



MEMORANDO Nº 014/2023 – SALA DE LICITAÇÃO SEMAS

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

PARA: **Sector de Licitação**

DATA: 17/05/2023

Prezado(a) Sr.(a),

Ao cumprimentá-lo cordialmente, venho apresentar o laudo das amostras dos produtos solicitados, referente ao procedimento licitatório de Pregão Eletrônico nº 005/2023 SRP/SAS, que tem por objeto a AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA DA ASSISTÊNCIA SOCIAL DO MUNICÍPIO DE CRATEÚS - CE, conforme ofício nº 2023/04.25-001 enviado pelo setor de licitação, identificamos os fornecedores e enviamos e-mails solicitando a tal apresentação, após confirmado o recebimento, as empresas tiveram o prazo de 2 dias úteis para as respectivas apresentações. Segue o resultado da análise dos nutricionistas.

- As empresas **R N DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA - CNPJ: 12.622.231/0001-16** (classificada para o LOTE 01, 07 e 21), cujo os mesmos requerem apresentação de amostras acompanhadas de laudos físico-químicos e microbiológicos e ficha técnica, a licitante está **REPROVADA** para os devidos LOTES 01, 07 e 21, LOTE 01 reprovado por motivo que o laudo foi solicitado pela empresa, *Agamenon de Souza Reboucas, CNPJ 14.697.099/0001-37*, sendo que não foi essa a empresa ganhadora e por falta de etiquetas nos produtos conforme solicitado no edital (Especificado Abaixo), LOTE 07 reprovado pelo motivo de falta de etiquetas nos produtos conforme solicitado e o LOTE 21 reprovado por não apresentar amostras.

**Obs. 13.1.1. O (s) Licitante (s) proponente (s) vencedor (es) na fase de disputa de lances deverão apresentar juntamente com a(s) amostra(s) do(s) itens solicitados(s) corretamente etiquetados com a identificação da licitante, do item e do número deste pregão, devidamente condicionadas em embalagem de acordo com as especificações do termo de referência. Necessitando estar acompanhado da respectiva ficha técnica com informações sobre a composição nutricional do produto assinado por profissional habilitado, juntamente com os laudos Microbiológico e Físico-Químico, com data não inferior ao ano de 2022, conforme regulamentos de inspeção industrial e sanitária dos produtos. em nome do licitante participante ou fabricante do produto.**

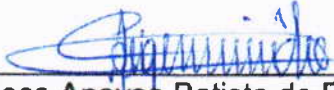
Dra. Inayá Linhares  
NUTRICIONISTA  
CRN: 1538 - 11ª Região

- A empresa **COMERCIAL KAIO LTDA – EPP; CNPJ Nº 35.206.677/0001-65;** classificada para os LOTES 12, 15, 16, 17 e 20 – cujo mesmo requer apresentação de amostras acompanhadas de laudos físico-químicos e microbiológicos e ficha técnica. Após análises da amostra e documentos apresentados pela empresa licitante, obteve-se o seguinte resultado: a empresa apresentou a documentação solicitada referente aos itens do **LOTE 12** condizentes com as exigências e especificações do Edital, portanto a licitante está **APROVADA** para o LOTES 03 e 19, não apresentou os itens dos **LOTES 15, 16, 17 e 20**, portanto a licitante está **REPROVADA** para o devido LOTE.
- A empresa **JBR DISTRIBUIDORA COMERCIOS E SERVIÇOS EIRELE - CNPJ: 41.380.220/0001-75** (classificada para o LOTE 14) não compareceu no local previamente informado e não apresentou as amostras e documentos solicitados, visto que os itens dos lotes citados requerem apresentação de amostras acompanhadas de fichas técnicas e laudos físico-químicos e microbiológicos conforme o item 13 do Edital, portanto as licitantes estão **REPROVADAS**

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

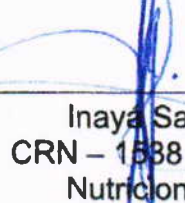
Respeitosamente,

Crateús – CE, 22 de Maio de 2023.

  
Francisca Anaysa Batista de Figueirêdo.  
Secretária Municipal da assistência Social

  
Dr. Thalles Torquato  
NUTRICIONISTA  
CRN: 4780 - 11ª Região

Thalles Torquato Monte Coêlho  
CRN – 4780 – 11ª Região  
Nutricionista

  
Dra. Inaya Linhares  
NUTRICIONISTA  
CRN 1538 - 11ª Região  
Inaya Sales Linhares  
CRN – 1538 – 11ª Região  
Nutricionista

---

**Resultado**

1 mensagem

---

**Sala de Licitação SEMAS** <saladelicitacaosemas@gmail.com>  
Para: PREFEITURA CRATEÚS <pmclitic@gmail.com>

22 de maio de 2023 às 13:51

---

 **Memorando 14 RESULTADO.pdf**  
1147K



## Ficha Técnica

### FILÉ DE MERLUZA CONGELADA:

Embalagem de Venda – 1Kg = 1000g

- Filé de Merluza (*Merluccius merluccius*) – 1Kg = 1000g;
- Água – Glazer;

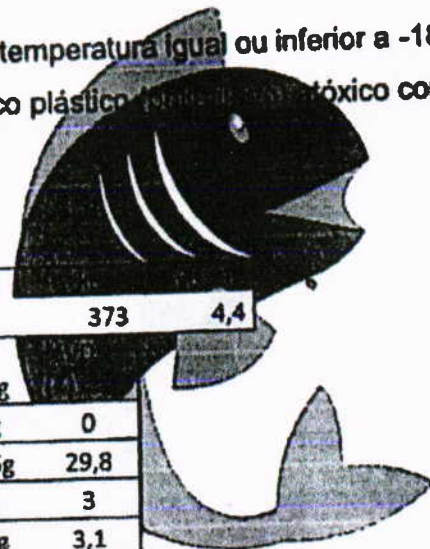
Validade: 12 meses;

Forma de conservação: temperatura igual ou inferior a -18°C;

Tipo de embalagem: saco plástico tóxico com peso de 10 g;

### FILÉ DE MERLUZA

	Kcal	
Valor energetico	89	373 4,4
Q. por porção 100g/porção	g / mg	
Carboidratos	0 g	0
Proteinas	16,6g	29,8
Gorduras Totais	2g	3
Gordura Saturadas	0,7g	3,1
Gordura Trans	0 mg	0
Colesterol	0 mg	0
Cálcio	5 mg	5
Fibra Alimentar	0 mg	0
Ferro	0,2 mg	0,2
Sódio	80 mg	4



**S** **RNOBRE**  
**E MARISCOS**

\* % Valores diários com base em uma dieta de 2000 Kcal ou 8400 KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo das suas necessidades energéticas.

Fortaleza, 28 de abril de 2022

*Donald C. Barros*  
 Donald C. Barros  
 Médico Veterinário  
 Portaria nº140 de 06 Agosto / 2015  
 CRMV / CE 1838



**Laudo Nº: 3640.2023.B- V.0**

**01. Dados Contratação:**

**Solicitante:**

**Razão Social:** AGAMENON DE SOUZA REBOUCAS

**CNPJ/CPF:** 14.697.099/0001-37

**Endereço:** R GENERAL DUTRA,92 Bairro: VARJOTA Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60175220

**Contato:** ADRIANO PONTES CAVALCANTE **E-mail:** adrianopontescavalcante@hotmail.com **Fone:** (85) 99993-7113

**Proposta Comercial:** 1270.2023.V0

**02. Dados da Amostragem:**

**Descrição da Amostra:** FILÉ DE PEIXE CONGELADO MERLUZA

**Endereço Amostragem:** R GENERAL DUTRA,92, VARJOTA Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60175220

**Responsável pela Amostragem:** Cliente

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

**Data de Amostragem:** 23/03/2023 08:00:00

**Característica da Amostra:** Simples

**Informações Adicionais:** RESPONSÁVEL: ADRIANO; MARCA?SABOR NOBRE; DF:01.03.23; DV:02.03.24; PESO:500G; LOTE:03; SIE:603; APRESENTACAO: EMBALAGEM PROPRIA; LAUDO MICROBIOLÓGICO

**Data Recebimento:** 23/03/2023 10:00:00

**Data Início Amostra:** 23/03/2023 10:00:00

**Data Conclusão Amostra:** 28/03/2023 11:56:04

**03. Resultados:**

Parâmetros	Resultados	IN Nº 161/2022	Un	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
ESCHERICHIA COLI	<3	100 a 1000	NMP/g	-	CMMEF	23/03/2023
ESTAFILOCOCOS COAGULASE POSITIVA	<1,0 x 10	100 a 1000	UFC/g	-	CMMEF	23/03/2023
SALMONELLA SP	Ausência	Ausência	em 25g	-	CMMEF	23/03/2023

**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,

**Legenda**

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

**04. Informações Importantes:**

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

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

Plano 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: 0095000164764015076270202300000

LABOR SAUDE - SERV. DE ANAL. E COM. LTDA-EPP  
 CNPJ: 11.048.969/0001-04

Romero Batista Araújo  
 Tecnólogo em Saneamento Ambiental  
 CRO. 102001047

ROMERO BATISTA ARAUJO  
 102001047

LABOR SAUDE SERV. DE ANALISE E COM. LTDA EPP

CNPJ: 11.048.969/0001-04

Francisco Ailton Abranches de Lima  
 Sócio

CPF: 036.393.983-00 / CRO: 1070010 Técnico



**Laudo Nº: 3641.2023.B- V.0**

**01. Dados Contratação:**

**Solicitante:**

**Razão Social:** AGAMENON DE SOUZA REBOUCAS

**CNPJ/CPF:** 14.697.099/0001-37

**Endereço:** R GENERAL DUTRA,92 VARJOTA - FORTALEZA/CE CEP: 60175220

**Contato:** ADRIANO PONTES CAVALCANTE **E-mail:** adrianoportescavalcante@hotmail.com **Fone:** (85) 99993-7113

**Proposta Comercial:** 1270.2023.V0

**02. Dados da Amostragem:**

**Descrição da Amostra:** FILÉ DE PEIXE CONGELADO MERLUZA

**Endereço Amostragem:** R GENERAL DUTRA,92, VARJOTA Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60175220

**Responsável pela Amostragem:** Cliente

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

**Data de Amostragem:** 23/03/2023 08:00:00

**Característica da Amostra:** Simples

**Informações Adicionais:** RESPONSÁVEL; ADRIANO; MARCA; SABOR NOBRE; DF;01.03.23; DV;02.03.24; PESO;500G; LOTE;03; SIE;603; APRESENTAÇÃO; EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO FÍSICO-QUÍMICO

**Data Recebimento:** 23/03/2023 10:00:00

**Data Início Amostra:** 23/03/2023 10:00:00

**Data Conclusão Amostra:** 29/03/2023 08:55:07

**03. Resultados:**

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
ASPECTO	característico	Sensorial	-	IAL	23/03/2023
BASES VOLÁTEIS TOTAIS (BVT)	8,40	mg/Kg	5,00	IAL	23/03/2023
COLORAÇÃO	característico	Visual	-	IAL	23/03/2023
CONSISTÊNCIA	firme	-	-	IAL	23/03/2023
ODOR	característico	Sensorial	-	IAL	23/03/2023
pH	6,23	U pH	-	IAL, Mét. 012/IV	23/03/2023
SABOR	característico	Sensorial	-	IAL	23/03/2023
TEOR RESIDUAL DE SO <sub>2</sub>	6,39	mg/Kg	1,00	IAL	23/03/2023
TESTE DE ÉBER (H <sub>2</sub> S)	Negativo	-	-	IAL	23/03/2023
TEXTURA	característico	Sensorial	-	IAL	23/03/2023

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

**Legenda**

Sensorial - Sensorial, mg/Kg - Miligrama por Quilograma, Visual - Visual, U pH - Unidade de pH.

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: 0005000164764015076280202300000

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

*Romero Batista Araújo*  
Romero Batista Araújo  
Tecnólogo em Saneamento Ambiental  
CRQ, 102001047

ROMERO BATISTA ARAUJO  
102001047

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

CNPJ: 11.048.968/0001-04

*Francisco Antônio Abrantes de Lima*  
Francisco Antônio Abrantes de Lima

Sócio

CPF: 036.393.943-08 / CRQ: 10700250-Técnico

## FICHA TECNICA DE PRODUTO

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

EMIÇÃO 08/07/2022

Página 1 de 2



**PRODUTO:**  
**PERNIL SUÍNO EM CUBOS 1 kg**

**MARCA:**

PLENA ALIMENTOS S.A

Rua: Hum, 100, Distrito Industrial Riacho das Pedras

Fone: (31)3519-3400

CNPJ: 10.198.974/0003-47

IE:001.695.080.0193

SIF: 4060

### INGREDIENTES:

*Carne de suíno congelada sem osso (pernil), 1 kg, não contém glúten.*

#### Informações Nutricionais

Porção: 100g 1 pedaço

	Quantidade por porção	% VD(*)
Valor Energético	132 kcal = 554 KJ	7
Carboidratos	0 g	31
Proteínas	23 g	37
Gorduras Totais	5 g	9
Gorduras Saturadas	2 g	9
Gorduras Trans	Não contém	**
Fibras Alimentares	**	**
Sódio	56 mg	3
Cálcio	12,9 mg	1
Ferro	1,8 mg	13

% Valores Diários de referência 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:

Embalagem Primária: 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 arquivar para garantia da invisibilidade

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

*Helinne Freire*  
NUTRICIONISTA - CRN-25043

**LAUDO TÉCNICO N.º. 514/2022**

**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:** 28/06/2022      **DATA DA ENTRADA:** 29/06/2022

**DATA DA ANÁLISE:** 28/06/2022

**RESPONSÁVEL PELA COLETA:** O interessado.

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

Parâmetro	Unidade	Resultados Obtidos A1	Valor Máximo Permitido	Metodologia
Salmonella sp.	25g	Ausente	Ausente	APIIA, 2001

**2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)**

- Amostra (A1) - Carne Suína - Pernal em cubos - Fabricante: Plena Alimentos - Data de Fabricação: 21/06/2023 - Data de Validade: 20/06/2023 - Lote: 6998.

**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, 02 de Julho de 2022.

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 TÉCNICO Nº. 510/2022**

**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:** 28/06/2022

**DATA DA ENTRADA:** 29/06/2022

**DATA DA ANÁLISE:** 28/06/2022

**RESPONSÁVEL PELA COLETA:** O interessado.

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

Parâmetro	Método	Resultado
Minerais fixos	IAL	2,12%
Lipídeos	IAL	5,4%
Proteínas	IAL	22,9%
Fibras	IAL	-
Carboidratos	IAL	-
Valor Calórico	IAL	132,4Kcal

**2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)**

- Amostra (A1) - Carne Suína - Pernil em cubos - Fabricante: Plena Alimentos - Data de Fabricação: 21/06/202 - Data de Validade: 20/06/2023 - Lote: 6998.

**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 Julho de 2022.

*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.

## 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 02/05/2022  
Página 1 de 2

**PRODUTO:**  
**LOMBO SUÍNO**

**MARCA:**  
COOPERATIVA CENTRAL AURORA ALIMENTOS  
Rua: Aury Luiz Bodanese, 401 E Bairro: Efapi  
CEP: 89809-849 - Chapecó-SC  
CNPJ: 83.310.441/0022-41  
SIF: 00013548



**INGREDIENTES:**  
**LOMBO SUÍNO**

### Informações Nutricionais Porção: 100g

	Quantidade de por porção	% VD(*)
Valor Energético	120 kcal = 506kJ	6%
Carboidratos	0 g	0%
Proteínas	16 g	21%
Gordura	6 g	11%
Gorduras Saturadas	2,1 g	4%
Gorduras Trans	Não contem	0%
Fibras Alimentares	0 g	0%
Sódio	50 mg	2%

% Valores Diários de referência 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:

**LOMBO SUÍNO**

**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 a partir de material que garante a invisibilidade.

Elaborado por: Helinne *Helinne Faria* **Helinne Faria**

Nutricionista

CRN 25043

Fone: (48) 00021.0045 | nutri\_helinne@hotmail.com

## FICHA TECNICA DE PRODUTO

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

EMISSÃO: 09/07/2022  
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)	• 5 dias

Prazo de validade

Um ano ou conforme a indicação do fabricante

### CARACTERÍSTICAS 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 à 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 Nº. 171/2022****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:** 30/04/2022      **DATA DA ENTRADA:** 30/04/2022**DATA DA ANÁLISE:** 30/04/2022**RESPONSÁVEL PELA COLETA:** O interessado.**1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)**

Parâmetro	Método	Resultado
Minerais fixos	IAL	2,49%
Lipídeos	IAL	2,84%
Proteínas	IAL	19,2%
Fibras	IAL	-
Carboidratos	IAL	-
Valor Calórico	IAL	145,2Kcal

**2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)**

- Amostra (A1) – Carne suína lombo – Fabricante: Aurora – Data de Fabricação: 16/02/2022 - Data de Validade: 13/02/2023 – Lote: 1020620702005.

**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, 05 de Maio de 2022.

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

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

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

**LAUDO TÉCNICO N.º. 199/2022**



**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:** 30/04/2022      **DATA DA ENTRADA:** 30/04/2022

**DATA DA ANÁLISE:** 30/04/2022

**RESPONSÁVEL PELA COLETA:** O interessado.

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

Parâmetro	Unidade	Resultados Obtidos A1	Valor Máximo Permitido	Metodologia
Salmonella sp.	25g	Ausente	Ausente	APHA, 2001

**2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)**

- Amostra (A1) – Carne suína lombo – Fabricante: Aurora – Data de Fabricação: 16/02/2022 - Data de Validade: 13/02/2023 – Lote: 1020620702005.

**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, 05 de Maio de 2022.

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

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

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

**Ficha Técnica**  
**TEMPERO PARA CALDO SABOR CARNE**



- **Produto:** Caldo Carne.
- **Marca:** Arisco®.
- **Identificação do fabricante:** Fabricado por: Unilever Brasil Industrial LTDA.
- **Características do produto:** Ingredientes: Sal, gordura vegetal, açúcar, amido, água, alho, páprica, cúrcuma, concentrado natural de cebola, realçadores de sabor glutamato de sódio, inossinato dissódico e gualinato dissódico, aromatizantes e corante caramelo IV.  
**NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA.**
- **Informações sobre o produto:** Embalagem de 19 g contendo 2 cubos.
- **Embalagem:** Caixa de papelão. Cubos em embalagem individual e aluminizada.
- **Condições de conservação e Prazo de validade:** Conservar em local seco e fresco.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção 4,75g (1/2 cubo)**		
Quantidade por porção		% VD(*)
Valor Energético	12 kcal = 52 kj	1%
Carboidratos	0.8g	0%
Açúcares	0.4g	*
Proteínas	0g	0%
Gorduras Totais	1.0g	2%
Gorduras Saturadas	0.7g	3%
Gorduras <i>Trans</i>	0g	*
Fibra Alimentar	0g	0%
Sódio	1044mg	44%

\*% 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.

\*\*Quantidade suficiente para preparar 250 ml de caldo.

Cacilda Servolo do Nascimento  
NUTRICIONISTA  
CRN 2423 – 11ª Região

Cacilda Servolo do Nascimento  
NUTRICIONISTA  
CRN- 2423 11ª Região

Data de Publicação: -

**Identificação Conta**

Cliente: COMERCIAL KAYO LTDA

CNPJ/CPF: 35.206.677/0001-65

Endereço: R DOUTOR JULIO LIMA, 932 - CENTRO - Crateús - Ceará - CEP: 63.700-133 - Brazil

Vendedor Responsável: ---

Nº Amostra: 2741-1/2023.0 - CALDO CARNE ARISCO 19g VAL12/23LOTE KWL090706F

Tipo de Amostra: Alimento

Data Coleta: 25/04/2023 00:00

Data Recebimento: 25/04/2023 17:10

Coletor Responsável:

**Resultados Analíticos**

**Físico Químico**

Análise	Resultado	INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 161, DE 1° DE JULHO DE 2022 - FQ	Referência	Data Análise
Lipídios	21,02 %	Não Aplicável	AOAC	03/05/2023
Umidade	2,58 %	Não Aplicável	AOAC	03/05/2023

**Especificações**

INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 161, DE 1° DE JULHO DE 2022 - FQ; INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 161, DE 1° DE JULHO DE 2022 - FQ

**Notas**

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

NA: Não se aplica.

SMWW: *Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater*, 23rd Edition.

ISO: International Organization for Standardization, 1st ed., 1989/Amdendment 1:2003.

APHA: Método da American Public Health Association, 2015.



Responsável Técnico

CRQ 10400656

Valdario Junior  
Responsável Técnico

Chave de Validação:

Data de Publicação: 03/05/2023 10:48

**Identificação Conta**

Cliente: COMERCIAL KAYO LTDA

GNPJ/CPF: 35.206.677/0001-65

Endereço: R DOUTOR JULIO LIMA, 932 - CENTRO - Crateús - Ceará - CEP 63.700-133 - Brazil

Vendedor Responsável: ---

Nº Amostra: 2748-1/2023.0 - CALDO CARNE ARISCO 19g VAL 12/23 LOTE KWL090706F

Tipo de Amostra: Alimento

Data Coleta: 25/04/2023 00:00

Data Recebimento: 25/04/2023 10:46

Coletor Responsável:

**Resultados Analíticos**

**Físico Químico**

Análise	Resultado	INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 161, DE 1° DE JULHO DE 2022	Referência	Data Análise
Escherichia Coli	<1,0 UFC/g	Már. 10 <sup>4</sup> UFC/g	ISO 9308-1:2014	27/04/2023

**Especificações**

INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 161, DE 1° DE JULHO DE 2022.

**Interpretações**

A presente amostra ATENDE aos padrões estabelecidos pela legislação vigente conforme INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 161, DE 1° DE JULHO DE 2022 - GRUPO 18A

**Notas**

<1,0 x 10<sup>4</sup> UFC/g ou mL equivale na metodologia utilizada "Ausência" do crescimento do parâmetro analisado.  
NA: Não se aplica.

SMWW: Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, 23rd Edition.

ISO: International Organization for Standardization, 1st ed., 1999/Amendment 1:2003.

APHA: Método da American Public Health Association, 2015.

Kenia Nascimento  
Responsável pela Publicação

Responsável Técnico  
CRQ 104000656

Valdério Junior  
Responsável Técnico

Chave de Validação: d924e681477a41ff8cdf232cec58a5bd



**Ficha Técnica  
COLORÍFICO**



- **Produto:** Colorau Caseiro.
- **Marca:** Tina.
- **Identificação do fabricante:** Produzido por: A. Marques Soares Alimentos M.E.
- **Características do produto:** Ingredientes: Fubá de arroz, urucum e óleo de soja.  
**NÃO CONTÉM GLÚTEN.**
- **Informações sobre o produto:** Rendimento por embalagem de 500g, aproximadamente 500 porções de 1g (1 colher de chá).
- **Embalagem:** Utiliza embalagem plástica, prática e econômica.
- **Condições de conservação e Prazo de validade:** Conservar em lugar fresco e seco.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 1g (1 colher de chá)		
Quantidade por Porção		% V.D.(*)
Valor Energético	8 kcal = 34kj	0%
Carboidratos	1,6g	1%
Proteínas	0g	0%
Gorduras Totais	0g	0%
Gorduras Saturadas	0g	0%
Gorduras <i>Trans</i>	0g	**
Fibra Alimentar	0g	0%
Sódio	0mg	0%

(\*) % 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.

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

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

Data de Publicação: 03/05/2023 10:48

**Identificação Conta**

Cliente: COMERCIAL KAYO LTDA

CNPJ/CPF: 35.206.577/0001-65

Endereço: R DOUTOR JULIO LIMA, 932 - CENTRO - Crateús - Ceara - CEP: 63.700-133 - Brazil

Vendedor Responsável: ---

Nº Amostra: 2747-1/2023.0 - COLORAU CASEIRO TINA 500g FAB 10/04/2023 VAL 10/04/2024

Tipo de Amostra: Alimento

Data Coleta: 25/04/2023 00:00

Data Recebimento: 25/04/2023 10:46

Coletor Responsável:

**Resultados Analíticos**

**Físico Químico**

Análise	Resultado	INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 161, DE 1° DE JULHO DE 2022	Referência	Data Análise
Escherichia Coli	<1,0 UFC/g	Máx. 10 <sup>2</sup> UFC/g	ISO 9308-1:2014	27/04/2023

**Especificações**

INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 161, DE 1° DE JULHO DE 2022.

**Interpretações**

A presente amostra ATENDE aos padrões estabelecidos pela legislação vigente conforme INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 161, DE 1° DE JULHO DE 2022 - GRUPO 18A

**Notas**

<1,0 x 10<sup>2</sup> UFC/g ou mL equivale na metodologia utilizada "Ausência" de crescimento do parâmetro analisado.

NA: Não se aplica.

SMWW: Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, 23rd Edition.

ISO: International Organization for Standardization, 1st ed., 1999/Amendment 1:2003.

APHA: Método da American Public Health Association, 2015.

Xenia N.

Xenia Nascimento  
Responsável pela Publicação



Responsável Técnico  
CRQ 10400656

Valdirio Junior  
Responsável Técnico

Chave de Validação: d922e681477e41ff8cdf232cec58a5bd

Data de Publicação: -

**Identificação Conta**

Cliente: COMERCIAL KAYO LTDA

CNPJ/CPF: 35.206.577/0001-65

Endereço: R DOUTOR JULIO LIMA, 932 - CENTRO - Crateús - Ceara - CEP. 63.700-133 - Brazil

Vendedor Responsável: ---

**Nº Amostra: 2721-1/2023.0 - COLORAU CASEIRO TINA 500g FAB 10/04/2023 VAL 10/04/2024**

Tipo de Amostra: Alimentar

Data Coleta: 25/04/2023 00:00

Data Recebimento: 25/04/2023 17:04

Coletor Responsável:

**Resultados Analíticos**

**Físico Químico**

Análise	Resultado	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022 - FQ	Referência	Data Análise
Lípidios	6,94 %	Não Aplicável	AOAC	03/05/2023
Umidade	7,40 %	Não Aplicável	AOAC	03/05/2023

**Especificações**

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022 - FQ; INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022 - FQ

**Notas**

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

NA: Não se aplica.

SMWW: Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, 23rd. Edition.

ISO: International Organization for Standardization, 1st ed., 1988/Ameridment 1:2003.

APHA: Método da American Public Health Association, 2015.



Responsável Técnico

CRQ 104000656

Valdario Junior  
Responsável Técnico

**Chave de Validação:**

Ficha Técnica  
MOLHO DE SOJA



- **Produto:** Shoyu Tradicional, Molho de Soja – Salsa de Soja.
- **Marca:** Sakura
- **Identificação do fabricante:** Produzido por: SAKURA NAKAYA ALIMENTOS LTDA.
- **Características do produto:** Ingredientes: Água, sal refinado, soja, milho, açúcar, corante caramelo III, realçador de sabor, glutamato monossódico e conservador sorbato de potássio.  
**NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM SOJA.**
- **Informações sobre o produto:** Rendimento por embalagem de 500 ml, aproximadamente 33 porções de 15g (1 colher de sopa).
- **Embalagem:** Frasco Pet Reciclável.
- **Condições de conservação e Prazo de validade:** Conservar em local fresco. Após aberto, conservar preferencialmente em geladeira e consumir respeitando o prazo de validade.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 15g (1 colher de sopa)		
Quantidade por Porção		% VD(*)
Valor Energético	7 kcal = 29kj	0%
Carboidratos	1,8g	1%
Sódio	818mg	34%

Não contém quantidade significativa de Proteínas, Gorduras totais, Gorduras saturadas, Gorduras *Trans* e Fibra Alimentar.

(\*)% Valores Diários com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

Cacilda Servoio do Nascimento  
NUTRICIONISTA  
CRN 2423 – 11ª Região

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

Data de Publicação: 03/05/2023 10:48

**Identificação Conta**

Cliente: COMERCIAL KAYO LTDA

CNPJ/CPF: 35.206.677/0001-65

Endereço: R DOUTOR JULIO LIMA, 932 - CENTRO - Crateús - Ceará - CEP: 63.700-133 - Brazil

Vendedor Responsável: ---

**Nº Amostra: 2753-1/2023.0 - SAKURA SHOYU TRADICIONAL 500ml VAL 06/2023 LOTE 23**

Tipo de Amostra: Alimento

Data Coleta: 25/04/2023 00:00

Data Recebimento: 25/04/2023 10:46

Coletor Responsável:

**Resultados Analíticos**

**Físico Químico**

Análise	Resultado	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022	Referência	Data Análise
Escherichia Coli	<1,0 UFC/g	Mín. 10 <sup>6</sup> UFC/g	ISO 9308-1:2014	27/04/2023

**Especificações**

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022.

**Interpretações**

A presente amostra ATENDE aos padrões estabelecidos pela legislação vigente conforme INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022 - GRUPO 18A

**Notas**

<1,0 x 10<sup>6</sup> UFC/g ou mL equivale na metodologia utilizada "Ausência" de crescimento do parâmetro analisado.  
 NA: Não se aplica.  
 SMWW: Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, 23rd Edition.  
 ISO: International Organization for Standardization, 1st ed., 1999/Amendment 1:2003.  
 APHA: Método da American Public Health Association, 2015.

Xenia N.

Xenia Nascimento  
Responsável pela Publicação



Responsável Técnico  
CRQ 13400656

Valdario Junior  
Responsável Técnico

Chave de Validação: d930e681477a41ff8cdf2320ec58a5bd



Data de Publicação: -

**Identificação Conta**

Cliente: COMERCIAL KAYO LTDA

CNPJ/CPF: 35.206.677/0001-65

Endereço: R DOUTOR JULIO LIMA, 932 - CENTRO - Crateús - Ceará - CEP. 63.700-133 - Brazil

Vendedor Responsável: ---

**N° Amostra: 2736-1/2023.0 - SAKURA SHOYU TRADICIONAL 500ml VAL 06/2023 LOTE 23**

Tipo de Amostra: Alimento

Data Coleta: 25/04/2023 00:00

Data Recebimento: 25/04/2023 17:10

Coletor Responsável:

**Resultados Analíticos**

**Físico Químico**

Análise	Resultado	INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 161, DE 1° DE JULHO DE 2022 - FQ	Referência	Data Análise
Lípidios	0 %	Não Aplicável	AOAC	03/05/2023
Umidade	71,97 %	Não Aplicável	AOAC	03/05/2023

**Especificações**

INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 161, DE 1° DE JULHO DE 2022 - FQ; INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 161, DE 1° DE JULHO DE 2022 - FQ

**Notas**

<1,0 x 10 UFC/g ou mL, equivale na metodologia utilizada "Ausência" de crescimento do parâmetro analisado.  
 NA: Não se aplica.  
 SMWW: Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, 23rd, Edition.  
 ISO: International Organization for Standardization, 1st ed. 1999/Amendment 1:2003.  
 APHA: Método da American Public Health Association, 2015.

  
 Responsável Técnico  
 CRQ 10400656

Valdirio Junior  
 Responsável Técnico

**Chave de Validação:**

**Ficha Técnica**  
**VINAGRE**



- **Produto:** Vinagre de Vinho Branco.
- **Marca:** Minhoto.
- **Identificação do fabricante:** PRODUZIDO E ENVASILHADO POR: Indústrias Reunidas Raymundo da Fonte S.A.
- **Nº de Registro no órgão competente:** Registro no MAPA nº PE 000141-4.000003.
- **Características do produto:** Ingredientes: Fermentado Acético de vinho branco e Água. Conservante: metabissulfito de sódio (INS 223). Acidez volátil: 4,0%.  
**NÃO CONTÉM GLÚTEN.**  
Dependendo da safra da fruta, poderá haver alteração na cor do produto final.
- **Informações sobre o produto:** Rendimento por embalagem de 500 ml, aproximadamente 33 porções de 15g (1 colher de sopa).
- **Embalagem:** Frasco Pet Reciclável.
- **Condições de conservação e Prazo de validade:** Este produto mantém sua qualidade se conservado em lugar seco, fresco e arejado. Manter resfriada até +16°C. Consumir até 1 mês após embalagem aberta.

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

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



Data de Publicação: 03/05/2023 10:43

**Identificação Conta**

Cliente: COMERCIAL KAYO LTDA

CNPJ/CPF: 35.206.677/0001-65

Endereço: R DOUTOR JULIO LIMA, 932 - CENTRO - Crateús - Ceará - CEP 63.700-133 - Brazil

Vendedor Responsável: ---

**Nº Amostra: 2750-1/2023.0 - VINAGRE DE VINHO BRANCO MINHOTO 500 ml FAB 18/12/2022 VAL 18/08/2023 LOTE 352**

Tipo de Amostra: Alimento

Data Coleta: 25/04/2023 00:00

Data Recebimento: 25/04/2023 10:46

Coletor Responsável:

**Resultados Analíticos**

**Físico Químico**

Análise	Resultado	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022 Máx. 10 <sup>6</sup> UFC/g	Referência	Data Análise
Escherichia Coli	<1.0 UFC/g		ISO 9308-1:2014	27/04/2023

**Especificações**

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022.

**Interpretações**

A presente amostra ATENDE aos padrões estabelecidos pela legislação vigente conforme INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022 - GRUPO 18A

**Notas**

<1.0 x 10<sup>6</sup> UFC/g ou mL equivale na metodologia utilizada "Ausência" de crescimento do parâmetro analisado.

NA: Não se aplica.

SMWW: Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, 23rd Edition.

ISO: International Organization for Standardization, 1st ed., 1999/Amerdment 1:2003.

APHA: Metodo da American Public Health Association, 2015.

*Xenia N.*

Xenia Nascimento  
Responsável pela Publicação

*Valdario Junior*

Responsável Técnico  
CRQ 10400656

Valdario Junior  
Responsável Técnico

Chave de Validação: d926e681477a41ff8cdf232cec58a5bd



Data de Publicação: -

**Identificação Conta**

Cliente: COMERCIAL KAYO LTDA

CNPJ/CPF: 35.206.677/0001-65

Endereço: R DOUTOR JULIO LIMA, 932 - CENTRO - Crateús - Ceará - CEP: 63.700-133 - Brazil

Vendedor Responsável: ---

**Nº Amostra: 2739-1/2023.0 - VINAGRE DE VINHO BRANCO MINHOTO 500 ml FAB 18/12/2022 VAL 18/06/2023 LOTE 352**

Tipo de Amostra: Alimento

Data Coleta: 25/04/2023 00:00

Data Recebimento: 25/04/2023 17:10

Coletor Responsável:

**Resultados Analíticos**

**Físico Químico**

Análise	Resultado	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022 - FQ	Referência	Data Análise
Lípidios	0 %	Não Aplicável	AQAC	03/05/2023
Umidade	99,00 %	Não Aplicável	AQAC	03/05/2023

**Especificações**

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022 - FQ: INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022 - FQ

**Notas**

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

NA: Não se aplica.

SMWW: Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, 23rd Edition.

ISO: International Organization for Standardization, 1st ed. 1999/Amendment 1:2003.

APHA: Método da American Public Health Association, 2015.



Responsável Técnico

CRQ 104000656

Valdeirio Junior  
Responsável Técnico

**Chave de Validação:**

**Ficha Técnica**  
**TEMPERO ALHO E CEBOLA PICADO**



- **Produto:** Alho & cebola picado com ervas finas, sem sal.
- **Marca:** Garlic Foods.
- **Identificação do fabricante:** Produzido e Envasado por: GF Comercial Imp. Exp. Alim. EIRELI.
- **Características do produto:** Ingredientes: Alho, cebola, ervas finas (manjerição, majoroma, salsa, orégano, tomilho, alecrim, sálvia, segurelha, e estragão), acidulante: ácido cítrico e conservantes: sorbato de potássio e benzoato de sódio.  
**NÃO CONTÉM GLÚTEN.**
- **Informações sobre o produto:** Rendimento por embalagem de 1kg, aproximadamente 200 porções de 5g (1 colher de chá).
- **Embalagem:** Utiliza pote plástico, sobretampa plástica e lacre plástico.
- **Condições de conservação e Prazo de validade:** Conservar em local seco e arejado. Este produto poderá sofrer uma possível variação de cor sem intervir na sua qualidade. Após aberto conservar na geladeira (2°C a 8°C) e consumir em até 30 dias. Não consumir se o lacre estiver violado.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção 5g (1 colher de chá)		
Quantidade por porção		% VD(*)
Carboidratos	0,6g	0%
Não contém quantidade significativa de valor energético, proteína, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras <i>trans</i> , fibra alimentar e sódio.		
(*) % 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.		

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

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



Data de Publicação: 28/04/2023 14:44

**Identificação Conta**

Cliente: COMERCIAL KAYO LTDA

CNPJ/CPF: 35.206.677/0001-65

Endereço: R DOUTOR JULIO LIMA, 932 - CENTRO - Crateús - Ceará - CEP: 63.700-133 - Brazil

Vendedor Responsável: ---

**Nº Amostra: 2750-1/2023.0 - TEMPERO ALHO E CEBOLA ERVAS FINAS SEM SAL GORDIC FOODS SEM SAL 1KG V:12/12/23 L:12/04/23**

Tipo de Amostra: Alimento

Data Coleta: 25/04/2023 00:00

Data Recebimento: 26/04/2023 15:10

Coletor Responsável:

**Resultados Analíticos**

**Microbiológico**

Análise	Resultado	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022 - GRUPO 18A	Referência	Data Análise
Salmonella sp	Ausência	Ausência em 25g	ISO 6579	28/04/2023
Escherichia Coli**	<1.0 UFC/g	Máx. 10 <sup>4</sup> UFC/g	ISO 9308-1:2014	28/04/2023

**Especificações**

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022 - GRUPO 18A; INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022

**Interpretações**

A presente amostra ATENDE aos padrões estabelecidos pela legislação vigente conforme INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022

**Notas**

<1.0 x 10<sup>4</sup> UFC/g ou mL equivale na metodologia utilizada "Ausência" de crescimento do parâmetro avaliado.

NA: Não se aplica.

SMWW: Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, 23rd Edition.

ISO: International Organization for Standardization, 1st ed., 1999/Amendment 1:2003.

APHA: Método da American Public Health Association, 2015.

*Xenia N.*

*[Handwritten Signature]*

*[Handwritten Signature]*

Responsável Técnico  
CRQ 164006656

**CRBio - 107.085/05D**

Xenia Nascimento  
Responsável pela Publicação

Daniete Junior  
Biólogo Responsável

Valdério Junior  
Responsável Técnico

**Chave de Validação: 18672ae99efd45e2a06600ef951f1345**

Data de Publicação: -

**Identificação Conta**

Cliente: COMERCIAL KAYO LTDA

CNPJ/CPF: 35.206.677/0001-65

Endereço: R DOUTOR JULIO LIMA, 932 - CENTRO - Crateús - Ceará - CEP: 63.700-133 - Brazil

Vendedor Responsável: ---

**Nº Amostra: 2749-1/2023.0 - TEMPERO ALHO E CEBOLA ERVAS FINAS SEM SAL GORDIC FOODS SEM SAL 1KG V:12/12/23 L:12/04/23**

Tipo de Amostra: Alimento

Data Coleta: 25/04/2023 00:00

Data Recebimento: 26/04/2023 15:09

Coletor Responsável:

**Resultados Analíticos**

**Físico Químico**

Análise	Resultado	INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 161, DE 1° DE JULHO DE 2022 - FQ	Referência	Data Análise
Lipídios	0 %	Não Aplicável	AOAC	03/05/2023
Umidade	83,33 %	Não Aplicável	AOAC	03/05/2023

**Especificações**

INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 161, DE 1° DE JULHO DE 2022 - FQ; INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 161, DE 1° DE JULHO DE 2022 - FQ

**Notas**

<1.0 x 10 UFC/g ou mL equivale na metodologia utilizada "Ausência" do crescimento do parâmetro analisado.

NA: Não se aplica.

SMWW: Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, 23rd Edition.

ISO: International Organization for Standardization, 1st ed, 1999/Ameridment 1 2003.

APHA: Método da American Public Health Association, 2015.

Responsável Técnico

CRQ 104000656

Valdario Junior  
Responsável Técnico

**Chave de Validação:**

Ficha Técnica  
TEMPERO COMPLETO LÍQUIDO



- **Produto:** Tempera Tudo.
- **Marca:** Tina®.
- **Identificação do fabricante:** Produzido por: A. Marques Soares Alimentos ME.
- **Nº de Registro no órgão competente:** Isento de Registro no M.S.
- **Características do produto:** Ingredientes: Vinagre de álcool, cebola, alho, pimenta do reino, sal, louro, semente de coentro, benzoato de sódio (INS 211), ácido cítrico (INS 330), goma xantana, corante caramelo e realçador de sabor (INS 415).  
**NÃO CONTÉM GLÚTEN.**
- **Informações sobre o produto:** Rendimento por embalagem de 500 ml, aproximadamente 100 porções de 5 g (1 colher de chá).
- **Embalagem:** Frasco Pet Reciclável.
- **Condições de conservação e Prazo de validade:** Conservar em lugar fresco e seco.

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS	
Porção de 5G ou 1(uma) colher de chá	
Quantidade por Porção	% VD*
Não contém quantidade significativa de valor energético, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras <i>trans</i> e fibra.	
*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.	

Cacilda Servolo do Nascimento  
NUTRICIONISTA  
CRN 2423 – 11ª Região

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

Data de Publicação: -

**Identificação Conta**

Cliente: COMERCIAL KAYO LTDA

CNPJ/CPF: 35.206.677/0001-85

Endereço: R DOUTOR JULIO LIMA, 932 - CENTRO - Crateús - Ceará - CEP: 63.700-133 - Brazil

Vendedor Responsável: ---

**Nº Amostra: 2738-1/2023.0 - TEMPERA TUDO TINA 500ml FAB 02/03/2023 VAL 02/03/2024 LOTE0001**

Tipo de Amostra: Alimento

Data Coleta: 25/04/2023 00:00

Data Recebimento: 25/04/2023 17:10

Coletor Responsável:

**Resultados Analíticos**

**Físico Químico**

Análise	Resultado	INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 161, DE 1° DE JULHO DE 2022 - FQ	Referência	Data Análise
Lípidios	2,75 %	Não Aplicável	AOAC	03/05/2023
Umidade	94,79 %	Não Aplicável	AOAC	03/05/2023

**Especificações**

INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 161, DE 1° DE JULHO DE 2022 - FQ; INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 161, DE 1° DE JULHO DE 2022 - FQ

**Notas**

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

NA: Não se aplica.

SMWW: Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, 23rd, Edition.

ISO: International Organization for Standardization, 1st ed., 1999: Amendment 1:2003.

APHA: Método da American Public Health Association, 2015.

  
Responsável Técnico

CRQ 10400656

Vendedor Júnior  
Responsável Técnico

Chave de Validação:

Data de Publicação: 03/05/2023 10:46

**Identificação Conta**

Cliente: COMERCIAL KAYO LTDA

CNPJ/CPF: 35.206.677/0001-65

Endereço: R DOUTOR JULIO LIMA, 932 - CENTRO - Crateús - Ceará - CEP: 63.700-133 - Brazil

Vendedor Responsável: ---

Nº Amostra: 2751-1/2023.0 - TEMPERA TUDO TINA 500ml FAB 02/03/2023 VAL 02/03/2024 LOTE0001

Tipo de Amostra: Alimento

Data Coleta: 25/04/2023 00:00

Data Recebimento: 25/04/2023 10:46

Coletor Responsável:

**Resultados Analíticos**

**Físico Químico**

Análise	Resultado	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022	Referência	Data Análise
Escherichia Coli	<1.0 UFC/g	Mín. 10 <sup>6</sup> UFC/g	ISO 9308-1:2014	27/04/2023

**Especificações**

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022.

**Interpretações**

A presente amostra ATENDE aos padrões estabelecidos pela legislação vigente conforme INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022 - GRUPO 18A

**Notas**

- <1.0 x 10<sup>6</sup> UFC/g ou mil. equivale na metodologia utilizada "Ausência" do crescimento do parâmetro analisado.
- NA: Não se aplica.
- SMWW: Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, 23rd. Edition.
- ISO: International Organization for Standardization, 1st ed., 1999/Amdendment 1:2003.
- APHA: Método da American Public Health Association, 2015.

Kerya Nascimento  
Responsável pela Publicação

Responsável Técnico  
CRQ 104006655

Valdirio Junior  
Responsável Técnico

Chave de Validação: d927e581477a41ff8cdf232cec58a5bd

Ficha Técnica  
SAL REFINADO IODADO



- **Produto:** Sal refinado Iodado.
- **Marca:** Mar-e-Sol.
- **Identificação do fabricante:** SOCEL – SOCIEDADE OESTE LTDA.
- **Características do produto:** Ingredientes: Cloreto de Sódio, Iodato de Potássio e Antiumectante INS-535 (Ferrocianeto de Sódio).  
**NÃO CONTÉM GLÚTEN.**
- **Informações sobre o produto:** Rendimento por embalagem de 1 kg, aproximadamente 1000 porções de 1 g (1/4 colher de chá).
- **Embalagem:** Utiliza embalagem plástica, prática e econômica.
- **Condições de conservação e Prazo de validade:** Conservar em local seco arejado.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 1000 porções			
Porção: 1g (1/4 colher de chá)			
	100g	1g	%VD*
Sódio (mg)	39000mg	390mg	16%
Iodo (µg)	2500 µg	25 µg	19%

\*Não contém quantidades significativas de valor energético, carboidratos, açúcares totais, açúcares adicionados, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras *trans* e fibras alimentares.

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Cacilda Servolo do Nascimento  
NUTRICIONISTA  
CRN 2423 – 11ª Região

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



Data de Publicação: 03/05/2023 10:48

**Identificação Conta**

Cliente: COMERCIAL KAYO LTDA

CNPJ/CPF: 35.206.677/0001-65

Endereço: R. DOUTOR JULIO LIMA, 932 - CENTRO - Crateús - Ceará - CEP: 63.700-133 - Brazil

Vendedor Responsável: ---

**Nº Amostra: 2749-1/2023.0 - SAL REFINADO IODADO - 1kg MAR e SOL FAB 11/2022 VAL 11/2024 LOTE 11/2022**

Tipo de Amostra: Alimento

Data Coleta: 25/04/2023 00:00

Data Recebimento: 25/04/2023 10:46

Coletor Responsável:

**Resultados Analíticos**

**Físico Químico**

Análise	Resultado	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022	Referência	Data Análise
Escherichia Coli	<1.0 UFC/g	Máx. 10 <sup>6</sup> UFC/g	ISO 9308-1:2014	27/04/2023

**Especificações**

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022.

**Interpretações**

A presente amostra **ATENDE** aos padrões estabelecidos pela legislação vigente conforme INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 161 DE 1º DE JULHO DE 2022 - GRUPO 18A

**Notas**

<1.0 x 10<sup>6</sup> UFC/g ou mL, equivale na metodologia utilizada "Ausência" de crescimento do parâmetro analisado.  
NA: Não se aplica.  
SMWW: Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, 23rd Edition.  
ISO: International Organization for Standardization, 1st ed., 1998/Amerdment 1:2003.  
APHA: Método da American Public Health Association, 2015.

Xenia N

Xenia Nascimento  
Responsável pela Publicação

Responsável Técnico  
CRQ 104300656

Valdirio Junior  
Responsável Técnico

Chave de Validação: d925e681477a41f8cdf232cec58a5bd



Data de Publicação: -

**Identificação Conta**

Cliente: COMERCIAL KAYO LTDA

CNPJ/CPF: 35.206.677/0001-65

Endereço: R DOUTOR JULIO LIMA, 932 - CENTRO - Crateús - Ceará - CEP 63.700-133 - Brazil

Vendedor Responsável: ---

**Nº Amostra: 2740-1/2023.0 - SAL REFINADO IODADO - 1K MAR e SOL FAB 11/2022 VAL 11/2024 LOTE 11/2022**

Tipo de Amostra: Alimento

Data Coleta: 25/04/2023 00:00

Data Recebimento: 25/04/2023 17:10

Coletor Responsável:

**Resultados Analíticos**

**Físico Químico**

Análise	Resultado	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022 - FQ	Referência	Data Análise
Lípidos	0 %	Não Aplicável	AOAC	03/05/2023
Umidade	0,27 %	Não Aplicável	AOAC	03/05/2023

**Especificações**

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022 - FQ; INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022 - FO

**Notas**

<1.0 x 10 UFC/g ou mL, equivale na metodologia utilizada "Ausência" de crescimento do parâmetro analisado.

NA: Não se aplica.

SMWW: Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, 23rd Edition.

ISO: International Organization for Standardization, 1st ed., 1999/Amendment 1:2003.

APHA: Método da American Public Health Association, 2015.

Responsável Técnico

CRQ 104030656

Valdério Junior  
Responsável Técnico

**Chave de Validação:**