Do que dou fé / Fortaleza,
 04 de março de 2022 Total R\$ 5,30 SELO 2 -
 RECONHECIMENTO DE FIRMA

() - Francisco de A. M. Cordeiro - () - Rafael Paz Lima
 () - Arlene L. Rodrigues - () - Cesar Alexandre G. L.
 () - José Jussé A. de Mesquita Filho - () - Adriano S.
 Op. LEANDRO - VALIO SOMENTE COM SELO DE AUI

3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Informação nutricional
 Porção de 50g de arroz cru (1/4 de xícara)

Quantidade por porção		%VD (*)	Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	170 kcal = 714 kJ	9%	Gorduras Trans	0 g	**
Carboidratos	39 g	10%	Fibra Alimentar	Menor que 1 g	2%
Proteínas	4 g	8%	Cálcio	Menor que 8 mg	0%
Gorduras Totais	Menor que 0,5 g	0%	Ferro	0,67 mg	5%
Gorduras Saturadas	0 g	0%	Sódio	Menor que 25 mg	1%

* Valores diários com base em uma dieta de 2.000kcal ou 8.380kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

** Não possui valores diários de referência especificados

4. INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO

Modo de preparo: Aqueça numa panela uma colher de óleo. Coloque uma xícara de arroz intruso e deixe fritar mexendo bem. Adicione duas xícaras de água fervendo, sal e tempero a gosto. Após levantar fervura, tampe a panela e deixe cozinhar em fogo brando por 15 minutos. Porção para 4 pessoas.

Rendimento por embalagem de 1kg: 20 porções de 50g

Data de fabricação: 17/01/22

Data de validade: 17/01/23

Lote: 01 22

5. EMBALAGEM

Embalagem: Sacos de plástico

6. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Conservar em local seco e arejado sem incidência dos raios solares.

Fortaleza-CE, 03 de Março de 2022

Micaele Paulino Santos

Micaele Paulino Santos
 Engenheira de Alimentos
 CPF: 845.986.703-04
 CRQ 10300297



Laudo Nº: 7829.2021.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: EMERSON DOS SANTOS BARROS

CNPJ/CPF: 36.203.327/0001-08

Contato: Emerson dos Santos Barros **E-mail:** iconedistribuidorace@gmail.com **Fone:** (85) 99756-7081

Proposta Comercial: 2229.2021.V0

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: ARROZ BRANCO

Endereço Amostragem: Rua Guerra Junqueiro, 1058, A Serrinha Cidade: Fortaleza/CE CEP: 60741300

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 25/05/2021 16:35:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL: EMERSON DOS SANTOS BARROS; MARCA: INTRUSO; DF: 03/05/21; DV: 03/05/22; LOTE: 05 21; PESO: 1 KG; TIPO: 1; GRUPO BENEFICIADO; SUBGRUPO POLIDO; CLASSE LONGO FINO; APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO MICROBIOLÓGICO.

Data Recebimento: 28/05/2021 17:30:00

Data Início Amostra: 28/05/2021 17:30:00

Data Conclusão Amostra: 07/06/2021 13:12:50

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	IN Nº 60/2019	Un	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
BACILLUS CEREUS	<1,0 x 10	10 ²	UFC/g	-	CMMEF	28/05/2021
ESCHERICHIA COLI	<1,0 x 10	5 x 10	UFC/g	-	CMMEF	28/05/2021
ESTAFILOCOCOS COAGULASE POSITIVA	<1,0 x 10	5 x 10 ²	UFC/g	-	CMMEF	28/05/2021
SALMONELLA SP	Ausência	Ausência	em 25g	-	CMMEF	28/05/2021

Opiniões e Interpretações: Produto de acordo com os padrões legais vigentes.

Legislação: Valores de referência estabelecidos conforme Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019 ANVISA

Referência(s) Normativa(s): Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods 4 Ed,

Relatório de Ensaio tipo B

Legenda

UFC/g - Unidade Formadora de Colônia por Grama, em 25g - em 25 gramas.

L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

04. Informações Importantes:

< 1,0 x 10 UFC/g ou mL equivale na metodologia utilizada "Ausência" de crescimento do parâmetro analisado.

O presente resultado restringe-se a amostra analisada.

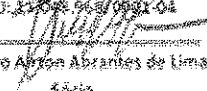
Código de Verificação: 0005000150285012083200202100000


LABOR SAUDE SERV. DE ANAL. E COM. LTDA EPP
CNPJ: 11.048.985/0001-04
Priscila Braga Martins
Farmacêutica
CRF-CE: 1022
CNP: 072.734.109-74

Priscila Braga Martins

LABOR SAUDE SERV. DE ANALISE E COM. LTDA-EPP

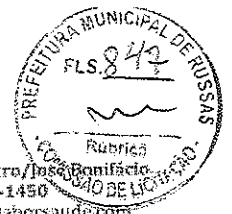
CNPJ: 11.048.985/0001-04


Francisco Ailton Abrantes de Lima

Técnico

CPF: 030.391.983-00 / CRC: 10760250-Técnico

Francisco Ailton Abrantes de Lima



Laudo Nº: 7831.2021.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: EMERSON DOS SANTOS BARROS

CNPJ/CPF: 36.203.327/0001-08

Contato: Emerson dos Santos Barros **E-mail:** iconedistribuidorace@gmail.com **Fone:** (85) 99756-7081

Proposta Comercial: 2229.2021.V0

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: ARROZ BRANCO

Endereço Amostragem: Rua Guerra Junqueiro, 1058, A Serrinha Cidade: Fortaleza/CE CEP: 60741300

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 25/05/2021 16:35:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL: EMERSON DOS SANTOS BARROS; MARCA: INTRUSO; DF: 03/05/21; DV: 03/05/22; LOTE: 05 21; PESO: 1 KG; TIPO: 1; GRUPO BENEFICIADO; SUBGRUPO POLIDO; CLASSE LONGO FINO; APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO SUJIDADE.

Data Recebimento: 28/05/2021 17:30:00

Data Início Amostra: 28/05/2021 17:30:00

Data Conclusão Amostra: 09/06/2021 09:55:38

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Resolução RDC nº 14	Un	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
ÁCAROS MORTOS	Ausência	5 em 50g	NA	-	AOAC	28/05/2021
AREIA	Ausência	1,5% de Areia	% Vol	-	AOAC	28/05/2021
EXCREMENTOS DE INSETOS	Ausência	Ausência	NA	-	AOAC	28/05/2021
FILMES PLÁSTICOS	Ausência	Ausência	NA	-	AOAC	28/05/2021
FRAGMENTOS DE INSETOS	Ausência	75 em 50g	NA	-	AOAC	28/05/2021
FRAGMENTOS DE VIDRO	Ausência	Ausência	NA	-	AOAC	28/05/2021
OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS E/OU CORTANTES	Ausência	Ausência	NA	-	AOAC	28/05/2021
OUTROS ANIMAIS	Ausência	Ausência	NA	-	AOAC	28/05/2021
PELOS HUMANOS E DE OUTROS ANIMAIS	Ausência	Ausência	NA	-	AOAC	28/05/2021

Legislação: Valores de referência estabelecidos conforme Resolução RDC Nº14, de 28 de março de 2014/ANVISA

Referência(s) Normativa(s): Association of Official Analytical Chemists,

Relatório de Ensaio tipo B

Legenda

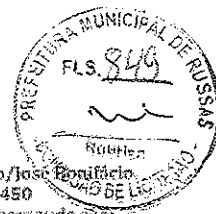
NA - Não Aplicável, % Vol - Volume em percentagem.

L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

04. Informações Importantes:

O presente resultado restringe-se a amostra analisada.

Código de Verificação: 0005000150285012083220202100000



Laudo Nº: 7830.2021.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: EMERSON DOS SANTOS BARROS

CNPJ/CPF: 36.203.327/0001-08

Contato: Emerson dos Santos Barros **E-mail:** iconedistribuidorace@gmail.com **Fone:** (85) 99756-7081

Proposta Comercial: 2229.2021.V0

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: ARROZ BRANCO

Endereço Amostragem: Rua Guerra Junqueiro, 1058, A Serrinha Cidade: Fortaleza/CE CEP: 60741300

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 25/05/2021 16:35:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL: EMERSON DOS SANTOS BARROS; MARCA: INTRUSO; DF: 03/05/21; DV: 03/05/22; LOTE: 05 21; PESO: 1 KG; TIPO: 1; GRUPO BENEFICIADO; SUBGRUPO POLIDO; CLASSE LONGO FINO; APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO FÍSICO-QUÍMICO.

Data Recebimento: 28/05/2021 17:30:00

Data Início Amostra: 28/05/2021 17:30:00

Data Conclusão Amostra: 09/06/2021 09:52:24

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
LIPÍDIOS TOTAIS	<0,50	g/100g	-	IAL	28/05/2021
pH	7,03	U pH	-	IAL	28/05/2021
PROTEÍNA*	7,42	g/100g	-	IAL	28/05/2021
UMIDADE	10,14	%	-	IAL	28/05/2021

Referência(s) Normativa(s): Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-químicos para análise de alimentos.

Relatório de Ensaio tipo B

Legenda

g/100g - Gramas por cem gramas de amostra, U pH - Unidade de pH, % - Porcentagem.

L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

04. Informações Importantes:

O presente resultado restringe-se a amostra analisada.

Código de Verificação: 0005000150285012083210202100000

LABOR SAÚDE SERV. DE ANÁLISE E COM. LTDA-EPP
 CNPJ: 11.048.966/0001-04
 Marjesson Maia da Silva
 Químico
 CRQ-CE: 10200381
 CPF: 020.387.513-17

LABOR SAÚDE SERV. DE ANÁLISE E COM. LTDA-EPP
 CNPJ: 11.048.966/0001-04
 Francisco Airton Abrantes de Lima
 Sócio
 CPF: 036.393.283-00 / CRC: 10700250-Técnico
 Francisco Airton Abrantes de Lima

Marjesson Maia da Silva
 10200381



FICHA TÉCNICA
Alho Picado com Orégano Sem Sal

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome: Alho Picado com Orégano Sem Sal
Marca: Tempero da Casa
Nº de registro no órgão competente: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro

2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE

Nome: D & D Temperos caseiros LTDA
Endereço: Rua Consulmel, 1125 Lj 5 a 8 – Galpão G H I J – CEP: 61.650-370 – Parque Potira – Caucaia/CE
CNPJ: 04.172.208/0001-49
Telefone: (85) 3282.1586
Home Page: www.temperodacasa.com.br

3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Ingredientes: Alho, orégano, acidulante (INS 330), conservante (INS 211). NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Informação nutricional
Porção de 5 g (1 colher de chá)

	Quantidade por porção	%VD (*)
Valor energético	6 kcal = 26 kJ	0%
Carboidratos	1,2 g	0%

Não contém quantidades significativas de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans**, fibra alimentar, sódio

* Valores diários com base em uma dieta de 2.000kcal ou 8.380kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

** VD não estabelecido

4. INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO

Rendimento por embalagem de 1kg: 20 porções de 50g
Data de validade: FEV/2022
Lote: 0109

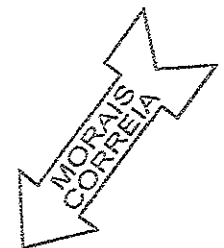
5. EMBALAGEM

Embalagem: Recipiente de plástico

6. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Após aberto, manter sob refrigeração.

Fortaleza-CE, 23 de Fevereiro de 2021

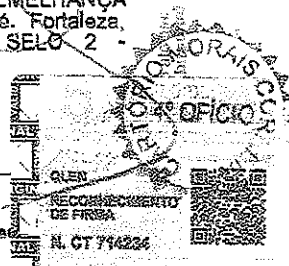


Micaele Paulino Santos

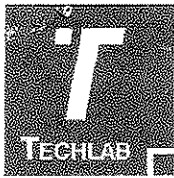
Micaele Paulino Santos
Engenheira de Alimentos
CPF: 845.986.703-04
CRQ 10300297

ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO MORAIS CORREIA - 3º OFÍCIO DE NOTAS E 2º RTDPJ
TABELIN: ANGELA MARIA ARAUJO MORAIS CORREIA - CNPJ: 06.573.000/0001-57
Rua do Tor Pedundo, 579 - Centro - CEP: 60.026-109 - Fortaleza - CE - Tel: (85) 3484.5806
E-mail: moraiscorreia@moraiscorreia.com.br

Cód.:132586. Reconheço a assinatura por SEMELHANÇA de MICAELÉ PAULINO SANTOS Do que dou fé. Fortaleza, 26 de fevereiro de 2021 Total R\$ 4,93 SELO 2 - RECONHECIMENTO DE FIRMA



() - Francisco de A. M. Correia - () - Rafael Paz Lima Barbosa
() - Arlene L. Rodrigues - () - Cesar Alexandre G. Rodrigues
() - José Juaci A. de Mesquita Filho - () - Adriano Siles de Brito - Esc.
Op.: Rogério - VÁLIDO SOMENTE COM SELO DE AUTENTICIDADE.



Laudo Nº: 5440.2022.B- V.1

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: D. & D. TEMPEROS CASEIRO LTDA
CNPJ/CPF: 04.172.208/0001-49

Cliente Para Resultado:

Razão Social: D. & D. TEMPEROS CASEIRO LTDA **CNPJ/CPF:** 04.172.208/0001-49

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: ALHO PICADO COM OREGANO - SEM SAL - MARCA: TEMPERO DA CASA - PESO: 1KG - LOTE: 0148 - VALIDADE: MARÇO.2023

Endereço Amostragem: Rua Consunel,1125, LOJAS 05 A 08 - GALPOES G, H, I E J Parque Potira _Jurema_
Cidade: Caucaia/CE **CEP:** 61650370

Responsável pela Amostragem: Solicitante

Matriz e Origem Amostra: Alimento - Alimento

Data de Amostragem: 27/04/2022 12:00:00

Data Recebimento: 27/04/2022 12:00:00

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	VMP	Un	Metodologia
	Microbiológicos			
Escherichia coli	<1,0 x 10	até 10	UFC/g	CMMEF
Salmonella sp	Ausente	Ausente	Aus/Pres em 25g	CMMEF

Legislação: Valores de referência estabelecidos conforme RESOLUÇÃO - RDC Nº 331, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019; INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019; Estabelece os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação, e Grupo 18B

Referência(s) Normativa(s): Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, 15th Edition, Este relatório substitui integralmente o relatório 5440.2022.B- V.0

Legenda

UFC/g - Unidade Formadora de Colônia por Grama, Aus/Pres em 25g - Presença ou Ausência em 25g.

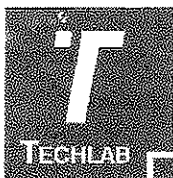
L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

Conclusão:

Valores para avaliação.

Os resultados obtidos restringem-se à amostra analisada. Verificação do Laudo em: <https://techlab.ultralims.com.br/validacao>
Código de Verificação: 0012200003202000325370202200001

Israel Almeida Carneiro
CRQ 10200548 - 10ª Região



Laudo Nº: 5446.2022.B- V.1

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: D. & D. TEMPEROS CASEIRO LTDA

CNPJ/CPF: 04.172.208/0001-49

Cliente Para Resultado:

Razão Social: D. & D. TEMPEROS CASEIRO LTDA

CNPJ/CPF: 04.172.208/0001-49

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: ALHO PICADO COM OREGANO - SEM SAL - MARCA: TEMPERO DA CASA - PESO: 1KG - LOTE: 0148 - VALIDADE: MARÇO.2023

Endereço Amostragem: Rua Consunel,1125, LOJAS 05 A 08 - GALPOES G, H, I E J Parque Potira _Jurema_
Cidade: Caucaia/CE CEP: 61650370

Responsável pela Amostragem: Solicitante

Matriz e Origem Amostra: Alimento - Alimento

Data de Amostragem: 27/04/2022 12:00:00

Data Recebimento: 27/04/2022 12:00:00

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un	VMP	Metodologia
	Físicos			
Umidade	72,80	%	N.A	AOAC
	Físico-Químicos			
Lipídios	0,01	g/100g	N.A	AOAC
Proteínas	0	g/100g	N.A	AOAC

Legislação: Valores de referência estabelecidos conforme RESOLUÇÃO - RDC Nº 331, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019; INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019; Estabelece os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação

Referência(s) Normativa(s): AOAC International,

Este relatório substitui integralmente o relatório 5446.2022.B- V.0

L. **anda**

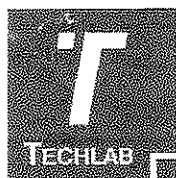
g/100g - Gramas por cem gramas, % - Porcentagem.

L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

Os resultados obtidos restringem-se à amostra analisada. Verificação do Laudo em: <https://techlab.ultralims.com.br/validacao>

Código de Verificação: 0012200003202000325430202200001

Israel Almeida Carneiro
CRQ 10200548 - 10ª Região



TSA - Laboratórios e Engenharia Ambiental LTDA

CNPJ: 18.962.841/0001-45 / CRQ-10200548-10ª Região

Rua Eduardo Bezerra, nº 1010, Tauape - Fortaleza/CE - CEP: 60116-271

Fone: (85) 4141 3369 / Email: comercial@techlabce.com.br



Laudo Nº: 5452.2022.B- V.1

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: D. & D. TEMPEROS CASEIRO LTDA

CNPJ/CPF: 04.172.208/0001-49

Cliente Para Resultado:

Razão Social: D. & D. TEMPEROS CASEIRO LTDA

CNPJ/CPF: 04.172.208/0001-49

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: ALHO PICADO COM OREGANO - SEM SAL - MARCA: TEMPERO DA CASA - PESO: 1KG - LOTE: 0148 - VALIDADE: MARÇO.2023

Endereço Amostragem: Rua Consunel, 1125, LOJAS 05 A 08 - GALPOES G, H, I E J Parque Potira _Jurema_
Cidade: Caucaia/CE CEP: 61650370

Responsável pela Amostragem: Solicitante

Matriz e Origem Amostra: Alimento - Alimento

Data de Amostragem: 27/04/2022 12:00:00

Data Recebimento: 27/04/2022 12:00:00

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	VMP	Un	Metodologia
	Físicos			
Ácaros mortos	Ausente	5 em 50g	Aus/Pres em g	MPM/FDA
Areia	Ausente	1,5 %	% (v/v)	MPM/FDA
Excrementos de insetos	Ausente	Ausente	Aus/Pres em g	MPM/FDA
Filmes plásticos	Ausente	Ausente	Aus/Pres em g	MPM/FDA
Fragmentos de insetos	Ausente	Ausente	Aus/Pres em g	MPM/FDA
Fragmentos de vidro	Ausente	Ausente	Aus/Pres em g	MPM/FDA
Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes	Ausente	Ausente	Aus/Pres em g	MPM/FDA
Outros animais	Ausente	Ausente	Aus/Pres em g	MPM/FDA
Pêlos humanos e de outros animais	Ausente	Ausente	Aus/Pres em g	MPM/FDA

Legislação: Valores de referência estabelecidos conforme Resolução RDC Nº 623, de 9 de março de 2022. Dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade, e Alimentos em geral

Referência(s) Normativa(s): Macroanalytical Procedures Manual, Electronic Version, 1998 - U.S. Food and Drug Administration., Este relatório substitui integralmente o relatório 5452.2022.B- V.0

Legenda

Aus/Pres em g - Presença ou Ausência em g, % (v/v) - % porcentagem em volume/volume.

L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

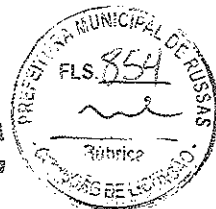
Conclusão:

A amostra analisada ATENDE aos padrões legais vigentes.

Os resultados obtidos restringem-se à amostra analisada. Verificação do Laudo em: <https://techlab.ultralims.com.br/validacao>

Código de Verificação: 0012200003202000325490202200001

Israel Almeida Carneiro
CRQ 10200548 - 10ª Região



FICHA TÉCNICA
Farinha de Mandioca Branca

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome: Farinha de Mandioca Branca
Marca: Pinheiro
Nº de registro no órgão competente: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro

2. IDENTIFICAÇÃO DO EMPACOTADOR

Nome: LI Empacotadora EIRELI- ME
CNPJ: 13.569.093/0001-11

3. IDENTIFICAÇÃO DO DISTRIBUIDOR

Nome: Disbece Distribuidora de Bebidas & Cereais LTDA
Endereço: Av. General Osório de Paiva, 1597 – Parangaba – Fortaleza/CE
CNPJ: 04.262.742/0001-46
Telefone: (85) 3484.5231

4. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Informação nutricional
Porção de 50g (medida caseira)

Quantidade por porção		%VD (**)	Quantidade por porção		%VD (**)
Valor energético	177 kcal = 743 kJ	9%	Gorduras Saturadas	0 g	0%
Carboidratos	43 g	14%	Gorduras Trans	0 g	**
Proteínas	0,9 g	1%	Fibra Alimentar	4 g	16%
Gorduras Totais	0 g	0%	Sódio	0 mg	0%

* Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000kcal ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

** VD não estabelecido

5. INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO

Modo de preparo: Produto pronto para ser utilizado no preparo de receitas.
Rendimento por embalagem de 1kg: 10 porções de 100g
Data de fabricação: 01/07/21
Data de validade: 01/04/22
Lote: 010721

6. EMBALAGEM

Embalagem primária: Sacos de plástico

7. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

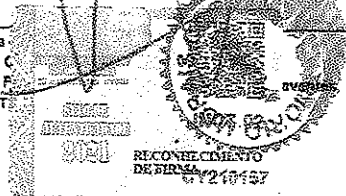
Conservar em local seco, limpo e arejado.

Fortaleza-CE, 03 de Março de 2022

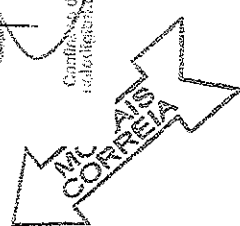
ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO MORAIS CORREIA - 4º OFÍCIO DE NOTAS E PROTOCOLOS
TABELA: ANELA MARIA ARAÚJO MORAIS CORREIA - CNPJ: 06.273.600/0001-67
Rua Michel Façanha, 076 - Centro - CEP: 60.025-100 - Fortaleza - CE - Tel: (85) 3300.8500
E-mail: moraiscorreia@cartorioceara.com.br

Cód. 228560. Reconheço a assinatura por SEMELHANÇA de MICAEL PAULINO SANTOS De que dou fé. Fortaleza, 03 de março de 2022 Total R\$ 5,30 SELO 2
RECONHECIMENTO DE FIRMA

() Francisco de A. M. Correia
() Ariêno L. Rodrigues - () - C
() José Juaci A. de Mesquita F.
OP. LEANDRO - VÁLIDO SOMENTE



Cartório M. d. d. do ato
reconhecimento de firma



Micaele Paulino Santos
Micaele Paulino Santos
Engenheira de Alimentos
CPF: 345.986.703-04
CRQ 10300297

Laudo Nº: 7199.2021.B- V.1

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: EMERSON DOS SANTOS BARROS

CNPJ/CPF: 36.203.327/0001-08

Contato: Emerson dos Santos Barros **E-mail:** iconedistribuidorace@gmail.com **Fone:** (85) 99756-7081

Proposta Comercial: 1834.2021.V4

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: FARINHA DE MANDIOCA BRANCA

Endereço Amostragem: Rua Guerra Junqueiro, 1058, A Serrinha - Fortaleza/CE **CEP:** 60741300

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 03/05/2021 15:00:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL: EMERSON DOS SANTOS BARROS; MARCA: PINHEIRO; DV: 09/MAR/22; LOTE: 090321; PESO: 1 KG; APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO MICROBIOLÓGICO.

Data Recebimento: 03/05/2021 16:00:00

Data Início Amostra: 03/05/2021 16:00:00

Data Conclusão Amostra: 17/05/2021 11:49:12

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	IN Nº 60/2019	Un	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
BACILLUS CEREUS	<1,0 x 10	10 ²	UFC/g	-	CMMEF	03/05/2021
ESCHERICHIA COLI	<1,0 x 10	10	UFC/g	-	CMMEF	03/05/2021
SALMONELLA SP	Ausência	Ausência	em 25g	-	CMMEF	03/05/2021

Opções e Interpretações: Produto de acordo com os padrões legais vigentes.

Legislação: Valores de referência estabelecidos conforme Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019 ANVISA

Referência(s) Normativa(s): Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods 4 Ed,

Este relatório substitui integralmente o relatório 7199.2021.B- V.0

Relatório de Ensaio tipo B

Legenda

UFC/g - Unidade Formadora de Colônia por Grama, em 25g - em 25 gramas.

L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

04. Informações Importantes:

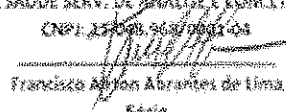
< 1,0 x 10 UFC/g ou mL equivale na metodologia utilizada "Ausência" de crescimento do parâmetro analisado.

O presente resultado restringe-se a amostra analisada.

Código de Verificação: 0005000150285012002000202100001


 LABOR SAÚDE SERV. DE ANÁLISE E COM. LTDA-PPF
 CNPJ: 11.048.968/0001-04
 Priscila Braga Martins
 Responsável Técnica
 CPF: 036.393.943-00
 CNPJ: 11.048.968/0001-04

Priscila Braga Martins

LABOR SAÚDE SERV. DE ANÁLISE E COM. LTDA-PPF
 CNPJ: 11.048.968/0001-04

 Francisco Ailton Abrantes de Lima
 Sócio
 CPF: 036.393.943-00 / CRC: 10760256-1 Técnica

Francisco Ailton Abrantes de Lima

Laudo Nº: 7200.2021.B- V.1

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: EMERSON DOS SANTOS BARROS

CNPJ/CPF: 36.203.327/0001-08

Contato: Emerson dos Santos Barros **E-mail:** iconedistribuidorace@gmail.com **Fone:** (85) 99756-7081

Proposta Comercial: 1834.2021.V4

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: FARINHA DE MANDIOCA BRANCA

Endereço Amostragem: Rua Guerra Junqueiro,1058, A Serrinha - Fortaleza/CE **CEP:** 60741300

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 03/05/2021 15:00:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL:EMERSON DOS SANTOS BARROS; MARCA:PINHEIRO; DV:09/MAR/22; LOTE:090321; PESO:1 KG; APRESENTAÇÃO:EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO FÍSICO-QUÍMICO.

Data Recebimento: 03/05/2021 16:00:00

Data Conferência: 19/05/2021 16:11:25

Responsável pela Conferência: marjesson.maia

Data Início Amostra: 03/05/2021 16:00:00

Data Conclusão Amostra: 19/05/2021 09:04:55

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
Lipídios Totais	0,61	g/100g	-	IAL	03/05/2021
pH	5,42	U pH	-	IAL	03/05/2021
PROTEINA*	1,62	g/100g	-	IAL	03/05/2021
UMIDADE	8,54	%	-	IAL	03/05/2021

Referência(s) Normativa(s): Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-químicos para análise de alimentos ,
Este relatório substitui integralmente o relatório 7200.2021.B- V.0

Relatório de Ensaio tipo B

Legenda

g/100g - Gramas por cem gramas de amostra, U pH - Unidade de pH, % - Porcentagem.

L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

04. Informações Importantes:

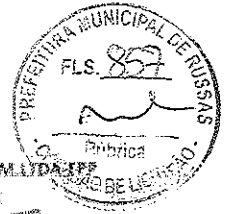
(*) Os resultados relatados pela empresa subcontratada TSA Laboratórios e Engenharia Ambiental LTDA não faz parte do escopo deste laboratório.
O presente resultado restringe-se a amostra analisada.

Código de Verificação: 0005000150285012002010202100001

LABOR SAÚDE SERV. DE ANÁL. E COM. LTDA-EPP
CNPJ: 11.044.968/0001-05
Marjesson Maia da Silva
Marjesson Maia da Silva
Químico
CRQ-CE: 10200381
CPF: 020.367.915-17

Marjesson Maia da Silva
10200381

LABOR SAÚDE SERV. DE ANÁL. E COM. LTDA-EPP
CNPJ: 11.044.968/0001-05
Francisco Airton Abrantes de Lima
Francisco Airton Abrantes de Lima
Sócio
CPF: 036.391.963-00 / CRC: 10750259-Técnico
Francisco Airton Abrantes de Lima



Laudo Nº: 7201.2021.B- V.1

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: EMERSON DOS SANTOS BARROS

CNPJ/CPF: 36.203.327/0001-08

Contato: Emerson dos Santos Barros **E-mail:** iconedistribuidorace@gmail.com **Fone:** (85) 99756-7081

Proposta Comercial: 1834.2021.V4

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: FARINHA DE MANDIOCA BRANCA

Endereço Amostragem: Rua Guerra Junqueiro, 1058, A Serrinha - Fortaleza/CE **CEP:** 60741300

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 03/05/2021 15:00:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL: EMERSON DOS SANTOS BARROS; MARCA: PINHEIRO; DV: 09/MAR/22; LOTE: 090321; PESO: 1 KG; APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO SUJIDADE.

Data Recebimento: 03/05/2021 16:00:00

Data Início Amostra: 03/05/2021 16:00:00

Data Conclusão Amostra: 18/05/2021 10:04:55

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Resolução RDC nº 14	Un	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
ÁCAROS MORTOS	Ausência	5 em 50g	NA	-	AOAC	03/05/2021
AREIA	Ausência	1,5% de Areia	% Vol	-	AOAC	03/05/2021
EXCREMENTOS DE INSETOS	Ausência	Ausência	NA	-	AOAC	03/05/2021
FILMES PLÁSTICOS	Ausência	Ausência	NA	-	AOAC	03/05/2021
FRAGMENTOS DE INSETOS	Ausência	75 em 50g	NA	-	AOAC	03/05/2021
FRAGMENTOS DE VIDRO	Ausência	Ausência	NA	-	AOAC	03/05/2021
OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS E/OU CORTANTES	Ausência	Ausência	NA	-	AOAC	03/05/2021
OUTROS ANIMAIS	Ausência	Ausência	NA	-	AOAC	03/05/2021
PELOS HUMANOS E DE OUTROS ANIMAIS	Ausência	Ausência	NA	-	AOAC	03/05/2021

Interpretações e Opiniões: Produto em condições satisfatórias conforme os padrões de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas indicativas de risco à saúde humana e/ou falha nas boas práticas na cadeia produtiva.

Legislação: Valores de referência estabelecidos conforme Resolução RDC Nº 14, de 28 de março de 2014/ANVISA

Referência(s) Normativa(s): Association of Official Analytical Chemists,

Este relatório substitui integralmente o relatório 7201.2021.B- V.0

Relatório de Ensaio tipo B

Legenda

NA - Não Aplicável, % Vol - Volume em percentagem.

L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

04. Informações Importantes:

O presente resultado restringe-se a amostra analisada.

Código de Verificação: 0005000150285012002020202100001

LABOR SAUDE SERV. DE ANAL. E COM. LTDA-EPP
CNPJ: 11.044.068/0001-04
~~Marjesson Maia da Silva~~
Químico
CRO-CE: 10200381
CPF: 020.367.313-17

Marjesson Maia da Silva
10200381

LABOR SAUDE SERV. DE ANALISE E COM. LTDA-EPP
CNPJ: 11.044.068/0001-04
Francisco Airton Abrantes de Lima
Sócio
CPF: 036.393.983-00 / CRO: 10700230-Técnico

Francisco Airton Abrantes de Lima





FICHA TÉCNICA
Flocão de Milho Pré-cozido

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome: Flocão de Milho Pré-cozido
Marca: Maiu Alimentos
Nº de registro no órgão competente: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro

2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE

Nome: Vanda Benício Coelho Eireli
Cidade/Estado: Tesresina/PI
CNPJ: 33.439.504/0001-61
Telefone: (86) 3219.7010
E-mail: sac@maiualimentos.com.br

3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Ingredientes: Farinha de milho flocada. ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Informação nutricional
Porção de 50g (1/2 xícara de chá)

Quantidade por porção		%VD (*)	Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	175 kcal = 756 kJ	9%	Gorduras Saturadas	0 g	0%
Carboidratos	39 g	13%	Gorduras Trans	0 g	**
Proteínas	4 g	5%	Fibra Alimentar	3 g	11%
Gorduras Totais	0,7 g	1%	Sódio	0 mg	0%

*Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000kcal ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

** VD não estabelecido

4. INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO

Modo de preparo: Em um recipiente misture os flocos de milho com sal. Vá adicionando água aos poucos até ficar uma farofa úmida. Deixe descansar por cerca de 15 minutos. Em uma cuscuzeira individual adicione metade da massa. Depois espalhe queijo coalho e cubra com o restante da massa. Tampe a cuscuzeira e coloque dois dedos de água na parte de baixo e leve ao fogo médio. Quando perceber que a água começou a ferver marque 2 minutos. Em seguida é só desenformar, passar uma fina camada de manteiga e servir.

Rendimento por embalagem de 500g: 10 porções de 50g

Data de fabricação: 29/04/21

Data de validade: 28/01/22

Lote: 018

5. EMBALAGEM

Embalagem primária: Sacos plásticos

6. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Mantenha o produto fechado em local seco e arejado, protegido da umidade e do sol, longe de produtos químicos ou odores fortes.

Fortaleza-CE, 31 de Maio de 2021.

Micaele Paulino Santos

Micaele Paulino Santos
Engenheira de Alimentos
CPF: 845.986.703-04
CRQ 10300297

Data de Publicação: 27/06/2022 14:40

Identificação Conta	
Cliente: VANDA BENICIO COELHO EIRELI	CNPJ/CPF: 33.439.504/0001-61
Endereço: V ESTRUTURAL ARTERIAL 01 - POLO EMPRESARIAL SUL, 6266 QUADRA LOTE 01 - PEDRA MIUDA - Teresina - Piauí - CEP: 64.039-100 - Brazil	
Vendedor Responsável: ---	

Nº Amostra: 2220-1/2022.0 - Flocão de Milho Pré Cozido - Malu Alimentos - 500g F: 30/05/2022 V: 28/02/2023 L: 038	
Tipo de Amostra: Alimento	
Data Coleta: 08/06/2022 00:00	Data Recebimento: 27/06/2022 14:37
Coletor Responsável:	

Resultados Analíticos

Microbiológico				
Análise	Resultado	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - GRUPO 4D	Referência	Data Análise
Escherichia Coli*	< 1,0 x 10 UFC/g	10 UFC/g	MP APHA:2015	27/06/2022
Salmonella sp	Ausência	Ausência em 25g	ISO 6579	27/06/2022

Especificações

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - GRUPO 4D: INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - GRUPO 4D

Interpretações

A presente amostra ATENDE aos padrões estabelecidos pela legislação vigente conforme INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - GRUPO 4D

Notas

ISO: International Organization for Standardization, 1st ed., 1999/Amerdment 1:2003
 NA: Não se aplica.
 SMWW: Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, 23rd, Edition.
 <1,0 x 10 UFC/g ou mL equivale na metodologia utilizada "Ausência" de crescimento do parâmetro analisado

Xenia N.

Responsável Técnico
CRQ 10400656

CRBio - 107.085/05D

Xenia Nascimento
Responsável pela Publicação

Donizete Junior
Biólogo Responsável

Valdério Junior
Responsável Técnico

Chave de Validação: cf131029402a45f0c36e353c01641ca

Data de Publicação: 27/06/2022 14:23

Identificação Conta	
Cliente: VANDA BENICIO COELHO EIRELI	CNPJ/CPF: 33.439.504/0001-61
Endereço: V ESTRUTURAL ARTERIAL 01 - POLO EMPRESARIAL SUL, 6266 QUADRA LOTE 01 - PEDRA MIUDA - Teresina - Piauí - CEP: 64.038-100 - Brazil	
Vendedor Responsável: ---	

Nº Amostra: 2174-1/2022.0 - Flocão de Milho Pré Cozido - Malu Alimentos - 500g F: 30/05/2022 V: 28/02/2023 L: 038	
Tipo de Amostra: Alimento	
Data Coleta: 08/06/2022 00:00	Data Recebimento: 24/06/2022 18:02
Coletor Responsável:	

Resultados Analíticos

Físico Químico				
Análise	Resultado	RESOLUÇÃO RDC Nº 487, DE 26 DE MARÇO DE 2021	Referência	Data Análise
Ácaros Mortos	Ausência	Ausência	MPM/FDA	24/06/2022
Areia	Ausência	Ausência	MPM/FDA	24/06/2022
Excrementos de Insetos	Ausência	Ausência	MPM/FDA	24/06/2022
Fragmentos de Insetos	Ausência	Ausência	MPM/FDA	24/06/2022
Fragmentos de Vidro	Ausência	Ausência	MPM/FDA	24/06/2022
Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes	Ausência	Ausência	MPM/FDA	24/06/2022
Outros Animais	Ausência	Ausência	MPM/FDA	24/06/2022
Pelos Humanos e de Outros Animais	Ausência	Ausência	MPM/FDA	24/06/2022

Especificações
RESOLUÇÃO RDC Nº 487, DE 26 DE MARÇO DE 2021; RESOLUÇÃO RDC Nº 487, DE 26 DE MARÇO DE 2021

Interpretações
A presente amostra ATENDE aos padrões estabelecidos pela legislação vigente conforme RESOLUÇÃO RDC Nº 487, DE 26 DE MARÇO DE 2021

Notas
<p>Legendas</p> <p>NA: Não se aplica.</p> <p>SMWW: Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, 23rd. Edition.</p> <p>Referência Normativa: Macroanalytical Procedures Manual, Electronic Version, 1998 - U.S. Food and Drug Administration.</p>

Xenia N.

Xenia Nascimento
Responsável pela Publicação


Responsável Técnico
CRQ 104000636

Valdario Junior
Responsável Técnico

Chave de Validação: e7e911ce2de347bcb703bd159893672e



FICHA TÉCNICA
Feijão de Corda Tipo I

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome: Feijão de Corda Tipo I
Marca: Super Tozzo
Nº de registro no órgão competente: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro

2. IDENTIFICAÇÃO DO EMPACOTADOR E DISTRIBUIDOR

Nome: Minas Sul Com. Alimentos LTDA
Endereço: Rua Fortaleza, 486 – Mestre Antônio – Caucaia/CE
CNPJ: 12.446.319/0001-24
Telefone: (85) 3342.2250

3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Informação nutricional
Porção de 30 g (2 colheres de sopa)

Quantidade por porção		%VD (*)	Quantidade por porção		%VD (*)
Valor Energético	80 kcal = 335 kJ	4%	Sódio	0 mg	0%
Carboidratos	12 g	4%	Colesterol	0 mg	0%
Proteínas	11 g	14%	Cálcio	36 mg	4%
Gorduras Totais	0 g	0%	Ferro	2 mg	14%
Gorduras Saturadas	0 g	0%	Fósforo	110 mg	16%
Gorduras Trans	0 g	**	Vitamina B1 (Tiamina)	0,2 mg	17%
Fibra Alimentar	7 g	28%	Vitamina B9 (Ácido fólico)	133 mg	55%

* Valores diários com base em uma dieta de 2.000kcal ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.
** VD não estabelecido

4. INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO

Modo de preparo: Produto pronto para o preparo conforme receita.
Rendimento por embalagem de 1 kg: 20 porções de 50 g
Data de fabricação: 14/FEV/22
Data de validade: 12/AGO/22
Lote: 002

5. EMBALAGEM

Embalagem primária: Saco de plástico

6. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

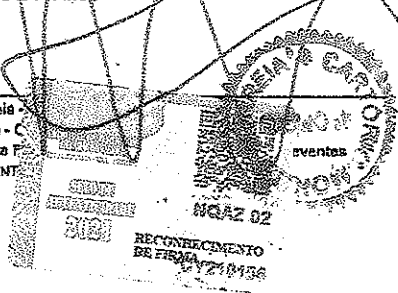
Manter em local seco e arejado.

Fortaleza-CE, 03 de Março de 2022

ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO MORAIS CORREIA - 4º OFÍCIO DE NOTAS E PROTESTOS
TABELIN: ANGELA MARIA AMARAL MORAIS CORREIA - CNPJ: 08.879.906/0001-87
Rua Major Procópio, 673 - Centro - CEP: 60.026-100 - Fortaleza - CE - Tel: (85) 3461.5900
E-mail: amoraiscorreia@moraiscorreia.com.br

Cód.: 278560. Reconheço a assinatura por SEMELHANÇA de MICAELE PAULINO SANTOS Do que dou fé. Fortaleza, 04 de março de 2022 Total R\$ 5,30 SELO 2
RECONHECIMENTO DE FIRMA

- () - Francisco de A. M. Correia -
 - () - Arlene L. Rodrigues - () - C
 - () - José Juaci A. de Mesquita F
- Op. LEANTEIRO - VÁLIDO SOMENTE



Confira o endereço eletrônico: amoraiscorreia.com.br

Micaele Paulino Santos

Micaele Paulino Santos
Engenheira de Alimentos
CPF: 845.986.703-04
CRQ 10300297



Laudo Nº: 7206.2021.B- V.1

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: EMERSON DOS SANTOS BARROS

CNPJ/CPF: 36.203.327/0001-08

Contato: Emerson dos Santos Barros **E-mail:** iconedistribuidorace@gmail.com **Fone:** (85) 99756-7081

Proposta Comercial: 1834.2021.V4

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: FEIJÃO DE CORDA

Endereço Amostragem: Rua Guerra Junqueiro, 1058, A Serrinha - Fortaleza/CE **CEP:** 60741300

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 03/05/2021 15:00:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL: EMERSON DOS SANTOS BARROS; MARCA: SUPER TOZZO; DF: 12/ABR/21; DV: 22/SET/21; LOTE: 002; PESO: 1 KG; TIPO: 1; CLASSE: CORES; APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO MICROBIOLÓGICO.

Data Recebimento: 03/05/2021 16:00:00

Data Início Amostra: 03/05/2021 16:00:00

Data Conclusão Amostra: 17/05/2021 11:49:12

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	IN Nº 60/2019	Un	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
ESCHERICHIA COLI	<1,0 x 10	5 x 10	UFC/g	-	CMMEF	03/05/2021
ESTAFILOCOCOS COAGULASE POSITIVA	<1,0 x 10	5 x 10 ²	UFC/g	-	CMMEF	03/05/2021
SALMONELLA SP	Ausência	Ausência	em 25g	-	CMMEF	03/05/2021

Opções e Interpretações: Produto de acordo com os padrões legais vigentes.

Legislação: Valores de referência estabelecidos conforme Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019 ANVISA

Referência(s) Normativa(s): Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods 4 Ed,

Este relatório substitui integralmente o relatório 7206.2021.B- V.0

Relatório de Ensaio tipo B

Legenda

UFC/g - Unidade Formadora de Colônia por Grama, em 25g - em 25 gramas.

L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

04. Informações Importantes:

< 1,0 x 10 UFC/g ou mL equivale na metodologia utilizada "Ausência" de crescimento do parâmetro analisado.

O presente resultado restringe-se a amostra analisada.

Código de Verificação: 0005000150285012002070202100001

LABOR SAÚDE SERV. DE ANÁLISE E COM. LTDA EPP
CNPJ 11.048.966/0001-04
Priscila Braga Martins
Farmacêutica
CPF: 078.170.193-74

Priscila Braga Martins

LABOR SAÚDE SERV. DE ANÁLISE E COM. LTDA EPP

CNPJ 11.048.966/0001-04

Francisco Airton Abrantes de Lima

Sócio

CPF: 036.393.983-00 / CBO: 10700255-Técnico

Francisco Airton Abrantes de Lima

Laudo Nº: 7207.2021.B- V.1

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: EMERSON DOS SANTOS BARROS

CNPJ/CPF: 36.203.327/0001-08

Contato: Emerson dos Santos Barros **E-mail:** iconedistribuidorace@gmail.com **Fone:** (85) 99756-7081

Proposta Comercial: 1834.2021.V4

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: FEIJÃO DE CORDA

Endereço Amostragem: Rua Guerra Junqueiro, 1058, A Serrinha - Fortaleza/CE **CEP:** 60741300

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 03/05/2021 15:00:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL: EMERSON DOS SANTOS BARROS; MARCA: SUPER TOZZO; DF: 12/ABR/21; DV: 22/SET/21; LOTE: 002; PESO: 1 KG; TIPO: 1; CLASSE: CORES; APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO FÍSICO-QUÍMICO.

Data Recebimento: 03/05/2021 16:00:00

Data Conferência: 19/05/2021 16:13:48

Responsável pela Conferência: marjesson.maia

Data Início Amostra: 03/05/2021 16:00:00

Data Conclusão Amostra: 19/05/2021 09:04:55

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
Lipídios Totais	0,80	g/100g	-	IAL	03/05/2021
pH	5,30	U pH	-	IAL	03/05/2021
PROTEINA*	7,86	g/100g	-	IAL	03/05/2021
UMIDADE	12,06	%	-	IAL	03/05/2021

Referência(s) Normativa(s): Instituto Adolfo Lutz, Métodos Físico-químicos para análise de alimentos ,
 Este relatório substitui integralmente o relatório 7207.2021.B- V.0

Relatório de Ensaio tipo B

Legenda

g/100g - Gramas por cem gramas de amostra, U pH - Unidade de pH, % - Porcentagem.

L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

04. Informações Importantes:

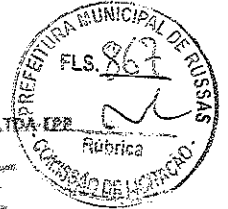
(*) Os resultados relatados pela empresa subcontratada TSA Laboratórios e Engenharia Ambiental LTDA não faz parte do escopo deste laboratório.
 O presente resultado restringe-se a amostra analisada.

Código de Verificação: 0005000150285012002080202100001

LABOR SAÚDE SERV. DE ANÁLISE E CONTROLADA EPP
CNPJ: 11.043.968/0001-04
Marjesson Maia da Silva
Marjesson Maia da Silva
Químico
CRQ-CE: 10200381
CPF: 020.367.513-17

Marjesson Maia da Silva
10200381

LABOR SAÚDE SERV. DE ANÁLISE E CONTROLADA EPP
CNPJ: 11.043.968/0001-04
Francisco Ailton Abrantes de Lima
Francisco Ailton Abrantes de Lima
Sócio
CPF: 036.393.983-00 /CRC: 10700250 Técnico
Francisco Ailton Abrantes de Lima



Laudo Nº: 7208.2021.B- V.1

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: EMERSON DOS SANTOS BARROS

CNPJ/CPF: 36.203.327/0001-08

Contato: Emerson dos Santos Barros **E-mail:** iconedistribuidorace@gmail.com **Fone:** (85) 99756-7081

Proposta Comercial: 1834.2021.V4

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: FEIJÃO DE CORDA

Endereço Amostragem: Rua Guerra Junqueiro, 1058, A Serrinha - Fortaleza/CE **CEP:** 60741300

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 03/05/2021 15:00:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL: EMERSON DOS SANTOS BARROS; MARCA: SUPER TOZZO; DF: 12/ABR/21; DV: 22/SET/21; LOTE: 002; PESO: 1 KG; TIPO: 1; CLASSE: CORES; APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO SUJIDADE.

Data Recebimento: 03/05/2021 16:00:00

Data Início Amostra: 03/05/2021 16:00:00

Data Conclusão Amostra: 18/05/2021 10:04:55

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Resolução RDC nº 14	Un	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
ÁCAROS MORTOS	Ausência	5 em 50g	NA	-	AOAC	03/05/2021
AREIA	Ausência	1,5% de Areia	% Vol	-	AOAC	03/05/2021
EXCREMENTOS DE INSETOS	Ausência	Ausência	NA	-	AOAC	03/05/2021
FILMES PLÁSTICOS	Ausência	Ausência	NA	-	AOAC	03/05/2021
FRAGMENTOS DE INSETOS	Ausência	75 em 50g	NA	-	AOAC	03/05/2021
FRAGMENTOS DE VIDRO	Ausência	Ausência	NA	-	AOAC	03/05/2021
OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS E/OU CORTANTES	Ausência	Ausência	NA	-	AOAC	03/05/2021
OUTROS ANIMAIS	Ausência	Ausência	NA	-	AOAC	03/05/2021
PELOS HUMANOS E DE OUTROS ANIMAIS	Ausência	Ausência	NA	-	AOAC	03/05/2021

Interpretações e Opiniões: Produto em condições satisfatórias conforme os padrões de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas indicativas de risco à saúde humana e/ou falha nas boas práticas na cadeia produtiva.

Legislação: Valores de referência estabelecidos conforme Resolução RDC Nº14, de 28 de março de 2014/ANVISA

Referência(s) Normativa(s): Association of Official Analytical Chemists,

Este relatório substitui integralmente o relatório 7208.2021.B- V.0

Relatório de Ensaio tipo B

Legenda

NA - Não Aplicável, % Vol - Volume em percentagem.

L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

04. Informações Importantes:

O presente resultado restringe-se a amostra analisada.

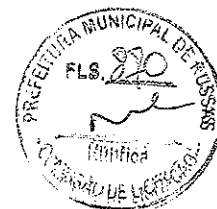
Código de Verificação: 0005000150285012002090202100001

[Handwritten Signature]
LABOR SAÚDE SERV. DE ANÁL. E COM. LTDA-EPP
CNPJ: 11.049.968/0001-04
~~Marjesson Maia da Silva~~
Químico
CRQ-CE: 10200381
CPF: 020.367.813-17

Marjesson Maia da Silva
10200381

[Handwritten Signature]
LABOR SAÚDE SERV. DE ANÁL. E COM. LTDA-EPP Rubrica
CNPJ: 11.049.968/0001-04
Francisco Airton Abrantes de Lima
Sócio
CPF: 936.293.943-00 / CRC: 18700230-Técnico
Francisco Airton Abrantes de Lima





FICHA TÉCNICA
Massa de Sêmola – Espaguete

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome: Massa de Sêmola – Espaguete

Marca: Poty

Nº de registro no órgão competente: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro

2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE

Nome: Nexo Foods Ltda

Endereço: Rua Carlos Gomes, 5835 – Bairro Triunfo – Teresina/PI

CNPJ: 13.842.594/0001-20

Telefone: (86) 3220.1516

E-mail: nexofoods@outlook.com.br

3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO. CONTÉM GLÚTEN.

Informação nutricional
Porção de 80g (1 prato)

Quantidade por porção		%VD (*)	Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	276 kcal = 1.159 kJ	14%	Gorduras Trans	0 g	0%
Carboidratos	58 g	19%	Fibra Alimentar	16 g	6%
Proteínas	10 g	13%	Cálcio	20 mg	2%
Gorduras Totais	0,8 g	1%	Ferro	0,8 mg	6%
Gorduras Saturadas	0 g	0%	Sódio	14 mg	<1%

* Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000kcal ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

4. INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO

Modo de preparo: Coloque em uma panela, 5 litros de água, sal a gosto e um fio de óleo (para o macarrão ficar solto). Leve ao fogo até a água ferver e adicione o Espaguete Poty aos poucos, mexendo de vez em quando e deixe cozinhar de 6 a 8 minutos com a panela destampada. Escorra e sirva com o molho de sua preferência.

Rendimento por embalagem de 500g: 10 porções de 50g

Data de fabricação: 01/22

Data de validade: 09/22

Lote: 00002

5. EMBALAGEM

Embalagem primária: Sacos plásticos

6. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Evitar expor à luz solar. Conservar em ambiente seco e ventilado.

Fortaleza-CE, 03 de Março de 2022

ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO MORAIS CORREIA - 4º OFÍCIO DE NOVAS E 2º INTDPI
TABELIA: ANGELA MARIA ARAÚJO MORAIS CORREIA - CNPJ: 09.573.089/0001-67
Rua Manoel Augusto, 378 - Centro - CEP: 60.025-120 - Fortaleza - CE - Tel: (85) 3454.8800
Email: mcorreia@cartorio.moraiscorreia.com.br

Cód.:321338. Reconheço a assinatura por SEMELHANÇA
de MICAELE PAULINO SANTOS Do que dou fé. Fortaleza,
30 de junho de 2022 Total R\$ 5,30 SELO 2
RECONHECIMENTO DE FIRMA

() - Francisco de A. M. Correia - () -
() - Airlene L. Rodrigues - () -
() - João Junior A. de Mesquita Filho - () - Adilson
Cp.: Isaac - VAÚDO SOLENTE COM SELO DE FIDELIDADE



RECONHECIMENTO
DE FIRMA
625406

Micaele Pauline Santos

Micaele Paulino Santos
Engenheira de Alimentos
CPF: 845.986.703-04
CRQ 10300297

MORAIS
CORREIA

Laudo Nº: 7213.2021.B- V.1

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: EMERSON DOS SANTOS BARROS

CNPJ/CPF: 36.203.327/0001-08

Contato: Emerson dos Santos Barros **E-mail:** iconedistribuidorace@gmail.com **Fone:** (85) 99756-7081

Proposta Comercial: 1834.2021.V4

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: MACARRÃO ESPAGUETE

Endereço Amostragem: Rua Guerra Junqueiro, 1058, A Serrinha - Fortaleza/CE **CEP:** 60741300

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 03/05/2021 15:00:00

Característica da Amostra: Simples

RESPONSÁVEL: EMERSON DOS SANTOS BARROS; MARCA: POTY; DF: 04/21; DV: 01/22;

Informações Adicionais: LOTE: 00014; PESO: 500G; APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO MICROBIOLÓGICO.

Data Recebimento: 03/05/2021 16:00:00

Data Início Amostra: 03/05/2021 16:00:00

Data Conclusão Amostra: 17/05/2021 11:49:12

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	IN Nº 60/2019	Un	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
ESCHERICHIA COLI	<1,0 x 10	5 x 10	UFC/g	-	CMMEF	03/05/2021
ESTAFILOCOCOS COAGULASE POSITIVA	<1,0 x 10	5 x 10 ²	UFC/g	-	CMMEF	03/05/2021
SALMONELLA SP	Ausência	Ausência	em 25g	-	CMMEF	03/05/2021

Condições e Interpretações: Produto de acordo com os padrões legais vigentes.

Legislação: Valores de referência estabelecidos conforme Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019 ANVISA

Referência(s) Normativa(s): Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods 4 Ed,

Este relatório substitui integralmente o relatório 7213.2021.B- V.0

Relatório de Ensaio tipo B

Legenda

UFC/g - Unidade Formadora de Colônia por Grama, em 25g - em 25 gramas.

L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

04. Informações Importantes:

< 1,0 x 10 UFC/g ou mL equivale na metodologia utilizada "Ausência" de crescimento do parâmetro analisado.

O presente resultado restringe-se a amostra analisada.

Código de Verificação: 0005000150285012002140202100001


LABOR SAÚDE SERV. DE ANÁLISE E COM. LTDA EPP
CNPJ: 11.048.968/0001-04
Priscila Braga Martins
Farmacêutica
CPF: 82.52.1278
CPF: 023.110.103-14

Priscila Braga Martins

LABOR SAÚDE SERV. DE ANÁLISE E COM. LTDA EPP

CNPJ: 11.048.968/0001-04


Francisco Ailton Abrantes de Lima

Sócio

CPF: 036.393.553-00 / CBO: 10760230-Técnicos

Francisco Ailton Abrantes de Lima

Laudo Nº: 7214.2021.B- V.1

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: EMERSON DOS SANTOS BARROS

CNPJ/CPF: 36.203.327/0001-08

Contato: Emerson dos Santos Barros **E-mail:** iconedistribuidorace@gmail.com **Fone:** (85) 99756-7081

Proposta Comercial: 1834.2021.V4

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: MACARRÃO ESPAGUETE

Endereço Amostragem: Rua Guerra Junqueiro, 1058, A Serrinha - Fortaleza/CE CEP: 60741300

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 03/05/2021 15:00:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL: EMERSON DOS SANTOS BARROS; MARCA: POTY; DF: 04/21; DV: 01/22; LOTE: 00014; PESO: 500G; APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO FÍSICO-QUÍMICO.

Data Recebimento: 03/05/2021 16:00:00

Data Conferência: 19/05/2021 16:17:50

Responsável pela Conferência: marjesson.maia

Data Início Amostra: 03/05/2021 16:00:00

Data Conclusão Amostra: 19/05/2021 09:04:55

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
Lipídios Totais	0,27	g/100g	-	IAL	03/05/2021
pH	5,63	U pH	-	IAL	03/05/2021
PROTEINA*	5,84	g/100g	-	IAL	03/05/2021
UMIDADE	10,14	%	-	IAL	03/05/2021

Referência(s) Normativa(s): Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-químicos para análise de alimentos ,
Este relatório substitui integralmente o relatório 7214.2021.B- V.0

Relatório de Ensaio tipo B

Legenda

g/100g - Gramas por cem gramas de amostra, U pH - Unidade de pH, % - Porcentagem.

L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

04. Informações Importantes:

(*) Os resultados relatados pela empresa subcontratada TSA Laboratórios e Engenharia Ambiental LTDA não faz parte do escopo deste laboratório.
O presente resultado restringe-se a amostra analisada.

Código de Verificação: 0005000150285012002150202100001

LABOR SAÚDE SERV. DE ANÁL. E COM. LTDA-EPP
CNPJ: 11.048.968/0001-04

Marjesson Maia da Silva
Marjesson Maia da Silva
Químico

CRO-QE: 10200381
CPF: 020.367.313-17

Marjesson Maia da Silva
10200381

LABOR SAÚDE SERV. DE ANÁLISE E COM. LTDA-EPP
CNPJ: 11.048.968/0001-04

Francisco Ailton Abrantes de Lima
Francisco Ailton Abrantes de Lima

Sócio

CPF: 036.393.983-00 / CRO: 10700250-Técnico

Francisco Ailton Abrantes de Lima



Laudo Nº: 7215.2021.B- V.1

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: EMERSON DOS SANTOS BARROS

CNPJ/CPF: 36.203.327/0001-08

Contato: Emerson dos Santos Barros **E-mail:** iconedistribuidorace@gmail.com **Fone:** (85) 99756-7081

Proposta Comercial: 1834.2021.V4

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: MACARRÃO ESPAGUETE

Endereço Amostragem: Rua Guerra Junqueiro, 1058, A Serrinha - Fortaleza/CE CEP: 60741300

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 03/05/2021 15:00:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL: EMERSON DOS SANTOS BARROS; MARCA: POTY; DF: 04/21; DV: 01/22; LOTE: 00014; PESO: 500G; APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO SUJIDADE.

Data Recebimento: 03/05/2021 16:00:00

Data Início Amostra: 03/05/2021 16:00:00

Data Conclusão Amostra: 18/05/2021 10:04:55

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Resolução RDC nº 14	Un	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
ÁCAROS MORTOS	Ausência	5 em 50g	NA	-	AOAC	03/05/2021
AREIA	Ausência	1,5% de Areia	% Vol	-	AOAC	03/05/2021
EXCREMENTOS DE INSETOS	Ausência	Ausência	NA	-	AOAC	03/05/2021
FILMES PLÁSTICOS	Ausência	Ausência	NA	-	AOAC	03/05/2021
FRAGMENTOS DE INSETOS	Ausência	75 em 50g	NA	-	AOAC	03/05/2021
FRAGMENTOS DE VIDRO	Ausência	Ausência	NA	-	AOAC	03/05/2021
OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS E/OU CORTANTES	Ausência	Ausência	NA	-	AOAC	03/05/2021
OUTROS ANIMAIS	Ausência	Ausência	NA	-	AOAC	03/05/2021
PELOS HUMANOS E DE OUTROS ANIMAIS	Ausência	Ausência	NA	-	AOAC	03/05/2021

Interpretações e Opiniões: : Produto em condições satisfatórias conforme os padrões de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas indicativas de risco à saúde humana e/ou falha nas boas práticas na cadeia produtiva.

Legislação: Valores de referência estabelecidos conforme Resolução RDC N°14, de 28 de março de 2014/ANVISA

Referência(s) Normativa(s): Association of Official Analytical Chemists,

Este relatório substitui integralmente o relatório 7215.2021.B- V.0

Relatório de Ensaio tipo B

Legenda

NA - Não Aplicável, % Vol - Volume em percentagem.

L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

04. Informações Importantes:

O presente resultado restringe-se a amostra analisada.

Código de Verificação: 0005000150285012002160202100001

LABOR SAÚDE SERV. DE ANÁL. E COM. LTA-EPP
CNPJ: 11.048.968/0001-04

~~Marjesson Maia da Silva~~
Químico
CRO-CE: 10200381
CPF: 020.367.213-17

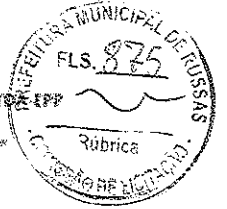
Marjesson Maia da Silva
10200381

LABOR SAÚDE SERV. DE ANÁL. E COM. LTA-EPP
CNPJ: 11.048.968/0001-04

Francisco Airton Abrantes de Lima
Sócio

CPF: 036.391.963-00 / CRC: 10700250-Técnico

Francisco Airton Abrantes de Lima





FICHA TÉCNICA
Óleo de Soja

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome: Óleo de Soja

Marca: Soya

Nº de registro no órgão competente: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro

2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE

Nome: Bunge Alimentos S. A.

Endereço: Rodovia BR 040 km 17 – Luziânia/GO

CNPJ: 84.046.101/0057-48

Telefone: 0800 727 5544

3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Ingredientes: Óleo de soja (geneticamente modificada a partir de *Agrobacterium sp*) e antioxidantes: TBHQ e ácido cítrico. **NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADO DE SOJA.**

Informação nutricional
Porção de 13 ml (1 colher de sopa)

Quantidade por porção		%VD (*)	Quantidade por porção		%VD (**)
Valor energético	108 kcal = 454 kJ	5%	Gorduras Poliinsaturadas	6,7 g	**
Carboidratos	0 g	0%	Ômega 3 (Ac. Linolênico)	0,7 g	**
Proteínas	0 g	0%	Ômega 6 (Ac. Linoleico)	6,0 g	**
Gorduras Totais	12 g	22%	Colesterol	0 mg	**
Gorduras Saturadas	2,1 g	10%	Fibra Alimentar	0 g	0%
Gorduras Trans	0 g	**	Sódio	0 mg	0%
Gorduras Monoinsaturadas	3,2 g	**	Vitamina E	2,8 mg	28%

* Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

** VD não estabelecido

4. INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO

Modo de preparo: Produto pronto para ser utilizado na preparação de alimentos conforme receita.

Rendimento por embalagem de 900 ml: 10 porções de 90 ml

Data de Fabricação: 25/08/22

Data de validade: 28/11/21

Lote: L1121 A 03:28 LEM 6851

5. EMBALAGEM

Embalagem primária: Combinação de diversas resinas e materiais (7)

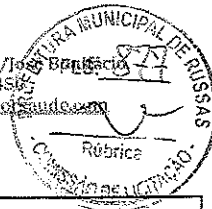
6. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Conservar em local seco, protegido da luz e longe de qualquer fonte de calor, em baixas temperaturas. Após aberto, consuma em até 30 dias.

Fortaleza-CE, 18 de Março de 2022

Micaele Pauline Santos

Micaele Paulino Santos
Engenheira de Alimentos
CPF: 845.986.703-04
CRQ 10200297



Laudo Nº: 7219.2021.B- V.2

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: EMERSON DOS SANTOS BARROS

CNPJ/CPF: 36.203.327/0001-08

Contato: Emerson dos Santos Barros **E-mail:** iconedistribuidorace@gmail.com **Fone:** (85) 99756-7081

Proposta Comercial: 1834.2021.V4

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: ÓLEO DE SOJA

Endereço Amostragem: R GUERRA JUNQUEIRO,1058, A SERRINHA Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60741300

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 03/05/2021 15:00:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL:EMERSON DOS SANTOS BARROS; MARCA:SOYA; DF:23/04/21; DV:18/01/22; LOTE:0421 A; PESO:900 ML; APRESENTAÇÃO:EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO MICROBIOLÓGICO.

Data Recebimento: 03/05/2021 16:00:00

Data Início Amostra: 03/05/2021 16:00:00

Data Conclusão Amostra: 17/05/2021 11:49:12

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	IN Nº 60/2019	Un	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
ESCHERICHIA COLI	<1,0 x 10	10	NMP/g	-	CMMEF	03/05/2021
ESTAFILOCOCOS COAGULASE POSITIVA	<1,0 x 10	10 ²	UFC/g	-	CMMEF	03/05/2021
SALMONELLA SP	Ausência	Ausência	em 25g	-	CMMEF	03/05/2021

Interpretações e Opiniões: Produto de acordo com os padrões legais vigentes.

Legislação: Valores de referência estabelecidos conforme Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019 ANVISA

Referência(s) Normativa(s): Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods 4 Ed,

Este relatório substitui integralmente o relatório 7219.2021.B- V.1

Legenda

NMP/g - Número Mais Provável por grama, UFC/g - Unidade Formadora de Colônia por Grama, em 25g - em 25 gramas.

04. Informações importantes:

<1,0 x 10 UFC/g ou mL equivale na metodologia utilizada "Ausência" de crescimento do parâmetro analisado.

O presente resultado restringe-se a amostra analisada. Este documento não pode ser reproduzido parcialmente. Deve ser reproduzido em sua totalidade de páginas.

Código de Verificação: 0005000150285012002200202100002

LABOR SAÚDE SERV. DE ANÁL. E COM. LTDA EPP
CNPJ: 11.048.968/0001-04
Priscila Braga Martins
Farmacêutica
CPF: 073.158.192-72

LABOR SAÚDE SERV. DE ANÁLISE E COM. LTDA EPP
CNPJ: 11.048.968/0001-04

Francisco Ailton Abrantes de Lima
Sócio
CPF: 036.393.983-00 / CNH: 10700250-Técnico

Laudo Nº: 7220.2021.B- V.2

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: EMERSON DOS SANTOS BARROS

CNPJ/CPF: 36.203.327/0001-08

Contato: Emerson dos Santos Barros **E-mail:** iconedistribuidorace@gmail.com **Fone:** (85) 99756-7081

Proposta Comercial: 1834.2021.V4

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: ÓLEO DE SOJA

Endereço Amostragem: R GUERRA JUNQUEIRO,1058, A SERRINHA Cidade: FORTALEZA/CE **CEP:** 60741300

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 03/05/2021 15:00:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL:EMERSON DOS SANTOS BARROS; MARCA:SOYA; DF:23/04/21; DV:18/01/22; LOTE:0421 A; PESO:900 ML; APRESENTAÇÃO:EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO FÍSICO-QUÍMICO.

Data Recebimento: 03/05/2021 16:00:00

Data início Amostra: 03/05/2021 16:00:00

Data Conclusão Amostra: 18/05/2021 10:05:35

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
pH	6,64	U pH	-	IAL	03/05/2021

Referência(s) Normativa(s): Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-químicos para análise de alimentos ,
Este relatório substitui integralmente o relatório 7220.2021.B- V.1

Legenda

U pH - Unidade de pH.

04. Informações Importantes:

O presente resultado restringe-se a amostra analisada. Este documento não pode ser reproduzido parcialmente. Deve ser reproduzido em sua totalidade de páginas.

Código de Verificação: 0005000150285012002210202100002

LABOR SAÚDE SERV. DE ANÁLISE E COM. LTDA-EPP
CNPJ: 11.048.966/0001-04
RUA ANTÔNIO POMPEU, 115 - CENTRO/JOSÉ BONIFÁCIO
FORTALEZA - CE
CNPJ/CPF: 19200811
CPF: 020.007.811.17

LABOR SAÚDE SERV. DE ANÁLISE E COM. LTDA-EPP
CNPJ: 11.048.966/0001-04

Francisco Ailton Abranches de Lima
Sócio

CPF: 026.393.983-00 /CRC: 10700150-Técnico

Laudo Nº: 7221.2021.B- V.2

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: EMERSON DOS SANTOS BARROS

CNPJ/CPF: 36.203.327/0001-08

Contato: Emerson dos Santos Barros **E-mail:** iconedistribuidorace@gmail.com **Fone:** (85) 99756-7081

Proposta Comercial: 1834.2021.V4

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: ÓLEO DE SOJA

Endereço Amostragem: R GUERRA JUNQUEIRO,1058, A SERRINHA Cidade: FORTALEZA/CE **CEP:** 60741300

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 03/05/2021 15:00:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL:EMERSON DOS SANTOS BARROS; MARCA:SOYA; DF:23/04/21; DV:18/01/22; LOTE:0421 A; PESO:900 ML; APRESENTAÇÃO:EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO SUJIDADE.

Data Recebimento: 03/05/2021 16:00:00

Data início Amostra: 03/05/2021 16:00:00

Data Conclusão Amostra: 18/05/2021 10:04:55

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Resolução RDC nº 14	Un	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
ÁCAROS MORTOS	Ausência	5 em 50g	NA	-	AOAC	03/05/2021
AREIA	Ausência	1,5% de Areia	% Vol	-	AOAC	03/05/2021
EXCREMENTOS DE INSETOS	Ausência	Ausência	NA	-	AOAC	03/05/2021
FILMES PLÁSTICOS	Ausência	Ausência	NA	-	AOAC	03/05/2021
FRAGMENTOS DE INSETOS	Ausência	75 em 50g	NA	-	AOAC	03/05/2021
FRAGMENTOS DE VIDRO	Ausência	Ausência	NA	-	AOAC	03/05/2021
OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS E/OU CORTANTES	Ausência	Ausência	NA	-	AOAC	03/05/2021
OUTROS ANIMAIS	Ausência	Ausência	NA	-	AOAC	03/05/2021
PÊLOS HUMANOS E DE OUTROS ANIMAIS	Ausência	Ausência	NA	-	AOAC	03/05/2021

Inferências e Opiniões: Produto em condições satisfatórias conforme os padrões de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas indicativas de risco à saúde humana e/ou falha nas boas práticas na cadeia produtiva.

Legislação: Valores de referência estabelecidos conforme Resolução RDC Nº14, de 28 de março de 2014/ANVISA

Referência(s) Normativa(s): Association of Official Analytical Chemists,

Este relatório substitui integralmente o relatório 7221.2021.B- V.1

Legenda

NA - Não Aplicável, % Vol - Volume em percentagem.

4. Informações importantes:

O presente resultado restringe-se a amostra analisada. Este documento não pode ser reproduzido parcialmente. Deve ser reproduzido em sua totalidade de páginas.

Código de Verificação: 0005000150285012002220202100002

LABOR SAUDE SERV. DE ANAL. E COM. LTDA-EPP
CNPJ: 11.048.986/0001-04
Rua Antônio Pompeu, 115 - Centro
Fortaleza - CE - 60040-005
Fone: (85) 3261-1470

LABOR SAUDE SERV. DE ANALISE E COM. LTDA-EPP
CNPJ: 11.048.986/0001-04
Francisco Ailton Abrantes de Lima
Sócio
CPF: 036.393.883-00 /CRC: 10700250-Técnico

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome: Sardinhas em Óleo Comestível

Marca: Robinson Crusoe

Nº de registro no órgão competente: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob o nº 0139/3992

2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE

Nome: Crusoe Foods Ind. Imp. e Exp. LTDA

Endereço: Estrada Parada Siupé, S/Nº – São Gonçalo do Amarante/CE

CNPJ: 11.814.967/0007-19

Telefone: 0800 774 5242

Home Page: www.robinsoncrusoe.com.br

3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Ingredientes: Sardinha, óleo de soja e sal. **ALÉRGICOS: CONTÉM PEIXES E ÓLEO DE SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

Informação nutricional
Porção de 60 g (3 colheres de sopa)

Quantidade por porção***		%VD (*)	Quantidade por porção***		%VD (*)
Valor Energético	108 kcal = 454 kJ	5%	Gorduras Monoinsaturadas	1,6 g	**
Carboidratos	0 g	0%	Gorduras Poli-insaturadas	1,9 g	**
Proteínas	13 g	17%	Fibra Alimentar	0 g	0%
Gorduras Totais	6,2 g	11%	Cálcio	127 mg	13%
Gorduras Saturadas	2,0 g	9%	Ômega 3	642 mg	**
Gorduras Trans	0 g	**	Sódio	204 mg	9%

* Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000kcal ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

** VD não estabelecido

4. INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO

Modo de preparo: Produto pronto para o consumo após aquecimento.

Rendimento por embalagem de 125 g: 2 porções de 60 g (aproximadamente)

Data de Fabricação: 12/2021

Data de validade: 12/2025

Lote: 01340B 13:21 0522

5. EMBALAGEM

Embalagem primária: Aço reciclável

6. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Após aberta a lata, retirar o produto conservando-o sob refrigeração em embalagem fechada, por no máximo 72 horas. Mantenha em local seco e arejado.

Fortaleza-CE, 01 de Julho de 2022

Micaele Paulino Santos

Micaele Paulino Santos
Engenheira de Alimentos
CPF: 845.986.703-04
CRQ 10300297

Data de Publicação: 27/06/2022 15:54

Identificação Conta	
Cliente: ICONE DISTRIBUIDORA	CNPJ/CPF: 36.203.327/0001-08
Endereço: R GUERRA JUNQUEIRO, 1058 A - SERINHA - Fortaleza - Ceará - CEP: 60.741-300 - Brazil	
Vendedor Responsável: ---	

Nº Amostra: 2228-1/2022.0 - SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL - ROBINSON CRUSOE - PESO LÍQUIDO: 125g PESO DRENADO: 84g F: 10/21 V: 10/25 L: 01286B	
Tipo de Amostra: Alimento	
Data Coleta: 08/06/2022 00:00	Data Recebimento: 27/06/2022 15:47
Coletor Responsável:	

Resultados Analíticos

Microbiológico				
Análise	Resultado	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - GRUPO 7D	Referência	Data Análise
Salmonella sp	Ausência	Ausência em 25g	ISO 6579	27/06/2022
Escherichia Coli*	< 1,0 UFC/g	<10 UFC/g	MP APHA:2015	27/06/2022

Especificações
INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - GRUPO 7D; INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - GRUPO 7D

Interpretações
A presente amostra ATENDE aos padrões estabelecidos pela legislação vigente conforme INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - GRUPO 7D

Notas
ISO: International Organization for Standardization, 1st ed, 1999/Amerdment 1:2003
NA: Não se aplica.
SMWW: Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, 23rd. Edition.
<1,0 x 10 UFC/g ou mL equivale na metodologia utilizada "Ausência" de crescimento do parâmetro analisado

Xenia

Responsável Técnico
CRQ 10400655

CRBio - 107.085/05D

Xenia Nascimento
Responsável pela Publicação

Donizete Junior
Biólogo Responsável

Valdério Junior
Responsável Técnico

Chave de Validação: 0001e659e4ec4ecb0f545e1670d32fb0

Data de Publicação: 27/06/2022 16:00

Identificação Conta	
Cliente: ICONE DISTRIBUIDORA	CNP/J/CPF: 36.203.327/0001-08
Endereço: R GUERRA JUNQUEIRO, 1058 A - SERINHA - Fortaleza - Ceará - CEP: 60.741-300 - Brazil	
Vendedor Responsável: ---	

Nº Amostra: 2230-1/2022.0 - SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL - ROBINSON CRUSOE - PESO LÍQUIDO: 125g PESO DRENADO: 84g F: 10/21 V: 10/25 L:01286B	
Tipo de Amostra: Alimento	
Data Coleta: 08/06/2022 00:00	Data Recebimento: 27/06/2022 15:59
Coletor Responsável:	

Resultados Analíticos

Físico Químico				
Análise	Resultado	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - FQ	Referência	Data Análise
Lípidios	24,81 g/100g	Não Aplicável	AOAC	27/06/2022
Proteína	21,44 g/100g	Não Aplicável	AOAC	27/06/2022
Umidade	71,21 %	Não Aplicável	AOAC	27/06/2022

Especificações

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - FQ: INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - FQ

Notas

NA: Não se aplica
 SMWW: Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, 23rd. Edition.
 g/100g: Gramas por cem gramas, % - Porcentagem
 Referência(s) Normativa(s): AOAC International

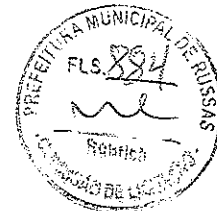
Xenia N.

Xenia Nascimento
Responsável pela Publicação

responsável Técnico
CRQ 104006656

Valério Junior
Responsável Técnico

Chave de Validação: 3f29e5d3869843bd9a255ea41d910294



FICHA TÉCNICA
Charque Dianteiro em Cubos (Acém)

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome: Charque Dianteiro
Marca: Sabor do Sertão
Nº de registro no órgão competente: Registro no SIE/ADAGRI nº 239-04

2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE

Nome: M&S Distribuidora de Alimentos LTDA
Endereço: Av. Senador Fernandes Távora, 3211/3135 – Parque Genibaú – Fortaleza/CE
CNPJ: 05.505.613/0002-85
Telefone: (85) 3471-3594

3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Ingredientes: Carne de bovino sem osso acém e sal. **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

informação nutricional:

Porção de 100 g

Quantidade por porção		%VD (**)	Quantidade por porção		%VD (**)
Valor Energético	55 kcal = 231 kJ	7%	Fibra Alimentar	0 g	0%
Carboidratos	0 g	0%	Sódio	1660 mg	69%
Proteínas	9,3 g	12%	Colesterol	19 mg	6%
Gorduras Totais	2 g	4%	Ferro	0,5 mg	4%
Gorduras Saturadas	1 g	5%	Cálcio	4 mg	1%
Gorduras Trans	0 g	**			

* Valores diários com base em uma dieta de 2.000kcal ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

** VD não estabelecido

4. INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO

Modo de preparo: Produto pronto para o consumo após preparo
Rendimento por embalagem de 500 g: 10 porções de 50 g
Data de fabricação: 03/02/22
Data de validade: 02/08/22
Lote: A001

5. EMBALAGEM

Embalagem primária: Saco plástico (embalado à vácuo)

6. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Mantenha em local seco e arejado em temperatura ambiente.

Fortaleza-CE, 03 de Março de 2022

Micaele Paulino Santos

Micaele Paulino Santos
Engenheira de Alimentos
CPF: 845.986.703-04
CRQ 10300297

Data de Publicação: 27/06/2022 14:56

Identificação Conta	
Cliente: M & S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA	CNPJ/CPF: 05.505.613/0001-02
Endereço: AV BEZERRA DE MENEZES, 78 A - ALAGADIÇO - Fortaleza - Ceará - CEP: 60.325-000 - Brazil	
Vendedor Responsável: ---	

Nº Amostra: 2177-1/2022.0 - Carne de Charque Bovina Dianteiro - Sabor do Sertão - 500g F: 09/06/2022 V: 08/12/2022 L: A052	
Tipo de Amostra: Alimento	
Data Coleta: 09/06/2022 00:00	Data Recebimento: 26/06/2022 17:43
Coletor Responsável:	

Resultados Analíticos

Microbiológico				
Análise	Resultado	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - GRUPO 6A	Referência	Data Análise
Salmonella sp	Ausência	Ausência em 25g	ISO 6579	26/06/2022
Escherichia Coli*	< 1,0 x 10 UFC/g	10 UFC/g	MP APHA:2015	26/06/2022
Aeróbios Mesófilos	< 1,0 x 10 UFC/g	10 ⁵ UFC/g	MP APHA 08:2015	26/06/2022

Especificações
INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - GRUPO 6A; INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - GRUPO 6A

Interpretações
A presente amostra ATENDE aos padrões estabelecidos pela legislação vigente conforme INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - GRUPO 6A

Notas
ISO: International Organization for Standardization, 1st ed., 1999/Amerdment 1:2003
NA: Não se aplica.
SMWW: Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, 23rd, Edition.
<1,0 x 10 UFC/g ou mL equivale na metodologia utilizada "Ausência" de crescimento do parâmetro analisado

Xenia N.

Responsável Técnico
CRQ 10400636

CRBio - 107.085/05D

Xenia Nascimento
Responsável pela Publicação

Donizete Junior
Biólogo Responsável

Valdério Junior
Responsável Técnico

Chave de Validação: c6fce15c37f1417a71139a5f3d8a69

Data de Publicação: 27/06/2022 15:02

Identificação Conta	
Cliente: M & S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA	CNPJ/CPF: 05.505.613/0001-02
Endereço: AV BEZERRA DE MENEZES, 78 A - ALAGADIÇO - Fortaleza - Ceará - CEP: 60.325-000 - Brazil	
Vendedor Responsável: ---	

Nº Amostra: 2223-1/2022.0 - Carne de Charque Bovina Dianteiro - Sabor do Sertão - 500g F: 09/06/2022 V: 08/12/2022 L: A052	
Tipo de Amostra: Alimento	
Data Coleta: 08/06/2022 00:00	Data Recebimento: 27/06/2022 15:00
Coletor Responsável:	

Resultados Analíticos

Físico Químico				
Análise	Resultado	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - FQ	Referência	Data Análise
Lípidios	2,56 g/100g	Não Aplicável	AOAC	27/06/2022
Proteína	23,92 g/100g	Não Aplicável	AOAC	27/06/2022
Umidade	71,23 %	Não Aplicável	AOAC	27/06/2022

Especificações
INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - FQ: INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - FQ

Notas
NA: Não se aplica SMWW: Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, 23rd. Edition. g/100g: Gramas por cem gramas, % - Porcentagem Referência(s) Normativa(s): AOAC International

Xenia N.

Xenia Nascimento
Responsável pela Publicação



Responsável Técnico
CRQ 104006556

Valdirio Junior
Responsável Técnico

Chave de Validação: df07f8d7a5fe424faef89ad3323ef109

Data de Publicação: 27/06/2022 15:08

Identificação Conta	
Cliente: M & S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA	CNPJ/CPF: 06.505.613/0001-02
Endereço: AV BEZERRA DE MENEZES, 78 A - ALAGADIÇO - Fortaleza - Ceará - CEP: 60.325-000 - Brazil	
Vendedor Responsável: ---	

Nº Amostra: 2224-1/2022.0 - Carne de Charque Bovina Dianteiro - Sabor do Sertão - 500g F: 09/06/2022 V: 08/12/2022 L: A052	
Tipo de Amostra: Alimento	
Data Coleta: 08/06/2022 00:00	Data Recebimento: 27/06/2022 15:07
Coletor Responsável:	

Resultados Analíticos

Físico Químico				
Análise	Resultado	RESOLUÇÃO RDC Nº 487, DE 26 DE MARÇO DE 2021	Referência	Data Análise
Ácaros Mortos	Ausência	Ausência	MPM/FDA	27/06/2022
Areia	Ausência	Ausência	MPM/FDA	27/06/2022
Excrementos de Insetos	Ausência	Ausência	MPM/FDA	27/06/2022
Fragmentos de Insetos	Ausência	Ausência	MPM/FDA	27/06/2022
Fragmentos de Vidro	Ausência	Ausência	MPM/FDA	27/06/2022
Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes	Ausência	Ausência	MPM/FDA	27/06/2022
Outros Animais	Ausência	Ausência	MPM/FDA	27/06/2022
Pelos Humanos e de Outros Animais	Ausência	Ausência	MPM/FDA	27/06/2022

Especificações
RESOLUÇÃO RDC Nº 487, DE 26 DE MARÇO DE 2021; RESOLUÇÃO RDC Nº 487, DE 26 DE MARÇO DE 2021

Interpretações
A presente amostra ATENDE aos padrões estabelecidos pela legislação vigente conforme RESOLUÇÃO RDC Nº 487, DE 26 DE MARÇO DE 2021

Notas

Legendas
 NA: Não se aplica.
 SMWW: Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, 23rd. Edition.
 Referência Normativa: Macroanalytical Procedures Manual, Electronic Version, 1998 - U.S. Food and Drug Administration.

Xenia N.

Xenia Nascimento
Responsável pela Publicação


Responsável Técnico
CRQ 104000556

Valdeir Junior
Responsável Técnico

Chave de Validação: 91777a0860b8401a97f0f6dbfc64fe95



FICHA TÉCNICA
Pão para Hot Dog

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome: Pão para Hot Dog
Marca: G & D Pães
Nº de registro no órgão competente: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro

2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE

Nome: Sidney de Almeida Siqueira
Endereço: Av. Presidente Castelo Branco, 5418 – Centro – Horizonte/CE
CNPJ: 06.203.783/0001-97
Telefone: (85) 98897.8747
E-mail: advan@211a@araboo.com

4. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, fermento biológico, sal, margarina, óleo, conservante ácido cítrico (INS 330), melhorador de massa. **CONTÉM GLÚTEN.**
ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, DERIVADOS DE LEITE E DERIVADOS DE SOJA.

Informação nutricional
Porção de 50 g (1 unidade)

Quantidade por porção		%VD	Quantidade por porção		%VD
Valor energético	139 kcal = 581 kJ	6%	Gorduras Saturadas	0,5 g	2%
Carboidratos	25 g	8%	Gorduras Trans	0 g	**
Proteínas	4,8 g	6%	Fibra Alimentar	1,1 g	4%
Gorduras Totais	2,2 g	4%	Sódio	240 mg	10%

*Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000kcal ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

** VD não estabelecido

5. INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO

Modo de preparo: Produto pronto para o consumo.
Rendimento por embalagem de 500 g: 10 porções de 50 g
Data de validade: 26/05/22

6. EMBALAGEM

Embalagem: Sacos de plástico

7. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Manter em local seco e arejado. Proteger contra a luz solar.

Fortaleza-CE, 11 de Maio de 2022

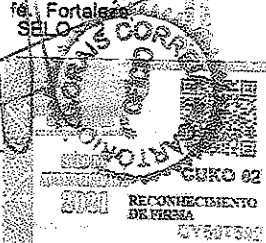


ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO MORAIS CORREIA - OFÍCIO DE NOTAS E PROTOCOLOS
TABELA: ANGELA MARIA ARAÚJO MORAIS CORREIA - CNPJ: 07.00000001-07
Rua Major Prudente, 678 - Centro - CEP: 63.023-100 - Fortaleza - CE - Tel: (85) 3424.8200
E-mail: moraismcorreia@cartorioce.com.br

Cód.:302531. Reconheço e assinatura por SEMELHANÇA
de MICAELE PAULINO SANTOS do rol do fe. Fortaleza
11 de maio de 2022, total R\$ 5,30 SELO

RECONHECIMENTO DE FIRMA

() - Francisco de A. B. Correia () - Rafael Paz Lima Barbosa
() - Arlindo L. Rodrigues () - César Alexandre G. Rodrigues
() - José Juaci A. de Mesquita Filho () - Adriana Silva de Brito
Op. Registro - VÁLIDO SOMENTE COM SELO DE AUTENTICIDADE.



Micaele Paulino Santos

Micaele Paulino Santos
Engenheira de Alimentos
CPF: 845.986.703-04
CRQ 10300297



Laudo Nº: 10411.2021.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: SIDNEY DE ALMEIDA SIQUEIRA

CNPJ/CPF: 06.203.783/0001-97

Contato: EDUARDO SIQUEIRA **E-mail:** alineconsultoraalimentar13@gmail.com **Fone:** (85) 98897-8747

Proposta Comercial: 3052.2021.V1

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: PÃO HOT DOG

Endereço Amostragem: AV PRESIDENTE CASTELO BRANCO,5418, CENTRO Cidade: HORIZONTE/CE CEP: 62880060

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 13/07/2021 10:30:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL:EDUARDO SIQUEIRA; MARCA:G&D PÃES; DF:09/07/2021; DV:29/07/2021; PESO:500G; APRESENTAÇÃO:EMBALAGEM PLÁSTICA; LAUDO MICROBIOLÓGICO.

Data Recebimento: 13/07/2021 15:50:00

Data Início Amostra: 13/07/2021 15:50:00

Data Conclusão Amostra: 20/07/2021 13:49:43

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	IN Nº 60/2019	Un	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
BACILLUS CEREUS	<1,0 x 10	10 ²	UFC/g	-	CMMEF	13/07/2021
BOLORES E LEVEDURAS	4,5 x 10 ²	5 x 10 ²	UFC/g	-	CMMEF	13/07/2021
ESCHERICHIA COLI	<1,0 x 10	10	UFC/g	-	CMMEF	13/07/2021
SALMONELLA SP	Ausência	Ausência	em 25g	-	CMMEF	13/07/2021

Opiniões e Interpretações: Produto de acordo com os padrões legais vigentes.

Legislação: Valores de referência estabelecidos conforme Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019 ANVISA

Referência(s) Normativa(s): Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods 4 Ed,

Relatório de Ensaio tipo B

Legenda

UFC/g - Unidade Formadora de Colônia por Grama, em 25g - em 25 gramas.

relatorioEnsaio_LegendaFixa

04. Informações Importantes:

< 1,0 x 10 UFC/g ou mL equivale na metodologia utilizada "Ausência" de crescimento do parâmetro analisado.

O presente resultado restringe-se a amostra analisada.

Código de Verificação: 0005000160503012356630202100000

LABOR SAÚDE SERV. DE ANÁLISE E COM. LTDA EPP
CNPJ: 11.046.968/0001-04

Priscila Braga Martins
Farmacêutica
CPF: CE: 6974
CNP: 093.130.102-14

Priscila Braga Martins

LABOR SAÚDE SERV. DE ANÁLISE E COM. LTDA EPP
CNPJ: 11.046.968/0001-04

Francisco Ailton Abrantes de Lima
Sócio

CPF: 016.323.983-00 /CRQ: 10750250 Técnico

Francisco Ailton Abrantes de Lima



Laudo Nº: 10412.2021.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: SIDNEY DE ALMEIDA SIQUEIRA

CNPJ/CPF: 06.203.783/0001-97

Contato: EDUARDO SIQUEIRA **E-mail:** alineconsultoraalimentar13@gmail.com **Fone:** (85) 98897-8747

Proposta Comercial: 3052.2021.V1

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: PÃO HOT DOG

Endereço Amostragem: AV PRESIDENTE CASTELO BRANCO,5418, CENTRO Cidade: HORIZONTE/CE CEP: 62880060

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 13/07/2021 10:30:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL:EDUARDO SIQUEIRA; MARCA:G&D PÃES; DF:09/07/2021; DV:29/07/2021; PESO:500G; APRESENTAÇÃO:EMBALAGEM PLÁSTICA; LAUDO FÍSICO-QUÍMICO.

Data Recebimento: 13/07/2021 15:50:00

Data Início Amostra: 13/07/2021 15:50:00

Data Conclusão Amostra: 20/07/2021 16:09:43

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
CINZAS	1,00	g/100g	-	IAL	13/07/2021
pH	5,05	U pH	-	IAL	13/07/2021
UMIDADE	24,51	%	-	IAL	13/07/2021

Referência(s) Normativa(s): Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-químicos para análise de alimentos ,

Legenda

g/100g - Gramas por cem gramas de amostra, U pH - Unidade de pH, % - Porcentagem.

04. Informações Importantes:

O presente resultado restringe-se a amostra analisada. Este documento não pode ser reproduzido parcialmente. Deve ser reproduzido em sua totalidade de páginas.

PE

Código de Verificação: 0005000160503012356640202100000

LABOR SAÚDE SERV. DE ANÁLISE E COM. LTDA-EPP
CNPJ: 11.048.968/0001-04
RUA ANTÔNIO POMPEU, 115 - CENTRO
FORTALEZA - CE 60040-005
CNPJ: 11.048.968/0001-04

LABOR SAÚDE SERV. DE ANÁLISE E COM. LTDA-EPP

CNPJ: 11.048.968/0001-04

Francisco Ailton Abrantes de Lima

Sócio

CPF: 076.393.883-00 / CBO: 20700230-Técnico



FICHA TÉCNICA
Biscoito Doce Maria

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome: Biscoito Doce Maria

Marca: Poty

Nº de registro no órgão competente: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro

2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE

Nome: Nexo Foods LTDA

Endereço: Rua Carlos Gomes, 5835 – Bairro: Triunfo – Teresina/PI

CNPJ: 13.842.594/0001-20

Telefone: (86) 98136.0760

3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Ingredientes: Farinha de trigo, açúcar cristal, gordura vegetal hidrogenada, soro de leite, açúcar invertido, sal refinado, estabilizante, fermento químico, lecitina de soja, bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônia, aroma artificial de maria. **CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM GLÚTEN, DERIVADOS DE SOJA, TRIGO E LEITE.**

Informação nutricional
Porção de 30 g (aproximadamente 6 unidades)

Quantidade por porção		%VD (*)	Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	130 kcal = 546 kJ	7%	Colesterol	0 mg	0%
Carboidratos	22,0 g	7%	Fibra Alimentar	1 g	4%
Proteínas	3 g	4%	Cálcio	7,2 mg	1%
Gorduras Totais	4 g	7%	Ferro	0,7 mg	5%
Gorduras Saturadas	0 g	0%	Sódio	115 mg	5%
Gorduras Trans	0 g	**			

* Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

** VD não estabelecido

4. INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO

Modo de preparo: Produto pronto para o consumo

Rendimento por embalagem de 350 g: 10 porções de 35 g

Data de fabricação: 06/22

Data de validade: 02/23

5. EMBALAGEM

Embalagem primária: Polietileno de baixa densidade (PEBD) 3x1

6. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Conservar em local seco e arejado.

Fortaleza-CE, 27 de Junho de 2022

MORAIS
CORREIA

Micaele Paulino Santos

Micaele Paulino Santos

Engenheira de Alimentos

CPF: 845.986.703-04

CRQ 10300297

Data de Publicação: 27/06/2022 14:50

Identificação Conta	
Cliente: NEXO FOODS LTDA	CNPJ/CPF: 13.842.594/0001-20
Endereço: Rua Carlos Gomes, Nº1090 - Teresina - Piauí - CEP: 64.074-000 - Brazil	
Vendedor Responsável: ---	

Nº Amostra: 2179-1/2022.0 - Biscoito Doce Tipo Maria - Poty - 350g F: 02/2023 V: 06/2023	
Tipo de Amostra: Alimento	
Data Coleta: 08/06/2022 00:00	Data Recebimento: 26/06/2022 17:53
Coletor Responsável:	

Resultados Analíticos

Microbiológico				
Análise	Resultado	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - GRUPO 19D	Referência	Data Análise
Salmonella sp	Ausência	Ausência em 25g	ISO 6579	26/06/2022
Bacillus cereus presuntivo	< 1,0 x 10 UFC/g	10 ³ UFC/g	ISO 7932:2004	26/06/2022
Escherichia Coli*	< 1,0 x 10 UFC/g	10 UFC/g	MP APHA:2015	26/06/2022

Especificações

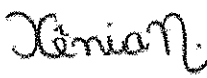


INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - GRUPO 19D: INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - GRUPO 19D

Interpretações

A presente amostra ATENDE aos padrões estabelecidos pela legislação vigente conforme INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - GRUPO 19D

Notas

ISO: Internacional Organization for Standardization, 1st ed., 1999/Amdement 1:2003
 NA: Não se aplica.
 SMWW: Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, 23rd. Edition.
 <1,0 x 10 UFC/g cu mL equivale na metodologia utilizada "Ausência" de crescimento do parâmetro analisado

CRBio - 107.085/05D

Xenia Nascimento
Responsável pela Publicação

Donizete Junior
Biólogo Responsável

Valdario Junior
Responsável Técnico

Chave de Validação: 2b6595b3174d452694f093b09e182c2a

Data de Publicação: 27/06/2022 14:49

Identificação Conta	
Cliente: NEXO FOODS LTDA	CNPJ/CPF: 13.842.594/0001-20
Endereço: Rua Carlos Gomes, Nº1090 - Teresina - Piauí - CEP: 64.074-000 - Brazil	
Vendedor Responsável: ---	

Nº Amostra: 2173-1/2022.0 - Biscoito Doce Tipo Maria - Poty - 350g F: 02/2023 V: 06/2023	
Tipo de Amostra: Alimento	
Data Coleta: 08/06/2022 00:00	Data Recebimento: 24/06/2022 17:56
Coletor Responsável:	

Resultados Analíticos

Físico Químico				
Análise	Resultado	RESOLUÇÃO RDC Nº 487, DE 26 DE MARÇO DE 2021	Referência	Data Análise
Ácaros Mortos	Ausência	Ausência	MPM/FDA	24/06/2022
Areia	Ausência	Ausência	MPM/FDA	24/06/2022
Excrementos de Insetos	Ausência	Ausência	MPM/FDA	24/06/2022
Fragmentos de Insetos	Ausência	Ausência	MPM/FDA	24/06/2022
Fragmentos de Vidro	Ausência	Ausência	MPM/FDA	24/06/2022
Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes	Ausência	Ausência	MPM/FDA	24/06/2022
Outros Animais	Ausência	Ausência	MPM/FDA	24/06/2022
Pelos Humanos e de Outros Animais	Ausência	Ausência	MPM/FDA	24/06/2022

Especificações
RESOLUÇÃO RDC Nº 487, DE 26 DE MARÇO DE 2021: RESOLUÇÃO RDC Nº 487, DE 26 DE MARÇO DE 2021

Interpretações
A presente amostra ATENDE aos padrões estabelecidos pela legislação vigente conforme RESOLUÇÃO RDC Nº 487, DE 26 DE MARÇO DE 2021

Notas
<p>Legendas</p> <p>NA: Não se aplica.</p> <p>SMWW: <i>Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater</i>, 23rd. Edition.</p> <p>Referência Normativa: <i>Macroanalytical Procedures Manual</i>, Electronic Version, 1998 - U.S. Food and Drug Administration.</p>

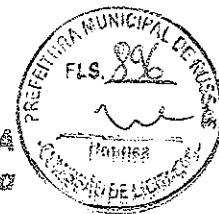
Xenia N.

Xenia Nascimento
Responsável pela Publicação


Responsável Técnico
CRQ 104000635

Valdirio Junior
Responsável Técnico

Chave de Validação: 0a21d141670c40046bf20a86e909b93e



FICHA TÉCNICA
Biscoito Salgado Cream Cracker Sabor Manteiga

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome: Biscoito Salgado Cream Cracker Sabor Manteiga

Marca: Amanda

Nº de registro no órgão competente: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro

2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE

Nome: Belma Industrial de Gêneros Alimentícios LTDA

Endereço: Via Primária 4, Qd. 12/13, Módulos 14-38, Lote 14 – DA/AG – Aparecida de Goiânia/GO

CNPJ: 08.039.334/0001-80

Telefone: 0800 123 2700

E-mail: sac@belma.com.br

3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, óleo vegetal, açúcar invertido, sal, açúcar, amido de milho modificado (*Bacillus Thuringiensis*, *Streptomyces Viridochromogenes*, *Agrobacterium Tumefaciens*, *Zea Mays*), fermentos químicos (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), fermento biológico, emulsificante lecitina de soja, aromatizante e melhoradores de farinha (protease e alfa amilase). **CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS:CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E SOJA. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA E AVEIA.**

Informação nutricional
Porção de 30 g (6 ½ biscoitos)

Quantidade por porção		%VD (**)	Quantidade por porção		%VD (**)
Valor energético	116 kcal = 487 kJ	6%	Gorduras Saturadas	1,0 g	5%
Carboidratos	21 g	7%	Gorduras Trans	0 g	**
Proteínas	2,6 g	3%	Fibra Alimentar	0,8 g	3%
Gorduras Totais	2,4 g	4%	Sódio	197 mg	8%

* Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

** VD não estabelecido

4. INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO

Modo de preparo: Produto pronto para o consumo

Rendimento por embalagem de 600 g: 20 porções de 30 g

Data de validade: 25/12/22 05:19

Lote: 250222 M02

5. EMBALAGEM

Embalagem primária: Polipropileno (PP) 6x1

6. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Conservar em local seco e fresco. A validade mencionada refere-se ao produto ainda fechado, desde que conservado adequadamente. Após aberto manter em recipiente bem fechado e em local fresco.

Fortaleza-CE, 11 de Maio de 2022

Micaele Paulino Santos

Micaele Paulino Santos
Engenheira de Alimentos

CPF: 845.986.703-04

CRQ 10300297

Data de Publicação: 28/06/2022 13:15

Identificação Conta	
Cliente: K R DE CASTRO	CNPJ/CPF: 21.036.750/0001-93
Endereço: R ESTER DE MELO, 239 - CIDADE NOVA - Maracanaú - Ceará - CEP: 61.930-035 - Brazil	
Vendedor Responsável: ---	

Nº Amostra: 2249-1/2022.0 - Biscoito Salgado Cream Cracker Sabor Manteiga - Amanda - 600g F: 25/12/22 V: 25/02/22	
Tipo de Amostra: Alimento	
Data Coleta: 08/06/2022 00:00	Data Recebimento: 28/06/2022 13:13
Coletor Responsável:	

Resultados Analíticos

Microbiológico				
Análise	Resultado	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - GRUPO 19D	Referência	Data Análise
Salmonella sp	Ausência	Ausência em 25g	ISO 6579	28/06/2022
Bacillus cereus presuntivo	< 1,0 x 10 UFC/g	10 ² UFC/g	ISO 7932:2004	28/06/2022
Escherichia Coli*	< 1,0 x 10 UFC/g	10 UFC/g	MP APHA:2015	28/06/2022

Especificações
INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - GRUPO 19D; INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - GRUPO 19D

Interpretações
A presente amostra ATENDE aos padrões estabelecidos pela legislação vigente conforme INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - GRUPO 19D

Notas
ISO: International Organization for Standardization, 1st ed., 1999/Amerdment 1:2003
NA: Não se aplica.
SMWW: Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, 23rd. Edition.
<1,0 x 10 UFC/g ou mL equivale na metodologia utilizada "Ausência" de crescimento do parâmetro analisado

Xenia N.

Responsável Técnico
CRQ 104000556

CRBio - 107.085/05D

Xenia Nascimento
Responsável pela Publicação

Donizete Junior
Biólogo Responsável

Valdério Junior
Responsável Técnico

Chave de Validação: 6a5fd13263e649dha352bf3d1e3355b2

Data de Publicação: 28/06/2022 13:17

Identificação Conta	
Cliente: K R DE CASTRO	CNPJ/CPF: 21.036.750/0001-93
Endereço: R ESTER DE MELO, 239 - CIDADE NOVA - Maracanaú - Ceará - CEP: 61.930-035 - Brazil	
Vendedor Responsável: ---	

Nº Amostra: 2250-1/2022.0 - Biscoito Salgado Cream Cracker Sabor Manteiga - Amanda - 600g F: 25/12/22 V: 25/02/22	
Tipo de Amostra: Alimento	
Data Coleta: 08/05/2022 00:00	Data Recebimento: 28/05/2022 13:16
Coletor Responsável:	

Resultados Analíticos

Físico Químico				
Análise	Resultado	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - FQ	Referência	Data Análise
Lípidios	11,49 g/100g	Não Aplicável	AOAC	28/05/2022
Proteína	11,87 g/100g	Não Aplicável	AOAC	28/05/2022
Umidade	5,78 %	Não Aplicável	AOAC	28/05/2022

Especificações
INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - FQ: INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - FQ

Notas
<p>NA: Não se aplica</p> <p>SMWW: Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, 23rd. Edition.</p> <p>g/100g: Gramas por cem gramas, % - Porcentagem</p> <p>Referência(s) Normativa(s): AOAC International.</p>

Xenia Nascimento

Xenia Nascimento
Responsável pela Publicação

Responsável Técnico
CRQ 104020655

Valdario Junior
Responsável Técnico

Chave de Validação: 7256cb18abc24202b7ecd8f11c8f851b

Data de Publicação: 28/06/2022 13:09

Identificação Conta	
Cliente: K R DE CASTRO	CNP/J/CPF: 21.036.750/0001-93
Endereço: R ESTER DE MELO, 239 - CIDADE NOVA - Maracanaú - Ceará - CEP: 61.930-035 - Brazil	
Vendedor Responsável: ---	

Nº Amostra: 2248-1/2022.0 - Biscoito Salgado Cream Cracker Sabor Manteiga - Amanda - 600g F: 25/12/22 V: 25/02/22	
Tipo de Amostra: Alimento	
Data Coleta: 08/06/2022 00:00	Data Recebimento: 28/06/2022 13:08
Coletor Responsável:	

Resultados Analíticos

Físico Químico				
Análise	Resultado	RESOLUÇÃO RDC Nº 487, DE 26 DE MARÇO DE 2021	Referência	Data Análise
Ácaros Mortos	Ausência	Ausência	MPM/FDA	28/06/2022
Areia	Ausência	Ausência	MPM/FDA	28/06/2022
Excrementos de Insetos	Ausência	Ausência	MPM/FDA	28/06/2022
Fragmentos de Insetos	Ausência	Ausência	MPM/FDA	28/06/2022
Fragmentos de Vidro	Ausência	Ausência	MPM/FDA	28/06/2022
Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes	Ausência	Ausência	MPM/FDA	28/06/2022
Outros Animais	Ausência	Ausência	MPM/FDA	28/06/2022
Pelos Humanos e de Outros Animais	Ausência	Ausência	MPM/FDA	28/06/2022

Especificações
RESOLUÇÃO RDC Nº 487, DE 26 DE MARÇO DE 2021: RESOLUÇÃO RDC Nº 487, DE 26 DE MARÇO DE 2021

Interpretações
A presente amostra ATENDE aos padrões estabelecidos pela legislação vigente conforme RESOLUÇÃO RDC Nº 487, DE 26 DE MARÇO DE 2021

Notas
Legendas
NA: Não se aplica.
SMWW: *Standard Methods* for the Examination of Water and Wastewater, 23rd. Edition.
Referência Normativa: Macroanalytical Procedures Manual, Electronic Version, 1998 - U.S. Food and Drug Administration.

Xenia N.

Xenia Nascimento
Responsável pela Publicação

Valdario Junior
Responsável Técnico
CRQ 10430655

Valdario Junior
Responsável Técnico

Chave de Validação: 163c1b17ebc242cbb0254a31beb795b0



FICHA TÉCNICA
Rosquinha Sabor Coco

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome: Rosquinha Sabor Coco

Marca: BelCoco

Nº de registro no órgão competente: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro

2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE

Nome: Belma Industrial de Gêneros Alimentícios LTDA

Endereço: Via Primária 4, Qd. 12/13, Módulos 14-38, Lote 14 – DAIAG – Aparecida de Goiânia/GO

CNPJ: 08.039.334/0001-80

Telefone: 0800 123 2700

E-mail: sac@belma.com.br

3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Ingredientes: Farinha de trigo fortificada com ferro e Ácido Fólico, açúcar, óleo vegetal, óleo vegetal, amido de milho modificado (*Bacillus Thuringiensis*, *Streptomyces Viridochromogenes*, *Agrobacterium Tumefaciens*, *Zea Mays*), sal, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), emulsificante lecitina de soja, aromatizante e regulador de acidez ácido láctico. **ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E SOJA. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA E AVEIA. CONTÉM GLÚTEN.**

Informação nutricional Porção de 30 g (5 ½ Biscoitos)

Quantidade por porção		%VD (*)	Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	122 kcal = 512 kJ	6%	Gorduras Saturadas	1,2 g	5%
Carboidratos	23 g	8%	Gorduras Trans	0 g	**
Proteínas	1,7 g	2%	Fibra Alimentar	0,5 g	2%
Gorduras Totais	2,6 g	5%	Sódio	96 mg	4%

* Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

** VD não estabelecido

4. INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO

Modo de preparo: Produto pronto para o consumo

Rendimento por embalagem de 600 g: 20 porções de 30g

Data de validade: 26/01/2023 M03

Lote: 260322 03:03

5. EMBALAGEM

Embalagem primária: Sacos plásticos

6. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Conservar em local seco e fresco. A validade mencionada refere-se ao produto ainda fechado, desde que conservado adequadamente. Após aberto manter em recipiente bem fechado e em local fresco.

Fortaleza-CE, 11 de Maio de 2022

ESTADO DO CEARÁ - CARYÓRIO MORAIS CORREIA - 1º OFÍCIO DE NOTAS E 2ª RTDPJ
TABELIA: ANGELA MARIA ARANJO MORAIS CORREIA - CNPJ: 05.873.000/0001-87
Rua Major Paschoa, 878 - Centro - CEP: 60.055-100 - Fortaleza - CE - Tel: (85) 3456.8500
E-mail: moraismcorreia@notariasmcorreia.com.br

Cód. 302531. Reconheço a assinatura por SEMELHANÇA
de MICAELE PAULINO SANTOS Do que dou fé. Fortaleza
11 de maio de 2022. Total R\$: 5,80 SELO 2

RECONHECIMENTO DE FIRMA



Micaele Paulino Santos

Micaele Paulino Santos
Engenheira de Alimentos
CRQ 10300297
CPF: 845.986.703-04

Data de Publicação: 27/06/2022 16:10

Identificação Conta	
Cliente: K R DE CASTRO	CNPJ/CPF: 21.036.750/0001-83
Endereço: R ESTER DE MELO, 239 - CIDADE NOVA - Maracanaú - Ceará - CEP: 61.930-035 - Brazil	
Vendedor Responsável: ---	

Nº Amostra: 2232-1/2022.0 - Biscoito Rosquinha Sabor Coco - Bel Coco - 600g V: 26/01/2023 L: 260322	
Tipo de Amostra: Alimento	
Data Coleta: 08/06/2022 00:00	Data Recebimento: 27/06/2022 16:06
Coletor Responsável:	

Resultados Analíticos

Microbiológico				
Análise	Resultado	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - GRUPO 19D	Referência	Data Análise
Salmonella sp	Ausência	Ausência em 25g	ISO 6579	27/06/2022
Bacillus cereus presuntivo	< 1,0 x 10 UFC/g	10 ² UFC/g	ISO 7832:2004	27/06/2022
Escherichia Coli*	< 1,0 x 10UFC/g	10 UFC/g	MP APHA:2015	27/06/2022

Especificações
INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - GRUPO 19D: INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - GRUPO 19D

Interpretações
A presente amostra ATENDE aos padrões estabelecidos pela legislação vigente conforme INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - GRUPO 19D

Notas
ISO: International Organization for Standardization, 1st ed., 1999/Amerdment 1:2003
NA: Não se aplica.
SMWW: Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, 23rd. Edition.
<1,0 x 10 UFC/g ou mL equivale na metodologia utilizada "Ausência" de crescimento do parâmetro analisado

Xenia N.

Responsável Técnico
CRQ 104006556

CRBio - 107.085/05D

Xenia Nascimento
Responsável pela Publicação

Donizete Junior
Biólogo Responsável

Valdario Junior
Responsável Técnico

Chave de Validação: 06a480c693b247cab2d11494b7ed7bb

Data de Publicação: 27/06/2022 16:11

Identificação Conta	
Cliente: K R DE CASTRO	CNPJ/CPF: 21.036.760/0001-93
Endereço: R ESTER DE MELO, 239 - CIDADE NOVA - Maracanãú - Ceará - CEP: 61.930-035 - Brazil	
Vendedor Responsável: ---	

Nº Amostra: 2233-1/2022.0 - Biscoito Rosquinha Sabor Coco - Bel Coco - 600g V: 26/01/2023 L: 260322	
Tipo de Amostra: Alimento	
Data Coleta: 09/06/2022 00:00	Data Recebimento: 27/06/2022 16:07
Coletor Responsável:	

Resultados Analíticos

Físico Químico				
Análise	Resultado	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - FQ	Referência	Data Análise
Lípidios	11,49 g/100g	Não Aplicável	AOAC	27/06/2022
Proteína	8,05 g/100g	Não Aplicável	AOAC	27/06/2022
Umidade	5,78 %	Não Aplicável	AOAC	27/06/2022

Especificações
INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - FQ; INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - FQ

Notas
<p>NA: Não se aplica</p> <p>SMWW: Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, 23rd. Edition.</p> <p>g/100g: Gramas por cem gramas, % - Porcentagem</p> <p>Referência(s) Normativa(s): AOAC Intemational</p>

Xenia N.

Xenia Nascimento
Responsável pela Publicação

Responsável Técnico
CRQ 104000556

Valdario Junior
Responsável Técnico

Chave de Validação: dea075bb2a934e1690fb9abeb013a321



FICHA TÉCNICA
Coxão Moie em Cubos

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome: Coxão Moie em Cubos

Marca: DuBoi

Nº de registro no órgão competente: Rótulo registrado no SIE/ADAGRI sob o nº 214-16

2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE

Nome: Duboi Frigorífico Industrial LTDA – Unidade de Beneficiamento de Carnes e Produtos Cárneos

Endereço: Av. Alberto Oliveira, 1109 – Álvaro Weyne – Fortaleza/CE

CNPJ: 01.930.887/0001-80

Telefone: (85) 3391.9000

E-mail: duboi@fortaleza.ce.gov.br

3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Ingredientes: Carne bovina sem osso. **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

Informação nutricional Porção de 100 g

Quantidade por porção		%VD (*)	Quantidade por porção		%VD (*)
Valor Energético	169 kcal = 707 kJ	8,4%	Gorduras Saturadas	3,8 g	17,3%
Carboidratos	0 g	0%	Gorduras Trans	0 g	0%
Proteínas	24,2 g	28,3%	Fibra Alimentar	0 g	0%
Gorduras Totais	7,6 g	13,8%	Sódio	61 mg	2,9%

* Valores diários com base em uma dieta de 2.000kcal ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

** VD não estabelecido

5. INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO

Modo de preparo: Produto pronto para o consumo após preparo

Peso líquido: 1 kg

Data de fabricação: 15/06/22

Data de validade: 15/06/23

Lote: 15062022

6. EMBALAGEM

Embalagem primária: saco plástico (embalado à vácuo)

7. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Mantenha Congelado até -12°C.

Descongelamento: Separe a quantidade desejada e mantenha na temperatura de resfriamento por 12 horas. Se preferir descongele no micro-ondas na potência e tempo indicado pelo fabricante do equipamento. Uma vez descongelado, o produto não deve ser recongelado.

Fortaleza-CE, 01 de Julho de 2022

Micaele Paulino Santos

Micaele Paulino Santos
Engenheira de Alimentos
CPF: 845.986.703-04
CRQ 10300297

Data de Publicação: 27/06/2022 16:18

Identificação Conta	
Cliente: DUBOI - FRIGORIFICO INDUSTRIAL LTDA	CNPJ/CPF: 01.930.887/0001-80
Endereço: R ALBERTO DE OLIVEIRA 1109 - ALVARO WEYNE - Fortaleza - Ceará - CEP: 60.330-530 - Brazil	
Vendedor Responsável: ---	

Nº Amostra: 2235-1/2022.0 - Coxão Mole Bovino em Cubos - Duboi - 1Kg F: 06/06/22 V: 06/06/2022 L: 06082022	
Tipo de Amostra: Alimento	
Data Coleta: 09/06/2022 00:00	Data Recebimento: 27/06/2022 16:16
Coletor Responsável:	

Resultados Analíticos

Microbiológico				
Análise	Resultado	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - GRUPO 6A	Referência	Data Análise
Salmonella sp	Ausência	Ausência em 25g	ISO 6579	27/06/2022
Escherichia Coli*	< 1,0 x 10 UFC/g	10 UFC/g	MP APHA:2015	27/06/2022
Aeróbios Mesófilos	< 1,0 x 10 UFC/g	10 ⁵ UFC/g	APHS 08:2015	27/06/2022

Especificações
INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - GRUPO 6A: INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - GRUPO 6A

Interpretações
A presente amostra ATENDE aos padrões estabelecidos pela legislação vigente conforme INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - GRUPO 6A

Notas
ISO: International Organization for Standardization, 1st ed., 1999/Amerdment 1:2003
NA: Não se aplica.
SMWW: Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, 22nd. Edition.
<1,0 x 10 UFC/g ou mL equivale na metodologia utilizada "Ausência" de crescimento do parâmetro analisado

Xenia N.

Responsável Técnico
CRQ 104050656

CRBio - 107.085/05D

Xenia Nascimento
Responsável pela Publicação

Donizete Junior
Biólogo Responsável

Valdério Junior
Responsável Técnico

Chave de Validação: 83b01a8819c41c4a4881b7bd100e365

Data de Publicação: 27/06/2022 16:22

Identificação Conta	
Cliente: DUBOI - FRIGORIFICO INDUSTRIAL LTDA	CNPJ/CPF: 01.930.857/0001-80
Endereço: R ALBERTO DE OLIVEIRA 1109 - ALVARO WEYNE - Fortaleza - Ceará - CEP: 60.330-530 - Brazil	
Vendedor Responsável: ---	

Nº Amostra: 2236-1/2022.0 - Coxão Mole Bovino em Cubos - Duboi - 1Kg F: 06/06/22 V: 06/06/2022 L: 06082022	
Tipo de Amostra: Alimento	
Data Coleta: 08/06/2022 00:00	Data Recebimento: 27/06/2022 16:20
Coletor Responsável:	

Resultados Analíticos

Físico Químico				
Análise	Resultado	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - FQ	Referência	Data Análise
Lípidios	0,15 g/100g	Não Aplicável	AOAC	27/06/2022
Proteína	20,17 g/100g	Não Aplicável	AOAC	27/06/2022
Umidade	31,85 %	Não Aplicável	AOAC	27/06/2022

Especificações
INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - FQ; INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - FQ

Notas
<p>NA: Não se aplica</p> <p>SMMW: Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, 23rd. Edition.</p> <p>g/100g: Gramas por cem gramas, % - Porcentagem</p> <p>Referência(s) Normativa(s): AOAC International</p>

Xenia N.

Xenia Nascimento
Responsável pela Publicação



Responsável Técnico
CRQ 10400656

Valdirio Junior
Responsável Técnico

Chave de Validação: 85f28b9e6eba418db4e7699145848440

Data de Publicação: 27/06/2022 16:19

Identificação Conta	
Cliente: DUBOI - FRIGORIFICO INDUSTRIAL LTDA	CNP/J/CPF: 01.930.867/0001-80
Endereço: R ALBERTO DE OLIVEIRA 1109 - ALVARO WEYNE - Fortaleza - Ceará - CEP: 60.330-530 - Brazil	
Vendedor Responsável: ---	

Nº Amostra: 2234-1/2022.0 - Coxão Molé Bovino em Cubos - Duboi - 1Kg F: 06/06/22 V: 06/06/2022 L: 06082022	
Tipo de Amostra: Alimento	
Data Coleta: 06/06/2022 00:00	Data Recebimento: 27/06/2022 16:14
Coletor Responsável:	

Resultados Analíticos

Físico Químico				
Análise	Resultado	RESOLUÇÃO RDC Nº 487, DE 26 DE MARÇO DE 2021	Referência	Data Análise
Ácaros Mortos	Ausência	Ausência	MPM/FDA	27/06/2022
Areia	Ausência	Ausência	MPM/FDA	27/06/2022
Excrementos de Insetos	Ausência	Ausência	MPM/FDA	27/06/2022
Fragmentos de Insetos	Ausência	Ausência	MPM/FDA	27/06/2022
Fragmentos de Vidro	Ausência	Ausência	MPM/FDA	27/06/2022
Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes	Ausência	Ausência	MPM/FDA	27/06/2022
Outros Animais	Ausência	Ausência	MPM/FDA	27/06/2022
Pelos Humanos e de Outros Animais	Ausência	Ausência	MPM/FDA	27/06/2022

Especificações
RESOLUÇÃO RDC Nº 487, DE 26 DE MARÇO DE 2021; RESOLUÇÃO RDC Nº 487, DE 26 DE MARÇO DE 2021

Interpretações
A presente amostra ATENDE aos padrões estabelecidos pela legislação vigente conforme RESOLUÇÃO RDC Nº 487, DE 26 DE MARÇO DE 2021

Notas
<p>Legendas</p> <p>NA: Não se aplica.</p> <p>SMWW: Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, 23rd. Edition.</p> <p>Referência Normativa: Macroanalytical Procedures Manual, Electronic Version, 1998 - U.S. Food and Drug Administration.</p>

Xenia N.

Xenia Nascimento
Responsável pela Publicação

Responsável Técnico
CRQ 1.046/00656

Valdario Junior
Responsável Técnico

Chave de Validação: 996654db648440819f0857da4381b779



FICHA TÉCNICA
Carne Moída - Músculo

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome: Carne Moída - Músculo

Marca: Sabor do Sertão

Nº de registro no órgão competente: Registro no SIE/ADAGRI nº 239-05

2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE

Nome: M&S Distribuidora de Alimentos LTDA

Endereço: Av. Senador Fernandes Távora, 3211/3135 – Parque Genibaú – Fortaleza/CE

CNPJ: 05.505.613/0002-85

Telefone: (85) 3471-3594

3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Ingredientes: Carne congelada de bovino sem osso - músculo. **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

Informação nutricional
Porção de 100 g

Quantidade por porção		%VD (*)	Quantidade por porção		%VD (*)
Valor Energético	142 kcal = 595 kJ	7%	Gorduras Trans	0 g	**
Carboidratos	0 g	0%	Fibra Alimentar	0 g	0%
Proteínas	17,5 g	23%	Sódio	46 mg	2%
Gorduras Totais	5 g	9%	Coolesterol	80 mg	27%
Gorduras Saturadas	4,7 g	21%	Ferro	1,8 mg	13%

* Valores diários com base em uma dieta de 2.000kcal ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

** VD não estabelecido

5. INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO

Modo de preparo: Produto pronto para o consumo após preparo

Rendimento por embalagem de 500 g: 10 porções de 50 g

Data de fabricação: 09/06/22

Data de validade: 08/06/23

Lote: A050

6. EMBALAGEM

Embalagem primária: Saco plástico (embalado à vácuo)

7. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Manter congelado a -18°C ou mais frio.

Fortaleza-CE, 01 de Julho de 2022

Micaela Paulino Santos

Micaela Paulino Santos
Engenheira de Alimentos
CPF: 845.986.703-04
CRQ 10300297

Data de Publicação: 27/06/2022 15:11

Identificação Conta	
Cliente: M & S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA	CNPJ/CPF: 05.505.613/0001-02
Endereço: AV BEZERRA DE MENEZES, 78 A - ALAGADIÇO - Fortaleza - Ceará - CEP: 60.325-000 - Brazil	
Vendedor Responsável: ---	

Nº Amostra: 2178-1/2022.0 - Carns Bovina de 2ª Congelada (Músculo Moído) - Sabor do Sertão - 500g F: 09/06/2022 V: 08/6/2022 L: A050

Tipo de Amostra: Alimento	
Data Coleta: 09/06/2022 00:00	Data Recebimento: 26/06/2022 17:48
Coletor Responsável:	

Resultados Analíticos

Microbiológico				
Análise	Resultado	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - GRUPO 6A	Referência	Data Análise
Salmonella sp	Ausência	Ausência em 25g	ISO 6579	26/06/2022
Escherichia Coli*	< 1,0 x 10 UFC/g	10 UFC/g	MP APHA:2015	26/06/2022
Aeróbios Mesófilos	< 1,0 x10 UFC/g	10 ⁶ UFC/g	MP APHA:08:2015	26/06/2022

Especificações
INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - GRUPO 6A; INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - GRUPO 6A

Interpretações
A presente amostra ATENDE aos padrões estabelecidos pela legislação vigente conforme INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - GRUPO 6A

Notas
ISO: International Organization for Standardization, 1st ed, 1999/Amerdment 1:2003 NA: Não se aplica. SMWW: Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, 23rd, Edition. <1,0 x 10 UFC/g ou mL, equivale na metodologia utilizada "Ausência" de crescimento do parâmetro analisado

Xenia N.

Responsável Técnico
CRQ 10400656

CRBio - 107.085/05D

Xenia Nascimento
Responsável pela Publicação

Donizete Junior
Biólogo Responsável

Valdario Junior
Responsável Técnico

Chave de Validação: df495243ab084f2db815bda7cf1369d0

Data de Publicação: 27/06/2022 15:21

Identificação Conta	
Cliente: M & S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA	CNPJ/CPF: 05.505.613/0001-02
Endereço: AV BEZERRA DE MENEZES, 78 A - ALAGADIÇO - Fortaleza - Ceará - CEP: 60.325-000 - Brazil	
Vendedor Responsável: ---	

Nº Amostra: 2225-1/2022.0 - Carne Bovina de 2º Congelada (Músculo Moído) - Sabor do Sertão - 500g F: 09/06/2022 V: 08/6/2022 L: A050

Tipo de Amostra: Alimento	
Data Coleta: 09/06/2022 00:00	Data Recebimento: 27/06/2022 15:18
Coletor Responsável:	

Resultados Analíticos

Físico Químico				
Análise	Resultado	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - FQ	Referência	Data Análise
Lípidios	3,94 g/100g	Não Aplicável	AOAC	27/06/2022
Proteína	18,88 g/100g	Não Aplicável	AOAC	27/06/2022
Umidade	32,64 %	Não Aplicável	AOAC	27/06/2022

Especificações

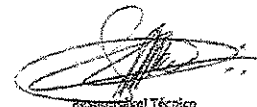
INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - FQ: INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - FQ

Notas

NA: Não se aplica
SMWW: Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, 23nd. Edition.
g/100g: Gramas por cem gramas, % - Porcentagem
Referência(s) Normativa(s): AOAC International

Xenia N.

Xenia Nascimento
Responsável pela Publicação



Responsável Técnico
CRQ 10400656

Valdirio Junior
Responsável Técnico

Chave de Validação: 65e8617d5fab421bbe87258bd4a8c11e



1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome: Pernil em Bifes

Marca: Sabor do Sertão

Nº de registro no órgão competente: Registro no SIE/ADAGRI nº 239-09

2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE

Nome: M&S Distribuidora de Alimentos LTDA

Endereço: Av. Senador Fernandes Távora, 3211/3135 – Parque Genibaú – Fortaleza/CE

CNPJ: 05.505.613/0002-85

Telefone: (85) 3471-3594

3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Ingredientes: Carne congelada de suíno sem osso - pernil. **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

Informação nutricional Porção de 100 g

Quantidade por porção		%VD (*)	Quantidade por porção		%VD (**)
Valor Energético	136 kcal = 567 kJ	7%	Gorduras Trans	0 g	**
Carboidratos	0 g	0%	Fibra Alimentar	0 g	0%
Proteínas	23 g	31%	Sódio	72 mg	3%
Gorduras Totais	5 g	9%	Colesterol	72 mg	18%
Gorduras Saturadas	2 g	9%	Ferro	111 mg	13%

* Valores diários com base em uma dieta de 2.000kcal ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

** VD não estabelecido

5. INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO

Modo de preparo: Produto pronto para o consumo após preparo

Rendimento por embalagem de 1 kg: 10 porções de 100 g

Data de fabricação: 09/06/22

Data de validade: 08/06/23

Lote: A051

6. EMBALAGEM

Embalagem primária: Saco plástico (embalado à vácuo)

7. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Manter congelado a -18°C ou mais frio.

Fortaleza-CE, 01 de Julho de 2022

Micaele Paulino Santos

Micaele Paulino Santos
Engenheira de Alimentos
CPF: 845.986.703-04
CRQ 10300297

Data de Publicação: 27/06/2022 15:32

Identificação Conta	
Cliente: M & S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA	CNPJ/CPF: 05.505.613/0001-02
Endereço: AV BEZERRA DE MENEZES, 78 A - ALAGADIÇO - Fortaleza - Ceará - CEP: 60.325-000 - Brazil	
Vendedor Responsável: ---	

Nº Amostra: 2227-1/2022.0 - Carne Suína Sem Osso Pernil em Bife - Sabor do Sertão - 1Kg F: 09/06/2022 V: 08/06/2023 L: A051	
Tipo de Amostra: Alimento	
Data Coleta: 08/06/2022 00:00	Data Recebimento: 27/06/2022 15:30
Coletor Responsável:	

Resultados Analíticos

Físico Químico				
Análise	Resultado	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - FQ	Referência	Data Análise
Lípidios	1,93 g/100g	Não Aplicável	AOAC	27/06/2022
Proteína	15,94 g/100g	Não Aplicável	AOAC	27/06/2022
Umidade	39,90 %	Não Aplicável	AOAC	27/06/2022

Especificações

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - FQ: INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - FQ

Notas

NA: Não se aplica
 SMWW: Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, 23rd, Edition.
 g/100g: Gramas por cem gramas, % - Porcentagem
 Referência(s) Normativa(s): AOAC International

Xenia Nascimento
Responsável pela Publicação

Responsável Técnico
CPF 104600656

Valdario Junior
Responsável Técnico

Chave de Validação: 637659550f44c35864977405466aba5

Data de Publicação: 27/05/2022 15:26

Identificação Conta	
Cliente: M & S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA	CNPJ/CPF: 05.505.613/0001-02
Endereço: AV BEZERRA DE MENEZES, 78 A - ALAGADIÇO - Fortaleza - Ceará - CEP: 60.325-000 - Brazil	
Vendedor Responsável: ---	

Nº Amostra: 2226-1/2022.0 - Carne Suína Sem Osso Pernil em Bife - Sabor do Sertão - 1Kg F: 09/05/2022 V: 08/06/2023 L: A051	
Tipo de Amostra: Alimento	
Data Coleta: 08/05/2022 00:00	Data Recebimento: 27/06/2022 15:26
Coletor Responsável:	

Resultados Analíticos

Físico Químico				
Análise	Resultado	RESOLUÇÃO RDC Nº 487, DE 26 DE MARÇO DE 2021	Referência	Data Análise
Ácaros Mortos	Ausência	Ausência	MPM/FDA	27/06/2022
Areia	Ausência	Ausência	MPM/FDA	27/06/2022
Excrementos de Insetos	Ausência	Ausência	MPM/FDA	27/06/2022
Fragmentos de Insetos	Ausência	Ausência	MPM/FDA	27/06/2022
Fragmentos de Vidro	Ausência	Ausência	MPM/FDA	27/06/2022
Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes	Ausência	Ausência	MPM/FDA	27/06/2022
Outros Animais	Ausência	Ausência	MPM/FDA	27/06/2022
Pelos Humanos e de Outros Animais	Ausência	Ausência	MPM/FDA	27/06/2022

Especificações
RESOLUÇÃO RDC Nº 487, DE 26 DE MARÇO DE 2021; RESOLUÇÃO RDC Nº 487, DE 26 DE MARÇO DE 2021

Interpretações
A presente amostra ATENDE aos padrões estabelecidos pela legislação vigente conforme RESOLUÇÃO RDC Nº 487, DE 26 DE MARÇO DE 2021

Notas
Legendas
NA: Não se aplica.
SMWW: Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, 23rd, Edition.
Referência Normativa: Macroanalytical Procedures Manual, Electronic Version, 1998 - U.S. Food and Drug Administration.

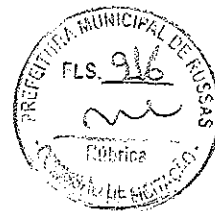
Xenia N.

Xenia Nascimento
Responsável pela Publicação


Responsável Técnico
CRQ 16430655

Valério Junior
Responsável Técnico

Chave de Validação: bf486bb556d48a19b269c7d3a28b1ba



FICHA TÉCNICA

PRODUTO : LEITE EM PÓ INTEGRAL COM 10 VITAMINAS E SAIS MINERAIS

MARCA: BOM DU LEITE

REGISTRO NO SIE Nº 160 / REGISTRO NO NUDIA sob n.º 160-08

PESO LÍQUIDO: 400g

EMBALADO E DISTRIBUIDO POR:
VIA LÁCTEA INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA.
RUA VITÓRIA KELLY, 141- BAIRRO AUTÓDROMO
61760-000 - EUSÉBIO/CE
CNPJ : 05.267.926/ 0001-61
Inscrição Estadual: 06.670329-8

VALIDADE DO PRODUTO – 12 meses.

MODO DE PREPARO

- 1º Para preparar um copo (200 ml) coloque 2 colheres sopa (26g) de leite em pó para um copo de água.
- 2º Mexer ligeiramente até dissolver completamente o pó na água.
- 3º Completar com água até a medida desejada.

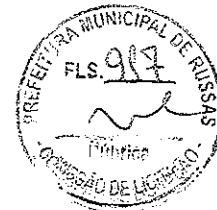
PARA OUTRA QUANTIDADE

- 1º Para obter 1 litro de leite integral adicione 8 colheres sopa (130g).
- 2º Para facilitar a dissolução, coloque uma parte de leite em pó para três partes de água morna.
- 3º Bater com garfo, batedor ou no liquidificador até completar a dissolução e acrescentar água até completar o volume.

Rendimento: 1Kg = 7,5l

Manter a embalagem sempre bem fechada, em lugar seco.

VIA LACTEA Indústria e Comércio de Alimentos Ltda
Rua Vitória Kelly, 141 – Bairro Autódromo – 61.760-000 – Eusébio-CE
Fone: (85) 3260-2275 - Fone e Fax: (85) 3260-3479



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL - Porção de 26g (2 colheres de sopa)			
Quantidade Média		% VD (*)	Comp. Média por 100g
Valor Calórico	130kcal	5	490 kcal
Proteínas	7,0g	14	27,0g
Gorduras Totais	7,0g	9	26,0g
Gorduras Saturadas	4,0g	16	17,0g
Carboidratos	10,0g	3	38,0g
Colesterol	30,0g	10	17,0g
Fibra Alimentar	0g	0	0
Vitamina A	240mcg	30	920mcg
Vitamina D	1,5mcg	30	5,8mcg
Vitamina E	4,5mcg	30	17,3mcg
Vitamina C	18mcg	30	70mcg
Vitamina B1	0,4mcg	30	1,5mcg
Vitamina B2	0,5mcg	30	1,9mcg
Vitamina B6	0,6mcg	30	2,3mcg
Vitamina B12	0,3mcg	30	1,2mcg
Vitamina H	30mcg	30	115mcg
Vitamina PP	5,4mcg	30	21mcg
Cálcio	239,2g	30	920,0g
Ferro	0,16g	1	0,6g
Sódio	85,0g	3	320,0mg

*Valores diários de referências com base em uma dieta de 2.500 quilocalorias.

** % da digestão diária recomendada (IDR) para adultos.

INGREDIENTE: Leite em Pó Integral, Premix Vitaminado e Sais Minerais.

Responsável técnico: Dr. Erasmo Braga
CRMV-CE: 0813

Dr. Erasmo Braga
Responsável Técnico

VIA LACTEA Indústria e Comércio de Alimentos Ltda
Rua Vitória Kelly, 141 - Bairro Autódromo - 61.760-000 - Eusébio-CE
Fone: (85) 3260-2275 - Fone e Fax: (85) 3260-3479

GERÊNCIA	ÁREA	PROCESSO	RE Nº
GETAQ	Laboratório de Microbiologia de Alimentos - LMBA	Nº 22820	2858/21
			2 de 3

RELATÓRIO DE ENSAIO

4. RESULTADOS DOS ENSAIOS

Amostra	Ensaio	Unidades*	Resultados	[Li, Ls]*	Parâmetros de referência
A1	Enterobacteriaceae	(UFC/g)	<10	[5;20]	≤10
	<i>Salmonella sp</i>	25g	Ausência	-	Ausência
	Aeróbios mesófilos	(UFC/g)	3,5x10 ²	[278; 441]	3,0x10 ⁴ ≤ a ≤ 10 ⁵
	Estafilococos coag.positiva	(UFC/g)	<10	[5;20]	10 ≤ a ≤ 10 ²
A2	Enterobacteriaceae	(UFC/g)	<10	[5;20]	≤10
	<i>Salmonella sp</i>	25g	Ausência	-	Ausência
	Aeróbios mesófilos	(UFC/g)	5,5x10 ²	[437; 692]	3,0x10 ⁴ ≤ a ≤ 10 ⁵
	Estafilococos coag.positiva	(UFC/g)	<10	[5;20]	10 ≤ a ≤ 10 ²
A3	Enterobacteriaceae	(UFC/g)	<10	[5;20]	≤10
	<i>Salmonella sp</i>	25g	Ausência	-	Ausência
	Aeróbios mesófilos	(UFC/g)	<3,0x10 ²	[238; 378]	3,0x10 ⁴ ≤ a ≤ 10 ⁵
	Estafilococos coag.positiva	(UFC/g)	<10	[5;20]	10 ≤ a ≤ 10 ²
A4	Enterobacteriaceae	(UFC/g)	<10	[5;20]	≤10
	<i>Salmonella sp</i>	25g	Ausência	-	Ausência
	Aeróbios mesófilos	(UFC/g)	1,0x10 ²	[5;20]	3,0x10 ⁴ ≤ a ≤ 10 ⁵
	Estafilococos coag.positiva	(UFC/g)	<10	[5;20]	10 ≤ a ≤ 10 ²
A5	Enterobacteriaceae	(UFC/g)	<10	[5;20]	≤10
	<i>Salmonella sp</i>	25g	Ausência	-	Ausência
	Aeróbios mesófilos	(UFC/g)	2,0x10 ²	[159; 252]	3,0x10 ⁴ ≤ a ≤ 10 ⁵
	Estafilococos coag.positiva	(UFC/g)	<10	[5;20]	10 ≤ a ≤ 10 ²
A6	<i>Salmonella sp</i>	25g	Ausência	-	Ausência
A7	<i>Salmonella sp</i>	25g	Ausência	-	Ausência
A8	<i>Salmonella sp</i>	25g	Ausência	-	Ausência
A9	<i>Salmonella sp</i>	25g	Ausência	-	Ausência
	<i>Salmonella sp</i>	25g	Ausência	-	Ausência

*UFC: Unidades Formadoras de Colônias

*Li: Limite inferior

*Ls: Limite Superior

OS RESULTADOS APRESENTADOS NESTE DOCUMENTO TEM SIGNIFICAÇÃO RESTRITA E APLICAM-SE TÃO SOMENTE AO OBJETO DE SERVIÇO. SUA REPRODUÇÃO PARA OUTROS FINS SÓ PODERÁ SER FEITA DE FORMA INTEGRAL, SEM NENHUMA ALTERAÇÃO.

GERÊNCIA	ÁREA	PROCESSO	RE Nº
GETAQ	Laboratório de Microbiologia de Alimentos - LMBA	Nº 22820	2858/21
			3 de 3

RELATÓRIO DE ENSAIO

NOTAS

1. Amostras satisfatórias de qualidade aceitável dentro dos padrões microbiológicos de acordo com a Resolução RDC 331/ IN nº60 de 23 de dezembro de 2019 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, no que concerne aos parâmetros avaliados.
2. No resultado da amostra em UFC/g ou ml, expresso como "x [Li, Ls]":
x = valor encontrado na amostra,
 $\log x - u$
Li = 10 limite inferior do intervalo de confiança
 $\log x + u$
Ls = 10 limite superior do intervalo de confiança
onde u= Incerteza de medição expandida= 0,1 calculada com nível de confiança k=2 pela tabela T de Student (probabilidade de abrangência de 95%) conforme POT 43MBA-LC- Cálculo de Estimativa de Incerteza de Medição de Ensaio Microbiológicos (Versão 01).
3. A declaração de conformidade não leva em consideração o cálculo de incerteza de medição dos ensaios.

5. REFERÊNCIAS

- *Salmonella sp*
- Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência: POT03 MBA/LEA – rev.09
- ABNT NBR ISO 6579 4ª ed 02/2017, Microbiologia de Alimentos e Alimentação de Animais - Método Horizontal para a detecção de *Salmonella spp*; ISO 7218: 2019, Microbiologia de alimentos e de alimentação animal - Normas Gerais para as avaliações microbiológicas; ISO 8261, Leite e derivados do leite – Orientação Geral para a preparação dos amostras de teste, suspensões iniciais e diluições decimais para avaliação microbiológica.
- *Estafilococos coagulase positivo*
- Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície: POT27 MBA/LEA – Rev. 00
- ISO 6888-1: 2016. Microbiologia de alimentos para consumo humano e animal – Método horizontal para enumeração de *Estafilococos coagulase positiva*.
- *Bactérias Mesófilos Aeróbias*
- Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade: POT29 MBA/LEA – Rev. 00
- ISO 4833-1:2013 – Microbiologia de Alimentos e de Produtos de Alimentação Animal - métodos horizontais para enumeração de microrganismos; Técnica de contagem de colônias a 30 °C.
- *Enterobacteriaceae*
- American Public Health Association (APHA), Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 5.ed. 2015.

Fortaleza, 06 de setembro de 2021

Sônia Coelho Abreu de Oliveira
Sônia Coelho Abreu de Oliveira
Engenheira de Alimentos
CRQ: 10.301.834 - 10ª Região
Núcleo de Alimentos – Nutea/Getaq

OS RESULTADOS APRESENTADOS NESTE DOCUMENTO TEM SIGNIFICAÇÃO RESTRITA E APLICAM-SE TÃO SOMENTE AO OBJETO DE SERVIÇO. SUA REPRODUÇÃO PARA OUTROS FINS SÓ PODERÁ SER FEITA DE FORMA INTEGRAL, SEM NENHUMA ALTERAÇÃO.

Núcleo de Tecnologia e Qualidade Industrial do Ceará - Nutec. Rua Professor Rômulo Proença, s/n - Campus do Pici
CEP: 60440-552. Fortaleza/CE. Fone: (85) 3101.2445 / 3101.2446 | cac@nutec.ce.gov.br | www.nutec.ce.gov.br

RELATÓRIO DE ENSAIO

GERÊNCIA	LABORATÓRIO	SOLICITAÇÃO Nº	RE Nº
GETAQ	LFQA	22820	2860/21

1. DADOS DO CLIENTE

Nome/Razão Social: VIA LÁCTEA INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA.

Endereço: R VITÓRIA KELLY, 141, AUTÓDROMO – EUSÉBIO - CE

E-mail: comercial@vialactea.ind.br

Telefone: (85)03260227

2. DESCRIÇÃO DO SERVIÇO

Natureza do Serviço: ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

3. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO ITEM DE ENSAIO

Natureza da Amostra: Produtos lácteos em pó, incluindo leite, compostos lácteos, soro de leite e concentrados proteicos de leite ou de soro.

Amostra Identificada pelo Cliente: LEITE EM PÓ INTEGRAL ENRIQUECIDO COM 10 VITAMINAS E SAIS MINERAIS

Data de Fabricação: 24/08/2021

Data de Validade: 24/08/2022

Marca: BOM DU LEITE® CEARÁ

Lote: 07

Peso/Volume: 400G

Condicionamento: 24.2°C

Característica da Embalagem: METALIZADA

Responsável pela Coleta: Não consta

Local da Coleta: Não consta

Data da Coleta: Não consta

Data da Entrada no NUTEC: 25/08/2021 10:25

Data do Início dos Ensaios: 30/08/2021

Data do Término dos Ensaios: 31/08/2021

Informações Adicionais: RÓTULO REGISTRADO NO SIE / ADAGRI / SDA : Nº 160 /08.
EMPACOTADO E DISTRIBUÍDO POR: VIA LÁCTEA INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA.



OS RESULTADOS APRESENTADOS NESTE DOCUMENTO TEM SIGNIFICAÇÃO RESTRITA E APLICAM-SE TÃO SOMENTE AO OBJETO DE SERVIÇO. SUA REPRODUÇÃO PARA OUTROS FINS SÓ PODERÁ SER FEITA DE FORMA INTEGRAL, SEM NENHUMA ALTERAÇÃO.

Data de Publicação: 10/06/2022 07:53

Identificação Conta

Cliente: VIA LACTEA INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA CNPJ/CPF: 05.267.926/0001-61
Endereço: R VITORIA KELLY, 141 AUTODROMO CEP: 61.763-81EUSÉBIO -CE
Vendedor Responsável: --

Nº Amostra: 1390-1/2022.0 - Bom du Leite Ceará - Leite em Pó Integral - Peso Líquido 400g - Enriquecido com 10 vitaminais e sais minerais

Tipo de Amostra: Alimento
Lote: 03 Peso: 400g Data Fabricação: 03/06/2022 Data Validade: 03/06/2023
Coletor Responsável:

Resultados Analíticos

Físico

Análise	Resultado	RDC ANVISA Nº 14	Referência	Unidade
Ácaros mortos	Ausente	5 em 50g	MPM/FDA	Aus/Pres em g
Areia	Ausente	1,5 %	MPM/FDA	% (v/v)
Excrementos de insetos	Ausente	Ausente	MPM/FDA	Aus/Pres em g
Filmes plásticos	Ausente	Ausente	MPM/FDA	Aus/Pres em g
Fragmentos de insetos	Ausente	Ausente	MPM/FDA	Aus/Pres em g
Fragmentos de vidro	Ausente	Ausente	MPM/FDA	Aus/Pres em g
Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes	Ausente	Ausente	MPM/FDA	Aus/Pres em g
Outros animais	Ausente	Ausente	MPM/FDA	Aus/Pres em g
Pêlos humanos e de outros animais	Ausente	Ausente	MPM/FDA	Aus/Pres em g

Conclusão

A amostra analisada ATENDE aos padrões legais vigentes de acordo com RDC ANVISA Nº 14, DE 28 DE MARÇO DE 2014

Legislação

Valores de referência estabelecidos conforme RDC ANVISA Nº 14, DE 28 DE MARÇO DE 2014 – Regulamento Técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas e seus limites de tolerância, e Alimentos em geral.
Referência Normativa: Macroanalytical Procedures Manual, Electronic Version, 1998 - U.S. Food and Drug Administration.

Legenda

Aus/Pres em g - Presença ou Ausência em g. % (v/v) - % percentagem em volume. Volume.
LQ - Limite de Qualificação, VMP - Valor Máximo Permitido, NA - Não Aplicável



Responsável Técnico
CRQ 18.4060.556

José Valdário Viana Júnior
Técnico Responsável CRQ
10460656

Chave de Validação: 77f1fad8f6474266bc7324d8acf31a10



1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome: Leite UHT Integral

Marca: Lírio

Nº de registro no órgão competente: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA nº 0247/248

2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE

Nome: CBL Alimentos S/A – Usina de Beneficiamento

Endereço: Rodovia do Contorno 46/CE – Planalto do Aeroporto – Morada Nova/CE

CNPJ: 10.483.444/0002-60

3. IDENTIFICAÇÃO DO DISTRIBUIDOR

Nome: Cooperativa Central dos Produtores de Algodão e Alimentos LTDA – COCENTRAL

Endereço: Avenida Costa e Silva, 978 – Fortaleza/CE

CNPJ: 07.039.472/0001-05

Telefone: (85) 3296.2100

4. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Ingredientes: Leite integral e estabilizante citrato de sódio. **NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE. CONTÉM LACTOSE.**

Informação nutricional
Porção de 200 ml (um copo)

Quantidade por porção		%VD (*)	Quantidade por porção		%VD (**)
Valor energético	114 kcal = 479 kJ	6%	Gorduras Trans	0 g	**
Carboidratos	9 g	3%	Colesterol	20 mg	**
Proteínas	6 g	8%	Fibra Alimentar	0 g	0%
Gorduras Totais	6 g	11%	Sódio	140 mg	6%
Gorduras Saturadas	4 g	18%	Cálcio	240 mg	24%

* Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000kcal ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

** Valores não especificados

5. INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO

Modo de preparo: Produto pronto para o consumo

Rendimento por embalagem de 1 litro: 5 porções de 200 ml

Data de validade: 14/05/21

Lote: MNFS30 S4 1401 02:47

6. EMBALAGEM

Embalagem primária: Embalagem cartonada (tetrapak)

6. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Conservar em local limpo, seco e arejado. Depois de aberto, colocar na geladeira e consumir em até 3 dias. Não ferver para não alterar seus valores nutritivos.

Fortaleza-CE, 23 de Fevereiro de 2021

Micaele Paulino Santos

Micaele Paulino Santos
Engenheira de Alimentos
CPF: 845.986.703-04
CRQ 10300297





Laudo Nº: 7210.2021.B- V.1

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: EMERSON DOS SANTOS BARROS

CNPJ/CPF: 36.203.327/0001-08

Contato: Emerson dos Santos Barros **E-mail:** iconedistribuidorace@gmail.com **Fone:** (85) 99756-7081

Proposta Comercial: 1834.2021.V4

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: LEITE INTEGRAL UHT

Endereço Amostragem: Rua Guerra Junqueiro, 1058, A Serrinha - Fortaleza/CE **CEP:** 60741300

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 03/05/2021 15:00:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL: EMERSON DOS SANTOS BARROS; MARCA: LÍRIO; DV: 01/08/2021; LOTE: LMNFS30; PESO: 1 LITRO; SIF: 248; APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO MICROBIOLÓGICO.

Data Recebimento: 03/05/2021 16:00:00

Data Início Amostra: 03/05/2021 16:00:00

Data Conclusão Amostra: 17/05/2021 11:48:27

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	IN Nº 60/2019	Un	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
ENTEROBACTERIACEAE	<1,0 x 10	10	UFC/g	-	CMMEF	03/05/2021

Opiniões e Interpretações: Produto de acordo com os padrões legais vigentes.

Legislação: Valores de referência estabelecidos conforme Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019 ANVISA

Referência(s) Normativa(s): Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods 4 Ed,

Este relatório substitui integralmente o relatório 7210.2021.B- V.0

Relat. de Ensalos tipo B

Legenda

UFC/g - Unidade Formadora de Colônia por Grama.

L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

04. Informações Importantes:

< 1,0 x 10 UFC/g ou mL equivale na metodologia utilizada "Ausência" de crescimento do parâmetro analisado.

O presente resultado restringe-se a amostra analisada.

Código de Verificação: 0005000150285012002110202100001

LABOR SAÚDE SERV. DE ANÁLISE E COM. LTDA EPP
CNPJ: 11.048.968/0001-04
Priscila Braga Martins
Empresária
CPF: 078.6928
PP: 053.102.101-74

Priscila Braga Martins

LABOR SAÚDE SERV. DE ANÁLISE E COM. LTDA EPP
CNPJ: 11.048.968/0001-04

Francisco Ailton Abrantes de Lima
Sócio

CPF: 036.391.993-00 / CRC: 10700250-Técnico

Francisco Ailton Abrantes de Lima

Laudo Nº: 7211.2021.B- V.1

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: EMERSON DOS SANTOS BARROS

CNPJ/CPF: 36.203.327/0001-08

Contato: Emerson dos Santos Barros **E-mail:** iconedistribuidorace@gmail.com **Fone:** (85) 99756-7081

Proposta Comercial: 1834.2021.V4

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: LEITE INTEGRAL UHT

Endereço Amostragem: Rua Guerra Junqueiro,1058, A Serrinha - Fortaleza/CE **CEP:** 60741300

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 03/05/2021 15:00:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL:EMERSON DOS SANTOS BARROS; MARCA:LÍRIO; DV:01/08/2021; LOTE:LMNFS30; PESO:1 LITRO; SIF:248; APRESENTAÇÃO:EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO FÍSICO-QUÍMICO.

Data Recebimento: 03/05/2021 16:00:00

Data Conferência: 19/05/2021 16:17:04

Responsável pela Conferência: marjesson.maia

Data Início Amostra: 03/05/2021 16:00:00

Data Conclusão Amostra: 19/05/2021 09:04:55

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
Lipídios Totais	1,93	g/100g	-	IAL	03/05/2021
pH	6,53	U pH	-	IAL	03/05/2021
PROTEINA*	3,20	g/100g	-	IAL	03/05/2021
UMIDADE	88,41	%	-	IAL	03/05/2021

Referência(s) Normativa(s): Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-químicos para análise de alimentos ,
Este relatório substitui integralmente o relatório 7211.2021.B- V.0

Relatório de Ensaio tipo B

Legenda

g/100g - Gramas por cem gramas de amostra, U pH - Unidade de pH, % - Porcentagem.

L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

04. Informações Importantes:

(*) Os resultados relatados pela empresa subcontratada TSA Laboratórios e Engenharia Ambiental LTDA não faz parte do escopo deste laboratório.
O presente resultado restringe-se a amostra analisada.

Código de Verificação: 0005000150285012002120202100001

LABOR SAÚDE SERV. DE ANÁL. E COM. LTDA-EPP
CNPJ: 11.049.968/0001-04

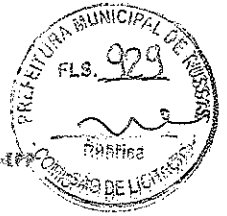
Marjesson Maia da Silva
Químico
CRO-GE: 10200381
CPF: 020.367.913-17

Marjesson Maia da Silva
10200381

LABOR SAÚDE SERV. DE ANÁLISE E COM. LTDA-EPP
CNPJ: 11.049.968/0001-04

Francisco Airton Abrantes de Lima
Sócio

CPF: 016.191.981-00 / CRO: 10700250 Técnico
Francisco Airton Abrantes de Lima

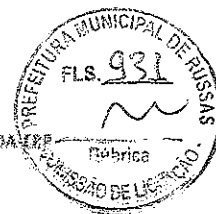


LABOR SAÚDE SERV. DE ANÁL. E COM. LTDA-EPF
CNPJ: 11.049.968/0001-04
~~Marjesson Maia da Silva~~
Químico
CRO-CE: 10200381
CPF: 020.367.215-17

Marjesson Maia da Silva
10200381

LABOR SAÚDE SERV. DE ANÁL. E COM. LTDA-EPF
CNPJ: 11.049.968/0001-04
Francisco Airton Abrantes de Lima
Sócio

CPF: 036.293.983-00 / CRO: 10700250-Técnicos
Francisco Airton Abrantes de Lima





1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome: Gelado Comestível Sabor Morango

Marca: Creminho Gut

Nº de registro no órgão competente: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro

2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE

Nome: Gut Gurt Indústria e Comércio de Alimentos LTDA

Endereço: Rua Tapuio Catolé S/N – Distrito de Catolé – Aquiraz/CE

CNPJ: 12.193.027/0001-27

Telefone: (85) 3260.2481

3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Ingredientes: Leite integral e/ou leite integral reconstituído, soro de leite e/ou soro de leite reconstituído, açúcar, estabilizante (amido modificado, goma guar e pectina), pó para gelado comestível morango (açúcar, amido, acidulante, ácido fumárico INS 297 e ácido cítrico INS 330, aroma sintético de morango e corantes artificiais amaranto INS 123 e ponceau INS 124), acidulante ácido cítrico INS 330 e conservador sorbato de potássio INS 202. NÃO CONTÉM GLÚTEN. COLORIDO E AROMATIZADO ARTIFICIALMENTE.

Informação nutricional
Porção de 200 g (1 copo)

Quantidade por porção		%VD (*)	Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	198 kcal = 832 kJ	10%	Gorduras Saturadas	1,7 g	3%
Carboidratos	40 g	13%	Gorduras Trans	0 g	**
Proteínas	3,1 g	4%	Fibra Alimentar	0 g	0%
Gorduras Totais	2,8 g	5%	Sódio	15 mg	1%

*Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000kcal ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

** VD não estabelecido

4. INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO

Modo de preparo: Produto pronto para o consumo. Congelar o produto em copinhos e servir congelado.

Rendimento por embalagem de 1 kg: 5 porções de 200 ml

Data de fabricação: 23/OUT/21

Data de validade: 13/DEZ/21

Lote: 81396

5. EMBALAGEM

Embalagem primária: Polietileno de baixa densidade

6. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Mantenha o produto resfriado entre 1º a 10ºC. Após aberto consumir em 3 dias.

Fortaleza-CE, 17 de Novembro de 2021

Micaele Paulino Santos

Micaele Paulino Santos
Engenheira de Alimentos

CPF: 845.986.703-04

CRQ 10300297

Data de Publicação: 27/05/2022 14:00

Identificação Conta

Cliente: GUT GURT INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA	CNPJ/CPF: 12.193.027/0001-27
Endereço: R TAPUIO CATOLE SN - DT CATOLÉ - Aquiraz - Ceará - CEP: 61.700-992 - Brazil	
Vendedor Responsável: ---	

Nº Amostra: 2218-1/2022.0 - Bebida Láctea Tipo Gelado Comestível Sabor Morango - Creminho Gut 1L F: 06/22 V:20/07/22 L: 1617

Tipo de Amostra: Alimento	
Data Coleta: 08/06/2022 00:00	Data Recebimento: 27/06/2022 13:54
Coletor Responsável:	

Resultados Analíticos

Microbiológico

Análise	Resultado	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - GRUPO 9G	Referência	Data Análise
Salmonella sp	Ausência	Ausência em 25g	ISO 6579	27/06/2022
Escherichia Coli*	< 1,0 UFC/mL	3 UFC/mL	MP APHA:2015	27/06/2022
Bolores e Leveduras	< 1,0 x 10 UFC/mL	10 ² UFC/mL	ISO 21527:2008	27/06/2022

Especificações

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - GRUPO 9G: INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - GRUPO 9G

Interpretações

A presente amostra ATENDE aos padrões estabelecidos pela legislação vigente conforme INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - GRUPO 9G

Notas

ISO: International Organization for Standardization, 1st ed., 1999/Amerdment 1:2003
 NA: Não se aplica.
 S.M.W.W.: Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, 23nd, Edition.
 <1,0 x 10 UFC/g ou mL equivale na metodologia utilizada "Ausência" de crescimento do parâmetro analisado

Xenia N.

CRBio - 107.085/05D

Responsável Técnico
CRQ 104800035

Xenia Nascimento
Responsável pela Publicação

Donizete Junior
Biólogo Responsável

Valdario Junior
Responsável Técnico

Chave de Validação: 60cbe07c3c514c1385b398d095caaf6

Data de Publicação: 27/06/2022 13:51

Identificação Conta

Cliente: GUT GURT INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA CNPJ/CPF: 12.193.027/0001-27
Endereço: R TAPUIO CATOLE SN - DT CATOLÉ - Aquiraz - Ceará - CEP: 61.700-992 - Brazil
Vendedor Responsável: ---

Nº Amostra: 2175-1/2022.0 - Bebida Láctea Tipo Gelado Comestível Sabor Morango- Creminho Gut 1L F: 06/22 V:20/07/22 L: 1617

Tipo de Amostra: Alimento

Data Coleta: 08/06/2022 00:00

Data Recebimento: 24/06/2022 18:14

Coletor Responsável:

Resultados Analíticos

Físico Químico

Análise	Resultado	RESOLUÇÃO RDC Nº 487, DE 26 DE MARÇO DE 2021	Referência	Data Análise
Ácaros Mortos	Ausência	Ausência	MPMFDA	24/06/2022
Areia	Ausência	Ausência	MPMFDA	24/06/2022
Excrementos de Insetos	Ausência	Ausência	MPMFDA	24/06/2022
Fragmentos de Insetos	Ausência	Ausência	MPMFDA	24/06/2022
Fragmentos de Vidro	Ausência	Ausência	MPMFDA	24/06/2022
Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes	Ausência	Ausência	MPMFDA	24/06/2022
Outros Animais	Ausência	Ausência	MPMFDA	24/06/2022
Pelos Humanos e de Outros Animais	Ausência	Ausência	MPMFDA	24/06/2022

Especificações

RESOLUÇÃO RDC Nº 487, DE 26 DE MARÇO DE 2021: RESOLUÇÃO RDC Nº 487, DE 26 DE MARÇO DE 2021

Interpretações

A presente amostra ATENDE aos padrões estabelecidos pela legislação vigente conforme RESOLUÇÃO RDC Nº 487, DE 26 DE MARÇO DE 2021

Notas

Legendas

NA: Não se aplica.

SMWW: Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, 22nd. Edition.

Referência Normativa: Macroanalytical Procedures Manual, Electronic Version, 1998 - U.S. Food and Drug Administration.

Xenia N.

Xenia Nascimento
Responsável pela Publicação



Responsável Técnico
CFC 164006556

Valério Junior
Responsável Técnico

Chave de Validação: 0c4d3a8d3716441e90f6f2a002b113

Data de Publicação: 27/06/2022 14:19

Identificação Conta	
Cliente: GUT GURT INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA	CNPJ/CPF: 12.193.027/0001-27
Endereço: R TAPUIO CATOLE SN - DT CATOLÉ - Aquiraz - Ceará - CEP: 61.700-992 - Brazil	
Vendedor Responsável: ---	
Nº Amostra: 2219-1/2022.0 - Bebida Láctea Tipo Gelado Comestível Sabor Morango- Creminho Gut 1L F: 06/22 V:20/07/22 L: 1617	
Tipo de Amostra: Alimento	
Data Coleta: 08/06/2022 00:00	Data Recebimento: 27/06/2022 14:15
Coletor Responsável:	

Resultados Analíticos

Físico Químico

Análise	Resultado	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - FQ	Referência	Data Análise
Lípidios	0,55 g/100g	Não Aplicável %	AOAC	27/06/2022
Proteína	19,99 g/100g	Não Aplicável	AOAC	27/06/2022
Umidade	0,94 %	Não Aplicável	AOAC	27/06/2022

Especificações

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - FQ: INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - FQ

Notas

NA: Não se aplica
SMWW: Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, 23rd. Edition.
g/100g: Gramas por cem gramas, % - Porcentagem
Referência(s) Normativa(s): AOAC International

Xenia N.

Xenia Nascimento
Responsável pela Publicação

Valdario Junior

Responsável Técnico
CRQ 154006556

Valdario Junior
Responsável Técnico

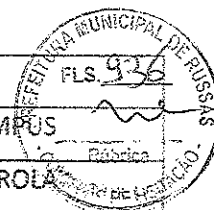
Chave de Validação: 3653e0fd16e54b326f4d570a26df91c7

**FICHA TÉCNICA Nº 004****POLPA DE FRUTAS**

UNIDADE P.D.C.I. LTDA

MARCA POLPA DO CAMPUS

DESCRIÇÃO POLPA DE ACEROLA

**PROCESSO**

O processo produtivo constitui-se basicamente em oito etapas: recepção, lavagem, seleção, preparo, despoldamento, refino, envase e congelamento.

1- RECEPÇÃO

Na recepção as frutas devem ser pesadas, e selecionadas quanto ao seu ponto de maturação. Frutas sem condição de despoldamento devem ser dispensadas neste momento.

2- LAVAGEM

Deve ser feita em duas etapas: Banho por imersão - etapa da lavagem onde as frutas (acerola) são submetidas à imersão em água com concentração de cloro, por determinado tempo. As concentrações de cloro variam de 10 a 70 ppm, e o tempo de imersão de 20 a 30 minutos. A acerola que é colhida, ao invés de catado no chão, e que as incrustações em sua superfície são leves, deve ser submetida a baixas concentrações de cloro e um tempo reduzido. Em contra partida, a acerola em condições de recepção muito ruins, é submetido ao valor máximo de concentração de cloro, por tempo maior. *Aspersão (ou jateamento de água)* - etapa da lavagem para remoção das impurezas remanescentes, além da retirada do excesso de cloro. Este banho deve ser feito com água tratada (5 a 10 ppm).

3- SELEÇÃO

Após a operação de lavagem, a seleção é uma etapa muito importante, pois é ela a responsável pela classificação final da fruta (acerola) que será processada. Nesta seção as frutas são expostas sobre mesas, onde são avaliadas quanto à maturação, firmeza, machucaduras, defeitos causados por fungos, roedores e insetos. São retiradas todas as frutas (acerola) que venham comprometer a qualidade do produto final.

4- PREPARO

Algumas frutas exigem uma preparação prévia ao despoldamento (descasque, retirada de talos, retirada de sementes). A mesa de preparo deve ser construída em aço inoxidável e atender às normas do Ministério da Agricultura, além de permitir o preparo das frutas de forma cômoda. Após o preparo, as frutas são levadas ao despoldamento ou prensagem.

5- DESPOLDAMENTO

É a retirada da polpa da fruta através do esmagamento de suas partes comestíveis, processada em despoldadeira. Para despoldar utiliza-se peneiras com furos a partir de 1,0 mm. Deve ser feito em equipamentos fabricados e aço inox, e materiais apropriados ao trabalho com alimentos.

6- REFINO

A polpa, após sua extração, pode requerer um refinamento para melhorar o seu aspecto visual. O refinamento pode ser feito utilizando-se a mesma despoldadeira com peneiras de furos pequenos (1,0 mm ou menor), onde serão retidas as impurezas da polpa (fibras, pedaços de semente, etc.). Além da substituição da peneira, troca-se as palhetas de borracha por escovas de cerdas. Nesta etapa a redução de massa não deve ultrapassar os 3%.

7- ENVASE

A polpa é acondicionada, manualmente, em sacos plásticos num equipamento chamado dosadora, que serve para encher a embalagem em quantidades previamente definidas. Deve ser utilizadas embalagens em saco plástico de polietileno, com capacidade variando entre 100 mL a 1.000 mL. Após o envase, os sacos são fechados a quente, com seladora manual a pedal. Em seguida, deve ser colocado o rótulo e, sobre o rótulo é posto outro saco de plástico de polietileno para que não haja a perda do rótulo em contato com água e/ou durante o congelamento. Fecham-se novamente os sacos a quente na seladora a pedal.

8- CONGELAMENTO

O congelamento deve ser feito, imediatamente, após o envase da polpa (a rapidez na execução dessa etapa favorece a preservação das características originais da fruta). O acondicionamento deve ser feito em câmara fria, onde: a polpa deve ser mantida congelada (-18°C) até o momento do consumo ou transporte.

OBS: É tido como capacidade limite de armazenamento da câmara fria o valor de 75% da mesma, permitindo assim a boa circulação do ar entre compartimentos e embalagens, não prejudicando a qualidade do produto.

Composição Nutricional (média em 100g)

Cálcio	12,0 mg	Fósforo	12 mg
Calorias	59,0 cal	Proteínas	0,5 g
Carboidratos	15,4 g	Vitamina A	210 mg
Ferro	0,8 g	Vitamina B1	0,05 mg
Fibras	0,4 g	Vitamina B2	0,06 mg
Lipídeos	0,2 g	Vitamina C	53 mg


Denis Müller Rios Gomes
Nutricionista - C.R.N.11: 3208

Itapajé, 04 de Janeiro de 2022.



EMPRESA	Associação Nova Vida
MARCA	Polpa do Campus
FRUTA	Acerola



ACONDICIONAMENTO E ENVASE

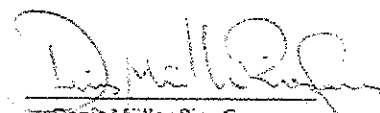
- A polpa é acondicionada, manualmente, em sacos plásticos num equipamento chamado dosadora, que serve para encher a embalagem em quantidades previamente definidas;
- São utilizadas embalagens em saco plástico de polietileno, com capacidade variando entre 100 mL a 1.000 mL;
- Após o envase, os sacos são fechados a quente, com seladora manual a pedal;
- Em seguida, é colocado o rótulo* e, sobre o rótulo é posto outro saco de plástico de polietileno para que não haja a perda do rótulo em contato com água e/ou durante o congelamento;
- Fecham-se novamente os sacos a quente na seladora a pedal.

* Informações contidas nos rótulos:

- Nome Polpa, seguida com o nome da fruta. Ex: Polpa de Acerola;
- Quantidade de gramas. Ex: 100g;
- Data de fabricação;
- Prazo de validade;
- Denominação: Indústria Brasileira e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;
- Nome e endereço da empresa, C.N.P.J. e inscrição estadual;
- Número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

CONGELAMENTO

- O congelamento é feito, imediatamente, após o envase da polpa (a rapidez na execução dessa etapa favorece a preservação das características originais da fruta);
- O acondicionamento é feito em câmara fria:
 - A polpa é mantida congelada (-18°C) até o momento do consumo ou transporte;
 - É tido como capacidade limite de armazenamento da câmara fria o valor de 75% da mesma, permitindo assim a boa circulação do ar entre compartimentos e embalagens, não prejudicando a qualidade do produto.


Denis Müller Rios Gomes
Nutricionista – C.R.N.11: 3208

Itapajé, 04 de Janeiro de 2022.

Laudo Nº: 765.2022.B- V.1

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: P. D. C. I. LTDA

CNPJ/CPF: 43.099.570/0001-93

Contato: JOSÉ JAILSON MARTINS PINTO E-mail: polpadocampus@gmail.com Fone: (85) 99224-2484

Proposta Comercial: 48.2022.V1

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: POLPA DE ACEROLA

Endereço Amostragem: RUA TEIXEIRA PINTO,685, PADRE MANOEL LIMA Cidade: ITAPAJÉ/CE CEP: 62600000

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 14/01/2022

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL: JOSÉ JAILSON MARTINS PINTO; MARCA: POLPA DE FRUTA DO CAMPUS; DF: 03.JAN.22; DV: 10 MESES; PESO: 500G; APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO MICROBIOLÓGICO.

Data Recebimento: 14/01/2022 15:53:00

Data Conferência: 01/02/2022 16:31:21

Responsável pela Conferência: priscila.braga

Data Início Amostra: 14/01/2022 15:53:00

Data Conclusão Amostra: 25/01/2022 11:08:06

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	IN Nº 60/2019	Un	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
BOLORES E LEVEDURAS	6 x 10	10 ⁴	UFC/g	-	CMMEF	14/01/2022
ESCHERICHIA COLI	<3	10 ²	NMP/g	-	CMMEF	14/01/2022
SALMONELLA SP	Ausência	Ausência	em 25g	-	CMMEF	14/01/2022

Interpretações e Opiniões: Produto de acordo com os padrões legais vigentes.

Legislação: Valores de referência estabelecidos conforme Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019 ANVISA

Referência(s) Normativa(s): Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods 4 Ed,

Este relatório substitui integralmente o relatório 765.2022.B- V.0

Legenda

UFC/g - Unidade Formadora de Colônia por Grama, NMP/g - Número Mais Provável por grama, em 25g - em 25 gramas.

04. Informações Importantes:

A informação descrita no resultado <3 equivale na metodologia utilizada "Ausência" de crescimento do parâmetro analisado.

O presente resultado restringe-se a amostra analisada. Este documento não pode ser reproduzido parcialmente. Reproduza-o em sua totalidade de páginas.

Código de Verificação: 0005000943936013346970202200001

LABOR SAÚDE SERV. DE ANÁLISES E COM. LTDA EPP
 CNPJ: 11.010.964/0001-04

Priscila Braga Martins
 Farmacêutica
 CRP-CE 1724
 CRM 000130127-76

LABOR SAÚDE SERV. DE ANÁLISES E COM. LTDA EPP

CNPJ: 11.010.964/0001-04

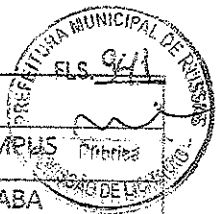
Francoise Ailton Albuquerque de Lima

Micro

CPF: 936.193.983-00 (CRC: 18790220 Técnico)

**FICHA TÉCNICA Nº 002****POLPA DE FRUTAS**

UNIDADE	P.D.C.I. LTDA
MARCA	POLPA DO CAMPUS
DESCRIÇÃO	POLPA DE GOIABA

**PROCESSO**

O processo produtivo constitui-se basicamente em oito etapas: recepção, lavagem, seleção, preparo, despulpamento, refino, envase e congelamento.

1- RECEPÇÃO

Na recepção as frutas devem ser pesadas, e selecionadas quanto ao seu ponto de maturação. Frutas sem condição de despulpamento devem ser dispensadas neste momento.

2- LAVAGEM

Deve ser feita em duas etapas: **Banho por imersão** - etapa de lavagem onde as frutas (goiaba) são submetidas à imersão em água com concentração de cloro, por determinado tempo. As concentrações de cloro variam de 10 a 70 ppm, e o tempo de imersão de 20 a 30 minutos. A goiaba que é colhida, ao invés de catado no chão, e que as incrustações em sua superfície são leves, deve ser submetida a baixas concentrações de cloro e um tempo reduzido. Em contra partida, a goiaba em condições de recepção muito ruins, é submetido ao valor máximo de concentração de cloro, por tempo maior. **Aspersão (ou jateamento de água)** - etapa de lavagem para remoção das impurezas remanescentes, além da retirada do excesso de cloro. Este banho deve ser feito com água tratada (5 a 10 ppm).

3- SELEÇÃO

Após a operação de lavagem, a seleção é uma etapa muito importante, pois é ela a responsável pela classificação final da fruta (goiaba) que será processada. Nesta seção as frutas são expostas sobre mesas, onde são avaliadas quanto à maturação, firmeza, machucaduras, defeitos causados por fungos, roedores e insetos. São retiradas todas as frutas (goiaba) que venham comprometer a qualidade do produto final.

4- PREPARO

Algumas frutas exigem uma preparação prévia ao despulpamento (descasque, retirada de talos, retirada de sementes). Dependendo do estado de maturação, a goiaba poderá ser encaminhada ao despulpamento sem ser necessário o corte em pedaços menores. Frutas mais maduras seguem direto para despulpamento, já as menos maduras passam por corte em pedaços menores. A mesa de preparo deve ser construída em aço inoxidável e atender às normas do Ministério da Agricultura, além de permitir o preparo das frutas de forma cômoda. Após o preparo, as frutas são levadas ao despulpamento ou prensagem.

5- DESPULPAMENTO

É a retirada da polpa da fruta através do esmagamento de suas partes comestíveis, processada em despulpadeira. Para despolpar utiliza-se peneiras com furos a partir de 1,0 mm. Deve ser feito em equipamentos fabricados e aço inox, e materiais apropriados ao trabalho com alimentos.

6- REFINO

A polpa, após sua extração, pode requerer um refinamento para melhorar o seu aspecto visual. O refinamento pode ser feito utilizando-se a mesma despulpadeira com peneiras de furos pequenos (1,0 mm ou menor), onde serão retidas as impurezas da polpa (fibras, pedaços de semente, etc.). Além da substituição da peneira, troca-se as palhetas de borracha por escovas de cerdas. Nesta etapa a redução de massa não deve ultrapassar os 3%.

7- ENVASE

A polpa é acondicionada, manualmente, em sacos plásticos num equipamento chamado dosadora, que serve para encher a embalagem em quantidades previamente definidas. Deve ser utilizadas embalagens em saco plástico de polietileno, com capacidade variando entre 100 ml a 1.000 mL. Após o envase, os sacos são fechados a quente, com seladora manual a pedal. Em seguida, deve ser colocado o rótulo e, sobre o rótulo é posto outro saco de plástico de polietileno para que não haja a perda do rótulo em contato com água e/ou durante o congelamento. Fecham-se novamente os sacos a quente na seladora a pedal.

8- CONGELAMENTO

O congelamento deve ser feito, imediatamente, após o envase da polpa (a rapidez na execução dessa etapa favorece a preservação das características originais da fruta). O acondicionamento deve ser feito em câmara fria, onde a polpa deve ser mantida congelada (-18°C) até o momento do consumo ou transporte.

OBS: É tido como capacidade limite de armazenamento da câmara fria o valor de 75% da mesma, permitindo assim a boa circulação do ar entre compartimentos e embalagens, não prejudicando a qualidade do produto.

Composição Nutricional (média em 100g)			
Cálcio	22,0 mg	Fósforo	26 mg
Calorias	69,0 cal	Proteínas	0,9 g
Carboidratos	17,3 g	Vitamina A	25,0 mg
Ferro	0,7 g	Vitamina B1	0,04 mg
Fibras	5,3 g	Vitamina B2	0,04 mg
Lipídeos	0,4 g	Vitamina C	218 mg

Denis Müller Rios Gomes
Nutricionista - C.R.N. 11: 3208

Itapajé, 04 de Janeiro de 2022.



EMPRESA	P.D.C.I. LTDA
MARCA	Polpa do Campus
FRUTA	Goiaba



ACONDICIONAMENTO E ENVASE

- A polpa é acondicionada, manualmente, em sacos plásticos num equipamento chamado dosadora, que serve para encher a embalagem em quantidades previamente definidas;
- São utilizadas embalagens em saco plástico de polietileno, com capacidade variando entre 100 mL a 1.000 mL;
- Após o envase, os sacos são fechados a quente, com seladora manual a pedal;
- Em seguida, é colocado o rótulo* e, sobre o rótulo é posto outro saco de plástico de polietileno para que não haja a perda do rótulo em contato com água e/ou durante o congelamento;
- Fecham-se novamente os sacos a quente na seladora a pedal.


* Informações contidas nos rótulos:

- Nome Polpa, seguida com o nome da fruta. Ex: Polpa de Goiaba;
- Quantidade de gramas. Ex: 100g;
- Data de fabricação;
- Prazo de validade;
- Denominação: Indústria Brasileira e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;
- Nome e endereço da empresa, C.N.P.J. e inscrição estadual;
- Número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

CONGELAMENTO

- O congelamento é feito, imediatamente, após o envase da polpa (a rapidez na execução dessa etapa favorece a preservação das características originais da fruta);
- O acondicionamento é feito em câmara fria:
 - A polpa é mantida congelada (-18°C) até o momento do consumo ou transporte;
 - É tido como capacidade limite de armazenamento da câmara fria o valor de 75% da mesma, permitindo assim a boa circulação do ar entre compartimentos e embalagens, não prejudicando a qualidade do produto.

Itapajé, 04 de Janeiro de 2022.


Denis Müller Rios Gomes
Nutricionista – C.R.N.11: 3208



Laudo Nº: 8274.2022.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: P. D. C. I. LTDA

CNPJ/CPF: 43.099.570/0001-93

Contato: JOSÉ JAILSON MARTINS PINTO E-mail: campusnovavida1@hotmail.com Fone: (85) 99224-2484

Proposta Comercial: 2645.2022.V0

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: POLDA DE FRUTA CONGELADA (SABOR GOIABA)

Endereço Amostragem: RUA TEIXEIRA PINTO, 685, PADRE MANOEL LIMA Cidade: ITAPEJE/CE CEP: 62600000

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 31/05/2022 13:00:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL: JOSÉ JAILSON; MARCA: POLPA DO CAMPUS; DF: 12.05.2022; DV: 12.03.2023; PESO: 500G; NUMERO NO MAPA: 001216.5.000007; APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM PRÓPRIA

Data Recebimento: 31/05/2022 16:00:00

Data Início Amostra: 31/05/2022 16:00:00

Data Conclusão Amostra: 03/06/2022 08:12:51

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	RDC Nº 623	Un	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
ÁCAROS MORTOS	Ausência	5 em 50g	NA	-	AOAC	31/05/2022
AREIA	Ausência	1,5%	NA	-	AOAC	31/05/2022
EXCREMENTOS DE INSETOS	Ausência	Não Específico	NA	-	AOAC	31/05/2022
FILMES PLÁSTICOS	Ausência	Não Específico	NA	-	AOAC	31/05/2022
FRAGMENTOS DE INSETOS	Ausência	Não Específico	NA	-	AOAC	31/05/2022
FRAGMENTOS DE VIDRO	Ausência	Não Específico	NA	-	AOAC	31/05/2022
OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS E/OU CORTANTES	Ausência	Não específico	NA	-	AOAC	31/05/2022
OUTROS ANIMAIS	Ausência	Não Específico	NA	-	AOAC	31/05/2022
PÊLOS HUMANOS E DE OUTROS ANIMAIS	Ausência	Não específico	NA	-	AOAC	31/05/2022

Interpretações e Opiniões: Produto em condições satisfatórias conforme os padrões de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas indicativas de risco à saúde humana e/ou falhas das boas práticas.

Legislação: Valores de referência estabelecidos conforme Resolução da Diretoria Colegiada - RDC Nº 623, de 9 de março de 2022 MS/ANVISA

Referência(s) Normativa(s): Association of Official Analytical Chemists,

Legenda

NA - Não Aplicável.

O presente resultado restringe-se a amostra analisada. Este documento não pode ser reproduzido parcialmente. Reproduza-o em sua totalidade de páginas.
Código de Verificação: 0005000161506013870890202200000

[Faint signature and stamp area]

LABOR SAUDE S.A. - ANÁLISES E Q.M. LTDA CEP:
CNPJ: 11.048.960/0001-04
RUA ANTONIO POMPEU, 115 - ITAPEJE - CE - CEP: 62600000
FONE: (85) 3291-1470, (85) 3291-1462, (85) 3291-1410
WWW.LABORSAUDE.COM