



DESPACHO DE ENCAMINHAMENTO

DE: SETOR DE LICITAÇÃO

PARA: SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

ASSUNTO: PROPOSTA PARA ANÁLISES DE AMOSTRAS

PREGÃO 027/2025

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

Prezados,

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

Descrição	Participante	Valor referência	Valor ofertado
1 - LOTE 01 AMPLA CONCORRÊNCIA	ANTONIO SERGIO PAULINO BARBOSA	R\$ 5.026.667,83	R\$ 4.900.000,00

PRAZO DE ENTREGA: do dia 13 E 14 DE OUTUBRO de 2025.

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

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

5.3.1. As referidas amostras, somente serão recebidas no ALMOXARIFADO CENTRAL DA MERENDA ESCOLAR, situado à Rua Chiquinha Nogueira nº 812 – Bairro Pedra Branca - Pacajus, sendo o responsável pelo o recebimento das amostras a Coordenadora Nutricional, a Srta. Jhenefer Maia Pereira, no horário de 08:00 as 11:30 e de 13: as 16:00 hrs, no prazo de até 2 (dois) dias úteis.

5.3.2. As amostras deverão obrigatoriamente estar acompanhadas das respectivas fichas técnicas atualizados em cópia autenticada, (exceto os lotes 02 e 09), com a data da emissão e a assinatura do Responsável Técnico pelo produto ou declaração da empresa fabricante do produto em papel timbrado datada e assinada pelo Responsável Técnico pelo produto contendo informações sobre composição nutricional, ingredientes, modo de preparo, tipo de embalagem, registro no órgão competente, além da cópia do certificado do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE) ou Municipal (SIM), laudos microbiológicos e físico químico do ano em vigência e todos com o prazo de validade de 12 (DOZE) meses. Entenda-se por Responsável Técnico o profissional habilitado para exercer atividades na área de Produção de Alimentos (conjunto de todas as operações e processos efetuados para a obtenção de um alimento acabado), respectivos controles de contaminantes que possa intervir com vistas à proteção da saúde (Portaria Federal MS/SVS Nº 326 de 30 de julho de 1997).



5.3.3. Não será concedida prorrogação de prazo para entrega da referida amostra, também não será permitido substituir a amostra reprovada, somente será analisada a amostra que foi recebida no dia e hora marcados.

5.3.4. A amostra será analisada pelo Núcleo Nutricional da Secretaria de Educação do Município e pelo conselho de alimentação escolar, para assim submeter à aprovação do referido produto, visando a verificar o atendimento às especificações técnicas exigidas constantes no anexo ao projeto básico / termo de referência a ser constatada a qualidade, eficiência e conformidade com as especificações solicitadas.

5.3.5. A amostra apresentada deverá ser identificada com um selo identificando o produto, a marca, o fornecedor, o item e o lote a qual se refere à amostra, conforme modelo abaixo.

PRODUTO:..... MARCA:..... FORNECEDOR:.....

ITEM:..... LOTE:.....

5.3.6. O Laudo Técnico (Aprovação/Reprovação) da amostra estará disponível ao Licitante, no mesmo local, no prazo de até 48h (quarenta e oito) horas a contar do recebimento das amostras.

5.3.7. As referidas amostras serão devolvidas após a finalização do processo licitatório. DA DESCLASSIFICAÇÃO DA AMOSTRA 5.4. Rotulagem em desacordo com a legislação vigente (Resoluções - RDC nº 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003 e RDC nº 163 de 17 de agosto de 2006 e alterações posteriores).

5.4.1. Produto em desacordo com as características exigidas nas especificações do Conteúdo da amostra visivelmente em desacordo com o rótulo da Não realização do teste de aceitabilidade quando exigido nas especificações do produto, bem como a reprovação do produto em análise sensorial, degustação e/ou teste de aceitabilidade realizados a critério da nutricionista responsável técnica pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE do município, mediante laudo elaborado pela mesma. Não entrega das amostras no prazo, amostra divergente da especificação, características e marcas cotadas em sua proposta de preços.

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

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

Diante do exposto, segue, para providências.

Pacajus/CE, 10 de OUTUBRO de 2025

LEA MECIA MOURA
LOURENCO:79254446300

Digitally signed by LEA MECIA MOURA
LOURENCO:79254446300
Date: 2025.10.10 15:35:47 -03'00'

Léa Mécia Moura Lourenço
PREGOEIRA

23 DE MAIO DE 1985



FICHA DE ANÁLISE DE AMOSTRA

Processo Administrativo: Pregão Eletrônico nº 027/2025

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E FORNECEDOR

Fornecedor: SP COMÉRCIO E SERVIÇOS.

CNPJ Nº 40.459.179/0001-64

Data de Recebimento da Amostra 14/10/2025

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO (CONFORMIDADE COM O TERMO DE REFERÊNCIA)

Produto Analisado: LOTE 01

PRODUTO	PRODUTO AVALIADO	REQUISITO DO TERMO DE REFERÊNCIA	RESULTADO DE AVALIAÇÃO
AÇAFRÃO	APRESENTAÇÃO	(embalagem, rotulagem, peso líquido, validade, ingredientes)	ATENDE
	CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	(cor, odor, textura, aparência)	ATENDE
	CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS	(sabor - se aplicável)	ATENDE
	CONDIÇÕES DE HIGIENE E SANIDADE	(ausência de impurezas, corpos estranhos)	ATENDE
	EMBALAGEM E LACRAÇÃO	(inviolada, lacre original)	ATENDE
AÇÚCAR CRISTAL BRANCO 1Kg	APRESENTAÇÃO	(embalagem, rotulagem, peso líquido, validade, ingredientes)	ATENDE
	CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	(cor, odor, textura, aparência)	ATENDE
	CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS	(sabor - se aplicável)	ATENDE
	CONDIÇÕES DE HIGIENE E SANIDADE	(ausência de impurezas, corpos estranhos)	ATENDE
	EMBALAGEM E LACRAÇÃO	(inviolada, lacre original)	ATENDE
ALHO AMASSADO SEM SAL	APRESENTAÇÃO	(embalagem, rotulagem, peso líquido, validade, ingredientes)	NÃO ATENDE, EMBALAGEM TRANSPARENTE, E FOI PEDIDO



			EMBALAGEM LEITOSA.
	CARACTERISTICAS FISICAS	(cor, odor, textura, aparência)	ATENDE
	CARACTERISTICAS SENSORIAIS	(sabor - se aplicável)	ATENDE
	CONDIÇÕES DE HIGIENE E SANIDADE	(ausência de impurezas, corpos estranhos)	ATENDE
	EMBALAGEM E LACRAÇÃO	(inviolada, lacre original)	ATENDE
ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1 LONGO FINO 1Kg	APRESENTAÇÃO	(embalagem, rotulagem, peso líquido, validade, ingredientes)	ATENDE
	CARACTERISTICAS FISICAS	(cor, odor, textura, aparência)	ATENDE
	CARACTERISTICAS SENSORIAIS	(sabor - se aplicável)	ATENDE
	CONDIÇÕES DE HIGIENE E SANIDADE	(ausência de impurezas, corpos estranhos)	ATENDE
	EMBALAGEM E LACRAÇÃO	(inviolada, lacre original)	ATENDE
ARROZ BRANCO LONGO FINO TIPO 1,	APRESENTAÇÃO	(embalagem, rotulagem, peso líquido, validade, ingredientes)	ATENDE
	CARACTERISTICAS FISICAS	(cor, odor, textura, aparência)	ATENDE
	CARACTERISTICAS SENSORIAIS	(sabor - se aplicável)	ATENDE
	CONDIÇÕES DE HIGIENE E SANIDADE	(ausência de impurezas, corpos estranhos)	ATENDE
	EMBALAGEM E LACRAÇÃO	(inviolada, lacre original)	ATENDE
VINAGRE DE ÁLCOOL	APRESENTAÇÃO	(embalagem, rotulagem, peso líquido, validade, ingredientes)	ATENDE
	CARACTERISTICAS FISICAS	(cor, odor, textura, aparência)	ATENDE
	CARACTERISTICAS SENSORIAIS	(sabor - se aplicável)	ATENDE
	CONDIÇÕES DE HIGIENE E SANIDADE	(ausência de impurezas, corpos estranhos)	ATENDE
	EMBALAGEM E LACRAÇÃO	(inviolada, lacre original)	ATENDE



FARINHA DE MANDIOCA BRANCA	APRESENTAÇÃO	(embalagem, rotulagem, peso líquido, validade, ingredientes)	NÃO ATENDE SO APRESENTOU 1 AMOSTRA
	CARACTERISTICAS FISICAS	(cor, odor, textura, aparência)	ATENDE.
	CARACTERISTICAS SENSORIAIS	(sabor - se aplicável)	ATENDE
	CONDIÇÕES DE HIGIENE E SANIDADE	(ausência de impurezas, corpos estranhos)	ATENDE
	EMBALAGEM E LACRAÇÃO	(inviolada, lacre original)	ATENDE
FEIJÃO CARIOCA 1Kg	APRESENTAÇÃO	(embalagem, rotulagem, peso líquido, validade, ingredientes)	ATENDE
	CARACTERISTICAS FISICAS	(cor, odor, textura, aparência)	ATENDE.
	CARACTERISTICAS SENSORIAIS	(sabor - se aplicável)	ATENDE
	CONDIÇÕES DE HIGIENE E SANIDADE	(ausência de impurezas, corpos estranhos)	ATENDE
	EMBALAGEM E LACRAÇÃO	(inviolada, lacre original)	ATENDE
FEIJÃO TIPO PRETO	APRESENTAÇÃO	(embalagem, rotulagem, peso líquido, validade, ingredientes)	ATENDE
	CARACTERISTICAS FISICAS	(cor, odor, textura, aparência)	ATENDE.
	CARACTERISTICAS SENSORIAIS	(sabor - se aplicável)	ATENDE
	CONDIÇÕES DE HIGIENE E SANIDADE	(ausência de impurezas, corpos estranhos)	ATENDE
	EMBALAGEM E LACRAÇÃO	(inviolada, lacre original)	ATENDE
FEIJÃO DE CORDA TIPO 1,	APRESENTAÇÃO	(embalagem, rotulagem, peso líquido, validade, ingredientes)	ATENDE
	CARACTERISTICAS FISICAS	(cor, odor, textura, aparência)	ATENDE.
	CARACTERISTICAS SENSORIAIS	(sabor - se aplicável)	ATENDE
	CONDIÇÕES DE HIGIENE E SANIDADE	(ausência de impurezas, corpos estranhos)	ATENDE



	EMBALAGEM E LACRAÇÃO	(inviolada, lacre original)	ATENDE
FLOCÃO DE MILHO	APRESENTAÇÃO	(embalagem, rotulagem, peso líquido, validade, ingredientes)	ATENDE
	CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	(cor, odor, textura, aparência)	ATENDE.
	CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS	(sabor - se aplicável)	ATENDE
	CONDIÇÕES DE HIGIENE E SANIDADE	(ausência de impurezas, corpos estranhos)	ATENDE
	EMBALAGEM E LACRAÇÃO	(inviolada, lacre original)	ATENDE
ÓLEO DE SOJA REFINADO 900ml	APRESENTAÇÃO	(embalagem, rotulagem, peso líquido, validade, ingredientes)	ATENDE
	CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	(cor, odor, textura, aparência)	ATENDE.
	CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS	(sabor - se aplicável)	ATENDE
	CONDIÇÕES DE HIGIENE E SANIDADE	(ausência de impurezas, corpos estranhos)	ATENDE
	EMBALAGEM E LACRAÇÃO	(inviolada, lacre original)	ATENDE
TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA E SEM SÓDIO	APRESENTAÇÃO	(embalagem, rotulagem, peso líquido, validade, ingredientes)	ATENDE
	CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	(cor, odor, textura, aparência)	ATENDE.
	CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS	(sabor - se aplicável)	ATENDE
	CONDIÇÕES DE HIGIENE E SANIDADE	(ausência de impurezas, corpos estranhos)	ATENDE
	EMBALAGEM E LACRAÇÃO	(inviolada, lacre original)	ATENDE
BISCOITO DOCE - BISCOITO TIPO MARIA OU	APRESENTAÇÃO	(embalagem, rotulagem, peso líquido, validade, ingredientes)	NÃO ATENDE ROTULAGEM NÃO CONSEGUE VER IGREDIENTES E TABELA NUTRICIONAL.
	CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	(cor, odor, textura, aparência)	ATENDE.



MAISENA SEM GORDURAS TRANS,	CARACTERISTICAS SENSORIAIS	(sabor - se aplicável)	ATENDE
	CONDIÇÕES DE HIGIENE E SANIDADE	(ausência de impurezas, corpos estranhos)	ATENDE
	EMBALAGEM E LACRAÇÃO	(inviolada, lacre original)	NÃO ATENDE, EMBALAGEM NÃO COMPATIVEL.
BISCOITO DOCE, MARIA OU MAISENA SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE	APRESENTAÇÃO	(embalagem, rotulagem, peso líquido, validade, ingredientes)	NÃO ATENDE, POIS O PRODUTO ENTREGUE E SOMENTE SEM LACTOSE.
	CARACTERISTICAS FISICAS	(cor, odor, textura, aparência)	ATENDE.
	CARACTERISTICAS SENSORIAIS	(sabor - se aplicável)	ATENDE
	CONDIÇÕES DE HIGIENE E SANIDADE	(ausência de impurezas, corpos estranhos)	ATENDE
	EMBALAGEM E LACRAÇÃO	(inviolada, lacre original)	ATENDE
BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER 350g A 400g	APRESENTAÇÃO	(embalagem, rotulagem, peso líquido, validade, ingredientes)	ATENDE
	CARACTERISTICAS FISICAS	(cor, odor, textura, aparência)	ATENDE.
	CARACTERISTICAS SENSORIAIS	(sabor - se aplicável)	ATENDE
	CONDIÇÕES DE HIGIENE E SANIDADE	(ausência de impurezas, corpos estranhos)	ATENDE
	EMBALAGEM E LACRAÇÃO	(inviolada, lacre original)	ATENDE
BISCOITO DIET ISENTO DE AÇÚCAR	APRESENTAÇÃO	(embalagem, rotulagem, peso líquido, validade, ingredientes)	ATENDE
	CARACTERISTICAS FISICAS	(cor, odor, textura, aparência)	ATENDE.
	CARACTERISTICAS SENSORIAIS	(sabor - se aplicável)	ATENDE
	CONDIÇÕES DE HIGIENE E SANIDADE	(ausência de impurezas, corpos estranhos)	ATENDE



	EMBALAGEM E LACRAÇÃO	(inviolada, lacre original)	ATENDE
BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE CHOCOLATE:	APRESENTAÇÃO	(embalagem, rotulagem, peso líquido, validade, ingredientes)	NÃO ATENDE, ROTULAGEM NÃO SE CONSEGUE IDENTIFICAR INGREDIENTES E TABELA NUTRICIONAL ILEGÍVEL.
	CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	(cor, odor, textura, aparência)	ATENDE.
	CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS	(sabor - se aplicável)	ATENDE
	CONDIÇÕES DE HIGIENE E SANIDADE	(ausência de impurezas, corpos estranhos)	ATENDE
	EMBALAGEM E LACRAÇÃO	(inviolada, lacre original)	NÃO ATENDE, EMBALAGEM NÃO COMPATÍVEL.
MACARRÃO TIPO ESPAGUETE	APRESENTAÇÃO	(embalagem, rotulagem, peso líquido, validade, ingredientes)	ATENDE
	CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	(cor, odor, textura, aparência)	ATENDE.
	CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS	(sabor - se aplicável)	ATENDE
	CONDIÇÕES DE HIGIENE E SANIDADE	(ausência de impurezas, corpos estranhos)	ATENDE
	EMBALAGEM E LACRAÇÃO	(inviolada, lacre original)	ATENDE
MACARRÃO TIPO PARAFUSO,	APRESENTAÇÃO	(embalagem, rotulagem, peso líquido, validade, ingredientes)	ATENDE
	CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	(cor, odor, textura, aparência)	ATENDE.
	CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS	(sabor - se aplicável)	ATENDE
	CONDIÇÕES DE HIGIENE E SANIDADE	(ausência de impurezas, corpos estranhos)	ATENDE
	EMBALAGEM E LACRAÇÃO	(inviolada, lacre original)	ATENDE



PÃO MASSA FINA TIPO HOT DOG	APRESENTAÇÃO	(embalagem, rotulagem, peso líquido, validade, ingredientes)	ATENDE
	CARACTERISTICAS FISICAS	(cor, odor, textura, aparência)	ATENDE.
	CARACTERISTICAS SENSORIAIS	(sabor - se aplicável)	ATENDE
	CONDIÇÕES DE HIGIENE E SANIDADE	(ausência de impurezas, corpos estranhos)	ATENDE
	EMBALAGEM E LACRAÇÃO	(inviolada, lacre original)	ATENDE
ADOÇANTE À BASE DE STÉVIA COM SUCRALOSE	APRESENTAÇÃO	(embalagem, rotulagem, peso líquido, validade, ingredientes)	ATENDE
	CARACTERISTICAS FISICAS	(cor, odor, textura, aparência)	ATENDE.
	CARACTERISTICAS SENSORIAIS	(sabor - se aplicável)	ATENDE
	CONDIÇÕES DE HIGIENE E SANIDADE	(ausência de impurezas, corpos estranhos)	ATENDE
	EMBALAGEM E LACRAÇÃO	(inviolada, lacre original)	ATENDE
AMIDO DE MILHO	APRESENTAÇÃO	(embalagem, rotulagem, peso líquido, validade, ingredientes)	ATENDE
	CARACTERISTICAS FISICAS	(cor, odor, textura, aparência)	ATENDE.
	CARACTERISTICAS SENSORIAIS	(sabor - se aplicável)	ATENDE
	CONDIÇÕES DE HIGIENE E SANIDADE	(ausência de impurezas, corpos estranhos)	ATENDE
	EMBALAGEM E LACRAÇÃO	(inviolada, lacre original)	ATENDE
MILHO PARA PIPOCA	APRESENTAÇÃO	(embalagem, rotulagem, peso líquido, validade, ingredientes)	ATENDE
	CARACTERISTICAS FISICAS	(cor, odor, textura, aparência)	ATENDE.
	CARACTERISTICAS SENSORIAIS	(sabor - se aplicável)	ATENDE
	CONDIÇÕES DE HIGIENE E SANIDADE	(ausência de impurezas, corpos estranhos)	ATENDE



	EMBALAGEM E LACRAÇÃO	(inviolada, lacre original)	ATENDE
--	-------------------------	--------------------------------	--------

CONCLUSÃO DA ANÁLISE

A amostra do produto **LOTE 01**

, fornecido pela **SAM'S COMERCIO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EIRELI**,
está:

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

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

OBS: FALTA DE DOCUMENTAÇÃO, E FALTA DE PRODUTOS.

Nome da Responsável técnica pela Análise:

JHENEFER MAIA PEREIRA

Cargo: Nutricionista e Coordenadora de Alimentação Escolar.

Matrícula: 183016-3

Assinatura:

Jhenifer Maia Pereira

Dra. Jhenifer Maia
Nutricionista

Nome dos Membros representantes do Conselho do CAE

Leonardo Sousa Carvalho Cunha

Leonardo Sousa Carvalho Cunha (Professor)

Humberto Rômulo Pereira Chagas

Humberto Rômulo Pereira Chagas (Executivo)

Ana Celina Almeida Silva

Ana Celina Almeida Silva (Pais)

Maria Lucia Gomes

Maria Lucia Gomes (Sociedade Civil)

Maria das Graças Lima da Silva

Maria das Graças Lima da Silva (Sociedade Civil)

Raul Silveira da Costa

Raul Silveira da Costa (Pais)



PREFEITURA
PACAJUS
GESTÃO PARA O POVO

Secretaria de
Educação



a Jorgiana Bandeira da Costa

Jorgiana Bandeira da Costa (Pais)

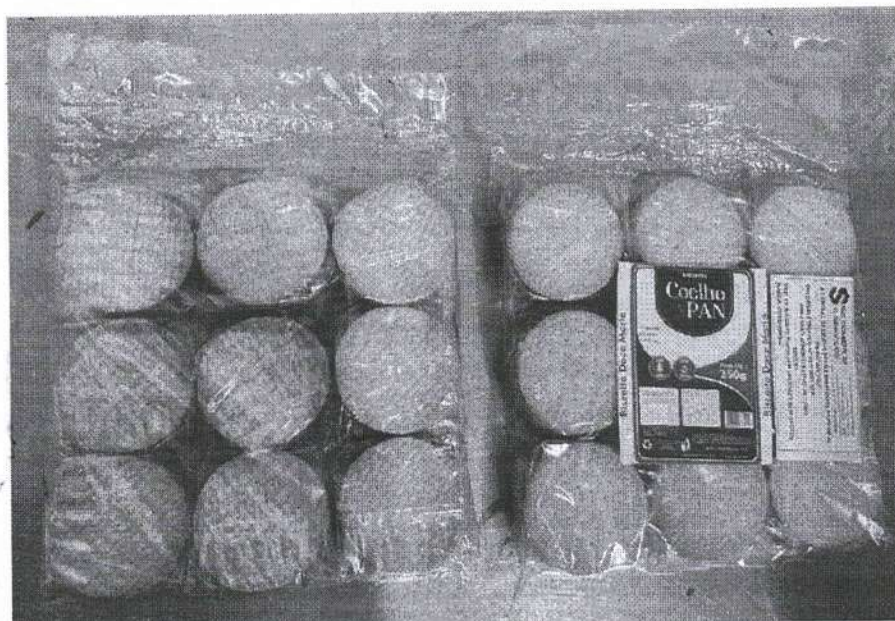
Silvia Maria de Paiva

Silvia Maria de Paiva (Sociedade Civil)

FOTOS DAS AMOSTRAS











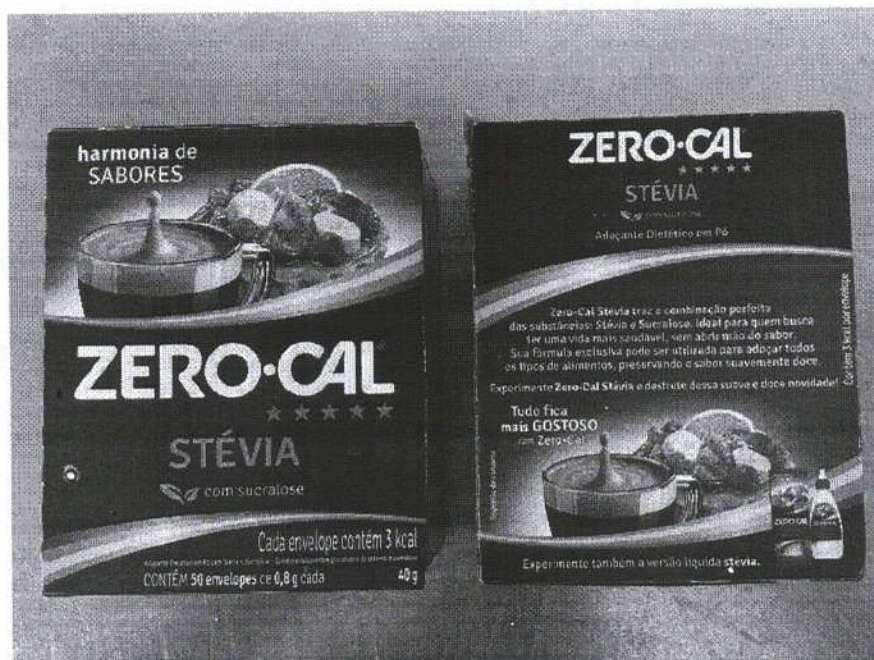












Relatório de Ensaio Físico-Químico Nº: 16078.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES
Proposta Comercial: 4533.2025.V0
CNPJ/CPF: 091.931.693-02
Contato: MATHEUS DOS SANTOS E-mail: matheussantos6680@gmail.com Fone: +55 (85) 98222-1816

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: MILHO PARA PIPOCA PREMIUM
Endereço Coleta: R DO CORRENTE, 317 EDSON QUEIROZ Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60812290
Responsável Coleta: Solicitante
Data de Amostragem: 10/10/2025
Marca/Fabricante: KICALDO
Data Fabricação: 04/AGO/25
Lote: 0825CE 3
Data Recebimento: 10/10/2025 18:00:00
Peso da amostra: 500,00 g
Data Validade: 04/AGO/26

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
pH	4,71	U pH	0,10	ISO 2917:1999	13/10/2025	14/10/2025
Umidade	8,27	% (g/100g)	0,10	IAL. Método 012/IV	13/10/2025	14/10/2025

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

Legenda

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

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

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

Renata de Souza Rocha
CRQ/CE 10200335
Responsável Técnico(a)

Código de Verificação: 0199e2d5-af5d-7a8e-913b-79958686fa9d



Relatório de Ensaio Microbiológico Nº: 16077.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES
Proposta Comercial: 4533.2025.V0
CNPJ/CPF: 091.931.693-02
Contato: MATHEUS DOS SANTOS E-mail: matheussantos6680@gmail.com Fone: +55 (85) 98222-1816

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: MILHO PARA PIPOCA PREMIUM
Endereço Coleta: R DO CORRENTE ,317 EDSON QUEIROZ Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60812290
Responsável Coleta: Solicitante
Data de Amostragem: 10/10/2025
Marca/Fabricante: KICALDO
Data Fabricação: 04/08/25
Data Validade: 04/08/26
Data Recebimento: 10/10/2025 18:00:00
Peso da amostra: 500,00 g
Lote: 0825CE 3

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Coliformes a 45°C	<3,0	NMP/g	-	CMMEF	10/10/2025	14/10/2025

Referência(s) Normativa(s): CMMEF: Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods 5 Ed,

Legenda

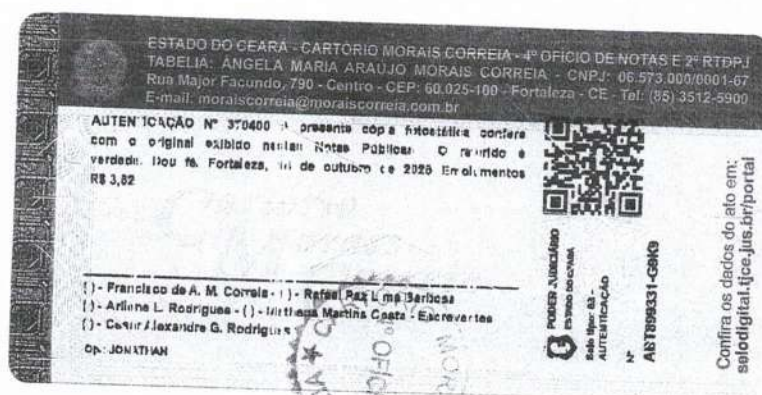
NMP/g - Número Mais Provável por grama L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

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

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

Renata de Souza Rocha
CRQ/CE 10200335
Responsável Técnico(a)

Código de Verificação: 0199e35d-a72c-75bf-a834-9f3a1a14e180



FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO



1.0 Descrição do Produto: MILHO PARA PIPOCA PREMIUM CLASSE AMARELA - TIPO 1, DA MARCA: KICALDO
Milho de pipoca rico em proteínas e fibras. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA.

Denominação de origem do Produto:	MILHO PARA PIPOCA PREMIUM CLASSE AMARELA - TIPO 1
Marca	KICALDO
Ingredientes	Milho de Pipoca Classe Amarela - Tipo 1. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA.
REGISTRO / ISENÇÃO	ISENTO CONF. RDC Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010.
Código de Barra	7 896116 900784
Conteúdos líquidos	Peso Líquido: 500g.
Embalagem Primária	Sacote de polietileno atóxico, com peso líquido de 500g.
Embalagem Secundária	Fardo com 10 Kg.

2.0 Características Sensoriais: Aspecto, Cor, Sabor e odor: Característico.

3.0 Características Físicas: Conforme legislação vigente.

4.0 Características Microbiológicas: Conforme legislação vigente.

5.0 Condições de Armazenamento, conservação e transporte: Conservar em local seco e arejado longe de produtos químicos ou odores fortes, livre de insetos e roedores de forma a garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto. Transporte em caminhão fechado à temperatura ambiente (baú, containers e outros) em condições higiênicas e sanitárias adequadas a natureza do produto e ainda, conforme legislação vigente.

6.0 Validade do Produto: 12 meses a partir da data de fabricação.

6.1 DADOS REFERENTES A AMOSTRA APRESENTADA: DATA DE EMPACOTAMENTO/FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE IMPRESSOS NA EMBALAGEM DO PRODUTO.

7.0 Informação Nutricional			
TABELA NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 20 porções			
Porção de 25g (1/4 xícara)			
Quantidade/Porção	100 g	5g	%VD (*)
Valor Energético (g)	355	89	4,4
Carboidratos (g)	75	19	6,4
Açúcares totais (g)	0	0	-
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	10	2,5	5
Gorduras Totais (g)	3,5	0,9	1,3
Gorduras Saturadas	0	0	0
Gorduras Trans (g)	0	0	0
Fibra Alimentar (g)	2,8	0,7	11
Sódio (mg)	8,5	2,1	0,42
Cálcio (mg)	1,8	0,45	0,18
Ferro (mg)	4,7	1,2	8,4

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

8.0 Instruções de uso, preparo e consumo: Utilizado para preparações culinárias diversas. Sugestões ou receitas, constante na embalagem primária do produto.

PIPOCA CARAMELADA – Ingredientes: 4 colheres (sopa) de Milho para pipoca Kicaldo, 4 colheres (sopa) de açúcar, 4 colheres (sopa) de água, 3 colheres (sopa) de óleo.

Modo de preparo: Coloque em uma panela todos os ingredientes. Mexa até formar uma calda, em que o milho de pipoca ficará envolvido. Assim que o milho de pipoca estourar, tampe a panela e deixe as pipocas estourarem. Enquanto as pipocas estouram, você deve sacudir a panela para que elas sejam envolvidas na calda e fiquem carameladas.

Observação: Na pipoqueira pode-se seguir o mesmo procedimento.

Veja mais receitas e outras informações: www.kicaldo.com.br, [facebook/kicaldoalimentos](https://facebook.com/kicaldoalimentos), [instagram@kicaldoalimentos](https://instagram.com/kicaldoalimentos)

9.0 Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto:

PRODUZIDO SOB LIDERANÇA DE: CNPJ 11.071.033/0001-49

EMBALADO E DISTRIBUÍDO POR:

NJF INDÚSTRIA E COMERCIO LTDA CNPJ: 04.918.453/0001-52, Paranoá-DF;

NJF INDÚSTRIA E COMERCIO LTDA CNPJ: 04.918.453/0002-33, Itapejara D'Oeste-PR;

NJF INDÚSTRIA E COMERCIO LTDA CNPJ: 04.918.453/0003-14, Abadiânia-GO;

NJF INDÚSTRIA E COMERCIO LTDA CNPJ: 04.918.453/0004-03, Maracanaú-CE;

NJF INDÚSTRIA E COMERCIO LTDA CNPJ: 04.918.453/0005-86, Manaus-AM;

NJF INDÚSTRIA E COMERCIO LTDA CNPJ: 04.918.453/0006-67, Santa Isabel do Pará-PA;

NJF INDÚSTRIA E COMERCIO LTDA CNPJ: 04.918.453/0007-48, Várzea Grande-MT.

DISTRIBUÍDO POR: NJF INDÚSTRIA E COMERCIO LTDA CNPJ: 04.918.453/0008-29, Sete Lagos-MG.

www.njf.com.br. SAC 0800 555 111, sac@kicaldo.com.br. Indústria brasileira.

ORIGEM DO PRODUTO: Produto de origem NACIONAL. INDÚSTRIA BRASILEIRA.

FICHA ELABORADA EM:

Fortaleza/CE, 21 de janeiro de 2025.



Documento assinado digitalmente

ANA MAGDA DE SALLES OLIVEIRA MELO

Data: 31/01/2025 16:05:31-0300

Verifique em <https://validar.it.gov.br>

Relatório de Ensaio Físico-Químico Nº: 14228.2025.B- V.0

Dados Contratação:

Cliente: MATHEUS DOS SANTOS NUNES
CNPJ: 3859.2025.V0
CPF: 091.931.693-02
Endereço: MATHEUS DOS SANTOS E-mail: matheussantos6680@gmail.com Fone: +55 (85) 98222-1816

Dados da Coleta:

Local da Amostra: ACAFRÃO EM PO
Local Coleta: R. DO CORRENTE, 317 EDSON QUEIROZ Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60812290
Tipo de Coleta: Solicitante
Data Amostragem: 28/08/2025
Fabricante: MARAJÓARA
Data Fabricação: 07/02/2025
Recebimento: 28/08/2025 15:00:00

Peso da amostra: 150,00 g
Data Validade: 07/08/2025

Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
pH	5,98	U pH	-	ISO 2917:1999	29/08/2025	01/09/2025

Referência(s) Normativa(s): ISO: International Organization for Standardization,

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

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

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

Renata de Souza Rocha
CRO/CE 10200335
Responsável Técnico(a)

Código de Verificação: 01990688-3b8c-77f3-80a0-5776e8daa13d



Relatório de Ensaio Microbiológico Nº: 14199.2025.B- V.0

Dados Contratação:

Fonte:
 Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES
 Inscrição Comercial: 3859.2025.V0
 CNPJ: 091.931.693-02
 Nome: MATHEUS DOS SANTOS E-mail: matheussantos6680@gmail.com Fone: +55 (85) 98222-1816

Dados da Coleta:

Nome da Amostra: ACAFRÃO EM PO
 Local Coleta: R DO CORRENTE ,317 EDSON QUEIROZ Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60812290
 Responsável Coleta: Solicitante
 Data Amostragem: 28/08/2025
 Fabricante: MARAJOARA
 Fabricação: 07/02/2025
 Validade: 02/25
 Horário: 28/08/2025 15:00:00

Peso da amostra: 150,00 g
Data Validade: 07/08/2025

Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Colônias a 45°C	<3,0	NMP/g	-	CMMEF	29/08/2025	02/09/2025

Referência(s) Normativa(s): CMMEF: Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods 5 Ed,

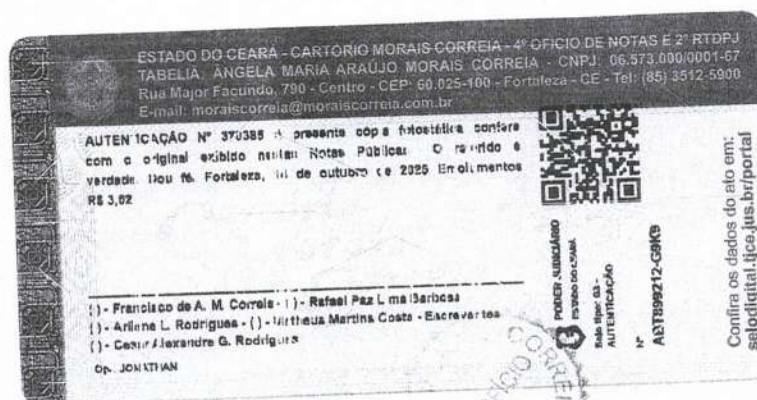
Limite Mais Provável por grama L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

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

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

Renata de Souza Rocha
 CRC/CE 10200335
 Responsável Técnico(a)

Código de Verificação: 01990c1e-6ba0-788a-a9ac-f77f69fdb560



FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO



Descrição do Produto: AÇAFRÃO EM PÓ. MARCA: MARAJOARA, é composto por açafrão da terra em pó. NÃO CON

Denominação de Venda do Produto:	AÇAFRÃO EM PÓ
Marca	MARAJOARA
Ingredientes	Açafrão da terra em pó. NÃO CONTÉM GLÚTEN.
REGISTRO / ISENÇÃO	ISENTO CONF. RDC Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010.
Quantidade Líquidos	Peso Líquido: 150g
Embalagem Primária	Embalagem pacote tipo (SACHÊ) sistema abre e fecha com peso líquido de 150g.
Embalagem Secundária	Pacotes Individuais de 150g.

Características Sensoriais: Aspecto, Cor, Sabor e odor: Característico.

Características Físico químicas: Conforme legislação vigente.

Características Microbiológicas: Conforme legislação vigente.

Condições de Armazenamento, Conservação e transporte: Conservar em local seco e arejado, longe de produtos químicos, insetos e roedores. De forma a garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação do produto. Transporte em caminhão fechado à temperatura ambiente (baú, containers e outros) em condições higiênicas e sanitárias adequadas a natureza do produto e ainda, conforme legislação vigente. Obs: A cor do produto pode variar devido a presença de ingredientes naturais.

Validade do Produto: 12 meses a partir da data de fabricação.

DADOS REFERENTES A AMOSTRA APRESENTADA: DATA DE EMPACOTAMENTO / FABRICAÇÃO, VALIDADE DO LOTE IMPRESSOS NA EMBALAGEM DO PRODUTO.

7. 0 Informação Nutricional

TABELA NUTRICIONAL

Porção de 5g (1 colher de chá)

Quantidade/Porção		%VD (%)
Energético	4 Kcal = 17 kj	0
Carboidratos	3g	1
	0mg	0

Não contém quantidades significativas de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e sódio.

(*)% Valores Diários com base em uma dieta de 2000Kcal ou 8400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

8.0 Instruções de uso, preparo e consumo: Utilizado nas mais diversas preparações culinárias. A cor do produto pode variar devido a presença de ingredientes naturais.

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

9.0 Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto: PRODUZIDO POR: SANTA MARINA – IND. E COM.

CNPJ: 06.573.000/0001-67, Rua Luis Gouveia, 1205, Eusébio, Ceará, e-mail: santamarinacondimentos@hotmail.com. Fale Conosco: (85) 3260.3117, Brasil.

ORIGEM DO PRODUTO: Produto de origem NACIONAL. INDÚSTRIA BRASILEIRA.

FICHA ELABORADA EM: Fortaleza/CE. 04 fevereiro de 2025.



Documento assinado digitalmente

ANA MAGDA DE SALLES OLIVEIRA MELO

Data: 10/02/2025 12:18:08-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Relatório de Ensaio Físico-Químico Nº: 14216.2025.B- V.0

Contratação:

Nome:

Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES

Nº da Comercial: 3859.2025.V0

CPF: 091.931.693-02

E-mail: MATHEUS DOS SANTOS E-mail: matheussantos6680@gmail.com Fone: +55 (85) 98222-1816

Endereço da Coleta:

Local da Amostra: AÇÚCAR CRISTAL

Endereço da Coleta: R DO CORRENTE, 317 EDSON QUEIROZ Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60812290

Responsável Coleta: Solicitante

Data da Amostragem: 28/08/2025

Fabricante: FORPAN

Peso da amostra: 1,00 kg

Data de Validade: 12/2024

Observação: SAFRA: 2024/2025

Validade: 24 MESES

Data de Emissão: 28/08/2025 15:00:00

Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
pH	5,42	U pH	-	ISO 2917:1999	29/08/2025	01/09/2025

Normativa(s): ISO: International Organization for Standardization,

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

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

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

Renata de Souza Rocha

CRQ/CE 10200335

Responsável Técnico(a)

Código de Verificação: 0199067b-1685-7c5e-8fbc-98e967beadf0

ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO MORAIS CORREIA - 4º OFÍCIO DE NOTAS E 2º RTDPJ
TABELA: ANGELA MARIA ARAUJO MORAIS CORREIA - CNPJ: 06.573.000/0001-67
Rua Major Facundo, 790 - Centro - CEP: 60.025-100 - Fortaleza - CE - Tel: (85) 3512-5900
E-mail: moraiscorreia@moraiscorreia.com.br

AUTENTICAÇÃO Nº 370389 A presente cópia fotostática confere com o original exibido perante Notas Públicas. O valor é verdadeiro. Houve R\$ Fortaleza, 01 de outubro de 2025 Enrolamentos R\$ 3,02

() - Francisco de A. M. Correia - () - Rafael Pires Lima Barbosa
() - Arlene L. Rodrigues - () - Mithius Martins Costa - Escrevente
() - César Alexandre G. Rodrigues

Op: JONATHAN

PODER JUDICIÁRIO
Estado do Ceará
Sub-Ofício 03 -
AUTENTICAÇÃO
Nº 487899219-46639

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

Relatório de Ensaio Microbiológico Nº: 14187.2025.B- V.0

Condições Contratação:

NOTE:

Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES

ATA Comercial: 3859.2025.V0

091.931.693-02

MATHEUS DOS SANTOS E-mail: matheussantos6680@gmail.com Fone: +55 (85) 98222-1816

dos da Coleta:

Nome da Amostra: AÇÚCAR CRISTAL

R DO CORRENTE ,317 EDSON QUEIROZ **Cidade:** FORTALEZA/CE **CEP:** 60812290

Responsável Coleta: _____ **Solicitante** _____

de Amostragem: 28/08/2025

Fabricante: FORPAN

Peso da amostra: 1,00 kg

Fabricação: 12/2024

Observação: SAFRA: 2024/2025

validade: 24 MESES

Recebimento: 28/08/2025 15:00:00

Resultado:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Umidade a 45°C	<3,0	NMP/g	-	CMMEF	29/08/2025	01/09/2025

Referencia(s) Normativa(s): CMMEF: Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods 5 Ed,

1. Número Mais Provável por grama L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

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

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

Renata de Souza Rocha

CRQ/CE 10200335

Responsável Técnico(a)

Código de Verificação: 019905ce-13af-77e2-be9f-9218a177e9da

ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO MORAIS CORREIA - 1º OFÍCIO DE NOTAS E 2º RTDPJ

TABELA: ANGELA MARIA ARAÚJO MORAIS CORREIA - CNPJ: 06.973.000/0001-67
Rua Major Facundo, 790 - Centro - CEP: 60.025-100 - Fortaleza - CE - Tel: (85) 3512-5900
E-mail: mormaiscorreia@mormaiscorreia.com.br

AUTENTICAÇÃO Nº 375381 apresenta cópia fotostática confiante com o original exibido nestas Notas Públicas. O referido é verdadeiro. Dia 16. Fortaleza, 16 de outubro de 2025 Enrolamento R\$ 3,02



PROMER JURAMENTO
EXIBIDO AO PÚBLICO
Belo Horizonte 03
AUTENTICAÇÃO

Nº AR31896220-4HKG

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

FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO



Descrição do Produto: AÇÚCAR CRISTAL, GRUPO: I, CLASSE: CRISTAL BRANCO, TIPO: CRISTAL, DA MARCA FORPAN, COMPOSTO POR Açúcar Cristal. **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

Denominação de Venda do Produto:	AÇÚCAR CRISTAL, GRUPO: I, CLASSE: CRISTAL BRANCO, TIPO: CRISTAL
Marca	FORPAN
Ingredientes	Açúcar Cristal. NÃO CONTÉM GLÚTEN.
Registro / ISENÇÃO	Registro MS: 4194100040001-0
Código de Barra	7 898921 848039
Medidas Líquidas	Peso Líquido: 1kg.
Embalagem Primária	Tipo saco plástico de polietileno atóxico, com peso líquido de 1Kg.
Embalagem Secundária	Fardo com 10 Kg.

Características Sensoriais: Aspecto, Cor, Sabor e odor: Característico.

Características Físico químicas: Conforme legislação vigente.

Características Microbiológicas: Conforme legislação vigente.

Condições de Armazenamento, Conservação e transporte: Em lotes com até 20 (vinte) fardos de altura. Conservar em local fresco, longe de produtos químicos e com odores fortes, insetos e roedores. De forma a garantir a integridade e qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto. Transporte em caminhão fechado à temperatura ambiente (baú, containers e outros) em condições higiênicas e sanitárias adequadas a natureza do produto e ainda, conforme legislação vigente.

Validade do Produto: Válido por 12 meses após a data de fabricação.

DADOS REFERENTES A AMOSTRA APRESENTADA: DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE/SAFRA IMPRESSOS NA EMBALAGEM DO PRODUTO.

7.0 Informação Nutricional

TABELA NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 200

Porção de 5g (1 colher de chá)

Quantidade/Porção	100 g	5g	%VD (*)
Energético (g)	398	20	1
Carboidratos (g)	100	5	2
Proteínas totais (g)	0	0	0
Proteínas adicionadas (g)	0	0	0
Gorduras totais (g)	0	0	0
Gorduras Totais (g)	0	0	0
Gorduras Saturadas (g)	0	0	0
Gorduras Trans (g)	0	0	0
Sódio Alimentar (g)	0	0	0
Água (mg)	0	0	0

Porcentual de valores diários fornecidos pela porção.

Endereço: Rua Júlio Braga, 310, Parangaba, Fortaleza/CE, CEP: 60.720-640, Fone: (85) 3225.4935, C.N.P.J.: 05.815.477/0002-20, Inscrição Estadual: 06.899.934-8, E-Mail: forpanmatriz@uol.com.br, Registro MS: 4194100040001-0, Indústria Brasileira.

8.0 Instruções de uso, preparo e consumo: Utilizado na preparação de doces. Para adoçar sucos ou preparações culinárias diversas, como caldas, compotas, geleias. Sugestões ou receitas, constante na embalagem primária do produto.

RECEITA DOCE DE MAMÃO VERDE: Ingredientes: 9 xícaras (chá) de mamão verde com casca ralado; 2 xícaras (chá) de água; 6 ½ xícaras (chá) de açúcar **FORPAN**; 3 paus de canela; 5 cravos. **MODO DE PREPARO:** 1. Ponha o mamão ralado num recipiente com 6 litros de água e deixe de molho de um dia para o outro. Escorra, esprema e reserve. 2. Numa panela grande, coloque a água, o açúcar, a canela, os cravos e o mamão. Leve ao fogo alto até ferver. 3. Abaixo o fogo e cozinhe, mexendo de vez em quando, por 30 minutos ou até o mamão ficar macio. 4. Retire e deixe esfriar. Depois de frio, coloque na compoteira. **DICA:** Além de saborear puro, fica uma delícia na torrada, no biscoito água e sal ou mesmo recheando um bolo. Bom apetite!

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

9.0 Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto:

EMPACOTADO POR: FORPAN FORTALEZA PÃO LTDA.

Rua Júlio Braga, 310, Parangaba, Fortaleza/CE, CEP: 60.720-640, Fone: (85) 3225.4935, C.N.P.J.: 05.815.477/0002-20, Inscrição Estadual: 06.899.934-8, E-Mail: forpanmatriz@uol.com.br, Registro MS: 4194100040001-0, Indústria Brasileira.

ORIGEM DO PRODUTO: Produto de origem NACIONAL. INDÚSTRIA BRASILEIRA

FOI ELABORADA EM: Fortaleza/CE, 30 de setembro de 2025.



Documento assinado digitalmente

ANA MAGDA DE SALLES OLIVEIRA MELO

Data: 13/10/2025 15:04:53-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>



Relatório de Ensaio Físico-Químico Nº: 14230.2025.B- V.0

Dados Contratação:

Cliente:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES

Inscrição Comercial: 3859.2025.V0

CPF: 091.931.693-02

Nome: MATHEUS DOS SANTOS E-mail: matheussantos6680@gmail.com Fone: +55 (85) 98222-1816

Dados da Coleta:

Tipo da Amostra: ALHO EM PASTA SEM SAL

Endereço Coleta: R DO CORRENTE ,317 EDSON QUEIROZ Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60812290

Inscrição Coleta: Solicitante

Data Amostragem: 28/08/2025

Fabricante: MARAJOARA

Aparição: 30/11/24

L501

Recebimento: 28/08/2025 15:00:00

Peso da amostra:

412,00 g

Data Validade:

6 MESES

Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
pH	3,76	U pH	-	ISO 2917:1999	29/08/2025	01/09/2025

Referência(s) Normativa(s): ISO: International Organization for Standardization,

Legenda

U - Unidade de pH L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

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

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


Renata de Souza Rocha
CRQ/CE 10200335
Responsável Técnico(a)

Código de Verificação: 01990689-8a11-7a51-bd12-544264c1bf67



Relatório de Ensaio Microbiológico Nº: 14201.2025.B- V.0

Dados Contratação:

Solicitante:
Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES
Endereço Comercial: 3859.2025.V0
CPF: 091.931.693-02
Contato: MATHEUS DOS SANTOS **E-mail:** matheussantos6680@gmail.com **Fone:** +55 (85) 98222-1816

Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: ALHO EM PASTA SEM SAL
Endereço Coleta: R DO CORRENTE, 317 EDSON QUEIROZ **Cidade:** FORTALEZA/CE **CEP:** 60812290
Responsável Coleta: Solicitante
Data de Amostragem: 28/08/2025
Marca/Fabricante: MARAJOARA **Peso da amostra:** 412,00 g
Data fabricação: 30/11/24 **Data Validade:** 6 MESES
Lotagem: 501
Data Recebimento: 28/08/2025 15:00:00

Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Coliformes a 45°C	<3,0	NMP/g	-	CMMEF	29/08/2025	01/09/2025

Referência(s) Normativa(s): CMMEF: Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods 5 Ed,

Nota

g - Número Mais Provável por grama L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

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

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

Renata de Souza Rocha
CRQ/CE 10200335
Responsável Técnico(a)

Código de Verificação: 019905c4-8156-7af3-9540-7522198af1f0



FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO



Descrição do Produto: ALHO AMASSADO EM PASTA SEM SAL, MARCA: MARAJOARA. Ingredientes: Alho amassado em pasta e Acidulante (INS 330). NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Denominação de Venda do Produto:	ALHO AMASSADO EM PASTA SEM SAL.
Marca:	MARAJOARA.
Ingredientes:	Alho amassado em pasta e Acidulante (INS 330). NÃO CONTÉM GLÚTEN.
REGISTRO / ISENÇÃO	ISENTO CONF. RDC Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010.
Código de Barra	7 898303 160117
Conteúdos líquidos	Peso Líquido: 412g
Embalagem Primária	Pote Plástico de PVC contendo 412g.
Embalagem Secundária	Caixa de papelão

Características Sensoriais: Aspecto, Cor, Sabor e odor: Característico.

Características Físico químicas: Conforme legislação vigente.

Características Microbiológicas: Conforme legislação vigente.

Condições de Armazenamento, Conservação e transporte: Conservar em local seco, limpo e arejado, longe de produtos químicos, odores fortes, insetos e roedores. De forma a garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto. Transporte em caminhão fechado à temperatura ambiente (baú, container, etc.) em condições higiênicas e sanitárias adequadas a natureza do produto e ainda, conforme legislação vigente. Após aberto, manter sob refrigeração por 3 dias.

6.0 Validade do Produto: 6 meses a partir da data de fabricação.

7.1 DADOS REFERENTES A AMOSTRA APRESENTADA: DATA FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE IMPRESSOS NA EMBALAGEM DO PRODUTO.

7.0 Informação Nutricional
TABELA NUTRICIONAL
Porção de 5g (1 colher de chá)

Quantidade/Porção	%VD (*)
Não contém quantidade significativa de valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans(**), fibra alimentar e sódio.	
Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2000Kcal ou 8400kJ. Seus valores podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. Valores Diários não estabelecido.	

8.0 Instruções de uso, preparo e consumo: Utilizada para temperos de diversas preparações culinárias.

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

9.0 Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto:

PRODUZIDO POR: SANTA MARINA – IND. E COM

CNPJ: 28.678.397/0001-94.

Rua Luis Gouveia, 1205, Eusébio/Ceará,

E-mail: santamarinacondimentos@hotmail.com.

Industria Brasileira. Fale Conosco SAC: (85) 3260-3117

ORIGEM DO PRODUTO: Produto de origem NACIONAL. INDUSTRIA BRASILEIRA.

FICHA ELABORADA EM:

Fortaleza/CE, 30 de setembro de 2025.

ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO MORAIS CORREIA - 4º OFÍCIO DE NOTAS E 2º RTDPJ
TABELIA: ANGELA MARIA ARAÚJO MORAIS CORREIA - CNPJ: 06.573.000/0001-67
Rua Major Facundo, 790 - Centro - CEP: 60.025-100 - Fortaleza - CE - Tel: (85) 3512-5900
E-mail: moraiscorreia@moraiscorreia.com.br

AUTENTICAÇÃO Nº 370391 - A presente cópia fotostática confere com o original exibido nas Tabelas Públicas. O registro é verdadeiro. Ilou nº. Fortaleza, 11 de outubro de 2025. Emolumentos R\$ 3,82

CONFIRMAÇÃO DE AUTENTICAÇÃO
Poder Autêntico
Estado do Ceará
Data: 11/10/2025
Assinatura: ANGELA MARIA ARAÚJO MORAIS CORREIA
ART899221-13K9

Confira os dados do ato em:
seledigital@ce.jus.br/portal

Documento assinado digitalmente

ANA MAGDA DE SALLES OLIVEIRA MELO

Data: 13/10/2025 15:04:53-0300

Verifique em <https://validar.tjce.gov.br>

Relatório de Ensaio Físico-Químico Nº: 14218.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:
Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES
Proposta Comercial: 3859.2025.V0
CNPJ/CPF: 091.931.693-02
Contato: MATHEUS DOS SANTOS E-mail: matheussantos6680@gmail.com Fone: +55 (85) 98222-1816

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: ARROZ PARBOILIZADO
Endereço Coleta: R DO CORRENTE, 317 EDSON QUEIROZ Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60812290
Responsável Coleta: Solicitante
Data de Amostragem: 28/08/2025
Marca/Fabricante: CÉLIA
Data Fabricação: 10/04/25
Data Validade: 10/04/26
Data Recebimento: 28/08/2025 15:00:00
Peso da amostra: 1,00 kg
Observação: TIPO 1
Lote: 30 25

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
pH	5,28	U pH	-	ISO 2917:1999	29/08/2025	01/09/2025

Referência(s) Normativa(s): ISO: International Organization for Standardization.

Legenda

U pH - Unidade de pH L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

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

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

Renata de Souza Rocha

CRQ/CE 10200335

Responsável Técnico(a)

Código de Verificação: 0199067c-4da1-79b4-8005-15fb5691b082

ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO MORAIS CORREIA - 4º OFÍCIO DE NOTAS E 2º RTDPJ
TABELIA: ANGELA MARIA ARAUJO MORAIS CORREIA - CNPJ: 06.573.000/0001-67
Rua Major Facundo, 790 - Centro - CEP: 60.025-100 - Fortaleza - CE - Tel: (85) 3512-5900
E-mail: moraiscorreia@moraiscorreia.com.br

AUTENTICAÇÃO Nº 370393 - apresenta cópia fotostática confere com o original exibido perante Notas Públicas. O referido é verdadeiro. Houve em Fortaleza, 11 de outubro de 2025 Enrolamento R\$ 3,82

{} - Francisco de A. M. Correia - {} - Rafael Paz Lima Barbosa
{} - Arlene L. Rodrigues - {} - Marlene Martins Costa - Escrivã
{} - Cesar Alexandre G. Rodrigues
Op. JORNALIAN

PODER JUDICIÁRIO
ESTADO DO CEARÁ
4º OFÍCIO DE NOTAS
E 2º RTDPJ
AUTENTICAÇÃO
Nº 370393
ASS 1898226-4240

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

Relatório de Ensaio Microbiológico Nº: 14189.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES
Proposta Comercial: 3859.2025.V0
CNPJ/CPF: 091.931.693-02
Contato: MATHEUS DOS SANTOS E-mail: matheussantos6680@gmail.com Fone: +55 (85) 98222-1816

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: ARROZ PARBOILIZADO
Endereço Coleta: R DO CORRENTE, 317 EDSON QUEIROZ Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60812290
Responsável Coleta: Solicitante
Data de Amostragem: 28/08/2025
Marca/Fabricante: CÉLIA
Data Fabricação: 10/04/25
Data Validade: 10/04/26
Data Recebimento: 28/08/2025 15:00:00

Peso da amostra: 1,00 kg
Observação: TIPO 1
Lote: 30 25

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Coliformes a 45°C	<3,0	NMP/g	-	CMMEF	29/08/2025	01/09/2025

Referência(s) Normativa(s): CMMEF: Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods 5 Ed,

Legenda

NMP/g - Número Mais Provável por grama L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

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

Renata de Souza Rocha
CRQ/CE 10200335
Responsável Técnico(a)

Código de Verificação: 019905cf-6a48-70ba-adad-d5487a3802ad

ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO MORAIS CORREIA - 4º OFÍCIO DE NOTAS E 2º RTDPJ
TABELIA: ANGELA MARIA ARAÚJO MORAIS CORREIA - CNPJ: 06.573.000/0001-67
Rua Major Facundo, 790 - Centro - CEP: 60.025-100 - Fortaleza - CE - Tel: (85) 3512-5900
E-mail: moraiscorreia@moraiscorreia.com.br

AUTENTICAÇÃO Nº 370393 A presente cópia fotostática confere com o original exibido nas Notas Públicas. O registro é verdadeiro. Ilou M. Fortaleza, 14 de outubro de 2025 Encl.mentos
R\$ 3,82

(-) Francisco de A. M. Correia - (-) Rafael Paz L. ma Serbosa
(-) Arlene L. Rodrigues - (-) Matheus Martins Costa - Escrever: res
(-) Cesar Alexandre G. Rodriguez
Op. JONATHAN

PROCESSO AUTENTICAÇÃO
Nº 370393
Autenticado em: 28/08/2025
Assinado por: ANGELA MARIA ARAÚJO MORAIS CORREIA
Assinatura: ANGELA MARIA ARAÚJO MORAIS CORREIA
Assinatura: ANGELA MARIA ARAÚJO MORAIS CORREIA

CONFIRMAÇÃO DO ATO EM: portal.sedigital.tjce.jus.br/portal

FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO



- 1.0 Descrição do Produto: **ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1, GRUPO BENEFICIADO: CLASSE LONGO FINO – TIPO 1, SUBGRUPO PARBOILIZADO POLIDO. MARCA CÉLIA. ARROZ PARBOILIZADO.** O Arroz Célia Parboilizado: grãos mais inteiros, nu. Esse arroz é obtido através do método de parboilização, no qual o arroz em casca é submetido a um processo hidrotérmico, que realça as vitaminas e os sais minerais, localizados na camada externa do grão, concentram-se no interior do grão através da gelatinização do amido. **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

Denominação de Venda do Produto:	ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1, GRUPO BENEFICIADO: CLASSE LONGO FINO TIPO 1, SUBGRUPO PARBOILIZADO POLIDO.
Marca	CÉLIA
Ingredientes	Arroz parboilizado tipo 1, grupo beneficiado: classe longo fino, subgrupo parboilizado polido. NÃO CONTÉM GLÚTEN.
REGISTRO / ISENÇÃO	ISENTO CON.F. RDC Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010.
Código de Barra	7 896224 000024
Conteúdos líquidos	Peso Líquido: 1kg.
Embalagem Primária	Tipo saco plástico de polietileno atóxico, com peso líquido de 01 Kg.
Embalagem Secundária	Fardo com 30 Kg.

2.0 Características Sensoriais: Aspecto, Cor, Sabor e odor: Característico.

3.0 Características Físico químicas: Conforme legislação vigente.

4.0 Características Microbiológicas: Conforme legislação vigente.

Condições de Armazenamento, Conservação e transporte: Em lotes, de 05 (cinco) fardos com até 30 (trinta) fardos de 30 Kg cada. Conservar em local seco e arejado livre de odores, longe de produtos químicos, insetos e roedores. Deixar a temperatura ambiente para garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto. Transporte em caminhão fechado à temperatura ambiente (baú, containers e outros) em condições higiênicas e sanitárias adequadas a natureza do produto e ainda, conforme legislação vigente. Não precisa escolher, não precisa lavar.

6.0 Validade do Produto: 12 meses a partir da data de fabricação.

6.1 DADOS REFERENTES A AMOSTRA APRESENTADA: DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE IMPRESSOS NA EMBALAGEM DO PRODUTO.

7.0 Informação Nutricional TABELA NUTRICIONAL Porções por embalagem: 20 Porção de 50g (¼ xícara)			
Quantidade/Porção	100 g	50 g	%VD(*)
Valor Energético (g)	131	174	9
Carboidratos (g)	30	40	13
Açúcares totais (g)	0	0	0
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	2,8	3,6	7
Gorduras Totais (g)	0	0	0
Gorduras Saturadas (g)	0	0	0
Gorduras Trans (g)	0	0	0
Fibra Alimentar (g)	1,6	1,8	7
Sódio (mg)	0	0	0
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			
**No alimento pronto para o consumo.			

8.0 Instruções de uso, preparo e consumo: Utilizado para diversas preparações culinárias.

Receita célia arroz carreteiro - Ingredientes: 1 ½ xícara de arroz parboilizado Célia; 1 xícara de água quente, 2 colheres de sopa de óleo vegetal, milho ou canola; 1 dente de alho picado ou amassado; ½ cebola picada; 150g carne seca desfiada e desalgada; 100g bacon em cubos; 150g de calabresa em rodela; 1 colher de sopa raspa de sal ou a gosto de cebolinha a gosto.

Modo de Preparo: Em uma panela, aqueça o óleo em fogo médio. Doure o bacon e a linguiça por 5 minutos, mexendo de vez em quando. Junte a cebola e o alho e refogue por 2 minutos, ou até ficar transparente. Em seguida coloque a carne seca, o arroz parboilizado Célia, o sal e mexa por mais 2 minutos. Antes de começar a cozinhar, coloque água quente e misture bem, raspando o fundo com a colher. Deixe a panela tampada e cozinhe até que o arroz fique no ponto correto, cerca de 20 minutos. Desligue o fogo e mantenha a panela tampada por 5 minutos para o arroz terminar de cozinhar. Sirva a seguir com a cebolinha picada.

Modo de preparo convencional: Colocar em uma panela, 2 xícaras de ARROZ PARBOILIZADO CÉLIA. Após, adicione 4 xícaras de água quente, sal e tempero a gosto. Quando ferver, tampe a panela e deixe cozinhar durante 15 minutos em fogo brando. Retire a panela do fogo e abafe por 10 minutos. Está pronto para servir.

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

9.0 Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto:

BENEFICIADO E EMPACOTADO POR: CEREAIS CÉLIA LTDA:

Rod SC 108, Oracídio Olivo, 931. Km 407,85, Meleiro/SC. Bairro Estreito, CEP 88.920-000, CNPJ 03.014.374/0001-54, Tel: (48) 3537-8000. Indústria Brasileira. Serviço de atendimento ao consumidor: (48) 3537-800, sac@cereaiscelia.com.br, www.cereaiscelia.com.br, instagram, facebook, linkedin/cereaiscelia

ORIGEM DO PRODUTO: Produto de origem NACIONAL. INDÚSTRIA BRASILEIRA.

FICHA ELABORADA EM:
Fortaleza/CE, 29 de janeiro de 2025.

Documento assinado digitalmente

ANA MAGDA DE SALLES OLIVEIRA MELO

Data: 31/01/2025 15:38:01-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>



EMPRESA DE CLASSIFICAÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL LTDA - ME
Rua Alberto Burigo, 144, sala 07, Centro, Meleiro / SC
CEP: 88920-000 - Fone: (48) 9993-9063 / (48) 9692-5450
E-mail: clavesc@cofato.net - CNPJ: 12.659.525/0001-12



DOCUMENTO DE CLASSIFICAÇÃO

DOCUMENTO NÚMERO:
CGC/MAPA/SC0006165C004984

De acordo com o que estabelece o Decreto nº 6.268 de 22 de novembro de 2007, que regulamenta a Lei nº 9.972, de 25 de maio de 2000, CERTIFICAMOS que a amostra em nosso poder apresentou os resultados da classificação constantes deste DOCUMENTO.

INFORMAÇÕES DO CLIENTE

NOME OU RAZÃO SOCIAL CELIA ALIMENTOS LTDA				CNPJ/CPF: 03.014.374/0001-54	
ENDEREÇO: ROD SC 108 ORACIDIO OLIVO KM 407,85			CIDADE: MELEIRO		UF: SC
CEP: 88920-000	INSC. ESTADUAL: 253806747	TELEFONE: (48) 3537-8000	FAX: (48) 3537-8000	E-MAIL: COMPRAS@CEREAISCELIA.COM.BR	
PLACA: DVS	NOTA FISCAL: DVS	LACRE CLAVESC: 0005016	LACRE INTERESSADO: 0005017		

INFORMAÇÕES DO LOTE

PRODUTO: ARROZ BENEFICIADO PARBOILIZADO POLIDO		MARCA / VARIEDADE: ALFINETE - CÉLIA		PROCEDENCIA: MELEIRO	Nº DE VOLUMES: 10.000
PESO LÍQUIDO (KG): 300.000	Nº DA AMOSTRA: 415/25-SL	Nº DO LOTE: 81/25	SAFRA: 2024/2025	EMBALAGEM: PLÁSTICAS	
LOCAL DE ARMAZENAGEM: ROD SC 108 ORACIDIO OLIVO KM 407,85 BAIRRO ZANETTE			NATUREZA DA OPERAÇÃO: MERCADO INTERNO		

INFORMAÇÕES DO DESTINATÁRIO

NOME OU RAZÃO SOCIAL DIVERSOS			
ENDEREÇO: DVS		CIDADE: X	UF: X

ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO

GRUPO: ARROZ BENEFICIADO	SUB-GRUPO: PARBOILIZADO POLIDO	CLASSE / CALIBRE: LONGO FINO	SUB-CLASSE: X		
TIPO / CATEGORIA: 1 (UM)	UMIDADE: 12,70%	RENDA: X	GRÃOS: X	INTEIROS: X	QUEBRADOS: X

DEFEITOS	OUTRAS INFORMAÇÕES
LONGO FINO..... 90,24 LONGO..... 7,97 MÉDIO..... 1,79 CURTO..... 0,00 MATERIAS ESTRANHAS E IMPUREZAS..... 0,00 MOFADOS ARDIDOS E ENEGRECIDOS..... 0,05 NÃO GELATINIZADOS..... 8,80 DANIFICADOS..... 0,46 RAJADOS..... 0,45 PICADOS OU MANCHADOS..... 1,13 TOTAL DE QUEBRADOS E QUIRERA..... 4,32 QUIRERA (MÁXIMO)..... 0,00 MARINHEIROS - N DE GRÃOS EM 1000g..... 0,00 PESO AMOSTRA (p. mínimo 1.000g)..... 1.277,00 PESO SUBAMOSTRA 1..... 280,00 PESO SUBAMOSTRA 2..... 104,86	LACRE MAPA-0005016 AMOSTRA APRESENTADA PELO INTERESSADO.

LABORATÓRIO:		RESPONSÁVEL PELA ANÁLISE:	
SIGLA CONSELHO REGIONAL:	Nº DE REGISTRO CONSELHO REGIONAL:	Nº DO PROTOCOLO DO LABORATÓRIO:	
LOCAL DE EMISSÃO: MELEIRO / SC		DATA EMISSÃO: 01/10/2025	Nº REGUL. TEC.: 6/09
CLASSIFICADOR/REG Nº: SEBASTIÃO LEAL- 648		SEBASTIAO LEAL 30331285991	

ESTE DOCUMENTO É VÁLIDO EM TODO TERRITÓRIO NACIONAL

O prazo de contestação deste certificado é de 15 (quinze) dias, cfe IN. nº 08 de 22/04/2014.
Qualquer emenda ou rasura, mesmo ressalvada, invalidará o presente Documento.

Relatório de Ensaio Físico-Químico Nº: 14212.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:
Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES
Proposta Comercial: 3859.2025.V0
CNPJ/CPF: 091.931.693-02
Contato: MATHEUS DOS SANTOS E-mail: matheussantos6680@gmail.com Fone: +55 (85) 98222-1816

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: ARROZ BRANCO
Endereço Coleta: R DO CORRENTE, 317 EDSON QUEIROZ Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60812290
Responsável Coleta: Solicitante
Data de Amostragem: 28/08/2025
Marca/Fabricante: CÉLIA
Data Fabricação: 20/06/25
Data Validade: 20/06/26
Data Recebimento: 28/08/2025 15:00:00
Peso da amostra: 1,00 kg
Observação: TIPO 1
Lote: 39 25

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
pH	6,30	U pH		ISO 2917:1999	29/08/2025	01/09/2025

Referência(s) Normativa(s): ISO: International Organization for Standardization,

Legenda

U pH - Unidade de pH L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

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

Renata de Souza Rocha
CRQ/CE 10200335
Responsável Técnico(a)

Código de Verificação: 019905c2-6612-783d-915c-ac18eb7880a9

ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO MORAIS CORREIA - 4º OFÍCIO DE NOTAS E 2º RTDPJ
TABELIA: ANGELA MARIA ARAÚJO MORAIS CORREIA - CNPJ: 06.573.000/0001-67
Rua Major Facundo, 790 - Centro - CEP: 60.025-100 - Fortaleza - CE - Tel: (85) 3512-5900
E-mail: moraiscorreia@moraiscorreia.com.br

AUTENTICAÇÃO Nº 370393 A presente cópia autográfica confere com o original exibido nas Tabelas Públicas. O referido e verificado: Itou 16, Fortaleza, 01 de outubro de 2025. Enrolamentos: 08 3,02

1) - Francisco de A. M. Correia - 1) - Rafael Paz L. de Barbosa
1) - Arlene L. Rodrigues - 1) - Lúcia Maria Costa - Escreverias
1) - Celso Alexandre G. Rodrigues
Op. JONATHAN

FEDER AUTÁGRADO
PROMISSÃO DE FIDELIDADE
Aut. Sup. 03 -
AUTENTICAÇÃO
Nº 1037898229-0845

Confira os dados do ato em:
seledigital.fica.jus.br/portal

Relatório de Ensaio Microbiológico Nº: 14183.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES
Proposta Comercial: 3859.202
CNPJ/CPF: 091.931.693-02
Contato: MATHEUS DOS SANTOS E-mail: matheussantos6680@gmail.com Fone: +55 (85) 98222-1816

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: ARROZ BRANCO
Endereço Coleta: R DO CORRENTE ,317 EDSON QUEIROZ Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60812290
Responsável Coleta: Solicitante
Data de Amostragem: 28/08/2025
Marca/Fabricante: CÉLIA
Data Fabricação: 20/06/25
Data Validade: 20/06/26
Data Recebimento: 28/08/2025 15:00:00
Peso da amostra: 1.00 kg
Observação: TIPO 1
Lote: 39 25

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Coliformes a 45°C	<3,0	NMP/g		CMMEF	29/08/2025	01/09/2025

Referência(s) Normativa(s): CMMEF: Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods 5 Ed,

Legenda

NMP/g - Número Mais Provável por grama L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

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

Renata de Souza Rocha
CRC/CE 10200335
Responsável Técnico(a)

Código de Verificação: 019905db-2cbd-7112-979c-ad9166d12838

ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO MORAIS CORREIA - 4º OFÍCIO DE NOTAS E 2º RTDPJ
TABELIA: ANGELA MARIA ARAÚJO MORAIS CORREIA - CNPJ: 06.573.000/0001-67
Rua Major Fausto, 790 - Centro - CEP: 60.025-100 - Fortaleza - CE - Tel: (85) 3512-8900
E-mail: mcorreia@moraiscorreia.com.br

AUTENTICAÇÃO Nº 276333 apresenta cópia fotostática confere com o original exibido. Nota: Peticionário O requerido o verdadeiro livro no Cartório de Notas de outubro de 2025 em 01/09/2025 R\$ 3,02.

(1) - Francisco de A. M. Cordeiro - (1) - Rafael Paz L. de Barbosa
(1) - Antônio L. Rodrigues - (1) - Ingrid Maria Costa - Escritório
(1) - Caio Alexandre G. Rodrigues
OP. JONATHAN

PODE SER AUTENTICADO
ESTADO DO CEARÁ
Escritório de
AUTENTICACÃO
Nº 14183.2025.1.5169

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

FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO



1.0 Descrição do Produto: **ARROZ BRANCO GRUPO BENEFICIADO: CLASSE LONGO FINO, TIPO 1, SUBGRUPO POLIDO.**
CÉLIA. ARROZ BRANCO O Arroz Célia Polido é o segredo para uma boa rotina. O produto passa por um rigoroso processo de seleção e os grãos são selecionados eletronicamente resultando em um alimento saboroso e de excelente qualidade. **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

Denominação de Venda do Produto:	ARROZ BRANCO GRUPO BENEFICIADO, CLASSE LONGO FINO, TIPO 1, SUBGRUPO POLIDO.
Marca	CÉLIA
Ingredientes	Arroz Branco tipo 1, grupo beneficiado, classe longo fino, subgrupo polido. NÃO CONTÉM GLÚTEN.
REGISTRO / ISENÇÃO	ISENTO CONF. RDC Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010.
Código de Barra	7 896224 000154
Conteúdos líquidos	Peso Líquido: 1kg.
Embalagem Primária	Tipo saco plástico de polietileno atóxico, com peso líquido de 01 Kg.
Embalagem Secundária	Fardo com 30 Kg.

2.0 Características Sensoriais: Aspecto, Cor, Sabor e odor: Característico.

3.0 Características Físico químicas: Conforme legislação vigente.

4.0 Características Microbiológicas: Conforme legislação vigente.

5.0 Condições de Armazenamento, Conservação e transporte: Em lotes com até 30 (trinta) fardos de altura. Conservar em local seco e arejado livre de odores, longe de produtos químicos, insetos e roedores. De forma a garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto. Transporte em caminhão fechado a temperatura ambiente (baú, containers e outros) em condições higiênicas e sanitárias adequadas a natureza do produto e ainda, conforme legislação vigente.

6.0 Validade do Produto: 12 meses a partir da data de fabricação.

6.1 DADOS REFERENTES À AMOSTRA APRESENTADA: DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE IMPRESSO NA EMBALAGEM DO PRODUTO.

7.0 Informação Nutricional			
TABELA NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 20			
Porção: 50g (¼ xícara)			
Quantidade/Porção	100 g**	50 g	%VD(*)
Valor Energético (g)	125	182	9
Carboidratos (g)	26	40	13
Açúcares totais (g)	0	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	2,3	3,6	7
Fibras Totais (g)	1,2	0,4	1
Gorduras Saturadas (g)	0,2	0,1	1
Gorduras Trans (g)	0	0	0
Fibra Alimentar (g)	0,5	0,6	2
Sódio (mg)	0	0	0
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			
**No alimento pronto para o consumo.			

8.0 Instruções de uso, preparo e consumo: Utilizado para diversas preparações culinárias. **RECEITA CÉLIA ARROZ SOLTINHO, Ingredientes:** 1 ½ xícaras de arroz branco Célia; 2 colheres de sopa de óleo vegetal, milho ou canola; 3 dentes de alho picado ou amassado; 1 colher de sopa rasa de sal ou a gosto; 3 xícaras de água quente.

Modo de Preparo: Em uma panela com fogo médio coloque o óleo, junte o alho picado ou amassado e deixe suar por alguns segundos. Em seguida acrescente o arroz branco Célia. Refogue o arroz por cerca de 3 minutos, para ele selar. Coloque o sal e não pare de mexer para ele não grudar no fundo e nas laterais. Coloque a água quente e deixe destampado até levantar fervura. Assim que a água ferver, abaixe o fogo para o mínimo e deixe semi tampado. Não mexa mais o arroz. O tempo de cozimento demora de acordo com cada fogão, mas geralmente em 15 minutos está al dente. Desligue, tampe por completo e espere mais 5 minutos antes de servir.

Modo de Preparo Convencional: Colocar em uma panela 2 xícaras de Arroz Branco Célia. Após, adicione 5 xícaras de água quente, sal e tempero a gosto. Quando ferver tampe a panela e deixe cozinhar durante 15 minutos em fogo brando. Retire a panela do fogo e abafe por 10 minutos. Está pronto para servir.

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

9.0 Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto:

BENEFICIADO E EMPACOTADO POR: CEREAIS CÉLIA LTDA

Rod SC 108, Oracido Olivo, 931, Km 407,85, Meleiro/SC, Bairro Estreito, CEP: 88.920-000, CNPJ: 03.014.374/0001-54, Tel.: (48) 3537-8000. Indústria Brasileira.

FILIAL: Estrada ETR Municipal OS 060, N° 855, Km 01, Bairro Perua, Osório-RS, Tel.: (51) 3663-3366, CEP: 95.520-000, CNPJ: 03.014.374/0006-6

Inscrição Estadual: 087/0116231. Serviço de Atendimento ao Consumidor: (48) 3537-8000, www.cereaiscelia.com.br, cereaiscelia@cereaiscelia.com.br, sac@cereaiscelia.com.br, [instagram/cereaiscelia](https://www.instagram.com/cereaiscelia), [facebook/celiacereais](https://www.facebook.com/celiacereais), [linkedin/cereaiscelia](https://www.linkedin.com/company/cereaiscelia).

ORIGEM DO PRODUTO: Produto de origem NACIONAL. INDÚSTRIA BRASILEIRA

FICHA ELABORADA EM:

Fortaleza/CE, 30 de setembro de 2025.

Documento assinado digitalmente:

ANA MAGDA DE SALLES OLIVEIRA MELO

Data: 13/10/2025 15:04:53-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br/>



**EMPRESA DE CLASSIFICAÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL LTDA - ME**

Rua Alberto Burigo, 144, sala 07, Centro, Meleiro / SC

CEP: 88920-000 - Fone: (48) 9993-9063 / (48) 9692-5450

E-mail: clavesc@contaio.net - CNPJ: 12.383.625/0001-12

**DOCUMENTO DE CLASSIFICAÇÃO****DOCUMENTO NÚMERO:**
CGC/MAPA/SC0006165C005003

De acordo com o que estabelece o Decreto nº 6.263 de 22 de novembro de 2007, que regulamenta a Lei nº 9.972, de 25 de maio de 2000, CERTIFICAMOS que a amostra em nosso poder apresentou os resultados da classificação constantes deste DOCUMENTO.

INFORMAÇÕES DO CLIENTE

NOME OU RAZÃO SOCIAL CELIA ALIMENTOS LTDA		CNPJ/CPF: 03.014.374/0001-54	
ENDEREÇO: ROD SC 108 ORACIDIO OLIVO KM 407,85		CIDADE: MELEIRO	UF: SC
CEP: 88920-000	INSC. ESTADUAL: 253806747	TELEFONE: (48) 3537-8000	FAX: (48) 3537-8000
E-MAIL: COMPRAS@CEREAISCELIA.COM.BR			
PLACA: DVS	NOTA FISCAL: DVS	LACRE CLAVESC: 0005067	LACRE INTERESSADO: 0005068

INFORMAÇÕES DO LOTE

PRODUTO: ARROZ BENEFICIADO POLIDO		MARCA / VARIEDADE: ALFINETE - CÉLIA	PROCEDENCIA: MELEIRO	Nº DE VOLUMES: 6.666
PESO LÍQUIDO (KG): 200.000	Nº DA AMOSTRA: 434/25-SL	Nº DO LOTE: 87/25	SAFRA: 2024/2025	EMBALAGEM: PLÁSTICAS
LOCAL DE ARMAZENAGEM: ROD SC 108 ORACIDIO OLIVO KM 407,85 BAIRRO ZANETTE		NATUREZA DA OPERAÇÃO: MERCADO INTERNO		

INFORMAÇÕES DO DESTINATÁRIO

NOME OU RAZÃO SOCIAL DIVERSOS		
ENDEREÇO: DVS	CIDADE: X	UF: X

ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO

GRUPO: ARROZ BENEFICIADO	SUB-GRUPO: POLIDO	CLASSE / CALIBRE: LONGO FINO	SUB-CLASSE: X																																
TIPO / CATEGORIA: 1 (UM)	RENDA: X	GRÃOS: X	INTEIROS: X																																
DEFEITOS		OUTRAS INFORMAÇÕES																																	
<table><tr><td>LONGO FINO.....</td><td>89,84</td></tr><tr><td>LONGO.....</td><td>8,37</td></tr><tr><td>MEDIO.....</td><td>1,79</td></tr><tr><td>CURTO.....</td><td>0,00</td></tr><tr><td>MATÉRIAS ESTRANHAS E IMPUREZAS.....</td><td>0,00</td></tr><tr><td>MOFADOS E ARDIDOS.....</td><td>0,05</td></tr><tr><td>PICADOS OU MANCHADOS.....</td><td>1,11</td></tr><tr><td>CESSADOS E VERDES.....</td><td>0,62</td></tr><tr><td>RAJADOS.....</td><td>0,21</td></tr><tr><td>AMARELOS.....</td><td>0,20</td></tr><tr><td>TOTAL DE QUEBRADOS E QU.....</td><td>7,31</td></tr><tr><td>QUIRERA (MAXIMO).....</td><td>0,11</td></tr><tr><td>MARINHEIROS - N DE GRÃOS 1000g.....</td><td>0,00</td></tr><tr><td>PESO AMOSTRA (p. mínimo 1.000g).....</td><td>1.247,00</td></tr><tr><td>PESO SUBAMOSTRA 1.....</td><td>280,00</td></tr><tr><td>PESO SUBAMOSTRA 2.....</td><td>106,79</td></tr></table>		LONGO FINO.....	89,84	LONGO.....	8,37	MEDIO.....	1,79	CURTO.....	0,00	MATÉRIAS ESTRANHAS E IMPUREZAS.....	0,00	MOFADOS E ARDIDOS.....	0,05	PICADOS OU MANCHADOS.....	1,11	CESSADOS E VERDES.....	0,62	RAJADOS.....	0,21	AMARELOS.....	0,20	TOTAL DE QUEBRADOS E QU.....	7,31	QUIRERA (MAXIMO).....	0,11	MARINHEIROS - N DE GRÃOS 1000g.....	0,00	PESO AMOSTRA (p. mínimo 1.000g).....	1.247,00	PESO SUBAMOSTRA 1.....	280,00	PESO SUBAMOSTRA 2.....	106,79	LACRE MAPA-0005069 AMOSTRA APRESENTADA PELO INTERESSADO.	
LONGO FINO.....	89,84																																		
LONGO.....	8,37																																		
MEDIO.....	1,79																																		
CURTO.....	0,00																																		
MATÉRIAS ESTRANHAS E IMPUREZAS.....	0,00																																		
MOFADOS E ARDIDOS.....	0,05																																		
PICADOS OU MANCHADOS.....	1,11																																		
CESSADOS E VERDES.....	0,62																																		
RAJADOS.....	0,21																																		
AMARELOS.....	0,20																																		
TOTAL DE QUEBRADOS E QU.....	7,31																																		
QUIRERA (MAXIMO).....	0,11																																		
MARINHEIROS - N DE GRÃOS 1000g.....	0,00																																		
PESO AMOSTRA (p. mínimo 1.000g).....	1.247,00																																		
PESO SUBAMOSTRA 1.....	280,00																																		
PESO SUBAMOSTRA 2.....	106,79																																		

LABORATÓRIO:		RESPONSÁVEL PELA ANÁLISE:	
SIGLA CONSELHO REGIONAL:	Nº DE REGISTRO CONSELHO REGIONAL:	Nº DO PROTOCOLO DO LABORATÓRIO:	
LOCAL DE EMISSÃO: MELEIRO / SC		DATA EMISSÃO: 09/10/2025	Nº REGUL. TEC.: 6/09
CLASSIFICADOR/REG Nº: SEBASTIÃO LEAL- 648		SEBASTIAO LEAL 30331285991	

ESTE DOCUMENTO É VÁLIDO EM TODO TERRITÓRIO NACIONAL

O prazo de contestação deste certificado é de 15 (quinze) dias, c/c IN. nº 03 de 22/04/2014.
Qualquer emenda ou rasura, mesmo ressalvada, invalidará o presente Documento.

Relatório de Ensaio Físico-Químico Nº: 4367.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:
Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES
Proposta Comercial: 614.2025.V0
CNPJ/CPF: 091.931.693-02
Contato: MATHEUS DOS SANTOS E-mail: matheussantos6680@gmail.com Fone: +55 (85) 98222-1816

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: VINAGRE DE ALCÓOL
Endereço Coleta: R DO CORRENTE, 317 EDSON QUEIROZ Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60812290
Responsável Coleta: Solicitante
Data de Amostragem: 05/02/2025
Marca/Fabricante: MARATA
Data Validade: 11/11/2026
Data Recebimento: 06/02/2025 08:00:00
Peso da amostra: 500,00 mL
Lote: 316

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
pH	2,04	U pH	-	ISO 2917:1999	06/02/2025	10/02/2025

Referência(s) Normativa(s): ISO: International Organization for Standardization,

Legenda

U pH - Unidade de pH L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

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

Renata Rocha
CRQ 10200335
Responsável Técnico(a)

Código de Verificação: 0016500001016000224390202500000



Relatório de Ensaio Microbiológico Nº: 4361.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES
Proposta Comercial: 614.2023.V0
CNPJ/CPF: 091.931.693-02
Contato: MATHEUS DOS SANTOS E-mail: matheussantos6680@gmail.com Fone: +55 (85) 98222-1816

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: VINAGRE DE ALCOOL
Endereço Coleta: R DO CORRENTE, 317 EDSON QUEIROZ Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60812290
Responsável Coleta: Solicitante
Data de Amostragem: 05/02/2025
Marca/Fabricante: MARATÁ
Data Validade: 11/11/2026
Data Recebimento: 06/02/2025 08:00:00

Peso da amostra: 500,00 mL
Lote: 316

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Coliformes a 45°C	<3,0	NMP/g	-	CMMEF	06/02/2025	08/02/2025

Referência(s) Normativa(s): CMMEF: Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods 5 Ed,

Legenda

NMP/g - Número Mais Provável por grama L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

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

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

Renata Rocha
CRQ 10200335

Responsável Técnico(a)

Código de Verificação: 0016500001016000224330202500000



FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO



- 1.0 Descrição do Produto: **VINAGRE DE ALCOOL, MARCA: MARATA.** A Maratá, preocupa em manter o padrão em g leva até você consumidor, um vinagre elaborado a partir do mais avançado processo de fermentação acelerada, desenv de mais moderno em tecnologia e qualidade.

Denominação de Venda do Produto:	VINAGRE DE ALCOOL
Marca	MARATA
Ingredientes	Fermentado acético de álcool, água e conservante: metabissulfito de sódio. Acidez Volátil: 4,0%. NÃO CONTÉM GLÚTEN.
REGISTRO / ISENÇÃO	REGISTRO MAPA Nº SE 000275-5.000001
Código de Barra	7 898286 190132
Conteúdos líquidos	Peso líquido: 500ml
Embalagem Primária	Garras tipo PET de 500ml
Embalagem Secundária	Caixa contendo 24 garrafas de 500ml.

2.0 Características Sensoriais: Aspecto, Cor, Sabor e odor: Característico.

3.0 Características Físico químicas: Conforme legislação vigente.

4.0 Características Microbiológicas: Conforme legislação vigente.

5.0 Condições de Armazenamento, Conservação e transporte: Empilhamento máximo: 7 caixas. Conservar em local seco, limpo e arejado, longe de produtos químicos, odores fortes, insetos e roedores, de forma a garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto. Transporte em caminhão fechado a temperatura ambiente (baú, containers e outros) em condições higiênicas e sanitárias adequadas a natureza do produto e ainda, conforme legislação vigente. Conservar de preferência na geladeira depois de aberto.

6.0 Validade do Produto: Até a data de fabricação, conforme embalagem.

6.1 DADOS REFERENCIAIS A ETIQUETA APRESENTADA: VALIDADE E LOTE IMPRESSO NA GARRAFA OU TAMPÃO.

7.0 Informação Nutricional

(*)% Valores diários com base em uma dieta de 2000kal ou 8400kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

(**) Valores diários não estabelecido.

8.0 Instruções de uso, preparo e consumo: Utilizado nas mais diversas preparações culinárias para todos os tipos de receita. Além da salada e do clássico vinagrete, o vinagre vai bem no preparo de molhos e dá mais sabor às carnes. Agite antes de usar.

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto:

PRODUZIDO POR: I.V.L. INDUSTRIAS VIEIRA LTDA.

Rua Cauby, s/n, Jardim Campo Novo, Lagarto-SE, CEP: 49400-000, CNPJ: 02.489.981/0001-08, I.E.: 27.096.689-7.

Industria Brasileira. www.marata.com.br, Registro no MAPA: SE 000275-5.000001. SAC: 0800 880 7050, sac@marata.com.br

ORIGEM DO PRODUTO: Produto de origem NACIONAL. INDUSTRIA BRASILEIRA.

Ficha elaborada em:

Fortaleza/CE, 30 de setembro de 2025.

Documento assinado digitalmente

ANA MAGDA DE SALLES OLIVEIRA MELO

Data: 13/10/2025 15:27:59-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Relatório de Ensaio Físico-Químico Nº: 4371.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES
Proposta Comercial: 614.2025.V0
CNPJ/CPF: 091.931.693-02
Contato: MATHEUS DOS SANTOS E-mail: matheussantos6680@gmail.com Fone: +55 (85) 98222-1816

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: FARINHA DE MANDIOCA BRANCA
Endereço Coleta: R DO CORRENTE ,317 EDSON QUEIROZ Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60812290
Responsável Coleta: Solicitante
Data de Amostragem: 05/02/2025
Marca/Fabricante: MARIA MAJESTOSA Peso da amostra: 1,00 kg
Data Fabricação: 13/01/2025 Data Validade: 13/01/2026
Lote: 0222
Data Recebimento: 06/02/2025 08:00:00

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
pH	4,71	U pH	-	ISO 2917:1999	06/02/2025	08/02/2025

Referência(s) Normativa(s): ISO: International Organization for Standardization,

Legenda

U pH - Unidade de pH L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

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

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

Renata Rocha
CRQ 10200335
Responsável Técnico(a)

Código de Verificação: 0016500001016000224430202500000



Relatório de Ensaio Microbiológico Nº: 14207.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES

Proposta Comercial: 3859.2025.V0

CNPJ/CPF: 091.931.693-02

Contato: MATHEUS DOS SANTOS E-mail: matheussantos6680@gmail.com Fone: +55 (85) 98222-1816

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: BISCOITO DOCE MARIA

Endereço Coleta: R DO CORRENTE, 317 EDSON QUEIROZ Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 50812290

Responsável Coleta: Solicitante

Data de Amostragem: 28/08/2025

Marca/Fabricante: SUPRADELY

Data Validade: 17/02/26

Data Recebimento: 28/08/2025 15:00:00

Peso da amostra:

350.00 g

Lote:

048

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Coliformes a 40°C	<3,0	NMP/g		CMMEF	29/08/2025	01/09/2025

Referência(s) Normativa(s): CMMEF: Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods 5 Ed.

Legenda

NMP/g - Número Mais Provável por grama L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

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

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

Renata de Souza Rocha

CRQ/CE 10200335

Responsável Técnico(a)

Código de Verificação: 019905cd-2007-714a-9958-6a172b2fc530

ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO MORAIS CORREIA - 4º OFÍCIO DE NOTAS E 2º RTO/PJ
TABELA: ANGELA MARIA ARAUJO MORAIS CORREIA - CNPJ: 06.573.000/0001-67
Rua Major Facundo, 790 - Centro - CEP: 60.025-100 - Fortaleza - CE - Tel: (85) 3512-5900
E-mail: moraiscorreia@moraiscorreia.com.br

AUTENTICAÇÃO Nº 370387 - A presente cópia fotostática confere com o original exibido nas Notas Públicas. O referido é verdade. Itou fé. Fortaleza, 01 de outubro de 2025. Emolumentos: R\$ 3,82

() - Francisco de A. M. Correia - () - Rafael Paz L. M. Barbosa
() - Arlene L. Rodrigues - () - Guilherme Martins Costa - Escrevintes
() - Cesar Alexandre G. Rodrigues
Op. JONATHAN

PODER JUDICIAL
Estado do Ceará
Sub-Ofício 03 -
AUTENTICAÇÃO
Nº ABTS992581-0819

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

FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO



- 1.0 Descrição do Produto:** **BISCOITO DOCE MARIA, MARCA: SUPRADELY**, é composto por Farinha de trigo enriquecida com ácido fólico, açúcar, gordura vegetal (soja e palma), amido de milho (geneticamente modificado a partir do *Bacillus thuringiensis*, *Streptomyces viridochromogenes*, *Agrobacterium tumefaciens*, *Zea mays*, *Sphingobium herbicidovorans* e *Diabrotica firgifer*), açúcar invertido, fermento químicos (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), emulsificante lecitina de soja (geneticamente modificado a partir do *Agrobacterium tumefaciens* e *Bacillus thuringiensis*), melhorador de farinha (protease e metabisulfito de sódio), e aromatizante. **ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E SOJA. PODE CONTER AVEIA, AMENDOIM, CENTEIO, CEVADA E TRITICALE. CONTÉM GLÚTEN.** Contém aromatizante sintético idêntico ao natural.

Denominação de Venda do Produto:	BISCOITO DOCE MARIA
Marca	SUPRADELY
Ingredientes	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal (soja e palma), amido de milho (geneticamente modificado a partir do <i>Bacillus thuringiensis</i> , <i>Streptomyces viridochromogenes</i> , <i>Agrobacterium tumefaciens</i> , <i>Zea mays</i> , <i>Sphingobium herbicidovorans</i> e <i>Diabrotica firgifer</i>), açúcar invertido, sal iodado, fermento químicos (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), emulsificante lecitina de soja (geneticamente modificado a partir do <i>Agrobacterium tumefaciens</i> e <i>Bacillus thuringiensis</i>), melhorador de farinha (protease e metabisulfito de sódio), e aromatizante. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E SOJA. PODE CONTER AVEIA, AMENDOIM, CENTEIO, CEVADA E TRITICALE. CONTÉM GLÚTEN. Contém aromatizante sintético idêntico ao natural.
REGISTRO / ISENÇÃO	ISENTO CONF. RDC Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010
Código de Barras	7 896532 701262
Conteúdos Líquidos	Peso Líquido: 350g
Embalagem Primária	Saco de polietileno duplo com 3 pacotes interno, atóxico, contendo 350g.
Embalagem Secundária	Caixas de papelão.

2.0 Características Sensoriais: Aspecto, Cor, Sabor e odor: Característico

3.0 Características Físico químicas: Conforme legislação vigente.

4.0 Características Microbiológicas: Conforme legislação vigente.

5.0 Condições de Armazenamento, Conservação e transporte: Conservar em local seco, fresco e arejado, livre de odores fortes. Transporte em caminhão fechado à temperatura ambiente (baú, containers e outros) em condições higiênicas e sanitárias adequadas a natureza do produto e ainda, conforme legislação vigente. O veículo deve estar limpo, livre de umidade, odores estranhos e pragas. O veículo não deve estar transportando outros produtos que não sejam alimentos. As caixas devem ser manuseadas com cuidado, evitando quedas e batidas bruscas. Nas entregas: veículos tão logo tenham sido carregados, deve-se proceder a entrega dos produtos.

6.0 Validade e lote do Produto: A partir da data de fabricação.

6.1 DADOS REFERENTES A AMOSTRA APRESENTADA: LOTE E DATA DE VALIDADE IMPRESSOS NA EMBALAGEM DO PRODUTO.

7.0 Informação Nutricional
TABELA NUTRICIONAL

Porções por embalagem: cerca de 12
Porção de 30g (5 unidades)

Quantidade/Porção	100g	30g	%VD (*)
Valor Energético (kcal)	315	95	5
Carboidratos (g)	60	18	6
Açúcares Totais (g)	16	4,7	
Açúcares Adicionados (g)	15	4,6	9
Proteínas (g)	5,4	1,6	3
Gorduras Totais (g)	5,9	1,8	3
Gorduras Saturadas (g)	2,3	0,7	4
Gorduras Trans (g)	0	0	0
Fibra Alimentar (g)	1,2	0,4	2
Sódio (mg)	314	94	5

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

8.0 Instruções de uso, preparo e consumo: Não aplicável. Produto pronto para o consumo. Pode ser utilizado em preparações alimentícias.

T Contém amido de milho e lecitina de soja transgênicas.

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E SOJA. PODE CONTER AVEIA, AMENDOIM, CENTEIO, CEVADA E TRITICALE. CONTÉM GLÚTEN. Contém aromatizante sintético idêntico ao natural.

9.0 Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto:

FABRICADO E DISTRIBUIDO POR: PETYAN IND. DE ALIMENTOS LTDA
Av. Governador Otávio Mangabeira, 1905, Dist. Industrial, Mandacarú, Jequié/BA, CEP: 45.210-208, Fone: +55 73 3525-5511, CNPJ: 14.986.335/0001-35.
PETYAN Serviço de atendimento ao Consumidor (73) 3525-5511,
Email: falecom@petyan.com.br

ORIGEM DO PRODUTO: Produto de origem NACIONAL. INDUSTRIA BRASILEIRA.

FICHA ELABORADA EM:
Fortaleza/CE, 30 de setembro de 2025.

gov.br

Documento assinado digitalmente

ANA MAGDA DE SALLES OLIVEIRA MELO
Data: 13/10/2025 15:06:52-0300
Verifique em <https://validar.id.gov.br>



Relatório de Ensaio Físico-Químico Nº: 14237.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:
Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES
Proposta Comercial: 3859.2025.V0
CNPJ/CPF: 091.931.693-02
Contato: MATHEUS DOS SANTOS E-mail: matheussantos6680@gmail.com Fone: +55 (85) 98222-1816

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: BISCOITO DOCE MARIA SEM LACTOSE E SEM GLUTEN
Endereço Coleta: R DO CORRENTE, 317 EDSON QUEIROZ Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60812290
Responsável Coleta: Solicitante
Data de Amostragem: 28/08/2025
Marca/Fabricante: BISCOITOS COELHO PAN
Data Fabricação: 20/08/2025
Lote: 23856E
Data Recebimento: 28/08/2025 15:00:00
Peso da amostra: 350,00 g
Data Validade: 20/05/2026

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
pH	5,92	U pH	-	ISO 2917:1999	29/08/2025	01/09/2025

Referência(s) Normativa(s): ISO: International Organization for Standardization,

Legenda

U pH - Unidade de pH L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

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

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

Renata de Souza Rocha
CRQ/CE 10200335
Responsável Técnico(a)

Código de Verificação: 01990691-cb62-755e-8a8f-e799c9bdf675



Relatório de Ensaio Microbiológico Nº: 14208.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES

Proposta Comercial: 3859.2025.V0

CNPJ/CPF: 091.931.693-02

Contato: MATHEUS DOS SANTOS E-mail: matheussantos6680@gmail.com Fone: +55 (85) 98222-1816

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: BISCOITO DOCE MARIA ZERO LACTOSE E ZERO GLUTEN

Endereço Coleta: R DO CORRENTE, 317 EDSON QUEIROZ Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60812290

Responsável Coleta: Solicitante

Data de Amostragem: 28/08/2025

Marca/Fabricante: BISCOITOS COELHO PAN

Peso da amostra: 350,00 g

Data Fabricação: 20/08/2025

Data Validade: 20/05/2026

Lote: 32856E

Data Recebimento: 28/08/2025 15:00:00

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Coliformes a 45°C	<3,0	NMP/g	-	CMMEF	29/08/2025	01/09/2025

Referência(s) Normativa(s): CMMEF: Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods 5 Ed,

Legenda

NMP/g - Número Mais Provável por grama L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

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

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

Renata de Souza Rocha

CRQ/CE 10200335

Responsável Técnico(a)

Código de Verificação: 019905bd-34a9-7a37-bcdd-5d196d262feb

ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO MORAIS CORREIA - 4º OFÍCIO DE NOTAS E 2º RTDPJ
TABELIA: ÂNGELA MARIA ARAUJO MORAIS CORREIA - CNPJ: 06.573.000/0001-67
Rua Major Facundo, 790 - Centro - CEP: 60.025-100 - Fortaleza - CE - Tel: (85) 3512-5900
E-mail: moraiscorreia@moraiscorreia.com.brAUTENTICAÇÃO Nº 370397 apresenta cópia fotostática conforme
com o original exibido nestas Notas Públicas. O referido é
verdade. Fortaleza, 01 de outubro de 2025. Enrolamentos
R\$ 3,82(-) - Francisco de A. M. Correia - (-) - Rafael Paz L. me. Barbosa
(-) - Arlaine L. Rodrigues - (-) - Mithuca Martins Costa - Escreveres
(-) - Camila Alexandra G. Rodrigues

Op. JONATHAN

PODER. NOTÁRIO
Estado do Ceará
São José do
AUTENTICAÇÃO

Nº AET8996301-4HK9

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

FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO



- 1.0 Descrição do Produto: **COELHO PAN** é composto por Amido de milho, farinha de arroz, açúcar demerara, gordura de palma, óleo de girassol, leite de coco, fécula de batata, edulcorante maltitol, fibra de goma acácia, fibra psyllium, emulsificantes: lecitina de soja, mono e diglicerídeos de ácidos graxos e goma xantana, antioxidante natural de alecrim, manteiga de cacau, sal, agentes de crescimento: fermento químico, bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, aromatizante sintético idêntico ao natural e corante natural betacaroteno. **ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER OVO. NÃO CONTÉM GLÚTEN E NÃO CONTÉM LACTOSE.**

Denominação de Venda do Produto:	BSICOITO DOCE MARIA SEM LACTOSE E SEM GLÚTEN
Marca	COELHO PAN.
Ingredientes	Amido de milho, farinha de arroz, açúcar demerara, gordura de palma, óleo de girassol, leite de coco, fécula de batata, edulcorante maltitol, fibra inulina, fibra goma acácia, fibra psyllium, emulsificantes: lecitina de soja, mono e diglicerídeos de ácidos graxos e goma xantana, antioxidante natural de alecrim, manteiga de cacau, sal, agentes de crescimento: fermento químico, bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, aromatizante sintético idêntico ao natural e corante natural betacaroteno. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER OVO. NÃO CONTÉM GLÚTEN E NÃO CONTÉM LACTOSE.
REGISTRO / ISENÇÃO	ISENTO CONF. RDC Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010.
Código de Barra	7 898962 686030
Conteúdos líquidos	Peso Líquido: 350g.
Embalagem Primária	Tipo saco plástico de polietileno atóxico, com peso líquido de 350g.
Embalagem Secundária	Caixa com 20 unidades de 350g.

2.0 Características Sensoriais: Aspecto, Cor, Sabor e odor: Característico.

3.0 Características Físico químicas: Conforme legislação vigente.

4.0 Características Microbiológicas: Conforme legislação vigente.

5.0 Condições de Armazenamento, Conservação e transporte: Conservar em local seco, proteger da umidade longe de produtos químicos, odores fortes, insetos e roedores. De forma a garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto. Transporte em caminhão fechado à temperatura ambiente (baú, containers e outros) em condições higiênicas e sanitárias adequadas a natureza do produto e ainda, conforme legislação vigente.

6.0 Validade do Produto: a partir da data de fabricação.

6.1 DADOS REFERENTES A AMOSTRA APRESENTADA: DATA DE EMPACOTAMENTO / FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE IMPRESSOS NA EMBALAGEM DO PRODUTO.

7.0 Informação Nutricional TABELA NUTRICIONAL Porção de 30g (6 unidade)		
Quantidade/Porção		%VD (*)
Valor Energético	131 kcal = 522 kJ	7%
Carboidratos	22g	7%
Lactose	0g	**
Proteínas	0,7g	1%
Gorduras Totais	4,5g	8%
Gorduras Saturadas	2,4g	11%
Gorduras Trans	0g	**
Fibra Alimentar	1,5g	6%
Sódio	0,09mg	2%

(*)% Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2000Kcal ou 8400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.
(**) Valores Diários de referência não estabelecidos.

8.0 Instruções de uso, preparo e consumo: Não se aplica. Produto pronto para consumo.

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER OVO. NÃO CONTÉM GLÚTEN E NÃO CONTÉM LACTOSE.

9.0 Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto:

PRODUZIDO POR: JM PÃES – JOSÉ MARIA DA COSTA FILHO
CNPJ: 00.584.737/0001-07, Rua Jockey Club, 472, Jockey Club, Fortaleza-CE, CEP 60.510-320, CNPJ 00.584.737/0001-07, CGF: 06953808-5, Fone: (85) 3233-3148.
Indústria Brasileira.

ORIGEM DO PRODUTO: Produto de origem NACIONAL. INDÚSTRIA BRASILEIRA.

FICHA ELABORADA EM:
Fortaleza/CE, 11 de fevereiro de 2025.



Documento assinado digitalmente
ANA MAGDA DE SALLES OLIVEIRA MELO
Data: 11/02/2025 12:45:21-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>



Relatório de Ensaio Físico-Químico Nº: 14235.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante: **MATHEUS DOS SANTOS NUNES**
Razão Social: **3859.2025.V0**
Proposta Comercial: **091.931.693-02**
CNPJ/CPF: **MATHEUS DOS SANTOS E-mail: matheussantos6680@gmail.com Fone: +55 (85) 98222-1816**
Contato:

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: **BISCOITO SALGADO CREAM CRACKER TRADICIONAL**
Endereço Coleta: **R DO CORRENTINHO 7 EDSON QUEIROZ Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60812290**
Responsável Coleta: **Solicitante**
Data de Amostragem: **28/08/2025**
Marca/Fabricante: **SUPRADELY**
Data Validade: **04/04/26**
Data Recebimento: **28/08/2025 15:00**
Peso da amostra: **350.00 g**
Lote: **094**

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
pH	6,42	U pH		ISO 2917:1999	29/08/2025	01/09/2025

Referência(s) Normativa(s): **International Organization for Standardization,**

Legenda

U pH - Unidade de pH L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

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

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

Renata de Souza Rocha
CRQ/CE 10200335
Responsável Técnico(a)

Código de Verificação: 0199068f-2337-7a6b-b9fe-7ca54b11cc72

ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO MORAIS CORREIA - 4º OFÍCIO DE NOTAS E 2º RTDPJ
TABELIA: ANGELA MARIA ARAUJO MORAIS CORREIA - CNPJ: 06.573.000/0001-67
Rua Major Facundo, 790 - Centro - CEP: 60.025-100 - Fortaleza - CE - Tel: (85) 3512-5900
E-mail: moraiscorreia@moraiscorreia.com.br

AUTENTICAÇÃO Nº 370398 - apresenta cópia fotostática confere
com o original exibido nas Notas Públicas. O rubricado e
assinado. Houve, Fortaleza, 01 de outubro de 2025. Enrolamentos
R\$ 3,82

1) - Francisco de A. M. Correia - () - Rafael Paz Lima Barbosa
1) - Arlindo L. Rodrigues - () - Marilou Martins Costa - Escrivão
1) - Cesar Alexandre G. Rodrigues
Op: JONATHAN

PODER JUDICIÁRIO
Estado do Ceará
4º Ofício de Notas
Autenticação
Nº AUT099303-JMK9

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

Relatório de Ensaio Microbiológico Nº: 14206.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:
Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES
Proposta Comercial: 3859.2025.V0
CNPJ/CPF: 091.931.893-02
Contato: MATHEUS DOS SANTOS E-mail: matheussantos6680@gmail.com Fone: +55 (85) 98222-1816

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: BISCOITO SALGADO CREAM CRACKER TRADICIONAL
Endereço Coleta: R DO CORRENTE, 317 EDSON QUEIROZ Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60812290
Responsável Coleta: Solicitante
Data de Amostragem: 28/08/2025
Marca/Fabricante: SUPRADELY
Data Validade: 04/04/26
Data Recebimento: 28/08/2025 15:00:00
Peso da amostra: 350,00 g
Lote: 094

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Coliformes a 45°C	<3,0	NMP/g	-	CMMEF	29/08/2025	01/09/2025

Referência(s) Normativa(s): CMMEF: Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods 5 Ed.

Legenda

NMP/g - Número Mais Provável por grama L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

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

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

Renata de Souza Rocha
CRQ/CE 10200335
Responsável Técnico(a)

Código de Verificação: 019905cc-7d4d-728f-b8f1-7a047ecd1e9c

ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO MORAIS CORREIA - 4º OFÍCIO DE NOTAS E 2º RTDPJ
TABELIA: ANGELA MARIA ARAUJO MORAIS CORREIA - CNPJ: 06.573.000/0001-67
Rua Major Facundo, 790 - Centro - CEP: 60.025-100 - Fortaleza - CE - Tel: (85) 3512-5900
E-mail: moraiscorreia@moraiscorreia.com.br

AUTENTICAÇÃO Nº 370398 - A presente cópia fotostática confere com o original exibido nas Notas Públicas. O recibo e verdade. Rio de Janeiro, 11 de outubro de 2025. Enrolamentos R\$ 3,62



(-) - Francisco de A. M. Correia - (-) - Rafael Paz Lima Barbosa
(-) - Arlinda L. Rodrigues - (-) - Jefferson Martins Costa - Escrever nos
(-) - Cesar Alexandre G. Rodrigues
Op: JONATHAN

PODERA AUTENTICAR
o registro notarial
utilizando o QR
Código de
Autenticação
Nº
A337895304-P9K0

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

FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO



- 1.0 **Descrição do Produto:** **BISCOITO SALGADO CREAM CRACKER, MARCA: SUPRADELY**, é composto por Farinha de trigo com ferro e ácido fólico, gordura vegetal (soja e palma), extrato de malte, amido de milho (geneticamente modificado a partir de Zea mays), sal iodado refinado, açúcar invertido, fermento biológico, fermento químico bicarbonato de sódio, emulsificante lecitina de soja (geneticamente modificada a partir de Agrobacterium tumefaciens e Bacillus thuringiensis), melhorador de farinha protease e aromatizante. **ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, CAVADA E SOJA. PODE CONTER AVEIA, AMENDOIM, CENTEIO E TRITICALE. CONTÉM GLÚTEN.** Contém aromatizante sintético idêntico ao natural.

Denominação de Venda do Produto:	BISCOITO SALGADO CREAM CRACKER
Marca	SUPRADELY
Ingredientes	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal (soja e palma), extrato de malte, amido de milho (geneticamente modificado a partir de Bacillus thuringiensis, Streptomyces viridochromogenes, Agrobacterium tumefaciens, Zea mays, Sphingobium herbicidovorans e Diabrotica fígífera), sal iodado refinado, açúcar, açúcar invertido, fermento biológico, fermento químico bicarbonato de sódio, emulsificante lecitina de soja (geneticamente modificada a partir do Agrobacterium tumefaciens e Bacillus thuringiensis), melhorador de farinha protease e aromatizante. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, CAVADA E SOJA. PODE CONTER AVEIA, AMENDOIM, CENTEIO E TRITICALE. CONTÉM GLÚTEN. Contém aromatizante sintético idêntico ao natural.
REGISTRO / ISENÇÃO	ISENTO CONF. RDC Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010
Código de Barra	7 896532 701248
Conteúdos líquidos	Peso Líquido: 350g
Embalagem Primária	Saco de polietileno duplo com 3 pacotes interno, atóxico, contendo 350g.
Embalagem Secundária	Caixas de papelão

2.0 **Características Sensoriais:** Aspecto, Cor, Sabor e odor: Característico

3.0 **Características Físico químicas:** Conforme legislação vigente.

4.0 **Características Microbiológicas:** Conforme legislação vigente.

5.0 **Condições de Armazenamento, Conservação e transporte:** Conservar em local seco, fresco e arejado, livre de odores fortes. Transporte em caminhão fechado à temperatura ambiente (baú, containers e outros) em condições higiênicas e sanitárias adequadas a natureza do produto e ainda, conforme legislação vigente. O veículo deve estar limpo, livre de umidade, odores estranhos e pragas. O veículo não deve estar transportando outros produtos que não sejam alimentos. As caixas devem ser manuseadas com cuidado, evitando quedas e batidas bruscas. Nas entregas: veículos tão logo tenham sido carregados, deve-se proceder a entrega dos produtos.

6.0 **Validade e lote do Produto:** A partir da data de fabricação.

6.1 **DADOS REFERENTES A AMOSTRA APRESENTADA: LOTE E DATA DE VALIDADE IMPRESSOS NA EMBALAGEM DO PRODUTO.**

7.0 **Informação Nutricional**
TABELA NUTRICIONAL

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

Quantidade/Porção	100g	30g	%VD (*)
Valor Energético (kcal)	306	90	5
Carboidratos (g)	55	16	5
Açúcares Totais (g)	0,9	0,3	
Açúcares Adicionados (g)	0,5	0,2	0
Proteínas (g)	6,7	2	4
Gorduras Totais (g)	6,6	2	3
Gorduras Saturadas (g)	2,4	0,7	4
Gorduras Trans (g)	0	0	0
Fibra Alimentar (g)	1,6	0,5	2
Sódio (mg)	523	157	8

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

8.0 **Instruções de uso, preparo e consumo:** Não aplicável. Produto pronto para o consumo. Pode ser utilizado em preparações alimentícias.

⚠ Contém amido de milho e lecitina de soja transgênicas.

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, CAVADA E SOJA. PODE CONTER AVEIA, AMENDOIM, CENTEIO E TRITICALE. CONTÉM GLÚTEN. Contém aromatizante sintético idêntico ao natural.

9.0 **Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto:**
FABRICADO E DISTRIBUIDO POR: PETYAN IND. DE ALIMENTOS LTDA
Av. Governador Otávio Mangabeira, 1905, Dist. Industrial, Mandacarú, Jequié/BA, CEP: 45.210-208, Fone: +55 73 3525-5511, CNPJ: 14.986.335/0001-35.
PETYAN Serviço de atendimento ao Consumidor (73) 3525-5511,
Email: falecom@petyan.com.br

ORIGEM DO PRODUTO: Produto de origem NACIONAL. INDÚSTRIA BRASILEIRA.

FICHA ELABORADA EM:
Fortaleza/CE, 30 de setembro de 2025.



Documento assinado digitalmente
ANA MAGDA DE SALLES OLIVEIRA MELO
Data: 13/10/2025 15:06:52 -0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>



Relatório de Ensaio Físico-Químico Nº: 14234.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES
Proposta Comercial: 3859.2025.V0
CNPJ/CPF: 091.931.693-02
Contato: MATHEUS DOS SANTOS E-mail: matheussantos6680@gmail.com Fone: +55 (85) 98222-1816

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: BISCOITO INTEGRAL TIPO COOKIE COM CASTANHA-DO-PARÁ
Endereço Coleta: R DO CORRENTE ,317 EDSON QUEIROZ Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60812290
Responsável Coleta: Solicitante
Data de Amostragem: 28/08/2025
Marca/Fabricante: JASMINE
Data Validade: 17/09/25
Data Recebimento: 28/08/2025 15:00:00

Peso da amostra: 120,00 g
Lote: X26124B01 1

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
pH	6,64	U pH	-	ISO 2917:1999	29/08/2025	01/09/2025

Referência(s) Normativa(s): ISO: International Organization for Standardization,

Legenda

U pH - Unidade de pH L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

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

Renata de Souza Rocha
CRQ/CE 10200335
Responsável Técnico(a)

Código de Verificação: 0199068e-5934-716c-8b54-ade19685590e

ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO MORAIS CORREIA - 4º OFÍCIO DE NOTAS E 2º RTDPJ
TABELIA: ANGELA MARIA ARAUJO MORAIS CORREIA - CNPJ: 06.573.000/0001-67
Rua Major Facundo, 790 - Centro - CEP: 60.025-100 - Fortaleza - CE - Tel: (85) 3512-5900
E-mail: moraiscorreia@mofaiscorreia.com.br

AUTENTICAÇÃO Nº 376309 - apresenta cópia fotostática confere com o original exibido nos autos Públicos. O referido é verdade. Houve formalização de autuação e 2025 Enrolamentos R\$ 3,02

(1) - Francisco de A. N. Correia - (1) - Rafael Paz Lima Barbosa
(1) - Arlene L. Rodrigues - (1) - Williana Martins Costa - Escrivães
(1) - Cesar Alexandre G. Rodrigues
OP: JONATHAN

PODER JUDICIAL
Estado do Ceará
Subsistema
AUTENTICAÇÃO
Nº 487899307-41K0

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

Relatório de Ensaio Microbiológico Nº: 14205.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES

Proposta Comercial: 3859.2025.V0

CNPJ/CPF: 091.931.693-02

Contato: MATHEUS DOS SANTOS E-mail: matheussantos6680@gmail.com Fone: +55 (85) 98222-1816

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: BISCOITO INTEGRAL TIPO COOKIE COM CASTANHA-DO-PARÁ

Endereço Coleta: R DO CORRENTE, 317 EDSON QUEIROZ Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60812290

Responsável Coleta: Solicitante

Data de Amostragem: 28/08/2025

Marca/Fabricante: JASMINE

Data Validade: 09/25

Data Recebimento: 28/08/2025 15:00:00

Peso da amostra: 120,00 g

Lote: X26124801 1

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Coliformes a 45°C	<3,0	NMP/g	-	CMMEF	29/08/2025	01/09/2025

Referência(s) Normativa(s): CMMEF: Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods 5 Ed,

Legenda

NMP/g - Número Mais Provável por grama L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

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

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

Renata de Souza Rocha
CRQ/CE 10200335
Responsável Técnico(a)

Código de Verificação: 019905cb-6d88-7a79-80f1-7350f14d1783

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

FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO



- 1.0 Descrição do Produto: **BISCOITO INTEGRAL TIPO COOKIES COM AMÊNDOAS E CASTANHAS ZERO AÇÚCAR, FON COM GRANFIBRA, MARCA: JASMINE.** GRANFIBRA é a farinha integral elaborada no moinho de pedra da Jasmine. Este produto mantém os nutrientes do trigo e mantém a integridade do sabor. A Jasmine tem o propósito de proporcionar um estilo de vida saudável, promovendo o equilíbrio e a conexão consigo mesmas. Como a linha de Integrais com ingredientes naturais, sem leite, ovos e sem conservantes, feita para pessoas que são, naturalmente, originais.

Denominação de Venda do Produto:	BISCOITO INTEGRAL TIPO COOKIES COM AMÊNDOAS E CASTANHAS ZERO AÇÚCAR
Marca	JASMINE
Ingredientes	Farinha de trigo integral, farinha integral reconstituída de trigo, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleos vegetais (milho e/ou girassol e/ou palma) fibra solúvel, castanha-de-cajú, castanha-do-Pará, amêndoa, amido, alfarroba em pó, edulcorantes naturais, miltol e glicosídeo de esteviol, fermentos fosfato monocálcio, bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio, emulsificante natural lecitina de soja, aromas e antioxidante natural tocoferol. ALÉRGICOS: CONTÉM AMÊNDOA, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-PARÁ E DERIVADO DE TRIGO E DE SOJA. PODE CONTER AVEIA, CENTEIO, CEVADA, AVELÃ, AMENDOIM, MACADÂMIA, NOZ, PECÃ, PISTACHE, PINOLI E CASTANHAS. CONTÉM GLÚTEN.
REGISTRO / ISENÇÃO	ISENTO CONF. RDC Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010.
Código de Barra	7 50283 001758
Conteúdos líquidos	Peso Líquido: 120g
Embalagem Primária	Tipo pacote laminado, com peso líquido de 120g.
Embalagem Secundária	Caixa de papelão

2.0 Características Sensoriais: Aspecto, Cor, Sabor e odor: Característico.

3.0 Características Físico químicas: Conforme legislação vigente.

4.0 Características Microbiológicas: Conforme legislação vigente.

5.0 Condições de Armazenamento, Conservação e transporte: Conservar em local seco e arejado. Após aberto, mantenha o pacote vedado para conservar o sabor e a crocância. Transporte em caminhão fechado à temperatura ambiente (baú, containers e outros), em condições higiênicas e sanitárias adequadas a natureza do produto e ainda, conforme legislação vigente.

6.0 Validade do Produto: a partir da data de fabricação, conforme embalagem.

6.1 DADOS REFERENTES A AMOSTRA APRESENTADA: DATA DE EMPACOTAMENTO / FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE IMPRESSOS NA EMBALAGEM DO PRODUTO.

7.0 Informação Nutricional TABELA NUTRICIONAL Porções por embalagem: 4 Porção de 30g (6 unidades)			
Quantidade/Porção	100g	30g	%VD (*)
Valor Energético (kcal)	344	102	5
Carboidratos (g)	44	13	4
Açúcares Totais (g)	0,2	0,1	
Açúcares Adicionados	0	0	0
Sacarose (g)	0	0	
Lactose (g)	0	0	
Galactose (g)	0	0	
Glicose (g)	0,2	0,1	
Frutose (g)	0	0	
Proteínas (g)	8,2	2,5	5
Gorduras Totais (g)	15	4,5	7
Gorduras Saturadas (g)	3,7	1,1	5
Gorduras Trans (g)	0	0	0
Fibra Alimentar (g)	8,9	2,7	11
Sódio (mg)	211	63	3

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

8.0 Instruções de uso, preparo e consumo: Não aplicável. Produto pronto para o consumo. Pode ser utilizado em preparações alimentícias.

ALÉRGICOS: CONTÉM AMÊNDOA, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-PARÁ E DERIVADO DE TRIGO E DE SOJA. PODE CONTER AVEIA, CENTEIO, CEVADA, AVELÃ, AMENDOIM, MACADÂMIA, NOZ, PECÃ, PISTACHE, PINOLI E CASTANHAS. CONTÉM GLÚTEN.

9.0 Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto:
PRODUZIDO POR E DISTRIBUÍDO POR: JASMINE INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTÍCIOS LTDA

Av. Riciéri Nivanor Bernardi, 896, 04/D, CEP 83430-000, Campinas Grande do Sul-PR.
CNPJ 81.727.414/0008-95. SAC - Atendimento ao Consumidor 0800 701 8003.
www.jasminealimentos.com. Indústria Brasileira.

ORIGEM DO PRODUTO: Produto de origem NACIONAL. INDÚSTRIA BRASILEIRA.

FICHA ELABORADA EM:
Fortaleza/CE, 30 de setembro de 2025.



Documento assinado digitalmente
ANA MAGDA DE SALLES OLIVEIRA MELO
Data: 13/10/2025 15:04:53-0300
Verifique em <https://validar.id.gov.br>



Relatório de Ensaio Físico-Químico Nº: 16080.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES

Proposta Comercial: 4533.2025.00

CNPJ/CPF: 091.931.651-02

Contato: MATHEUS DOS SANTOS E-mail: matheussantos6680@gmail.com Fone: +55 (85) 98222-1816

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: ROSQUINHA SABOR CHOCOLATE SEM LACTOSE E SEM GORDURA TRANS

Endereço Coleta: R DO CORRENTE, 317 EDSON QUEIROZ Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60812290

Responsável Coleta: Solicitante

Data de Amostragem: 10/10/2025

Marca/Fabricante: BISCOITOS COELHO PAN

Peso da amostra: 350,00 g

Data Fabricação: 29/09/2025

Data Validade: 29/09/2025

Lote: 28568

Data Recebimento: 10/10/2025 18:00:00

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
pH	5,87	U pH	0,10	ISO 2917:1999	13/10/2025	14/10/2025
Umidade	6,38	% (g/100g)	0,10	IAL. Método 012/IV	13/10/2025	14/10/2025

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

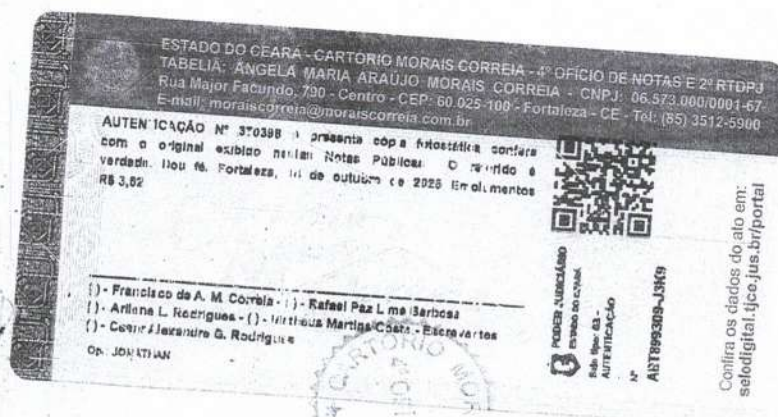
Legenda

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

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

Renata de Souza Rocha
CRQ/CE 10200335
Responsável Técnico(a)

Código de Verificação: 0199e2db-9308-72f7-8f0e-c1e8d40095a7

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

Relatório de Ensaio Microbiológico Nº: 16079.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES
Proposta Comercial: 4533.2025.V0
CNPJ/CPF: 091.931.593-02
Contato: MATHEUS DOS SANTOS E-mail: matheussantos6680@gmail.com Fone: +55 (85) 98222-1816

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: ROSQUINHA SABOR CHOCOLATE SEM LACTOSE E SEM GORDURA TRANS
Endereço Coleta: R DO CORRENTE, 317 EDSON QUEIROZ Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60812290
Responsável Coleta: Solicitante
Data de Amostragem: 10/10/2025
Marca/Fabricante: BISCOITOS COELHO PAN
Data Fabricação: 29/09/2025
Data Validade: 29/09/2025
Data Recebimento: 10/10/2025 18:00:00
Peso da amostra: 350,00 g
Lote: 28568

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Coliformes a 4,4'	<3,0	NMP/g	-	CMMEF	10/10/2025	14/10/2025

Referência(s) Normativa: Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods 5 Ed,

Legenda

NMP/g - Número Mais Provável por grama L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

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

Renata de Souza Rocha
CRQ/CE 10200335
Responsável Técnico(a)

Código de Verificação: 0199e369-30b4-7236-a689-fd4c0cdd9f68

ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO MORAIS CORREIA - 4º OFÍCIO DE NOTAS E 2º RTDPJ
TABELIA: ANGELA MARIA ARAÚJO MORAIS CORREIA - CNPJ: 06.573.000/0001-67
Rua Major Facundo, 790 - Centro - CEP: 60.025-100 - Fortaleza - CE - Tel: (85) 3512-5900
E-mail: moraiscorreia@moraiscorreia.com.br

AUTENTICAÇÃO Nº 370389 - A presente cópia fotostática contém com o original exibido nos autos Notas Públicas. O valor da verdade: R\$ 3,02.

1 - Francisco de A. M. Correia - 1 - Rafael Paz L. M. Barbosa
1 - Arlene L. Rodrigues - 1 - Inês Maria Costa - Escrivão
1 - Cesar Alexandre G. Rodrigues

Op. JONATHAN

PODER JURISDICCIONAL
ESTADO DO CEARÁ
Belo Horizonte - 03 -
AUTENTICAÇÃO
Nº A37890310-H1K9

Confira os dados do ato em:
selo digital.tjce.jus.br/portal

FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO



- 1.0 Descrição do Produto: **BISCOITO ROSQUINHA SABOR CHOCOLATE SEM LACTOSE. MARCA: COELHO PAN** é composto de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar invertido, gordura vegetal de palma, creme de milho, amido de milho modificado de gene bacillus thuringiensis, sal refinado, coco amido, fermentos químicos: bicarbonato de sódio (INS 500ii), pirofosfato ácido de sódio (INS450ii), bicarbonato de amônio (INS 503ii), aromatizante e emulsificante de lecitina de soja (INS 322) geneticamente modificada do gene Agrobacterium sp. **ALERGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E SOJA. CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LACTOSE.**

Denominação de Venda do Produto:	BISCOITO ROSQUINHA SABOR CHOCOLATE SEM LACTOSE
Marca	COELHO PAN.
Ingredientes	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar invertido, gordura vegetal de palma, creme de milho, amido de milho parcialmente modificado de gene bacillus thuringiensis, sal refinado, coco amido, fermentos químicos: bicarbonato de sódio (INS 500ii), pirofosfato ácido de sódio (INS450ii), bicarbonato de amônio (INS 503ii), aromatizante e emulsificante de lecitina de soja (INS 322) geneticamente modificada do gene Agrobacterium sp. ALERGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E SOJA. CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LACTOSE.
REGISTRO / ISENÇÃO	ATO CONF. RDC Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010.
Conteúdos líquidos	Peso Líquido: 350g.
Embalagem Primária	Tipo saco plástico de polietileno atóxico, com peso líquido de 350g.
Embalagem Secundária	Caixa de papelão.

2.0 Características Sensoriais: Aspecto, Cor, Sabor e odor: Característico.

3.0 Características Físico químicas: Conforme legislação vigente.

4.0 Características Microbiológicas: Conforme legislação vigente.

5.0 Condições de Armazenamento, Conservação e transporte: Conservar em local seco, proteger da umidade longe de produtos químicos, odores fortes, insetos e roedores. De forma a garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto. Transporte em caminhão fechado à temperatura ambiente (baú, containers e outros) em condições higiênicas e sanitárias adequadas a natureza do produto e ainda, conforme legislação vigente.

6.0 Validade do Produto: a partir da data de fabricação.

6.1 DADOS REFERENTES A AMOSTRA APRESENTADA: DATA DE EMPACOTAMENTO / FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE IMPRESSOS NA EMBALAGEM DO PRODUTO.

7.0 Informação Nutricional TABELA NUTRICIONAL Porção de 30g (6 unidades)		
Quantidade/Porção		%VD (*)
Valor Energético	420 kcal = 1764 kJ	7%
Carboidratos	22g	7%
Lactose	0g	**
Proteínas	5,7g	3%
Gorduras Totais	3,5g	5%
Gorduras Saturadas	1,4g	6%
Gorduras Trans	0g	**
Fibra Alimentar	1,5g	3%
Sódio	380mg	4%

(*)% Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2000Kcal ou 8400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.
(**) Valores Diários de referência não estabelecidos.

8.0 Instruções de uso, preparo e consumo: Não se aplica. Produto pronto para consumo.

ALERGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E SOJA. CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LACTOSE.

9.0 Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto:

PRODUZIDO POR: JM PÃES – JOSÉ MARIA DA COSTA FILHO
CNPJ: 00.584.737/0001-07, Rua Jockey Club, 472, Jockey Club, Fortaleza-CE, CEP 60.510-320, CNPJ 00.584.737/0001-07, CGF: 06953808-5, Fone: (85) 3233-3148. Indústria Brasileira.

ORIGEM DO PRODUTO: Produto de origem NACIONAL. INDÚSTRIA BRASILEIRA.

FICHA ELABORADA EM:
Fortaleza/CE, 30 de setembro de 2025.

Documento assinado digitalmente
ANA MAGDA DE SALLES OLIVEIRA MELO
Data: 13/10/2025 15:06:52-0300
Verifique em: <https://validar.cdi.gov.br>



Relatório de Ensaio Físico-Químico Nº: 14222.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: REUS DOS SANTOS NUNES

Proposta Comercial: 3854.2025.V0

CNPJ/CPF: 91.931.693-02

CNPJ/CPF: 09.919.931-02
Contato: MATHEUS DOS SANTOS E-mail: matheussantos6680@gmail.com Fone: +55 (85) 98222-1816

Contato:

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: **MACARRÃO SPAGHETTI**

Endereço Coleta: R DO CORRENTE, 317 EDSON QUEIROZ Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60012250

Special Sale

Responsável Coleta:	Solicitante
---------------------	-------------

Data de Amostragem: 28/08/2025

Marca/Fabricante: **BONSABOR**

Data Validade: 27/05/26

Data Recbimento: 28/08/2025 15:00:00

Peso da amostra: 400,00 g

Lote: A 14725 M03 1

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
pH	5,55	U pH	-	ISO 2917:1999	29/08/2025	01/09/2025

Referência(s) Normativa(s): ISO: International Organization for Standardization;

Legenda

U pH - Unidade de pH L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

Plano e procedimento de amostragem c... ne: PQ 013 - Método e Plano de amostragem
O presente resultado restringe-se a amo... análise da. Este documento não pode ser reproduzido parcialmente. Reproduza-o em sua totalidade de páginas.

Benata de Souza Rocha

CRQ/CE 10200335

Responsável Técnico(a)

Código de Verificação: 0199067f-1065-78d6-ac1b-cdfa65627799



Relatório de Ensaio Microbiológico Nº: 14193.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES

Proposta Comercial: 3859.2025.V0

CNPJ/CPF: 091.931.693-02

Contato: MATHEUS DOS SANTOS E-mail: matheussantos6680@gmail.com Fone: +55 (85) 98222-1816

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: MACARRÃO SPAGHETTI

Endereço Coleta: R DO CORRENTE, 317 EDSON QUEIROZ Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60812290

Responsável Coleta: Solicitante

Data de Amostragem: 28/08/2025

Marca/Fabricante: BONSABOR

Peso da amostra: 400,00 g

Data Validade: 27/05/26

Lote: A 14725 M03 1

Data Recebimento: 28/08/2025 15:00:00

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Coliformes a 45°C	<3,0	NMP/g	-	CMMEF	29/08/2025	01/09/2025

Referência(s) Normativa(s): CMMEF: Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods 5 Ed.

Legenda

NMP/g - Número Mais Provável por grama L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido. N.A. - Não Aplicável

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

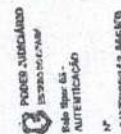
O presente resultado restringe-se à amostra analisada. Este documento não pode ser reproduzido parcialmente. Reproduza-o em sua totalidade de páginas.

Renata de Souza Rocha

CRQ/CE 10200335

Responsável Técnico(a)

Código de Verificação: 019905d2-32a5-7724-8aba-a413a55f257c

ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO MORAIS CORREIA - 4º OFÍCIO DE NOTAS E 2º RTDPJ
TABELIA: ANGELA MARIA ARAÚJO MORAIS CORREIA - CNPJ: 06.673.000/0001-67
Rua Major Facundo, 790 - Centro - CEP: 60.025-100 - Fortaleza - CE - Tel: (85) 3512-5900
E-mail: moraiscorreia@moraiscorreia.com.brAUTENTICAÇÃO Nº 370399 - apresenta cópia fotostática contendo
com o original exibido nos(as) Notas Públicas. O referido é
verdadeiro. Houve fls. Fortaleza, 11 de outubro de 2025. Emolumentos
R\$ 3,32(-) - Francisco de A. M. Correia - (-) - Rafael Paz Lima Barbosa
(-) - Arlinda L. Rodrigues - (-) - Iuri Luiz Martins Costa - Escrevantes
(-) - Cesar Alexandre G. Rodrigues
Op. JONATHANConfira os dados do ato em:
selodigital.tjce.jus.br/portal

FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO



1.0 Descrição do Produto: **MACARRÃO ESPAGHETTI TRADICIONAL, MARCA BONSABOR**, sem colesterol. Como toda origem vegetal, contendo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. **CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTEM L TRIGO, PODE CONTER AVEIA, CENTEIO, GEVADA, OVO E SOJA.**

Denominação de Venda do Produto:	MACARRÃO ESPAGUETE TRADICIONAL.
Marca	BONSABOR.
Ingredientes	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTEM DERIVADOS DE TRIGO, PODE CONTER AVEIA, CENTEIO, CEVADA, OVO E SOJA.
REGISTRO / ISENÇÃO	ISENTO CONF. RDC Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010.
Código de Barra	7 898230 897667
Conteúdos Líquidos	Peso Líquido: 400g.
Embalagem Primária	Tipo saco plástico de polietileno atóxico, com peso líquido de 400g.
Embalagem Secundária	Fardo de polietileno atóxico

2.0 Características Sensoriais: Aspecto, Cor, Sabor e odor: Característico.

3.0 Características Físico químicas: Conforme legislação vigente.

4.0 Características Microbiológicas: Conforme legislação vigente.

5.0 Condições de Armazenamento, Conservação e transporte: Em lotes com até 10 (dez) fardos de altura. Mantenha em local seco, fresco e sem cheiro, longe de produtos químicos, odores fortes, insetos e roedores. Após abrir a embalagem, coloque em um recipiente e bem fechado. De forma a garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto. Transporte em caminhão fechado à temperatura ambiente (baú, containers e outros) em condições higiênicas e sanitárias adequadas a natureza do produto e ainda, conforme legislação vigente.

6.0 Validade e lote do Produto: Válido até: A partir da data de fabricação.

6.1 DADOS REFERENTES A ETIQUETA APRESENTADA: DATA DE VALIDADE E LOTE IMPRESSOS NA EMBALAGEM DO PRODUTO. A letra ao final da data de validade indica a unidade fabricante

7.0 Informação Nutricional
TABELA NUTRICIONAL
Porções por embalagem: 14
Porção de 29g (1/4 do pacote)
Prepara 80g de massa

Quantidade/Porção	100g**	29g	%VD (*)
Valor Energético (kcal)	129	104	5
Carboidratos (g)	26	21	7
Açúcares Totais (g)	0	0	
Açúcares Adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	4,3	3,6	7
Gorduras Totais (g)	0,8	0,6	1
Gorduras Saturadas (g)	0	0	0
Gorduras Trans (g)	0	0	0
Gorduras Monoinsaturadas (g)	0	0	0
Gorduras Monoinsaturadas (g)	0	0	0
Colesterol (mg)	0	0	0
Fibra Alimentar (g)	0,6	0,6	2
Sódio (mg)	0	0	0

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.
**No alimento pronto para o consumo.

8.0 Instruções de uso, preparo e consumo: Tempo de cozimento em minutos: 7 a 9 minutos. **MODO DE PREPARO:** Ferver em uma panela 1 litro de água para cada 100 g de macarrão. Acrescente sal a gosto e um fio de óleo ou azeite. Quando a água ferver, coloque o macarrão aos poucos. Não precisa quebrar. Cozinhe conforme o tempo indicado na embalagem ou até ficar macio, mexendo de vez em quando. Escorra e sirva com o molho de sua preferência.

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER OVOS. CONTÉM GLÚTEN. Sem colesterol. Como todos os produtos de origem vegetal.

9.0 Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto: **FABRICADO POR: M. DIAS BRANCO S.A. INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS.**

(A) Rodovia BR-116, KM 18, CEP: 61760-000 Eusébio/CE CNPJ: 07.206.816/0001-15.
(B) Rodovia BA-528, Estrada da Base Naval de Aratu, S/N, CEP: 40.820-260, Salvador/BA, CNPJ: 07.206.816/0030-50. (C) Rua Espírito Santo, 440, CEP: 95700-000, Bento Gonçalves/RS, CNPJ: 07.206.816/0042-93. (E) Av. Eng. Hildebrando de Góis, 117, CEP 59010-700, Natal/RN, CNPJ 07.206.816/0026-73. (F) Rua Conde Augusto Chiericarte, Lote DE6, s/n, Zona Especial Portuária, CEP 58310-000, Cabedelo/PB - CNPJ 07.206.816/0036-45. (G) Rua São Francisco, 531, CEP 09530-050, São Caetano do Sul/SP, CNPJ: 07.206.816/0007-00. (S) Avenida Parque Oeste, 2101, CEP 61939-120, Maracanaú/CE, CNPJ: 07.206.816/0047-06. (V) Rodovia BR-101 Sul, 3170, km 84, CEP 54345-160, Jabotão dos Guararapes/PE, CNPJ 07.206.816/0052-65. **INDÚSTRIA BRASILEIRA.** Nota: A letra ao final da data de validade indica a unidade fabricante. Informações sobre os nossos produtos DDD gratuito: 0800 702 55 09 www.mdiasbranco.com.br, CX Postal: 2637, CEP: 60.110-974, Fortaleza/CE.

ORIGEM DO PRODUTO: Produto de origem Nacional. Indústria Brasileira.

FICHA ELABORADA EM:
Fortaleza/CE, 22 de janeiro de 2025.

gov.br

Documento assinado digitalmente
ANA MÁGDA DE SALLES OLIVEIRA MELO
Data: 23/01/2025 12:53:28-0300
Verifique em <https://validar.tti.gov.br>



Relatório de Ensaio Físico-Químico Nº: 14223.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES
Proposta Comercial: 3859.2025.V0
CNPJ/CPF: 091.931.693-02
Contato: MATHEUS DOS SANTOS E-mail: matheussantos6680@gmail.com Fone: +55 (85) 98222-1816

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: MACARRÃO DE SÊMOLA - PARAFUSO
Endereço Coleta: R DO CORRENTE, 317 EDSON QUEIROZ Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60812290
Responsável Coleta: Solicitante
Data de Amostragem: 28/08/2025
Marca/Fabricante: ESTRELA
Data Validade: 26/02/26
Data Recebimento: 28/08/2025 15:00:00
Peso da amostra: 400,00 g
Lote: S05725M05 1

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
pH	5,33	U pH	-	ISO 2917:1999	29/08/2025	01/09/2025

Referência(s) Normativa(s): ISO: International Organization for Standardization,

Legenda

U pH - Unidade de pH L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

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

Renata de Souza Rocha
CRQ/CE 10200335
Responsável Técnico(a)

Código de Verificação: 01990682-2728-7157-91ae-00af75ff10d8



Relatório de Ensaio Microbiológico Nº: 14194.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES
Proposta Comercial: 3859.2025.V0
CNPJ/CPF: 091.931.693-02
Contato: MATHEUS DOS SANTOS E-mail: matheussantos6680@gmail.com Fone: +55 (85) 98222-1816

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: MACARRÃO DE SÊMOLA - PARAFUSO
Endereço Coleta: R DO CORRENTE, 317 EDSON QUEIROZ Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60812290
Responsável Coleta: Solicitante
Data de Amostragem: 28/08/2025
Marca/Fabricante: ESTRELA
Data Validade: 26/02/26
Data Recebimento: 28/08/2025 15:00:00
Peso da amostra: 400,00 g
Lote: S05725M05 1

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Coliformes a 45°C	<3,0	NMP/g	-	CMMEF	29/08/2025	01/09/2025

Referência(s) Normativa(s): CMMEF: Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods 5 Ed,

Legenda

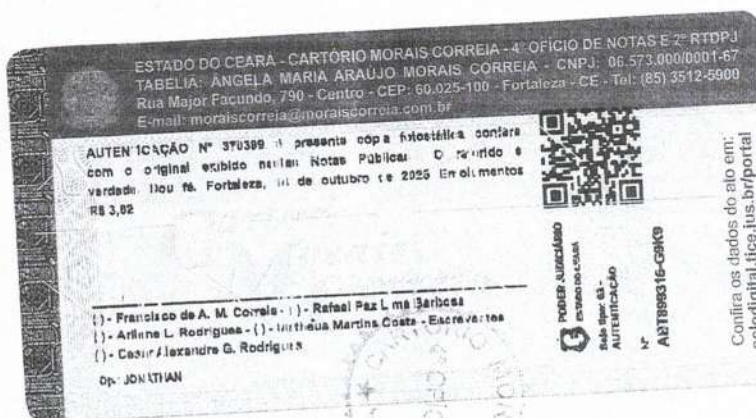
NMP/g - Número Mais Provável por grama L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

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

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

Renata de Souza Rocha
CRQ/CE 10200335
Responsável Técnico(a)

Código de Verificação: 019905d2-e5cf-76b5-bc00-31c57906a7ea



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

FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO



1.0 Descrição do Produto: **MACARRÃO PARAFUSO MASSA DE SÊMOLA, MARCA: ESTRELA**, contendo Sêmola de trigo ferro e ácido fólico e corantes: extrato de urucum, base bixina e cúrcuma. **CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTEM DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER AVEIA, CENTEIO, CEVADA, OVOS, SOJA E TRITICALE.**

Denominação de Venda do Produto:	MACARRÃO PARAFUSO MASSA DE SÊMOLA.
Marca	ESTRELA.
Ingredientes	Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes: extrato de urucum, base bixina e cúrcuma. CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTEM DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER AVEIA, CENTEIO, CEVADA, OVOS, SOJA E TRITICALE.
REGISTRO / ISENÇÃO	ISENTO CONF. RDC Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010.
Código de Barra	7 896264 671048
Conteúdos líquidos	Peso Líquido: 400g.
Embalagem Primária	Tipo saco plástico de polietileno atóxico, com peso líquido de 400g.
Embalagem Secundária	Fardo com 20 unidades.

2.0 Características Sensoriais: Aspecto, Cor, Sabor e odor: Característico.

3.0 Características Físico químicas: Conforme legislação vigente.

4.0 Características Microbiológicas: Conforme legislação vigente.

5.0 Condições de Armazenamento, Conservação e transporte: Em lotes com até 10 (dez) fardos de altura. Mantenha em local seco, fresco e sem umidade longe de produtos químicos, odores fortes, insetos e roedores. Após abrir a embalagem, coloque em um recipiente bem fechado. De forma a garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto. Transporte em caminhão fechado à temperatura ambiente (baú, containers e outros) em condições higiênicas e sanitárias adequadas a natureza do produto e ainda, conforme legislação vigente.

6.0 Validade e lote do Produto: a partir da data de fabricação.

6.1 DADOS REFERENTES A AMOSTRA APRESENTADA: DATA DE VALIDADE E LOTE IMPRESSOS NA EMBALAGEM DO PRODUTO.



7.0 Informação Nutricional
TABELA NUTRICIONAL
Porções por embalagem: 5
Porção: 80g (1 prato)

Quantidade/Porção	100 g**	80 g	%VD(*)
Valor Energético (g)	122	98	14
Carboidratos (g)	25	20	19
Açúcares totais (g)	0	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	4,1	3,3	20
Gorduras Totais (g)	0,7	0,6	2
Gorduras Saturadas (g)	0	0	0
Gorduras Trans (g)	0	0	0
Fibra Alimentar (g)		1,6	6
Sódio (mg)	0	0	0

* Percentual de valores diários recomendados pela porção.

**No alimento pronto para o consumo.

8.0 Instruções de uso, preparo e consumo: Tempo de cozimento: 7 minutos firme; 8 minutos ao dente; 9 minutos macio.

MODO DE PREPARO:

1. Ferva em uma panela 1 litro de água para cada 100g de macarrão.
2. Cozinhe conforme o tempo indicado na embalagem ou até ficar macio, mexendo de vez em quando.
3. Escorra e sirva com o molho de sua preferência.

Sugestão: Você pode adicionar sal à gosto e um fio de óleo ou azeite durante o cozimento.

CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTEM DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER AVEIA, CENTEIO, CEVADA, OVOS, SOJA E TRITICALE.

9.0 Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto:

FABRICADO POR: M. DIAS BRANCO S.A. INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

(A) Rodovia BR-116, KM 18, CEP: 61766-350, Eusébio/CE, CNPJ: 07.206.816/0001-15. (B) Est. Ponta do Fernandinho, 3142, CEP: 40.800-168, Salvador/BA, CNPJ: 07.206.816/0030-50. (C) Rua Espírito Santo, 440, CEP: 95700-656, Bento Gonçalves/RS, CNPJ: 07.206.816/0042-93. (E) Av. Eng. Hildebrando de Góis, 1/117, CEP 59010-700, Natal/RN, CNPJ 07.206.816/0026-73. (F) Rua Conde Augusto Chiericarte, Lote DE6, s/n, CEP 58310-000, Cabedelo/PB, CNPJ 07.206.816/0036-45. (G) Rua São Francisco, 531, CEP 09530-050, São Caetano do Sul/SP, CNPJ: 07.206.816/0007-00. (Q) Rua Minas Gerais, 1055, CEP 26373-280, Queimadas/RJ, CNPJ 07.206.816/0067-41. (R) Rua Conselheiro Galvão, 418, CEP 21540-000, Rio de Janeiro/RJ, CNPJ 07.206.816/0066-60. (S) Avenida Pelágio de Oliveira Brandão, 2101, CEP 61939-120, Maracanaú/CE, CNPJ: 07.206.816/0047-06. (J) Rodovia BR-101 Sul, 3170, km 84, CEP 54335-000, Jabotão dos Guararapes/PE, CNPJ 07.206.816/0052-65. Indústria Brasileira. **Nota:** A letra no início do lote indica a unidade fabricante.

Informações Sobre Produtos 0800 702 5509, CX Postal: 7004, CEP: 60.055-974. Fortaleza/CE, www.marcaestrela.com.br. Indústria Brasileira.

ORIGEM DO PRODUTO: Produto de origem NACIONAL. INDÚSTRIA BRASILEIRA.

FICHA ELABORADA EM:
Fortaleza/CE, 22 de janeiro de 2025.



Documento assinado digitalmente
ANA MAGDA DE SALLES OLIVEIRA MELO
Data: 23/01/2025 12:53:28-0300
Verifique em: <https://validar.itf.gov.br>

Relatório de Ensaio Físico-Químico Nº: 14238.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES
Proposta Comercial: 3859.2025.V0
CNPJ/CPF: 091.931.693-02
Contato: MATHEUS DOS SANTOS E-mail: matheussantos6680@gmail.com Fone: +55 (85) 98222-1816

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: PÃO HOT-DOG
Endereço Coleta: R DO CORRENTE, 317 EDSON QUEIROZ Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60812290
Responsável Coleta: Solicitante
Data de Amostragem: 28/08/2025
Marca/Fabricante: JM PÃES PANIFICADORA
Data Fabricação: 27/08/2025
Lote: 2359ST
Data Recebimento: 28/08/2025 15:00:00
Peso da amostra: 512,00 g
Data Validade: 19/09/2025

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
pH	4,94	U pH	-	ISO 2917:1999	29/08/2025	01/09/2025

Referência(s) Normativa(s): ISO - International Organization for Standardization,

Legenda

U pH - Unidade de pH L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

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

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

Renata de Souza Rocha
CRQ/CE 10200335
Responsável Técnico(a)

Código de Verificação: 01990692-662d-786e-bbdb-85a53bce2b19



Relatório de Ensaio Microbiológico Nº: 14209.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES
Proposta Comercial: 3859.2025.V0
CNPJ/CPF: 091.931.693-02
Contato: MATHEUS DOS SANTOS E-mail: matheussantos6680@gmail.com Fone: +55 (85) 98222-1816

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: PÃO HOT-DOG
Endereço Coleta: R DO CORRENTE, 317 EDSON QUEIROZ Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60812290
Responsável Coleta: Solicitante
Data de Amostragem: 28/08/2025
Marca/Fabricante: JM PÃES PANIFICADORA
Data Fabricação: 27/08/2025
Lote: 2359ST
Data Recebimento: 28/08/2025 15:00:00
Peso da amostra: 512,00 g
Data Validade: 19/09/2025

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Coliformes a 45°C	<3,0	NMP/g	-	CMMEF	29/08/2025	01/09/2025

Referência(s) Normativa(s): CMMEF: Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods 5 Ed.

Legenda

NMP/g - Número Mais Provável por grama L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

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

Renata de Souza Rocha
CRQ/CE 10200335
Responsável Técnico(a)

Código de Verificação: 019905be-2793-732e-9d84-3bf91cfe4aed



Denominação de Venda do Produto:	PÃO HOT-DOG
Marca	PANIFICADORA JM PAN
Ingredientes	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, vitamina A, C, cálcio, ferro, magnésio, zinco, sal, margarina, fermento biológico e anti-mofo. CONTÉM GLÚTEN.
REGISTRO / ISENÇÃO	ISENTO CONF. RDC Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010.
Conteúdos líquidos	Peso Líquido: 512g contendo 10 unidades em cada pacote.
Embalagem Primária	Tipo saco plástico de polietileno atóxico, com peso líquido de 512g.
Embalagem Secundária	Caixa de papelão.

ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO MORAS CORREIA - 4º OFÍCIO DE NOTAS E PROTOCOLOS

TABELA - ANGELA MARIA ARAUJO MORAIS CORREIA - CNPJ: 06.873.000/0001-67
Rua Major Facundo, 590 - Centro - CEP: 61.028-100 - Fortaleza - CE - Tel.: (85) 3572-4900
E-mail: monaliscorrei@monaliscorreia.com.br

AUTENTICAÇÃO Nº 370388 - A presente cópia é identificada conforme com o original exibido nos autos. Notas Públicas O referido e verificado. Houve na Formação, em de outubro de 2025 Enrolamentos.

R\$ 3,00

CONFIRMAÇÃO DE AUTENTICAÇÃO

Poder Judiciário
Tribunal do Ceará
Rio de Janeiro - RJ

ARJ189937-12K9

(-) Francisco de A. M. Correia - (-) Rafael Paz Lima Iserlucas
(-) Arlindo L. Rodrigues - (-) Irilínea Martins Costa - Extravagante
(-) César Alexandre G. Rodrigue s

Ox: JONATHAN

Página

Relatório de Ensaio Físico-Químico Nº: 16076.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES

Proposta Comercial: 4533.2025.V0

CNPJ/CPF: 091.931.693-02

Contato: MATHEUS DOS SANTOS E-mail: matheussantos6680@gmail.com Fone: +55 (85) 98222-1816

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: ADOÇANTE DIETÉTICO EM PÓ COM STÉVIA E SUCRALOSE
Endereço Coleta: R DO CORRENTE, 317 EDSON QUEIROZ Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60812290

Responsável Coleta: Solicitante

Data de Amostragem: 10/10/2025

Marca/Fabricante: ZERO-CAL

Data Validade: JUN/28

Data Recebimento: 10/10/2025 18:00:00

Peso da amostra: 40,00 g
Lote: H25F0007

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
pH	4,80	U pH	0,10	ISO 2917:1999	13/10/2025	14/10/2025
Umidade	0,48	% (g/100g)	0,10	IAL. Método 012/IV	13/10/2025	14/10/2025

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

Legenda

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

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

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

Renata de Souza Rocha

CRQ/CE 10200335

Responsável Técnico(a)

Código de Verificação: 0199e2d4-61a0-7ba0-b1a6-26a956bce5d3

ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO MORAIS CORREIA - 4º OFÍCIO DE NOTAS E 2º RTDPJ
TABELIA: ÂNGELA MARIA ARAÚJO MORAIS CORREIA - CNPJ: 06.573.000/0001-67
Rua Major Facundo, 790 - Centro - CEP: 60.025-100 - Fortaleza - CE - Tel: (85) 3512-5990
E-mail: moraiscorreia@moraiscorreia.com.br

AUTENTICAÇÃO Nº 370399 - A presente cópia fotostática confere com o original exibido nas Notas Públicas. O referido é verdadeiro. Flou 16, Fortaleza, 01 de outubro de 2025. Emolumentos R\$ 3,62

(-) - Francisco de A. M. Correia - (-) - Rafael Paz Lima Seridosa
(-) - Arlaine L. Rodrigues - (-) - Matheus Martins Costa - Escreverem
(-) - Cesar Alexandre G. Rodrigues
Op: JONATHANPROCESSO ADMINISTRATIVO
6281
AUTENTICAÇÃO
Nº 370399-221-47K9Confira os dados do ato em:
selodigital.tjce.jus.br/portal

Relatório de Ensaio Microbiológico Nº: 16075.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES
Proposta Comercial: 4533.2025.V0
CNPJ/CPF: 091.931.693-02
Contato: MATHEUS DOS SANTOS E-mail: matheussantos6680@gmail.com Fone: +55 (85) 98222-1816

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: ADOÇANTE DIETÉTICO EM PÓ COM STÉVIA E SUCRALÓSE
Endereço Coleta: R DO CORRENTE, 317 EDSON QUEIROZ Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60812290
Responsável Coleta: Solicitante
Data de Amostragem: 10/10/2025
Marca/Fabricante: ZERO-CAL
Lote: H25F0007
Peso da amostra: 40,00 g
Data Validade: JUN/28
Data Recebimento: 10/10/2025 18:00:00

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Coliformes a 45°C	<3,0	NMP/g	-	CMMEF	10/10/2025	14/10/2025

Referência(s) Normativa(s): CMMEF: Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods 5 Ed,

Legenda

NMP/g - Número Mais Provável por grama L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

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

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

Renata de Souza Rocha
CRQ/CE 10200335
Responsável Técnico(a)

Código de Verificação: 0199e373-769f-7b3d-9a84-2361f328a011



FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO



- 1.0 Descrição do Produto: ADOÇANTE DIETÉTICO EM PÓ COM STÉVIA E SUCRALOSE. MARCA: ZERO-CAL. Zer combinação perfeita das substâncias: Stévia e Sucralose. Ideal para quem busca ter uma vida mais saudável, sem abrir a fórmula exclusiva pode ser utilizada para adoçar todos os tipos de alimentos, preservando o sabor suavemente doce. Com glicosídeos de esteviol e sucralose.

Denominação de Venda do Produto:	ADOÇANTE DIETÉTICO EM PÓ COM STÉVIA E SUCRALOSE
Marca	ZERO-CAL
Ingredientes	Veículo lactose, edulcorantes: glicosídeos de esteviol e sucralose e antiemético dióxido de silício. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADO DE LEITE. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTEM GLÚTEN. DIABÉTICOS: CONTÉM 0,78G DE LACTOSE EM CADA ENVELOPE. Contém edulcorantes glicosídeos de esteviol e sucralose.
REGISTRO / ISENÇÃO	ISENTO CONF. RDC Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010.
Código de Barra	7 896094 915176
Conteúdos líquidos	Peso Líquido: 40g, contendo 50 envelopes de 800mg cada.
Embalagem Primária	Envelopes contendo 800mg. Cada envelope contém 3 kcal por sachê.
Embalagem Secundária	Caixa de papelão

2.0 Características Sensoriais: Aspecto, Cor, Sabor e odor: Característico.

3.0 Características Físico químicas: Conforme legislação vigente.

4.0 Características Microbiológicas: Conforme legislação vigente.

5.0 Condições de Armazenamento: Em lotes, de 05 (cinco) fardos com até 30 (trinta) fardos de altura. Conservar em local fresco e seco, longe de produtos químicos, odores fortes, insetos e roedores. De forma a garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto. Transporte em caminhão fechado à temperatura ambiente (baú, containers e outros) em condições higiênicas e sanitárias adequadas a natureza do produto e ainda, conforme legislação vigente. Após aberto, consumir preferencialmente em até 90 dias.

6.0 Validade e Lote do Produto: Conforme descrito validade na embalagem.

6.1 DADOS REFERENTES À AMOSTRA APRESENTADA: VALIDADE E LOTE: VIDE IMPRESSÃO NA EMBALAGEM DO PRODUTO.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 50			
Porção de 800mg (1 envelope)			
Quantidade por Porção	100g	0,8g	%VD(*)
Valor Energético (kcal)	375		0
Carboidratos (g)	94		0
Açúcares Totais (g)	93		
Açúcares Adicionados (g)	93	0,7	2

*Não contém quantidades significativas de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentares e sódio.

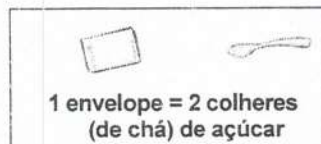
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

8.0 Instruções de uso, preparo e consumo: Adoçante dietético em pó. Pode ser utilizado para adoçar bebidas quentes e frias, pois não altera seu poder adoçante e seu sabor mesmo sob altas temperaturas.

Cada envelope (800mg) de Zero-Cal contém 3 Kcal e equivale ao poder adoçante de 2 colheres (de chá) de açúcar.

CONSUMIR PREFERENCIALMENTE SOB ORIENTAÇÃO DE NUTRICIONISTA OU MÉDICO.

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADO DE LEITE. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTEM GLÚTEN. DIABÉTICOS: CONTÉM 0,78G DE



LACTOSE EM CADA ENVELOPE.

9.0 Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto:

PRODUZIDO POR: COSMED INDÚSTRIA DE COSMÉTICOS E MEDICAMENTOS S/A. Rua Iza Costa, 1.140, Ala "A" Quadra Área Lote Área, Fazenda Retiro, CEP: 74666-003, Goiânia/GO. CNPJ: 61.082.426/0012-89. Indústria Brasileira. SAC: 0800-055-1066

ORIGEM DO PRODUTO: Produto de origem NACIONAL. INDÚSTRIA BRASILEIRA.

FICHA ELABORADA EM:

Fortaleza/CE, 30 de setembro de 2025.



Documento assinado digitalmente
ANA MAGDA DE SALLES OLIVEIRA MELO
Data: 13/10/2025 15:04:53-0300
Verifique em <https://validar.itl.gov.br>



Relatório de Ensaio Físico-Químico Nº: 14225.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES
Proposta Comercial: 3859.2025.V0
CNPJ/CPF: 091.931.693-02
Contato: MATHEUS DOS SANTOS E-mail: matheussantos6680@gmail.com Fone: +55 (85) 98222-1816

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: AMIDO DE MILHO¹
Endereço Coleta: R DO CORRENTE, 317 EDSON QUEIROZ Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60812290
Responsável Coleta: Solicitante
Data de Amostragem: 28/08/2025
Marca/Fabricante: APTI
Data Validade: 08/26
Data Recebimento: 28/08/2025 15:00:00
Peso da amostra: 200,00 g
Lote: 09422711L A

03. Resultados

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
pH	4,15	U pH	-	ISO 2917:1999	29/08/2025	01/09/2025

Referência(s) Normativa(s): ISO: International Organization for Standardization,

Legenda

U pH - Unidade de pH L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

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

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

Renata de Souza Rocha
CRQ/CE 10200335
Responsável Técnico(a)

Código de Verificação: 01990685-f5a3-702d-a01c-6888a0a14d3f



Relatório de Ensaio Microbiológico Nº: 14196.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES
Proposta Comercial: 3859.2025.V0
CNPJ/CPF: 091.931.693-02
Contato: MATHEUS DOS SANTOS E-mail: matheussantos6680@gmail.com Fone: +55 (85) 98222-1816

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: AMIDO DE MILHO
Endereço Coleta: R DO CORRENTE, 317 EDSON QUEIROZ Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60812290
Responsável Coleta: Solicitante
Data de Amostragem: 28/08/2025
Marca/Fabricante: AP
Data Validade: 08/09/2025
Data Recebimento: 28/08/2025 00:00
Peso da amostra: 200,00 g
Lote: 09422711L A

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Coliformes a 45°C	<3,0	NMP/g	-	CMMEF	29/08/2025	01/09/2025

Referência(s) Normativa(s): CMMEF: Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods 5 Ed.

Legenda

NMP/g - Número Mais Provável por grama L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

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

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

Renata de Souza Rocha
CRQ/CE 10200335
Responsável Técnico(a)

Código de Verificação: 019905d5-9563-7913-a995-31295bf34155

ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO MORAIS CORREIA - 4º OFÍCIO DE NOTAS E 2º RTDP
TABELIA: ANGELA MARIA ARAUJO MORAIS CORREIA - CNPJ: 06.573.000/0001-67
Rua Major Facundo, 790 - Centro - CEP: 60.025-100 - Fortaleza - CE - Tel: (85) 3512-5900
E-mail: moraiscorreia@moraiscorreia.com.br

AUTENTICAÇÃO Nº 370400 - presente cópia fotostática confere com o original exibido nas Notas Públicas. O referido é verdade. Itou M. Fortaleza, 11 de outubro de 2025. Emolumentos R\$ 3,62

1) - Francisco de A. M. Correia - 1) - Rafael Paz Lima Barbosa
2) - Arlinda L. Rodrigues - 2) - Irlândia Martins Costa - Escrivã/1ª
3) - Cássia J. Alexandre G. Rodrigues

Dr. JONATHAN

Processo Autenticado
Em 11/10/2025
Belo Horizonte - 01
AUTENTICAÇÃO
Nº AEST896325-12K9

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

FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO



1.0 Descrição do Produto: **AMIDO DE MILHO, MARCA APTI**, contendo Amido de milho (*streptomyces viridochrom* thuringiensis, *agrobacterium tumefaciens*, *zea mays*). **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

Denominação de Venda do Produto:	AMIDO DE MILHO.
Marca	APTI
Ingredientes	Amido de milho (<i>streptomyces viridochromogenes</i> , <i>bacillus thuringiensis</i> , <i>agrobacterium tumefaciens</i> , <i>zea mays</i>). NÃO CONTÉM GLÚTEN.
REGISTRO / ISENÇÃO	ISENTO CONF. RDC Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010.
Código de Barra	7 896327 502210
Conteúdos líquidos	Peso Líquido: 200g.
Embalagem Primária	Pacote de polietileno atóxico contendo 200g.
Embalagem Secundária	Pacote de polietileno atóxico

2.0 Características Sensoriais: Aparência, Cor, Sabor e odor: Característico.

3.0 Características Físico químicas: Conforme legislação vigente.

4.0 Características Microbiológicas: Conforme legislação vigente.

5.0 Condições de Armazenamento, Conservação e transporte: Manter em local seco, arejado e longe do calor. Após aberto, consumir até 60 dias desde que mantido o pacote bem fechado e observadas as condições de armazenagem. Manter em embalagem fechada à temperatura ambiente (baú, containers e outros) em condições higiênicas e salubres adequadas à natureza do produto e ainda, conforme legislação vigente.

6.0 Validade do Produto: A partir da data de fabricação. Data de validade no fundo da embalagem.

6.1 DADOS REFERENTES À AMOSTRA APRESENTADA: DATA DE VALIDADE E LOTE NO FUNDO DA EMBALAGEM DO PRODUTO.

7.0 Informação Nutricional TABELA NUTRICIONAL Porções por embalagem: 10 Porção de 20g (1 colher de sopa)			
Quantidade/Porção	100g	20g	%VD(*)
Valor Energético	350	70	4
Carboidratos	85	17	6
*Não contém quantidade significativa de Açúcares totais, Açúcares adicionados, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio.			
** Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

8.0 Instruções de uso, preparo e consumo: Embalagem selada. **MODO DE PREPARO:** Utilizado para elaboração de mingau, massas, pudins, cremes, molhos e outras receitas especiais.

MINGAU TRADICIONAL, INGREDIENTES: 3 colheres (sopa) rasas de açúcar, 2 colheres (sopa) rasas de Amido de Milho Apti, 2 xícaras (chá) de leite.

MODO DE PREPARO: Em uma panela, misture o Amido de Milho com o açúcar, adicione o leite aos poucos mexendo bem. Leve ao fogo baixo mexendo sem parar até ferver e engrossar.

 Produto produzido a partir de milho transgênico.

NÃO CONTÉM GLÚTEN:

9.0 Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto:

PRODUZIDO E ENBALADO POR: **APTI ALIMENTOS LTDA.**

Quando após o número do lote estiver "R.C": Rua Rancho Queimado, 264-D, Bairro Alvorada, CEP: 89.804-440, Chapecó-SC, Insc. Est. 251.204.081, CNPJ 78.860.863/0001-26, Fone: (49) 3361.5755.

Quando após o número do lote estiver "L.A": Av. Oswaldo Serati, 195, Bairro do Falcão, CEP 13.609-584, Araras-SP, Insc. Est. 182.156.872.116, CNPJ 78.860.863/0002-07, Fone: (19) 3507.4200. SAC Serviço de Atendimento ao Consumidor 0800 007 5700, sac@apti.com.br, apti.com.br, Rua Rancho Queimado, 264-D, Alvorada, CEP: 89.804-440, Chapecó-SC. Atendimento de segunda a sexta das 9h às 18h.

ORIGEM DO PRODUTO: Produto de origem NACIONAL. INDUSTRIA BRASILEIRA.

FICHA ELABORADA EM
Fortaleza/CE, 04 de maio de 2025.

gov.br

Documento assinado digitalmente
ANA MAGDA DE SALLES OLIVEIRA MELO
Data: 04/04/2025 15:03:09-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>



Relatório de Ensaio Físico-Químico Nº: 649.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social:

Proposta Comercial:

MATHEUS DOS SANTOS NUNES

138

091.931.683-02

MATHEUS DOS SANTOS E-mail: matheussantos6680@gmail.com FONE: +55 (85) 98222-1816

CNPJ/CPF:

Contato:

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: FIEIRA EM FLOCOS FINOS

Endereço Coleta:

Responsável Coleta:

Data de Amostragem:

Marca/Fabricante:

Data Validade:

Data Recebimento:

DO CORRENTE, 317 EDSON QUEIROZ Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60812290

Peso da amostra:

Lote:

170,00 g

J24BRPP16M

03. Resultados:

Parâmetros

Resultados

Unidade

Unidade

Metodologia

Início

Fim

6,17

U pH

ISO 2917:1999

10/01/2025

13/01/2025

Referência(s) Normativa(s): ISO: International Organization for Standardization.

Legenda

U pH - Unidade de pH L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

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

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

Renata Rocha
CRO 10200335

Responsável Técnico(a)

Código de Verificação: 0016500001016000187210202500000

Relatório de Ensaio Microbiológico Nº: 4365.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES

Proposta Comercial: 614.2025.V0

CNPJ/CPF: 091.931.693-02

Contato: MATHEUS DOS SANTOS E-mail: matheussantos6680@gmail.com Fone: +55 (85) 98222-1816

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: FARINHA DE MANDIOCA BRANCA

Endereço Coleta: R DO CORRENTE, 317 EDSON QUEIROZ Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60812290

Responsável Coleta: Solicitante

Data de Amostragem: 05/02/2025

Marca/Fabricante: MARIA MAJESTOSA

Peso da amostra: 1,00 kg

Data Fabricação: 13/01/2025

Data Validade: 13/01/2026

Lote: 0222

Data Recebimento: 06/02/2025 08:00:00

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Coliformes a 45°C	<3,0	NMP/g	-	CMMEF	06/02/2025	10/02/2025

Referência(s) Normativa(s): CMMEF: Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods 5 Ed,

Legenda

NMP/g - Número Mais Provável por grama L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

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

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


Renata Rocha
CRQ 10200335
Responsável Técnico(a)

Código de Verificação: 0016500001016000224370202500000



FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO



1.0 Descrição do Produto: **FARINHA DE MANDIOCA BRANCA GRUPO SECA, SUB-GRUPO FINA, CLASSE FINA BAIXA – TIPO 1, DA MARCA: MAJESTOSA.** é composto de farinha de mandioca, grupo seca, sub-grupo fina, classe br
CONTÉM GLÚTEN.

Denominação de Venda do Produto:	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA.
Marca	MAJESTOSA
Ingredientes	Farinha de Mandioca Branca, grupo seca, sub-grupo fina, classe fina branca, acidez baixa – tipo 1. NÃO CONTÉM GLÚTEN.
REGISTRO / ISENÇÃO	ISENTO CONF. RDC Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010.
Código de Barra	7 898915 093643
Conteúdos Líquidos	Peso Líquido: 1kg.
Embalagem Primária	Tipo saco plástico de polietileno atóxico, com peso líquido de 01 Kg.
Embalagem Secundária	Fardo com 30 Kg.

2.0 Características Sensoriais: Aspecto, Cor, Sabor e odor: Característico.

3.0 Características Físico químicas: Conforme legislação vigente.

4.0 Características Microbiológicas: Conforme legislação vigente.

5.0 Condições de Armazenamento, Conservação e transporte: Em lotes com até 30 (trinta) fardos de altura. Conservar em local seco e arejado longe de produtos químicos ou odores fortes. Livre de insetos e roedores de forma a garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto. Transporte em caminhão fechado à temperatura ambiente (baú, containers e outros) em condições higiênicas e sanitárias adequadas a natureza do produto e ainda, conforme legislação vigente.

6.0 Validade do Produto: 12 meses a partir da data de fabricação.

6.1 DADOS REFERENTES A AMOSTRA APRESENTADA: EMBALAGEM/FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE/SAFRA IMPRESSOS NA EMBALAGEM DO PRODUTO.

7.0 Informação Nutricional TABELA NUTRICIONAL Porções por embalagem: 20 porções Porção de 50g (¼ xícara)			
Quantidade/Porção	100 g	50g	%VD (*)
Valor Energético (g)	362	181	9
Carboidratos (g)	88	44	15
Açúcares totais (g)	88	44	0
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	1,6	0,8	2
Gorduras Totais (g)	0	0	0
Gorduras Saturadas (g)	0	0	0
Gorduras Trans (g)	0	0	0
Fibra Alimentar (g)	6,4	3,2	13
Sódio (mg)	0	0	0

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

8.0 Instruções de uso, preparo e consumo: Utilizado para preparações culinárias diversas. Sugestões ou receitas, constante na embalagem primária do produto.
Receita de Farofa à Brasileira – Ingredientes: -100g de bacon picado, -100 g de linguiça calabresa defumada picada, -2 colheres (sopa) de manteiga, -1 cebola picada, -3 xícara (chá) de farinha de mandioca, - sal a gosto, -3 colheres (sopa) salsinha picada, -2 ovos cozidos.

MODO DE PREPARO: Numa panela de tamanho adequado à quantidade, coloque o bacon picado para fritar sem o óleo (o bacon já tem sua gordura). Acrescente a calabresa na panela. Quando estiver dourando, junte a manteiga e a cebola picada e refogue por alguns minutos, até que a cebola esteja transparente. Tempere com sal a gosto. Junte a farinha de mandioca e mantenha no fogo, mexendo bem até que a farinha fique com coloração típica da farofa (dourada). Um pouco de antes de tirar do fogo, junte a salsa mexa por mais um minuto, com cuidado para não deixar queimar a farinha. Retire do fogo e junte os ovos picados.

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

9.0 Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto:

EMBALADO E DISTRIBUIDO POR: L L EMPACOTADORA EIRELI

Rua José Aristóteles Gondim, 497, Bom Sucesso, Maracanaú, CE, CEP: 60.545-370
CNPJ: 13.569.093/0001-11, Insc. Est.: 06.559691-9, Fale Conosco/Fone: (85) 3077-2002

ORIGEM DO PRODUTO: Produto de origem NACIONAL. INDUSTRIA BRASILEIRA.

FICHA ELABORADA EM:
Fortaleza/CE, 19 de fevereiro de 2025.



Documento assinado digitalmente
ANA MAGDA DE SALLES OLIVEIRA MELO
Data: 20/02/2025 12:47:59-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>



Relatório de Ensaio Físico-Químico Nº: 14213.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social:

MATHEUS DOS SANTOS NUNES

Proposta Comercial:

14213.2025.V0

CNPJ/CPF:

00.931.693-02

Contato:

MATHEUS DOS SANTOS E-mail: matheussantos6680@gmail.com Fone: +55 (85) 98222-1816

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra:

FEIJÃO CARIOCA

Endereço Coleta:

R DO CORRENTE ,317 EDSON QUEIROZ Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60812290

Responsável Coleta:

Solicitante

Data de Amostragem:

28/08/2025

Marca/Fabricante:

KUMÊ

Data Fabricação:

11/JUL/25

Data Validade:

11/JAN/26

Data Recebimento:

28/08/2025 15:00:00

Peso da amostra:

1,00 kg

Observação:

TIPO 1

Lote:

07 25

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
pH	5,76	U pH	-	ISO 2917:1999	29/08/2025	01/09/2025

Referência(s) Normativa(s): ISO: International Organization for Standardization,

Legenda

U pH - Unidade de pH L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

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

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

Renata de Souza Rocha

CRQ/CE 10200335

Responsável Técnico(a)

Código de Verificação: 01990678-c631-79d3-8549-793503f9c50a

ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO MORAIS CORREIA - 4º OFÍCIO DE NOTAS E 2º RTD/PJ
TABELIA: ANGELA MARIA ARAUJO MORAIS CORREIA - CNPJ: 06.373.000/0001-67
Rua Major Facundo, 790 - Centro - CEP: 60.025-100 - Fortaleza - CE - Tel: (85) 3512-5900
E-mail: moraiscorreia@moraiscorreia.com.br

AUTENTICAÇÃO Nº 370385 - A presente cópia fotostática confere com o original exibido nas Tabelas Públicas. O referido é verdadeiro. Ilou fls. Fortaleza, 01 de outubro de 2025. Enrolamentos: 02, 02

() - Francisco de A. M. Correia - () - Rafael Paz Lima Barbosa
() - Arlene L. Rodrigues - () - Matheus Martins Costa - Escrevintes
() - Cesar Alexandre G. Rodrigues
Op: JONATHAN

CONFIRMAÇÃO
Nº 370385
Data: 01/10/2025
Assinatura: ANGELA MARIA ARAUJO MORAIS CORREIA

CONFIRA OS DADOS DO ATO EM:
seledigital.uce.br/portal

Relatório de Ensaio Microbiológico Nº: 14184.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES

Proposta Comercial: 3859.2025.V0

CNPJ/CPF: 091.931.593-02

Contato: MATHEUS DOS SANTOS E-mail: matheussantos6680@gmail.com Fone: +55 (85) 98222-1816

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: FEIJÃO CARIOCA

Endereço Coleta: R DO CORRENTE ,317 EDSON QUEIROZ Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60812290

Responsável Coleta: Solicitante

Data de Amostragem: 28/08/2025

Marca/Fabricante: KUMÊ

Peso da amostra: 1,00 kg

Data Fabricação: 11/JUL/25

Observação: TIPO 1

Data Validade: 11/JAN/26

Lote: 07 25

Data Recebimento: 28/08/2025 15:00:00

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Coliformes a 45°C	<3,0	NMP/g	-	CMMEF	29/08/2025	02/09/2025

Referência(s) Normativa(s): CMMEF: Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods 5 Ed.

Legenda

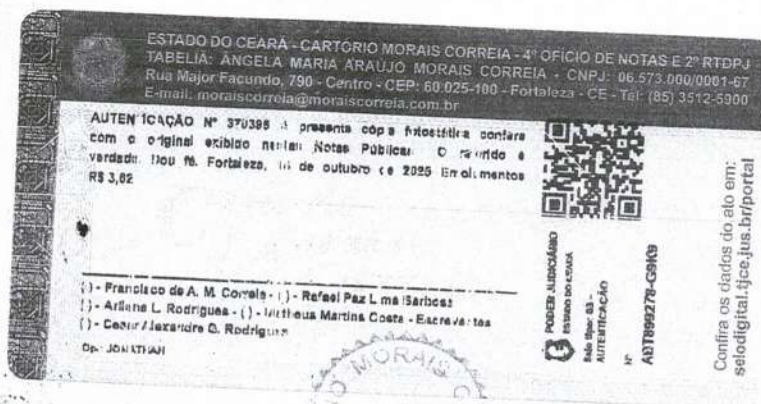
NMP/g - Número Mais Provável por grama L.Q. - Limite de Quantificação VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

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

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

Renata de Souza Rocha
CRQ/CE 10200335
Responsável Técnico(a)

Código de Verificação: 01990c1f-d66a-7fe6-97d9-b3f92bd1db89



FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO



1.0 Descrição do Produto: **FEIJÃO CARIOCA - GRUPO I - FEIJÃO COMUM - CLASSE CORES - TIPO 1, DA MARCA**
de Feijão Carioca Grupo I - Feijão Comum - Classe Cores - Tipo 1. **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

Denominação de Venda do Produto:	FEIJÃO CARIOCA.
Marca	KUMÊ.
Ingredientes	Feijão Carioca (BGMV – Bean Golden Mosaic Virus). NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: PODE CONTER TRAÇOS DE SOJA.
REGISTRO / ISENÇÃO	ISENTO CONF. RDC Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010.
Código de Barra	7 898926 342297
Conteúdos líquidos	Peso Líquido: 1kg.
Embalagem Primária	Tipo saco plástico de polietileno atóxico, com peso líquido de 01 Kg.
Embalagem Secundária	Fardo com 30 Kg.

2.0 Características Sensoriais: Aspecto, Cor, Sabor e odor: Característico.

3.0 Características Físico químicas: Conforme legislação vigente.

4.0 Características Microbiológicas: Conforme legislação vigente.

5.0 Condições de Armazenamento, Conservação e transporte: Manter o produto em local seco e arejado, longe de produtos químicos ou odores fortes. Transporte em caminhão fechado à temperatura ambiente (baú, containers e outros) em condições higiênicas e sanitárias adequadas a natureza do produto e ainda, conforme legislação vigente.

6.0 Validade do Produto: 06 meses a partir da data de fabricação.

6.1 DADOS REFERENTES A AMOSTRA APRESENTADA: DATA DE EMPACOTAMENTO / FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE IMPRESSOS NA EMBALAGEM DO PRODUTO.

7.0 Informação Nutricional			
TABELA NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 25			
Porção de 40g (¼ xícara de chá)			
Quantidade/Porção	100g	40g	%VD (*)
Valor Energético (kcal)	323	132	3
Carboidratos (g)	60	24	8
Açúcares Totais (g)	60	24	
Açúcares Adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	22	9	18
Gorduras Totais (g)	0	0	0
Gorduras Saturadas (g)	0	0	0
Gorduras Trans (g)	0	0	0
Fibra Alimentar (g)	5	2	8
Sódio (mg)	157	63	3

*Percentual de valores diários recomendados pela porção.

8.0 Instruções de uso, preparo e consumo: Utilizado para preparações culinárias diversas. Sugestões ou receitas, constante na embalagem primária do produto, com imagens meramente ilustrativas.

Receita de Kumê – Feijão Carioca Diferente

Ingredientes: 500g de Feijão Carioca Kumê; 200g de bacon cortados em pedaços médios; 200g de carne seca escaldada e cortada em pedaços médios; 200g de linguiça paio cortadas pedaços médios; 200g de linguiça calabresa; 1 maço de coentro; ½ maço de salsinha; 1 caldo pronto de costelinha de porco; 300g de músculo cortado em pedaços médios; 1 cebola picada; 5 dentes de alho amassados.

Modo de preparo: Escalde a carne seca, tire todo o sal e reserve, lave o feijão e reserve. Corte os demais ingredientes e reserve. Na panela de pressão coloque todos os ingredientes e cozinhe por 40 minutos. Depois de pronto e cozido, tempere com alho douradinho e cebola, sirva com arroz branco e salada.

Contém feijão transgênico.

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

9.0 Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto:

PRODUZIDO POR: **SANTOS INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI LTDA.**

• CE: Rua Eliziário Diógenes, Nº 800 A e B, Boa Esperança, Maracanaú, Ceará, CEP: 61.935-045, CNPJ 27.814.700/0001-76.

• RN: Rua Inaldo Barbalho, 357, Sapucaia, Goianinha, Rio Grande do Norte, CEP: 59.173-000, CNPJ 27.814.700/0003-38.

Instagram@kumealimentos, contato@santosindustria.com, fale conosco (85) 3467 6767. Indústria Brasileira.

Origem Do Produto: Produto De Origem Nacional. Indústria Brasileira.

FICHA ELABORADA EM:

Fortaleza/CE, 22 de janeiro de 2025.



Documento assinado digitalmente

ANA MAGDA DE SALLES OLIVEIRA MELO

Data: 23/01/2025 12:49:56-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>



GOVERNO DO ESTADO DO CEARÁ
SECRETARIA DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO
AV. BERNARDO DE MENEZES, 1870 - SÃO GERARDO - FORTALEZA - CEARÁ
CNPJ 07.954.563/0001-68 - FONE (0xx85) 3101.8065 - FAX (0xx85) 3101.8067
E-mail: clavecce@sda.ce.gov.br

AUTORIZADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO PARA EXECUTAR
A CLASSIFICAÇÃO DE PRODUTOS VEGETAIS CONFORME REGISTRO NO CGC/MAPA Nº CE000460-0

CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO

Nº do Certificado
CE000460-0-A-004.167

De acordo com o que estabelece o Decreto nº 6.268, de 22 de novembro de 2007, que regulamenta a Lei nº 9.972, de 25 de maio de 2000, **DECLARAMOS** que a amostra em nosso poder apresentou os resultados da classificação constantes deste **DOCUMENTO**.

IDENTIFICAÇÃO DO CLIENTE

NOME OU RAZÃO SOCIAL
SANTOS INDUSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI

ENDEREÇO
RUA ELIZÁRIO DIOGENES, 800-MARACANAÚ-CE 800...

CIDADE/UF
Maracanau/CE

CPF / CNPJ
27.814.700/0001-76

CEP
61935045

INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO

Nº DA AMOSTRA
3945/25-0

PRODUTO
FEIJÃO

MARCA-COMERCIAL
KUMÊ

PESO LÍQUIDO Kg
38.000,00

FORMA DE ACONDICIONAMENTO
FARDOS 10KG

Nº DE VOLUMES
3.800

SAFRA
2025/2025

LOTE
0725

RESPONSÁVEL PELA AMOSTRAGEM
O INTERESSADO

UNIDADE-ARMAZENADORA

SANTOS INDUSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS

NATUREZA DA OPERAÇÃO
COMERCIALIZAÇÃO

FINALIDADE

COMÉRCIO INTERNO

RESULTADO DA CLASSIFICAÇÃO

GRUPO
I-FEIJÃO COMUM

SUB GRUPO
N/A

CLASSE

CORES

SUBCLASSE
N/A

CALIBRE

N/A

TIPO

1(UM)

CATEGORIA

N/A

UMIDADE

17,700

NORMA UTILIZADA: Instrução Normativa Nº 12/08

DISCRIMINAÇÃO DOS RESULTADOS DA CLASSIFICAÇÃO

PARAMETROS ANALISADOS	Peso(g)	RESULTADO
Classe Cores	100,1200	100,0000
Danificados	0,3200	0,3200
Total de Defeitos Leves	0,3200	0,3200

CONCLUSÃO DA CLASSIFICAÇÃO

AMOSTRA DENTRO DO PADRÃO PARA O FEIJÃO DO GRUPO I COMUM, CLASSE CORES E TIPO 1(UM)

OBSERVAÇÕES OBRIGATORIAS

O PRESENTE DOCUMENTO NÃO TERÁ VALIDADE QUANDO O PRODUTO, OBJETO DESSA CLASSIFICAÇÃO, FOR DESTINADO AS COMPRAS, VENDAS OU DOAÇÕES DO PODER PÚBLICO

IDENTIFICAÇÃO DO LAUDO DE ANÁLISE

NÚMERO
3945/25-03

DATA DE EMISSÃO
15/07/2025

CLASSIFICADOR CGC / MAPA

JOEUDA CANDIDO FELISMINO DA SILVA / 1046

EMPRESA CREDENCIADA

SECRETARIA DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO
REGISTRO NO CGC/MAPA: CE000460-0

VALOR DO SERVIÇO PRESTADO

VALOR DA TAXA DE CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO (R\$)

1,63

PESO LÍQUIDO (F) DO LOTE

38,00

TAXA ARRECADADA (R\$)

R\$61,94

IDENTIFICAÇÃO DO EMISSOR DO CERTIFICADO

CLASSIFICADOR CGC / MAPA

Joêuda Candido Felismino da Silva
Classificador(a)
Reg. CGC / MAPA Nº 1046

POSTO DE FORTALEZA (CE 000460-0 0003) 15/07/2025



GOVERNO DO ESTADO DO CEARÁ
Secretaria do Desenvolvimento Agrário

4167

O PRAZO PARA CONTESTAÇÃO DESTA CLASSIFICAÇÃO SERÁ DE 24 (VINTE E QUATRO) HORAS PARA OS DEMÁIS PERECÍVEIS E DE 15 (QUINZE) DIAS PARA OS DEMÁIS PRODUTOS A PARTIR DA DATA DE EMISSÃO DO PRESENTE CERTIFICADO. QUALQUER EMENDA OU RASURA, MESMO RESSALVADA, INVALIDARÁ O PRESENTE DOCUMENTO. ESTE DOCUMENTO É VÁLIDO EM TODO O TERRITÓRIO NACIONAL, DEVIDAMENTE SELADO.

03
04/04/18
RG CLAVECE 03
PAG 1/1

Relatório de Ensaio Físico-Químico Nº: 14214.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES

Proposta Comercial: 308.2025.V0

CNPJ/CPF: 091.931.693-02

Contato: MATHEUS DOS SANTOS E-mail: matheussantos6680@gmail.com Fone: +55 (85) 98222-1816

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: FEIJÃO PRETO

Endereço Coleta: R DO CORRENTE, 317 EDSON QUEIROZ Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60812290

Responsável Coleta: Solicitante

Data de Amostragem: 28/08/2025

Marca/Fabricante: KUMÉ

Data Fabricação: 09/JUL/25

Data Validade: 09/JAN/26

Data Recebimento: 28/08/2025 15:00:00

Peso da amostra:

1,00 kg

Observação:

TIPO 1

Lote:

07-25

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
pH	5,85	U pH		ISO 2917:1999	29/08/2025	01/09/2025

Referência(s) Normativa(s): ISO: International Organization for Standardization,

Legenda

U pH - Unidade de pH L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

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

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

Renata de Souza Rocha

CRQ/CE 10200335

Responsável Técnico(a)

Código de Verificação: 01990679-b470-7db4-a85c-e65de4e5db95

ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO MORAIS CORREIA - 4º OFÍCIO DE NOTAS E 2º RTDPJ
TABELIA: ANGELA MARIA ARAÚJO MORAIS CORREIA - CNPJ: 06.573.000/0001-87
Rua Major Eacundo, 730 - Centro - CEP: 60.025-100 - Fortaleza - CE - Tel: (85) 3512-5900
E-mail: morais.correia@moraiscorreia.com.brAUTENTICAÇÃO Nº 370395 - apresenta cópia fotostática contendo
com o original existente nos Arquivos Públicos. O referido é
verdade. Houve em Fortaleza, no dia outubro de 2025 Enrolamentos
R\$ 3,02() - Francisco de A. M. Correia - () - Rafael Paz L. ma. Barbosa
() - Arlene L. Rodrigues - () - Mariana Martins Costa - Escrivã/Artes
() - Cesar Alexandre G. Rodrigues
Op. JONATHANPoder Judiciário
Estado do Ceará
Tribunal de Justiça
Autenticação
Nº 42185281-08K9Confira os dados do ato em:
selodigital.tjce.jus.br/portal

Relatório de Ensaio Microbiológico Nº: 14185.2025.B- V.0

01. Dados Contratações

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES
Proposta Comercial: 3859.2025.V0
CNPJ/CPF: 091.931.693-02
Contato: MATHEUS DOS SANTOS E-mail: matheussantos6680@gmail.com Fone: +55 (85) 98222-1816

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: FEIJÃO PRETO
Endereço Coleta: R DO CORRENTE, 317 EDSON QUEIROZ Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60812290
Responsável Coleta: Solicitante
Data de Amostragem: 28/08/2025
Marca/Fabricante: KUMÊ
Data Fabricação: 09/JUL/25
Data Validade: 09/JAN/26
Data Recebimento: 28/08/2025 15:00:00
Peso da amostra: 1,00 kg
Observação: TIPO 1
Lote: 07-25

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Coliformes a 45°C	<3,0	NMP/g	-	CMMEF	29/08/2025	01/09/2025

Referência(s) Normativa(s): CMMEF: Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods 5 Ed,

Legenda

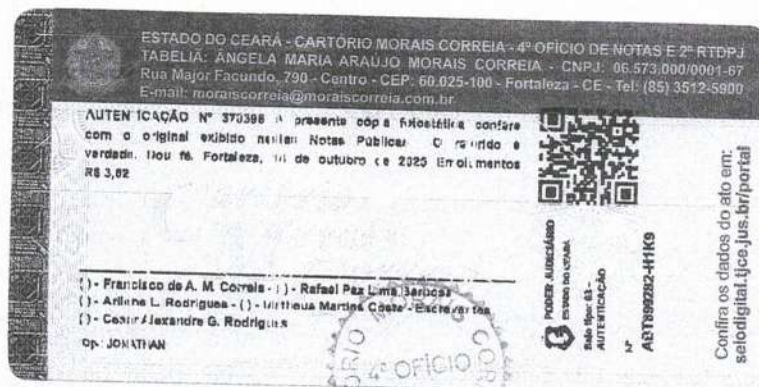
NMP/g - Número Mais Provável por grama L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

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

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

Renata de Souza Rocha
CRQ/CE 10200335
Responsável Técnico(a)

Código de Verificação: 019905db-eda5-7ca6-bec7-817f1b5d0969



FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO



1.0 Descrição do Produto: FEIJÃO PRETO GRUPO 1 - FEIJÃO COMUM - CLASSE PRETO - TIPO 1, DA MARCA: KUMÊ
 Feijão Preto, grupo 1 - feijão comum - classe Preto - tipo 1. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA.

Denominação de Venda do Produto:	FEIJÃO PRETO GRUPO 1 - FEIJÃO COMUM - CLASSE PRETO - TIPO 1
Marca	KUMÊ
Ingrediente	Feijão Preto. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA.
REGISTRO / ISENÇÃO	ISENTO CONF. RDC Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010.
Código de Barra	7 898926 342310
Conteúdos líquidos	peso Líquido: 1kg.
Embalagem Primária	Tipo, saco plástico de polietileno atóxico, com peso líquido de 01 Kg.
Embalagem Secundária	Fardo com 30 Kg.

2.0 Características Sensoriais: Aspecto, Cor, Sabor e odor: Característico.

3.0 Características Físico químicas: Conforme legislação vigente.

4.0 Características Microbiológicas: Conforme legislação vigente.

5.0 Condições de Armazenamento, Conservação e transporte: Manter o produto em local seco e arejado longe de produtos químicos ou odores fortes, livre de insetos e roedores de forma a garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto. Transporte em caminhão fechado à temperatura ambiente (baú, container e outros) em condições higiênicas e sanitárias adequadas a natureza do produto e ainda, conforme legislação vigente.

6.0 Validade do Produto: 06 meses a partir da data de fabricação.

6.1 DADOS REFERENTES A AMOSTRA APRESENTADA: DATA DE EMPACOTAMENTO/FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE IMPRESSOS NA EMBALAGEM DO PRODUTO.

7.0 Informação Nutricional TABELA NUTRICIONAL Porção de 40g (1/4 de xícara de chá)		
Quantidade/Porção		%VD (*)
Valor Energético	135 Kcal = 567kJ	7%
Carboidratos	24 g	8%
Proteínas	8,9 g	12%
Gorduras Totais	0 g	0%
Gorduras Saturadas	0 g	0%
Gorduras Trans	0 g	**
Fibra Alimentar	1,7 g	7%
Sódio	63 mg	3%

(*) % Valores Diários com base em uma dieta de 2000Kcal ou 8400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

(**) Valores Diários de Referência não estabelecidos.

8.0 Instruções de uso, preparo e consumo: Utilizado para preparações culinárias diversas. Sugestões ou receitas, constante na embalagem primária do produto.

Receita de KUMÊ – Feijão Preto Fácil– Ingredientes: 1/2 kg de Feijão preto Kumê; 3 litros de água, 2 folhas de louro, 6 a 8 dentes de alho amassados, 1 cebola pequena bem picada, 1 linguiça calabresa e/ou paio picada em rodelas, 2 colheres de sopa de óleo, 1 tablete de caldo de carne ou costela, sal a gosto.

Modo de Preparo: Lave bem o feijão e reserve num recipiente. Ferva 1 litro de água, junte ao feijão lavado, tampe a vasilha e deixe de molho por 30 minutos. Passe para a panela de pressão, sem escorrer a água do molho e acrescente os 2 litros de água restantes e o louro, tampe e deixe cozinhar por 30 minutos após a panela pegar pressão. Em outra panela, aqueça o óleo e refogue a cebola e o alho, acrescente a linguiça, sempre mexendo para não fritar de um lado só. Acrescente o feijão cozido, o caldo de costela e o sal, mexa bem para dissolver o caldo de costela. Abaixar o fogo e deixe ferver por 10 minutos.

NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA.

9.0 Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto:

EMPACOTADO E DISTRIBUIDO POR: SANTOS INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI

•CE: Rua Eliário Diógenes, nº 800 A e B, Boa Esperança, Maracanaú, Ceará, CEP 61.935-045, CNPJ 27.814.700/0001-76.

•RN: Rua Inaldo Barbalho, 357, Sapucaia, Goianinha, Rio Grande do Norte, CEP 59.173-000, CNPJ 27.814.700/0003-38.

Instagram/@preciososalimentos, contato@santosindustria.com, SAC (85) 3467-6767. Indústria Brasileira

ORIGEM DO PRODUTO: Produto de origem NACIONAL. INDÚSTRIA BRASILEIRA. FALE CONOSCO: (85) 3467-6767

FICHA ELABORADA EM:

Fortaleza/CE, 30 de setembro de 2025.



Documento assinado digitalmente
 ANA MAGDA DE SALLES OLIVEIRA MELO
 Data: 13/10/2025 15:10:11-0300
 Verifique em <https://validar.itl.gov.br>





GOVERNO DO ESTADO DO CEARÁ
SECRETARIA DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO
RUA BEZERRA DO MENZES, 1820 - SÃO GERARDO - FORTALEZA - CEARÁ
FONE (085) 3600000 FAX (085) 3101 8085 FAX (085) 3101 8087
E-mail: clavec@seagri.ce.gov.br

AUTORIZADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO PARA EXECUTAR
A CLASSIFICAÇÃO DE PRODUTOS VEGETAIS CONFORME REGISTRO NO CGC/MAPA Nº CE000460-0

PROCESSO ADMINISTRATIVO
6297
ASSINADO
ELETRONICAMENTE

CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO

Nº do Certificado
CE000460-0-A-004.163

De acordo com o que estabelece o Decreto nº 6.268, de 22 de novembro de 2007, que regulamenta a Lei nº 9.972, de 25 de maio de 2000, DECLARAMOS que a amostra em nosso poder apresentou os resultados da classificação constantes deste DOCUMENTO.

IDENTIFICAÇÃO DO CLIENTE			
NOME OU RAZÃO SOCIAL		CPF / CNPJ	
SANTOS INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI		27.814.700/0001-76	
ENDEREÇO		CIDADE/UF	CEP
RUA ELIZARIO DIÓGENES, 800-MARACANAU-CE 800		Maracanaú/CE	61935045
INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO			
Nº DA AMOSTRA	PRODUTO	MARCA COMERCIAL	PESO LÍQUIDO Kg
3941/25-03	FEIJÃO	KUMÉ	38.000,00
FORMA DE ACONDICIONAMENTO	Nº DE VOLUMES	SAFRA	LOTE
FARDOS 10KG	3.800	2025/2025	0725
RESPONSÁVEL PELA AMOSTRAGEM		UNIDADE ARMAZENADORA	
O INTERESSADO		SANTOS INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS	
NATUREZA DA OPERAÇÃO		FINALIDADE	
COMERCIALIZAÇÃO		COMERCIO INTERNO	

RESULTADO DA CLASSIFICAÇÃO		NORMA UTILIZADA: Instrução Normativa Nº 12/08	
GRUPO	SUB GRUPO	DISCRIMINAÇÃO DOS RESULTADOS DA CLASSIFICAÇÃO	
I-FEIJÃO COMUM	N/A	PARAMETROS ANALISADOS	Peso(g) RESULTADO
CLASSE	SUBCLASSE	Classe Preto	100,1300 100,0000
PRETO	N/A	Danificados	0,5000 0,5000
CALIBRE	TPO	Partidos (Bandinhas) e quebrados	0,0800 0,0800
N/A	1(UM)	Total de Defeitos Leves	0,5800 0,5800
CATEGORIA	UNIDADE		
N/A	15,500		

CONCLUSÃO DA CLASSIFICAÇÃO

AMOSTRA DENTRO DO PADRÃO PARA O FEIJÃO DO GRUPO I COMUM, CLASSE PRETO E TIPO 1(UM)

OBSERVAÇÕES OBRIGATORIAS

O PRESENTE DOCUMENTO TEM VALIDADE QUANDO O PRODUTO, OBJETO DESSA CLASSIFICAÇÃO, FOR DESTINADO A COMPRAS, VENDAS OU DOAÇÕES DO PODER PÚBLICO

IDENTIFICAÇÃO DO LAUDO DE ANÁLISE		VALOR DO SERVIÇO PRESTADO	
NÚMERO	DATA DE EMISSÃO	VALOR DA TAXA DE CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO (R\$)	
3941/25-03	15/07/2025	1,63	
CLIENTE / CADOR CGC / MAPA		PESO LÍQUIDO (T) DO LOTE	
LORENE FÁTIMA BARBOSA SANTANA / 1464		38,00	
EMPRESA CREDENCIADA		TAXA ARRECADADA (R\$)	
SECRETARIA DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO REGISTRO NO CGC/MAPA: CE000460-0		R\$61,94	

IDENTIFICAÇÃO DO EMISSOR DO CERTIFICADO		LOCAL E DATA DE EMISSÃO	
CLASSIFICADOR CGC / MAPA		POSTO DE FORTALEZA (CE 000460.0003) 16/07/2025	
 LORENE FÁTIMA BARBOSA SANTANA		 GOVERNO DO ESTADO DO CEARÁ Secretaria do Desenvolvimento Agrário	

O PRAZO PARA CONTESTAÇÃO DESTA CLASSIFICAÇÃO É DE (QUINZE E QUATRO) HORAS PARA OS PRIMEIROS CINCO DIAS PERECÍVEIS E DE 15 (QUINZE) DIAS PARA OS DEMAIS PRODUTOS A PARTIR DA DATA DE EMISSÃO DO PRESENTE CERTIFICADO. QUALQUER EMENDA OU RASURA, MESMO RESCISÓRIA, ANULA O PRESENTE DOCUMENTO. ESTE DOCUMENTO É VÁLIDO EM TODO O TERRITÓRIO NACIONAL, EVIDENCIAMENTE SELADO.

04/04/18
RG CLAVECE 03
PAG 1/1

Relatório de Ensaio Físico-Químico Nº: 14221.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social:

MATHEUS DOS SANTOS NUNES

Proposta Comercial:

3859.2025.V0

CNPJ/CPF:

091.931.693-02

Contato:

MATHEUS DOS SANTOS E-mail: matheussantos6680@gmail.com Fone: +55 (85) 98222-1816

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra:

FEIJÃO DE CORDA

Endereço Coleta:

R DO CORRENTE ,317 EDSON QUEIROZ Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60812290

Responsável Coleta:

Solicitante

Data de Amostragem:

28/08/2025

Marca/Fabricante:

KUMÊ

Data Fabricação:

11/JUL/25

Data Validade:

11/JAN/26

Data Recebimento:

28/08/2025 15:00:00

Peso da amostra:

1,00 kg

Observação:

TIPO 1

Lote:

07-25

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
pH	5,84	U pH	-	ISO 2917:1999	29/08/2025	01/09/2025

Referência(s) Normativa(s): ISO: International Organization for Standardization,

Legenda

U pH - Unidade de pH L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

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

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

Renata de Souza Rocha

CRQ/CE 10200335

Responsável Técnico(a)

Código de Verificação: 0199067e-4097-74a5-a58d-205cd019a47f

ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO MORAIS CORREIA - 4º OFÍCIO DE NOTAS E 2º RTDPJ
TABELIA: ANGELA MARIA ARAÚJO MORAIS CORREIA - CNPJ: 06.573.000/0001-67
Rua Major Facundo, 790 - Centro - CEP: 60.025-100 - Fortaleza - CE - Tel: (85) 3512-5900
E-mail: moraiscorreia@moraiscorreia.com.br

AUTENTICAÇÃO Nº 370395 - A presente cópia fotostática confere com o original exibido nas Tabelas Públicas. O referido é verdadeiro. Dada em Fortaleza, 11 de outubro de 2025. Enrolamento R\$ 3,82

CONFIRMAÇÃO JUDICIAL
EXIBIR NO CARTÓRIO
RUA N.º 63 -
AUTENTICAÇÃO
Nº AD1899295-15K9

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

(-) Francisco de A. M. Correia - (-) Rafael Paz L. ma. Barbosa
(-) Arlene L. Rodrigues - (-) Wiltraus Martins Costa - Escrevente
(-) Cesar Alexandre G. Rodrigues
Op. JONATHAN

Relatório de Ensaio Microbiológico Nº: 14192.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES

Proposta Comercial: 3859.2025.V0

CNPJ/CPF: 09.111.693-02

Contato: MATHEUS DOS SANTOS E-mail: matheussantos6680@gmail.com Fone: +55 (85) 98222-1816

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: FEIJÃO DE CORDA

Endereço Coleta: R DO CORRENTE ,317 EDSON QUEIROZ Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60812290

Responsável Coleta: Solicitante

Data de Amostragem: 28/08/2025

Marca/Fabricante: KUMÊ

Data Fabricação: 11/JUL/25

Data Validade: 11/JAN/26

Data Recebimento: 28/08/2025 15:00:00

Peso da amostra: 1,00 kg

Observação: TIPO 1

Lote: 07-25

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Coliformes a 45°C	<3,0	NMP/g	-	CMMEF	29/08/2025	01/09/2025

Referência(s) Normativa(s): CMMEF: Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods 5 Ed,

Legenda

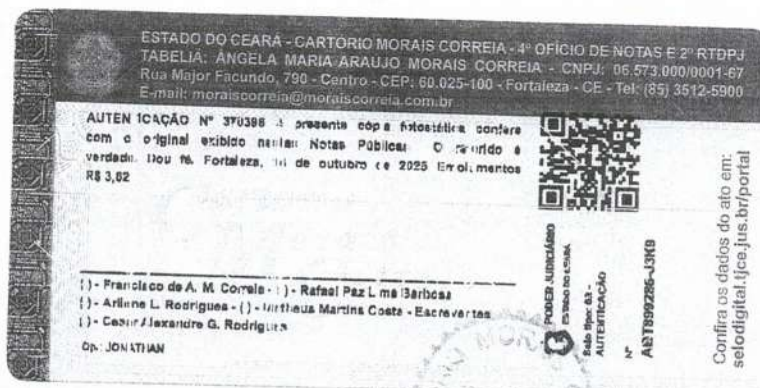
NMP/g - Número Mais Provável por grama L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

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

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

Renata de Souza Rocha
CRQ/CE 10200335
Responsável Técnico(a)

Código de Verificação: 019905d1-8238-7178-8d0f-1139c402cfad



FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO



1.0 Descrição do Produto: FEIJÃO DE CORDA, DA MARCA: KUMÊ. É composto de FEIJÃO CORDA - GRUPO II - CLASSE CORES - TIPO 1. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Denominação de Venda do Produto:	FEIJÃO DE CORDA.
Marca	KUMÊ.
Ingredientes	Feijão de corda. NÃO CONTÉM GLÚTEN.
REGISTRO / ISENÇÃO	ISENTO CONF. RDC Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010.
Código de Barra	7 898926 342303
Conteúdos líquidos	Peso Líquido: 1kg.
Embalagem Primária	Tipo saco plástico de polietileno atóxico, com peso líquido de 1Kg.
Embalagem Secundária	Fardo de polietileno atóxico com 30Kg.

2.0 Características Sensoriais: Aspecto, Cor, Sabor e odor: Característico.

3.0 Características Químicas: Conforme legislação vigente.

4.0 Características Microbiológicas: Conforme legislação vigente.

5.0 Condições de Armazenamento, Conservação e transporte: Em lotes com até 20 (vinte) fardos de altura. Manter o produto em local seco e arejado longe de produtos químicos ou odores fortes, livre de insetos e roedores de forma a garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto. Transporte em caminhão fechado à temperatura ambiente (baú, containers e outros) em condições higiênicas e sanitárias adequadas a natureza do produto e ainda, conforme legislação vigente.

6.0 Validade do Produto: 06 meses a partir da data de fabricação.

6.1 DADOS REFERENTES A AMOSTRA APRESENTADA: DATA DE EMPACOTAMENTO/FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE IMPRESSOS NA EMBALAGEM DO PRODUTO.

7.0 Informação Nutricional TABELA NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 200

Porção de 40g (1/4 xícara de chá)

Quantidade/Porção	100 g	40g	%VD (*)
Valor Energético (g)	328	132	3
Carboidratos (g)	60	24	8
Açúcares totais (g)	60	24	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	22	9	18
Fibras Totais (g)	0	0	0
Gorduras Saturadas (g)	0	0	0
Gorduras Trans (g)	0	0	0
Fibra Alimentar (g)	5	2	8
Sódio (mg)	157	63	3

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Não contém quantidades significativas de gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans

Ceará, CEP 61.935-045, CNPJ 27.814.700/0001-76.

•RN: Rua Inaldo Barbalho, 357, Sapucaia, Goianinha, Rio Grande do Norte, CEP 59.173-000, CNPJ 27.814.700/0003-38.
Instagram/@kumealimentos, contato@santosindustria.com, SAC (85) 3467-6767. Indústria Brasileira.

8

8.0 Instruções de uso, preparo e consumo: Utilizado para preparações culinárias diversas. Sugestões ou receitas, constante na embalagem primária do produto.

Receita de KUMÊ – Feijão de Corda – Ingredientes: 1/2 kg de Feijão de Corda Kumê; 200g de bacon defumado; 150g de calabresa ou linguiça defumada; 1 maço de coentro ou se preferir cheiro verde; 1 cebola picada; 2 dentes de alho amassados; 2 colheres de óleo; 2 xícaras de farinha de mandioca; Sal e pimenta a gosto.

Modo de Preparo: Cozinhe o feijão de corda escorra a água e reserve, corte o bacon a linguiça e a cebola bem picados, frite o alho e a cebola no óleo até dourar. Despeje o bacon, a linguiça e junte ao alho e cebola, até fritar. Coloque o feijão e continue misturando para que o feijão possa apurar os sabores. Por último jogue a farinha. Este prato acompanha muito bem com churrasco.

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

9.0 Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto:

EMPACOTADO E DISTRIBUIDO POR: SANTOS INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA

•CE: Rua Eliziário Diógenes, nº 800 A e B, Boa Esperança, Maracanaú,

ORIGEM DO PRODUTO: Produto de origem NACIONAL. INDÚSTRIA BRASILEIRA.

FICHA ELABORADA EM:

Fortaleza/CE, 22 de janeiro de 2025.



Documento assinado digitalmente
ANA MAGDA DE SALLES OLIVEIRA MELO
Data: 23/01/2025 12:49:56-0300
verifique em <https://validar.i.gov.br>





GOVERNO DO ESTADO DO CEARÁ
SECRETARIA DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO

AV. BEZERRA DE MENEZES, 1820 - SÃO GERARDO - FORTALEZA - CEARÁ
CNPJ 07.954.563/0001-68 FONE (0xx85) 3101-8065 FAX (0xx85) 3101-8067
E-mail: clavece@gda.ce.gov.br

AUTORIZADO PÉLO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO PARA EXECUTAR
A CLASSIFICAÇÃO DE PRODUTOS VEGETAIS CONFORME REGISTRO NO CGC/MAPA Nº CE000460-0



CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO

Nº do Certificado
CE000460-0-A-004.165

De acordo com o que estabelece o Decreto nº 6.268, de 22 de novembro de 2007, que regulamenta a Lei nº 9.972, de 25 de maio de 2000, DECLARAMOS que a amostra em nosso poder apresentou os resultados da classificação constantes deste DOCUMENTO.

IDENTIFICAÇÃO DO CLIENTE

SANTOS INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI

NOME OU RAZÃO SOCIAL

CPF / CNPJ

27.814.700/0001-76

ENDEREÇO

RUA ELIZÁRIO DIOGENES, 800-MARACANAÚ-CE 800...

CIDADE/UF

Maracanaú/CE

CEP

61935045

INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO

Nº DA AMOSTRA

3943/25-03

PRODUTO

FEIJÃO

MARCA COMERCIAL

KUMÉ

PESO LÍQUIDO Kg

38.000,00

FORMA DE ACONDICIONAMENTO

FARDOS 10KG

Nº DE VOLUMES

3.800

SAFRA

2025/2025

LOTE

0725

RESPONSÁVEL PELA AMOSTRAGEM

O INTERESSADO

UNIDADE ARMAZENADORA

SANTOS INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS

NATUREZA DA OPERAÇÃO

COMERCIALIZAÇÃO

FINALIDADE

COMERCIO INTERNO

RESULTADO DA CLASSIFICAÇÃO

GRUPO

II - FEIJÃO CAUPI

SUB GRUPO

N/A

CLASSE

CORES

SUBCLASSE

N/A

CALIBRE

N/A

TIPO

1(UM)

CATEGORIA

N/A

UNIDADE

11,500

NORMA UTILIZADA: Instrução Normativa Nº 12/08

DISCRIMINAÇÃO DOS RESULTADOS DA CLASSIFICAÇÃO

PARÂMETROS ANALISADOS	Peso(g)	RESULTADO
Classe Cores	100.2500	100.0000
Danificados	0.4100	0.4100
Total de Defeitos Leves	0.4100	0.4100

CONCLUSÃO DA CLASSIFICAÇÃO

AMOSTRA DENTRO DO PADRÃO PARA O FEIJÃO DO GRUPO II CAUPI, CLASSE CORES E TIPO 1(UM)

OBSERVAÇÕES OBRIGATORIAS

O PRESENTE DOCUMENTO NÃO TERÁ VALIDADE QUANDO O PRODUTO, OBJETO DESSA CLASSIFICAÇÃO, FOR DESTINADO AS COMPRAS, VENDAS OU DOAÇÕES DO PODER PÚBLICO

IDENTIFICAÇÃO DO LAUDO DE ANÁLISE

NÚMERO

3943/25-03

DATA DE EMISSÃO

15/07/2025

CLASSIFICADOR CGC / MAPA

LORENE FATIMA BARBOSA SANTANA / 1464

EMPRESA CREDENCIADA

SECRETARIA DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO

REGISTRO NO CGC/MAPA: CE000460-0

VALOR DO SERVIÇO PRESTADO

VALOR DA TAXA DE CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO (R\$)

1,63

PESO LÍQUIDO (KG) DO LOTE

38,00

TAXA ARRECADADA (R\$)

R\$61,94

IDENTIFICAÇÃO DO EMISSOR DO CERTIFICADO

CLASSIFICADOR CGC / MAPA

LOCAL E DATA DE EMISSÃO

POSTO DE FORTALEZA - CE 000460-0003115/07/2025



GOVERNO DO
ESTADO DO CEARÁ
Secretaria do Desenvolvimento Agrário

4165

LORENE FATIMA BARBOSA SANTANA

O PRAZO PARA CONTESTAÇÃO DESTA CLASSIFICAÇÃO SERÁ DE 24 (VINT E QUATRO) HORAS PARA OS PRODUTOS E DE 15 (QUINZE) DIAS PARA OS PRODUTOS A PARTIR DA DATA DE EMISSÃO DO PRESENTE CERTIFICADO. QUALQUER EMENDA OU RASURA, MESMO RESSALVADA, INVALIDARÁ O PRESENTE DOCUMENTO. ESTE DOCUMENTO É VÁLIDO PARA O TERRITÓRIO NACIONAL, DEVIDAMENTE SELADO.

04/04/18
RG CLAVECE 03
PAG 1/1

Relatório de Ensaio Físico-Químico Nº: 14215.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES

Proposta Comercial: 3851.2025.V0

CNPJ/CPF: 091.693-02

Contato: MATHEUS DOS SANTOS E-mail: matheussantos6680@gmail.com Fone: +55 (85) 98222-1816

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra:

Endereço Coleta: FARINHA DE MILHO FLOCADA - FLOCÃO DE MILHO

Responsável Coleta: R DO CORRENTE ,317 EDSON QUEIROZ Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60812290

Data de Amostragem: 28/08/2025

Marca/Fabricante: IDEAL

Data Fabricação: 01/02/2025

Lote: 01

Data Recebimento: 28/08/2025 15:00:00

Peso da amostra: 500,00 g
Data Validade: 29/10/2025

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
pH	5,34	U pH	-	ISO 2917:1999	29/08/2025	01/09/2025

Referência(s) Normativa(s): ISO: International Organization for Standardization,

Legenda

U pH - Unidade de pH L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

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

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

Renata de Souza Rocha
CRQ/CE 10200335
Responsável Técnico(a)

Código de Verificação: 0199067a-6e43-73fb-9175-07e407af3ca3



Relatório de Ensaio Microbiológico Nº: 14186.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES
Proposta Comercial: 30.09.2025.V0
CNPJ/CPF: 091.931.693-02
Contato: MATHEUS DOS SANTOS E-mail: matheussantos6680@gmail.com Fone: +55 (85) 98222-1816

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: FARINHA DE MILHO FLOCADA - FLOCÃO DE MILHO
Endereço Coleta: R DO CORRENTE, 317 EDSON QUEIROZ Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60812290
Responsável Coleta: Solicitante
Data de Amostragem: 28/08/2025
Marca/Fabricante: IDEAL
Data Fabricação: 01/02/2025
Lote: 01
Data Recebimento: 28/08/2025 15:00:00
Peso da amostra: 500,00 g
Data Validade: 29/10/2025

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Coliformes a 45°C	<3,0	NMP/g	-	CMMEF	29/08/2025	01/09/2025

Referência(s) Normativa(s): CMMEF: Appendix of Methods for the Microbiological Examination of Foods 5 Ed,

Legenda

NMP/g - Número Mais Provável por grama L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

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

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

Renata de Souza Rocha
CRQ/CE 10200335
Responsável Técnico(a)

Código de Verificação: 019905dd-1644-780c-9ed9-7273a0b47b82



FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO



1.0 Descrição do Produto: FARINHA DE MILHO FLOCADA SEM SAL – FLOCÃO 100% NATURAL, MARCA: IDEA
Farinha de milho flocada. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Denominação de Venda do Produto:	FARINHA DE MILHO FLOCADA SEM SAL – FLOCÃO 100% NATURAL.
Marca	IDEAL
Ingredientes	Farinha de milho flocada. NÃO CONTÉM GLÚTEN.
REGISTRO / ISENÇÃO	ISENTO CONF. RDC Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010.
Código de Barra	7 898274 440362
Conteúdos líquidos	Peso Líquido: 500g.
Embalagem Primária	Tipo saco plástico de polietileno atóxico, com peso líquido de 500g.
Embalagem Secundária	Fardo de polietileno com 20 unidades x 500g.

2.0 Características Sensoriais: Aspecto, Cor, Sabor e odor: Característico.

3.0 Características Físico químicas: Conforme legislação vigente.

4.0 Características Microbiológicas: Conforme legislação vigente.

5.0 Condições de Armazenamento, Conservação e transporte: Conservar em local seco e arejado longe de produtos químicos ou odores fortes, insetos e roedores. De forma a garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto. Transporte em caminhão fechado à temperatura ambiente (baú, containers e outros) em condições higiênicas e sanitárias adequadas a natureza do produto e ainda, conforme legislação vigente.

6.0 Validade do Produto: A partir da data de fabricação, conforme embalagem.

5.1 DADOS REFERENTES A AMOSTRA APRESENTADA: DATA VALIDADE E LOTE VIDE MARCAÇÃO IMPRESSOS NA EMBALAGEM.

7.0 Informação Nutricional

7.0 Informação Nutricional TABELA NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 10

Porção de 50g (½ xícara de chá)

Quantidade/Porção	100 g	50 g	%VD(*)
Valor Energético (g)	342	171	9
Carboidratos (g)	76	38	13
Açúcares totais (g)	0	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	7,6	3,8	7
Gorduras Totais (g)	1,2	0,6	1
Gorduras Saturadas (g)	0,3	0	0
Gorduras Trans (g)	0	0	0
Fibra Alimentar (g)	1,4	0,7	4
Sódio (mg)	0	0	0

(*) Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

sac@idealalimentos.ind.br

8.0 Instruções de uso, preparo e consumo: Utilizado nas mais diversas preparações culinárias, doces ou salgadas. Ideal para cuscuz e bolos. Sugestões de preparo ou receitas, constante na embalagem primária do produto, com imagens meramente ilustrativas. Preparo Rápido.

Receita: BOLO DE FLOCÃO DE MILHO IDEAL

Ingredientes: 3 ovos, 1 ½ copo de Flocão de milho Ideal, 1 copo de açúcar, 1 copo de leite, ½ copo de óleo, ½ copo de coco, ½ copo de requeijão, 1 colher de fermento em pó.

Modo de Preparo: Bata todos os ingredientes no liquidificador. Coloque em uma forma untada com óleo e farinha. Asse em forno médio, pré-aquecido, por aproximadamente 45 minutos. Corte em pedaço e sirva ainda morno. Rende 4 porções.

 Produto produzido a partir de milho transgênico.

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

9.0 Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto:

EMPACOTADO POR: IDEAL ALIMENTOS CNPJ: 11.208.821/0001-34.

Indústria Brasileira. Serviço de atendimento ao consumidor (86) 98180-6777, e-mail:

ORIGEM DO PRODUTO: Produto de origem NACIONAL. INDÚSTRIA BRASILEIRA.

FICHA ELABORADA EM:
Fortaleza/CE, 22 de janeiro de 2025.

gov.br

Documento assinado digitalmente
ANA MAGDA DE SALLES OLIVEIRA MELO
Data: 23/01/2025 12:49:56-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>



Relatório de Ensaio Físico-Químico Nº: 4369.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social:

Proposta Comercial:

CNPJ/CPF:

Contato:

MATHEUS DOS SANTOS NUNES

4.2025.V0

91.931.693-02

MATHEUS DOS SANTOS E-mail: matheussantos6680@gmail.com Fone: +55 (85) 98222-1816

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra:

Endereço Coleta:

Responsável Coleta:

Data de Amostragem:

Marca/Fabricante:

Data Fabricação:

Lote:

Data Recebimento:

ÓLEO DE SOJA

R DO CORRENTE, 317 EDSON QUEIROZ Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60812290

Solicitante

05/02/2025

COAMO

03/01/2025

525000003

06/02/2025 08:00:00

Peso da amostra:

Data Validade:

900,00 mL

03/01/2026

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
pH	5,68	U pH	-	ISO 2917:1999	06/02/2025	08/02/2025

Referência(s) Normativa(s): ISO: International Organization for Standardization,

Legenda

U pH - Unidade de pH L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

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

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

Renata Rocha

CRQ 10200335

Responsável Técnico(a)

Código de Verificação: 0016500001016000224410202500000

ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO MORAIS CORREIA - 4º OFÍCIO DE NOTAS E 2º RTDP
TABELIA: ANGELA MARIA ARAUJO MORAIS CORREIA - CNPJ: 06.573.000/0001-67
Rua Major Fausto, 790 - Centro - CEP: 60.026-100 - Fortaleza - CE - Tel: (85) 3512-5900
E-mail: moraiscorreia@moraiscorreia.com.br

AUTENTICAÇÃO Nº 370398 - A presente cópia fotostática confere com o original exibido nas Tabelas Públicas. O valor da verdade: Ilou fe. Fortaleza, 11 de outubro de 2025. Emolumentos: R\$ 3,02



PODERE VERIFICAR
O ESTADO DO CEARÁ
Selo tipo 03 -
AUTENTICAÇÃO

Nº AUT039291-42K9

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

Relatório de Ensaio Microbiológico Nº: 4363.2025.B- V.0

01. Dados Contratação

Solicitante:

Razão Social:

MATHEUS DOS SANTOS NUNES

Proposta Comercial:

614.2025.V0

CNPJ/CPF:

091.931.693-02

Contato:

MATHEUS DOS SANTOS E-mail: matheussantos6680@gmail.com Fone: +55 (85) 98222-1816

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: ÓLEO DE SOJA

Endereço Coleta:

R DO CORRENTE, 317 EDSON QUEIROZ Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60812290

Responsável Coleta:

Solicita

Data de Amostragem:

05/02/20

Marca/Fabricante:

COAMO

Peso da amostra:

900,00 mL

Data Fabricação:

03/01/2023

Data Validade:

03/01/2026

Lote:

5250

Data Recebimento:

06/02/2025 08:00:00

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Coliformes a 45°C	<3,0	NMP/g	-	CMMEF	06/02/2025	08/02/2025

Referência(s) Normativa(s): CMMEF: Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods 5 Ed,

Legenda

NMP/g - Número Mais Provável por grama L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

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

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

Renata Rocha

CRQ 10200335

Responsável Técnico(a)

Código de Verificação: 0016500001016000224350202500000



FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO



- 1.0 Descrição do Produto: **OLEO DE SOJA 5X FILTRADO FONTE DE VITAMINA E, ÔMEGA 3 E ÔMEGA 6 – TIPO 1**, Óleo de soja refinado (geneticamente modificado à partir do *Agrobacterium tumefaciens* e/ou *Bacillus thuringiensis* e/ou *Delftia acidovorans* e/ou *Stenotrophomonas maltophilia* e/ou *Streptomyces viridochromogenes* e/ou *Zea mays*) e antioxidantes: TBHQ (INS 319) e ácido cítrico (INS 330). **ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADO DE SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

Denominação de Venda do Produto:	OLEO DE SOJA 5X FILTRADO FONTE DE VITAMINA E, ÔMEGA 3 E ÔMEGA 6 – TIPO 1
Marca	COAMO
Ingredientes	Óleo de soja refinado (geneticamente modificado à partir do <i>Agrobacterium tumefaciens</i> e/ou <i>Bacillus thuringiensis</i> e/ou <i>Delftia acidovorans</i> e/ou <i>Stenotrophomonas maltophilia</i> e/ou <i>Streptomyces viridochromogenes</i> e/ou <i>Zea mays</i>) e antioxidantes: TBHQ (INS 319) e ácido cítrico (INS 330). ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADO DE SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN.
REGISTRO / ISENÇÃO	SENTENÇA CONF.RDC Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010.
Código de Barra	896279 600538
Conteúdos líquidos	Peso Líquido: 900ml.
Embalagem Primária	Garrafa tipo PET
Embalagem Secundária	Caixa contendo 20 garrafas de 900ml.

2.0 Características Sensoriais: Aspecto, Cor, Sabor e odor: Característico.

3.0 Características Físico-químicas: Conforme legislação vigente.

4.0 Características Microbiológicas: Conforme legislação vigente.

5.0 Condições de Armazenamento, Conservação e transporte: Manter em local seco, longe de calor e ao abrigo da luz. Após aberto, consumir em até 30 dias. Transporte em caminhão fechado à temperatura ambiente (baú, containers e outros) em condições higiênicas e sanitárias adequadas a natureza do produto e ainda, conforme legislação vigente.

6.0 Validade do Produto: A partir da data de fabricação, conforme embalagem do produto.

6.1 DADOS REFERENTES À MOSTRA APRESENTADA: DATA DE VENCIMENTO, FABRICAÇÃO E LOTE IMPRESSOS NO CORPO DA EMBALAGEM DA GARRAFA.

7.0 Informação Nutricional TABELA NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: cerca de 69 Porção de 13ml (1 colher de sopa)			
Quantidade/Porção	90ml	13ml	%VD (*)
Valor Energético (kcal)	828	108	5
Gorduras Totais (g)	92	12	18
Gorduras Saturadas (g)	16	2,1	11
Gorduras monoinsaturadas (g)	23	3	15
Gorduras Poli-insaturadas (g)	53	6,8	34
Ômega 6 (mg)	47	6,1	34
Ômega 3 (mg)	5422	705	18
Ácido Linolênico (mg)	5422	705	
Vitamina E (mg)	17	3	15
Não contém quantidade significativas de carboidratos, açúcares totais, açúcares adicionados, proteínas, gorduras trans, EPA, DHA, colesterol, fibras alimentares e sódio.			
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

8.0 Instruções de uso, preparo e consumo: Utilizado nas mais diversas preparações culinárias, doces ou salgadas. Para abertura e uso da tampa, observe a ilustração. Não utilize objetos cortantes.

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADO DE SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Produto produzido a partir de soja transgênica.

*Como todo óleo de soja.

**Este não é um alimento baixo ou reduzido em gorduras saturadas.

9.0 Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto: **PRODUZIDO E DISTRIBUÍDO POR:**

COAMO AGROINDUSTRIAL COOPERATIVA

CM – Rodovia BR-487, km 197, s/nº, Área Rural de Campo Mourão, CEP 87314-899, Campo Mourão, Paraná, Brasil, CNPJ 75.904.383/0006-36. Indústria Brasileira.

DO – Rodovia BR-163, km 247, s/nº, Parque das Nações, CEP 79842-000, Dourados, Mato Grosso do Sul, Brasil, CNPJ 75.904.383/0212-00. Indústria Brasileira.

www.coamo.com.br, youtube/coamoalimentos, facebook/coamoalimentos, instagram/coamoalimentos

Atendimento ao Cliente 0800 044 6161

ORIGEM DO PRODUTO: Produto de origem nacional. Indústria Brasileira.

FICHA ELABORADA EM:
Fortaleza/CE, 27 de maio de 2025



Documento assinado digitalmente

ANA MAGDA DE SALLES OLIVEIRA MELO

Data: 27/05/2025 16:54:40-0300

Verifique em <https://validar.itl.gov.br>

Relatório de Ensaio Físico-Químico Nº: 16082.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES

Proposta Comercial: 4533.20-5.V0

CNPJ/CPF: 091.931.93-02

Contato: MATHEUS DOS SANTOS E-mail: matheussantos6680@gmail.com Fone: +55 (85) 98222-1816

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra:

TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA E SEM SÓDIO

Endereço Coleta:

R DO CORRENTE ,317 EDSON QUEIROZ Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60812290

Responsável Coleta:

Solicitante

Data de Amostragem:

10/10/2025

Marca/Fabricante:

MARAJOPARA

Data Fabricação:

07/10/2025

Lote:

0564

Data Recebimento:

10/10/2025 18:00:00

Peso da amostra:

350,00 g

Data Validade:

07/10/2026

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
pH	4,90	U pH	0,10	ISO 2917:1999	13/10/2025	14/10/2025
Umidade	13,45	% (g/100g)	0,10	IAL. Método C12/IV	13/10/2025	14/10/2025

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

Legenda

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

Piano e procedimento de amostragem conforme ISO 1313 - Método e Plano de amostragem

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

Renata de Souza Rocha

CRQ/CE 10200335

Responsável Técnico(a)

Código de Verificação: 0199e2dd-6e01-7d85-9a20-ff90049747a8



Relatório de Ensaio Microbiológico Nº: 16081.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES

Proposta Comercial: 4533.2025.V0

CNPJ/CPF: 091.931.693-02

Contato: MATHEUS DOS SANTOS E-mail: matheussantos6680@gmail.com Fone: +55 (85) 98222-1816

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA E SEM SÓDIO

Endereço Coleta: _____
Responsável Coleta: _____

Responsável Coleta: _____ Solicitante: _____

Data de Amostragem: 10/10/2025

Marca/Fabricante: MARAJOAR
Data Fabricação: 07/10/2025

Data Validade: 07/10/2026

Data Ricebimento: 10/10/2025 18:00:00

Peso da amostra: 350,00 g
Lote: 0564

03. Resultados:

[illegible]

Referência(s) Normativa(s): CMMEF: Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods 5 Ed.

Legenda

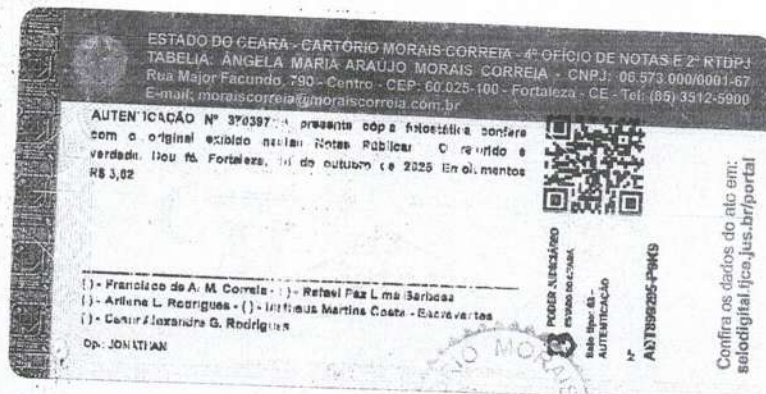
NMP/g - Número Mais Provável por grama L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

O presente resultado restringe-se a amostra analisada. Plano e procedimento de amostragem conforme: PQ 013 - Método e Plano de amostragem

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

Renata de Souza Rocha
CRQ/CE 10200335
Responsável Técnico(a)

Código de Verificação: 0199e379-87eb-7180-87da-146b86200a35



FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO

1.0 Descrição do Produto: **TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA E SEM SAL, MARCA MARAJOARA**, contendo Cebola, coentro, orégano, cebola, manjericao, salsa, cominho e ervas finas. **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

Denominação de Venda do Produto:	TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA E SEM SAL.
Marca	MARAJOARA.
Ingredientes	Cebola, alho, amido, coentro, orégano, salsa, cominho e ervas finas. NÃO CONTÉM GLÚTEN.
REGISTRO / ISENÇÃO	ISENTO CONF. RDC Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010.
Código de Barra	7 898303 160001
Conteúdos líquidos	Peso Líquido: 350g.
Embalagem Primária	Embalagem tipo ponche com sistema abre e fecha, com peso líquido de 350g.
Embalagem Secundária	Caixa de papelão

2.0 Características Sensoriais: Aspecto, Cor, Sabor e odor: Característico.

3.0 Características Físico químicas: Conforme Legislação Vigente.

4.0 Características Microbiológicas: Conforme Legislação Vigente.

5.0 Condições de Armazenamento, Conservação e transporte: Conservar em local seco e arejado, longe de produtos químicos, odores fortes, insetos e roedores. De forma a garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto. Transporte em caminhão fechado à temperatura ambiente (baú, containers e outros) em condições higiênicas e sanitárias adequadas a natureza do produto e ainda, conforme legislação vigente.

6.0 Validade do Produto: 12 meses a partir da data de fabricação.

6.1 DADOS REFERENTES A AMOSTRA APRESENTADA: DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE IMPRESSOS NA EMBALAGEM DO PRODUTO.

7.0 Informação Nutricional

TABELA NUTRICIONAL		
Porção de 5g (1colhe de chá)		
Quantidade/porção		%VD (*)
Valor Energético	4 Kcal = 17 kJ	0%
Carboidratos	3g	1%
Sódio	0mg	0%

(*) Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2000Kcal ou 8400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

(**) VD não estabelecido.

8.0 Instruções de uso, preparo e consumo: Use a gosto em qualquer preparação alimentícia. A cor do produto pode variar devido a presença de ingredientes naturais. Modo de usar: use a gosto em qualquer preparação alimentícia.

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

9.0 Dados de identificação e identificação da origem do produto:

PRODUZIDO POR: **SANTAMARINA - INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS**

CNPJ: 28.678.397/0001-94, Rua Luis Gouveia, 1205, Eusébio, Ceará, e-mail: santamarinacondimentos@hotmail.com, Fale Conosco: (85) 3260.3117.

Indústria Brasileira

ORIGEM DO PRODUTO: Produto de origem NACIONAL. INDUSTRIA BRASILEIRA.

FICHA ELABORADA EM:

Fortaleza/CE, 30 de setembro de 2025

gov.br

Documento assinado digitalmente
ANA MAGDA DE SALLES OLIVEIRA MELO
Data: 13/10/2025 15:27:59-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>



Relatório de Ensaio Físico-Químico Nº: 14236.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES
Proposta Comercial: 3859.2025.V0
CNPJ/CPF: 091.931.693-02
Contato: MATHEUS DOS SANTOS E-mail: matheussantos6680@gmail.com Fone: +55 (85) 98222-1816

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: BISCOITO DOCE MARIA

Endereço Coleta: R DO CORRENTE ,317 EDSON QUEIROZ Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60812290

Responsável Coleta: Solicitante

Data de Amostragem: 28/08/2025

Marca/Fabricante: SUPRADELY

Data Validade: 17/02/26

Data Recebimento: 28/08/2025 15:00:00

Peso da amostra:

350,00 g

Lote:

048

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
pH	6,96	U pH	-	ISO 2917:1999	29/08/2025	01/09/2025

Referência(s) Normativa(s): ISO: International Organization for Standardization,

Legenda

U pH - Unidade de pH L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

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

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

Renata de Souza Rocha

CRQ/CE 10200335

Responsável Técnico(a)

Código de Verificação: 01990690-dd68-7ee1-a81d-f4e0f3d54b28

