

MEMORANDO Nº 018/2023 – SALA DE LICITAÇÃO SEMAS

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

PARA: **Sector de Licitação**

DATA: 12/06/2023



Prezado(a) Sr.(a),


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


- A empresa **ALEXANDRE FERNANDES DE OLIVEIRA - ME**; CNPJ Nº **45.396.045/0001-65**; classificada para o LOTE 21 – cujo o mesmo requer apresentação de amostras acompanhadas de laudos fisico-químicos e microbiológicos e ficha técnica. Após análises da amostra e documentos apresentados pela empresa licitante, obteve-se o seguinte resultado: a empresa apresentou a documentação solicitada referente aos itens dos **LOTES 21**, condizentes com as exigências e especificações do Edital, portanto a licitante está **APROVADA** para o devido LOTES.

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


Respeitosamente,

Crateús – CE, 12 de Junho de 2023.


Francisca Anaysa Batista de Figueirêdo.
Secretaria Municipal da assistência Social


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

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


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

ALEXANDRE FERNANDES DE OLIVEIRA-ME

RUA DOM PEDRO II N° 697, BAIRRO CENTRO / CEP:63.700-079/ CRATEÚS-CE
CNPJ: 45.396.045/0001-65

FICHA TÉCNICA DE PRODUTOS BOLO SABOR CHOCOLATE



Marca:

RENOPAN

ANTONIA ROSIMAR SANTOS ALMEIDA

Rua Santa Terezinha, N° 930, Caucaia/CE

CEP: 61617-020

CNPJ: 01.413.264/0001-30

SAC: 85- 3290- 4744

Indústria Brasileira

Ingredientes:

Farinha de trigo, açúcar, leite, ovos, sorbato de potássio, emulsificante, fermento químico, margarina e chocolate. **ALÉRGICOS: CONTÉM OVOS, LEITE E DERIVADOS. CONTÉM GLÚTEN.**

Informação Nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
PORÇÃO DE 50g		
QUANTIDADE POR PORÇÃO		% VD (*)
VALOR ENERGÉTICO	263kcal	13,15%
CARBOIDRATOS	46,65g	14,34%
PROTEÍNAS	3,85g	3,08%
GORDURAS TOTAIS	8,24g	15,31%
GORDURAS SATURADAS	**	**
FIBRA ALIMENTAR	0g	0%
SÓDIO	0,59mg	0,39%

(*) 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:

Peso 500g.

ALEXANDRE FERNANDES DE OLIVEIRA-ME

RUA DOM PEDRO II Nº 697, BAIRRO CENTRO / CEP:63.700-079/ CRATEÚS-CE
CNPJ: 45.396.045/0001-65

Conservação do alimento:

Conservar em local seco e arejado.

Armazenagem e transporte:

Transporte em caminhões limpos, secos e livres de odores.

Outras informações:

Prazo de Validade: 15 dias, desde que respeitada as condições de transporte e armazenamento.

Recomendações:

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

Ausências de sujidades, parasitos e larvas.

Características Organolépticas:

ASPECTOS: Característico

COR: Característica

ODOR: Característico

SABOR: Característico

Crateús-CE, 17 de Abril de 2023



NUTRICIONISTA
Mirlla Cavalho
NUTRICIONISTA
CRN11: 5443



LAUDO TÉCNICO N° 547/2023

NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Físico-Químico de Alimento.

MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento.

INTERESSADO: ALEXANDRE FERNANDES DE OLIVEIRA - ME

ENDEREÇO: RUA DOM PEDRO II Nº697, CENTRO – CRATEÚS - CE

RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado.

1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)

Parâmetro	Método	Resultado
Minerais fixos	IAL	2,37%
Lipídeos	IAL	10,54%
Proteínas	IAL	7,1%
Fibras	IAL	-
Carboidratos	IAL	58,5%
Valor Calórico	IAL	368Kcal

Amostra 1(A1) – Bolo redondo sabor chocolate

- Marca: Renopan
- Data de Fabricação: 24/04/23
- Data de Validade: 09/05/2023
- Lote: (-)

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 25 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.

LAUDO TÉCNICO N° 532/2023



NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Bacteriológico de Alimento.

MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento.

INTERESSADO: ALEXANDRE FERNANDES DE OLIVEIRA - ME

ENDEREÇO: RUA DOM PEDRO II N°697, CENTRO - 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	5x10 ⁴	APIA. 2001
<i>Escherichia coli</i>	NMP/g	< 3	10	20	APIA. 2001
Estafilococos coagulase positiva	UFC/g	<10	10 ²	10 ⁴	APIA. 2001

2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)

Amostra 1(A1) - Bolo redondo sabor chocolate

- Marca: Renopau
- Data de Fabricação: 24/04/23
- Data de Validade: 09/05/2023
- Lote: (-)

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 SATISFATORIO COM QUALIDADE ACEITAVEL, conforme os art. 11 da Resolução RDC n°. 724/2022.

Juazeiro do Norte 26 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 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.

ALEXANDRE FERNANDES DE OLIVEIRA-ME

RUA DOM PEDRO II Nº 697, BAIRRO CENTRO / CEP:63.700-079/ CRATEÚS-CE
CNPJ: 45.396.045/0001-65

FICHA TÉCNICA DE PRODUTOS BOLO SABOR LARANJA



Marca:

RENOPAN

ANTONIA ROSIMAR SANTOS ALMEIDA

Rua Santa Terezinha, Nº 930, Caucaia/CE

CEP: 61617-020

CNPJ: 01.413.264/0001-30

SAC: 85- 3290- 4744

Indústria Brasileira

Ingredientes:

Farinha de trigo, açúcar, leite, ovos, sorbato de potássio, emulsificante, fermento químico, margarina e aroma de laranja. ALÉRGICOS: CONTÉM OVOS, LEITE E DERIVADOS. CONTÉM GLÚTEN.

Informação Nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
PORÇÃO DE 50g		
QUANTIDADE POR PORÇÃO		% VD (*)
VALOR ENERGÉTICO	263kcal	13,15%
CARBOIDRATOS	46,65g	14,34%
PROTEÍNAS	3,85g	3,08%
GORDURAS TOTAIS	8,24g	15,31%
GORDURAS SATURADAS	**	**
FIBRA ALIMENTAR	0g	0%
SÓDIO	0,59mg	0,39%

(*) 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:

Peso 500g.

ALEXANDRE FERNANDES DE OLIVEIRA-ME

RUA DOM PEDRO II Nº 697, BAIRRO CENTRO / CEP:63.700-079/ CRATEÚS-CE
CNPJ: 45.396.045/0001-65

Conservação do alimento:

Conservar em local seco e arejado.

Armazenagem e transporte:

Transporte em caminhões limpos, secos e livres de odores.

Outras informações:

Prazo de Validade: 15 dias, desde que respeitada as condições de transporte e armazenamento.

Recomendações:

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

Características Organolépticas:

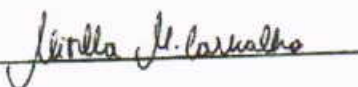
ASPECTOS: Característico

COR: Característica

ODOR: Característico

SABOR: Característico

Crateús-CE, 17 de Abril de 2023



NUTRICIONISTA
Mirlla Carvalho
NUTRICIONISTA
CRN11: 5443



LAUDO TÉCNICO Nº 548/2023

NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Físico-Químico de Alimento.

MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento.

INTERESSADO: ALEXANDRE FERNANDES DE OLIVEIRA - ME

ENDEREÇO: RUA DOM PEDRO II Nº697, CENTRO - CRATEÚS - CE

RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado.

I. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)

Parâmetro	Método	Resultado
Minerais fixos	IAL	2,39%
Lipídeos	IAL	10,41%
Proteínas	IAL	6,9%
Fibras	IAL	-
Carboidratos	IAL	58,3%
Valor Calórico	IAL	367Kcal

Amostra 1(A1) - Bolo redondo sabor laranja

- Marca: Renopan
- Data de Fabricação: 24/04/23
- Data de Validade: 09/05/2023
- Lote: (-)

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

Juazeiro do Norte 25 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.

LAUDO TÉCNICO Nº 533/2023



NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Bacteriológico de Alimento.

MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento.

INTERESSADO: **ALEXANDRE FERNANDES DE OLIVEIRA - ME**

ENDEREÇO: RUA DOM PEDRO II Nº697, CENTRO - CRATEUS - 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	-	APIA, 2001
<i>B. cereus presuntivo</i>	UFC/g	<10	10 ²	5x10 ³	APIA, 2001
<i>Escherichia coli</i>	NMP/g	<3	10	20	APIA, 2001
Estafilococos coagulase positiva	UFC/g	<10	10 ²	10 ³	APIA, 2001

2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)

Amostra 1(A1) – Bolo redondo sabor laranja

- Marca: Renopan
- Data de Fabricação: 24/04/23
- Data de Validade: 09/05/2023
- Lote: (-)

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

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

Juazeiro do Norte 26 de abril de 2023.

M. Karine de Sa B. Feitosa

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

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

ALEXANDRE FERNANDES DE OLIVEIRA-ME

RUA DOM PEDRO II Nº 697, BAIRRO CENTRO / CEP:63.700-079/ CRATEÚS-CE

CNPJ: 45.396.045/0001-65

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

FICHA TÉCNICA DE PRODUTOS

PÃO DE PÃO DE FORMA



Marca:

RENOPAN

PRODUZIDO POR: ANTONIA ROSIMAR SANTOS ALMEIDA

Rua Santa Terezinha, Nº 930, Bairro Patrícia Gomes, Caucaia/CE

CEP: 61617-020

CNPJ: 01.413.264/0001-30

I.E: 06.976419-0

SAC: 85- 3290- 4744

Indústria Brasileira

Ingredientes:

Farinha De Trigo, Açúcar, Sal, Margarina, Fermento Biológico E Melhorador Unificado e Propionato De Cálcio.

ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO, LEITE, SOJA E DERIVADOS. CONTÉM GLÚTEN.

Informação Nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
PORÇÃO DE 20g (1 fatia)		
QUANTIDADE POR PORÇÃO		% VD (*)
VALOR ENERGÉTICO	70 KJ	3,5%
CARBOIDRATOS	14,74	4,91%
PROTEÍNAS	1,93g	1,54%
GORDURAS TOTAIS	0,43g	0,78%
GORDURAS SATURADAS	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:

Peso 500g.

ALEXANDRE FERNANDES DE OLIVEIRA-ME

RUA DOM PEDRO II Nº 697, BAIRRO CENTRO / CEP:63.700-079/ CRATEÚS-CE
CNPJ: 45.396.045/0001-65
Rua Dr Washington Vale, Nº 443 – Bairro: Venancios/ Crateús-Ce/ Brasil



Conservação do alimento:

Conservar em local seco e ventilado.

Armazenagem e transporte:

Transporte em caminhões limpos, secos e livres de odores.

Outras informações:

Prazo de Validade: 15 dias, desde que respeitada as condições de transporte e armazenamento.

Recomendações:

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

Características Organolépticas:

ASPECTOS: Característico

COR: Característica

ODOR: Característico

SABOR: Característico

Crateús-CE, 17 de Abril de 2023

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Mirlla Carvalho", written over a horizontal line.

NUTRICIONISTA

Mirlla Carvalho
NUTRICIONISTA
CRN11: 5443



LAUDO TÉCNICO Nº 542/2023

NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Físico-Químico de Alimento.

MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento.

INTERESSADO: **ALEXANDRE FERNANDES DE OLIVEIRA - ME**

ENDEREÇO: RUA DOM PEDRO II Nº697, CENTRO – CRATEÚS - CE

RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado.

1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)

Parâmetro	Método	Resultado
Minerais fixos	IAL	3,11%
Lipídeos	IAL	2,47%
Proteínas	IAL	7,84%
Fibras	IAL	1,12%
Carboidratos	IAL	65%
Valor Calórico	IAL	289Kcal

Amostra 1(A1) – Pão de forma

- Marca: Renopan
- Data de Fabricação: (-)
- Data de Validade: 05/05/2023
- Lote: 17

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 25 de abril de 2023.

Mª Karine de Sa B. Feitosa

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

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

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

LAUDO TÉCNICO Nº 527/2023



NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Bacteriológico de Alimento

MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento.

INTERESSADO: ALEXANDRE FERNANDES DE OLIVEIRA - ME

ENDEREÇO: RUA DOM PEDRO II Nº697, CENTRO - CRATEÚS - CE

RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado.

1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)

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

2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)

Amostra 1(A1) - Pão de forma

- Marca: Renopan
- Data de Fabricação: (-)
- Data de Validade: 05/05/2023
- Lote: 17

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 ACETÁVEL, conforme os art. 11 da Resolução RDC nº. 724/2022.

Juazeiro do Norte 26 de abril de 2023.

M^{te} Karine de Sá B. Feitosa

Tecnóloga em Alimentos

CRQ: 10200894

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

ALEXANDRE FERNANDES DE OLIVEIRA-ME

RUA DOM PEDRO II Nº 697, BAIRRO CENTRO / CEP:63.700-079/ CRATEÚS-CE
CNPJ: 45.396.045/0001-65

FICHA TÉCNICA DE PRODUTOS

PÃO DE HAMBÚRGUER



Marca:

RENOPAN

PRODUZIDO POR: ANTONIA ROSIMAR SANTOS ALMEIDA

Rua Santa Terezinha, Nº 930, Patrícia Gomes, Caucaia/CE

CEP: 61617-020

CNPJ: 01.413.264/0001-30

I.E: 06.976419-0

SAC: 85- 3290- 4744

Indústria Brasileira

Ingredientes:

Farinha de trigo, açúcar, fermento, sal, gordura vegetal hidrogenada, melhorador unificado e conservante. **ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E SOJA. CONTÉM GLÚTEN.**

Informação Nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
PORÇÃO DE 50g (1 unidade)		
QUANTIDADE POR PORÇÃO		% VD (*)
VALOR ENERGÉTICO	139kcal/ 584kj	7%
CARBOIDRATOS	28,5	6%
PROTEÍNAS	4g	1%
GORDURAS TOTAIS	1g	1%
GORDURAS SATURADAS	0,2g	1g
FIBRA ALIMENTAR	0,5g	2%
SÓDIO	92,5mg	4%

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

Apresentação:

Peso 400g.

Conservação do alimento:

Conservar em local seco e ventilado.

Armazenagem e transporte:

Transporte em caminhões limpos, secos e livres de odores.

Outras Informações:

Prazo de Validade: 15 dias, desde que respeitada as condições de transporte e armazenamento.

Recomendações:

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

Características Organolépticas:

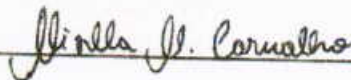
ASPECTOS: Característico

COR: Característica

ODOR: Característico

SABOR: Característico

Crateús-CE, 17 de Abril de 2023



NUTRICIONISTA
Mirlla Carvalho
NUTRICIONISTA
CRN11: 5443



LAUDO TÉCNICO Nº. 543/2023

NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Físico-Químico de Alimento.

MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento.

INTERESSADO: **ALEXANDRE FERNANDES DE OLIVEIRA - ME**

ENDEREÇO: RUA DOM PEDRO II Nº697, CENTRO – CRATEUS - CE

RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado.

1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)

Parâmetro	Método	Resultado
Minerais fixos	IAL	0,81%
Lipídeos	IAL	2,3%
Proteínas	IAL	7,9%
Fibras	IAL	1,4%
Carboidratos	IAL	57,3%
Valor Calórico	IAL	279,54Kcal

Amostra 1(A1) – Pão de hambúguer

- Marca: Renopan
- Data de Fabricação: (-)
- Data de Validade: 05/05/2023
- Lote: 17

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 25 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.

LAUDO TÉCNICO Nº 528/2023



NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Bacteriológico de Alimento.

MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento.

INTERESSADO: ALEXANDRE FERNANDES DE OLIVEIRA - ME

ENDEREÇO: RUA DOM PEDRO II Nº697, CENTRO – 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</i> presuntivo	UFC/g	<10	10 ²	10 ⁵	APHA, 2001
<i>Escherichia coli</i>	NMP/g	< 3	10	10 ²	APHA, 2001
Bolores e leveduras	UFC/g	<10	5x10 ²	10 ⁴	APHA, 2001

2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)

Amostra 1(A1) – Pão de hambúguer

- Marca: Renopan
- Data de Fabricação: (-)
- Data de Validade: 05/05/2023
- Lote: 17

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 26 de abril de 2023.

M^{te} Karine de Sa B. Feitosa

M^{te} Karine de Sa B. Feitosa

Tecnóloga em Alimentos

CRQ: 10200894

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

ALEXANDRE FERNANDES DE OLIVEIRA-ME

RUA DOM PEDRO II Nº 697, BAIRRO CENTRO / CEP:63.700-079/ CRATEÚS-CE
CNPJ: 45.396.045/0001-65

FICHA TÉCNICA

PÃO INTEGRAL 12 GRÃOS



Marca:
PLUSVITA

PRODUZIDO POR: BIMBO DO BRASIL LTDA

Rodovia Br 101 Sul, Km 20, S/N, Distrito Federal, Prazeres, Jaboatão Dos Guararapes/PE -Brasil
CEP: 5445-160

SITE: www.Bimbobrasil.Com.Br

CNPJ: 35.402.759/0015-80

TEL: 0800 702 4626

Industria Brasileira

Ingredientes:

Farinha de trigo integral, glúten, semente de girassol açúcar, açúcar mascavo, flocos de aveia, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo vegetal de soja, farinha de linhaça, vinagre, sal, semente de linhaça, grão de milheto, gergelim, grão de aveia, grão de cevada, grão de tritico.

ALÉRGICOS: CONTÉM AVEIA, CENTEIO, CEVADA, TRITICALE, TRIGO E DERIVADOS E SOJA E DERIVADOS. PODE CONTER, LEITE OVO, NOZES, CASTANHA-DO-PARÁ E CASATNHA-DE-CAJU. CONTÉM GLÚTEN.

Informação Nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
PORÇÃO DE 50 g (2 fatias)			
	100g	50g	% VD (*)
VALOR ENERGÉTICO	259kcal	129kcal	6%
CARBOIDRATOS	40g	20g	7%
AÇUCARES TOTAIS	5,4	2,7g	**
AÇUCARES ADICIONADOS	5,4	2,7	13
PROTEÍNAS	13g	6,7g	4%
GORDURAS TOTAIS	5g	2,5g	5%
GORDURAS SATURADAS	1g	0,5g	3%
GORDURAS TRANS	0 g	0 g	**
FIBRA ALIMENTAR	8g	4g	16%
SÓDIO	372mg	186mg	9%

(*) 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 transparente de 450g.

ALEXANDRE FERNANDES DE OLIVEIRA-ME

RUA DOM PEDRO II N° 697, BAIRRO CENTRO / CEP:63.700-079/ CRATEÚS-CE
CNPJ: 45.396.045/0001-65

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: 1 mês, 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 (ausência de cores estranhas)

Textura: característico.

Cheiro: característico (ausência de odores estranhos)

Sabor: característico do produto.



Crateús-CE, 17 de Abril de 2023

Mirla M. Carvalho

NUTRICIONISTA

Mirla Carvalho

NUTRICIONISTA

CRN11: 5443

LAUDO TÉCNICO Nº 221/2023

NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Físico-Químico de Alimento.

MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento.

INTERESSADO: ALEXANDRE FERNANDES DE OLIVEIRA - ME

ENDEREÇO: Rua Dom Pedro II Nº697, Centro – Crateús - CE

RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado.

1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)

Parâmetro	Método	Resultado
Minerais fixos	IAL	2,1%
Lípidos	IAL	5,21%
Proteínas	IAL	13,87%
Fibras	IAL	8,12%
Carboidratos	IAL	41,01%
Valor Calórico	IAL	258,4Kcal

- Amostra 1(A1) – Pão de forma – 100% Integral – 12 Grãos
- Marca: Plusvita
- Data de fabricação: (-)
- Data de Validade: 12/02/24
- Lote: LR01012055603

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 262/2023



NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Bacteriológico de Alimento.
MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento.
INTERESSADO: ALEXANDRE FERNANDES DE OLIVEIRA - ME
ENDEREÇO: RUA DOM PEDRO II Nº697, CENTRO – 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	-	APIA, 2001
<i>B. cereus</i> presuntivo	UFC/g	<10	10 ²	10 ³	APIA, 2001
<i>Escherichia coli</i> .	NMP/g	<3	10	10 ²	APIA, 2001
Bolores e leveduras	UFC/g	<10	5x10 ²	10 ⁴	APIA, 2001

2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)

- Amostra 1(A1) – Pão de forma – 100% Integral – 12 Grãos
- Marca: Plusvita
- Data de Fabricação: (-)
- Data de Validade: 12/02/24
- Lote: LR01012055603

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 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

ALEXANDRE FERNANDES DE OLIVEIRA-ME

RUA DOM PEDRO II Nº 697, BAIRRO CENTRO / CEP:63.700-079/ CRATEÚS-CE
CNPJ: 45.396.045/0001-65

FICHA TÉCNICA

BOLINHO SABOR CHOCOLATE



Marca:
BAUDUCCO

Fabricador por: PANDURATA ALIMENTOS LTDA.E

Rua José Antônio, Nº 899, Extrema- MG

CEP: 37640-000

CNPJ: 70.940.994/0052-51

SAC BAUDUCCO: 3003 9040 (capitais e regiões metrópoles) / 0800 701 1599 (demais regiões do Brasil)

Ingredientes: Açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo integral, óleo de canola, leite integral, cacau em pó, sal, fermento em pó químico (pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio e fosfato monocalcico e antiúmectante: carbonato de cálcio), aromatizantes, conservadores: propionato de cálcio e sorbato de potássio e emulsificante: mono e diglicerídeos de ácidos graxos.

ALÉRGICOS: CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM LEITE, OVOS E DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER: CENTEIO, CEVADA, AVEIA, AMENDOIM, AMÊNDOA, AVELÃS, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-PARÁ, PISTACHES, SOJA, GERGELIM E NOZES.

Informação Nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
PORÇÃO DE 40 g (1 unidade)		
QUANTIDADE POR PORÇÃO		% VD (*)
VALOR ENERGÉTICO	152kcal = 638kj	8%
CARBOIDRATOS	16g	8%
PROTEÍNAS	24g	3%
GORDURAS TOTAIS	2,4g	10%
GORDURAS SATURADAS	5,2g	3%
GORDURAS TRANS	0,6 g	3%
FIBRA ALIMENTAR	1,0g	4%
SÓDIO	95mg	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 40g.

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

ALEXANDRE FERNANDES DE OLIVEIRA-ME

RUA DOM PEDRO II Nº 697, BAIRRO CENTRO / CEP:63.700-079/ CRATEÚS-CE
CNPJ: 45.396.045/0001-65

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: macio;

COR: característica;

ODOR: característico.



Crateús-CE, 17 de Abril de 2023

Mirlla J. Carvalho

NUTRICIONISTA
Mirlla Carvalho
NUTRICIONISTA
CRN11: 5443

LAUDO TÉCNICO Nº 567/2023



NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Bacteriológico de Alimento.

MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento.

INTERESSADO: ALEXANDRE FERNANDES DE OLIVEIRA - ME

ENDEREÇO: Rua Dom Pedro II Nº697, Centro – Crateús - CE.

RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado.

I. 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</i> <i>presuntivo</i>	UFC/g	<10	10 ²	5 x 10 ²	APIA, 2001
<i>Escherichia coli</i>	NMP/g	<3	10	20	APIA, 2001
<i>Estafilococos</i> <i>coagulase positiva</i>	UFC/g	2 x 10	10 ²	10 ³	APIA, 2001

2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)

Amostra 1(A1) – Bolo sabor baunilha com recheio sabor chocolate

- Marca: Bauducco
- Data de Fabricação: (-)
- Data de Validade: 24/07/2023
- Lote: 27022XB1117

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 ACEITÁVEL conforme os art. 11 da Resolução RDC nº. 724/2022

Juazeiro do Norte 20 de abril de 2023.

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

OBSERVAÇÕES: Os resultados apresentados neste documento tem 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 584/2023

NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Físico-Químico de Alimento

MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento.

INTERESSADO: ALEXANDRE FERNANDES DE OLIVEIRA - ME

ENDEREÇO: Rua Dom Pedro II Nº697, Centro - Crateús - CE

RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado.

1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)

Parâmetro	Método	Resultado
Minerais fixos	IAL	0,78%
Lípidos	IAL	11,9%
Proteínas	IAL	4,8%
Fibras	IAL	1,4%
Carboidratos	IAL	36,1%
Valor Calórico	IAL	262Kcal

2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)

Amostra 1(A1) - Bolo sabor baunilha com recheio sabor chocolate

- Marca: Bauducco
- Data de Fabricação: (-)
- Data de Validade: 24/07/2023
- Lote: 27022XB1117

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

Juazeiro do Norte, 20 de abril 2023.

Mª Karine de Sá B. Feitosa

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

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

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