



Laudo Nº: 4036.2023.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: PIPOCA SABOR MANTEIGA - MARCA: LIKA - PESO: 30G - VAL: 17.08.2023 - LOTE: 170423M03

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
	Físicos		
Umidade	1,05	%	AOAC
	Físico-Químicos		
Lipídios	3,29	g/100g	AOAC
Proteínas	1,39	g/100g	AOAC

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:

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

Verificação do Laudo em: <https://techlab.ultralims.com.br/validacao>
Codigo de Verificação: 0012200002961006447610201300000

ISRAEL ALMEIDA CARNEIRO:02716722340
23/05/2023 15:56:16

ICP-Brasil - 2403152106022

Israel Almeida Carneiro
CRQ 10200548 - 10ª Região

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

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 PIPOCA SABOR MANTEIGA

Marca:

LIKA

Fabricado por: H H IND. E COM. DE ALIMENTOS LTDA

AV. Senador Virgílio Távora, nº 500, Distrito Industrial- Maracanãú Ce/Brasil

CEP: 61.939-160

CNPJ: 05.359/0001-73

Tel.: 085- 3298-8181

SITE: www.saigadinhoslipty.com.br

INDUSTRIA BRASILEIRA

Ingredientes: Miho desgerminado despeliculado, óleo vegetal de algodão refinado, sal refinado e aroma idêntico ao natural manteiga. **ALÉRGICOS: CONTEM DERIVADOS DE SOJA. NÃO CONTÉM GLUTEN**

Informação Nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		% VD (**)
PORÇÃO DE 25 g (3 xícaras)		
QUANTIDADE POR PORÇÃO		
VALOR ENERGÉTICO	104kcal = 437kj	5%
CARBOIDRATOS	20,8g	7%
PROTEÍNAS	1,1g	2%
GORDURAS TOTAIS	1,8g	3%
GORDURAS SATURADAS	1,3g	6%
GORDURAS TRANS	0 g	0
FIBRA ALIMENTAR	0g	0
SÓDIO	103mg	4%

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

(**) VD não estabelecido.

Apresentação: embalagem de 30g.

ANTONIO CARLOS SAMPAIO BONFIM- ME

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

CNPJ: 69.713.493/0001-03



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.

Características Organolépticas:

ASPECTOS: característico.

COR: característica.

ODOR: característico.

Crateús-Ce, 15 de Maio de 2023

Mirla Cavalho

NUTRICIONISTA

Mirla Cavalho
NUTRICIONISTA
CRN 11: 5443



Laudo Nº: 4023.2023.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: MARCA: ENGENHO DOCE VENTURA - RAPADURA NATURA - PESO: 1KG - FAB: 24.04.2023 - VAL: 180 DIAS.

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
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.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

Observações:

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

Verificação do Laudo em: <https://techlab.ultralims.com.br/validacao>
 Código de Verificação: 0012200002961000447480202300000

ISRAEL ALMEIDA CARNEIRO:02716722340
 23/05/2023 15:55:43

R.P. Brasil - 240315210602Z

Israel Almeida Carneiro
 CRQ 10200548 - 10ª Região

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



Laudo Nº: 4035.2023.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: MARCA: ENGENHO DOCE VENTURA - RAPADURA NATURA - PESO: 1KG - FAB: 24.04.2023 - VAL: 180 DIAS.

Endereço Amostragem: Rua Doutor Moreira da Rocha, 736 Centro Cidade: Crateús/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
Umidade	7,10	%	AOAC
	Físico-Químicos		
Lípidios	0,1	g/100g	AOAC
Proteínas	1,06	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:

Registração 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 e de responsabilidade do solicitante.

Verificação do Laudo em: <https://techlab.ultraalms.com.br/calidacao>
Código de Verificação: 0012200002961000447600202300000

ISRAEL ALMEIDA CARNEIRO:02716722340
23/05/2023 15:56:13

ICP-Brasil - 240315210602Z

Israel Almeida Carneiro
CRQ 10200548 - 10ª Região

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

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 RAPADURA NATURAL

Marca:

ENGENHO DOCE VENTURA - Vicente dos Doces Engenho Doce Ventura LTDA

Rua 01 Loteamento Jardins de Fatima 227- Sitio Rodeador- Pindoretama CE

CEP: 62860-000

CNPJ: 10.382.775/0001-22

Tel: (85) 98834-1843

E-mail: vicentedosdoces@yahoo.com.br

Ingredientes: Caldo de Cana. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Informação Nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

PORÇÃO DE 40 g

	QUANTIDADE POR PORÇÃO	% VD (**)
VALOR ENERGÉTICO	139kcal = 580kj	7%
CARBOIDRATOS	34g	11%
PROTEINAS	2,0g	0%
GORDURAS TOTAIS	0g	0%
FIBRA ALIMENTAR	0g	0
SÓDIO	0mg	0%

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

(**) VD não estabelecido.

Apresentação: embalagem de 1kg.

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

Armazenagem e transporte:

Transporte em caminhões limpos, secos e livres de odores.

ANTONIO CARLOS SAMPAIO BONFIM- ME

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

CNPJ: 69.713.493/0001-03



Outras informações:

Prazo de Validade: 180 dias, desde que respeitada as condições de transporte e armazenamento.

Características Organolépticas:

ASPECTOS: característico.

COR: característico.

ODOR: característico.

Crateús-Ce, 15 de Maio de 2023

Mirlia Carvalho

NUTRICIONISTA

Mirlia Carvalho
NUTRICIONISTA
CRN11

Mirlia Carvalho
NUTRICIONISTA
CRN11: 5443

ANTONIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES – ME

DEPÓSITO SANTO ANTONIO

RUA DR WASHINGTON VALE, Nº 443 – BAIRRO: VENANCIOS/ CRATEÚS-CE/ BRASIL

CEP: 63. 700-000/ CNPJ: 10.421.828/0001-77/ TEL.: (88) 3691. 2484/ (88) 99646.8484

FICHA TÉCNICA

ARROZ BRANCO VITAMINADO KIDS



Marca:

URBANO AGROINDUSTRIAL LTDA

Rod. Sc-449, Km 01 S/N

Prefeito Edevar Pelegrini- Meleiro -Sc

CEP: 89253-565

SITE: Www.Urbao.Com.Br

CNPJ: 84.435.111/0003-29

Ingredientes: Arroz branco, e arroz fortificado (farinha de arroz e mix de vitaminas (prisfosfato de ferro. Acetato de dl-alfatocoferita(Vitamina E). Óxido de zinco (zinco). Nicotinamida (Niacina). Palmitato de retimila (Vitamina A). Colecalciferol (vitamina D). Cianocobalamina (Vitamina B12). Cloridrato de peridoxina-Iglutamico (Vit. B6). Ácido N-pteroll-Lglutâmico (ácido fólico). NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA.

Informação Nutricional:

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

ANTONIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES – ME

DEPÓSITO SANTO ANTONIO

RUA DR WASHINGTON VALE, Nº 443 – BAIRRO: VENANCIOS/ CRATEÚS-CE/ BRASIL

CEP: 63. 700-000/ CNPJ: 10.421.828/0001-77/ TEL.: (88) 3691. 2484/ (88) 99646.8484



VITAMINA D	0,8ug	15%
VITAMINA E	6,8mg	68%
FERRO	4,6mg	33%
ZINCO	2,8mg	40%

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

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

Conservação do alimento: Conservar em local seco e arejado sem incidência de raios solares.

Armazenagem e transporte: O produto deverá ser armazenado em ambiente seco e arejado. Empilhamento máximo: 6 caixas. Transporte em caminhões limpos, secos e livres de odores

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

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

Características Organolépticas:

ASPECTOS: característico.

COR: característica(branca/creme)

Textura: firme

Cheiro: Característico (ausência de odores estranhos)

Sabor: característico do produto.

CRATEÚS-CE, 18 de Maio 2023

Mirla El Coruetho
NUTRICIONISTA
Mirla Coruetho
NUTRICIONISTA
CRN11: 5443

LAUDO TÉCNICO Nº 281/2023



NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Bacteriológico de Alimento.
INTERESSADO: ANTÔNIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES - ME.
ENDEREÇO: Rua Dr. Washington Vale, Venâncios, Crateús - CE.
RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado

OBSERVAÇÃO:

A Resolução RDC nº 724 e Instrução Normativa nº 161, de 1º de Julho de 2022, não apresentam critérios microbiológicos para os determinados alimentos discriminados abaixo, pois ou são considerados ingredientes, não sendo ofertados diretamente ao consumidor, ou possuem características intrínsecas que não permitem a multiplicação de micro-organismos.

Amostra 1:

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

Amostra 2:

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

Amostra 3:

- Arroz Parboilizado Vitaminado
- Marca: Urbano

Juazeiro do Norte, 20 de Janeiro de 2022

M^{te} Karine de Sá B. Fentosa

M^{te} Karine de Sá B. Fentosa

Tecnóloga em Alimentos
CRQ: 10200894

LAUDO TÉCNICO Nº. 578/2023

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	1,08%
Lipídeos	IAL	-
Proteínas	IAL	2,20%
Fibras	IAL	-
Carboidratos	IAL	78,42%
Valor Calórico	IAL	353,2Kcal

2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)

- Amostra 1(A1) - Arroz branco vitaminado tipo 1
- Marca: Urbano
- Data de Fabricação: (-)
- Data de Validade: 06/10/23
- Lote: 06M34061022A

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 Nº 578/2023

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	1,08%
Lipídeos	IAL	-
Proteínas	IAL	2,20%
Fibras	IAL	-
Carboidratos	IAL	78,42%
Valor Calórico	IAL	353,2Kcal

2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)

- Amostra 1(A1) – Arroz branco vitaminado tipo 1
- Marca: Urbano
- Data de Fabricação: (-)
- Data de Validade: 06/10/23
- Lote: 06M34061022A

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

HB Karine de Sá B. Feitosa

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

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

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



LAUDO TÉCNICO Nº 571/2023

NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Bacteriológico de Alimento.

MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento.

INTERESSADO: ANTÔNIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES - ME.

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

RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado.

OBSERVAÇÃO:

A Resolução RDC nº. 724 e Instrução Normativa nº. 161, de 1º de Julho de 2022, não apresentam critérios microbiológicos para os determinados alimentos discriminados abaixo, pois ou são considerados ingredientes, não sendo ofertados diretamente ao consumidor, ou possuem características intrínsecas que não permitem a multiplicação de micro-organismos.

Amostra 1:

Amostra 1(A1) - Arroz branco vitaminado tipo 1

- Marca: Urbano
- Data de Fabricação: (-)
- Data de Validade: 06/10/23
- Lote: 06M34061022A

Juazeiro do Norte, 20 de abril de 2022

Mª Karine de Sá B. Feitosa

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

ANTONIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES – ME

DEPÓSITO SANTO ANTONIO

RUA DR WASHINGTON VALE, Nº 443 – BAIRRO: VENANCIOS/ CRATEÚS-CE/ BRASIL

CEP: 63. 700-000/ CNPJ: 10.421.828/0001-77/ TEL.: (88) 3691. 2484/ (88) 99646.8484



FICHA TÉCNICA ARROZ PARBOILIZADO VITAMINADO KIDS

Marca:

URBANO AGROINDUSTRIAL LTDA

Rod. Sc-449, Km 01 S/N

Prefeito Edevar Pelegrini- Meleiro -Sc

CEP: 89253-565

SITE: Www.Urbao.Com.Br

CNPJ: 84.435.111/0003-29

Ingredientes: Arroz Parboilizado, E Arroz Fortificado (Farinha De Arroa E Miz De Vitaminas (Prisfosfato De Ferro. Acetato De Di-Alfatocoferita(Vitamina E). Óxido De Zinco (Zinco). Nicotinamida (Niacina). Palmitato De Retimila (Vitamina A). Colecalciferol (Vitamina D). Cianocobalamina (Vitamina B6). Cloridrato De Peridoxina-Lglutamico (Ácido Fólico).
NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA.

Informação Nutricional:

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

ANTONIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES – ME

DEPÓSITO SANTO ANTONIO

RUA DR WASHINGTON VALE, Nº 443 – BAIRRO: VENANCIOS/ CRATEÚS-CE/ BRASIL

CEP: 63. 700-000/ CNPJ: 10.421.828/0001-77/ TEL.: (88) 3691. 2484/ (88) 99646.8484



VITAMINA D	0,8ug	15%
VITAMINA E	6,8mg	38%
FERRO	4,6mg	33%
ZINCO	2,8mg	40%

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

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

Conservação do alimento: Conservar em local seco e arejado sem incidência de raios solares.

Armazenagem e transporte: O produto deverá ser armazenado em ambiente seco e arejado. Empilhamento máximo: 6 caixas. Transporte em caminhões limpos, secos e livres de odores

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

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

Características Organolépticas:

ASPECTOS: característico.

COR: característica(branca/creme)

Textura: firme

Cheiro: Característico (ausência de odores estranhos)

Sabor: característico do produto.

CRATEÚS-CE, 18 de Maio 2023

Marta M. Cavalho
NUTRICIONISTA

Marta Cavalho
NUTRICIONISTA
CRN11: 5443

LAUDO TÉCNICO Nº 244/23

NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Físico-Químico de Alimento.

MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento

RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado.

INTERESSADO: ANTÔNIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES - ME.

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

I. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)

Parâmetro	Método	Resultado
Minerais fixos	IAL	0,99%
Lípideos	IAL	1,2%
Proteínas	IAL	6,1%
Fibras	IAL	1,9%
Carboidratos	IAL	79,4%
Valor Calórico	IAL	351,8Kcal

- Amostra (A1) - Arroz Parboilizado vitaminado
- Marca Urbano

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

Juazeiro do Norte 20 de Janeiro de 2023.

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 N.º 281/2023



NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Bacteriológico de Alimento.
INTERESSADO: ANTÔNIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES - ME.
ENDEREÇO: Rua Dr. Washington Vale, Venâncios, Crateús - CE.
RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado

OBSERVAÇÃO:

A Resolução RDC nº 724 e Instrução Normativa nº 161, de 1º de Julho de 2022, não apresentam critérios microbiológicos para os determinados alimentos discriminados abaixo, pois ou são considerados ingredientes, não sendo ofertados diretamente ao consumidor, ou possuem características intrínsecas que não permitem a multiplicação de micro-organismos.

Amostra 1:

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

Amostra 2:

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

Amostra 3:

- Arroz Parboilizado Vitaminado
- Marca: Urbano

Juazeiro do Norte, 20 de Janeiro de 2023

M^{te} Karine de Sá B. Feitosa

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

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

CAFÉ

Marca:

KIMIMO

Fabricado por: Três Corações Alimentos S.A

Rua Santa Clara, 100- Parque Santa Clara, Eusébio-CE/Brasil- CEP: 61760-000

CNPJ: 63 310 411/001-01

Industria Brasileira

Site: www.3coracoes.com.br

Fone: 0800 0313033

Ingredientes:

Café torrado e moído.

Apresentação: Pacote de 250g.

Armazenagem e Conservação do alimento:

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

Transporte:

Transporte em caminhões limpos, secos e livres de odores.

Outras informações:

Prazo de Validade: 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, Nº 443 – Bairro: Venancios/ Crateús-Ce/ Brasil

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



Características Organolépticas:

ASPECTOS: pó uniforme sem grumos, sem substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis.

COR: castanho escuro

ODOR: característico

SABOR: característico

CRATEÚS-CE, 18 de Maio 2023

Mirla M. Carvalho

NUTRICIONISTA

Mirla Carvalho

NUTRICIONISTA

CRN11: 5443



CENTEC
INSTITUTO CENTRO DE ENSINO TECNOLÓGICO

FATEC
FACULDADE DE TECNOLOGIA CENTEC
FATEC CARIRI

LAUDO TÉCNICO Nº. 218/2023

NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Físico-Químico de Alimento.

MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento.

INTERESSADO: **ANTÔNIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES - ME.**

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

RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado.

1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)

Parâmetro	Método	Resultado
Minerais fixos	IAL	2,30%
Lipídeos	IAL	6,25%
Proteínas	IAL	4,37%
Fibras	IAL	-
Carboidratos	IAL	4,82%
Valor Calórico	IAL	45,98Kcal

- Amostra 1(A1) – Café torrado e moído
- Marca: Kimimo
- Data de Fabricação: (-)
- Data de Validade: 16/12/23
- Lote: 50

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

Juazeiro do Norte 20 de Janeiro de 2023.

Mª Karine de Sá B. Feitosa

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

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

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

LAUDO TÉCNICO Nº 259/2023

NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Bacteriológico de Alimento.
MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento.
INTERESSADO: ANTÔNIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES - ME.
ENDEREÇO: Rua Dr. Washington Vale, Venâncios, Crateús - CE.
RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado.

1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)

Parâmetro	Unidade de	Resultados Obtidos A1	Limite Microbiológico (m) Permitido	Limite Microbiológico (M) Permitido	Metodologia
<i>Salmonella</i>	25g	Ausente	Ausente	-	APIA, 2001
<i>Escherichia coli</i>	NMP/g	< 3	10 ²	10 ³	APIA, 2001

2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)

- Amostra 1(A1) – Café torrado e moído
- Marca: Kimimo
- Data de Fabricação: (-)
- Data de Validade: 16/12/23
- Lote: 50

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

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

Juazeiro do Norte, 20 de Janeiro de 2023.

Mª Karine de Sá B. Feitosa

Mª Karine de Sá B. Feitosa
Tecnóloga em Alimentos
CRQ: 1020089-4

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.

ANTONIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES – ME

DEPÓSITO SANTO ANTONIO

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

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



FICHA TÉCNICA FEIJÃO DE CORDA

Marca:

ITAGUARY

EMPACOTADO POR: Minas Sul Comércio De Alimentos Ltda.

CNPJ: 12.446.319/0001-24

Indústria Brasileira

DISTRIBUÍDO POR: Ibiapaba Dist. De Alimentos Ltda.

Rua Tv Francisco Marrocos Portela, Nº 1161, Alto Alegre I, Maracanaú- CE,

CEP: 61.921-540

CNPJ: 05.139.918/0001-30

TEL.: (85) 4009-6100

Inscrição estadual: 06.670/0.377-8

Indústria Brasileira

Ingredientes:

Feijão de Corda

Grupo II: Feijão Caupi

Classe: Cores

Tipo: 1

NÃO CONTÉM GLUTÉN

Informação Nutricional:

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

ANTONIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES – ME

DEPÓSITO SANTO ANTONIO

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

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



FERRO	0.3mg	2%
--------------	-------	----

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

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

Conservação do alimento:

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

Armazenagem e transporte:

Transporte em caminhões limpos, secos e livres de odores

Empilhamento máximo: armazenamento: 25 fardos

Outras informações:

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

Recomendações:

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

Características Organolépticas:

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

Crateús-Ce, 01 de Fevereiro de 2023

Mirla de Carvalho
NUTRICIONISTA

Mirla Carvalho
NUTRICIONISTA
CRN11: 5443

LAUDO TÉCNICO N° 227/2023

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

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

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

Juazeiro do Norte 20 de Janeiro de 2023.

Mª Karine de Sá B. Feitosa

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

OBSERVAÇÕES: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita, aplicam-se tão somente às amostras ensaiadas. A reprodução deste documento para outros fins 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

FEIJÃO CARIOCA

Marca:
ITAGUARY

EMPAÇOTADO POR: Pro-Life Proteínas Ltda
CNPJ: 22.881.003/0003-86
DISTRIBUÍDO POR: Ibiapaba Dist. De Alimentos Ltda
Tv 14, N° 1161, Alto Alegre I, Maracanaú- CE
CEP: 61.921-540
CNPJ: 05.139.918/0001-30
PJ: 05.139.918/0001-30
Tel.: (85) 4009-6100
Indústria Brasileira

Ingredientes:

Feijão Carioca
Grupo I: Feijão comum
Classe: Cores
Tipo: 1
NÃO CONTÉM GLUTÉN

Informação Nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
PORÇÃO DE 30g de feijão (2 colheres de sopa)		
QUANTIDADE POR PORÇÃO		% VD (*)
VALOR ENERGÉTICO	80kcal = 335kj	4%
CARBOIDRATOS	12g	4%
PROTEÍNAS	7g	14%
GORDURAS TOTAIS	0g	0%
GORDURAS SATURADAS	0g	0%
GORDURAS TRANS	0 g	**
FIBRA ALIMENTAR	7g	28%
SÓDIO	0mg	0%
COLESTEROL	0mg	0%
CÁLCIO	36mg**	0%**
FERRO	2mg	14%
FÓSFORO	110mg	16%

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 B1 (TIAMINA)	0,2mg	17%
VITAMINA B9	0,2mg	17%

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

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

Conservação do alimento:

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

Armazenagem e transporte:

Transporte em caminhões limpos, secos e livres de odores.

Empilhamento máximo: armazenamento: 25 fardos

Outras informações:

Prazo de Validade: 5 meses, desde que respeitada as condições de transporte e armazenamento.

Recomendações:

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

Características Organolépticas:

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

CRATEÚS-CE, 18 de Maio 2023


NUTRICIONISTA
Mirla Carvalho
NUTRICIONISTA
CRN11: 5443


LAUDO TÉCNICO Nº. 228/2023**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	3,71%
Lipídeos	IAL	-
Proteínas	IAL	22,58%
Fibras	IAL	31,43%
Carboidratos	IAL	51,72%
Valor Calórico	IAL	266Kcal

- Amostra 1(A1) - Feijão carioca - tipo 1
- Marca: Itaguary
- Data de Fabricação: 09/01/23
- Data de Validade: 07/07/23
- Lote: 019

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

Juazeiro do Norte 20 de Janeiro de 2023.


M^a Karine de Sá B. Feitosa
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

FEIJÃO PRETO

Marca:
ITAGUARY

EMPAOTADO POR: Minas Sul Comércio De Alimentos LTDA.

CNPJ: 12446319/0001-24

Indústria Brasileira

DISTRIBUÍDO POR: Ibiapaba Dist. De Alimentos Ltda.

Tv 14, N° 1161, Alto Alegre I, Maracanaú- CE

CEP: 61.921-540

CNPJ: 05.139.918/0001-30

PJ: 05.139.918/0001-30

Tel.: (85) 3371-9200

Indústria Brasileira

Ingredientes:

Feijão Carioca

Grupo I: Feijão comum

Classe: Preto

Tipo: 1

NÃO CONTÉM GLUTÉN

Informação Nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
PORÇÃO DE 30g de feijão (2 colheres de sopa)		
	QUANTIDADE POR PORÇÃO	% VD (*)
VALOR ENERGÉTICO	80kcal = 335kj	
CARBOIDRATOS	12g	4%
PROTEÍNAS	7g	4%
GORDURAS TOTAIS	0g	14%
GORDURAS SATURADAS	0g	0%
GORDURAS TRANS	0g	0%
FIBRA ALIMENTAR	0g	**
SÓDIO	7g	28%
COLESTEROL	0mg	0%
CÁLCIO	0mg	0%
FERRO	36mg**	0%**
	2mg	14%



CENTEC
INSTITUTO CENTRO DE ENSINO TECNOLÓGICO

FATEC
FACULDADE DE TECNOLOGIA CENTEC
FATEC CARIRI

LAUDO TÉCNICO Nº. 613/2023

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	3,4%
Lipídeos	IAL	-
Proteínas	IAL	51%
Fibras	IAL	16,4%
Carboidratos	IAL	29,1%
Valor Calórico	IAL	351Kcal

2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)

Amostra 1(A1) - Feijão preto - Tipo 1

- Marca: Inguary
- Data de Fabricação: 03/03/23
- Data de Validade: 29/09/23
- Lote: 014

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, 29 de maio 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°. 607/2023

NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Bacteriológico de Alimento.

MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento

INTERESSADO: ANTÔNIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES - ME.

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

RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado.

OBSERVAÇÃO:

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

Amostra 1:

Amostra 1(A1) - Feijão preto - Tipo 1

- Marca: Itaguary
- Data de Fabricação: 03/03/23
- Data de Validade: 29/09/23
- Lote: 014

Juazeiro do Norte, 29 de maio de 2022

Mª Karine de Sá B. Feitosa

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

ANTONIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES – ME



DEPÓSITO SANTO ANTONIO

RUA DR WASHINGTON VALE, Nº 443 – BAIRRO: VENANCIOS/ CRATEÚS-CE/ BRASIL

CEP: 63. 700-000/ CNPJ: 10.421.828/0001-77/ TEL.: (88) 3691. 2484/ (88) 99646.8484

FICHA TÉCNICA

FARINHA DE MILHO FLOCADA

Marca:
SERRAMIL

FABRICADO POR: MSG Indústria E Comércio De Alimentos Ltda

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

CNPJ: 72347149/0001-52

Tel: 0800.85.6100

[Www.Cafeserragrande.Com.Br](http://www.Cafeserragrande.Com.Br)

Ingredientes:

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

Informação Nutricional:

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

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

Apresentação:

Embalagem de 500g.

ANTONIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES – ME

DEPÓSITO SANTO ANTONIO

RUA DR WASHINGTON VALE, Nº 443 – BAIRRO: VENANCIOS/ CRATEÚS-CE/ BRASIL

CEP: 63. 700-000/ CNPJ: 10.421.828/0001-77/ TEL.: (88) 3691. 2484/ (88) 99646.8484



Conservação do alimento:

Conservar em local seco, fresco e arejado.

Armazenagem e transporte:

Transporte em caminhões limpos, secos e livres de odores.

Outras informações:

Prazo de Validade: 8 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(amarelado)

Textura: característico.

Cheiro: Característico (ausência de odores estranhos)

Sabor: característico do produto.

CRATEÚS-CE, 18 de Maio 2023


NUTRICIONISTA
Mirlla Carvalho
NUTRICIONISTA
CRN11: 5443

LAUDO TÉCNICO Nº 234/2023

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

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

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

Juazeiro do Norte 20 de Janeiro de 2023

Mª Karine de Sá B. Feitosa

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

OBSERVAÇÕES: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita, aplicam-se tão somente 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.

ANTONIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES - ME

DEPÓSITO SANTO ANTONIO

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

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



FICHA TÉCNICA

FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO

Marca:

DONA BENTA- J. MACÊDO S. A

Av. Da abolição, Nº 6001, Prédio II- Mucuripe- Cep: 60165-082, Fortaleza-CE-Brasil.

CNPJ: 14.998.371/0024-05

TEL.: 08007262020

EMAIL: falecomdonabenta@donabenta.com.br

SITE: www.donabenta.com.br

Ingredientes:

Farinha de trigo enriquecida com ferro, ácido fólico e fermentos químicos (pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio, bicarbonato de sódio e fosfato monocálcio)

ALÉRGICOS: CONTÉM GLUTÉN. CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA, LEITE, SOJA E TRITICALE.

Informação Nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
PORÇÃO DE 50 g (1/2 de xícara) *		
	QUANTIDADE POR PORÇÃO	% VD (**)
VALOR ENERGÉTICO	174kcal = 731kj	
CARBOIDRATOS	36g	9
PROTEÍNAS	4,7g	12
GORDURAS TOTAIS	0,7g	6
GORDURAS SATURADAS	0	1
GORDURAS TRANS	0	0
FIBRA ALIMENTAR	1,1g	***
SÓDIO	419mg	4
FERRO	2,1mg	17
ÁCIDO FÓLICO	75mcg	15
		31

(*) Valores diários de referência em uma dieta de 2.000 Kcal/8.400 KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas. (**) VD não estabelecido. Esta embalagem contém 20 porções.

ANTONIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES – ME

DEPÓSITO SANTO ANTONIO

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

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



Apresentação:

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

Armazenagem e Conservação do alimento:

Estocar em local, fresco e seco. À temperatura ambiente. Não deve ser molhado no manuseio, transporte e armazenagem. Depois de aberta a embalagem, manter o produto em um recipiente bem fechado e consumir preferencialmente em 60 dias.

Transporte:

Transporte em caminhões limpos, secos e livres de odores.

Outras informações:

Prazo de Validade: 5 meses, desde que respeitada as condições de transporte e armazenamento.

Recomendações:

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

Ausências de sujidades, parasitos e larvas.

Características Organolépticas:

ASPECTOS: característico.

COR: característica(branca)

Textura: firme

Chelro: Característico (ausência de odores estranhos)

Sabor: característico do produto.

CRATEÚS-CE, 18 de Maio 2023


NUTRICIONISTA

Mirlla Carvalho
NUTRICIONISTA
CRN 11: 5447

LAUDO TÉCNICO Nº 610/2023

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	0,32%
Lipídeos	IAL	2,6%
Proteínas	IAL	10,2%
Fibras	IAL	3,1%
Carboidratos	IAL	67,9%
Valor Calórico	IAL	334,1 Kcal

2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)

Amostra 1(A1) - Farinha de trigo com fermento - Enriquecida com ferro e ácido fólico

- Marca - Dona Dênia
- Data de Fabricação (-)
- Data de Validade 22/09/23
- Lote 042023

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, 29 de maio 2023

M^{te} Karine de Sá B. Feitosa

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

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

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



LAUDO TÉCNICO Nº 604/2023

NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Bacteriológico de Alimento.

MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento.

INTERESSADO: ANTÔNIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES - ME.

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

RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado

1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)

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

2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)

Amostra 1(A1) - Farinha de trigo com fermento - Enriquecida com ferro e ácido fólico

- Marca: Dona Benta
- Data de Fabricação: (-)
- Data de Validade: 22/09/23
- Lote: 042023

3. CONDIÇÕES GERAIS: Para a realização dos ensaios foram seguidas as diretrizes gerais da Resolução RDC nº. 724 e instrução Normativa nº. 151, de 17 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 29 de maio 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: Venâncios / Crateús-CE/ Brasil

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



FICHA TÉCNICA

FARINHA DE TRIGO TRADICIONAL

Marca:
FINNA

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

RODOVIA BR 116- KM 18

CEP:61760-000- EUSÉBIO-CE

CNPJ: 07.206.816/0024.01

Indústria Brasileira

Tel.: 0800 702 5509

Site: www.mdiasbranco.com.br

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

Informação Nutricional:

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

ANTONIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES – ME

DEPÓSITO SANTO ANTONIO

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

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



ZINCO	1,0mg	15
(*) Valores diários de referência em uma dieta de 2.000 Kcal/8.400 KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas. (**) VD não estabelecido.		

Apresentação: embalagem de 1kg.

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

Armazenagem e transporte:

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

Outras informações:

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

Características Organolépticas:

ASPECTOS: característico.

COR: branca.

ODOR: característico.

CRATEÚS-CE, 01 de Fevereiro de 2023


NUTRICIONISTA

Mirla Carvalho
NUTRICIONISTA
CRN11: 5443

LAUDO TÉCNICO Nº 224/2023

NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Físico-Químico de Alimento.

MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento.

INTERESSADO: ANTÔNIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES - ME.

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

RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado.

1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)

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

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

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

Juazeiro do Norte 20 de Janeiro de 2023.

Mª Karine de Sá B. Feitosa

Mª Karine de Sá B. Feitosa
Tecnóloga em Alimentos
CRQ: 1020089-4

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 264/2023

NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Bacteriológico de Alimento.

MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento.

INTERESSADO: ANTÔNIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES - ME.

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

RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado.

1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)

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

2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)

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

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

4. CONCLUSÃO: PRODUTO SATISFATÓRIO COM QUALIDADE 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

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

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

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

ANTONIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES – ME

DEPÓSITO SANTO ANTONIO

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

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



FICHA TÉCNICA

FARINHA DE MANDIOCA BRANCA

Marca:

ITAGUARY- IBIAPABA DIST. DE ALIMENTOS LTDA ME

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

Cnpj: 05.139.918/0001-30

Tel.: SAC 85- 4009-6101

Indústria Brasileira

Ingredientes:

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

Informação Nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
PORÇÃO DE 50 g (1/2 de xícara)		
QUANTIDADE POR PORÇÃO		% VD (*)
VALOR ENERGÉTICO	178kcal = 747kj	9%
CARBOIDRATOS	44g	14%
PROTEÍNAS	0,6g	1%
GORDURAS TOTAIS	0g	0%
GORDURAS SATURADAS	0g	0%
GORDURAS TRANS	0 g	**
FIBRA ALIMENTAR	3,3g	13%
SÓDIO	6,2mg	0%

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

Apresentação:

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

ANTONIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES – ME

DEPÓSITO SANTO ANTONIO

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

CEP: 03700-420/ CNPJ: 10.421.828/0001-77 / CEL.: (88) 99646.8484



Conservação do alimento:

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

Armazenagem e transporte:

Transporte em caminhões limpos, secos e livres de odores.

Outras informações:

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

Recomendações:

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

Características Organolépticas:

ASPECTOS: característico.

COR: característica (branca/creme)

Textura: firme

Cheiro: Característico (ausência de odores estranhos)

Sabor: característico do produto.

CRATEÚS-CE, 01 de Fevereiro de 2023

Marta M. Carvalho

NUTRICIONISTA

Marta Carvalho

NUTRICIONISTA

CRN11: 5443

LAUDO TÉCNICO Nº 236/2023

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	0,78%
Lipídeos	IAL	-
Proteínas	IAL	2,0%
Fibras	IAL	1,2%
Carboidratos	IAL	86,0%
Valor Calórico	IAL	344Kcal

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

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

Juazeiro do Norte 20 de Janeiro de 2023

Mª Karine de Sá B. Feitosa

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

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

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

LAUDO TÉCNICO Nº 274/2023



NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Bacteriológico de Alimento.

MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento.

INTERESSADO: ANTÔNIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES - ME.

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

RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado

1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)

Parâmetro	Unidade	Resultados Obtidos A1	Limite Microbiológico (m) Permitido	Limite Microbiológico (M) Permitido	Metodologia
<i>Salmonella</i>	25g	Ausente	Ausente	-	APHA, 2001
<i>B. cereus</i> presumivo	UFC/g	<10	10 ²	10 ¹	APHA, 2001
<i>Escherichia coli</i>	NMP/g	<3	10	10 ²	APHA, 2001

2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)

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

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

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

Juazeiro do Norte, 20 de Janeiro de 2023

Mª Karine de Sá B. Feitosa

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

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

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

ANTONIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES - ME

DEPÓSITO SANTO ANTONIO

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

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



FICHA TÉCNICA

ACHOCOLATADO EM PÓ

Marca:

CHOCO NINOS- COLOR ANDINA FOODS

Fabricado Por: CRIAALIMNETOS IND. E COM. LTDA

CNPJ: 00.636.372/0001-09

Rua Atílio Biscuola, Nº 2637- Louveira-SP/ Brasil

CEP: 13.290-000

Distribuído por: COLOR ANDINA FOOD COM ALIM. LTDA

CNPJ: 23.485.413/0001-09

Rua Ibiapaba, nº 170, Vila Sônia- SÃO PAULO-SP

CEP: 05.625.020

TEL: 11- 3742-5098

SITA: www.colorandinafoods.com.br

INDUSTRIA BRASILEIRA

Ingredientes: Cacau em pó alcalino, eritritol, povidexose, mix vitamínico mineral (Bisglicinato de Magnésio, Vitamina C – Ácido Ascórbico, Vitamina B3 – Niacinamida, Vitamina E – D-L-Alpha-Tocoferol, Zinco Bisglicinato, Vitamina B5 – Pantotenato de Cálcio, Bisglicinato de Ferro, Vitamina B2 – Riboflavina, Vitamina B6 – Piridoxal Fosfato, Vitamina B1 – Mononitrato de Tiamina, Manganês Bisglicinato, Ácido Fólico, Vitamina A – Acetato de Retinol, Cobre Quelato, Vitamina H – Biotina, Selenometionina, Vitamina D – Colecalciferol, Picolinato de Cromo, Vitamina K1 – Fitomenadiona, Vitamina K2 – Menaquinona MK 7, Vitamina B12 – Cianocobalamina, maltodextrina), aromatizantes, espessante goma guar, emulsificante lecitina de girassol, edulcorante natural glicosídeo de steviol. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Informação Nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL				
Valor energético	Porção de 10 g ou (1 colher de sopa)		Porção de 10 g em 200 ml de leite desnatado	
	Quantidade por porção	% VD (*)	Quantidade por porção	% VD (*)
	24 kcal ou 101 kJ	1%	98 kcal ou 372 kJ	4%
Carboidratos	4,1 g	1%	14,1 g	5%
Açúcares	0,2 g	--	10,1 g	--
Polióis	3,0 g	--	3,0 g	--
Proteínas	0,7 g	2%	7,6 g	10%
Gorduras Totais	0,5 g	1%	0,7 g	1%
Gorduras Saturadas	0,3 g	1%	0,4 g	2%
Gorduras Trans	0,0 g	--	0,0 g	--
Colesterol	0,0 g	0%	0,0 g	0%
Fibra Alimentar	3,3 g	13%	3,3 g	13%
Sódio	0,8 mg	0%	86 mg	4%

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 A - Acetato de Retinol	165 mcg	33%	171 mcg	34%
Vitamina D - Colecalciferol	5,0 mcg	100%	5,0 mcg	100%
Vitamina E - D-L-Alpha-Tocoferol	7,0 mg	100%	7,0 mg	100%
Vitamina B1 - Mononitrato de Triamina	0,90 mg	100%	0,96 mg	108%
Vitamina B2 - Riboflavina	0,90 mg	100%	1,42 mg	158%
Vitamina B6 - Piridoxal Fosfato	1,0 mg	100%	1,0 mg	100%
Vitamina C - Ácido Ascórbico	35 mg	100%	35 mg	100%
Ácido Fólico	177 mcg	100%	177 mcg	100%
Vitamina B5 - Pantotenato de Cálcio	4,0 mg	100%	4,0 mg	100%
Vitamina B3 - Niacinamida	12 mg	100%	15 mg	125%
Vitamina H - Biotina	20 mcg	100%	20 mcg	100%
Vitamina B12 - Cianocobalamina	1,8 mcg	100%	1,8 mcg	100%
Vitamina K1 - Fitomenadiona	4,0 mcg	18%	4,0 mcg	18%
Vitamina K2 - Menaquinona MK 7	4,0 mcg	18%	4,0 mcg	18%
Bisglicinato de Ferro	1,6 mg	18%	1,7 mg	19%
Picolinato de Cromo	5,0 mcg	33%	5,0 mcg	33%
Bisglicinato de Magnésio	73 mg	73%	95 mg	95%
Cobre Quelato	132 mcg	30%	132 mcg	30%
Zinco Bisglicinato	3,7 mg	56%	4,5 mg	81%
Manganês Bisglicinato	0,30 mg	20%	0,30 mg	20%
Selenometionina	13 mcg	62%	19 mcg	92%

(*) % Valores Diários de referência 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. ** VD não estabelecido.

Apresentação: Pacote de 400g.

Armazenagem e transporte:

O produto deverá ser armazenado em ambiente seco e arejado. Empilhamento máximo: 7 caixas com amarramento.

Outras informações:

Prazo de Validade:

O produto tem validade de 01 ano, desde que respeitadas as condições de transporte, armazenamento.

Recomendações:

Mantenha o pacote bem fechado em lugar fresco e seco. Após aberta a embalagem, recomenda-se o consumo do produto em até 30 dias.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

ASPECTOS: próprio

COR: própria(marrom)

ODOR: próprio

SABOR: próprio

TEXTURA: próprio

CRATEÚS-CE, 18 de Maio 2023

Mirlla M. Carvalho
NUTRICIONISTA

Mirlla Carvalho
NUTRICIONISTA
CRN11: 5440

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

LAUDO TÉCNICO N.º. 576/2023

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	1,13%
Lipídeos	IAL	-
Proteínas	IAL	5,5%
Fibras	IAL	-
Carboidratos	IAL	90%
Valor Calórico	IAL	395Kcal

2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)

Amostra 1(A1) - Alimento achocolatado em pó para ingestão controlada de açúcares - Choconinos

- Marca: Color Andina foods
- Data de Fabricação: (-)
- Data de Validade: 28/06/23
- Lote: 003

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

Juazeiro do Norte, 20 de abril 2023.

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. 576/2023

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	1,13%
Lípidos	IAL	-
Proteínas	IAL	5,5%
Fibras	IAL	-
Carboidratos	IAL	90%
Valor Calórico	IAL	395 Kcal

2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)

Amostra 1(A1) – Alimento achocolatado em pó para ingestão controlada de açúcares – Chocominos

- Marca: Color Andina foods
- Data de Fabricação: (-)
- Data de Validade: 28/06/23
- Lote: 003

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.

Karine de Sá B. Feitosa

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

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

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

LAUDO TÉCNICO N° 576/2023

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	1,13%
Lipídeos	IAL	-
Proteínas	IAL	5,5%
Fibras	IAL	-
Carboidratos	IAL	90%
Valor Calórico	IAL	395 Kcal

2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)

- Amostra 1(A1) – Alimento achocolatado em pó para ingestão controlada de açúcares – Choconinos
- Marca: Color Andina foods
 - Data de Fabricação: (-)
 - Data de Validade: 28/06/23
 - Lote: 003

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 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° 560/2023

NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Bacteriológico de Alimento.

MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento.

INTERESSADO: ANTÔNIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES - ME.

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

RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado.

1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)

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

2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)

Amostra 1(A1) - Alimento achocolatado em pó para ingestão controlada de açúcares - Choconinos

- Marca: Color Andina foods
- Data de Fabricação: (-)
- Data de Validade: 28/06/23
- Lote: 003

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.

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, Nº 443 - BAIRRO: VENANCIOS/ CRATEÚS-CE/ BRASIL

CEP: 63. 700-000/ CNPJ: 10.421.828/0001-77/ TEL.: (88) 3691. 2484/ (88) 99646.8482



FICHA TÉCNICA PURÊ DE BATATA

Marca:
TEC SABOR

Fabricado E Envasado: T. Sabor Alimentos Eirelli-Epp

CNPJ: 10.823.480/0001-44

Rua Celestino Lopes Nahia, nº 901, Bairro: Vila São Luiz- Ourinhos/SP

CEP: 19.911-205

Tel.: 14- 3322-3103

Site: [www. Tecsabor.com.br](http://www.Tecsabor.com.br)

Ingredientes:

Flocos de batata instantâneo, gordura em pó, sal, leite em pó, soro de leite em pó, aroma idêntico ao natural de manteiga. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Informação Nutricional:

Tabela Nutricional		
QUANTIDADE POR PORÇÃO		
21g (4 colheres de sopa)		
VALOR ENERGÉTICO	82kcal = 343kj	
CARBOIDRATOS	16g	5%
PROTEÍNAS	2g	6%
FIBRA ALIMENTAR	0,5g	3%
SÓDIO	9mg	4%
		0

Apresentação:

Pacotes de 500g, embalagem do produto deverá ser saco plástico transparente e selado.

Conservação do alimento:

Mantenha as embalagens em local fresco e seco, evitando contato com produtos químicos e protegidos da ação direta de raios solares, insetos e roedores. Após aberto, consuma em até 30 dias. Empilhamento máximo: 06 caixas.

ANTONIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES – ME

DEPÓSITO SANTO ANTONIO

RUA DR WASHINGTON VALE, Nº 443 – BAIRRO: VENANCIOS/ CRATEÚS-CE/ BRASIL

CEP: 63. 700-000/ CNPJ: 10.421.828/0001-77/ TEL.: (88) 3691. 2484/ (88) 99646.8484



Armazenagem e transporte:

Transporte em caminhões limpos, secos e livres de odores.

Outras informações:

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

Recomendações:

Características técnicas: Proteínas texturizada de soja. Deve ser obtida a partir de grãos de soja limpos e submetidos a processo tecnológico adequado. Livre de sujidades, parasitas e larvas

Características Organolépticas:

ASPECTOS: Característico

COR: Característica

ODOR: Característico

SABOR: Característico

CRATEÚS-CE, 18 de Maio 2023

Mirla M. Carvalho

NUTRICIONISTA

Mirla Carvalho

NUTRICIONISTA

CRV11: 5443

LAUDO TÉCNICO Nº. 580/2023

NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Físico-Químico de Alimento.

MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento.

INTERESSADO: ANTÔNIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES - ME.

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

RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado.

1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)

Parâmetro	Método	Resultado
Minerais fixos	IAL	0,81%
Lipídeos	IAL	-
Proteínas	IAL	6,2%
Fibras	IAL	4,6%
Carboidratos	IAL	71,2%
Valor Calórico	IAL	309,1 Kcal

2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)

Amostra 1(A1) - Purê de batata

- Marca: TeeSabor
- Data de Fabricação: 12/22
- Data de Validade: 12/23
- Lote: 22121620

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.

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 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. 580/2023

NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Físico-Químico de Alimento.

MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento.

INTERESSADO: ANTÔNIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES - ME.

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

RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado.

1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)

Parâmetro	Método	Resultado
Minerais fixos	IAL	0,81%
Lipídeos	IAL	-
Proteínas	IAL	6,2%
Fibras	IAL	4,6%
Carboidratos	IAL	71,2%
Valor Calórico	IAL	309,1 Kcal

2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)

Amostra 1(A1) – Purê de batata

- Marca: TecSabor
- Data de Fabricação: 12/22
- Data de Validade: 12/23
- Lote: 22121620

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 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 14/2021



NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Bacteriológico de Alimento.

MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento.

INTERESSADO: ANTÔNIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES - ME.

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

DATA DA COLETA: 25/01/2021 **DATA DA ENTRADA:** 25/01/2021

DATA DA ANÁLISE: 25/01/2021

RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado.

1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)

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

2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)

- Amostra (AI) - Mistura para Preparo de Pure de Batatas - Marca Tecnutri - Data de Validade 02/12/2021 - Lote 065011 09 49

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

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

Juazeiro do Norte, 08 de Fevereiro de 2021

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

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

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

LAUDO TÉCNICO Nº.563/2023

NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Bacteriológico de Alimento.

MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento.

INTERESSADO: ANTÔNIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES - ME.

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

RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado.

1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)

Parâmetro	Unidade	Resultados Obtidos A1	Limite Microbiológico (m) Permitido	Limite Microbiológico (M) Permitido	Metodologia
<i>Salmonella</i>	25g	Ausente	Ausente	-	APHA, 2001
<i>Escherichia coli</i>	NMP/g	<10	10 ²	10 ⁴	APHA, 2001

2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)

Amostra 1(A1) - Purê de batata

- Marca: TecSabor
- Data de Fabricação: 12/22
- Data de Validade: 12/23
- Lote: 22121620

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.

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, Nº 443 – Bairro: Venâncios / Crateús-CE/ Brasil

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



FICHA TÉCNICA

ÓLEO DE SOJA REFINADO

Marca:

ABC

FABRICADO POR: ADM do Brasil Ltda

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

CNPJ: 02.003.402/0139-00, Lote: LPF 0104

Tel.: 0800 940 9600- Caixa Postal: 300

Email: sac@adm.com

Ingredientes:

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

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. NÃO CONTÉM GLUTÉN.

Informação Nutricional:

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

ANTONIO ARIONALDO FERNANDES RÔDRIGUES - ME

DEPÓSITO SANTO ANTONIO

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

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



VITAMINA E	0,6mg	8%
(*) Valores diários de referência em uma dieta de 2.000 Kcal/8.400 KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas. (**) VD não estabelecido.		

Apresentação:

Embalagem de 900ml.

Conservação do alimento:

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

Armazenagem e transporte:

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

Outras informações:

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

Recomendações:

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

Características Organolépticas:

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

CRATEÚS-CE, 01 de Fevereiro de 2023


NUTRICIONISTA


NUTRICIONISTA
CRN11: 5443

LAUDO TÉCNICO Nº 240/2023

NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Físico-Químico de Alimento

MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento.

INTERESSADO: ANTÔNIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES - ME.

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

RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado

I. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)

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

- Amostra 1(A1) – Óleo de Soja
- Marca: ABC
- Data de Fabricação: 09/11/22
- Data de Validade: 08/05/23
- Lote: LPF1107

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 07 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. 281/2023

NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Bacteriológico de Alimento

MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento.

INTERESSADO: ANTÔNIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES - ME.

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

RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado

OBSERVAÇÃO:

A Resolução RDC nº. 724 e Instrução Normativa nº. 161, de 1º de Julho de 2022, não apresentam critérios microbiológicos para os determinados alimentos discriminados abaixo, pois ou são considerados ingredientes, não sendo ofertados diretamente ao consumidor, ou possuem características intrínsecas que não permitem a multiplicação de micro-organismos.

Amostra 1

- Amostra 1(A1) - Feijão carioca - tipo 1
- Marca: Itaguary
- Data de Fabricação: 09/01/23 Data de Validade: 07/07/23 Lote: 019

Amostra 2

- Amostra 1(A1) - Óleo de Soja
- Marca: ABC
- Data de Fabricação: 09/11/22 Data de Validade: 08/05/23 Lote: LPF1107

Juazeiro do Norte, 20 de Janeiro de 2022

M.ª Karine de Sa B. Feitosa

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

ANTONIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES – ME

DEPÓSITO SANTO ANTONIO

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

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



FICHA TÉCNICA

MARGARINA

Marca:
DELÍCIA

Produzido por: SEARA ALIMENTOS LTDA.

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

CNPJ: 02.914.460/0448-75

Tel: 11 910354902

sac@seara.com.br

Indústria Brasileira

Ingredientes:

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

Informação Nutricional:

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

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

ANTONIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES – ME

DEPÓSITO SANTO ANTONIO

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

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



Apresentação:

Embalagem de 500g.

Conservação do alimento:

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

Armazenagem e transporte:

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

Outras informações:

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

Recomendações:

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

Características Organolépticas:

ASPECTOS: próprio.

COR: branco

ODOR: próprio

SABOR: próprio

CRATEÚS-CE, 01 de Fevereiro de 2023

Mirla de Carvalho
NUTRICIONISTA

Mirla Carvalho
NUTRICIONISTA
CRN11: 5443

LAUDO TÉCNICO N° 243/2023



NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Físico-Químico de Alimento.

MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento.

INTERESSADO: ANTÔNIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES - ME.

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

RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado.

1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)

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

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

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 280/2023**NATUREZA DO TRABALHO:** Ensaio Bacteriológico de Alimento.**MATERIAL:** Uma (01) - Amostra de alimento.**INTERESSADO:** ANTÔNIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES - ME.**ENDEREÇO:** Rua Dr. Washington Vale, Venâncios, Cratéis - CE.**RESPONSÁVEL PELA COLETA:** O interessado.**1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)**

Parâmetro	Unidade	Resultados Obtidos A1	Limite Microbiológico (m) Permitido	Limite Microbiológico (M) Permitido	Metodologia
<i>Salmonella</i>	25g	Ausente	Ausente	-	APHA, 2001
Enterobacteriaceae	UFC/g	<10	10	10 ²	APHA, 2001
Bolores e leveduras	UFC/g	<10	5x10 ²	10 ³	APHA, 2001

2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)

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

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

Juazeiro do Norte, 20 de Janeiro de 2023.

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

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

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

ANTONIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES - ME

DEPÓSITO SANTO ANTONIO

RUA DR WASHINGTON VALE, Nº 443 - BAIRRO: VENANCIOS/ CRATEÚS-CE/ BRASIL

CEP: 63. 700-000/ CNPJ: 10.421.828/0001-77/ TEL.: (88) 3691. 2484/ (88) 99646.8484



FICHA TÉCNICA MARGARINA

Marca:
DELÍCIA

Produzido por: SEARA ALIMENTOS LTDA.

Av. Portuária, s/n- Complexo, Ind. Suape, Ipojuca/PE

CNPJ: 02.914.460/0449-56

SAC: 0800 0215260

SITE: www.delicia.com.br

Ingredientes: Óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal (2,5%), leite em pó desnatado e/ou soro de leite em pó, vitamina A (1.500 U.I./ 100g), estabilizantes: mono e diglicerídeos, lecitina de soja e ésteres de poliglicerol, conservadores: sorbato de potássio e/ou benzoato de sódio, aroma idêntico ao natural de manteiga, acidulante ácido láctico, antioxidantes: EDTA- cálcico dissódico, BHT e ácido cítrico e corante natural de urucum e cúrcuma ou idêntico ao natural beta -caroteno.
ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA E LEITE. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Informação Nutricional:

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

ANTONIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES – ME

DEPÓSITO SANTO ANTONIO

RUA DR WASHINGTON VALE, N° 443 – BAIRRO: VENANCIOS/ CRATEÚS-CE/ BRASIL

CEP: 63. 700-000/ CNPJ: 10.421.828/0001-77/ TEL.: (88) 3691. 2484/ (88) 99646.8484



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

Apresentação: Embalagem de 250G.

Armazenagem e Conservação do alimento: manter refrigerado em temperaturas entre 5°C e 16°C. Após aberto, consumir em até 30 dias, dentro do prazo de validade.

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

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

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

Características Organolépticas:

ASPECTOS: característico;

COR: amarelada;

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

CRATEÚS-CE, 18 de Maio 2023

Mirla M. Cavatão
NUTRICIONISTA

Mirla Cavatão
NUTRICIONISTA
CRN11: 5443


LAUDO TÉCNICO Nº. 243/2023**NATUREZA DO TRABALHO:** Ensaio Físico-Químico de Alimento.**MATERIAL:** Uma (01) - Amostra de alimento.**INTERESSADO:** ANTÔNIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES - ME.**ENDEREÇO:** Rua Dr. Washington Vale, Venâncios, Crateús - CE.**RESPONSÁVEL PELA COLETA:** O interessado.**1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)**

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

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

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

Juazeiro do Norte 20 de Janeiro de 2023.


Mª Karine de Sá B. Feitosa
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° 280/2023



NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Bacteriológico de Alimento
MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento
INTERESSADO: ANTÔNIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES - ME.
ENDEREÇO: Rua Dr. Washington Vale, Venâncios, Crateús - CE.
RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado.

1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)

Parâmetro	Unidade	Resultados Obtidos A1	Limite Microbiológico (m) Permitido	Limite Microbiológico (M) Permitido	Metodologia
Salmonella	25g	Ausente	Ausente	-	APHA, 2001
Enterobacteriaceae	UFC/g	<10	10	10 ²	APHA, 2001
Bolores e leveduras	UFC/g	<10	5x10 ²	10 ³	APHA, 2001

2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)

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

3. CONDIÇÕES GERAIS: Para a realização dos ensaios foram seguidas as diretrizes gerais da Resolução RDC n°. 724 e Instrução Normativa n°. 161, de 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 Janeiro de 2023.

Mª Karine de Sá B. Feitosa

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

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

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

ANTONIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES – ME

DEPÓSITO SANTO ANTONIO

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

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

FICHA TÉCNICA

FÉCULA DE MANDIOCA (GOMA)

**Marca:**

FECULARIA PANTANAL- PANTANAL AGROINDUSTRIA LTDA

Rod. MS, nº 141- Km 3,5, Gleba Vitória, Ivinhema-MS

CEP: 79740-000

CNPJ: 04.700.046/0001-74

Fone: (67) 3442 1758

Indústria Brasileira

Ingredientes:

Fécula de mandioca pantanal e água. ALÉRGICOS: NÃO CONTÉM GLUTÉN.

Informação Nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
PORÇÃO DE 20 g (2 colheres 1/2 de xícara)		
QUANTIDADE POR PORÇÃO		% VD (*)
VALOR ENERGÉTICO	71kcal = 298kj	4%
CARBOIDRATOS	18g	6%
PROTEÍNAS	0g	0%
GORDURAS TOTAIS	0g	0%
GORDURAS SATURADAS	0g	0%
GORDURAS TRANS	0 g	**
FIBRA ALIMENTAR	0g	0%
SÓDIO	0mg	0%

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

Apresentação: Pacote de 1Kg.

Conservação do alimento:

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

ANTONIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES – ME

DEPÓSITO SANTO ANTONIO

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

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

Armazenagem e transporte:

Transporte em caminhões limpos, secos e livres de odores. Não pode ser molhada no manuseio, transporte e armazenamento.

Outras informações:

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

Recomendações:

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

Características Organolépticas:

ASPECTOS: característico.

COR: característica(branca)

Textura: característica

Cheiro: característico (ausência de odores estranhos)

Sabor: característico do produto.



CRATEÚS-CE, 18 de Maio 2023

Mirlla S. Carvalho
NUTRICIONISTA
Mirlla Carvalho
NUTRICIONISTA
CRN11: 5443



LAUDO TÉCNICO Nº. 611/2023

NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Físico-Químico de Alimento.

MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento.

INTERESSADO: ANTÔNIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES - ME.

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

RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado.

1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)

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

2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)

Amostra 1(A1) - Fécula de Mandioca - Goma

- Marca: Pantanal
- Data de Fabricação: (-)
- Data de Validade: 03/25
- Lote: 03234

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, 29 de maio 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 605/2023



NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Bacteriológico de Alimento.
MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento.
INTERESSADO: ANTÔNIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES - ME.
ENDEREÇO: Rua Dr. Washington Vale, Venâncios, Crateús - CE.
RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado.

1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)

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

2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)

Amostra 1(A1) - Fecula de Mandioca - Goma

- Marca: Pantanal
- Data de Fabricação: (-)
- Data de Validade: 03/25
- Lote: 03234

3. CONDIÇÕES GERAIS: Para a realização dos ensaios foram seguidas as diretrizes gerais da Resolução RDC nº. 724 e Instrução Normativa nº. 101, de 17 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 nº. 724/2022.

Juazeiro do Norte 29 de maio 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

AÇUCAR CRISTAL

Marca:
HARIELLY

Cerealista Santa Rita Ltda Me

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

CNPJ: 69.364.826/000-36

I.E: 06.886915-0

Fone: 88-9 9752- 99999

Ingredientes:

Sacarose de Cana de açúcar. Não contém glúten.

Informação Nutricional:

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

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

(**) VD não estabelecido.

Apresentação:

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

Armazenagem e Conservação do alimento:

Estocar em local fresco, seco e sem umidade.

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

ANTONIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES – ME

DEPÓSITO SANTO ANTONIO

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

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



Outras informações:

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

Recomendações:

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

Características Organolépticas:

ASPECTOS: Sólido, microcristalino.

COR: Branca.

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

CRATEÚS-CE, 18 de Maio 2023


NUTRICIONISTA

Mirlla Carvalho
NUTRICIONISTA
CRN11: 5443

LAUDO TÉCNICO Nº 235/2023

NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Físico-Químico de Alimento.

MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento.

INTERESSADO: ANTÔNIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES - ME.

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

RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado

1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)

Parametro	Metodo	Resultado
Minerais fixos	IAL	-
Lipídeos	IAL	-
Proteínas	IAL	-
Fibras	IAL	-
Carboidratos	IAL	100%
Valor Calórico	IAL	200Kcal

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

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

Juazeiro do Norte 20 de Janeiro de 2023.

Mª Karine de Sá B. Feitosa

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

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

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

LAUDO TÉCNICO Nº 273/2023



NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Bacteriológico de Alimento.

MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento.

INTERESSADO: ANTÔNIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES - ME.

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

RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado

1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)

Parâmetro	Unidade	Resultados Obtidos A1	Limite Microbiológico (m) Permitido	Limite Microbiológico (M) Permitido	Metodologia
Bolores e leveduras	UFC/g	<10	<10	10 ²	APHA, 2001

2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)

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

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

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

Juazeiro do Norte, 20 de Janeiro de 2023.

He Karine de Sá B. Feitosa

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

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

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

LAUDO TÉCNICO Nº 273/2023

NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Bacteriológico de Alimento.

MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento

INTERESSADO: ANTÔNIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES - ME.

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

RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado.

1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)

Parâmetro	Unidade de	Resultados Obtidos A1	Limite Microbiológico (m) Permitido	Limite Microbiológico (M) Permitido	Metodologia
Bolores e leveduras	UFC/g	<10	<10	10 ²	APHA, 2001

2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)

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

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

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

Juazeiro do Norte, 20 de Janeiro de 2023.

Nº nome de sa B Feitosa

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

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

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



LAUDO TÉCNICO N° 606/2023

NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Bacteriológico de Alimento.

MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento.

INTERESSADO: ANTÔNIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES - ME.

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

RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado.

1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)

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

2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)

Amostra I(A1) - Proteína texturizada de soja escura

- Marca: Tecnutri Food Service
- Data de Fabricação: (-)
- Data de Validade: 20/03/24
- Lote: 083371

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 29 de maio 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, Nº 443 – BAIRRO: VENANCIOS/ CRATEÚS-CE/ BRASIL

CEP: 63. 700-000/ CNPJ: 10.421.828/0001-77/ TEL.: (88) 3691. 2484/ (88) 99646.8484



FICHA TÉCNICA DE PRODUTOS

PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA ESCURA

Marca:

SUSTENTARE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA

Estrada municipal Fioravante Carloti, 1901- bairro Santa Tereza- PEDREIRA-SP

CEP: 13+.920-000

FONE: 19-3852-8200

CNPJ: 01.345.179/0001-81

INSCRIÇÃO ESTADUAL: 519.023.047.110

Ingredientes:

Proteína texturizada de soja (Agrobacterium sp) e corante caramelo IV.

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER TRIGO, AVEIA, CEVADA, LEITE. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.

Informação Nutricional:

QUANTIDADE POR PORÇÃO	
VALOR ENERGÉTICO	350kcal = 1470kj
CARBOIDRATOS	30g
PROTEÍNAS	50g
GORDURAS TOTAIS	1,0g
GORDURAS SATURADAS	0g
GORDURAS TRANS	0 g
FIBRA ALIMENTAR	16g
SÓDIO	15mg
CÁLCIO	340mg
FERRO	8mg

Apresentação:

Pacotes de 500g, embalagem do produto deverá ser saco plástico transparente e selado.

ANTONIO ARIONALDO FERNANDES RODRIGUES – ME

DEPÓSITO SANTO ANTONIO

RUA DR WASHINGTON VALE, Nº 443 – BAIRRO: VENANCIOS/ CRATEÚS-CE/ BRASIL

CEP: 63. 700-000/ CNPJ: 10.421.828/0001-77/ TEL.: (88) 3691. 2484/ (88) 99646



Conservação do alimento:

Mantenha as embalagens em local fresco e seco, evitando contato com produtos químicos e protegidos da ação direta de raios solares, insetos e roedores. Após aberto, consuma em até 30 dias. Empilhamento máximo: 06 caixas.

Armazenagem e transporte:

Transporte em caminhões limpos, secos e livres de odores.

Outras informações:

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

Recomendações:

Características técnicas: Proteínas texturizada de soja. Deve ser obtida a partir de grãos de soja limpos e submetidos a processo tecnológico adequado. Livre de sujidades, parasitas e larvas.

Características Organolépticas:

ASPECTOS: Característico

COR: Característica

ODOR: Característico

SABOR: Característico

CRATEÚS-CE, 18 de Maio 2023

Marta M. Carvalho
NUTRICIONISTA

Marta Carvalho
NUTRICIONISTA
CRN11: 5443

LAUDO TÉCNICO Nº. 612/2023

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	3,4%
Lipídeos	IAL	-
Proteínas	IAL	51%
Fibras	IAL	16,4%
Carboidratos	IAL	29,1%
Valor Calórico	IAL	351 Kcal

2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)

Amostra 1(A1) - Proteína texturizada de soja escura

- Marca: Tecnutri Food Service
- Data de Fabricação: (-)
- Data de Validade: 20/03/24
- Lote: 083371

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, 29 de maio 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.