

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: LEITE FLUIDO INTEGRAL

DADOS DO FABRICANTE	
MARCA:	BETÂNIA
RAZÃO SOCIAL:	BETÂNIA LÁCTEOS S.A
ENDEREÇO:	RODOVIA DO CONTORNO, 46- PLANALTO DO AEROPORTO/ MORADA NOVA-CE
CNPJ	10.483.444/0002-60
DT VALIDADE:	06/12/2021

PORÇÃO ANALISADA: PORÇÃO DE 200mL (um copo)		
INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS	QUANTIDADE POR PORÇÃO	%VD**
Valor energético	114kcal=479kj	6%
Carboidratos	9g	3%
Proteínas	6 g	8%
Gorduras Totais	6 g	11%
Gorduras saturadas	4 g	18%
Gorduras trans	0 g	**
Colesterol	20mg	**
Fibra alimentar	0 g	0%
Sódio	140 mg	6%
Cálcio	240 mg	24%

*Conforme produto exposto à venda.

**%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.

***(%) Valores Diários de Referência não estabelecidos.

INGREDIENTES
Leite fluido integral e estabilizantes (trifosfato de sódio, difosfato de sódio, monofosfato de sódio e citrato de sódio).


Fernanda T. O. Lima
Nutricionista
CRN6 - 18943

PARECER TÉCNICO

Trata-se de **LEITE INTEGRAL**, contendo apenas leite fluido integral e a estabilizantes. Acondicionado em fardos com 12 unidades distribuídas em embalagem primária de 1 LT (um litro).

Atesto que o produto encontra-se dentro do período de validade, atendendo, portanto, a obrigatoriedade de validade a contar do ato de entrega. Não necessita de refrigeração. Após aberto, conservar em geladeira por até 3 dias.

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

Limoeiro do Norte, 23 de agosto de 2021

Fernanda T. O. Lima
Nutricionista
CRN6 - 18943



FERNANDA THAYS DE OLIVEIRA DE LIMA
NUTRICIONISTA
CRN - 18943



FUNDAÇÃO NÚCLEO DE
TECNOLOGIA INDUSTRIAL
DO CEARÁ



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



GERÊNCIA	ÁREA	PROCESSO Nº	RE Nº
GETAQ	Laboratório de Físico Química - LFQA	17159	4300/18 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: Leite UHT Integral
Natureza da amostra: Leite UHT e produtos à base de leite (creme de leite, bebidas lácteas fermentas ou não e similares), em embalagens herméticas.
Data de Fabricação: 10/10/2020. Data de Validade: 07/02/2021
Marca: BETÂNIA Lote: MNFV2585
Peso/volume declarado: 1 litro
Característica da Embalagem: Tetra Pak
S.I.F e/ou S.I.E: 248
Data da entrada: 20/01/2021 Hora de entrada: 16h14min
Temperatura de recebimento: 26,6°C
Responsável pela coleta: O cliente
Data do início dos ensaios: 20/01/2021 Data do término dos ensaios: 28/01/2021

4. RESULTADOS DOS ENSAIOS

Ensaio	Unidades	Resultados
Proteína	(%)	2,87
Lipídios (gordura)	(%)	3,00
Acidez em ácido láctico	(%)	0,16

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

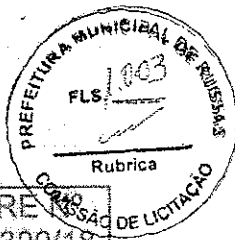
Fundação Núcleo de Tecnologia Industrial Do Ceará | Nutec
CNPJ: 09.419789/0001-94 | Ins. Estadual: 06532816-1 | www.nutec.ce.gov.br | cac@nutec.ce.gov.br
Rua Professor Rômulo Pioenra, s/n - Camp. Pólo III - Fortaleza/CE - CEP: 60440-552
Núcleo Central de Atendimento ao Cliente | Fone: +55 85 3101.2446/2447 | Fax: +55 85 3101.2436
Ouvidoria: Fone: +55 85 3101.2895 | 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
GETAQ	Laboratório de Físico Química - LFQA	17159	4300/18 2 de 2

RELATÓRIO DE ENSAIO

5. REFERÊNCIAS

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 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 Carneos e seus Ingredientes, Sal e Salmoura. Brasília: Diário Oficial da União, 09/09/1999.

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

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

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 | Nutea
CNPJ: 09.418789/0001-24 | Insc. Estadual: 06932510-1 | www.nutea.ce.gov.br | cna@nutea.ce.gov.br
Rua Professor Rômulo Prunçosa, s/n - Campus do Pici - Fortaleza/CE - CEP: 60440-522
Núcleo Central de Atendimento ao Cliente | Fone: +55 85 3101.2448/2447 | Fax: +55 85 3101.2436
Divisória: Fone: +55 85 3101.2896 | atendimento@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	4277
			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: Leite UHT Integral
Natureza da amostra: Leite UHT e produtos à base de leite (creme de leite, bebidas lácteas fermentas ou não e similares), em embalagens herméticas.
Data de Fabricação: 10/10/2020. Data de Validade: 07/02/2021
Marca: BETÂNIA Lote: MNFV2585
Peso/volume declarado: 1 litro
Característica da Embalagem: Tetra Pak
S.I.F e/ou S.I.E: 248
Data da entrada: 20/01/2021 Hora de entrada: 16h14min
Temperatura de recebimento: 26,6°C
Responsável pela coleta: O cliente
Data do início dos ensaios: 20/01/2021 Data do término dos ensaios: 28/01/2021

4. RESULTADOS DOS ENSAIOS

Ensaio	Resultados	Parâmetros de referência
Teste de Esterilidade Comercial. (Após 7 dias de incubação a 35 – 37°C em embalagem fechada)	Sem alteração	*Sem alteração
Contagem de aeróbios mesófilos (UFC/mL) (Após 7 dias de incubação a 35 – 37°C de embalagem fechada)	<1	**

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 Iribrencia, 300 - 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



GERÊNCIA	ÁREA	PROCESSO Nº	RE Nº Rubrica COMISSÃO DE LICITAÇÃO
GETAQ	Laboratório de Microbiologia de Alimentos - LMBA	17159	277 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 no que concerne aos parâmetros avaliados.

2. "Não devem existir sinais de alterações das embalagens nem quaisquer modificações físicas, químicas ou organolépticas do produto, que evidenciem deterioração.

3. 10^{-4} Ausência. O leite UHT (UAT) não deve ter microrganismos patogênicos e causadores de alterações físicas, químicas e organolépticas do produto, em condições normais de armazenamento.

3. No resultado da amostra em UFC/g ou ml, expresso como "x [Li, Ls]":

x = valor encontrado na amostra,
logx - u
Li = 10 limite inferior do intervalo de confiança

logx + 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

-Bactérias Mesófilas aeróbias

Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade: POT05MBA/LEA – rev.06 American Public Health Association (APHA), Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 5.ed. 2015. pág. 95-98.

-Teste de Esterilidade Comercial: POT24MBA/LC – ver.04 American Public Health Association (APHA), Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 4.ed. 2001. pág. 53-62 e 63-67.

Fortaleza, 28 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

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 NÃO PODERÁ SER FEITA DE FORMA INTEGRAL, SEM NENHUMA ALTERAÇÃO.