


FERNANDA LIMA
CRN6-18943



DECLARAÇÃO

Objetivando garantir a qualidade dos alimentos oferecidos pela empresa licitante MAVI DISTRIBUIDORA LTDA, inscrita no CNPJ sob o nº 18.027.677/0001-89, eu, Fernanda Thays de Oliveira de Lima, nutricionista, CRN 6- 18943, **DECLARO** através do presente instrumento e, em consonância com a Resolução do FNDE nº 32, parágrafo 4º do artigo 15, de 10 de agosto de 2006, **QUE:**

- a) A empresa licitante **MAVI DISTRIBUIDORA LTDA**, se responsabiliza pela garantia da qualidade físico-química e microbiológica dos produtos fornecidos, conforme laudo em anexo na ficha técnica.
- b) A rotulagem nutricional dos produtos oferecidos pela licitante **MAVI DISTRIBUIDORA LTDA** está de acordo com a legislação em vigor.
- c) As instalações onde os produtos são armazenados se adequam à perfeita conservação dos produtos que a empresa **MAVI DISTRIBUIDORA LTDA**, se propõe a fornecer.
- d) A apresentação das amostras para avaliação e seleção do produto a ser adquirido, estarão disponíveis para os testes necessários, imediatamente após a fase de habilitação.


Fernanda T. O. Lima
Nutricionista
CRN6 - 18943

FICHA TÉCNICA
PRODUTO: PRODUTO: AÇÚCAR CRISTAL BRANCO

DADOS DO FABRICANTE	
MARCA:	MANÁ DO VALE
RAZÃO SOCIAL:	ESTRELA COMERCIAL DE CEREAIS LTDA
ENDEREÇO:	RUA VALDOMIRO MONTEIRO CHAVES, 107
CNPJ:	41.579.459/0001-79
DT VALIDADE:	14/06/2022

PORÇÃO ANALISADA: PORÇÃO DE 5G (1 COLHER DE CHÁ)		
INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS	QUANTIDADE POR PORÇÃO	%VD**
Valor energético	19 kcal / 80 kJ	1%
Carboidratos	5g	2%

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

** (%) VD não estabelecida.

INGREDIENTES
Sacarose de cana de açúcar.


Fernanda T. O. Lima
Nutricionista
CRN6 - 18943

PARECER TÉCNICO

Trata-se de **FARINHA DE MANDIOCA, tipo 1, branca**, classe média, grupo seca e com baixa acidez. Isenta de matérias estranhas, impurezas, umidade e insetos. **Não contém glúten.**

Embalagem primária saco de polietileno atóxico transparente, contendo 01 quilo (Kg) do produto.

Atesto que o produto encontra-se dentro do período de validade, atendendo, portanto, a obrigatoriedade de validade a contar do ato de entrega.

Diante das informações apresentadas e dos laudos comprobatórios, atestamos que a presente amostra de **FARINHA DE MANDIOCA** da marca **MANÁ DO VALE**, encontra-se próprio para o consumo, não apresentando qualquer risco à saúde do consumidor.

Limoeiro do Norte, 19 de Julho de 2021



FERNANDA THAYS DE OLIVEIRA DE LIMA

NUTRICIONISTA

Fernanda Thays de Lima

Nutricionista

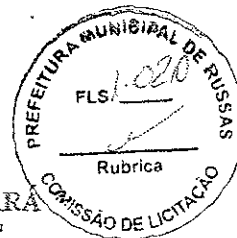
CRN6 - 18943



FUNDAÇÃO NÚCLEO DE
TECNOLOGIA INDUSTRIAL
DO CEARÁ



GOVERNO DO
ESTADO DO CEARÁ
Secretaria de Ciência, Tecnologia
e Educação Superior



GERÊNCIA	ÁREA	PROCESSO Nº	RE Nº
GETAQ	Laboratório de Físico Química - LFQA	17159	4292/18
			2 de 2

RELATÓRIO DE ENSAIO

5. REFERÊNCIAS

- Determinação de umidade por gravimetria: POT01FQA/LEA – rev.07
BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Método oficial para Determinação de Umidade em Farinha de Mandioca . Instrução de Trabalho IT POV 304 , de 09 de março de 2012.
- Determinação de cinzas (Resíduo Mineral Fixo): POT07FQA/LEA – rev.06
Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos - IV edição 2005, cap. 018/IV , p. 105-106.
- Determinação de acidez: POT10FQA/LEA – rev.06
Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos - IV edição 2005, cap. 0016/IV , p. 103-104.

Fortaleza, 28 de janeiro de 2021

María Olinda Pinho de P. Timbó

María Olinda Pinho de P. Timbó
Engenheira de Alimentos
CRQ: 10.300.074 - 10ª Região
Núcleo de Alimentos – Nutea/Getaq

Márcia Helena Portela Lima

Márcia Helena Portela Lima
Engenheira de Alimentos
Crea – CE Nº 8510 D
Núcleo de Alimentos – Nutea/Getaq

OS RESULTADOS APRESENTADOS NESTE DOCUMENTO TÊM 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.



FUNDAÇÃO NÚCLEO DE
TECNOLOGIA INDUSTRIAL
DO CEARÁ



GOVERNO DO
ESTADO DO CEARÁ
Secretaria da Ciência, Tecnologia
e Educação Superior



GERÊNCIA	ÁREA	PROCESSO Nº	RE Nº
GETAQ	Laboratório de Microbiologia de Alimentos - LMBA	17094	4274
			2 de 2

RELATÓRIO DE ENSAIO

NOTAS

1. A amostra encontra-se dentro dos padrões microbiológicos de acordo com a Resolução-RDC Nº12 de 2 de janeiro de 2001 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde.

2. No resultado da amostra em NMP/g ou ml, expresso como " x [Li, Ls] "
 x = número mais provável na amostra e [Li, Ls] = intervalo de confiança a nível de 95% de probabilidade para a combinação de tubos positivos em série conforme tabelas de NMP: Bacteriological Analytical Manual/Food, Drug Administration/Appendix2, 2015 e Standard methods for the examination of water and wastewater, 2012.

3. 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 00).

5. REFERÊNCIAS

-Coliformes a 35°C /Coliformes a 45°C
 Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP): POT02MBA/LEA – rev.07
 American Public Health Association (APHA), Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 5.ed. 2015. pág. 75-85, 103-111.

-Bacillus cereus
 Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície: POT06MBA/LEA – rev.06
 American Public Health Association (APHA), Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 5.ed. 2015. pág 375-380.

-Salmonella sp
 Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência: POT03MBA/LEA – rev.06
 American Public Health Association (APHA), Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 5.ed. 2015. pág 446-462.

Fortaleza, 28 de janeiro de 2021

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

Márcia Helena Portela Lima
Engenheira de Alimentos
Crea – CE Nº 8510 D
Núcleo de Alimentos – Nutea/Getaq

OS RESULTADOS APRESENTADOS NESTE DOCUMENTO TÊM 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.

Fundação Núcleo de Tecnologia Industrial Do Ceará | Nutec
CNPJ: 09.419789/0001-94 | Ins. Estadual: 06932816-1 | www.nutec.ce.gov.br | cnc@nutec.ce.gov.br
Rua Professor Rômulo Proença, s/n - Campus do Pici - Fortaleza, CE - CEP: 60440-552
Núcleo Central de Atendimento ao Cliente | Fone: +55 85 3101.2446/2447 | Fax: +55 85 3101.2436
Ouvidoria: Fone: +55 85 3101.2856 | ouvidoria@nutec.ce.gov.br



FUNDAÇÃO NÚCLEO DE
TECNOLOGIA INDUSTRIAL
DO CEARÁ



GOVERNO DO
ESTADO DO CEARÁ
Secretaria da Ciência, Tecnologia
e Inovação Superior



GERÊNCIA	ÁREA	PROCESSO Nº	RE Nº
GETAQ	Laboratório de Físico Química - LFQA	17159	4292/18
			1 de 2

RELATÓRIO DE ENSAIO

1. DADOS DO CLIENTE

Cliente: MAVI Comercial De Papelaria E Alimentos Ltda
Endereço: PC Jose Jeronimo - 346 - Centro, Limoeiro Do Norte - CE
Contato: Herculana Castro

2. NATUREZA DO SERVIÇO

Ensaio bromatológico.

3. DADOS DA AMOSTRA

Amostra identificada pelo interessado como: Farinha de milho flocada - Flocão
Natureza da amostra: Amidos, farinhas, féculas e fubá, em pó ou flocados.
Data de Fabricação: Não consta Data de Validade: 13/08/2021.
Marca: Maratá Lote: 01
Peso/volume declarado: 500g
Característica da Embalagem: Plástica
Data da entrada: 20/12/2020 Hora de entrada: 16h14min
Temperatura de recebimento: 26,6°C
Responsável pela coleta: O cliente
Data do início dos ensaios: 06/01/2021 Data do término dos ensaios: 08/01/2021

4. RESULTADOS DOS ENSAIOS

Ensaio	Unidades	Resultados
Umidade	(%)	10,60
Cinzas	(%)	0,43
Acidez em álcool solúvel	(mL de sol. Normal/100g)	2,5

OS RESULTADOS APRESENTADOS NESTE DOCUMENTO TÊM 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.

Fundação Núcleo de Tecnologia Industrial Do Ceará | Nuftec
CNPJ: 09.419789/0001-94 | Disc. Estadual: 06932816-1 | www.nuftec.ce.gov.br | cac@nuftec.ce.gov.br
Rua Professor Rómulo Proença, s/n - Campus do Pici - Fortaleza/CE - CEP: 60440-552
Núcleo Central de Atendimento ao Cliente | Fone: +55 85 3101.2446/2447 | Fax: +55 85 3101.2436
Ouvidoria: Fone: +55 85 3101.2896 | ouvidoria@nuftec.ce.gov.br





FUNDAÇÃO NÚCLEO DE
TECNOLOGIA INDUSTRIAL
DO CEARÁ



GOVERNO DO
ESTADO DO CEARÁ
Secretaria da Ciência, Tecnologia
e Educação Superior



GERÊNCIA	ÁREA	PROCESSO Nº	RECURSO Nº
GETAQ	Laboratório de Físico Química - LFQA	17159	4292/18
			2 de 2

RELATÓRIO DE ENSAIO

5. REFERÊNCIAS

- Determinação de umidade por gravimetria: POT01FQA/LEA – rev.07
BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Método oficial para Determinação de Umidade em Farinha de Mandioca . Instrução de Trabalho IT POV 304 , de 09 de março de 2012.
- Determinação de cinzas (Resíduo Mineral Fixo): POT07FQA/LEA – rev.06
Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos - IV edição 2005, cap. 018/IV , p. 105-106.
- Determinação de acidez: POT10FQA/LEA – rev.06
Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos - IV edição 2005, cap. 0016/IV , p. 103-104.

Fortaleza, 08 de janeiro de 2021

Maria Olinda Pinho de P. Timbó

Maria Olinda Pinho de P. Timbó
Engenheira de Alimentos
CRQ: 10.300.074 - 10ª Região
Núcleo de Alimentos – Nutea/Getaq

Marcia Helena Portela Lima

Marcia Helena Portela Lima
Engenheira de Alimentos
Crea – CE Nº 8510 D
Núcleo de Alimentos – Nutea/Getaq

OS RESULTADOS APRESENTADOS NESTE DOCUMENTO TÊM 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.

Fundação Núcleo de Tecnologia Industrial Do Ceará | Nutec
CNPJ: 09.419.789/0001-94 | Ins. Estadual: 06932816-1 | www.nutec.ce.gov.br | cac@nutec.ce.gov.br
Rua Professor Rômulo Frozza, s/n - Campus do Pici - Fortaleza/CE - CEP: 60440-532
Núcleo Central de Atendimento ao Cliente | Fone: +55 85 3101.2446/2447 | Fax: +55 85 3101.2436
Ouvidoria: Fone: +55 85 3101.2896 | ouvidoria@nutec.ce.gov.br

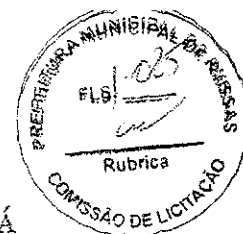




FUNDAÇÃO NÚCLEO DE
TECNOLOGIA INDUSTRIAL
DO CEARÁ



GOVERNO DO
ESTADO DO CEARÁ
Secretaria da Ciência, Tecnologia
e Educação Superior



GERÊNCIA	ÁREA	PROCESSO Nº	RE Nº
GETAQ	Laboratório de Microbiologia de Alimentos - LMBA	17094	4274 1 de 2

RELATÓRIO DE ENSAIO

1. DADOS DO CLIENTE

Cliente: MAVI Comercial de Papelaria e Alimentos Ltda
Endereço: Praça José Jerônimo, 346 – Centro – Limoeiro do Norte - CE
Contato: Herculana Castro

2. NATUREZA DO SERVIÇO

Ensaio microbiológico.

3. DADOS DA AMOSTRA

Amostra identificada pelo interessado como: Farinha de milho flocada - Flocão
Natureza da amostra: Amidos, farinhas, féculas e fubá, em pó ou flocados.
Data de Fabricação: Não consta Data de Validade: 13/08/2021.
Marca: Maratá Lote: 01
Peso/volume declarado: 500g
Característica da Embalagem: Plástica
Data da entrada: 20/12/2020 Hora de entrada: 16h14mim
Temperatura de recebimento: 26,6°C
Responsável pela coleta: O cliente
Data do início dos ensaios: 06/01/2021 Data do término dos ensaios: 08/01/2021

4. RESULTADOS DOS ENSAIOS

Ensaio	Unidades*	Resultados	[Li, Ls]*	Parâmetros de referência
Coliformes a 35°C	(NMP/g)	<3,0	[9;180]	-
Coliformes a 45°C	(NMP/g)	<3,0	[-;9,5]	≤10 ²
<i>Bacillus cereus</i>	(UFC/g)	<10 ²	[79;126]	≤3x10 ³
<i>Salmonella sp</i>	25g	Ausência	-	Ausência
*NMP: Número Mais Provável		Li: Limite inferior		
*UFC: Unidades Formadoras de Colônias		Ls: Limite Superior		

OS RESULTADOS APRESENTADOS NESTE DOCUMENTO TÊM 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.

Fundação Núcleo de Tecnologia Industrial Do Ceará | Nutec
CNPJ: 09.419789/0001-94 | Insc. Estadual: 06932816-1 | www.nutec.ce.gov.br | cno@nutec.ce.gov.br
Rua Professor Rômulo Proença, s/n - Campus do Pici - Fortaleza/CE - CEP: 60440-552
Núcleo Central de Atendimento ao Cliente | Fone: +55 85 3101.2446/2447 | Fax: +55 85 3101.2436
Ouvidoria: Fone: +55 85 3101.2396 | ouvidoria@nutec.ce.gov.br

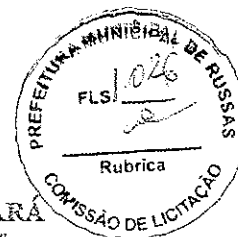




FUNDAÇÃO NÚCLEO DE
TECNOLOGIA INDUSTRIAL
DO CEARÁ



GOVERNO DO
ESTADO DO CEARÁ
Secretaria da Ciência, Tecnologia
e Educação Superior



GERÊNCIA	ÁREA	PROCESSO Nº	RE Nº
GETAQ	Laboratório de Microbiologia de Alimentos - LMBA	17094	4274 2 de 2

RELATÓRIO DE ENSAIO

NOTAS

1. A amostra encontra-se dentro dos padrões microbiológicos de acordo com a Resolução-RDC Nº12 de 2 de janeiro de 2001 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde.

2. No resultado da amostra em NMP/g ou ml, expresso como "x [Li, Ls]"
x = número mais provável na amostra e [Li, Ls] = intervalo de confiança a nível de 95% de probabilidade para a combinação de tubos positivos em série conforme tabelas de NMP: Bacteriological Analytical Manual/Food, Drug Administration/Appendix2, 2015 e Standard methods for the examination of water and wastewater, 2012.

3. 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 00).

5. REFERÊNCIAS

-Coliformes a 35°C /Coliformes a 45°C

Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP): POT02MBA/LEA – rev.07
American Public Health Association (APHA), Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 5.ed. 2015. pág. 75-85, 103-111.

-Bacillus cereus

Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície: POT06MBA/LEA – rev.06
American Public Health Association (APHA), Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 5.ed. 2015. pág 375-380.

-Salmonella sp

Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência: POT03MBA/LEA – rev.06
American Public Health Association (APHA), Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 5.ed. 2015. pág 446-462.

Fortaleza, 08 de janeiro 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

Márcia Helena Portela Lima

Márcia Helena Portela Lima
Engenheira de Alimentos
Crea – CE Nº 8510 D
Núcleo de Alimentos – Nutea/Getaq

OS RESULTADOS APRESENTADOS NESTE DOCUMENTO TÊM 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.

1. INGREDIENTES

Sêmola de trigo e farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9).
Informações sobre alergênicos: contém trigo. Pode conter centeio, cevada e aveia.
Pode conter traços de leite. Contém glúten.

2. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**
PORÇÃO DE 80g (01 prato)

	Quantidade por porção	%VD(*)
Valor Energético	256 kcal=1070 kJ	12.79%
Carboidratos	54,61 g	18.20%
Proteínas	7.12 g	9.49%
Gorduras Totais	0.99 g	1.81%
Gorduras Saturadas	0.22 g	0.99%
Gorduras Trans	0.0 g	(**)
Fibra Alimentar	2.04 g	8.15%
Sódio	0.00 mg	0%

*Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

**VD não estabelecido.

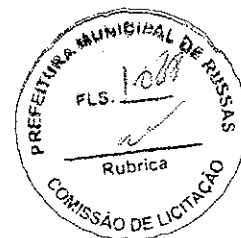
3. CARACTERÍSTICAS

Macarrão de boa Qualidade. embalagem em filme plástico resistente de 500g. Acondicionado em fardos de 5 kg. Livre de impurezas que o torne impróprio para o consumo humano. Sabor Característico ao aromatizante. Embalagem de 5kg em pacotes de 500g. Validade de 12 meses. Registro no MS isenta de acordo com a resolução/ANVS nº 23 de 15/03/2000.

Mônica Albuquerque da Silva
Tecnóloga em Alimentos
CRQ: 10200863



Laudo de Análise Físico – Químicas e Microbiológicas



PRODUTO: Macarrão Spaghetti Premium

Marca: Coelho

Fabricante: Industrias Reunidas Hélio Arruda Coelho LTDA.

Endereço: Avenida Coronel Diogo Gomes, 156-Alto da Brasília.

Peso da Amostra: 500g

Data de Fabricação: 02/2021

Data de Validade: 02/2022

Condições Gerais: Para realização dos ensaios seguida às diretrizes gerais dos métodos recomendados no Manual "Official Methods of Analysis" da AOAC, 2005.

Observações: Os resultados abaixo foram obtidos através de uma média das últimas análises realizadas.

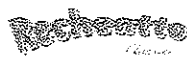
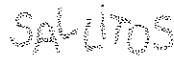
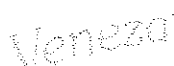
1. Determinações

Características Organolépticas	
Sabor	Característico
Cor	Característico
Odor	Próprio
Aspecto	Característico

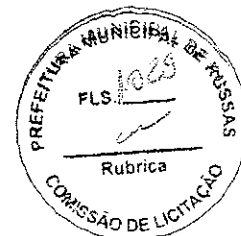
2. Análises Físico Químicas

Parâmetros	Resultados	Unidades	Metodologias
Umidade	12,0%	%	LANARA, 1981
Acidez	1.85	ml/100 g	LANARA, 1981
Resíduos minerais fixa	1,0	%	LANARA, 1981

R. Diogo Gomes, 156 Alto da Brasília, Sehral - CE | fabricacoelho.com.br | 88 3112 1000



INDUSTRIAS REUNIDAS
Hélio Arruda Coelho



3. Exame microbiológico

Análises	Macarrão	Resolução- RDC N°12 de 2 de janeiro de 2001-Ministério da Saúde(2001)
Coliformes a 45°C(UFC/g)	<10 ⁴	10
Contagem de Estafilococos coagulase+(UFC/g)	<10 ⁶	10 ²
Contagem de B. Cereus(UFC/g)	<10 ⁴	10 ³
Salmonella sp/25g	Ausência	Ausência

*Não ocorreu crescimento de UFC/g na menor diluição utilizada (10¹)

4. Conclusão

A amostra encontra-se dentro dos padrões físico-químico de acordo com a Resolução N°12 DE 24/07/1978 e também microbiológicas de acordo com a RDC N° 12.de 01/01/2001 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

Sobral, 13 de Abril de 2021.

Mônica Albuquerque da Silva

Mônica Albuquerque da Silva
Tecnóloga em Alimentos
CRQ: 10200563