

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

1997-1998
1998-1999
1999-2000

FICHA TÉCNICA
PRODUTO: ARROZ BRANCO


DADOS DO FABRICANTE	
MARCA:	ITAGUARY
RAZÃO SOCIAL:	IBIAPABA DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
ENDEREÇO:	TRAVESSA FRANCISCO MARROCOS PORTELA, Nº 1.161 - ALTO ALEGRE II - MARACANAÚ, CE
CNPJ:	05.139.918/0001-30
DT VALIDADE:	12/05/2022

PORÇÃO ANALISADA: PORÇÃO DE 50g (1/4 de xícara)		
INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS	QUANTIDADE POR PORÇÃO	%VD**
Valor energético	177 Kcal=744 Kj	9%
Carboidratos	40g	13%
Proteínas	3,4 g	4%
Gorduras Totais	0g	0%
Gorduras saturadas	0 mg	0%
Gorduras trans	0 mg	-
Fibra alimentar	0,5 g	2%
Sódio	1 mg	0%

* %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
ARROZ BRANCO, TIPO 1.


Fernanda T. O. Lima
Nutricionista
CRN6 - 18943

FL
FERNANDA LIMA

CRN6-18943

PARECER TÉCNICO



Trata-se de **ARROZ BRANCO**, tipo 1, livre de impurezas, umidade e insetos. Não contém glúten.

Embalagem primária plástica transparente de 1Kg (um quilo), acondicionado em fardos de 30 pacotes. Atesto que o produto encontra-se dentro do período de validade, a contar do ato de entrega.

Diante das informações apresentadas e dos laudos comprobatórios, atestamos que a presente amostra de **ARROZ BRANCO** da marca **ITAGUARY** encontra-se próprio para o consumo, não apresentando qualquer risco à saúde do consumidor.

Limoeiro do Norte, 26 de Julho de 2021.

Fernanda Thays de Oliveira de Lima

FERNANDA THAYS DE OLIVEIRA DE LIMA

NUTRICIONISTA

CRN6-18943

Fernanda T. O. Lima

Nutricionista

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, CRN6-18943, **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: ARROZ PARBOILIZADO

DADOS DO FABRICANTE	
MARCA:	ITAGUARY
RAZÃO SOCIAL:	IBIAPABA DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
ENDEREÇO:	TRAVESSA FRANCISCO MARROCOS PORTELA, Nº 1.161 - ALTO ALEGRE II - MARACANAÚ, CE
CNPJ:	05.139.918/0001-30
DT VALIDADE:	28/06/2022

PORÇÃO ANALISADA: PORÇÃO DE 50g (1/4 de xícara)		
INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS	QUANTIDADE POR PORÇÃO	%VD**
Valor energético	171 Kcal=718 Kj	9%
Carboidratos	38g	13%
Proteínas	3,9 g	5%
Gorduras totais das quais:		
Gorduras saturadas	0 mg	0%
Gorduras trans	0 mg	-
Colesterol	0 mg	0%
Fibra alimentar	1 g	4%
Cálcio	26 mg	3%
Ferro	0,3g	2%
Sódio	0 mg	0%

* %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
ARROZ PARBOILIZADO, TIPO 1.


Fernanda T. O. Lima
Nutricionista
CRN6 - 18943

PARECER TÉCNICO

Trata-se de **ARROZ PARBOILIZADO**, tipo 1, livre de impurezas, umidade e insetos. **Não contém glúten.**

Acondicionado em fardos de 30 pacotes distribuídos em embalagem primária plástica transparente de 1000g.

Atesto que o produto se encontra 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 **ARROZ PARBOILIZADO** da marca **ITAGUARY**, encontra-se próprio para o consumo, não apresentando qualquer risco à saúde do consumidor

Limoeiro do Norte, 09 de Agosto de 2021


FERNANDA THAYS DE OLIVEIRA DE LIMA
NUTRICIONISTA
CRN6 - 18943



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 Físico Química - LFQA	17159	4285/18
			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: Arroz Parboilizado Tipo 1
Natureza da amostra: Amidos, farinhas, féculas e fubá, em pó ou flocados.
Data de Fabricação: 14/09/2020 Data de Validade: 14/09/2021
Marca: Itaguary Lote: 3718
Peso/volume declarado: 1 KG
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	(%)	10,00
Proteína	(%)	7,02
Cinzas	(%)	0,68
Lípidios (gordura)	(%)	0,60
Carboidratos totais	(%)	81,70
Valor calórico	(kcal/100g)	360,28

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

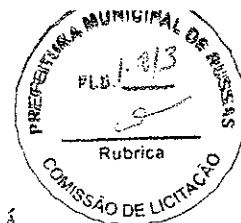
Fundação Núcleo de Tecnologia Industrial Do Ceará | Nutec
CNPJ: 09.419789/0001-94 | Insc. Estadual: 06032016-1 | www.nutec.ce.gov.br | cac@nutec.ce.gov.br
Rua Professor Rômulo Proença, s/n - Campus do Pici - Fortaleza/CE - CEP: 60440-552
Núcleo Central de Atendimento ao Cliente | Fone: +55 85 3101.2446/2447 | Fax: +55 85 3101.2436
Gincaloria: Fone: +55 85 3101.2826 | 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 Físico Química - LFQA	17159	4285/18
			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 lipídios: POT09FQA/LEA – rev.07

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº. 20, de 21/07/1999. Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos para Controle de Carnes, Produtos Carnêos e seus Ingredientes, Sal e Salmoura. Brasília: Diário Oficial da União, 09/09/1999.

-Determinação de proteínas: POT02FQA/LEA – rev.06

Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos - IV edição 2005, cap. 036/IV, p. 123-124.

-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.

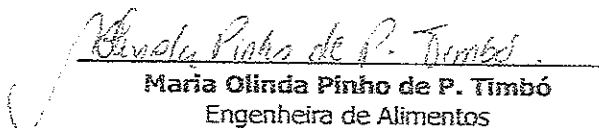
-Determinação de glicídios totais em glicose (carboidratos): POT05FQA/LEA – rev.06

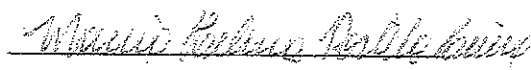
Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos - IV edição 2005, cap. 040/IV, p. 129-130.

-Determinação do Valor Calórico Total POT71FQA/LEA – rev.05

Cálculo pela Fórmula de Atwater /Regra 4-9-4

Fortaleza, 08 de janeiro de 2021


Maria Olinda Pinho de P. Timbó
Engenheira de Alimentos
CRQ: 10.300.074 - 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.nutea.ce.gov.br | cac@nutea.ce.gov.br
Rua Professor Rômulo Frença, 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 3191.2896 | ouvidoria@nutea.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	17159	4270
			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: Arroz Parboilizado Tipo 1
Natureza da amostra: Amidos, farinhas, féculas e fubá, em pó ou flocados.
Data de Fabricação: 14/09/2020 Data de Validade: 14/09/2021
Marca: Itaguary Lote: 3718
Peso/volume declarado: 1 KG
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	[Li, Ls]*	Parâmetros de referência
Coliformes a 35°C	(NMP/g)	<3,0	[-;9,5]	-
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 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 | cac@nutec.ce.gov.br
Rua Professor Rômulo Frença, 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@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	17159	4270
			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 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).

3. 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

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 RESRITA E APLICAM-SE TÃO SOMENTE AO OBJETO DE SERVIÇO. SUA REPRODUÇÃO PARA OUTROS FINS SÓ PODERÁ SER FEITA DE FORMA INTEGRAL, SEM NENHUMA ALTERAÇÃO.

