

MEMORANDO Nº 015/2023 – SALA DE LICITAÇÃO SEMAS

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

PARA: **Setor de Licitação**

DATA: 26/05/2023

Prezado(a) Sr.(a),

Ao cumprimentá-lo cordialmente, venho apresentar o laudo das amostra dos produtos solicitados, referente ao procedimento licitatório de Pregão Eletrônico nº 005/2023 SRP/SAS, que tem por objeto a AQUISIÇÃO DE GENEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA DA ASSISTENCIA SOCIAL DO MUNICIPIO 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.

- A empresa **COMERCIAL KAIO LTDA – EPP; CNPJ Nº 35.206.677/0001-65;** classificada para os LOTES 04 e 18 – 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 04** condizentes com as exigências e especificações do Edital, portanto a licitante está **APROVADA** para o devido LOTE. Não apresentou os itens do **LOTE 18**, portanto a licitante está **REPROVADA** para o devido LOTE.
- As empresas **R N DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA - CNPJ: 12.622.231/0001-16** (classificada para o LOTE 05, 06 e 08), 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 05, 06 e 08.

- ✓ **LOTE 05** - Referente ao item “Peito de Frango” a licitante apresentou o laudo microbiológico com data anterior à 2022. Além disso, há divergências entre a informação nutricional da amostra

SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DE CRATEÚS-CE (SEMÁS).

Rua Manoel Augustinho, Nº 544, Bairro: São Vicente, Crateús-CE.

CEP.: 63.700-000 - Fone: (88) 3691.8128/Fax: (88) 3692.3315

E-Mail: setascrateus@bol.com.br / secretariadeassistenciacrateus@gmail.com

apresentada e a ficha técnica do mesmo item. portanto a licitante está **REPROVADA** para o **LOTE 05**.

- ✓ **LOTE 06** - No item “Carne Bovina Patinho” há divergências entre a informação nutricional da ficha técnica e a amostra do produto apresentada. Nos laudos físico-químico e microbiológico do item “Costela Bovina” constavam a marca *Frigotil*, e a amostra e a ficha técnica, constavam a marca *Mafripar*. A informação nutricional contida na ficha técnica do item “Carne Bovina Moída” é exatamente a mesma das fichas técnicas dos itens “Fígado Bovino” e “Patinho”. Na avaliação dos produtos foi constatado que as amostras dos itens “Carne Bovina Patinho” e “Fígado Bovino” da marca *Frigotil* apresentavam a mesma etiqueta, com excessão do nome do produto, contendo exatamente as mesmas informações nutricionais (cortes de carnes diferentes apresentam informações nutricionais distintas) e mesmo código de barras, além disso foi observado que foi feita uma montagem nos rótulos das embalagens das amostras, colocando-se os nomes dos produtos por meio de uma colagem. Conforme acima citado, foram detectadas as mesmas inconformidades nos itens “Costela Bovina” e “Coxão Mole” da marca *Mafripar*, as quais novamente estavam com etiquetas idênticas, sendo mudado apenas o nome dos produtos por meio de colagem. Diante dos fatos observados, a licitante está **REPROVADA** para o **LOTE 06**.
- ✓ Não apresentou os itens do **LOTE 08**, portanto a licitante está **REPROVADA** para o devido LOTE.

- A empresa **ANTONIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES ME; CNPJ Nº 10.421.828/0001-77**; classificada para o **LOTE 09** – 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 09** condizentes com as exigências e especificações do Edital, portanto a licitante está **APROVADA** para o devido LOTE.
- A empresa **ANTONIO CARLOS SAMPAIO BONFIM – EPP; CNPJ Nº 69.713.493/0001-03**; classificada para os **LOTES 10, 11 e 13** – Cujo os mesmos requerem 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 dos **LOTE 10**,

11 e 13 condizentes com as exigências e especificações do Edital, portanto a licitante está **APROVADA** para os devidos **LOTES**.

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

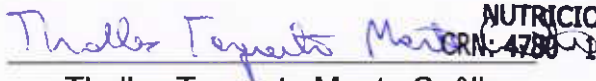
Respeitosamente,

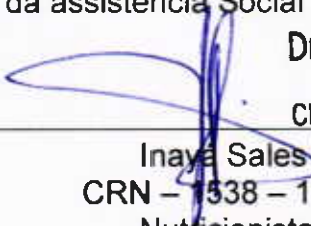
Crateús – CE, 26 de Maio de 2023.


Francisca Anaysa Batista de Figueirêdo.
Secretária Municipal da assistência Social

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

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


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


Inayá Sales Linhares
CRN – 1538 – 11ª Região
Nutricionista



COMERCIAL KAYO LTDA

CNPJ: 35.206.677/0001-65

CGF Nº 06.261411-8

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

CEP: 63.700-133

PROTOCOLO DE ENTREGA DE AMOSTRAS

Prefeitura Municipal de Crateús

Pregão Eletrônico nº 005/2023 – SRP/SAS

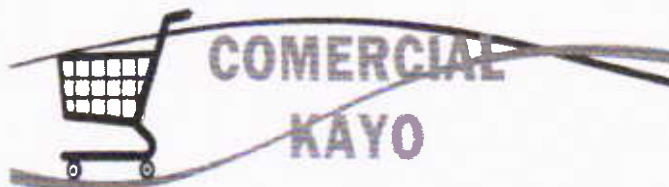


A empresa Comercial Kayo LTDA, inscrita no CNPJ nº 35.206.677/0001-65, inscrição municipal nº 06.261411-8, estabelecida na Rua Dr. Júlio Lima, 1000, Centro, Crateús/CE, veio por meio deste documento apresentar as amostras dos Lotes 04, em atendimento à exigência do item 13, do Edital desta Licitação, conforme as especificações e quantidades descritas:

	QTD	UNID	ESPECIFICAÇÃO	MARCA
LOTE 04	01	QUILO	62040-APRESUNTADO FATIADO. (PRODUTO DE BOA QUALIDADE FATIADO EM EMBALAGEM BANDEJA DE ISOPOR COM PLÁSTICO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADO COM MARCA DO PRODUTO, PESO E DATA DE VALIDADE E REGISTRO NO SIF OU IMA.)	PERDIGÃO
	01	QUILO	70505-BACON. (DEFUMADO, FATIADO, EMBALADO A VÁCUO ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE, DIPOA N 304 DE 22/04/96 E N.145 DE 22/04/98 E DA RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99.)	SEARA
	01	QUILO	68274-MUSSARELA FATIADA. (QUEIJO TIPO MUSSARELA, BOA QUALIDADE, FATIADA, EM EMBALAGEM DO TIPO BANDEJA DE ISOPOR COM FILME PLÁSTICO DEVIDAMENTE IDENTIFICADO COM A MARCA DO PRODUTO, PESO E DATA DE VALIDADE DO PRODUTO. NA EMBALAGEM DEVERÁ HAVER TRANSCRIÇÃO DO REGISTRO NO SIM, SIF OU IMA.)	ISIS
	01	PEÇA	68337-QUEIJO. TIPO MUSSARELA, DE 1ª QUALIDADE - (COM INGREDIENTES LEITE, CONSERVAÇÃO 0 A 10°C. PRODUTO PRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO E EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR. APRESENTAÇÃO EM BARRA, PEÇA COM 3 5 KILOS ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA APROPRIADA TRANSPARENTE, LIMPA, RESISTENTE E INVOLÁVEL. A EMBALAGEM ORIGINAL DEVERÁ SER A VÁCUO E CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DE PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA /SIF/DIPOA, CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF E ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA ANVISA E INMETRO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA CONSERVAÇÃO.)	ISIS
	01	QUILO	70527-PAO DE QUEIJO CONGELADO 1KG (ÁGUA, POLVILHO AZEDO, FÉCULA DE MANDIOCA, MARGARINA, QUEIJO MUSSARELA, PRATO E MINAS, AMIDO MODIFICADO, SORO DE LEITE, OVO, SAL, EXTRATO DE LEVEDURA E AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE QUEIJO, COM OBSERVAÇÃO SOBRE DERIVADOS DE LEITE E SOJA, OU OVOS. ROTULAGEM O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSOS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: 1) DECLARAR MARCA; 2) NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE.)	AURORA

RECEBIDOEm 23/05/2023Por [assinatura]

Crateús, CE 23 de maio de 2023.



COMERCIAL KAYO LTDA

CNPJ: 35.206.677/0001-65

CGF Nº 06.261411-8

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

CEP: 63.700-133

ENIOELDO
FERNANDES
FARIAS:8518206030
0

Assinado de forma digital
por ENIOEL DO FERNANDES
FARIAS:85182060300
Dados: 2023.05.23 08:09:02
-03 00'



ENIOELDO FERNANDES FARIAS
SÓCIO ADMINISTRADOR

Recebido por: _____

FICHA TÉCNICA PÃO DE QUEIJO CONGELADO



- **Produto:** Pão de Queijo Tradicional Congelado.
- **Marca:** Aurora.
- **Identificação do fabricante:** Produzido e embalado por: Mezzani Alimentos LTDA.
- **Características do produto:** Ingredientes: Água, polvilho azedo, fécula de mandioca, margarina, (*Agrobacterium sp.*, *Agrobacterium tumefaciens*, *Bacillus thuringiensis* e *Streptomyces viridochromogenes*) queijos, amido modificado, soro de leite, ovo, sal, extrato de levedura e aroma idêntico ao natural de queijo.
Contém derivados de soja transgênica.
ALÉRGICOS: CONTÉM OVO E DERIVADOS DE LEITE E SOJA. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.
- **Informações sobre o produto:** Rendimento por embalagem com 1Kg do produto, aproximadamente 20 porções de 50g cada.
- **Embalagem:** Utiliza sache de plástico hermeticamente fechado.
- **Condições de conservação e Prazo de validade:** Mantenha congelado a temperatura de -12°C ou mais frio.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 50g (2 ½ unidades)		
	Quantidade por Porção	% VD(*)
Valor Energético	133 kcal = 557 kj	7
Carboidratos	19g	6
Proteínas	1,6g	2
Gorduras Totais	5,2g	9
Gorduras Saturadas	2,3g	10
Gorduras <i>Trans</i>	0g	**
Fibra Alimentar	0g	0
Sódio	387mg	16

* % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas.
** Valor não especificado.

CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA		
Dentro do prazo de validade consumir em até:		
	Embalagem fechada	Embalagem aberta
Freezer (-12° C ou mais frio)	Vide validade	2 meses
Congelador (-10° C a -8°C)	2 meses	1 mês
Geladeira (+ 4° C a +8°C)	NÃO RECOMENDADO	

UMA VEZ DESCONGELADO, ESTE PRODUTO NÃO DEVE SER CONGELADO NOVAMENTE. RETIRE DO FREEZER SOMENTE A QUANTIDADE QUE IRÁ PREPARAR.

Cacilda Servolo do Nascimento
Nutricionista
CRN 2423 – 11ª Região

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

Data de Publicação: 28/04/2023 10:44

Identificação Conta

Cliente: COMERCIAL KAYO LTDA

CNPJ/CPP: 35.206.877/0001-65

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

Vendedor Responsável: ---

Nº Amostra: 2504-1/2023.0 - PÃO DE QUEIJO TRADICIONAL AURORA 1kg F:24/01/23 V:23/07/23

Tipo de Amostra: Alimento

Data Coleta: 17/04/2023 00:00

Data Recebimento: 17/04/2023 13:00

Coletor Responsável: ---

Resultados Analíticos

Físico Químico

Análise	Resultado	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022 - FQ	Referência	Data Análise
Lípidos	10,00 %	Não Aplicável	AOAC	28/04/2023
Proteína	2,82 %	Não Aplicável	Método Kjeldahl	28/04/2023
Umidade	43,15 %	Não Aplicável	AOAC	28/04/2023

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, equívale 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.



Xerina Nascimento
Responsável pela Publicação



Valdério Junior
CRQ 134036656

Valdério Junior
Responsável Técnico

Chave de Validação: 0e9b47703d274af5a4cfa89aca15d98

Data de Publicação: 28/04/2023 11:08

Identificação Conta

Cliente: COMERCIAL KAYO LTDA

CNPJ/CPF: 35.205.677/0001-65

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

Vendedor Responsável: --

N° Amostra: 2511-1/2023.0 - PÃO DE QUEIJO TRADICIONAL AURORA 1kg F:24/01/23 V:23/07/23

Tipo de Amostra: Alimento

Data Coleta: 17/04/2023 00:00

Data Recebimento: 17/04/2023 14:30

Coletor Responsável:

Resultados Analíticos

Microbiológico

Análise	Resultado	INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 161, DE 1° DE JULHO DE 2022 - GRUPO 19C	Referência	Data Análise
Salmonella sp	Ausência	Ausência	ISO 6579	27/04/2023
Bacillus cereus presuntivo	< 1,0 UFC/g	Máx. 10 ⁴ UFC/g	ISO 7932:2004	27/04/2023
Escherichia Coliforme Positivo	< 1,0 UFC/g	Máx. 5x10 ⁴ UFC/g	ISO 6628	27/04/2023
Escherichia Coli**	< 1,0 UFC/g	Máx. 5x10 ⁴ UFC/g	ISO 9308-1:2014	27/04/2023
Bolores e Leveduras	< 1,0 UFC/g	Máx. 10 ⁴ UFC/g	ISO 21527-1:2008	27/04/2023

Especificações

INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 161, DE 1° DE JULHO DE 2022 - GRUPO 19C; INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 161, DE 1° DE JULHO DE 2022 - GRUPO 19C

Interpretações

A presente amostra ATENDE aos padrões estabelecidos pela legislação vigente conforme INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 161 DE 1° DE JULHO DE 2022 - GRUPO 19C

Notas

< 1,0 x 10⁴ 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: Methods of American Public Health Association, 2015.

CRBio - 107.085/05D

Xenia Nascimento
Responsável pela Publicação

Dorizete Junior
Biólogo Responsável

Valdeirio Junior
Responsável Técnico

Chave de Validação: 3e0739e82e914d9bb354b56250a84cfd

FICHA TÉCNICA BACON



- **Produto:** Bacon Defumado Naturalmente.
- **Marca:** Seara.
- **Identificação do fabricante:** Produzido por: Seara Alimentos LTDA.
- **Nº de Registro no órgão competente:** Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº 0139/1897.
- **Características do produto:** Ingredientes: Barriga suína, água, sal, estabilizantes: tripolifosfato de sódio e polifosfato de sódio, aroma natural (fumaça), antioxidante eritorbato de sódio, conservantes: nitrito de sódio e nitrato de sódio.
Contém aromatizante.
ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN.
- **Informações sobre o produto:** Rendimento por embalagem com 900g do produto, aproximadamente 90 fatias de 10g cada.
- **Embalagem:** Utiliza sachê de plástico hermeticamente fechado.
- **Condições de conservação e Prazo de validade:** Mantenha em local seco e fresco até +25°C.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 10g (1/2 fatia)		
	Quantidade por Porção	% VD(*)
Valor Energético	37 kcal = 155 kj	2%
Carboidratos	0g	0%
Proteínas	1,5g	2%
Gorduras Totais	3,4g	6%
Gorduras Saturadas	1,0g	5%
Gorduras Trans	0g	**
Fibra Alimentar	0g	0%
Sódio	130mg	5%

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

CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA		
Dentro do prazo de validade consumir em até:	Embalagem fechada	Embalagem aberta
Em Ambiente Seco e Fresco ATÉ +25°C	VIDE VALIDADE	5 DIAS
Refrigerado até +10°C	VIDE VALIDADE	10 DIAS

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

Cacilda Servolo do Nascimento
Nutricionista
CRN 2423 - 11ª Região

Data de Publicação: 28/04/2023 11:32

Identificação Conta

Cliente: COMERCIAL KAYO LTDA

CNPJ/CPF: 35.706.677/0001-65

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

Vendedor Responsável: ---

Nº Amostra: 2512-1/2023.0 - BACON DEFUMAÇÃO NATURAL SEARA F:31/03/23 V:20/06/23

Tipo de Amostra: Alimento

Data Coleta: 17/04/2023 00:00

Data Recebimento: 17/04/2023 14:31

Coletor Responsável:

Resultados Analíticos

Microbiológico

Análise	Resultado	INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 161, DE 1° DE JULHO DE 2022 - GRUPO 6G	Referencia	Data Análise
Salmonella sp	Ausência	Ausência	ISO 6579	27/04/2023
Escherichia Coli**	< 1.0 UFC/g	Máx. 10 UFC/g	ISO 9308-1:2014	27/04/2023
Estafilococos Coagulase Positiva	< 1.0 UFC/g	Máx. 5x 10 ³ UFC/g	ISO 6888	27/04/2023

Especificações

INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 161, DE 1° DE JULHO DE 2022 - GRUPO 6G; INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 161, DE 1° DE JULHO DE 2022 - GRUPO 6G

Interpretações

A presente amostra ATENDE aos padrões estabelecidos pela legislação vigente conforme INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 161, DE 1° DE JULHO DE 2022 - GRUPO 6G

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, 3rd ed., 1999/Amendment 1:2003.

APHA: Método da American Public Health Association, 2015.

Xenia N.

Responsável Técnico
CRQ 10400669

CRBio - 107.085/05D

Xenia Nascimento
Responsável pela Publicação

Donizete Junior
Biólogo Responsável

Valdirio Junior
Responsável Técnico

Chave de Validação: f07fd0958f1d463a99dd3612a3bb1524

Data de Publicação: 28/04/2023 10:53

Identificação Conta

Cliente: COMERCIAL KAYO LTDA

CNPJ/CPF: 35.206.677/0001-65

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

Vendedor Responsável: ---

Nº Amostra: 2505-1/2023.0 - BACON DEFUMAÇÃO NATURAL SEARA F:31/03/23 V:29/06/23

Tipo de Amostra: Alimento

Data Coleta: 17/04/2023 00:00

Data Recebimento: 17/04/2023 13:02

Coletor Responsável:

Resultados Analíticos

Físico Químico

Análise	Resultado	INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 161, DE 1° DE JULHO DE 2022 - FQ	Referência	Data Análise
Lípidos	19,13 %	Não Aplicável	AOAC	28/04/2023
Proteína	0 %	Não Aplicável	Método Kjeldahl	28/04/2023
Umidade	35,78 %	Não Aplicável	AOAC	28/04/2023

Especificações

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

Notas

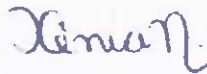
<1,0 x 10 UFC/g ou mL, equivale na metodologia utilizada "Ausência" de crescimento do parâmetro analisado.

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.



Xerina Nascimento
Responsável pela Publicação



Responsável Técnico
CRQ 13400656

Valdirio Junior
Responsável Técnico

Chave de Validação: 76a8c59b1bc1432a9321775f73bef38c

FICHA TÉCNICA
QUEIJO MUSSARELA



- **Produto:** Queijo Mussarela.
- **Marca:** Isis®.
- **Identificação do fabricante:** Produzido por: Laticínio Belo Vale LTDA – Unidade de Beneficiamento de Leite e Derivados.
- **Nº de Registro no órgão competente:** Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº 0029/4195.
- **Características do produto:** Ingredientes: Leite semidesnatado pasteurizado, cloreto de sódio, cloreto de cálcio, coalho e fermento láctico.
NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE.
- **Informações sobre o produto:** Rendimento por embalagem com 11 kg do produto, aproximadamente 366 fatias de 30g cada.
- **Embalagem:** Utiliza sachê de plástico hermeticamente fechado.
- **Condições de conservação e Prazo de validade:** Mantenha refrigerado de 1°C a 10°C. Após aberto, consumir em até 15 dias.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 30g (1 fatia)		
	Quantidade por Porção	% VD(*)
Valor Energético	105 kcal = 437 kJ	5%
Carboidratos	0g	0%
Proteínas	8,1g	11%
Gorduras Totais	8,1g	15%
Gorduras Saturadas	4,5g	20%
Gorduras Trans	0g	**
Fibra Alimentar	0g	0%
Sódio	200mg	8%
Cálcio	248mg	25%

*Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas.

** VD não determinado.

Carilda Servoio do Nascimento
NUTRICIONISTA
CRN 2423 - 11ª Região

Carilda Servoio do Nascimento
Nutricionista
CRN 2423 - 11ª Região

Data de Publicação: 28/04/2023 13:43

Identificação Conta

Cliente: COMERCIAL KAYO LTDA

CNPJ/CPF: 35.206.577/0001-65

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

Vendedor Responsável: ---

Nº Amostra: 2569-1/2023.0 - QUEIJO MUSSARELA FATIADO ISIS 150g F:26/03/23 V:14/06/23 L:4010230326

Tipo de Amostra: Alimento

Data Coleta: 19/04/2023 00:00

Data Recebimento: 19/04/2023 10:36

Coletor Responsável:

Resultados Analíticos

Microbiológico

Análise	Resultado	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022 - GRUPO 08	Referência	Data Análise
Salmonella sp	Ausência	Ausência	ISO 6579	27/04/2023
Estafilococos Coagulase Positiva	< 1,0 UFC/g	Máx. 10 ⁶ UFC/g	ISO 5888	27/04/2023

Especificações


INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022 - GRUPO 08; INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022 - GRUPO 08

Interpretações

A presente amostra ATENDE aos padrões estabelecidos pela legislação vigente conforme INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022 - GRUPO 08

Notas

< 1,0 x 10⁶ UFC/g ou mL, equivale 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., 1989/Amendment 1:2003.
 APHA: Método da American Public Health Association, 2015.





Responsável Técnico
 CRBIO 107085/05D

CRBio - 107.085/05D

Xenia Nascimento
 Responsável pela Publicação

Donizete Junior
 Biólogo Responsável

Valdario Junior
 Responsável Técnico

Chave de Validação: 6c90f751f5f842538d4ea331d0c88&aa

Data de Publicação: 28/04/2023 13:34

Identificação Conta

Cliente: COMERCIAL KAYO LTDA

CNPJ/CPF: 35.206.577/0001-05

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

Vendedor Responsável: --

Nº Amostra: 2562-1/2023.0 - QUEIJO MUSSARELA FATIADO ISIS 150g F:26/03/23 V:14/06/23 L:4010230326

Tipo de Amostra: Alimento

Data Coleta: 18/04/2023 00:00

Data Recebimento: 19/04/2023 10:23

Coletor Responsável:

Resultados Analíticos

Físico Químico

Análise	Resultado	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022 - FQ	Referência	Data Análise
Lípidos	5,68 %	Não Aplicável	AOAC	28/04/2023
Proteína	6,19 %	Não Aplicável	Método Kjeldahl	28/04/2023
Umidade	46,06 %	Não Aplicável	AOAC	28/04/2023

Especificações

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022 - FQ; INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 151, 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 Wastewaters, 23rd, Edition.
 ISO: International Organization for Standardization, 1st ed., 1999-Amendment 1:2003.
 APHA: Método de American Public Health Association, 2015.

Xenia Nascimento
Responsável pela Publicação

Responsável Técnico
CPF 10400655

Valdirio Junior
Responsável Técnico

Chave de Validação: f309111c6fb94360ae93f413f7fe961

FICHA TÉCNICA QUEIJO MUSSARELA



- **Produto:** Queijo Mussarela.
- **Marca:** Isis®.
- **Identificação do fabricante:** Produzido por: Laticínio belo Vale LTDA – Unidade de Beneficiamento de Leite e Derivados.
- **Nº de Registro no órgão competente:** Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº 0029/4195.
- **Características do produto:** Ingredientes: Leite semidesnatado pasteurizado, cloreto de sódio, cloreto de cálcio, coalho e fermento láctico.
NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE.
- **Informações sobre o produto:** Rendimento por embalagem com 11 kg do produto, aproximadamente 366 fatias de 30g cada.
- **Embalagem:** Utiliza sache de plástico hermeticamente fechado.
- **Condições de conservação e Prazo de validade:** Mantenha refrigerado de 1°C a 10°C. Após aberto, consumir em até 15 dias.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 30g (1 fatia)		
	Quantidade por Porção	% VD(*)
Valor Energético	105 kcal = 437 kJ	5%
Carboidratos	0g	0%
Proteínas	8,1g	11%
Gorduras Totais	8,1g	15%
Gorduras Saturadas	4,5g	20%
Gorduras Trans	0g	**
Fibra Alimentar	0g	0%
Sódio	200mg	8%
Cálcio	248mg	25%

*Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas.

** VD não determinado.

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

Cacilda Servolo do Nascimento
Nutricionista
CRN 2423 – 11ª Região

Data de Publicação: 28/04/2023 14:41

Identificação Conta

Cliente: COMERCIAL KAYO LTDA

CNPJ/CPF: 35.206.677/0001-65

Endereço: R DOUTOR JULIO LIMA, 932 - CENTRO - Crateús - Ceará - CEP: 83.700-133 - Brasil

Vendedor Responsável: --

Nº Amostra: 2570-1/2023.0 - QUEIJO DE MUSSARELA ISIS 1kg F:27/03/23 V:16/06/23 L:3:27 03 23

Tipo de Amostra: Alimento

Data Coleta: 19/04/2023 09:00

Data Recebimento: 19/04/2023 10:37

Coletor Responsável:

Resultados Analíticos

Microbiológico

Análise	Resultado	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022 - GRUPO 9B	Referência	Data Análise
Salmonella sp	Ausência	Ausência	ISO 6579	27/04/2023
Estafilococcus Coagulase Positiva	< 1,0 UFC/g	Máx. 10 ⁶ UFC/g	ISO 5060	27/04/2023

Especificações

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022 - GRUPO 9B; INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022 - GRUPO 9B

Interpretações

A presente amostra ATENDE aos padrões estabelecidos pela legislação vigente conforme INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022 - GRUPO 9B

Notas

< 1,0 x 10⁶ 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/Amendments 1:2003.
APHA: Método da American Public Health Association, 2015.

Responsável Técnico
CRQ 12400656

CRBio - 107.085/05D

Xenia Nascimento
Responsável pela Publicação

Donizete Junior
Biólogo Responsável

Valdario Junior
Responsável Técnico

Chave de Validação: a4e730723d9b4473ba73df4683262fa2

Data de Publicação: 28/04/2023 13:54

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 - Brasil

Vendedor Responsável: ---

Nº Amostra: 2563-1/2023.0 - QUEIJO DE MUSSARELA ISIS 1kg F:27/03/23 V:16/05/23 L:3:27 03 23

Tipo de Amostra: Alimento

Data Coleta: 19/04/2023 00:00

Data Recebimento: 19/04/2023 10:24

Coletor Responsável:

Resultados Analíticos

Físico Químico

Análise	Resultado	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022 - FQ	Referência	Data Análise
Lípidios	5,88 %	Não Aplicável	AOAC	28/04/2023
Proteína	11,65 %	Não Aplicável	Método Kjeldahl	28/04/2023
Umidade	45,71 %	Não Aplicável	AOAC	28/04/2023

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 "Anexos" de crescimento do parâmetro analisado.
 NA: Não se aplica.
 S.M.W.W.: Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, 23rd. Edition.
 ISO: International Organization for Standardization, 1st ed, 1980:Amendment 1 2003.
 APHA: Método da American Public Health Association, 2015

Xerá Nascimento
Responsável pela Publicação

Responsável Técnico
CRQ 13400666

Valdano Junior
Responsável Técnico

Chave de Validação: 9e2aaec0f35e4cd983445b21262ddd94

FICHA TÉCNICA APRESUNTADO



- **Produto:** Apresuntado.
- **Marca:** Perdigão.
- **Identificação do fabricante:** BRF - S.A.
- **Nº de Registro no órgão competente:** Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº 8097/2999.
- **Características do produto:** Ingredientes: Carne suína, água (23,71%), sal, amido (1,54%), proteína de soja (1,54%)**, açúcar, estabilizante: tripolifosfato de sódio e polifosfato de sódio, espessante: carragena, realçador de sabor: glutamato monossódico, aromatizantes: aromas idênticos aos naturais e aroma natural, antioxidante: isoascorbato de sódio, conservador: nitrito de sódio, corante: carmim de cochonilha.
ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN.
Contém derivados de soja transgênicos.
** *Bacillus thuringiensis, Streptomyces viridochromogenes e Agrobacterium tumefaciens.*
- **Informações sobre o produto:** Rendimento por embalagem com 3,4Kg do produto, aproximadamente 226 fatias de 15g cada.
- **Embalagem:** Utiliza embalagem plástica hermeticamente fechada.
- **Condições de conservação e Prazo de validade:** Mantenha resfriado até +7°C.

CONSERVAÇÃO		
Dentro do prazo de validade consumir em até:	Embalagem fechada	Embalagem aberta
Refrigerador (até +7°C)	VIDE VALIDADE	5 DIAS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 30g (2 fatias)		
Quantidade por Porção		% VD(*)
Valor Energético	33 kcal = 139 kj	2
Carboidratos	0,7g	0
Proteínas	4,3g	6
Gorduras Totais	1,4g	3
Gorduras Saturadas	0,5g	2
Gorduras <i>Trans</i>	0g	(**)
Fibra Alimentar	0g	0
Sódio	347mg	14

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

***VD não estabelecido.

Cacilda Servolo do Nascimento
Nutricionista
CRN 2423 - 11ª Região

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

Data de Publicação: 28/04/2023 14:55

Identificação Conta

Cliente: COMERCIAL KAYO LTDA

CNPJ/CPF: 35.205.677/0001-65

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

Vendedor Responsável: ---

N° Amostra: 2568-1/2023.0 - APRESUNTADO PERDIGÃO 180g F:29/03/23 V:28/05/23 L:12

Tipo de Amostra: Alimento

Data Recebimento: 19/04/2023 10:35

Data Coleta: 19/04/2023 00:00

Coletor Responsável:

Resultados Analíticos

Microbiológico

Análise	Resultado	INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 161, DE 1° DE JULHO DE 2022 - GRUPO 6F	Referencia	Data Análise
Salmonella sp	Ausência	Ausência	ISO 6679	27/04/2023
Escherichia Coli**	< 1,0 UFC/g	Máx. 10 UFC/g UFC/g	ISO 9308-1:2014	27/04/2023
Esporos de Clostridium Perfringens	< 1,0 UFC/g	Máx. 10 ³ UFC/g	ISO 14189:2013	27/04/2023
Estafilococos Coagulante Positiva	< 1,0 UFC/g	Máx. 10 ² UFC/g	ISO 6888	27/04/2023

Especificações

INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 161, DE 1° DE JULHO DE 2022 - GRUPO 6F; INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 161, DE 1° DE JULHO DE 2022 - GRUPO 6F

Interpretações

A presente amostra ATENDE aos padrões estabelecidos pela legislação vigente conforme INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 161 DE 1° DE JULHO DE 2022 - GRUPO 6

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
CRB 107085/05D

CRBio - 107.085/05D

Xenia Nascimento
Responsável pela Publicação

Donizete Junior
Biólogo Responsável

Valderio Junior
Responsável Técnico

Chave de Validação: c958dbb75/4343458b8e8f409a9db81d

Data de Publicação: 28/04/2023 13:30

Identificação Conta

Cliente: COMERCIAL KAYO LTDA

CNPJ/CPF: 15.206.577/0001-65

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

Vendedor Responsável: ---

Nº Amostra: 2561-1/2023.0 - APRESUNTADO PERDIGÃO 180g F:29/03/23 V:28/05/23 L:12

Tipo de Amostra: Alimento

Data Coleta: 19/04/2023 00:00

Data Recebimento: 19/04/2023 10:22

Coletor Responsável:

Resultados Analíticos

Físico Químico

Análise	Resultado	INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 151, DE 1° DE JULHO DE 2022 - FQ	Referência	Data Análise
Lípidos	8,43 %	Não Aplicável	AOAC	28/04/2023
Proteína	3,78 %	Não Aplicável	Método Kjeldahl	28/04/2023
Umidade	75,26 %	Não Aplicável	AOAC	28/04/2023

Especificações

INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 151, DE 1° DE JULHO DE 2022 - FQ; INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 151, DE 1° DE JULHO DE 2022 - FQ

Notas

<1,0 x 10 UFC/g ou mL, equivale na metodologia utilizada "Asséptica" 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. 18004: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: f8e9f4f371fb4ba7950e995253f84f00

RN

R N DISTRIBUIDORA

CNPJ 12.622.231/0001-16



A Empresa R N DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA, CNPJ: 12.622.231/0001-16, representada neste ato pelo Sr: RIVALDO DANTAS BANDEIRA NETO, DECLARA A ENTREGA DAS AMOSTRAS DO PREGÃO N° 005/2023 SRP/SAS, DOS LOTES ABAIXO, MUNICIPIO DE CRATEÚS/CE.

LOTE 06- PATINHO BOVINO

CARNE MOIDA ACÉM

CARNE CHÃ DE DENTRO

CARNE TIPO COSTELA

FÍGADO

LOTE 08- SALSICHA

LINGUIÇA

NUGGETS DE FRANGO

DATA DO RECEBIMENTO: 23 / 05 / 2023

ASSINATURA: _____

CRATEÚS-CE

R N DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA

**R N DISTRIBUIDORA
DE ALIMENTOS LTDA
12.622.231/0001-16**

Rua Agaci Machado, 154
José Rosa - Crateús/CE
CEP: 63.707-475

RN DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
CNPJ Nº 12.622.231/0001-16
Prefeitura Municipal de CRATEÚS - CEARA
PREGÃO Nº 005/2023 SRP/SAS
LOTE 6 - ITEM 4- CARNE BOVINA COSTELA
MARCA: MAFRIPAR

RN
DISTRIBUIDORA

RN DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
CNPJ Nº 12.622.231/0001-16
Prefeitura Municipal de CRATEÚS - CEARA
PREGÃO Nº 005/2023 SRP/SAS
LOTE 6 - ITEM1- CARNE PATINHO
MARCA: FRIGOTIL

LOTE 06

RN
DISTRIBUIDORA

RN DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
CNPJ Nº 12.622.231/0001-16
Prefeitura Municipal de CRATEÚS - CEARA
PREGÃO Nº 005/2023 SRP/SAS
LOTE 6 - ITEM 2- CARNE MOIDA ACÉM
MARCA: LAREDO

RN
DISTRIBUIDORA

RN DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
CNPJ Nº 12.622.231/0001-16
Prefeitura Municipal de CRATEÚS - CEARA
PREGÃO Nº 005/2023 SRP/SAS
LOTE 6 - ITEM 3- CARNE CHÁ DE DENTRO
MARCA: MAFRIPAR

RN
DISTRIBUIDORA

RN DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
CNPJ Nº 12.622.231/0001-16
Prefeitura Municipal de CRATEÚS - CEARA
PREGÃO Nº 005/2023 SRP/SAS



RN
R N DISTRIBUIDORA

RN DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
CNPJ Nº 12.622.231/0001-16
Prefeitura Municipal de CRATEÚS - CEARA
PREGÃO Nº 005/2023 SRP/SAS
LOTE 05- ITEM 03- PEITO DE FRANGO
MARCA: FRIATO

RN
R N DISTRIBUIDORA

RN DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
CNPJ Nº 12.622.231/0001-16
Prefeitura Municipal de CRATEÚS - CEARA
PREGÃO Nº 005/2023 SRP/SAS
LOTE 05- ITEM 02- FRANGO INTEIRO
CONGELADO
MARCA: DA TERRA

RN
R N DISTRIBUIDORA

RN DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
CNPJ Nº 12.622.231/0001-16
Prefeitura Municipal de CRATEÚS - CEARA
PREGÃO Nº 005/2023 SRP/SAS
LOTE 05- ITEM 01- FRANGO COXA E
SOBRECORA
MARCA: FRIATO

LOTE 05



FICHA TÉCNICA

CARNE MOÍDA BOVINA - ACÉM



IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome: Carne Moída Congelada De Bovino - Acém
Marca: LAREDO®
Rótulo registrado no SIE/ADAGRI Sob Nº: 627/05
Lote: 100206522

IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE

Produzido e embalado por: LI Indústria de Alimentos LTDA.
Endereço: Rodovia BR 116, Km 23 - Camará – Aquiraz – Ceará. CEP: 61.700-000
Telefone: (85) 4012-2970
CNPJ: 15.099.833/0008-03
CGF: 06.319338-8

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

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

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

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

** Valor não estabelecido.

INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO

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

EMBALAGEM

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

CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Mantenha congelado.
Armazenamento/Transporte: manter a -18°C.

Fortaleza - CE, 18 de Outubro de 2022.

Responsável Técnico
Mikaelly Azevedo Maia
Engenheira de Alimentos
CRQ: 10300578



Laudo Nº: 6186.2022.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: L F S COMERCIO E IMPORTACAO DE ALIMENTOS LTDA

CNPJ/CPF: 15.099.833/0001-29

Contato: NAIARA CORREIA RIBEIRO **E-mail:** naiara@grupolaredo.com.br **Fone:** (85) 4012-2993

Proposta Comercial: 1970.2022.V0

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: CARNE MOIDA

Endereço Amostragem: ROD BR 116,5/N, KM 23 BLOCO 01 CAMARA Cidade: AQUIRAZ/CE CEP: 61700000

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 25/04/2022 08:00:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL: NAIARA CORREIA RIBEIRO; MARCA: LAREDO; DF: 16/04/2022; DV: 16/04/2023; LOTE: 160422; PESO 500G; APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO FÍSICO-QUÍMICO.

Data Recebimento: 25/04/2022 11:00:00

Data Início Amostra: 25/04/2022 11:00:00

Data Conclusão Amostra: 05/05/2022 08:53:35

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
LÍPIDIOS TOTAIS	2,47	g/100g	-	NMKL 181:2005	25/04/2022
pH	5,87	U pH	-	IAL. Mét. 012/IV	25/04/2022
UMIDADE	79,88	g/100g	-	IAL	25/04/2022

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

Legenda

g/100g - Gramas por cem gramas, U pH - Unidade de pH.

Este presente resultado restringe-se a amostra analisada. Este documento não pode ser reproduzido parcialmente. Reproduza-o em sua totalidade de páginas.
 Código de Verificação: 0005000054256013732480202200000

LABORSAÚDE SERV. DE ANÁLISE E COM. LTDA EPP
 CNPJ: 15.099.833/0001-29

LABORSAÚDE SERV. DE ANÁLISE E COM. LTDA EPP
 CNPJ: 15.099.833/0001-29
 Francisco Antônio Adriano de Lima
 Sócio
 CPF: 036.189.943-00 / CRQ: 10700216 Técnico



Laudo Nº: 6185.2022.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: L F S COMERCIO E IMPORTACAO DE ALIMENTOS LTDA

CNPJ/CPF: 15.099.833/0001-29

Contato: NAIARA CORREIA RIBEIRO **E-mail:** naiara@grupofaredo.com.br **Fone:** (85) 4012-2993

Proposta Comercial: 1970.2022.V0

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: CARNE MOIDA

Endereço Amostragem: ROD BR 116,S/N, KM 23 BLOCO 01 CAMARA Cidade: AOUIRAZ/CE CEP: 61700000

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 25/04/2022 08:00:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL: NAIARA CORREIA RIBEIRO; MARCA: LAREDO; DF: 16/04/2022; DV: 16/04/2023; LOTE: 160422; PESO: 500G; APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM PRÓPRIA, LAUDO MICROBIOLÓGICO.

Data Recebimento: 25/04/2022 11:00:00

Data Início Amostra: 25/04/2022 11:00:00

Data Conclusão Amostra: 05/05/2022 10:50:23

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	IN Nº 60/2019	Un	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
AEROBIOS MESÓFILOS	5,8 x 10	10 ⁶	UFC/g	-	MMAMA	25/04/2022
ESCHERICHIA COLI	<3	10 ²	NMP/g	-	CMMEF	25/04/2022
ESTAFILOCOCOS COAGULASE POSITIVA	<1.0 x 10	10 ⁴	UFC/g	-	CMMEF	25/04/2022
SALMONELLA SP	Ausência	Ausência	em 25g	-	CMMEF	25/04/2022

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

Legislação: Valores de referência estabelecidos conforme Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019 ANVISA

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

Legenda

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

4. Informações Importantes:

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

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

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

Código de Verificação: 0005000054256013732470202200000

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

Priscila Braga Martins
 Farmacêutica
 CRM: 22.872
 CNP: 045.148.103-74

LABOR SAUDE SERV. DE ANALISE E COM. LTDA EPP
 CNPJ: 11.048.968/0001-04

Francisco Antônio Aguiar de Lima
 Sócio

CPF: 036.393.963-00 / CRM: 20700210-7

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: 20/04/2022

Página 1 de 2



PRODUTO:

COSTELA BOVINA CONGELADA

MARCA:

MAFRIPAR- MERCURIO ALIMENTOS AS MATADOURO FRIGORIFICO

Rod: PA 242 Castanhal Curuçar km 14

Rua: Itacama - Zona Rural Castanhal -Pará/ Ind. Brasileira

CNPJ: 11.831.765000-1

Fone: (98) 3262-9500

Ministério da Agricultura S.I.F N° 4554

INGREDIENTES:

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

Informações Nutricionais

Porção de 100g

	Quantidade por porção	% VD(*)
Valor Energético	132 kcal = 554 KJ	05%
Carboidratos	0 g	0
Proteínas	21,7 g	43%
Gorduras Totais	4,7 g	2%
Gorduras Saturadas	1,9 g	8%
Gorduras Trans	Não contém	**
Fibras Alimentares	Não contém	**
Sódio	1,8 mg	05%
Colesterol	76 mg	22%
Ferro	5,9 mg	29%
Cálcio	31mg	03%

*% 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.

Elaborado por: Helinne Freire Melo Oliveira

Nutricionista

CRN 25043

Fone: (85) 99407-3107 | nutri_helinne@hotmail.com

Helinne Freire
NUTRICIONISTA / CRN-25043

FICHA TECNICA DE PRODUTO

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

EMIÇÃO: 20/04/2022
Página 2 de 2



APRESENTAÇÃO:

Embalagem de 01 kg.

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

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

ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE:

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

Empilhamento máximo: 10 caixas

Mantenha congelado

TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO:

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

VALIDADE CONFORME A TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO:

Dentro do prazo de validade até: Embalagem fechada consumir:

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

Prazo de validade:

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

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS:

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

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

Elaborado por: Helinne Freire Melo Oliveira
Nutricionista
CRN 25043
Fone: (85) 99407-3107 | nutri_helinne@hotmail.com

Helinne Freire
NUTRICIONISTA | CRN-25043

LAUDO TÉCNICO N.º 423/2022**NATUREZA DO TRABALHO:** Ensaio Bacteriológico de Alimento.**MATERIAL:** Uma (01) - Amostra de alimento.**INTERESSADO:** RN Distribuidora de Alimentos - LDTA**ENDEREÇO:** Rua Agaci Machado - 154 - 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
Estafilococos coagulase positiva	UFC/g	<10	10 ²	10 ³	APHA, 2001
<i>Escherichia coli</i>	NMP/g	< 3	<10	10 ³	APHA, 2001

2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)

- Carne congelada de bovino com osso - costela
- Marca: FRIGOTIL
- Data de Fabricação: 01/11/22
- Data de Validade: 31/10/23

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 SATISFATORIO COM QUALIDADE ACEITÁVEL conforme os art. 11 da Resolução RDC n.º 724/2022.

Juazeiro do Norte, 12 de dezembro 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 as amostras ensaiadas. A reprodução deste documento para outros fins só poderá ser feita de forma integral sem nenhuma alteração.

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

LAUDO TÉCNICO Nº. 587/2022

NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Físico-Químico de Alimento.

MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento.

INTERESSADO: RN Distribuidora de Alimentos - LDTA

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

RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado.

I. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)

Parâmetro	Método	Resultado
Minerais fixos	IAL	1,85%
Lipídeos	IAL	5,1%
Proteínas	IAL	23,4%
Fibras	IAL	-
Carboidratos	IAL	-
Valor Calórico	IAL	131,9Kcal

- Carne congelada de bovino com osso - costela
- Marca: FRIGOTIL
- Data de Fabricação: 01/11/22
- Data de Validade: 31/10/23

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, 12 de dezembro de 2022.

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.

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: 15/03/2024
Página 1 de 1

PRODUTO:

CARNE BOVINA PATINHO

MARCA:

FRIGOTIL - FRIGORIFICO DE TIMON S.A

Abatedouro frigorífico

Rod. Timon Presidente Dutra-BR 226- KM 09

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

Insc Est. 12.075.490-8

SAC: (86)3216-9824 / 99996-(0)12

SIF: 229



INGREDIENTES:

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

Não contém glúten

Informações Nutricionais

Porção de 100g

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

* 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

Elaborado por: Helinne Freire Melo Oliveira

Nutricionista

CRN 25043

Fone: (85) 99407-3107 | nutri_helinne@hotmail.com

FICHA TÉCNICA 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



APRESENTAÇÃO:

Embalagem de 01 kg.
Embalagem Primária: Sistema plástico termossoldado, transparente, resistente e **atóxico**, compatível ao contato direto com alimentos.
Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e **as condições** de estocagem em sistema de congelamento. Lacerada por fita gomada identificada **pclo nome** da empresa e feita arquivar para garantia da invisibilidade.

ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE:

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

TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO:

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

VALIDADE CONFORME A TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO:

Dentro do prazo de validade até Embalagem fechada consumir:

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

Prazo de validade:

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

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS:

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

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

Elaborado por: Helinne Freire Melo Oliveira

Nutricionista

CRN 25043

Fone: (85) 99407-3107 | nutri_helinne@hotmail.com

Helinne Freire Melo Oliveira

LAUDO TÉCNICO Nº. 45/2023



NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Bacteriológico de Alimento.
MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento.
INTERESSADO: RN DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
ENDEREÇO: Rua Agaci Machado, Nº 154, José Rosa, Crateús - CE.
DATA DA COL ETA: 09/02/2023 **DATA DA ENTRADA:** 09/02/2023
DATA DA ANÁLISE: 10/02/2023
RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado.

1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)

Parâmetro	Unidade	Resultados Obtidos A1	Limite Microbiológico (m) Permitido	Limite Microbiológico (M) Permitido	Metodologia
Salmonella	25g	Ausente	Ausente	-	APHA, 2001
Escherichia coli	NMP/g	<3	10	10 ⁵	APHA, 2001
Aeróbios mesófilos	UFC/g	4,15x10 ³	10 ⁵	10 ⁶	APHA, 2001

2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)

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

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

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

Juazeiro do Norte, 16 de Fevereiro de 2023.

Lúcia Emanuelle B. T. Palitot
Lúcia Emanuelle B. T. Palitot
Tecnóloga em Alimentos
CRQ: 102000982

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

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

LAUDO TÉCNICO Nº. 029/2023

NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Físico-Químico de Alimento.

MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento.

INTERESSADO: RN DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA

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

DATA DA COL ETA: 13/01/2023 **DATA DA ENTRADA:** 13/01/2023

DATA DA ANÁLISE: 16/01/2023

RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado.

1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)

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

Amostra 1(A1) - Carne Congelada bovina patinho

Marca: Frigotil

Data de Fabricação: 25/11/2022

Data de Validade: 25/11/2023

Lote: 001

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

Juazeiro do Norte, 16 de Fevereiro 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 signi ficção res trita, aplic am-se tão somente as amostras ensaiadas. A reprodução deste documento par a 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: 11/04/2021
Página 1 de 1

PRODUTO: COXÃO MOLE CONGELADO

MARCA:
MAFRIPAR- MERCURIO ALIMENTOS AS MATADOURO FRIGORIFICO
Rod; PA 242 Castanhal Curuçar km 14
Rua: Itacama - Zona Rural Castanhal -Pará Ind. Brasileira
CNPJ: 11.831.765000-1
Fone: (98) 3262-9500
Ministério da Agricultura S.I.F Nº 4554

INGREDIENTES:

Carne Bovina coxão mole em isca congelado, in natura, embalada a vácuo em pacotes de 01 kg.
Não contem glúten.

Informações Nutricionais Porção de 100g

	Quantidade por porção	% V
Valor Energético	132 kcal = 550 kJ	
Carboidratos	0 g	
Proteínas	21,7 g	
Gorduras Totais	4,7 g	
Gorduras Saturadas	1,9 g	8%
Gorduras Trans	Não contém	**
Fibras Alimentares	Não contém	**
Sódio	1,8 mg	05%
Colesterol	76 mg	22%
Ferro	5,9 mg	29%
Cálcio	31mg	03%

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

** Valores diários de referências não estabelecidos.

Elaborado por: Helinne Freire Melo Oliveira
Nutricionista
CRN 25043
Fone: (85) 99407-3107 | nutri_helinne@hotmail.com

Helinne Freire Melo Oliveira

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

APRESENTAÇÃO:

Embalagem de 01 kg
 Embalagem Primária: Sistema plástico termossoldado, transparente, resistente e atóxico, compatível ao contato direto com alimentos.
 Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento. Lacerada por fita gomada identificada pelo nome da empresa e feita arquivar para garantia da invisibilidade.

ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE:

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

TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO:

- Mantenha congelado a -12°C ou mais frio

VALIDADE CONFORME A TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO:

Dentro do prazo de validade até:

Embalagem fechada consumir:

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

Prazo de validade:

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

Elaborado por: Helinne Freire Melo Oliveira

Nutricionista

CRN 25043

Fone: (85) 99407-3107 | nutri_helinne@hotmail.com

Helinne Freire Melo Oliveira

FICHA TECNICA DE PRODUTO

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

EMISSÃO: 13/04/2023
 Pagina 3 de 3

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

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

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



Helaine Freire
 NUTRICIONISTA CRN 25043

Elaborado por: Helaine Freire Melo Oliveira
 Nutricionista

CRN 25043

Fone: (85) 99407-3107 | nutri_helaine@hotmail.com

Helaine Freire Melo Oliveira

LAUDO TÉCNICO N° 416/2022**NATUREZA DO TRABALHO:** Ensaio Bacteriológico de Alimento.**MATERIAL:** Uma (01) - Amostra de alimento.**INTERESSADO:** RN DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA**ENDEREÇO:** Rua Agaci Machado, Nº 154, José Rosa, Crateús - CE**RESPONSÁVEL PELA COLETA:** O interessado.**1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)**

Parâmetro	Unidade de	Resultados Obtidos AI	Limite Microbiológico (m) Permitido	Limite Microbiológico (M) Permitido	Metodologia
<i>Salmonella</i>	25g	Ausente	Ausente	-	APHA, 2001
Estafilococos coagulase positiva	UFC/g	<10	10 ²	10 ⁵	APHA, 2001
<i>Escherichia coli</i>	NMP/g	< 3	<10	10 ²	APHA, 2001

2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)

- Carne congelada de bovina coxão mole
- Marca: Matripap
- Data de Fabricação: 19/11/22
- Data de Validade: 18/11/23

3. CONDIÇÕES GERAIS: Para a realização dos ensaios foram seguidas as diretrizes gerais da Resolução RDC nº. 724 e Instrução Normativa nº. 161, de 1º de Julho de 2022, do Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Diretoria Colegiada.**4. CONCLUSÃO:** PRODUTO SATISFATORIO COM QUALIDADE ACEITAVEL conforme os art. 11 da Resolução RDC nº. 724/2022.

Juazeiro do Norte, 12 de dezembro de 2022.

No 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.

LAUDO TÉCNICO Nº. 580/2022**NATUREZA DO TRABALHO:** Ensaio Físico-Químico de Alimento.**MATERIAL:** Uma (01) - Amostra de alimento.**INTERESSADO:** RN DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA**ENDEREÇO:** Rua Agaci Machado, Nº 154, José Rosa, Crateús - CE.**RESPONSÁVEL PELA COLETA:** O interessado.**1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)**

Parâmetro	Método	Resultado
Minerais fixos	IAL	2,1%
Lipídeos	IAL	2,6%
Proteínas	IAL	19,7%
Fibras	IAL	-
Carboidratos	IAL	4,9%
Valor Calórico	IAL	131Kcal

- Carne congelada de bovina coxão mole
- Marca: Matripar
- Data de Fabricação: 19/11/22
- Data de Validade: 18/11/23

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, 12 de dezembro 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: 14/07/2023

Página 1 de 2



PRODUTO: FIGADO BOVINO CONGELADO 01 kg

MARCA:
FRIGOTIL- FRIGORIFICO DE TIMON S/A
Abatedouro frigorifico
Rod; Timon Presidente Dutra-BR 226- KM 09
Timon (MA)- Brasil- CEP 65.634-0001-69
Insc Est. 12.075.490-8
SAC: (86)3216-9824/ 99996-0012
SIF: 03/229

INGREDIENTES:

Figado Bovino Congelado

Informações Nutricionais		
Porção de 100g		
	Quantidade por porção	% VD(*)
Valor Energético	128 kcal	5%
Carboidratos	0 g	0
Proteínas	21g	42%
Gorduras Totais	4,6 g	6%
Gorduras Saturadas	1,8 g	7%

% 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:

01 kg

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

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

Elaborado por: Helinne Freire Melo Oliveira
Nutricionista
CRN 25043
Fone: (85) 99407-3107 | nutri_helinne@hotmail.com

FICHA TÉCNICA 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: 20/07/2023

Página 2 de 2

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 resfriado a 7°C ou confirme a recomendação do fabricante.

VALIDADE CONFORME A TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO:

Dentro do prazo de validade até: Embalagem fechada consumir:

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

Prazo de validade:

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

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS:

ASPECTO	COR	ODOR
A víscera deve ter consistência inflexível e firme.	Coloração vermelho escuro brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas.	Deve ser fresco, aromático e característico.

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

Helinne Freire Melo
NUTRICIONISTA, FORTALEZA

Elaborado por: Helinne Freire Melo Oliveira

Nutricionista

CRN 25043

Fone: (85) 99407-3107 | nutri_helinne@hotmail.com

LAUDO TÉCNICO Nº 027/2023

NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Físico-Químico de Alimento.

MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento.

INTERESSADO: RN DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA.

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

DATA DA COLETA: 13/01/2023 **DATA DA ENTRADA:** 13/01/2023

DATA DA ANÁLISE: 16/01/2023

RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado.

1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)

Parâmetro	Método	Resultado
Minerais fixos	IAL	1,12%
Lípidos	IAL	7,60%
Proteínas	IAL	21,31%
Fibras	IAL	-
Carboidratos	IAL	-
Valor Calórico	IAL	227,3Kcal

Amostra 1(A1) - Carne Congelada (Fígado Bovino)

Marca: Frigotil

Data de Fabricação: 25/11/2022

Data de Validade: 25/11/2023

Lote: 001

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

Juazeiro do Norte, 16 de Fevereiro de 2023.

Mª Karine de Sá B. Feitosa

Mª Karine de Sá B. Feitosa

Tecnóloga em Alimentos

CRQ: 10200894

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

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

**LAUDO TÉCNICO Nº 42/2023****NATUREZA DO TRABALHO:** Ensaio Bacteriológico de Alimento.**MATERIAL:** Uma (01) - Amostra de alimento.**INTERESSADO:** RN DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA.**ENDEREÇO:** Rua Agaci Machado, Nº 154, José Rosa, Crateús - CE.**DATA DA COLETA:** 09/02/2023 **DATA DA ENTRADA:** 09/02/2023**DATA DA ANÁLISE:** 10/02/2023**RESPONSÁVEL PELA COLETA:** O interessado.**1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)**

Parâmetro	Unidade	Resultados Obtidos A1	Limite Microbiológico (m) Permitido	Limite Microbiológico (M) Permitido	Metodologia
Salmonella	25g	Ausente	Ausente	-	APHA, 2001
Escherichia coli	NMP/g	< 3	10	10 ²	APHA, 2001
Actinobios mesófilos	UFC/g	4,15x10 ²	10 ⁵	10 ⁶	APHA, 2001

2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)

Amostra 1(A1) - Carne Congelada (Fígado Bovino)

Marca: Frigotil

Data de Fabricação: 25/11/2022

Data de Validade: 25/11/2023

Lote: 001

3. CONDIÇÕES GERAIS: Para a realização dos ensaios foram seguidas as diretrizes gerais da Resolução RDC nº. 724 e Instrução Normativa nº. 161, de 1º de Julho de 2022, do Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária/ Diretoria Colegiada**4. CONCLUSÃO:** PRODUTO SATISFATÓRIO COM QUALIDADE ACEITÁVEL conforme os art. 11 da Resolução RDC nº. 724/2022.

Juazeiro do Norte, 16 de Fevereiro de 2023.

Lúcia Enamete B. T. Palitot

Lúcia Enamete B. T. Palitot

Tecnóloga em Alimentos

CRQ: 102000982

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

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

FICHA TECNICA DE PRODUTO

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

EMISSÃO: 06/01/2023
Página 1 de 2

PRODUTO:

PEITO DE FRANGO . 1 kg Friato

MARCA:

NUTRIZA- INDUSTRIA DE ALIMENTOS S.A- MATADOURO DE AVES E COELHOS

Rodovia GO-330- KM 01 zona rural

CEP: 75200-000 – Pires do Rio- GO

CNPJ: 37.020.260/0001-39

SIF: 3921

INGREDIENTES:

PEITO DE FRANGO CONGELADO

Informações Nutricionais

Porção: 100g 1 pedaço

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

% Valores Diários de 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:

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

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 Melo Oliveira



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: 05/01/2023

Página 2 de 2

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

ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE:

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

TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO:

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

VALIDADE CONFORME A TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO:

Dentro do prazo de validade até: Embalagem fechada consumir:

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

Prazo de validade:

Conforme a indicação do fabricante.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

ASPECTO	COR	ODOR
Característico	Característico	Característico

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

66
Helinne Freire
NUTRICIONISTA - CRM-35043

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

Helinne Freire Melo Oliveira



LAUDO TÉCNICO N.º 141/2021



NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Bacteriológico de Alimento.
MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento.
INTERESSADO: RN Distribuidora de Alimentos - LTDA
ENDEREÇO: Rua Agaci Machado -154 - Crateús - CE.
DATA DA COLETA: 11/03/2021 **DATA DA ENTRADA:** 11/03/2021
DATA DA ANÁLISE: 11/03/2021
RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado

1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)

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

2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)

- Amostra (A1) – Peito Congelado – Marca: Friato – Data de Fabricação: 20/01/2021 - Data de Validade: 20/01/2022 – Lote: 03

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

4. CONCLUSÃO: PRODUTO DE ACORDO COM OS PADRÕES LEGAIS VIGENTES para as situações enquadradas no item 4.1 do Anexo II da RDC n.º. 12 de 2001.

Juazeiro do Norte, 15 de Março de 2021.

Assinatura do Responsável Técnico
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 N.º 127/2022

NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Físico-Químico de Alimento.
MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento.
INTERESSADO: RN Distribuidora de Alimentos - LTDA
ENDEREÇO: Rua Agaci Machado -154 - Crateús - CE.
DATA DA COLETA: 11/03/2022 **DATA DA ENTRADA:** 11/03/2022
DATA DA ANÁLISE: 11/03/2022
RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado.

1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)

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

2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)

- Amostra (IA1) - Peito Congelado - Marca: Friato - Data de Fabricação: 20/01/2022 - Data de Validade: 20/01/2023 - Lote: 03.

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

Juazeiro do Norte, 15 de Março de 2022.

M. 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.

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

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

EMIÇÃO: 14/01/2023
Página 1 de 2

PRODUTO:

CORTES CONGELADOS DE FRANGO COXAS E SOBRECOCAS, 01 kg FRIATO.

MARCA:

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



INGREDIENTES:

CORTES CONGELADOS DE FRANGO COXAS E SOBRECOCAS

Informações Nutricionais

Porção: 100g 1 pedaço

	Quantidade por porção	% VD(*)
Valor Energético	162,4 kcal = 672 KJ	6%
Carboidratos	0 g	0%
Proteínas	14 g	27%
Gorduras Totais	12 g	15%
Gorduras Saturadas	3,6 g	14%
Gorduras Trans	Não contém	**
Colesterol	47 mg	16%
Fibras Alimentares	0 g	0 %
Ferro	0,74 mg	5,6%
Sódio	76 mg	3 %
Calcio	9 mg	0,8 %

% 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:

Coxa e sobre coxa de frango congelado , validade 365 dias congelados, após o descongelamento seguir conforme na tabela a baixo.

Embalagem Primária: Polietileno

Elaborado por: Helinne Freire Melo Oliveira

Nutricionista

CRN 25043

Fone: (88) 99921-0845 | nutri_helinne@hotmail.com

FICHA TECNICA DE PRODUTO

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

EMIÇÃO: 14/01/2023

Página 2 de 2

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

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

ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE:

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

Empilhamento máximo: 10 caixas

Mantenha congelado

TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO:

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

VALIDADE CONFORME A TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO:

Dentro do prazo de validade até:

Embalagem fechada consumir:

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

Prazo de validade:

Conforme a indicação do fabricante.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

ASPECTO	COR	ODOR
Característico	Característico	Característico

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

Helinne Freire
NUTRICIONISTA - CRN-5584

Elaborado por: Helinne Freire Melo Oliveira

Nutricionista

CRN 25043

Fone: (88) 99921-0845 |nutri_helinne@hotmail.com

Helinne Freire Melo Oliveira

LAUDO TÉCNICO N.º 126/2023

NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Físico-Químico de Alimento.

MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento.

INTERESSADO: RN Distribuidora de Alimentos - LTDA

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

DATA DA COLETA: 11/03/2023 **DATA DA ENTRADA:** 11/03/2023

DATA DA ANÁLISE: 11/03/2023

RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado.

1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)

Parâmetro	Método	Resultado
Minerais fixos	IAL	0,97%
Lípidos	IAL	6,9%
Proteínas	IAL	13,9%
Fibras	IAL	-
Carboidratos	IAL	18,30
Valor Calórico	IAL	207Kcal

2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)

- Amostra (A1) – Coxas e Sobrecoxas Congeladas – Marca: Friato – Data de Fabricação: 22/02/2023 - Data de Validade: 22/02 2024 – Lote: 01.

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

Juazeiro do Norte, 15 de Março de 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.



CENTEC
INSTITUTO CENTRO DE ENSINO TECNOLÓGICO

FATEC
FACULDADE DE TECNOLOGIA CENTEC
FATEC CARIRI

LAMIC
Laboratório de Microbiologia de Alimentos

LAUDO TÉCNICO Nº. 140/2023

NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Bacteriológico de Alimento.

MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento.

INTERESSADO: RN Distribuidora de Alimentos - LTDA

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

DATA DA COLETA: 11/03/2023 **DATA DA ENTRADA:** 11/03/2023

DATA DA ANÁLISE: 11/03/2023

RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado.

1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)

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

2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)

- * Amostra (A1) – Coxas e Sobrecoxas Congeladas – Marca: Friato – Data de Fabricação: 22/02/2023 - Data de Validade: 22/02/2024 – Lote: 01.

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, 15 de Março 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.

FICHA TECNICA DE PRODUTO

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

EMISSÃO: 15/03/2023
Página 1 de 2

PRODUTO:

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

MARCA:

COLINA INDUSTRIA E COMERCIO LTDA

Rod BR 110, S/N km 22, Bairro: Giboia

CEP: 61700-000- Aquiraz/CE

CNPJ: 04.976.816/0001-06

Fone: (85) 99995-5135

SIF: 231/301



INGREDIENTES:

FRANGO INTEIRO CONGELADO SEM MIUDOS (CARCAÇA E PEITO)

Informações Nutricionais

Porção: 100g

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

% Valores Diários de 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:

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

Embalagem **Primaria**: Polietileno

Elaborado por: Helinne Freire Melo Oliveira

Nutricionista

CRN 25043

Fone: (88) 99921-0845 |nutri_hellinne@hotmail.com

FICHA TECNICA DE PRODUTO

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

EMISSÃO: 15/04/2007

Página 2 de 2

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

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

ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE:

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

TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO:

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

VALIDADE CONFORME A TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO:

Dentro do prazo de validade até: Embalagem fechada consumir:

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

Prazo de validade:

Conforme a indicação do fabricante.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

ASPECTO	COR	ODOR
Característico	Característico	Característico

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

Helinne Freire Melo
NUTRICIONISTA

Elaborado por: Helinne Freire Melo Oliveira
Nutricionista
CRN 25043

Fone: (88) 99921-0845 | nutri_hellinne@hotmail.com

Helinne Freire Melo Oliveira



Laudo Nº: 417.2023.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: COLINA INDUSTRIA E COMERCIO LTDA

CNPJ/CPF: 04.976.816/0001-06

Endereço: ROD BR CENTO E DEZESEIS ,S/N, KM 22 BAIRRO DA GIBOIA - AQUIRAZ /CE CEP 61700000

Contato: THARCYANE E-mail: tharcyane@beleco.com.br **Fone:** (85) 99995-5132

Proposta Comercial: 5831.2022.V3



02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: FRANGO INTEIRO CONGELADO

Endereço Amostragem: ROD BR CENTO E DEZESEIS ,S/N, KM 22 BAIRRO DA GIBOIA Cidade de AQUIRAZ /CE CEP 61700000

Responsável pela Amostragem: coletor de amostras

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 11/01/2023 07:00:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL: THARCYANE; DF 11/01/23; DV: 10/01/24; APRESENTAÇÃO EMBALAGEM PLÁSTICA; SETOR: FRANGO - COLINA.

Data Recebimento: 11/01/2023 12:00:00

Data Início Amostra: 11/01/2023 12:00:00

Data Conclusão Amostra: 19/01/2023 09:19:55

03. Resultados:

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

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

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

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

Legenda

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

04. Informações Importantes:

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

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

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

Código de Verificação: 0005000038210014784910202300000

LABORSAÚDE SERV. DE ANÁLISE E COM. LTDA EPP
 CNPJ: 11.040.994/0001-04
 Amanda Lins Viana Bastos
 Responsável Técnico
 CRP: 000481/2010

Amanda Lins Viana Bastos

LABORSAÚDE SERV. DE ANÁLISE E COM. LTDA EPP
 CNPJ: 11.040.994/0001-04
 Tharciane Viana Bastos de Lima
 SCS
 CNPJ: 036.181.964/0001-09 | 10700210-Teléfono



CENTEC
INSTITUTO CENTRO DE ENSINO TECNOLÓGICO

FATEC
FACULDADE DE TECNOLOGIA CENTEC
FATEC - CRATEÚS

LAUDO TÉCNICO Nº 039/2023

NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Físico-Químico de Alimento.

MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento.

INTERESSADO: RN DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA.

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

DATA DA COLETA: 27/02/2023 **DATA DA ENTRADA:** 23/02/2023

DATA DA ANÁLISE: 28/02/2023

RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado.

1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)

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

Amostra (IAL) - Frango inteiro congelado - Sem miúdos

Marca: Daterra

Data de Fabricação: 20/12/2022

Data de Validade: 19/12/2023

CONDIÇÕES GERAIS: Para a realização dos ensaios foram seguidas as diretrizes gerais da RDC Nº 212, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005.

Juazeiro do Norte, 02 de fevereiro de 2023.

149 km - Av. Dr. Carlos F. Fátima

M^{te} Karine de Sá B. Feitosa

Tecnóloga em Alimentos

CRQ: 10200894

OBSERVAÇÕES: Os resultados apresentados neste documento têm validade 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: Venancios/ Crateús-Ce/ Brasil

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

FICHA TÉCNICA

FÓRMULA INFANTIL APTAMIL PREMIUM 1



Marca:

DANONE

FABRICADOR POR: DANONE LTDA

Av. Projetada, S/N, Rua 2, Lote 01 A 08, Quadro 10- Poços de Caldas - Minas Gerais/ Brasil

CNPJ: 23.643.315/0142-93

Tel.: 0800 728 3321

Email: sac@danonenutricia.com.br

Registro MS N° 6.6577.0155

Indústria Brasileira

Ingredientes: Proteína do soro de leite, óleos vegetais (óleo de palma, óleo de canola, óleo de coco, óleo de girassol, lactose, leite desnatado em pó, galacto-oligossacarídeo, maltodextrina, fruto-oligossacarídeos, carbonato de cálcio, óleo de mortierella alpina, óleo de peixe, cloreto de potássio, citrato de potássio, caseinato de cálcio, L-ascorbato de sódio, ácido L-ascórbico, carbonato de magnésio, taurina, cloreto de colina, fosfato de potássio dibásico, sulfato ferroso, L-triptofano, sal dissódico de uridina monofosfato, citidina 5-monofosfato, sulfato de zinco, mio-inositol, fosfato de cálcio tribásico, adenosina 5-monofosfato, sal dissódico de inosina 5-monofosfato, acetato de DL-alfa-tocoferila, nicotinamida, sal dissódico de guanosina 5-monofosfato, gluconato cúprico, D-pantotenato de cálcio, palmitato de ascorbila, DL-alfa tocoferol, cloridrato de cloreto de liamina, acetato de retinila, cloridrato de piridoxina, ácido N-pterioil-L-glutâmico, iodato de potássio, sulfato de manganês, fitomenadiona, selenito de sódio, colecalcifrol, D-biotina, cianocobalamina, emulsificantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos e lecitina e antioxidante mistura concentrada de tocoferóis. **ALÉRGICOS: CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LEITE E DERIVADOS DE LEITE, DE SOJA E DE PEIXE.**

Informação Nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
	Quantidade por 100g	Quantidade por 100ml
Valor energético	472kcal= 1975kj	66kcal= 275kj
Carboidratos	55g	7,7g
Proteínas	8,5g	1,2g
Gorduras totais	24g	3,3g
Gorduras saturadas	6,2g	0,9g
Gorduras trans	0g	0g
Ácido linoléico	3,6g	0,5g
Ácido a-linolênico	0,6mg	0,1g
Ácido docosahexaenóico (DHA)	48mg	6,6mg

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



Ácido araquidônico (ARA)	47mg	6,5mg
Ácido eicosapentaenoico (EPA)	7,9mg	1,1mg
Fibras alimentares	5,8g	0,8g
Frutooligossacarídeos (FOS)	0,6g	0,1g
Galactooligossacarídeos (GOS)	5,2g	0,7g
Sódio	173mg	24mg
Cálcio	455mg	63mg
Ferro	6,0mg	0,83mg
Potássio	481mg	67mg
Cloreto	377mg	52mg
Fósforo	277mg	38mg
Magnésio	37mg	5,1mg
Zinco	4,2mg	0,59
Manganês	86µg	12µg
Cobre	328µg	46µg
Selênio	17µg	2,3µg
Iodo	107µg	15µg
Vitamina A	443µg RE	60 µg RE
Vitamina D	9,3 µg	1,3 µg
Vitamina E	7,8 mg TE	1,1mgTE
Vitamina K	39µg	5,5 µg
Vitamina B1	376µg	50 µg
Vitamina B2	652µg	90 µg
Vitamina B6	387µg	50 µg
Vitamina B12	1,3 µg	0,18 µg
Vitamina C	88mg	12mg
Niacina	3200µg	440 µg
Ácido pantotênico	2450µg	340 µg
Ácido fólico	90 µg	12 µg
Biotina	10µg	1,4 µg
Taurina	36mg	1,0mg
L-carnitina	6,9 mg	1,0mg
Colina	84 mg	12mg
Inositol	24mg	3,3mg
Nucleotídeos	23mg	3,2mg

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



Apresentação:

Embalagem tipo lata de 800g.

Conservação do alimento: Conservar em local seco e fresco. Após aberto: não refrigerar, conservar a lata bem fechada em local seco e fresco e consumir em até 30 dias. Utilizar sempre talheres limpos e secos.

Não consuma o produto se o lacre metálico estiver violado.

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: 17 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.

Como preparar e utilizar o Aptamil Premium 1 - 800g:

1–Lave as mãos, a mamadeira, o bico e o anel até remover todos os resíduos de fórmula. Ferva os utensílios durante 5 minutos. Conserve-os tampados até o momento de usá-los.

2 – Ferva a água potável durante 5 minutos e deixe esfriar por cerca de 15 minutos até atingir a temperatura de 70°C. O uso de água e mamadeiras não fervidas pode provocar doenças à criança.

3 – Coloque na mamadeira esterilizada a quantidade exata de água previamente fervida.

4 – Sempre utilize a colher-medida contida nesta embalagem. Encha a colher-medida e nivele-a com o auxílio de uma faca limpa e seca.

5 – Adicione a quantidade de colheres-medida de acordo com a orientação do médico ou nutricionista ou de acordo com a tabela de alimentação. Siga rigorosamente a orientação quanto ao número de colheres-medida, pois a adição de mais ou menos colheres-medida pode ser prejudicial à saúde da criança.

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



6 – Feche a mamadeira e agite-a até que o pó se dissolva completamente. Mexa ou agite a fórmula antes de oferecer à criança.

7 – Verifique a temperatura do produto no pulso antes de oferecer à criança a fim de evitar queimaduras.

O CONSUMO DO PRODUTO APTAMIL 2 DEVE SER IMEDIATO APÓS O PREPARO. Quando necessário o preparo do produto com antecedência, o mesmo deve ser mantido sob refrigeração a uma temperatura menor que 5°C, por no máximo 24 horas. Os restos do produto preparado devem ser descartados. O preparo, o armazenamento e o uso inadequados deste produto podem trazer perigos à saúde da criança.

Características Organolépticas:

ASPECTOS: característico

COR: característica

ODOR e SABOR: característico

Crateús-Ce, 18 de Maio de 2023

NUTRICIONISTA
Miria Cavatto
NUTRICIONISTA
CRN11: 5443

LAUDO TÉCNICO Nº 582/2023

NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Físico-Químico de Alimento.

MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento

RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado

INTERESSADO: ANTONIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES - ME

ENDEREÇO: Rua Dr. Washington vale, Venâncios – Crateús - CE

1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)

Parâmetro	Método	Resultado
Minerais fixos	IAL	3,86%
Lípidios	IAL	25,11%
Proteínas	IAL	29,9%
Fibras	IAL	-
Carboidratos	IAL	39,2%
Valor Calórico	IAL	312,50Kcal

2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)

Amostra 1(A1) – Formula infantil para lactentes 0 a 6 meses

- Marca Aptamil Premium
- Data de Fabricação: 18/11/2022
- Data de Validade 19/05/2024
- Lote: APT10209

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 abril 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 as amostras ensaiadas. A reprodução deste documento para outros fins só poderá ser feita de forma integral sem nenhuma alteração.

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

LAUDO TÉCNICO Nº 565/2023

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	Ausente	Ausente	-	APHA, 2001
B.cereus presuntivo	UFC/g	<10	50	5x10 ²	
Aeróbios mesófilos	UFC/g	<10	5x10 ²	5x10 ³	APHA, 2001

2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)

Amostra 1(A1) - Formula infantil para lactentes 0 a 6 meses

- Marca: Aptamil Premium
- Data de Fabricação: 18/11/2022
- Data de Validade: 19/05/2024
- Lote: APT10209

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 abril 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.

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

FICHA TÉCNICA

FÓRMULA INFANTIL APTAMIL PREMIUM 2



Marca:

DANONE

FABRICADOR POR: DANONE LTDA

Av. Projetada, S/N, Rua 2, Lote 01 A 08, Quadro 10- Poços de Caldas - Minas Gerais/ Brasil

CNPJ: 23.643.315/0142-93

Tel.: 0800 728 3321

Email: sac@danonenutricia.com.br

Registro MS N° 6.6577.0155

Indústria Brasileira

Ingredientes: Lactose, óleos vegetais (óleo de girassol alto oléico, óleo de girassol, óleo de canola, óleo de palma), leite desnatado*, proteína concentrada do soro de leite*, fibras alimentares (galacto-oligossacarídeos e fruto-oligossacarídeos), fosfato de cálcio dibásico, carbonato de cálcio, cloreto de Potássio, óleo de peixe, óleo de Mortierella alpina, cloreto de colina, ácido L-ascórbico, taurina, L-ascorbato de sódio, sulfato ferroso, caseinato de cálcio*, mio-inositol, sal dissódico de uridina 5-monofosfato, sulfato de zinco, sal dissódico de inosina 5-monofosfato, acetato de DL-alfa tocoferila, adenosina 5-monofosfato, citidina 5-monofosfato, nicotinamida, fosfato de potássio dibásico, sal dissódico de guanosina 5-monofosfato, D-pantotenato de cálcio, gluconato cúprico, DL-alfa tocoferol, palmitato de ascorbila, palmitato de retinila, fosfato de cálcio tribásico, cloridrato de piridoxina, cloridrato de cloreto de tiamina, riboflavina, sulfato de manganês, ácido N-pteróil-L-glutâmico, iodato de potássio, fitomenadiona, selenito de sódio, colecalciferol, D-biotina, cianocobalamina, antioxidante mistura concentrada de tocoferóis e emulsificantes lecitina e mono e diglicerídeos de ácidos graxos. **CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS DE LEITE, DE SOJA E DE PEIXE.**

Informação Nutricional:

Informação Nutricional		
	Quantidade por 100g	Quantidade por 100ml
Valor energético	454kcal = 1900 kJ	67kcal = 280 kJ
Carboidratos	57 g	8,3 g
Lactose	54g	7,9 g
Proteínas	9,6 g	1,4 g
Gorduras totais	21 g	3,1 g
Gorduras saturadas	5,1 g	0,8 g
Gorduras trans	0 g	0 g

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



Colesterol	1,9 mg	0,3 mg
Ácido linoleico	3,5 g	0,5 g
Ácido α -linolênico	0,5 g	0,1 g
Ácido docosahexaenóico (DHA)	43 mg	6,3 mg
Ácido araquidônico (ARA)	48 mg	7,0 mg
Ácido eicosapentaenóico (EPA)	13 mg	1,9 mg
Fibra alimentar	5,4 g	0,8 g
Frutooligossacarídeos (FOS)	0,5 g	0,1 g
Galactooligossacarídeos (GOS)	4,9 g	0,7 g
Sódio	186 mg	27 mg
Cálcio	501 mg	74 mg
Ferro	8,1 mg	1,2 mg
Potássio	506 mg	74 mg
Cloreto	384 mg	57 mg
Fósforo	263 mg	39 mg
Magnésio	33 mg	4,8 mg
Zinco	5,0 mg	0,74 mg
Manganês	61 μ g	7,4 μ g
Cobre	300 μ g	44 μ g
Selênio	13 μ g	2,0 μ g
Iodo	85 μ g	13 μ g
Vitamina A	512 μ g RE	75 μ g RE
Vitamina D	11 μ g	1,6 μ g
Vitamina E	14 mg α TE	2 mg α TE
Vitamina K	40 μ g	5,9 μ g
Vitamina B1	382 μ g	56 μ g
Vitamina B2	684 μ g	101 μ g
Vitamina B6	559 μ g	82 μ g
Vitamina B12	1,2 μ	0,17 μ g
Vitamina C	84 mg	12 mg
Niacina	4039 μ g	594 μ g

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



Ácido pantotênico	3071 µg	452 µg
Ácido fólico	80 µg	12 µg
Biotina	9,8 µg	1,5 µg
Taurina	34 mg	4,9 mg
L-carnitina	6,7mg	1,0 mg
Colina	66 mg	9,8 mg
Inositol	26 mg	3,8 mg
Nucleotídeos	22 mg	3,2 mg

Apresentação:

Embalagem tipo lata de 800g.

Conservação do alimento: Conservar em local seco e fresco. Após aberto: não refrigerar, conservar a lata bem fechada em local seco e fresco e consumir em até 30 dias. Utilizar sempre talheres limpos e secos.

Não consuma o produto se o lacre metálico estiver violado.

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: 17 meses, desde que respeitada as condições de transporte e armazenamento.

Como preparar e utilizar o Aptamil Premium 2 - 800g:

1 – Lave as mãos, a mamadeira, o bico e o anel até remover todos os resíduos de fórmula. Ferva os utensílios durante 5 minutos. Conserve-os tampados até o momento de usá-los.

2 – Ferva a água potável durante 5 minutos e deixe esfriar por cerca de 15 minutos até atingir a temperatura de 70°C. O uso de água e mamadeiras não fervidas pode provocar doenças à criança.

3 – Coloque na mamadeira esterilizada a quantidade exata de água previamente fervida.

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



4 - Sempre utilize a colher-medida contida nesta embalagem. Encha a colher-medida e nivele-a com o auxílio de uma faca limpa e seca.

5 - Adicione a quantidade de colheres-medida de acordo com a orientação do médico ou nutricionista ou de acordo com a tabela de alimentação. Siga rigorosamente a orientação quanto ao número de colheres-medida, pois a adição de mais ou menos colheres-medida pode ser prejudicial à saúde da criança.

6 - Feche a mamadeira e agite-a até que o pó se dissolva completamente. Mexa ou agite a fórmula antes de oferecer à criança.

7 - Verifique a temperatura do produto no pulso antes de oferecer à criança a fim de evitar queimaduras.

O CONSUMO DO PRODUTO APTAMIL 2 DEVE SER IMEDIATO APÓS O PREPARO. Quando necessário o preparo do produto com antecedência, o mesmo deve ser mantido sob refrigeração a uma temperatura menor que 5°C, por no máximo 24 horas. Os restos do produto preparado devem ser descartados. O preparo, o armazenamento e o uso inadequados deste produto podem trazer perigos à saúde da criança.

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

Características Organolépticas:

ASPECTOS: característico

COR: característica

ODOR e SABOR: característico

Crateús-Ce, 18 de Maio de 2023

NUTRICIONISTA
Mirta Carvalho
NUTRICIONISTA
CRN11: 5443

LAUDO TÉCNICO Nº 583/2023

NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Físico-Químico de Alimento

MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento

INTERESSADO: ANTONIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES - ME

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

RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado

1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)

Parametro	Metodo	Resultado
Minerais fixos	IAL	3,86%
Lípideos	IAL	25,11%
Proteínas	IAL	29,9%
Fibras	IAL	-
Carboidratos	IAL	39,2%
Valor Calórico	IAL	512,36Kcal

2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)

Amostra 1(A1) - Formula infantil para lactentes 6 a 12 meses

- Marca - Apanni Premium
- Data de Fabricação: 25/10/2022
- Data de Validade: 25/04/2024
- Lote - APT20219

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 abril 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° 566/2023



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	Ausente	Ausente	-	APHA, 2001
B.cereus presuntivo	UFC/g	<10	50	5x10 ²	
Aeróbios mesófilos	UFC/g	<10	5x10 ²	5x10 ³	APHA, 2001

2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)

Amostra 1(A1) – Formula infantil para lactentes 6 a 12 meses

- Marca: Aptamil Premium
- Data de Fabricação: 25/10/2022
- Data de Validade: 25/04/2024
- Lote: APT20219

3. CONDIÇÕES GERAIS: Para a realização dos ensaios foram seguidas as diretrizes gerais da Resolução RDC n°. 724 e Instrução Normativa n°. 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°. 724/2022.

Juazeiro do Norte 20 de abril de 2023.

M^o 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.

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



FICHA TÉCNICA DE PRODUTOS

LEITE UHT INTEGRAL

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 N° 0008/248

Indústria Brasileira

E-mail: sac@betanialacteos.com.br

Site: www.betanialacteos.com.br

Ingredientes:

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

Informação Nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
PORÇÃO DE 200ml (um copo)		
QUANTIDADE POR PORÇÃO		% VD (*)
VALOR ENERGÉTICO	114kcal = 479kj	6%
CARBOIDRATOS	9g	3%
PROTEÍNAS	6g	8%
GORDURAS TOTAIS	6g	11%
GORDURAS SATURADAS	4g	18%
GORDURAS TRANS	0 g	**
FIBRA ALIMENTAR	0g	0%
SÓDIO	140mg	6%
CÁLCIO	240mg	24%

(*) 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

Apresentação:

Embalagem caixa de 1L com tampa prática

ANTONIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES – ME

DEPÓSITO SANTO ANTONIO

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

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



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: característica

ODOR e SABOR: característico

Crateús-Ce, 18 de Maio de 2023

NUTRICIONISTA

Mirlla Carvalho
NUTRICIONISTA
CRN11: 5443


LAUDO TÉCNICO N° 241/2023**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	1,92%
Lípidos	IAL	6,4%
Proteínas	IAL	7,8%
Fibras	IAL	-
Carboidratos	IAL	9,8%
Valor Calórico	IAL	114,89Kcal

- Amostra 1(A1) - Leite UHT integral
- Marca: Betânia
- Data de Fabricação: (-)
- Data de Validade: 21.03/23
- Lote: LMNDG26So

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.

LAUDO TÉCNICO Nº 278/2023



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
Enterobacteriaceae	UFC/g	<10	10	-	APHA, 2001


2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)

- Amostra 1(A1) – Leite UHT integral
- Marca: Betânia
- Data de Fabricação: (-)
- Data de Validade: 21/03/23
- Lote: LMNBG26S6

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 ACEITAVEL conforme os art. 11 da Resolução RDC nº. 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.

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



FICHA TÉCNICA

LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO

Marca:

DANKY

ROFRAN FOODS COMÉRCIO E INDÚSTRIA DE PRODUTOS LACTEOS EIRELI

Rua Lucélia, 865- Jardim Del Rey- Catanduva-SP

CEP: 15802-050

CNPJ: 14.809.182/0001-50

Tel.: 17- 35241830

Registro no Ministério da Agricultura S.I.F/DIPOA N° 0012/1011

Indústria Brasileira

Ingredientes: Leite Em Pó Integral, Vitaminas (A, C, D, E, B1, B6, B12, H, K, PP, B9, Patotenato De Cálcio), Minerais (Ferro, Cobre, Iodo, Zinco, Manganês, Flúor E Selênio) E Emulsificante Lecitina De Soja INSS 322. **ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS DE SOJA. NÃO CONTÉM GLUTÉN. CONTÉM LACTOSE.**

Informação Nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
PORÇÃO DE 26g (2 colheres de sopa)		
QUANTIDADE POR PORÇÃO		% VD (*)
VALOR ENERGÉTICO	130kcal = 546kj	7
CARBOIDRATOS	10g	3
PROTEÍNAS	7g	9
GORDURAS TOTAIS	7g	13
GORDURAS SATURADAS	4g	18
GORDURAS TRANS	0 g	**
FIBRA ALIMENTAR	0g	0
CÁLCIO	250mg	25
FERRO	4,2mg	30
SÓDIO	99mg	4
VITAMINA A	189mcg	32
VITAMINA C	14mg	31
VITAMINA D	1,5mcg	30
VITAMINA E	3,0mg	30
VITAMINA B1	0,36mg	

ANTONIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES – ME

DEPÓSITO SANTO ANTONIO

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

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



VITAMINA B2	0,72mcg	30
VITAMINA B6	9mcg	30
VITAMINA B12	20mcg	30
VITAMINA H	9mcg	30
VITAMINA K	20mcg	31
VITAMINA PP	4,8mcg	30
VITAMINA B9	120mcg	30
PANTOTENATO DE CÁLCIO	1,5mg	30
COBRE	270mcg	30
IODO	39mcg	30
ZINCO	2,1mg	30
MANGANÊS	0,69mg	30
MAGNÉSIO	81mg	31
FLÚOR	1,2mg	30
SELÊNIO	11mcg	32
FÓSFORO	323mg	46
POTÁSSIO	294,20mg	**

(*) 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.

Apresentação:

Embalagem de 200g.

Conservação do alimento: Mantenha esta embalagem sempre bem fechada, em lugar fresco e seco. Após abertura consumir o seu conteúdo em até 30 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: 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.

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



Características Organolépticas:

ASPECTOS: característico

COR: branco

ODOR e SABOR: agradável e não rançoso.

Crateús-Ce, 18 de Maio de 2023



NUTRICIONISTA

Marliene Cordeiro

NUTRICIONISTA

CRN11: 54601

LAUDO TÉCNICO Nº 567/2023

NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Físico-Químico de Alimento.
MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento.
INTERESSADO: ANTONIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES - ME
ENDEREÇO: Rua Dr. Washington vale, Venancios - Crateús - CE
RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado

1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)

Parametro	Metodo	Resultado
Minerais fixos	IAL	1,12%
Lipídeos	IAL	9,78%
Proteínas	IAL	7,4%
Fibras	IAL	3,1%
Carboidratos	IAL	62,7%
Valor Calórico	IAL	391,97Kcal

2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)

Amostra 1(A1) - Leite em pó integral instantâneo

- Marca: Danly
- Data de Fabricação: 13/10/2022
- Data de Validade: 13/10/2023
- Lote: 3A133

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 abril 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 as amostras ensaiadas. A reprodução deste documento para outros fins só poderá ser feita de forma integral sem nenhuma alteração.

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

LAUDO TÉCNICO Nº 567/2023

NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Físico-Químico de Alimento

MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento

INTERESSADO: ANTONIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES - ME

ENDEREÇO: Rua Dr. Washington vale N433, Venâncios - Crateús - CE

RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado.

1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)

Parametro	Metodo	Resultado
Minerais fixos	IAL	1,12%
Lipideos	IAL	9,78%
Proteínas	IAL	7,4%
Fibras	IAL	3,1%
Carboidratos	IAL	62,78%
Valor Calórico	IAL	391,97Kcal

2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)

Amostra 1(A1) - Leste em pó integral instantâneo

- Marca: Danity
- Data de Fabricação: 13/10/2022
- Data de Validade: 13/10/2023
- Lote: 3A133

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 abril 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 podera ser feita de forma integral sem nenhuma alteração.

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

LAUDO TÉCNICO Nº.551/2023

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	-	APHA, 2001
Estafilococos coagulase positiva	UFC/g	<10	10	10 ²	APHA, 2001
Aeróbios mesófilos	UFC/g	<10	3x10 ⁴	1x10 ⁵	APHA, 2001

2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)

Amostra 1(A1) – Leite em pó integral instantâneo

- Marca: Danky
- Data de Fabricação: 13/10/2022
- Data de Validade: 13/10/2023
- Lote: 3A133

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 abril 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.

ANTÔNIO 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

LEITE DE SOJA

Marca:
LEV SOY

Avenida Governador Nilo Coelho, S/N- Lote 2/ Distrito Industrial/ Abreu E Lima - PE

CEP: 53520-810

CNPJ: 05.509.693/0001-66

Telefone(s): (81) 3542-8200 / (81) 3542-8212

Correio eletrônico: problema@problema.com.br

Indústria Brasileira

Ingredientes:

Maltodextrina, proteína isolada de soja, extrato de soja, minerais (ferro, zinco, cobre, iodo, selênio, manganês, fósforo, magnésio, potássio, flúor, cromo e molibdênio), vitaminas (vitamina A, coлекаlçiferol, tiamina, riboflavina, nicotinamida, ácido pantotênico, piridoxina, cianocobalamina, ácido ascórbico, vitamina E, vitamina K, biotina, ácido fólico e colina), cálcio de ostra, óleo de girassol, sal, aromatizantes, emulsificante lecitina de soja, antiemectante fosfato tricálcico, acidulante ácido ascórbico, espessante goma guar e xantana e edulcorante artificial sucralose. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LACTOSE. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA.

Informação Nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Quantidade por porção	Porção de 30 g (2 colheres de sopa) (***)	% VD (*)	Quantidade por 100 g
VALOR ENERGÉTICO	121 kcal = 504 kJ	6	402 kcal = 1681 kJ
CARBOIDRATOS	22 g	7	72 g
PROTEÍNAS	3,0 g	4	10,0 g
GORDURAS TOTAIS	2,5 g	4	8,2 g
GORDURAS SATURADAS	0,41 g	2	1,36 g
GORDURAS TRANS	0 g	**	0 g
FIBRA ALIMENTAR	0,35 g	1	1,17 g
SÓDIO	70 mg	3	232 mg
VITAMINA A	214 µg RE	36	715 µg RE
VITAMINA D (COLECALCIFEROL)	1,8 µg	36	6,0 µg
VITAMINA B1 (TIAMINA)	0,43 mg	36	1,43 mg
VITAMINA B2 (RIBOFLAVINA)	0,47 mg	36	1,56 mg
VITAMINA PP (NICOTINAMIDA)	5,7 mg	36	19,0 mg
ÁCIDO PANTOTÊNICO	1,8 mg	36	6,0 mg

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



VITAMINA B6 (PIRIDOXINA)	0,46 mg	36	1,55 mg
VITAMINA B12 (CIANOCOBALAMINA)	0,85 µg	35	2,82 µg
VITAMINA C (ÁCIDO ASCÓRBICO)	38 mg	83	124,9 mg
VITAMINA E	3,9 mg (α - TE)	39	12,9 mg (α - TE)
VITAMINA K	24 µg	37	79 µg
BIOTINA	11 µg	35	35 µg
ÁCIDO FÓLICO	143 µg	36	476 µg
COLINA	34 mg	6	114 mg
CÁLCIO	311 mg	31	1038 mg
FERRO	4,5 mg	32	15,1 mg
ZINCO	2,3 mg	33	7,6 mg
COBRE	276 µg	31	921 µg
IODO	40 µg	31	134 µg
SELÊNIO	10 µg	30	34 µg
MANGANÉS	0,73 mg	32	2,44 mg
FÓSFORO	160 mg	23	534 mg
MAGNÉSIO	82 mg	31	272 mg
FLUOR	1,2 mg	31	4,2 mg
CROMO	11 µg	33	38 µg
MOLIBDÊNIO	15 µg	33	49 µg

* % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas
** VD não estabelecido. *** Fração suficiente para o preparo de 200 ml.

Apresentação:

Embalagem tipo lata de 300g.

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

Armazenagem e transporte:

Transporte em caminhões limpos, secos e livres de odores.

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.

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



Características Organolépticas:

ASPECTOS: próprio.

COR: branco

ODOR: próprio

SABOR: próprio

Crateús-Ce, 18 de Maio de 2023

Mirlla Carvalho

NUTRICIONISTA

Mirlla Carvalho

NUTRICIONISTA

CRN11: 5443

LAUDO TÉCNICO Nº 588/2023

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	Metodo	Resultado
Minerais fixos	IAL	3,72%
Lipídeos	IAL	8,1%
Proteínas	IAL	10,4%
Fibras	IAL	-
Carboidratos	IAL	67,18%
Valor Calórico	IAL	374,21 Kcal

2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)

Amostra I(A1) - Po para preparo de bebidas a base de soja - Integral - Sem lactose

- Marca: Lev Soy
- Data de Fabricação (-)
- Data de Validade: (-)
- 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 abril 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 as amostras ensaiadas. A reprodução deste documento para outros fins só poderá ser feita de forma integral sem nenhuma alteração.

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

LAUDO TÉCNICO Nº 572/2023



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
Salmonella	25g	Ausente	Ausente	-	APHA, 2001
Enterobacteriaceae	UFC/g	<10	10	-	APHA, 2001
Estafilococos coagulase positiva	UFC/g	<10	10	10 ²	APHA, 2001
Aeróbios mesófilos	UFC/g	<10	3x10 ⁴	1x10 ⁵	APHA, 2001

2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)

Amostra 1(A1) - Po para preparo de bebidas a base de soja - Integral - Sem lactose

- Marca - Lev Soy
- Data de Fabricação: (-)
- Data de Validade (-)
- 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 ACEITAVEL conforme os art. 11 da Resolução RDC nº 724/2022

Juazeiro do Norte 20 de abril de 2023

M^{te} Karine de Sa B. Feitosa

M^{te} Karine de Sa B. Feitosa
Tecnóloga em Alimentos
CRQ: 10200894

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

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

LAUDO TÉCNICO N.º 572/2023

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	-	APHA, 2001
Estafilococos coagulase positiva	UFC/g	<10	10	10 ²	APHA, 2001
Acróbios mesófilos	UFC/g	<10	3x10 ⁴	1x10 ⁵	APHA, 2001

2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)

Amostra 1(A1) - Pó para preparo de bebidas a base de soja - Integral - Sem lactose

- Marca: Lev Soy
- Data de Fabricação: (-)
- Data de Validade: (-)
- Lote: (-)

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 abril de 2023.

M. 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.

Antônio Carlos Sampaio Bonfim – EPP

Rua Dr Moreira da Rocha, 736

Centro – Crateús/CE

CEP: 63.700-000

Insc Estadual.: 06.903.257-2

CNPJ.: 69.713.493/0001-03

Insc Municipal.: 205.0100-9

**LOTE 13**

Item	Especificação	Und.	Quant.	Marca
1.	62196-SUCO APRESENTAÇÃO POLPA, SABOR ABACAXI, (SUCO APRESENTAÇÃO POLPA, SABOR ABACAXI, TIPO NATURAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: CONCENTRADO, PASTEURIZADA, CONGELADA, SEM AÇÚCAR, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, AUSENTE DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS A SUA COMPOSIÇÃO, ACONDICIONADO EM PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, CONTENDO 1KG CADA, REGISTRADO NO ÓRGÃO COMPETENTE, VALIDADE DE 12 MESES. TEMPERATURA DE RECEBIMENTO A -18°C. SUCO APRESENTAÇÃO POLPA, SABOR CAJÁ, TIPO NATURAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: CONCENTRADO, PASTEURIZADA, CONGELADA, SEM AÇÚCAR, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, AUSENTE DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS A SUA COMPOSIÇÃO, ACONDICIONADO EM PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, CONTENDO 1KG CADA, REGISTRADO NO ÓRGÃO COMPETENTE, VALIDADE DE 12 MESES.	QUILO	01	Meu Suco

Antônio Carlos Sampaio Bonfim – EPP

Rua Dr Moreira da Rocha, 736

Centro – Crateús/CE

CEP: 63.700-000

Insc Estadual.: 06.903.257-2

CNPJ.: 69.713.493/0001-03

Insc Municipal.: 205.0100-9

LOTE 13

Item	Especificação	Und.	Quant.	Marca
2.	62197-SUCO APRESENTAÇÃO POLPA, SABOR CAJÁ (SUCO APRESENTAÇÃO POLPA, SABOR CAJÁ, TIPO NATURAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: CONCENTRADO, PASTEURIZADA, CONGELADA, SEM AÇÚCAR, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, AUSENTE DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS A SUA COMPOSIÇÃO, ACONDICIONADO EM PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, CONTENDO 1KG CADA, REGISTRADO NO ÓRGÃO COMPETENTE, VALIDADE DE 12 MESES. TEMPERATURA DE RECEBIMENTO A -18°C.)	QUILO	01	Meu Suco

Antônio Carlos Sampaio Bonfim – EPP

Rua Dr Moreira da Rocha, 736

Centro – Crateús/CE

CEP: 63.700-000

Insc Estadual.: 06.903.257-2

CNPJ.: 69.713.493/0001-03

Insc Municipal.: 205.0100-9

LOTE 13

Item	Especificação	Und.	Quant.	Marca
3.	62199-SUCO APRESENTAÇÃO POLPA, SABOR MANGA (SUCO APRESENTAÇÃO POLPA, SABOR MANGA, TIPO NATURAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: CONCENTRADO, PASTEURIZADA, CONGELADA, SEM AÇÚCAR, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, AUSENTE DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS A SUA COMPOSIÇÃO, ACONDICIONADO EM PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, CONTENDO 1KG CADA, REGISTRADO NO ÓRGÃO COMPETENTE, VALIDADE DE 12 MESES. TEMPERATURA DE RECEBIMENTO A -18°C.)	QUILO	01	Meu Suco

Antônio Carlos Sampaio Bonfim – EPP

Rua Dr Moreira da Rocha, 736

Centro – Crateús/CE

CEP: 63.700-000

Insc Estadual.: 06.903.257-2

CNPJ.: 69.713.493/0001-03

Insc Municipal.: 205.0100-9

LOTE 13

Item	Especificação	Und.	Quant.	Marca
4.	62202-SUCO APRESENTAÇÃO POLPA, SABOR ACEROLA (SUCO APRESENTAÇÃO POLPA, SABOR ACEROLA, TIPO NATURAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS. CONCENTRADO, PASTEURIZADA, CONGELADA, SEM AÇÚCAR, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, AUSENTE DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS A SUA COMPOSIÇÃO, ACONDICIONADO EM PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, CONTENDO 1KG CADA. REGISTRADO NO ÓRGÃO COMPETENTE, VALIDADE DE 12 MESES. TEMPERATURA DE RECEBIMENTO A -18°C.)	QUILO	01	Meu Suco

**Antônio Carlos Sampaio Bonfim – EPP**

Rua Dr Moreira da Rocha, 736

Centro – Crateús/CE

CEP: 63.700-000

Insc Estadual.: 06.903.257-2

CNPJ.: 69.713.493/0001-03

Insc Municipal.: 205.0100-9

LOTE 13

Item	Especificação	Und.	Quant.	Marca
5.	62203-SUCO APRESENTAÇÃO POLPA, SABOR GOIABA - (SUCO APRESENTAÇÃO POLPA, SABOR GOIABA, TIPO NATURAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS. CONCENTRADO, CONGELADA, SEM AÇÚCAR, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, AUSENTE DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS A SUA COMPOSIÇÃO, ACONDICIONADO EM PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, CONTENDO 1KG CADA. REGISTRADO NO ÓRGÃO COMPETENTE, VALIDADE DE 12 MESES. TEMPERATURA DE RECEBIMENTO A -18°C.)	QUILO	01	Meu Suco

Antônio Carlos Sampaio Bonfim – EPP

Rua Dr Moreira da Rocha, 736

Centro – Crateús/CE

CEP: 63.700-000

Insc Estadual.: 06.903.257-2

CNPJ.: 69.713.493/0001-03

Insc Municipal.: 205.0100-9

LOTE 13

Item	Especificação	Und.	Quant.	Marca
6.	62204-SUCO APRESENTAÇÃO POLPA, SABOR GRAVIOLA - (SUCO APRESENTAÇÃO POLPA, SABOR GRAVIOLA, TIPO NATURAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS. CONCENTRADO, CONGELADA, SEM AÇÚCAR, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, AUSENTE DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS A SUA COMPOSIÇÃO, ACONDICIONADO EM PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, CONTENDO 1KG CADA. REGISTRADO NO ÓRGÃO COMPETENTE, VALIDADE DE 12 MESES. TEMPERATURA DE RECEBIMENTO A -18°C.)	QUILO	01	Meu Suco

Antônio Carlos Sampaio Bonfim – EPP
Rua Dr Moreira da Rocha, 736
Centro – Crateús/CE
CEP: 63.700-000

Insc Estadual.: **06.903.257-2**
CNPJ.: **69.713.493/0001-03**
Insc Municipal.: **205.0100-9**



DE: Antônio Carlos Sampaio Bonfim – ME

PARA: Secretaria de Assistência Social de Crateús - CE

Assunto: Apresentação de amostras para o Lote 10

A empresa Antônio Carlos Sampaio Bonfim – EPP, com endereço na Rua Dr. Moreira da Rocha, 736, Centro, Crateús – CE, inscrita no CNPJ 69.713.493/0001-03, por intermédio do seu representante legal o Sr. **Antônio Carlos Sampaio Bonfim**, inscrito no CPF nº 265.846.463-00 e RG sob o nº 131636487 – SSP/CE, em resposta ao ofício 018/2023 de 18/05/2023, vem apresentar as amostras para do LOTE 10, e respectiva ficha técnica com informações sobre a composição nutricional do(s) produto(s) assinado por profissional habilitado, juntamente com os laudos Microbiológicos e Físico-Químicos, oriundo do Pregão Eletrônico 005/2023 SRP/SAS, conforme exigência editalícia, e de acordo com os item a seguir:

LOTE 10

Item	Especificação	Und.	Quant.	Marca
1.	62183-OVOS. (OVO DE GALINHA TAMANHO MÉDIO DE VARIAÇÃO DE PESO ENTRE 50 E 55 G DE COR BRANCA. CLASSE A SEM DEFEITOS, CADA DÚZIA DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADA SEPARADA, COM REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. BANDEJA COM 24 UNIDADES.)	Bandeja	01	Regina

Sendo o que tinha para o momento, estamos a inteira disposição para maiores esclarecimentos.

Crateús - CE, 22 de maio de 2023.

Antônio Carlos Sampaio Bonfim
CPF nº 265.846.463-00
RG nº 1316364-87 SSP-CE
Proprietário



ANTONIO CARLOS SAMPAIO BONFIM- ME

Rua Moreira Da Rocha, N°736, Bairro Centro, Crateús-CE, CEP:63.700-001

CNPJ: 69.713.493/0001-03



FICHA TÉCNICA

OVO TIPO MÉDIO BRANCO

Marca:

GRANJA REGINA

GRANJA AVÍCOLA INDÚSTRIA BRASILEIRA

Produzido E Embalado Por: Atlântica Agropecuária LTDA

Rua Alfa, N° 600-A Lagoa Redonda-Fortaleza-CE

CEP: 60831-745

CNPJ: 01588098/0001-02

CGF: 06.980714-0

REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA DIPOA/SIF SOB N°: 0004/2407

Tel: 85- 3216 1514

Ingredientes:

Não contém glúten ALÉRGICOS: CONTÉM OVO.

Informação Nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção De 50g (1 unidade)		
	50g	% VD (*)
VALOR CALÓRICO	75kcal= 315kj	4
CARBOIDRATOS	0	0
PROTEÍNAS	6g	8
FIBRA ALIMENTAR	0	0
SÓDIO	51	1

Apresentação:

Peso Líquido: 1,5kg

Ovos de galinha, sem rachaduras, tamanho médio, com peso igual ou superior a 50 a 54g, em embalagem com 30 unidades, recobertas com plástico transparente, envolto em PVC

Armazenagem e transporte:

Deve ser conservado em local seco e arejado sem incidência de luz solar direta. Na fase de transporte dos ovos deverão ser minimizados os choques ou batidas fortes durante a carga e a descarga das caixas.

ANTONIO CARLOS SAMPAIO BONFIM- ME

Rua Moreira Da Rocha, N°736, Bairro Centro, Crateús-CE, CEP:63.700-001

CNPJ: 69.713.493/0001-03



Conservação do alimento:

Guarde-os, preferencialmente, na geladeira ou em local limpo, seco, fresco e arejado;
Para o armazenamento, retire da embalagem original e guarde em recipiente limpo;
Os ovos devem ser armazenados nas prateleiras no interior da geladeira – e não na porta -, evitando contato com qualquer alimento que possa contaminar sua casca, como carnes e outros produtos crus. Lave os ovos somente no momento de utilizá-los;

Outras informações

Prazo de Validade: O produto tem validade de 27 dias, desde que sejam respeitadas as condições de transporte, 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

Características Organolépticas:

O ovo de galinha deverá ser de coloração branca, tamanho médio, com a casca limpa, íntegra (sem rachaduras) e sem deformação.

Aspecto: característico

Cor: característica

Cheiro: característico

Sabor: característico (ausência de odores estranhos)

Crateús-CE, 05 de Maio de 2023


NUTRICIONISTA

Mirlia Cavalho
NUTRICIONISTA
CRN11: 5443



Laudo Nº: 777.2023.B- V.0



01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: ANTONIO CARLOS SAMPAIO BONFIM

CNPJ/CPF: 69.713.493/0001-03

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: **OVO TIPO MEDIO BRANCO (REGINA)** - LOTE: BRA012 FAB: 12.01.23 VAL: 04.02.23

Endereço Amostragem: RUA DR. MOREIRA DA ROCHA, 736 Centro Cidade: Crateús/CE CEP: 63700001

Responsável pela Amostragem: Cliente Solicitante

Matriz e Origem Amostra: Alimento - Alimento

Data de Amostragem: 24/01/2023 11:14:00

Data Recebimento: 24/01/2023 11:14:00

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un	Metodologia
	Físicos		
Umidade	66,09	%	AOAC
	Físico-Químicos		
Lípidios	10,33	g/100g	AOAC
Proteínas	12,11	g/100g	AOAC

Referência(s) Normativa(s) AOAC International,

Legenda

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

Observações:

Conformação com solicitação. Os resultados obtidos referem-se à amostra analisada. Este relatório de análise somente poderá ser reproduzido por meio eletrônico. O Plano de amostragem é de responsabilidade do solicitante.

Verificação do Laudo em: <https://techlab.vitalinfo.com.br/validacao/>
Codigo de Verificação: 0012260002961000414570202300000

ISRAEL ALMEIDA CARNEIRO:02716722340
31/01/2023 15:51:31

CPF: 0904123002002

Israel Almeida Carneiro
CRO 10200548 - 10ª Região

Desapropriação de laudo em decorrência de solicitação MIP nº 2.200A2/2001. O laudo de certificação controlado por Conselho de Trânsito de Responsabilidade Jurídica.



Laudo Nº: 776.2023.8- V.0



01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: ANTONIO CARLOS SAMPAIO BONFIM

CNPJ/CPF: 69.713.493/0001-03

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: OVO TIPO MEDIO BRANCO (REGINA) - LOTE: BRA012 FAB: 12.01.23 VAL: 04.02.23

Endereço Amostragem: RUA DR. MOREIRA DA ROCHA, 736 Centro Cidade: Crateus/CE CEP: 63700001

Responsável pela Amostragem: Cliente Solicitante

Matriz e Origem Amostra: Alimento - Alimento

Data de Amostragem: 24/01/2023 11:14:00

Data Recebimento: 24/01/2023 11:14:00

03. Resultados:

Parametros	Resultados	Un	Metodologia
Microbiológicos			
Escherichia coli	<1.0 x 10	UFC/g	CMMEF
Estafilococos Coagulase Positiva	<1.0 x 10	UFC/g	CMMEF
Salmonella Enteritidis	Ausente	Aus/Pres em 25g	CMMEF

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

Legenda

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

Observações:

Legislação não consultada - Os resultados obtidos restringem-se à amostra analisada. Este relatório de ensaio somente poderá ser reproduzido por meio de cópias autênticas. O Plano de amostragem é de responsabilidade do solicitante.

Verificação do Laudo em: <https://techlab.uftrn.br/validacao>
Código de Verificação: 0012200002961000414560012100000

ISRAEL ALMEIDA CARNEIRO:02716722340
31/01/2023 15:51:29

ICP-Base: 3303412003002

Israel Almeida Carneiro
CRQ 10200548 - 10ª Região

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

Antônio Carlos Sampaio Bonfim – EPPRua Dr Moreira da Rocha, 736
Centro – Crateús/CE
CEP: 63.700-000Insc Estadual.: 06.903.257-2
CNPJ.: 69.713.493/0001-03
Insc Municipal.: 205.0100-9

DE: Antônio Carlos Sampaio Bonfim – ME

PARA: Secretaria de Assistência Social de Crateús - CE

Assunto: Apresentação de amostras para o Lote 11

A empresa Antônio Carlos Sampaio Bonfim – EPP, com endereço na Rua Dr. Moreira da Rocha, 736, Centro, Crateús – CE, inscrita no CNPJ 69.713.493/0001-03, por intermédio do seu representante legal o Sr. **Antônio Carlos Sampaio Bonfim**, inscrito no CPF nº 265.846.463-00 e RG sob o nº 131636487 – SSP/CE, em resposta ao ofício 018/2023 de 18/05/2023, vem apresentar as amostras para do LOTE 11, e respectiva ficha técnica com informações sobre a composição nutricional do(s) produto(s) assinado por profissional habilitado, juntamente com os laudos Microbiológicos e Físico-Químicos, oriundo do Pregão Eletrônico 005/2023 SRP/SAS, conforme exigência editalícia, e de acordo com os itens a seguir:

LOTE 11

Item	Especificação	Und.	Quant.	Marca
1.	62115-CHÁ DE CAMOMILA. (CHÁ DE CAMOMILACAIXACONTENDO 10SACHÊS COM15G. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. CAIXA COM 10 UNID DE 15G)	Caixa	01	Leão
2.	62116-CHÁ DE HORTELÃ. (CHÁ DE HORTELÃ CAIXA CONTENDO 10 SACHÊS COM 15G, VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES.CX COM 10 UNID DE 15G)	Caixa	01	Leão

Sendo o que tinha para o momento, estamos a inteira disposição para maiores esclarecimentos.

Crateús - CE, 22 de maio de 2023.

Antônio Carlos Sampaio Bonfim
CPF nº 265.846.463-00
RG nº 1316364-87 SSP-CE
Proprietário



ANTONIO CARLOS SAMPAIO BONFIM- ME

Rua Moreira Da Rocha, Nº736, Bairro Centro, Crateús-CE, CEP:63.700-001

CNPJ: 69.713.493/0001-03

FICHA TÉCNICA

CHÁ DE HORTELÃ

**Marca:**

CHÁ LEÃO

FABRICADO E EMBALADO POR: LEÃO ALIMENTOS E BEBIDAS LTDA

Av. Francisco Ferreira da Cruz- Fazenda Rio Grande/PR

CNPJ: 76.490.184/0030-11

SACC: 0800 021 2121

Indústria brasileira

Ingredientes: Folhas De Ramos De Hortelã (*Mentha piperita L.*). NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Apresentação: Caixa de 15g com 15sachês.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
PORÇÃO DE 1,0g (1 Sachê)	
QUANTIDADE POR PORÇÃO	%VD(*)
NÃO CONTÉM QUANTIDADE SIGNIFICATIVA DE VALOR ENERGÉTICO, CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURAS TRANS, FIBRA ALIMENTAR E SÓDIO.	

(*) VALORES DIÁRIOS DE REFERÊNCIA EM UMA DIETA DE 2.000 KCAL/8 400 KJ. SEUS VALORES DIÁRIOS PODEM SER MAIORES OU MENORES, DEPENDENDO DE SUAS NECESSIDADES ENERGÉTICAS. (**) QUANTIDADE SUFICIENTE PARA O PREPARO DE 240ML DE CHÁ (1 XÍCARA).

Modo De Preparo: despeje água quente (a 90°C) em uma xícara de 240ml, coloque o sachê e deixe em infusão por 5 minutos, se preferir, adoce.

Conservação do alimento: Conservar em abrigo do sol e calor, em local limpo, seco e arejado e sem odor. Produto sujeito a variações de suas características, devido a presença de ingredientes naturais. Consumir imediatamente após preparo ou guardar por no máximo 8 horas em recipiente limpo e sob refrigeração.

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

Outras informações:

Prazo de Validade: 18 meses, desde que respeitada as condições de transporte e armazenamento.

ANTONIO CARLOS SAMPAIO BONFIM- ME

Rua Moreira Da Rocha, N°736, Bairro Centro, Crateús-CE, CEP:63.700-001

CNPJ: 69.713.493/0001-03



Características Organolépticas:

ASPECTOS: característico.

COR: característica.

ODOR: característico.

Crateús-CE, 05 de Maio de 2023

Mirla M. Carvalho

NUTRICIONISTA

Mirla Carvalho

NUTRICIONISTA

CRN11: 5443



Laudo Nº: 3701.2023.B- V.0



01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: ANTONIO CARLOS SAMPAIO BONFIM

CNPJ/CPF: 09.713.191/0001-03

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: CHA DE HORTELA - MARCA: CHA LEÃO - PESO: 15G - FAB: 05.01.2023 - VAL: 06.07.2024 - LOTE: H2154 - MB

Endereço Amostragem: Rua Doutor Moreira da Rocha, 736 Centro **Cidade:** Crateus/CE **CEP:** 63700000

Responsável pela Amostragem: Cliente Solicitante

Matriz e Origem Amostra: Alimento - Alimento

Data de Amostragem: 27/04/2023 14:05:00

Data Recebimento: 27/04/2023 14:05:00

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	VMP	Un	Metadologia
Microbiológicos				
Escherichia coli	<1,0 x 10	até 10 ²	UFC/g	CHM10
Estafilococos Coagulase Positiva	<1,0 x 10	N.A	UFC/g	CHM11
Salmonella enteritidis	Ausente	N.A	Aus/Pres em 25g	CHM13

Legislação: Valores de referência estabelecidos conforme RESOLUÇÃO - RDC Nº 724, DE 01 DE JULHO DE 2022, INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 161, DE 01 DE JULHO DE 2023, Estabelece os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação, e Grupo 17B

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

Legenda:

UFC/g - Unidade Formadora de Colônia por Grama, Aus/Pres em 25g - Presença ou Ausência em 25g (LQ) - Limite de Quantificação

VMP - Valor Máximo Permitido; N.A. - Não Aplicável

Observações:

Os resultados estão disponíveis e acessíveis analisados. Este relatório de ensaio somente poderá ser formalizado por processo sem alterações. O fluxo de amostragem é de responsabilidade do solicitante.

Conclusão:

A amostra analisada ATENDE aos padrões legais vigentes.

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

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

Código de Verificação: 001220000296100044260202300000

ISRAEL ALMEIDA CARNEIRO:02716722340

11/05/2023 17:07:12

CPF:048 - 3403152106022

Documento assinado eletronicamente conforme MP nº 2.200-2/2001. O uso de certificação digital no âmbito da TGP Brasil tem validade jurídica.

Israel Almeida Carneiro
CRO 10200548 - 10ª Região



Laudo Nº: 3712.2023.B- V.0



01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: ANTONIO CARLOS SAMPAIO BONFIM
CNPJ/CPF: 69.713.193/0001-03

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: CHA DE HORTELA - MARCA: CHÁ LEÃO - PESO: 15G - FAB: 05.01.2023 - VAL: 06.07.2024 - LOTE: H2154 - FQ

Endereço Amostragem: Rua Doutor Moreira da Rocha, 736 Centro Cidade: Crateus/CE CEP: 63700088

Responsável pela Amostragem: Cliente Solicitante

Matriz e Origem Amostra: Alimento - Alimento

Data de Amostragem: 27/04/2023 14:05:00

Data Recebimento: 27/04/2023 14:05:00

03. Resultados:

Parametros	Resultados	Un	Metadologia
Umidade	4,28	%	AOAC
	Fisico-Químicos		
Lípidos	0	g/100g	AOAC
Proteínas	0,015	g/100g	AOAC

Referência(s) Normativa(s) AOAC International.

Legenda

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

Observações:

Esta análise não substitui a análise de rotina. Os resultados obtidos referem-se à amostra analisada. Este relatório de ensaio somente poderá ser reproduzido por meio eletrônico. O Plano de amostragem é de responsabilidade do solicitante.

Verificação do Laudo em: <https://techlab.ufpb.edu.br/validacao>
Código de Verificação: 0012200002981009414370292300000

ISRAEL ALMEIDA CARNEIRO:02716722340
11/05/2023 17:07:38

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

Israel Almeida Carneiro
CRO 10200548 - 10ª Região

ANTONIO CARLOS SAMPAIO BONFIM- ME

Rua Moreira Da Rocha, N°736, Bairro Centro, Crateús-CE, CEP:63.700-001

CNPJ: 69.713.493/0001-03



FICHA TÉCNICA CHÁ DE CAMOMILA

Marca:
CHÁ LEÃO

FABRICADO E EMBALADO POR: LEÃO ALIMENTOS E BEBIDAS LTDA
Av. Francisco Ferreira da Cruz- Fazenda Rio Grande/PR
CNPJ: 76.490.184/0030-11
SACC: 0800 021 2121
Indústria brasileira

Ingredientes: Capítulos Florais de camomila (*matricaria recutita*). NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Apresentação: Caixa de 15g com 15sachês.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
PORÇÃO DE 1,0g (1 Sachê)	
QUANTIDADE POR PORÇÃO	%VD(*)
NÃO CONTÉM QUANTIDADE SIGNIFICATIVA DE VALOR ENERGÉTICO, CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURAS TRANS., FIBRA ALIMENTAR E SÓDIO.	

(*) VALORES DIÁRIOS DE REFERÊNCIA EM UMA DIETA DE 2 000 KCAL/8.400 KJ. SEUS VALORES DIÁRIOS PODEM SER MAIORES OU MENORES, DEPENDENDO DE SUAS NECESSIDADES ENERGÉTICAS. (**) QUANTIDADE SUFICIENTE PARA O PREPARO DE 240ML DE CHÁ (1 XÍCARA)

Modo De Preparo: despeje água quente (a 90°C) em uma xícara de 240ml, coloque o sachê e deixe em infusão por 5 minutos, se preferir, adoce.

Conservação do alimento: Conservar em abrigo do sol e calor, em local limpo, seco e arejado e sem odor. Produto sujeito a variações de suas características, devido a presença de ingredientes naturais. Consumir imediatamente após preparo ou guardar por no máximo 8 horas em recipiente limpo e sob refrigeração.

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

Outras informações:

Prazo de Validade: 18 meses, desde que respeitada as condições de transporte e armazenamento.

ANTONIO CARLOS SAMPAIO BONFIM- ME

Rua Moreira Da Rocha, N°736, Bairro Centro, Crateús-CE, CEP:63.700-001

CNPJ: 69.713.493/0001-03



Características Organolépticas:

ASPECTOS: característico.

COR: característica.

ODOR: característico.

Crateús-CE, 05 de Maio de 2023

Mirla M. Carvalho
NUTRICIONISTA

Mirla Carvalho
NUTRICIONISTA
CRN11: 5443



Laudo Nº: 3700.2023.8- V.0



01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: ANTONIO CARLOS SAMPAIO BONFIM

CNPJ/CPF: 09.713.493/0001-03

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: CHÁ DE CAMOMILA - MARCA: CHÁ LEAO - PESO: 15G - FAB: 17.01.2023 - VM: 18.07.2024 - LOTE: G2162 - MB

Endereço Amostragem: Rua Doutor Moreira da Rocha, 736 Centro Cidade: Crateús/CE CEP: 53700065

Responsável pela Amostragem: Cliente Solicitante

Matriz e Origem Amostra: Alimento - Alimento

Data de Amostragem: 27/04/2023 14:05:00

Data Recebimento: 27/04/2023 14:05:00

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	VMP	Un	Metodologia
Microbiológicos				
Escherichia coli	<1,0 x 10	até 10 ⁴	UFC/g	CMMEF
Escherichia Coliforme Feculentos	<1,0 x 10	N.A	UFC/g	CMMEF
Salmonella enteritidis	Ausente	N.A	Aus/Pres em 25g	CMMEF

Legislação Valores de referência estabelecidas conforme RESOLUÇÃO - RDC Nº 724, DE 01 DE JULHO DE 2022, INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 161, DE 03 DE JULHO DE 2022. Estabelece os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação. R Grupo 1TR.

Referência(s) Normativa(s) Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods - 15th Edition.

Legenda

UFC/g - Unidade Formadora de Colônia por Grama, Aus/Pres em 25g - Presença ou Ausência em 25g L.Q. - Limite de Quantificação

VMP - Valor Máximo Permitido; N.A. - Não Aplicável

Observações:

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

Conclusão:

A amostra analisada ATENDE aos padrões legais vigentes.

<1,0 x 10 UFC/g ou N.E. não há na metodologia utilizada "Ausência" de crescimento do parâmetro analisado.

Verificação do Laudo em: <https://tecnologia.almeida.com.br/validacao>

Código de Verificação: 0012200002961000444250202300000

ISRAEL ALMEIDA CARNEIRO:02716722340

11/05/2023 17:07:09

WhatsApp: 24699219662

Israel Almeida Carneiro
CRQ 10200548 - 10ª Região

Este documento contém informações confidenciais. Qualquer uso não autorizado é proibido. O cliente é responsável pela amostragem e pela responsabilidade do solicitante.



Laudo Nº: 3711.2023.B- V.0



01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: ANTONIO CARLOS SAMPAIO BONFIM

CNPJ/CPF: 59.713.493/0001-03

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: CHÁ CAMOMILA - MARCA: CHA LEAO - PESO: 15G - FAB: 17.01.2023 - VAL: 18.07.2024 - LOTE: G2162 - FQ

Endereço Amostragem: Rua Doutor Moreira da Rocha, 736 Centro **Cidade:** Crateus/CE CEP: 63700988

Responsável pela Amostragem: Cliente: Solicitante

Matriz e Origem Amostra: Alimento - Alimento

Data de Amostragem: 27/04/2023 14:05:00

Data Recebimento: 27/04/2023 14:05:00

03. Resultados:

Parametros	Resultados	Un	Metodologia
	Físicos		
Umidade	4,63	%	AQAF
	Físico-Químicos		
Lípidios	0	g/100g	AQAF
Proteínas	0,012	g/100g	AQAF

Referência(s) Normativa(s): AOAC Internacional.

Legenda

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

Observações:

Os resultados são válidos para a amostra analisada. Este relatório de ensaio somente poderá ser reproduzido por meios eletrônicos. O Preenchimento de amostras é de responsabilidade do solicitante.

Verificação do Laudo em: <https://techlab-ultra.com.br/validacao>
Código de Verificação: 00122000029610004436020230000

ISRAEL ALMEIDA CARNEIRO:02716722340

11/05/2023 17:07:36

CPF: 290152105022

Israel Almeida Carneiro
CRQ 10200548 - 10ª Região

Documento assinado eletronicamente em conformidade com a Resolução Nº 2.200-2/2001 do Conselho Nacional de Justiça.



Ficha Técnica Polpa de Graviola

Revisão Nº: 02

Página 1 de 2

Data: 29/03/2023



Registro no ministério da agricultura: Nº CE 000425-1.000007

01 – Descrição

A polpa de graviola é o produto não fermentado, obtido da parte comestível da graviola, através de processo tecnológico adequados.

02 – Requisitos Gerais

Quanto à classificação do produto por lotes, um lote deve representar um segmento contínuo de produção, mas não exceder à produção de um dia.

03 – Especificações analíticas:

3.1 – Organolépticas:

Cor: Branca.
Sabor: Ácido.
Olor: Proprio da fruta.

3.2 – Físico – químicos:

Brix 9,0

04 – Modo de preparo para uso do consumidor:

Para Suco: uma parte de polpa (100g), duas partes de água (200ml) ou leite e adoce a gosto. Bata no liquidificador.

05 – Aditivos, acidulantes, conservantes ou aromatizantes:

Benzoato de sódio.

06 – Local de venda

Mercantil e restaurantes.

07 – Embalagens

Saco de polietileno: de baixa densidade, de coloração transparente e com impressão específica para cada tipo de polpa com capacidade de 500g onde coloca-se 5 unidades de 100g e 1kg.

08 – Rotulagem

No rótulo do produto constam as seguintes informações: nome do produto, nome do fabricante, data de fabricação, número lote, brix, peso líquido, peso bruto, informativos nutricionais. **NOTA:** Para cada tipo de embalagem, as informações de rotulagem são específicas.

09 – Transporte

Deve ser feito em caminhão, em temperatura de $-15^{\circ}\text{C} \pm 5,0^{\circ}\text{C}$.

Qualquer embalagem danificada que permitir o acesso de contaminantes deverá ser rejeitada no ato do recebimento.



Ficha Técnica Polpa de Graviola

Revisão Nº: 02

Página 1 de 2

Data: 29/03/2023

10 - Local de armazenamento

Câmara fria à $-15^{\circ}\text{C} \pm 5,0^{\circ}\text{C}$.

11 - Tempo máximo de armazenagem:

Um ano, quando atendidas as condições de local de armazenagem. O tempo deve ser contado a partir da data de fabricação do produto.

Nota: Em caso dos padrões pré-estabelecidos estarem fora dos especificados, o material poderá ser recebido, aceito ou liberado quando autorizado e registrado pelo Controle da Qualidade.





Laudo Nº: 4017.2023.B- V.0



01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: ANTONIO CARLOS SAMPAIO BONFIM
CNPJ/CPF: 69.713.493/0001-03

Id Municipal: 000.698.6

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: POLPAS DE FRUTAS - POLPA DE GRAVIOLA - MARCA: MEU SUCO - PESO: 1KG - FAB: 29/04/2023 - VAL: 12 MESES - LOTE: 1112

Endereço Amostragem: Rua Doutor Moreira da Rocha, 736 Centro Cidade: Crateus/CE CEP: 63700088

Responsável pela Amostragem: Cliente Solicitante

Matriz e Origem Amostra: Alimento - Alimento

Data de Amostragem: 10/05/2023 16:39:00

Data Recebimento: 10/05/2023 16:39:00

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un	Metodologia
Microbiológicos			
Escherichia coli	<1,0 x 10	UFC/g	CMREI
Estafilococo Coagulante Positiva	<1,0 x 10	UFC/g	CMREI
Salmonella sp.	Ausente	Aus/Pres em 25g	CMREI

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

Legenda

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

Observações:

Legislação não solicitada. Os resultados obtidos restringem-se à amostra analisada. Este relatório de ensaio somente poderá ser reproduzido por instituições similares. O Parecer de amostragem é de responsabilidade do solicitante.

Verificação do Laudo em: <https://techlab.ufra.br/mis.com.br/verificacao>
Protocolo de Verificação: 0012206002961062447476293764002

ISRAEL ALMEIDA CARNEIRO:02716722340
23/05/2023 15:55:27

ICPBrasil: 7403152106077

Israel Almeida Carneiro
CRQ 10200548 - 10ª Região

Este documento tem validade de 90 dias a partir da emissão. NIP nº 2.700-2/2001. O uso de certificação eletrônica em substituição ao original não tem validade jurídica.



Laudo Nº: 4029.2023.B- V.0



01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: ANTONIO CARLOS SAMPAIO BONFIM

CNPJ/CPF: 69.715.193/0001-03

Id Municipal: 000.000.00

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: POLPAS DE FRUTAS - POLPA DE GRAVIOLA - MARCA: MEU SUCO - PESO: 183g - FAB: 28.04.2023 - VAL: 12 MESES - LOTE: 1112

Endereço Amostragem: Rua Doutor Moreira da Rocha, 736 Centro Cidade: Crateus/CE CEP: 63700000

Responsável pela Amostragem: Cliente Solicitante

Matriz e Origem Amostra: Alimento - Alimento

Data de Amostragem: 10/05/2023 16:39:00

Data Recebimento: 10/05/2023 16:39:00

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un	Metodologia
	Físicos		
Umidade	84,14	%	AOAC
	Físico-Químicos		
Lípidios	0	g/100g	AOAC
Proteínas	0	g/100g	AOAC

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

Legenda

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

Observações:

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

Verificação do Laudo em: <https://techlab.ultralims.com.br/validacao>
Código de Verificação: 0012200002961000447540202300000

ISRAEL ALMEIDA CARNEIRO:02716722340
23-05-2023 15:55:58

ICP-Brasil - 2403152100022

Israel Almeida Carneiro
CRQ 10200548 - 10ª Região

Documentação assinada eletronicamente conforme MP nº 2.200-3/2001. O uso de certificados emitidos no âmbito do ICP-Brasil tem validade jurídica.



Ficha Técnica Polpa de Goiaba

Revisão Nº: 02

Página 1 de 2

Data: 29/03/2023



Registro no ministério da agricultura: Nº CE 000425-1.000008

01 – Descrição

A polpa de goiaba é o produto não fermentado, obtido da parte comestível da goiaba, através de processo tecnológico adequados.

02 – Requisitos Gerais

Quanto à classificação do produto por lotes, um lote deve representar um segmento contínuo de produção, mas não exceder à produção de um dia.

03 – Especificações analíticas:

3.1 – Organolépticas:

Cor:	Vermelha.
Sabor:	Próprio da fruta.
Odor:	Próprio da fruta.

3.2 – Físico – químicos:

Brix	7
------	---

04 – Modo de preparo para uso do consumidor:

Para Suco: uma parte de polpa (100g), duas partes de água (200ml) ou leite e adoce a gosto. Bata no liquidificador.

05 – Aditivos, acidulantes, conservantes ou aromatizantes:

Benzoato de sódio.

06 – Local de venda

Mercantil e restaurantes.

07 – Embalagens

Saco de polietileno: de baixa densidade, de coloração transparente e com impressão específica para cada tipo de polpa com capacidade de 500g onde coloca-se 5 unidades de 100g e 1kg.

08 – Rotulagem

No rótulo do produto constam as seguintes informações: nome do produto, nome do fabricante, data de fabricação, número lote, brix, peso líquido, peso bruto, informativos nutricionais. **NOTA:** Para cada tipo de embalagem, as informações de rotulagem são específicas.

09 – Transporte

Deve ser feito em caminhão, em temperatura de $-15^{\circ}\text{C} \pm 5,0^{\circ}\text{C}$.
Qualquer embalagem danificada que permitir o acesso de contaminantes deverá ser rejeitada no ato do recebimento.

10 – Local de armazenamento



Ficha Técnica Polpa de Goiaba

Revisão Nº: 02

Página 1 de 2

Data: 29/03/2023

Câmara fria à $-15^{\circ}\text{C} \pm 5,0^{\circ}\text{C}$.

11 - Tempo máximo de armazenagem:

Um ano, quando atendidas as condições de local de armazenagem. O tempo deve ser contado a partir da data de fabricação do produto.

Nota: Em caso dos padrões pré-estabelecidos estarem fora dos especificados, o material poderá ser recebido, aceito ou liberado quando autorizado e registrado pelo Controle da Qualidade.





Data de Publicação: 21/03/2023

Identificação Conta

CNPJ/CPF: 20.012.988/0001-27

Cliente: Ana Paula de Mendonça Pinheiro

Endereço: RUA V. LIMA, S/N, CRATEÚS, PERNAMBUCO - CEP: 55.000-000

Vendedor Responsável

Nº Amostra: 2005-1/2023.0 - POLPA DE GOIABA MEU SUCO F:07/03/23 V:07/03/24 L:1100

Tipo de Análise: Rotina

Data Cadastro: 21/03/2023

Data Recebimento: 21/03/2023

Contato Responsável: Inedita

Resultados Analíticos

Microbiológico

Análise	Resultado	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 101, DE 1º DE JULHO DE 2012 - GRUPO I-E	Referência	Dep. Saúde
Tubo de 10g	Negativa	Até 100 UFC/g	RG157	OK
100g	Negativa	Até 1000 UFC/g	2225201/2014	OK
100g	Negativa	Até 1000 UFC/g	BR 212/1-2011	OK

Especificações

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 101, DE 1º DE JULHO DE 2012 - GRUPO I-E; INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 101, DE 1º DE JULHO DE 2012 - GRUPO I-E

Interpretações

Atendendo a todas as especificações regulamentares, o produto analisado encontra-se em conformidade com as especificações estabelecidas.

Notas

- 1. O presente relatório é válido apenas para o produto analisado e não se estende a outros produtos.
- 2. Não foram detectadas alterações de pH, nem de temperatura durante o processo de análise.
- 3. O N° de amostra é 2005-1/2023.0.
- 4. O N° de amostra é 2005-1/2023.0.
- 5. O N° de amostra é 2005-1/2023.0.
- 6. O N° de amostra é 2005-1/2023.0.

Ximara M.

[Handwritten Signature]

[Handwritten Signature]

CRB/0 - 107.085/05D

Carla Fernandes
Responsável pela Publicação

Domènica Jansen
Bióloga Responsável

Václava Jansen
Responsável Técnico

Chave de Validação: 60c64ec7525641978690c94584040173



Data de Publicação: 24/02/2023

Identificação Conta

CNPJ/CNP: 31.472.943/0001-44

Cliente: Ag. Saúde do Nordeste S/A

Endereço: BR 103, 1024 - SAZ. ZONA RUSTICA - HUBERLE/CE - CEP: 06202-110

Vendedor Responsável: ---

N° Amostra: 2011-1/2023.0 - POLPA DE GOIABA MEU SUCO F:07/03/23 V:07/03/24 L:1100

Tipo de Amostra: 2011-1

Data Coleta: 24/02/2023

Data Recebimento: 24/02/2023

Coloca Responsável: ---

Resultados Analíticos

Físico Químico

Apelido	Descrição	RESOLUÇÃO N° 621 DE 19 DE MARÇO DE 2022	Referência	Data Análise
Acidez Titulável	Acidez	Acidez	12002116	24/02/23
Alcalinidade	Alcalinidade	Alcalinidade	12002116	24/02/23
Carboidrato Reduzido	Carboidrato	Carboidrato	12002116	24/02/23
Carboidrato Total	Carboidrato	Carboidrato	12002116	24/02/23
Proteína Nitrogênio	Proteína	Proteína	12002116	24/02/23
Proteína Total	Proteína	Proteína	12002116	24/02/23
Acidez Volátil (Total)	Acidez	Acidez	12002116	24/02/23
Acidez Total	Acidez	Acidez	12002116	24/02/23
Alcalinidade Total	Alcalinidade	Alcalinidade	12002116	24/02/23

Especificações

RESOLUÇÃO RDC Nº 420 DE 09 DE MARÇO DE 2022 - Regulamento sanitário de alimentos e bebidas. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/rdc/420-2022>

Interpretações

A presente análise foi realizada em conformidade com as normas técnicas de referência citadas no relatório de análise.

Notas

1. O presente relatório foi elaborado em conformidade com as normas técnicas de referência citadas no relatório de análise.
 2. NA: Não analisado.
 3. SMWW: Sistema de Monitoramento de Qualidade da Água.
 4. ISO: International Organization for Standardization.
 5. APHA: American Public Health Association.

Ximena

[Assinatura]
 Responsável Técnico
 DTG 02/19/23

Serviço Atendimento
 Atendimento ao Cliente

VAGNER SILVA
 Responsável Técnico

Chave de Validação: 4d721f2b099a41cdbc295a28e269c3a7



Ficha Técnica Polpa de Acerola

Revisão Nº: 02

Página 1 de 2

Data: 29/03/2023



Registro no ministério da agricultura: Nº CE 000425-1.000012

01 – Descrição

A polpa de acerola é o produto não fermentado, obtido da parte comestível da acerola, através de processo tecnológico adequados.

02 – Requisitos Gerais

Quanto à classificação do produto por lotes, um lote deve representar um segmento contínuo de produção, mas não exceder à produção de um dia.

03 – Especificações analíticas:

3.1 – Organolépticas:

Cor:	Vermelho.
Sabor:	Ácido.
Odor:	Próprio da fruta.

3.2 – Físico – químicos:

Brix	7,0
------	-----

04 – Modo de preparo para uso do consumidor:

Para Suco: uma parte de polpa (100g), duas partes de água (200ml) ou leite e adoce a gosto. Bata no liquidificador.

05 – Aditivos, acidulantes, conservantes ou aromatizantes:

Benzoato de sódio.

06 – Local de venda

Para outras empresas que fabricam polpas de frutas em Estados como Maranhão, Pará e Piauí.

07 – Embalagens

Saco de polietileno: de baixa densidade, de coloração transparente e com impressão específica para cada tipo de polpa com capacidade de 500g onde coloca-se 5 unidades de 100g e 1kg.

08 – Rotulagem

No rótulo do produto constam as seguintes informações: nome do produto, nome do fabricante, data de fabricação, número lote, brix, peso líquido, peso bruto, informativos nutricionais. **NOTA:** Para cada tipo de embalagem, as informações de rotulagem são específicas.

09 – Transporte

Deve ser feito em caminhão, em temperatura de $-15^{\circ}\text{C} \pm 5,0^{\circ}\text{C}$.

Qualquer embalagem danificada que permitir o acesso de contaminantes deverá ser rejeitada no ato do recebimento.

10 – Local de armazenamento

Câmara fria à $-15^{\circ}\text{C} \pm 5,0^{\circ}\text{C}$.

11 – Tempo máximo de armazenagem:

Um ano, quando atendidas as condições de local de armazenagem. O tempo deve ser contado a partir da data de fabricação do produto.

Nota: Em caso dos padrões pré-estabelecidos estarem fora dos especificados, o material poderá ser recebido, aceito ou liberado quando autorizado e registrado pelo Controle da Qualidade.



Ficha Técnica Polpa de Acerola

Revisão Nº: 02

Página 1 de 2

Data: 29/03/2023





Data de Publicação: 23/03/2023

Identificação Conta

Cliente: São Francisco Saúde S/A

CNPJ/CPF: 23.172.542/0001-01

Endereço: RUA PIAUI, 244 - JARDIM NOROCCIDENTAL - CRATEÚS - CE - CEP: 62.200-000 - Ceará

Vendedor Responsável: ---

Nº Amostra: 2003-1/2023.0 - POLPA DE ACEROLA MEU SUCO F:07/03/23 V:07/03/24 L:1100

Tipo de Amostra: Alimento

Data Coleta: 23/03/2023

Data Recebimento: 24/03/2023

Coletor Responsável: Jussara

Resultados Analíticos

Microbiológico

Análise	Resultado	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 161 DE 1º DE JULHO DE 2022 - GRUPO 1E	Referência	Data Análise
Tubo com Bact.	Ausente	Até 100 UFC/g	CDN/ANVISA	23/03/2023
F. Coliformes - TPC	100 UFC/g	Até 1000 UFC/g	CDN/ANVISA	23/03/2023
Bactérias Coliformes	100 UFC/g	Até 1000 UFC/g	CDN/ANVISA	23/03/2023

Especificações

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 161 DE 1º DE JULHO DE 2022 - GRUPO 1E - INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 161 DE 1º DE JULHO DE 2022 - GRUPO 1E

Interpretações

A presente análise ATENÇÃO: a análise microbiológica foi realizada segundo a Instrução Normativa Nº 161 de 1º de Julho de 2022 - ANVISA.

Notas

- NA: Não analisado
- SMWW: Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, 22nd Edition
- ISO: International Organization for Standardization, Food Microbiology
- APHA: American Public Health Association, 19th Edition, 2018

CRBio - 107.085/05D

Anna Nogueira
Responsável pelo Laboratório

Monalisa Junior
Bióloga Responsável

Waldemar Junior
Técnicos de Técnico

Chave de Validação: 8fd22ba14a244e7ea6108dcb93e1fd94



Data de Publicação: 14/03/2023

Identificação Conta

CNPJ: 07.207.428/0001-47

Cidade: Rua Tullio de Faria, s/n - Cratels - PE

Endereço: Rua Tullio de Faria, 100 - CEP: 55.940-000 - Cratels - PE

Vendedor Responsável:

Nº Amostra: 2006-1/2023.0 - POLPA DE ACEROLA MEU SUCO F:07/03/23 V:07/03/24 L:1100

Tipo de Amostra: Alimento

Data Coleta: 07/03/2023

Data Recebimento: 07/03/2023

Coletor Responsável: [Assinatura]

Resultados Analíticos

Físico Químico

Amostra	Resultado	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 161 DE 1 DE JULHO DE 2022 - FQ	Referência	Class. Zoonoz.
PH	4,98	-	5,3 - 5,6 (pH)	000000
Acidez	0,00%	até 0,50%	até 0,50%	000000
Alcalinidade	0,00%	até 0,50%	até 0,50%	000000
Sólidos	11,51%	até 14,00%	até 14,00%	000000

Especificações

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 161 DE 1 DE JULHO DE 2022 - FQ - INSTITUIÇÃO NACIONAL DE METROLOGIA, QUALIDADE E DEFESA DO CONSUMIDOR

Notas

- FQ: 2023/07/07 - 07/03/2023 - 07/03/2023 - 07/03/2023 - 07/03/2023
- NA: Não aplicável
- SMGW: Conforme legislação de controle de qualidade de alimentos
- ISO: Instrução Normativa nº 161 de 1 de julho de 2022 - FQ
- APHA: Manual de métodos analíticos de águas e efluentes

[Assinatura]

[Assinatura]
[Assinatura]

[Assinatura]
Responsável pelo Procedimento

[Assinatura]
Responsável Técnico

Chave de Validação: 904fd19f3bca4a47b6db05b4d9212ac7



Ficha Técnica Polpa de Manga

Revisão Nº: 02

Página 1 de 2

Data: 29/03/2023

Registro no ministério da agricultura: Nº CE. 000425-1.000006



01 – Descrição

A polpa de manga é o produto não fermentado, obtido da parte comestível da manga, através de processo tecnológico adequados.

02 – Requisitos Gerais

Quanto à classificação do produto por lotes, um lote deve representar um segmento contínuo de produção, mas não exceder à produção de um dia.

03 – Especificações analíticas:

3.1 – Organolépticas:

Cor: Amarelo.
Sabor: Doce, levemente ácida.
Odor: Próprio da fruta.

3.2 – Físico – químicos:

Brix 11

04 – Modo de preparo para uso do consumidor:

Para Suco: uma parte de polpa (100g), duas partes de água (200ml) ou leite e adoce a gosto. Bata no liquidificador.

05 – Aditivos, acidulantes, conservantes ou aromatizantes:

Benzoato de sódio.

06 – Local de venda

Para outras empresas que fabricam polpas de frutas em Estados como Maranhão, Pará e Piauí.

07 – Embalagens

Saco de polietileno: de baixa densidade, de coloração transparente e com impressão específica para cada tipo de polpa com capacidade de 500g onde coloca-se 5 unidades de 100g e 1kg.

08 – Rotulagem

No rotulo do produto constam as seguintes informações: nome do produto, nome do fabricante, data de fabricação, numero lote, brix, peso líquido, peso bruto, informativos nutricionais. **NOTA:** Para cada tipo de embalagem, as informações de rotulagem são específicas.

09 – Transporte

Deve ser feito em caminhão, em temperatura de $-15^{\circ}\text{C} \pm 5^{\circ}\text{C}$.

Qualquer embalagem danificada que permitir o acesso de contaminantes deverá ser rejeitada no ato do recebimento.



Ficha Técnica Polpa de Manga

Revisão N°: 02

Página 1 de 2

Data: 29/03/2023

10 - Local de armazenamento

Câmara fria à $-15^{\circ}\text{C} \pm 5,0^{\circ}\text{C}$.

11 - Tempo máximo de armazenagem:

Um ano, quando atendidas as condições de local de armazenagem. O tempo deve ser contado a partir da data de fabricação do produto.

Nota: Em caso dos padrões pré-estabelecidos estarem fora dos especificados, o material poderá ser recebido, aceito ou liberado quando autorizado e registrado pelo Controle da Qualidade





Laudo Nº: 4014.2023.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: ANTONIO CARLOS SAMPAIO BONFIM

CNPJ/CPF: 69.713.493/0001-03

Id Municipal: 000.698-0

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: POLPAS DE FRUTAS - POLPA DE MANGA - MARCA MEU SUCO - PESO: 1KG - TAR: 28.04.2023 - VAL: 12 MESES - LOTE: 1112

Endereço Amostragem: Rua Doutor Moreira da Rocha, 736 Centro Cidade: Crateus/CE CEP: 63700004

Responsável pela Amostragem: Cliente Solicitante

Matriz e Origem Amostra: Alimento - Alimento

Data de Amostragem: 10/05/2023 16:39:00

Data Recebimento: 10/05/2023 16:39:00

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un	Metodologia
Microbiológicos			
Escherichia coli	<1,0 x 10	UFC/g	CHMEF
Estafilococos Coagulase Positiva	<1,0 x 10	UFC/g	CHMEF
Salmonella sp	Ausente	Aus/Pres em 25g	CHMEF

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

Legenda

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

Observações:

Legitimidade da assinatura: Os resultados obtidos restringem-se à amostra analisada. Este relatório de ensaio somente poderá ser reproduzido por escrito e sem alterações. O local de amostragem é de responsabilidade do solicitante.

Verificação do Laudo em: <https://techlab-ultrahms.com.br/validar/>
Código de Verificação: 0012200002961000447390203300005

ISRAEL ALMEIDA CARNEIRO:02716722340
23/05/2023 15:55:20

CPF: 02716722340

Israel Almeida Carneiro
CRO 10200548 - 10ª Região

Documento assinado eletronicamente conforme MP nº 2.200-2/2001. O uso de certificados eletrônicos assinados pelo ICP-Brasil tem validade jurídica.



Laudo Nº: 4026.2023.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razao Social: ANTONIO CARLOS SAMPAIO BONFIM

CNPJ/CPF: 69.713.493/0001-03

Id Municipal: 000.698-0

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: POLPAS DE FRUTAS - POLPA DE MANGA - MARCA: MEU SUÇO - PESO:1KG - FAB: 28.04.2023 - VAL: 12 MESES - LOTE: 1112

Endereço Amostragem: Rua Doutor Moreira da Rocha,736 Centro **Cidade:** Crateus/CE **CEP:** 63700089

Responsavel pela Amostragem: Cliente.Solicitante

Matriz e Origem Amostra: Alimento - Alimento

Data de Amostragem: 10/05/2023 16:39:00

Data Recebimento: 10/05/2023 16:39:00

03. Resultados:

Parametros	Resultados	Un	Metodologia
	Físicos		
Umidade	84,74	%	AOAC
	Físico-Químicos		
Lipídios	0	g/100g	AOAC
Proteínas	0	g/100g	AOAC

Referência(s) Normativa(s): AOAC Internacional

Legenda

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

Observações:

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

Verificação do Laudo em: <https://techlab.ultraims.com.br/validacao>
 Código de Verificação: 0012200002961000447510202300000

ISRAEL ALMEIDA CARNEIRO:02716722340
 23/05/2023 15:55:51

R.P-Brasil - 3807152100022

Israel Almeida Carneiro
 CRQ 10200548 - 10ª Região

Declaração de validade: este documento conforme MP nº 2.200-2/2001. O uso de certificações emitidas pelo Instituto da FCE-Brasil tem validade jurídica.



Ficha Técnica Polpa de Cajá

Revisão Nº: 02

Página 1 de 2

Data: 29/03/2023



Registro no ministério da agricultura: N° CE 000425-1.000010

01 – Descrição

A polpa cajá é o produto não fermentado, obtido da parte comestível do cajá, através de processo tecnológico adequados.

02 – Requisitos Gerais

Quanto à classificação do produto por lotes, um lote deve representar um segmento contínuo de produção, mas não exceder à produção de um dia.

03 – Especificações analíticas:

3.1 – Organolépticas:

Cor:	Amarelo.
Sabor:	Ácido.
Odor:	Próprio da fruta.

3.2 – Físico – químicos:

Brix	9
------	---

04 – Modo de preparo para uso do consumidor:

Para Suco: uma parte de polpa (100g), duas partes de água (200ml) ou leite e adoce a gosto. Bata no liquidificador.

05 – Aditivos, acidulantes, conservantes ou aromatizantes:

Benzoato de sódio.

06 – Local de venda

Mercantil e restaurantes

07 – Embalagens

Saco de polietileno: de baixa densidade, de coloração transparente e com impressão específica para cada tipo de polpa com capacidade de 500g onde coloca-se 5 unidades de 100g e 1kg.

08 – Rotulagem

No rótulo do produto constam as seguintes informações: nome do produto, nome do fabricante, data de fabricação, número lote, brix, peso líquido, peso bruto, informativos nutricionais. **NOTA:** Para cada tipo de embalagem, as informações de rotulagem são específicas.

09 – Transporte

Deve ser feito em caminhão, em temperatura de $-15^{\circ}\text{C} \pm 5,0^{\circ}\text{C}$.

Qualquer embalagem danificada que permitir o acesso de contaminantes deverá ser rejeitada no ato do recebimento.

10 – Local de armazenamento

Câmara fria à $-15^{\circ}\text{C} \pm 5,0^{\circ}\text{C}$.



Ficha Técnica Polpa de Cajá

Revisão Nº: 02

Página 1 de 2

Data: 29/03/2023

11 – Tempo máximo de armazenagem:

Um ano, quando atendidas as condições de local de armazenagem. O tempo deve ser contado a partir da data de fabricação do produto.

Nota: Em caso dos padrões pré-estabelecidos estarem fora dos especificados, o material poderá ser recebido, aceito ou liberado quando autorizado e registrado pelo Controle da Qualidade.





Laudo Nº: 4016.2023.B- V.0



01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: ANTONIO CARLOS SAMPAIO BONFIM
CNPJ/CPF: 69.113.493/0001-03

Id Municipal: 000.688-0

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: POLPAS DE FRUTAS - POLPA DE CAJA - MARCA: MEU SUCO - PESO: 1KG - FAIXA 28.04.2023 - VAL: 12 MESES - LOTE: 1112

Endereço Amostragem: Rua Doutor Moreira da Rocha, 736 Centro Cidade: Crateus/CE CEP: 63700-000

Responsável pela Amostragem: Cliente Solicitante

Matriz e Origem Amostra: Alimento - Alimento

Data de Amostragem: 10/05/2023 16:39:00

Data Recehimento: 10/05/2023 16:39:00

03. Resultados:

Parametros	Resultados	Un	Metodologia
Microbiológicos			
Escherichia coli	<1,0 x 10	UFC/g	COMEF
Estafilococos Coagulase Positiva	<1,0 x 10	UFC/g	COMEF
Salmonella sp.	Ausente	Aus/Pres em 25g	USAMEF

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

Legenda

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

Observações:

Legislação não citada: Os resultados obtidos restringem-se à amostra analisada. Este relatório de ensaio somente poderá ser reproduzido por internet e impressões. O Fato da amostragem é de responsabilidade do solicitante.

Verificação do Laudo em: <https://techlab.wetrans.com.br/validar>
Codigo de Verificação: 001220002967000447410207400000

ISRAEL ALMEIDA CARNEIRO:02716722340
23/05/2023 15:55:25

CPF: 0401157109023

Israel Almeida Carneiro
CRQ 10200548 - 10ª Região



Laudo Nº: 4028.2023.B- V.0



01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: ANTONIO CARLOS SAMPAIO BONFIM
CNPJ/CPF: 09.713.493/0001-03

Id Municipal: 000.698-0

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: POLPAS DE FRUTAS - POLPA DE CAJÁ - MARCA: MEU SUCO - PESO:1KG - FAB 28.04.2023 - VAL 12 MESES - LOTE: 1112

Endereço Amostragem: Rua Doutor Moreira da Rocha, 736 Centro Cidade: Crateús/CE CEP: 63700368

Responsável pela Amostragem: Cliente Solicitante

Matriz e Origem Amostra: Alimento - Alimento

Data de Amostragem: 10/05/2023 16:39:00

Data Recebimento: 10/05/2023 16:39:00

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un	Metodologia
	Físicos		
Umidade	88,14	%	AOAC
	Físico-Químicos		
Lípidos	0	g/100g	AOAC
Proteínas	0	g/100g	AOAC

Referência(s) Normativa(s): AOAC International

Legenda

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

Observações:

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

Verificação do laudo em: <https://techlab.ultraims.com.br/validacao>
Código de Verificação: 0012200002961000447530702300000

ISRAEL ALMEIDA CARNEIRO:02716722340
23/05/2023 15:55:55

IFPBrazil - 2405152100022

Israel Almeida Carneiro
CRQ 10200548 - 10ª Região

Documento assinado eletronicamente conforme MP nº 2.200-2/2001. O uso de assinaturas eletrônicas emitidas pelo IFPBrazil tem validade jurídica.



Ficha Técnica Polpa de Abacaxi

Revisão Nº: 02

Página 1 de 2

Data: 29/02/2023

Registro no ministério da agricultura: Nº CE 000425-1.000013



01 – Descrição

A polpa abacaxi é o produto não fermentado, obtido da parte comestível do abacaxi, através de processo tecnológico adequados.

02 – Requisitos Gerais

Quanto à classificação do produto por lotes, um lote deve representar um segmento contínuo de produção, mas não exceder à produção de um dia.

03 – Especificações analíticas:

3.1 – Organolépticas:

Cor:	Amarelo claro
Sabor:	Acido
Odor:	Próprio da fruta

3.2 – Físico - químicos:

Brix	11.0
------	------

04 – Modo de preparo para uso do consumidor:

Para Suco: uma parte de polpa (100g), duas partes de água (200ml) ou leite e adoce a gosto. Bata no liquidificador.

05 – Aditivos, acidulantes, conservantes ou aromatizantes:

Benzoato de sódio

06 – Local de venda

Mercantil e restaurantes

07 – Embalagens

Saco de polietileno: de baixa densidade, de coloração transparente e com impressão específica para cada tipo de polpa com capacidade de 500g onde coloca-se 5 unidades de 100g e capacidade de 1kg.

08 – Rotulagem

No rótulo do produto constam as seguintes informações: nome do produto, nome do fabricante, data de fabricação, número lote, brix, peso líquido, peso bruto, informativos nutricionais. **NOTA:** Para cada tipo de embalagem, as informações de rotulagem são específicas.

09 – Transporte

Deve ser feito em caminhão, em temperatura de $-15^{\circ}\text{C} \pm 5,0^{\circ}\text{C}$.



Ficha Técnica Polpa de Abacaxi

Revisão Nº: 02

Página 1 de 2

Data: 29/02/2023

Qualquer embalagem danificada que permitir o acesso de contaminantes deverá ser rejeitada no ato do recebimento.

10 - Local de armazenamento

Câmara fria à $-15^{\circ}\text{C} \pm 5,0^{\circ}\text{C}$.

11 - Tempo máximo de armazenagem:

Um ano, quando atendidas as condições de local de armazenagem. O tempo deve ser contado a partir da data de fabricação do produto.

Nota: Em caso dos padrões pré-estabelecidos estarem fora dos especificados, o material poderá ser recebido, aceito ou liberado quando autorizado e registrado pelo Controle da Qualidade.





Laudo Nº: 4015.2023.B- V.0



01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: ANTONIO CARLOS SAMPAIO BONFIM
CNPJ/CPF: 69.713.493/0001-03

Id Municipal: 000.698-0

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: POLPAS DE FRUTAS - POLPA DE ABACAXI - MARCA: MEU SUCCO - PESO: 1KG - FAB: 28.04.2023 - VAL: 12 MESES - LOTE: 1112

Endereço Amostragem: Rua Doutor Moreira da Rocha, 736 Centro Cidade: Crateus/CE CEP: 61710-000

Responsável pela Amostragem: Cliente Solicitante

Matriz e Origem Amostra: Alimento - Alimento

Data de Amostragem: 10/05/2023 16:39:00

Data Recebimento: 10/05/2023 16:39:00

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un	Metodologia
Microbiológicos			
Escherichia coli	<1.0 x 10	UFC/g	CMMEF
Estafilococos Coagulase Positiva	<1.0 x 10	UFC/g	CMMEF
Salmonella sp	Ausente	Aus/Pres em 25g	CMMEF

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

Legenda

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

Observações:

Legislação mencionada: Os resultados obtidos restringem-se à amostra analisada. Este relatório de emissão eletrônica poderá ser reproduzido por qualquer pessoa, porém, a responsabilidade é do solicitante.

Verificação do Laudo em: <https://techlab.uitalims.com.br/validacao>
Código de Verificação: 001220000296100047400202300000

ISRAEL ALMEIDA CARNEIRO:02716722340
23/05/2023 15:55:22

CPF: 0401172104022

Israel Almeida Carneiro
CRQ 10200548 - 10ª Região

EN 15164-1:2015 (ISO 17025:2017) - Portaria MP nº 2.269-2/2001. O uso do sistema de certificação é obrigatório. O IPAC não tem validade jurídica.



Laudo Nº: 4027.2023.B- V.0



01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: ANTONIO CARLOS SAMPAIO BONFIM

CNPJ/CPF: 09.713.493/0001-03

Id Municipal: 000.698-0

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: POLPAS DE FRUTAS - POLPA DE ABACAXI - MARCA: MEU SUCO - PESO: 100g - VAL: 28.04.2023 - VAL: 12 MESES - LOTE: 1112

Endereço Amostragem: Rua Doutor Moreira da Rocha, 736 Centro Cidade: Crateús/CE CEP: 61700000

Responsável pela Amostragem: Cliente Solicitante

Matriz e Origem Amostra: Alimento - Alimento

Data de Amostragem: 10/05/2023 16:39:00

Data Recebimento: 10/05/2023 16:39:00

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un	Metodologia
	Físicos		
Umidade	88,76	%	AOAC
	Físico-Químicos		
Lipídios	0	g/100g	AOAC
Proteínas	0	g/100g	AOAC

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

Legenda

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

Observações:

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

Verificação do Laudo em: <https://techna-labs.com.br/validar>
Código de Verificação: 001230000296100044/520202300000

ISRAEL ALMEIDA CARNEIRO:02716722340
23/05/2023 15:55:53

MP-Brasil - 1403152106022

Israel Almeida Carneiro
CRO 10200548 - 10ª Região

Procedimento utilizado em todo o processo de análise: MP nº 2.200-22/001. O uso de tecnologia certificada em conformidade com o padrão ISO 15189 confere validade jurídica.