

MEMORANDO Nº 06/2023

DE: Secretaria Municipal de Assistência Social de Crateús-CE (Sala de Licitação)

PARA: Setor de Licitação

DATA: 22/03/2023



Prezado(a) Sr.(a),

Ao cumprimentá-lo cordialmente, venho apresentar o laudo das amostra dos produtos solicitados, referente ao **Pregão Eletrônico Nº 004/2023-SRP/SAS**, cujo objeto é a **SELEÇÃO DE MELHOR PROPOSTA VISANDO REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURAS E EVENTUAIS AQUISIÇÕES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA COMPOSIÇÃO DE CESTAS BÁSICAS DESTINADAS A DISTRIBUIÇÃO GRATUITA AS FAMÍLIAS EM ESTADO DE VULNERABILIDADE SOCIAL, JUNTO A SECRETARIA DA ASSISTÊNCIA SOCIAL DO MUNICÍPIO DE CRATEÚS – CE**, conforme resultado encaminhado pelo pregoeiro, identificamos o fornecedor e enviamos e-mails solicitando a tal apresentação, após confirmado o recebimento as empresas tiveram o prazo de 72 horas para as respectivas apresentações. Segue o resultado da análise dos nutricionistas.

Procedeu-se o julgamento das amostras e documentos, referentes à licitante **ALEXANDRE FERNANDES DE OLIVEIRA- ME (DEPOSITO SÃO FRANCISCO) CNPJ Nº 45.396045/0001-65**, classificada para o **LOTE ÚNICO**, cujo mesmo requer apresentação de amostras acompanhadas de laudos físico-químicos e microbiológicos e fichas técnicas. Após análises das amostras e documentos apresentados pela empresa licitante, foi submetida à análise da comissão julgadora e obteve o seguinte resultado: a empresa apresentou as amostras e a documentação solicitada referente aos itens do **LOTE ÚNICO** condizentes com as exigências e especificações do Edital, portanto a licitante está **APROVADA**.

SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DE CRATEÚS-CE (SEMAS)

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

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

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

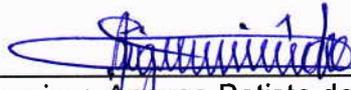
Colocamo-nos a disposição para eventuais esclarecimentos que se fizerem necessária.

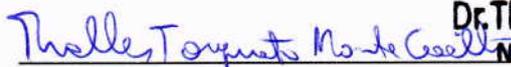
Respeitosamente,



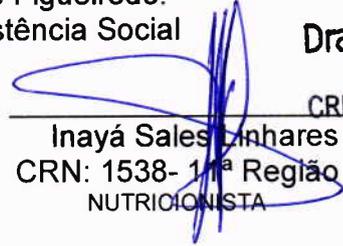
Crateús – CE, 22 de Março de 2023.

Francisca Anaysa Batista de Figueiredo
Secretária Municipal de Assistência Social
PORTARIA Nº 005.01.01/2021


Francisca Anaysa Batista de Figueiredo.
Secretária Municipal da Assistência Social


Thalles Torquato Monte Coelho
CRN: 4780 - 11ª Região
NUTRICIONISTA

Dr. Thalles Torquato
NUTRICIONISTA


Inayá Sales Linhares
CRN: 1538- 11ª Região
NUTRICIONISTA

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

ALEXANDRE FERNANDES DE OLIVEIRA-ME

RUA DOM PEDRO II Nº 897, BAIRRO CENTRO / CEP:63.700-079/ CRATEÚS-CE
CNPJ: 45.396.045/0001-65



FICHA TÉCNICA AÇÚCAR CRISTAL

Marca:

PRIMAVERA

EMPACOTADO E DISTRIBUÍDO POR: Seda Comercio De Prod. Alim. Serv. Eireli

Rod. Br-222 Nº 2717- Galpão 3

CEP: 62,053-105

Distrito Industrial- Sobral-Ce

TEL: 88- 3614-1932

CNPJ: 14.373.576/0001-09

Indústria Brasileira

Ingredientes: Açúcar Não contém Glúten.

Informação Nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção Por Embalagem: 200/ Porção: 5g (1 Colher De Chá)			
	QUANTIDADE POR PORÇÃO		
	100g	5g	% VD (*)
VALOR ENERGÉTICO	387	19	1
CARBOIDRATOS	100	5	2
AÇUCARES TOTAIS	100	5	0
AÇUCARES ADICIONADOS	0	0	0
PROTEÍNAS	0	0	0
GORDURAS TOTAIS	0	0	0
GORDURAS SATURADAS	0	0	0
GORDURAS TRANS	0	0	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.
Não contém quantidades significativas de Proteínas, Gorduras Totais, Gorduras saturadas, Gorduras trans., Fibra alimentar e Sódio.

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:

Deve ser conservado em local seco e ventilado em embalagens fechadas, protegidos de umidade e incompatíveis, sem contatos com produtos químicos ou com odores estranhos. Evitar armazenamento em locais expostos a grandes variações de temperatura e umidade. Transporte em caminhões limpos, secos e livres de odores.

Armazenamento: de 20 a 25cm do chão, sob estrados, numa distância de 45cm de parede e 80cm do teto sem nenhum contato com parede ou teto.

Empilhamento: Fardo 30kg-maximo 20 unidades

Fardo 50kg-máximo 40 unidades

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, 13 de Março de 2023

Mirlla Cavalho
NUTRICIONISTA

Mirlla Cavalho
NUTRICIONISTA
CRN11: 5443

LAUDO TÉCNICO Nº. /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 N°697, Centro – 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

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

CONDIÇÕES GERAIS: Para a realização dos ensaios foram seguidas as diretrizes gerais da RDC N° 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./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	Unida 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 1
- Marca: Primavera
- Data de Fabricação: 10/22
- Data de Validade: 14/24
- Lote: Safra 2022/2023

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

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

Juazeiro do Norte, 20 de Janeiro de 2023.

Assinatura de 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.

ALEXANDRE FERNANDES DE OLIVEIRA-ME

RUA DOM PEDRO II Nº 697, BAIRRO CENTRO / CEP:63.700-079/ CRATEÚS-CE
CNPJ: 45.398.045/0001-65

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%

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, 13 de Março de 2023

Mirlla M. Carvalho
NUTRICIONISTA

Mirlla Carvalho
NUTRICIONISTA
CRN11: 5000

LAUDO TÉCNICO N.º 244/23

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 N°697, Centro - Crateús - CE

RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado.

1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)

Parâmetro	Método	Resultado
Minerais fixos	IAL	0,99%
Lípídeos	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 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.



LAUDO TÉCNICO N.º 281/2023

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.º697, Centro – Crateús - CE

RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado.

OBSERVAÇÃO:

A Resolução RDC n.º 724 e Instrução Normativa n.º 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 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: Harielly
- 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.ª Karine de Sá B. Feitosa

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

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

BISCOITO SALGADO CREAM CRACKER

Marca:

GALO

Fabricado por: Pastificio Selmi S/A

Rodovia Virginia Viel Dall'Oerto, s/n, Km 1,9- Bairro Chácara Monte Alegre, SUMARÉ-SP

CEP: 13175-585- BRASL

TEL: 55- (19) 3873-8400

CNPJ: 46 025 722/0001-00

IE: 671.080.633-119

Site: sac@selmi.com.br

Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, amido, sal, açúcar invertido, soro de leite, extrato de malte, fermentos químicos: bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, emulsificante lecitina de soja, aromatizante.
CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, DE LEITE, DE CEVADA E DE SOJA.

Informação Nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
PORÇÃO DE 30 g (5 1/2 biscoitos)		
QUANTIDADE POR PORÇÃO		% VD (*)
VALOR ENERGÉTICO	128kcal = 538kj	6%
CARBOIDRATOS	22g	7%
PROTEÍNAS	2,6g	3%
GORDURAS TOTAIS	3,3g	6%
GORDURAS SATURADAS	1,2g	5%
GORDURAS TRANS	0 g	**
FIBRA ALIMENTAR	0,8g	3%
SÓDIO	186mg	8%

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



Apresentação:

Pacotes com peso de 360g.

Conservação do alimento:

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

Armazenagem e transporte:

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

Outras informações:

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

Recomendações:

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

Características Organolépticas:

ASPECTOS: firme, não amolecido, nem pegajoso.
COR: própria
ODOR: próprio
SABOR: próprio
TEXTURA: próprio

CRATEÚS-CE, 13 de Março de 2023

Mirlla M. Carvalho
NUTRICIONISTA

Mirlla Carvalho
NUTRICIONISTA
CRN11: 5443

LAUDO TÉCNICO Nº./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	Unida de	Resultados Obtidos A1	Limite Microbiológico (m) Permitido	Limite Microbiológico (M) Permitido	Metodologia
<i>Salmonella</i>	25g	Ausente	Ausente	-	APHA, 2001
<i>B. cereus presuntivo</i>	UFC/g	<10	10 ²	10 ³	APHA, 2001
<i>Escherichia coll.</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) – Biscoito cream cracker
- Marca: Galo
- Data de Fabricação: (-)
- Data de Validade: 05/09/23
- Lote: 5.9 19

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

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

Juazeiro do Norte, 20 de Janeiro de 2023.

Mª Karine de Sá B. Feitosa

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

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

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

LAUDO TÉCNICO Nº./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

1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)

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

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

CONDIÇÕES GERAIS: Para a realização dos ensaios foram seguidas as diretrizes gerais da RDC 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.

ALEXANDRE FERNANDES DE OLIVEIRA-ME

RUA DOM PEDRO II Nº 697, BAIRRO CENTRO / CEP:83.700-079/ CRATEÚS-CE
CNPJ: 45.396.045/0001-65

FICHA TÉCNICA CAFÉ TORRADO E MOÍDO



Marca:
CAFÉ PURO

PRODUZIDO POR: Indústrias Alimentícias Maratá Ltda

Rod. Br 101, Km 118, S/N

Itaporanga D'ajuda- Se

CEP: 49120-000

CNPJ: 03.861.512/0001-30

TEL: 0800 880 7050

Insc. Est.: 27.101.089-4

Ingredientes:
100% Café. NÃO COMTEM GLÚTEN.

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 respeltada as condições de transporte e armazenamento.

Recomendações:

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



Características Organolépticas:

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

COR: castanho escuro

ODOR: característico

SABOR: característico

CRATEÚS-CE, 13 de Março de 2023

Mirta M. Carvalho

NUTRICIONISTA

Mirta Carvalho
NUTRICIONISTA
CRN11: 5443

LAUDO TÉCNICO N.º 368/23**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 N.º697, Centro – 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 (A1) – Café Torrado e moído
- Marca: Café puro
- Fabricação: (-)
- Validade: 07/07/23
- Lote: 280

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 08 de março 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. 372/2023



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.

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:

- Café Torrado e moído
- Marca: Café puro
- Fabricação: (-)
- Validade: 07/07/23
- Lote: 280

Juazeiro do Norte, 08 de março de 2022

Mª Karine de Sá B. Feitosa

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

ALEXANDRE FERNANDES DE OLIVEIRA-ME

RUA DOM PEDRO II Nº 897, BAIRRO CENTRO / CEP:63.700-079/ CRATEÚS-CE
CNPJ: 45.396.045/0001-65



FICHA TÉCNICA

FARINHA DE MANDIOCA BRANCA

Marca:

ITAGUARY- IBIAPABA DIST. DE ALIMENTOS LTDA ME

TV Francisco Marrocos Portela, Nº 01161- ALIU 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.

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.

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, 13 de Março de 2023

Mirlla Cavalho
NUTRICIONISTA

Mirlla Cavalho
NUTRICIONISTA
CRN11: 5443

LAUDO TÉCNICO Nº. 236/2023

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%
Lipídeos	IAL	-
Proteínas	IAL	2,0%
Fibras	IAL	1,2%
Carboidratos	IAL	86%
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: 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	Unida de	Resultados Obtidos A1	Limite Microbiológico (m) Permitido	Limite Microbiológico (M) Permitido	Metodologia
Salmonella	25g	Ausente	Ausente	-	APHA, 2001
B. cereus presuntivo	UFC/g	<10	10 ²	10 ³	APHA, 2001
Escherichia coli.	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.

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 FEIJÃO CARIOCA

Marca:

DONA DÊ

EMBALADO E DISTRIBUÍDO POR: NJF INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA
ROD. DF 130KM, NÚCLEO RURAL PAD-DF

PARANOÁ-DF- CEP: 71586-400

NJF INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA- CNPJ: 04.918.453/0004-03-MARACANAÚ-CE

SAC: 0800 005 1445

Ingredientes:

Feijão Carioca.

Informação Nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
PORÇÃO DE 60g (1/2 xícara de chá)		
QUANTIDADE POR PORÇÃO		% VD (*)
VALOR ENERGÉTICO	157kcal = 661kj	8%
CARBOIDRATOS	26g	9%
PROTEÍNAS	11g	15%
GORDURAS TOTAIS	0,9g	1%
GORDURAS SATURADAS	0g	0%
GORDURAS TRANS	0g	**
FIBRA ALIMENTAR	13g	53%
SÓDIO	0mg	0%
FERRÔ	5mg	34%

(*) 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, 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, 13 de Março de 2023

Mirlla M. Carvalho
NUTRICIONISTA

Mirlla Carvalho
NUTRICIONISTA
CRN11: 5443

LAUDO TÉCNICO N° 369/23**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 N°697, Centro - Crateús - CE**RESPONSÁVEL PELA COLETA:** O interessado.**1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)**

Parâmetro	Método	Resultado
Minerais fixos	IAL	3,45%
Lipídeos	IAL	0,9%
Proteínas	IAL	18,2%
Fibras	IAL	21,89%
Carboidratos	IAL	43,9%
Valor Calórico	IAL	262,05Kcal

- Amostra (A1) – Feijão carioca tipo 1
- Marca: Dona Dê
- Fabricação: 28/12/22
- Validade: 28/12/23
- 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 08 de março de 2023.

*Mª Karine de Sá B. Feitosa***Mª Karine de Sá B. Feitosa**
Tecnóloga em Alimentos**CRQ: 10200894****OBSERVAÇÕES:** Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita, aplicam-se tão somente às amostras ensaiadas. A reprodução deste documento para outros fins só poderá ser feita de forma integral sem nenhuma alteração.

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

LAUDO TÉCNICO N.º. 372/2023



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.º697, Centro – Crateús - CE

RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado.

OBSERVAÇÃO:

A Resolução RDC n.º. 724 e Instrução Normativa n.º. 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:

- Café Torrado e moído
- Marca: Café puro
- Fabricação: (-)
- Validade: 07/07/23
- Lote: 280
-
- Amostra (A1) – Feijão carioca tipo 1
- Marca: Dona Dê
- Fabricação: 28/12/22
- Validade: 28/12/23
- Lote: (-)

Juazeiro do Norte, 08 de março de 2022

Mª Karine de Sá B. Feitosa

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

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 MACARRÃO SPAGHETTI

Marca:

KNORR

FABRICADO POR: Pastificio Seirni S/A Unidade Sumaré

Rodovia Virginia Viel Dall'orto, S/N

KM 1,9- BAIRRO CHÁCARA, MONTE ALEGRE-SUMARÉ-SP -BRASIL

CEP: 13175-585

CNPJ: 46.025.722/0001-00

Indústria Brasileira

Ingredientes:

Sêmola De Trigo Enriquecida Com Ferro E Ácido Fólico, Ovos, Corantes Naturais: Urucum E Cúrcuma. CONTÉM GLUTEN. ALÉRGICOS: Contém Ovos E Derivados De Trigo. Pode Conter Soja, Cerveja, Cevada E Aveia.

Informação Nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
PORÇÃO DE 80 g (1 PRATO)		
QUANTIDADE POR PORÇÃO		% VD (*)
VALOR ENERGÉTICO	283kcal = 1.189kj	14%
CARBOIDRATOS, DOS QUAIS:	60g	20%
AÇUCARES	0,7g	
PROTEÍNAS	8,8g	12%
GORDURAS TOTAIS	0,9g	2%
GORDURAS SATURADAS	0g	0%
GORDURAS TRANS	0 g	**
FIBRA ALIMENTAR	2g	8%
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.



Conservação do alimento:

Conservar em temperatura ambiente, em local seco, fresco e arejado, longe de produtos que librem odores. 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: 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, 13 de Março de 2023

Mirlla U. Cavalho
NUTRICIONISTA

Mirlla Cavalho
NUTRICIONISTA
CRN11: 5443

LAUDO TÉCNICO Nº. 220/2023

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 N°697, Centro – Crateús - CE

RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado.

1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)

Parâmetro	Método	Resultado
Minerais fixos	IAL	1,91%
Lipídeos	IAL	1,59%
Proteínas	IAL	10,37%
Fibras	IAL	1,51%
Carboidratos	IAL	60,1%
Valor Calórico	IAL	285Kcal

- Amostra 1(A1) – Macarrão tipo espaguetti – Sem ovos
- Marca: Knor
- Data de Fabricação: (-)
- Data de Validade: 08/02/24
- Lote: LH3 080222

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.



CENTEC
INSTITUTO CENTRO DE ENSINO TECNOLÓGICO

FATEC
FACULDADE DE TECNOLOGIA CENTEC
FATEC CARIRI

LAMIC
Laboratório de Microbiologia de Alimentos

LAUDO TÉCNICO Nº.261/2023

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
Salmonella	25g	Ausente	Ausente	-	APHA, 2001
B. cereus presuntivo	UFC/g	<10	10 ²	5x10 ³	APHA, 2001
Estafilococos coagulase positiva	UFC/g	<10	10 ³	5x10 ³	APHA, 2001
Escherichia coli.	NMP/g	< 3	5x10	10 ²	APHA, 2001

2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)

- Amostra 1(A1) – Macarrão tipo espaguetti – Sem ovos
- Marca: Knor
- Data de Fabricação: (-)
- Data de Validade: 08/02/24
- Lote: LH3 080222

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.

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 FLOCÃO

Marca:
SÃO BRAZ

FABRICADO E DISTRIBUÍDO POR: SÃO BRAZ S/A IND. E COM. DE ALIMENTOS

BR 230 Km 13- Nº 1211- Cabedelo-Paralba

CNPJ: 08.811.226/0019-03

Industria Brasileira

SITE: www.saobraz.com.br

Ingredientes:

Milho em flocos não transgênico. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Informação Nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
PORÇÃO DE 50 g (1/2 xícara de chá)		
QUANTIDADE POR PORÇÃO		% VD (*)
VALOR ENERGÉTICO	179kcal = 751kj	9%
CARBOIDRATOS	39g	13%
PROTEÍNAS	3,6g	5%
GORDURAS TOTAIS	0g	0%
GORDURAS SATURADAS	0g	0%
GORDURAS TRANS	0 g	**
FIBRA ALIMENTAR	0,8g	3%
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.

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.

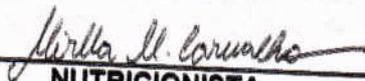
Recomendações:

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, 13 de Março de 2023


NUTRICIONISTA


NUTRICIONISTA
CRN11: 5443

LAUDO TÉCNICO Nº 260/2023



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	Unida de	Resultados Obtidos A1	Límite Microbiológico (m) Permitido	Límite 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) – Farinha de milho flocada - Flocão
- Marca: São Braz
- Data de Fabricação: (-)
- Data de Validade: (-)
- Lote: (-)

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

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

Juazeiro do Norte, 20 de Janeiro de 2023.

Mª Karine de Sá B. Feitosa

Mª Karine de Sá B. Feitosa
Tecnóloga em Alimentos

CRQ: 10200894

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

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

LAUDO TÉCNICO Nº. 219/2023

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 N°697, Centro – Crateús - CE

RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado.

1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)

Parâmetro	Método	Resultado
Minerais fixos	IAL	2,49%
Lipídeos	IAL	2,20%
Proteínas	IAL	7,20%
Fibras	IAL	4,40%
Carboidratos	IAL	74,12%
Valor Calórico	IAL	346,20Kcal

- Amostra 1(A1) -- Farinha de milho flocada - Flocão
- Marca: São Braz
- Data de Fabricação: (-)
- Data de Validade: (-)
- Lote: (-)

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

Juazeiro do Norte 20 de Janeiro de 2023.

M. Karine de Sá B. Feitosa

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

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

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

ALEXANDRE FERNANDES DE OLIVEIRA-ME

RUA DOM PEDRO II Nº 697, BAIRRO CENTRO / CEP: 63.700-079/ CRATEÚS-CE
CNPJ: 45.395.045/0001-65



FICHA TÉCNICA

ÓLEO DE SOJA

Marca:

SOYA

BUNGE ALIMENTOS S.A

CNPJ: 84.046.101/0001-93

Rod. Jorge Lacerda, Km 20, S/N- Gaspar-SC

SITE: www.soya.com.br/soyareclicia

Ingredientes:

Óleo de soja (geneticamente modificado a partir de agrobacterium sp.) e antioxidantes: TBHQ e ácido cítrico. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA.

Informação Nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção De 10ml (1 colher de sopa)		
QUANTIDADE POR PORÇÃO		% VD (*)
VALOR ENERGÉTICO	108kcal = 454kj	5%
CARBOIDRATOS	0g	0%
PROTEÍNAS	0g	22%
GORDURAS TOTAIS	12g	10%
GORDURAS SATURADAS	2,1g	**
GORDURAS TRANS	0g	**
GORDURAS MONOINSATURADAS	3,2g	**
GORDURAS POLIINSATURADAS	6,7g	**
ÔMEGA 3	0,7g	**
ÔMEGA 6	6g	**
COLESTEROL	0	**
FIBRA ALIMENTAR	0	0%
SÓDIO	0mg	0%
VITAMINA E	2,8mg	28%

(*) 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:

Frasco de 900ml.

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 mantendo em local seco, protegido da luz e longe de qualquer fonte de calor, em baixas temperaturas, este produto pode turvar, o que não altera suas características de qualidade. Após aberto, consuma em até 30 dias.

Armazenagem e transporte:

Transporte em caminhões limpos, secos e livres de odores.

Outras informações:

Prazo de Validade: 10 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: Líquido

COR: amarelada

ODOR: Próprio **SABOR:** Próprio

CRATEUS-CE, 13 de Março de 2023


NUTRICIONISTA
Midia Cavulino
NUTRICIONISTA
CRN11: 5443

LAUDO TÉCNICO Nº. 281/2023

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 N°697, Centro – Crateús - CE

RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado.

1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)

Parâmetro	Método	Resultado
Minerais fixos	IAL	-
Lípidos	IAL	81,1%
Proteínas	IAL	-
Fibras	IAL	-
Carboidratos	IAL	-
Valor Calórico	IAL	538,12Kcal

- Amostra 1(A1) – Óleo de Soja
- Marca: SOYA
- 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.

CENTEC
INSTITUTO CENTRO DE ENSINO TECNOLÓGICO

FATEC
FACULDADE DE TECNOLOGIA CENTEC
FATEC CARIRI



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.

MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento.

INTERESSADO: Alexandre Fernandes de Oliveira - ME

ENDEREÇO: Rua Dom Pedro II N.º697, Centro – Crateús - CE

RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado.

OBSERVAÇÃO:

A Resolução RDC n.º. 724 e Instrução Normativa n.º. 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 :

- Amostra 1(A1) – Óleo de Soja
- Marca: soya
- 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 Sá B. Feitosa
Tecnóloga em Alimentos

CRQ: 10200894

M^ª Karine de Sá B. Feitosa

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

SARDINHA COM ÓLEO- SABOR DEFUMADO

Marca:

GOMES DA COSTA

PRODUZIDO POR: Gdc Alimentos S.A- Unidade De Beneficiamento De Pescado E Produtos De Pescado

Rua Eugenio Pezzini, 500- Itajai-Sc-Br

CNPJ: 02.279.324/0001-36

INDUSTRIA BRASILEIRA

Registro No Ministério Da Agricultura SIF/DIPOA Sob. Nº 0027/2087

Site: www.dacosta.com.br

Ingredientes: Sardinhas, líquido de constituição (ao próprio suco), óleo comestível (soja geneticamente modificada a partir de Agrobacterium sp.), água, sal e aroma natural de fumaça.
ALERGICOS: CONTÉM PEIXE E DERIVADOS DE SOJA.

Informação Nutricional:

	Quantidade por porção** (60g)
	%Vd
Porção 3 colheres de sopa	
Valor energético	
114 kcal = 479 kJ	6
Carboidratos	
0g	0
Proteínas	
14g	19
Gorduras totais	
6,5 g das quais:	12
Gorduras saturadas	
1,3g	6
Gorduras trans	
0g	**
Gorduras monoinsaturadas	
	**
1,9g	
Gorduras poli-insaturadas	
	**



3,3g	
Ômega 3	
1101mg	**
EPA	
463 mg	**
DHA	
357 mg	**
Colesterol	
70 mg	**
Fibra alimentar	
0g	0
Sódio	
330 mg	14
Cálcio	
221 mg	22

Apresentação: Lata de 125g.

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.

Outras informações:

Prazo de Validade: 48 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, 13 de Março de 2023

Martha M. Carvalho
NUTRICIONISTA
Martha Carvalho
NUTRICIONISTA
CRN11: 5443



LAUDO TÉCNICO Nº 254/2023

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	Resultados Obtidos
Após 10 dias de incubação a 35° - 37°C de embalagem fechada.	Produto não apresentou alterações físicas, químicas e organolépticas.
Após 5 dias de incubação a 55°C de embalagem fechada.	

2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)

- Amostra 1(A1) – Sardinha com óleo defumado
- Marca: Gomes da Costa
- Data de Fabricação: 02/22
- Data de Validade: 02/26
- Lote: H056

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

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

Juazeiro do Norte, 20 de Janeiro de 2023.

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

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

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

LAUDO TÉCNICO Nº. 212/2023

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 N°697, Centro – Crateús - CE

RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado.

1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)

Parâmetro	Método	Resultado
Minerais fixos	IAL	1,94%
Lipídeos	IAL	21,1%
Proteínas	IAL	22,8%
Fibras	IAL	-
Carboidratos	IAL	-
Valor Calórico	IAL	192,32Kcal

- Amostra 1(A1) – Sardinha com óleo defumado
- Marca: Gomes da Costa
- Data de Fabricação: 02/22
- Data de Validade: 02/26
- Lote: H056

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.

NO ESPALHO DESTE LAUDO
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.



RA MUNICIPAL
REGÃO
nº 706
7
RATEUS

Peso Líquido 250g
NOSTRA BRASLI SA







ANDRE FERNANDES DE OLIVEIRA - ME - CNPJ: 45.396.045/000

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 004/2023 SRP/SAS

SARDINHA (SARDINHA AO ÓLEO ENLATADA EM FOLHA DE COM PESO LÍQUIDO DE 125G E PESO DRENADO 84G. AO PRÓPRIO SUCO COM ÓLEO COMESTÍVEL SABOR COMO TODO PRODUTO DESTA NATUREZA RICO EM 1.101 MG) FONTE DE CÁLCIO, VALOR ENERGÉTICO 1 L4 279KJ, PROTEÍNAS 14G (19% VD.), GORDURAS SATURADAS 1,9G (%VD) GORDURAS POLI - INSATURADAS GORDURAS TOTATS 6,5 (12%) COM ÓLEO SABOR	UNIDADE
---	---------

