



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

**SECRETARIA  
DA EDUCAÇÃO**



**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 Março 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 às licitantes classificadas e obtiveram-se os seguintes resultados:

A empresa **MARIA DO PERPETUO SOCORRO FARIAS PAIVA - EPP** CNPJ: 22.982.072/0001-14 (**4º lugar** na disputa do **LOTE II – Bolos e Pães**), cujo lote II 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 **COMERCIAL KAYO - LTDA** CNPJ: 35.206.677/0001-65 (**4º lugar** na disputa do **LOTE IV – Lácteos**), cujo lote IV requer apresentação de amostras acompanhadas de seus respectivos laudos e fichas técnicas, apresentou as amostras e

documentos solicitados, conforme o Item 13 do Edital, portanto a licitante está **APROVADA**.

A empresa **RN DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS - LTDA** CNPJ: 12.622.231/0001-16 (**4º lugar** na disputa do **LOTE V – Carnes**), cujo lote **V** requer apresentação de amostras acompanhadas de seus respectivos laudos e fichas técnicas, apresentou as amostras e documentos solicitados, conforme o Item 13 do Edital, portanto a licitante está **APROVADA**.

A empresa **FRICARNES COMERCIO E SERVIÇOS EIRELI - ME** CNPJ: 14.988.111/0001-62 (**4º lugar** na disputa do **LOTE IX – Gêneros Secos**), cujo lote **IX** 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**.



**Inayá Sales Linhares**  
Nutricionista da Secretaria Municipal de Educação



**Thalles Torquato Monte Coêlho**  
Nutricionista da Secretaria Municipal de Educação



**Maria Ivonete S. de França**  
Presidente do CAE – Conselho de Alimentação Escolar



**R N**  
**R N DISTRIBUIDORA**  
CNPJ 12.622.231/0001-16

A Empresa R N DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA, CNPJ: 12.622.231/0001-16, representada neste ato pelo Sr: RIVALDO DANTAS BANDEIRA NETO, DECLARA A ENTREGA DAS AMOSTRAS DO PREGÃO Nº 001/2023SRP/SEDUC, DO LOTE: LOTE V CARNES, MUNICIPIO DE CRATEÚS/CE.

DATA DO RECEBIMENTO: 15 / 03 / 23

ASSINATURA: Thalles Tanguito Monte Castro

CRATEÚS--CE

---

R N DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA



## FICHA TÉCNICA

### CARNE MOÍDA BOVINA - MÚSCULO

#### IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome: Carne Moída Congelada De Bovino - Músculo

Marca: LAREDO®

Rótulo registrado no SIE/ADAGRI Sob Nº: 627/05

Lote: 100206522

#### IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE

Produzido e embalado por: LI Indústria de Alimentos LTDA.

Endereço: Rodovia BR 116, Km 23 - Camará – Aquiraz – Ceará. CEP: 61.700-000

Telefone: (85) 4012-2970

CNPJ: 15.099.833/0008-03

CGF: 06.319338-8

#### CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Ingredientes: Carne de bovino moída em osso (músculo). NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LACTOSE.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Quantidade por 100g de porção (2 colheres de sopa)		
	Quantidade por porção	% VD (*)
Valor energético	128 kcal = 535 kJ	5%
Carboidratos	0 g	0%
Proteínas	21 g	27%
Gorduras Totais	4,6 g	6%
Gorduras Saturadas	1,8 g	7%
Gorduras Trans	0 g	**
Fibra Alimentar	0 g	0%
Sódio	143 mg	6%

(\*)% 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.

\*\* Valor não estabelecido.

#### INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO

Antes de consumir, descongele em geladeira à 8°C. Logo após o descongelamento, cozinhar ou assar em temperatura mínima de 100°C.

#### EMBALAGEM

Embalagem primária: Saco plástico transparente e resistente, peso líquido 1 Kg (peso da embalagem 12g)

#### CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO


Mantenha congelado.

Armazenamento/Transporte: manter a -18°C.

Fortaleza - CE, 18 de Outubro de 2022.

Responsável Técnico  
Mikaelly Azevedo Maia  
Engenheira de Alimentos  
CRQ: 10300578

## Dados do Solicitante


Solicitante: <b>L F S COMERCIO E IMPORTACAO DE ALIMENTOS LTDA</b>		CNPJ/CPF: <b>15.099.833/0001-29</b>	Validador do relatório 
Endereço: <b>ROD BR 116</b>		CEP: <b>61700000</b>	
Cidade: <b>AQUIRAZ</b>	Estado: <b>CE</b>	Responsável pela solicitação: <b>(85) 4012-2993</b>	

Página 1 de 1 19/12/2022 Emissão

## Dados Fornecido pelo Solicitante

Local da amostragem / Orgão expedidor: <b>L F S COMERCIO E IMPORTACAO DE ALIMENTOS LTDA</b>		Remessa: <b>NI</b>
Descrição da amostra (Tipo): <b>CARNE MOÍDA (MUSCULO)</b>		Lote: <b>000091127</b>
Ponto de coleta: <b>NA</b>		Libre: <b>NA</b>
Fabricação: <b>09/11/2022</b>	Validade: <b>09/11/2023</b>	Temp. Coleta: <b>NA</b>
Coleta: <b>30/11/2022 NA</b>	Fabricante: <b>LAREDO</b>	Resp. coleta: <b>NAIARA</b>
Observação: <b>PESO: 1KG</b>		

## Dados Laboratório

Ordem Serviço: <b>10154046</b>	Código da amostra: <b>117326MB22</b>	Número da requisição: <b>NI</b>	Temp. recebimento: <b>CONGELADO</b>	Condições da amostra: <b>NORMAL - LACRADO</b>
Recabimento: <b>02/12/2022 15:30</b>	Etiqueta: <b>NA</b>	Temp. coleta: <b>NA</b>		

## Relatório de Ensaio Microbiológico - 10.154.046A-0

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	Início	Fim
<sup>(1)</sup> Contagem de Escherichia coli	<1,0 x 10 <sup>1</sup>	UFC/g	<sup>(a)</sup> Carnes bovinas e outras carnes: m:10 M:10 <sup>2</sup> Carne suína: m:10 <sup>2</sup> M: 10 <sup>3</sup>	14-12-2022	16-12-2022
<sup>(2)</sup> Contagem de Estafilococos coagulase positiva	<1,0 x 10 <sup>1</sup>	UFC/g	<sup>(a)</sup> m:10 <sup>2</sup> M: 10 <sup>4</sup>	14-12-2022	16-12-2022
<sup>(3)</sup> Contagem Padrão de Microrganismos Mesófilos à 30°	1,6 x 10 <sup>4</sup>	UFC/g	<sup>(a)</sup> m:10 <sup>5</sup> M:10 <sup>6</sup>	14-12-2022	7-12-2022
<sup>(4)</sup> Deteção de Salmonella spp.	Ausência	25g	<sup>(a)</sup> Ausência	14-12-2022	15-12-2022

### Abreviatura:

NA = Não aplicado | NI = Não informado | UFC = Unidade Formadora de Colônias | NMP = Número Mais Provável | SVR = Sem Valor de Referência | ND = Não Detectável

### Metodologia(s):

- (1) AOAC Official Methods of Analysis.991.14. 21st ed. 2019.
- (2) AFNOR Certificate Number 3M 01/09-04/03 A. (as compared to EN ISO 6888-1 method). PE MB 012
- (3) AFNOR Certificate Number 3M 01/01-09/89. PE MB 011
- (4) AOAC Official Methods of Analysis. 2016.01. 21st ed. 2019.

### Informações adicionais:

(a) Instrução Normativa nº 161 de 1º de julho de 2022

Todas as informações constam nos dados brutos das análises e estão a disposição do solicitante. O(s) resultado(s) desta(s) análise(s) tem significado restrito e se aplica(m) somente a(s) amostra(s) analisada(s). Este relatório de ensaio somente pode ser reproduzido por completo e sem nenhuma alteração. Procedimento de amostragem: Plano de amostragem é de responsabilidade do solicitante.

### Comentário(s):

Laboratório de ensaio acreditado pela Cgcre de acordo com a ABNT NBR ISO/IEC 17025, sob numero CRL 0298.  
Nota: Opiniões e interpretações não fazem parte do escopo deste laboratório.

Responsável Técnico

**Alvaro Largura** | CRF/PR 716

Signatarios autorizados

**Bruna Camila Garcia** | CRBio: 108044/07 - D

**Eleone Aparecida Tozo Guzi** | CRBio: 45642/07 - D

**Letícia Nazzari** | CRBio: 50702/07 - D

Signatarios autorizados

**Lilian Patricia de Ramos** | CRBio: 83724/07 - D

**Natan da Silva Miranda Sechi** | CRB-PR: 09203787

**Rodrigo Onofre de Souza** | CRBio: 108011/07 - D

**Bruna Garcia**  
CRBIO - PR: 108044/07-D  
Bruna Camila Garcia


**Alvaro Largura**  
CRF PR: 716  
Alvaro Largura PHD

Rua Uruguai, 533 - Alto Alegre | Cascavel - PI

45 3333-6000

DQ 087 Revisão 1.0 - 01/08/2022 Relatório de Ensaio  
e a série Z8MTE3MzI2TUIyV

**Dados do Solicitante**


Solicitante: <b>L F S COMERCIO E IMPORTACAO DE ALIMENTOS LTDA</b>		CNPJ/CPF: <b>15.099.833/0001-29</b>	Validador do relatório 
Endereço: <b>ROD BR 116</b>		CEP: <b>61700000</b>	
Cidade: <b>AQUIRAZ</b>	Estado: <b>CE</b>	Responsável pela solicitação: Telefone: <b>(85) 4012-2993</b>	

Página 1 de 1 19/12/2022 Emissão

**Dados Fornecido pelo Solicitante**

Local da amostragem / Órgão expedidor: <b>L F S COMERCIO E IMPORTACAO DE ALIMENTOS LTDA</b>		Remessa: <b>NI</b>	
Descrição da amostra (Tipo): <b>CARNE MOÍDA (MUSCULO)</b>		Lote: <b>000091127</b>	Lacre: <b>NA</b>
Ponto de coleta: <b>NA -</b>		Resp. coleta: <b>NAIARA</b>	
Fabricação: <b>09/11/2022</b>	Validade: <b>09/11/2023</b>	Coleta: <b>30/11/2022 NA</b>	Temp. Coleta: <b>NA</b>
Observação: <b>PESO: 1KG</b>		Fabricante: <b>LAREDO</b>	

**Dados Laboratório**

Ordem Serviço: <b>10154047</b>	Código da amostra: <b>45203FQ22</b>	Número da requisição: <b>NI</b>	Resp. coleta: <b>NA</b>	
Recebimento: <b>02/12/2022 15:30</b>	Etiqueta: <b>NA</b>	Temp. recebimento: <b>CONGELADO</b>	Condições de amostra: <b>NORMAL - LACRADO</b>	

**Relatório de Ensaio Físico-Químico - 10.154.047A-0**

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	LQ	Início	Fim
<sup>(1)</sup> GORDURAS TOTAIS (Lipídios)	6,4	g/100g	Sem valor de referência	0,1	13-12-2022	15-12-2022
<sup>(2)</sup> pH	6,14		Sem valor de referência	2 a 12	13-12-2022	15-12-2022
<sup>(3)</sup> PROTEÍNA TOTAL	13,16	g/100 g	Sem valor de referência	0,17	13-12-2022	16-12-2022
<sup>(4)</sup> UMIDADE E VOLÁTEIS	78,5	g/100g	Sem valor de referência	0,1	13-12-2022	16-12-2022

**Abreviatura:**

NA = Não aplicado | NI = Não informado | LQ = Limite de Quantificação | NE = Não Especificado | ND = Não Detectável | VMP = Valor Máximo Permitido

**Metodologia(s):**

- (1) NMKL 181.2005
- (2) ISO 2917:1999
- (3) ISO 1871:2009
- (4) ISO 1442:1997

**Informações adicionais:**

Todas as informações constam nos dados brutos das análises e estão a disposição do solicitante. O(s) resultado(s) desta(s) análise(s) tem significado restrito e se aplica(m) somente a(s) amostra(s) analisada(s). Este relatório de ensaio somente pode ser reproduzido por completo e sem nenhuma alteração. Procedimento de amostragem: Plano de amostragem é de responsabilidade do solicitante.

**Comentário(s):**

Laboratório de ensaio acreditado pela Cgcre de acordo com a ABNT NBR ISO/IEC 17025, sob numero CRL 0298.  
 Nota: Opiniões e interpretações não fazem parte do escopo deste laboratório.

**Responsável Técnico**

**Alvaro Largura** | CRF/PR 716

**Signatários autorizados**

**Bruna Camila Garcia** | CRBio: 108044/07 - D

**Eleone Aparecida Tozo Guzi** | CRBio: 45642/07 - D

**Leticia Nazari** | CRBio: 50702/07 - D

**Signatários autorizados**

**Lilian Patricia de Ramos** | CRBio: 83724/07 - D

**Natan da Silva Miranda Sechi** | CRO-PR: 09203787

**Rodrigo Onofre de Souza** | CRBio: 108011/07 - D

*Lilian Patricia Ramos*  
 CRbio PR: 83724/07-D  
 Lilian Patricia Ramos

*Alvaro Largura*  
 CRF PR: 716  
 Alvaro Largura PND

Rua Uruguai, 533 - Alto Alegre | Cascavel - PR

45 3333-6000

DQ 087 Revisão 1.0 - 01/08/2022 Relatório de Ensaio

Para validar a assinatura do seu laudo acesse [confertrassinatura.a3q.com.br](http://confertrassinatura.a3q.com.br) e digite o código MTAxNTQwND e a série d8NDUyMDNGUTlYDA-



## Dados do Solicitante

Solicitante: <b>L F S COMERCIO E IMPORTACAO DE ALIMENTOS LTDA</b>			CNPJ/CPF: <b>15.099.833/0001-29</b>	Validador do relatório 
Endereço: <b>ROD BR 116</b>			CEP: <b>61700000</b>	
Cidade: <b>AQUIRAZ</b>	Estado: <b>CE</b>	Responsável pela solicitação:	Telefone: <b>(85) 4012-2993</b>	

Página 1 de 1 19/12/2022 Em: :ão

## Dados Fornecido pelo Solicitante

Local da amostragem / Orgão expedidor: <b>L F S COMERCIO E IMPORTACAO DE ALIMENTOS LTDA</b>				Remessa: <b>NI</b>	
Descrição da amostra (Tipo): <b>CARNE MOÍDA (MUSCULO)</b>			Lote: <b>000091127</b>	Lacre: <b>NA</b>	
Ponto de coleta: <b>NA -</b>			Resp. coleta: <b>NAIARA</b>		
Fabricação: <b>09/11/2022</b>	Validade: <b>09/11/2023</b>	Coleta: <b>30/11/2022 NA</b>	Temp. Coleta: <b>NA</b>	Fabricante: <b>LAREDO</b>	
Observação: <b>PESO: 1KG</b>					

## Dados Laboratório

Ordem Serviço: <b>10154047</b>	Código da amostra: <b>45203FQ22</b>	Número da requisição: <b>NI</b>	Resp. coleta: <b>NA</b>		
Recebimento: <b>02/12/2022 15:30</b>		Etiquetas: <b>NA</b>	Temp. recebimento: <b>CONGELADO</b>	Condições da amostra: <b>NORMAL - LACRADO</b>	

## Relatório de Ensaio Físico-Químico - 10.154.047-0

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	LQ	Início	Fim
<sup>(1)</sup> MACROSCOPIA, alimentos Fragmento Metálico Fragmento Sintético Fragmento Mineral Fragmento Vegetal Fragmento Animal	Ausente	unidade	Sem valor de referência	NE	13-12-2022	15-12-2022
	Ausente	unidade	Sem valor de referência	NE	13-12-2022	15-12-2022
	Ausente	unidade	Sem valor de referência	NE	13-12-2022	15-12-2022
	Ausente	unidade	Sem valor de referência	NE	13-12-2022	15-12-2022
	Ausente	unidade	Sem valor de referência	NE	13-12-2022	15-12-2022
<sup>(1)</sup> MICROSCOPIA, alimento Fragmento de Inseto Fragmento de Matéria Estranha Parasitas e Larvas Areia Ácaros	Ausente	unidade	Sem valor de referência	NE	13-12-2022	16-12-2022
	Ausente	unidade	Sem valor de referência	NE	13-12-2022	16-12-2022
	Ausente	unidade	Sem valor de referência	NE	13-12-2022	16-12-2022
	Ausente	unidade	Sem valor de referência	NE	13-12-2022	16-12-2022
	Ausente	unidade	Sem valor de referência	NE	13-12-2022	16-12-2022

### Abreviatura:

NA = Não aplicado | NI = Não informado | LQ = Limite de Quantificação | NE = Não Especificado | ND = Não Detectável | VMP = Valor Máximo Permitido

### Metodologia(s):

(1) PE FQ 123

### Informações adicionais:

Todas as informações constam nos dados brutos das análises e estão a disposição do solicitante. O(s) resultado(s) desta(s) análise(s) tem significado restrito e se aplica(m) somente a(s) amostra(s) analisada(s). Este relatório de ensaio somente pode ser reproduzido por completo e sem nenhuma alteração. Procedimento de amostragem: Plano de amostragem é de responsabilidade do solicitante.

### Comentário(s):

Nota: Opiniões e interpretações não fazem parte do escopo deste laboratório.

### Responsável Técnico

**Alvaro Lorgura** | CRF/PR 716

### Signatários autorizados

**Bruna Camila Garcia** | CRBio: 108044/07 - D

**Eleone Aparecida Tozo Guzi** | CRBio: 45642/07 - D

**Leticia Nazari** | CRBio: 60702/07 - D

### Signatários autorizados

**Lilian Patricia de Ramos** | CRBio: 83724/07 - D

**Natan da Silva Miranda Sechi** | CRQ-PR: 09203787

**Rodrigo Onofre de Souza** | CRBio: 108011/07 - D

**Liliana Ramos**  
Crbio PR: 83724/07-D  
Lilian Patricia Ramos

**Alvaro Lorgura**  
CRF PR: 716  
Alvaro Lorgura PMD



Rua Uruguai, 553 - Alto Alegre | Cascavel - PR

45 3333-6000

DQ 087 Revisão 1.0 - 01/08/2022 Relatório de Ensaios

Para validar e assinar o seu laudo acesse conferirassinatura.a3q.com.br e digite o código MTAXNTQwND e a série d8NDuYMDNGUTlyIDA=

**FICHA TECNICA DE PRODUTO**

R N DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA  
 RUA: AGACI MACHADO 154 / CRATEÚS-CE/BRASIL  
 CEP: 63.707-475 / CNPJ: 12.622.231/0001-16  
 TELEFONE: (88) 99647-1616

EMIÇÃO: 06/01/2023  
 Página 1 de 2

**PRODUTO:**

**PEITO DE FRANGO . 1 kg Friato**

**MARCA:**

NUTRIZA- INDUSTRIA DE ALIMENTOS S.A- MATADOURO DE AVES E COELHOS  
 Rodovia GO-330- KM 01 zona rural  
 CEP: 75200-000 – Pires do Rio- GO  
 CNPJ: 37.020.260/0001-39  
 SIF: 3921

**INGREDIENTES:**

**PEITO DE FRANGO CONGELADO**

Informações Nutricionais		
Porção: 100g 1 pedaço		
	Quantidade por porção	% VD(*)
Valor Energético	88 kcal = 397 KJ	3%
Carboidratos	0 g	0%
Proteínas	18 g	37%
Gorduras Totais	2 g	2%
Gorduras Saturadas	2 g	4%
Gorduras Trans	Não contém	**
Fibras Alimentares	**	**
Sódio	45 mg	2 %
Calcio	**	**

% Valores Diários de referencia com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400kj, seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo das suas necessidades energéticas.  
 \*\* Valores diários de referências não estabelecidos.

**APRESENTAÇÃO:**

Peito de Frango congelado validade 365 dias congelados, após o descongelamento seguir conforme na tabela a baixo.

Embalagem Primaria: Polietileno

Embalagem Secundaria: Caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento. Lacrada por fita gomada identificada pelo nome da empresa e feita arquiuar para garantia da invisibilidade.



## FICHA TECNICA DE PRODUTO

R N DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA  
RUA: AGACI MACHADO 154 / CRATEÚS-CE/BRASIL  
CEP: 63.707-475 / CNPJ: 12.622.231/0001-16  
TELEFONE: (88) 99647-1616



EMIÇÃO: 06/01/2023

Página 2 de 2

. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data da embalagem, data da validade, condições de armazenamento, quantidade do produto, número de registro no Ministério de Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

### ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE:

Transportes devidamente higienizados e refrigerados, temperatura do produto de transporte: -18°C.  
Empilhamento máximo: 10 caixas.  
Mantenha congelado

### TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO:

- Mantenha congelado a -12°C ou mais frio.

### VALIDADE CONFORME A TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO:

Dentro do prazo de validade até:	Embalagem fechada consumir:
Validade a -12°C ou mais frio (Freezer)	12 meses
Validade a -8°C ou mais frio (Congelador)	06 meses
Validade a 4°C (Refrigerador)	05 dias

Prazo de validade:  
Conforme a indicação do fabricante.

### CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

ASPECTO	COR	ODOR
Característico	Característico	Característico

- (A Portaria número 42, de 13 de Janeiro de 1998, do Ministério da Saúde, trata da rotulagem de alimentos, o objetivo é proteger os consumidores de declarações abusivas ou infundadas que possam induzi-lo ao erro. Com os rótulos, e possível comparar os produtos na hora da compra, seja quanto á qualidade, ingrediente e etc).

Helinne Freire  
NUTRICIONISTA - CRN-25043

Elaborado por: Helinne Freire Melo Oliveira  
Nutricionista  
CRN 25043  
Fone: (88) 99921-0845 | nutri\_helinne@hotmail.com

LAUDO TÉCNICO N.º 127/2022

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

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

**INTERESSADO:** RN Distribuidora de Alimentos - LTDA

**ENDEREÇO:** Rua Agaci Machado -154 - Crateús - CE.

**DATA DA COLETA:** 11/03/2022      **DATA DA ENTRADA:** 11/03/2022

**DATA DA ANÁLISE:** 11/03/2022

**RESPONSÁVEL PELA COLETA:** O interessado.

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

Parâmetro	Método	Resultado
Umidade fixos	IAL	0,93%
Lipídeos	IAL	4,2%
Proteínas	IAL	14,1%
Fibras	IAL	-
Carboidratos	IAL	18,12
Valor Calórico	IAL	203Kcal

**2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)**

- Amostra (A1) – Peito Congelado – Marca: Friato – Data de Fabricação: 20/01/2022 - Data de Validade: 20/01/2023 – Lote: 03.

**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, 15 de Março de 2022.

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



Atestamos que a presente  
cópia confere com o  
original respectivo. Dou fé.  
Crateús 09 JAN. 2022  
7<sup>o</sup> Tabelão pública

CARTÓRIO MARTINIANO  
Blanca Soares Silva  
Escrevente Autorizada  
Crateús - Ceará

**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**  
INSTITUO CENTRO DE ENSINO TECNOLÓGICO

**FATEC**  
FACULDADE DE TECNOLOGIA CENTEC  
FATEC CARIRI

**LAMIC**  
Laboratório de Microbiologia de Alimentos

LAUDO TÉCNICO N.º. 141/2022

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

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

**INTERESSADO:** RN Distribuidora de Alimentos - LTDA

**ENDEREÇO:** Rua Agaci Machado -154 -- Crateús -- CE.

**DATA DA COLETA:** 11/03/2022      **DATA DA ENTRADA:** 11/03/2022

**DATA DA ANÁLISE:** 11/03/2022

**RESPONSÁVEL PELA COLETA:** O interessado.

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

Parâmetro	Unidade	Resultados Obtidos A1	Valor Máximo Permitido	Metodologia
Coliformes 45°C	NMP/g	<3 NMP/g	10 <sup>4</sup> NMP/g	APHA, 2001

**2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)**

- Amostra (A1) – Peito Congelado – Marca: Friato – Data de Fabricação: 20/01/2022 - Data de Validade: 20/01/2023 – Lote: 03.

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

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

Juazeiro do Norte, 15 de Março de 2022.

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



Certifico que a presente  
cópia confere com o  
original respectivo. Dou fé.  
Crateús, 9 JAN 2023

2ª Tabelão pública  
**CARTEIRO MARTINHO**  
Blanca Soares Silva  
Escrevente Autorizada  
Crateús - Ceará

**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.

## FICHA TECNICA DE PRODUTO

R N DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA  
RUA: AGACI MACHADO 154 / CRATEÚS-CE/BRASIL  
CEP: 63.707-475 / CNPJ: 12.622.231/0001-16  
TELEFONE: (88) 99647-1616



EMISSÃO: 15/03/2023

Página 1 de // 2

### PRODUTO:

**CARNE CONGELADA DE BOVINO MUSCULO MOLE**

### MARCA:

FRIGOTIL- FRIGORIFICO DE TIMON S/A

Abatedouro frigorifico

Rod; Timon Presidente Dutra-BR 226- KM 09

Timon (MA)- Brasil- CEP 65.634-0001-69

Insc Est. 12.075.490-8

SAC: (86)3216-9824/ 99996-0012

SIF: 229

### INGREDIENTES:

Carne Bovina congelada, in natura, embalada a vácuo em pacotes de 01 kg.  
Não contem glúten.

#### Informações Nutricionais Porção de 100g

	Quantidade por porção	% VD(*)
Valor Energético	126 kcal	06%
Carboidratos	0 g	0
Proteínas	21 g	42%
Gorduras Totais	4,6 g	6%
Gorduras Saturadas	1,8 g	7%
Gorduras Trans	Não contém	**
Fibras Alimentares	Não contem	**
Sódio	143 mg	06%
Colesterol	64 mg	21%
Ferro	5,1 mg	26%
Cálcio	22mg	02%

% Valores Diários de referencia com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400kj, seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo das suas necessidades energéticas.  
\*\* Valores diários de referências não estabelecidos.

Elaborado por: Helinne Freire Melo Oliveira

Nutricionista

CRN 25043

Fone: (85) 99407-3107 | nutri\_helinne@hotmail.com



## FICHA TECNICA DE PRODUTO

R N DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA  
RUA: AGACI MACHADO 154 / CRATEÚS-CE/BRASIL  
CEP: 63.707-475 / CNPJ: 12.622.231/0001-16  
TELEFONE: (88) 99647-1616

EMIÇÃO: 15/03/2023

Página 2 de // 2

### APRESENTAÇÃO:

Embalagem de 01 kg.

Embalagem Primária: Sistema plástico termossoldado, transparente, resistente e atóxico, compatível ao contato direto com alimentos.

Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento. Lacrada por fita gomada identificada pelo nome da empresa e feita arquiara para garantia da invisibilidade.

### ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE:

Transportes devidamente higienizados e refrigerados, temperatura do produto de transporte: -18°C.

Empilhamento máximo: 10 caixas

Mantenha congelado

### TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO:

- Mantenha congelado a -12°C ou mais frio.

### VALIDADE CONFORME A TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO:

Dentro do prazo de validade até:

Embalagem fechada consumir:

Validade a -12°C ou mais frio (Freezer)	12 meses
Validade a -8°C ou mais frio (Congelador)	06 meses
Validade a 4°C (Refrigerador)	05 dias

### Prazo de validade:

O produto tem validade de 12 meses, desde que sejam respeitadas as condições de transporte e armazenamento.

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS:

ASPECTO	COR	ODOR
A carne deve ter consistência dura e inflexível, firme, não amolecido, apresenta gordura branca, firme e sem ser pegajoso.	Coloração vermelho escuro brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas.	Deve ser fresco, aromático e característico.

A Portaria número 42, de 13 de Janeiro de 1998, do Ministério da Saúde, trata da rotulagem de alimentos, o objetivo é proteger os consumidores de declarações abusivas ou infundadas que possam induzi-lo ao erro. Com os rótulos, e possível comparar os produtos na hora da compra, seja quanto á qualidade, ingrediente e etc.

*Helinne Freire*  
NUTRICIONISTA - CRN-25043

Elaborado por: Helinne Freire Melo Oliveira

Nutricionista

CRN 25043

Fone: (85) 99407-3107 | nutri\_helinne@hotmail.com

*Helinne Freire Melo Oliveira*



**CENTEC**  
INSTITUTO CENTRO DE ENSINO TECNOLÓGICO

**FATEC**  
FACULDADE DE TECNOLOGIA CENTEC  
FATEC CARIRI

**LAUDO TÉCNICO N° 027/2023**

**NATUREZA DO TRABALHO:** Ensaio Físico-Químico de Alimento.  
**MATERIAL:** Uma (01) - Amostra de alimento.  
**INTERESSADO:** RN DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA.  
**ENDEREÇO:** Rua Agaci Machado, N° 154, José Rosa, Crateus – CE.  
**DATA DA COLETA:** 09/02/2023      **DATA DA ENTRADA:** 09/02/2023  
**DATA DA ANÁLISE:** 10/02/2023  
**RESPONSÁVEL PELA COLETA:** O interessado.

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

Parâmetro	Método	Resultado
Minerais fixos	IAL	1,12%
Lipídeos	IAL	7,66%
Proteínas	IAL	21,31%
Fibras	IAL	-
Carboidratos	IAL	-
Valor Calórico	IAL	227,3Kcal

- Amostra 1(A1) – Carne Congelada (Músculo Bovino)
- Marca: Frigotil
- Data de Fabricação: 25/11/2022
- Data de Validade: 25/11/2023
- Lote: 001

**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, 16 de Fevereiro 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.



**CENTEC**  
INSTITUTO CENTRO DE ENSINO TECNOLÓGICO

**FATEC**  
FACULDADE DE TECNOLOGIA CENTEC  
FATEC CARIRI

**LAMIC**  
Laboratório de Microbiologia de Alimentos

**LAUDO TÉCNICO Nº. 42/2023**

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

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

**INTERESSADO:** RN DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA.

**ENDEREÇO:** Rua Agaci Machado, Nº 154, José Rosa, Crateús - CE.

**DATA DA COLETA:** 09/02/2023      **DATA DA ENTRADA:** 09/02/2023

**DATA DA ANÁLISE:** 10/02/2023

**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
Escherichia coli.	NMP/g	< 3	10	10 <sup>2</sup>	APHA, 2001
Aeróbios mesófilos	UFC/g	4,15x10 <sup>2</sup>	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>	APHA, 2001

**2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)**

- Amostra 1(A1) - Carne Congelada (Músculo Bovino)
- Marca: Frigotil
- Data de Fabricação: 25/11/2022
- Data de Validade: 25/11/2023
- Lote: 001

**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, 16 de Fevereiro de 2023.

*Lúcia Emanuèle B. T. Palitot*  
Lúcia Emanuèle B. T. Palitot  
Tecnóloga em Alimentos  
CRQ: 102000982

**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.

## FICHA TECNICA DE PRODUTO

R N DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA  
RUA: AGACI MACHADO 154 / CRATEÚS-CE/BRASIL  
CEP: 63.707-475 / CNPJ: 12.622.231/0001-16  
TELEFONE: (88) 99647-1616



EMISSÃO: 15/03/2023  
Página 1 de 2

### PRODUTO:

**FRANGO CONGELADO SEM MIUDOS (CARCAÇA E PEITO) 01 kg .Da terra**

### MARCA:

COLINA INDUSTRIA E COMERCIO LTDA  
Rod BR 110, S/N km 22, Bairro: Giboia  
CEP: 61700-000- Aquiraz/CE  
CNPJ: 04.976.816/0001-06  
Fone: (85) 99995-5135  
SIF: 231/301

### INGREDIENTES:

**FRANGO INTEIRO CONGELADO SEM MIUDOS ( CARCAÇA E PEITO)**

Informações Nutricionais		
Porção: 100g		
	Quantidade por porção	% VD(*)
Valor Energético	203kcal	10%
Carboidratos	0 g	0%
Proteínas	17 g	23%
Gorduras Totais	15 g	27%
Gorduras Saturadas	4,5 g	20%
Gorduras Trans	Não contém	**
Fibras Alimentares	0 g	0 %
Sódio	76 mg	2 %

% Valores Diários de referencia com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400kj, seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo das suas necessidades energéticas.  
\*\* Valores diários de referências não estabelecidos.

### APRESENTAÇÃO:

Frango congelado sem miúdos, (carcaça e peito), validade 365 dias congelados, após o descongelamento seguir conforme na tabela a baixo.

**Embalagem Primaria:** Polietileno

Elaborado por: Helinne Freire Melo Oliveira  
Nutricionista  
CRN 25043  
Fone: (88) 99921-0845 |nutri\_helinne@hotmail.com





## FICHA TECNICA DE PRODUTO

R N DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA  
RUA: AGACI MACHADO 154 / CRATEÚS-CE/BRASIL  
CEP: 63.707-475 / CNPI: 12.622.231/0001-16  
TELEFONE: (88) 99647-1616

EMIÇÃO: 15/03/2023

Página 2 de 2

Embalagem Secundaria: Caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento. Lacrada por fita gomada identificada pelo nome da empresa e feita arquiari para garantia da invisibilidade.

A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data da embalagem, data da validade, condições de armazenamento, quantidade do produto, número de registro no Ministério de Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

### ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE:

Transportes devidamente higienizados e refrigerados, temperatura do produto de transporte: -18°C.

Empilhamento máximo: 10 caixas

Mantenha congelado

### TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO:

- Mantenha congelado a -12°C ou mais frio.

### VALIDADE CONFORME A TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO:

**Dentro do prazo de validade até:**                      **Embalagem fechada consumir:**

Validade a -12°C ou mais frio (Freezer)	12 meses
Validade a -8°C ou mais frio (Congelador)	06 meses
Validade a 4°C (Refrigerador)	05 dias

Prazo de validade:

Conforme a indicação do fabricante.

### CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

ASPECTO	COR	ODOR
Característico	Característico	Característico

- (A Portaria número 42, de 13 de Janeiro de 1998, do Ministério da Saúde, trata da rotulagem de alimentos, o objetivo é proteger os consumidores de declarações abusivas ou infundadas que possam induzi-lo ao erro. Com os rótulos, e possível comparar os produtos na hora da compra, seja quanto á qualidade, ingrediente e etc).

*Helinne Freire*  
NUTRICIONISTA - CRN-25043

Elaborado por: Helinne Freire Melo Oliveira

Nutricionista

CRN 25043

Fone: (88) 99921-0845 | nutri\_helinne@hotmail.com



**CENTEC**  
INSTITUTO CENTRO DE ENSINO TECNOLÓGICO

**FATEC**  
FACULDADE DE TECNOLOGIA CENTEC  
FATEC CARIÍRI

**LAUDO TÉCNICO Nº. 039/2023**

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

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

**INTERESSADO:** RN DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA.

**ENDEREÇO:** Rua Agaci Machado, Nº 154, José Rosa, Crateús – CE.

**DATA DA COL ETA:** 27/02/2023      **DATA DA ENTRADA:** 27/02/2023

**DATA DA ANÁLISE:** 28/02/2023

**RESPONSÁVEL PELA COLETA:** O interessado.

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

Parâmetro	Método	Resultado
Minerais fixos	IAL	0,98%
Lipídeos	IAL	8,2%
Proteínas	IAL	17,8%
Fibras	IAL	-
Carboidratos	IAL	19,12
Valor Calórico	IAL	208,21Kcal

Amostra 1(A1) – Frango inteiro congelado – Sem miúdos

Marca: Datterra

Data de Fabricação: 20/12/2022

Data de Validade: 19/12/2023

**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, 02 de fevereiro de 2023.

*M<sup>o</sup> Karine de Sá B. Feitosa*

M<sup>o</sup> Karine de Sá B. Feitosa

Tecnóloga em Alimentos

**CRQ: 10200894**

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

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



**Laudo Nº: 417.2023.B- V.0**

**01. Dados Contratação:**

**Solicitante:**

**Razão Social:** COLINA INDUSTRIA E COMERCIO LTDA  
**CNPJ/CPF:** 04.976.816/0001-06  
**Endereço:** ROD BR CENTO E DEZESSEIS ,S/N KM 22 BAIRRO DA GIBOIA - AQUIRAZ /CE CEP: 61700000  
**Contato:** THARCYANE E-mail: tharcyane@beleco.com.br Fone: (85) 99995-5132  
**Proposta Comercial:** 5831.2022.V3

**02. Dados da Amostragem:**

**Descrição da Amostra:** FRANGO INTEIRO CONGELADO  
**Endereço Amostragem:** ROD BR CENTO E DEZESSEIS ,S/N, KM 22 BAIRRO DA GIBOIA Cidade: AQUIRAZ /CE CEP: 61700000  
**Responsável pela Amostragem:** coletor de amostras  
**Matriz e Origem Amostra:** Alimento/Produto - Alimento  
**Data de Amostragem:** 11/01/2023 07:00:00 **Característica da Amostra:** Simples  
**Informações Adicionais:** RESPONSÁVEL:THARCYANE; DF:11/01/23; DV:10/01/24; APRESENTAÇÃO:EMBALAGEM PLÁSTICA; SETOR:FRANGO - COLINA.  
**Data Recebimento:** 11/01/2023 12:00:00  
**Data Início Amostra:** 11/01/2023 12:00:00 **Data Conclusão Amostra:** 19/01/2023 09:19:55

**03. Resultados:**

Parâmetros	Resultados	IN Nº 161/2022	Un	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
AERÓBIOS MESÓFILOS	5,8 x 10	10 <sup>6</sup>	UFC/g	-	MMAMA	11/01/2023
ESCHERICHIA COLI	<3	5 x 10 <sup>3</sup>	NMP/g	-	CMMEF	11/01/2023
SALMONELLA SP	Ausência	Ausência	em 25g	-	CMMEF	11/01/2023

**Interpretações e Opiniões:** Produto de acordo com os padrões legais vigentes.

**Legislação:** Valores de referência estabelecidos conforme INSTRUÇÃO NORMATIVA - IN Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022 - ANVISA

**Referência(s) Normativa(s):** Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods 4 Ed, Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos ,

**Legenda**

UFC/g - Unidade Formadora de Colônia por Grama, NMP/g - Número Mais Provável por grama, em 25g - em 25 gramas.

**04. Informações importantes:**

A informação descrita no resultado <3 equivale na metodologia utilizada "Ausência" de crescimento do parâmetro analisado.

Plano e procedimento de amostragem conforme: PQ 013 - Método e Plano de amostragem

O presente resultado restringe-se a amostra analisada. Este documento não pode ser reproduzido parcialmente. Reproduza-o em sua totalidade de páginas.

Código de Verificação: 0005000038210014784910202300000

LABOR SAÚDE SERV. DE ANÁL. E COM. LTDA-EPP  
CNPJ: 11.048.968/0001-04

Amanda Lins Viana Bastos  
Técnic(a) em Alimentos  
CRQ-CE: 10201035  
CPF: 032.681.024-09

Amanda Lins Viana Bastos

LABOR SAÚDE SERV. DE ANÁLISE E COM. LTDA-EPP  
(CNPJ) 11.048.968/0001-04

Francisco Apiton Abrantes de Lima  
Sócio

CPF: 036.393.983-00 / CRQ: 10700250 Técnico



COMERCIAL KAYO LTDA

CNPJ: 35.206.677/0001-65

CGF Nº 06.261411-8

Rua Drº Júlio Lima, 1000, Centro, Crateús – CE,

CEP: 63.700-133

## PROTOCOLO DE ENTREGA DE AMOSTRAS



Prefeitura Municipal de Crateús  
Pregão Eletrônico nº 001/2023 – SRP/SEDUC

A empresa Comercial Kayo LTDA, inscrita no CNPJ nº 35.206.677/0001-65, inscrição municipal nº 06.261411-8, estabelecida na Rua Dr. Júlio Lima, 1000, Centro, Crateús/CE, veio por meio deste documento apresentar as amostras do Lote IV, em atendimento à exigência do item 13, do Edital desta Licitação, conforme as especificações e quantidades descritas:

	QTD	UNID	ESPECIFICAÇÃO	MARCA
LOTE IV - LÁCTEOS	01	UNIDADE	65506-LEITE LONGA VIDA UHT - ZERO LACTOSE (PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE, EMBALAGEM TETRA PACK COM SELO SIF, SIM OU SIE E VALIDADE DE NO MÍNIMO 04 MESES. CAIXA DE 1 LITRO.)	BETANIA
	01	PACOTE	70395-LEITE EM PÓ INTEGRAL' (LEITE EM PÓ INTEGRAL? PRODUTO NATURAL DE LEITE BOVINO, INTEGRAL, COM REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE, LIVRE DE IMPUREZAS, COM NO MÍNIMO 24G DE PROTEÍNA EM 100G DO PRODUTO, EMBALADO EM EMBALAGEM ALUMINIZADA RESISTENTE DE 400G ACONDICIONADO EM FARDOS.)	ITALAC
	01	UNIDADE	62420-LEITE LONGA VIDA. - (LEITE LONGA VIDA - UHT, INTEGRAL, EMBALAGEM TETRA PACK COM SELO SIF, SIM OU SIE E VALIDADE DE NO MÍNIMO 04 MESES.CAIXA DE 1 LITRO.)	BETANIA

Crateús, CE 14 de março de 2023.

ENIOELDO FERNANDES FARIAS  
SÓCIO ADMINISTRADOR

Recebido por: 14/03/2023



## Ficha Técnica

### LEITE DE VACA LONGA VIDA UHT ZERO LACTOSE

- **Produto:** Leite UHT Semidesnatado para Dietas com Restrição de Lactose
- **Marca:** Betânia
- **Identificação do fabricante:** Produzido por: Betânia Lácteos S/A
- **Nº de registro no órgão competente:** Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº 0119/248.
- **Características do produto:** Ingredientes: Leite semidesnatado com 1% de gordura, enzima lactase e estabilizante (trifosfato de sódio, difosfato de sódio, monofosfato de sódio, citrato de sódio).

**ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE. NÃO CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

**DIABÉTICOS: CONTÉM GALACTOSE E GLICOSE.**

- **Informações sobre o produto:** 1 L do produto, contém 5 porções de 200 ml.

O Sistema UHT (Ultra Alta Temperatura): Um tratamento térmico a alta temperatura, por poucos segundos, e envasado em embalagem asséptica.

- **Embalagem:** Utiliza embalagens em papel cartão produzidas a partir de fontes responsáveis (Tetra Pak® Tetra Brik® Aseptic).
- **Condições de conservação e Prazo de Validade:** Não necessita refrigeração. Após aberto, conservar em geladeira por até 3 dias. Prazo de validade: consumir até a data impressa na embalagem (embalagem fechada), desde que armazenado em condições satisfatórias.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 200 ml (1 copo)		
Quantidade por Porção		% VD(*)
Valor Energético	78 kcal = 327 kj	4%
Carboidratos, dos quais:	9g	3%
Glicose	4,5g	**
Galactose	4,5g	**
Lactose	0g	**
Proteínas	6g	8%
Gorduras Totais	2g	4%
Gorduras Saturadas	1g	5%
Gorduras <i>Trans</i>	0g	**
Colesterol	7mg	**
Fibra Alimentar	0g	0%
Sódio	140mg	6%
Cálcio	240mg	24%

(\*) % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000kcal ou 8.000kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas.  
(\*\*) Valores não especificados.

*Handwritten:* 14/03/2023

*Handwritten signature:* Cacilda Servolo do Nascimento  
NUTRICIONISTA  
CRN- 2423 / 11ª Região

**Cacilda Servolo do Nascimento**  
**NUTRICIONISTA**  
**CRN 2423 – 11ª Região**



## Laudo Nº: 669.2023.B- V.0

### 01. Dados Contratação:

#### Solicitante:

**Razão Social:** COMERCIAL KAYO LTDA

**CNPJ/CPF:** 35.206.677/0001-65

### 02. Dados da Amostragem:

**Descrição da Amostra:** LEITE UHT SEMIDESNATADO PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE 1L (BETÂNIA) - LOTE: LMNBG26S4 0312 VAL: 02.04.2023

**Endereço Amostragem:** Rua Doutor Júlio Lima,932 Centro **Cidade:** Crateus/CE **CEP:** 63700133

**Responsável pela Amostragem:** Cliente.Solicitante

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

**Data de Amostragem:** 16/01/2023 11:30:00

**Data Recebimento:** 16/01/2023 11:30:00

### 03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un	VMP	Metodologia
				<b>Microbiológicos</b>
Aeróbios Mesófilos	Ausente	UFC/g	N.A	SMWW 9215 A,B
Enterotoxina estafilocócica	Ausente	ng/g	N.A	CMMEF
Estafilococos Coagulase Positiva	Ausente	UFC/g	N.A	CMMEF
Salmonella sp	Ausente	Aus/Pres em 25g	N.A	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

**Referência(s) Normativa(s):** Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, 15th Edition, Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater 22nd Edition,

#### Legenda

UFC/g - Unidade Formadora de Colônia por Grama, ng/g - Nanograma por grama, Aus/Pres em 25g - Presença ou Ausência em 25g  
L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

#### Observações:

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

Verificação do Laudo em: <https://tecnlab.ultralims.com.br/validacao>

Código de Verificação: 0012200002793000413459202300000

ISRAEL ALMEIDA CARNEIRO:02716722340

25/01/2023 15:15:44

ICP-Brasil - 2303312003002

Documento assinado eletronicamente conforme MP nº 2.200-2/2001. O uso de certificados emitidos no âmbito do ICP-Brasil tem validade jurídica.

Israel Almeida Carneiro  
CRQ 10200548 - 10ª Região



## Laudo Nº: 666.2023.B- V.0

### 01. Dados Contratação:

#### Solicitante:

**Razão Social:** COMERCIAL KAYO LTDA

**CNPJ/CPF:** 35.206.677/0001-65

### 02. Dados da Amostragem:

**Descrição da Amostra:** LEITE UHT SEMIDESNATADO PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE 1L (BETÂNIA) - LOTE: LMNBG26S4 0312 VAL: 02.04.2023

**Endereço Amostragem:** Rua Doutor Júlio Lima,932 Centro **Cidade:** Crateus/CE **CEP:** 63700133

**Responsável pela Amostragem:** Cliente.Solicitante

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

**Data de Amostragem:** 16/01/2023 11:30:00

**Data Recebimento:** 16/01/2023 11:30:00

### 03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un	Metodologia
	<b>Físicos</b>		
Umidade	88,71	%	AOAC
	<b>Físico-Químicos</b>		
Lípidios	1,24	g/100mL	AOAC
Proteínas	3,15	g/100mL	AOAC

**Referência(s) Normativa(s):** AOAC International.

#### Legenda

g/100mL - Gramas por cem mililitros, % - Porcentagem L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

#### Observações:

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

Verificação do Laudo em: <https://techlab.ultralims.com.br/validacao>  
Código de Verificação: 0012200002783000413420202300000

ISRAEL ALMEIDA CARNEIRO:02716722340  
25/01/2023 15:15:38

ICP-Brasil - 230331200300Z

Israel Almeida Carneiro  
CRQ 10200548 - 10ª Região

Documento assinado eletronicamente conforme MP nº 2.200-2/2001. O uso de certificados emitidos no âmbito da ICP-Brasil tem validade jurídica.



## Laudo Nº: 663.2023.B- V.0

### 01. Dados Contratação:

#### Solicitante:

Razão Social: COMERCIAL KAYO LTDA

CNPJ/CPF: 35.206.677/0001-65

### 02. Dados da Amostragem:

**Descrição da Amostra:** LEITE UHT SEMIDESNATADO PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE 1L (BETÂNIA) - LOTE: LMNBG2654 0312 VAL: 02.04.2023

**Endereço Amostragem:** Rua Doutor Júlio Lima,932 Centro **Cidade:** Crateus/CE **CEP:** 63700133

**Responsável pela Amostragem:** Cliente.Solicitante

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

**Data de Amostragem:** 16/01/2023 11:30:00

**Data Recebimento:** 16/01/2023 11:30:00

### 03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	VMP	Un	Metodologia
	<b>Físicos</b>			
Ácaros mortos	Ausente	5 em 50g	Aus/Pres em g	MPM/FDA
Areia	Ausente	1,5 %	% (v/v)	MPM/FDA
Excrementos de insetos	Ausente	Ausente	Aus/Pres em g	MPM/FDA
Filmes plásticos	Ausente	Ausente	Aus/Pres em g	MPM/FDA
Fragmentos de insetos	Ausente	Ausente	Aus/Pres em g	MPM/FDA
Fragmentos de vidro	Ausente	Ausente	Aus/Pres em g	MPM/FDA
Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes	Ausente	Ausente	Aus/Pres em g	MPM/FDA
Outros animais	Ausente	Ausente	Aus/Pres em g	MPM/FDA
Pêlos humanos e de outros animais	Ausente	Ausente	Aus/Pres em g	MPM/FDA

**Legislação:** Valores de referência estabelecidos conforme Resolução RDC Nº 623, de 9 de março de 2022. Dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade, e Alimentos em geral

**Referência(s) Normativa(s):** Macroanalytical Procedures Manual, Electronic Version, 1998 - U.S. Food and Drug Administration.,

#### Legenda

Aus/Pres em g - Presença ou Ausência em g, % (v/v) - % porcentagem em volume/volume 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.

Verificação do Laudo em: <https://techlab.uftralims.com.br/validacao>  
Código de Verificação: 0012200002783000413390202300000

ISRAEL ALMEIDA CARNEIRO:02716722340  
25/01/2023 15:15:22

ICP-Brasil - 230331206300Z





## Ficha Técnica

### LEITE EM PÓ INTEGRAL

- **Produto:** Leite em pó Integral
- **Marca:** Italcac®
- **Identificação do fabricante:** Produzido por Goiasminas Indústria de Laticínios LTDA.
- **Nº de registro no órgão competente:** Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº 0054/4110.
- **Características do produto:** Ingredientes: Leite integral.

**ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

- **Informações sobre o produto:** 400 g do produto, tem um rendimento de aproximadamente 3.2 L.
- **Embalagem:** Utiliza embalagem do tipo aluminizada, primária, prática e econômica.
- **Condições de conservação e Prazo de Validade:** Mantenha em local seco e arejado. Após aberto, consumir em até 30 dias.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 25 g (2 colheres de sopa)		
Quantidade por Porção		% VD(*)
Valor Energético	122 kcal = 512kj	6
Carboidratos	10g	3
Proteínas	6,0g	8
Gorduras totais	6,5g	12
Gorduras saturadas	4,5g	20
Gorduras <i>trans</i>	0	**
Fibra alimentar	0	0
Sódio	115mg	5
Cálcio	250mg	25

\*% Valores Diários com base em uma dieta de 2.000kcal ou 8.000kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. \*\* VD não estabelecido.

*Recebido!*  
54/03/2023

Cacilda Servolo do Nascimento  
NUTRICIONISTA  
CRN- 2423 /11ª Região

Cacilda Servolo do Nascimento  
NUTRICIONISTA  
CRN 2423 - 11ª Região



## Laudo Nº: 668.2023.B- V.0

### 01. Dados Contratação:

#### Solicitante:

Razão Social: COMERCIAL KAYO LTDA

CNPJ/CPF: 35.206.677/0001-65

### 02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: LEITE EM PÓ INTEGRAL 400G (ITALAC) - LOTE: 322 FAB: 18.11.2022 VAL: 18.11.2023

Endereço Amostragem: Rua Doutor Júlio Lima, 932 Centro Cidade: Crateús/CE CEP: 63700133

Responsável pela Amostragem: Cliente.Solicitante

Matriz e Origem Amostra: Alimento - Alimento

Data de Amostragem: 16/01/2023 11:30:00

Data Recebimento: 16/01/2023 11:30:00

### 03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un	VMP	Metodologia
<b>Microbiológicos</b>				
Aeróbios Mesófilos	Ausente	UFC/g	N.A	SMWW 9215 A,B
Enterotoxina estafilocócica	Ausente	ng/g	N.A	CMMEF
Estafilococos Coagulase Positiva	Ausente	UFC/g	N.A	CMMEF
Salmonella sp	Ausente	Aus/Pres em 25g	N.A	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

**Referência(s) Normativa(s):** Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, 15th Edition, Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater 22nd Edition,

#### Legenda

UFC/g - Unidade Formadora de Colônia por Grama, ng/g - Nanograma por grama, Aus/Pres em 25g - Presença ou Ausência em 25g  
L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

#### Observações:

Legislação não solicitada. 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.

Verificação do Laudo em: <https://techlab.ultrafims.com.br/validacao>  
Código de Verificação: 0012200002763000413440202300000

ISRAEL ALMEIDA CARNEIRO:02716722340  
25/01/2023 15:15:42

ICP-Brasil - 230331200300Z

Documento assinado eletronicamente conforme MP nº 2.200-2/2001. O uso de certificados emitidos no âmbito da ICP-Brasil tem validade jurídica.

Israel Almeida Carneiro  
CRQ 10200548 - 10ª Região



# Laudo Nº: 665.2023.B- V.0

## 01. Dados Contratação:

### Solicitante:

**Razão Social:** COMERCIAL KAYO LTDA

**CNPJ/CPF:** 35.206.677/0001-65

## 02. Dados da Amostragem:

**Descrição da Amostra:** LEITE EM PÓ INTEGRAL 400G (ITALAC) - LOTE: 322 FAB: 18.11.2022 VAL: 18.11.2023

**Endereço Amostragem:** Rua Doutor Júlio Lima,932 Centro **Cidade:** Crateus/CE **CEP:** 63700133

**Responsável pela Amostragem:** Cliente.Solicitante

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

**Data de Amostragem:** 16/01/2023 11:30:00

**Data Recebimento:** 16/01/2023 11:30:00

## 03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un	Metodologia
	<b>Físicos</b>		
Umidade	2,78	%	AOAC
	<b>Físico-Químicos</b>		
Lipídios	25,53	g/100g	AOAC
Proteínas	22,08	g/100g	AOAC

**Referência(s) Normativa(s):** AOAC International,

### Legenda

g/100g - Gramas por cem gramas, % - Porcentagem L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

### Observações:

Emissão não solicitada. 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.

Verificação do Laudo em: <https://techlab.ultralims.com.br/validacao>  
Código de Verificação: 0012200002753000413410202300000

**ISRAEL ALMEIDA CARNEIRO:02716722340**  
25/01/2023 15:15:35

ICP-Brasil - 230331200300Z

Israel Almeida Carneiro  
CRQ 10200548 - 10ª Região

Documento assinado eletronicamente conforme MP nº 2.200-2/2001. O uso de certificados emitidos no âmbito da ICP-Brasil tem validade jurídica.



## Laudo Nº: 662.2023.B- V.0

### 01. Dados Contratação:

#### Solicitante:

**Razão Social:** COMERCIAL KAYO LTDA

**CNPJ/CPF:** 35.206.677/0001-65

### 02. Dados da Amostragem:

**Descrição da Amostra:** LEITE EM PÓ INTEGRAL 400G (ITALAC) - LOTE: 322 FAB: 18.11.2022 VAL: 18.11.2023

**Endereço Amostragem:** Rua Doutor Júlio Lima, 932 Centro **Cidade:** Crateús/CE **CEP:** 63700133

**Responsável pela Amostragem:** Cliente.Solicitante

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

**Data de Amostragem:** 16/01/2023 11:30:00

**Data Recebimento:** 16/01/2023 11:30:00

### 03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	VMP	Un	Metodologia
	<b>Físicos</b>			
Ácaros mortos	Ausente	5 em 50g	Aus/Pres em g	MPM/FDA
Areia	Ausente	1,5 %	% (v/v)	MPM/FDA
Excrementos de insetos	Ausente	Ausente	Aus/Pres em g	MPM/FDA
Filmes plásticos	Ausente	Ausente	Aus/Pres em g	MPM/FDA
Fragmentos de insetos	Ausente	Ausente	Aus/Pres em g	MPM/FDA
Fragmentos de vidro	Ausente	Ausente	Aus/Pres em g	MPM/FDA
Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes	Ausente	Ausente	Aus/Pres em g	MPM/FDA
Outros animais	Ausente	Ausente	Aus/Pres em g	MPM/FDA
Pêlos humanos e de outros animais	Ausente	Ausente	Aus/Pres em g	MPM/FDA

**Regulamentação:** Valores de referência estabelecidos conforme Resolução RDC Nº 623, de 9 de março de 2022. Dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade, e Alimentos em geral

**Referência(s) Normativa(s):** Macroanalytical Procedures Manual, Electronic Version, 1998 - U.S. Food and Drug Administration.,

### Legenda

Aus/Pres em g - Presença ou Ausência em g, % (v/v) - % porcentagem em volume/volume 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.

Verificação do Laudo em: <https://techlab.ultralims.com.br/validacao>  
Código de Verificação: 0012200002783000413380262300000

ISRAEL ALMEIDA CARNEIRO:02716722340  
25/01/2023 15:15:19

ICP-Brasil - 230331200300Z

# Ficha Técnica

## LEITE DE VACA LONGA VIDA INTEGRAL UHT



- **Produto:** Leite UHT integral 3% de gordura
- **Marca:** Betânia
- **Identificação do fabricante:** Produzido por: Betânia Lácteos S.A.
- **Nº de registro no órgão competente:** Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº 0008/248. Indústria Brasileira.
- **Características do produto:** 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.

- **Informações sobre o produto:** 1 L do produto, contém 5 porções de 200 ml.

O Sistema UHT (Ultra Alta Temperatura): Um tratamento térmico a alta temperatura, por poucos segundos, e envasado em embalagem asséptica.

- **Embalagem:** Utiliza embalagens em papel cartão produzidas a partir de fontes responsáveis (Tetra Pak® Tetra Brik® Aseptic).
- **Condições de conservação e Prazo de Validade:** Não necessita refrigeração. Após aberto, conservar em geladeira por até 3 dias.

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

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 200 ml (1 copo)		
Quantidade por Porção		% VD(*)
Valor Energético	114 kcal = 479 kj	6%
Carboidratos	9g	3%
Proteínas	6g	8%
Gorduras Totais	6g	11%
Gorduras Saturadas	4g	18%
Gorduras <i>Trans</i>	0g	**
Colesterol	20mg	**
Fibra Alimentar	0g	0%
Sódio	140mg	6%
Cálcio	240mg	24%

(\*) % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000kcal ou 8.000kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas.

(\*\*) Valores não especificados.

*Recebido!*  
14/03/2023

Cacilda Servolo do Nascimento  
NUTRICIONISTA  
CRN- 2423 / 1ª Região

Cacilda Servolo do Nascimento  
NUTRICIONISTA  
CRN 2423 – 1ª Região



## Laudo Nº: 661.2023.B - V.0

### 01. Dados Contratação:

#### Solicitante:

**Razão Social:** COMERCIAL KAYO LTDA

**CNPJ/CPF:** 35.206.677/0001-65

### 02. Dados da Amostragem:

**Descrição da Amostra:** LEITE UHT INTEGRAL 1L (BETÂNIA) - LOTE: LMNAV1 S6 1512 VAL: 14.04.2023

**Endereço Amostragem:** Rua Doutor Júlio Lima,932 Centro **Cidade:** Crateus/CE **CEP:** 63700133

**Responsável pela Amostragem:** Cliente.Solicitante

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

**Data de Amostragem:** 16/01/2023 11:30:00

**Data Recebimento:** 16/01/2023 11:30:00

### 03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	VMP	Un	Metodologia
	<b>Físicos</b>			
Acaros mortos	Ausente	5 em 50g	Aus/Pres em g	MPM/FDA
Areia	Ausente	1,5 %	% (v/v)	MPM/FDA
Excrementos de insetos	Ausente	Ausente	Aus/Pres em g	MPM/FDA
Filmes plásticos	Ausente	Ausente	Aus/Pres em g	MPM/FDA
Fragmentos de insetos	Ausente	Ausente	Aus/Pres em g	MPM/FDA
Fragmentos de vidro	Ausente	Ausente	Aus/Pres em g	MPM/FDA
Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes	Ausente	Ausente	Aus/Pres em g	MPM/FDA
Outros animais	Ausente	Ausente	Aus/Pres em g	MPM/FDA
Pêlos humanos e de outros animais	Ausente	Ausente	Aus/Pres em g	MPM/FDA

**Legislação:** Valores de referência estabelecidos conforme Resolução RDC Nº 623, de 9 de março de 2022. Dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para de avaliação de conformidade, e Alimentos em geral

**Referência(s) Normativa(s):** Macroanalytical Procedures Manual, Electronic Version, 1998 - U.S. Food and Drug Administration.,

### Legenda

Aus/Pres em g - Presença ou Ausência em g, % (v/v) - % porcentagem em volume/volume 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.

Verificação do Laudo em: <https://techlab.ultraims.com.br/validacao>

Código de Verificação: 0012200002783000413370262300000

ISRAEL ALMEIDA CARNEIRO:02716722340  
25/01/2023 15:15:17

ICP-Brasil - 2303312003002



## Laudo Nº: 664.2023.B- V.0

### 01. Dados Contratação:

#### Solicitante:

**Razão Social:** COMERCIAL KAYO LTDA

**CNPJ/CPF:** 35.206.677/0001-65

### 02. Dados da Amostragem:

**Descrição da Amostra:** LEITE UHT INTEGRAL 1L (BETÂNIA) - LOTE: LMNAV1 S6 1512 VAL: 14/04/2023

**Endereço Amostragem:** Rua Doutor Júlio Lima,932 Centro **Cidade:** Crateus/CE **CEP:** 63700133

**Responsável pela Amostragem:** Cliente.Solicitante

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

**Data de Amostragem:** 16/01/2023 11:30:00

**Data Recebimento:** 16/01/2023 11:30:00

### 03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un	Metodologia
	<b>Físicos</b>		
Umidade	87,86	%	AOAC
	<b>Físico-Químicos</b>		
Lípidios	3,10	g/100g	AOAC
Proteínas	3,20	g/100mL	AOAC

**Referência(s) Normativa(s):** AOAC International,

#### Legenda

g/100g - Gramas por cem gramas, g/100mL - Gramas por cem mililitros, % - Porcentagem L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

#### Observações:

Legislação não solicitada. 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.

Verificação do Laudo em: <https://techlab.ultrafims.com.br/validacao>  
Código de Verificação: 0012200002783000413406202300000

**ISRAEL ALMEIDA CARNEIRO:02716722340**

25/01/2023 15:15:34

ICP-Brasil - 230331200300Z

Documento assinado eletronicamente conforme MP nº 2.200-2/2001. O uso de certificados emitidos no âmbito da ICP-Brasil tem validade jurídica.

Israel Almeida Carneiro  
CRQ 10200548 - 10ª Região



## Laudo Nº: 667.2023.B\* V.0

### 01. Dados Contratação:

#### Solicitante:

**Razão Social:** COMERCIAL KAYO LTDA

**CNPJ/CPF:** 35.206.677/0001-65

### 02. Dados da Amostragem:

**Descrição da Amostra:** LEITE UHT INTEGRAL 1L (BETÂNIA) - LOTE: LMNAV1 S6 1512 VAL: 14/04/2023

**Endereço Amostragem:** Rua Doutor Júlio Lima,932 Centro **Cidade:** Crateus/CE **CEP:** 63700133

**Responsável pela Amostragem:** Cliente.Solicitante

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

**Data de Amostragem:** 16/01/2023 11:30:00

**Data Recebimento:** 16/01/2023 11:30:00

### 03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un	VMP	Metodologia
<b>Microbiológicos</b>				
Aeróbios Mesófilos	Ausente	UFC/g	N.A	SMWW 9215 A,B
Enterotoxina estafilocócica	Ausente	ng/g	N.A	CMMEF
Estafilococos Coagulase Positiva	Ausente	UFC/g	N.A	CMMEF
Salmonella sp	Ausente	Aus/Pres em 25g	N.A	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

**Referência(s) Normativa(s):** Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, 15th Edition, Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater 22nd Edition,

#### Legenda

UFC/g - Unidade Formadora de Colônia por Grama, ng/g - Nanograma por grama, Aus/Pres em 25g - Presença ou Ausência em 25g L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

#### Observações:

Legislação não solicitada. 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.

Verificação do Laudo em: <https://techlab.ultralims.com.br/validacao>  
Código de Verificação: 0012200002783000413430202300000

**ISRAEL ALMEIDA CARNEIRO:02716722340**  
25/01/2023 15:15:40

ICP-Brasil - 236391200300Z

Documento assinado eletronicamente conforme MP nº 2.200-2/2001. O uso de certificados emitidos no âmbito da ICP-Brasil tem validade jurídica.

Israel Almeida Carneiro  
CRO 10200548 - 10ª Região