

**ATA DO RESULTADO DAS ANÁLISES DAS AMOSTRAS DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº  
001/2023-SEDUC – ITEM 13 DO EDITAL**

**OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A MERENDA ESCOLAR DOS ALUNOS DAS ESCOLAS E CRECHES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, JUNTO A SECRETARIA DA EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CRATEÚS - CE**

Aos nove (09) dias do mês de Fevereiro do ano de dois mil e vinte e três às 08:00, na Sala dos Programas Federais da Secretaria Municipal de Educação de Crateús/CE, sito à Rua Manoel Augustinho nº 544 – São Vicente – Crateús /CE, estando presentes a Sra. **Inayá Sales Linhares** – Nutricionista da Secretaria Municipal de Educação CRN 11 Nº 1538, o Sr. **Thalles Torquato Monte Coêlho** – Nutricionista da Secretaria Municipal de Educação CRN 11 Nº 4780 e a Sra. **Maria Ivonete Soares de França** – Presidente do Conselho de Alimentação Escolar (CAE) - CPF Nº 316.734.653-15, procedeu-se o julgamento das amostras e documentos, referentes à licitante classificada e obteve-se o seguinte resultado:

A empresa **ALEXANDRE FERNANDES DE OLIVEIRA - ME** CNPJ: 45.396.045/0001-65 (**1º lugar** na disputa do **LOTE I – Polpas de Fruta**), cujo lote I requer apresentação de amostras acompanhadas de seus respectivos laudos e fichas técnicas, não apresentou as amostras e documentos solicitados, conforme o Item 13 do Edital, portanto a licitante está **REPROVADA**.

A empresa **ISAC MONTEIRO DOS SANTOS - ME** CNPJ: 10.815.666/0001-51 (**1º lugar** na disputa dos **LOTE III – Ovos, LOTE IV – Lácteos, LOTE V – Carnes, LOTE VI – Hortifruti, LOTE VIII – Farinhas, Flocos e Grãos e LOTE IX - Gêneros Secos**), cujos lotes III, IV, V, VIII e IX requerem apresentação de amostras acompanhadas de seus respectivos laudos e fichas técnicas, e o lote VI requer apresentação de amostras foi submetida à análise da comissão julgadora e obteve os seguintes resultados:

- **APROVADA:**
  - No **Lote III – Ovos** pois a licitante apresentou amostra, ficha técnica e laudos físico-químico e microbiológico condizentes com as especificações do Edital.
- **REPROVADA:**
  - No **Lote IV – Lácteos** visto que apresentou amostras e fichas técnicas condizentes com as especificações do Edital para os três itens do lote, porém os laudos físico-químicos e microbiológicos apresentados não condizem com as amostras dos itens Leite em pó integral 400g e Leite UHT Zero lactose.
  - Nos lotes **V – Carnes, VIII – Farinhas, Flocos e Grãos e IX - Gêneros Secos** cujos mesmos requerem apresentação de amostras acompanhadas de seus

respectivos laudos e fichas técnicas, a licitante não apresentou amostras, fichas técnicas e laudos, portanto não atendeu as especificações do Edital.

- No lote VI – Hortifruti a mesma não apresentou as amostras solicitadas, portanto não atendeu ao Item 13 do Edital.

  
**Inaya Sales Linhares**

Nutricionista da Secretaria Municipal de Educação

  
**Thalles Torquato Monte Coêlho**

Nutricionista da Secretaria Municipal de Educação



Maria **Ivonete** Soares de França

Presidente do CAE – Conselho de Alimentação Escolar



## FICHA TÉCNICA

### IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome do Produto: Ovos tipo Médio Branco  
Denominação de venda: Ovos tipo Médio Branco Categoria A  
Marca: Avine  
Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob o Nº 0007/703

### IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE

Razão Social: Avine Comercial e Avícola do Nordeste LTDA.  
Nome fantasia: Avine  
Endereço: Fazenda São Pedro - Estrada do Mataquiri, S/N. Zona Rural. Cascavel – CE. CEP: 62.850.000.  
CNPJ: 41.434.556/0011-45  
Inscrição Estadual: 06.420.193-7  
Telefone: (85)3291-2766  
Site: www.avine.com.br

### CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Ingredientes: Ovos. **ALÉRGICOS: CONTÉM OVO. NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 50g (1 unidade)		
	QUANTIDADE POR PORÇÃO	%VD (*)
Valor energético	69Kcal/288 KJ	3%
Carboidratos	0,9g	1%
Proteínas	6,5g	2%
Gorduras totais	4,4g	8%
Gorduras saturadas	1,3g	6%
Gorduras trans	0g	(**)
Fibra alimentar	0g	0%
Sódio	80mg	3%

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

### PRAZO DE VALIDADE

Consumir até a data impressa na embalagem (embalagem fechada), desde que armazenado em condições satisfatórias.

ALINE CHAVES DE  
SOUSA:95904514387

Assinado de forma digital por  
ALINE CHAVES DE  
SOUSA:95904514387  
Dados: 2023.01.22 12:27:50 -03'00'



## ESPECIFICAÇÕES DE QUALIDADE

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS		
Tipo de Análises	Parâmetro	
	Mínimo	Máximo
Classe	A	-
Peso por unidade (g)	53	-
Peso por bandeja (g)	1590	720
Altura em camada de ar fixa (mm)	-	4
Trincas	-	2,2%
Sujidades	-	2,0%
Ovos vazados	-	0,3%
Odor estranho quando retirado a casca	Ausência	
Embrião, sangue e veias	Ausência	
Gema	Translúcida, homogênea, firme, consistente, ocupando a parte central do ovo.	
Clara	Transparente, consistente, límpida, sem manchas ou turvação e com chalazas intactas	

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Microorganismo	Parâmetro
Salmonella sp/25g	Ausência

## CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Aspecto	Ovos com cascas limpas, integras e sem deformação.
Cor	Característica (branco)
Odor	Característico
Sabor	Característico

## EMBALAGEM

Embalagem primária: Celulose

Embalagem secundária: Caixa de papelão ondulado

## ARMAZENAMENTO DO PRODUTO

- Manter em local seco e fresco. Não expor à luz solar ou umidade excessiva.
- Durante a estocagem e após aberto, evitar temperaturas inferiores a 5°C e superiores a 18°C.

## OBSERVAÇÕES

- Este produto não tem faixa de idade para ser consumido,
- O consumo deste alimento cru ou mal cozido pode trazer danos à saúde.

ALINE CHAVES DE  
SOUSA:95904514387

Assinado de forma digital por ALINE  
CHAVES DE SOUSA:95904514387  
Dados: 2023.01.22 12:28:09 -03'00'



**MEDIDAS ANTI FRAUDE**

- Datação indelével na casca do produto com identificação do fabricante e data de fabricação.  
Datação resistente as formas de preparo convencional, com casca (cozimento).
- Datação indelével no rótulo ou estojo do produto.
- Produto apresenta casca com medida natural de proteção que impede a auteração da sua composição sem prejuízo a sua integridade.

**ALINE CHAVES DE SOUSA:95904514387**  
Assinado de forma digital por  
ALINE CHAVES DE  
SOUSA:95904514387  
Dados: 2023.01.22 12:28:23  
-03'00'

---

Aline Chaves de Sousa  
Engenheira de Alimentos  
CRQ X-10ª Região Nº 10300436

**Especificação Técnica**

Ovo tipo Médio Branco - Bandeja Celulose - 30 Ovos

AVINE COMERCIAL E AVICOLA DO NORDESTE LTDA



Código	ET-S-10-024
Revisão	3
Data	ago-19
Página	1 de 1

INFORMAÇÕES GERAIS		DADOS LOGÍSTICOS	
Nome do Produto	Ovo tipo Médio Branco	Unidade de Venda	Bandeja
Denominação de Venda	Ovo tipo Médio Branco Categoria A	Volume da Unidade de Venda (m³)	0,0060
Quantidade por embalagem (un)	30	Tara do Envase da Unidade de Venda (g)	55
Peso Líquido (mínimo) (g)	1590	Peso Bruto por Unidade de Venda	1645
País de Fabricação e Embalagem	Brasil	Unidades de Venda por Caixa	10
Validade	28 dias	Volume da Caixa (m³)	0,0658
		Profundidade da Caixa (mm)	0,6150
		Largura da Caixa (mm)	0,3100
		Altura da Caixa (mm)	0,3450
		Peso Bruto por Caixa (kg)	17,4
		Caixas por Pallet (un)	30
		Camadas da Base (un)	6
		Caixas de alto Pallet (un)	5
		Altura Pallet completo (m)	1,91
		Tipo de Caminhão ou Container	Caminhão baú - fechado
		Acondicionamento durante estocagem e após aberto	Evitar temperaturas inferiores a 5°C e superiores a 18°C.

**LISTA DE INGREDIENTES E ADITIVOS**

Ovos. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			CARACTERÍSTICAS DE EMPACOTAMENTO				
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			Envase	Material	Espessura (mm)	Tara (g)	
Porção de 50g (1 unidade)			Primário	Celulose	0,27	55	
Quantidade por porção		% VD (*)	Secundário	Caixa de papelão ondulado	6,5	905	
Valor energético	69kcal= 288kJ	3%	Terciário	N/A			
Carboidratos	0,9g	1%	Envase	Tipo de Impressão	Comp.	Largura	Altura
Proteínas	6,5g	2%	Primário	Pigmentação	0,3	0,3	0,067
Gorduras totais	4,4g	8%	Secundário	Flexogravura	0,615	0,31	0,345
Gorduras saturadas	1,3g	6%	Terciário	N/A			
Gorduras trans	0g	(**)					
Fibra alimentar	0g	0%					
Sódio	80mg	3%					

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

**INFORMAÇÕES SOBRE ALERGENICOS**

Contém Ovo.

ESPECIFICAÇÕES DE QUALIDADE			DADOS DO FABRICANTE			
Características Físicas			Nome	Avine Comercial e Avícola do Nordeste LTDA		
Tipo de Análises	Parâmetro		CNPJ	41.434.556/0011-45		
	Mínimo	Máximo	I.E.	06.420.193-7		
Classe	A	-	Endereço	Estrada do Mataquari, s/n		
Peso por unidade, g	53	-	Município	Fortaleza		
Peso por bandeja, g	1590	720	Estado	Ceará		
Altura da camada de ar fixa, mm	-	4	CEP	62.850-000		
Trincas	-	2,2%	Nº do registro	SIF 703		
Sujidade	-	2,0%	Telefone	(85) 3291.2766 / (85) 3291.1680		
Ovos vazados	-	0,3%	Site	www.avine.com.br		
Odor estranho quando retirado da casca	Ausência	-	E-mail	avine@avine.com.br		
Embrão, sangue e veias	Ausência	-				
Gema	Translúcida, homogênea, firme, consistente, ocupando a parte central do ovo.	-				
Clara	Transparente, consistente, límpida, sem manchas ou turvação e com chalazas intactas.	-				

Características Microbiológicas			CÓDIGOS DE BARRAS E MARCAS		
Microorganismo	Parâmetro		EAN 13 (unidade)	DUN 14 (Caixa)	Marca
Salmonella sp/25g	Ausência		7895000320325	17895000320322	Qualita
			7896304100217	17896304100214	Avine
			7896304101818	17896304101815	Carvalho

Características Sensoriais		LEGISLAÇÕES DE REFERENCIA	
Aspecto	Ovos com cascas limpas, íntegras e sem deformação.	>> Brasil, Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento, Portaria nº 368 de 4 de setembro de 1997: Regulamento Técnico sobre as condições Higiénico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.	
Cor	Característica (branco).	>> Brasil, Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento, Decreto Lei nº 56.585 de 20 de julho de 1965: Aprova as novas especificações para a classificação e fiscalização do ovo.	
Odor	Característico.	>> Brasil, Ministério da Saúde, Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001: Aprova o Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos.	
Sabor	Característico.		

**OBSERVAÇÕES**

Consumir antes da data de vencimento.  
 Este produto não tem faixa de idade para ser consumido.  
 O consumo deste alimento cru ou mal cozido pode trazer danos à saúde.

**USO PRETENDIDO / PÚBLICO ALVO**

**CONSUMIDORES EM GERAL/ INDUSTRIAS DE ALIMENTOS/ SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO.**  
 Consumo em geral para fins alimentícios na preparação de receitas ou seu estado natural. O consumo para ambos os casos deve ser realizado após tratamento térmico.

**MEDIDAS ANTI FRAUDE**

- Datação indelével na casca do produto com identificação do fabricante e data de fabricação. Datação resistente as formas de preparo convencional, com casca, como o cozimento.
- Datação indelével no rótulo ou estojo do produto.
- Produto apresenta a casca como medida natural de proteção que impede a auterização da sua composição sem prejuízo a sua integridade.

**CONTROLE DE ALTERAÇÕES**

Data	Modificações	Responsável
jul-18	Revisão de texto	Júlio Oliveira
jul-19	Inclusão da informação do uso pretendido / Público alvo, inclusão da informação sobre medidas anti fraude e atualização da validade.	Júlio Oliveira
ago-19	Mudança de SIF ER para SIF	Angélica Vieira

Revisado por	Angélica Vieira Analista de Qualidade	Aprovado por	Júlio Oliveira Coordenador de Qualidade
--------------	--	--------------	--

*Angélica Vieira*  
 AVINE COM E AVICOLA DO NORDESTE LTDA  
 Angélica Vieira  
 Supervisora de Qualidade

## Laudo Nº: 10832.2022.B- V.0



### 01. Dados Contratação:

#### Solicitante:

**Razão Social:** AVINE COMERCIAL E AVICOLA DO NORDESTE LTDA  
**CNPJ/CPF:** 41.434.556/0011-45

### 02. Dados da Amostragem:

**Descrição da Amostra:** CONTEUDO INTERNO DE OVOS - TIPO DE OVO: BRANCO - GALPÃO: A3 - LOTE: 66  
 - DATA DA COLETA: 22.09.2022 - DATA DA POSTURA: 21.09.2022 - UNIDADE:  
 CASCAVEL

**Endereço Amostragem:** FAZ SAO PEDRO ESTRADA DO MATAQUIRI, S/N KM 2,5 ZONA RURAL **Cidade:** :  
 Cascavel/CE **CEP:** 62850000

**Responsável pela Amostragem:** Rojania Borges

**Matriz e Origem Amostra:** Alimento - Alimento

**Data de Amostragem:** 22/09/2022 11:40:00

**Data Recebimento:** 22/09/2022 11:40:00

### 03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	VMP	Un	Metodologia
<b>Microbiológicos</b>				
Salmonella sp	Ausente	Ausente	Aus/Pres em 25g	CMMEF

**Legislação:** Valores de referência estabelecidos conforme RESOLUÇÃO - RDC Nº 724, DE 01 DE JULHO DE 2022; INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 161, DE 01 DE JULHO DE 2022; Estabelece os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação, e Grupo 8A

**Referência(s) Normativa(s):** Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, 15th Edition,

#### Legenda

Aus/Pres em 25g - Presença ou Ausência em 25g L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

#### Observações:

Os resultados obtidos restringem-se à amostra analisada. Este relatório de ensaio somente poderá ser reproduzido por inteiro e sem alterações. O Plano de amostragem é de responsabilidade do solicitante.

#### Conclusão:

A amostra analisada ATENDE aos padrões legais vigentes.

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

Verificação do Laudo em: <https://techlab.ultralims.com.br/validacao>  
 Código de Verificação: 0012200002083000380170202200000

Israel Almeida Carneiro  
 CRQ 10200548 - 10ª Região

AVINE COM. E AVICOLA DO NORDESTE LTDA  
 Júlio Oliveira  
 Técnico de Laboratório



## Laudo Nº: 1270.2022.B- V.0



### 01. Dados Contratação:

#### Solicitante:

Razão Social: AVINE COMERCIAL E AVICOLA DO NORDESTE LTDA  
CNPJ/CPF: 41.434.556/0011-45

### 02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: OVO BRANCO - DATA DA POSTURA: 26/01/2022

Endereço Amostragem: FAZ SAO PEDRO - ESTRADA DO MATAQUIRIS/N, KM 2,5 ZONA RURAL Cidade: Cascavel/CE CEP: 62850000

Responsável pela Amostragem: Rojanio Borges

Matriz e Origem Amostra: Alimento - Alimento

Data de Amostragem: 26/01/2022 09:00:00

Data Recebimento: 27/01/2022 14:00:00

### 03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Metodologia
	<b>Físicos</b>	
pH	7,65	AOAC
Sólidos Totais	8,30	AOAC
	<b>Físico-Químicos</b>	
Arsênio	<0,0100	AOAC
Chumbo	<0,0100	SMWW 3111B
Cinzas	0,84	AOAC
Fibra Alimentar	0	AOAC
Gorduras Saturadas	2,60	AOAC
Gorduras Totais	8,83	AOAC
Proteínas	10,10	AOAC
Sódio	148,20	AOAC
Valor Energético	131	AOAC

Referência(s) Normativa(s): AOAC International, Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater 22nd Edition

#### Legenda

µg/100g - Micrograma por 100 grama, % - Porcentagem, g/100g - Gramas por cem gramas, mg/100g - Miligrama por 100 gramas, kcal/100 g - Quilocaloria por cem gramas de amostra.

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

### Conclusão:

Os resultados obtidos restringem-se à amostra analisada. Verificação do Laudo em: <https://techlab.ultralims.com.br/validacao>  
Código de Verificação: 0012200002083000282780202200000

  
Israel Almeida Carneiro  
CRQ 10200548 - 10ª Região





	<b>MORADA NOVA</b> <b>ESPECIFICAÇÃO</b>		
	Título: LEITE UHT INT EDGE BETA 1 L Depto: PESQUISA E DESENVOLVIMENTO	Código ES-PQ-010	Revisão 0

ELABORAÇÃO: GLENDA FEITOSA SILVA MAIA

VERSÃO	DESCRIÇÃO	DATA
0	ELABORAÇÃO INICIAL	29/09/2022



CÓPIA

NÃO

CONTROLADA

NÃO SERÁ SUBSTITUÍDA EM CASO DE REVISÃO

Nome	Cargo
GLENDA FEITOSA SILVA MAIA	ANALISTA DE PESQUISA E DESENVOLVIMENTO I
GRACIELA CASTELLO BRANCO CHINELATE	COORDENADOR DE PESQUISA E DESENVOLVIMENTO

**MORADA NOVA**  
**ESPECIFICAÇÃO**

Título:	LEITE UHT INT EDGE BETA 1 L	Código	Revisão	Página
Depto:	PESQUISA E DESENVOLVIMENTO	ES-PQ-010	0	2 de 5

<b>CÓDIGO:</b> 401060	<b>PRODUTO:</b> LEITE UHT INTEGRAL BETÂNIA 1L	<b>UNIDADE:</b> 12x1000ml
--------------------------	---	------------------------------

**1. PRODUTO/DENOMINAÇÃO**

LEITE UHT INTEGRAL

**2. FABRICANTE**

Betânia Lácteos S.A - Unidade de Beneficiamento de Leite e Derivados  
Sítio Alto da Glória, S/N  
CEP 69.680-000, Nossa Senhora da Glória – SE

Betânia Lácteos S.A - Unidade de Beneficiamento de Leite e Derivados  
Av. Júlio José rodrigues, 750, Térreo – Clerolândia  
CEP 45.700-000, Itapetinga – BA

Betânia Lácteos S.A - Unidade de Beneficiamento de Leite e Derivados  
Rodovia do Contorno CE 046, S/N, Planalto Aeroporto  
CEP 62.940-000, Morada Nova – CE

Betânia Lácteos S.A - Unidade de Beneficiamento de Leite e Derivados  
Rodovia BR 424, KM 17, S/N, Zona Urbana  
CEP 55.280-000, Pedra - PE

**NÃO SERÁ SUBSTITUÍDA EM CASO DE REVISÃO**

**3. INGREDIENTES**

Leite integral e estabilizantes (trifosfato de sódio, difosfato de sódio, monofosfato de sódio e citrato de sódio).  
**CONTÉM LACTOSE. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.**



**CÓPIA**

**NÃO**

**CONTROLADA**

Título:	LEITE UHT INT EDGE BETA 1 L	Código	Revisão	Página
Depto:	PESQUISA E DESENVOLVIMENTO	ES-PQ-010	0	3 de 5

**4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 200ml (1 copo)		
	Quantidade por porção	%VD(*)
Valor energético	114kcal = 479kJ	6
Carboidratos	9,0 g	3
Proteínas	6,0 g	8
Gorduras Totais	6,0 g	11
Gorduras Saturadas	4,0 g	18
Gorduras Trans	0 g	**
Fibra Alimentar	0 g	0
Sódio	140 mg	6
Cálcio	240 mg	24

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



**5. INFORMAÇÕES DO RÓTULO**

3% DE GORDURA.

AVISO IMPORTANTE: ESTE PRODUTO NÃO DEVE SER USADO PARA ALIMENTAR CRIANÇAS MENORES DE 1 (UM) ANO DE IDADE, A NÃO SER POR INDICAÇÃO EXPRESSA DE MÉDICO OU NUTRICIONISTA. O ALEITAMENTO MATERNO EVITA INFECCÕES E ALAERGIAS E É RECOMENDADO ATÉ OS 2 (DOIS) ANOS DE IDADE OU MAIS.

**6. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS**

Aspecto	Característica
Aspecto	Homogêneo e sem sujidades
Cor	Branco, característico de leite.
Sabor	Característico de leite.
Odor	Característico de leite.



ALVOAR  
lácteos

MORADA NOVA  
ESPECIFICAÇÃO

Título:	LEITE UHT INT EDGE BETA 1 L	Código	Revisão	Página
Depto:	PESQUISA E DESENVOLVIMENTO	ES-PQ-010	0	4 de 5

7. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Critério	Mínimo	Máximo
Matéria Gorda %m/v	3,0	-
Acidez g. ac. Láctico/100ml	0,14	0,18
Estabilidade ao Etanol	Estável	-
Extrato Seco Desengordurado % (m/m)	8,2	-

8. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Critério	n	c	m	M	Referência
Aeróbios mesófilos viáveis /g	5	0	100	-	Portaria 146/96 de 07/03/96

9. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS E MACROSCÓPICAS

Critério	Padrão	Referência
Areia	Máximo 1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido	RDC 623 de 09/03/22 (ANVISA)
Ácaros	Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias	RDC 623 de 09/03/22 (ANVISA)

10. CONTAMINANTES QUÍMICOS

Critério	Limite Máximo	Referência
Arsênio (mg/kg)	≤ 0,05	IN88/21 de 26/03/21 (ANVISA)
Cádmio (mg/kg)	≤ 0,02	IN88/21 de 26/03/21 (ANVISA)
Chumbo (mg/kg)	≤ 0,05	IN88/21 de 26/03/21 (ANVISA)

11. EMBALAGEM

Embalagem primária:

Embalagem cartonada com 1000 ml de produto.

**MORADA NOVA**  
**ESPECIFICAÇÃO**

Título:	LEITE UHT INT EDGE BETA 1 L	Código	Revisão	Página
Depto:	PESQUISA E DESENVOLVIMENTO	ES-PQ-010	0	5 de 5

Embalagem secundária:  
Caixa de papelão contendo 12 unidades.



**12. PRAZO DE VALIDADE**

120 dias a partir da data de fabricação.

**13. MODO DE CONSERVAÇÃO**

Deve ser armazenado em local seco, limpo, em temperatura ambiente, ao abrigo da luz solar ou umidade.  
Após aberto conservar em geladeira por até três dias.

COPIA

**14. ARMAZENAMENTO**

São estocados em área apropriada, em temperatura ambiente e sobre pallets de madeira.

**15. TRANSPORTE**

Rodoviário, através de caminhão, protegido de intempérie, limpo, seco e isento de resíduos de substâncias químicas.

NÃO

CONTROLADA

NÃO SERÁ SUBSTITUÍDA EM CASO DE REVISÃO

Fabricante: Betânia Lácteos

Produto: Leite UHT Integral Betânia EDGE

Data de Fabricação: 29/01/2023

Data de Validade: 29/05/2023

Data de Emissão: 03/02/2023

**Análises Sensoriais**

Características	Resultados	Especificação
Aspecto	Líquida	Líquida
Cor	Branca	Branca
Odor e Sabor	Característico	Característico

**Análises físico-químicos**

Características	Resultados	Especificação
pH	6,76	6,60 - 6,80
Alcool	85	85
Cocção	Negativo	Negativo
Acidez	16	14 - 16
Densidade	1030,2	1030,2 - 1031,8
Matéria Gorda	3,0	3,0
EST	11,41	11,41 - 11,81
ESD	8,41	8,41 - 8,81
°H	-0,552	0,535 - 0,555

**Análises Microbiológica**

Características	Resultados	Especificação
Contagem Global	Ausente	Ausente
BHI	Negativo	Negativo

**Conclusão**

PRODUTO DENTRO DOS PADRÕES DE QUALIDADE E SEGURANÇA DE ALIMENTOS



Supervisora do Controle de Qualidade

Betânia Lácteos

Rodovia CE 46 S/N - Planalto Aeroporto

CEP 63.940-000 - Morada Nova - CE

Tele-Fax: 088-422.1482 Direto: 088-422.1690

CNPJ 10.483.444/0002-60



## FICHA TÉCNICA

### IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

**Nome:** Leite UHT semidesnatado para dietas com restrição de lactose – Zero Lactose

**Marca:** Piracanjuba

Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob o Nº 0021/2052

### IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE

**Razão Social:** Laticínios Bela Vista Ltda

**Endereço:** Rodovia Br 282, S/N, Km 604,3. Zona Rural – Maravilha – SC. CEP: 89.874-000.

**CNPJ:** 02.089.969/0010-05

**Home Page:** [www.piracanjuba.com.br](http://www.piracanjuba.com.br)

**Telefone:** 0800 722 1718

### CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

**Ingredientes:** Leite semidesnatado, enzima lactase e estabilizantes trifosfato de sódio, citrato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio. **ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE. NÃO CONTÉM GLÚTEN. DIABÉTICOS: CONTÉM GLICOSE.**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
	Quantidade por porção		%VD (*)
	Porção por 100ml	Porção de 20ml (1 copo)	Por 200ml
Valor energético	42 Kcal = 176 kJ	83 Kcal = 349 kJ	4
Carboidratos	4,6g, dos quais:	9,2g, dos quais:	3
Açúcares	4,6g, dos quais:	9,2g, dos quais:	**
Glicose	2,3g	4,6g	**
Galactose	2,3g	4,6g	**
Lactose	0	0	**
Proteínas	3,1g	6,2g	8
Gorduras Totais	1,2g	2,4g	4
Gorduras Saturadas	0,7g	1,4g	6
Gorduras Trans	0g	0g	**
Fibra Alimentar	0g	0g	0
Sódio	600 mg	1200 mg	5
Cálcio	122 mg	243 mg	24

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



## INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO

**Prazo de validade:** Consumir até a data impressa na embalagem (embalagem fechada), desde que armazenado em condições satisfatórias.

**Lote:** Vide amostra

**Conteúdo:** 1 litro.

## EMBALAGEM

Embalagem Tetra Pak.

## ARMAZENAMENTO DO PRODUTO

**Embalagem fechada:** Não necessita de refrigeração, devendo ser mantido em local seco e arejado.

**Embalagem aberta:** Conservar em geladeira (1°C a 10°C) e consumir o produto em até 2 dias.

Fortaleza (CE), 05 de fevereiro de 2023.

ALINE CHAVES DE  
SOUSA:95904514387

Assinado de forma digital por  
ALINE CHAVES DE  
SOUSA:95904514387  
Dados: 2023.02.05 16:23:47 -03'00'

---

Aline Chaves de Sousa  
Engenheira de Alimentos  
CRQ X-10ª Região Nº 10300436





**FICHA TÉCNICA PARA  
LEITE UHT SEMIDESNATADO EDGE PARA  
DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE –  
ZERO LACTOSE**

02.SIS.QUALI

DATA: 20/06/2012

REVISÃO: 04



**PARÂMETROS**

1. Descrição	O leite homogeneizado que foi submetido, durante 2 a 4 segundos, a uma temperatura 130° C, mediante um processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32°C e envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas.	
2. Sensoriais	Cor: Branca levemente bege	
	Sabor: Característico de Lácteo mais adocicado	
3. Microbiologia	Aeróbios Mesófilos UFC/ml	n=5 c=0 m=100
4. Físico-Químicos	Gordura (%): 0,6 – 2,9 %	
	Acidez g ac. láctico /100 ml: 0,14 a 0,18	
	Estabilidade ao etanol 68% (v/v): estável	
	ESD (%): min. 8,30	

ELABORADO POR:  
HELENA MAGALHAES DE CAMARGO  
COORDENADORA DE P&D

VERIFICADO POR:  
JOSÉ PEREIRA SILVEIRA  
CONSELHEIRO EXECUTIVO

APROVADO POR:  
MARCOS HELOU  
SUPERINTENDENTE



**FICHA TÉCNICA PARA  
LEITE UHT SEMIDESNATADO EDGE PARA  
DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE –  
ZERO LACTOSE**

02.SIS.QUALI

DATA: 20/06/2012

REVISÃO: 04

5. Tabela Nutricional / porção de 200 ml (1 copo).	Quantidade por porção	200 ml (1 copo)	% VD (*)	
	Valor energético		82 kcal = 344 kJ	4
	Carboidratos		9,0g dos quais:	3
	Açúcares		8,0g	**
	Glicose		4,5g	**
	Galactose		4,5g	**
	Lactose		0	**
	Proteínas		6,2g	8
	Gorduras totais		2,4g	4
	Gorduras saturadas		1,5g	7
	Gorduras <i>trans</i>		0	**
	Fibra alimentar		0	0
	Sódio		128mg	5
	Cálcio		232mg	23

\*% Valores diários com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400kj.  
Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de  
Suas necessidades energéticas.  
\*\*VD não estabelecido.



6. Validade	4 meses
-------------	---------

7. Embalagem	Primária: Cartonada, composta por polietileno, papel branco, papel pardo e alumínio com tampa de rosca. Secundária: Caixa automática de papelão revestida com película de polietileno. Conteúdo: 12 unidades de 1 litro.
--------------	--

8. Código EAN 13 / DUN 14	Produto	EAN 13 (Unidade)	DUN 14 (Caixa)
	Semidesnatado Zero lactose	7898215152811	17898215152818

9. Armazenamento	Deve ser armazenado em local seco, limpo em temperatura ambiente máx. 30°C, ao abrigo da luz solar e umidade.
------------------	---

ELABORADO POR: HELENA MAGALHAES DE CAMARGO COORDENADORA DE P&D	VERIFICADO POR: JOSÉ PEREIRA SILVEIRA CONSELHEIRO EXECUTIVO	APROVADO POR: MARCOS HELOU SUPERINTENDENTE
--	---	--



**FICHA TÉCNICA PARA  
LEITE UHT SEMIDESNATADO EDGE PARA  
DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE –  
ZERO LACTOSE**

02.SIS.QUALI

DATA: 20/06/2012

REVISÃO: 04

**10. Transporte**

Em caminhões limpos, secos, em bom estado de conservação, sem resíduos de substâncias tóxicas, graxas, lubrificantes ou com outro tipo de carga. Isentos de infestações e odores.



**11. Dados de Alergênicos**

O leite UHT Semidesnatado Piracanjuba Zero Lactose é livre de potenciais alergênicos listados na tabela abaixo.

Alergênicos	Livre de contaminação	Livre de arraste e contaminação cruzada
	SIM / NÃO	SIM / NÃO
Aipo	SIM	SIM
Semente de algodão	SIM	SIM
Glúten	SIM	SIM
Aveia, cevada, centeio, painço.	SIM	SIM
Ovos e derivados	SIM	SIM
Leite e derivados	NÃO	SIM
Amendoim	SIM	SIM
Frutos do mar	SIM	SIM
Soja e derivados	SIM	SIM
Sulfitos	SIM	SIM
Trigo e derivados	SIM	SIM
Semente de Papoula	SIM	SIM
Gergelim	SIM	SIM
Semente de Girassol	SIM	SIM
Amêndoas	SIM	SIM
Castanha do Pará	SIM	SIM
Castanha de Caju	SIM	SIM
Castanha Portuguesa	SIM	SIM
Avelã	SIM	SIM
Macadamia	SIM	SIM
Pecã	SIM	SIM
Pinhão	SIM	SIM
Pistache	SIM	SIM
Nozes	SIM	SIM

**12. Dados GMO-Free**

O leite UHT Semidesnatado Piracanjuba Zero Lactose é livre dos seguintes constituintes:

- Soja e derivados de soja;
- Milho e derivados de milho.

Na fabricação de leite UHT semidesnatado Piracanjuba não é utilizado nenhum ingrediente ou matéria-prima de origem geneticamente modificada.

ELABORADO POR:  
HELENA MAGALHAES DE CAMARGO  
COORDENADORA DE P&D

VERIFICADO POR:  
JOSÉ PEREIRA SILVEIRA  
CONSELHEIRO EXECUTIVO

APROVADO POR:  
MARCOS HELOU  
SUPERINTENDENTE



**FICHA TÉCNICA PARA  
LEITE UHT SEMIDESNATADO EDGE PARA  
DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE –  
ZERO LACTOSE**

02.SIS.QUALI

DATA: 20/06/2012

REVISÃO: 04

13. Dados Pesticidas	O leite UHT Semidesnatado Piracanjuba Zero Lactose é livre de pesticidas (organoclorados e Piretróides). Realiza-se monitoramento em laboratório externo (anualmente).
----------------------	---

14. Ingredientes	Leite semidesnatado, enzima lactase e estabilizantes citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio.
------------------	--

15. Nº de registro SIF/DIPOA	0021/2052
------------------------------	-----------



16. ANEXO Imagem do produto	
-----------------------------	--

DATA	REVISÃO	ATUALIZAÇÃO	RESPONSÁVEL PELAS ALTERAÇÕES
08/04/2016	00	Adequação a RDC 26 de 2 de julho de 2015; Alteração do número da revisão para "0", para adequação ao sistema SAP, alteração de Logomarca e imagem.	Daniele Werlang
12/01/2017	01	Sem alterações	Micherlane Keilla
25/03/2018	02	Inclusão do item 08 – EAN/ DUN	Liliamara Pricila
23/07/2020	03	Atualização da logomarca, cargos verificador e aprovador.	Liliamara Costa
16/03/2022	04	Revisão Crítica sem Alteração	Alex Ribeiro

Gamaliel de O. Fernandes  
CRQ Nº 12400539 - 12ª Região  
Gerente de Garantia da Qualidade  
Laticínios Heza Vista Ltda

ELABORADO POR: HELENA MAGALHAES DE CAMARGO COORDENADORA DE P&D	VERIFICADO POR: JOSÉ PEREIRA SILVEIRA CONSELHEIRO EXECUTIVO	APROVADO POR: MARCOS HELOU SUPERINTENDENTE
--	---	--



## FICHA TÉCNICA

### IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome: Leite em pó integral

Marca: Itambé

Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob o Nº 0329/1972

### IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE

Razão Social: Itambé Alimentos S.A.

Nome fantasia: Itambé

Endereço: Rua João Andrade, 20. São Geraldo – Sete lagoas - MG. CEP: 35700-178

CNPJ/MF: 16.849.231/0010-03

Home Page: [www.itambe.com.br](http://www.itambe.com.br)

SAC: 0800 703 40 50

### CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Ingredientes: Leite integral. **ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE. PODE CONTER DERIVADOS DE SOJA. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção 26g (2 colheres de sopa)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	129 Kcal = 542 kj	6
Carboidratos	9,6g	3
Proteínas	6,7g	9
Gorduras Totais	7,1g	13
Gorduras Saturadas	4,4g	20
Gorduras Trans	0	**
Fibra Alimentar	0	0
Sódio	75mg	3
Cálcio	239mg	24

(\*)% Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas. (\*\*) Não estabelecido.

### INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO

Prazo de validade: Consumir até a data impressa na embalagem (embalagem fechada), desde que armazenado em condições satisfatórias.

Conteúdo líquido: 400g.



## EMBALAGEM

Saco aluminizado.

## ARMAZENAMENTO DO PRODUTO

Manter em local seco e arejado. Quando não for utilizado todo o conteúdo, dobre a embalagem e guarde em recipiente fechado e seco. Após aberto, consumir em 30 dias.

Fortaleza (CE), 05 de fevereiro de 2023.

ALINE CHAVES DE  
SOUSA:95904514387

Assinado de forma digital por  
ALINE CHAVES DE  
SOUSA:95904514387  
Dados: 2023.02.05 15:26:57 -03'00'

---

Aline Chaves de Sousa  
Engenheira de Alimentos  
CRQ X-10ª Região Nº 10300436

# LAUDO DE ANÁLISES



Abaixo relacionamos os resultados de controle da qualidade.

**Produto:** 600301171 - LEITE EM PO INTEGRAL PC 1KG  
**Fábrica:** 3210 - CD Uberlândia  
**Lote de Produção:** 3014220104  
**NF/Série :** 000030641-1  
**Lote:**

**Lote de Controle:** 080000895125 **Nota QM:** -  
**Qtd. Lote Controle:** 19460.00 KG  
**Data de Produção:** 04/01/2022 **Data Venc.:** 04/01/2023

**Operação:** 0010 - ANÁLISES LEITE EM PÓ INTEGRAL

**Amostra:** 000801000512 **Analista:** FABIANA **Data/Hora:** 07/01/2022 - 08:29:00

Característica	Unidade	Método	Resultado
ASPECTO	-	QAFQ0035	C-CONFORME
COR	-	QAFQ0035	C-CONFORME
ODOR	-	QAFQ0035	C-CONFORME
SABOR	-	QAFQ0035	C-CONFORME
MATÉRIA GORDA	%(m)	QAFQ0038	26,47
PARTEÍCULAS QUEIMADAS	-	ILFQLC07	A-DISCO A - até 7,5mg
ACIDEZ	%	QAFQ0039	16,15
UMIDADE	%(m)	QAFQ0028	3,31
PESO ESPECÍFICO	gcm/m³	QAFQ0036	0,580
INDICE DE INSOLUBILIDADE	ml	QAFQ0041	<0,50
pH	-	QAFQ0037	6,59
ANTIBIÓTICO	-	IGGFQ059	N-NEGATIVO
PESTICIDAS (MON EXTERNO)	-	PESTICID	<0,0
AFLATOXINA M1 (MON EXTERNO)	ppb	AFLATOXI	<0,50
LACTOSE	%	IDF19821	40,0
CHUMBO (MON EXTERNO)	mg/kg	CHUMBO	<0,020
MELAMINA- AC CIANURICO- AMELINE- AMELID	mg/kg	MELANINA	<2,50
RESÍDUOS VETERINÁRIOS (MON EXTERNO)	%	RESVETER	<0,0
CINZAS LP	%	AOAC9303	<7,00
PROTEÍNAS TOTAIS LP	%(m)	QAFQ0040	24,86
TEOR DE PROT DO LEITE NO ESD	%(m)	ADPI2016	35,4
BACTÉRIAS MESÓFILOS	ufc/g	ISO48331	480,0
BOLORES E LEVEDURAS LP	ufc/g	ISO6811	<10,0
ENTEROBACTÉRIAS LP	ufc/g	ISO21528	<10,0
LISTERIA MONOCYTOGENES (MON EXTERNO)	ufc/g	LISTERIA	0,0
ENTEROTOXINA ESTAFILOCÓCICA (MON EXTERN)	ufc/g	ENTEROTO	0,0

**Operação:** 0010 - ANÁLISES LEITE EM PÓ INTEGRAL

**Amostra:** 000801000512 **Analista:** FABIANA **Data/Hora:** 07/01/2022 - 08:29:00

Característica	Unidade	Método	Resultado
ESTAFILOCOCCOS COAG POS (MON EXTERNO)	ufc/g	ISO68881	0,0
SALMONELA SPP/25G (MON EXTERNO)	ufc/g	ISO65791	0,0
BACILLUS CEREUS LP (MON EXTER)	ufc/g	ISO 7932	0,0
SELAGEM	-	SELAGEM	C-CONFORME
DATA FABRICAÇÃO/LOTE	-	FABRILOT	C-CONFORME
PESO	-	PESO	C-CONFORME
SUJIDADES/MATERIAIS ESTRANHOS	-	MATESTRA	C-CONFORME

ALEXNALDO  
 ALVES  
 DIAS:97102695691

Assinado de forma digital por  
 ALEXNALDO ALVES  
 DIAS:97102695691  
 Dados: 2022.03.28 16:23:55  
 -03'00'



Abaixo relacionamos os resultados de controle da qualidade.

Valores de Referência:

---

Este laudo de análise está de acordo com padrões exigidos pela legislação vigente e pela Itambé Alimentos S/A. Os resultados das análises se aplicam apenas a amostra analisada.

Assinatura eletrônica na emissão do laudo, assegurado e validado pelo Sistema de Tecnologia da Informação.

Responsável liberação lote: LZABISKY Nome: LUIZ FERNANDO RIBEIRO ZABISKY - Auxiliar de Laboratório

Emissor do laudo: DALMEIDA Nome: DAIANA GOMES ALMEIDA - Técnico de Laboratório

Data da emissão do Laudo: 28.03.2022

ALEXNALDO  
ALVES  
DIAS:9710269569  
1

Assinado de forma digital  
por ALEXNALDO ALVES  
DIAS:97102695691  
Dados: 2022.03.28  
16:24:26 -03'00'



3014875 - ITAMBE ALIMENTOS SA.

Abaixo relacionamos os resultados de controle da qualidade.

**Produto:** 600316300 - LEITE PO INT INS NOLAC POUCH 300G **Lote de Controle:** 040000227514 **Nota QM:** -  
**Fábrica:** 3012 - Fáb. Goiânia I **Qtd. Lote Controle:** 4312.80 KG  
**Lote de Produção:** 3012210423 **Data de Produção:** 23/04/2021 **Data Venc.:** 18/01/2022  
**NF/Série :**  
**Lote:**

**Operação:** 0010 - ANÁLISES LEITE EM PÓ INTEGRAL INST

**Amostra:** 000200712319 **Analista:** MARCOS F **Data/Hora:** 14/05/2021 - 09:03:09

Característica	Unidade	Método	Resultado
ASPECTO	-	QAFQ0035	C-CONFORME
COR	-	QAFQ0035	C-CONFORME
ODOR	-	QAFQ0035	C-CONFORME
SABOR LP	-	QAFQ0035	C-CONFORME
MATÉRIA GORDA	%(m)	QAFQ0038	27,00
ACIDEZ	%	QAFQ0039	17,98
UMIDADE	%(m)	QAFQ0028	2,03
PESO ESPECÍFICO	gcm/m³	QAFQ0036	0,400
ÍNDICE DE INSOLUBILIDADE	ml	QAFQ0041	<0,10
pH	-	QAFQ0037	6,67
LACTOSE	%	IDF19821	<0,090
PROTEÍNAS TOTAIS LP	%(m)	QAFQ0040	25,90
TEOR DE PROT DO LEITE NO ESD	%(m)	ADPI2016	36,5
PARTÍCULAS QUEIMADAS	-	ADPI2016	A-DISCO A - até 7,5mg
MESÓFILOS AERÓBIOS VIÁVEIS	ufc/g	ISO48331	1280,0
BOLORES E LEVEDURAS LP	ufc/g	ISO6611	<10,0
ENTEROBACTÉRIAS LP	ufc/g	ISO21528	<10,0
ESTAFILOCOCOS LP(MON EXTERNO)	ufc/g	ISO68881	<10,0
SALMONELA SPP/25G (MON EXTERNO)	ufc/g	ISO65791	0,0
SELAGEM	-	SELAGEM	C-CONFORME
DATA FABRICAÇÃO/LOTE	-	FABRILOT	C-CONFORME
UMECTABILIDADE	s	IOFQ40	25,0
DURABILIDADE	%	ILFQLP03	85,000

**Operação:** 0010 - ANÁLISES LEITE EM PÓ INTEGRAL INST

**Amostra:** 000200712319 **Analista:** WESLEY **Data/Hora:** 14/05/2021 - 09:04:48

Característica	Unidade	Método	Resultado
ASPECTO	-	QAFQ0035	C-CONFORME
COR	-	QAFQ0035	C-CONFORME
ODOR	-	QAFQ0035	C-CONFORME

**Operação:** 0010 - ANÁLISES LEITE EM PÓ INTEGRAL INST

**Amostra:** 000200712319 **Analista:** WESLEY **Data/Hora:** 14/05/2021 - 09:04:48

Característica	Unidade	Método	Resultado
SABOR LP	-	QAFQ0035	C-CONFORME
MATÉRIA GORDA	%(m)	QAFQ0038	27,00
ACIDEZ	%	QAFQ0039	17,90
UMIDADE	%(m)	QAFQ0028	2,08
PESO ESPECÍFICO	gcm/m³	QAFQ0036	0,400
ÍNDICE DE INSOLUBILIDADE	ml	QAFQ0041	<0,10
pH	-	QAFQ0037	6,69
LACTOSE	%	IDF19821	<0,090
PROTEÍNAS TOTAIS LP	%(m)	QAFQ0040	25,90
TEOR DE PROT DO LEITE NO ESD	%(m)	ADPI2016	36,5

# LAUDO DE ANÁLISES



- ITAMBE ALIMENTOS SA

abaixo relacionamos os resultados de controle da qualidade.

**Produto:** 600316300 - LEITE PO INT INS NOLAC POUCH 300G

**Lote de Controle:** 040000227514 **Nota QM:** -

**Fábrica:** 3012 - Fáb. Goiânia I

**Qtd. Lote Controle:** 4312.80 KG

**Lote de Produção:** 3012210423

**Data de Produção:** 23/04/2021 **Data Venc.:** 18/01/2022

**NF/Série :**

**Lote:**

PARTÍCULAS QUEIMADAS	-	ADPI2016	A-DISCO A - até 7,5mg
MESÓFILOS AERÓBIOS VIÁVEIS	ufc/g	ISO48331	1300,0
BOLORES E LEVEDURAS LP	ufc/g	ISO6611	<10,0
ENTEROBACTÉRIAS LP	ufc/g	ISO21528	<10,0
ESTAFILOCOCOS LP(MON EXTERNO)	ufc/g	ISO68881	<10,0
SALMONELA SPP/25G (MON EXTERNO)	ufc/g	ISO65791	0,0
SELAGEM	-	SELAGEM	C-CONFORME
DATA FABRICAÇÃO/LOTE	-	FABRILOT	C-CONFORME
UMIDABILIDADE	s	IOFQ40	14,0
DISPERSABILIDADE	%	ILFQLP03	141,980

Valores de Referência:

Este laudo de análise está de acordo com padrões exigidos pela legislação vigente e pela Itambé Alimentos S/A. Os resultados das análises se aplicam apenas a amostra analisada.

Assinatura eletrônica na emissão do laudo, assegurado e validado pelo Sistema de Tecnologia da Informação.

Responsável liberação lote: KSOLIVE Nome: KAROLAYNE SILVA DE OLIVEIRA - Técnico de Laboratório A

Emissor do laudo: PBCOELHO Nome: PAULO EDUARDO BRAGANCA COELHO - Gerente de Desenvolvimento de Novos N

Data da emissão do Laudo: 15.06.2021



## ESPECIFICAÇÃO PRODUTO ACABADO LEITE EM PÓ LEITE EM PÓ INTEGRAL

Número e Versão: ESP-PA-LPO-0002 - V.17

Fase: Vigente

Data Criação: 11/11/2021

Elaborado por: Clara Cordeiro Mariano

Área relacionada: Expedição - IG; Expedição - IL; Expedição - IO; Expedição - IU; Gerência de Suprimentos; Laboratório Goiânia; Laboratório Guanhães; Laboratório Sete Lagoas; Laboratório Uberlândia; Pesquisa & Desenvolvimento; Produção Goiânia; Produção Guanhães; Produção Sete Lagoas; Produção Uberlândia; Unidade Goiânia; Unidade Guanhães; Unidade Sete Lagoas; Unidade Uberlândia

### 1. Nome do Produto

Leite em pó integral



#### 1.1 Código SKU

600301100: LEITE PO INTEGRAL 200G SC C/50PC

600301101: LEITE PO INTEGRAL 400G SC C/25PC

600301104: LEITE PO ITAMBE INTEG SC 25KG

600301171: LEITE EM PO INTEGRAL PC 1KG

600301235: LEITE PO INTEGRAL 200G SC C/25PC

600328104: LEITE PO INTEGRAL PARA COMPOSTO LÁCTEO PRECIOSO 25KG

600364104: LEITE PO ITAMBE INTEG SC 25KG ARGELIA

#### 1.2 Denominação de venda

Leite em pó integral.

#### 1.3 Códigos de matéria prima

201136: MATERIA PRIMA LEITE PO ORIGEM IMPORTADO

202115: MATERIA PRIMA LEITE PO NACIONAL

### 2. Composição/ Descrição do produto

Produto resultante da desidratação de leite de vaca, integral, apto para alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados.

Ingrediente: Leite integral.

#### 2.1. Informações sobre alergênicos

➤ Alérgicos <sup>1</sup>: Contém leite. Pode conter soja.

<sup>1</sup> Todos os itens desta especificação com exceção do 600301104 e 600364104 produzido na unidade de Uberlândia.

➤ Alérgicos <sup>2</sup>: Contém leite.

<sup>2</sup> Informação válida para 600301104 e 600364104 produzido na unidade de Uberlândia.

Data da emissão:	Revisado por:	Próxima revisão:	Aprovado por:	Aprovado em:
31/08/2009	Yara Raphaella Duarte	---	Muryane Oliveira Fernandes Fernanda Damasceno Soares Junio Jones Figueira Josiane Menezes Toledo	19/11/2021

CÓPIA NÃO CONTROLADA - REPRODUÇÃO PROIBIDA

Impresso por: Erika Barbosa Pimentel

ALEXNALDO ALVES Assinado de forma digital por  
ALEXNALDO ALVES  
DIAS:97102695691  
Data: 2022.03.24 16:42:25 -03'00'

Página 1/12



- Lactose: Contém lactose.
- Glúten: Não contém glúten.

### 3. Características

3.1. Sensoriais		
Características	Especificação	Referência
Aspecto	Pó fino uniforme sem grumos. Isentos de substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis.	REG-QA-0003
Cor	Branco amarelado.	REG-QA-0003
Odor	Agradável, semelhante ao leite fluído.	REG-QA-0003
Sabor	Agradável, sem ranço, não ácido, semelhante ao leite.	REG-QA-0003

3.2. Físico-químicos		
Características	Especificação	Referência
Matéria Gorda % (m/m)	Mín. 26	Bruker/ PAP-QA-FQ-0051/ IDF 9
Acidez (mL de NaOH, 0,1 N/10g de SNG)	Máx. 18,0	Bruker/ PAP-QA-FQ-0039/ IDF86
Umidade (% m/m)	Máx. 3,5	PAP-QA-FQ-0052
Peso Específico (g/cm <sup>3</sup> )	0,48 - 0,68	PAP-QA-FQ-0036
Índice de Insolubilidade (mL)	Máx. 1,0	PAP-QA-FQ-0041 / IDF129
CMP (Caseinomacropéptido - mg/L)**	Máx. 30	**** MMOAOA Item 2.23
pH	6,5 - 6,8	PAP-QA-FQ-0037
Lactose % (m/m)**	32 - 40	Bruker / IDF 198/21
Cinzas (%)**	Máx. 7,0	AOAC 930.30
Proteínas totais % (m/m)	Mín. 24,0	Bruker / PAP-QA-FQ-0040/ IDF20/ IU: PAP-QA-FQ-0047
Teor de proteínas do leite no ESD % (m/m)	Mín. 34	Bruker / IDF20
Partículas Queimadas	Máx. Disco B	ADPI Bulltin 2016

\*\*A frequência analítica ocorre de acordo com o plano de amostragem e cronograma analítico externo de cada unidade fabril.

3.3. Microbiológicas		
Característica	Especificação*	Referência ***
Microorganismos aeróbios mesófilos viáveis/g	n=5 c=2 m=10.000 M=30.000	PAP-QA-MB-0001/ PETRIFILM



Enterobactérias/g	n=5 c=0 m=10	PAP-QA-MB-0008/ PETRIFILM
Bacillus cereus/g** (IU)	n=5 c=2 m=500 M=5.000	ISO 7932
Estafilococos coag. pos./g**	n=5 c=1 m=10 M=100	ISO 6888-1:1999/ PAP-QA-MB-0010
Salmonela spp /25g**	n=10 c=0 m= 0	ISO 6579-1:2017
Bolores e Leveduras**	n=5 c=2 m=50 M=100	PAP-QA-MB-0012
Enterotoxinas estafilocócicas(ng/g)**	n=5 c=0 m= 0	IN 60/2019
Listeria monocytogenes (25g ou mL)**	n=5 c=0 m= 100	IN 60/2019

\*Para plano de análise de 1 a 3 amostras o padrão a ser cumprido é do "m".

\*\*A frequência analítica ocorre de acordo com o plano de amostragem e cronograma analítico externo de cada unidade fabril.

\*\*\* São utilizados métodos de análise equivalentes aos métodos referenciados nesta especificação.

(IU) Análise feita apenas na unidade fabril de Uberlândia conforme cronograma analítico externo e demanda do cliente.

#### 3.4 Macroscópicos, Microscópicos e outras substâncias

Parâmetros	Especificação	Referência
Substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis.	Ausente	IN 53, 01/10/2018, MAPA
Parasitas, fragmentos de Insetos ou excrementos**	Ausente	RDC 14, 28/03/2014, ANVISA
Amido**	Ausente	PAP-QA-FQ-0010-V2/ MMOAAOA****
Sacarose**	Ausente	MMOAAOA Item 2.15**
Cinzas insolúveis em ácido**	Máx. 1,5%	RDC14, 28/03/2014, ANVISA

\*\*A frequência analítica ocorre de acordo com o plano de amostragem e cronograma analítico externo de cada unidade fabril

ALEXNALDO  
ALVES  
DIAS:97102695691

Assinado de forma digital por  
ALEXNALDO ALVES  
DIAS:97102695691  
Dados: 2022.03.24 16:43:34  
-03'00'



3.5 Antibióticos PNCR – IN 42/1999			
Parâmetros	Especificação		Referência
	LQ/MIC (mg/kg)	LMR/NA (mg/kg)	
Penicilina**	NE	4	ELISA CLAE-UV
Estreptomicina**	NE	200	ELISA CLAE-UV
Tetraciclina (a)**	NE	100	ELISA CLAE-UV
Eritromicina**	NE	40	ELISA CLAE-UV
Neomicina**	NE	500	ELISA CLAE-UV
Oxietetraciclina(a)**	NE	100	ELISA CLAE-UV
Clortetraciclina(a)**	NE	100	ELISA CLAE-UV
Ampicilina**	NE	4	ELISA CLAE-UV
Amoxicilina**	NE	4	ELISA CLAE-UV
Ceftiofur**	NE	100	ELISA CLAE-UV

\*\*A frequência analítica ocorre de acordo com o plano de amostragem e cronograma analítico externo de cada unidade fabril

3.6 Antimicrobianos PNCR – IN 42/1999			
Parâmetros	Especificação		Referência
	LQ/MIC (mg/kg)	LMR/NA (mg/kg)	
Sulfametazina(b) **	10	100	ELISA CCD-DST CLAE-UV
Sulfadimetoxina(b) **	10	100	ELISA CCD-DST CLAE-UV
Sulfatiazol(b) **	NE	100	ELISA CCD-DST CLAE-UV
Cloranfenicol**	5(i)	5*(ii)	ELISA CLAE-UV

\*\*A frequência analítica ocorre de acordo com o plano de amostragem e cronograma analítico externo de cada unidade fabril

3.7 Micotoxinas– IN 88, 26/03/2021		
Parâmetros	Especificação	Referência
Aflatoxina M1**	LMT 5 mcg/kg	ELISA CCD-DST

\*\*A frequência analítica ocorre de acordo com o plano de amostragem e cronograma analítico externo de cada unidade fabril



### 3.8 Antiparasitários - PNCR – IN 42/1999

Parâmetros	Especificação		Referência
	LQ/MIC (mg/kg)	LMR/NA (mg/kg)	
Ivermectina©**	10(i)	10*(ii)	CLAE-DF

\*\*A frequência analítica ocorre de acordo com o plano de amostragem e cronograma analítico externo de cada unidade fabril

### 3.9 Contaminantes - PNCR – IN 42/1999

Parâmetros	Especificação		Referência
	LQ/MIC (mg/kg)	LMR/NA (mg/kg)	
Aldrin **	20	6	CG-DCE
Alfa BHC **	10	4	CG-DCE
Beta BHC**	40	3	CG-DCE
Lindane **	10	10	CG-DCE
HCB**	10	10	CG-DCE
Dieldrin **	10	6	CG-DCE
Endrin **	30	0,8	CG-DCE
Heptacloro(d) **	10	6	CG-DCE
DDT e Metabólicos **	40	50	CG-DCE
Clordane(e) **	50	2	CG-DCE
Mirex **	40	NE	CG-DCE
Metoxicloro **	150	40	CG-DCE
PCBs **	300	NE	CG-DCE

### 3.9.1 Limites Máximos Tolerados De Outros Contaminantes – ANEXO III IN 88, 26/03/2021

Parâmetros	LMT (pg/g)	Notas	Referência
Dioxinas (PCDD), furanos (PCDF) e bifenilas policloradas (PCB) **	5,5	LMT de 5,5 pg/g para soma de PCDD, PCDF e PCB. LMT de 2,5 pg/g para soma de PCDD e PCDF. LMT aplicáveis sobre o teor de gordura.	IN 88, 26/03/2021, ANVISA

\*\*A frequência analítica ocorre de acordo com o plano de amostragem e cronograma analítico externo de cada unidade fabril.

### 3.10 Metais Pesados - RDC 487, 26/03/2021

Parâmetros	Especificação	Referência
Arsênio (ppm)***	LMT 0,480	RDC 487, 26/03/2021, ANVISA
Chumbo (ppm)***	LMT 0,192	RDC 487, 26/03/2021, ANVISA

CÓPIA NÃO CONTROLADA - REPRODUÇÃO PROIBIDA



Cádmio (ppm)***	LMT 0,480	RDC 487, 26/03/2021, ANVISA
-----------------	-----------	-----------------------------

\*\*\* Limite estabelecido conforme artigo 7º inciso II da RDC 487, 26/03/2021 (levando em consideração o maior fator de concentração 9.6).

LMT: Limites Máximos Tolerados para Micotoxinas Aflatoxinas M1.

LMR: Limite Máximo de Resíduo / LQ: Limite de Quantificação / NA: Nivel de ação / NE: Não estabelecido / MIC: Concentração Mínima inibitória. \*LMR não estabelecido pelo MAPA.

(a) Somatório de todas as tetraciclina / (b) Somatório de todas as Sulfonamidas / (c) O LMR pe expresso e, 22,23-Dihidro-Avermectina B1a / (d) Somatório de Heptacloro e Heptacloro Epóxido / (e) Somatório de Nanocloro e Oxiclordane

Substâncias que possuem o LMR igual a ZERO ou sem LMRs estabelecidos, o Nivel de Ação é igual ao Limite de Detecção do Método de Confirmação.

Para drogas proibidas não se estabelece LMRs

3.11 OGM – Organismos Geneticamente Modificados		
Parâmetros	Especificação	Referência
OGM	Produto livre de Organismos Geneticamente Modificados	-

#### 4. Tabela Nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 26g (2 colheres de sopa)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor Energético	129 kcal = 542 kJ	6
Carboidratos	9,6 g	3
Proteínas	6,7 g	9
Gorduras totais	7,1 g	13
Gorduras Saturadas	4,4 g	20
Gorduras <i>Trans</i>	0	**
Fibra alimentar	0	0
Sódio	75 mg	3
Cálcio	239 mg	24

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

\*\* Não estabelecido

#### 5. Embalagem

O produto deverá ser acondicionado em embalagens adequadas, não devendo o material empregado interferir desfavoravelmente nas características da sua qualidade.

##### 5.1. Tipos de embalagem

##### 5.1.1. 600301100: LEITE PO INTEGRAL 200G SC C/50PC

	Embalagem Primária	Embalagem Secundária
Material/Composição	Filme poliéster metalizado + polietileno transparente	Filme de polietileno de baixa densidade
Pigmentação	REPRODUÇÃO PROIBIDA	Impresso



LEITE EM PÓ INTEGRAL  
ESP-PA-LPO-0002 - V.17



Impressão	Rotogravura/Flexografia	Flexografia
Sistema de fechamento	Termossoldagem	Termossoldagem
Dimensional externo (mm)	205x130x25	IL e IU: 710x260x150 IG e IO: 730x260x150
Peso Líquido (kg)	0,200	10,00
Peso Bruto (kg)	0,204	10,26

5.1.2. 600301101: LEITE PO INTEGRAL 400G SC C/25PC

	Embalagem Primária	Embalagem Secundária
Material/Composição	Filme poliéster metalizado + polietileno transparente	Filme de polietileno de baixa densidade
Pigmentação	Impresso	Impresso
Impressão	Rotogravura/Flexografia	Flexografia
Sistema de fechamento	Termossoldagem	Termossoldagem
Dimensional externo (mm)	229x170x35	710x260x150
Peso Líquido (kg)	0,400	10,00
Peso Bruto (kg)	0,406	10,21

5.1.3. 600301104: LEITE PO INTEG SC 25KG

	Embalagem Primária IL e IU	Embalagem secundária
Material/Composição	IL e IU: Saco de papel Kraft modelo Avalon, com boca aberta escalonada e fundo sextavado colado IG e IO: Saco de papel Kraft sanfonado boca aberta reta e fundo reto costurado IO: Saco de papel Kraft sanfonado boca aberta reta e fundo reto costurado	Não se aplica
Pigmentação	Impresso	Não se aplica
Impressão	Rotogravura/Flexografia	Não se aplica
Sistema de fechamento	IL e IU: Termossoldagem IG e IO: Termossoldagem + Costura	Não se aplica
Dimensional externo (cm)	IL e IU: 95x53x14 IG e IO: 95x42x9	Não se aplica
Peso Líquido (kg)	25,00	Não se aplica
Peso Bruto (kg)	IL e IU: 25,24 IG: 25,18 IO: 25,27	Não se aplica

5.1.4. 600301171: LEITE PO INTEGRAL PC 1 KG

	Embalagem Primária	Embalagem Secundária
Material/Composição	Filme poliéster metalizado + polietileno transparente	Filme de polietileno de baixa densidade
Pigmentação	Impresso	Impresso

CÓPIA NÃO CONTROLADA - REPRODUÇÃO PROIBIDA

Impresso por: Erika Barbosa Pimentel

ALEXNALDO ALVES  
DIAS:97102695691

Assinado de forma digital por  
ALEXNALDO ALVES  
DIAS:97102695691  
Data: 2022.03.24 16:45:38 -0300'

Página 7/12

LEITE EM PÓ INTEGRAL  
ESP-PA-LPO-0002 - V.17



Impressão	Rotogravura/Flexografia	Flexografia
Sistema de fechamento	Termossoldagem	Termossoldagem
Dimensional externo (mm)	330x195x45	710x260x150
Peso Líquido (kg)	1,00	10,00
Peso Bruto (kg)	1,012	10,18

5.1.5. 600301235: LEITE PO INTEGRAL 200g c/25PC

	Embalagem Primária	Embalagem Secundária IG
Material/Composição	Filme poliéster metalizado + polietileno transparente	Filme de polietileno de baixa densidade
Pigmentação	Impresso	Impresso
Impressão	Rotogravura/Flexografia	Flexografia
Sistema de fechamento	Termossoldagem	Termossoldagem
Dimensional externo (mm)	205x130x25	IG: 595x175x150 IU: 560x175x150
Peso Líquido (kg)	0,200	5,00
Peso Bruto (kg)	0,204	5,14

5.1.6. 600328104: LEITE PO INT P/ CL PRECIOSO 25KG

	Embalagem Primária	Embalagem Primária
Material/Composição	Saco de papel Kraft sanfonado boca aberta reta e fundo reto costurado.	Não se aplica
Pigmentação	Impresso	Não se aplica
Impressão	Rotogravura/Flexografia	Não se aplica
Sistema de fechamento	Termossoldagem + Costura	Não se aplica
Dimensional externo (cm)	95x42x9	Não se aplica
Peso Líquido (kg)	25,00	Não se aplica
Peso Bruto (kg)	25,18	Não se aplica

5.1.7. 600364104: LEITE PO ITAMBE INTEG SC 25KG ARGELIA

	Embalagem Primária	Embalagem secundária
Material/Composição	Saco de papel Kraft modelo Avalon, com boca aberta reta e fundo sextavado colado	Não se aplica
Pigmentação	Impresso	Não se aplica
Impressão	Rotogravura/Flexografia	Não se aplica
Sistema de fechamento	Termossoldagem	Não se aplica

CÓPIA NÃO CONTROLADA - REPRODUÇÃO PROIBIDA

## LEITE EM PÓ INTEGRAL

ESP-PA-LPO-0002 - V.17



Dimensional externo (cm)	92x41x17	Não se aplica
Peso Líquido (kg)	25,00	Não se aplica
Peso Bruto (kg)	25,275	Não se aplica

## 5.2. Paletização

## 5.2.1 Pallet

Código SKU	Descrição	Quant. por lastro	Lastro	Dimensional (mm)	Peso Líquido (kg)	Peso Bruto (kg)
600301100 (IL e IU)	SC 50PC 200g	7	10	1200x1000x1450	700	718,2
600301100 (IG)	SC 50PC 200g	5	12	1200x1000x1300	600	615,6
600301100 (IO)	SC 50PC 200g	7	15	1200x1000x2120	1050	1077,3
600301101 (IL e IU)	SC 25PC 400g	7	10	1200x1000x1500	700	714,7
600301101 (IO)	SC 25PC 400g	7	15	1200x1000x2120	1050	1072,05
600301104 (IL)	SC 25KG	5	8	1200x1000x1500	1000	1009,6
600301104 (IG)	SC 25KG	4	10	1200x1000x1750	1000	1007,2
600301104 (IO)	SC 25KG	5	8	1200x1000x1750	1000	1010,8
600301104 (IU)	SC 25KG	4	10	1200x1000x1000	1000	1009,6
600301171	SC 10PC1Kg	7	10	1200x1000x1500	700	712,6
600301235 (IG)	SC 25PC 200g	10	10	1200x1000x1250	500	514
600301235 (IU)	SC 25PC 200g	10	14	1200x1000x1500	700	719,6
600328104	SC 25KG	4	10	1200x1000x1000	1000	1009,6
600364104	SC 25KG	8	6	2200x1200x1020	1200	1213,2

## 5.2.2 Rack (Parâmetros internos)

Código SKU	Descrição	Quant. por lastro	Lastro	Dimensional (mm)	Peso Líquido (kg)	Peso Bruto (kg)
600301235 (IG)	SC 25PC 200g	10	16	1200x1000	800	822,4

## 5.3. Condições de armazenagem

CÓPIA NÃO CONTROLADA - REPRODUÇÃO PROIBIDA

Impresso por: Erika Barbosa Pimentel

ALEXNALDO ALVES

DIAS:9710269569

1

Assinado de forma digital  
por: ALEXNALDO ALVES  
DIAS:97102695691  
Dados: 2022.03.24  
16:46:38 -03'00'

Página 9/12

O produto deve ser armazenado em temperatura ambiente, em local seco e arejado e protegido da luz solar, sobre estrado, e afastado no mínimo 10 cm do piso e 50cm da parede.



## 6. Validade e conservação

- 365 dias após a data de fabricação.

SACHÊ 200G e/ou 400G e/ou 1KG: Manter em local seco e arejado. Quando não for utilizado todo o conteúdo, dobre a embalagem e guarde em recipiente fechado e seco. Após aberto, consumir em 30 dias. Durante o transporte este produto pode se compactar. Seu peso, contudo, corresponde ao indicado.

FARDO 25KG: Manter em local seco e arejado. Quando não for utilizado todo o conteúdo, feche bem a embalagem. Após aberto, consumir em 30 dias.

## 7. Instruções que devem constar no rótulo / embalagem

Nome e origem do produto, dados da empresa fabricante, data de fabricação, validade, lote e peso líquido, além de informações úteis sobre a conservação e manuseio do produto.

## 8. Controles de distribuição

- À não violação da embalagem;
- Ao prazo de validade;
- Ao número do SIF;
- À integridade das características do produto;
- Ao transporte das embalagens que deve ser feito com cuidado de modo a evitar choques e danos ao produto;
- Deverá ser transportado em veículos refrigerados higienizados que realizem check list antes do carregamento, de modo a não comprometer a qualidade do produto.

### 8.1. Cuidados importantes de controle

- Todas as cargas deverão conter o laudo analítico do produto, com todas as análises sensoriais, físico-químicas e microbiológicas dos lotes contidos na carga, devidamente identificados no laudo pelos mesmos números;
- Mensalmente enviar um laudo analítico de laboratório externo, reconhecido no mercado Brasileiro, com todos os parâmetros analíticos solicitados nesta Ficha Técnica.
- Cada carga deverá ter no máximo 05 lotes diferentes de produtos para viabilizar a coleta e análises de todos os lotes no momento do recebimento, com segurança e confiabilidade;
- Os lotes deverão ser organizados na carga sequencialmente, de forma a facilitar as coletas das amostras no momento do recebimento dos produtos.
- Todos os produtos aprovados e recebidos, mas que durante o processo de produção apresentar problemas de qualidade identificados como responsabilidade do fabricante, estes lotes serão devolvidos, acompanhados dos laudos técnicos internos com a Descrição da Não Conformidade (RNC), bem como todos os custos de perdas decorrentes da Não Conformidade, serão repassados ao fornecedor.
- Não receber produtos com validade > 1/3 do shelf life.

### 8.2 Cuidados importantes de controle de qualidade

- Implementado o sistema de Análises de Perigos e Pontos Críticos de Controle na linha conforme Portaria

- Manual de Boas Práticas de Fabricação conforme Portaria 368/MAPA;
- Certificação NBR ISO9001:2015– Sistema de Gestão da Qualidade;
- Certificação FSSC 22.000 – Food Safety System Certification (Unidade Certificada: Uberlândia)



#### 9. Número NCM- Nomenclatura Comum no Mercosul

0402.21.10

#### 10. EAN/DUN

600301100: 7896051130055 / 47896051130053

600301101: 7896051130116 / 57896051130111

600301104: 7896051144656 / 17896051144653

600301171: 7896051130154 / 27896051130158

600301235: 7896051130055 / 57896051130050

600328104: interno

600364104: Não se aplica

#### 11. Referências Bibliográficas

- BRASIL. Ministério da Agricultura, SDA **Instrução Normativa nº53, de 01 de outubro de 2018.** Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Leite em Pó.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 26 de 02 de julho 2015.** Requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias Alimentares.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 54 de 12 de novembro de 2012.** Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), **Instrução Normativa (IN) nº30 de 26 de junho de 2018.** Métodos Analíticos Oficiais.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 135 de 08 de fevereiro 2017.** Regulamento Técnico referente a alimentos para fins especiais, para dispor sobre os alimentos para dietas com restrição e lactose.
- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. DIPOA. **Decreto 9.013, de 29 de março de 2017.** Aprova atualização do **RIISPOA**.
- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. DIPOA. **Portaria 368, de 04 de setembro de 1997.** Aprova o Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores /Industrializadores de Alimentos.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, MAPA. **Instrução Normativa nº 76, de 26 de novembro de 2018.** Regulamento técnico de identidade e qualidade de leite cru refrigerado.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, MAPA. **Instrução Normativa nº 77, de 26 de novembro de 2018.** Ficam estabelecidos os critérios e procedimentos para a produção, acondicionamento, conservação, transporte, seleção e recepção do leite cru em estabelecimentos registrados no serviço de inspeção oficial, na forma desta Instrução Normativa e do seu Anexo
- BRASIL. Ministério da Agricultura, MAPA. **Instrução Normativa nº 69, de 13 de dezembro de 2006.** Institui critério de avaliação da qualidade do leite in natura, concentrado e em pó, reconstituídos, com base no



- BRASIL. Ministério da Agricultura, MAPA. **Portaria n° 46**, de 1998. Instituir o Sistema de Análise de Pontos e Pontos Críticos de Controle - APPCC a ser implantado, gradativamente, nas indústrias de produtos de origem animal sob o regime do Serviço de Inspeção Federal - SIF, de acordo com o manual genérico de procedimentos.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, MAPA. **Portaria n° 42**, de 1999, PNCRL. Plano nacional de controle de resíduos em produtos de origem animal. BRASIL.
- BRASIL. Ministério da Saúde, ANVISA. **Resolução - RDC n° 331**, de 23 de dezembro de 2019. Dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação.
- BRASIL. Ministério da Saúde, ANVISA. **Instrução Normativa n°60**, de 23 de dezembro de 2019. Estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos.
- BRASIL. Ministério da Saúde, ANVISA. **Resolução - RDC n° 487**, de 26 de março de 2021. Dispõe sobre os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.
- BRASIL. Ministério da Saúde, ANVISA. **Instrução Normativa n°88**, de 26 de março de 2021. Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos.
- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. **Decreto n° 10.468**, de 18 de agosto de 2020. Altera o Decreto n° 9.013, de 29 de março de 2017, que regulamenta a Lei n° 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei n° 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

## 12. Comentários adicionais

Produto(s) destinado(s) a cliente(s) com parâmetros específicos deverão ser atendidos pela unidade fabril conforme definições técnicas assim por ele(s) determinada(s)/alinhada(s).

ALEXNALDO  
ALVES

DIAS:97102695691

Assinado de forma digital por  
ALEXNALDO ALVES  
DIAS:97102695691  
Dados: 2022.03.24 16:48:21  
-03'00'