



MEMORANDO Nº 141/2021 - SEMAS

DE: **Secretaria Municipal de Assistência Social de Crateús-CE (SEMAS)**

PARA: **Setor de Licitação**

DATA: 09/09/2021.

*Recebi em: 09/09/2021*

Prezado(a) Sr.(a),

*[Handwritten Signature]*  
FABIO GOMES OLIVEIRA  
PREGOEIRO  
CPF: 027.066.703-20  
Portaria Nº 015.01.01/2021

Ao cumprimentá-lo cordialmente, venho apresentar o laudo das amostra dos produtos solicitados, referente ao Processo Administrativo nº 1706.01/2021, **Pregão Eletrônico Nº 012/2021-SAS/SRP**, cujo objeto é a SELEÇÃO DE MELHOR PROPOSTA VISANDO REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURAS E EVENTUAIS AQUISIÇÕES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA COMPOSIÇÃO DE CESTAS BÁSICAS DESTINADAS A DISTRIBUIÇÃO GRATUITA AS FAMÍLIAS EM ESTADO DE VULNERABILIDADE SOCIAL, JUNTO A SECRETARIA DA ASSISTÊNCIA SOCIAL DO MUNICÍPIO DE CRATEÚS – CE, conforme ofício nº 2021.09.03-001 enviado pelo setor de licitação, identificamos os fornecedores e enviamos e-mails solicitando a tal apresentação, após confirmado o recebimento as empresas tiveram o prazo de 24 horas para as respectivas apresentações. Segue o resultado da análise dos nutricionistas.

Procedeu-se o julgamento das amostras e documentos, referentes à licitante ANTONIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES (DEPOSITO SANTO ANTONIO) CNPJ Nº 10.421.828/0001-77 classificada para o LOTE ÚNICO, cujo mesmo requer apresentação de amostras acompanhadas de laudos físico-químicos e microbiológicos e fichas técnicas. Após análises das amostras e documentos apresentados pela empresa licitante, obteve-se o seguinte resultado: a empresa apresentou as amostras e a documentação solicitada referente aos itens do LOTE ÚNICO condizentes com as exigências e especificações do Edital, portanto a licitante está APROVADA.

*[Handwritten Signature]*



PREFEITURA DE  
**CRATEÚS**  
Fazendo mais por você.



SELO   
MUNICÍPIO  
VERDE



Colocamo-nos a disposição para eventuais esclarecimentos que se fizerem necessária.

Respeitosamente,

Crateús – CE, 09 de setembro de 2021.

Francisca Anaysa Batista de Figueirêdo.  
Secretária Municipal da Assistência Social

Thalles Torquato Monte Coêlho  
CRN-6: 12939  
Nutricionista

Inayá Sales Linhares  
CRN-6: 4995  
Nutricionista



REDMI NOTE 9  
DP

2021/9/8 13:59





Industria Brasileira

Grupo: **Beca**  
Estado: **Paraná**  
Class: **Branca**  
Peso Líq: **1kg**

# Itaquary

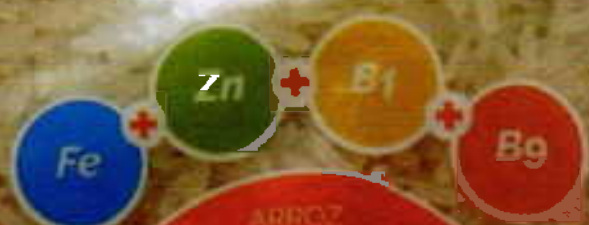
Farinha de  
Mandioca  
Branca  
Tipo 1





ARROZ TIPO 1 (CLASSE LONGO GRÃO)  
SUBSTITUTO PARBOILIZADO POLIDO  
PESO LÍQUIDO 1 kg

**URBANO**  
VITAMINADO



ARROZ  
PARBOILIZADO  
VITAMINADO

Alimento rico em ferro,  
zinco e vitaminas B1 e B9

**URBANO**







CO: REDEMI MATEZ  
CO: DP

2021/08 13:59





REDMI NOTE 9  
D.P.

2021/9/8 13:59





REDMI NOTE 9  
D.P.

2021/9/8 14:04



GRUPO: 1  
CLASSE: CRISTAL BRANCO  
TIPO: CRISTAL

**1kg**  
PESO LÍQUIDO  
CONSERVAR EM LOCAL  
SECO E AREJADO E  
SEM UMIDADE

*"Se quiserdes e me ouvirdes com  
o melhor desta terra. Isidoro"*

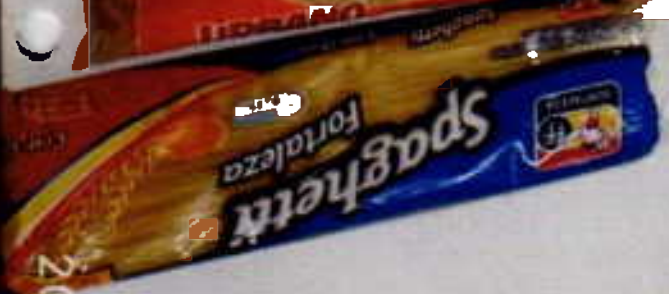








PREFEITURA MUNICIPAL DE CRATUÍNGA  
PRESAG  
FL. Nº 18/8  
8



REDEMI NOTE 9  
D.P

2021/9/8 13:58

**ANTONIO ARIONALDO FERNANDES  
RODRIGUES – ME**

**DEPÓSITO SANTO ANTONIO**

Rua Dr Washington Vale, Nº 443 – Bairro: Venâncios/ Crateús-Ce/ Brasil

CEP: 63708420/ CNPJ: 10.421.828/0001-77/ CEL.: (88) 99646.8484



**FICHA TÉCNICA**

**SARDINHA COM ÓLEO SABOR DEFUMADO**

**Marca:**

**GOMES DA COSTA**

Produzido por GDC Alimentos S.A

Unidade de Beneficiamento de Cámeos e Pescado

Rua Eugenio Pezzine, 500- Itajaí -SC-BR

CNPJ: 02.279.324/0001-36

Registro no Ministério Da Agricultura: SIF/DIPOA sob nº0027/2087

Site: [www.gomesdacosta.com.br](http://www.gomesdacosta.com.br)

**Ingredientes:** Sardinhas, líquido de constituição (ao próprio suco), óleo comestível (soja geneticamente modificada a partir de *Agrobacterium* sp.) sal e aroma natural de fumaça. Não contém glúten. **ALERGICOS: CONTÉM PEIXE E DERIVADOS DE SOJA.**

**Informação Nutricional:**

**Informação Nutricional  
Porção de 60 g (3 colheres)**

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

	<b>Quant/porção</b>	<b>%VD (*)</b>
Valor Energético	114 kcal / 479 kJ	9%
Carboidratos	0 g	0%
Proteínas	14 g	19%
Gorduras Totais	6,5g	12%
Gorduras Saturadas	1,3 g	6%



# ANTONIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES – ME

## DEPÓSITO SANTO ANTONIO

Rua Dr Washington Vale, Nº 443 – Bairro: Venancios/ Crateús-Ce/ Brasil

CEP: 63708420/ CNPJ: 10.421.828/0001-77/ CEL.: (88) 99646.8484



### Informação Nutricional Porção de 60 g (3 colheres)

Gorduras mono insaturadas	1,9g	**
Gorduras poli-insaturadas	3,3g	**
Ômega 3	31.101mg	**
EPA	463 mg	**
DHA	357mg	**
COLESTEROL	70mg	**
FIBRA ALIMENTAR	0g	**
SÓDIO	230mg	14%
CÁLCIO	222mg	22%

**Apresentação:** Lata de 125g.

**Conservação do alimento:** Conservar em local seco e arejado sem incidência de raios solares.

**Armazenagem e transporte:** O produto deverá ser armazenado em ambiente seco e arejado. Empilhamento máximo: 6 caixas. Transporte em caminhões limpos, secos e livres de odores

**Outras informações: Prazo de Validade:** 48 meses, desde que respeitada as condições de transporte e armazenamento.

**Recomendações:** Este alimento se manuseado incorretamente e ou consumido fora do prazo de validade pode causar danos à saúde. Para sua segurança mantenha armazenado em boas condições. Ausências de sujidades, parasitos e larvas.

**ANTONIO ARIONALDO FERNANDES  
RODRIGUES – ME  
DEPÓSITO SANTO ANTONIO**



Rua Dr Washington Vale, N° 443 – Bairro: Venancios/ Crateús-Ce/ Brasil

CEP: 63708420/ CNPJ: 10.421.828/0001-77/ CEL.: (88) 99646.8484

**Características Organolépticas:**

**ASPECTOS:** característico.

**COR:** característica.

**Textura:** característica

**Cheiro:** Característico (ausência de odores estranhos)

**Sabor:** característico do produto.

**Crateús- CE, 06 de Setembro de 2021.**

*Mirlla M. Carvalho*  
\_\_\_\_\_  
**Mirlla Carvalho**  
NUTRICIONISTA  
CRM: 14510



**LAUDO TÉCNICO N.º. 212/2021****NATUREZA DO TRABALHO:** Ensaio Bacteriológico de Alimento.**MATERIAL:** Uma (01) - Amostra de alimento.**INTERESSADO:** ANTÔNIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES - ME.**ENDEREÇO:** Rua Dr. Washington Vale, Venâncios, Crateús - CE.**DATA DA COLETA:** 15/05/2021      **DATA DA ENTRADA:** 15/05/2021**DATA DA ANÁLISE:** 15/05/2021**RESPONSÁVEL PELA COLETA:** O interessado.**1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)**

Parâmetro	Resultados Obtidos A1
Após 10 dias de incubação a 35° - 37°C de embalagem fechada.	Produto não apresentou alterações físicas, químicas e organolépticas.
Após 5 dias de incubação a 55°C de embalagem fechada.	

**2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)**

- Amostra (A1) - Sardinha com óleo sabor defumado - Marca: Gomes da Costa - Fab: jul/20 - Val: jul/24 - Lote: LF1922A16R6

**3. CONDIÇÕES GERAIS:** Para a realização dos ensaios foram seguidas as diretrizes gerais da RDC n.º. 12, de 2 de Janeiro de 2001, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde.**4. CONCLUSÃO:** PRODUTO DE ACORDO COM OS PADRÕES LEGAIS VIGENTES para as situações enquadradas no item 1.1 do Anexo II da RDC n.º. 12 de 2001.

A presente cópia fotostática confere  
com o original exibido nestas notas.  
Deu fé. Crateús,

11 JUN 2021

Ana Cândida Bezerra Barros de Araújo - Titular  
 Jansen Figueiredo de Araújo - Substituto  
 Guilherme Mota de Sousa  
Escrivente Autorizado

Juazeiro do Norte, 30 de Maio de 2021.

M<sup>te</sup> Karine de Sá B. Feitosa  
Tecnóloga em Alimentos  
CRQ: 10200894

**OBSERVAÇÕES:** Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita, aplicam-se tão somente às amostras ensaiadas. A reprodução deste documento para outros fins só poderá ser feita de forma integral sem nenhuma alteração.

Não nos responsabilizamos por amostras que não foram coletadas por nossos técnicos.



A presente cópia foi autenticada conforme  
com o original exibido nestas notas.  
Dou fé. Crateús,  
11 JUN 2021

Assinatura Autorizada  
Escritório Autorizado

**LAUDO TÉCNICO Nº. 182/2021**

**NATUREZA DO TRABALHO:** Ensaio Físico-Químico de Alimento.  
**MATERIAL:** Uma (01) - Amostra de alimento.  
**INTERESSADO:** ANTÔNIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES - ME.  
**ENDEREÇO:** Rua Dr. Washington Vale, Venâncios, Crateús - CE.  
**DATA DA COLETA:** 15/05/2021      **DATA DA ENTRADA:** 15/05/2021  
**DATA DA ANÁLISE:** 15/05/2021  
**RESPONSÁVEL PELA COLETA:** O interessado.



**1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)**


Parâmetro	Método	Resultado
Minerais fixos	IAL	1,97%
Lípidos	IAL	11,72%
Proteínas	IAL	23,13%
Fibras	IAL	-
Carboidratos	IAL	-
Valor Calórico	IAL	221,3Kcal

**2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)**

- Amostra (A1) – Sardinha com óleo sabor defumado – Marca: Gomes da Costa – Fab: jul/20 – Val: jul/24 – Lote: LF1922A16R6

**CONDIÇÕES GERAIS:** Para a realização dos ensaios foram seguidas as diretrizes gerais da RDC Nº 272, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005.

Juazeiro do Norte, 30 de Maio de 2021.

  
Mª Karine de Sá B. Feitosa  
Tecnóloga em Alimentos  
CRQ: 10200894

**OBSERVAÇÕES:** Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita, aplicam-se tão somente às amostras ensaiadas. A reprodução deste documento para outros fins só poderá ser feita de forma integral sem nenhuma alteração.

Não nos responsabilizamos por amostras que não foram coletadas por nossos técnicos.



# ANTONIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES - ME

## DEPÓSITO SANTO ANTONIO

Rua Dr Washington Vale, N° 443 - Bairro: Venancios/ Crateús-Ce/ Brasil

CEP: 63708420/ CNPJ: 10.421.828/0001-77/ CEL.: (88) 99646.8484



### FICHA TÉCNICA

### ÓLEO DE SOJA REFINADO

#### Marca:

ABC - FABRICADO POR: ADM do Brasil Ltda

Rod BR 010, km 144, Setor A, Distrito Industrial, Cep: 65970-000 Porto Franco/MA - Brasil.

CNPJ: 02.003.402/0139-00; Lote: LPF 0104

Tel.: 0800 940 9600- Caixa Postal: 300

Email: [sac@adm.com](mailto:sac@adm.com)

#### Ingredientes:

Óleo de soja refinado (geneticamente modificado a partir agrobacterium tumefaciens/ Bacillus thuringiensis) e antioxidante ácido cítrico INS (330).

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. NÃO CONTÉM GLUTÉN.

#### Informação Nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
PORÇÃO DE 13ml (1 colher de sopa)		
QUANTIDADE POR PORÇÃO		% VD (*)
VALOR ENERGÉTICO	108kcal = 454kj	5%
CARBOIDRATOS	0g	0%
PROTEÍNAS	0g	0%
GORDURAS TOTAIS	12g gramas das quais:	22%
GORDURAS SATURADAS	1,9g	9%
GORDURAS TRANS	Não contém	**
GORDURAS MONOINSATURADAS	2,8g	**
GORDURAS POLIINSATURADAS	7,1g	**
ÔMEGA 3	0,7g	**
ÔMEGA 6	6,4g	**
COLESTEROL	0mg	0%
FIBRA ALIMENTAR	0g	0%
SÓDIO	0mg	0%
VITAMINA E	0,8mg	8%

A presente cópia fotostática contém o original exibido nessas notas Dou. Nº. CRATEÚS-CE

06 SET. 2021

Ana Cândida Bezerra de Araújo - Titular  
 Jansen F. Paulino de Araújo - Substituto

Escritório Autorizado



# ANTONIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES – ME

## DEPÓSITO SANTO ANTONIO

Rua Dr Washington Vale, Nº 443 – Bairro: Venancios/ Crateús-Ce/ Brasil

CEP: 63708420/ CNPJ: 10.421.828/0001-77/ CEL.: (88) 99646.8484



(\*) Valores diários de referência em uma dieta de 2.000 Kcal/8.400 KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas.

(\*\*) VD não estabelecido.

### Apresentação:

Embalagem de 900ml.

### Conservação do alimento:

Manter em local seco, longe de fonte de calor e ao abrigo da luz, para preservar a qualidade do produto.

### Armazenagem e transporte:

Empilhamento máximo: 6 caixas. Transporte em caminhões limpos, secos e livres de odores

### Outras informações:

**Prazo de Validade:** 6 meses, desde que respeitada as condições de transporte e armazenamento.

### Recomendações:

Este alimento se manuseado incorretamente e ou consumido fora do prazo de validade pode causar danos à saúde. Para sua segurança mantenha armazenado em boas condições.

Ausências de sujidades, parasitos e larvas.

### Características Organolépticas:

**ASPECTOS:** límpido e isento de impurezas e sedimentos a 25 °C

**COR:** amarelada/transparente

**ODOR:** próprio

**SABOR:** próprio

Crateús-Ce, 08 de Fevereiro de 2021.

*Mirlla Carvalho*  
**Mirlla Carvalho**  
NUTRICIONISTA  
CRM: 14510





**LAUDO TÉCNICO Nº. 65/2021**

**NATUREZA DO TRABALHO:** Ensaio Físico-Químico de Alimento.  
**MATERIAL:** Uma (01) - Amostra de alimento.  
**INTERESSADO:** ANTÔNIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES - ME.  
**ENDEREÇO:** Rua Dr. Washington Vale, Venâncios, Crateús - CE.  
**DATA DA COLETA:** 25/01/2021      **DATA DA ENTRADA:** 25/01/2021  
**DATA DA ANÁLISE:** 25/01/2021  
**RESPONSÁVEL PELA COLETA:** O interessado.

ÓRTO CAVALCANTE  
Coronel Lúcio, 569  
Fone: 3351.2114  
CRATEÚS - CEARÁ

26 MAR. 2021

YAAA 03  
AUTENTICAÇÃO  
N. LI 021658

Cartão de Autenticação

Cartão Cavalcante  
3ª Glória Registra de Imbens  
Passante Labores Univera Coes  
Escritório Autorizado

**1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)**

Parâmetro	Método	Resultado
Minerais fixos	IAL	-
Lipídeos	IAL	72%
Proteínas	IAL	-
Fibras	IAL	-
Carboidratos	IAL	-
Valor Calórico	IAL	540Kcal

**2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)**

- Amostra (A1) - Óleo de Soja Refinado - Marca: ABC - Data de Fabricação: 07/01/2021 - Data de Validade: 06/07/2021 - Lote: LPF0104.

**CONDIÇÕES GERAIS:** Para a realização dos ensaios foram seguidas as diretrizes gerais da RDC Nº 272, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005.

Juazeiro do Norte, 08 de Fevereiro de 2021.

M<sup>te</sup> Karine de Sá B. Feitosa  
Tecnóloga em Alimentos  
CRQ: 10200894

**OBSERVAÇÕES:** Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita, aplicam-se tão somente às amostras ensaiadas. A reprodução deste documento para outros fins só poderá ser feita de forma integral sem nenhuma alteração.

Não nos responsabilizamos por amostras que não foram coletadas por nossos técnicos.

**LAUDO TÉCNICO N.º 65/2021**

**NATUREZA DO TRABALHO:** Ensaio Bacteriológico de Alimento.

**MATERIAL:** Uma (01) - Amostra de alimento.

**INTERESSADO:** ANTÔNIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES - ME.

**ENDEREÇO:** Rua Dr. Washington Vale, Venâncios, Crateús - CE.

**DATA DA COLETA:** 25/01/2021      **DATA DA ENTRADA:** 25/01/2021

**DATA DA ANÁLISE:** 25/01/2021

**RESPONSÁVEL PELA COLETA:** O interessado



**CARTÓRIO CAVALECANTÉ**  
3º Oficial Registro de Imóveis  
Passagem Labandula Oliveira Costa  
Escritório Autorizado

**1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)**

Parâmetro	Unidade	Resultados Obtidos A1	Valor Máximo Permitido	Metodologia
Coliformes 45°C	NMP/g	<3 NMP/g	5 NMP/g	APHA, 2001

**2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)**

- Amostra (A1) - Óleo de Soja Refinado - Marca: ABC - Data de Fabricação: 07/01/2021 - Data de Validade: 06/07/2021 - Lote: LPF0104.

**3. CONDIÇÕES GERAIS:** Para a realização dos ensaios foram seguidas as diretrizes gerais da RDC n.º 12, de 2 de Janeiro de 2001, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde.

**4. CONCLUSÃO:** PRODUTO DE ACORDO COM OS PADRÕES LEGAIS VIGENTES para as situações enquadradas no item 1.1 do Anexo II da RDC n.º 12 de 2001.

Juazeiro do Norte, 10 de Fevereiro de 2021.

*K*  
M<sup>te</sup> Karine de Sá B. Feitosa  
Tecnóloga em Alimentos  
CRQ: 10200894

**OBSERVAÇÕES:** Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita, aplicam-se tão somente às amostras ensaiadas. A reprodução deste documento para outros fins só poderá ser feita de forma integral sem nenhuma alteração.

Não nos responsabilizamos por amostras que não foram coletadas por nossos técnicos.



# ANTONIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES – ME

## DEPÓSITO SANTO ANTONIO

Rua Dr Washington Vale, Nº 443 – Bairro: Venancios/ Crateús-Ce/ Brasil

CEP: 63708420/ CNPJ: 10.421.828/0001-77/ CEL.: (88) 99646.8484



### FICHA TÉCNICA

#### Farinha de Milho Flocada

**Marca:**  
**RAINHA**

Produzido e Empacotado por: Rainha Ind. e Com. De Alimentos Ltda

Área Isolada Estanislau Nº 02-Boloco D

Rod. DF-130KM 20,5- Fazenda União

CNPJ: 07.303.453/0001-36

Tel.: 61- 3361-2700/3702-0027

Indústria Brasileira

Site: [www.alimentosrainha.ind.br](http://www.alimentosrainha.ind.br)

Email: [sac@alimentosrainha.ind.br](mailto:sac@alimentosrainha.ind.br)

**Ingredientes:**

Farinha de milho, milho geneticamente modificado a partir de streptomyces viridochomogenes e/ou bacillus thuringiensis e/ou agrobacterium tumefaciens. NÃO CONTÉM GLUTÉN.

**Informação Nutricional:**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
PORÇÃO DE 50 g (1/2 xícara de chá)		
QUANTIDADE POR PORÇÃO		% VD (*)
VALOR ENERGÉTICO	175kcal = 735kj	9%
CARBOIDRATOS	40g	13%
PROTEÍNAS	3,8g	5%
GORDURAS TOTAIS	0,6g	1%
GORDURAS SATURADAS	0g	0%
GORDURAS TRANS	0 g	**
FIBRA ALIMENTAR	1g	4%
SÓDIO	0mg	0%

(\*) Valores diários de referência em uma dieta de 2 000 Kcal/8 400 KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas.

(\*\*) VD não estabelecido.

**Apresentação:**

Embalagem de 500g.



# ANTONIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES – ME DEPÓSITO SANTO ANTONIO



Rua Dr Washington Vale, Nº 443 – Bairro: Venancios/ Crateús-Ce/ Brasil

CEP: 63708420/ CNPJ: 10.421.828/0001-77/ CEL.: (88) 99646.8484

#### Conservação do alimento:

Conservar em local seco, fresco e arejado.

#### Armazenagem e transporte:

Transporte em caminhões limpos, secos e livres de odores.

#### Outras informações:

**Prazo de Validade:** 8 meses, desde que respeitada as condições de transporte e armazenamento.

#### Recomendações:

Este alimento se manuseado incorretamente e ou consumido fora do prazo de validade pode causar danos à saúde. Para sua segurança mantenha armazenado em boas condições. Ausências de sujidades, parasitos e larvas.

#### Características Organolépticas:

**ASPECTOS:** característico.

**COR:** característica(amarelado)

**Textura:** característico.

**Cheiro:** Característico (ausência de odores estranhos)

**Sabor:** característico do produto.

Crateús-Ce, 08 de Fevereiro de 2021.

*Mirlla K. Carvalho*  
**Mirlla Carvalho**  
NUTRICIONISTA  
CRN: 14510





**LAUDO TÉCNICO Nº. 24/2021**

**NATUREZA DO TRABALHO:** Ensaio Físico-Químico de Alimento.

**MATERIAL:** Uma (01) - Amostra de alimento.

**INTERESSADO:** **ANTÔNIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES - ME**

**ENDEREÇO:** Rua Dr. Washington Vale, Venâncios, Crateús - CE.

**DATA DA COLETA:** 25/01/2021

**DATA DA ENTRADA:** 25/01/2021

**DATA DA ANÁLISE:** 25/01/2021

**RESPONSÁVEL PELA COLETA:** O interessado.



**CARTÓRIO CAVALCANTE**  
3º Ofício Registro de Invoices  
Poderes Liberdade Unificada Ceará  
Escritório Autorizado

**1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)**


Parâmetro	Método	Resultado
Minerais fixos	IAL	2,49%
Lipídeos	IAL	2,20%
Proteínas	IAL	7,20%
Fibras	IAL	4,40%
Carboidratos	IAL	74,12%
Valor Calórico	IAL	346,20Kcal

**2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)**

- Amostra (A1) - Farinha de Milho Flocada (Flocão) - Marca: Rainha - Data de Validade: 06/03/2021 - Lote: 07/20 M1.

**CONDIÇÕES GERAIS:** Para a realização dos ensaios foram seguidas as diretrizes gerais da RDC Nº 272, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005.

Juazeiro do Norte, 08 de Fevereiro de 2021.

  
M<sup>te</sup> Karine de Sá B. Feitoça  
Tecnóloga em Alimentos  
CRQ: 10200894

**OBSERVAÇÕES:** Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita, aplicam-se tão somente às amostras ensaiadas. A reprodução deste documento para outros fins só poderá ser feita de forma integral sem nenhuma alteração.

Não nos responsabilizamos por amostras que não foram coletadas por nossos técnicos.



**CENTEC**  
INSTITUTO CENTRO DE ENSINO TECNOLÓGICO

**FATEC**  
FACULDADE DE TECNOLOGIA CENTEC  
FATEC CARIRI

**LAMIC**  
Laboratório de Microbiologia de Alimentos

**LAUDO TÉCNICO N.º 24/2021**

**NATUREZA DO TRABALHO:** Ensaio Bacteriológico de Alimento.  
**MATERIAL:** Uma (01) - Amostra de alimento.  
**INTERESSADO:** ANTÔNIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES - ME.  
**ENDEREÇO:** Rua Dr. Washington Vale, Venâncios, Crato - CE.  
**DATA DA COLETA:** 25/01/2021      **DATA DA ENTRADA:** 25/01/2021  
**DATA DA ANÁLISE:** 25/01/2021  
**RESPONSÁVEL PELA COLETA:** O interessado.

Atestamos, para os devidos efeitos, a presente cópia reprográfica do documento que me foi apresentado em Cartório pela parte interessada (ou n.º).

**26 MAR. 2021**

CRATO - CE    Em Teste    de validade

CARTÓRIO CAVALCANTE  
R. Carlos Cavalcante, 569  
Centro - Fone: 3591-0194  
CELESTES - CEARA

Autenticado em 25/01/2021 às 14:52:12  
Módulo: 03  
AUTENTICAÇÃO  
N. LJ 021049

**CARTÓRIO CAVALCANTE**  
3ª Circulação de Instrumentos  
Passaporte Cartório Uniteria Ceat  
Escritório Autorizado

**1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)**

Parâmetro	Unidade	Resultados Obtidos A1	Valor Máximo Permitido	Metodologia
Coliformes 45°C	NMP/g	<3 NMP/g	10 <sup>2</sup> NMP/g	APHA, 2001
<i>Salmonella</i> sp.	25g	Ausente	Ausente	APHA, 2001

**2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)**

- Amostra (A1) - Farinha de Milho Flocada (Flocão) - Marca: Rainha - Data de Validade: 06/03/2021 - Lote: 07/20 M1.

**3. CONDIÇÕES GERAIS:** Para a realização dos ensaios foram seguidas as diretrizes gerais da RDC n.º. 12, de 2 de Janeiro de 2001, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde.

**4. CONCLUSÃO:** PRODUTO DE ACORDO COM OS PADRÕES LEGAIS VIGENTES para as situações enquadradas no item 1.1 do Anexo II da RDC n.º. 12 de 2001.

Juazeiro do Norte, 10 de Fevereiro de 2021.

**M<sup>ª</sup> Karine de Sá B. Feitosa**  
Tecnóloga em Alimentos  
CRQ: 10260894

**OBSERVAÇÕES:** Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita, aplicam-se tão somente às amostras ensaiadas. A reprodução deste documento para outros fins só poderá ser feita de forma integral sem nenhuma alteração.

Não nos responsabilizamos por amostras que não foram coletadas por nossos técnicos.



# ANTONIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES – ME

## DEPÓSITO SANTO ANTONIO

Rua Dr Washington Vale, Nº 443 – Bairro: Venancios/ Crateús-Ce/ Brasil

CEP: 63708420/ CNPJ: 10.421.828/0001-77/ CEL.: (88) 99646.8484



### FICHA TÉCNICA

### MACARRÃO TIPO SPAGHETTI

**Marca:**

#### FORTALEZA

Fabricado por: M. Dias Branco S.A Indústria e Comércio e Alimentos

Rodovia BR-116- km18/ CEP: 61760-000- Eusébio/CE

CNPJ: 07.206.816/0001-15

Sac: 0800 702 55 09

Site: [www.marcafortaleza.com.br](http://www.marcafortaleza.com.br)

#### Ingredientes:

Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo em pó e corantes: urucum e cúrcuma  
CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE OVOS E DE TRIGO. PODE  
CONTER AVEIA, CENTEIO, CEVADA E SOJA.

#### Informação Nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
PORÇÃO DE 80 g (1 prato)		
QUANTIDADE POR PORÇÃO		% VD (*)
VALOR ENERGÉTICO	283kcal = 1.189kj	14%
CARBOIDRATOS	57g	19%
PROTEÍNAS	9,9g	13%
GORDURAS TOTAIS	1,7g	3%
GORDURAS SATURADAS	0g	0%
GORDURAS TRANS	0 g	**
FIBRA ALIMENTAR	1,6g	6
SÓDIO	0mg	0%

(\*) Valores diários de referência em uma dieta de 2.000 Kcal/8.400 KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas.  
(\*\*) VD não estabelecido.

#### Apresentação:

Pacotes com peso de 500g



# ANTONIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES – ME

## DEPÓSITO SANTO ANTONIO

Rua Dr Washington Vale, N° 443 – Bairro: Venancios/ Crateús-Ce/ Brasil

CEP: 63708420/ CNPJ: 10.421.828/0001-77/ CEL.: (88) 99646.8484



### Conservação do alimento:

Conservar em temperatura ambiente, em local seco, fresco e arejado, longe de produtos que liberem odores. Proteger da umidade. Evitar expor a luz solar.

### Armazenagem e transporte:

O produto deverá ser armazenado em ambiente seco e arejado. Empilhamento máximo: 7 caixas com amarramentos. OBS: Após a abertura da embalagem colocar os biscoitos em um recipiente seco e bem fechado

### Outras informações:

**Prazo de Validade:** 12 meses, desde que respeitada as condições de transporte e armazenamento.

### Recomendações:

Este alimento se manuseado incorretamente e ou consumido fora do prazo de validade pode causar danos à saúde. Para sua segurança mantenha armazenado em boas condições. Ausências de sujidades, parasitos e larvas.

### Características Organolépticas:

ASPECTOS: característico  
COR: amarela  
ODOR: próprio  
SABOR: próprio

Crateús-Ce, 08 de Fevereiro de 2021.

*Mirlla Carvalho*  
**Mirlla Carvalho**  
NUTRICIONISTA  
CRN: 14510

A presente cópia fotostática confere com o original exibido nessas notas  
Dou fé. CRATEÚS-CE

06 SET. 2021 *RS*

Ana Cândida Bezerra de Araújo - Titular  
 Daniela Figueiredo de Araújo - Substituto

*Quilbete Mota de Sousa*  
Escritorista Autorizado

CARTÓRIO 1º OFÍCIO  
CRATEÚS - CEARÁ

UNIA  
AUTENTICAÇÃO  
N. 14.82004  
03



**LAUDO TÉCNICO Nº. 81/2021**

**NATUREZA DO TRABALHO:** Ensaio Físico-Químico de Alimento.  
**MATERIAL:** Uma (01) - Amostra de alimento.  
**INTERESSADO:** ANTÔNIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES - ME  
**ENDEREÇO:** Rua Dr. Washington Vale, Venâncios, Crateús - CE.  
**DATA DA COLETA:** 25/01/2021      **DATA DA ENTRADA:** 25/01/2021  
**DATA DA ANÁLISE:** 25/01/2021  
**RESPONSÁVEL PELA COLETA:** O interessado.

Cartão de autenticação com data 26 MAR 2021 e informações de validade e emissão.



**CARTÃO CAVALCANTE**  
3- Classe Registro e Impressão  
Plano de Cobrança Unificada  
Escritório Autorizado

**1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)**

Parâmetro	Método	Resultado
Minerais fixos	IAL	1,89%
Lipídeos	IAL	1,57%
Proteínas	IAL	10,2%
Fibras	IAL	1,82%
Carboidratos	IAL	59,2%
Valor Calórico	IAL	282Kcal

**2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)**

- Amostra (A1) – Macarrão Spaghetti de Sêmola Com Ovos – Marca: Fortaleza – Data de Validade: 18/09/2021 – Lote: A009 06B 22:47.

**CONDIÇÕES GERAIS:** Para a realização dos ensaios foram seguidas as diretrizes gerais da RDC Nº 272, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005.

Juazeiro do Norte, 18 de Fevereiro de 2021.

M<sup>te</sup> Karine de Sá B. Feitosa  
Tecnóloga em Alimentos  
CRQ: 10200894

**OBSERVAÇÕES:** Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita, aplicam-se tão somente às amostras ensaiadas. A reprodução deste documento para outros fins só poderá ser feita de forma integral sem nenhuma alteração.

Não nos responsabilizamos por amostras que não foram coletadas por nossos técnicos.



**CENTEC**  
INSTITUTO CENTRO DE ENSINO TECNOLÓGICO

**FATEC**  
FACULDADE DE TECNOLOGIA CENTEC  
FATEC CARIRI

**LAMIC**  
Laboratório de Microbiologia de Alimentos

**LAUDO TÉCNICO N.º 88/2021**

**NATUREZA DO TRABALHO:** Ensaio Bacteriológico de Alimento.

**MATERIAL:** Uma (01) - Amostra de alimento.

**INTERESSADO:** ANTÔNIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES - ME

**ENDEREÇO:** Rua Dr. Washington Vale, Venâncios, Crato - CE.

**DATA DA COLETA:** 25/01/2021      **DATA DA ENTRADA:** 25/01/2021

**DATA DA ANÁLISE:** 25/01/2021

**RESPONSÁVEL PELA COLETA:** O interessado.



**1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)**

Parâmetro	Unidade	Resultados Obtidos A1	Valor Máximo Permitido	Metodologia
Coliformes 45°C	NMP/g	<3 NMP/g	10 <sup>2</sup> NMP/g	APHA. 2001
<i>Salmonella</i> sp.	25g	Ausente	Ausente	APHA. 2001
<i>Estafilococos</i> coag. positiva/g	UFC/g	<10 UFC/g	5x10 <sup>3</sup> UFC/g	ABNT. 1991

**2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)**

- Amostra (A1) – Macarrão Spaghetti de Sêmola Com Ovos – Marca: Fortaleza - Data de Validade: 18/09/2021 – Lote: A009 06B 22:47.

**3. CONDIÇÕES GERAIS:** Para a realização dos ensaios foram seguidas as diretrizes gerais da RDC n.º 12, de 2 de Janeiro de 2001, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde.

**4. CONCLUSÃO:** PRODUTO DE ACORDO COM OS PADRÕES LEGAIS VIGENTES para as situações enquadradas no item 1.1 do Anexo II da RDC n.º 12 de 2001.

Juazeiro do Norte, 18 de Fevereiro de 2021.



M.ª Karine de Sá B. Feitosa  
Tecnóloga em Alimentos  
CRQ: 10200894

**OBSERVAÇÕES:** Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita, aplicam-se tão somente às amostras ensaiadas. A reprodução deste documento para outros fins só poderá ser feita de forma integral sem nenhuma alteração.

Não nos responsabilizamos por amostras que não foram coletadas por nossos técnicos.



# ANTONIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES - ME

## DEPÓSITO SANTO ANTONIO

Rua Dr Washington Vale, N° 443 - Bairro: Venancios/ Crateús-Ce/ Brasil

CEP: 63708420/ CNPJ: 10.421.828/0001-77/ CEL.: (88) 99646.8484



### FICHA TÉCNICA

### FEIJÃO CARIOCA

**Marca:**  
ITAGUARY

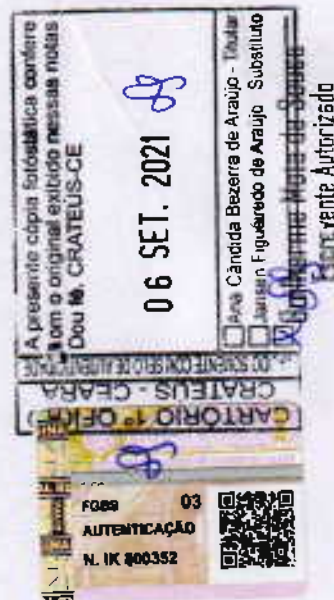
**EMPACOTADO POR:** Pro-Life Proteínas Ltda  
CNPJ: 22.881.003/0003-86  
**DISTRIBUÍDO POR:** Ibiapaba Dist. De Alimentos Ltda.  
Tv 14, N° 1161, Alto Alegre I, Maracanaú- CE  
CEP: 61.921-540  
CNPJ: 05.139.918/0001-30  
PJ: 05.139.918/0001-30  
Tel.: (85) 4009-6100  
Indústria Brasileira

**Ingredientes:**

Feijão Carioca  
Grupo I: Feijão comum  
Classe: Cores  
Tipo: 1  
**NÃO CONTÉM GLUTÉN**

**Informação Nutricional:**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
PORÇÃO DE 30g de feijão (2 colheres de sopa)		
QUANTIDADE POR PORÇÃO		% VD (*)
VALOR ENERGÉTICO	80kcal = 335kj	4%
CARBOIDRATOS	12g	4%
PROTEÍNAS	7g	14%
GORDURAS TOTAIS	0g	0%
GORDURAS SATURADAS	0g	0%
GORDURAS TRANS	0g	**
FIBRA ALIMENTAR	7g	28%
SÓDIO	0mg	0%
COLESTEROL	0mg	0%
CÁLCIO	36mg**	0%**
FERRO	2mg	14%
FÓSFORO	110mg	16%



# ANTONIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES - ME

## DEPÓSITO SANTO ANTONIO

Rua Dr Washington Vale, Nº 443 - Bairro: Venancios/ Crateús-Ce/ Brasil

CEP: 63708420/ CNPJ: 10.421.628/0001-77/ CEL.: (88) 99646.8484



### FICHA TÉCNICA

### FEIJÃO CARIOCA

**Marca:**  
ITAGUARY

**EMPACOTADO POR:** Pro-Life Proteínas Ltda

CNPJ: 22.881.003/0003-86

**DISTRIBUÍDO POR:** Ibiapaba Dist. De Alimentos Ltda.

Tv 14, Nº 1161, Alto Alegre I, Maracanaú- CE

CEP: 61.921-540

CNPJ: 05.139.918/0001-30

PJ: 05.139.918/0001-30

Tel.: (85) 4009-6100

Indústria Brasileira

**Ingredientes:**

Feijão Carioca

Grupo I: Feijão comum

Classe: Cores

Tipo: 1

**NÃO CONTÉM GLUTÉN**

**Informação Nutricional:**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
PORÇÃO DE 30g de feijão (2 colheres de sopa)		
QUANTIDADE POR PORÇÃO		% VD (*)
VALOR ENERGÉTICO	80kcal = 335kj	4%
CARBOIDRATOS	12g	4%
PROTEÍNAS	7g	14%
GORDURAS TOTAIS	0g	0%
GORDURAS SATURADAS	0g	0%
GORDURAS TRANS	0 g	--
FIBRA ALIMENTAR	7g	28%
SÓDIO	0mg	0%
COLESTEROL	0mg	0%
CÁLCIO	36mg**	0%**
FERRO	2mg	14%
FÓSFORO	110mg	16%







**CENTEC**  
INSTITUTO CENTRO DE ENSINO TECNOLÓGICO

**FATEC**  
FACULDADE DE TECNOLOGIA  
FATEC CRATEÚS

LAUDO TÉCNICO Nº. 116/2021

**NATUREZA DO TRABALHO:** Ensaio Físico-Químico de Alimento.

**MATERIAL:** Uma (01) - Amostra de alimento.

**INTERESSADO:** ANTÔNIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES - ME.

**ENDEREÇO:** Rua Dr. Washington Vale, Venâncios, Crateús - CE.

**DATA DA COLETA:** 19/02/2021      **DATA DA ENTRADA:** 19/02/2021

**DATA DA ANÁLISE:** 19/02/2021

**RESPONSÁVEL PELA COLETA:** O interessado.

**1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)**

Parâmetro	Método	Resultado
Minerais fixos	IAL	3,71%
Lípidos	IAL	-
Proteínas	IAL	22,58%
Fibras	IAL	31,43%
Carboidratos	IAL	51,72%
Valor Calórico	IAL	266Kcal

**2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)**

- Amostra (A1) - Feijão Carioca Tipo 1 - Marca: Itaguary - Data de Fabricação: 14/12/2020 - Data de Validade: 13/06/2021 - Lote: 018.

**CONDIÇÕES GERAIS:** Para a realização dos ensaios foram seguidas as diretrizes gerais da RDC Nº 272, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005.



**CARTÓRIO CAVALCANTE**  
3º Ofício Registro de Imóveis  
José Gabriel Oliveira Torres  
Escrivente Autorizado

Juazeiro do Norte, 26 de Fevereiro de 2021.

**Karine Feitosa**  
M<sup>te</sup> Karine de Sá B. Feitosa  
Tecnóloga em Alimentos  
CRQ: 10200894

**OBSERVAÇÕES:** Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita, aplicam-se tão somente às amostras ensaiadas. A reprodução deste documento para outros fins só poderá ser feita de forma integral sem nenhuma alteração.

Não nos responsabilizamos por amostras que não foram coletadas por nossos técnicos.



**CENTEC**  
INSTITUTO CENTRO DE ENSINO TECNOLÓGICO

**FATEC**  
FACULDADE DE TECNOLOGIA CENTEC  
FATEC CRATEÚS

**LAMIC**  
Laboratório de Microbiologia de Alimentos

**LAUDO TÉCNICO Nº. 121/2021**

**NATUREZA DO TRABALHO:** Ensaio Bacteriológico de Alimento.

**MATERIAL:** Uma (01) - Amostra de alimento.

**INTERESSADO:** ANTÔNIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES - ME.

**ENDEREÇO:** Rua Dr. Washington Vale, Venâncios, Crateús - CE.

**DATA DA COLETA:** 19/02/2021      **DATA DA ENTRADA:** 19/02/2021

**DATA DA ANÁLISE:** 19/02/2021

**RESPONSÁVEL PELA COLETA:** O interessado.

**1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)**

Parâmetro	Unidade	Resultados Obtidos A1	Valor Máximo Permitido	Metodologia
Coliformes 45°C	NMP/g	<3 NMP/g	10 <sup>3</sup> NMP/g	APHA, 2001
<i>Salmonella</i> sp.	25g	Ausente	Ausente	APHA, 2001

**2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)**

- Amostra (A1) – Feijão Carioca Tipo 1 - Marca: Itaguary – Data de Fabricação: 14/12/2020 - Data de Validade: 13/06/2021 – Lote: 018.

**3. CONDIÇÕES GERAIS:** Para a realização dos ensaios foram seguidas as diretrizes gerais da RDC nº. 12, de 2 de Janeiro de 2001, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde.

**4. CONCLUSÃO:** PRODUTO DE ACORDO COM OS PADRÕES LEGAIS VIGENTES para as situações enquadradas no item 1.1 do Anexo II da RDC nº. 12 de 2001.

Juazeiro do Norte, 26 de Fevereiro de 2021.

CARTÓRIO CAVALCANTE  
3º Ofício Registro de Imóveis  
José Gabriel Oliveira Torres  
Escrivente Autorizado

25 MAR 2021

*Karine de Sá B. Feitosa*  
M<sup>te</sup> Karine de Sá B. Feitosa  
Tecnóloga em Alimentos  
CRQ: 10200894

**OBSERVAÇÕES:** Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita, aplicam-se tão somente às amostras ensaiadas. A reprodução deste documento para outros fins só pode:á ser feita de forma integral sem nenhuma alteração.

**Não nos responsabilizamos por amostras que não foram coletadas por nossos técnicos.**



# ANTONIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES - ME

## DEPÓSITO SANTO ANTONIO

Rua Dr Washington Vale, N° 443 - Bairro: Venancios/ Crateús-Ce/ Brasil

CEP: 63708420/ CNPJ: 10.421.828/0001-77/ CEL.: (88) 99646.8484



### FICHA TÉCNICA

#### FARINHA DE MANDIOCA BRANCA

Marca:

ITAGUARY- IBIAPABA DIST. DE ALIMENTOS LTDA.

Av. Parque Sul N° 12000- Distrito industrial/Maracanaú-Ce

Cnpj: 05.139.918/0001-30

Tel: (85) 33719200

Indústria Brasileira

Ingredientes:

Farinha de mandioca branca, Grupo Seca, Subgrupo Média, Classe Branca.  
NÃO CONTÉM GLUTÊN.

Informação Nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
PORÇÃO DE 50 g (1/2 de xícara)		
QUANTIDADE POR PORÇÃO		% VD (*)
VALOR ENERGÉTICO	178kcal = 747kj	9%
CARBOIDRATOS	44g	14%
PROTEÍNAS	0,6g	1%
GORDURAS TOTAIS	0g	0%
GORDURAS SATURADAS	0g	0%
GORDURAS TRANS	0 g	**
FIBRA ALIMENTAR	3,3g	13%
SÓDIO	6,2mg	0%

(\*) Valores diários de referência em uma dieta de 2.000 Kcal/8.400 KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas.  
(\*\*) VD não estabelecido.

Apresentação:

Embalagem primária pacote plástico- atóxico, incolor, transparente e resistente.  
Pacote de 1Kg.

A presente cópia fotostática contém o original exibido nessas notas. Dou M. CRATEUS-CE

06 SET. 2021

Julia Cândida Bezerra de Araújo - Titular  
Jussara Figueiredo de Araújo - Substituto

Gulherme Mota de Sousa  
Escrevente Autorizado

CARTÓRIO 1ª OF. CRATEUS-CE

EMZ 03  
AUTENTICAÇÃO  
N.º 808353

# ANTONIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES - ME

## DEPÓSITO SANTO ANTONIO

Rua Dr Washington Vale, N° 443 - Bairro: Venâncio/ Crateús-Ce/ Brasil

CEP: 63708420/ CNPJ: 10.421.828/0001-77/ CEL.: (88) 99646.8484



### Conservação do alimento:

Conservar em temperatura ambiente, em local seco, fresco e arejado, longe de produtos que liberem odores. Proteger da umidade. Evitar expor a luz solar.

### Armazenagem e transporte:

Transporte em caminhões limpos, secos e livres de odores.

### Outras informações:

**Prazo de Validade:** 12 meses, desde que respeitada as condições de transporte e armazenamento.

### Recomendações:

Este alimento se manuseado incorretamente e ou consumido fora do prazo de validade pode causar danos à saúde. Para sua segurança mantenha armazenado em boas condições. Ausências de sujidades, parasitos e larvas.

### Características Organolépticas:

**ASPECTOS:** característico.

**COR:** característica (branca/creme)

**Textura:** firme

**Cheiro:** Característico (ausência de odores estranhos)

**Sabor:** característico do produto.

Crateús-Ce, 08 de Fevereiro de 2021.

*Mirlla N. Carvalho*  
Mirlla Carvalho  
NUTRICIONISTA  
CRN: 14510

A presente cópia fotostática contém o original exibido nessas notas.  
Dou M. CRATEÚS-CE

06 SET. 2021

Ana Cândida Bezerra de Azevedo  
 Jansen Figueiredo de Araújo

Guilherme Mota de Sousa  
Entrevista Autorizado

CARTÓRIO OFICIAL  
CRATEÚS - CEARÁ

Cadastrado em  
AUTENTICAÇÃO  
N. IK 800354



**LAUDO TÉCNICO Nº. 22/2021****NATUREZA DO TRABALHO:** Ensaio Físico-Químico de Alimento.**MATERIAL:** Uma (01) - Amostra de alimento.**INTERESSADO:** **ANTÔNIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES - ME****ENDEREÇO:** Rua Dr. Washington Vale, Venâncios, Crateús - CE.**DATA DA COLETA:** 25/01/2021**DATA DA ENTRADA:** 25/01/2021**DATA DA ANÁLISE:** 25/01/2021**RESPONSÁVEL PELA COLETA:** O interessado.**1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)**


Parâmetro	Método	Resultado
Minerais fixos	IAL	0,78%
Lipídeos	IAL	-
Proteínas	IAL	2,0%
Fibras	IAL	1,2%
Carboidratos	IAL	85%
Valor Calórico	IAL	344Kcal

**2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)**

- Amostra (A1) - Farinha de Mandioca Branca Tipo 1 - Marca: Itaguary - Data de Validade: 08/2022 - Lote: 244.

**CONDIÇÕES GERAIS:** Para a realização dos ensaios foram seguidas as diretrizes gerais da RDC Nº 272, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005.

Juazeiro do Norte, 08 de Fevereiro de 2021.

  
Mª Karine de Sá B. Feitosa  
Tecnóloga em Alimentos  
CRQ: 10200894**OBSERVAÇÕES:** Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita, aplicam-se tão somente às amostras ensaiadas. A reprodução deste documento para outros fins só poderá ser feita de forma integral sem nenhuma alteração.

Não nos responsabilizamos por amostras que não foram coletadas por nossos técnicos.



**CENTEC**  
INSTITUTO CENTRO DE ENSINO TECNOLÓGICO

**FATEC**  
FACULDADE DE TECNOLOGIA CENTEC  
FATEC-CARIPI

**LAMIC**  
Laboratório de Microbiologia de Alimentos

**LAUDO TÉCNICO Nº. 22/2021**

**NATUREZA DO TRABALHO:** Ensaio Bacteriológico de Alimento.  
**MATERIAL:** Uma (01) - Amostra de alimento.  
**INTERESSADO:** ANTÔNIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES - ME.  
**ENDEREÇO:** Rua Dr. Washington Vale, Venâncios, Crato - CE.  
**DATA DA COLETA:** 25/01/2021      **DATA DA ENTRADA:** 25/01/2021  
**DATA DA ANÁLISE:** 25/01/2021  
**RESPONSÁVEL PELA COLETA:** O interessado.



**1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)**

Parâmetro	Unidade	Resultados Obtidos AI	Valor Máximo Permitido	Metodologia
Coliformes 45°C	NMP/g	<3 NMP/g	10 <sup>2</sup> NMP/g	APHA, 2001
<i>Salmonella</i> sp.	25g	Ausente	Ausente	APHA, 2001


**2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)**

- Amostra (AI) - Farinha de Mandioca Branca Tipo I - Marca: Itaguary - Data de Validade: 08/2022 - Lote: 244.

**3. CONDIÇÕES GERAIS:** Para a realização dos ensaios foram seguidas as diretrizes gerais da RDC nº. 12, de 2 de Janeiro de 2001, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde.

**4. CONCLUSÃO:** PRODUTO DE ACORDO COM OS PADRÕES LEGAIS VIGENTES para as situações enquadradas no item 1.1 do Anexo II da RDC nº. 12 de 2001.

Juazeiro do Norte, 10 de Fevereiro de 2021.

  
M<sup>te</sup> Karine de Sá B. Feitosa  
Tecnóloga em Alimentos  
CRQ: 10200894

**OBSERVAÇÕES:** Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita, aplicam-se tão somente às amostras ensaiadas. A reprodução deste documento para outros fins só poderá ser feita de forma integral sem nenhuma alteração.

Não nos responsabilizamos por amostras que não foram coletadas por nossos técnicos.



# ANTONIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES – ME

## DEPÓSITO SANTO ANTONIO

Rua Dr Washington Vale, Nº 443 – Bairro: Venancios/ Crateús-Ce/ Brasil

CEP: 63708420/ CNPJ: 10.421.828/0001-77/ CEL.: (88) 99646.8484



### FICHA TÉCNICA

#### CAFÉ

**Marca:**

**KIMIMO**

Fabricado por: Três Corações Alimentos S.A

Rua Santa Clara, 100- Parque Santa Clara, Eusébio-CE/Brasil- CEP: 61760-000

CNPJ: 63 310 411/001-01

Industria Brasileira

Site: [www.3coracoes.com.br](http://www.3coracoes.com.br)

Fone: 0800 0313033

**Ingredientes:**

Café torrado e moldo.

**Apresentação:** Pacote de 250g.

**Armazenagem e Conservação do alimento:**

Estocar em local, fresco e seco. À temperatura ambiente. Não deve ser molhado no manuseio, transporte e armazenagem. Depois de aberta a embalagem, manter o produto em um recipiente bem fechado e consumir preferencialmente em 30 dias

**Transporte:**

Transporte em caminhões limpos, secos e livres de odores.

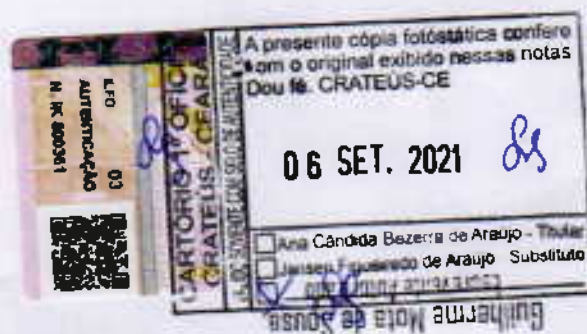
**Outras informações:**

**Prazo de Validade:** 12 meses, desde que respeitada as condições de transporte e armazenamento.

**Recomendações:**

Este alimento se manuseado incorretamente e ou consumido fora do prazo de validade pode causar danos à saúde. Para sua segurança mantenha armazenado em boas condições.

Ausências de sujidades, parasitos e larvas.



# ANTONIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES – ME

## DEPÓSITO SANTO ANTONIO

Rua Dr Washington Vale, Nº 443 – Bairro: Venancios/ Crateús-Ce/ Brasil

CEP: 63708420/ CNPJ: 10.421.828/0001-77/ CEL.: (88) 99646.8484



### Características Organolépticas:

**ASPECTOS:** pó uniforme sem grumos, sem substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis.

**COR:** castanho escuro

**ODOR:** característico

**SABOR:** característico

Crateús-Ce, 20 DE MAIO de 2021

*Mirlla Carvalho*  
NUTRICIONISTA

*Mirlla Carvalho*  
NUTRICIONISTA  
CRN: 14510

A presente cópia fotostática confere com o original exibido nessas notas Dou fé. CRATEÚS-CE

06 SET. 2021 *RS*

Ana Cândida Bezerra de Araújo Titular  
 Wilson Figueiredo de Araújo Substituto

*Guilherme Mota de Sousa*  
Escrivente Autorizado





**CENTEC**  
INSTITUTO CENTRO DE ENSINO TECNOLÓGICO

**FATEC**  
FACULDADE DE TECNOLOGIA CENITEC  
FATEC CARIRI

**LAUDO TÉCNICO Nº. 122/2021**

**NATUREZA DO TRABALHO:** Ensaio Físico-Químico de Alimento.

**MATERIAL:** Uma (01) - Amostra de alimento.

**INTERESSADO:** ANTÔNIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES - ME.

**ENDEREÇO:** Rua Dr. Washington Vale, Venâncios, Crato - CE.

**DATA DA COLETA:** 22/02/2021      **DATA DA ENTRADA:** 22/02/2021

**DATA DA ANÁLISE:** 22/02/2021

**RESPONSÁVEL PELA COLETA:** O interessado.

**1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)**

Parâmetro	Método	Resultado
Minerais fixos	IAL	2,30%
Lipídeos	IAL	6,25%
Proteínas	IAL	4,37%
Fibras	IAL	-
Carboidratos	IAL	4,82%
Valor Calórico	IAL	45,98Kcal

**2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)**

- Amostra (A1) – Café Torrado e Moldo – Marca: Kimimo - Data de Validade: 19/01/2022 – Lote: 03 CE 16 09:24.

**CONDIÇÕES GERAIS:** Para a realização dos ensaios foram seguidas as diretrizes gerais da RDC Nº 272, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005.

Juazeiro do Norte, 08 de Março de 2021.



**OBSERVAÇÕES:** Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita, aplicam-se tão somente às amostras ensaiadas. A reprodução deste documento para outros fins só poderá ser feita de forma integral sem nenhuma alteração.

Não nos responsabilizamos por amostras que não foram coletadas por nossos técnicos.



**CENTEC**  
INSTITUTO CENTRO DE ENSINO TECNOLÓGICO

**FATEC**  
FACULDADE DE TECNOLOGIA CENTEC  
FATEC CARIPI

**LAMIC**  
Laboratório de Microbiologia de Alimentos

**LAUDO TÉCNICO N.º 128/2021**

**NATUREZA DO TRABALHO:** Ensaio Bacteriológico de Alimento.

**MATERIAL:** Uma (01) - Amostra de alimento.

**INTERESSADO:** ANTÔNIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES - ME.

**ENDEREÇO:** Rua Dr. Washington Vale, Venâncios, Cratoás - CE.

**DATA DA COLETA:** 22/02/2021      **DATA DA ENTRADA:** 22/02/2021

**DATA DA ANÁLISE:** 22/02/2021

**RESPONSÁVEL PELA COLETA:** O interessado.

**1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)**

Parâmetro	Unidade	Resultados Obtidos A1	Valor Máximo Permitido	Metodologia
Coliformes 45°C	NMP/g	3 NMP/g	10 NMP/g	APHA, 2001

**2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)**

- Amostra (A1) - Café Torrado e Moído - Marca: Kinimo - Data de Validade: 19/01/2022 - Lote: 03 CE 16 09:24.

**3. CONDIÇÕES GERAIS:** Para a realização dos ensaios foram seguidas as diretrizes gerais da RDC n.º 12, de 2 de Janeiro de 2001, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde.

**4. CONCLUSÃO:** PRODUTO DE ACORDO COM OS PADRÕES LEGAIS VIGENTES para as situações enquadradas no item 1.1 do Anexo II da RDC n.º 12 de 2001.

Juazeiro do Norte, 08 de Março de 2021.



M.º Karine de Sá B. Feitosa  
Tecnóloga em Alimentos  
CRQ: 10200894

**OBSERVAÇÕES:** Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita, aplicam-se tão somente às amostras ensaiadas. A reprodução deste documento para outros fins só poderá ser feita de forma integral sem nenhuma alteração.

Não nos responsabilizamos por amostras que não foram coletadas por nossos técnicos.



# ANTONIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES – ME

## DEPÓSITO SANTO ANTONIO



Rua Dr Washington Vale, Nº 443 – Bairro: Venâncios/ Crateús-Ce/ Brasil

CEP: 63708420/ CNPJ: 10.421.828/0001-77/ CEL.: (88) 99646.8484

### FICHA TÉCNICA

### BISCOITO CREAM CRACKER

**Marca:**  
**FORTALEZA**

**FABRICADO POR/HECHO POR: M. DIAS BRANCO S.A. INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS**

Rodovia BR 116-km 18- CEP61760-000- Eusébio-CE

CNPJ: 07.206.816/0001-15

Fone: 0800 702 5509

Site: [www.marcafortaleza.com.br](http://www.marcafortaleza.com.br)

Industria Brasileira

**Ingredientes:**

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, amido, sal, açúcar, fermento químico bicarbonato de sódio, emulsificante lecitina de soja, regulador de acidez tartarato monopotássico, melhoradores de farinha: ácido ascórbico e metabissulfito de sódio e aromatizante. CONTEM GLUTEN. CONTEM LACTOSE. ALERGICOS: CONTEM DERIVADOS DE SOJA E DE TRIGO. PODE CONTER AVEIA, CASTANHA DE CAJU, CASTANHA DO PARÁ CENTEIO, CEVADA E LEITE.

**Informação Nutricional:**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
PORÇÃO DE 30 g (6 Biscoitos)		
QUANTIDADE POR PORÇÃO		% VD (*)
VALOR ENERGÉTICO	143kcal = 601kj	7%
CARBOIDRATOS	20g	7%
PROTEÍNAS	3,1g	4%
GORDURAS TOTAIS	5,6g	10%
GORDURAS SATURADAS	2,5g	11%
GORDURAS TRANS	0 g	**
FIBRA ALIMENTAR	0g	00%
SÓDIO	202mg	8%

(\*) Valores diários de referência em uma dieta de 2.000 Kcal/8.400 KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas.  
(\*\*) VD não estabelecido.

**Apresentação:**

**Pacote de 400g.**



# ANTONIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES – ME

## DEPÓSITO SANTO ANTONIO



Rua Dr Washington Vale, Nº 443 – Bairro: Venancios/ Crateús-Ce/ Brasil

CEP: 63708420/ CNPJ: 10.421.828/0001-77/ CEL.: (88) 99646.8484

### Armazenagem e transporte:

O produto deverá ser armazenado em ambiente seco e arejado. Empilhamento máximo: 7 caixas com amarramento.

OBS: Após a abertura da embalagem colocar os biscoitos em um recipiente seco e bem fechado.

### Outras informações:

#### Prazo de Validade:

O produto tem validade de 01 ano, desde que respeitadas as condições de transporte, armazenamento.

### Recomendações:

Este alimento se manuseado incorretamente e ou consumido fora do prazo de validade pode causar danos à saúde. Para sua segurança mantenha armazenado em boas condições.

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

**ASPECTOS:** firme, não amolecido, nem pegajoso.

**COR:** própria

**ODOR:** próprio

**SABOR:** próprio

**TEXTURA:** próprio

Crateús-Ce, 20 DE MAIO de 2021

*Mirlla H. Carvalho*  
NUTRICIONISTA  
**Mirlla Carvalho**  
NUTRICIONISTA  
CRM: 14518

	<p>A presente cópia fotostática confere com o original exibido nessas notas Dou fé. CRATEÚS-CE</p> <p>06 SET. 2021 <i>ds</i></p> <p><input type="checkbox"/> Ana Cândida Bezerra de Araújo Titular <input type="checkbox"/> Jansen Figueiredo de Araújo Substituto</p>
--	--

*Guilherme Mota de Sousa*  
Escritor Autorizado



**LAUDO TÉCNICO N.º 27/2021**

ARTÓRIO CAVALCANTE  
Rua Coronel Lúcio, 508  
Centro - Fone: 3691 8234  
CRATEÚS - CE

AUTORES, que se comprometo a apresentar esta retrografia do documento que me foi apresentado em Cartão pela parte interessada. Du. 46

26 MAR. 2021

CRATEÚS-CE - INSCRIÇÃO DA VOTANTE

Sônia Maria da Costa - Crateús - URGENTE

Valdenir Carlos Pinheiro - Escrevente

Antônio Ivan S. Leites - Escrevente

VÁLIDO SOMENTE COM O TIPO DE AUTENTICAÇÃO

**NATUREZA DO TRABALHO:** Ensaio Físico-Químico de Alimento.  
**MATERIAL:** Uma (01) - Amostra de alimento.  
**INTERESSADO:** ANTÔNIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES - ME  
**ENDEREÇO:** Rua Dr. Washington Vale, Venâncios, Crateús - CE.  
**DATA DA COLETA:** 25/01/2021      **DATA DA ENTRADA:** 25/01/2021  
**DATA DA ANÁLISE:** 25/01/2021  
**RESPONSÁVEL PELA COLETA:** O interessado.



**ARTÓRIO CAVALCANTE**  
Y. Caixa Eletrônica de Imagens  
Prestar Serviço Online Certo  
Escrevente Autorizada

**1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)**

Parâmetro	Método	Resultado
Minerais fixos	IAL	0,69%
Lipídeos	IAL	16,1%
Proteínas	IAL	8,2%
Fibras	IAL	2,5%
Carboidratos	IAL	11,1%
Valor Calórico	IAL	430,1Kcal

**2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)**

- Amostra (A1) - Biscoito Salgado Cream Craker - Marca: Fortaleza - Data de Validade: 22/03/2021 - Lote: BL: 100 LINHA 1 M, I 02:19.

**CONDIÇÕES GERAIS:** Para a realização dos ensaios foram seguidas as diretrizes gerais da RDC N.º 272, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005.

Juazeiro do Norte, 08 de Fevereiro de 2021.

M.ª Karine de Sá B. Feitosa  
Tecnóloga em Alimentos  
CRQ: 10200894

**OBSERVAÇÕES:** Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita, aplicam-se tão somente às amostras ensaiadas. A reprodução deste documento para outros fins só poderá ser feita de forma integral sem nenhuma alteração.

Não nos responsabilizamos por amostras que não foram coletadas por nossos técnicos.



**CENTEC**  
INSTITUTO CENTRO DE ENSINO TECNOLÓGICO

**FATEC**  
FACULDADE DE TECNOLOGIA CENTEC  
FATEC CRATO

**LAMIC**  
LABORATÓRIO DE MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS

LAUDO TÉCNICO N.º 27/2021

**NATUREZA DO TRABALHO:** Ensaio Bacteriológico de Alimento.  
**MATERIAL:** Uma (01) - Amostra de alimento  
**INTERESSADO:** ANTÔNIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES - ME.  
**ENDEREÇO:** Rua Dr. Washington Vale, Venâncios, Cratois - CE.  
**DATA DA COLETA:** 25/01/2021      **DATA DA ENTRADA:** 25/01/2021  
**DATA DA ANÁLISE:** 25/01/2021  
**RESPONSÁVEL PELA COLETA:** O interessado.

Cartório Avaliante  
Rua Coronel Lúcio, 569  
Centro Fone: 3691.0194  
CRATEUS - CE  
26 MAR. 2021  
CRATEUS-CE  
JIAN 03  
AUTENTICAÇÃO  
R. LI 021025

**CARTÓRIO AVALIANTE**  
Pública Liberdade de Imprensa  
Escritório Autorizado

**1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)**

Parâmetro	Unidade	Resultados Obtidos A1	Valor Máximo Permitido	Metodologia
Coliformes 45°C	NMP/g	< 3 NMP/g	10 NMP/g	APHA, 2001
Salmonella sp.	25g	Ausente	Ausente	APHA, 2001
Estafilococos.coag. positiva/g	UFC/g	< 10 UFC/g	5x10 <sup>2</sup> UFC/g	ABNT, 1991

**2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)**

- Amostra (A1) - Biscoito Salgado Cream Craker - Marca: Fortaleza - Data de Validade: 22/03/2021 - Lote: BL: 100 LINHA 1 M.1 02:19.

**3. CONDIÇÕES GERAIS:** Para a realização dos ensaios foram seguidas as diretrizes gerais da RDC n.º 12, de 2 de Janeiro de 2001, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde.

**4. CONCLUSÃO:** PRODUTO DE ACORDO COM OS PADRÕES LEGAIS VIGENTES para as situações enquadradas no item 1.1 do Anexo II da RDC n.º 12 de 2001.

Juazeiro do Norte, 10 de Fevereiro de 2021.

**Mª Karine de Sá B. Feitosa**  
Tecnóloga em Alimentos  
CRQ: 10200894

**OBSERVAÇÕES:** Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita, aplicam-se tão somente às amostras ensaiadas. A reprodução deste documento para outros fins só poderá ser feita de forma integral sem nenhuma alteração.

Não nos responsabilizamos por amostras que não foram coletadas por nossos técnicos.



# ANTONIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES – ME



## DEPÓSITO SANTO ANTONIO

Rua Dr Washington Vale, Nº 443 – Bairro: Venancios/ Crateús-Ce/ Brasil

CEP: 63708420/ CNPJ: 10.421.828/0001-77/ CEL.: (88) 99646.8484

### FICHA TÉCNICA

#### ARROZ PARBOILIZADO VITAMINADO

**Marca:**

**URBANO**

Rua João Januário Ayroso, Nº 3183, Bairro São Luis, Jaraguá do Sul- SC

CEP: 89253-565

Tel.: +55-47 33727500

CNPJ: 84.432.111/0001-67

**Ingredientes:** Arroz parboilizado, tipo 1. Farinha de Arroz, Vitaminas B1 e B9, Ferro, Zinco, estabilizante 451 e Antioxidante 330.

**Informação Nutricional:**

**Informação Nutricional**  
**Porção de 50 g (1/4 de xícara)**

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

	<b>Quant/porção</b>	<b>%VD (*)</b>
<b>Valor Energético</b>	174 kcal / 732 kJ	9%
<b>Carboidratos</b>	39 g	13%
<b>Proteínas</b>	2.9 g	4%
<b>Gorduras Totais</b>	0.5 g	1%
<b>Gorduras Saturadas</b>	0.1 g	0%
<b>Fibra alimentar</b>	0,9 g	3%
<b>Sódio</b>	0 mg	0%
<b>Ferro</b>	5.47 mg	39%

# ANTONIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES – ME

## DEPÓSITO SANTO ANTONIO

Rua Dr Washington Vale, N° 443 – Bairro: Venancios/ Crateús-Ce/ Brasil

CEP: 63708420/ CNPJ: 10.421.828/0001-77/ CEL.: (88) 99646.8484



### Informação Nutricional Porção de 50 g (1/4 de xícara)

Zinco	2.61 mg	37%
Vitamina B9	169.50 ug	42%
Vitamina B1	0.85 mg	70%

**Apresentação:** Embalagem primária pacote plástico- atóxico, incolor, transparente e resistente. Pacote de 1Kg.

**Conservação do alimento:** Conservar em local seco e arejado sem incidência de raios solares.

**Armazenagem e transporte:** O produto deverá ser armazenado em ambiente seco e arejado. Empilhamento máximo: 6 caixas. Transporte em caminhões limpos, secos e livres de odores

**Outras informações:** Prazo de Validade: 12 meses, desde que respeitada as condições de transporte e armazenamento.

**Recomendações:** Este alimento se manuseado incorretamente e ou consumido fora do prazo de validade pode causar danos à saúde. Para sua segurança mantenha armazenado em boas condições. Ausências de sujidades, parasitos e larvas.

#### Características Organolépticas:

**ASPECTOS:** característico.

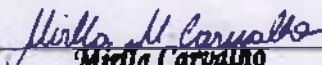
**COR:** característica(branca/creme)

**Textura:** firme

**Cheiro:** Característico (ausência de odores estranhos)

**Sabor:** característico do produto.

Crateús- CE, 06 de Setembro de 2021.

  
Mirlla Carvalho  
NUTRICIONISTA  
CRM: 14516



LAUDO TÉCNICO N°. 220/2021



**NATUREZA DO TRABALHO:** Ensaio Bacteriológico de Alimento.

**MATERIAL:** Uma (01) - Amostra de alimento.

**INTERESSADO:** ANTÔNIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES - ME.

**ENDEREÇO:** Rua Dr. Washington Vale, Venâncios, Crateús - CE.

**DATA DA COLETA:** 30/08/2021      **DATA DA ENTRADA:** 30/08/2021

**DATA DA ANÁLISE:** 09/0/2021

**RESPONSÁVEL PELA COLETA:** O interessado.

**1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)**

Parâmetro	Unidade	Resultados Obtidos AI	Valor Máximo Permitido	Metodologia
Coliformes 45°C	NMP/g	<3 NMP/g	5x10 <sup>3</sup> NMP/g	APHA, 2001
<i>Salmonella</i> sp.	25g	Ausente	Ausente	APHA, 2001

**2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)**

- Amostra (A1) – Arroz Parboilizado vitaminado – Marca: Urbano.

**3. CONDIÇÕES GERAIS:** Para a realização dos ensaios foram seguidas as diretrizes gerais da RDC n°. 12, de 2 de Janeiro de 2001, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde.

**4. CONCLUSÃO:** PRODUTO DE ACORDO COM OS PADRÕES LEGAIS VIGENTES para as situações enquadradas no item 1.1 do Anexo II da RDC n°. 12 de 2001.

Juazeiro do Norte, 03 de Setembro de 2021



*Mª Karine de Sá B. Feitosa*  
Mª Karine de Sá B. Feitosa  
Tecnóloga em Alimentos  
CRQ: 10200894

**OBSERVAÇÕES:** Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita, aplicam-se tão somente às amostras ensaiadas. A reprodução deste documento para outros fins só poderá ser feita de forma integral sem nenhuma alteração.

Não nos responsabilizamos por amostras que não foram coletadas por nossos técnicos.



A presente cópia fotostática contém o original exibido nessas notas  
Dou M. CRATEUS-CE

06 SET. 2021

Jéssica Cândida Bezerra de Araújo - Tributar  
 Jansen Figueiredo de Araújo - Subsultado

Escritório Faturado

CARTÓRIO 1º OFIC

COGN AUTENTICAÇÃO  
N. IK 000355

**LAUDO TÉCNICO Nº 220/2021**

**NATUREZA DO TRABALHO:** Ensaio Físico-Químico de Alimento.

**MATERIAL:** Uma (01) - Amostra de alimento.

**INTERESSADO:** ANTÔNIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES - ME.

**ENDEREÇO:** Rua Dr. Washington Vale, Venâncios, Crato - CE.

**DATA DA COLETA:** 30/08/2021      **DATA DA ENTRADA:** 30/08/2021

**DATA DA ANÁLISE:** 09/09/2021

**RESPONSÁVEL PELA COLETA:** O interessado.

**1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)**

Parâmetro	Método	Resultado
Minerais fixos	IAL	0,99%
Lipídeos	IAL	1,2%
Proteínas	IAL	6,1%
Fibras	IAL	1,9%
Carboidratos	IAL	79,4%
Valor Calórico	IAL	351,8Kcal

- Amostra (A1) - Arroz Parboilizado vitaminado - Marca: Urbano

**CONDIÇÕES GERAIS:** Para a realização dos ensaios foram seguidas as diretrizes gerais da RDC Nº 272, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005.

Juazeiro do Norte, 03 de Setembro de 2021.

*Mª Karine de Sá B. Feitosa*  
Mª Karine de Sá B. Feitosa  
Tecnóloga em Alimentos  
CRQ: 10200994

**OBSERVAÇÕES:** Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita, aplicam-se tão somente às amostras ensaiadas. A reprodução deste documento para outros fins só poderá ser feita de forma integral sem nenhuma alteração.

Não nos responsabilizamos por amostras que não foram coletadas por nossos técnicos.



# ANTONIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES – ME

## DEPÓSITO SANTO ANTONIO

Rua Dr Washington Vale, Nº 443 – Bairro: Venancios/ Crateús-Ce/ Brasil

CEP: 63708420/ CNPJ: 10.421.828/0001-77/ CEL.: (88) 99646.8484



### FICHA TÉCNICA AÇUCAR CRISTAL

**Marca:**  
**HARIELLY**

Cerealista Santa Rita Ltda Me

Rua Alípio Gomes, nº 86, Centro-CEP: 62 200-000/ Nova Russas-CE

CNPJ: 69.364.826/000-36

I.E: 06.886915-0

Fone: 88-9 9752- 99999

#### Ingredientes:

Sacarose de Cana de açúcar. Não contém glúten.

#### Informação Nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
PORÇÃO DE 5g (1colher de chá)		
QUANTIDADE POR PORÇÃO		% VD (*)
VALOR ENERGÉTICO	20kcal = 84kj	1%
CARBOIDRATOS	5g	1%

(\*) Valores diários de referência em uma dieta de 2.000 Kcal/8.400 KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas.  
(\*\*) VD não estabelecido.

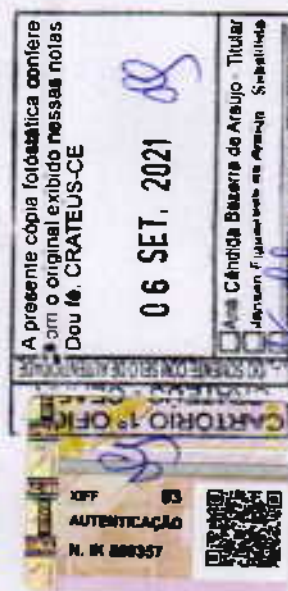
#### Apresentação:

Embalagem primária pacote plástico- atóxico, incolor, transparente e resistente.  
Pacote de 1Kg.

#### Armazenagem e Conservação do alimento:

Estocar em local fresco, seco e sem umidade.

**Transporte:** Transporte em caminhões limpos, secos e livres de odores.







**LAUDO TÉCNICO Nº. 70/2021**

**NATUREZA DO TRABALHO:** Ensaio Físico-Químico de Alimento.

**MATERIAL:** Uma (01) - Amostra de alimento.

**INTERESSADO:** ANTÔNIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES - ME

**ENDEREÇO:** Rua Dr. Washington Vale, Venâncios, Crateús - CE.

**DATA DA COLETA:** 25/01/2021      **DATA DA ENTRADA:** 25/01/2021

**DATA DA ANÁLISE:** 25/01/2021

**RESPONSÁVEL PELA COLETA:** O interessado.



**1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)**


Parâmetro	Método	Resultado
Minerais fixos	IAL	-
Lipídeos	IAL	-
Proteínas	IAL	-
Fibras	IAL	-
Carboidratos	IAL	100%
Valor Calórico	IAL	200Kcal

**2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)**

- Amostra (A1) - Açúcar Cristal - Marca: Harielly - Data de Fabricação: 06/2020 - Data de Validade: 06/2022 - Safra: 2019/2020.

**CONDIÇÕES GERAIS:** Para a realização dos ensaios foram seguidas as diretrizes gerais da RDC Nº 272, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005.

Juazeiro do Norte, 08 de Fevereiro de 2021.

  
M<sup>te</sup> Karine de Sá B. Feitosa  
Tecnóloga em Alimentos  
CRQ: 10200894

**OBSERVAÇÕES:** Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita, aplicam-se tão somente às amostras ensaiadas. A reprodução deste documento para outros fins só poderá ser feita de forma integral sem nenhuma alteração.

Não nos responsabilizamos por amostras que não foram coletadas por nossos técnicos.



**CENTEC**  
INSTITUTO CENTRO DE ENSINO TECNOLÓGICO

**FATEC**  
FACULDADE DE TECNOLOGIA  
FATEC CARRO

**LAMIC**  
Laboratório de Microbiologia de Alimentos

**LAUDO TÉCNICO Nº. 70/2021**

**NATUREZA DO TRABALHO:** Ensaio Bacteriológico de Alimento.  
**MATERIAL:** Uma (01) - Amostra de alimento.  
**INTERESSADO:** **ANTÔNIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES - ME**  
**ENDEREÇO:** Rua Dr. Washington Vale, Venâncios, Crateús - CE.  
**DATA DA COLETA:** 25/01/2021      **DATA DA ENTRADA:** 25/01/2021  
**DATA DA ANÁLISE:** 25/01/2021  
**RESPONSÁVEL PELA COLETA:** O interessado.

Stamp: CARTÓRIO CAVALCANTE, Rua Coronel Lúcio, 1488, Crateús - Ceará, CEP: 61900-000. Includes date 26 MAR. 2021, name ANTÔNIO CAVALCANTE, and a QR code for authentication.

**1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)**

Parâmetro	Unidade	Resultados Obtidos A1	Valor Máximo Permitido	Metodologia
Coliformes 45°C	NMP/g	<3 NMP/g	10 <sup>2</sup> NMP/g	APHA, 2001
Salmonella sp.	25g	Ausente	Ausente	APHA, 2001

**2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)**

- Amostra (A1) - Açúcar Cristal - Marca Harielly - Data de Fabricação: 06/2020 - Data de Validade: 06/2022 - Safra: 2019/2020.

**3. CONDIÇÕES GERAIS:** Para a realização dos ensaios foram seguidas as diretrizes gerais da RDC nº. 12, de 2 de Janeiro de 2001, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde.

**4. CONCLUSÃO:** PRODUTO DE ACORDO COM OS PADRÕES LEGAIS VIGENTES para as situações enquadradas no item 1.1 do Anexo II da RDC nº. 12 de 2001.

Juazeiro do Norte, 10 de Fevereiro de 2021.

M<sup>te</sup> Karine de Sá B. Feitosa  
Tecnóloga em Alimentos  
CRQ: 10200894

**OBSERVAÇÕES:** Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita, aplicam-se tão somente às amostras ensaiadas. A reprodução deste documento para outros fins só poderá ser feita de forma integral sem nenhuma alteração.

Não nos responsabilizamos por amostras que não foram coletadas por nossos técnicos.