PROCESSO ADMINISTRATIVO
0439
ASSINADO ELETRONICAMENTE

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 041.2024 - SEDUC AQUISIÇÕES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A ALIMENTAÇÃO DOS ALUNOS DA REDE PÚBLICA ESCOLAR DO MUNICÍPIO SÃO GONÇALO DO AMARANTE – CE.

Nome da Empresa: Ômega Distribuidora de Produtos Alimentícios LTDA.
Lotes 01 e 03.
PARECER: Aprovado.

São Gonçalo do Amarante – CE, 29 de agosto de 2024.

Eliza de Morais Alves
Nutricionista CRN11-10102

PROCESSO ADMINISTRATIVO
0440
ASSINADO ELETRONICAMENTE

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

BISCOITO SALGADO CREAM CRACKER COELHO

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:

Nome: Biscoito Salgado Cream Cracker
Marca: FÁBRICA COELHO



2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:

Nome: INDÚSTRIAS REUNIDAS HÉLIO ARRUDA COELHO LTDA.
(S) CNPJ: 05.270.731/0001-70
Endereço: Av. Cel Diogo Gomes, 156 - Alto da Brasilia. Sobral - CE
(M) CNPJ: 05.270.731/0007-66
Endereço: Rodovia CE 362 KM 81 SN - Bairro Campo Grande. Massapê - CE.
Contato: (88) 3212.0480 / falecom@fabricacoelho.com.br
Indústria Brasileira

3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Ingredientes: Farinha de Trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, margarina com óleo hidrogenado com sal, gordura vegetal, extrato de malte, açúcar cristal, sal, açúcar invertido, fermentos químicos: bicarbonato de sódio (INS 500ii), lecitina de soja (INS 322), fermento biológico instantâneo e enzima protease. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, MILHO E SOJA. PODE CONTER CENTEIO, AVEIA, CEVADA E AMENDOIM. CONTÉM DERIVADOS DE LEITE. CONTÉM GLÚTEN.

4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porções por embalagem: 11,6 porções Porção: 30 g (5,5 biscoitos)			
	100 g	**30 g**	**%VD***
Valor Energético (kcal)	351	105	5
Carboidratos (g)	53	16	5
Açúcares totais (g)	2,5	0,8	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	9,2	2,8	6
Gorduras totais (g)	9,8	2,9	5
Gorduras saturadas (g)	3,4	1	5
Gorduras trans (g)	0,6	0,2	10
Fibras alimentares (g)	1,7	0	0
Sódio (mg)	722	217	11
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

5. INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO:

Modo de Preparo: Pronto para o consumo
Rendimento por embalagem de 350 g: 11,6 porções de 30 g
Prazo de Validade: impresso na embalagem
Fabricação: ** **Validade:** 05/2025 **LOTE:** 1285

6. EMBALAGEM:

Embalagem primária: Pacote Plástico, dupla protetora
Embalagem secundária: Caixa de papelão
Peso líquido: 350 g

7. FORMA DE ARMAZENAMENTO E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO:

Conservar em local seco e arejado. Evitar expor a luz solar.

8. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE:

Isento da obrigatoriedade de Registro de Produtos Pertinentes à Área de Alimentos, conforme RDC 240/2018.

9. ELABORADO POR:

Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN11 7339

Fortaleza/CE, 14 de agosto de 2024.

Documento assinado digitalmente
gov.br
DALILA ALBUQUERQUE ZARANZA
Data: 16/08/2024 13:52:41 -0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

PROCESSO ADMINISTRATIVO 0441 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Lanali
ANÁLISES DE ALIMENTOS E ÁGUA

RELATÓRIO DE ENSAIOS Nº 03664323

SOLICITANTE

Razão Social: **Omega Distribuidora de Produtos Alimenticios Ltda**
CNPJ: **41.600.131/0001-97**
Cidade: **Fortaleza**
Orçamento: **N.I.**
Estado: **CE** País: **Brasil**

INFORMAÇÕES DA AMOSTRA/ITEM ENSAIADO

Produto: **Biscoito Salgado, Tipo Cream Cracker - Pacote 350g**

Marca: **Coelho**
Lacre: **N.I.**
Coletor: **Solicitante**
Local Coleta: **N.I.**
Integrado: **N.I.**
Inf. adicionais: **N.I.** **N.I.** **N.I.**

Fabricação: **N.I.**
Lote: **1285**
Data Coleta: **N.I.**
Validade: **05/2025**
Turno: **N.I.**
Hora Coleta: **N.I.**
Nº Reg.: **N.I.**
Solicitação: **N.I.**
Temp.Coleta: **N.I.** °C
Área Coletada:

DATA E HORA RECEBIMENTO

01/08/2024 15:07

TEMPERATURA/CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO

TEMPERATURA	CONGELADO SÓLIDO	RESFRIADO	AMBIENTE
N.I. °C	☐	☐	☒

Data Ensaio: **01/08/2024**
Data Conclusão: **07/08/2024**
Emissão: **09/08/2024**

ENSAIOS / RESULTADOS

Ensaio (Código)	Resultado	Unidade	Metodologia
FQ071 pH	7,43	pH	ISO 2917
FQ090 Umidade	3,6	g/100g	ISO 1442

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

N.I.: Dado não informado pelo solicitante. N.D.: Não Detectado
Conversão de medidas: g/100g (%) x 10 = g/Kg e g/100g (%) x 10.000 = mg/Kg

Referência da Metodologia:

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)

Assinado digitalmente por CLAUDIA MARIA DA SILVA:49921231049
Data: 07/08/2024 18:08:43
Responsável Técnica
FÍSICO-QUÍMICO
CRQ/PR 09202319

BR 467, KM 110 - CASCAVEL - PR (45) 3222-0076 LANALI@LANALI.COM.BR WWW.LANALI.COM.BR

PROCESSO ADMINISTRATIVO 0442 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Lanali
ANÁLISES DE ALIMENTOS E ÁGUA

RELATÓRIO DE ENSAIOS Nº 03664322

SOLICITANTE

Razão Social: **Omega Distribuidora de Produtos Alimenticios Ltda**
Orçamento: **N.I.**
CNPJ: **41.600.131/0001-97**
Cidade: **Fortaleza**
Estado: **CE** País: **Brasil**

INFORMAÇÕES DA AMOSTRA/ITEM ENSAIADO

Produto: **Biscoito Salgado, Tipo Cream Cracker - Pacote 350g**

Marca: **Coelho**
Fabricação: **N.I.**
Validade: **05/2025**
Nº Reg.: **N.I.**
Lacre: **N.I.**
Lote: **1285**
Turno: **N.I.**
Solicitação: **N.I.**
Coletor: **Solicitante**
Data Coleta: **N.I.**
Hora Coleta: **N.I.**
Temp.Coleta: **N.I. °C**
Local Coleta: **N.I.**
Área Coletada:
Integrado: **N.I.**
Inf. adicionais: **N.I.**
N.I.
N.I.

DATA E HORA RECEBIMENTO
01/08/2024 15:07

TEMPERATURA/CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO

TEMPERATURA	CONGELADO SÓLIDO	RESFRIADO	AMBIENTE
N.I. °C	☐	☐	☒

Data Ensaio: **01/08/2024**
Data Conclusão: **05/08/2024**
Emissão: **09/08/2024**

ENSAIOS / RESULTADOS

Ensaio (Código)	Resultado	Unidade	Metodologia
M32 Contagem de *E. coli*	< 1,0 x 10^1	UFC/g	AOAC 991.14
M26 Pesquisa de *Salmonella spp*	Ausente	/25g	AFNOR 01/16-11/16

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

N.I.: Dado não informado pelo solicitante. N.D.: Não Detectado
Conversão de medidas: g/100g (%) x 10 = g/Kg e g/100g (%) x 10.000 = mg/Kg

Referência da Metodologia:
AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 991.14. - 22ed. 2023.
AFNOR Validation 3M 01/16 - 11/16 Molecular Detection Assay 2 - MA-MB 101

Assinado digitalmente por JHULI APARECIDA MURINELI BAIA:06023513913
Data: 05/08/2024 08:39:38
Responsável Técnica
MICROBIOLOGIA
CRBM-6-0382

BR 467, KM 110 - CASCAVEL - PR (45) 3222-0076 LANALI@LANALI.COM.BR WWW.LANALI.COM.BR

PROCESSO ADMINISTRATIVO
0443
ASSINADO ELETRONICAMENTE

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO
BISCOITO MARIA COELHO

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:



Nome: Biscoito Maria
Marca: FÁBRICA COELHO

2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:

Nome: INDÚSTRIAS REUNIDAS HÉLIO ARRUDA COELHO LTDA.
(S) CNPJ: 05.270.731/0001-70
Endereço: Av. Cel Diogo Gomes, 156 - Alto da
(M) CNPJ: 05.270.731/0007-66
Endereço: Rodovia CE 362 KM 81 SN - Bairro Campo
Contato: (88) 3212.0480 / falecom@fabricacoelho.com.br
Indústria Brasileira

3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Ingredientes: Farinha de Trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido de milho, açúcar invertido, fermentos químicos: Bicarbonato de amônio (INS 503 ii), Bicarbonato de sódio (INS 500 ii) e pirofosfato ácido de sódio (INS 450 ii), lecitina de soja (INS 322) sal, aroma baunilha, aroma maria, metabissulfito de sódio (INS 223) e enzima protease. **ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, MILHO E SOJA. PODE CONTER CENTEIO, AVEIA, CEVADA, AMENDOIM E COCO. PODE CONTER LEITE E DERIVADOS. CONTÉM GLÚTEN.**

4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
Porções por embalagem: 12
Porção: 30 g (cerca de 6 unidades)

	100 g	30 g	%VD*
Valor energético (kcal)	397	119	6
Carboidratos (g)	69	21	7
Açúcares totais (g)	20	5,9	
Açúcares adicionados (g)	18	5,5	11
Proteínas (g)	8,3	2,5	5
Gorduras totais (g)	9,2	2,8	4
Gorduras saturadas (g)	4,1	1,2	6
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,5	0	0
Sódio (mg)	408	122	6

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

5. INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO:

Modo de Preparo: Pronto para o consumo
Rendimento por embalagem de 350 g: aprox. 11,6 porções de 30 g.
Prazo de Validade: impresso na embalagem
Fabricação: ** **Validade:** 05/2025 **LOTE:** 13003

6. EMBALAGEM:

Embalagem primária: Pacote Plástico, dupla protetora
Embalagem secundária: Caixa de papelão
Peso líquido: 350 g

7. FORMA DE ARMAZENAMENTO E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO:

Conservar em local seco e arejado. Evitar expor a luz Solar.

8. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE:

Isento da obrigatoriedade de Registro de Produtos Pertinentes à Área de Alimentos, conforme RDC 240/2018.

13. ELABORADO POR:

Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN11 7339

Fortaleza, 14 de agosto de 2024.

Documento assinado digitalmente
gov.br
DALILA ALBUQUERQUE ZARANZA
Data: 16/08/2024 13:52:41-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

PROCESSO ADMINISTRATIVO 0444 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Lanali
ANÁLISES DE ALIMENTOS E ÁGUA

RELATÓRIO DE ENSAIOS Nº 03664325

SOLICITANTE

Razão Social: **Omega Distribuidora de Produtos Alimenticios Ltda**
CNPJ: **41.600.131/0001-97** Cidade: **Fortaleza**
Orçamento: **N.I.**
Estado: **CE** País: **Brasil**

INFORMAÇÕES DA AMOSTRA/ITEM ENSAIADO

Produto: **Biscoito Docer, Tipo Maria - Pacote 350g**

Marca: **Coelho**
Lacre: **N.I.**
Coletor: **Solicitante**
Local Coleta: **N.I.**
Integrado: **N.I.**
Inf. adicionais: **N.I.** **N.I.** **N.I.**

Fabricação: **N.I.**
Lote: **13003**
Data Coleta: **N.I.**

Validade: **05/2025**
Turno: **N.I.**
Hora Coleta: **N.I.**

Nº Reg.: **N.I.**
Solicitação: **N.I.**
Temp.Coleta: **N.I. °C**
Área Coletada:

DATA E HORA RECEBIMENTO

01/08/2024 15:07

Data Ensaio: **01/08/2024**

TEMPERATURA/CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO

TEMPERATURA	CONGELADO SÓLIDO	RESFRIADO	AMBIENTE
N.I. °C	☐	☐	☒

Data Conclusão: **07/08/2024**

Emissão: **09/08/2024**

ENSAIOS / RESULTADOS

Ensaio (Código)	Resultado	Unidade	Metodologia
FQ071 pH	7,01	pH	ISO 2917
FQ090 Umidade	1,7	g/100g	ISO 1442

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

N.I.: Dado não informado pelo solicitante. N.D.: Não Detectado
Conversão de medidas: g/100g (%) x 10 = g/Kg e g/100g (%) x 10.000 = mg/Kg

Referência da Metodologia:

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)

Assinado digitalmente por CLAUDIA MARIA DA SILVA:49921231049
Data: 07/08/2024 18:08:38
Responsável Técnica
FÍSICO-QUÍMICO
CRQ/PR 09202319

BR 467, KM 110 - CASCAVEL - PR (45) 3222-0076 LANALI@LANALI.COM.BR WWW.LANALI.COM.BR

PROCESSO ADMINISTRATIVO 0445 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Lanali
ANÁLISES DE ALIMENTOS E ÁGUA

RELATÓRIO DE ENSAIOS Nº 03664324

SOLICITANTE

Razão Social: **Omega Distribuidora de Produtos Alimenticios Ltda** Orçamento: **N.I.**

CNPJ: **41.600.131/0001-97** Cidade: **Fortaleza** Estado: **CE** País: **Brasil**

INFORMAÇÕES DA AMOSTRA/ITEM ENSAIADO

Produto: **Biscoito Docer, Tipo Maria - Pacote 350g**

Marca: **Coelho**
Lacre: **N.I.**
Coletor: **Solicitante**
Local Coleta: **N.I.**
Integrado: **N.I.**
Inf. adicionais: **N.I.** **N.I.** **N.I.**

Fabricação: **N.I.**
Lote: **13003**
Data Coleta: **N.I.**

Validade: **05/2025**
Turno: **N.I.**
Hora Coleta: **N.I.**

Nº Reg.: **N.I.**
Solicitação: **N.I.**
Temp.Coleta: **N.I.** °C
Área Coletada:

DATA E HORA RECEBIMENTO

01/08/2024 15:07

Data Ensaio: **01/08/2024**

TEMPERATURA/CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO

TEMPERATURA	CONGELADO SÓLIDO	RESFRIADO	AMBIENTE
N.I. °C	☐	☐	[X]

Data Conclusão: **05/08/2024**

Emissão: **09/08/2024**

ENSAIOS / RESULTADOS

Ensaio (Código)	Resultado	Unidade	Metodologia
M32 Contagem de *E. coli*	< 1,0 x 10^1	UFC/g	AOAC 991.14
M26 Pesquisa de *Salmonella spp*	Ausente	/25g	AFNOR 01/16-11/16

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

N.I.: Dado não informado pelo solicitante. N.D.: Não Detectado
Conversão de medidas: g/100g (%) x 10 = g/Kg e g/100g (%) x 10.000 = mg/Kg

Referência da Metodologia:

AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 991.14. - 22ed. 2023.
AFNOR Validation 3M 01/16 - 11/16 Molecular Detection Assay 2 - MA-MB 101

Assinado digitalmente por JHULI APARECIDA MURINELI BAIA:06023513913
Data: 05/08/2024 08:39:40
Responsável Técnica
MICROBIOLOGIA
CRBM-6-0382

BR 467, KM 110 - CASCAVEL - PR (45) 3222-0076 LANALI@LANALI.COM.BR WWW.LANALI.COM.BR

PROCESSO ADMINISTRATIVO 0446 ASSINADO ELETRONICAMENTE

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

COLORÍFICO REALEZA



1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:

Nome: Colorífico em Pó Sem Sal
Marca: REALEZA

2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:

Nome: JUELITA OLIVEIRA LOPES - ME
CNPJ: 07.503.184/0001-51
Endereço: Av. Governador Stênio Gomes, nº 1326 – Bairro Coió de Cima – Baturité/Ce.
Indústria Brasileira

3. IDENTIFICAÇÃO DO EMPACOTADOR E DISTRIBUIDOR:

Nome: ÔMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA
CNPJ: 41.600.131/0002-78
Endereço: Rua Capitão Hugo Bezerra, nº 120 – Barroso – Fortaleza/Ce
Sac: (85) 3218.5888
Indústria Brasileira

4. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Ingredientes: Urucum, farinha de fubá ou mandioca, sem adição de sal. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS CONTÉM DERIVADOS DE SOJA.

5. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 2,5 g (1 colher de chá)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor Energético	7,2 kcal = 30 kJ	0%
Carboidratos	1,8 g	1%
Sódio	0 mg	0%
Não contém quantidades significativas de Proteínas, Gorduras Totais, Gorduras Saturadas, Gorduras *trans* e Fibra Alimentar		
*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.		

6. INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO:

Modo de Preparo: De acordo com o preparo. Adicionar o colorífico aos poucos, mexendo sempre até obter a coloração desejada.
Rendimento por embalagem de 100 g: 40 porções de 2,5 g
Prazo de Validade/Lote: impresso na embalagem
Fabricação: 11/06/2024 **Validade:** 1 ano **LOTE:** 0624

7. EMBALAGEM:

Embalagem primária: Pacote plástico. **Peso líquido:** 100 g
Embalagem secundária: Pacote plástico. **Peso líquido:** 1.000 g

8. FORMA DE ARMAZENAMENTO E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO:

Conservar em lugar fresco e seco. Longe de produtos químicos e odores fortes.

9. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE:

Isento da obrigatoriedade de Registro de Produtos Pertinentes à Área de Alimentos, conforme RDC 240/2018.

10. ELABORADO POR:

Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN11 7339

Fortaleza/CE, 14 de agosto de 2024.

gov.br Documento assinado digitalmente
DALILA ALBUQUERQUE ZARANZA
Data: 16/08/2024 13:48:29-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

PROCESSO ADMINISTRATIVO 0447 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Lanali
ANÁLISES DE ALIMENTOS E ÁGUA

RELATÓRIO DE ENSAIOS

N° 54.466-1

SOLICITANTE

Nome: **OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA**

CNPJ: **41.600.131/0001-97** Cidade: **Fortaleza** Estado: **CE** Orçamento: **N.I.** País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Colorifico 100% Natural**

Marca: **Realeza** Fabricação: **11/2023** Validade: **15/11/2024** Solicitação: **NI**

Lacre: **NI** Lote: **B15** Turno: **NI** Registro: **NI**

Coletador: **Beth** Data coleta: **17/01/2024** Hora coleta: **10:00** Temp. coleta: **NI**

Local coleta: **Omega Distribuidora** Integrado: **NI**

N° do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: Id. Amostra: 17 - Peso: 100g

DATA E HORA ENTRADA

22/01/2024 15:20

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA	CONGELADO	RESFRIADO	AMBIENTE
NI	☐	☐	■

Data ensaio: **22/01/2024** Data conclusão: **26/01/2024** Data emissão: **26/01/2024**

RESULTADOS

Errata: (1) - Correção da Data de Coleta.

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
M26 Pesquisa de *Salmonella spp*	**Ausente**	/25g	AFNOR 01/16-11/16
M32 Contagem de *Escherichia coli*	**< 1.0 x 10 [1]**	UFC/g	AOAC 998.08
Parecer Técnico	**Amostra conforme, referência legal: IN 161 de 01 de julho de 2022. ANVISA**		PTMB

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. 998.08. - 22ed. 2023.
- Parecer Técnico Microbiologia

* 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/ítem ensaiado.

Assinado digitalmente por: JHULI APARECIDA MURINELI BAIA:06023513913
Data: 28/02/2024 13:40:12
Responsavel Tecnica
MICROBIOLOGIA
CRQ/PR 09202017

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validalaudo.lanali.com.br:8888 e digite o código ntq0nj e a série z8fde=

LANALI@LANALI.COM.BR WWW.LANALI.COM.BR 45 3222 0076 BR 467, KM 110 - CASCAVEL - PR

PROCESSO ADMINISTRATIVO 0448 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Lanali
ANÁLISES DE ALIMENTOS E ÁGUA

RELATÓRIO DE ENSAIOS

N° 54.467-1

SOLICITANTE

Nome: **OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA**

CNPJ: **41.600.131/0001-97** Cidade: **Fortaleza** Estado: **CE** Orçamento: **N.I.** País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Colorifico 100% Natural**
Marca: **Realeza**
Lacre: **NI**
Coletador: **Beth**
Local coleta: **Omega Distribuidora**
N° do SIF/ER: **NI**
Informações adicionais: Id. Amostra: 18 - Peso: 100g

Fabricação: **11/2023**
Lote: **B15**
Data coleta: **17/01/2024**

Validade: **15/11/2024**
Turno: **NI**
Hora coleta: **10:00**
Integrado: **NI**

Solicitação: **NI**
Registro: **NI**
Temp. coleta: **NI**

DATA E HORA ENTRADA

22/01/2024 15:20

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA	CONGELADO	RESFRIADO	AMBIENTE
NI	☐	☐	■

Data ensaio: **22/01/2024**
Data conclusão: **25/01/2024**
Data emissão: **25/01/2024**

RESULTADOS

Errata: (1) - Correção da Data de Coleta.

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
FQ058 - Lipídios	**<0,5**	g/100 g	NMKL 181, 2005
FQ090 - Umidade e Voláteis	**10,84**	%	IAL FQ - 2008
FQ075 - Proteína Bruta	**7,13**	%	CBAA - Método 2021 046
FQ071 - pH	**6,08**	unidade pH	ISO 2917:1999

Abreviatura:

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

Metodologia(s):

- NMKL 181, 2005 - Fat. Determination in meat and meat products using a butyrometer according to Gerber.
- Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físicos-Químicos para Análise de Alimentos. 5ª ed. Brasília, ANVISA 2008.
- CBAA - Compêndio brasileiro de alimentação animal, 2023.
- ISO 2917:1999 Meat and meat products -- Measurement of pH -- Reference method

* 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.

Assinado digitalmente por: CLAUDIA MARIA DA SILVA:49921231049
Data: 28/02/2024 13:40:24
Responsavel Tecnica
FISICO-QUIMICA
CRQ/PR 09202319

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validalaudo.lanali.com.br:8888 e digite o código ntq0nj e a série d8fde=

LANALI@LANALI.COM.BR WWW.LANALI.COM.BR 45 3222 0076 BR 467, KM 110 - CASCAVEL - PR

PROCESSO ADMINISTRATIVO
0449
ASSINADO ELETRONICAMENTE

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

ALHO PICADO SEM SAL TEMPERO DA CASA

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:

Nome: Alho Picado sem Sal
Marca: TEMPERO DA CASA



2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:

Nome: D&D TEMPEROS CASEIROS LTDA
CNPJ: 04.172.208/0001-49
Endereço: Rua Consulmel, 1125/Lj 5 a 8 – Gp G H I J – Parque Potira/ Caucaia-Ce
Tel/Sac: (85) 3282 1586
Indústria Brasileira

3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Ingredientes: Alho, acidulante (INS 330), conservante (INS 211). NÃO CONTÉM GLÚTEN.

4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 5 g (1 colher de chá)		
Quantidade por porção		**%VD (*)**
Valor Energético	6 kcal = 26 kJ	0%
Carboidrato	1,2 g	0%
Não contém quantidades significativas de proteína, gorduras totais, gorduras saturadas, gordura trans (**), fibra alimentar e sódio.		
*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.		

5. INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO:

Modo de Preparo: De acordo com o preparo, para todos os tipos de receitas.

Rendimento por embalagem de 200 g: 40 porções de 5 g
Prazo de Validade: impresso na embalagem
Fabricação: ** **Validade:** fev/2025 **LOTE:** 1738

6. EMBALAGEM:

Embalagem primária: Pote plástico vedado transparente **Peso líquido:** 200 g
Embalagem secundária: Caixa de papelão

7. FORMA DE ARMAZENAMENTO E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO:

Conservar em local seco e arejado. Após aberto manter sob refrigeração.

8. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE:

Isento da obrigatoriedade de Registro de Produtos Pertinentes à Área de Alimentos, conforme RDC 240/2018.

9. ELABORADO POR:

Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN11 7339

Fortaleza/CE, 14 de agosto de 2024.

gov.br
Documento assinado digitalmente
DALILA ALBUQUERQUE ZARANZA
Data: 16/08/2024 13:48:29-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

PROCESSO ADMINISTRATIVO 0450 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Lanali
ANÁLISES DE ALIMENTOS E ÁGUA

RELATÓRIO DE ENSAIOS Nº 03664328

SOLICITANTE

Razão Social: **Omega Distribuidora de Produtos Alimenticios Ltda**

CNPJ: **41.600.131/0001-97** Cidade: **Fortaleza** Orçamento: **N.I.**

Estado: **CE** País: **Brasil**

INFORMAÇÕES DA AMOSTRA/ITEM ENSAIADO

Produto: **Alho Picado sem Sal - Pacote 200g**

Marca: **Tempeiro da Casa**
Lacre: **N.I.**
Coletor: **Solicitante**
Local Coleta: **N.I.**
Integrado: **N.I.**
Inf. adicionais: **N.I.** **N.I.** **N.I.**

Fabricação: **N.I.**
Lote: **1738**
Data Coleta: **N.I.**

Validade: **Fev/2025**
Turno: **N.I.**
Hora Coleta: **N.I.**

Nº Reg.: **N.I.**
Solicitação: **N.I.**
Temp.Coleta: **N.I.** °C
Área Coletada:

DATA E HORA RECEBIMENTO

01/08/2024 15:07

TEMPERATURA/CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO

TEMPERATURA	CONGELADO SÓLIDO	RESFRIADO	AMBIENTE
N.I. °C	☐	☐	☒

Data Ensaio: **01/08/2024**

Data Conclusão: **02/08/2024**

Emissão: **09/08/2024**

ENSAIOS / RESULTADOS

Ensaio (Código)	Resultado	Unidade	Metodologia
M32 Contagem de *E. coli*	< 1,0x 10^1	UFC/g	AOAC 998.08
M26 Pesquisa de *Salmonella spp*	Ausente	/25g	AFNOR 01/16-11/16

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

N.I.: Dado não informado pelo solicitante. N.D.: Não Detectado
Conversão de medidas: g/100g (%) x 10 = g/Kg e g/100g (%) x 10.000 = mg/Kg

Referência da Metodologia:

AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 998.08. - 22ed. 2023.
AFNOR Validation 3M 01/16 - 11/16 Molecular Detection Assay 2 - MA-MB 101

Assinado digitalmente por JHULI APARECIDA MURINELI BAIA:06023513913
Data: 02/08/2024 18:35:43
Responsável Técnica
MICROBIOLOGIA
CRBM-6-0382

BR 467, KM 110 - CASCAVEL - PR (45) 3222-0076 LANALI@LANALI.COM.BR WWW.LANALI.COM.BR

PROCESSO ADMINISTRATIVO
0451
ASSINADO ELETRONICAMENTE

Lanali
ANÁLISES DE ALIMENTOS E ÁGUA

RELATÓRIO DE ENSAIOS Nº 03664329

SOLICITANTE

Razão Social: **Omega Distribuidora de Produtos Alimenticios Ltda**
CNPJ: **41.600.131/0001-97** Cidade: **Fortaleza** Orçamento: **N.I.**
Estado: **CE** País: **Brasil**

INFORMAÇÕES DA AMOSTRA/ITEM ENSAIADO

Produto: **Alho Picado sem Sal - Pacote 200g**
Marca: **Tempeiro da Casa**
Lacre: **N.I.**
Coletor: **Solicitante**
Local Coleta: **N.I.**
Integrado: **N.I.**
Inf. adicionais: **N.I.** **N.I.** **N.I.**

Fabricação: **N.I.**
Lote: **1738**
Data Coleta: **N.I.**

Validade: **Fev/2025**
Turno: **N.I.**
Hora Coleta: **N.I.**

Nº Reg.: **N.I.**
Solicitação: **N.I.**
Temp.Coleta: **N.I. °C**
Área Coletada:

DATA E HORA RECEBIMENTO
01/08/2024 15:07

Data Ensaio: **01/08/2024**

TEMPERATURA/CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO

TEMPERATURA	CONGELADO SÓLIDO	RESFRIADO	AMBIENTE
N.I. °C	☐	☐	☒

Data Conclusão: **07/08/2024**
Emissão: **09/08/2024**

ENSAIOS / RESULTADOS

Ensaio (Código)		Resultado	Unidade	Metodologia
FQ071	pH	4,45	pH	ISO 2917
FQ090	Umidade	81,5	g/100g	ISO 1442

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

N.I.: Dado não informado pelo solicitante. N.D.: Não Detectado
Conversão de medidas: g/100g (%) x 10 = g/Kg e g/100g (%) x 10.000 = mg/Kg

Referência da Metodologia:
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)

Assinado digitalmente por CLAUDIA MARIA DA SILVA:49921231049
Data: 07/08/2024 18:08:32
Responsável Técnica
FÍSICO-QUÍMICO
CRQ/PR 09202319

BR 467, KM 110 - CASCAVEL - PR (45) 3222-0076 LANALI@LANALI.COM.BR WWW.LANALI.COM.BR

PROCESSO ADMINISTRATIVO
0452
ASSINADO ELETRONICAMENTE

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

AÇÚCAR CRISTAL REALEZA

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:

Nome: Açúcar Cristal
Marca: REALEZA



2. EMPACOTADO E DISTRIBUÍDO POR:

ÔMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA.
CNPJ: 41.600.131/0002-78.
Endereço: Rua Capitão Hugo Bezerra, nº 120 – Barroso – Fortaleza/Ce
Tel/Sac: (85) 3218.5888
Indústria Brasileira

3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Ingredientes: Sacarose de cana-de-açúcar. Classe Branco. Tipo Cristal. Grupo 1. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porções por embalagem: 200 Porção: 5 g (1 colher de chá)			
	100 g	**5 g**	**%VD (*)**
Valor energético (kcal)	400	20	1
Carboidratos (g)	100	5	2
Açúcares totais (g)	100	5	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	0	0	0
Gorduras totais (g)	0	0	0
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	0	0	0
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

5. INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO:

Modo de Preparo: Produto pronto para o consumo.
Rendimento por embalagem de 1000 g: 200 porções de 5 g
Prazo de Validade: impresso na embalagem
Fabricação: 28/06/2024 **Validade:** 29/08/2025 **LOTE:** 0624

6. EMBALAGEM:

Embalagem primária: Pacote plástico.
Embalagem secundária: Fardo plástico.
Peso líquido: 1000 g

7. FORMA DE ARMAZENAMENTO E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO:

Conservar em local fresco e seco, longe de produtos químicos e odores fortes.

8. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE:

Isento da obrigatoriedade de Registro de Produtos Pertinentes à Área de Alimentos, conforme RDC 240/2018.

9. ELABORADO POR:

Fortaleza/CE, 14 de agosto de 2024.

Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN11 7339

gov.br
Documento assinado digitalmente
DALILA ALBUQUERQUE ZARANZA
Data: 16/08/2024 13:52:41-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

PROCESSO ADMINISTRATIVO
0453
ASSINADO ELETRONICAMENTE

Lanali
ANÁLISES DE ALIMENTOS E ÁGUA

RELATÓRIO DE ENSAIOS

N° 54.458-1

SOLICITANTE

Nome: **OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA**

CNPJ: **41.600.131/0001-97** Cidade: **Fortaleza** Estado: **CE** Orçamento: **N.I.** País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Açucar Cristal**
Marca: **Realeza**
Lacre: **NI**
Coletador: **Beth**
Local coleta: **Omega Distribuidora**
N° do SIF/ER: **NI**
Informações adicionais: Id. Amostra: 9 - Peso: 1Kg

Fabricação: **10/01/2024**
Lote: **0124**
Data coleta: **17/01/2024**

Validade: **10/01/2025**
Turno: **NI**
Hora coleta: **10:00**
Integrado: **NI**

Solicitação: **NI**
Registro: **NI**
Temp. coleta: **NI**

DATA E HORA ENTRADA

22/01/2024 15:20

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA	CONGELADO	RESFRIADO	AMBIENTE
NI	☐	☐	■

Data ensaio: **22/01/2024**
Data conclusão: **25/01/2024**
Data emissão: **25/01/2024**

RESULTADOS

Errata: (1) - Correção da Data de Coleta.

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
M02 Contagem de Bolores e Leveduras	**< 1.0 x 10 [1]**	UFC/g	AFNOR 01/13-07/14
Parecer Técnico	**Amostra conforme, referência legal: Instrução normativa ANVISA n° 161, de 06 de Julho de 2022.**		PTMB

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 3M 01/13-07/14
- Parecer Técnico Microbiologia

* 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/ítem ensaiado.

Assinado digitalmente por: JHULI APARECIDA MURINELI BAIA:06023513913
Data: 28/02/2024 13:38:47
Responsavel Tecnica
MICROBIOLOGIA
CRQ/PR 09202017

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validalaudo.lanali.com.br:8888 e digite o código ntq0nt e a série h8fde=

LANALI@LANALI.COM.BR WWW.LANALI.COM.BR 45 3222 0076 BR 467, KM 110 - CASCAVEL - PR

PROCESSO ADMINISTRATIVO 0454 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Lanali
ANÁLISES DE ALIMENTOS E ÁGUA

RELATÓRIO DE ENSAIOS

N° 54.459-1

SOLICITANTE

Nome: **OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA**
Orçamento: **N.I.**
CNPJ: **41.600.131/0001-97** Cidade: **Fortaleza** Estado: **CE** País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Açucar Cristal**
Marca: **Realeza**
Lacre: **NI**
Coletador: **Beth**
Local coleta: **Omega Distribuidora**
N° do SIF/ER: **NI**
Informações adicionais: Id. Amostra: 10 - Peso: 1Kg

Fabricação: **10/01/2024**
Lote: **0124**
Data coleta: **17/01/2024**

Validade: **10/01/2025**
Turno: **NI**
Hora coleta: **10:00**
Integrado: **NI**

Solicitação: **NI**
Registro: **NI**
Temp. coleta: **NI**

DATA E HORA ENTRADA

22/01/2024 15:20

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA	CONGELADO	RESFRIADO	AMBIENTE
NI	☐	☐	■

Data ensaio: **22/01/2024**
Data conclusão: **25/01/2024**
Data emissão: **25/01/2024**

RESULTADOS

Errata: (1) - Correção da Data de Coleta.

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
FQ071 - pH	**6,19**	unidade pH	ISO 2917:1999
FQ090 - Umidade e Voláteis	**<0,1**	g/100 g	ISO 1442: 2023
FQ075 - Proteína Bruta	**0,02**	%	CBAA - Método 2021.046
FQ058 - Lipídios Butirômetro Carnes e Derivados	**0,0**	g/100g	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)
- CBAA - Compêndio brasileiro de alimentação animal, 2023.
- 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.

Assinado digitalmente por: CLAUDIA MARIA DA SILVA:49921231049
Data: 28/02/2024 13:39:03
Responsavel Tecnica
FISICO-QUIMICA
CRQ/PR 09202319

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validalaudo.lanali.com.br:8888 e digite o código ntq0nt e a série l8fde=

LANALI@LANALI.COM.BR WWW.LANALI.COM.BR 45 3222 0076 BR 467, KM 110 - CASCAVEL - PR

PROCESSO ADMINISTRATIVO
0455
ASSINADO ELETRONICAMENTE

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

ARROZ PARBOILIZADO REALEZA



1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:

Nome: Arroz Parboilizado
Marca: REALEZA

2. IDENTIFICAÇÃO DO EMPACOTADOR E DISTRIBUIDOR:

Nome: ÔMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA.
Endereço: Rua Capitão Hugo Bezerra, nº 120 – Barroso – Fortaleza/Ce.
CNPJ: 41.600.131/0002-78
Tel/Sac: (85) 3218.5888
Indústria Brasileira

3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Ingredientes: Arroz Tipo 1. Grupo Beneficiado. Subgrupo Parboilizado – Classe Longo Fino. NÃO CONTÉM GLUTEN.
ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA, TRIGO, CEVADA, CENTEIO E AVEIA.

4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 50 g (1/4 de xícara)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor Energético	179 kcal = 748 kJ	9%
Carboidratos	39 g	13%
Proteínas	3,6 g	4%
Gorduras Totais	0 g	0%
Gorduras Saturadas	0 g	0%
Gorduras *trans*	0 g	(**)
Fibra Alimentar	0,8 g	3%
Sódio	0 mg	0%

*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.

5. INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO:

Modo de Preparo: (FOGÃO) 02 xícaras (chá) de arroz parboilizado Realeza, 02 xícaras e 1/2 de água sal a gosto, 1 dente de alho amassado com casca. misture o arroz , alho, sal e agua em uma panela. Aguarde o cozimento como de costume. Quando o arroz estiver cozido, retire as cascas do alho e sirva imediatamente; (MICRO-ONDAS) 02 dentes de alho picados, 3 colheres de sopa de óleo, 3 xicaras de arroz e 4 1/2 xicaras de agua sal a gosto. Coloque no refratário grande o alho e óleo. Leve ao micro-ondas em potência alta por 1 1/2 min. até o alho começar a dourar. Junte arroz e água e tempere com sal. Mexa bem. Tampe parte do refratário e cozinhe em potência alta por 18 min. Deixe descansar 10 min e sirva quente.

Rendimento por embalagem de 1000 g: 20 porções de 50 g
Prazo de Validade: impresso na embalagem
Fabricação: 22/06/2024 **Validade:** 22/08/2025 **LOTE:** 0624

6. EMBALAGEM:

Embalagem primária: Pacote plástico. **Peso líquido:** 1000 g
Embalagem secundária: Fardo plástico.

7. FORMA DE ARMAZENAMENTO E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO:

Conservar em local fresco e seco, longe de produtos químicos e odores fortes.

8. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE:

Isento da obrigatoriedade de Registro de Produtos Pertinentes à Área de Alimentos, conforme RDC 240/2018.

13. ELABORADO POR:

Fortaleza/CE, 14 de agosto de 2024.

Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN11 7339

gov.br
Documento assinado digitalmente
DALILA ALBUQUERQUE ZARANZA
Data: 16/08/2024 13:52:41-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

PROCESSO ADMINISTRATIVO
0456
ASSINADO ELETRONICAMENTE

Lanali
ANÁLISES DE ALIMENTOS E ÁGUA

RELATÓRIO DE ENSAIOS

N° 53.971-0

SOLICITANTE

Nome: **OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA**
Orçamento: **N.I.**
CNPJ: **41.600.131/0001-97**
Cidade: **Fortaleza**
Estado: **CE**
País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Arroz Parbolizado**
Solicitação: **NI**
Marca: **Realeza**
Fabricação: **14/12/2023**
Validade: **17/01/2025**
Registro: **NI**
Lacre: **NI**
Lote: **6311**
Turno: **NI**
Coletador: **Beth**
Data coleta: **30/12/2023**
Hora coleta: **10:00**
Temp. coleta: **NI**
Local coleta: **Omega Distribuidora**
Integrado: **NI**
N° do SIF/ER: **NI**
Informações adicionais: Id. Amostra: 18 - Peso: 1Kg

DATA E HORA ENTRADA

02/01/2024 16:14

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA	CONGELADO	RESFRIADO	AMBIENTE
NI	☐	☐	■

Data ensaio: **02/01/2024**
Data conclusão: **04/01/2024**
Data emissão: **04/01/2024**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
FQ071 - pH	**5,90**	unidade pH	IAL FQ - 2008

Abreviatura:

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

Metodologia(s):

- Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físicos-Químicos para Análise de Alimentos. 5ª ed. Brasilia, ANVISA 2008.

* 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/ítem ensaiado.

Assinado digitalmente por: CLAUDIA MARIA DA SILVA:49921231049
Data: 05/01/2024 18:38:56
Responsavel Tecnica
FISICO-QUIMICA
CRQ/PR 09202319

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validalaudo.lanali.com.br:8888 e digite o código ntm5nz e a série f8fda=

LANALI@LANALI.COM.BR WWW.LANALI.COM.BR 45 3222 0076 BR 467, KM 110 - CASCAVEL - PR

PROCESSO ADMINISTRATIVO 0457 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Lanali
ANÁLISES DE ALIMENTOS E ÁGUA

RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 53.970-0

SOLICITANTE

Nome: **OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA**
CNPJ: **41.600.131/0001-97** Cidade: **Fortaleza** Estado: **CE** Orçamento: **N.I.** País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Arroz Parbolizado**
Marca: **Realeza**
Lacre: **NI** Fabricação: **14/12/2023** Validade: **17/01/2025** Solicitação: **NI**
Coletador: **Beth** Lote: **6311** Turno: **NI** Registro: **NI**
Local coleta: **Omega Distribuidora** Data coleta: **30/12/2023** Hora coleta: **10:00** Temp. coleta: **NI**
N° do SIF/ER: **NI** Integrado: **NI**
Informações adicionais: Id. Amostra: 17 - Peso: 1Kg

DATA E HORA ENTRADA
02/01/2024 16:14

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA	CONGELADO	RESFRIADO	AMBIENTE
NI	☐	☐	■

Data ensaio: **02/01/2024**
Data conclusão: **05/01/2024**
Data emissão: **03/01/2024**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
M07 Contagem de Coliformes Totais	**< 1.0 x 10 [1]**	UFC/g	AOAC 991.14

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):
- AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 991.14. - 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.

Assinado digitalmente por: CAMILA ANDREIA CAMARGO DRUMMOND:04145510950
Data: 05/01/2024 18:52:10
Responsavel Tecnica
MICROBIOLOGIA
CRQ/PR 09202017

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validalaudo.lanali.com.br:8888 e digite o código ntm5nz e a série b8fda=

LANALI@LANALI.COM.BR WWW.LANALI.COM.BR 45 3222 0076 BR 467, KM 110 - CASCAVEL - PR

PROCESSO ADMINISTRATIVO
0458
ASSINADO ELETRONICAMENTE

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

AVEIA EM FLOCOS FINOS



1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:

Nome: Aveia em Flocos Finos
Marca: REALEZA

2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:

Nome: ÔMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA.
CNPJ: 41.600.131/0002-78
Endereço: Rua Capitão Hugo Bezerra, nº 120 – Barroso – Fortaleza/Ce
Tel/Sac: (85) 3218.5888
Indústria Brasileira

3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Ingredientes: Aveia em flocos finos. CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM AVEIA E PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, SOJA E TRIGO.

4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porções por embalagem: cerca de 6 Porção: 30 g (3 colheres de sopa)			
	100 g	**30 g**	**%VD ***
Valor Energético (kcal)	355	110	5
Carboidratos (g)	60	18	6
Açúcares totais (g)	0,5	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	13	4	8
Gorduras Totais (g)	8	2,4	4
Gorduras Saturadas (g)	2,1	0,6	3
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras Alimentares (g)	8,6	2,6	10
Sódio (mg)	1,2	0,3	0
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

5. INFORMAÇOES SOBRE O PRODUTO:

Modo de Preparo: indicação de uso 3 colheres (sopa) diariamente sobre frutas, vitamina de frutas, açai, iogurte natural, leite, bolos, biscoitos, barras de frutas.
Rendimento por embalagem de 170 g: 5,6 porções de 30 g
Prazo de Validade/lote: impresso na embalagem
Fabricação: junho/2024 **Validade:** 240 dias **LOTE:** 0624

6. EMBALAGEM:

Embalagem primária: embalagem Caixa de Papel Cartão e plástica PP **Peso líquido:** 170 g
Embalagem secundária: caixa de papelão

7. FORMA DE ARMAZENAMENTO E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO:

Após o uso, feche bem a embalagem e conserve em local seco, arejado e inodoro, protegido do sol, do calor e em emperatura ambiente. Consuma respeitando o prazo de validade.

8. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE:

Isento da obrigatoriedade de Registro de Produtos Pertinentes à Área de Alimentos, conforme RDC 240/2018.

9. ELABORADO POR:

Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN11 7339

Fortaleza/CE, 14 de agosto de 2024

gov.br
Documento assinado digitalmente
DALILA ALBUQUERQUE ZARANZA
Data: 16/08/2024 13:52:41-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

PROCESSO ADMINISTRATIVO 0459 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Lanali
ANÁLISES DE ALIMENTOS E ÁGUA

RELATÓRIO DE ENSAIOS Nº 03664321

SOLICITANTE

Razão Social: **Omega Distribuidora de Produtos Alimenticios Ltda**
CNPJ: **41.600.131/0001-97**
Cidade: **Fortaleza**
Orçamento: **N.I.**
Estado: **CE** País: **Brasil**

INFORMAÇÕES DA AMOSTRA/ITEM ENSAIADO

Produto: **Aveia em Flocos Finos - 100% Natura Embalagem Primária: Pacote Plástico, Atóxico, Resistente, Termosoldado, Pesando 170g**

Marca: **Realeza**
Lacre: **N.I.**
Coletor: **Solicitante**
Local Coleta: **N.I.**
Integrado: **N.I.**
Inf. adicionais: **N.I.** **N.I.** **N.I.**

Fabricação: **Junho/2024** Validade: **240 Dias** Nº Reg.: **N.I.**
Lote: **0624** Turno: **N.I.** Solicitação: **N.I.**
Data Coleta: **N.I.** Hora Coleta: **N.I.** Temp.Coleta: **N.I.** °C
Área Coletada:

DATA E HORA RECEBIMENTO
01/08/2024 15:07

TEMPERATURA/CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO

TEMPERATURA	CONGELADO SÓLIDO	RESFRIADO	AMBIENTE
N.I. °C	☐	☐	☒

Data Ensaio: **01/08/2024**
Data Conclusão: **07/08/2024**
Emissão: **09/08/2024**

ENSAIOS / RESULTADOS

Ensaio (Código)		Resultado	Unidade	Metodologia
FQ071	pH	5,24	pH	ISO 2917
FQ090	Umidade	11,6	g/100g	ISO 1442

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

N.I. Dado não informado pelo solicitante. N.D.: Não Detectado
Conversão de medidas: g/100g (%) x 10 = g/Kg e g/100g (%) x 10.000 = mg/Kg

Referência da Metodologia:

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)

Assinado digitalmente por CLAUDIA MARIA DA SILVA:49921231049
Data: 07/08/2024 18:08:47
Responsável Técnica
FÍSICO-QUÍMICO
CRQ/PR 09202319

BR 467, KM 110 - CASCAVEL - PR (45) 3222-0076 LANALI@LANALI.COM.BR WWW.LANALI.COM.BR

PROCESSO ADMINISTRATIVO
0460
ASSINADO ELETRONICAMENTE

Lanali
ANÁLISES DE ALIMENTOS E ÁGUA

RELATÓRIO DE ENSAIOS Nº 03664320

SOLICITANTE

Razão Social: **Omega Distribuidora de Produtos Alimenticios Ltda**
CNPJ: **41.600.131/0001-97**
Cidade: **Fortaleza**
Orçamento: **N.I.**
Estado: **CE** País: **Brasil**

INFORMAÇÕES DA AMOSTRA/ITEM ENSAIADO

Produto: **Aveia em Flocos Finos - 100% Natura Embalagem Primária: Pacote Plástico, Atóxico, Resistente, Termosoldado, Pesando 170g**
Marca: **Realeza**
Lacre: **N.I.**
Coletor: **Solicitante**
Local Coleta: **N.I.**
Integrado: **N.I.**
Inf. adicionais: **N.I.** **N.I.** **N.I.**
Fabricação: **Junho/2024**
Lote: **0624**
Data Coleta: **N.I.**
Validade: **240 Dias**
Turno: **N.I.**
Hora Coleta: **N.I.**
Nº Reg.: **N.I.**
Solicitação: **N.I.**
Temp.Coleta: **N.I. °C**
Área Coletada:

DATA E HORA RECEBIMENTO
01/08/2024 15:07

TEMPERATURA/CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO

TEMPERATURA	CONGELADO SÓLIDO	RESFRIADO	AMBIENTE
N.I. °C	☐	☐	☒

Data Ensaio: **01/08/2024**
Data Conclusão: **02/08/2024**
Emissão: **09/08/2024**

ENSAIOS / RESULTADOS

Ensaio (Código)	Resultado	Unidade	Metodologia
M32 Contagem de *E. coli*	$< 1{,}0 \times 10^{1}$	UFC/g	AOAC 998.08
M26 Pesquisa de *Salmonella spp*	Ausente	/25g	AFNOR 01/16-11/16

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

N.I.: Dado não informado pelo solicitante. N.D.: Não Detectado
Conversão de medidas: g/100g (%) x 10 = g/Kg e g/100g (%) x 10.000 = mg/Kg

Referência da Metodologia:

AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 998.08. - 22ed. 2023.
AFNOR Validation 3M 01/16 - 11/16 Molecular Detection Assay 2 - MA-MB 101

Assinado digitalmente por JHULI APARECIDA MURINELI BAIA:06023513913
Data: 02/08/2024 18:35:42
Responsável Técnica
MICROBIOLOGIA
CRBM-6-0382

BR 467, KM 110 - CASCAVEL - PR (45) 3222-0076 LANALI@LANALI.COM.BR WWW.LANALI.COM.BR

PROCESSO ADMINISTRATIVO
0461
ASSINADO ELETRONICAMENTE

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

EXTRATO DE TOMATE FUGINI

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:

Nome: Extrato de Tomate Concentrado Sem Pele e Semente
Marca: FUGINI



a unidade produtora é identificada através da letra impressa ao lado da data de validade.

2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:

Nome: (F) FUGINI ALIMENTOS LTDA
CNPJ: 00.588.458/0001-03
Endereço: Av. Fugita, 1.000. Monte Alto / SP
Nome: (C) CRISTALINA ALIMENTOS LTDA
CNPJ: 10.666.522/0001-80
Endereço: Rod. BR 040, km 72,7 s/n Cristalia / GO
Tel/Sac: 0800 702 4337 sac@fugini.com.br
Indústria Brasileira

3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Ingredientes: tomate. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 10 Porção: 30 g (2 colheres de sopa)			
	100 g	**30 g**	**%VD***
Valor energético (kcal)	51	15	1
Carboidratos (g)	13	3,8	1
Proteínas (g)	2,7	0,8	2
Fibras alimentares (g)	3	0,9	4
Não contém quantidades significativas de açúcares totais, açúcares adicionados. Gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e sódio.			
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

5. INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO:

Modo de Preparo: pronto para o consumo.
Prazo de Validade / Lote: impressos na embalagem
Fabricação: *** **Validade:** 04/2025 F **LOTE:** 2409907197

6. EMBALAGEM:

Embalagem primária: Sachê Plástico PP **Peso líquido:** 300 g
Embalagem secundária: Caixa de papelão

7. FORMA DE ARMAZENAMENTO E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO:

Após aberto, fechar e guardar em geladeira (4°C a 8°C) e consumir por no máximo 01 dia.

8. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE:

Isento da obrigatoriedade de Registro de Produtos Pertinentes à Área de Alimentos, conforme RDC 240/2018.

9. ELABORADO POR:

Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN11 7339

Fortaleza/CE, 16 de agosto de 2024.

gov.br
Documento assinado digitalmente
DALILA ALBUQUERQUE ZARANZA
Data: 16/08/2024 13:48:29-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

PROCESSO ADMINISTRATIVO 0462 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Lanali
ANÁLISES DE ALIMENTOS E ÁGUA

RELATÓRIO DE ENSAIOS Nº 03664333-s1

SOLICITANTE

Razão Social: **Omega Distribuidora de Produtos Alimenticios Ltda** Orçamento: **N.I.**

CNPJ: **41.600.131/0001-97** Cidade: **Fortaleza** Estado: **CE** País: **Brasil**

INFORMAÇÕES DA AMOSTRA/ITEM ENSAIADO

Produto: **Extrato de Tomate - Sachê 300g**

Marca: **Fugini** Fabricação: **N.I.** Validade: **04/2025** Nº Reg.: **N.I.**

Lacre: **N.I.** Lote: **2409907197** Turno: **N.I.** Solicitação: **N.I.**

Coletor: **Solicitante** Data Coleta: **N.I.** Hora Coleta: **N.I.** Temp.Coleta: **N.I.** °C

Local Coleta: **N.I.** Área Coletada:

Integrado: **N.I.**

Inf. adicionais: **Cancela e Substitui Versão Anterior. Motivo: Correção da Gramatura de 340g para 300g por Solicitação do Cliente.**

N.I.

DATA E HORA RECEBIMENTO	TEMPERATURA/CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO			
	TEMPERATURA	CONGELADO SÓLIDO	RESFRIADO	AMBIENTE
01/08/2024 15:07	N.I. °C	☐	☐	☒

Data Ensaio: **01/08/2024** Data Conclusão: **07/08/2024** Emissão: **23/08/2024**

ENSAIOS / RESULTADOS

Ensaio (Código)		Resultado	Unidade	Metodologia
FQ071	pH	4,36	pH	ISO 2917
FQ090	Umidade	89,9	g/100g	ISO 1442

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

N.I.: Dado não informado pelo solicitante. N.D.: Não Detectado
Conversão de medidas: g/100g (%) x 10 = g/Kg e g/100g (%) x 10.000 = mg/Kg

Referência da Metodologia:

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)

Assinado digitalmente por CLAUDIA MARIA DA SILVA:49921231049
Data: 07/08/2024 18:08:28
Responsável Técnica
FÍSICO-QUÍMICO
CRQ/PR 09202319

BR 467, KM 110 - CASCAVEL - PR (45) 3222-0076 LANALI@LANALI.COM.BR WWW.LANALI.COM.BR

PROCESSO ADMINISTRATIVO 0463 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Lanali
ANÁLISES DE ALIMENTOS E ÁGUA

RELATÓRIO DE ENSAIOS Nº 03664332-s1

SOLICITANTE

Razão Social: **Omega Distribuidora de Produtos Alimenticios Ltda**
CNPJ: **41.600.131/0001-97**
Cidade: **Fortaleza**
Orçamento: **N.I.**
Estado: **CE** País: **Brasil**

INFORMAÇÕES DA AMOSTRA/ITEM ENSAIADO

Produto: **Extrato de Tomate - Sachê 300g**
Marca: **Fugini**
Lacre: **N.I.**
Coletor: **Solicitante**
Local Coleta: **N.I.**
Integrado: **N.I.**
Fabricação: **N.I.**
Lote: **2409907197**
Data Coleta: **N.I.**
Validade: **04/2025**
Turno: **N.I.**
Hora Coleta: **N.I.**
Nº Reg.: **N.I.**
Solicitação: **N.I.**
Temp.Coleta: **N.I.** °C
Área Coletada:
Inf. adicionais: **Cancela e Substitui Versão Anterior. Motivo: Correção da Gramatura de 340g para 300g por Solicitação do Cliente.**

N.I.

DATA E HORA RECEBIMENTO
01/08/2024 15:07

TEMPERATURA/CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO

TEMPERATURA	CONGELADO SÓLIDO	RESFRIADO	AMBIENTE
N.I. °C	☐	☐	☒

Data Ensaio: **01/08/2024**
Data Conclusão: **02/08/2024**
Emissão: **23/08/2024**

ENSAIOS / RESULTADOS

Ensaio (Código)	Resultado	Unidade	Metodologia
M32 Contagem de *E. coli*	$< 1{,}0 \times 10^{1}$	UFC/g	AOAC 998.08
M26 Pesquisa de *Salmonella spp*	Ausente	/25g	AFNOR 01/16-11/16

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

N.I.: Dado não informado pelo solicitante. N.D.: Não Detectado
Conversão de medidas: g/100g (%) x 10 = g/Kg e g/100g (%) x 10.000 = mg/Kg

Referência da Metodologia:

AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 998.08. - 22ed. 2023.
AFNOR Validation 3M 01/16 - 11/16 Molecular Detection Assay 2 - MA-MB 101

Assinado digitalmente por JHULI APARECIDA MURINELI BAIA:06023513913
Data: 02/08/2024 18:35:44
Responsável Técnica
MICROBIOLOGIA
CRBM-6-0382

BR 467, KM 110 - CASCAVEL - PR (45) 3222-0076 LANALI@LANALI.COM.BR WWW.LANALI.COM.BR

PROCESSO ADMINISTRATIVO
0464
ASSINADO ELETRONICAMENTE

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

FLOCÃO DE MILHO REALEZA



1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:

Nome: Flocão de Milho Pré-Cozido
Marca: REALEZA

2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:

Nome: ÔMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA.
CNPJ: 41.600.131/0002-78
Endereço: Rua Capitão Hugo Bezerra, nº 120 – Barroso – Fortaleza/Ce.
Tel/Sac: (85) 3218.5888
Indústria Brasileira

3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Ingredientes: Farinha de Milho Flocada. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 50 g (1/2 xícara de chá)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor Energético	180 kcal = 756 kJ	9%
Carboidratos	39 g	13%
Proteínas	3 g	5%
Gorduras Totais	0,5 g	0%
Gorduras Saturadas	0 g	0%
Gorduras *trans*	0 g	(**)
Fibra Alimentar	0,7 g	4%
Sódio	0 mg	0%
Ferro	0,6 mg	15%

*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.

5. INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO:

Modo de Preparo: coloque duas xícaras (chá) de flocão Realeza- uma xícara (chá) de água - e sal à gosto. Modo de Preparo: Coloque o Flocão Realeza num recipiente e adicione a água e o sal. Misture e deixe descansar por 10 minutos. Transfira a mistura para uma cuscuzeira, sem pressionar a superfície. Tampe e leve ao fogo brando por 10 minutos. Desligue o fogo, espere 3 minutos e desenforme.

Rendimento por embalagem de 500 g: 10 porções de 50 g.
Prazo de Validade: impresso na embalagem
Fabricação: 14/06/2024 **Validade:** 14/06/2025 **LOTE:** 0624

6. EMBALAGEM:

Embalagem primária: Pacote plástico **Peso líquido:** 500 g
Embalagem secundária: Fardo plástico.

7. FORMA DE ARMAZENAMENTO E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO:

Conservar em local seco, arejado e inodoro, protegido do sol, do calor e em temperatura ambiente. Após aberto, transferir o conteúdo da embalagem para um recipiente hermeticamente fechado e consumir em até 15 dias, respeitando o prazo de validade.

8. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE:

Isento da obrigatoriedade de Registro de Produtos Pertinentes à Área de Alimentos, conforme RDC 240/2018.

9. ELABORADO POR:

Fortaleza/CE, 14 de agosto de 2024.

Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN11 7339

gov.br
Documento assinado digitalmente
DALILA ALBUQUERQUE ZARANZA
Data: 16/08/2024 13:48:29-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

PROCESSO ADMINISTRATIVO
0465
ASSINADO ELETRONICAMENTE

Lanali
ANÁLISES DE ALIMENTOS E ÁGUA

RELATÓRIO DE ENSAIOS

N° 53.981-0

SOLICITANTE

Nome: **OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA** Orçamento: **N.I.**

CNPJ: **41.600.131/0001-97** Cidade: **Fortaleza** Estado: **CE** País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Farinha de Milho Flocada** Solicitação: **NI**

Marca: **Realeza** Fabricação: **14/12/2023** Validade: **14/12/2024** Registro: **NI**

Lacre: **NI** Lote: **1223** Turno: **NI**

Coletador: **Beth** Data coleta: **30/12/2023** Hora coleta: **10:00** Temp. coleta: **NI**

Local coleta: **Omega Distribuidora** Integrado: **NI**

N° do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: Id. Amostra: 28 - Peso:500G

DATA E HORA ENTRADA

02/01/2024 16:14

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA	CONGELADO	RESFRIADO	AMBIENTE
NI	☐	☐	■

Data ensaio: **02/01/2024** Data conclusão: **04/01/2024** Data emissão: **04/01/2024**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
FQ071 - pH	**5,73**	unidade pH	IAL FQ - 2008

Abreviatura:

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

Metodologia(s):

- Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físicos-Químicos para Análise de Alimentos. 5ª ed. Brasília, ANVISA 2008.

* 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.

Assinado digitalmente por: CLAUDIA MARIA DA SILVA:49921231049
Data: 05/01/2024 18:40:00
Responsavel Tecnica
FISICO-QUIMICA
CRQ/PR 09202319

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validalaudo.lanali.com.br:8888 e digite o código ntm5od e a série f8fda=

LANALI@LANALI.COM.BR WWW.LANALI.COM.BR 45 3222 0076 BR 467, KM 110 - CASCAVEL - PR

PROCESSO ADMINISTRATIVO 0466 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Lanali
ANÁLISES DE ALIMENTOS E ÁGUA

RELATÓRIO DE ENSAIOS

N° 53.980-0

SOLICITANTE

Nome: **OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA** Orçamento: **N.I.**

CNPJ: **41.600.131/0001-97** Cidade: **Fortaleza** Estado: **CE** País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Farinha de Milho Flocada** Solicitação: **NI**

Marca: **Realeza** Fabricação: **14/12/2023** Validade: **14/12/2024** Registro: **NI**

Lacre: **NI** Lote: **1223** Turno: **NI**

Coletador: **Beth** Data coleta: **30/12/2023** Hora coleta: **10:00** Temp. coleta: **NI**

Local coleta: **Omega Distribuidora** Integrado: **NI**

N° do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: Id. Amostra: 27 - Peso:500G

DATA E HORA ENTRADA

02/01/2024 16:14

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA	CONGELADO	RESFRIADO	AMBIENTE
NI	☐	☐	■

Data ensaio: **02/01/2024** Data conclusão: **05/01/2024** Data emissão: **03/01/2024**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
M07 Contagem de Coliformes Totais	**< 1.0 x 10 [1]**	UFC/g	AOAC 991.14

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):

- AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 991.14. - 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.

Assinado digitalmente por: CAMILA ANDREIA CAMARGO DRUMMOND:04145510950
Data: 05/01/2024 18:53:13
Responsavel Tecnica
MICROBIOLOGIA
CRQ/PR 09202017

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validalaudo.lanali.com.br:8888 e digite o código ntm5od e a série b8fda=

LANALI@LANALI.COM.BR WWW.LANALI.COM.BR 45 3222 0076 BR 467, KM 110 - CASCAVEL - PR

PROCESSO ADMINISTRATIVO
0467
ASSINADO ELETRONICAMENTE

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

GOMA FRESCA PINHEIRO



1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:

Nome: Goma Fresca
Marca: PINHEIRO

2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:

Nome: CLÁUDIO PINHEIRO CAVALCANTI
CNPJ: 08.396.938/0001-84
Endereço: Rua Quartzo, s/n, Ancuri. Itaitinga. CE. CEP 61.880-000
Tel/Sac: (85) 3077-6737 / 98899-6737
Indústria Brasileira

3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Ingredientes: fécula de mandioca, água, conservador INS 330, INS 202. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 20 g (1 colher de sopa)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor Energético	58 kcal = 242 kJ	3%
Carboidratos	14 g	5%
Proteínas	0 g	0%
Gorduras Totais	0 g	0%
Gorduras Saturadas	0 g	0%
Gorduras *trans*	0 g	(**)
Fibra Alimentar	0 g	0%
Sódio	0 g	0%

*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.

5. INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO:

Modo de Preparo: Peneire a goma na quantidade que desejar, acrescentando sal a gosto, mantendo-a soltinha. Aqueça em fogo baixo uma frigideira antiaderente. Acrescente uma porção de goma já peneirada e usando uma colher, espalhe-a na frigideira, deixando a tapioca na espessura que desejar. Logo que as bordas soltarem da frigideira, vire-a para o outro lado, aguarde mais alguns segundos e sua tapioca estará pronta.

Rendimento por embalagem de 1000 g: 50 porções de 20 g
Prazo de Validade: impresso na embalagem
Fabricação: *** **Validade:** 07/12/2024 **LOTE:** 0706

6. EMBALAGEM:

Embalagem primária: Pacote plástico transparente. **Peso líquido:** 1000 g
Embalagem secundária: Fardo plástico.

7. FORMA DE ARMAZENAMENTO E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO:

Manter em local seco e arejado. Após aberto manter em refrigerado até 10ºC. Após aberto, retirar o produto da embalagem e acondicionar em um recipiente com tampa, consumir em até 5 dias.

8. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE:

Isento da obrigatoriedade de Registro de Produtos Pertinentes à Área de Alimentos, conforme RDC 240/2018.

Fortaleza/CE, 14 de agosto de 2024.

9. ELABORADO POR:

Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN11 7339

gov.br
Documento assinado digitalmente
DALILA ALBUQUERQUE ZARANZA
Data: 16/08/2024 13:48:29-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

PROCESSO ADMINISTRATIVO 0468 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Lanali
ANÁLISES DE ALIMENTOS E ÁGUA

RELATÓRIO DE ENSAIOS

N° 42.022-0

SOLICITANTE

Nome: **OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA** Orçamento: **N.I.**

CNPJ: **41.600.131/0001-97** Cidade: **Fortaleza** Estado: **CE** País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Goma para Tapioca**

Marca: **Pinheiro** Fabricação: **NI** Validade: **08/09/2023** Solicitação: **NI**

Lacre: **NI** Lote: **0805** Turno: **NI** Registro: **NI**

Coletador: **Beth** Data coleta: **18/05/2023** Hora coleta: **14:00** Temp. coleta: **NI**

Local coleta: **Omega Distribuidora** Integrado: **NI**

N° do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: Id.Amostra: 42 - Peso: 1 KG

DATA E HORA ENTRADA

22/05/2023 17:26

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA	CONGELADO	RESFRIADO	AMBIENTE
NI	☐	☐	■

Data ensaio: **22/05/2023** Data conclusão: **25/05/2023** Data emissão: **25/05/2023**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
FQ071 - pH	**4,68**	unidade pH	IAL FQ - 2008

Abreviatura:

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

Metodologia(s):

- Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físicos-Químicos para Análise de Alimentos. 5ª ed. Brasilia, ANVISA 2008.

* 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.

Danieli B. Cari
Danieli Brunetto Cari
Química
CRQ/PR 09202090

Claudia Silva
Claudia Maria da Silva
Tecnóloga em Alimentos
CRQ/PR 09202319

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validalaudo.lanali.com.br:8888 e digite o código NDIwMj e a série J8fDA=

LANALI@LANALI.COM.BR WWW.LANALI.COM.BR 45 3222 0076 BR 467, KM 110 - CASCAVEL - PR

PROCESSO ADMINISTRATIVO 0469 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Lanali
ANÁLISES DE ALIMENTOS E ÁGUA

RELATÓRIO DE ENSAIOS

N° 42.021-0

SOLICITANTE

Nome: **OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA** Orçamento: **N.I.**

CNPJ: **41.600.131/0001-97** Cidade: **Fortaleza** Estado: **CE** País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Goma para Tapioca** Solicitação: **NI**

Marca: **Pinheiro** Fabricação: **NI** Validade: **08/09/2023** Registro: **NI**

Lacre: **NI** Lote: **0805** Turno: **NI**

Coletador: **Beth** Data coleta: **18/05/2023** Hora coleta: **14:00** Temp. coleta: **NI**

Local coleta: **Omega Distribuidora** Integrado: **NI**

N° do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: Id.Amostra: 41 - Peso: 1 KG

DATA E HORA ENTRADA

22/05/2023 17:26

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA	CONGELADO	RESFRIADO	AMBIENTE
NI	☐	☐	■

Data ensaio: **22/05/2023** Data conclusão: **24/05/2023** Data emissão: **24/05/2023**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
M06 Contagem de Coliformes Termotolerantes	**< 1.0 x 10 [1]**	UFC/g	AFNOR 01/2-09/89C

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 01/2-09/89C - Coliform Count Plate in Food - MA-MB 045

* 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.

Vanessa Cristina Abu Ali
Bióloga
CRBio-PR 108752/07-D

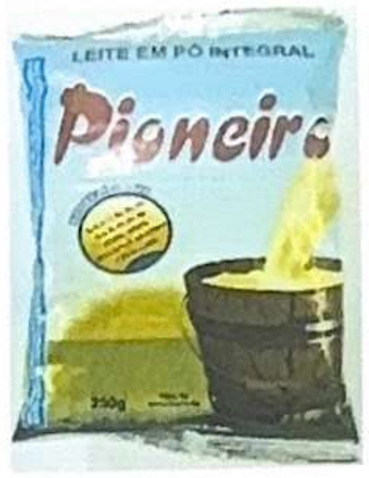
Para validar a assinatura do seu laudo acesse validalaudo.lanali.com.br:8888 e digite o código NDIwMj e a série F8fDA=

LANALI@LANALI.COM.BR WWW.LANALI.COM.BR 45 3222 0076 BR 467, KM 110 - CASCAVEL - PR

PROCESSO ADMINISTRATIVO
0470
ASSINADO ELETRONICAMENTE

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

LEITE EM PÓ INTEGRAL PIONEIRO



1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:

Nome: Leite em Pó Integral Rico em Vitaminas
Marca: PIONEIRO

2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:

Nome: VIA-LÁCTEA IND. E COM. DE ALIMENTOS LTDA.
CNPJ: 05.267.926/0001-61
Endereço: RUA VITÓRIA KELLY, 00141, BAIRRO AUTÓDROMO, EUSÉBIO – CE CEP: 61.760-000
Tel/Sac: (85) 3260.2275 - FAX (85) 3260.3479
Indústria Brasileira

3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Ingredientes: Leite em pó integral, Ferro, Cobre, Iodo, Zinco, Manganês, Magnésio, Vitamina: A, C, D, E, B1, B2, B6, B12, H, PP, B9 e B5. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE.

4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL					
Porção de 26 g (2 colheres de sopa)					
Quantidade por porção		%VD (*)	Quantidade por porção		%VD (*)
Valor Energético	131 kcal = 550 kJ	7%	Magnésio	78 mg	30%
Carboidratos	10 g	3%	Vitamina A	189 mcg	32%
Proteínas	7 g	9%	Vitamina C	14 mg	31%
Gorduras Totais	7 g	13%	Vitamina D	1,5 mcg	30%
Gorduras Saturadas	4 g	18%	Vitamina E	3,0 mg	30%
Gorduras *trans*	0 g	**	Vitamina B1	0,36 mg	30%
Fibra Alimentar	0 g	0%	Vitamina B2	0,39 mg	30%
Sódio	99 mg	4%	Vitamina B6	0,39 mg	30%
Cálcio	242 mg	24%	Vitamina B12	0,72 mcg	30%
Ferro	4,2 mg	30%	Vitamina H	9,0 mcg	30%
Cobre	270 mcg	30%	Vitamina PP	4,8 mg	30%
Iodo	39 mcg	30%	Vitamina B9	120 mcg	30%
Zinco	2,1 mg	30%	Vitamina B5	1,5 mg	30%
Manganês	0,69 mg	30%			
*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.					

5. INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO:

Modo de Preparo: Para o preparo de 01 copo de 200 ml, colocar 02 colheres de sopa do produto (26 g) em meio copo de água (100 ml), mexer até dissolver completamente o leite na água, em seguida completar com água até a medida desejada. Para o preparo de 01 L de leite, colocar 10 colheres de sopa do produto em 500 ml de água, mexer ligeiramente até dissolver completamente o leite na água, completar com água até 1 L.

Rendimento por embalagem de 200 g: 1,5 litros.
Prazo de Validade: impresso na embalagem
Fabricação: 05/04/2024 **Validade:** 05/04/2025 **LOTE:** 203

6. EMBALAGEM:

Embalagem primária: Sachê aluminizado. **Peso líquido:** 200 g
Embalagem secundária: caixa de papelão.

7. FORMA DE ARMAZENAMENTO E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO:

Manter sempre bem fechada em lugar fresco. Após aberto consumir em até 08 dias.

8. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE:

Registro no Ministério da Agricultura: S.I.E / ADAGRI / SDA Nº. 160-27.

9. ELABORADO POR:

Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN11 7339

Fortaleza/CE, 14 de agosto de 2024.

gov.br
Documento assinado digitalmente
DALILA ALBUQUERQUE ZARANZA
Data: 16/08/2024 13:41:30-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

PROCESSO ADMINISTRATIVO 0471 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Lanali
ANÁLISES DE ALIMENTOS E ÁGUA

RELATÓRIO DE ENSAIOS

N° 53.664-0

SOLICITANTE

Nome: **OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA**
Orçamento: **N.I.**
CNPJ: **41.600.131/0001-97** Cidade: **Fortaleza** Estado: **CE** País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Leite em Pó Integral**
Marca: **Pioneiro**
Lacre: **NI**
Coletador: **Beth**
Local coleta: **Omega Distribuidora**
N° do SIF/ER: **NI**
Informações adicionais: Id. Amostra: 34 - Peso: 200 g

Fabricação: **04/11/2023**
Lote: **220**
Data coleta: **18/12/2023**

Validade: **04/11/2024**
Turno: **NI**
Hora coleta: **10:00**
Integrado: **NI**

Solicitação: **NI**
Registro: **NI**
Temp. coleta: **NI**

DATA E HORA ENTRADA

21/12/2023 16:12

Data ensaio: **21/12/2023**

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA	CONGELADO	RESFRIADO	AMBIENTE
NI	☐	☐	■

Data conclusão: **28/12/2023**
Data emissão: **28/12/2023**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
FQ071 - pH	**6,74**	unidade pH	Manual MAPA - Cap.2, Seção 2.36
FQ090 - Umidade e Voláteis	**3,20**	g/100 g	IDF 26A: 2004
FQ075 - Proteína no Extrato Seco Desengordurado	**36,19**	g/100 g	IDF 20-1 - ISO 8968-1:2014

Abreviatura:

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

Metodologia(s):

- Manual de métodos oficiais para análise de produtos de Origem Animal - MAPA.
- ISO 5537:2004 - IDF 26:2004 - Leite seco - Determinação do teor de umidade
- ISO 8968-1:2014 (IDF 20-1:2014) Milk and milk products -- Determination of nitrogen content -- Part 1: Kjeldahl principle and crude protein calculation

* 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.

Assinado digitalmente por: CLAUDIA MARIA DA SILVA:49921231049
Data: 01/01/2024 16:56:07
Responsavel Tecnica
FISICO-QUIMICA
CRQ/PR 09202319

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validalaudo.lanali.com.br:8888 e digite o código ntm2nj e a série r8fda=

LANALI@LANALI.COM.BR WWW.LANALI.COM.BR 45 3322 0076 BR 467, KM 110 - CASCAVEL - PR

PROCESSO ADMINISTRATIVO
0472
ASSINADO ELETRONICAMENTE

Lanali
ANÁLISES DE ALIMENTOS E ÁGUA

RELATÓRIO DE ENSAIOS

N° 53.676-0

SOLICITANTE

Nome: **OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA**
CNPJ: **41.600.131/0001-97** Cidade: **Fortaleza** Estado: **CE** Orçamento: **N.I.** País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Leite em Pó Integral**
Marca: **Pioneiro**
Lacre: **NI**
Coletador: **Beth**
Local coleta: **Omega Distribuidora**
N° do SIF/ER: **NI**
Informações adicionais: Id. Amostra: 33 - Peso: 200g

Fabricação: **04/11/2023** Validade: **04/11/2024** Solicitação: **NI**
Lote: **220** Turno: **NI** Registro: **NI**
Data coleta: **18/12/2023** Hora coleta: **10:00** Temp. coleta: **NI**
Integrado: **NI**

DATA E HORA ENTRADA
21/12/2023 16:12

Data ensaio: **21/12/2023**

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA	CONGELADO	RESFRIADO	AMBIENTE
NI	☐	☐	■

Data conclusão: **26/12/2023** Data emissão: **26/12/2023**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
M07 Contagem de Coliformes Totais	**< 1.0 x 10 ^{1}**	UFC/g	AOAC 991.14
M06 Contagem de Coliformes Termotolerantes	**< 1.0 x 10 ^{1}**	UFC/g	AFNOR 01/2-09/89C
M26 Pesquisa de *Salmonella spp*	**Ausente**	/25g	AFNOR 01/16-11/16
M12A Contagem de *Staphylococcus* coagulase positiva	**< 1.0 x 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):

- AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 991.14. - 22ed. 2023.
- AFNOR Validation 3M 01/2-09/89C - Coliform Count Plate in Food - MA-MB 0119
- AFNOR Validation 3M 01/16 - 11/16 3M Molecular Detection Assay - MA-MB 101
- 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/ítem ensaiado.

Assinado digitalmente por: CAMILA ANDREIA CAMARGO DRUMMOND:04145510950
Data: 01/01/2024 16:56:29
Responsavel Tecnica
MICROBIOLOGIA
CRQ/PR 09202017

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validalaudo.lanali.com.br:8888 e digite o código ntm2nz e a série z8fda=

LANALI@LANALI.COM.BR WWW.LANALI.COM.BR 45 3222 0076 BR 467, KM 110 - CASCAVEL - PR

PROCESSO ADMINISTRATIVO
0473
ASSINADO ELETRONICAMENTE

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

LEITE EM PÓ INTEGRAL ZERO LACTOSE

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:



Nome: Leite em Pó Integral Instantâneo para Dietas com Restrição de Lactose.
Marca: ITAMBÉ +NUTRI

2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:

Nome: ITAMBÉ ALIMENTOS S/A - FÁBRICA DE LATICÍNIOS
CNPJ: 16.849.231/0016-90
Endereço: Av. Manchester, 2389 - Goiânia - GO CEP 74703-010
Tel/Sac: 0800 703 4050 / www.itambe.com.br
Indústria Brasileira

3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Ingredientes: Leite integral, enzima lactase, minerais cálcio, ferro e zinco, vaminas C, E, D e A e emulsificante lecitina. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE e DERIVADOS DE SOJA. DIABÉTICOS CONTÉM GLICOSE.

4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL							
Porções por embalagem: Cerca de 12							
Porção: 26 g (2 colheres de sopa)							
	100 ml**	**26 g**	**% VD***		**100 ml****	**26 g**	**% VD***
Valor energético (kcal)	43	129	6	Gorduras trans (g)	0	0	0
Carboidratos (g)	5,1	10	3	Fibras alimentares (g)	0	0	0
Açúcares totais (g)	5,1	10		Sódio (mg)	38	76	4
Açúcares adicionados (g)	0	0	0	Vitamina A (µg)	60	120	15
Lactose (g)	0	0		Vitamina D (µg)	1,1	2,3	15
Glicose (g)	2,5	5,1		Vitamina E (mg)	1,1	2,3	15
Galactose (g)	2,5	5,1		Vitamina C (mg)	7,5	15	15
Proteínas (g)	3,3	6,6	13	Cálcio (mg)	171	343	34
Gorduras totais (g)	3,4	6,9	11	Ferro (mg)	1,1	2,1	15
Gorduras saturadas (g)	2,2	4,5	23	Zinco (mg)	0,83	1,7	15
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.							
**No alimento pronto para o consumo.							

5. INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO:

Modo de Preparo: 1 litro de leite: adicione 10 colheres de sopa cheias, ou 130 g de leite em pó integral instantâneo, a ½ litro de água filtrada ou fervida. Misture bem até dissolver o leite em pó e acrescente mais água até completar um litro de leite. 200 ml de leite: adicione 2 colheres de sopa cheias, ou 26 g de leite em pó integral instantâneo, a ½ copo de água filtrada ou fervida. Misture bem até dissolver o leite em pó e acrescente mais água até completar um copo de leite.

Rendimento por embalagem 300 g: rende 2,3 litros de leite.
Prazo de Validade: impresso na embalagem
Fabricação: 23/04/2024 **Validade:** 18/01/2025 **LOTE:** 3012 240423

6. EMBALAGEM:

Embalagem primária: Pacote Plástico Laminado **Peso líquido:** 300 g
Embalagem secundária: caixa de papelão

7. FORMA DE ARMAZENAMENTO E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO:

Manter em local seco e arejado, evitando a incidência de raios solares. Não necessita de refrigeração. Quando não for utilizado todo o conteúdo, dobre a embalagem e guarde em recipiente fechado e seco. Após aberto consumir em 30 dias.

8. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE:

Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA nº. 0105/2549

9. ELABORADO POR:

Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN11 7339

Fortaleza/CE, 14 de agosto de 2024.

gov.br
Documento assinado digitalmente
DALILA ALBUQUERQUE ZARANZA
Data: 16/08/2024 13:41:30-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

PROCESSO ADMINISTRATIVO 0474 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Lanali
ANÁLISES DE ALIMENTOS E ÁGUA

RELATÓRIO DE ENSAIOS Nº 03664336

SOLICITANTE

Razão Social: **Omega Distribuidora de Produtos Alimenticios Ltda** Orçamento: **N.I.**

CNPJ: **41.600.131/0001-97** Cidade: **Fortaleza** Estado: **CE** País: **Brasil**

INFORMAÇÕES DA AMOSTRA/ITEM ENSAIADO

Produto: **Leite em Pó Integral, Zero Lactose - Sem Adição de Açucar, sem Gorduras Trans. com Enxima Lactase, Acrescido de Vitaminas e Minerais. ***

Marca: **Itambé** Fabricação: **23/04/2024** Validade: **18/01/2025** Nº Reg.: **N.I.**

Lacre: **N.I.** Lote: **3012 240423** Turno: **N.I.** Solicitação: **N.I.**

Coletor: **Solicitante** Data Coleta: **N.I.** Hora Coleta: **N.I.** Temp.Coleta: **N.I.** °C

Local Coleta: **N.I.** Área Coletada:

Integrado: **N.I.**

Inf. adicionais: *** Embalagem Plástistica Aluminizada com Peso Líquido de 300 Gramas**

N.I.

DATA E HORA RECEBIMENTO	TEMPERATURA/CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO			
	TEMPERATURA	CONGELADO SÓLIDO	RESFRIADO	AMBIENTE
01/08/2024 15:07	N.I. °C	☐	☐	☒

Data Ensaio: **01/08/2024** Data Conclusão: **05/08/2024** Emissão: **09/08/2024**

ENSAIOS / RESULTADOS

Ensaio (Código)	Resultado	Unidade	Metodologia
M32 Contagem de *E. coli*	< 1,0 x 10^1	UFC/g	AOAC 991.14
M26 Pesquisa de *Salmonella spp*	Ausente	/25g	AFNOR 01/16-11/16

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

N.I. Dado não informado pelo solicitante. N.D.: Não Detectado
Conversão de medidas: g/100g (%) x 10 = g/Kg e g/100g (%) x 10.000 = mg/Kg

Referência da Metodologia:

AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 991.14. - 22ed. 2023
AFNOR Validation 3M 01/16 - 11/16 Molecular Detection Assay 2 - MA-MB 101

Assinado digitalmente por JHULI APARECIDA MURINELI BAIA:06023513913
Data: 05/08/2024 08:39:43
Responsável Técnica
MICROBIOLOGIA
CRBM-6-0382

BR 467, KM 110 - CASCAVEL - PR (45) 3222-0076 LANALI@LANALI.COM.BR WWW.LANALI.COM.BR

PROCESSO ADMINISTRATIVO 0475 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Lanali
ANÁLISES DE ALIMENTOS E ÁGUA

RELATÓRIO DE ENSAIOS Nº 03664337

SOLICITANTE

Razão Social: **Omega Distribuidora de Produtos Alimenticios Ltda** Orçamento: **N.I.**

CNPJ: **41.600.131/0001-97** Cidade: **Fortaleza** Estado: **CE** País: **Brasil**

INFORMAÇÕES DA AMOSTRA/ITEM ENSAIADO

Produto: **Leite em Pó Integral, Zero Lactose - Sem Adição de Açucar, sem Gorduras Trans. com Enxima Lactase, Acrescido de Vitaminas e Minerais. ***

Marca: **Itambé** Fabricação: **23/04/2024** Validade: **18/01/2025** Nº Reg.: **N.I.**

Lacre: **N.I.** Lote: **3012 240423** Turno: **N.I.** Solicitação: **N.I.**

Coletor: **Solicitante** Data Coleta: **N.I.** Hora Coleta: **N.I.** Temp.Coleta: **N.I. °C**

Local Coleta: **N.I.** Área Coletada:

Integrado: **N.I.**

Inf. adicionais: *** Embalagem Plástistica Aluminizada com Peso Líquido de 300 Gramas**

N.I.

DATA E HORA RECEBIMENTO

01/08/2024 15:07

TEMPERATURA/CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO

TEMPERATURA	CONGELADO SÓLIDO	RESFRIADO	AMBIENTE
N.I. °C	☐	☐	☒

Data Ensaio: **01/08/2024** Data Conclusão: **06/08/2024** Emissão: **09/08/2024**

ENSAIOS / RESULTADOS

Ensaio (Código)	Resultado	Unidade	Metodologia
FQ071 pH	6,74	pH	MA-FQ 0260
FQ090 Umidade	2,54	g/100g	IDF26-ISO5537

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

N.I.. Dado não informado pelo solicitante. N.D.: Não Detectado
Conversão de medidas: g/100g (%) x 10 = g/Kg e g/100g (%) x 10.000 = mg/Kg

Referência da Metodologia:

Procedimento interno desenvolvido e validado pelo Laboratorio, de acordo com os requisitos da ISO 17025:2017.
ISO 5537:2023 - IDF 26 - Leite seco - Determinação do teor de umidade

Assinado digitalmente por CLAUDIA MARIA DA SILVA:49921231049
Data: 06/08/2024 15:29:52
Responsável Técnica
FÍSICO-QUÍMICO
CRQ/PR 09202319

BR 467, KM 110 - CASCAVEL - PR (45) 3222-0076 LANALI@LANALI.COM.BR WWW.LANALI.COM.BR

PROCESSO ADMINISTRATIVO 0476 ASSINADO ELETRONICAMENTE

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

ESPAGUETE ZERO GLÚTEN URBANO

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:

Nome: Massa Alimentícia de Arroz
Marca: URBANO



2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:

Nome: URBANO AGROINDUSTRIAL LTDA.
CNPJ: 84.432.111/0001-67
Endereço: Rua João Januário Ayroso, 3183. Jaraguá do Sul - SC
Sac: 0800 147 5051 sic@urbano.com.br www.urbano.com.br
Indústria Brasileira

3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Ingredientes: Farinha de arroz, corantes naturais e cúrcuma, urucum e emulsificante E471. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA.

4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: cerca de 6 porções Porção: 80 g (1 e 1/2 xícara)			
	100 g**	**80 g**	**%VD***
Valor Energético (kcal)	173	233	14
Carboidratos (g)	38	61	20
Proteínas (g)	3,2	6,5	13
Gorduras Totais (g)	0,8	1,5	2
Gorduras Saturadas (g)	0,3	0,5	2
Fibras Alimentares (g)	1,1	1,8	7
Não contém quantidades de açúcares totais, açúcares adicionados, gorduras trasn e sódio.			
*Percentual de vaores diários fornecidos pela porção.			
**No alimento pronto para o consumo			

5. INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO:

Modo de Preparo: Ferva 1 litro de água para cada 100 g de macarrão. Após fervura, adicione o macarrão e deixar cozinhar entre 10 e 14 minutos, mexendo eventualmente. Após o cozimento, retirar o macarrão e escorrer. Servir com o molho de sua preferência. Os tempos de cozimento podem variar de acordo com o fogão utilizado.

Rendimento por embalagem de 500 g: 6,25 porções de 80 g.
Prazo de Validade: impresso na embalagem
Fabricação: 23/03/2024 **Validade:** 23/03/2025 **LOTE:** L20 M13 230324B

6. EMBALAGEM:

Embalagem primária: Pacote plástico PP **Peso líquido:** 500 g
Embalagem secundá fardo plástico

7. FORMA DE ARMAZENAMENTO E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO:

Conservar em local seco e arejado.

8. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE:

Isento da obrigatoriedade de Registro de Produtos Pertinentes à Área de Alimentos, conforme RDC 240/2018.

13. ELABORADO POR:

Fortaleza/CE, 16 de agosto de 2024.

Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN11 7339

gov.br Documento assinado digitalmente
DALILA ALBUQUERQUE ZARANZA
Data: 16/08/2024 13:37:13-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

PROCESSO ADMINISTRATIVO 0477 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Lanali
ANÁLISES DE ALIMENTOS E ÁGUA

RELATÓRIO DE ENSAIOS Nº 03664340

SOLICITANTE

Razão Social: **Omega Distribuidora de Produtos Alimenticios Ltda** Orçamento: **N.I.**

CNPJ: **41.600.131/0001-97** Cidade: **Fortaleza** Estado: **CE** País: **Brasil**

INFORMAÇÕES DA AMOSTRA/ITEM ENSAIADO

Produto: **Macarrão de Arroz, Tipo Espaguete, Zero Glúten, Pensando 500 Gramas**

Marca: **Urbano**
Lacre: **N.I.**
Coletor: **Solicitante**
Local Coleta: **N.I.**
Integrado: **N.I.**
Inf. adicionais: **N.I.** **N.I.** **N.I.**

Fabricação: **23/03/2024** Validade: **23/03/2025** Nº Reg.: **N.I.**
Lote: **20 M13** Turno: **N.I.** Solicitação: **N.I.**
Data Coleta: **N.I.** Hora Coleta: **N.I.** Temp.Coleta: **N.I.** °C
Área Coletada:

DATA E HORA RECEBIMENTO

01/08/2024 15:07

TEMPERATURA/CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO

TEMPERATURA	CONGELADO SÓLIDO	RESFRIADO	AMBIENTE
N.I. °C	☐	☐	☒

Data Ensaio: **01/08/2024**
Data Conclusão: **07/08/2024** Emissão: **09/08/2024**

ENSAIOS / RESULTADOS

Ensaio (Código)		Resultado	Unidade	Metodologia
FQ071	pH	6,09	pH	ISO 2917
FQ090	Umidade	11,7	g/100g	ISO 1442

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

N.I.: Dado não informado pelo solicitante. N.D.: Não Detectado
Conversão de medidas: g/100g (%) x 10 = g/Kg e g/100g (%) x 10.000 = mg/Kg

Referência da Metodologia:

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)

Assinado digitalmente por CLAUDIA MARIA DA SILVA:49921231049
Data: 07/08/2024 18:08:20
Responsável Técnica
FÍSICO-QUÍMICO
CRQ/PR 09202319

BR 467, KM 110 - CASCAVEL - PR (45) 3222-0076 LANALI@LANALI.COM.BR WWW.LANALI.COM.BR

PROCESSO ADMINISTRATIVO 0478 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Lanali
ANÁLISES DE ALIMENTOS E ÁGUA

RELATÓRIO DE ENSAIOS Nº 03664339

SOLICITANTE

Razão Social: **Omega Distribuidora de Produtos Alimenticios Ltda**
Orçamento: **N.I.**
CNPJ: **41.600.131/0001-97** Cidade: **Fortaleza** Estado: **CE** País: **Brasil**

INFORMAÇÕES DA AMOSTRA/ITEM ENSAIADO

Produto: **Macarrão de Arroz, Tipo Espaguete, Zero Glúten, Pensando 500 Gramas**

Marca: **Urbano**
Lacre: **N.I.**
Coletor: **Solicitante**
Local Coleta: **N.I.**
Integrado: **N.I.**
Inf. adicionais: **N.I.** **N.I.** **N.I.**

Fabricação: **23/03/2024**
Lote: **20 M13**
Data Coleta: **N.I.**

Validade: **23/03/2025**
Turno: **N.I.**
Hora Coleta: **N.I.**

Nº Reg.: **N.I.**
Solicitação: **N.I.**
Temp.Coleta: **N.I.** °C
Área Coletada:

DATA E HORA RECEBIMENTO
01/08/2024 15:07

TEMPERATURA/CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO

TEMPERATURA	CONGELADO SÓLIDO	RESFRIADO	AMBIENTE
N.I. °C	☐	☐	☒

Data Ensaio: **01/08/2024**
Data Conclusão: **02/08/2024**
Emissão: **09/08/2024**

ENSAIOS / RESULTADOS

Ensaio (Código)	Resultado	Unidade	Metodologia
M32 Contagem de *E. coli*	< 1,0x 10^1	UFC/g	AOAC 998.08
M26 Pesquisa de *Salmonella spp*	Ausente	/25g	AFNOR 01/16-11/16

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

N.I.: Dado não informado pelo solicitante. N.D.: Não Detectado
Conversão de medidas: g/100g (%) x 10 = g/Kg e g/100g (%) x 10.000 = mg/Kg

Referência da Metodologia:

AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 998.08, - 22ed. 2023.
AFNOR Validation 3M 01/16 - 11/16 Molecular Detection Assay 2 - MA-MB 101

Assinado digitalmente por JHULI APARECIDA MURINELI BAIA:06023513913
Data: 02/08/2024 18:35:45
Responsável Técnica
MICROBIOLOGIA
CRBM-6-0382

BR 467, KM 110 - CASCAVEL - PR (45) 3222-0076 LANALI@LANALI.COM.BR WWW.LANALI.COM.BR

PROCESSO ADMINISTRATIVO
0479
ASSINADO ELETRONICAMENTE

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

MACARRÃO ESPAGUETE DE SÊMOLA REALEZA



1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:

Nome: Espaguete Massa de Sêmola Pasteurizado
Marca: REALEZA

2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:

Produzido e Empacotado por: A - MOINHO SANTA LÚCIA LTDA. CNPJ Nº. 03.286.774/0001-63.
B - INDÚSTRIAS REUNIDAS HÉLIO ARRUDA COELHO LTDA. CNPJ Nº. 05.270.731/0001-70
C - PLASTIFÍCIO VENCEDORA LTDA. CNPJ Nº. 11.104.134/0001-79
A unidade produtora é identificada pela letra impressa ao lado da data de validade na embalagem.
Distribuidor: ÔMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA.
CNPJ: 41.600.131/0002-78
Endereço: Rua Capitão Hugo Bezerra, nº 120 – Barroso – Fortaleza/Ce
Tel/Sac: (85) 3218.5888
Indústria Brasileira

3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), corante natural de urucum. CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: PODE CONTER DERIVADOS DE TRIGO, AVEIA, CEVADA, SOJA E CENTEIO.

4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 80 g (1 prato)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor Energético	297 kcal = 1.247 kJ	15%
Carboidratos	61 g	20%
Proteínas	8,8 g	12%
Gorduras Totais	0,8 g	1%
Gorduras Saturadas	0 g	0%
Gorduras *trans*	0 g	**
Fibra Alimentar	2,32 g	9%
Sódio	0 mg	0%
*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.		

5. INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO:

Modo de Preparo: acrescente 500g do espaguete a 5 litros de água fervente, previamente temperada a gosto, deixe coinhar pro 7 a 9 minutos até ficar "al dente". Escorra e adicione o molho de sua preferência. Porção para 5 pessoas.

Rendimento por embalagem 500 g: rende aprox. 06 porções.
Prazo de Validade: 12 meses.
Fabricação: 21/06/2024 **Validade:** 21/08/2025 **LOTE:** 0624

6. EMBALAGEM:

Embalagem primária: Pacote plástico transparente — **Peso líquido:** 500g
Embalagem secundária: fardo plástico — **Peso líquido:** 5 kg

7. FORMA DE ARMAZENAMENTO E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO:

Conservar em ambiente seco e ventilado. Evitar luz solar e calor, não colocar em contato com cereais a granel e produtos de higiente e limpeza.

8. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE:

Isento da obrigatoriedade de Registro de Produtos Pertinentes à Área de Alimentos, conforme RDC 240/2018.

9. ELABORADO POR:

Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN11 7339

Fortaleza/CE, 14 de agosto de 2024.

gov.br
Documento assinado digitalmente
DALILA ALBUQUERQUE ZARANZA
Data: 16/08/2024 13:37:13-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

PROCESSO ADMINISTRATIVO 0480 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Lanali
ANÁLISES DE ALIMENTOS E ÁGUA

RELATÓRIO DE ENSAIOS

N° 53.661-0

SOLICITANTE

Nome: **OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA** Orçamento: **N.I.**

CNPJ: **41.600.131/0001-97** Cidade: **Fortaleza** Estado: **CE** País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Macarrão Espaguete**

Marca: **Realeza** Fabricação: **15/12/2023** Validade: **15/12/2024** Solicitação: **NI** Registro: **NI**

Lacre: **NI** Lote: **1223** Turno: **NI**

Coletador: **Beth** Data coleta: **18/12/2023** Hora coleta: **10:00** Temp. coleta: **NI**

Local coleta: **Omega Distribuidora** Integrado: **NI**

N° do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: Id. Amostra: 19 - Peso: 500 g

DATA E HORA ENTRADA

21/12/2023 16:12

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA	CONGELADO	RESFRIADO	AMBIENTE
NI	☐	☐	■

Data ensaio: **21/12/2023** Data conclusão: **26/12/2023** Data emissão: **26/12/2023**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
M07 Contagem de Coliformes Totais	**< 1.0 x 10 [1]**	UFC/g	AOAC 991.14
M06 Contagem de Coliformes Termotolerantes	**< 1.0 x 10 [1]**	UFC/g	AFNOR 01/2-09/89C
M26 Pesquisa de *Salmonella spp*	**Ausente**	/25g	AFNOR 01/16-11/16
M12A Contagem de *Staphylococcus* coagulase positiva	**< 1.0 x 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):

- AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 991.14. - 22ed. 2023.
- AFNOR Validation 3M 01/2-09/89C - Coliform Count Plate in Food - MA-MB 0119
- AFNOR Validation 3M 01/16 - 11/16 3M Molecular Detection Assay - MA-MB 101
- 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.

Assinado digitalmente por: CAMILA ANDREIA CAMARGO DRUMMOND:04145510950
Data: 01/01/2024 16:52:52
Responsavel Tecnica
MICROBIOLOGIA
CRQ/PR 09202017

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validalaudo.lanali.com.br:8888 e digite o código ntm2nj e a série f8fda=

LANALI@LANALI.COM.BR WWW.LANALI.COM.BR 45 3222 0076 BR 467, KM 110 - CASCAVEL - PR

PROCESSO ADMINISTRATIVO 0481 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Lanali
ANÁLISES DE ALIMENTOS E ÁGUA

RELATÓRIO DE ENSAIOS

N° 53.662-0

SOLICITANTE

Nome: **OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA**

CNPJ: **41.600.131/0001-97** Cidade: **Fortaleza** Estado: **CE** Orçamento: **N.I.** País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Macarrão Espaguete**
Marca: **Realeza**
Lacre: **NI**
Coletador: **Beth**
Local coleta: **Omega Distribuidora**
N° do SIF/ER: **NI**

Fabricação: **15/12/2023**
Lote: **1223**
Data coleta: **18/12/2023**

Validade: **15/12/2024**
Turno: **NI**
Hora coleta: **10:00**
Integrado: **NI**

Solicitação: **NI**
Registro: **NI**
Temp. coleta: **NI**

Informações adicionais: Id. Amostra: 20 - Peso: 500 g

DATA E HORA ENTRADA

21/12/2023 16:12

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA	CONGELADO	RESFRIADO	AMBIENTE
NI	☐	■	☐

Data ensaio: **21/12/2023**
Data conclusão: **29/12/2023**
Data emissão: **29/12/2023**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
FQ071 - pH	**5,82**	unidade pH	IAL FQ - 2008
FQ090 - Umidade e Voláteis	**10,3**	g/100g	ISO 1442: 1997
FQ075 - Proteína Bruta	**10,67**	g/100 g	ISO 1871: 2009
FQ058 - Lipídios Butirômetro Carnes e Derivados	**<0,5**	g/100g	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):

- Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físicos-Químicos para Análise de Alimentos. 5ª ed. Brasília, ANVISA 2008.
- ISO 1442: 1997 - 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.

Assinado digitalmente por: CLAUDIA MARIA DA SILVA:49921231049
Data: 01/01/2024 16:53:12
Responsavel Tecnica
FISICO-QUIMICA
CRQ/PR 09202319

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validalaudo.lanali.com.br:8888 e digite o código ntm2nj e a série j8fda=

LANALI@LANALI.COM.BR WWW.LANALI.COM.BR 45 3222 0076 BR 467, KM 110 - CASCAVEL - PR

PROCESSO ADMINISTRATIVO
0482
ASSINADO ELETRONICAMENTE

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

MACARRÃO PARAFUSO BRANDINI

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:

Nome: Macarrão de Sêmola - Massa com Ovos
Marca: BRANDINI



2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:

Nome: J. MACÊDO S.A.
CNPJ: (A) 14.998.371/0032-15
Endereço: Via Centro, 374, BR 324 - KM 20, Prédio I - CIA - Simões Filho - BA.
CNPJ: (S) 14.998.371/0045-30
Endereço: Estrada Petybon, 3001 - Vila Dirce - São José dos Campos - SP.
Tel/Sac: 0800 726 2020 / www.jmacedo.com.br
Indústria Brasileira

**a letra ao lado da validade/lote identifica a unidade produtora*

3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais urucum e cúrcuma. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER OVOS, CENTEIO, CEVADA, AVEIA, SOJA E TRITICALE. CONTÉM GLÚTEN.

4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
Porções por embalagem: 6
Porção: 80 g (1 prato)

	100 g**	80 g	%VD*
Valor energético (kcal)	141	282	14
Carboidratos (g)	30	60	20
Açúcares totais (g)	0	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	4,0	7,9	16
Gorduras totais (g)	0,6	1,2	2
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0,9	1,8	7
Sódio (mg)	0	0	0

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.
**No alimento pronto para o consumo, correspondente a 40 g de massa seca.

5. INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO:

Modo de Preparo: numa panela grande, ferva 1 litro de água para cada 100 g de massa. Na água já fervendo, adicione a massa e, se preferir, sal a gosto e um fio de azeite. Mexa de vez em quando e cozinhe a massa no tempo indicado na embalagem (7 a 9 minutos). Escorra e junte o molho de sua preferência.

Rendimento por embalagem de 500 g: 6,26 porções de 80 g
Prazo de Validade: impresso na embalagem
Fabricação: *** **Validade:** 16/03/2026 **LOTE:** L825702 A 122

6. EMBALAGEM:

Embalagem primária: pacote plástico transparente
Embalagem secundária: fardo plástico **Peso líquido:** 500 g

7. FORMA DE ARMAZENAMENTO E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO:

Estocar em local fresco e seco, à temperatura ambiente. Não deve ser molhado no manuseio, transporte e

8. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE:

Isento da obrigatoriedade de Registro de Produtos Pertinentes à Área de Alimentos, conforme RDC 240/2018.

10. ELABORADO POR:

Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN11 7339

Fortaleza/CE, 14 de agosto de 2024.

gov.br
Documento assinado digitalmente
DALILA ALBUQUERQUE ZARANZA
Data: 16/08/2024 13:37:13-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

PROCESSO ADMINISTRATIVO 0483 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Lanali
ANÁLISES DE ALIMENTOS E ÁGUA

RELATÓRIO DE ENSAIOS Nº 03664345

SOLICITANTE

Razão Social: **Omega Distribuidora de Produtos Alimenticios Ltda**
CNPJ: **41.600.131/0001-97** Cidade: **Fortaleza** Orçamento: **N.I.**
Estado: **CE** País: **Brasil**

INFORMAÇÕES DA AMOSTRA/ITEM ENSAIADO

Produto: **Macarrão de Sêmola, Tipo Parafuso com Ovos. Embalado em Sacos de Polietileno Termosoldado e Transparente, Contendo 500 Gramas**

Marca: **Brandini**
Lacre: **N.I.**
Coletor: **Solicitante**
Local Coleta: **N.I.**
Integrado: **N.I.**
Inf. adicionais: **N.I.** **N.I.** **N.I.**

Fabricação: **N.I.**
Lote: **825702**
Data Coleta: **N.I.**

Validade: **16/03/2026**
Turno: **N.I.**
Hora Coleta: **N.I.**

Nº Reg.: **N.I.**
Solicitação: **N.I.**
Temp.Coleta: **N.I.** °C
Área Coletada:

DATA E HORA RECEBIMENTO

01/08/2024 15:07

Data Ensaio: **01/08/2024**

TEMPERATURA/CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO

TEMPERATURA	CONGELADO SÓLIDO	RESFRIADO	AMBIENTE
N.I. °C	☐	☐	☒

Data Conclusão: **07/08/2024**
Emissão: **09/08/2024**

ENSAIOS / RESULTADOS

Ensaio (Código)	Resultado	Unidade	Metodologia
FQ071 pH	6,02	pH	ISO 2917

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

N.I.: Dado não informado pelo solicitante. N.D.: Não Detectado
Conversão de medidas: g/100g (%) x 10 = g/Kg e g/100g (%) x 10.000 = mg/Kg

Referência da Metodologia:
ISO 2917:1999 Meat and meat products – Measurement of pH – Reference method

Assinado digitalmente por CLAUDIA MARIA DA SILVA:49921231049
Data: 07/08/2024 18:07:57
Responsável Técnica
FÍSICO-QUÍMICO
CRQ/PR 09202319

BR 467, KM 110 - CASCAVEL - PR (45) 3222-0076 LANALI@LANALI.COM.BR WWW.LANALI.COM.BR

PROCESSO ADMINISTRATIVO 0484 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Lanali
ANÁLISES DE ALIMENTOS E ÁGUA

RELATÓRIO DE ENSAIOS Nº 03664344

SOLICITANTE

Razão Social: **Omega Distribuidora de Produtos Alimenticios Ltda**
CNPJ: **41.600.131/0001-97**
Cidade: **Fortaleza**
Orçamento: **N.I.**
Estado: **CE** País: **Brasil**

INFORMAÇÕES DA AMOSTRA/ITEM ENSAIADO

Produto: **Macarrão de Sêmola, Tipo Parafuso com Ovos. Embalado em Sacos de Polietileno Termosoldado e Transparente, Contendo 500 Gramas**
Marca: **Brandini**
Lacre: **N.I.**
Coletor: **Solicitante**
Local Coleta: **N.I.**
Integrado: **N.I.**
Inf. adicionais: **N.I.** **N.I.** **N.I.**

Fabricação: **N.I.**
Lote: **825702**
Data Coleta: **N.I.**
Validade: **16/03/2026**
Turno: **N.I.**
Hora Coleta: **N.I.**
Nº Reg.: **N.I.**
Solicitação: **N.I.**
Temp.Coleta: **N.I.** °C
Área Coletada:

DATA E HORA RECEBIMENTO
01/08/2024 15:07

Data Ensaio: **01/08/2024**

TEMPERATURA/CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO

TEMPERATURA	CONGELADO SÓLIDO	RESFRIADO	AMBIENTE
N.I. °C	☐	☐	☒

Data Conclusão: **02/08/2024**
Emissão: **09/08/2024**

ENSAIOS / RESULTADOS

Ensaio (Código)	Resultado	Unidade	Metodologia
M32 Contagem de *E. coli*	< 1,0x 10^1	UFC/g	AOAC 998.08
M26 Pesquisa de *Salmonella spp*	Ausente	/25g	AFNOR 01/16-11/16

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

N.I.: Dado não informado pelo solicitante. N.D.: Não Detectado
Conversão de medidas: g/100g (%) x 10 = g/Kg e g/100g (%) x 10.000 = mg/Kg

Referência da Metodologia:

AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 998.08. - 22ed. 2023.
AFNOR Validation 3M 01/16 - 11/16 Molecular Detection Assay 2 - MA-MB 101

Assinado digitalmente por JHULI APARECIDA MURINELI BAIA:06023513913
Data: 02/08/2024 18:35:47
Responsável Técnica
MICROBIOLOGIA
CRBM-6-0382

BR 467, KM 110 - CASCAVEL - PR (45) 3222-0076 LANALI@LANALI.COM.BR WWW.LANALI.COM.BR

PROCESSO ADMINISTRATIVO
0485
ASSINADO ELETRONICAMENTE

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

ÓLEO DE SOJA SOYA



1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:

Nome: Óleo de Soja Refinado
Marca: SOYA

2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:

Nome: BUNGE ALIMENTOS S.A.
CNPJ: 84.046.101/0228-39.
Avenida Dioclécio Ramos, 1636 - Jardim Primavera. Luís Eduardo Magalhães - BA (LEM).
CNPJ: 84.046.101/0057-48.
Rod. Br 040 - km 17 - s/n. Bairro São Judas Tadeu - Luiziania - GO (LUZ).
CNPJ: 84.046.101/0247-00.
Rod. BR-364. km 200, s/n. Parque Industrial Vetorasso - Rondonópolis - MT (RND).
A unidade produtora é identificada através da sigla impressa ao lado da data de vencimento.
Tel/Sac: 0800 7275544 / www.soya.com.br
Indústria Brasileira

3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Ingredientes: Óleo de soja (geneticamente modificada a partir de *Streptomyces Viridochromogenes e/ou Agrobacterium tumefaciens e/ou Bacillus thuringiensis*) e antioxidantes: TBHQ e ácido cítrico. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS CONTÉM DERIVADOS DE SOJA.

4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: cerca de 69 Porção: 13 ml (1+3/10 colheres de sopa)			
	100 ml	**13 ml**	**%VD***
Valor Energético (kcal)	828	108	5
Gorduras Totais (g)	92	12	18
Gorduras Saturadas (g)	16	2,1	11
Gorduras trans (g)	1	0,1	5
Gorduras monoinsaturadas (g)	25	3,2	16
Gorduras poli-insaturadas (g)	52	6,7	34
Ômega 6 (g)	46	6	33
Ômega 3 (mg)	5400	700	18
Ácido linoleico (mg)	5400	700	
EPA (mg)	0	0	
DHA (mg)	0	0	
Colesterol (mg)	0	0	0
Vitamina E (mg)	22	2,9	19
Não contém quantidades significativas de carboidratos, açúcares totais, açúcares adicionados, proteínas, fibras alimentares e sódio. *Percentual de vaores diários fornecidos pela porção.			

5. INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO:

Modo de Preparo: Pronto para o consumo. De acordo com o preparo.
Rendimento por embalagem 900 ml: 69,2 porções de 13 ml.
Prazo de Validade/Lote: impresso na embalagem
Fabricação: 06/06/2024 **Validade:** 06/06/2025 **LOTE:** 324000090

6. EMBALAGEM:

Embalagem primária: Garrafa Plástico Pet **Peso líquido:** 900 ml
Embalagem secundária: caixa de papelão contendo 20 unidades. **Peso líquido:** 18 l.

7. FORMA DE ARMAZENAMENTO E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO:

Manter em local seco, longe de fonte de calor e ao abrigo da luz. Após aberto, mantenha preferencialmente em ambiente escuro e consuma em até 30 dias. Em baixas temperaturas, este produto pode turvar, o que não altera suas características de qualidade.

8. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE:

Isento da obrigatoriedade de Registro de Produtos Pertinentes à Área de Alimentos, conforme RDC 240/2018.

9. ELABORADO POR:

Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN11 7339

Fortaleza/CE, 14 de agosto de 2024.

gov.br
Documento assinado digitalmente
DALILA ALBUQUERQUE ZARANZA
Data: 16/08/2024 13:37:13-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

PROCESSO ADMINISTRATIVO 0486 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Lanali
ANÁLISES DE ALIMENTOS E ÁGUA

RELATÓRIO DE ENSAIOS

N° 42.041-0

SOLICITANTE

Nome: **OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA**
CNPJ: **41.600.131/0001-97** Cidade: **Fortaleza** Estado: **CE** Orçamento: **N.I.** País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Óleo**
Marca: **Soya**
Lacre: **NI**
Coletador: **Beth**
Local coleta: **Omega Distribuidora**
N° do SIF/ER: **NI**
Informações adicionais: Id.Amostra: 61 - Peso: 900ml

Fabricação: **23/03/2023** Validade: **18/12/2023** Solicitação: **NI**
Lote: **0323B** Turno: **NI** Registro: **NI**
Data coleta: **18/05/2023** Hora coleta: **14:00** Temp. coleta: **NI**
Integrado: **NI**

DATA E HORA ENTRADA
22/05/2023 17:26

Data ensaio: **22/05/2023**

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA	CONGELADO	RESFRIADO	AMBIENTE
NI	☐	☐	■

Data conclusão: **24/05/2023**
Data emissão: **24/05/2023**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
M06 Contagem de Coliformes Termotolerantes	**< 1.0 x 10 [1]**	UFC/g	AFNOR 01/2-09/89C

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 01/2-09/89C - Coliform Count Plate in Food - MA-MB 045

* 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.

Vanessa Cristina Abu Ali
Bióloga
CRBio-PR 108752/07-D

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validalaudo.lanali.com.br:8888 e digite o código NDIwND e a série F8fDA=

LANALI@LANALI.COM.BR WWW.LANALI.COM.BR 45 3222 0076 BR 467, KM 110 - CASCAVEL - PR

PROCESSO ADMINISTRATIVO 0487 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Lanali
ANÁLISES DE ALIMENTOS E ÁGUA

RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 42.048-0

SOLICITANTE

Nome: **OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA**

CNPJ: **41.600.131/0001-97** Cidade: **Fortaleza** Estado: **CE** Orçamento: **N.I.** País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Óleo**
Marca: **Soya**
Lacre: **NI**
Coletador: **Beth**
Local coleta: **Omega Distribuidora**
N° do SIF/ER: **NI**
Informações adicionais: Id.Amostra: 62 - Peso: 900ml

Fabricação: **23/03/2023** Validade: **18/12/2023** Solicitação: **NI**
Lote: **0323B** Turno: **NI** Registro: **NI**
Data coleta: **18/05/2023** Hora coleta: **14:00** Temp. coleta: **NI**
Integrado: **NI**

DATA E HORA ENTRADA

22/05/2023 17:26

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA	CONGELADO	RESFRIADO	AMBIENTE
NI	☐	☐	■

Data ensaio: **22/05/2023**
Data conclusão: **25/05/2023**
Data emissão: **25/05/2023**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
FQ071 - pH	**4,36**	unidade pH	IAL FQ - 2008

Abreviatura:

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

Metodologia(s):

- Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físicos-Químicos para Análise de Alimentos. 5ª ed. Brasília, ANVISA 2008.

* 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.

Danieli B. Cari
Danieli Bruneto Cari
Química
CRQ/PR 09202090

Claudia Silva
Claudia Maria da Silva
Tecnóloga em Alimentos
CRQ/PR 09202319

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validalaudo.lanali.com.br:8888 e digite o código NDIwND e a série h8fDA=

LANALI@LANALI.COM.BR WWW.LANALI.COM.BR 45 3222 0076 BR 467, KM 110 - CASCAVEL - PR

PROCESSO ADMINISTRATIVO 0488 ASSINADO ELETRONICAMENTE

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

ORÉGANO REALEZA

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:

Nome: Óregano Desidratado
Marca: REALEZA



2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:

Nome: ÔMEGA DISTRIBUIDORA DE PROD. ALIMENTÍCIOS LTDA.
CNPJ: 41.600.131/0002-78
Endereço: Rua Capitão Hugo Bezerra, nº 120 – Barroso – Fortaleza/Ce
Tel/Sac: (85) 3218.5888
Indústria Brasileira

3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Ingredientes: Óregano. Constituído por folhas de espécies vegetais genuínas, sãs, limpas e secas. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

5. INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO:

Modo de Preparo: pode ser aplicado no preparo de molhos, saladas, recheios, peixes, porco, massas em geral, sendo indispensável em pizzas.

Prazo de Validade: impresso na embalagem
Fabricação: 01/07/2024 **Validade:** 01/07/2025 **LOTE:**

6. EMBALAGEM:

Embalagem primária: pacote plástico transparente
Embalagem secundária: fardo plástico
Peso líquido: 10 g

7. FORMA DE ARMAZENAMENTO E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO:

Estocar em local fresco, seco e sem cheiro. Após abrir a embalagem, coloque em um recipiente seco e bem fechado.

8. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE:

Isento da obrigatoriedade de Registro de Produtos Pertinentes à Área de Alimentos, conforme RDC 240/2018.

9. ELABORADO POR:

Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN11 7339

Fortaleza/CE, 14 de agosto de 2024.

gov.br
Documento assinado digitalmente
DALILA ALBUQUERQUE ZARANZA
Data: 16/08/2024 13:37:13-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

PROCESSO ADMINISTRATIVO 0489 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Lanali
ANÁLISES DE ALIMENTOS E ÁGUA

RELATÓRIO DE ENSAIOS Nº 03664349

SOLICITANTE

Razão Social: **Omega Distribuidora de Produtos Alimenticios Ltda**
Orçamento: **N.I.**

CNPJ: **41.600.131/0001-97** Cidade: **Fortaleza** Estado: **CE** País: **Brasil**

INFORMAÇÕES DA AMOSTRA/ITEM ENSAIADO

Produto: **Orégano Desidratado - 100% Orégano, Erva Seca. Embalagem Plástica de 10 Gramas**

Marca: **Realeza**
Lacre: **N.I.**
Coletor: **Solicitante**
Local Coleta: **N.I.**
Integrado: **N.I.**
Inf. adicionais: **N.I.** **N.I.** **N.I.**

Fabricação: **01/07/2024**
Lote: **N.I.**
Data Coleta: **N.I.**

Validade: **12 Meses**
Turno: **N.I.**
Hora Coleta: **N.I.**

Nº Reg.: **N.I.**
Solicitação: **N.I.**
Temp.Coleta: **N.I.** °C
Área Coletada:

DATA E HORA RECEBIMENTO

01/08/2024 15:07

TEMPERATURA/CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO

TEMPERATURA	CONGELADO SÓLIDO	RESFRIADO	AMBIENTE
N.I. °C	☐	☐	☒

Data Ensaio: **01/08/2024** Data Conclusão: **02/08/2024** Emissão: **09/08/2024**

ENSAIOS / RESULTADOS

Ensaio (Código)	Resultado	Unidade	Metodologia
M32 Contagem de *E. coli*	$< 1{,}0 \times 10^{1}$	UFC/g	AOAC 998.08
M26 Pesquisa de *Salmonella spp*	Ausente	/25g	AFNOR 01/16-11/16

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

N.I.: Dado não informado pelo solicitante. N.D.: Não Detectado
Conversão de medidas: g/100g (%) x 10 = g/Kg e g/100g (%) x 10.000 = mg/Kg

Referência da Metodologia:

AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 998.08. - 22ed. 2023.
AFNOR Validation 3M 01/16 - 11/16 Molecular Detection Assay 2 - MA-MB 101

Assinado digitalmente por JHULI APARECIDA MURINELI BAIA:06023513913
Data: 02/08/2024 18:35:49
Responsável Técnica
MICROBIOLOGIA
CRBM-6-0382

BR 467, KM 110 - CASCAVEL - PR (45) 3222-0076 LANALI@LANALI.COM.BR WWW.LANALI.COM.BR

PROCESSO ADMINISTRATIVO 0490 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Lanali
ANÁLISES DE ALIMENTOS E ÁGUA

RELATÓRIO DE ENSAIOS Nº 03664351

SOLICITANTE

Razão Social: **Omega Distribuidora de Produtos Alimenticios Ltda** Orçamento: **N.I.**

CNPJ: **41.600.131/0001-97** Cidade: **Fortaleza** Estado: **CE** País: **Brasil**

INFORMAÇÕES DA AMOSTRA/ITEM ENSAIADO

Produto: **Orégano Desidratado - 100% Orégano, Erva Seca. Embalagem Plástica de 10 Gramas**

Marca: **Realeza**
Lacre: **N.I.**
Coletor: **Solicitante**
Local Coleta: **N.I.**
Integrado: **N.I.**
Inf. adicionais: **N.I.** **N.I.** **N.I.**

Fabricação: **01/07/2024** Validade: **12 Meses** Nº Reg.: **N.I.**
Lote: **N.I.** Turno: **N.I.** Solicitação: **N.I.**
Data Coleta: **N.I.** Hora Coleta: **N.I.** Temp.Coleta: **N.I.** °C
Área Coletada:

DATA E HORA RECEBIMENTO

01/08/2024 15:07

TEMPERATURA/CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO

TEMPERATURA	CONGELADO SÓLIDO	RESFRIADO	AMBIENTE
N.I. °C	☐	☐	☒

Data Ensaio: **01/08/2024** Data Conclusão: **14/08/2024** Emissão: **16/08/2024**

ENSAIOS / RESULTADOS

Ensaio (Código)		Resultado	Unidade	Metodologia
FQ071	pH	5,79	pH	ISO 2917
FQ090	Umidade	10,0	g/100g	ISO 1442

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

N.I.: Dado não informado pelo solicitante. N.D.: Não Detectado
Conversão de medidas: g/100g (%) x 10 = g/Kg e g/100g (%) x 10.000 = mg/Kg

Referência da Metodologia:

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)

Assinado digitalmente por CLAUDIA MARIA DA SILVA:49921231049
Data: 14/08/2024 16:53:01
Responsável Técnica
FÍSICO-QUÍMICO
CRQ/PR 09202319

BR 467, KM 110 - CASCAVEL - PR (45) 3222-0076 LANALI@LANALI.COM.BR WWW.LANALI.COM.BR

PROCESSO ADMINISTRATIVO
0491
ASSINADO ELETRONICAMENTE

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

OVOS DE GALINHA TIJUCA

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:

Nome: Ovos Tipo Grande Vermelho– Categoria A
Marca: TIJUCA ALIMENTOS



2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:

Nome: TIJUCA ALIMENTOS LTDA
CNPJ: 09.524.502/0001-96
Endereço: Rodovia CE 040, Km 67, Zona Rural – Beberibe – Ceará. CEP: 62.840-000
Tel/Sac: (85) 3229 777 tijucaallimentos.com.br
Indústria Brasileira

3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Ingredientes: Ovo tipo grande vermelho. Categoria "A". NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM OVO.

4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção por embalagem: 30 porções Porção de 55 g - 1 Unidade			
	100 g	**55 g**	**%VD(*)**
Valor Energético (kcal)	143	69	4
Carboidratos (g)	1	0,4	0
Açúcares totais (g)	1	0	0
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	13	6,3	13
Gorduras Totais (g)	10	5	7
Gorduras Saturadas (g)	3,1	2	8
Gorduras *trans* (g)	0	0	0
Fibras Alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	142	71	4
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

5. INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO:

Modo de Preparo: Cozido, frito ou pochê, de acordo com a preparação. O consumo deste alimento cru ou mal cozido pode causar danos a saúde.
Rendimento por embalagem: 30 porções de 50 g
Prazo de Validade: impresso na embalagem
Fabricação: 19/08/2024 **Validade:** 26/09/2024 **LOTE:** 0824

6. EMBALAGEM:

Embalagem primária: Bandeja de papelão filmada contendo 30 unidades **Peso líquido:** 1650 g
Embalagem secundária: Caixa de Papelão

7. FORMA DE ARMAZENAMENTO E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO:

Manter preferencialmente refrigerados. Conduzir a embalagem preferencialmente na horizontal.

8. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE:

Registro no Ministério da Agricultura: S.I.F / DIPOA Nº. 0003/118.

9. ELABORADO POR:

Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN11 7339

Fortaleza/CE, 21 de agosto de 2024.

gov.br
Documento assinado digitalmente
DALILA ALBUQUERQUE ZARANZA
Data: 22/08/2024 07:55:59-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

PROCESSO ADMINISTRATIVO 0492 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Lanali
ANÁLISES DE ALIMENTOS E ÁGUA

RELATÓRIO DE ENSAIOS Nº 03664359

SOLICITANTE

Razão Social: **Omega Distribuidora de Produtos Alimenticios Ltda**
Orçamento: **N.I.**
CNPJ: **41.600.131/0001-97**
Cidade: **Fortaleza**
Estado: **CE** País: **Brasil**

INFORMAÇÕES DA AMOSTRA/ITEM ENSAIADO

Produto: **Ovo de Galinha - Bandeja com 30 Unidades, Ovo de Galinha Vermelho, Classe A, Grande. Bandeja com 30 Unidades**
Marca: **Tijuca**
Fabricação: **22/07/2024** Validade: **14/08/2024** Nº Reg.: **N.I.**
Lacre: **N.I.**
Lote: **0724** Turno: **N.I.** Solicitação: **N.I.**
Coletor: **Solicitante**
Data Coleta: **N.I.** Hora Coleta: **N.I.** Temp.Coleta: **N.I. °C**
Local Coleta: **N.I.**
Área Coletada:
Integrado: **N.I.**
Inf. adicionais: **N.I.**
N.I.
N.I.

DATA E HORA RECEBIMENTO
31/07/2024 11:43

TEMPERATURA/CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO

TEMPERATURA	CONGELADO SÓLIDO	RESFRIADO	AMBIENTE
N.I. °C	☐	☐	[X]

Data Ensaio: **01/08/2024**
Data Conclusão: **02/08/2024**
Emissão: **09/08/2024**

ENSAIOS / RESULTADOS

Ensaio (Código)	Resultado	Unidade	Metodologia
M32 Contagem de *E. coli*	$< 1{,}0 \times 10^{1}$	UFC/g	AOAC 998.08
M26 Pesquisa de *Salmonella spp*	Ausente	/25g	AFNOR 01/16-11/16

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

N.I.: Dado não informado pelo solicitante. N.D.: Não Detectado
Conversão de medidas: g/100g (%) x 10 = g/Kg e g/100g (%) x 10.000 = mg/Kg

Referência da Metodologia:

AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 998.08. - 22ed. 2023.
AFNOR Validation 3M 01/16 - 11/16 Molecular Detection Assay 2 - MA-MB 101

Assinado digitalmente por JHULI APARECIDA MURINELI BAIA:06023513913
Data: 02/08/2024 12:48:08
Responsável Técnica
MICROBIOLOGIA
CRBM-6-0382

BR 467, KM 110 - CASCAVEL - PR (45) 3222-0076 LANALI@LANALI.COM.BR WWW.LANALI.COM.BR

PROCESSO ADMINISTRATIVO 0493 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Lanali
ANÁLISES DE ALIMENTOS E ÁGUA

RELATÓRIO DE ENSAIOS Nº 03664360

SOLICITANTE

Razão Social: **Omega Distribuidora de Produtos Alimenticios Ltda** Orçamento: **N.I.**

CNPJ: **41.600.131/0001-97** Cidade: **Fortaleza** Estado: **CE** País: **Brasil**

INFORMAÇÕES DA AMOSTRA/ITEM ENSAIADO

Produto: **Ovo de Galinha - Bandeja com 30 Unidades, Ovo de Galinha Vermelho, Classe A, Grande. Bandeja com 30 Unidades**

Marca: **Tijuca**
Lacre: **N.I.**
Coletor: **Solicitante**
Local Coleta: **N.I.**
Integrado: **N.I.**
Inf. adicionais: **N.I.** **N.I.** **N.I.**

Fabricação: **22/07/2024** Validade: **14/08/2024** Nº Reg.: **N.I.**
Lote: **0724** Turno: **N.I.** Solicitação: **N.I.**
Data Coleta: **N.I.** Hora Coleta: **N.I.** Temp.Coleta: **N.I.** °C
Área Coletada:

DATA E HORA RECEBIMENTO

31/07/2024 11:43

Data Ensaio: **01/08/2024**

TEMPERATURA/CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO

TEMPERATURA	CONGELADO SÓLIDO	RESFRIADO	AMBIENTE
N.I. °C	☐	☐	☒

Data Conclusão: **08/08/2024** Emissão: **09/08/2024**

ENSAIOS / RESULTADOS

Ensaio (Código)	Resultado	Unidade	Metodologia
FQ071 pH	7,94	pH	Manual MAPA 2.36
FQ084 Sólidos Totais	24,88	g/100g	AOAC 925.30

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

N.I.: Dado não informado pelo solicitante. N.D.: Não Detectado
Conversão de medidas: g/100g (%) x 10 = g/Kg e g/100g (%) x 10.000 = mg/Kg

Referência da Metodologia:

Método 2.36 - Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal - MAPA - 2022.
AOAC Official Methods of Analysis. AOAC 925.30 - 22ed. 2023.

Assinado digitalmente por CLAUDIA MARIA DA SILVA:49921231049
Data: 08/08/2024 11:06:48
Responsável Técnica
FÍSICO-QUÍMICO
CRQ/PR 09202319

BR 467, KM 110 - CASCAVEL - PR (45) 3222-0076 LANALI@LANALI.COM.BR WWW.LANALI.COM.BR

PROCESSO ADMINISTRATIVO
0494
ASSINADO ELETRONICAMENTE

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

SAL REFINADO IODADO POP

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:

Nome: Sal Refinado Extra Iodado
Marca: POP



2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:

Nome: SOCEL – SOCIEDADE OESTE LTDA
CNPJ: 08.249.708/0001-92
Endereço: Av. Rio Branco 1504/20 Mossoró - RN
Tel/Sac: (84) 3422 3030 web: www.socel.com.br
Indústria Brasileira

3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Ingredientes: Cloreto de Sódio, Iodado de Potássio e Anti-Umectante INS-535 (Ferrocianeto de Sódio). NÃO CONTÉM GLUTEN

4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 1000 porções			
Porção: 1 g (1/4 de colher de chá)			
	100 g	**1 g**	**%VD (*)**
Sódio (mg)	39000mg	390mg	16%
Iodo (µg)	2500µg	25µg	19%
Não contém quantidades significativas de valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras *trans* e fibra alimentar.			
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			
"Este produto é enriquecido com 15 mg a 45 mg de iodo por quilograma."			

5. INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO:

Modo de Preparo: Pronto para o consumo.
Rendimento por embalagem de 1000 g: 1000 porções de 1 g
Prazo de Validade: impresso na embalagem
Fabricação: março/2024 **Validade:** março/2026 **LOTE:** 03/24

6. EMBALAGEM:

Embalagem primária: Pacote plástico PP.
Embalagem secundária: Fardo plástico.
Peso líquido: 1000 g

7. FORMA DE ARMAZENAMENTO E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO:

Conservar em local seco e arejado.

8. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE:

Isento da obrigatoriedade de Registro de Produtos Pertinentes à Área de Alimentos, conforme RDC 240/2018.

9. ELABORADO POR:

Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN11 7339

Fortaleza/CE, 16 de agosto de 2024.

gov.br
Documento assinado digitalmente
DALILA ALBUQUERQUE ZARANZA
Data: 16/08/2024 13:27:59-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

PROCESSO ADMINISTRATIVO 0495 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Lanali
ANÁLISES DE ALIMENTOS E ÁGUA

RELATÓRIO DE ENSAIOS

N° 42.034-0

SOLICITANTE

Nome: **OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA**

CNPJ: **41.600.131/0001-97** Cidade: **Fortaleza** Estado: **CE** Orçamento: **N.I.** País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Sal**
Marca: **Sal Pop**
Lacre: **NI**
Coletador: **Beth**
Local coleta: **Omega Distribuidora**
N° do SIF/ER: **NI**

Fabricação: **01/01/2023**
Lote: **0123**
Data coleta: **18/05/2023**

Validade: **01/01/2025**
Turno: **NI**
Hora coleta: **14:00**
Integrado: **NI**

Solicitação: **NI**
Registro: **NI**
Temp. coleta: **NI**

Informações adicionais: Id.Amostra: 54 - Peso: 1KG

DATA E HORA ENTRADA

22/05/2023 17:26

Data ensaio: **22/05/2023**

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA	CONGELADO	RESFRIADO	AMBIENTE
NI	☐	☐	■

Data conclusão: **25/05/2023**

Data emissão: **25/05/2023**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
FQ071 - pH	**5,86**	unidade pH	IAL FQ - 2008

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

Metodologia(s):

- Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físicos-Químicos para Análise de Alimentos. 5ª ed. Brasília, ANVISA 2008.

* 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.

Danieli Brunelo Cari
Danieli Brunelo Cari
Química
CRQ/PR 09202000

Claudia Silva
Claudia Maria da Silva
Tecnóloga em Alimentos
CRQ/PR 09202319

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validalaudo.lanali.com.br:8888 e digite o código NDIwMz e a série R8fDA=

LANALI@LANALI.COM.BR WWW.LANALI.COM.BR 45 3222 0076 BR-467, KM 110 - CASCAVEL - PR

PROCESSO ADMINISTRATIVO 0496 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Lanali
ANÁLISES DE ALIMENTOS E ÁGUA

RELATÓRIO DE ENSAIOS

N° 42.033-0

SOLICITANTE

Nome: **OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA** Orçamento: **N.I.**

CNPJ: **41.600.131/0001-97** Cidade: **Fortaleza** Estado: **CE** País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Sal** Solicitação: **NI**

Marca: **Sal Pop** Fabricação: **01/01/2023** Validade: **01/01/2025** Registro: **NI**

Lacre: **NI** Lote: **0123** Turno: **NI**

Coletador: **Beth** Data coleta: **18/05/2023** Hora coleta: **14:00** Temp. coleta: **NI**

Local coleta: **Omega Distribuidora** Integrado: **NI**

N° do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: Id.Amostra: 53 - Peso: 1KG

DATA E HORA ENTRADA

22/05/2023 17:26

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA	CONGELADO	RESFRIADO	AMBIENTE
NI	☐	☐	■

Data ensaio: **22/05/2023** Data conclusão: **24/05/2023** Data emissão: **24/05/2023**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
M06 Contagem de Coliformes Termotolerantes	**< 1.0 x 10 [1]**	UFC/g	AFNOR 01/2-09/89C

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 01/2-09/89C - Coliform Count Plate in Food - MA-MB 045

* 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.

Vanessa Cristina Abu Ali
Bióloga
CRBio-PR 108752/07-D

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validalaudo.lanali.com.br:8888 e digite o código NDIwMz e a série N8fDA=

LANALI@LANALI.COM.BR WWW.LANALI.COM.BR 45 3222 0076 BR 467, KM 110 - CASCAVEL - PR

PROCESSO ADMINISTRATIVO
0497
ASSINADO ELETRONICAMENTE

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

SARDINHAS AO ÓLEO NAUTIQUE

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:

Nome: Sardinha ao Próprio Suco com Óleo Comestível
Marca: NAUTIQUE



2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:

Nome: SMG INDUSTRIAL LTDA.
CNPJ: 04.475.667/0001-00
Endereço: R. Pref. Manoel Evaldo Mullher, 5561. Cep 88371-870 - Navegantes, SC
Tel/Sac: (54) 3221.7839 smg@nautiquesmg.com.br
Indústria Brasileira

3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Ingredientes: Sardinhas, água, óleo vegetal e sal. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM PEIXE E DERIVADOS DE SOJA. CONTÉM ÓLEO VEGETAL.

4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 1			
Porção: 84 g (1 lata)**			
	100 g	**84 g**	**%VD (*)**
Valor Energético (kcal)	190	160	6
Carboidratos (g)	0	0	0
Açúcares totais (g)	0	0	
Açadicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	23	20	19
Gorduras totais (g)	11	9,1	12
Gorduras saturadas (g)	2,2	1,8	6
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	0	0	0
Sódio (mg)	550	462	14
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção. **Quantidade drenada			

5. INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO:

Modo de Preparo: Pronto para o consumo. Retirar da lata, aquecer e servir.
Prazo de Validade: impresso na embalagem
Fabricação: 04/24 **Validade:** 04/28 **LOTE:** 117/24 A/3

6. EMBALAGEM:

Embalagem primária: Lata de aço com sistema abre fácil
Embalagem secundária: caixa de papelão
Peso líquido: 125 g
Peso drenado: 84 g

7. FORMA DE ARMAZENAMENTO E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO:

Manter em local limpo, seco e arejado. O produto, após 1 hora aberto, não deverá ser mantido em sua embalagem. Quando retirá-lo da lata, mantenha refrigerado entre 1°C a 5°C, em recipiente de plástico ou vidro, com tampa, por no máximo 48 horas.

8. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE:

Registro no Ministério da Agricultura: S.I.F / DIPOA Nº. 0005/2993

9. ELABORADO POR:

Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN11 7339

Fortaleza/CE, 14 de agosto de 2024.

gov.br
Documento assinado digitalmente
DALILA ALBUQUERQUE ZARANZA
Data: 16/08/2024 13:27:59-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

PROCESSO ADMINISTRATIVO
0498
ASSINADO ELETRONICAMENTE

Lanali
ANÁLISES DE ALIMENTOS E ÁGUA

RELATÓRIO DE ENSAIOS

N° 42.040-0

SOLICITANTE

Nome: **OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA** Orçamento: **N.I.**

CNPJ: **41.600.131/0001-97** Cidade: **Fortaleza** Estado: **CE** País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Sardinha ao Próprio Suco com Óleo Comestivel** Solicitação: **NI**

Marca: **Nautique** Fabricação: **01/02/2023** Validade: **01/03/2027** Registro: **NI**

Lacre: **NI** Lote: **89/23** Turno: **NI**

Coletador: **Beth** Data coleta: **18/05/2023** Hora coleta: **14:00** Temp. coleta: **NI**

Local coleta: **Omega Distribuidora** Integrado: **NI**

N° do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: Id.Amostra: 60 - Peso: 125G

DATA E HORA ENTRADA	CONDIÇÕES DE TEMPERATURA			
	TEMPERATURA	CONGELADO	RESFRIADO	AMBIENTE
22/05/2023 17:26	**NI**	☐	☐	■

Data ensaio: **22/05/2023** Data conclusão: **25/05/2023** Data emissão: **25/05/2023**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
FQ071 - pH	**6,29**	unidade pH	ISO 2917:1999

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

* 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.

Danieli B. Cari
Danieli Bruneto Cari
Química
CRQ/PR 09202690

Claudia Silva
Claudia Maria da Silva
Tecnóloga em Alimentos
CRQ/PR 09202319

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validalaudo.lanali.com.br:8888 e digite o código NDIwND e a série B8fDA=

LANALI@LANALI.COM.BR WWW.LANALI.COM.BR 45 3222 0076 BR 467, KM 110 - CASCAVEL - PR

PROCESSO ADMINISTRATIVO 0499 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Lanali
ANÁLISES DE ALIMENTOS E ÁGUA

RELATÓRIO DE ENSAIOS

N° 42.039-0

SOLICITANTE

Nome: **OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA** Orçamento: **N.I.**

CNPJ: **41.600.131/0001-97** Cidade: **Fortaleza** Estado: **CE** País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Sardinha ao Próprio Suco com Óleo Comestivel** Solicitação: **NI**

Marca: **Nautique** Fabricação: **01/02/2023** Validade: **01/03/2027** Registro: **NI**

Lacre: **NI** Lote: **89/23** Turno: **NI**

Coletador: **Beth** Data coleta: **18/05/2023** Hora coleta: **14:00** Temp. coleta: **NI**

Local coleta: **Omega Distribuidora** Integrado: **NI**

N° do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: Id.Amostra: 59 - Peso: 125G

DATA E HORA ENTRADA

22/05/2023 17:26

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA	CONGELADO	RESFRIADO	AMBIENTE
NI	☐	☐	■

Data ensaio: **22/05/2023** Data conclusão: **24/05/2023** Data emissão: **24/05/2023**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
M06 Contagem de Coliformes Termotolerantes	**< 1.0 x 10 [1]**	UFC/g	AFNOR 01/2-09/89C

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 01/2-09/89C - Coliform Count Plate in Food - MA-MB 045

* 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.

Vanessa Cristina Abu Ali
Bióloga
CRBio-PR 108752/07-D

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validalaudo.lanali.com.br:8888 e digite o código NDIwMz e a série l8fDA=

LANALI@LANALI.COM.BR WWW.LANALI.COM.BR 45 3222 0076 BR 467, KM 110 - CASCAVEL - PR

PROCESSO ADMINISTRATIVO
0500
ASSINADO ELETRONICAMENTE

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

VINAGRE DE ÁLCOOL MARATÁ



1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:

Nome: Vinagre de Álcool
Marca: MARATÁ

2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:

Nome: I.V.L. INDÚSTRIAS VIEIRA LTDA.
CNPJ: 02.489.981/0001-08
Endereço: Rua Cauby, s/n, Jardim Campo Novo. Lagarto-SE CEP: 49400-000
Tel/Sac: 0800 880 7050
Indústria Brasileira

3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Ingredientes: fermentado acético de álcool, água e conservante metabissulfito de sódio. Acidez volátil 4,0%. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

4. INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO:

Modo de Preparo: Pronto para o consumo. De acordo com o preparo.
Rendimento por embalagem de 500 ml: 25 porções de 20 ml.
Prazo de Validade: impresso na embalagem
Fabricação: ** **Validade:** 19/04/2026 **LOTE:** 110

5. EMBALAGEM:

Embalagem primária: garrafa plástica. **Peso líquido:** 500 ml
Embalagem secundária: fardo plástico

6. FORMA DE ARMAZENAMENTO E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO:

Conservar de preferência na geladeira após aberto.

7. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE:

Registro no Ministério da Agricultura nº SE 000275-5.000001

8. ELABORADO POR:

Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN11 7339

Fortaleza/CE, 14 de agosto de 2024.

gov.br
Documento assinado digitalmente
DALILA ALBUQUERQUE ZARANZA
Data: 16/08/2024 13:27:59-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

PROCESSO ADMINISTRATIVO 0501 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Lanali
ANÁLISES DE ALIMENTOS E ÁGUA

RELATÓRIO DE ENSAIOS Nº 03664363

SOLICITANTE

Razão Social: **Omega Distribuidora de Produtos Alimenticios Ltda**
Orçamento: **N.I.**
CNPJ: **41.600.131/0001-97**
Cidade: **Fortaleza**
Estado: **CE** País: **Brasil**

INFORMAÇÕES DA AMOSTRA/ITEM ENSAIADO

Produto: **Vinagre de Álcoool - Embalagens de 500 ml**
Marca: **Marata**
Lacre: **N.I.**
Coletor: **Solicitante**
Local Coleta: **N.I.**
Integrado:
Inf. adicionais: **N.I.** **N.I.** **N.I.**

Fabricação: **N.I.**
Lote: **110**
Data Coleta: **N.I.**
Validade: **19/04/2026**
Turno: **N.I.**
Hora Coleta: **N.I.**
Nº Reg.: **N.I.**
Solicitação: **N.I.**
Temp.Coleta: **N.I.** °C
Área Coletada:

DATA E HORA RECEBIMENTO

N.I.

TEMPERATURA/CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO

TEMPERATURA	CONGELADO SÓLIDO	RESFRIADO	AMBIENTE
N.I. °C	☐	☐	☒

Data Ensaio: **01/08/2024**
Data Conclusão: **07/08/2024**
Emissão: **09/08/2024**

ENSAIOS / RESULTADOS

Ensaio (Código)		Resultado	Unidade	Metodologia
FQ071	pH	2,38	pH	ISO 2917
FQ090	Umidade	100,0	g/100g	ISO 1442

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

N.I.: Dado não informado pelo solicitante. N.D.: Não Detectado
Conversão de medidas: g/100g (%) x 10 = g/Kg e g/100g (%) x 10.000 = mg/Kg

Referência da Metodologia:

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)

Assinado digitalmente por CLAUDIA MARIA DA SILVA:49921231049
Data: 07/08/2024 18:07:45
Responsável Técnica
FÍSICO-QUÍMICO
CRQ/PR 09202319

BR 467, KM 110 - CASCAVEL - PR (45) 3222-0076 LANALI@LANALI.COM.BR WWW.LANALI.COM.BR

PROCESSO ADMINISTRATIVO 0502 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Lanali
ANÁLISES DE ALIMENTOS E ÁGUA

RELATÓRIO DE ENSAIOS Nº 03664362

SOLICITANTE

Razão Social: **Omega Distribuidora de Produtos Alimenticios Ltda**

CNPJ: **41.600.131/0001-97** Cidade: **Fortaleza** Orçamento: **N.I.**

Estado: **CE** País: **Brasil**

INFORMAÇÕES DA AMOSTRA/ITEM ENSAIADO

Produto: **Vinagre de Álcoool - Embalagens de 500 ml**

Marca: **Marata**

Lacre: **N.I.** Fabricação: **N.I.** Validade: **19/04/2026** Nº Reg.: **N.I.**

Coletor: **Solicitante** Lote: **110** Turno: **N.I.** Solicitação: **N.I.**

Local Coleta: **N.I.** Data Coleta: **N.I.** Hora Coleta: **N.I.** Temp.Coleta: **N.I.** °C

Integrado: Área Coletada:

Inf. adicionais: **N.I.**
N.I.
N.I.

DATA E HORA RECEBIMENTO

N.I.

TEMPERATURA/CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO

TEMPERATURA	CONGELADO SÓLIDO	RESFRIADO	AMBIENTE
N.I. °C	☐	☐	☒

Data Ensaio: **01/08/2024** Data Conclusão: **02/08/2024** Emissão: **09/08/2024**

ENSAIOS / RESULTADOS

Ensaio (Código)	Resultado	Unidade	Metodologia
M32 Contagem de *E. coli*	< 1,0x 10^1	UFC/g	AOAC 998.08
M26 Pesquisa de *Salmonella spp*	Ausente	/25g	AFNOR 01/16-11/16

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

N.I.: Dado não informado pelo solicitante. N.D.: Não Detectado
Conversão de medidas: g/100g (%) x 10 = g/Kg e g/100g (%) x 10.000 = mg/Kg

Referência da Metodologia:

AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 998.08. - 22ed. 2023.
AFNOR Validation 3M 01/16 - 11/16 Molecular Detection Assay 2 - MA-MB 101

Assinado digitalmente por JHULI APARECIDA MURINELI BAIA:06023513913
Data: 02/08/2024 18:35:50
Responsável Técnica
MICROBIOLOGIA
CRBM-6-0382

BR 467, KM 110 - CASCAVEL - PR (45) 3222-0076 LANALI@LANALI.COM.BR WWW.LANALI.COM.BR

República Federativa do Brasil
Ministério da Indústria, Comércio Exterior e Serviços
Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia – Inmetro
Coordenação Geral de Acreditação

Signatário dos Acordos de Reconhecimento Mútuo da International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC) e da Interamerican Accreditation Cooperation (IAAC)

Certificado de Acreditação

Acreditação nº CRL 0628

Acreditação Inicial: 11/06/2013

LANALI - Laboratório de Análises de Alimentos S/S
Rodovia BR 467, KM 110 – Canadá – Cascavel – PR

A Coordenação Geral de Acreditação do Inmetro – Cgcre concede acreditação ao Organismo de Avaliação da Conformidade acima identificado, no endereço citado, segundo os requisitos estabelecidos na ABNT NBR ISO/IEC 17025:2017. Esta acreditação constitui a expressão formal do reconhecimento de sua competência para realizar atividades de ensaios, conforme Escopo de Acreditação.

Assinado de forma digital
por ALDONEY FREIRE
COSTA:54879590720
Dados: 2021.10.08
10:01:50 -03'00'

Aldoney Freire Costa
Coordenador Geral de Acreditação

A situação atual da acreditação e seu escopo devem ser verificados no endereço eletrônico www.Inmetro.gov.br/credenciamento/laboratoriosAcreditados.asp

PROCESSO ADMINISTRATIVO
0504
ASSINADO ELETRONICAMENTE

Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Ceará

GOVERNO DO ESTADO DO CEARÁ
Secretaria do Desenvolvimento Econômico e Trabalho

SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL

CERTIFICADO DE REGULARIDADE

RAZÃO SOCIAL		
VIA LÁCTEA INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA		
LOCALIZAÇÃO		
RUA VITÓRIA KELLY Nº141, AUTÓDROMO - EUSÉBIO/CE		
CNPJ	INSCRIÇÃO ESTADUAL	REGISTRO NO SIE
05.267.926/0001-61	**06.670.329-8**	**160 (cento e sessenta)**

CLASSIFICAÇÃO	CATEGORIA DO ESTABELECIMENTO
LEITE E DERIVADOS	**FÁBRICA DE LATICÍNIOS**
RESPONSÁVEL TÉCNICO	
ERASMO BRAGA BARROSO – CRMV/CE Nº 0813VP	

Certifico para fins de atendimento à Lei Estadual 17.172/2020 regulamentada pelo Decreto Nº 33.472/2020, 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/ou industrialização de PRODUTOS LÁCTEOS. Para constar foi lavrado o presente certificado que vai assinado por:

Claysiane C. Rodrigues.

SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL

LOCAL E DATA	VALIDADE
Fortaleza, 14 de julho de 2020.	**Válido até 13 de julho de 2025.**

ESTE CERTIFICADO DEVERÁ SER AFIXADO EM LOCAL VISÍVEL NA INDÚSTRIA.
ADO COM ANTECEDÊNCIA MÍNIMA DE 60
SEU PRAZO DE VALIDADE.

CARTÓRIO JEREISSATI
REGISTRO CIVIL DA 2ª ZONA
RUA MAJOR FACUNDO 709

CARTÓRIO JEREISSATI - REGISTRO CIVIL DA 2ª ZONA
DAS PESSOAS NATURAIS - ESTADO DO CEARÁ
Rua Major Facundi, 709 - Centro - Fortaleza/CE - CEP 60025-100
Tel: (85) 3231-2353 - cartoriojereissati@outlook.com

(3081697777378) 1 AUTENTICAÇÃO
Certifico que esta fotocópia é reprodução fiel do original que me foi apresentado.
Fortaleza, 22 de agosto de 2024. 16:09:35
Em testemunho da verdade MARIA DE SALETE JEREISSATI DE ARAUJO (OFICIALA). Valor Total R$ 3,44.
Válido somente com o selo de autenticidade FUNC: Danilo

MARIA DE SALETE JEREISSATI DE ARAÚJO
Oficiala do Registro Civil 2º Ofício
Fortaleza - Ceará

National Institute of Metrology, Quality and Technology – Inmetro

General Coordination for Accreditation

Signatory to the Mutual Recognition Arrangements of the International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC) and Interamerican Accreditation Cooperation (IAAC).

Accreditation Certificate

Accreditation Nº CRL 0628

Initial Accreditation: June 11th, 2013

LANALI - Laboratório de Análises de Alimentos S/S

Rodovia BR 467, KM 110 – Canadá – Cascavel – PR - Brasil

The General Coordination for Accreditation of Inmetro grants accreditation to the Conformity Assessment Body identified above, at the mentioned address, in compliance with the requirements established in the ABNT NBR ISO/IEC 17025:2017. This accreditation is the formal expression of the recognition of its competence to carry out the activities of testing, as described in the Accreditation Scope.

Assinado de forma digital
por ALDONEY FREIRE
COSTA:54879590720
Dados: 2021.10.08
10:02:17 -03'00'

Aldoney Freire Costa
General Coordinator for Accreditation

The recognition status and scope shall be checked at the address www.Inmetro.gov.br/credenciamento/laboratoriosAcreditados.asp

PROCESSO ADMINISTRATIVO
0506
ASSINADO ELETRONICAMENTE

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

CARNE CONGELADA DE BOVINO PATINHO FORTBOI



1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:

Nome: Carne In Natura Congelada de Bovino Sem Osso Patinho
Marca: FORTBOI

2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:

Nome: ICANE INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS DO NORDESTE EIRELI. UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNE E PRODUTOS CÁRNEOS.
CNPJ: 05.580.630/0001-04
Endereço: Rua Dom Orionte 800, CEP: 61.648-180. Tabapuá Brasilia II, Jurema – Caucaia - CE
Tel/Sac: (85) 3285 1488 / E-mail: qualidade@fortboi.com.br
Indústria Brasileira

3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Ingredientes: Patinho Bovino. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porções por embalagem: 10 porções Porção: 100 g (1 unidade)		
	100 g	**%VD***
Valor energético (kcal)	152	8
Carboidratos (g)	0	0
Açúcares totais (g)	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0
Proteínas (g)	20	40
Gorduras totais (g)	8	12
Gorduras saturadas (g)	3,2	16
Gorduras trans (g)	0	0
Fibras Alimentares (g)	0	0
Sódio (mg)	61	3
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.		

5. INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO:

Modo de Preparo: De acordo com o preparo. Sugestão: Após o descongelamento, fritar aos poucos em óleo quente e fogo alto, mexendo até dourar. Temperar a gosto: cebola, alho, sal, pimenta, ervas (cheiro-verde, manjericão, alecrim, salvia) e outros.

Prazo de Validade: impresso na embalagem
Fabricação: 22/07/2024 **Validade:** 22/07/2025 **LOTE:** 2207 24

6. EMBALAGEM:

Embalagem primária: Pacote Plástico polietileno **Peso líquido:** 1,0 kg
Embalagem secundária: caixa de papelão

7. FORMA DE ARMAZENAMENTO E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO:

Mantenha Congelado a - 12 °C. Dentro do prazo de validade consumir em até: Freezer -18°C; Congelador -12°C a mais frio (dentro da validade); Refrigerador: 0°C a +7°C (em até 24 horas). Uma vez descongelado este produto não deverá ser congelado novamente.

8. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE:

Registro no Ministério da Agricultura: S.I.F / DIPOA Nº. 0061/3614

9. ELABORADO POR:

Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN11 7339

Fortaleza/CE, 14 de agosto de 2024.

gov.br
Documento assinado digitalmente
DALILA ALBUQUERQUE ZARANZA
Data: 26/08/2024 11:04:45-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

PROCESSO ADMINISTRATIVO
0507
ASSINADO ELETRONICAMENTE

Lanali
ANÁLISES DE ALIMENTOS E ÁGUA

RELATÓRIO DE ENSAIOS

N° 44.614-0

SOLICITANTE

Nome: **OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA**

CNPJ. **41.600.131/0001-97** Cidade: **Fortaleza** Estado: **CE**

Orçamento: **N.I.**

País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Carne Congelada de Bovino - Patinho**

Marca: **FortBoi**

Lacre: **NI**

Coletador: **Beth**

Local coleta: **Omega Distribuidora**

N° do SIF/ER: **NI**

Fabricação: **25/05/2023**

Lote: **250523**

Data coleta: **30/06/2023**

Validade: **25/05/2024**

Turno: **NI**

Hora coleta: **10:00**

Integrado: **NI**

Solicitação: **NI**

Registro: **NI**

Temp. coleta: **NI**

Informações adicionais: Id. Amostra: 1 - Peso: 1KG - Legislação de Referência para Análise Microbiológica em Alimentos: IN 161 de Julho de 2022

DATA E HORA ENTRADA

03/07/2023 **14:31**

Data ensaio: **03/07/2023**

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA	CONGELADO	RESFRIADO	AMBIENTE
2.6	☐	■	☐

Data conclusão: **04/07/2023**

Data emissão: **04/07/2023**

RESULTADOS

Observação: Amostra Recebida Resfriada e Autorizada pelo Cliente para Análise.

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
M26 Pesquisa de *Salmonella spp*	**Ausente**	/25g	AFNOR 01/16-11/16
M 13 Contagem de Mesófilos - AOAC 2015.13	**5.6×10^{4}**	UFC/g	AOAC 2015.13
M32 Contagem de *Escherichia coli*	**$< 1.0 \times 10^{1}$**	UFC/g	AOAC 998.08
Parecer Técnico Observação: Amostra Recebida Resfriada e Autorizada pelo Cliente para Análise.	**Amostra conforme, referência legal: IN 161 de 01 de julho de 2022. ANVISA**		

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 Method of Analysis . Microbiological Methods 2015.13 21th ed. 2019.
- AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 998.08. - 21ed. 2019.
- Parecer Técnico Microbiologia

* 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.

Vanessa Cristina Abu Ali
Bióloga
CRBio-PR 108752/07-D

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validalaudo.lanali.com.br:8888 e digite o código NDQ2MT e a série R8fDA=

LANALI@LANALI.COM.BR WWW.LANALI.COM.BR 45 3222 0076 BR 467, KM 110 - CASCAVEL - PR

PROCESSO ADMINISTRATIVO 0508 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Lanali
ANÁLISES DE ALIMENTOS E ÁGUA

RELATÓRIO DE ENSAIOS

N° 44.615-0

SOLICITANTE

Nome: **OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA**
CNPJ: **41.600.131/0001-97**
Cidade: **Fortaleza** Estado: **CE**
Orçamento: **N.I.**
País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Carne Congelada de Bovino - Patinho**
Marca: **FortBoi**
Lacre: **NI**
Coletador: **Beth**
Local coleta: **Omega Distribuidora**
N° do SIF/ER: **NI**
Fabricação: **25/05/2023**
Lote: **250523**
Data coleta: **30/06/2023**
Validade: **25/05/2024**
Turno: **NI**
Hora coleta: **10:00**
Integrado: **NI**
Solicitação: **NI**
Registro: **NI**
Temp. coleta: **NI**
Informações adicionais: Id. Amostra: 2 - Peso: 1KG - Legislação de Referência para Análise Microbiológica em Alimentos: IN 161 de Julho de 2022

DATA E HORA ENTRADA
03/07/2023 14:31

Data ensaio: **03/07/2023**

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA	CONGELADO	RESFRIADO	AMBIENTE
3.2	☐	■	☐

Data conclusão: **04/07/2023**
Data emissão: **04/07/2023**

RESULTADOS

Observação: Amostra Recebida Resfriada e Autorizada pelo Cliente para Análise.

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
FQ071 - pH	**5,97**	unidade pH	IAL FQ - 2008
FQ090 - Umidade e Voláteis	**76,3**	g/100 g	ISO 1442: 1997
FQ075 - Proteína Bruta	**12,57**	g/100 g	ISO 1871: 2009
FQ058 - Lipídios Butirômetro Carnes e Derivados	**2,5**	g/100g	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):

- Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físicos-Químicos para Análise de Alimentos. 5ª ed. Brasília, ANVISA 2008.
- ISO 1442: 1997 - 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.

Claudia Maria da Silva
Tecnóloga em Alimentos
CRQ/PR 09202319

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validalaudo.lanali.com.br:8888 e digite o código NDQ2MT e a série V8fDA=

LANALI@LANALI.COM.BR WWW.LANALI.COM.BR 45 3222 0076 BR 467, KM 110 - CASCAVEL - PR

PROCESSO ADMINISTRATIVO
0509
ASSINADO ELETRONICAMENTE

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO FORTBOI



1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:

Nome: Carne Moída In Natura Congelada de Bovino - Patinho
Marca: FORTBOI

2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:

Nome: ICANE INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS DO NORDESTE EIRELI. UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNE E PRODUTOS CÁRNEOS.
CNPJ: 05.580.630/0001-04
Endereço: Rua Dom Orionte 800, CEP: 61.648-180. Tabapuá Brasilia II, Jurema – Caucaia - CE
Tel/Sac: (85) 3285 1488 / E-mail: qualidade@fortboi.com.br
Indústria Brasileira

3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Ingredientes: Patinho Bovino. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LACTOSE.

4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porções por embalagem: 10 porções Porção: 100 g (1 unidade)		
	100 g	**%VD***
Valor energético (kcal)	143	7
Carboidratos (g)	0	0
Açúcares totais (g)	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0
Proteínas (g)	20	40
Gorduras totais (g)	7	11
Gorduras saturadas (g)	3,2	16
Gorduras trans (g)	0	0
Fibras Alimentares (g)	0	0
Sódio (mg)	61	3
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.		

5. INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO:

Modo de Preparo: Para a carne moída ficar mais soltinha e suculenta, frite-a aos poucos em óleo quente e fogo alto, mexendo até dourar. Temperar a gosto: cebola, alho, sal, pimenta, ervas (cheiro-verde, manjericão, alecrim, salvia) e outros. **Descongelamento:** Colocar a carne moída de 10 a 12 horas na geladeira, na própria embalagem. No microondas, retirar a carne da embalagem e colocar em um recipiente refratário e programar o descongelamento de acordo com as instruções de seu equipamento.

Prazo de Validade: impresso na embalagem
Fabricação: 22/07/2024 **Validade:** 22/07/2025 **LOTE:** 2207 24

6. EMBALAGEM:

Embalagem primária: Pacote Plástico polietileno
Embalagem secundária: caixa de papelão
Peso líquido: 1,0 kg

7. FORMA DE ARMAZENAMENTO E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO:

Mantenha Congelado a - 12 °C ou mais frio. Dentro do prazo de validade consumir em até: Freezer -18°C; Congelador -12°C a mais frio (dentro da validade); Refrigerador: 0°C a +7°C (em até 24 horas). Uma vez descongelado este produto não deverá ser congelado novamente.

8. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE:

Registro no Ministério da Agricultura: S.I.F / DIPOA Nº. 0017/3614

9. ELABORADO POR:

Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN11 7339

Fortaleza/CE, 14 de agosto de 2024.

gov.br
Documento assinado digitalmente
DALILA ALBUQUERQUE ZARANZA
Data: 26/08/2024 11:04:45-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

PROCESSO ADMINISTRATIVO 0510 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Lanali
ANÁLISES DE ALIMENTOS E ÁGUA

RELATÓRIO DE ENSAIOS

N° 53.657-0

SOLICITANTE

Nome: **OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA** Orçamento: **N.I.**

CNPJ: **41.600.131/0001-97** Cidade: **Fortaleza** Estado: **CE** País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Carne Moída Congelada de Bovino - Patinho** Solicitação: **NI**

Marca: **Fortboi** Fabricação: **12/12/2023** Validade: **12/12/2024** Registro: **NI**

Lacre: **NI** Lote: **12122023** Turno: **NI**

Coletador: **Beth** Data coleta: **18/12/2023** Hora coleta: **10:00** Temp. coleta: **NI**

Local coleta: **Omega Distribuidora** Integrado: **NI**

N° do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: Id. Amostra: 15 - Peso: 1Kg

DATA E HORA ENTRADA

21/12/2023 16:12

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA	CONGELADO	RESFRIADO	AMBIENTE
NI	■	☐	☐

Data ensaio: **21/12/2023** Data conclusão: **26/12/2023** Data emissão: **26/12/2023**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
M07 Contagem de Coliformes Totais	**4.8×10^{2}**	UFC/g	AOAC 991.14
M06 Contagem de Coliformes Termotolerantes	**4.0×10^{2}**	UFC/g	AFNOR 01/2-09/89C
M26 Pesquisa de *Salmonella spp*	**Ausente**	/25g	AFNOR 01/16-11/16
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):

- AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 991.14. - 22ed. 2023.
- AFNOR Validation 3M 01/2-09/89C - Coliform Count Plate in Food - MA-MB 0119
- AFNOR Validation 3M 01/16 - 11/16 3M Molecular Detection Assay - MA-MB 101
- 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.

Assinado digitalmente por: CAMILA ANDREIA CAMARGO DRUMMOND:04145510950
Data: 01/01/2024 16:51:23
Responsavel Tecnica
MICROBIOLOGIA
CRQ/PR 09202017

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validalaudo.lanali.com.br:8888 e digite o código ntm2nt e a série d8fda=

LANALI@LANALI.COM.BR WWW.LANALI.COM.BR 45 3222 0076 BR 467, KM 110 - CASCAVEL - PR

PROCESSO ADMINISTRATIVO 0511 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Lanali
ANÁLISES DE ALIMENTOS E ÁGUA

RELATÓRIO DE ENSAIOS

N° 53.658-0

SOLICITANTE

Nome: **OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA** Orçamento: **N.I.**

CNPJ: **41.600.131/0001-97** Cidade: **Fortaleza** Estado: **CE** País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Carne Moída Congelada de Bovino - Patinho**

Marca: **Fortboi**

Lacre: **NI**

Coletador: **Beth**

Local coleta: **Omega Distribuidora**

N° do SIF/ER: **NI**

Fabricação: **12/12/2023**

Lote: **12122023**

Data coleta: **18/12/2023**

Validade: **12/12/2024**

Turno: **NI**

Hora coleta: **10:00**

Integrado: **NI**

Solicitação: **NI**

Registro: **NI**

Temp. coleta: **NI**

Informações adicionais: Id. Amostra: 16 - Peso: 1Kg

DATA E HORA ENTRADA

21/12/2023 16:12

Data ensaio: **21/12/2023**

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA **NI**

Data conclusão: **29/12/2023**

CONGELADO ■ RESFRIADO ☐ AMBIENTE ☐

Data emissão: **29/12/2023**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
FQ071 - pH	**5,80**	unidade pH	ISO 2917:1999
FQ090 - Umidade e Voláteis	**75,4**	g/100 g	ISO 1442: 1997
FQ075 - Proteína Bruta	**12,99**	g/100 g	ISO 1871: 2009
FQ058 - Lipídios Butirômetro Carnes e Derivados	**5,0**	g/100g	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: 1997 - 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 ensalado.

Assinado digitalmente por: CLAUDIA MARIA DA SILVA:49921231049
Data: 01/01/2024 16:51:41
Responsavel Tecnica
FISICO-QUIMICA
CRQ/PR 09202319

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validalaudo.lanali.com.br:8888 e digite o código ntm2nt e a série h8fda=

LANALI@LANALI.COM.BR WWW.LANALI.COM.BR 45 3222 0076 BR 467, KM 110 - CASCAVEL - PR

PROCESSO ADMINISTRATIVO
0512
ASSINADO ELETRONICAMENTE

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

COXAS E SOBRECOXAS DE FRANGO FRIATO



1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:

Nome: Carne Congelada de Frango com Osso - Coxa e Sobrecoxa
Marca: FRIATO

2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:

Nome: NUTRIZA AGROINDUSTRIAL DE ALIMENTOS S.A.
CNPJ: 37.020.260/0001-39
Endereço: Rod. GO-330, km 01, Zona Rural – Pires do Rio - GO
Tel/Sac: (64) 34611900 www.friato.com.br
Indústria Brasileira

3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Ingredientes: Carne congelada de frango com osso - coxa e sobrecoxa. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porções por embalagem: 10		
Porção: 100 g de parte comestível (1/4 unidade)		
	100 g	**%VD (*)**
Valor Energético (kcal)	160	8
Carboidratos (g)	0 dos quais	0
Açúcares totais (g)	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0
Proteínas (g)	19	38
Gorduras totais (g)	9,3 das quais	14
Gorduras saturadas (g)	2,3	12
Gorduras trans (g)	0	0
Fibra alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	85	4
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.		

5. INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO:

Modo de Preparo: Assado, cozido ou grelhado, de acordo com a preparação. Consuma somente após cozido, frito ou assado completamente. Descongelamento ideal em 24 horas: Coloque a bandeja na geladeira de um dia para o outro.

Rendimento por embalagem de 1000 g: 10 porções de 100 g
Prazo de Validade: impresso na embalagem
Fabricação: 25/06/2024 **Validade:** 25/06/2025 **LOTE:** 003

6. EMBALAGEM:

Embalagem primária: Bandeja de isopor envolto em filme plástico de polietileno atóxico **Peso líquido:** 1,0 kg
Embalagem secundária: caixa de papelão

7. FORMA DE ARMAZENAMENTO E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO:

Conservação Doméstica: Dentro do prazo de validade (embalagem fechada) conservar/consumir em até: Geladeira +4°C a +8°C / 5 dias (após aberto consumir em até 2 dias). Congelador -10°C a -8°C / 6 meses; Freezer -12°C ou mais frio / no prazo de validade; Mantenha congelado a -12°C ou mais frio. Descongelar somente no refrigerador ou no micro-ondas. Este produto, em fase de descongelamento, à temperatura inferior a +4°C, conserva-se por 5 dias. Congelado, este produto mantém melhor suas características se transportado, armazenado e comercializado até -12°C. Uma vez colocado em temperatura ambiente, não congelar novamente. Mantenha o produto cru separado de outros alimentos, lave com água e sabão as superfícies de trabalho (incluindo as tábuas de cortes), utensílios e mãos depois de manusear o produto cru.

8. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE:

Registro no Ministério da Agricultura: S.I.F / DIPOA Nº. 0030/3921

9. ELABORADO POR:

Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN11 7339

Fortaleza/CE, 14 de agosto de 2024

gov.br
Documento assinado digitalmente
DALILA ALBUQUERQUE ZARANZA
Data: 26/08/2024 11:04:45-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

PROCESSO ADMINISTRATIVO 0513 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Lanali
ANÁLISES DE ALIMENTOS E ÁGUA

RELATÓRIO DE ENSAIOS

N° 54.533-1

SOLICITANTE

Nome: **OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA**

CNPJ: **41.600.131/0001-97** Cidade: **Fortaleza** Estado: **CE** Orçamento: **N.I.** País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Coxa e Sobrecoxa**
Marca: **Friato**
Lacre: **NI**
Coletador: **beth**
Local coleta: **Omega Distribuidora**
N° do SIF/ER: **NI**
Informações adicionais: Id.Amostra: 1

Fabricação: **30/10/2023**
Lote: **003**
Data coleta: **17/01/2024**

Validade: **29/10/2024**
Turno: **NI**
Hora coleta: **10:00**
Integrado: **NI**

Solicitação: **NI**
Registro: **NI**
Temp. coleta: **NI**

DATA E HORA ENTRADA

22/01/2024 15:20

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA	CONGELADO	RESFRIADO	AMBIENTE
2,0	☐	■	☐

Data ensaio: **22/01/2024**
Data conclusão: **26/01/2024**
Data emissão: **26/01/2024**

RESULTADOS

Errata: (1) - Correção da Data de Coleta.

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
M26 Pesquisa de SALMONELLA TYPHIMURIUM e ENTERITIDIS Salmonella Typhimurium Salmonella Enteritidis	 **Ausente** **Ausente**	 /25g /25g	 AFNOR 01/16-11/16 AFNOR 01/16-11/16
M13 Contagem Total de Mesófilos	**1.4×10^4**	UFC/g	AOAC - 990.12
M32 Contagem de *Escherichia coli*	**$< 1.0 \times 10^1$**	UFC/g	AOAC 998.08
Parecer Técnico	**Amostra conforme, referência legal: IN 161 de 01 de julho de 2022. ANVISA**		PTMB

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.
- Parecer Técnico Microbiologia

* 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/ítem ensaiado.

Assinado digitalmente por: JHULI APARECIDA MURINELI BAIA:06023513913
Data: 28/02/2024 13:43:40
Responsavel Tecnica
MICROBIOLOGIA
CRQ/PR 09202017

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validalaudo.lanali.com.br:8888 e digite o código ntq1mz e a série n8fde=

LANALI@LANALI.COM.BR WWW.LANALI.COM.BR 45 3222 0076 BR 467, KM 110 - CASCAVEL - PR

PROCESSO ADMINISTRATIVO
0514
ASSINADO ELETRONICAMENTE

Lanali
ANÁLISES DE ALIMENTOS E ÁGUA

RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 54.534-1

SOLICITANTE

Nome: **OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA**
CNPJ: **41.600.131/0001-97**
Cidade: **Fortaleza** Estado: **CE** Orçamento: **N.I.** País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Coxa e Sobrecoxa**
Marca: **Friato**
Lacre: **NI**
Coletador: **beth**
Local coleta: **Omega Distribuidora**
Nº do SIF/ER: **NI**
Informações adicionais: Id.Amostra: 2

Fabricação: **30/10/2023** Validade: **29/10/2024** Solicitação: **NI**
Lote: **003** Turno: **NI** Registro: **NI**
Data coleta: **17/01/2024** Hora coleta: **10:00** Temp. coleta: **NI**
Integrado: **NI**

DATA E HORA ENTRADA

22/01/2024 15:20

Data ensaio: **22/01/2024**

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA	CONGELADO	RESFRIADO	AMBIENTE
2,6	☐	■	☐

Data conclusão: **25/01/2024**
Data emissão: **25/01/2024**

RESULTADOS

Errata: (1) - Correção da Data de Coleta.

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
FQ071 - pH	**6,37**	unidade pH	ISO 2917:1999
FQ090 - Umidade e Voláteis	**72,6**	g/100g	ISO 1442: 2023
FQ075 - Proteína Bruta	**17,85**	g/100 g	ISO 1871: 2009
FQ058 - Lipídios	**8,5**	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.

Assinado digitalmente por: CLAUDIA MARIA DA SILVA:49921231049
Data: 28/02/2024 13:43:51
Responsavel Tecnica
FISICO-QUIMICA
CRQ/PR 09202319

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validalaudo.lanali.com.br:8888 e digite o código ntq1mz e a série r8fde=

LANALI@LANALI.COM.BR WWW.LANALI.COM.BR 45 3222 0076 BR 467, KM 110 - CASCAVEL - PR

PROCESSO ADMINISTRATIVO 0515 ASSINADO ELETRONICAMENTE

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

FILÉ DE PEITO DE FRANGO FRIATO

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:

Nome: Carne Congelada de Frango Sem Osso Sem Pele - Filé de Peito
Marca: FRIATO



2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:

Nome: NUTRIZA AGROINDUSTRIAL DE ALIMENTOS S.A.
CNPJ: 37.020.260/0001-39
Endereço: Rod. GO-330, km 01, Zona Rural – Pires do Rio - GO
Tel/Sac: (64) 34611900 www.friato.com.br
Indústria Brasileira

3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Ingredientes: Peito de frango congelado. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porções por embalagem: 10		
Porção: 100 g (1/3 unidade)		
	100 g	**%VD (*)**
Valor Energético (kcal)	118	6
Carboidratos (g)	0	0
Açúcares totais (g)	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0
Proteínas (g)	22	44
Gorduras totais (g)	3,2	5
Gorduras saturadas (g)	0,9	5
Gorduras trans (g)	0	0
Fibra alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	52	3
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.		

5. INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO:

Modo de Preparo: Assado, cozido ou grelhado, de acordo com a preparação. Consuma somente após cozido, frito ou assado completamente. Descongelamento - Processamento ideal em 24 horas: Coloque na geladeira de um dia para o outro.

Prazo de Validade: impresso na embalagem
Fabricação: 09/05/2024 **Validade:** 09/05/2025 **LOTE:** 01

6. EMBALAGEM:

Embalagem primária: Saco plástico de polietileno atóxico **Peso líquido:** 1,0 kg
Embalagem secundária: caixa de papelão

7. FORMA DE ARMAZENAMENTO E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO:

Mantenha congelado a -12°C ou mais frio. Descongelar somente no refrigerador ou no micro-ondas. Dentro do prazo de validade (embalagem fechada) conservar/consumir em até: Geladeira +4°C a +8°C / 5 dias (após aberto consumir em até 2 dias); Congelador -10°C a -8°C / 6 meses; Freezer -12°C ou mais frio / no prazo de validade. Este produto, em fase de descongelamento, à temperatura inferior a +4°C, conserva-se por 5 dias. Congelado, este produto mantém melhor suas características se transportado, armazenado e comercializado até -12°C. Uma vez colocado em temperatura ambiente, não congelar novamente. Mantenha o produto cru separado de outros alimentos, lave com água e sabão as superfícies de trabalho (incluindo as tábuas de cortes), utensílios e mãos depois de manusear o produto cru.

8. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE:

Registro no Ministério da Agricultura: S.I.F / DIPOA Nº. 0223/3921

9. ELABORADO POR:

Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN11 7339

Fortaleza/CE, 14 de agosto de 2024.

gov.br
Documento assinado digitalmente
DALILA ALBUQUERQUE ZARANZA
Data: 26/08/2024 11:04:45-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

PROCESSO ADMINISTRATIVO 0516 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Lanali
ANÁLISES DE ALIMENTOS E ÁGUA

RELATÓRIO DE ENSAIOS Nº 03664368

SOLICITANTE

Razão Social: **Omega Distribuidora de Produtos Alimenticios Ltda** Orçamento: **N.I.**

CNPJ: **41.600.131/0001-97** Cidade: **Fortaleza** Estado: **CE** País: **Brasil**

INFORMAÇÕES DA AMOSTRA/ITEM ENSAIADO

Produto: **Filé de Peito de Frango - COngelado. Embalagem Individual de 1 kg**

Marca: **Friato**
Lacre: **N.I.**
Coletor: **Solicitante**
Local Coleta: **N.I.**
Integrado: **N.I.**
Inf. adicionais: **N.I.** **N.I.** **N.I.**

Fabricação: **09/05/2024**
Lote: **01**
Data Coleta: **N.I.**

Validade: **09/05/2025**
Turno: **N.I.**
Hora Coleta: **N.I.**

Nº Reg.: **N.I.**
Solicitação: **N.I.**
Temp.Coleta: **N.I.** °C
Área Coletada:

DATA E HORA RECEBIMENTO

31/07/2024 11:43

TEMPERATURA/CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO

TEMPERATURA	CONGELADO SÓLIDO	RESFRIADO	AMBIENTE
N.I. °C	[X]	[ ]	[ ]

Data Ensaio: **01/08/2024**

Data Conclusão: **08/08/2024**

Emissão: **09/08/2024**

ENSAIOS / RESULTADOS

Ensaio (Código)		Resultado	Unidade	Metodologia
FQ071	pH	6,47	pH	ISO 2917
FQ090	Umidade	79,1	g/37g	ISO 1442

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

N.I.: Dado não informado pelo solicitante. N.D.: Não Detectado
Conversão de medidas: g/100g (%) x 10 = g/Kg e g/100g (%) x 10.000 = mg/Kg

Referência da Metodologia:

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)

Assinado digitalmente por CLAUDIA MARIA DA SILVA:49921231049
Data: 08/08/2024 17:25:22
Responsável Técnica
FÍSICO-QUÍMICO
CRQ/PR 09202319

BR 467, KM 110 - CASCAVEL - PR (45) 3222-0076 LANALI@LANALI.COM.BR WWW.LANALI.COM.BR

PROCESSO ADMINISTRATIVO 0517 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Lanali
ANÁLISES DE ALIMENTOS E ÁGUA

RELATÓRIO DE ENSAIOS Nº 03664365

SOLICITANTE

Razão Social: **Omega Distribuidora de Produtos Alimenticios Ltda**
CNPJ: **41.600.131/0001-97** Cidade: **Fortaleza** Orçamento: **N.I.**
Estado: **CE** País: **Brasil**

INFORMAÇÕES DA AMOSTRA/ITEM ENSAIADO

Produto: **Filé de Peito de Frango - COngelado. Embalagem Individual de 1 kg**
Marca: **Friato**
Lacre: **N.I.**
Coletor: **Solicitante**
Local Coleta: **N.I.**
Integrado: **N.I.**
Inf. adicionais: **N.I.** **N.I.** **N.I.**

Fabricação: **09/05/2024** Validade: **09/05/2025** Nº Reg.: **N.I.**
Lote: **01** Turno: **N.I.** Solicitação: **N.I.**
Data Coleta: **N.I.** Hora Coleta: **N.I.** Temp.Coleta: **N.I. °C**
Área Coletada:

DATA E HORA RECEBIMENTO
31/07/2024 11:43

TEMPERATURA/CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO

TEMPERATURA	CONGELADO SÓLIDO	RESFRIADO	AMBIENTE
N.I. °C	[X]	[ ]	[ ]

Data Ensaio: **01/08/2024**
Data Conclusão: **02/08/2024**
Emissão: **09/08/2024**

ENSAIOS / RESULTADOS

Ensaio (Código)	Resultado	Unidade	Metodologia
M32 Contagem de *E. coli*	< 1,0x 10^1	UFC/g	AOAC 998.08
M26 Pesquisa de *Salmonella spp*	Ausente	/25g	AFNOR 01/16-11/16

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

N.I. Dado não informado pelo solicitante, N.D. Não Detectado
Conversão de medidas: g/100g (%) x 10 = g/Kg e g/100g (%) x 10.000 = mg/Kg

Referência da Metodologia:
AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 998.08. - 22ed. 2023.
AFNOR Validation 3M 01/16 - 11/16 Molecular Detection Assay 2 - MA-MB 101

Assinado digitalmente por JHULI APARECIDA MURINELI BAIA:06023513913
Data: 02/08/2024 15:28:46
Responsável Técnica
MICROBIOLOGIA
CRBM-6-0382

BR 467, KM 110 - CASCAVEL - PR (45) 3222-0076 LANALI@LANALI.COM.BR WWW.LANALI.COM.BR

Jereissati Serviço Registral
CARTÓRIO JEREISSATI - REGISTRO CIVIL DA 2ª ZONA
DAS PESSOAS NATURAIS - ESTADO DO CEARÁ
Rua Major Facundi, 709 - Centro - Fortaleza/CE - CEP 60025-100
Tel: (85) 3231-2353 - cartoriojereissati@outlook.com
(3081697777378) 1 AUTENTICAÇÃO
Certifico que esta fotocópia é reprodução fiel do original que me foi apresentado.
Fortaleza, 22 de agosto de 2024. 16:09:37.
Em testemunho da verdade MARIA DE SALETE JEREISSATI DE ARAUJO (OFICIALA). Valor Total R$ 3,44.
Válido somente com o selo de autenticidade FUNC: Danilo
MARIA DE SALETE JEREISSATI DE ARAÚJO
Oficial do Registro Civil 2º Ofício
Fortaleza - Ceará

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA - SDA
DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - DIPOA

TÍTULO DE REGISTRO

Certifico que a Empresa **NUTRIZA AGROINDUSTRIAL DE ALIMENTOS LTDA**

com **MATADOURO DE AVES E COELHOS** localizada em **PIRES DO RIO**

Estado **GOIÁS**

está registrada no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA, sob nº **3921**

de acordo com as exigências dos dispositivos regulamentares em vigor.

Brasília - DF, **11** de **MARÇO** de **2011**

Processo nº **21020.001945/2006-84**

Diretor do DIPOA

Luiz Carlos de Oliveira
Médico Veterinário CFMV - Nº 0238
Fiscal Federal Agropecuário
Diretor do DIPOA/SDA

CARTÓRIO JEREISSATI - REGISTRO CIVIL DA 2ª ZONA
DAS PESSOAS NATURAIS - ESTADO DO CEARÁ
Rua Major Facundi, 709 - Centro - Fortaleza/CE - CEP 60025-100
Tel: (85) 3231-2353 - cartoriojereissati@outlook.com

(3081697777378) 1 AUTENTICAÇÃO
Certifico que esta fotocópia é reprodução fiel do original que me foi apresentado.
Fortaleza, 22 de agosto de 2024. 16:09:34.
Em testemunho da verdade MARIA DE SALETE JEREISSATI DE ARAUJO (OFICIALA). Valor Total R$ 3,44.
Válido somente com o selo de autenticidade FUNC. Danilo

MARIA DE SALETE JEREISSATI DE ARAÚJO
Oficial do Registro Civil 2º Ofício
Fortaleza - Ceará

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Secretaria de Defesa Agropecuária - SDA
Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA

TÍTULO DE REGISTRO

Certifico que a Empresa ICANE INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS DO NORDESTE EIRELI

com UNIDADE DE BENEF. DE CARNE E PROD. CÁRNEOS

Localizada em CAUCAIA Estado CEARÁ

está registrada no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA, sob nº 3614

de acordo com as exigências dos dispositivos regulamentares em vigor.

Brasília - DF, 27 de JULHO de 2019

Processo nº 21014.001360/2019-68

ANA LUCIA DE PAULA VIANA
Auditora Fiscal Federal Agropecuário
Carteira Fiscal nº 1326
DIRETORA DO DIPOA/SDA/MAPA

Diretor do DIPOA