DESPACHO DE ENCAMINHAMENTO

DE: SETOR DE LICITAÇÃO **PARA: SECRETARIA DE EDUCAÇÃO**
ASSUNTO: PROPOSTA PARA ANÁLISES DE AMOSTRAS

PREGÃO 027/2025
OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, DESTINADO ÀS ESCOLAS E CENTROS DE EDUCAÇÃO DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE INTERESSE DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE PACAJUS-CE

Prezados,

Com os mais sinceros cumprimentos vimos, por meio deste, ENCAMINHAR as Propostas de Preços das empresas: ABAIXO DESCRIIMINADAS, para que os senhores procedam com as analises das amostras, a fim de emitir Parecere/Laudo Técnico referente a avaliação das **AMOSTRAS CONVOCADAS**, devidamente datados e assinados por quem os emitiu e visados pelo titular do órgão, atestando se as amostras correspondem às exigências do pertinente Edital.

3 - LOTE 03 AMPLA CONCORRÊNCIA	DURASOL COMERCIO E REPRESENTACOES LTDA	R$ 13.347.251,84	R$ 8.819.994,48	**33,91%**	APRESENTAR AMOSTRA DIAS 01 E 02 DE OUTUBRO
4 - LOTE 04 AMPLA CONCORRÊNCIA	DISTRIBUIDORA DALA LTDA - ME	R$ 2.351.606,29	R$ 2.000.000,00	**14,95%**	APRESENTAR AMOSTRA DIAS 01 E 02 DE OUTUBRO
6 - LOTE 06 AMPLA CONCORRÊNCIA	GL COMÉRCIO DE ALIMENTOS E BEBIDAS LTDA	R$ 372.567,20	R$ 308.800,00	**17,11%**	APRESENTAR AMOSTRA DIAS 01 E 02 DE OUTUBRO
7 - LOTE 07 EXCLUSIVO	SOL NASCENTE COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA - ME	R$ 59.052,00	R$ 32.900,00	**44,28%**	APRESENTAR AMOSTRA DIAS 01 E 02 DE OUTUBRO
8 - LOTE 08 EXCLUSIVO	SOL NASCENTE COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA - ME	R$ 12.998,56	R$ 7.600,00	**41,53%**	APRESENTAR AMOSTRA DIAS 01 E 02 DE OUTUBRO
10 - LOTE 10 COTA RESERVADA DO LOTE 04	DISTRIBUIDORA DALA LTDA - ME	R$ 768.852,20	R$ 700.000,00	**8,95%**	APRESENTAR AMOSTRA DIAS 01 E 02 DE OUTUBRO
11 - LOTE 11 COTA RESERVADA DO LOTE 05	DISTRIBUIDORA DALA LTDA - ME	R$ 708.865,00	R$ 673.403,20	**5,00%**	APRESENTAR AMOSTRA DIAS 01 E 02 DE OUTUBRO
12 - LOTE 12 COTA RESERVADA DO LOTE 06	DISTRIBUIDORA DALA LTDA - ME	R$ 124.028,20	R$ 122.640,40	**1,11%**	APRESENTAR AMOSTRA DIAS 01 E 02 DE OUTUBRO

PRAZO DE ENTREGA: do dia 01 A 02 OUTUBRO de 2025.

Observação, as amostras devem ser apresentadas conforme está estabelecido no Termo de Referencia:

5.3. O (s) Licitante (s), classificados provisoriamente, que ofertar (em) os menores lances terão que apresentar as amostras de todos os itens dos lotes vencedores (exceto os lotes 02 e 09), sendo 02 (duas) amostras de cada produto, para ser submetido previamente ao Controle de Qualidade, onde será emitido Laudo Técnico (Aprovação/Reprovação) do produto apresentado, sendo que, a amostra reprovada, gerará a desclassificação total do respectivo item para o licitante vencedor.

.

5.3.1. As referidas amostras, somente serão recebidas no ALMOXARIFADO CENTRAL DA MERENDA ESCOLAR, situado á Rua Chiquinha Nogueira nº 812 – Bairro Pedra Branca - Pacajus, sendo o responsável pelo o recebimento das amostras a Coordenadora Nutricional, a Srta. Jhenefer Maia Pereira, no horário de 08:00 as 11:30 e de 13: as 16:00 hrs, no prazo de até 2 (dois) dias úteis.
5.3.2. As amostras deverão obrigatoriamente estar acompanhadas das respectivas fichas técnicas atualizados em cópia autenticada, (exceto os lotes 02 e 09), com a data da emissão e a assinatura do Responsável Técnico pelo produto ou declaração da empresa fabricante do produto em papel timbrado datada e assinada pelo Responsável Técnico pelo produto contendo informações sobre composição nutricional, ingredientes, modo de preparo, tipo de embalagem, registro no órgão competente, além da cópia do certificado do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE) ou Municipal (SIM), laudos microbiológicos e físico químico do ano em vigência e todos com o prazo de validade de 12 (DOZE) meses. Entenda-se por Responsável Técnico o profissional habilitado para exercer atividades na área de Produção de Alimentos (conjunto de todas as operações e processos efetuados para a obtenção de um alimento acabado), respectivos controles de contaminantes que possa intervir com vistas à proteção da saúde(Portaria Federal MS/SVS Nº 326 de 30 de julho de 1997).
5.3.3. Não será concedida prorrogação de prazo para entrega da referida amostra, também não será permitido substituir a amostra reprovada, somente será analisada a amostra que foi recebida no dia e hora marcados.
5.3.4. A amostra será analisada pelo Núcleo Nutricional da Secretaria de Educação do Município e pelo conselho de alimentação escolar, para assim submeter à aprovação do referido produto, visando a verificar o atendimento às especificações técnicas exigidas constantes no anexo ao projeto básico / termo de referência a ser constatada a qualidade, eficiência e conformidade com as especificações solicitadas.
5.3.5. A amostra apresentada deverá ser identificada com um selo identificando o produto, a marca, o fornecedor, o item e o lote a qual se refere à amostra, conforme modelo abaixo.

PRODUTO:..... MARCA:..... FORNECEDOR:.....
ITEM:..... LOTE:.....

5.3.6. O Laudo Técnico (Aprovação/Reprovação) da amostra estará disponível ao Licitante, no mesmo local, no prazo de até 48h (quarenta e oito) horas a contar do recebimento das amostras.
5.3.7. As referidas amostras serão devolvidas após a finalização do processo licitatório. DA DESCLASSIFICAÇÃO DA AMOSTRA 5.4. Rotulagem em desacordo com a legislação vigente (Resoluções - RDC nº 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003 e RDC nº 163 de 17 de agosto de 2006 e alterações posteriores).
5.4.1. Produto em desacordo com as características exigidas nas especificações do Conteúdo da amostra visivelmente em desacordo com o rótulo da Não realização do teste de aceitabilidade quando exigido nas especificações do produto, bem como a reprovação do produto em análise sensorial, degustação e/ou teste de aceitabilidade realizados a critério da nutricionista responsável técnica pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE do município, mediante laudo elaborado pela mesma. Não entrega das amostras no prazo, amostra divergente da especificação, características e marcas cotadas em sua proposta de preços.

Apòs concluir a análise técnica, enviar o Parecer assinado junto com ofício para o setor de Licitações, para as providências cabíveis.

Em caso de não entrega dentro do prazo informado, comunicar ao setor de licitação.

Diante do exposto, segue, para providências.

Pacajus/CE, 30 DE SETEMBRO de 2025

LEA MECIA MOURA LOURENCO:79254446300

Digitally signed by LEA MECIA MOURA LOURENCO:79254446300
Date: 2025.09.30 16:17:59 -03'00'

Léa Mécia Moura Lourenço
PREGOEIRA

.

PROCESSO ADMINISTRATIVO
2269
ASSINADO ELETRONICAMENTE

PREFEITURA
PACAJUS
GESTÃO PARA O POVO

Estado do Ceará
Prefeitura Municipal de Pacajus.
CNPJ:07.384.407/0001-09

06 de Outubro de 2025.

OFICIO; 314/2025

Assunto: Amostras que não foram apresentadas no prazo estimado.

Prezado Sr.ª,

Venho, por meio deste, informar que as empresas solicitadas, não apresentaram amostras dentro do prazo estimado, segue abaixo as empresas.
Sem mais para o momento, reitero meus votos de estima e consideração.

Empresas:

GL COMÉRCIO DE ALIMENTOS E BEBIDAS LTDA **LOTE 06**

SOL NASCENTE COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA – ME **LOTE 07,08**

Atenciosamente,

Dra. Jhenefer Maia
Nutricionista

Jhenefer Maia Pereira
NUTRICIONISTA E COORDENADORA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Scanned with CamScanner

PROCESSO ADMINISTRATIVO 2270 ASSINADO ELETRONICAMENTE

FICHA DE ANÁLISE DE AMOSTRA

Processo Administrativo: Pregão Eletrônico nº 027/2025

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E FORNECEDOR

Fornecedor: DURASOL COMERCIO E REPRESENTAÇÕES LTDA

CNPJ Nº 13.020.625/0001-67

Data de Recebimento da Amostra 06/10/2025

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO (CONFORMIDADE COM O TERMO DE REFERÊNCIA)

Produto Analisado: LOTE 03

PRODUTO	PRODUTO AVALIADO	REQUISITO DO TERMO DE REFERÊNCIA	RESULTADO DE AVALIAÇÃO
CARNE BOVINA DE CHARQUE	APRESENTAÇÃO	(embalagem, rotulagem, peso líquido, validade, ingredientes)	NÃO ATENDE
	CARACTERISTICAS FISICAS	(cor, odor, textura, aparência)	NÃO ATENDE, COR DIFERENTE DA COMO DEVERIA SER, ODOR RUIM, TEXTURA ESBRANQUISADA
	CARACTERISTICAS SENSORIAIS	(sabor - se aplicável)	NÃO ATENDE
	CONDIÇÕES DE HIGIENE E SANIDADE	(ausência de impurezas, corpos estranhos)	NÃO ATENDE
	EMBALAGEM E LACRAÇÃO	(inviolada, lacre original)	ATENDE
CARNE BOVINA, MOÍDA TIPO COXÃO MOLE OU PATINHO CONGELADA	APRESENTAÇÃO	(embalagem, rotulagem, peso líquido, validade, ingredientes)	NÃO ATENDE
	CARACTERISTICAS FISICAS	(cor, odor, textura, aparência)	NÃO ATENDE, COR DIFERENTE DA COMO DEVERIA SER, ODOR RUIM, TEXTURA ESBRANQUISADA, MUITA GORDURA

PROCESSO ADMINISTRATIVO 2271 ASSINADO ELETRONICAMENTE

	CARACTERISTICAS SENSORIAIS	(sabor - se aplicável)	NÃO ATENDE
	CONDIÇÕES DE HIGIENE E SANIDADE	(ausência de impurezas, corpos estranhos)	NÃO ATENDE
	EMBALAGEM E LACRAÇÃO	(inviolada, lacre original)	ATENDE
CARNE BOVINA EM CUBOS	APRESENTAÇÃO	(embalagem, rotulagem, peso líquido, validade, ingredientes)	NÃO ATENDE
	CARACTERISTICAS FISICAS	(cor, odor, textura, aparência)	NÃO ATENDE, COR DIFERENTE DA COMO DEVERIA SER, E MUITOS PEDAÇOS DE GORDURAS.
	CARACTERISTICAS SENSORIAIS	(sabor - se aplicável)	NÃO ATENDE
	CONDIÇÕES DE HIGIENE E SANIDADE	(ausência de impurezas, corpos estranhos)	NÃO ATENDE
	EMBALAGEM E LACRAÇÃO	(inviolada, lacre original)	ATENDE
FILE DE PEIXE TIPO MERLUZA.	APRESENTAÇÃO	(embalagem, rotulagem, peso líquido, validade, ingredientes)	NÃO ATENDE
	CARACTERISTICAS FISICAS	(cor, odor, textura, aparência)	NÃO ATENDE, COR ARROXEADO
	CARACTERISTICAS SENSORIAIS	(sabor - se aplicável)	NÃO ATENDE
	CONDIÇÕES DE HIGIENE E SANIDADE	(ausência de impurezas, corpos estranhos)	ATENDE
	EMBALAGEM E LACRAÇÃO	(inviolada, lacre original)	ATENDE
CARNE SUÍNA, MOÍDA CONGELADA	APRESENTAÇÃO	(embalagem, rotulagem, peso líquido, validade, ingredientes)	NÃO ATENDE
	CARACTERISTICAS FISICAS	(cor, odor, textura, aparência)	NÃO ATENDE, MUITO ESBRANQUISADA, MUITA GORDURA E SENSAÇÃO LIGUENTA.
	CARACTERISTICAS SENSORIAIS	(sabor - se aplicável)	NÃO ATENDE

PROCESSO ADMINISTRATIVO 2272 ASSINADO ELETRONICAMENTE

	CONDIÇÕES DE HIGIENE E SANIDADE	(ausência de impurezas, corpos estranhos)	ATENDE
	EMBALAGEM E LACRAÇÃO	(inviolada, lacre original)	ATENDE
CARNE DE SUÍNO CONGELADA	APRESENTAÇÃO	(embalagem, rotulagem, peso líquido, validade, ingredientes)	NÃO ATENDE
	CARACTERISTICAS FISICAS	(cor, odor, textura, aparência)	NÃO ATENDE, MUITA GORDURA E CHEIRO RUIM.
	CARACTERISTICAS SENSORIAIS	(sabor - se aplicável)	NÃO ATENDE
	CONDIÇÕES DE HIGIENE E SANIDADE	(ausência de impurezas, corpos estranhos)	ATENDE
	EMBALAGEM E LACRAÇÃO	(inviolada, lacre original)	ATENDE
COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADO	APRESENTAÇÃO	(embalagem, rotulagem, peso líquido, validade, ingredientes)	ATENDE
	CARACTERISTICAS FISICAS	(cor, odor, textura, aparência)	ATENDE.
	CARACTERISTICAS SENSORIAIS	(sabor - se aplicável)	ATENDE
	CONDIÇÕES DE HIGIENE E SANIDADE	(ausência de impurezas, corpos estranhos)	ATENDE
	EMBALAGEM E LACRAÇÃO	(inviolada, lacre original)	ATENDE
PEITO DE FRANGO 1Kg	APRESENTAÇÃO	(embalagem, rotulagem, peso líquido, validade, ingredientes)	ATENDE
	CARACTERISTICAS FISICAS	(cor, odor, textura, aparência)	ATENDE.
	CARACTERISTICAS SENSORIAIS	(sabor - se aplicável)	ATENDE
	CONDIÇÕES DE HIGIENE E SANIDADE	(ausência de impurezas, corpos estranhos)	ATENDE
	EMBALAGEM E LACRAÇÃO	(inviolada, lacre original)	ATENDE

CONCLUSÃO DA ANÁLISE

A amostra do produto **LOTE 03**

PROCESSO ADMINISTRATIVO 2273 ASSINADO ELETRONICAMENTE

, fornecido pela **DURASOL COMERCIO E REPRESENTAÇÕES LTDA,** está:

( ) **APROVADA**, pois atende a todos os requisitos e especificações do Termo de Referência.

(X) **REPROVADA**, pelos seguintes motivos:

Nome da Responsável técnica pela Análise:

JHENEFER MAIA PEREIRA Jhenefer Maia Pereira.

Cargo: Nutricionista e Coordenadora de Alimentação Escolar.

Matrícula: 183016-3

Assinatura: Jhenefer Maia Pereira

Nome dos Membros representantes do Conselho do CAE

Leonardo Sousa Carvalho Cunha

Leonardo Sousa Carvalho Cunha (Professor)

Humberto Rômulo Pereira Chagas (Executivo)

Ana Celina Almeida Silva (Pais)

Maria Lucia Gomes (Sociedade Civil)

Maria das Graças Lima da Silva (Sociedade Civil)

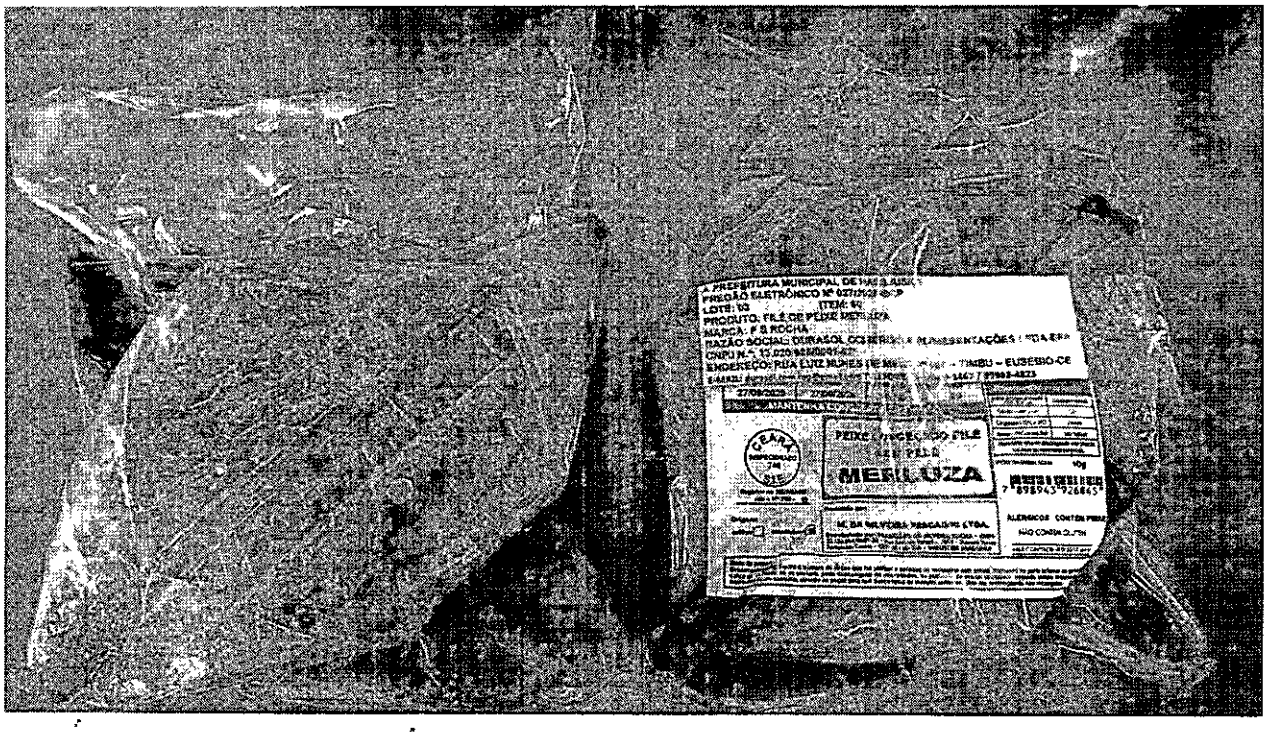
Raul Silveira da Costa (Pais)

Jorgiana Bandeira da Costa (Pais)

Silvia Maria de Paiva (Sociedade Civil)

PROCESSO ADMINISTRATIVO
2274
ASSINADO ELETRONICAMENTE

FOTOS DAS AMOSTRAS

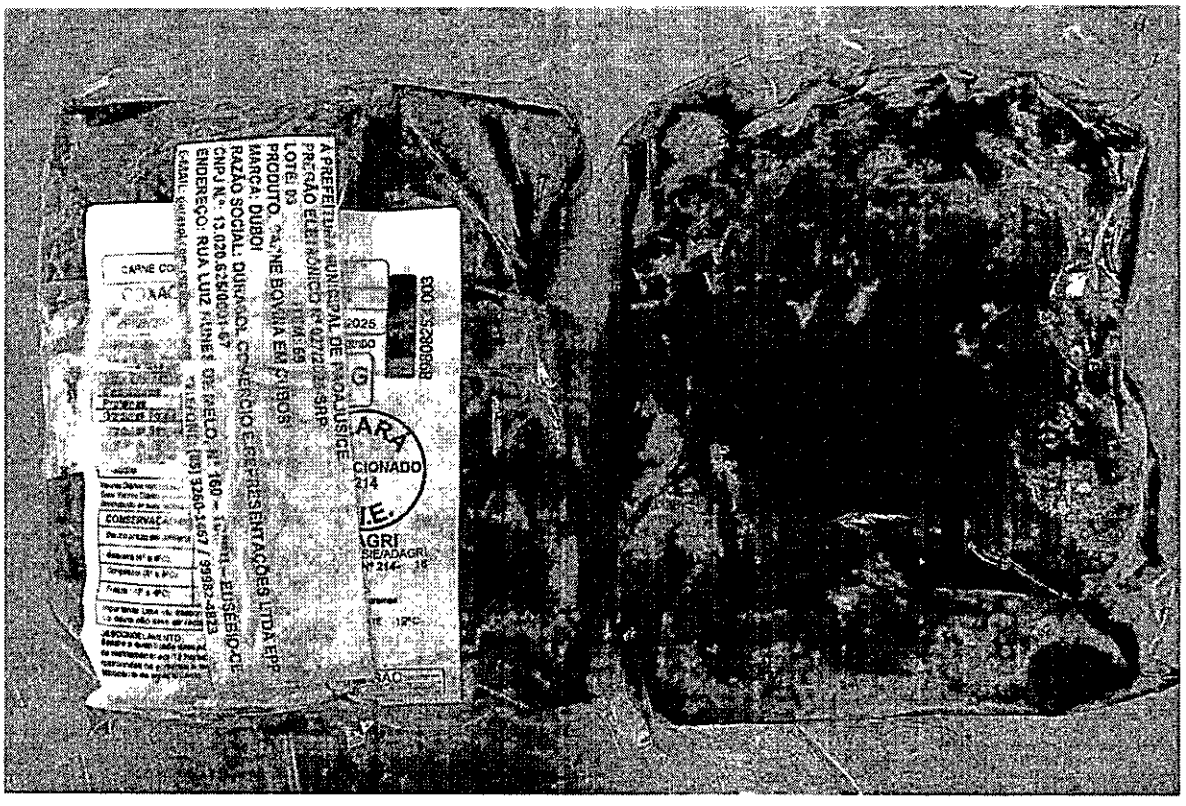


FILÉ DE PEIXE MELUZA

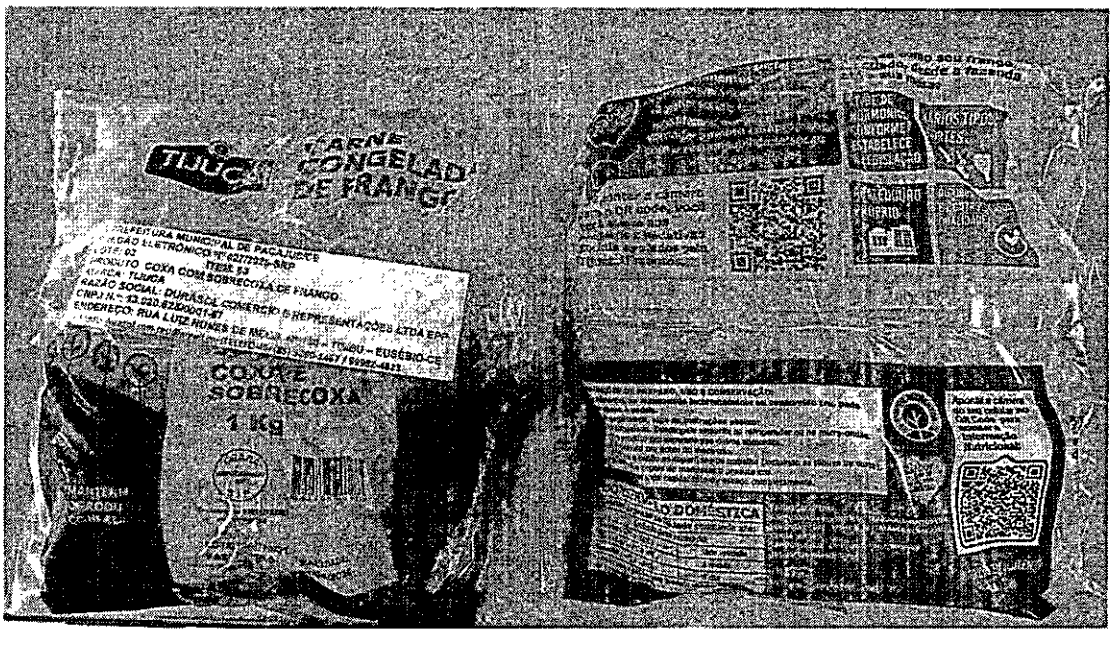


FILÉ DE PEITO DE FRANGO

PROCESSO ADMINISTRATIVO
2275
ASSINADO ELETRONICAMENTE

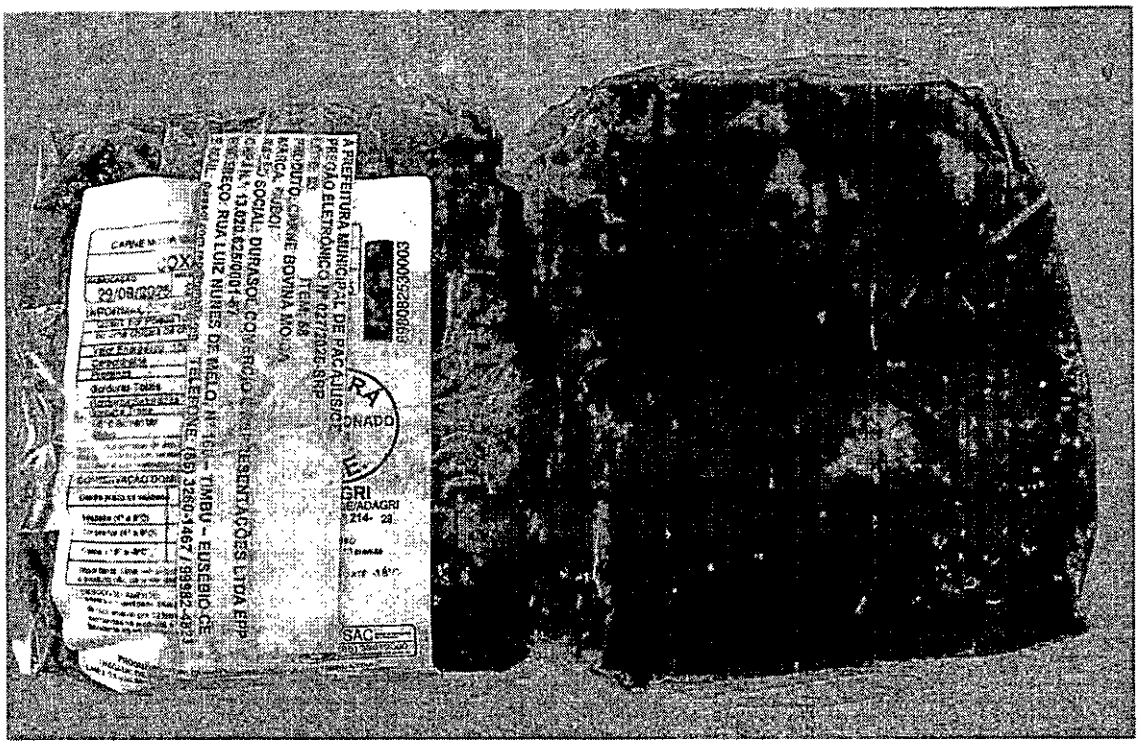


CARNE BOVINA EM CUBO

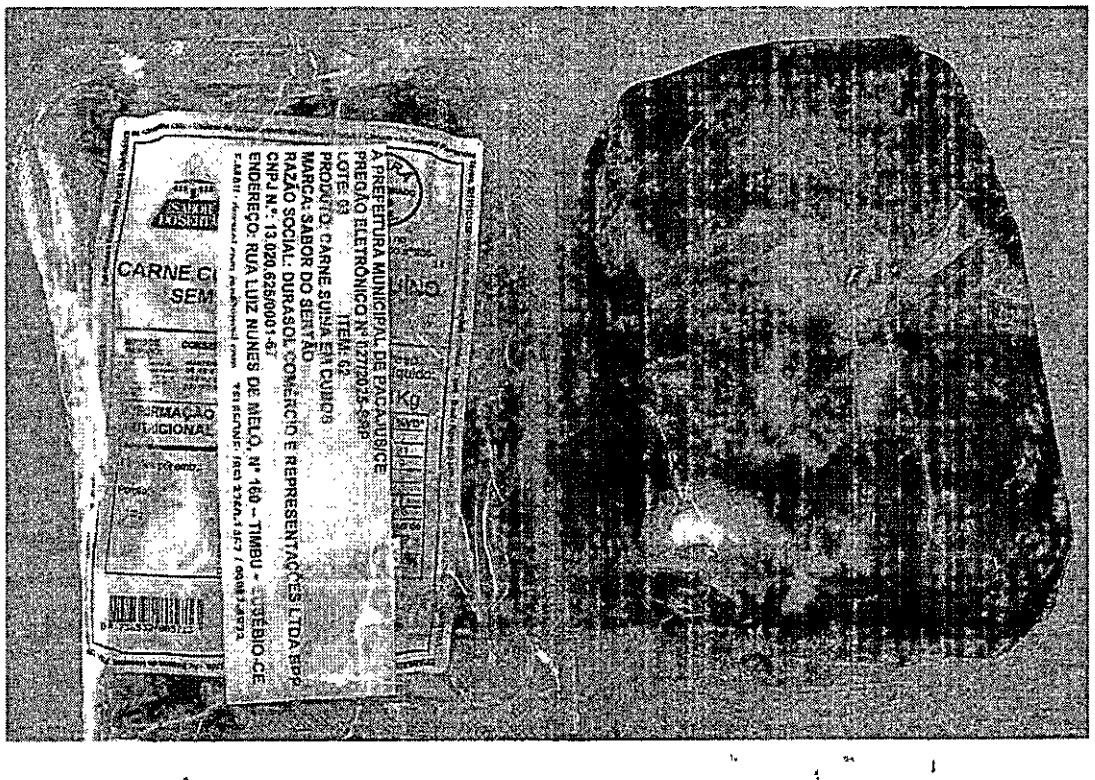


COXA E SOBRECOXA DE FRANGO

PROCESSO ADMINISTRATIVO
2276
ASSINADO ELETRONICAMENTE

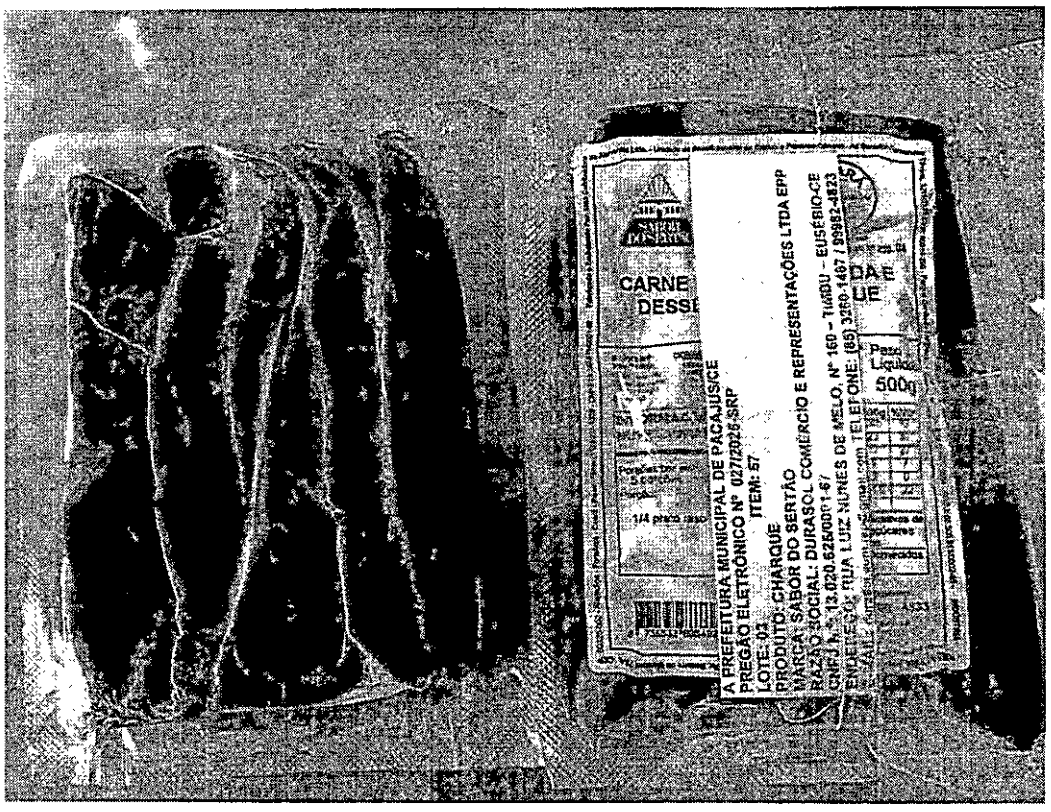


CARNE BOVINA MOÍDA

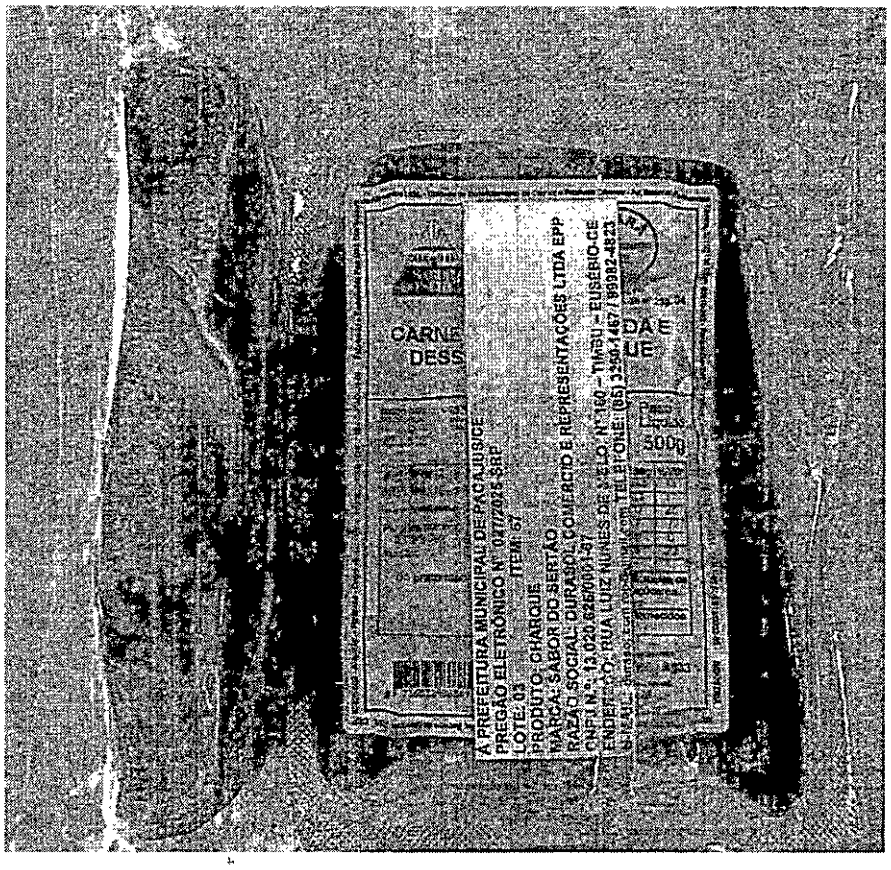


CARNE SUÍNA EM CUBO

PROCESSO ADMINISTRATIVO
2277
ASSINADO ELETRONICAMENTE



CARNE BOVINA CHARQUE



PROCESSO ADMINISTRATIVO 2278 ASSINADO ELETRONICAMENTE

RECIBO DE AMOSTRAS

A empresa DURASOL COMÉRCIO E REPRESENTAÇÕES LTDA EPP, CNPJ: 13.020.625/0001-67, CGF: 06.558428-7, Endereço: LUIZ NUNES DE MELO N° 160 – TIMBU - EUSÉBIO CEP: 61.760-000, À PREFEITURA MUNICIPAL DE PACAJUS, referente ao PREGÃO ELETRÔNICO Nº 027/2025-SRP

LOTE 03 - AMPLA CONCORRÊNCIA				
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTD	MARCA
57	**CARNE BOVINA DE CHARQUE** - CARNE,DE CHARQUE BOVINA, DIANTEIRA, SALGADA, DESSECADA E COM BAIXO PERCENTUAL DE GORDURA (NO MÁXIMO 15%). REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM. EMBALAGEM A VÁCUO EM POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE COM MÍNIMO 400g DO PRODUTO, ACONDICIONADA EM CAIXA DE PAPELÃO. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RESOLUÇÃO RDC Nº 360/03 - ANVISA, RESOLUÇÃO RDC Nº 359/03 - ANVISA, RESOLUÇÃO RDC Nº 259/02 - ANVISA, RESOLUÇÃO RDC Nº 123/04 – ANVISA, LEI Nº 10.674/03, INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº22, DE 24 DE NOVEMBRO DE 2005 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO). QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	PCT	2	SABOR DO SERTÃO
58	**CARNE BOVINA, MOÍDA TIPO COXÃO MOLE OU PATINHO** CONGELADA – PRODUTO OBTIDO A PARTIR DA MOAGEM DE CARNE DE PRIMEIRA, TIPO COXÃO MOLE OU PATINHO DE BOVINO SEGUIDOS DO IMEDIATO CONGELAMENTO. ISENTO DE OSSOS, CARTILAGEM. GORDURA MÁXIMA DE 15% E ÁGUA 3% NO MÁXIMO. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. COR VERMELHA SEM MANCHAS ESVERDEADAS E ODOR CARACTERÍSTICO. PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 83 ANEXO II DE 21/11/03 MAPA). REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (RDC N.º 360/3 59 DE 23/12/03, RDC N.º 259 DE 20/09/02, RDC N.º 123 DE 13/05/04 E IN N.º 83 ANEXO II DE 21/11/03, LEI N.º 10.674). EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIETILENO ATÓXICO COM NO MÍNIMO 1000g DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: ACONDICIONADOS EM CAIXA DE PAPELÃO VEDADA. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	KG	2	DUBOI
59	**CARNE BOVINA EM CUBOS - CONGELADA TIPO COXÃO MOLE OU PATINHO,** DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO 10% DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGENS, DE OSSOS E CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEVROSES. COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO A VÁCUO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	KG	2	DUBOI

DURASOL COMÉRCIO E REPRESENTAÇÕES LTDA EPP
CNPJ 13.020.625/0001-67
RUA LUIZ NUNES DE MELO, 160 – TIMBU EUSÉBIO - CEARÁ
Fone-fax: 85 3260 -1467
Durasol.com.rep@gmail.com
(85) 99982 - 4823 / 98639 - 3456

PROCESSO ADMINISTRATIVO 2279 ASSINADO ELETRONICAMENTE

60	**FILE DE PEIXE TIPO MERLUZA**. EMBALAGEM EM FILME PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE. CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA E CARIMBO OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTERIO DA AGRICULTURA. DIPOA N O 145 DE 22/04/96 E O 1445 DE 22/04/98 DA RESOLUÇÃO DA ANVISA N 105 DE 19/05/99.	KG	2	F S ROCHA
61	**CARNE SUÍNA, MOÍDA** CONGELADA – PRODUTO OBTIDO A PARTIR DA MOAGEM DE MASSAS MUSCULARES DE SUÍNO SEGUIDOS DO IMEDIATO CONGELAMENTO. ISENTO DE OSSOS, CARTILAGEM. PERCENTUAIS DE GORDURA E ÁGUA MÁXIMAS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. COR VERMELHA SEM MANCHAS ESVERDEADAS E ODOR CARACTERÍSTICO. PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 83 ANEXO II DE 21/11/03 MAPA). REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (RDC N.º 360/3 59 DE 23/12/03, RDC N.º 259 DE 20/09/02, RDC N.º 123 DE 13/05/04 E IN N.º 83 ANEXO II DE 21/11/03, LEI N.º 10.674). EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIETILENO ATÓXICO COM NO MÍNIMO 1000g DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: ACONDICIONADOS EM CAIXA DE PAPELÃO VEDADA. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	KG	2	SABOR DO SERTÃO
62	**CARNE DE SUÍNO CONGELADA - CARNE SUÍNA, LOMBO EM CUBOS**, CADA CUBO PESANDO EM MÉDIA 50g, 1ª QUALIDADE. ASPECTO NÃO PEGAJOSO, DESOSSADA, SEM NERVOS OU GORDURAS, COR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS. ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICA, QUÍMICA E SENSORIAIS). DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE E CHEGAR CONGELADA EM TEMPERATURA DE - 12° C A – 18° C AO LOCAL DE ENTREGA. REGISTRO NO SIE OU SIF EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIETÍLENO ATÓXICO A VÁCUO. CONTENDO ATÉ 2 KG DO PRODUTO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	KG	2	SABOR DO SERTÃO
63	**COXA E SOBRECOXA DE FRANGO** CONGELADO - DE BOA QUALIDADE, COM ODOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO, ACONDICIONADO EM FILME DE PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE. O PRODUTO DEVERA ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS E/OU LEGISLAÇÃO VIGENTE DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA APRESENTANDO, EM SUA EMBALAGEM, AS MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS PERTINENTES, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA/MS. EMBALAGEM PRIMARIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO CONTENDO 01Kg DO PRODUTO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	KG	2	TIJUCA

DURASOL COMÉRCIO E REPRESENTAÇÕES LTDA EPP
CNPJ 13.020.625/0001-67
RUA LUIZ NUNES DE MELO, 160 – TIMBU EUSÉBIO - CEARÁ
Fone-fax: 85 3260 -1467
Durasol.com.rep@gmail.com
(85) 99982 - 4823 / 98639 - 3456

PROCESSO ADMINISTRATIVO
2280
ASSINADO ELETRONICAMENTE

DURASOL COMÉRCIO E REPRESENTAÇÕES LTDA

64	**PEITO DE FRANGO 1Kg - FILÉ DE PEITO DE FRANGO,** CARNE DE FRANGO DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPA, SEM OSSOS, EMBALAGEM DE 01Kg, CONGELADAS, ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), INSPECIONADAS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. ACOMODADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO EM PERFEITAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS, PADRONIZADAS E LACRADAS. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	KG	2	TIJUCA
65	**FILÉ DE PEITO EM CUBOS OU ISCA,** CADA CUBO OU ISCA PESANDO EM MÉDIA 40 G. 1ª QUALIDADE. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. DESOSSADA, COR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS. ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICA, QUÍMICA E SENSORIAIS). DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE E CHEGAR CONGELADA EM TEMPERATURA DE - 12° C A – 18° C AO LOCAL DE ENTREGA. REGISTRO NO SIE OU SIF. EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO MÍNIMO 1 KG DO PRODUTO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	KG	2	TIJUCA
LOTE 03 - AMPLA CONCORRÊNCIA				

Eusébio, _____ de outubro de 2025.

QTDE DE AMOSTRAS RECEBIDAS: _____

DURASOL COMÉRCIO E REPRESENTAÇÕES LTDA EPP
CNPJ 13.020.625/0001-67
RUA LUIZ NUNES DE MELO, 160 – TIMBU EUSÉBIO - CEARÁ
Fone-fax: 85 3260 -1467
Durasol.com.rep@gmail.com
(85) 99982 - 4823 / 98639 - 3456

AUBÊNIA SARA MAIA BANDEIRA DE OLIVEIRA

PROCESSO ADMINISTRATIVO 2281 ASSINADO ELETRONICAMENTE

JA919084 Selo 3 CRMV-RJ

CLEMILDA DA SILVA VIANA SUBSTITUTO(A)

Certifico que esta fotocópia é reprodução fiel do original que me foi apresentado. Rio de Janeiro, 30 de setembro de 2025

EMOL. R$ 1,94
ISS R$ 0,10
FRMMP R$ 0,10
FAADEP R$ 0,10
SELO R$ 1,30
FERMOJU R$ 0,08

Confira os dados do ato em: tjce.jus.br/fermoju

	Abatedouro Tijuca Alimentos **Ficha Técnica dos produtos** **cubinho- 1Kg**	Cód.: CAS.FT 22 Revisão: 05 Data: 10/09/2020 Página 1/6

Código interno	Descrição
PA09000028	Cortes congelados de frango - Filé de peito (Cubos)

Produto



Identificação do produto	
CORTES DE FRANGO CONGELADOS - CUBINHO BANDEJA (1kg)	
Registro do produto no SIE/ADAGRI	600-35
Peso líquido	1Kg
Quantidade por caixa	12 unidades por caixas
Prazo de validade:	1 ano
Embalagem primária	C 235mm; L 180mm; A 55mm
Embalagem secundária	C 467mm x L 357mm x A 150mm

Elaborado por:	**Revisado pór:**	**Aprovado por:**
Flaubênia Sara Maia B. de Oliveira Engenheira de Alimentos CREA 0606326790 22/09/2025	João Everardo C. Chagas Gerente	Leandro Moreira de C. Feitosa Médico Veterinário CRMV CE 2576

AUBÊNIA SARA MAIA BANDEIRA DE OLIVEIRA

PROCESSO ADMINISTRATIVO 2282 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Cartório Eusébio
Certifico que esta fotocópia é reprodução fiel do original que me foi apresentado.
O referido é verdade. Dou fé
EUSÉBIO, 30 de setembro de 2025
CLEMILDA DA SILVA VIANA
SUBSTITUTO(A)

EMOL. R$ 1,94
ISS R$ 0,10
FRMMP R$ 0,10
FAADEP R$ 0,10
SELO R$ 1,30
FERMOJU R$ 0,08
JA919085 Selo 3
Confira os dados do ato em: tjce.jus.br/fermoju

	Abatedouro Tijuca Alimentos **Ficha Técnica dos produtos** **cubinho- 1Kg**	Cód.: CAS.FT 22 Revisão: 05 Data: 10/09/2020 Página 2/6

Forma de conservação	congelado -12°C
Paletização	06 caixas (lastro) x 08 caixas (altura)

Resolução n 1, de 9 de janeiro de 2003 MAPA

Descrição do processo

As aves são retiradas das caixas de transportes onde inicia-se o processo sequencial de pendura, atordoamento elétrico (7 segundos), sangria, escaldagem, depenadeira, evisceração, lavagem por aspersão. O resfriamento das carcaças é feito em resfriadores contínuos do tipo rosca sem fim com cloração da água em até 5 ppm e o frango na saída do mesmo deve estar a 7°C máxima. As carcaças seguem para o setor de cortes onde são processados todos os cortes, e selecionados os filés que se transformarão em cubinhos, em seguida são colocados em bandejas de isopor envolto em filme de PVC, padronizada a pesagem e afixada etiqueta adesiva com a identificação do produto, lote, data de fabricação, validade, peso líquido, código de barras e número de registro no SIE. Logo após recebem embalagem secundária (caixas de papelão) identificadas por meio de etiquetas e encaminhadas para o túnel de congelamento até atingir -12°C na musculatura internamente. Logo após esse processo são armazenadas na câmara de estocagem final a uma temperatura de -18°C. E por fim, na expedição, o produto deve apresentar temperatura de -12°C e ser transportado apropriadamente em caminhões frigoríficos.

Portaria n 210, de 10 de novembro de 1998 MAPA

Conservação doméstica
Dentro do prazo de validade consumir até
Embalagem fechada

Elaborado por:	Revisado por:	Aprovado por:
Flaubênia Sara Maia B. de Oliveira Engenheira de Alimentos CREA 0606326790 22/09/25	João Everardo C. Chagas Gerente	Leandro Moreira de C. Feitosa Médico Veterinário CRMV CE 2576

PROCESSO ADMINISTRATIVO 2283 ASSINADO ELETRONICAMENTE

TIJUCA	**Abatedouro Tijuca Alimentos** **Ficha Técnica dos produtos** **cubinho- 1Kg**	Cód.: CAS.FT.22 Revisão: 05 Data: 10/09/2020 Página 3/6

Freezer (-12ºC)	Vide validade
Congelador (-10ºC à -8ºC)	6 meses
Geladeira (+4ºC à +8ºC)	2 dias

Informação comercial	
Forma de comercialização	Bandejas de poliestireno envolto com filme de polietileno de baixa densidade com 1kg.
Código de barras	7898930906867

Transporte

Os veículos utilizados para o transporte são caminhões frigoríficos. O acondicionamento é realizado de forma a permitir a circulação de ar entre os produtos. A temperatura do caminhão deve manter o produto de -12°C ou mais frio e serem transportados apropriadamente sobre estrados para o embarque.

Informação Nutricional

CARTÓRIO FACUNDO - 2º OFÍCIO EUSÉBIO - ESTADO DO CEARÁ
Facundo
Certifico que esta fotocópia é reprodução fiel do original que me foi apresentado. O referido é verdade. Dou fé
EUSÉBIO, 30 de setembro de 2025
GLEMILDA DA SILVA VIANA
SUBSTITUTO(A)
EMOL. R$ 1,94
ISS R$ 0,10
FRMMP R$ 0,10
FAADEP R$ 0,10
SELO R$ 1,30
FERMOJU R$ 0,08
JA919086
Selo 3
Confira os dados do ato em: tjce.jus.br/funcoja
ZKEM13
980616

Elaborado por:	Revisado por:	Aprovado por:
Flaubênia Sara Maia B. de Oliveira Engenheira de Alimentos CREA 0606326790 22/09/25	João Everardo C. Chagas Gerente	Leandro Moreira de C. Feitosa Médico Veterinário CRMV CE 2576

AUBÊNIA SARA MAIA BANDEIRA DE OLIVEIRA

PROCESSO ADMINISTRATIVO 2284 ASSINADO ELETRONICAMENTE

TIJUCA	Abatedouro Tijuca Alimentos Ficha Técnica dos produtos *cubinho- 1Kg*	Cód.: CAS.FT.22 Revisão: 05 Data: 10/09/2020 Página 4/6

Certifico que esta fotocópia é reprodução fiel do original que me foi apresentado. O referido é verdade. Dou fé. Eusébio, 30 de setembro de 2025

SELMILDA DA SILVA VIANA
SUBSTITUTO(A)

EMOL. R$ 1,94
ISS R$ 0,10
FRAMP R$ 0,10
FAADEP R$ 0,10
SELO R$ 1,30
FERMOJU R$ 0,09
JA919087
Selo 3

Confira os dados do ato em: tjce.jus.br/fermoju

FILÉ DE PEITO-CUBOS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
Porção 100g (4 unidades em média)

Quantidade por porção		%VD(*)
Valor energético	110 kcal= 462 kJ	6%
Carboidratos	0 g	0%
Proteínas	23 g	31%
Gorduras totais	2,0 g	4%
Gorduras saturadas	0,6 g	3%
Gorduras trans	0 g	**
Fibra alimentar	0 g	0%
Sódio	50 mg	2%

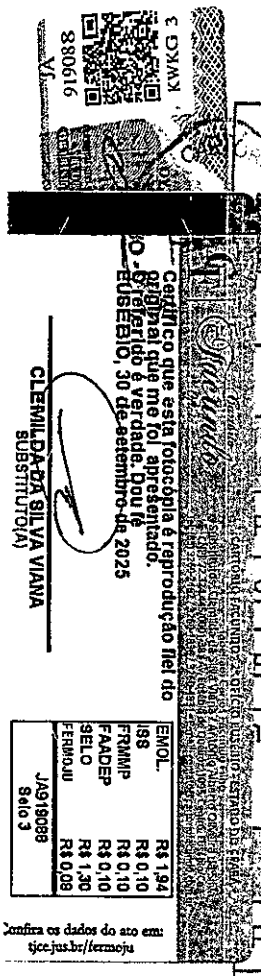
*%Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 Kcal ou 8.400 Kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.
**VD não estabelecido.

Obs.: Conforme IN 75, de 08 de outubro de 2020, ANEXO I, item 9, "Carnes e pescados embalados, refrigerados ou congelados, desde que não sejam adicionados de ingredientes que agreguem valor nutricional significativo ao produto, conforme Anexo IV desta Instrução Normativa", a declaração da tabela nutricional é voluntária (ou seja o fabricante não é obrigado a informar).

Elaborado por:	Revisado por:	Aprovado por:
Flaubênia Sara Maia B. de Oliveira Engenheira de Alimentos CREA 0606326790 22/09/2025	João Everardo C. Chagas Gerente	Leandro Moreira de C. Feitosa Médico Veterinário CRMV CE 2576

AUBÊNIA SARA MAIA BANDEIRA DE OLIVEIRA

PROCESSO ADMINISTRATIVO 2285 ASSINADO ELETRONICAMENTE



TIJUCA	**Abatedouro Tijuca Alimentos** **Ficha Técnica dos produtos** **cubinho- 1Kg**	Cód.: CAS.FT.22 Revisão: 05 Data: 10/09/2020 Página 5/6

Características de qualidade - Microbiológicas

Parâmetro	VMP
Salmonella /25g	Ausência
Escherichia coli/g	$5x10^2$

Instrução Normativa n° 313, de 04 de setembro de 2024, ANVISA-MS.

Características de qualidade - Físico químicas

Parâmetro	Padrão
Umidade/Proteína	Não aplicável

Portaria nº 557, de 30 de Março de 2022, MAPA.

Características de qualidade - macroscópicas

Parâmetro	Padrão
Sujidades	Ausente
Materiais estranhos	Ausente

Produzido e embalado por:

Tijuca Alimentos LTDA. Localizada na rodovia CE 040 - Km 41, S/N - Talasca - Cascavel - CE.

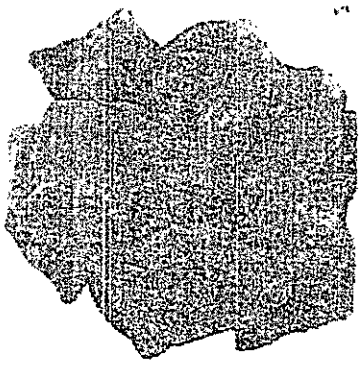
Elaborado por:	Revisado por:	Aprovado por:
Flaubênia Sara M. B. de Oliveira Engenheira de Alimentos CREA 0606326790 22/09/2025	João Everardo C. Chagas Gerente	Leandro Moreira de C. Feitosa Médico Veterinário CRMV CE 2576

PROCESSO ADMINISTRATIVO
2286
ASSINADO ELETRONICAMENTE

TIJUCA	**Abatedouro Tijuca Alimentos** **Ficha Técnica dos produtos** **cubinho- 1Kg**	Cód.: CAS.FT.22 Revisão: 05 Data: 10/09/2020 Página 6/6

CEP.: 62.850-000
CNPJ:09.524.502/0006-09
SAC: (085) 3229-9777
Site: www.tijucaalimentos.com

RDC nº 259 de 20 de setembro de 2002 ANVISA

Fotos	
	

CARTÓRIO FACUNDO - 1º OFÍCIO
Facundo
CARTÓRIO FACUNDO - 2º OFÍCIO EUSÉBIO | ESTADO DO CEARÁ
EUSÉBIO
Certifico que esta fotocópia é reprodução fiel do original que me foi apresentado.
O referido é verdade. Dou fé
EUSÉBIO, 30 de setembro de 2025
CLEMILDA DA SILVA VIANA
SUBSTITUTO(A)
EMOL. R$ 1,94
ISS R$ 0,10
FRMMP R$ 0,10
FAADEP R$ 0,10
SELO R$ 1,30
FERMOJU R$ 0,08
JA919089
Selo 3
Confira os dados do ato em: tjce.jus.br/fermoju
6806[illegible]

Elaborado por:	Revisado por:	Aprovado por:
Flaubênia Sara Maia B. de Oliveira Engenheira de Alimentos CREA 0606326790 22/09/2025	João Everardo C. Chagas Gerente	Leandro Moreira de C. Feitosa Médico Veterinário CRMV CE 2576

AC Lab

PROCESSO ADMINISTRATIVO 2287 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Relatório de Ensaio Físico-Químico Nº: 15408.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social:	M & S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
Proposta Comercial:	4312.2025.V0
CNPJ/CPF:	05.505.613/0001-02
Contato:	HENRIQUE **E-mail:** henriqueribeiro1323@gmail.com **Fone:** +55 (85) 98777-3946

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra:	CARNE CONGELADA DE FRANGO SEM OSSO - FILÉ DE PEITO EM CUBOS		
Endereço Coleta:	AV BEZERRA DE MENEZES,78 A ALAGADICO **Cidade:** FORTALEZA/CE **CEP:** 60325000		
Responsável Coleta:	Solicitante		
Data de Amostragem:	29/09/2025 10:00:00		
Marca/Fabricante:	TIJUCA	**Peso da amostra:**	1,00 kg
Data Fabricação:	22/08/2025	**Observação:**	SIE/ADAGRI: 600/133
Data Validade:	21/08/2026	**Lote:**	25/234/01
Data Recebimento:	29/09/2025 14:38:00		

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Lipídios Totais	2,96	% (g/100g)	0,17	ISO 1443:1973	29/09/2025	01/10/2025
pH	5,73	U pH	-	ISO 2917:1999	29/09/2025	01/10/2025
Proteína	21,68	% (g/100g)	0,17	ISO 1871:2009	29/09/2025	01/10/2025
Umidade	69,64	% (g/100g)	0,10	IAL. Método 012/IV	29/09/2025	01/10/2025

Referência(s) Normativa(s): IAL: Instituto Adolfo Lutz,ISO: International Organization for Standardization,

Legenda

% (g/100g) - % (g/100g), U pH - Unidade de pH L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

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

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

Renata Rocha
CRQ 10200335
Responsável Técnico(a)
Código de Verificação: 0199a10b-5efc-7998-a96e-9ae037e25320

PROCESSO ADMINISTRATIVO
2288
ASSINADO ELETRONICAMENTE

AC Lab

Relatório de Ensaio Microbiológico Nº: 15407.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social:	M & S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
Proposta Comercial:	4312.2025.V0
CNPJ/CPF:	05.505.613/0001-02
Contato:	HENRIQUE **E-mail:** henriqueribeiro1323@gmail.com **Fone:** ÷55 (85) 98777-3946

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra:	CARNE CONGELADA DE FRANGO SEM OSSO - FILÉ DE PEITO EM CUBOS		
Endereço Coleta:	AV BEZERRA DE MENEZES,78 A ALAGADICO **Cidade:** FORTALEZA/CE **CEP:** 60325000		
Responsável Coleta:	Solicitante		
Data de Amostragem:	29/09/2025 10:00:00		
Marca/Fabricante:	TIJUCA	**Peso da amostra:**	1,00 kg
Data Fabricação:	22/08/2025	**Observação:**	SIE/ADAGRI: 600/133
Data Validade:	21/08/2026	**Lote:**	25/234/01
Data Recebimento:	29/09/2025 14:38:00		

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	IN Nº 313/2024	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Aeróbios mesófilos	1,0 x 10^4	UFC/g	N.A	-	MMAMA	29/09/2025	01/10/2025
Escherichia Coli	<3	NMP/g	5×10^3	-	CMMEF	29/09/2025	01/10/2025
Salmonella sp.	Ausência	em 25g	N.A	-	CMMEF	29/09/2025	01/10/2025

Opiniões e Interpretações: Ensaio(s) de acordo com os padrões legais vigentes.
Legislação: Valores de referência estabelecidos conforme Instrução Normativa - IN Nº 313, de 4 de setembro de 2024/ANVISA
Referência(s) Normativa(s): CMMEF: Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods 5 Ed.MMAMA: Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos e Água ,

Legenda

UFC/g - Unidade Formadora de Colônia por Grama, NMP/g - Número Mais Provável por grama, em 25g - em 25 gramas L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

Plano e procedimento de amostragem conforme: PQ 013 - Método e Plano de amostragem
O presente resultado restringe-se a amostra analisada. Este documento não pode ser reproduzido parcialmente. Reproduza-o em sua totalidade de páginas.

Renata Rocha
CRQ 10200335
Responsável Técnico(a)
Código de Verificação: 0199a10b-3040-782a-af52-ece802dce92b

AUBÊNIA SARA MAIA BANDEIRA DE OLIVEIRA

PROCESSO ADMINISTRATIVO 2289 ASSINADO ELETRONICAMENTE

TIJUCA	**Abatedouro Tijuca Alimentos** **Ficha Técnica dos produtos** **Coxa e sobrecoxa na bandeja - 1kg**	Cód.: CAS.FT.19 Revisão: 05 Data: 10/09/2020 Página 1/6

JA91907 8
Selo 3

Certifico que esta fotocópia é reprodução fiel do original que me foi apresentado. O referido é verdade. Dou fé. EUSÉBIO, 30 de setembro de 2025

CLEMILDA DA SILVA VIANA
SUBSTITUTO(A)

EMOL. R$ 1,94
ISS R$ 0,10
FRMMP R$ 0,10
FAADEP R$ 0,10
SELO R$ 1,30
FERMOJU R$ 0,08

Confira os dados do ato em: tjce.jus.br/fermoju

Código interno	Descrição
PA09000020	Cortes congelados de frango - Coxa e sobrecoxa

Produto



Identificação do produto	
CORTES DE FRANGO CONGELADOS - COXA E SOBRECOXA NA BANDEJA(1KG)	
Registro do produto no SIE/ADAGRI	600-35
Peso líquido	1kg
Quantidade por caixa	12 unidades por caixas
Prazo de validade:	1 ano
Embalagem primária	C 235mm; L 180mm; A 60mm

Elaborado por:	Revisado por:	Aprovado por:
Flaubênia Sara Maia B. de Oliveira Engenheira de Alimentos CREA 0606326790	João Everardo C. Chagas Gerente	Leandro Moreira de C. Feitosa Médico Veterinário CRMV CE 2576

AUBÊNIA SARA MAIA BANDEIRA DE OLIVEIRA

PROCESSO ADMINISTRATIVO 2290 ASSINADO ELETRONICAMENTE

TIJUCA	**Abatedouro Tijuca Alimentos** **Ficha Técnica dos produtos** **Coxa e sobrecoxa na bandeja - 1kg**	Cód.: CAS.FT.19 Revisão: 05 Data: 10/09/2020 Página 2/6

Embalagem secundária	C 465mm x L 353mm x A 170mm
Temperatura de conservação	-12°C
Paletização	06 de lastro x 07 de altura

Resolução n 1, de 9 de janeiro de 2003 MAPA

Descrição do processo

As aves são retiradas das caixas de transportes onde inicia-se o processo sequencial de pendura, atordoamento elétrico (7 segundos), sangria, escaldagem, depenadeira, evisceração, lavagem por aspersão. O resfriamento das carcaças é feito em resfriadores contínuos do tipo rosca sem fim com cloração da água em até 5 ppm e o frango na saída do mesmo deve estar a 7°C máxima. As carcaças seguem para o setor de cortes onde são processados todos os cortes e selecionadas as coxa e sobrecoxa, em seguida são colocados em bandejas de isopor envolto em filme de PVC, padronizada a pesagem e afixada etiqueta adesiva com a identificação do produto, lote, data de fabricação, validade, peso líquido, código de barras e número de registro no SIE. Logo após recebem embalagem secundária (caixas de papelão) identificadas por meio de etiquetas e encaminhadas para o túnel de congelamento até atingir de -12°C na musculatura internamente. Logo após esse processo são armazenadas na câmara de estocagem final a uma temperatura de -18°C. E por fim, na expedição, o produto deve apresentar temperatura de -12°C e ser transportado apropriadamente em caminhões frigoríficos.

Portaria n 210, de 10 de novembro de 1998 MAPA

Conservação comercial

Dentro do prazo de validade consumir até
Embalagem fechada

Elaborado por:	Revisado por:	Aprovado por:
Flaubênia Sara Maia B. de Oliveira Engenheira de Alimentos CREA 0606326790	João Everardo C. Chagas Gerente	Leandro Moreira de C. Feitosa Médico Veterinário CRMV CE 2576

Certifico que esta fotocópia é reprodução fiel do original que me foi apresentado. Dou fé. EUSÉBIO, 30 de setembro de 2025
CLEMILDA DA SILVA VIANA
SUBSTITUTO(A)
EMOL. R$ 1,94
ISS R$ 0,10
FRMMP R$ 0,10
FAADEP R$ 0,10
SELO R$ 1,30
FERMOJU R$ 0,08
JA919079
Selo 3
Confira os dados do ato em: tjce.jus.br/fermoju

PROCESSO ADMINISTRATIVO 2291 ASSINADO ELETRONICAMENTE

TIJUCA	**Abatedouro Tijuca Alimentos** **Ficha Técnica dos produtos** **Coxa e sobrecoxa na bandeja - 1kg**	Cód.: CAS.FT.19 Revisão: 05 Data: 10/09/2020 Página 3/6

Freezer (-12ºC)	Vide validade
Congelador (-10ºC à -8ºC)	6 meses
Geladeira (+4ºC à +8ºC)	2 dias

Informação comercial	
Forma de comercialização	bandejas de poliestireno envolto com filme de polietileno de baixa densidade com 1kg.
Código de barras	7898930906218

Transporte

Os veículos utilizados para o transporte são caminhões frigoríficos. O acondicionamento é realizado de forma a permitir a circulação de ar entre os produtos. A temperatura do caminhão deve manter o produto de -12°C ou mais frio e serem transportados apropriadamente sobre estrados em caminhões higienizados antes do embarque.

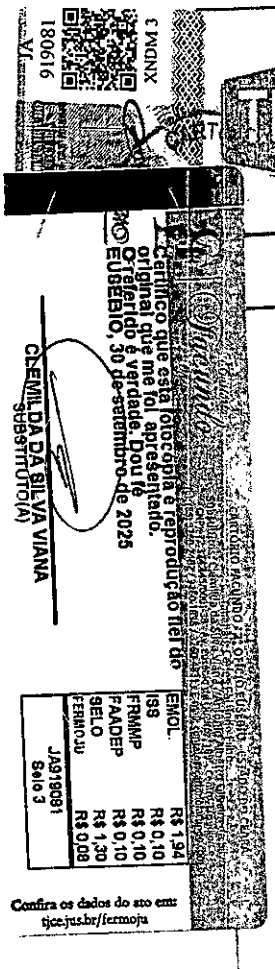
Informação Nutricional

Certifico que esta fotocópia é reprodução fiel do original que me foi apresentado. O referido é verdade. Dou fé
EUSÉBIO, 30 de setembro de 2025
CLEMILDA DA SILVA VIANA
SUBSTITUTO(A)
EMOL. R$ 1,94
ISS R$ 0,10
FRMMP R$ 0,10
FAADEP R$ 0,10
SELO R$ 1,33
FERMOJU R$ 0,08
JA919080
Selo 3
Confira os dados do ato em https://selos.tjce.jus.br/consulta

Elaborado por:	Revisado por:	Aprovado por:
Flaubênia Sara Maia B. de Oliveira Engenheira de Alimentos CREA 0606326790 22/09/25	João Everardo C. Chagas Gerente	Leandro Moreira de C. Feitosa Médico Veterinário CRMV CE 2576

PROCESSO ADMINISTRATIVO 2292 ASSINADO ELETRONICAMENTE

	Abatedouro Tijuca Alimentos Ficha Técnica dos produtos Coxa e sobrecoxa na bandeja - 1kg	Cód.: CAS.FT.19 Revisão: 05 Data: 10/09/2020 Página 4/6



COXAS E SOBRECOXAS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
Porção 125g (1 sobrecoxa assada)
1 unidade embalada

Quantidade por porção		%VD(*)
Valor energético	125 kcal= 525 kJ	6%
Carboidratos	0 g	0%
Proteínas	12 g	16%
Gorduras totais	8,5 g	15%
Gorduras saturadas	2,6 g	12%
Gorduras trans	0 g	**
Fibra alimentar	0 g	0%
Sódio	45 mg	2%

*%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.

Obs.: Conforme IN 75, de 08 de outubro de 2020, ANEXO I, item 9, "Carnes e pescados embalados, refrigerados ou congelados, desde que não sejam adicionados de ingredientes que agreguem valor nutricional significativo ao produto, conforme Anexo IV desta Instrução Normativa", a declaração da tabela nutricional é voluntária (ou seja o fabricante não é obrigado a informar).

Características de qualidade - Microbiológicas	
Parâmetro	VMP
Salmonella /25g	Ausência
Escherichia coli/g	$5x10^2$

Instrução Normativa n° 313, de 04 de setembro de 2024, ANVISA-MS.

Elaborado por:	Revisado por:	Aprovado por:
Flaubênia Sara Maia B. de Oliveira Engenheira de Alimentos CREA 0606326790 22/09/25	João Everardo C. Chagas Gerente	Leandro Moreira de C. Feitosa Médico Veterinário CRMV CE 2576

AUBÊNIA SARA MAIA BANDEIRA DE OLIVEIRA

PROCESSO ADMINISTRATIVO 2293 ASSINADO ELETRONICAMENTE

CERTIFICO QUE ESTA FOTOCÓPIA É REPRODUÇÃO FIEL DO ORIGINAL QUE ME FOI APRESENTADO. O REFERIDO É VERDADE. DOU FÉ. EUSÉBIO, 30 DE SETEMBRO DE 2025
CLEMILDA DA SILVA VIANA
EMOL. R$ 1,94
ISS R$ 0,10
FRMMP R$ 0,10
FAADEP R$ 0,10
SELO R$ 1,30
FERMOJU R$ 0,08
JA916082
Selo 1
fira os dados do ato em: tjce.jus.br/fermoju

TIJUCA	**Abatedouro Tijuca Alimentos** **Ficha Técnica dos produtos** **Coxa e sobrecoxa na bandeja - 1kg**	Cód.: CAS.FT.19 Revisão: 05 Data: 10/09/2020 Página 5/6

Características de qualidade - Físico químicas	
Parâmetro	Padrão
Umidade/Proteína	4,72

Portaria nº 557, de 30 de Março de 2022, MAPA.

Características de qualidade - macroscópicas	
Parâmetro	Padrão
Sujidades	Ausente
Materiais estranhos	Ausente

Produzido e embalado por:
Tijuca Alimentos LTDA. Localizada na rodovia CE 040 - Km 41, S/N - Talasca - Cascavel - CE.
CEP.: 62.850-000
CNPJ:09.524.502/0006-09
SAC: (085) 3229-9777
Site: www.tijucaalimentos.com

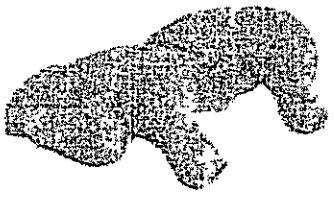
RDC nº 259 de 20 de setembro de 2002 ANVISA

Elaborado por:	Revisado por:	Aprovado por:
Flaubênia Sara M. B. de Oliveira Flaubênia Sara Maia B. de Oliveira Engenheira de Alimentos CREA 0606326790 22/09/25	João Everardo C. Chagas Gerente	Leandro Moreira de C. Feitosa Médico Veterinário CRMV CE 2576

PROCESSO ADMINISTRATIVO
2294
ASSINADO ELETRONICAMENTE

TIJUCA	**Abatedouro Tijuca Alimentos** **Ficha Técnica dos produtos** **Coxa e sobrecoxa na bandeja - 1kg**	Cód.: CAS.FT.19 Revisão: 05 Data: 10/09/2020 Página 6/6

Fotos





CARTÓRIO FACUNDO - 2º OFÍCIO EUSÉBIO - ESTADO DO CEARÁ
Tarcisio Facundo
Certifico que esta fotocópia é reprodução fiel do original que me foi apresentado.
O referido é verdade. Dou fé
EUSÉBIO, 30 de setembro de 2025
CLEMILDA DA SILVA VIANA
SUBSTITUTO(A)
EMOL. R$ 1,94
ISS R$ 0,10
FRMMP R$ 0,10
FAADEP R$ 0,10
SELO R$ 1,30
FERMOJU R$ 0,08
JA919083
Selo 3
Confira os dados do ato em: tjce.jus.br/fermoju

Elaborado por:	Revisado por:	Aprovado por:
Flaubênia Sara Maia B. de Oliveira Engenheira de Alimentos CREA 0606326790 22/09/25	João Everardo C. Chagas Gerente	Leandro Moreira de C. Feitosa Médico Veterinário CRMV CE.2576

AC Lab

PROCESSO ADMINISTRATIVO 2295 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Relatório de Ensaio Físico-Químico Nº: 15412.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social:	M & S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
Proposta Comercial:	4312.2025.V0
CNPJ/CPF:	05.505.613/0001-02
Contato:	HENRIQUE **E-mail:** henriqueribeiro1323@gmail.com **Fone:** +55 (85) 3471-3594

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra:	CARNE CONGELADA DE FRANGO COM OSSO- COXA E SOBRECOXA		
Endereço Coleta:	AV BEZERRA DE MENEZES,78 A ALAGADICO **Cidade:** FORTALEZA/CE **CEP:** 60325000		
Responsável Coleta:	Solicitante		
Data de Amostragem:	29/09/2025 10:00:00		
Marca/Fabricante:	TIJUCA	**Peso da amostra:**	1,00 kg
Data Fabricação:	12/06/2025	**Observação:**	SIE/ADAGRI: 600/36
Data Validade:	11/06/2026	**Lote:**	25/163/01
Data Recebimento:	29/09/2025 14:38:00		

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Lipídios Totais	4,89	% (g/100g)	0,17	ISO 1443:1973	29/09/2025	01/10/2025
pH	6,24	U pH	-	ISO 2917:1999	29/09/2025	01/10/2025
Proteína	17,70	% (g/100g)	0,17	ISO 1871:2009	29/09/2025	01/10/2025
Umidade	75,90	% (g/100g)	0,10	IAL. Método 012/IV	29/09/2025	01/10/2025

Referência(s) Normativa(s): IAL: Instituto Adolfo Lutz,ISO: International Organization for Standardization,

Legenda

% (g/100g) - % (g/100g), U pH - Unidade de pH L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

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

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

Renata Rocha
CRQ 10200335
Responsável Técnico(a)

Código de Verificação: 0199a142-94ba-7c07-a30f-39c6e3920e6d

AC Lab

PROCESSO ADMINISTRATIVO 2296 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Relatório de Ensaio Microbiológico Nº: 15411.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social:	M & S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
Proposta Comercial:	4312.2025.V0
CNPJ/CPF:	05.505.613/0001-02
Contato:	HENRIQUE **E-mail:** henriqueribeiro1323@gmail.com **Fone:** +55 (85) 98777-3946

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: CARNE CONGELADA DE FRANGO COM OSSO- COXA E SOBRECOXA

Endereço Coleta: AV BEZERRA DE MENEZES,78 A ALAGADICO **Cidade:** FORTALEZA/CE **CEP:** 60325000

Responsável Coleta:	Solicitante		
Data de Amostragem:	29/09/2025 10:00:00		
Marca/Fabricante:	TIJUCA	**Peso da amostra:**	1,00 kg
Data Fabricação:	12/06/2025	**Observação:**	SIE/ADAGRI: 600/36
Data Validade:	11/06/2026	**Lote:**	25/163/01
Data Recebimento:	29/09/2025 14:38:00		

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	IN Nº 313/2024	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Aeróbios mesófilos	1,0 x 10^4	UFC/g	N.A	-	MMAMA	29/09/2025	01/10/2025
Escherichia Coli	<3	NMP/g	5 x 10^3	-	CMMEF	29/09/2025	01/10/2025
Salmonella sp.	Ausência	em 25g	N.A	-	CMMEF	29/09/2025	01/10/2025

Opiniões e Interpretações: Ensaio(s) de acordo com os padrões legais vigentes.
Legislação: Valores de referência estabelecidos conforme Instrução Normativa - IN Nº 313, de 4 de setembro de 2024/ANVISA
Referência(s) Normativa(s): CMMEF: Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods 5 Ed,MMAMA: Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos e Água ,

Legenda

UFC/g - Unidade Formadora de Colônia por Grama, NMP/g - Número Mais Provável por grama, em 25g - em 25 gramas L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

Plano e procedimento de amostragem conforme: PQ 013 - Método e Plano de amostragem
O presente resultado restringe-se a amostra analisada. Este documento não pode ser reproduzido parcialmente. Reproduza-o em sua totalidade de páginas.

Renata Rocha
CRQ 10200335
Responsável Técnico(a)
Código de Verificação: 0199a142-4bf7-7de3-9646-1e13a4c278b0

AUBÊNIA SARA MAIA BANDEIRA DE OLIVEIRA

PROCESSO ADMINISTRATIVO 2297 ASSINADO ELETRONICAMENTE

TIJUCA	**Abatedouro Tijuca Alimentos** **Ficha Técnica dos produtos** **Filé de peito - 1Kg**	Cód.: CAS.FT.17 Revisão: 05 Data: 10/09/2020 Página 1/6

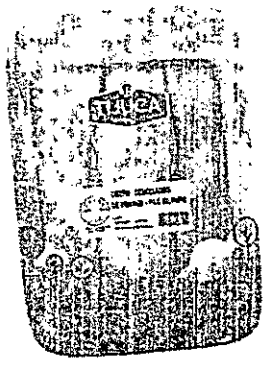
Certifico que esta fotocópia é reprodução fiel do original que me foi apresentado.
O referido é verdade. Dou fé.
EUSÉBIO, 30 de setembro de 2025
CLEMILDA DA SILVA VIANA
SUBSTITUTO(A)

EMOL. R$ 1,94
ISS R$ 0,10
FRMMP R$ 0,10
FAADEP R$ 0,10
SELO R$ 1,30
FERMOJU R$ 0,08
JA919072 Selo 3

Confira os dados do ato em: tjcejus.br/fermoju

Código Interno	Descrição
PA09000032	Cortes congelados de frango - Filé de peito

Produto



Identificação do produto

CORTES CONGELADOS DE FRANGO - FILÉ DE PEITO BANDEJA (1kg)	
Registro do produto no SIE/ADAGRI	600-35
Peso líquido	1Kg
Quantidade por caixa	12 unidades por caixas
Prazo de validade:	1 ano
Embalagem primária	C 235mm; L 180mm; A 55mm

Elaborado por:	Revisado por:	Aprovado por:
Flaubênia Sara M. B. de Oliveira Flaubênia Sara Maia B. de Oliveira Engenheira de Alimentos CREA 0606326790 22/09/25	João Everardo C. Chagas Gerente	Leandro Moreira de C. Feitosa Médico Veterinário CRMV CE 2576

AUBÊNIA SARA MAIA BANDEIRA DE OLIVEIRA

PROCESSO ADMINISTRATIVO 2298 ASSINADO ELETRONICAMENTE

JA91907 3 SFGC 3

Certifico que esta fotocópia é reprodução fiel do original que me foi apresentado. O referido é verdade. Eu (é) EUSÉBIO, 30 de setembro de 2025

CLÉMILDA DA SILVA VIANA SUBSTITUTO(A)

JA91907 3 Selo 3 FERMOJU R$ 0,09 SELO R$ 1,30 FAADEP R$ 0,10 FRMMP R$ 0,10 ISS R$ 1,94 EMOL.

Confira os dados do ato em: tjce.jus.br/fermoju

	Abatedouro Tijuca Alimentos **Ficha Técnica dos produtos** **Filé de peito - 1Kg**	Cód.: CAS.FT.17 Revisão: 05 Data: 10/09/2020 Página 2/6

Embalagem secundária	C 467mm x L 357mm x A 150mm
Forma de conservação	congelado -12°C
Paletização	06 caixas (lastro) x 08 caixas (altura)

Resolução nº 1, de 9 de janeiro de 2003 MAPA

Descrição do processo

As aves são retiradas das caixas de transportes onde inicia-se o processo sequencial de pendura, atordoamento elétrico (7 segundos), sangria, escaldagem, depenadeira, evisceração, lavagem por aspersão. O resfriamento das carcaças é feito em resfriadores contínuos do tipo rosca sem fim com cloração da água em até 5 ppm e o frango na saída do mesmo deve estar a 7°C máxima. As carcaças seguem para o setor de cortes onde são processados todos os cortes e selecionadas os filé de peito, em seguida são colocados em bandejas de isopor envolto em filme de PVC, padronizada a pesagem e afixada etiqueta adesiva com a identificação do produto, lote, data de fabricação, validade, peso líquido, código de barras e número de registro no SIE. Logo após recebem embalagem secundária que são colocadas em caixas de papelão identificadas por meio de etiquetas e encaminhadas para o túnel de congelamento até atingir de -12°C na musculatura internamente. Logo após esse processo são armazenadas na câmara de estocagem final a uma temperatura de -18°C. E por fim, na expedição, o produto deve apresentar temperatura de -12°C e ser transportado apropriadamente em caminhões frigoríficos.

Portaria n 210, de 10 de novembro de 1998 MAPA

Conservação doméstica

Dentro do prazo de validade consumir até

Elaborado por:	Revisado por:	Aprovado por:
Flaubênia Sara M. B. de Oliveira Flaubênia Sara Maia B. de Oliveira Engenheira de Alimentos CREA 0606326790 22/09/25	João Everardo C. Chagas Gerente	Leandro Moreira de C. Feitosa Médico Veterinário CRMV CE 2576

PROCESSO ADMINISTRATIVO 2299 ASSINADO ELETRONICAMENTE

	Abatedouro Tijuca Alimentos Ficha Técnica dos produtos Filé de peito - 1Kg	Cód.: CAS.FT.17 Revisão: 05 Data: 10/09/2020 Página 3/6

Embalagem fechada	
Freezer (-12ºC)	Vide validade
Congelador (-10ºC à -8ºC)	6 meses
Geladeira (+4ºC à +8ºC)	2 dias

Informação comercial	
Forma de comercialização	bandejas de poliestireno envolto com filme de polietileno de baixa densidade com 1kg.
Código de barras	7898930906195

Transporte

Os veículos utilizados para o transporte são caminhões frigoríficos. O acondicionamento é realizado de forma a permitir a circulação de ar entre os produtos. A temperatura do caminhão deve manter o produto de -12°C ou mais frio e serem transportados apropriadamente sobre estrados para o embarque.

Informação Nutricional

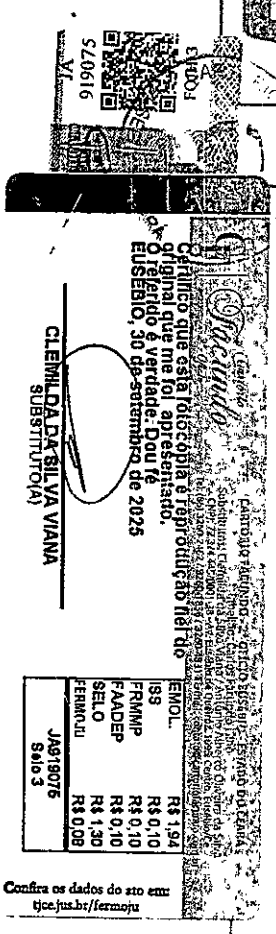
CARTÓRIO TACIANO - 2º OFÍCIO EUSÉBIO - ESTADO DO CEARÁ
Certifico que esta fotocópia é reprodução fiel do original que me foi apresentado.
O referido é verdade. Dou fé
EUSÉBIO, 30 de setembro de 2025
CLEMILDA DA SILVA VIANA
SUBSTITUTO(A)
EMOL. R$ 1,94
ISS R$ 0,10
FRMMP R$ 0,10
FAADEP R$ 0,10
SELO R$ 1,30
FERMOJU R$ 0,08
JA919074 Selo 3
Confira os dados do ato em https://selos.tjce.jus.br/fermoju
HKYB3 919074 JA

Elaborado por:	Revisado por:	Aprovado por:
Flaubênia Sara Maia B de Oliveira Engenheira de Alimentos CREA 0606326790 22/09/25	João Everardo C. Chagas Gerente	Leandro Moreira de C. Feitosa Médico Veterinário CRMV CE 2576

AUBÊNIA SARA MAIA BANDEIRA DE OLIVEIRA

PROCESSO ADMINISTRATIVO 2300 ASSINADO ELETRONICAMENTE

TIJUCA	**Abatedouro Tijuca Alimentos** **Ficha Técnica dos produtos** **Filé de peito - 1Kg**	Cód.: CAS.FT.17 Revisão: 05 Data: 10/09/2020 Página 4/6



FILÉ DE PEITO

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção: 100g (1 filé) 1 1/4 de unidade em média		
Quantidade por porção		%VD(*)
Valor energético	110 kcal= 462 kJ	6%
Carboidratos	0 g	0%
Proteínas	23 g	31%
Gorduras totais	2,0 g	4%
Gorduras saturadas	0,6 g	3%
Gorduras trans	0 g	**
Fibra alimentar	0 g	0%
Sódio	50 mg	2%

*%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.

Obs.: Conforme IN 75, de 08 de outubro de 2020, ANEXO I, item 9, "Carnes e pescados embalados, refrigerados ou congelados, desde que não sejam adicionados de ingredientes que agreguem valor nutricional significativo ao produto, conforme Anexo IV desta Instrução Normativa", a declaração da tabela nutricional é voluntária (ou seja o fabricante não é obrigado a informar).

Características de qualidade - Microbiológicas	
Parâmetro	VMP
Salmonella /25g	Ausência

Elaborado por:	Revisado por:	Aprovado por:
Flaubênia Sara Maia B. de Oliveira Engenheira de Alimentos CREA 0606326790 22/09/25	João Everardo C. Chagas Gerente	Leandro Moreira de C. Feitosa Médico Veterinário CRMV CE 2576

AUBÊNIA SARA MAIA BANDEIRA DE OLIVEIRA

PROCESSO ADMINISTRATIVO 2301 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Certifico que esta fotocópia é reprodução fiel do original que me foi apresentado. O referido é verdade. Dou fé
EUSÉBIO, 30 de setembro de 2025
CLEMILDA DA SILVA VIANA
SUBSTITUTO(A)

EMOL. R$ 1,84
ISS R$ 0,10
FRMMP R$ 0,10
FAADEP R$ 0,10
SELO R$ 1,30
FERMOJU R$ 0,09
JA919076
Selo 3
Confira os dados do ato em: tjce.jus.br/fermoju

TIJUCA	Abatedouro Tijuca Alimentos Ficha Técnica dos produtos Filé de peito - 1Kg	Cód.: CAS.FT.17 Revisão: 05 Data: 10/09/2020 Página 5/6

Escherichia coli/g	$5x10^2$

Instrução Normativa n° 313, de 04 de setembro de 2024, ANVISA-MS.

Características de qualidade - Físico químicas

Parâmetro	Padrão
Umidade/Proteína	Não aplicável

Portaria nº 557, de 30 de Março de 2022. MAPA.

Características de qualidade - macroscópicas

Parâmetro	Padrão
Sujidades	Ausente
Materiais estranhos	Ausente

Produzido e embalado por:

Tijuca Alimentos LTDA. Localizada na rodovia CE 040 - Km 41, S/N - Talasca - Cascavel - CE.
CEP.: 62.850-000
CNPJ:09.524.502/0006-09
SAC: (085) 3229-9777

Elaborado por:	Revisado por:	Aprovado por:
Flaubênia Sara Maia B. de Oliveira Engenheira de Alimentos CREA 0606326790 22/09/25	João Everardo C. Chagas Gerente	Leandro Moreira de C. Feitosa Médico Veterinário CRMV CE 2576

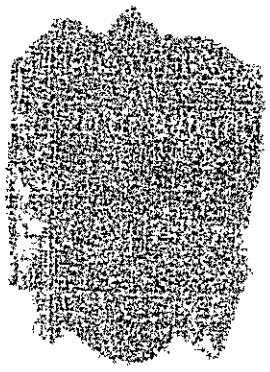
PROCESSO ADMINISTRATIVO 2302 ASSINADO ELETRONICAMENTE

TIJUCA	**Abatedouro Tijuca Alimentos** **Ficha Técnica dos produtos** **Filé de peito - 1Kg**	Cód.: CAS.FT.17 Revisão: 05 Data: 10/09/2020 Página 6/6

Site: www.tijucaalimentos.com

RDC nº 259 de 20 de setembro de 2002 ANVISA

Fotos





Cartório do 3º Ofício Facundo
Certifico que esta fotocópia é reprodução fiel do original que me foi apresentado.
O referido é verdade. Dou fé
EUSÉBIO, 30 de setembro de 2025
CLEMILDA DA SILVA VIANA
SUBSTITUTO(A)
EMOL. R$ 1,94
ISS R$ 0,10
FRMMP R$ 0,10
FAADEP R$ 0,10
SELO R$ 1,30
FERMOJU R$ 0,08
JA918077
Selo 3
Confira os dados do ato em tjce.jus.br/cenopi
LL0616

Elaborado por:	Revisado por:	Aprovado por:
Flaubênia Sara Maia B. de Oliveira Engenheira de Alimentos CREA 0606326790 22/09/2025	João Everardo C. Chagas Gerente	Leandro Moreira de C. Feitosa Médico Veterinário CRMV CE 2576

AC Lab

PROCESSO ADMINISTRATIVO 2303 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Relatório de Ensaio Físico-Químico Nº: 15414.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social:	M & S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
Proposta Comercial:	4312.2025.V0
CNPJ/CPF:	05.505 613/0001-02
Contato:	HENRIQUE **E-mail:** henriqueribeiro1323@gmail.com **Fone:** +55 (85) 98777-3946

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra:	CARNE CONGELADA DE FRANGO SEM OSSO- FILÉ DE PEITO		
Endereço Coleta:	AV BEZERRA DE MENEZES,78 A ALAGADICO **Cidade:** FORTALEZA/CE **CEP:** 60325000		
Responsável Coleta:	Solicitante		
Data de Amostragem:	29/09/2025 10:00:00		
Marca/Fabricante:	TIJUCA	**Peso da amostra:**	1,00 kg
Data Fabricação:	27,08/2025	**Observação:**	SIE/ADAGRI: 600/35
Data Validade:	26/08/2026	**Lote:**	25/239/01
Data Recebimento:	29/09/2025 14:38:00		

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Lipídios Totais	2,70	% (g/100g)	0,17	ISO 1443:1973	29/09/2025	01/10/2025
pH	6,13	U pH	-	ISO 2917:1999	29/09/2025	01/10/2025
Proteína	18,33	% (g/100g)	0,17	ISO 1871:2009	29/09/2025	01/10/2025
Umidade	72,61	% (g/100g)	0,10	IAL, Método 012/IV	29/09/2025	01/10/2025

Referência(s) Normativa(s): IAL: Instituto Adolfo Lutz,ISO: International Organization for Standardization,

Legenda

% (g/100g) - % (g/100g), U pH - Unidade de pH L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

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

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

Renata Rocha
CRQ 10200335
Responsável Técnico(a)

Código de Verificação: 0199a15a-0e13-7bc0-bebe-985fe673cc2b

PROCESSO ADMINISTRATIVO
2304
ASSINADO ELETRONICAMENTE

ACLab

Relatório de Ensaio Microbiológico Nº: 15413.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social:	M & S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
Proposta Comercial:	4312.2025.V0
CNPJ/CPF:	05.505.613/0001-02
Contato:	HENRIQUE **E-mail:** henriqueribeiro1323@gmail.com **Fone:** +55 (85) 98777-3946

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: CARNE CONGELADA DE FRANGO SEM OSSO- FILÉ DE PEITO

Endereço Coleta: AV BEZERRA DE MENEZES,78 A ALAGADICO **Cidade:** FORTALEZA/CE **CEP:** 60325000

Responsável Coleta:	Solicitante		
Data de Amostragem:	29/09/2025 10:00:00		
Marca/Fabricante:	TIJUCA	**Peso da amostra:**	1,00 kg
Data Fabricação:	27/08/2025	**Observação:**	SIE/ADAGRI: 600/35
Data Validade:	26/08/2026	**Lote:**	25/239/01
Data Recebimento:	29/09/2025 14:38:00		

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	IN Nº 313/2024	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Aeróbios mesófilos	1,0 x 10^4	UFC/g	N.A	-	MMAMA	29/09/2025	01/10/2025
Escherichia Coli	<3	NMP/g	5 x 10^3	-	CMMEF	29/09/2025	01/10/2025
Salmonella sp.	Ausência	em 25g	N.A	-	CMMEF	29/09/2025	01/10/2025

Opiniões e Interpretações: Ensaio(s) de acordo com os padrões legais vigentes.
Legislação: Valores de referência estabelecidos conforme Instrução Normativa - IN Nº 313, de 4 de setembro de 2024/ANVISA
Referência(s) Normativa(s): CMMEF: Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods 5 Ed,MMAMA: Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos e Água ,

Legenda

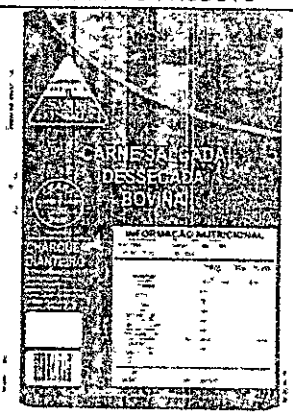
UFC/g - Unidade Formadora de Colônia por Grama, NMP/g - Número Mais Provável por grama, em 25g - em 25 gramas L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

Plano e procedimento de amostragem conforme: PQ 013 - Método e Plano de amostragem
O presente resultado restringe-se a amostra analisada. Este documento não pode ser reproduzido parcialmente. Reproduza-o em sua totalidade de páginas.

Renata Rocha
CRQ 10200335
Responsável Técnico(a)
Código de Verificação: 0199a159-d1b0-70b2-bf1f-4a163db0ed1f

PROCESSO ADMINISTRATIVO
2305
ASSINADO ELETRONICAMENTE

	M&S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA	Código: P19A1
	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DOS PRODUTOS	Páginas: 03
		Revisão: 02
		Data: 2025
		Aprovação: Karoline Gomes

FOTO DO PRODUTO	CÓDIGOS
	CÓDIGO EAN: 0736532805492 CÓDIGO DUN: 10736532805499 20736532805496 Código 05025011

PRODUTO	Carne Salgada Dessecada Bovina - Charque Dianteiro
NOME COMERCIAL	Carne Salgada Dessecada Bovina - Charque Dianteiro
MARCA	Sabor do Sertão
EMBALAGEM	Embalagem primaria com pacote de 500g. Embalagem secundaria –caixas 10 e 20kg

DESCRIÇÃO DO PIQ / ESPECIFICAÇÃO TÉCNICO / REFERÊNCIA LEGAL

Produto cárneo (acém ou paleta) salgado obtido pela desidratação de massas musculares de carcaças de bovinos. O produto tem a designação de Charque Dianteiro. O produto contém no máximo 50% de umidade e no máximo 23% de resíduo mineral fixo total, cloreto de sódio (NaCl) mínimo de 12%. Ausência de nitrito e nitrato de sódio. Não é permitido a utilização da matéria-prima carne industrial para produção de charque conforme a legislação vigente. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 92, DE 18 DE SETEMBRO DE 2020.

EXIGÊNCIA DE REGISTROS (MS / MAPA)	ESPECIFICAÇÕES DE PRAZO DE VALIDADE
239-04	Validade: 6 meses Todas as embalagens com data de Fabricação/Validade/Lote: XXXX/horas

INGREDIENTES

Carne resfriada de bovino sem osso - Acém e sal. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Análises	Resultado	OBSERVAÇÕES
Umidade(%)	49,50%	De acordo com Laudo Nº2055/2021 NUTEC
Gordura(%)	~ 0,58%	
Proteína (%)	~ 26,63%	
PH	5.8 - 6,2	
Rancidez	NEGATIVO	
Nitrito	AUSENCIA	
Nitrato	AUSÊNCIA	
resíduo mineral fixo total	~19	

PROCESSO ADMINISTRATIVO 2306 ASSINADO ELETRONICAMENTE

cloreto de sódio (NaCl)	~20	

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS/MACROSCÓPICA		
Análises	Resultado	Instrução normativa nº60, de 23 de dezembro de 2019.
Salmonella sp. /25g	AUSÊNCIA	AUSÊNCIA
Escherichia coli /g	< 3	<10
Estafilococos coagulase positiva (UFC/g)	< 10	102

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS		
Aparência	Produto seco caracteristico de produtos desidratados.	
Textura	Firme	
Sabor	Carne bovina salgada e seca	
Cor	Carne de cor marron caractica de carne salgada não curada Gordura de cor branca ou amarelo claro.	
Aroma	Carne seca.	

As Características Fisico Quimica, microbiologicas e sensoriais são definidas pelo ministerio da agricultura para padronização e Identidade e Qualidade dos Produtos de origem animal.

FORMA DE ARMAZENAMENTO		
Quando fechado em embalagem original:	Manter em local seco e arejado.	
Após aberto:	Manter sob por no máximo 3 dias.	

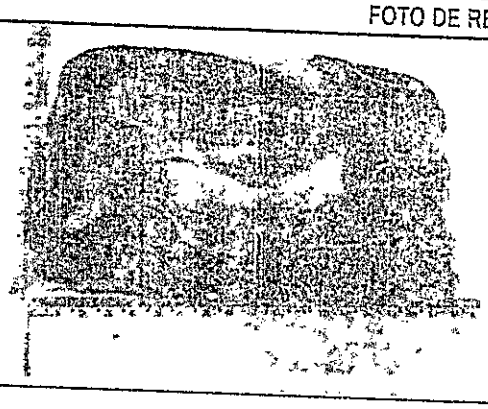
CARACTERÍSTICAS DE EMBALAGEM

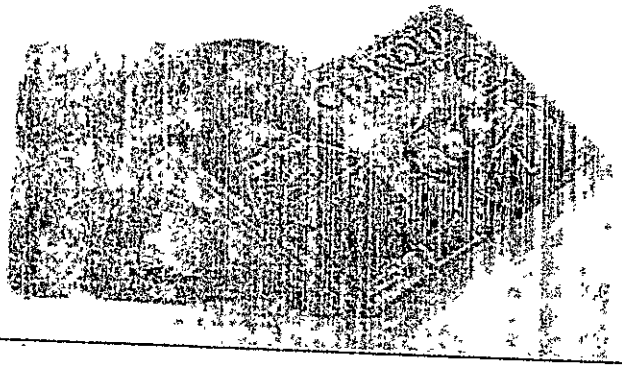
Embalagem primária- composta de filme plano multicamada selável com média barreira a oxigênio (a vácuo) e água, atóxica. Para aplicação em processos de termoformagem para fins alimentícios. Embalagem resistente ao armazenamento e ao transporte.

- Composição do filme: filme estruturado de sete camadas, o qual é basicamente constituído de polietileno, polipropileno, poliamida 6 e adesivos especiais.
- Espessura: 250 µm.

Embalagem secundária - As embalagens primárias são acondicionadas em caixas de papelão especificas para fins alimentícios.

FOTO DE REFERÊNCIA DO PRODUTO





INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

PROCESSO ADMINISTRATIVO 2307 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Informação nutricional

Quantidade por porção 100g (1/4 de prato raso)		%VD
Valor energético	245	13%
Proteínas	23,0g	31%
Gorduras totais	17g	27%
Gorduras saturadas	1,0g	7%
Gordura Trans	0,0	0%
Sódio	441mg	22%

Não contém quantidade significativa de carboidratos, gorduras trans e fibra alimentar

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

MODO DEPREPARO

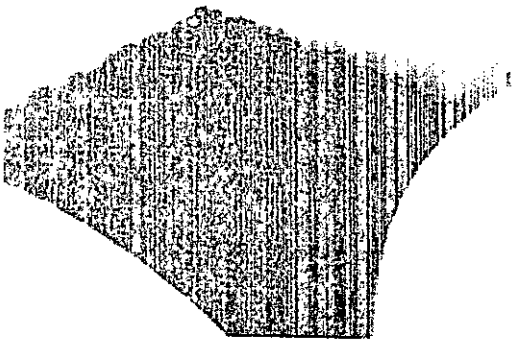
Este produto não pode ser consumido sem a realização de dessalgas, conforme descrito Corte a carne em pedaços pequenos e leve ao fogo com água para ferver por aproximadamente 10 a 15 minutos e depois escorra a água, repita o processo, para retirar o restante de sal remanescente.

SUGESTAO DE PREPARO

PAÇOCA DE CHARQUE DIANTEIRO SABOR DO SERTÃO

Ingredientes

- 1 Kg de Charque
- 1 cebola pequena
- 2 dentes de alhos amassados
- Óleo para refogar
- Colorífico a gosto
- 1/2 kg farinha de mandioca (fina)
- Cheiro verde a gosto



Modo de Prèparo

Após a dessalga. Em uma panela refogue a cebola picadinha, o alho e o colorífico. Junte a carne e deixe fritar até ficar douradinha, mexendo sempre. No liquidificador, coloque os pedacinhos de carne e bata no pulsar até desfiar Leve a carne novamente ao fogo, na sobra de óleo do refogado e, aos poucos, acrescente a farinha, com cuidado para não ficar muito seca. Coloque o cheiro verde para finalizar. Sirva á gosto.

ANGELINA PORTELA DA PONTE:03007223385

Assinado de forma digital por ANGELINA PORTELA DA PONTE:03007223385
Dados: 2025.01.10 16:22:08 -03'00'

Angelina Ponte
Responsável Técnica

AC Lab

PROCESSO ADMINISTRATIVO 2308 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Relatório de Ensaio Físico-Químico Nº: 15424.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social:	M & S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
Proposta Comercial:	4312.2025.V0
CNPJ/CPF:	05.505.613/0001-02
Contato:	HENRIQUE **E-mail:** henriqueribeiro1323@gmail.com **Fone:** +55 (85) 98777-3946

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra:	CARNE BOVINA SALGADA DESSECADA - CHARQUE DIANTEIRA		
Endereço Coleta:	AV BEZERRA DE MENEZES,78 A ALAGADICO **Cidade:** FORTALEZA/CE **CEP:** 60325000		
Responsável Coleta:	Solicitante		
Data de Amostragem:	29/09/2025 10:00:00		
Marca/Fabricante:	SABOR DO SERTÃO	**Peso da amostra:**	500,00 g
Data Fabricação:	16/09/2025	**Observação:**	SIE/ADAGRI: 239-04
Data Validade:	15/03/2026	**Lote:**	A838
Data Recebimento:	29/09/2025 14:38:00		

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Lipídios Totais	3,11	% (g/100g)	0,17	ISO 1443:1973	29/09/2025	01/10/2025
pH	5,46	U pH	-	ISO 2917:1999	29/09/2025	01/10/2025
Proteína	26,26	% (g/100g)	0,17	ISO 1871:2009	29/09/2025	01/10/2025
Umidade	48,34	% (g/100g)	0,10	IAL. Método 012/IV	29/09/2025	01/10/2025

Referência(s) Normativa(s): IAL: Instituto Adolfo Lutz,ISO: International Organization for Standardization,

Legenda

% (g/100g) - % (g/100g), U pH - Unidade de pH L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

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

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

Renata Rocha
CRQ 10200335
Responsável Técnico(a)
Código de Verificação: 0199a1b8-8537-7368-b30a-53e2b7a2f6c5

PROCESSO ADMINISTRATIVO 2309 ASSINADO ELETRONICAMENTE

AC Lab

Relatório de Ensaio Microbiológico Nº: 15423.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social:	M & S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
Proposta Comercial:	4312.2025.V0
CNPJ/CPF:	05.505.613/0001-02
Contato:	HENRIQUE **E-mail:** henriqueribeiro1323@gmail.com **Fone:** +55 (85) 98777-3946

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra:	CARNE BOVINA SALGADA DESSECADA - CHARQUE DIANTEIRA		
Endereço Coleta:	AV BEZERRA DE MENEZES,78 A ALAGADICO **Cidade:** FORTALEZA/CE **CEP:** 60325000		
Responsável Coleta:	Solicitante		
Data de Amostragem:	29/09/2025 10:00:00		
Marca/Fabricante:	SABOR DO SERTÃO	**Peso da amostra:**	500,00 g
Data Fabricação:	16/09/2025	**Observação:**	SIE/ADAGRI: 239-04
Data Validade:	15/03/2026	**Lote:**	A838
Data Recebimento:	29/09/2025 14:38:00		

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	IN Nº 313/2024	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Aeróbios mesófilos	3,7 x 10^4	UFC/g	N.A	-	MMAMA	29/09/2025	01/10/2025
Escherichia Coli	<3	NMP/g	10^3	-	CMMEF	29/09/2025	01/10/2025
Salmonella sp.	Ausência	em 25g	Ausência	-	CMMEF	29/09/2025	01/10/2025

Opiniões e Interpretações: Ensaio(s) de acordo com os padrões legais vigentes.
Legislação: Valores de referência estabelecidos conforme Instrução Normativa - IN Nº 313, de 4 de setembro de 2024/ANVISA
Referência(s) Normativa(s): CMMEF: Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods 5 Ed,MMAMA: Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos e Água ,

Legenda

UFC/g - Unidade Formadora de Colônia por Grama, NMP/g - Número Mais Provável por grama, em 25g - em 25 gramas L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

Plano e procedimento de amostragem conforme: PQ 013 - Método e Plano de amostragem
O presente resultado restringe-se a amostra analisada. Este documento não pode ser reproduzido parcialmente. Reproduza-o em sua totalidade de páginas.

Renata Rocha
CRQ 10200335
Responsável Técnico(a)
Código de Verificação: 0199a1b8-4366-77e2-a471-e6114264a83b

PROCESSO ADMINISTRATIVO
2310
ASSINADO ELETRONICAMENTE

DUBOI FRIGORIFICO INDUSTRIAL LTDA.
CNPJ 01 930 887/0001-80 PABX. (85) 3391 9000
e-mail: duboifortaleza@ucl.com br

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

CARNE MOIDA CONGELADA DE BOVINO

COXÃO MOLE

Descrição produto elaborado com carne bovina, com qualidade organoletica e microbiologica o produto contem no máximo 3% de água e no maximo 4,5% de gordura, o produto é processado dentro dos padrões que preconizam a Legislação RISPOA , IN 12, RDC 259 E 359, sendo registrado na Secretaria de Agricultura e Abastecimento com o número do SIE 214/28.o controle de qualidade e mantido sobre supervisão do RT DANIEL QUEIROZ BARROS alem da permanência diária de um Veterinário da Secretaria de Agricultura e abastecimento O rigoroso controle no recebimento, armazenamento da materia prima higienização de equipamentos estrutura e utensilios em todo fluxo de produção garante um alimento apto para consumo com qualidade microbiologica, nutricional e físico quimica
Características sensoriais: cor odor aspecto e saber dentro dos padrões preconizados pela Legislação
Marca: Dubai
Ingredientes. COXÃO MOLE MOIDO
Embalagem:
Primária: pacotes com 1000gr do produto congelado a Vacuo
Secundária caixa de papelão vedada com 20 embalagens de1000gr a Vacuo

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	Kcal	Kj	%VD (*)
Valor energético	169	707	8,4
Q. por porção 100g/porção	g / mg	%VD (*)	
Carboidratos(g)	0	0	
Proteinas(g)	21,2	28,3	
Gorduras Totais(g)	4,6	8,2	
Gorduta Saturadas(g)	3,9	17,3	
GorutaTransia(g)	0	0	
Fibra alimentar(g)	0	0	
Sodio(mg)	61	2,5	

*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.

TEMPERATURAS:
Armazenamento 18ºC ou mais frio
Distribuição: 18ºC ou mais frio
SIE. nº 214 28
Conservação 8ºC
Prazo de Validade 01 ano se mantido congelado
NÃO CONTEM GLUTEN
FABRICADO POR DUBOI FRIGORIFICO INDUSTRIAL LTDA
Emissão: 29/08/2025

Documento assinado digitalmente
DANIEL QUEIROZ BARROS
Data: 01/09/2025 09:03:14-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Daniel Queiroz Barros
Médico Veterinário

CRMV/CE 1836

Rua Alberto de Oliveira , 1109 – ÀlvaroWeyne- Cep 60.330-530 Fortaleza –Ce
www.duboifrigorifico.com.br

PROCESSO ADMINISTRATIVO 2311 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Lanali
ANÁLISES DE ALIMENTOS E ÁGUA

RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 69.327-0

SOLICITANTE

Nome: **DUBOI FRIGORIFICO INDUSTRIAL LTDA**

CNPJ: **01.930.887/0001-80** Cidade: **Fortaleza** Estado: **CE**

Orçamento: **N.I.**

País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Carne Moida Congelada de Bovino - Coxão Mole**

Marca: **Duboi** Fabricação: **27/01/2025** Validade: **27/01/2026**

Solicitação: **NI**

Registro: **NI**

Lacre: **NI** Lote: **27/01/2025** Turno: **NI**

Coletador: **Celiane** Data coleta: **31/01/2025** Hora coleta: **09:00**

Temp. coleta: **NI**

Local coleta: **Duboi**

Integrado: **NI**

Nº do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: Peso: 1Kg - (De Acordo com a IN Nº30, de 26 de Junho de 2018 - MAPA)

DATA E HORA ENTRADA

06/02/2025 17:26

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA:

TEMPERATURA	CONGELADO	RESFRIADO	AMBIENTE
NI	☒	☐	☐

Data ensaio: **06/02/2025** Data conclusão: **11/02/2025** Data emissão: **11/02/2025**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
FQ071 - pH	6,40	unidade pH	ISO 2917:1999
FQ090 - Umidade e Voláteis	69,8	g/100g	ISO 1442: 2023
FQ075 - Proteína Bruta	18,60	g/100 g	ISO 1871: 2009
FQ058 - Lipídios	9,0	g/100 g	NMKL 181, 2005

Abreviatura:

NA = Não aplicado | NI = Não informado | LQ = Limite de Quantificação | NE = Não Especificado | ND = Não Detectável | VMP = Valor Máximo Permitido

Metodologia(s):

- ISO 2917:1999 Meat and meat products -- Measurement of pH -- Reference method
- ISO 1442:2023 - Meat and meat products -- Determination of moisture content (Reference method)
- ISO 1871: 2009 - Food and feed products -- General guidelines for the determination of nitrogen by the Kjeldahl method
- NMKL 181, 2005 - Fat. Determination in meat and meat products using a butyrometer according to Gerber.

* Os resultados se referem somente à amostra analisada e a reprodução do laudo só poderá ser integral e depende da aprovação por escrito do laboratório emitente e do cliente.
* O laboratório não é responsável pela amostragem, os resultados se aplicam a amostra conforme recebida.
* O cliente foi responsável pela coleta, identificação e informações da amostra/item ensaiado.

Responsavel: DANIELI BRUNETTO CARI 07289361946
Data: 16/09/2025 15 56 27
Responsavel Tecnica
FISICO-QUIMICA
CRQ/PR 09202319

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validalaudo.lanali.com.br/68 e digite o código njkzmj e a série d8fca=

PROCESSO ADMINISTRATIVO 2312 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Lanali
ANÁLISES DE ALIMENTOS E ÁGUA

RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 69.329-0

SOLICITANTE

Nome: **DUBOI FRIGORIFICO INDUSTRIAL LTDA** Orçamento: **N.I.**

CNPJ: **01.930.887/0001-80** Cidade: **Fortaleza** Estado: **CE** País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Carne Moída Congelada de Bovino - Coxão Mole** Solicitação: **NI**

Marca: **Duboi** Fabricação: **27/01/2025** Validade: **27/01/2026** Registro: **NI**

Lacre: **NI** Lote: **27/01/2025** Turno: **NI**

Coletador: **Celiane** Data coleta: **31/01/2025** Hora coleta: **09:09** Temp. coleta: **NI**

Local coleta: **Duboi** Integrado: **NI**

Nº do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: Peso: 1Kg - (De Acordo com a IN N°161, de 01 de Julho de 2022)

DATA E HORA ENTRADA

06/02/2025 17:26

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA	CONGELADO	RESFRIADO	AMBIENTE
NI	☒	☐	☐

Data ensaio: **06/02/2025** Data conclusão: **10/02/2025** Date emissão: **10/02/2025**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
M26 Pesquisa de *Salmonella spp*	Ausente	/25g	AFNOR 01/16-11/16
M13 Contagem Total de Mesófilos	1.5×10^{4}	UFC/g	AOAC - 990.12
M32 Contagem de *Escherichia coli*	$< 1.0 \times 10^{1}$	UFC/g	AOAC 998.08
M12A Contagem de *Staphylococcus* coagulase positiva	$< 1.0 \times 10^{1}$	UFC/g	AFNOR 01/09-04/03

Abreviatura:

NA = Não aplicado | NI = Não informado | UFC = Unidade Formadora de Colônias | NMP = Número Mais Provável | SVR = Sem Valor de Referência | ND = Não Detectável

Metodologia(s):

- AFNOR Validation 3M 01/16 - 11/16 3M Molecular Detection Assay - MA-MB 101
- AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 990.12.- 22ed. 2023.
- AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 998.08. - 22ed. 2023.
- AFNOR Validation 01/09-04/03 Petrifilm Staph Express Count system (STX system)

* Os resultados se referem somente à amostra analisada e a reprodução do laudo só poderá ser integral e depende da aprovação por escrito do laboratório emitente e do cliente.
* O laboratório não é responsável pela amostragem, os resultados se aplicam a amostra conforme recebida.
* O cliente foi responsável pela coleta, identificação e informações da amostra/item ensaiado.

Responsavel: JHULI APARECIDA MURINELI BAIA 06023513913
Data: 16/09/2025 15 54.59
Responsavel Tecnica
MICROBIOLOGIA
CRBM-6 0382

Para validar a assinatura do seu laudo, acesse www.lanali.com.br e insira o código 1qkzm| e a senha 18da=

PROCESSO ADMINISTRATIVO
2313
ASSINADO ELETRONICAMENTE

DUBOI FRIGORIFICO INDUSTRIAL LTDA.

CNPJ: 01 930 887/0001 9C - PABX. (85) 3391 9000
e-mail duboifortaleza@uol.com.br

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO

COXÃO MOLE EM CUBOS

Descrição: produto elaborado com carne bovina com qualidade sanitária, física e microbiológica. O produto contem no maximo 3% de agua e no maximo 5 % de gordura. O produto e processado dentro dos padrões que preconizam a legislação RIISPOA, IN 12 RDC 259 359, sendo registrado na Secretaria de Agricultura. Abatimento com o numero de SIE 214/16 o controle de qualidade e realizado sobre supervisão do RT DANIEL QUEIROZ BARROS. Rigoroso controle no recebimento, armazenamento da matéria prima higienização de equipamentos estrutura e utensílios em todo fluxo de produção garante um alimento apto para consumo com qualidade microbiologica, nutricional e fisico-quimica
Características sensoriais cor, odor, aspecto e sabor dentro dos padrões preconizados pela Legislação
Marca: Dubo
Ingredientes: COXÃO MOLE EM CUBOS
Embalagem:
Primária: pacotes com 1000gr do produto congelado a Vacuo
Secundária caixa de papelão vedada com 20 embalagens de1000gr a Vacuo
NÃO CONTÉM GLÚTEM

MODO DE PREPARO: colocar o produto no refrigerador por um periodo de 24 horas e proceder a receita conforme preferência

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	Kcal	Kj	%VD(*)
Valor energetico	159	707	8,0
Q por porção 100g/porção	g / mg	%VD(*)	
Carboidratos(g)	0	0	
Proteinas(g)	20	23,5	
Gorduras Totais(g)	7,6	13,8	
Gordura Saturadas(g)	3,8	17 3	
GorduraTrans(g	0	0	
Fibra alimentar(g)	0	0	
Sódio(mg)	61	2,5	

*valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 Kcal ou 8.400 Kj.
Seus valores diarios podem ser maiores ou menores , dependendo de suas necessidades.
TEMPERATURAS:
Armazenamento. 12ºC ou mais frio
Distribuição. 1/ºC ou mais frio
SIE nº 214/16
Vida util: 01 ano se mantido congelado
Fabricado por : DUBOI FRIGORÍFICO INDUSTRIAL LTDA
EMISSÃO: 29/08/2025

Documento assinado digitalmente
gov.br DANIEL QUEIROZ BARROS
Data: 01/09/2025 03:02:27-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Rua Alberto de Oliveira , 1109 – ÀlvaroWeyne- Cep 60.330-530 Fortaleza –Ce
www.duboifrigorífico.com.br

PROCESSO ADMINISTRATIVO 2314 ASSINADO ELETRONICAMENTE

LANALI
ANÁLISES DE ALIMENTOS E ÁGUA

RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 69.328-0

SOLICITANTE

Nome: **DUBOI FRIGORIFICO INDUSTRIAL LTDA** Orçamento: **N.I.**

CNPJ: **01.930.887/0001-80** Cidade: **Fortaleza** Estado: **CE** País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Carne Congelada de Bovino sem Osso - Coxão Mole em Cubos** Solicitação: **NI**

Marca: **Duboi** Fabricação: **29/01/2025** Validade: **29/01/2026** Registro: **NI**

Lacre: **NI** Lote: **29012025** Turno: **NI**

Coletador: **Celiane** Data coleta: **31/01/2025** Hora coleta: **09:00** Temp. coleta: **NI**

Local coleta: **Duboi** Integrado: **NI**

Nº do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: Peso: 1Kg - (De Acordo com a IN N°30, de 26 de Junho de 2018 - MAPA)

DATA E HORA ENTRADA

06/02/2025 17:26

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA	CONGELADO	RESFRIADO	AMBIENTE
NI	☒	☐	☐

Data ensaio: **06/02/2025** Data conclusão: **11/02/2025** Data emissão: **11/02/2025**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
FQ071 - pH	6,33	unidade pH	ISO 2917:1999
FQ090 - Umidade e Voláteis	74,7	g/100g	ISO 1442: 2023
FQ075 - Proteína Bruta	21,83	g/100 g	ISO 1871: 2009
FQ058 - Lipídios	1,5	g/100 g	NMKL 181, 2005

Abreviatura:

NA = Não aplicado | NI = Não informado | LQ = Limite de Quantificação | NE = Não Especificado | ND = Não Detectável | VMP = Valor Máximo Permitido

Metodologia(s):

- ISO 2917:1999 Meat and meat products – Measurement of pH – Reference method
- ISO 1442:2023 - Meat and meat products – Determination of moisture content (Reference method)
- ISO 1871: 2009 - Food and feed products – General guidelines for the determination of nitrogen by the Kjeldahl method
- NMKL 181, 2005 - Fat. Determination in meat and meat products using a butyrometer according to Gerber

* Os resultados se referem somente à amostra analisada e a reprodução do laudo só poderá ser integral e depende da aprovação por escrito do laboratório emitente e do cliente.
* O laboratório não é responsável pela amostragem, os resultados se aplicam a amostra conforme recebida.
* O cliente foi responsável pela coleta, identificação e informações da amostra/item ensaiado.

Responsavel: DANIELI BRUNETTO CARI.07289361946
Data: 16/09/2025 15 51:24
Responsavel Tecnica
FISICO-QUIMICA
CRQ/PR 09202319

Para validar a assinatura e o seu laudo acesse validacaolaudo.lanali.com.br/335e e digite o código nº 69.328 ou a série física

PROCESSO ADMINISTRATIVO 2315 ASSINADO ELETRONICAMENTE

LANALI
ANÁLISES DE ALIMENTOS E ÁGUA

RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 69.330-0

SOLICITANTE

Nome: **DUBOI FRIGORIFICO INDUSTRIAL LTDA**

Orçamento: **N.I.**

CNPJ: **01.930.887/0001-80** Cidade: **Fortaleza** Estado: **CE** País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Carne Congelada de Bovino sem Osso - Coxão Mole em Cubos** Solicitação: **NI**

Marca: **Duboi** Fabricação: **29/01/2025** Validade: **29/01/2026** Registro: **NI**

Lacre: **NI** Lote: **29012025** Turno: **NI**

Coletador: **Celiane** Data coleta: **31/01/2025** Hora coleta: **09:00** Temp. coleta: **NI**

Local coleta: **Duboi** Integrado: **NI**

Nº do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: Peso: 1Kg - (De Acordo com a IN N°161, de 01 de Julho de 2022)

DATA E HORA ENTRADA

06/02/2025 17:26

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA	CONGELADO	RESFRIADO	AMBIENTE
NI	☒	☐	☐

Data ensaio: **06/02/2025** Data conclusão: **10/02/2025** Data emissão: **10/02/2025**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
M26 Pesquisa de *Salmonella spp*	**Ausente**	/25g	AFNOR 01/16-11/16
M13 Contagem Total de Mesófilos	**8.9×10^3**	UFC/g	AOAC - 990.12
M32 Contagem de *Escherichia coli*	**$< 1.0 \times 10^1$**	UFC/g	AOAC 998.08

Abreviatura:

NA = Não aplicado | NI = Não informado | UFC = Unidade Formadora de Colônias | NMP = Número Mais Provável | SVR = Sem Valor de Referência | ND = Não Detectável

Metodologia(s):

- AFNOR Validation 3M 01/16 - 11/16 3M Molecular Detection Assay - MA-MB 101
- AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 990.12.- 22ed. 2023.
- AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 998.08. - 22ed. 2023.

* Os resultados se referem somente à amostra analisada e a reprodução do laudo só poderá ser integral e depende da aprovação por escrito do laboratório emitente e do cliente.
* O laboratório não é responsável pela amostragem, os resultados se aplicam a amostra conforme recebida.
* O cliente foi responsável pela coleta, identificação e informações da amostra/item ensaiado.

Responsavel JHULI APARECIDA MURINELI BAIA 06023513913
Data: 16/09/2025 15 47 32
Responsavel Tecnica
MICROBIOLOGIA
CRBM-6 0382

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validalaudo.lanali.com.br/559 e digite o código hjkzmz e a série b9fda=

PROCESSO ADMINISTRATIVO
2316
ASSINADO ELETRONICAMENTE

FICHA TÉCNICA - PADRÃO DE QUALIDADE (P.Q.)

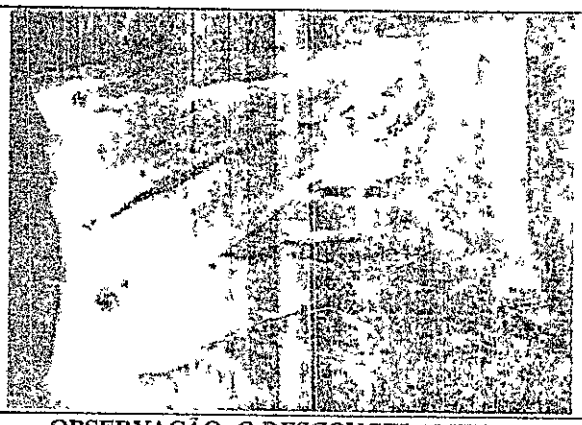
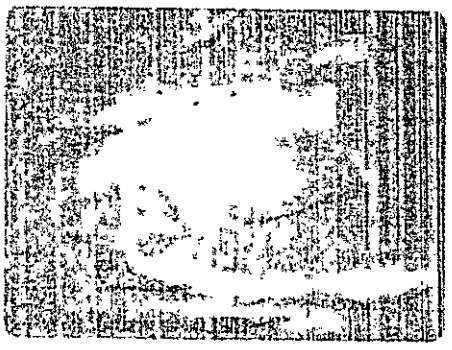
FILÉ DE PEIXE CONGELADO MERLUZA

NOMENCLATURA: FILÉ DE PEIXE CONGELADO PRODUTO: MERLUZA NOME CIENTÍFICO: *Macruronus magellanicus* RENDIMENTO MÉDIO ESPERADO: 82%	EMISSÃO: 01/2025 REVISÃO: 02 N° DE PÁGINAS:2 DESTINO: Mercado Interno

EMBALAGEM PRIMÁRIA	EMBALAGEM SECUNDÁRIA	PESO LIQUIDO DA CAIXA C/ PRODUTO	PRAZO DE VALIDADE	CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE
Saco plástico medidas: 60 x 36cm Etiqueta interna: Não Fechamento: Selado Destino: Mercado interno	Caixa de papelão Etiqueta testeira adesiva: Sim	Em média 20Kg	1 ano	congelado:-12°C

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

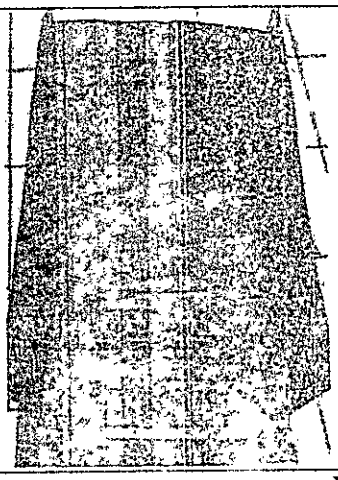
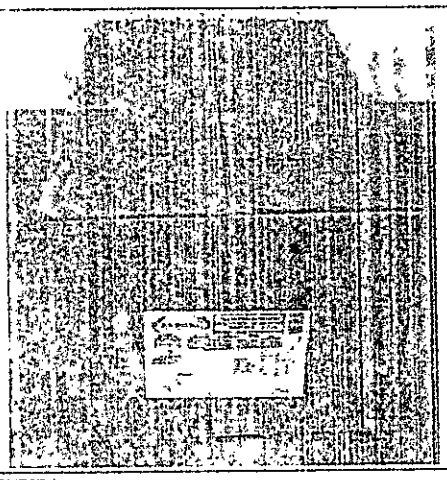
ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO	CARACTERÍSTICAS DA QUALIDADE	CARACTERÍSTICAS DO PROCESSO
Filé de Peixe Peixe branco de água salgada Melhor uso: fritar e grelhar Descongelar sob refrigeração	Odor característico,com cheiro leve de mar ou algas marinhas. Superfície limpa, com cor característica da espécie. Consistência firme, não amolecida, nem pegajosa. Ausência de espinha.	Ausência de impurezas ou corpos estranhos. Glaciamento formando camada protetora para evitar a oxidação e ressecamento do produto.

FOTO DO PRODUTO EMBALADO	FOTO DO PRODUTO ESPERADO
	

OBSERVAÇÃO: O DESCONGELAMENTO DEVE SER REALIZADO DE FORMA CORRETA, SOB REFRIGERAÇÃO, PARA MANTER AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE DO PRODUTO E RENDIMENTO MÉDIO ESPERADO.

Elaborado por: Narjara Juliane Jales Martins - Eng. de Alimentos CRQ 10.300.367	Aprovado por: Francisco da Silveira Rocha Proprietário

PROCESSO ADMINISTRATIVO
2317
ASSINADO ELETRONICAMENTE

EMBALAGEM SECUNDÁRIA	
ACONDICIONAMENTO DO PRODUTO	**CAIXA FECHADA**
	

MODELO DE ETIQUETA



INFORMAÇÕES ADICIONAIS DA EMBALAGEM SECUNDÁRIA	
DESCRIÇÃO	**MEDIDAS**
CAIXA DE PAPELÃO	51 x 34 x 24cm
PESO DA CAIXA	0,900g
FITA TR	4.5cm
ETIQUETA EXTERNA	1 x 15,2 cm
OUTRAS OBSERVAÇÕES	
EMPILHAMENTO MÁXIMO EM PALLETS	8 CAIXAS
RASTREADO	NÃO
SEPARADOR DE PEÇAS	NÃO
LAUDO MICROBIOLÓGICO E FISICO-QUIMICO	SIM - ATENDE AOS PADRÕES LEGAIS (anexo)

Documento assinado digitalmente
gov.br
NARJARA JULIANE JALES MARTINS
Data: 22/01/2025 11:25:30-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Elaborado por: Narjara Juliane Jales Martins - Eng. de Alimentos CRQ 10.300.367	Aprovado por: Francisco da Silveira Rocha Proprietário

AC Lab

PROCESSO ADMINISTRATIVO 2318 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Relatório de Ensaio Físico-Químico Nº: 15418.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social:	M & S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
Proposta Comercial:	4312.2025.V0
CNPJ/CPF:	05.505.613/0001-02
Contato:	HENRIQUE **E-mail:**henriqueribeiro1323@gmail.com **Fone:**+55 (85) 98777-3946

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra:	PEIXE CONGELADO FILÉ SEM PELE - MERLUZA		
Endereço Coleta:	AV BEZERRA DE MENEZES,78 A ALAGADICO **Cidade:** FORTALEZA **CEP:** 60325000		
Responsável Coleta:	Solicitante		
Data de Amostragem:	29/09/2025 10:00:00		
Informações Adicionais:	SIE/ADAGRI: 740-09		
Marca/Fabricante:	F S ROCHA PESCADOS E MARISCOS	**Peso da amostra:**	1,00 kg
Data Fabricação:	27/09/2025	**Lote:**	70
Data Validade:	27/09/2026		
Data Recebimento:	29/09/2025 14:38:00		

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Lipídios Totais	3,13	% (g/100g)	0,17	ISO 1443:1973	29/09/2025	01/10/2025
pH	6,92	U pH	-	ISO 2917:1999	29/09/2025	01/10/2025
Proteína	14,54	% (g/100g)	0,17	ISO 1871:2009	29/09/2025	01/10/2025
Umidade	83,20	% (g/100g)	0,10	IAL. Método 012/IV	29/09/2025	01/10/2025

Referência(s) Normativa(s): IAL. Instituto Adolfo Lutz,ISO: International Organization for Standardization.

Legenda

% (g/100g) - % (g/100g), U pH - Unidade de pH L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

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

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

Renata Rocha
CRQ 10200335
Responsável Técnico(a)

Código de Verificação: 0199a1da-a161-71eb-a683-06acd4c32747

PROCESSO ADMINISTRATIVO
2319
ASSINADO ELETRONICAMENTE

AC Lab

Relatório de Ensaio Microbiológico Nº: 15417.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social:	M & S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
Proposta Comercial:	4312.2025.V0
CNPJ/CPF:	05.505.613/0001-02
Contato:	HENRIQUE **E-mail:** henriqueribeiro1323@gmail.com **Fone:** +55 (85) 98777-3946

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra:	PEIXE CONGELADO FILÉ SEM PELE - MERLUZA		
Endereço Coleta:	AV BEZERRA DE MENEZES,78 A ALAGADICO **Cidade:** FORTALEZA **CEP:** 60325000		
Responsável Coleta:	Solicitante		
Data de Amostragem:	29/09/2025 10:00:00		
Informações Adicionais:	SIE/ADAGRI: 740-09		
Marca/Fabricante:	F S ROCHA PESCADOS E MARISCOS	**Peso da amostra:**	1,00 kg
Data Fabricação:	27/09/2025	**Observação:**	70
Data Validade:	27/09/2026		
Data Recebimento:	29/09/2025 14:38:00		

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	IN 161/2022	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Escherichia Coli	<3	NMP/g	500	-	CMMEF	29/09/2025	01/10/2025
Estafilococos coagulase positiva	<1,0 x 10	UFC/g	1000	-	CMMEF	29/09/2025	01/10/2025
Salmonella sp.	Ausência	em 25g	Ausência	-	CMMEF	29/09/2025	01/10/2025

Opiniões e Interpretações: Ensaio(s) está de acordo com os padrões legais vigentes.
Legislação: Valores de referência estabelecidos conforme Instrução Normativa - IN Nº 161, de 1º de julho de 2022/ANVISA
Referência(s) Normativa(s): CMMEF: Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods 5 Ed,

Legenda

NMP/g - Número Mais Provável por grama, UFC/g - Unidade Formadora de Colônia por Grama, Ausência em 25g - Ausência em 25 gramas L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

Plano e procedimento de amostragem conforme: PQ 013 - Método e Plano de amostragem
O presente resultado restringe-se a amostra analisada. Este documento não pode ser reproduzido parcialmente. Reproduza-o em sua totalidade de páginas.

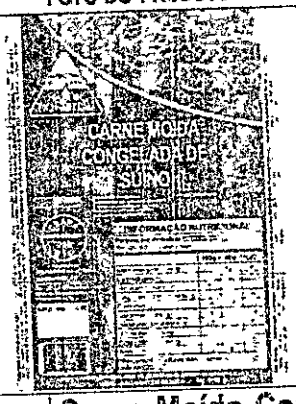
Renata Rocha
CRQ 10200335
Responsável Técnico(a)

Código de Verificação: 0199a1d8-6e5c-75e1-9442-0ad171e34492

PROCESSO ADMINISTRATIVO
2320
ASSINADO ELETRONICAMENTE

P22 Anexo 3 – Formulário da Especificação Técnica dos Produtos

	M&S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA	Código: ET-M&S-006
		Folha: 01/01
	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DOS PRODUTOS	Revisão: 03
		Data: 2023
		Aprovação: Karoline Gomes

FOTO DO PRODUTO	CÓDIGOS
	CÓDIGO EAN: 736532805300 CÓDIGO DUN. 10736532805307

PRODUTO	**Carne Moída Congelada de Suíno**
NOME COMERCIAL	Carne Moída Congelada de Suíno
MARCA	Sabor do Sertão
EMBALAGEM	Embalagem primária com pacote de 1Kg. Embalagem secundária com caixa de 24 Kg

DESCRIÇÃO DO PIQ / ESPECIFICAÇÃO TÉCNICO / REFERÊNCIA LEGAL

Produto cárneo obtido a partir da moagem de massas musculares de carcaças de suíno, seguido de imediato congelamento. O produto tem a designação de carne moída congelada de suíno. O produto contém no máximo 15% de gordura. A matéria - prima está isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. O produto não contém coadjuvantes de tecnologia em sua formulação. PORTARIA MAPA/SDA Nº 664, DE 30 DE SETEMBRO DE 2022 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

EXIGÊNCIA DE REGISTROS (MS / MAPA)	ESPECIFICAÇÕES DE PRAZO DE VALIDADE/LOTE
239-68	VALIDADE 12 MESES Todas as embalagens com data de Fabricação/Validade/Lote: XXXX/horas

INGREDIENTES

Carne suína (sobrepaleta) sem osso. Não contém glúten.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Análises	Resultado	OBSERVAÇÕES
Umidade(%)	74,03%	De acordo com laudo Nº 13490/2021 Labor saúde
Gordura(%)	MÁX 15%	
Amônia	NEGATIVO	
Proteína (%)	~19,50%	
PH	5,82	
Rancidez	NEGATIVO	

M&S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
Av Senador Fernandes Távora, 3211 – Parque Genibaú CEP: – Fortaleza-Ce
Fone: (085) 34713594 Fax: (085 3288-1228
CNPJ: 05.505.613/0002-85 – Insc Est. 06378095-0

PROCESSO ADMINISTRATIVO
2321
ASSINADO ELETRONICAMENTE

NITRITO	AUSENCIA	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS/MACROSCÓPICA		
Análises	Padrão	*Instrução normativa nº161, de 01 de Julho de 2022. ANVISA
Salmonella / 25g	AUSÊNCIA	
Escherichia coli/g	Max 10^2 UFC/g	
Estafilococos coagulase positiva/g	$<10^2$ UFC/g	
Aeróbios mesófilos/g	$<10^5$ UFC/g	
CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS		
Aparência	Produto congelado. Sem manchas escuras ou esverdeadas.	
Suculência	Característica	
Textura	Homogênea	
Sabor	Cárneo	
Aroma	Cárneo	
Cor	Rosa claro brilhante, característico de produtos embalados a vácuo.	
As Características Sensoriais são instrumentos úteis para definir o Padrão de Identidade e Qualidade do Produto.		
FORMA DE ARMAZENAMENTO		
Quando fechado em embalagem original:	Manter congelado a – 12°.C ou mais frio.	
Quando aberto fora da embalagem original:	Manter sob refrigeração por no máximo 48hs	

CARACTERÍSTICAS DE EMBALAGEM

Embalagem primária- composta de filme plano multicamada selável com média barreira a oxigênio (a vácuo) e água, atóxica. Para aplicação em processos de termoformagem para fins alimentícios. Embalagem resistente ao armazenamento e ao transporte.

- Composição do filme: filme estruturado de sete camadas, o qual é basicamente constituído de polietileno, polipropileno, poliamida 6, e adesivos especiais.
- Espessura: 130 µm.
- Gramatura(g/m²): 122, 3

Embalagem secundária- As embalagens primárias são acondicionadas em caixas de papelão específicas para fins alimentícios.

M&S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
Av. Senador Fernandes Távora, 3211 – Parque Genibaú CEP: – Fortaleza-Ce
Fone: (085) 34713594 Fax: (085) 3288-1228
CNPJ: 05.505.613/0002-85 – Insc. Est: 06378095-0

PROCESSO ADMINISTRATIVO
2322
ASSINADO ELETRONICAMENTE

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: cerca de 8 Porção: 60g (1/3 prato raso)		%VD
Valor energético kcal	207	6
Proteínas (g)	18	22
Gorduras totais (g)	15	14
Gorduras saturadas (g)	5,5	17
Gorduras trans (g)	0	0
Fibra alimentar(g)	0	0
Sódio (mg	72	2

Não contém quantidades significativas de carboidratos e fibra alimentar
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

MODO DE PREPARO:

Descongelar em geladeira durante 6 horas em embalagem fechada. Temperar e cozinhar conforme desejado
Esse produto não poderá ser consumido cru.

M&S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
Av. Senador Fernandes Távora, 3211 – Parque Genibaú CEP: – Fortaleza-Ce
Fone: (085) 34713594 Fax: (085) 3288-1228
CNPJ: 05.505.613/0002-85 – Insc. Est: 06378095-0

PROCESSO ADMINISTRATIVO
2323
ASSINADO ELETRONICAMENTE

SUGESTÃO DE PREPARO

Macarronada a Bolonhesa

Ingredientes:

Serve: 2 PORÇÕES



- 150g de macarrão (espaguete, fusili ou outro) Sal a gosto
- 1 colher (sopa) de óleo
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 cebola pequena picada
- 250 g de carne moída Sabor do Sertão
- 1 lata de molho de tomate
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Queijo parmesão ralado

- Modo de preparo
- Prep: 15 min | Cozimento: 15 min
- 1.Cozinhe o macarrão al dente em bastante água salgada e com uma colher de óleo.
- 2.Derreta a manteiga numa frigideira e refogue a cebola e depois a carne. Mexa bem, adicione o molho de tomate e tempere com sal e pimenta a gosto.
- 3.Depois de cozido, escorra o macarrão. Regue-o com o molho à bolonhesa e sirva com o queijo ralado separado.
- Dica 1
- Pode-se substituir metade do molho de tomate por catchup picante, o que vai dar um sabor mais adocicado.
- Dica 2
- Para diminuir a acidez do molho de tomate, adicione uma ou meia colherinha de café de açúcar.

ANGELINA PORTELA DA PONTE:03007223385

Assinado digitalmente por ANGELINA PORTELA DA PONTE 23/07/2355
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, OU=AC SOLUTI Multipla v5, OU=Revogado Eletronica, OU=Certificado Digital, OU=C=Assoc PF A1, CN=ANGELINA PORTELA DA PONTE:03007223385
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2023.09.30 12:42:56-03'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2024.4.0

Angelina Ponte
Responsável Técnica

M&S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
Av. Senador Fernandes Távora, 3211 – Parque Genibaú CEP: – Fortaleza-Ce
Fone. (085) 34713594 Fax. (085) 3288-1228
CNPJ: 05.505.613/0002-85 – Insc. Est: 06378095-0

AC Lab

PROCESSO ADMINISTRATIVO 2324 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Relatório de Ensaio Físico-Químico Nº: 15410.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: M & S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
Proposta Comercial: 4312.2025.V0
CNPJ/CPF: 05.505.613/0002-85
Contato: HENRIQUE **E-mail:** henriqueribeiro1323@gmail.com **Fone:** +55 (85) 98777-3946

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: CARNE MOÍDA CONGELADA SUÍNO - SOBREPALETA
Endereço Coleta: AV BEZERRA DE MENEZES,78 A ALAGADICO **Cidade:** FORTALEZA/CE **CEP:** 60325000
Responsável Coleta: Solicitante
Data de Amostragem: 29/09/2025 10:00:00
Marca/Fabricante: SABOR DO SERTÃO **Peso da amostra:** 1,00 kg
Data Fabricação: 16/09/2025 **Observação:** SIE/ADAGRI: 239-68
Data Validade: 15/09/2026 **Lote:** A841
Data Recebimento: 29/09/2025 14.38:00

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Lipídios Totais	1,00	% (g/100g)	0,17	ISO 1443:1973	29/09/2025	01/10/2025
pH	5,66	U pH	-	ISO 2917:1999	29/09/2025	01/10/2025
Proteína	20,54	% (g/100g)	0,17	ISO 1871:2009	29/09/2025	01/10/2025
Umidade	76,31	% (g/100g)	0,10	IAL. Método 012/IV	29/09/2025	01/10/2025

Referência(s) Normativa(s): IAL. Instituto Adolfo Lutz,ISO: International Organization for Standardization,

Legenda

% (g/100g) - % (g/100g), U pH - Unidade de pH L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

Plano e procedimento de amostragem conforme: PQ 013 - Método e Plano de amostragem
O presente resultado restringe-se a amostra analisada. Este documento não pode ser reproduzido parcialmente. Reproduza-o em sua totalidade de páginas.

Renata Rocha
CRQ 10200335
Responsável Técnico(a)
Código de Verificação: 0199a16a-566a-73bc-9f94-dedc2c46b305

AC Lab

PROCESSO ADMINISTRATIVO 2325 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Relatório de Ensaio Microbiológico Nº: 15409.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social:	M & S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
Proposta Comercial:	4312.2025./0
CNPJ/CPF:	05.505.613/0002-85
Contato:	HENRIQUE **E-mail:** henriqueribeiro1323@gmail.com **Fone:** +55 (85) 99982-4823

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra:	CARNE MOÍDA CONGELADA SUÍNO - SOBREPALETA		
Endereço Coleta:	AV BEZERRA DE MENEZES,78 A ALAGADICO	**Cidade:** FORTALEZA/CE **CEP:** 60325000	
Responsável Coleta:	Solicitante		
Data de Amostragem:	29/09/2025 10:00:00		
Marca/Fabricante:	SABOR DO SERTÃO	**Peso da amostra:**	1,00 kg
Data Fabricação:	16/09/2025	**Observação:**	SIE/ADARGRI: 239-68
Data Validade:	15/09/2026	**Lote:**	A841
Data Recebimento:	29/09/2025 14:38:00		

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	IN Nº 313/2024	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Aeróbios mesófilos	$6,1 \times 10^3$	UFC/g	N.A	-	MMAMA	29/09/2025	01/10/2025
Escherichia Coli	<3	NMP/g	10^	-	CMMEF	29/09/2025	01/10/2025
Estafilococos coagulase positiva	$<1,0 \times 10$	UFC/g	10^4	-	CMMEF	29/09/2025	01/10/2025
Salmonella sp.	Ausência	em 25g	Ausência	-	CMMEF	29/09/2025	01/10/2025

Opiniões e Interpretações: Produto de acordo com os padrões legais vigentes.
Legislação: Valores de referência estabelecidos conforme Instrução Normativa - IN Nº 313, de 4 de setembro de 2024/ANVISA
Referência(s) Normativa(s): CMMEF: Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods 5 Ed,MMAMA: Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos e Água ,

Legenda

UFC/g - Unidade Formadora de Colônia por Grama, NMP/g - Número Mais Provável por grama, em 25g - em 25 gramas L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

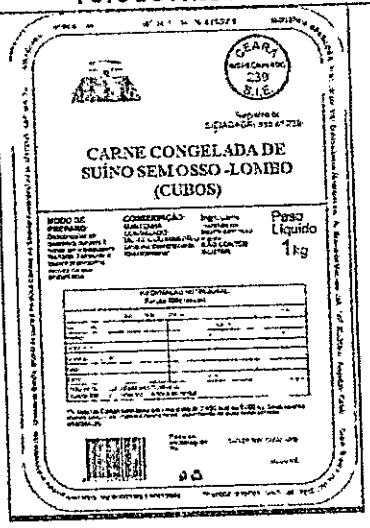
Plano e procedimento de amostragem conforme: PQ 013 - Método e Plano de amostragem
O presente resultado restringe-se a amostra analisada. Este documento não pode ser reproduzido parcialmente. Reproduza-o em sua totalidade de páginas.

Renata Rocha
CRQ 10200335
Responsável Técnico(a)
Código de Verificação: 0199a16a-200b-7cce-968c-3ec5af1020ef

PROCESSO ADMINISTRATIVO
2326
ASSINADO ELETRONICAMENTE

P19 Anexo 1 – Formulário da Especificação Técnica dos Produtos

	M&S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA	Código: P19A1
		Folhas: 04
	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DOS PRODUTOS	Revisão: 02
		Data: 2025
		Aprovação: Ellen Costa

FOTO DO PRODUTO	CODIGOS
	EAN: 0736532805713 DUN:1073653280000

PRODUTO	**Carne Congelada de Suíno sem Osso – Lombo em Cubos**
NOME COMERCIAL	LOMBO EM CUBOS
MARCA	Sabor do Sertão

DESCRIÇÃO DO PIQ / ESPECIFICAÇÃO TÉCNICO / REFERÊNCIA LEGAL

Carne suína proveniente de machos da espécie suína sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulados em condições higiênicas satisfatórias. Processado, congelado, sem pele e sem gordura. O produto não contém coadjuvantes de tecnologia em seu processamento.

EXIGÊNCIA DE REGISTROS (MS / MAPA)	ESPECIFICAÇÕES DE PRAZO DE VALIDADE
239-11	Validade: 12 meses Todas as embalagens com data de Fabricação/Validade/Lote: xxxx

INGREDIENTES

Carne resfriada de bovino se osso – Lombo. Não contém glúten.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Análises	Resultado	OBSERVAÇÕES
Umidade	72%-80%	
Gordura	~15%	

M&S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
Av Senador Fernandes Távora, 3211 – Parque Genibaú CEP: – Fortaleza-Ce
Fone: (085) 34713594 Fax: (085) 3288-1228
CNPJ: 05.505.613/0002-85 – Insc. Est: 06378095-0

PROCESSO ADMINISTRATIVO
2327
ASSINADO ELETRONICAMENTE

Amônia	NEGATIVO	
Proteína	~20%	
Gás sulfídrico	-	
PH	5,8 - 6,2	
Rancidez	NEGATIVO	
NITRITO	AUSENCIA	

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS/MACROSCÓPICA		
Análises	Resultado	"INSTRUÇÃO NORMATIVA N°60, DE 23 DEZEMBRO DE 2019.
Salmonella sp. /25g	AUSÊNCIA	AUSÊNCIA
Escherichia coli/g	< 3,0	<102
Aerobios mesofilos	<10	105

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS		
Aparência	Próprio da espécie, nao amolecida nem pegajosa. Produto congelado.	
Textura	Macia	
Sabor	Cárneo	
Aroma	Cárneo	
Cor	Caracteristico	

As Caracteristicas Fisico Quimica, microbiologicas e sensoriais são definidas pelo ministerio da agricultura para padronização e Identidade e Qualidade dos Produtos de origem animal.

FORMA DE ARMAZENAMENTO		OBSERVAÇÃO
Quando fechado em embalagem original:	Manter congelado a – 12°C ou mais frio.	Após aberto não recongelar.
Após aberto:	Manter sob refrigeração por no máximo 3 dias	

CARACTERÍSTICAS DE EMBALAGEM

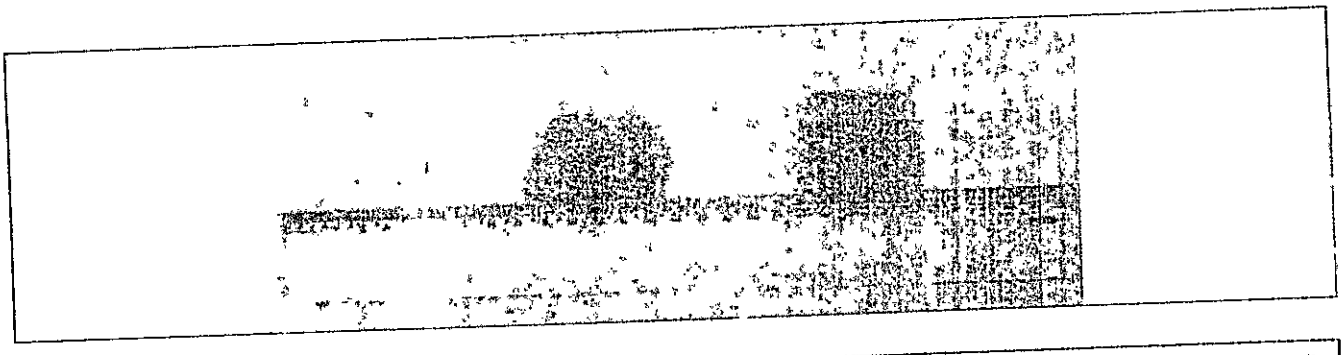
Embalagem primária composta de filme plano multicamada selável com média barreira a oxigênio (a vácuo) e água, atóxica. Para aplicação em processos de termoformagem para fins alimentícios. Embalagem resistente ao armazenamento e ao transporte.

- Composição do filme: filme estruturado de sete camadas, o qual é basicamente constituído de polietileno, polipropileno, poliamida 6, e adesivos especiais.
- Espessura: 130 µm.
- Gramatura(g/m²): 122, 3

Embalagem secundária- As embalagens primárias são acondicionadas em caixas de papelão especificas para fins alimentícios.

FOTO DE REFERÊNCIA DO PRODUTO

PROCESSO ADMINISTRATIVO
2328
ASSINADO ELETRONICAMENTE



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Informação nutricional Quantidade por porção 100g (3 unidades)		%VD
Valor energético	132Kcal	7
Carboidratos	0g	0
Proteínas	23g	31
Gorduras totais	5g	9
Gorduras saturadas	2g	9
Gorduras trans	0g	**
Colesterol	56mg	18
Ferro	1,8mg	13
Sódio	56mg	3

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

MODO DE PREPARO

Descongelar em geladeira durante 6 horas em embalagem fechada. Temperar e cozinhar conforme receita da sua preferência
Esse produto não poderá ser consumido cru.

SUGESTÃO DE PREPARO

M&S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
Av Senador Fernandes Távora, 3211 – Parque Genibaú CEP: – Fortaleza-Ce
Fone: (085) 34713594 Fax. (085) 3288-1228
CNPJ: 05.505.613/0002-85 – Insc Est: 06378095-0

PROCESSO ADMINISTRATIVO
2329
ASSINADO ELETRONICAMENTE

Receita de Carne Suína em cubos

Categoria: Carnes
Subcategoria: Carne Suína congelada processada



Ingredientes

- 1kg de Corte congelado de Suíno em cubos Sabor do Sertão
- Suco de 4 limões
- 5 dentes de alho amassados
- 2 folhas de louro
- 1 talo de orégano fresco desfolhado
- Óleo de Azeite para fritar
- Sal a gosto
- Pimenta do reino a gosto

Modo de Preparo

Tempere os cubos suinos com o sal e a pimenta. Coloque-os em uma panela com o suco de limão, o alho, as folhas de louro e o orégano fresco. Em seguida, cozinhe-os em fogo médio até a carne adquirir um tom embranquecido e o líquido estar quase seco. Logo após, retire a carne da panela e frite os cubos em uma frigideira com azeite aquecido, ate estes ficarem dourados e crocantes. Sirva em seguida.

Rendimento

6 porções

ANGELINA PORTELA DA PONTE:03007223385

Assinado digitalmente por ANGELINA PORTELA DA PONTE:03007223385
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, OU=AC SCLuDTI Múltipla v5, OU=Renovacao Eletronica, OU=Certificado Digital, OU=Certificado PF A1, CN=ANGELINA PORTELA DA PONTE:03007223385
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2025.09.26 16:42:37-03'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2024.4.0

Angelina Ponte
Responsável Técnica

PROCESSO ADMINISTRATIVO
2330
ASSINADO ELETRONICAMENTE

AC Lab

Relatório de Ensaio Físico-Químico Nº: 15416.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social:	M & S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
Proposta Comercial:	4312.2025.V0
CNPJ/CPF:	05.505.613/0001-02
Contato:	HENRIQUE **E-mail:** henriqueribeiro1323@gmail.com **Fone:** +55 (85) 98777-3946

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra:	CARNE CONGELADA DE LOMBO SUINO EM CUBOS		
Endereço Coleta:	AV BEZERRA DE MENEZES,78 A ALAGADICO **Cidade:** FORTALEZA/CE **CEP:** 60325000		
Responsável Coleta:	Solicitante		
Data de Amostragem:	29/09/2025 10:00:00	**Peso da amostra:**	1,00 kg
Marca/Fabricante:	SABOR DO SERTÃO	**Observação:**	SIE/ADAGRI: 239-11
Data Fabricação:	16/09/2025	**Lote:**	A842
Data Validade:	15/09/2026		
Data Recebimento:	29/09/2025 14:38:00		

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Lipídios Totais	22,06	% (g/100g)	0,17	ISO 1443:1973	29/09/2025	01/10/2025
pH	6,26	U pH	-	ISO 2917:1999	29/09/2025	01/10/2025
Proteína	17,70	% (g/100g)	0,17	ISO 1871:2009	29/09/2025	01/10/2025
Umidade	55,38	% (g/100g)	0,10	IAL. Método 012/IV	29/09/2025	01/10/2025

Referência(s) Normativa(s): IAL. Instituto Adolfo Lutz,ISO: International Organization for Standardization,

Legenda

% (g/100g) - % (g/100g), U pH - Unidade de pH L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

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

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

Renata Rocha
CRQ 10200335
Responsável Técnico(a)

Código de Verificação: 0199a18e-0cb6-775b-ac60-2164a9bc837b

AC Lab

PROCESSO ADMINISTRATIVO 2331 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Relatório de Ensaio Microbiológico Nº: 15415.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social:	M & S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
Proposta Comercial:	-312.2025.V0
CNPJ/CPF:	05.505.613/0001-02
Contato:	HENRIQUE **E-mail:** henriqueribeiro1323@gmail.com **Fone:** +55 (85) 98777-3946

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra:	CARNE CONGELADA DE LOMBO SUINO EM CUBOS		
Endereço Coleta:	AV BEZERRA DE MENEZES, 78 A ALAGADICO **Cidade:** FORTALEZA/CE **CEP:** 60325000		
Responsável Coleta:	Solicitante		
Data de Amostragem:	29/09/2025 10:00:00		
Marca/Fabricante:	SABOR DO SERTÃO	**Peso da amostra:**	1,00 kg
Data Fabricação:	16/09/2025	**Observação:**	SIE/ADAGRI: 239-11
Data Validade:	15/09/2026	**Lote:**	A842
Data Recebimento:	29/09/2025 14:38:00		

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	IN Nº 313/2024	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Aeróbios mesófilos	2,5 x 10^5	UFC/g	N.A	-	MMAMA	29/09/2025	01/10/2025
Escherichia Coli	<3	NMP/g	10^3	-	CMMEF	29/09/2025	01/10/2025
Salmonella sp.	Ausência	em 25g	Ausência	-	CMMEF	29/09/2025	01/10/2025

Opiniões e Interpretações: Ensaio(s) de acordo com os padrões legais vigentes.
Legislação: Valores de referência estabelecidos conforme Instrução Normativa - IN Nº 313, de 4 de setembro de 2024/ANVISA
Referência(s) Normativa(s): CMMEF: Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods 5 Ed,MMAMA: Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos e Água ,

Legenda

UFC/g - Unidade Formadora de Colônia por Grama, NMP/g - Número Mais Provável por grama, em 25g - em 25 gramas L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

Plano e procedimento de amostragem conforme: PQ 013 - Método e Plano de amostragem
O presente resultado restringe-se a amostra analisada. Este documento não pode ser reproduzido parcialmente. Reproduza-o em sua totalidade de páginas.

Renata Rocha
CRQ 10200335
Responsável Técnico(a)

Código de Verificação: 0199a18d-75d7-7133-9c45-1ea8fd0630c3

PROCESSO ADMINISTRATIVO 2332 ASSINADO ELETRONICAMENTE

SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL

CERTIFICADO DE REGULARIDADE

RAZÃO SOCIAL
TIJUCA ALIMENTOS LTDA

LOCALIZAÇÃO
RODOVIA CE 040, KM 51, S/N TALASCA - CASCAVEL/CE

CNPJ/CEI	INSCRIÇÃO	REGISTRO NO SIE
09524502000609	066201470	600

CLASSIFICAÇÃO/CATEGORIA
CARNE E DERIVADOS - ABATEDOURO FRIGORÍFICO

TÉCNICO RESPONSÁVEL
LEANDRO MOREIRA DE CASTRO FEITOSA

Certifico, para fins de atendimento à Lei Estadual nº 17.172 de 09 Janeiro de 2020, que a referida unidade industrial está regularmente inscrita no SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL - SIE e por este inspecionado, sendo-lhe autorizado a manipulação, processamento e industrialização de CARNE E DERIVADOS - Abatedouro frigorífico. Para constar, foi lavrado o presente Certificado que vai assinado por:

ELMO ROBERTO BELCHIOR AGUIAR
PRESIDENTE

LOCAL E DATA
FORTALEZA, 10 DE DEZEMBRO DE 2013

Use a câmera do seu celular para ler esse QR Code e validar o documento.

Protocolo: 20131202.41.30

PROCESSO ADMINISTRATIVO
2333
ASSINADO ELETRONICAMENTE

GOVERNO DO ESTADO DO CEARÁ
SECRETARIA DO DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO
AGÊNCIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DO CEARÁ - ADAGRI

GOVERNO DO ESTADO
SECRETARIA DO DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO

SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL

CERTIFICADO DE REGULARIDADE

RAZÃO SOCIAL FRANCISCO DA SILVEIRA ROCHA EPP		
LOCALIZAÇÃO RUA ANTÔNIO FURTADO, 1010 DIONÍSIO TORRES - FORTALEZA/CE		
CNPJ/CEI 02156894000139	INSCRIÇÃO	REGISTRO NO SIE 740
CLASSIFICAÇÃO/CATEGORIA PESCADO E DERIVADOS - UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE PESCADO E PRODUTOS DE PESCADO		
TÉCNICO RESPONSÁVEL NARJARA JULIANE JALES MARTINS		

Certifico, para fins de atendimento à Lei Estadual nº 17.172 de 09 Janeiro de 2020, que a referida unidade industrial está regularmente inscrita no SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL - SIE e por este inspecionado, sendo-lhe autorizado a manipulação, processamento e industrialização de PESCADO e derivados - unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado. Para constar, foi lavrado o presente Certificado que vai assinado por:

ELMO ROBERTO BELCHIOR AGUIAR
PRESIDENTE

LOCAL E DATA FORTALEZA, 14 DE JULHO DE 2023	VALIDADE 14 DE JULHO DE 2028

A renovação deste documento deverá ser solicitada no prazo de até 60 dias antes de seu vencimento

Use a câmera do seu celular para ler esse QR Code e validar o documento.

Protocolo: 20230207.41.165

PROCESSO ADMINISTRATIVO
2334
ASSINADO ELETRONICAMENTE

GOVERNO DO ESTADO DO CEARA
SECRETARIA DO DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E TRABALHO
AGÊNCIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DO CEARÁ – ADAGRI

GOVERNO DO ESTADO
Secretaria do Desenvolvimento Econômico e Trabalho

SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL

CERTIFICADO DE REGULARIDADE

RAZÃO SOCIAL M & S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA		
LOCALIZAÇÃO AVENIDA SENADOR FERNANDES TÁVORA, 3211 HENRIQUE JORGE - FORTALEZA/CE		
CNPJ/CEI 05505613000285	INSCRIÇÃO 239004073	REGISTRO NO SIE 239

CLASSIFICAÇÃO/CATEGORIA CARNE E DERIVADOS - UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNE E PRODUTOS CÁRNEOS
TÉCNICO RESPONSÁVEL ANGELINA PORTELA DA PONTE

Certifico, para fins de atendimento à Lei Estadual nº 17.172 de 09 Janeiro de 2020, que a referida unidade industrial está regularmente inscrita no SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL - SIE e por este inspecionado, sendo-lhe autorizado a manipulação, processamento e industrialização de CARNE E DERIVADOS - unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos. Para constar, foi lavrado o presente Certificado que vai assinado por:

VILMA MARIA FREIRE DOS ANJOS
Presidente

LOCAL E DATA FORTALEZA, 24 DE FEVEREIRO DE 2021	VALIDADE 24 DE FEVEREIRO DE 2026

A renovação deste documento deverá ser solicitada no prazo de até 60 dias antes de seu vencimento

Use a câmera do seu celular para ler esse QR Code e validar o documento.

Protocolo: 20201029.42.24

PROCESSO ADMINISTRATIVO 2335 ASSINADO ELETRONICAMENTE

ADAGRI

GOVERNO DO ESTADO DO CEARÁ
SECRETARIA DO DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E TRABALHO
AGÊNCIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DO CEARÁ - ADAGRI

GOVERNO DO ESTADO DO CEARÁ
Secretaria do Desenvolvimento Econômico e Trabalho

SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL

CERTIFICADO DE REGULARIDADE

RAZÃO SOCIAL DUBOI FRIGORIFICO INDUSTRIAL LTDA		
LOCALIZAÇÃO RUA ALBERTO DE OLIVEIRA, 1109 BARRA DO CEARÁ - FORTALEZA/CE		
CNPJ/CEI 01930887000180	INSCRIÇÃO	REGISTRO NO SIE 214

CLASSIFICAÇÃO/CATEGORIA CARNE E DERIVADOS - ABATEDOURO FRIGORÍFICO
TÉCNICO RESPONSÁVEL DANIEL QUEIROZ BARROS

Certifico, para fins de atendimento à Lei Estadual nº 17.172 de 09 janeiro de 2020, que a referida unidade industrial está regularmente inscrita no SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL - SIE e por este inspecionado, sendo-lhe autorizado a manipulação, processamento e industrialização de CARNE E DERIVADOS - Abatedouro frigorífico. Para constar, foi lavrado o presente Certificado que vai assinado por:

VILMA MARIA FREIRE DOS ANJOS
Presidente

LOCAL E DATA FORTALEZA, 13 DE JANEIRO DE 2021	VALIDADE 13 DE JANEIRO DE 2026

A renovação deste documento deverá ser solicitada no prazo de até 60 dias antes de seu vencimento

Use a câmera do seu celular para ler esse QR Code e validar o documento.

Protocolo: 20201221.42.34