

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

OBJETO: AQUISIÇÃO DE GENEROS 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 dezesseis (16) dias do mês de Fevereiro do ano de dois mil e vinte e três às 10:00, 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 às licitantes classificadas e obtiveram-se os seguintes resultados:

A empresa **COMERCIAL KAYO - ME** CNPJ: 35.206.677/0001-65 (**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 do **LOTE VII – Temperos**), cujo lote VII requer apresentação de amostras, não apresentou as amostras solicitadas, conforme o Item 13 do Edital, portanto a licitante está **REPROVADA**.

A empresa **ALEXANDRE FERNANDES DE OLIVEIRA - ME** CNPJ: 45.396.045/0001-65 (**1º lugar** na disputa do **LOTE VIII – Farinhas, Flocos e Grãos**), cujo lote requer apresentação de amostras acompanhadas de seus respectivos laudos e fichas técnicas, foi submetida à análise da comissão julgadora e obteve o seguinte



resultado: **APROVADA** no **LOTE VIII** pois a licitante apresentou amostras, ficha técnicas e laudos físico-químicos e microbiológicos condizentes com as especificações do Edital.





Inayá 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

ALEXANDRE FERNANDES DE OLIVEIRA-ME

RUA DOM PEDRO II Nº 227, BAIRRO CENTRO / CEP: 63.700-079/ CRATEÚS-CE
CNPJ: 45.398.046/0001-65

FICHA TÉCNICA

Aveia Integral em Flocos



Marca:
QUAKER

Fabricado por: SL Cereais e Alimentos LTDA

Rodovia do café, BR 376, km 289, s/n, CEP: 86828-000- Mauá da Serra-PR

CNPJ: 81.066.938/0001-06

Distribuído por: Pepsico Do Brasil Ind. e Com. De Alimentos LTDA

Rodovia do café, BR 376, km 289, S/n- CEP: 86828-000-Mauá da Serra-PR

CNPJ: 02.957.518/0018-91

industria Brasileira

Registro no MS nº 6.7394.0002

Ingredientes:

Aveia em Flocos. Alérgicos: CONTÉM DERIVADOS DE AVEIA. PODE CONTER TRIGO, CEVADA E CENTEIO. CONTÉM GLUTÉN.

Informação Nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
PORÇÃO DE 30 g (2 colheres de sopa)		
QUANTIDADE POR PORÇÃO		% VD (*)
VALOR ENERGÉTICO	102kcal = 428kj	5%
CARBOIDRATOS	17g	6%
PROTEÍNAS	4,8g	6%
GORDURAS TOTAIS	1,8g	3%
GORDURAS SATURADAS	0,4g	2%
GORDURAS TRANS	0 g	**
FIBRA ALIMENTAR	3,0g	12%
BETA GLUCANA	1,2g	**
SÓDIO	0mg	0%
COBRE	175mcg	19
FÓSFORO	111mcg	16
MAGNÉSIO	36mg	14
ZINCO	0,94mg	13
VITAMINA B1	0,12mg	10

(*) 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.

ALEXANDRE FERNANDES DE OLIVEIRA-ME

RUA DOM PEDRO II Nº 697, BAIRRO CENTRO / CEP:63.700-070/ CRATEÚS-CE
CNPJ: 45.398.045/0001-85



Apresentação:

Embalagem de 200g

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: 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: característico.

COR: característica(branca)

Textura: característico.

Cheiro: Característico (ausência de odores estranhos)

Sabor: característico do produto.

CRATEÚS-CE, 23 DE JANEIRO de 2023

Júlio M. Carvalho
NUTRICIONISTA

Marta Cavalli
NUTRICIONISTA
CRN11: 5447

LAUDO TÉCNICO Nº.269/2023



NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Bacteriológico de Alimento

MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento.

INTERESSADO: Alexandre Fernandes de Oliveira - ME

ENDEREÇO: Rua Dom Pedro II Nº697, Centro - Crateús - CE

RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado.

1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)

Parâmetro	Unidade	Resultados Obtidos A1	Limite Microbiológico (m) Permitido	Limite Microbiológico (M) Permitido	Metodologia
<i>Salmonella</i>	25g	Ausente	Ausente	-	APHA. 2001
<i>B. cereus presuntivo</i>	UFC/g	<10	10 ²	10 ³	APHA, 2001
<i>Escherichia coli</i>	NMP/g	< 3	10	10 ²	APHA, 2001

2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)

- Amostra 1(A1) – Aveia integral em flocos
- Marca: Quaker
- Data de Fabricação: (-)
- Data de Validade: 06/05/23
- Lote: L.558

3. CONDIÇÕES GERAIS: Para a realização dos ensaios foram seguidas as diretrizes gerais da Resolução RDC nº 724 e Instrução Normativa nº 161, de 1º de Julho de 2022, do Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária/ Diretoria Colegiada.

4. CONCLUSÃO: PRODUTO SATISFATÓRIO COM QUALIDADE ACEITÁVEL conforme os art. 11 da Resolução RDC nº 724/2022.

Juazeiro do Norte, 20 de Janeiro de 2023.

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.

LAUDO TÉCNICO Nº. 230/2023

NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Físico-Químico de Alimento.

MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento.

INTERESSADO: Alexandre Fernandes de Oliveira - ME

ENDEREÇO: Rua Dom Pedro II Nº697, Centro - Crateús - CE

RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado.

1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)

Parametro	Metodo	Resultado
Minerais fixos	IAL	0,18%
Lipídeos	IAL	6,2%
Proteínas	IAL	15,2%
Fibras	IAL	10,2%
Carboidratos	IAL	53,2%
Valor Calórico	IAL	308,22Kcal

- Amostra I(A1) - Aveia integral em flocos
- Marca: Quaker
- Data de Fabricação: (-)
- Data de Validade: 06/05/23
- Lote: L:558

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 20 de Janeiro de 2023.

M^o Karine de Sá B. Feitosa
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.

ALEXANDRE FERNANDES DE OLIVEIRA-ME

RUA DOM PEDRO II Nº 697, BAIRRO CENTRO / CEP:63.700-079/ CRATEÚS-CE
CNPJ: 45.396.045/0001-85

FICHA TÉCNICA FEIJÃO DE CORDA



Marca:

ITAGUARY

EMPAOTADO POR: Minas Sul Comércio De Alimentos Ltda.
CNPJ: 12.446.319/0001-24
Indústria Brasileira

DISTRIBUÍDO POR: Ibiapaba Dist. De Alimentos Ltda.
Rua Tv Francisco Marrocos Portela, Nº 1161, Alto Alegre I, Maracanaú- CE,
CEP: 61.921-540
CNPJ: 05.139.918/0001-30
TEL.: (85) 4009-6100
Inscrição estadual: 06.670/0.377-8

Indústria Brasileira

Ingredientes:

Feijão de Corda
Grupo II: Feijão Caupi
Classe: Cores
Tipo: 1
NÃO CONTÉM GLUTÉN

Informação Nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
PORÇÃO DE 50g de feijão (1/4 de xícara)		
QUANTIDADE POR PORÇÃO		% VD (*)
VALOR ENERGÉTICO	171kcal = 718kj	9%
CARBOIDRATOS	38g	13%
PROTEÍNAS	3,9g	5%
GORDURAS TOTAIS	0g	0%
GORDURAS SATURADAS	0g	0%
GORDURAS TRANS	0 g	**
FIBRA ALIMENTAR	1g	4%
SÓDIO	0mg	0%
COLESTEROL	0mg	0%
CÁLCIO	26mg**	3%**
FERRO	0,3mg	2%

ALEXANDRE FERNANDES DE OLIVEIRA-ME

RUA DOM PEDRO II Nº 697, BAIRRO CENTRO / CEP: 63.700-079 / CRATEÚS-CE
CNPJ: 45.396.045/0001-85



(*) 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. ** Quantidade não significativa.

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

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.

Empilhamento máximo: armazenamento: 25 fardos

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: Grão **COR:** Característica **ODOR:** Próprio **SABOR:** Próprio

Crateús-Ce, 23 DE JANEIRO de 2023

Miatta Carvalho
NUTRICIONISTA

Miatta Carvalho
NUTRICIONISTA
CRN11: 5443

LAUDO TÉCNICO Nº 227/2023

NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Físico-Químico de Alimento.

MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento.

INTERESSADO: Alexandre Fernandes de Oliveira - ME

ENDEREÇO: Rua Dom Pedro II Nº697, Centro – Crateús - CE

RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado.

1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)

Parametro	Metodo	Resultado
Minerais fixos	IAL	3,87%
Lipídeos	IAL	-
Proteínas	IAL	23,28%
Fibras	IAL	31,9%
Carboidratos	IAL	51,1%
Valor Calórico	IAL	254Kcal

- Amostra 1(A1) – Feijão de corda – tipo 1
- Marca: Itaguary
- Data de Fabricação: 0/01/23
- Data de Validade: 07/07/23
- Lote: 015

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

Juazeiro do Norte 20 de Janeiro de 2023

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.

LAUDO TÉCNICO N.º 281/2023



NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Bacteriológico de Alimento.
MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento.
INTERESSADO: Alexandre Fernandes de Oliveira - ME
ENDEREÇO: Rua Dom Pedro II N.º697, Centro - Crateus - CE
RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado.

OBSERVAÇÃO:

A Resolução RDC n.º 724 e Instrução Normativa n.º 161, de 1º de Julho de 2022, não apresentam critérios microbiológicos para os determinados alimentos discriminados abaixo, pois ou são considerados ingredientes, não sendo ofertados diretamente ao consumidor, ou possuem características intrínsecas que não permitem a multiplicação de micro-organismos.

Amostra 1:

- Amostra 1(A1) - Feijão de corda - tipo 1
- Marca: Itaguary
- Data de Fabricação: 0/01/23 Data de Validade: 07/07/23 Lote: 015

Amostra 2:

- Amostra 1(A1) - Arroz branco - tipo 1
- Marca: Harielly
- Data de Fabricação: 11/22 Data de Validade: 11/23 Lote: PLU145

Amostra 3

- Arroz Fortificado Vitaminado
- Marca: Urbano

Juazeiro do Norte, 20 de Janeiro de 2022

M. Karine de Sá B. Feitosa

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

ALEXANDRE FERNANDES DE OLIVEIRA-ME

RUA DOM PEDRO II Nº 697, BAIRRO CENTRO / CEP:63.700-079/ CRATEÚS-CE
CNPJ: 45.398.045/0001-66



FICHA TÉCNICA

FARINHA DE TRIGO TRADICIONAL

Marca:
FINNA

FABRICADO BY: M. Dias Branco S.A Indústria E Comércio De Alimentos

RODOVIA BR 116- KM 18

CEP:61760-000- EUSÉBIO-CE

CNPJ. 07.208.816/0024.01

Indústria Brasileira

Tel.: 0800 702 5509

Site: www.mdiasbranco.com.br

INGREDIENTES: Farinha De Trigo Enriquecida Com Ferro E Ácido Fólico (Vitamina B9), Vitaminas: A, B1, B2, B6, PP e zinco. **CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER AVEA, CENTEIO, CEVADA E SOJA.**

Informação Nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
PORÇÃO DE 50 g (1/2 xícara de chá)		
	QUANTIDADE POR PORÇÃO	% VD (*)
VALOR ENERGÉTICO	172kcal = 722kj	9%
CARBOIDRATOS	37g	12%
PROTEÍNAS	5,2g	7%
GORDURAS TOTAIS	0,6g	1%
GORDURAS SATURADAS	0g	0%
GORDURAS TRANS	0 g	**
FIBRA ALIMENTAR	1g	3%
SÓDIO	0mg	0%
FERRO	2,1mg	15
ÁCIDO FÓLICO	75ug	19
VIT A	90ug	15
VIT B1	0,18mg	15
VIT B2	0,20mg	15
VIT B6	0,20mg	15
VIT PP	2,4mg	15
ZINCO	1,0mg	15

ALEXANDRE FERNANDES DE OLIVEIRA-ME

RUA DOM PEDRO II Nº 697, BAIRRO CENTRO / CEP:63.700-079/ CRATEÚS-CE
CNPJ: 45.396.045/0001-85



(*) 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 1kg.

Conservação do alimento: Conservar em temperatura ambiente, em local seco, fresco e arejado. Proteger da umidade. Evitar expor a luz solar.

Armazenagem e transporte:

Transporte em caminhões limpos, secos e livres de odores.
Empilhamento máximo: 7 caixas com amarramento.

Outras informações:

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

Características Organolépticas:

ASPECTOS: característico.

COR: branca.

ODOR: característico.

CRATEÚS-CE, 23 DE JANEIRO de 2023

Mirla D. Carvalho
NUTRICIONISTA

Mirla Carvalho
NUTRICIONISTA
CRN11: 5447

LAUDO TÉCNICO N° 224/2023

NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Físico-Químico de Alimento.

MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento.

INTERESSADO: Alexandre Fernandes de Oliveira - ME

ENDEREÇO: Rua Dom Pedro II N°697, Centro - Crateús - CE

RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado.

1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)

Parametro	Metodo	Resultado
Minerais fixos	IAL	0,29%
Lipídeos	IAL	1,1%
Proteínas	IAL	10,2%
Fibras	IAL	4%
Carboidratos	IAL	74,2%
Valor Calórico	IAL	340,2Kcal

- Amostra 1(A1) - Farinha de trigo tradicional enriquecida com ferro e ácido fólico - Tipo 1
- Marca: Finna
- Data de Fabricação: (-)
- Data de Validade: 16/06/23
- Lote: 082022

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

Juazeiro do Norte 20 de Janeiro de 2023.

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 so podera ser feita de forma integral sem nenhuma alteração.

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

LAUDO TÉCNICO Nº 264/2023



NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Bacteriológico de Alimento.

MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento.

INTERESSADO: Alexandre Fernandes de Oliveira - ME

ENDEREÇO: Rua Dom Pedro II Nº697, Centro - Crateús - CE

RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado.

1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)

Parâmetro	Unidade	Resultados Obtidos A1	Limite Microbiológico (m) Permitido	Limite Microbiológico (M) Permitido	Metodologia
<i>Salmonella</i>	25g	Ausente	Ausente	-	APHA, 2001
<i>B. cereus</i> <i>presuntivo</i>	UFC/g	<10	10 ²	10 ³	APHA, 2001
<i>Escherichia coli</i> .	NMP/g	< 3	10	10 ²	APHA, 2001

2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)

- Amostra 1(A1) – Farinha de trigo tradicional enriquecida com ferro e ácido fólico – Tipo 1
- Marca Finna
- Data de Fabricação: (-)
- Data de Validade: 16/06/23
- Lote: 082022

3. CONDIÇÕES GERAIS. Para a realização dos ensaios foram seguidas as diretrizes gerais da Resolução RDC nº 724 e Instrução Normativa nº 161, de 1º de Julho de 2022, do Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária/ Diretoria Colegiada.

4. CONCLUSÃO: PRODUTO SATISFATÓRIO COM QUALIDADE ACEITÁVEL conforme os art. 11 da Resolução RDC nº 724/2022.

Juazeiro do Norte, 20 de Janeiro de 2023.

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.

ALEXANDRE FERNANDES DE OLIVEIRA-ME

RUA DOM PEDRO II Nº 697, BAIRRO CENTRO / CEP:63.700-079/ CRATEÚS-CE
CNPJ: 45.396.045/0001-65

FICHA TÉCNICA

FARINHA DE MANDIOCA BRANCA



Marca:

ITAGUARY- IBIAPABA DIST. DE ALIMENTOS LTDA ME

TV Francisco Marrocos Portela, Nº 01162- ALTO ALEGRE I- MARACANAÚ-CE

Cnpj: 05.139.918/0001-30

Tel.: SAC 85- 4009-6101

Indústria Brasileira

Ingredientes:

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

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.

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.

ALEXANDRE FERNANDES DE OLIVEIRA-ME

RUA DOM PEDRO II Nº 897, BAIRRO CENTRO / CEP:63.700-079/ CRATEÚS-CE
CNPJ: 45.396.045/0001-65



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, 23 DE JANEIRO de 2023

Alexandre M. Oliveira
NUTRICIONISTA

Mirella Cavalcanti
NUTRICIONISTA
CRN11: 5443

LAUDO TÉCNICO Nº.274/2023

NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Bacteriológico de Alimento.

MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento.

INTERESSADO: Alexandre Fernandes de Oliveira - ME

ENDEREÇO: Rua Dom Pedro II Nº697, Centro - Crateús - CE

RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado

1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)

Parâmetro	Unidade	Resultados Obtidos A1	Limite Microbiológico (m) Permitido	Limite Microbiológico (M) Permitido	Metodologia
<i>Salmonella</i>	25g	Ausente	Ausente	-	APHA, 2001
<i>B. cereus</i> <i>presuntivo</i>	UFC/g	<10	10 ²	10 ³	APHA, 2001
<i>Escherichia coli</i>	NMP/g	< 3	10	10 ²	APHA, 2001

2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)

- Amostra 1(A1) – Farinha de mandioca branca – Tipo 1
- Marca Itaguary
- Data de Fabricação: (-)
- Data de Validade 15/11/23
- Lote 435

3. CONDIÇÕES GERAIS: Para a realização dos ensaios foram seguidas as diretrizes gerais da Resolução RDC nº. 724 e Instrução Normativa nº. 161, de 1º de Julho de 2022, do Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária/ Diretoria Colegiada.

4. CONCLUSÃO: PRODUTO SATISFATORIO COM QUALIDADE ACEITAVEL conforme os art. 11 da Resolução RDC nº. 724/2022.

Juazeiro do Norte, 20 de Janeiro de 2023.

M^{te} Karine de Sá B. Feitosa

M^{te} 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 236/2023

NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Físico-Químico de Alimento.

MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento.

INTERESSADO: Alexandre Fernandes de Oliveira - ME

ENDEREÇO: Rua Dom Pedro II N.º697, Centro - Crateús - CE

RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado.

1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)

Parametro	Metodo	Resultado
Minerais fixos	IAL	0,78%
Lipídeos	IAL	-
Proteínas	IAL	2,0%
Fibras	IAL	1,2%
Carboidratos	IAL	80%
Valor Calórico	IAL	344Kcal

- Amostra 1(A1) – Farinha de mandioca branca – Tipo 1
- Marca: Itaguary
- Data de Fabricação: (-)
- Data de Validade: 15/11/23
- Lote 435

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 20 de Janeiro de 2023

M.ª Karine de Sá B. Feitosa
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.

ALEXANDRE FERNANDES DE OLIVEIRA-ME

RUA DOM PEDRO II Nº 697, BAIRRO CENTRO / CEP:83.700-079/ CRATEÚS-CE
CNPJ: 45.398.045/0001-85



FICHA TÉCNICA ARROZ PARBOILIZADO

Marca:
URBANO

Produzido: URBANO AGROINDUSTRIAL LTDA

Rod. SC-449, km 01, s/n- Prefeito Edever Pelegrini-Meielro-SC

CEP: 89253-565- Jaguará do Sul-SC

CNPJ: 84.432.111/0003-29

Industria Brasileira

Ingredientes:

Arroz Parboilizado e Arroz Fortificado. ALÉRGICOS: Não Contém Glúten. Pode Conter Soja.

Informação Nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
PORÇÃO DE 50g (1/4 de xícara)		
QUANTIDADE POR PORÇÃO		% VD (*)
VALOR ENERGÉTICO	185kcal = 777kj	9%
CARBOIDRATOS	40g	13%
PROTEÍNAS	3,7g	5%
GORDURAS TOTAIS	1,1g	1%
GORDURAS SATURADAS	0,3g	0%
GORDURAS TRANS	0 g	**
FIBRA ALIMENTAR	0g	0%
SÓDIO	0mg	0%
VITAMINA A	263ug	44%
VITAMINA B1	0,5mg	44%
VITAMINA B3	4,5mg	28%
VITAMINA B6	0,4mg	32%
ÁCIDO FÓLICO	195ug	49%
VITAMINA B12	0,8ug	35%
VITAMINA D	0,8ug	15%
VITAMINA E	6,8mg	68%
FERRO	4,6mg	33%
ZINCO	2,8mg	40%

ALEXANDRE FERNANDES DE OLIVEIRA-ME

RUA DOM PEDRO II N° 897, BAIRRO CENTRO / CEP:63.700-079/ CRATEÚS-CE
CNPJ: 45.396.045/0001-85



(*) 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.

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: 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: característica(branca/creme)

Textura: firme

Cheiro: Característico (ausência de odores estranhos)

Sabor: característico do produto.

CRATEÚS-CE, 23 DE JANEIRO de 2023


NUTRICIONISTA

Milla Carvalho
NUTRICIONISTA
CRN11: 5443

LAUDO TÉCNICO Nº. 244/23

NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Físico-Químico de Alimento.

MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento.

INTERESSADO: Alexandre Fernandes de Oliveira - ME

ENDEREÇO: Rua Dom Pedro II Nº697, Centro - Crateús - CE

RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado.

1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)

Parametro	Metodo	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 20 de Janeiro de 2023.

M^{re} Karine de Sá B. Feitosa
M^{re} 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 CARPI

LAMIC
Laboratório de Microbiologia de Alimentos



LAUDO TÉCNICO N.º 281/2023

NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Bacteriológico de Alimento.
MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento.
INTERESSADO: Alexandre Fernandes de Oliveira - ME
ENDEREÇO: Rua Dom Pedro II N.º697, Centro - Cratéis - CE
RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado.

OBSERVAÇÃO:

A Resolução RDC n.º 724 e Instrução Normativa n.º 161, de 1º de Julho de 2022, não apresentam critérios microbiológicos para os determinados alimentos discriminados abaixo, pois ou são considerados ingredientes, não sendo ofertados diretamente ao consumidor, ou possuem características intrínsecas que não permitem a multiplicação de microorganismos.

Amostra 1:

- Amostra 1 (A1) - Feijão de corda - tipo 1
- Marca: Itaguary
- Data de Fabricação: 0/01/23 Data de Validade: 07/07/23 Lote: 015

Amostra 2:

- Amostra 2 (A2) - Arroz branco - tipo 1
- Marca: Hanelly
- Data de Fabricação: 11/22 Data de validade: 11/23 Lote: PLOT45

Amostra 3:

- Arroz Parboilizado Vitaminado
- Marca: Urbano

Juazeiro do Norte, 20 de Janeiro de 2022

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

ALEXANDRE FERNANDES DE OLIVEIRA-ME

RUA DOM PEDRO II Nº 697, BAIRRO CENTRO / CEP:63.700-079/ CRATEÚS-CE
CNPJ: 45.396.045/0001-65



FICHA TÉCNICA ARROZ BRANCO

Marca:
HARIELLY

Produzido E Empacotado: Lineu Pinzon- Ind. E Com. De Cereais Ltda

Linha Exploração S/N Vila Derrose

CEP: 92880-000- Sertão Santa -Rs

Fone:51- 3402-3335

CNPJ: 88.424.585/0001.18

Industria Brasileira

Distribuído Por: Comercial Lucas De Produtos Alimentícios Ltda

Rua Francisquinha Frota- N 1080, Bairro Padre Palhano- Sobral-Ce

Cep: 62.021-070

Ins. Estadual: 06.883.968-8

Ingredientes:

Arroz branco, subgrupo polido, classe longo fino, tipo 1.

Informação Nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
PORÇÃO DE 50g (1/4 de xícara)		
QUANTIDADE POR PORÇÃO		% VD (*)
VALOR ENERGÉTICO	173kcal = 723kj	9%
CARBOIDRATOS	39g	13%
PROTEÍNAS	3,5g	5%
GORDURAS TOTAIS	0g	0%
GORDURAS SATURADAS	0g	0%
GORDURAS TRANS	0 g	**
FIBRA ALIMENTAR	0,6g	2%
CÁLCIO	14mg	1%
FERRO	0,4g	3%
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.

ALEXANDRE FERNANDES DE OLIVEIRA-ME

RUA DOM PEDRO II Nº 697, BAIRRO CENTRO / CEP:63.700-079/ CRATEÚS-CE
CNPJ: 45.396.046/0001-65



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: 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: característica(branca/creme)

Textura: firme

Cheiro: Característico (ausência de odores estranhos)

Sabor: característico do produto.

CRATEÚS-CE, 23 DE JANEIRO de 2023

Mirla Cavalho
NUTRICIONISTA
Mirla Cavalho
NUTRICIONISTA
CRN11: 5443

LAUDO TÉCNICO Nº. 231/2023

NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Físico-Químico de Alimento.

MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento.

INTERESSADO: Alexandre Fernandes de Oliveira - ME

ENDEREÇO: Rua Dom Pedro II Nº697, Centro - Crateús - CE

RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado.

I. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)

Parametro	Método	Resultado
Minerais fixos	IAL	0,98%
Lípídeos	IAL	-
Proteínas	IAL	2,10%
Fibras	IAL	-
Carboidratos	IAL	79,42%
Valor Calórico	IAL	354Kcal

- Amostra I(A1) - Arroz branco - tipo 1
- Marca: Harielly
- Data de Fabricação: 11/22
- Data de Validade: 11/23
- Lote: PLOT45

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 20 de Janeiro de 2023.

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.

LAUDO TÉCNICO N.º 281/2023

NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Bacteriológico de Alimento.

MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento.

INTERESSADO: Alexandre Fernandes de Oliveira - ME

ENDEREÇO: Rua Dom Pedro II N.º697, Centro - Crateús - CE

RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado.



OBSERVAÇÃO:

A Resolução RDC n.º 724 e Instrução Normativa n.º 161, de 1º de Julho de 2022, não apresentam critérios microbiológicos para os determinados alimentos discriminados abaixo, pois ou são considerados ingredientes, não sendo ofertados diretamente ao consumidor, ou possuem características intrínsecas que não permitem a multiplicação de micro-organismos.

Amostra 1:

- Amostra 1(A1) - Feijão de corda - tipo 1
- Marca: Itaguary
- Data de Fabricação: 0/01/23 Data de Validade: 07/07/23 Lote: 015

Amostra 2:

- Amostra 1(A1) - Arroz branco - tipo 1
- Marca: Harielly
- Data de Fabricação: 11/22 Data de Validade: 11/23 Lote: PLOT45

Amostra 3:

- Arroz Parboilizado Vitaminado
- Marca: Urbano

Juazeiro do Norte, 20 de Janeiro de 2022

M. Karine de Sá B. Peitosa

M. Karine de Sá B. Peitosa

Tecnóloga em Alimentos

CRQ: 10200894

ALEXANDRE FERNANDES DE OLIVEIRA-ME

RUA DOM PEDRO II Nº 697, BAIRRO CENTRO / CEP: 63.700-079/ CRATEÚS-CE
CNPJ: 46.396.045/0001-65

FICHA TÉCNICA AMIDO DE MILHO



Marca:
APTI

PRODUZIDO E ENVAZADO POR: APTI ALIMENTOS LTDA

Av. Oswaldo Seratt, 195, Bairro Do Facão

CEP: 13.609-584/ ARARAS-SP

INSCRIÇÃO ESTADUAL: 182.156.872.116

CNPJ: 78.863/0002-07

FONE: 19- 3507-4200

Ingredientes:

Amido de milho (*bacillus thuringiensis* e/ou *streptomyces viridochromogenes* e/ou *agrobacterium tumefaciens* e/ou *zea mays*). NÃO CONTÉM GLUTÉN.

Informação Nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
PORÇÃO DE 20 g (1 colher de sopa)		
QUANTIDADE POR PORÇÃO		% VD (*)
VALOR ENERGÉTICO	69kcal = 289kj	3%
CARBOIDRATOS	17g	6%

(*) 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 tipo caixa de 500g.

Conservação do alimento:

Conservar em local seco, fresco e arejado.

Armazenagem e transportes:

Transporte em caminhões limpos, secos e livres de odores.

Outras informações:

Prazo de Validade: 24 meses, desde que respeitada as condições de transporte e armazenamento.

ALEXANDRE FERNANDES DE OLIVEIRA-ME

RUA DOM PEDRO II Nº 697, BAIRRO CENTRO / CEP:63.700-079/ CRATEÚS-CE
CNPJ: 45.396.045/0001-85



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: pó fino
Cheiro: Característico (ausência de odores estranhos)
Sabor: característico do produto.

CRATEÚS-CE, 23 DE JANEIRO de 2023

Mirla M. Carvalho
NUTRICIONISTA

Mirla Carvalho
NUTRICIONISTA
CRN11: 5443



LAUDO TÉCNICO N° 268/2023

NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Bacteriológico de Alimento.

MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento.

INTERESSADO: Alexandre Fernandes de Oliveira - ME

ENDEREÇO: Rua Dom Pedro II N°697, Centro - Crateús - CE

RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado.

1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)

Parâmetro	Unidade	Resultados Obtidos A1	Limite Microbiológico (m) Permitido	Limite Microbiológico (M) Permitido	Metodologia
Salmonella	25g	Ausente	Ausente	-	APHA, 2001
Enterobacteriaceae	UFC/g	<10	10	10 ²	APHA, 2001
Estafilococos coagulase positiva	UFC/g	<10	10	10 ²	APHA, 2001

2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)

- Amostra 1(A1) – Amido de milho
- Marca: Apti
- Data de Fabricação: (-)
- Data de Validade: 07/24
- Lote: 09218912LA

3. CONDIÇÕES GERAIS: Para a realização dos ensaios foram seguidas as diretrizes gerais da Resolução RDC n° 724 e Instrução Normativa n° 161, de 1° de Julho de 2022, do Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Diretoria Colegiada.

4. CONCLUSÃO: PRODUTO SATISFATÓRIO COM QUALIDADE ACEITÁVEL conforme os art. 11 da Resolução RDC n° 724/2022.

Juazeiro do Norte, 20 de Janeiro de 2023.

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.

LAUDO TÉCNICO Nº. 229/2023

NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Físico-Químico de Alimento.

MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento.

INTERESSADO: ALEXANDRE FERNANDES DE OLIVEIRA- ME.

ENDEREÇO: Rua D. PEDRO II, 697, Bairro centro, Crateús - CE.

CNPJ: 45.396.045/0001-65

RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado.

1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)

Parâmetro	Método	Resultado
Minerais fixos	IAL	2,8%
Lipídeos	IAL	-
Proteínas	IAL	5,22%
Fibras	IAL	
Carboidratos	IAL	85,12%
Valor Calórico	IAL	370,18Kcal

- Amostra 1(A1) - Amido de milho
- Marca: Aipi
- Data de Fabricação: (-)
- Data de Validade: 07/24
- Lote: 09218912LA

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 20 de Janeiro de 2023.

M^a Karine de Sá B. Feitosa

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

OBSERVAÇÕES: Os resultados apresentados neste documento tem significação restrita, aplicam-se tao somente as 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.

ALEXANDRE FERNANDES DE OLIVEIRA-ME

RUA DOM PEDRO II Nº 697, BAIRRO CENTRO / CEP:83.700-079/ CRATEÚS-CE
CNPJ: 45.396.045/0001-65



FICHA TÉCNICA

FARINHA DE MILHO FLOCADA

Marca:
SERRAMIL

FABRICADO POR: MSG Indústria E Comércio De Alimentos Ltda

Rodovia Br 222, Km 223, Distrito Industrial Sobral-Ce

CNPJ: 72347149/0001-52

Tel: 0800.85.6100

www.cafeserragrande.com.br

Ingredientes:

Farinha De Milho (*Streptomyces Viridochromogenes* E/Ou *Bacillus Thuringiensis* E/Ou *Agrobacterium Tumefaciens*. Farinha De Milho Sem Adição De Ferro Ou Ácido Fólico.
NÃO CONTÉM GLUTÉN.

Informação Nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
PORÇÃO DE 100 g (1/2 xícara)		
QUANTIDADE POR PORÇÃO		% VD (*)
VALOR ENERGÉTICO	188kcal = 735kj	9%
CARBOIDRATOS	38g	13%
PROTEÍNAS	5g	6%
GORDURAS TOTAIS	1,8g	4%
GORDURAS SATURADAS	0g	0%
GORDURAS TRANS	0 g	**
FIBRA ALIMENTAR	1,4g	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:

Embalagem de 500g.

Conservação do alimento:

Conservar em local seco, fresco e arejado.

ALEXANDRE FERNANDES DE OLIVEIRA-ME

RUA DOM PEDRO II Nº 697, BAIRRO CENTRO / CEP: 63.700-079/ CRATEÚS-CE
CNPJ: 45.396.045/0001-65



Armazenagem e transporte:

Transporte em caminhões limpos, secos e livres de odores.

Outras Informações:

Prazo de Validade: 6 meses, desde que respeitadas 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, 23 DE JANEIRO de 2023

Mirla M. Carvalho
NUTRICIONISTA

Mirla Carvalho
NUTRICIONISTA
CRN11: 5447

LAUDO TÉCNICO N.º 272/2023

NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Bacteriológico de Alimento

MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento

INTERESSADO: Alexandre Fernandes de Oliveira - ME

ENDEREÇO: Rua Dom Pedro II N.º 697, Centro – Crateús - CE

RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado

1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)

Parâmetro	Unidade	Resultados Obtidos A1	Limite Microbiológico (m) Permitido	Limite Microbiológico (M) Permitido	Metodologia
<i>Salmonella</i>	25g	Ausente	Ausente	-	APHA, 2001
<i>B. cereus</i> <i>presuntivo</i>	UFC/g	<10	10 ²	10 ³	APHA, 2001
<i>Escherichia coli.</i>	NMP/g	< 3	10	10 ²	APHA, 2001

2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)

- Amostra 1(A1) – Farinha de milho flocada
- Marca: Serramiã
- Data de Fabricação: (-)
- Data de Validade: 07/08/23
- Lote: 12/22M1

3. CONDIÇÕES GERAIS: Para a realização dos ensaios foram seguidas as diretrizes gerais da Resolução RDC n.º 724 e Instrução Normativa n.º 161, de 1.º de Julho de 2022, do Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Diretoria Colegiada.

4. CONCLUSÃO: PRODUTO SATISFATÓRIO COM QUALIDADE ACEITÁVEL conforme os art. 11 da Resolução RDC n.º 724/2022.

Juazeiro do Norte, 20 de Janeiro de 2023.

M.ª Karine de Sá B. Feitosa
M.ª Karine de Sá B. Feitosa
Tecnóloga em Alimentos
CRQ: 10200694

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 Nº. 234/2023

NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Físico-Químico de Alimento.

MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento.

INTERESSADO: Alexandre Fernandes de Oliveira - ME

ENDEREÇO: Rua Dom Pedro II Nº697, Centro – Crateús - CE

RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado.

1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)

Parametro	Metodo	Resultado
Minerais fixos	IAL	2,12%
Lipídeos	IAL	2,31%
Proteínas	IAL	8,1%
Fibras	IAL	4,92%
Carboidratos	IAL	73,14%
Valor Calórico	IAL	344,25Kcal

- Amostra 1(A1) – Farinha de milho flocada
- Marca: Serramil
- Data de Fabricação: (-)
- Data de Validade: 07/08/23
- Lote 12 22M1

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 20 de Janeiro de 2023.

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.

ALEXANDRE FERNANDES DE OLIVEIRA-ME

RUA DOM PEDRO II Nº 697, BAIRRO CENTRO / CEP: 63.700-079/ CRATEÚS-CE
CNPJ: 45.398.045/0001-65

FICHA TÉCNICA MILHO VERDE



Marca:
STELLA D'OURO

Fabricado por: Minas Mais Alimentos LTDA

CNPJ: 11.707.319/0001-60

Distribuído por: Stella D'Ouro Alimentos LTDA

CNPJ: 05.117.323/0001-83

Estrada Municipal Itápolis Bairro Monjofinho, 400-Bairro /Boa Vista- São Lourenço- Itápolis/SP

CEP: 14900-000

Indústria brasileira

Ingredientes:
Milho (geneticamente modificado) água e sal. **ALERGICOS:** Não contém Glúten.

Informação Nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
PORÇÃO DE 130g (1 xícara de chá)		
QUANTIDADE POR PORÇÃO		% VD (*)
VALOR ENERGÉTICO	106kcal = 445kj	5%
CARBOIDRATOS	19g	6%
PROTEÍNAS	3,8g	5%
GORDURAS TOTAIS	1,6g	3%
GORDURAS SATURADAS	0,5g	2%
FIBRA ALIMENTAR	3,8g	15%
SÓDIO	386mg	16%

(*) 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:

Lata contendo 280g do produto.

ALEXANDRE FERNANDES DE OLIVEIRA-ME

RUA DOM PEDRO II Nº 697, BAIRRO CENTRO / CEP:63.700-079/ CRATEÚS-CE
CNPJ: 45.396.045/0001-65



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: 24 meses, desde que respeitadas 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: próprio.

COR: amarelada

ODOR: próprio

SABOR: próprio

CRATEÚS-CE, 23 DE JANEIRO de 2023

Mirla M. Carvalho
NUTRICIONISTA

Mirla Carvalho
NUTRICIONISTA
CRN11: 5443

LAUDO TÉCNICO Nº. 225/2023

NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Físico-Químico de Alimento.

MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento.

INTERESSADO: Alexandre Fernandes de Oliveira - ME

ENDEREÇO: Rua Dom Pedro II Nº697, Centro – Crateús - CE

RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado.

1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)

Parametro	Método	Resultado
Minerais fixos	IAL	1,81%
Lípídeos	IAL	2,4%
Proteínas	IAL	3,1%
Fibras	IAL	4%
Carboidratos	IAL	9,8%
Valor Calórico	IAL	71,4Kcal

- Amostra (A1) - Milho verde em conserva
- Marca - Stella Doro
- Data de Fabricação (-)
- Data de Validade JULHO 24
- Lote 010 M 16 21

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 20 de Janeiro de 2023.

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.



LAUDO TÉCNICO Nº.266/2023

NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Bacteriológico de Alimento

MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento

INTERESSADO: Alexandre Fernandes de Oliveira - ME

ENDEREÇO: Rua Dom Pedro II Nº697, Centro – Crateús - CE

RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado.

1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)

O alimento não apresentou sinais de alterações que indique a presença de micro – organismos capazes de proliferar em condições normais de armazenamento e distribuição.


2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)

- Amostra 1(A1) – Milho verde em conserva
- Marca: Stella Doro
- Data de Fabricação: (-)
- Data de Validade: 07/24
- Lote: 010 M 16:21

3. CONDIÇÕES GERAIS: Para a realização dos ensaios foram seguidas as diretrizes gerais da Resolução RDC nº 724 e Instrução Normativa nº 161, de 1º de Julho de 2022, do Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária/ Diretoria Colegiada

4. CONCLUSÃO: PRODUTO SATISFATÓRIO COM QUALIDADE ACEITÁVEL conforme os art 11 da Resolução RDC nº 724/2022.

Juazeiro do Norte, 20 de Janeiro de 2023.


M^{te} 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.