



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

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

Aos vinte e um (21) 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 **ANTONIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES - ME** CNPJ: 10.421.828/0001-77 (5º lugar na disputa do **LOTE I – Polpas de Fruta** e do **LOTE IX – Gêneros Secos**), cujos lotes I e IX requerem apresentação de amostras acompanhadas de suas respectivas fichas técnicas e laudos físico-químicos e microbiológicos, apresentou as amostras e documentos solicitados de ambos os lotes, conforme o item 13 do Edital, portanto a licitante está **APROVADA** nos lotes I e IX.

A empresa **F ITAMAR DE ARAÚJO - ME** CNPJ: 12.455.028/0001-00 (5º lugar na disputa do **LOTE II – Bolos e Pães**), cujo lote II 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

APROVADA.

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



ANTONIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES – ME

DEPÓSITO SANTO ANTONIO

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

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

FICHA TÉCNICA

BISCOITO MARIA DOCE

Marca:
VITARELLA

Fabricado Por: M. Dias Branco S.A Indústria E Comércio De Alimentos

Rodovia Br 101 Sul, 3170- Km84

CEP: 54345-160

Jaboatão Dos Guararapes/PE

CNPJ: 07206816/005265

SAC: 0800-702 5509

SITE: vitarella.com.br

Ingredientes: Farinha De Trigo Enriquecida Com Ferro E Ácido Fólico, Açúcar, Gordura Vegetal, Amido De Milho*, Açúcar Invertido, Sal, Soro De Leite Em Pó, Vitaminas: B1, B2, B3 E B6, Fermentos Químicos: Bicarbonato De Amônio, Pirofosfato Ácido De Sódio E Bicarbonato De Sódio, Emulsificante Lecitina De Soja*, Aromatizantes E Melhorador De Farinha Metabissulfito De Sódio. **CONTÉM GLUTEN. ALÉRGICOS: CONTEM DERIVADOS DE LEITE, PODE CONTER AVEIA, CENTEIO E CEVADA.**

Informação Nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
PORÇÃO DE 30 g (6 biscoitos)		
QUANTIDADE POR PORÇÃO		% VD (*)
VALOR ENERGÉTICO	135kcal = 567kj	7%
CARBOIDRATOS	22g	7%
PROTEÍNAS	2,4g	3%
GORDURAS TOTAIS	4,1g	7%
GORDURAS SATURADAS	1,6g	7%
GORDURAS TRANS	0 g	**
FIBRA ALIMENTAR	0g	0
SÓDIO	104mg	4%
VITAMINA B1	0,22mg	18
VITAMINA B2	0,23mg	17
VITAMINA 3	3,0mg	18
VITAMINA B6	0,19mg	15



ANTONIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES – ME

DEPÓSITO SANTO ANTONIO

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

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

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

Apresentação:

Pacotes com peso de 350g

Conservação do alimento:

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

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

Outras informações:

Prazo de Validade: 12 meses, desde que 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: firme, não amolecido, nem pegajoso

COR: própria

ODOR: próprio

SABOR: próprio

TEXTURA: próprio

CRATEÚS-CE, 13 de Março de 2023

Marta Cavallin
NUTRICIONISTA

Marta Cavallin
NUTRICIONISTA
CRN11: 5443

**LAUDO TÉCNICO N.º 271/2023****NATUREZA DO TRABALHO:** Ensaio Bacteriológico de Alimento.**MATERIAL:** Uma (01) - Amostra de alimento.**INTERESSADO:** ANTÔNIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES - ME.**ENDEREÇO:** Rua Dr. Washington Vale, Venâncios, Crateús - CE.**RESPONSÁVEL PELA COLETA:** O interessado.**1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)**

Parâmetro	Unidade de	Resultados Obtidos A1	Limite Microbiológico (m) Permitido	Limite Microbiológico (M) Permitido	Metodologia
<i>Salmonella</i>	25g	Ausente	Ausente	.	APHA, 2001
<i>B. cereus</i> presuntivo	UFC/g	< 10	10 ²	10 ³	APHA, 2001
<i>Escherichia coli</i>	NMP/g	< 3	10	10 ²	APHA, 2001
Bolores e leveduras	UFC/g	< 10	5x10 ²	10 ⁴	APHA, 2001

2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)

- Amostra 1(A1) - Maria tradicional
- Marca: Vitarella
- Data de Fabricação: (-)
- Data de Validade: 13/04/23
- Lote: V28822B05

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 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 n.º 724/2022.

Juazeiro do Norte, 20 de Janeiro de 2023.

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° 233/2023**NATUREZA DO TRABALHO:** Ensaio Físico-Químico de Alimento.**MATERIAL:** Uma (01) - Amostra de alimento.**INTERESSADO:** ANTÔNIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES - ME.**ENDEREÇO:** Rua Dr. Washington Vale, Venâncios, Crateús – CE.**RESPONSÁVEL PELA COLETA:** O interessado.**1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)**

Parâmetro	Método	Resultado
Minerais fixos	IAL	7,9%
Lípidos	IAL	8,6%
Proteínas	IAL	10,1%
Fibras	IAL	1,79%
Carboidratos	IAL	68,6%
Valor Calórico	IAL	401,94Kcal

- Amostra 1(A1) – Maria tradicional
- Marca: Viterella
- Data de Fabricação: (-)
- Data de Validade: 13/04/23
- Lote: V28822B05

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.

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

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

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

ANTONIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES – ME

DEPÓSITO SANTO ANTONIO

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

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



FICHA TÉCNICA

MARGARINA

Marca:
DELÍCIA

Produzido por: SEARA ALIMENTOS LTDA.

Rod. Jorge Lacerda, km 20, nº 4455, Gaspar/SC

CNPJ: 02.914.460/0448-75

Tel: 11 910354902

sec@seara.com.br

Indústria Brasileira

Ingredientes:

Óleo vegetais líquidos e interesterificados, (contém óleo de soja), água, sal, leite desnatado reconstituído, emulsificantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos e lecitina de soja, conservadores benzoato de sódio e sorbato de potássio, acidulante ácido láctico e corante natural de urucum e cúrcuma. Não contém glúten. **ALÉRGICOS:** Contém derivados de leite e de soja. Contém lactose.

Informação Nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
PORÇÃO DE 10g (1 colher de sopa)		
QUANTIDADE POR PORÇÃO		% VD (*)
VALOR ENERGÉTICO	69kcal = 290kj	3%
CARBOIDRATOS	0	0
PROTEÍNAS	0	0
GORDURAS TOTAIS	7,7g	14%
GORDURAS SATURADAS	2,2g	10%
GORDURAS TRANS	0	**
FIBRA ALIMENTAR	0	0
SÓDIO	59mg	2

(*) 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.

ANTONIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES – ME

DEPÓSITO SANTO ANTONIO

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

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



Apresentação:

Embalagem de 500g.

Conservação do alimento:

Mantém refrigerado em temperaturas entre 5°C e 16°C. Após aberto, consumir em até 30 dias, dentro do prazo de validade.

Armazenagem e transporte:

Empilhamento máximo: 8 caixas. 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: próprio.

COR: branco

ODOR: próprio

SABOR: próprio

CRATEÚS-CE, 01 de Fevereiro de 2023

Mirla M. Carvalho
NUTRICIONISTA

Mirla Carvalho
NUTRICIONISTA
CRN11: 5443

LAUDO TÉCNICO N° 280/2023



NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Bacteriológico de Alimento.

MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento.

INTERESSADO: ANTÔNIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES - ME.

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

RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado.

1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)

Parâmetro	Unidade	Resultados Obtidos AI	Limite Microbiológico (m) Permitido	Limite Microbiológico (M) Permitido	Metodologia
<i>Salmonella</i>	25g	Ausente	Ausente	-	APHA, 2001
Enterobacteriaceae	UFC/g	<10	10	10 ²	APHA, 2001
Bolores e leveduras	UFC/g	<10	5x10 ²	10 ³	APHA, 2001

2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)

- Amostra 1(A1) - Margarina com creme de leite
- Marca: Delícia
- Data de Fabricação: (-)
- Data de Validade: 26/06/23
- Lote: 1737298

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 enciadas. 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. 243/2023

NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Físico-Químico de Alimento.

MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento.

INTERESSADO: ANTÔNIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES - ME.

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

RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado.

1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)

Parâmetro	Método	Resultado
Minerais fixos	IAL	-
Lipídeos	IAL	41,25%
Proteínas	IAL	-
Fibras	IAL	-
Carboidratos	IAL	-
Valor Calórico	IAL	349,2Kcal

- Amostra 1(A1) - Margarina com creme de leite
- Marca: Delícia
- Data de Fabricação: (-)
- Data de Validade: 26/06/23
- Lote: 1/3/298

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^{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.

ANTONIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES – ME

DEPÓSITO SANTO ANTONIO

Rua Dr Washington Vale, N° 443 – Bairro: Venâncios / Crateús-CE/ Brasil

CEP: 63708420/ CNPJ: 10.421.828/0001-77/ CEL.: (88) 99846.8484



FICHA TÉCNICA CACAU EM PÓ 100%

Marca:

WENUTRI- Produtos Naturais e Suplementos

CNPJ: 29.888.127/0001-70

Insc. Estadual: 626.978.402.114

Wenutri Natural Foods & Supplements Wenutre Comercio e Distribuidora de Produtos Naturais e Suplementos Eireli

Rui Barbosa 150 Sala 63 - 6ª/ Santa Terezinha/ Santo André SP- CEP: 09210-620

Telefone(s): (11) 4997-1121 / (11) 2677-5881

Site: www.wenutri.com

Ingredientes:

Cacau em pó. 100% Natural. ALÉRGICOS: pode conter traços de glúten soja e/ou trigo por contaminação cruzada.

Informação Nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
PORÇÃO DE 20g g (1colher de sopa rasa)		
QUANTIDADE POR PORÇÃO		% VD (*)
VALOR ENERGÉTICO	39kcal	1,9%
CARBOIDRATOS	2g	0,7%
PROTEÍNAS	2,5g	3,4%
GORDURAS TOTAIS	2g	3,6%
GORDURAS SATURADAS	0,6g	2,9%
GORDURAS TRANS	0	***
FIBRA ALIMENTAR	7g	28%
SÓDIO	5mg	0,2%

(*) 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.

ANTONIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES – ME

DEPÓSITO SANTO ANTONIO

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

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



Apresentação: Pacote de 500g.

Armazenagem e Conservação do alimento:

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

Transporte:

Transporte em caminhões limpos, secos e livres de odores.

Outras informações:

Prazo de Validade: 5 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: pó uniforme sem grumos, sem substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis.

COR: castanho

ODOR: característico

SABOR: característico

CRATEÚS-CE, 01 de Fevereiro de 2023

Mirla M. Carvalho
NUTRICIONISTA
Mirla Carvalho
NUTRICIONISTA
CRN11: 5443

LAUDO TÉCNICO Nº 265/2023



NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Bacteriológico de Alimento.

MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento.

INTERESSADO: ANTÔNIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES - ME.

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

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

2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)

- Amostra 1(A1) - Cacau em pó 100%
- Marca: M&M's
- Data de Fabricação: (-)
- Data de Validade: 09/23
- Lote: (-)

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 Sa B. Feitosa
Mª Karine de Sa 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 224/2023

NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Físico-Químico de Alimento.

MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento.

INTERESSADO: ANTÔNIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES - ME.

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

RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado.

1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)

Parâmetro	Método	Resultado
Minerais fixos	IAL	0,97%
Lipídeos	IAL	9,1%
Proteínas	IAL	12,47%
Fibras	IAL	24,1%
Carboidratos	IAL	9,87%
Valor Calórico	IAL	195,2Kcal

- Amostra 1(A1) – Cacau em pó 100%
- Marca: WeNutri
- Data de Fabricação: (-)
- Data de Validade: 09/23
- Lote: (-)

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.

ANTONIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES - ME

DEPÓSITO SANTO ANTONIO

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

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



FICHA TÉCNICA

BISCOITO SALGADO CREAM CRACKER

Marca:

GALO

FABRICADO POR: PASTIFÍCIO SELMI S/A

Rod. Virginia Viel Dall Orto, Srv, Km1,9- Bairro Chácara Monte Alegre, Sumeré-SP -Brasil

CEP: 13175-585

TEL: 55-19 3879-8400

CNPJ: 46.025.722/0001-00

IE: 671.080.833-119

Ingredientes:

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, amido, sal, fermento químico bicarbonato de amônio e sódio, fermento biológico, soro de leite, extrato de malte, emulsificante lecitina de soja, aromatizante.

CONTÉM GLUTEN. ALÉRGICOS: CONTEM DERIVADOS DE TRIGO, DE LEITE, DE CEVADA E DE SOJA.

Informação Nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
PORÇÃO DE 30 g (5 1/2 biscoitos)		
QUANTIDADE POR PORÇÃO		% VD (*)
VALOR ENERGÉTICO	128kcal = 535kj	6%
CARBOIDRATOS	22g	7%
PROTEÍNAS	2,6g	3%
GORDURAS TOTAIS	3,3g	6%
GORDURAS SATURADAS	1,2g	5%
GORDURAS TRANS	0 g	**
FIBRA ALIMENTAR	0,8g	3
SÓDIO	186mg	8%

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

ANTONIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES – ME

DEPÓSITO SANTO ANTONIO

Rua Dr Washington Vale, N° 443 – Bairro: Venâncios / Crateús-CE/ Brasil

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



Apresentação:

Pacotes com peso de 360g.

Conservação do alimento:

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

Armazenagem e transporte:

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

Outras informações:

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

Recomendações:

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

Características Organolépticas:

ASPECTOS: firme, não amolecido, nem pegajoso.

COR: própria

ODOR: próprio

SABOR: próprio

TEXTURA: próprio

CRATEÚS-CE, 01 de Fevereiro de 2023

Mirla M. Cavatão
NUTRICIONISTA
Mirla Cavatão
NUTRICIONISTA
CRN11: 5443


**LAUDO TÉCNICO N.º 232/2023****NATUREZA DO TRABALHO:** Ensaio Físico-Químico de Alimento.**MATERIAL:** Uma (01) - Amostra de alimento.**INTERESSADO:** ANTÔNIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES - ME**ENDEREÇO:** Rua Dr. Washington Vale, Venâncios, Crateús - CE.**RESPONSÁVEL PELA COLETA:** O interessado.**1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)**

Parâmetro	Método	Resultado
Minerais fixos	IAL	0,99%
Lipídeos	IAL	11,1%
Proteínas	IAL	6,2%
Fibras	IAL	2,7%
Carboidratos	IAL	68,1%
Valor Calórico	IAL	430,1 Kcal

- Amostra 1(A1) - Biscoito cream cracker
- Marca: Galo
- Data de Fabricação: (-)
- Data de Validade: 05/09/23
- Lote: 5.9 19

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

Juazeiro do Norte 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.

LAUDO TÉCNICO N.º 270/2023



NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Bacteriológico de Alimento.

MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento.

INTERESSADO: ANTÔNIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES - ME.

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

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 ¹	APHA, 2001
<i>Escherichia coli</i>	NMP/g	< 3	10	10 ²	APHA, 2001
Dolores e leveduras	UFC/g	<10	5x10 ²	10 ¹	APHA, 2001


2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)

- Amostra 1(A1) - Biscoito cream cracker
- Marca: Galo
- Data de Fabricação: (-)
- Data de Validade: 05/09/23
- Lote: 5.9.19

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 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 n.º 724/2022.

Juazeiro do Norte, 20 de Janeiro de 2023.


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

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

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

ANTONIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES – ME

DEPÓSITO SANTO ANTONIO

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

CEP: 83708420/ CNPJ: 10.421.828/0001-77/ CEL.: (88) 99646.8484



FICHA TÉCNICA DE PRODUTOS

CREME DE LEITE LEVE UHT

Marca:

Produzido por: **BETÂNIA- CBL ALIMENTOS S.A**

Rodovia do contorno CE 046, s/n, Planalto do aeroporto, Morada nova-CE

CEP: 62.940-000

CNPJ: 10.483.444/0002-60

Registro no Ministério da Agricultura S.I.F/DIPOA Nº 0244/248

Indústria Brasileira

E-mail: sac@betanialacteos.com.br

Site: www.betanialacteos.com.br

Ingredientes:

Leite desnatado e/ou leite em pó desnatado reconstituído, creme de leite padronizado, mistura de estabilizante/espessantes (carboximetilcelulose, carragena, goma guar e goma jataí), estabilizantes (citrato de sódio e tripolifosfato de sódio). ALÉRGICOS:CONTÉM LEITE E DERIVADOS DE LEITE. NÃO CONTÉM FLÚTEN.

Informação Nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
PORÇÃO DE 15g (1 e ½ colher de sopa)		
QUANTIDADE POR PORÇÃO		% VD (*)
VALOR ENERGÉTICO	28kcal = 116kj	1%
CARBOIDRATOS	0,7g	0%
PROTEÍNAS	0g	0%
GORDURAS TOTAIS	2,6g	5%
GORDURAS SATURADAS	1,6g	7%
GORDURAS TRANS	0 g	**
FIBRA ALIMENTAR	0g	0%
SÓDIO	8mg	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 especificados. *** Declaração Voluntária.

ANTONIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES - ME

DEPÓSITO SANTO ANTONIO

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

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



Apresentação:

Embalagem caixa de 200g.

Conservação do alimento: Não necessita refrigeração. Após aberto conservar em geladeira por até 3 dias.

Armazenagem e transporte: Armazenar sobre pallets em local arejado, longe do calor, limpo e seco. Transporte em caminhões limpos, secos e livres de odores.

Outras Informações:

Prazo de Validade: 4 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: branco

ODOR e SABOR: agradável e não rançoso.

CRATEÚS-CE, 01 de Fevereiro de 2023

Mirla Carvalho
NUTRICIONISTA
Mirla Carvalho
NUTRICIONISTA
GRN11: 5443

**LAUDO TÉCNICO N.º 276/2023****NATUREZA DO TRABALHO:** Ensaio Bacteriológico de Alimento.**MATERIAL:** Uma (01) - Amostra de alimento.**INTERESSADO:** ANTÔNIO ARJONALDO FERNANDES RODRIGUES - ME.**ENDEREÇO:** Rua Dr. Washington Vale, Venâncios, 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 I(A1) - creme de leite
- Marca: Betânia
- Data de Fabricação: (-)
- Data de Validade: 23/10/23
- Lote: LMND09S2

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 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 n.º 724/2022.

Juazeiro do Norte, 20 de Janeiro de 2023.


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° 238/2023**NATUREZA DO TRABALHO:** Ensaio Físico-Químico de Alimento**MATERIAL:** Uma (01) - Amostra de alimento.**INTERESSADO:** ANTÔNIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES - ME.**ENDEREÇO:** Rua Dr. Washington Vale, Venâncios, Crateús - CE.**RESPONSÁVEL PELA COLETA:** O interessado.**1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)**

Parâmetro	Método	Resultado
Minerais fixos	IAL	2,32%
Lipídeos	IAL	19,8%
Proteínas	IAL	-
Fibras	IAL	-
Carboidratos	IAL	-
Valor Calórico	IAL	165,14Kcal

- Amostra 1(A1) - creme de leite
- Marca: Betânia
- Data de Fabricação: (-)
- Data de Validade: 23/10/23
- Lote: LMND09S2

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.


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.

ANTONIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES – ME

DEPÓSITO SANTO ANTONIO

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

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



FICHA TÉCNICA

ÓLEO DE SOJA REFINADO

Marca:

ABC

FABRICADO POR: ADM do Brasil Ltda

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

CNPJ: 02.003,402/0139-00; Lote: LPF 0104

Tel.: 0800 940 9800- Caixa Postal: 300

Email: sac@adm.com

Ingredientes:

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

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. NÃO CONTÉM GLUTÉN.

Informação Nutricional:

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

RODRIGUES - ME

DEPÓSITO SANTO ANTONIO

Rua Dr Washington Vale, Nº 443 - Bairro: Venâncios / Crateús-CE/ Brasil
CEP: 63708420/ CNPJ: 10.421.828/0001-77/ CEL.: (88) 99646.8484



VITAMINA E	0,8mg	8%
------------	-------	----

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

Apresentação:

Embalagem de 900ml.

Conservação do alimento:

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

Armazenagem e transporte:

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

Outras informações:

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

Recomendações:

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

Características Organolépticas:

ASPECTOS: límpido e isento de impurezas e sedimentos a 25 °C
COR: amarelada/transparente
ODOR: próprio
SABOR: próprio

CRATEÚS-CE, 01 de Fevereiro de 2023


NUTRICIONISTA


NUTRICIONISTA
CRN11: 5443

LAUDO TÉCNICO Nº 281/2023



NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Bacteriológico de Alimento

MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento

INTERESSADO: ANTÔNIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES - ME

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

RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado.

OBSERVAÇÃO:

A Resolução RDC nº. 724 e Instrução Normativa nº. 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 carioca - tipo 1
- Marca: Itaguary
- Data de Fabricação: 09/01/23 Data de Validade: 07/07/23 Lote: 019

Amostra 2:

- Amostra 1(A1) - Óleo de Soja
- Marca: ABC
- Data de Fabricação: 20/12/22 Data de Validade: 18/06/23 Lote: LPF1219

Juazeiro do Norte, 20 de Janeiro de 2022

Nº conforme lista do B. Feitosa
M^{te} Karine de Sá B. Feitosa
Tecnóloga em Alimentos
CRQ: 10200894

LAUDO TÉCNICO N.º 240/2023

NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Físico-Químico de Alimento.

MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento.

INTERESSADO: ANTONIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES

ENDEREÇO: Rua DR. WASHINGTON VALE, N.º 443, VENANCIOS, Crateus - CE.

RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado.

I. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)

Parametro	Metodo	Resultado
Minerais fixos	IAL	-
Lipídeos	IAL	81,1%
Proteínas	IAL	-
Fibras	IAL	-
Carboidratos	IAL	-
Valor Calórico	IAL	538,12Kcal

- Amostra 1(A1) - Oleo de Soja
- Marca: ABC
- Data de Fabricação: 20/12/22
- Data de Validade: 18/06/23
- Lote: LPT1219

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

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

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

ANTONIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES - ME

DEPÓSITO SANTO ANTONIO

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

CEP: 63708420/ CNPJ: 10.421.828/0001-77/ CEL.: (88) 99648.8484



FICHA TÉCNICA MOLHO DE TOMATE

Marca:

POMAROLA

Cargill Agrícola S.A

CNPJ:60.498.706/0370-77

Rua Iza Costa,1, Goiânia 2- Goiânia-GO

CEP: 74665-839

Sac: 0800 648 0808

Indústria Brasileira

Ingredientes:

Tomate, açúcar, amido modificado, sal, cebola, salsa, aipo e aroma natural de alho.
NÃO CONTÉM GLÚTEN

Informação Nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
PORÇÃO DE 60g (3 colheres de sopa)		
QUANTIDADE POR PORÇÃO		% VD (*)
VALOR ENERGÉTICO	14kcal = 59kj	1%
CARBOIDRATOS	2,8g	1
PROTEÍNAS	0,6g	1
GORDURAS TOTAIS	0g	0
GORDURAS SATURADAS	0g	0
GORDURAS TRANS	0	**
FIBRA ALIMENTAR	1,0g	4
SÓDIO	143mg	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 260g.

ANTONIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES – ME

DEPÓSITO SANTO ANTONIO

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

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



Conservação do alimento:

Manter em local seco e arejado. Antes do uso, não necessita de refrigeração. Após aberto, manter em geladeira (1°C a 10°C) e consumir em até 3 dias.

Armazenagem e transporte:

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

Outras informações:

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

Recomendações:

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

Características Organolépticas:

ASPECTOS: próprio.
COR: vermelho/alaranjado
ODOR: próprio
SABOR: próprio

CRATEÚS-CE, 01 de Fevereiro de 2023


NUTRICIONISTA

Mulla Carvalho
NUTRICIONISTA
CRN11: 5443

LAUDO TÉCNICO Nº.277/2023



NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Bacteriológico de Alimento.
MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento.
INTERESSADO: ANTÔNIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES - ME
ENDEREÇO: Rua Dr. Washington Vale, Venâncios, Crateús - CE.
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) - Molho de tomate tradicional
- Marca: Pomarola
- Data de Fabricação: (-)
- Data de Validade: 19/12/23
- Lote: L10291221

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^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.

LAUDO TÉCNICO Nº. 239/2023**NATUREZA DO TRABALHO:** Ensaio Físico-Químico de Alimento.**MATERIAL:** Uma (01) - Amostra de alimento**INTERESSADO:** ANTÔNIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES - ME.**ENDEREÇO:** Rua Dr. Washington Vale, Venâncios, Crateús - CE.**RESPONSÁVEL PELA COLETA:** O interessado.**1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)**

Parâmetro	Método	Resultado
Minerais fixos	IAL	0,82%
Lipídeos	IAL	-
Proteínas	IAL	5,1%
Fibras	IAL	1,87%
Carboidratos	IAL	24,9%
Valor Calórico	IAL	121 Kcal

- Amostra 1(A1) – Molho de tomate tradicional
- Marca: Pomarola
- Data de Fabricação: (-)
- Data de Validade: 19/12/23
- Lote: L10291221

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^{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.

ANTONIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES – ME

DEPÓSITO SANTO ANTONIO

Rua Dr Washington Vale, N° 443 – Bairro: Venâncios / Crateús-CE/ Brasil

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



FICHA TÉCNICA MACARRÃO ESPAGUETE

Marca:

GALO

FABRICADO POR: PASTIFÍCIO SELMI S/A

Rod. Virginia Viel Dall Orto, Sn/, Km1,9- Bairro São Francisco- Sumeré-SP -Brasil

CEP: 13175-586

TEL: 55-19 3879-8400

CNPJ: 46.025.722/0001-00

IE: 671.080.633-119

Ingredientes:

Sêmola De Trigo Enriquecida Com Ferro E Ácido Fólico, Farinha De Trigo Enriquecida Com Ferro E Ácido Fólico, Corantes Naturais: Urucum E Cúrcuma.

CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER SOJA

Informação Nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
PORÇÃO DE 80 g (1 prato raso)		
QUANTIDADE POR PORÇÃO		% VD (*)
VALOR ENERGÉTICO	252kcal = 1184kj	14%
CARBOIDRATOS	59g	20%
PROTEÍNAS	9,2g	12%
GORDURAS TOTAIS	1,0g	2%
GORDURAS SATURADAS	0g	0%
GORDURAS TRANS	0 g	**
FIBRA ALIMENTAR	2,3g	9
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:

ANTONIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES – ME

DEPÓSITO SANTO ANTONIO

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

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



Pacotes com peso de 500g.

Conservação do alimento:

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

Armazenagem e transporte:

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

Outras informações:

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

Recomendações:

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

Ausências de sujidades, parasitos e larvas.

Características Organolépticas:

ASPECTOS: firme, não amolecido, nem pegajoso.

COR: própria

ODOR: próprio

SABOR: próprio

TEXTURA: próprio

CRATEÚS-CE, 01 de Fevereiro de 2023

Mirlla de Carvalho
NUTRICIONISTA

Mirlla Carvalho
NUTRICIONISTA
CRN11: 5443

LAUDO TÉCNICO Nº 263/2023**NATUREZA DO TRABALHO:** Ensaio Bacteriológico de Alimento.**MATERIAL:** Uma (01) - Amostra de alimento.**INTERESSADO:** ANTÔNIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES - ME.**ENDEREÇO:** Rua Dr. Washington Vale, Venâncios, Crateús - CE.**RESPONSÁVEL PELA COLETA:** O interessado.**1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)**

Parâmetro	Unida de	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	5x10 ³	APHA, 2001
Estafilococos coagulase positiva	UFC/g	<10	10 ³	5x10 ³	APHA, 2001
<i>Escherichia coli</i>	NMP/g	< 3	5x10	10 ²	APHA, 2001

2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)

- Amostra 1(A1) - Macarrão tipo espaguete
- Marca: Galo
- Data de Fabricação: (-)
- Data de Validade: 16/11/24
- Lote: (-)

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. 222/2023

NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Físico-Químico de Alimento.

MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento.

INTERESSADO: ANTÔNIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES - ME.

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

RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado.

1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)

Parametro	Método	Resultado
Minerais fixos	IAL	1,2%
Lipídeos	IAL	2,1%
Proteínas	IAL	12,9%
Fibras	IAL	2,1%
Carboidratos	IAL	62,9%
Valor Calórico	IAL	278,88Kcal

- Amostra 1(A1) - Macarrão tipo espaguete
- Marca: Galo
- Data de Fabricação: (-)
- Data de Validade: 16/11/24
- Lote: (-)

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 Sa B. Furtosa
Mª Karine de Sa B. Furtosa
Tecnóloga em Alimentos
CRQ: 10200894

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

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

ANTONIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES – ME

DEPÓSITO SANTO ANTONIO

Rua Dr Washington Vale, N° 443 – Bairro: Venâncios / Crateús-CE/ Brasil

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



FICHA TÉCNICA AÇUCAR CRISTAL

Marca:
HARIELLY

Cerealista Santa Rita Ltda Me

Rua Alpio Gomes, nº 86, Centro-CEP: 62.200-000/ Nova Russas-CE

CNPJ: 69.364.826/000-36

I.E: 06.886915-0

Fone: 88-9 9752- 99999

Ingredientes:

Sacarose de Cana de açúcar. Não contém glúten.

Informação Nutricional:

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

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

Apresentação:

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

Armazenagem e Conservação do alimento:

Estocar em local fresco, seco e sem umidade.

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

ANTONIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES – ME

DEPÓSITO SANTO ANTONIO

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

CEP: 83708420/ CNPJ: 10.421.828/0001-77/ CEL.: (88) 99646.8484



Outras Informações:

Prazo de Validade: 24 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: Sólido, microcristalino.

COR: Branca.

ODOR E SABOR: Odor e sabor característicos e Isento de aromas, impurezas e matérias estranhas.

CRATEÚS-CE, 01 de Fevereiro de 2023


NUTRICIONISTA
Mirla Cavaltho
NUTRICIONISTA
CRN11: 5443

LAUDO TÉCNICO Nº 273/2023



NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Bacteriológico de Alimento.
MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento.
INTERESSADO: ANTÔNIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES - ME.
ENDEREÇO: Rua Dr. Washington Vale, Venâncios, Crateús - CE.
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
Bolores e leveduras	UFC/g	<10	<10	10 ²	APHA 2001

2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)

- Amostra 1(A1) - Açúcar cristal - tipo 1
- Marca: Harielly
- Data de Fabricação: 10/22
- Data de Validade: 14/24
- Lote: Safra 2022/2023

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 N.º 235/2023**NATUREZA DO TRABALHO:** Ensaio Físico-Químico de Alimento.**MATERIAL:** Uma (01) - Amostra de alimento.**INTERESSADO:** ANTÔNIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES - ME.**ENDEREÇO:** Rua Dr. Washington Vale, Venâncios, Crateús - CE.**RESPONSÁVEL PELA COLETA:** O interessado.**1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)**

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

- Amostra 1(A1) - Açúcar cristal - tipo 1
- Marca: Harielly
- Data de Fabricação: 10/22
- Data de Validade: 14/24
- Lote: Safra 2022/2023

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.

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

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

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

ANTONIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES – ME

DEPÓSITO SANTO ANTONIO

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

CEP: 63708420/ CNPJ: 10.421.828/0001-77/ CEL.: (88) 99648.8484



FICHA TÉCNICA

POLPA DE GOIABA

Marca:

POLPAS DE FRUTA MEU SUCO – PRODUZIDO POR: ANA PAULA DO NASCIMENTO SILVA- ME
Sítio Pejuaba- Ibiapina-CE, s/n

CEP: 62360000

CNPJ: 20.472.548/0001-41

Registro do produto no Ministério da Agricultura, pecuária e abastecimento: N°.000425-1.000008

TEL.: (88) 99681 8776 / (88) 9.92052802

Indústria Brasileira

Ingredientes: POLPA DE GOIBA. NÃO CONTÉM GLUTÊN. NÃO ALCOÓLICO. NÃO FERMENTADO.

Informação Nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
PORÇÃO DE 100g (1 unidade)		
QUANTIDADE POR PORÇÃO		VD (%)
VALOR ENERGÉTICO	49Kcal	2
CARBOIDRATOS	6 g	2
PROTEÍNAS	7g	1
GORDURAS TOTAIS	2,3g	4
GORDURAS SATURADAS	0mg	0%
GORDURAS TRANS	0mg	**
FIBRA ALIMENTAR	1,3mg	5%
CÁLCIO	0mg	0%
FERRO	0mg	0%
SÓDIO	13mg	1%

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

Sugestão De Preparo: Bata no liquidificador 100g de polpa de fruta com 150ml de água ou leite. Adoce a gosto.

Apresentação: Embalagem de 500g.

ANTONIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES – ME

DEPÓSITO SANTO ANTONIO

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

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



Armazenagem e transporte: O produto deve ser armazenado e transportado à temperatura de -12 °C a 18 °C.

Conservação do alimento: Mantenha Congelado.

Outras informações:

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

Características Organolépticas:

ASPECTOS: Característico.

COR: Característico.

ODOR: Característico.

CRATEÚS-CE, 13 de Março de 2023

Mirlla Cavaltho
NUTRICIONISTA

Mirlla Cavaltho
NUTRICIONISTA
CRN11: 5443



LAUDO TÉCNICO N.º 373/2023

NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Físico-Químico de Alimento.

MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento.

INTERESSADO: ANTÔNIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES - ME.

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

RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado.

I. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)

Parâmetro	Método	Resultado
Minerais fixos	IAL	1,2%
Lípidos	IAL	0,3%
Proteínas	IAL	0,6%
Fibras	IAL	0,8%
Carboidratos	IAL	14,7%
Valor Calórico	IAL	53,5Kcal

- Amostra 1(A1) – Polpa de Fruta – Sabor Goiaba
- Marca: Meu Suco
- Data de Fabricação: 16/03/23
- Data de Validade: 12 meses
- Lote: 1183

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 Março de 2023.

Assinatura do responsável técnico

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.

LAUDO TÉCNICO Nº 366/2023



NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Bacteriológico de Alimento.

MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento.

INTERESSADO: ANTÔNIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES - ME.

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

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>Escherichia coli</i> ,	NMP/g	< 3	10	10 ²	APHA, 2001
Bolores e leveduras	UFC/g	<10	10 ³	10 ⁴	APHA, 2001

2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)

- Amostra 1(A1) - Polpa de Fruta - Sabor Goiaba
- Marca: Meu Suco
- Data de Fabricação: 16/03/23
- Data de Validade: 12 meses
- Lote: 1183

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 Março 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.

ANTONIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES – ME

DEPÓSITO SANTO ANTONIO

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

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



FICHA TÉCNICA

POLPA DE CAJU

Marca:

POLPAS DE FRUTA MEU SUCO – PRODUZIDO POR: ANA PAULA DO NASCIMENTO SILVA- ME
Sítio Pejuaba- Iblepina-CE, s/n

CEP: 62360000

CNPJ: 20.472.548/0001-41

Registro do produto no Ministério da Agricultura, pecuária e abastecimento: N°:000425-1.000006

TEL.: (88) 99681 8775 / (88) 9.92052802

Indústria Brasileira

Ingredientes: POLPA DE CAJU. NÃO CONTÉM GLUTÊN. NÃO ALCOÓLICO. NÃO FERMENTADO.

Informação Nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
PORÇÃO DE 100g (1 unidade)		
QUANTIDADE POR PORÇÃO		VD (*)
VALOR ENERGÉTICO	51Kcal	3
CARBOIDRATOS	11 g	4
PROTEÍNAS	5g	1
GORDURAS TOTAIS	1g	2
GORDURAS SATURADAS	0mg	0%
GORDURAS TRANS	0mg	**
FIBRA ALIMENTAR	1mg	4%
CÁLCIO	0mg	0%
FERRO	0mg	0%
SÓDIO	27mg	1%

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

Sugestão De Preparo: Bata no liquidificador 100g de polpa de fruta com 150ml de água ou leite. Adoce a gosto.

Apresentação: Embalagem de 500g.

ANTONIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES – ME

DEPÓSITO SANTO ANTONIO

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

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



Armazenagem e transporte: O produto deve ser armazenado e transportado à temperatura de -12 °C a -18 °C.

Conservação do alimento: Mantenha Congelado.

Outras informações:

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

Características Organolépticas:

ASPECTOS: Característico.

COR: Característico.

ODOR: Característico.

CRATEÚS-CE, 13 de Março de 2023


NUTRICIONISTA

Mirla Cavalho
NUTRICIONISTA
CRN11: 5443

LAUDO TÉCNICO Nº. 230/2023**NATUREZA DO TRABALHO:** Ensaio Físico-Químico de Alimento.**MATERIAL:** Uma (01) - Amostra de alimento.**INTERESSADO:** Antonio Arionaldo Fernandes Rodrigues - ME**ENDEREÇO:** Rua Washington vale Nº443, - Crateús - CE**RESPONSÁVEL PELA COLETA:** O interessado.**1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)**

Umidade (‰)	9,56	0,3316
Cinzas (‰)	1,68	0,0268
pH	4,21	0,0382
Acidez (‰ de ácido cítrico)	1,79	0,0572
Acidez (‰ de ácido málico)	1,90	0,0623
Açúcares redutores (‰)	24,65	0,8321
Açúcares não redutores (‰)	6,73	0,1750
Carboidratos totais (‰)	61,19	0,8991
Vitamina C (mg/100g)	240,03	25,5485
Proteínas (‰)	9,22	0,5579

- Amostra I(A1) – POLPA DE FRUTAS SABOR CAJU
- Marca: MEU SUCO
- 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^{te} Karine de Sá B. Feitosa*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 365/2023



NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Bacteriológico de Alimento.

MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento.

INTERESSADO: ANTÔNIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES - ME.

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

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>Escherichia coli.</i>	NMP/g	< 3	10	10 ²	APHA, 2001
Bolores e leveduras	UFC/g	<10	10 ³	10 ⁴	APHA, 2001

2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)

- Amostra 1(A1) – Polpa de Fruta – Sabor Caju
- Marca: Meu Suco
- Data de Fabricação: 16/03/23
- Data de Validade: 12 meses
- Lote: 1103

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 Março de 2023.

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

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

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

ANTONIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES - ME

DEPÓSITO SANTO ANTONIO

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

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



FICHA TÉCNICA POLPA DE MANGA

Marca:

POLPAS DE FRUTA MEU SUCO - PRODUZIDO POR: ANA PAULA DO NASCIMENTO SILVA- ME
Sítio Pejuaba- Ibiapina-CE, s/n

CEP: 62360000

CNPJ: 20472548000141

Registro do produto no Ministério da Agricultura, pecuária e abastecimento: N°.000425-1.000006

TEL.: (88) 99681 8775 / (88) 9.92052802

Indústria Brasileira

Ingredientes: POLPA DE MANGA. NÃO CONTÉM GLUTÊN. NÃO ALCÓOLICO. NÃO FERMENTADO.

Informação Nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
PORÇÃO DE 100g (1 unidade)		
QUANTIDADE POR PORÇÃO		VD (*)
VALOR ENERGÉTICO	51Kcal	3
CARBOIDRATOS	11 g	4
PROTEÍNAS	5g	1
GORDURAS TOTAIS	1g	2
GORDURAS SATURADAS	0mg	0%
GORDURAS TRANS	0mg	**
FIBRA ALIMENTAR	1mg	4%
CÁLCIO	0mg	0%
FERRO	0mg	0%
SÓDIO	27mg	1%

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

Sugestão De Preparo: Bata no liquidificador 100g de polpa de fruta com 150ml de água ou leite. Adoce a gosto.

Apresentação: Embalagem de 500g.

Armazenagem e transporte: O produto deve ser armazenado e transportado à temperatura de -12 °C a -18 °C.

ANTONIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES – ME

DEPÓSITO SANTO ANTONIO

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

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



Conservação do alimento: Mantenha Congelado.

Outras informações:

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

Características Organolépticas:

ASPECTOS: Característico.

COR: Característico.

ODOR: Característico.

CRATEÚS-CE, 13 de Março de 2023

Mirla M. Carvalho
NUTRICIONISTA

Mirla Carvalho
NUTRICIONISTA
CRN11: 5443

LAUDO TÉCNICO Nº. 11/2023



NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Bacteriológico de Alimento.

MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento.

INTERESSADO: ANTÔNIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES - ME.

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

DATA DA COLETA: 25/01/2023 **DATA DA ENTRADA:** 25/01/2023

DATA DA ANÁLISE: 25/01/2023

RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado.

REGISTRO MAPA Nº:CE 000425-1. 000006

1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)

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

2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)

- Amostra (A1) - Polpa de Frutas sabor manga- Marca: MEU SUCO - Data de Validade: 08/06/2023 - Lote: 25220 EXT BO1 1612.

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

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

Juazeiro do Norte, 08 de Fevereiro de 2023.

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.

LAUDO TÉCNICO Nº. 374/2023

NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Físico-Químico de Alimento.

MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento.

INTERESSADO: ANTÔNIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES - ME.

ENDEREÇO: Rua Dr. Washington Vale, Venâncios, Crateús – CE.

RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado.

1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)

Parâmetro	Método	Resultado
Minerais fixos	IAL	1,2%
Lípidos	IAL	0,3%
Proteínas	IAL	0,6%
Fibras	IAL	0,8%
Carboidratos	IAL	14,7%
Valor Calórico	IAL	53,5Kcal

- Amostra 1(A1) – Polpa de Fruta – Sabor Manga
- Marca: Meu Suco
- Data de Fabricação: 19/12/23
- Data de Validade: 19/12/23
- Lote: 1086

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 Março 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.

ANTONIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES - ME

DEPÓSITO SANTO ANTONIO

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

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



FICHA TÉCNICA

POLPA DE ACEROLA

Marca:

POLPAS DE FRUTA MEU SUCO - PRODUZIDO POR: ANA PAULA DO NASCIMENTO SILVA- ME
Sítio Pejuaba- Ibiapina-CE, s/n

CEP: 62360000

CNPJ: 20.472.548/0001-41

Registro do produto no Ministério da Agricultura, pecuária e abastecimento: N°:000425-1.000012

TEL.: (88) 99681 8775 / (88) 9.92052802

Indústria Brasileira

Ingredientes: POLPA DE ACEROLA. NÃO CONTÉM GLUTÉN. NÃO ALCOÓLICO. NÃO FERMENTADO.

Informação Nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
PORÇÃO DE 100g (1 unidade)		
QUANTIDADE POR PORÇÃO		VD (*)
VALOR ENERGÉTICO	31Kcal	2
CARBOIDRATOS	7g	2
PROTEÍNAS	7g	1
GORDURAS TOTAIS	0g	0
GORDURAS SATURADAS	0mg	0%
GORDURAS TRANS	0mg	**
FIBRA ALIMENTAR	0mg	0%
CÁLCIO	0mg	0%
FERRO	0mg	0%
SÓDIO	18mg	5%

(*) 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.

Sugestão De Preparo: Bata no liquidificador 100g de polpa de fruta com 150ml de água ou leite. Adoce a gosto.

Apresentação: Embalagem de 500g.

ANTONIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES – ME

DEPÓSITO SANTO ANTONIO

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

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



Armazenagem e transporte: O produto deve ser armazenado e transportado à temperatura de -12 °C a -18 °C.

Conservação do alimento: Mantenha Congelado.

Outras informações:

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

Características Organolépticas:

ASPECTOS: Característico.
COR: Característico.
ODOR: Característico.

CRATEÚS-CE, 13 de Março de 2023


NUTRICIONISTA

Mirla Carvalho
NUTRICIONISTA
CRN11: 5443

**LAUDO TÉCNICO Nº 368/2023****NATUREZA DO TRABALHO:** Ensaio Bacteriológico de Alimento.**MATERIAL:** Uma (01) - Amostra de alimento.**INTERESSADO:** ANTÔNIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES - ME.**ENDEREÇO:** Rua Dr. Washington Vale, Venâncios, Crateús - CE.**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>Escherichia coli</i>	NMP/g	< 3	10	10 ²	APHA, 2001
Bolores e leveduras	UFC/g	<10	10 ³	10 ⁴	APHA, 2001

2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)

- Amostra 1(A1) – Polpa de Fruta – Sabor Acerola
- Marca: Meu Suco
- Data de Fabricação: 19/12/23
- Data de Validade: 19/12/23
- Lote: 1086

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 Março de 2023.

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.

LAUDO TÉCNICO Nº. 375/2023

NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Físico-Químico de Alimento.

MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento.

INTERESSADO: ANTÔNIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES - ME.

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

RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado.

1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)

Parâmetro	Método	Resultado
Minerais fixos	IAL	1,8%
Lípidos	IAL	0,1%
Proteínas	IAL	0,7%
Fibras	IAL	0,9%
Carboidratos	IAL	13,1%
Valor Calórico	IAL	51,2Kcal

- Amostra 1(A1) - Polpa de Fruta - Sabor Acerola
- Marca: Meu Suco
- Data de Fabricação: 19/12/23
- Data de Validade: 19/12/23
- Lote: 1086

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 Março de 2023.

Assinatura

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.



DE: F Itamar de Araújo - ME


PARA: Secretaria de Educação da Prefeitura Municipal de Crateús - CE

Eu, **Francisco Itamar de Araújo**, inscrito no RG sob o nº 2018270240-0 SSPDS-CE e no CPF sob o nº 151.306.571-87, na qualidade de proprietário da empresa **F Itamar de Araújo - ME**, inscrita no CNPJ sob o nº 12.455.028/0001-00, situada a Rua Dr. Moreira da Rocha, nº 799, bairro Cento, Crateús - CE, venho por meio deste, apresentar amostras para o **Lote II - BOLOS E PÃES**, conforme edital - pregão eletrônico 001/2023 SRP/SEDUC e ofício nº 286/2023, de acordo com os itens abaixo relacionados:

LOTE II - BOLOS E PÃES

Item	Especificação	Qtd.	Und.	Marca	V. Unit.	V. Total
1.	68191-BOLO (SABORES DE LARANJA, BATATA, MILHO OU MACAXEIRA E REDONDO ASSADO AO PONTO E EMBALADOS COM FILME PLÁSTICO. PESO 1KG. RÓTULO COM DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.)	13.418	Kg	Japão	12,51	R\$ 167.859,18 (Cento e sessenta e sete mil, oitocentos e cinquenta e nove reais e dezoito centavos)
2.	69733-PÃO MASSA FINA (TIPO HOT DOG), (PÃO MASSA FINA (TIPO HOT DOG) - COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO, ÁGUA, SAL E FERMENTO QUÍMICO. DEVERÃO SER ACONDICIONADOS EM PACOTES DE 500G COM 10 UNIDADES DE 50G CADA, EM SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE, DE FORMA A MANTER A INTEGRIDADE DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E QUANTIDADE DO PRODUTO, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 48 HORAS A PARTIR DA ENTREGA.)	51.048	Pacote	Japão	4,32	R\$ 220.527,36 (Duzentos e vinte mil, quinhentos e vinte e sete reais e trinta e seis centavos)
VALOR GLOBAL DO LOTE						388.386,54

CRATEÚS - CE, 20 DE MARÇO DE 2023.


FRANCISCO ITAMAR DE ARAUJO
 PROPRIETÁRIO
 RG Nº 2018270240-0
 CPF Nº 151.306.571-87

FICHA TECNICA PÃO HOT DOG PANIFICADORA JAPÃO

Data:20.12.2022



Ingredientes:

- 2 kg de farinha de trigo
- 360g de açúcar
- 70g de margarina
- 35g de sal
- 20g de fermento
- 10g de aditivo em pasta
- 100g de ovos
- 1L de agua
- RENDIMENTO: 60 unidades
- PESO:50g cada

PÃO HOT DOG PANIFICADORA JAPÃO		
Informação nutricional		
Porção de 50g (1 unidade)		
	Quantidade por porção	%VD(+)
Valor energético	122 kcal=504 Kj	6%
Carboidratos	25g	8%
Proteínas	2,6g	3%
Gorduras Totais	0,8g	1%
Gorduras saturadas	0,24g	1%
Gorduras trans	Menor ou igual a 0,2g	**
Fibra alimentar	2,2g	9%
Sódio	261 mg	11%

(*) % Valores diários de referência de uma dieta de 2000 kcal ou 8400 KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. **VD não estabelecido

UP Fabricadora de Pães de Fortaleza
Rua...
Fone: (85) 3391-1111

RECIBO DE RECEBIMENTO DE DOCUMENTOS
Data: 20/12/2022

Box nº. 17

Foralera, 20.12.2022

Valido somente com o selo de autenticidade.
Em Testemunho da verdade,
Esteriane Cristine Siqueira Nunes - Esc. Autorizada

MYFZ 02

RECIBO DE RECEBIMENTO DE PSE
08022571

Informações do produto:

Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, ovos, gordura vegetal, sal, fermento biológico (Saccharomyces cerevisiae e emulsificante monoestearato de sorbitana).

CONTÉM GLÚTEN.

ALERGICOS: CONTEM :TRIGO, OVOS

Daisa Soares de Azevedo- Nutricionista (CRN 4831)

DEUS

Daisa Azevedo
NUTRICIONISTA
CRN 4831

CAVALCANTE
Rua...
Fone: 3691-0194

Autenticado para os dados eletrônicos, a partir
cópia reproduzida do documento que não
representa em Cartório pela parte interessada.

7 MAR 2023

Em Testemunho da Verdade.

CRATEÚS - CE

Cartório de Registro de Imóveis
3º. Ofício Registro de Imóveis
Ildery Garcia Sábida Lopes
Escritório Autorizado

Laudo Nº: 18301.2022.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: F ITAMAR DE ARAUJO
CNPJ/CPF: 12.455.028/0001-00
Endereço: R DR MOREIRA DA ROCHA,799 CENTRO - CRATEUS/CE CEP: 63700001
Contato: ITAMAR E-mail: itamar.bale@hotmail.com Fone: (88) 99213-6626
Proposta Comercial: 5704.2022.V0



02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: PÃO HOT DOG
Endereço Amostragem: R DR MOREIRA DA ROCHA,799, CENTRO Cidade: CRATEUS/CE CEP: 63700001
Responsável pela Amostragem: Cliente
Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento
Data de Amostragem: 16/12/2022 10:29:00 **Característica de Amostra:** Simples
Informações Adicionais: RESPONSÁVEL:ITAMAR; MARCA:JAPÃO; DF:15/12/22; DV:20/12/22; LOTE:151222; PESO:500G; APRESENTAÇÃO:EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO FÍSICO-QUÍMICO.
Data Recebimento: 16/12/2022 12:00:00 **Data Conferência:** 23/12/2022 09:11:16
Data Início Amostra: 16/12/2022 12:00:00 **Responsável pela Conferência:** amanda.lins
Data Conclusão Amostra: 22/12/2022 09:17:27

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
CINZAS	1,40	g/100g	-	JAL	16/12/2022
UMIDADE	21,94	g/100g	-	JAL	16/12/2022

Referência(s) Normativa(s): Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-químicos para análise de alimentos.

Legenda

g/100g - Gramas por cem gramas.

04. Informações Importantes:

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: 0005000107597014686750202200000

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

Amanda Lins Viana Bastos
Tecnóloga em Alimentos
CRO-CE: 102001033
CPF: 096.601.994-09

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

Francisco Airton Mouton de Lima
CPF: 036.395.015-007 CRO: 10100250-Tecnic

Proibida a reprodução parcial ou total deste documento sem a autorização expressa do Labor Saúde - Serviços de Análise e Comércio Ltda. Este documento não pode ser reproduzido parcialmente. Reproduza-o em sua totalidade de páginas.

17 MAR 2023
Em Teste de Verificação

Cartão Comprovante - Oficial da Cartório-Substituto da Barra Pósseri-Substituto do Cartório de Registro de Imóveis de Crateus - Ceará

Cartório CA. J. CARTE
3º. Ofício Registro de Imóveis
Robery Garcia Sábida Lopes
Escritório Autorizado

Laudo Nº: 18300.2022.B- V.0



01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: F ITAMAR DE ARAUJO

CNPJ/CPF: 12.455.028/0001-00

Endereço: R DR MOREIRA DA ROCHA,799 CENTRO - CRATEUS/CE CEP: 63700001

Contato: ITAMAR E-mail: itamar.bale@hotmail.com Fone: (88) 99213-6626

Proposta Comercial: 5704.2022.V0

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: PÃO HOT DOG

Endereço Amostragem: R DR MOREIRA DA ROCHA,799, CENTRO Cidade: CRATEUS/CE CEP: 63700001

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 16/12/2022 10:29:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL:ITAMAR; MARCA:JAPÃO; DF:15/12/22; DV:20/12/22; LOTE:151222; PESO:500G; APRESENTAÇÃO:EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO MICROBIOLÓGICO.

Data Recebimento: 16/12/2022 12:00:00

Data Início Amostra: 16/12/2022 12:00:00

Data Conclusão Amostra: 22/12/2022 11:26:30

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
COLIFORMES A 45°C	<3	NMP/g	-	CMMEF	16/12/2022
SALMONELLA SP	Ausência	em 25g	-	CMMEF	16/12/2022

Referência(s) Normativa(s): Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods 4 Ed.

Legenda

NMP/g - Número Mais Provável por grama, em 25g - em 25 gramas.

04. Informações Importantes:

A informação descrita no resultado <3 equivale a "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: 0005000107597014686740202200000

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

América Lina Wilma Bastos
Tecnóloga em Alimentos
CRQ-CE: 102001033
CPF: 096.601.004-09

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

Francisco Antônio Gonçalves da Silva
CPF: 038.391.883-40

Atestamos, para os devidos fins, a veracidade e a fidelidade desta cópia reprográfica do documento que nos foi apresentado em Cartório pela parte interessada.

Data: 7 MAR. 2023

Em Teste de Verdade.

CRATEUS - CE

Dr. P. Elvânia Barros Cavalcante - Oficial

Fabiana Barreto Cavalcante - Secretária

Valdirene Cavalcante Barros Picotini

VALIDO SOMENTE COM ASSINATURA

Cartório Oficial de Registro de Imóveis
3º. Ofício Registrado de Imóveis
Itay Garcia Saadila Lopes
Escritório Autorizado

FICHA TECNICA BOLO DE LARANJA PANIFICADORA JAPAO

Data: 20.12.2022



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL BOLO DE LARANJA		
Porção de 60g ou ml (1 fatia)		
	Quantidade por porção	%VD(*)
Valor energético	156 kcal=657 Kj	8%
Carboidratos	26g	8,6%
Proteínas	2,7g	3,6%
Gorduras Totais	4,5g	8%
Gorduras saturadas	1 g	5%
Gorduras trans	Menor ou igual a 0,2g	**
Fibra alimentar	0.4g	2%
Sódio	145 mg	6%

(*) % Valores diários de referência de uma dieta de 2000 kcal ou 8400 KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. **VD não estabelecido

✓ **Informações do produto:**

- **Ingredientes:** farinha de trigo enriquecida e fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, suco de laranja, leite integral líquido, ovos de galinha, margarina e fermento químico em pó.
- **"CONTÉM GLÚTEN"**
- **"CONTEM LACTOSE"**
- **"ALERGICOS: CONTEM :TRIGO, LEITE E OVOS."**

MOREIRA DE DEUS

Daisa Azevedo
NUTRICIONISTA
CRN 4831

Responsável pela elaboração
Daisa Soares de Azevedo- Nutricionista (CRN 4831)

CARTÓRIO CAVALCANTE
5º. Ofício Registro de Imóveis
Ildery Garcia Sabóia Lopes
Escravento Autorizado

Assinatura para os devidos efeitos, a presença reprográfica de documentos que m
apresentado em Cartório pelo parte interess
Dois fé.
17 MAR 2023
Em Teste de Verdade.
CRATEÚS - CE
Rafaela Barros Cavalcante - Ofici
El Fabiana Barreto Cavalcante-Substituta
CRATEÚS - CE
Vozes Cardápio Apoio Financeiro-Substit
NUNCA ASSINAR SEM SELLO DE AUTENTICIDADE

10ª Tabelionato de Notas do Fortaleza
Rua Cassiano Ricardo, 70 - Centro - Ceará - Fortaleza - CE - CEP: 60.012-700
Fone: (85) 3251-2265 (jurídico) / 3251-2266 (geral) / 3251-2267 (fax)
Rua: Manoel Francisco de Sá, 100 - Fortaleza - CE

Reconhecido por Semelhança a(s) firma(s) abaixo:
DAISA SOARES DE AZEVEDO
Dois fé.
Fortaleza, 26/12/2022
Válido somente com o selo de autenticidade.
Em testemunho da verdade.
Stefanie Cristine Siqueira Nunes - Esc. Autorizada



Laudo Nº: 18295.2022.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: F ITAMAR DE ARAUJO
CNPJ/CPP: 12.455.028/0001-00
Endereço: R DR MOREIRA DA ROCHA,799 CENTRO - CRATEUS/CE CEP: 63700001
Contatos: ITAMAR E-mail: itamar.bale@hotmail.com Fone: (88) 99213-6626
Proposta Comercial: 5704.2022.V0



02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: BOLO DE LARANJA
Endereço Amostragem: R DR MOREIRA DA ROCHA,799, CENTRO Cidade: CRATEUS/CE CEP: 63700001
Responsável pela Amostragem: Cliente
Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento
Data de Amostragem: 16/12/2022 10:29:00 **Característica da Amostra:** Simples
Informações Adicionais: RESPONSÁVEL:ITAMAR; MARCA:JAPÃO; DF:15/12/22; DV:20/12/22; LOTE:0657; PESO:1KG; APRESENTAÇÃO:EMBALAGEM PLÁSTICA; LAUDO FÍSICO-QUÍMICO.
Data Recabimento: 16/12/2022 12:00:00 **Data Conferência:** 23/12/2022 09:07:28
Data Início Amostra: 16/12/2022 12:00:00 **Responsável pela Conferência:** amanda lins
Data Conclusão Amostra: 22/12/2022 09:17:27

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
CINZAS	1,72	g/100g	-	IAL	16/12/2022
UMIDADE	36,00	g/100g	-	IAL	16/12/2022

Referência(s) Normativa(s): Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-químicos para análise de alimentos.

Legenda

g/100g - Gramas por cem gramas.

04. Informações importantes:

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: 0005000107597014686690202200000

LABOR SAÚDE-SERV. DE ANAL. E COM. LTDA-EPP
 CNPJ: 11.048.968/0001-04
 Amanda Lima Viana Bastos
 Técnica em Alimentos
 CRO-CE: 102001033
 CPF: 098.601.904-09

LABOR SAÚDE-SERV. DE ANAL. E COM. LTDA-EPP
 CNPJ: 11.048.968/0001-04
 Francisco Antônio Gonçalves de Lima
 Engenheiro de Alimentos
 CPF: 024.344.021-10

ALCAI 114
 Rua Cel. Lúcio, 569
 Centro - Fone: 3691-0194
 - CRATEUS - CEARÁ

Assinada para os devidos efeitos, e presa a cópia reprográfica do documento que me foi apresentado em Cartório pela parte interessada.

Dois Il. **17 MAR 2023**

Em Test. de Verdade.

CRATEUS - CE

Bel. Sibília Bérnito Cavalcante - Oficial
 Fabiana Barros Cavalcante - Substituta
 Valdeci Carlos Barros Pimenta - Substituto

CARTÓRIO DE REGISTRO DE IMÓVEIS
 3º. Ofício Registro de Imóveis
 Eldery Garcia Babília Lopes
 Escritório Autorizado

Laudo Nº: 18294.2022.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: F ITAMAR DE ARAUJO

CNPJ/CPF: 12.455.028/0001-00

Endereço: R DR MOREIRA DA ROCHA, 799 CENTRO - CRATEUS/CE CEP: 63700001

Contato: ITAMAR E-mail: itamar.bale@hotmail.com Fone: (88) 99213-6626

Proposta Comercial: 5704.2022.V0



02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: BOLO DE LARANJA

Endereço Amostragem: R DR MOREIRA DA ROCHA, 799, CENTRO Cidade: CRATEUS/CE CEP: 63700001

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 16/12/2022 10:29:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL: ITAMAR; MARCA: JAPÃO; DF: 15/12/22; DV: 20/12/22; LOTE: 0657; PESO: 1KG; APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM PLÁSTICA; LAUDO MICROBIOLÓGICO.

Data Recebimento: 16/12/2022 12:00:00

Data Início Amostra: 16/12/2022 12:00:00

Data Conclusão Amostra: 22/12/2022 11:26:30

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
COLIFORMES À 45°C	<3	NMP/g	-	CMMEF	16/12/2022
SALMONELLA SP	Ausência	em 25g	-	CMMEF	16/12/2022

Referência(s) Normativa(s): Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods 4 Ed.

Legenda

NMP/g - Número Mais Provável por grama, em 25g - em 25 gramas.

04. Informações Importantes:

A informação descrita no resultado <3 equivale a "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: 0005000107597014686680202200000

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

Amanda Lira Maria Bastos
Tecnóloga em Alimentos
CRO-CE: 102061033
CPF: 095.801.054.09

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

Francisco Antonio Marques de Lima
Sócio
CPF: 026.382.880-00 | RG: 10710250-Técnico

Atestamos, para os fins de direito, a presença de uma cópia reprográfica do documento que me foi apresentado em Cartório pelo parte interessado.

17 MAR 2023

Em Test. de Verdade.

3ª. Sônia Bezerra Cavalcante - Oficial
Cristina Barreto Cavalcante - Substituta
Tárcio Cardoso Gomes Pinheiro - Substituta

CARTÓRIO
3º. Ofício Registro de Imóveis
Ildery Garetz Sabáia Lopes
Escritor Autorizado

Laudo Nº: 18299.2022.B- V.0



01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: F ITAMAR DE ARAUJO

CNPJ/CPF: 12.455.028/0001-00

Endereço: R DR MOREIRA DA ROCHA,799 CENTRO - CRATEUS/CE CEP: 63700001

Contato: ITAMAR E-mail: itamar.bole@hotmail.com Fone: (88) 99213-6626

Proposta Comercial: 5704.2022.V0

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: BOLO DE MACAXEIRA

Endereço Amostragem: R DR MOREIRA DA ROCHA,799, CENTRO Cidade: CRATEUS/CE CEP: 63700001

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 16/12/2022 10:29:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL:ITAMAR; MARCA:JAPÃO; DF:15/12/22; DV:20/12/22; LOTE:0685; PESO:1KG; APRESENTAÇÃO:EMBALAGEM PLÁSTICA; LAUDO FÍSICO-QUÍMICO.

Data Recebimento: 16/12/2022 12:00:00

Data Conferência: 23/12/2022 09:10:03

Responsável pela Conferência: amanda.lins

Data início Amostra: 16/12/2022 12:00:00

Data Conclusão Amostra: 22/12/2022 09:17:27

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L,Q.	Metodologia	Início Ensaio
CINZAS	1,60	g/100g	-	IAL	16/12/2022
UMIDADE	17,20	g/100g	-	IAL	16/12/2022

Referência(s) Normativa(s): Instituto Adolfo Lutz, Métodos Físico-químicos para análise de alimentos .

Legenda

g/100g - Gramas por cem gramas.

04. Informações importantes:

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: 0005000107597014686730202200000

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

Amândia de M. Bastos
Tecnóloga em Alimentos
CRQ-CE: 102001033
CPF: 086.501.904-09

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

Francisco Antônio Gonçalves de Lima
Engenheiro
CPF: 038.393.863-09 / CRM: 1107256-1/CE/Eng



FICHA TÉCNICA BOLO DE BATATA DOCE PANIFICADORA JAPAO

Data: 20.12.2022



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL BOLO DE BATATA DOCE		
Porção de 60g ou ml (1 fatia)		
	Quantidade por porção	%VD(*)
Valor energético	176.4 kcal=740 Kj	9%
Carboidratos	28.4g	9.4%
Proteínas	2.7g	3.6%
Gorduras Totais	3g	5%
Gorduras saturadas	1 g	5%
Gorduras trans	Menor ou igual a 0.2g	**
Fibra alimentar	1.1g	4.8%
Sódio	138 mg	5.7%

(*) % Valores diários de referência de uma dieta de 2000 kcal ou 8400 KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. **VD não estabelecido

✓ **Informações do produto:**

- **Ingredientes:** batata doce cozida, leite integral liquido, farinha de trigo enriquecida e fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, ovo de galinha, margarina e fermento químico em pó.
- **"CONTÉM GLÚTEN"**
- **"CONTEM LACTOSE"**
- **"ALERGICOS: CONTEM :TRIGO, LEITE E OVOS."**

MOREIRA
DE DEUS

Daisa Azevedo
NUTRICIONISTA
CRN 4831

CAVALCANTI
Rua Cel. Lucio, 569
Centro - Fone: 3691-0194
CRATEÚS - CEARÁ

Para os devidos efeitos, a presente cópia reproduzida do documento que me foi apresentada em Cartório pela parte interessada:
Dou fl. 17 MAR 2023
Em Teste de Verdade.

Bel. Silvério Barreto Cavalcanti - Oficial
Fabiana Barreto Cavalcanti-Substituta
Tábita Valdeci

CAVALCANTI
3º Oficial Registrador de Imóveis
Ribeiry Garcia Sabábia Lopes
Escritório Autorizado

Responsável pela elaboração
Daisa Soares de Azevedo- Nutricionista (CRN 4831)

10º Tabelionato de Notas de Fortaleza
Município de Crateús
Rua Cel. Lucio, 569 - Centro - Fone: 3691-0194
Crateús - Ceará

Reconhecido por Semelhança a(s) firma(s) abaixo:
DAISA SOARES DE AZEVEDO
Insc. no. 28.842.44

Fortaleza, 28/12/2022
Válido somente com o selo de autenticidade.
Em testemunho da verdade,
Stephanie Cristine Siqueira Nunes - Esc. Autorizada

Laudo Nº: 18296.2022.8- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: F ITAMAR DE ARAUJO

CNPJ/CPF: 12.455.028/0001-00

Endereço: R DR MOREIRA DA ROCHA,799 CENTRO - CRATEUS/CE CEP: 63700001

Contato: ITAMAR E-mail: itamar.bale@hotmail.com Fone: (88) 99213-6626

Proposta Comercial: 5704.2022.V0



02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: BOLO DE BATATA DOCE

Endereço Amostragem: R DR MOREIRA DA ROCHA,799, CENTRO Cidade: CRATEUS/CE CEP: 63700001

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 16/12/2022 10:29:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL:ITAMAR; MARCA:JAPÃO; DF:15/12/22; DV:20/12/22; LOTE:0682; PESO:1KG; APRESENTAÇÃO:EMBALAGEM PLÁSTICA; LAUDO MICROBIOLÓGICO.

Data Recebimento: 16/12/2022 12:00:00

Data Início Amostra: 16/12/2022 12:00:00

Data Conclusão Amostra: 22/12/2022 11:26:30

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
COLIFORMES A 45°C	<3	NMP/g	-	CMMEF	16/12/2022
SALMONELLA SP	Ausência	em 25g	-	CMMEF	16/12/2022

Referência(s) Normativa(s): Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods 4 Ed,

Legenda

NMP/g - Número Mais Provável por grama. em 25g - em 25 gramas.

04. Informações Importantes:

A informação descrita no resultado <3 equivale a "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: 0005000107597014686700202200000

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

Amanda Lima Bastos
Tecnóloga em Alimentos
CRO-CE/102001033
CRP: 096.601.304-09

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

Francoise Antônia Sales de Lima
S
CPF: 036.393.683-06/10101020-10200

J CAVALCANTE
R. do Lago, 569
Crateus - CE
CEP: 63700-0194

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

Das 17 MAR 2023

Em Teste de Verdade.

J CAVALCANTE
R. do Lago, 569
Crateus - CE
CEP: 63700-0194

Ilma Serejo Cavalcante - Oficial
Ilma Serejo Cavalcante-Schiffels
Cartório Ilma Serejo Cavalcante-Schiffels
OAB/CE 21.012 DE ASSISTÊNCIA

CARTÓRIO CAVALCANTE
3ª. Ofício Registro de Imóveis
Ilma Garcia Sabáia Lopes
Escriturária Autorizada

Laudo Nº: 18297.2022.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: F ITAMAR DE ARAUJO

CNPJ/CPF: 12.455.028/0001-00

Endereço: R DR MOREIRA DA ROCHA, 799 CENTRO - CRATEUS/CE CEP: 63700001

Contato: ITAMAR E-mail: itamar.bale@hotmail.com Fone: (88) 99213-6626

Proposta Comercial: 5704.2022.V0



02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: BOLO DE BATATA DOCE

Endereço Amostragem: R DR MOREIRA DA ROCHA, 799, CENTRO Cidade: CRATEUS/CE CEP: 63700001

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 16/12/2022 10:29:00

Característica de Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL: ITAMAR; MARCA: JAPÃO; DF: 15/12/22; DV: 20/12/22; LOTE: 0682; PESO: 1KG; APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM PLÁSTICA; LAUDO FÍSICO-QUÍMICO.

Data Recebimento: 16/12/2022 12:00:00

Data Conferência: 23/12/2022 09:08:41

Responsável pela Conferência: amanda.lins

Data início Amostra: 16/12/2022 12:00:00

Data Conclusão Amostra: 22/12/2022 09:17:27

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L. Q.	Metodologia	Início Ensaio
CINZAS	1,62	g/100g	-	IAL	16/12/2022
UMIDADE	42,28	g/100g	-	IAL	16/12/2022

Referência(s) Normativa(s): Instituto Adolfo Lutz, Métodos Físico-químicos para análise de alimentos.

Legenda

g/100g - Gramas por cem gramas.

04. Informações Importantes:

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: 0005000107597014686710202200000

LABOR SAÚDE - SERV. DE ANAL. E COM. LTDA-EPP

CNPJ: 11.048.968/0001-04

Amanda Lins Viana Bastos

Tecnóloga em Alimentos

CRO-CE/ 102001033

CPF: 036.351.581-04

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

Francisco Ailton Almeida de Lima
CPF: 036.351.581-04

