DESPACHO DE ENCAMINHAMENTO

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

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

Prezados,

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

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 Referencia:

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

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

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

5.3.3. Não será concedida prorrogação de prazo para entrega da referida amostra, também não será permitido substituir a amostra reprovada, somente será analisada a amostra que foi recebida no dia e hora marcados.
5.3.4. A amostra será analisada pelo Núcleo Nutricional da Secretaria de Educação do Município e pelo conselho de alimentação escolar, para assim submeter à aprovação do referido produto, visando a verificar o atendimento às especificações técnicas exigidas constantes no anexo ao projeto básico / termo de referência a ser constatada a qualidade, eficiência e conformidade com as especificações solicitadas.
5.3.5. A amostra apresentada deverá ser identificada com um selo identificando o produto, a marca, o fornecedor, o item e o lote a qual se refere à amostra, conforme modelo abaixo.

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

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

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

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

Diante do exposto, segue, para providências.

Pacajus/CE, 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

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6215 ASSINADO ELETRONICAMENTE

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
	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
AÇÚCAR CRISTAL BRANCO 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
ALHO AMASSADO SEM SAL	APRESENTAÇÃO	(embalagem, rotulagem, peso líquido, validade, ingredientes)	NÃO ATENDE, EMBALAGEM TRANSPARENTE, E FOI PEDIDO

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6216 ASSINADO ELETRONICAMENTE

			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

PROCESSO ADMINISTRATIVO
6218
ASSINADO ELETRONICAMENTE

	EMBALAGEM E LACRAÇÃO	(inviolada, lacre original)	ATENDE
FLOCÃO 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
ÓLEO DE SOJA REFINADO 900ml	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
TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA E SEM SÓDIO	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 DOCE - BISCOITO TIPO MARIA OU	APRESENTAÇÃO	(embalagem, rotulagem, peso líquido, validade, ingredientes)	NÃO ATENDE ROTULAGEM NÃO CONSEGUE VER IGREDIENTES E TABELA NUTRICIONAL.
	CARACTERISTICAS FISICAS	(cor, odor, textura, aparência)	ATENDE.

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6219 ASSINADO ELETRONICAMENTE

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

PROCESSO ADMINISTRATIVO
6220
ASSINADO ELETRONICAMENTE

	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 ILEGIVEL.
	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)	NÃO ATENDE, EMBALAGEM NÃO COMPATIVEL.
MACARRÃO TIPO ESPAGUETE	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
MACARRÃO TIPO PARAFUSO,	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

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6221 ASSINADO ELETRONICAMENTE

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

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6222 ASSINADO ELETRONICAMENTE

	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.

Dra. Jhenefer Maia Nutricionista

Matrícula: 183016-3

Assinatura: Jhenefer Maia Pereira

Nome dos Membros representantes do Conselho do CAE

Leonardo Sousa Carvalho Cunha (Professor)

Humberto Rômulo Pereira Chagas (Executivo)

Ana Celina Almeida Silva (Pais)

Maria Lucia Gomes (Sociedade Civil)

Maria das Graças Lima da Silva (Sociedade Civil)

Raul Silveira da Costa (Pais)

PROCESSO ADMINISTRATIVO
6223
ASSINADO ELETRONICAMENTE

Jorgiana Bandeira da Costa (Pais)

Silvia Maria de Paiva (Sociedade Civil)

FOTOS DAS AMOSTRAS



PROCESSO ADMINISTRATIVO
6224
ASSINADO ELETRONICAMENTE

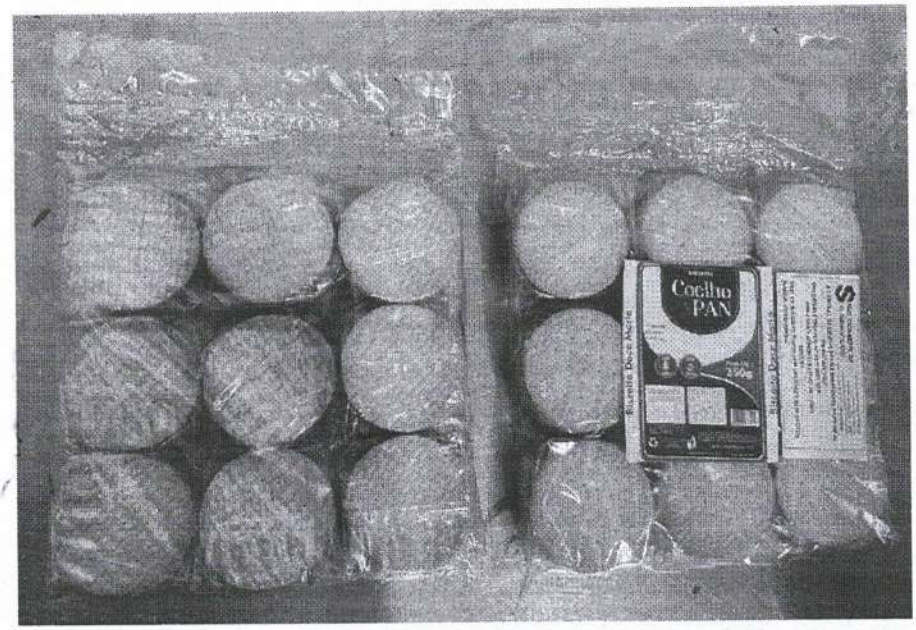






PROCESSO ADMINISTRATIVO
6225
ASSINADO ELETRONICAMENTE





PROCESSO ADMINISTRATIVO
6226
ASSINADO ELETRONICAMENTE





PROCESSO ADMINISTRATIVO
6227
ASSINADO ELETRONICAMENTE





PROCESSO ADMINISTRATIVO
6228
ASSINADO ELETRONICAMENTE






KÜMÊ
Feijão Preto
SP COMERCIO E SERVIÇOS
GRUPO I
FEIJÃO COMUM
CLASSE PRETO
TIPO 1
1kg
KÜMÊ
SANTOS

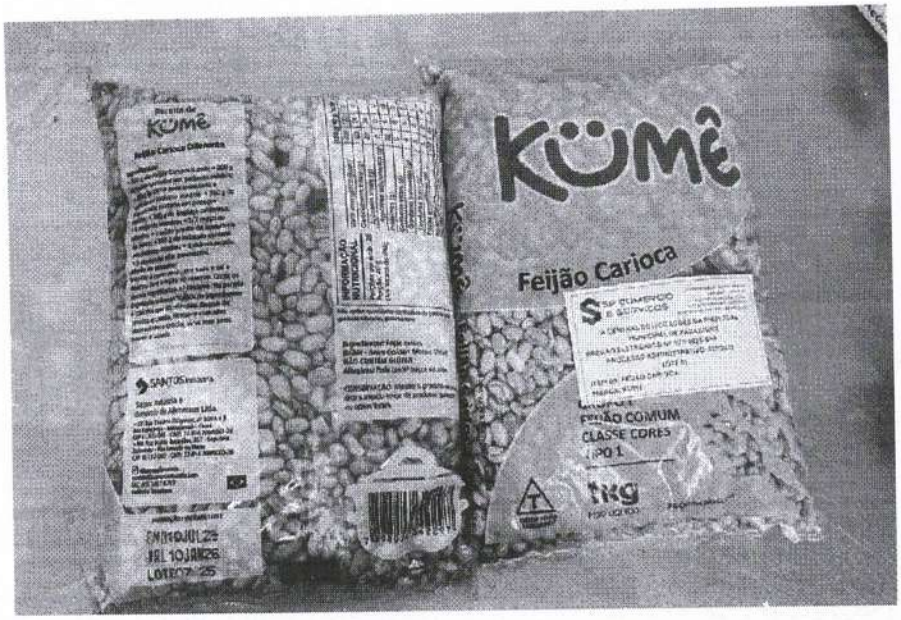

Açafrão em Pó
120g
SP COMERCIO E SERVIÇOS

PROCESSO ADMINISTRATIVO
6230
ASSINADO ELETRONICAMENTE





PROCESSO ADMINISTRATIVO
6231
ASSINADO ELETRONICAMENTE

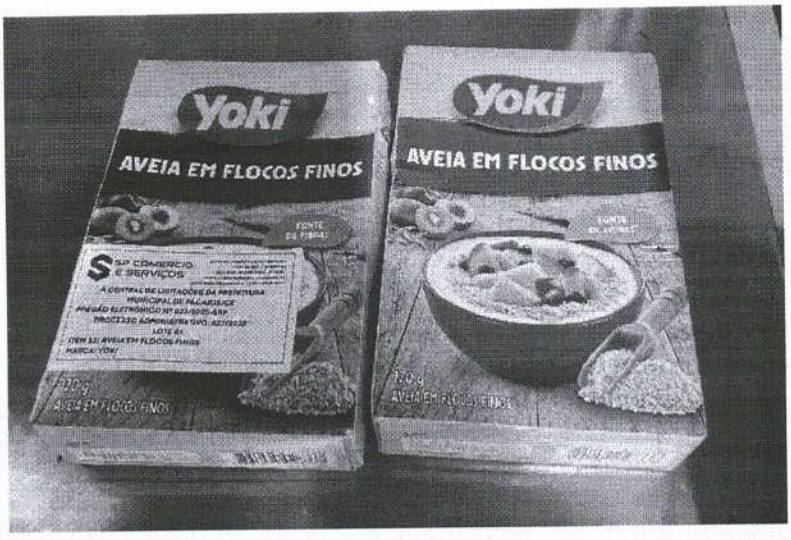




PROCESSO ADMINISTRATIVO
6232
ASSINADO ELETRONICAMENTE



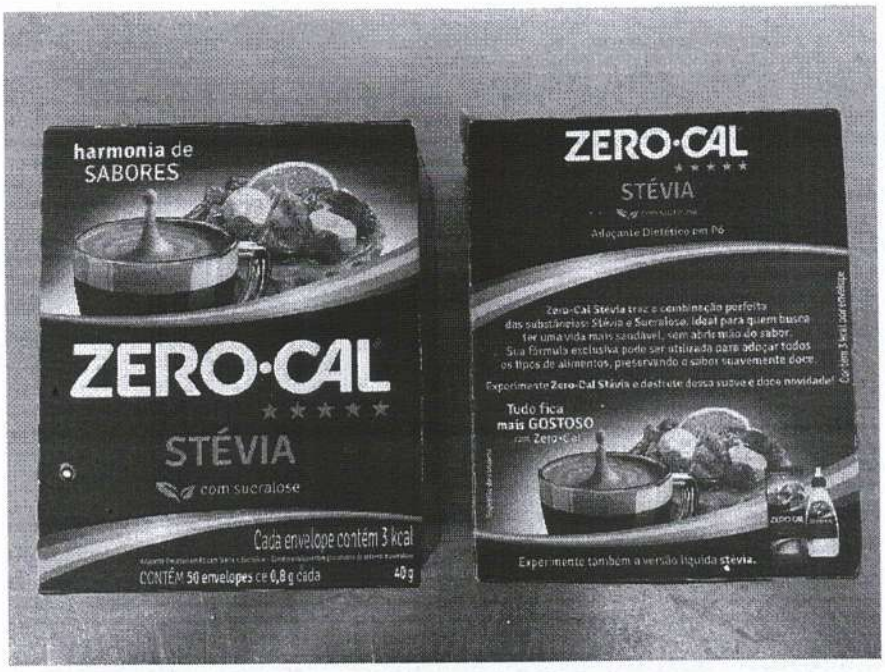








PROCESSO ADMINISTRATIVO
6233
ASSINADO ELETRONICAMENTE



AC Lab

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6234 ASSINADO ELETRONICAMENTE

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	**Peso da amostra:**	500,00 g
Data Fabricação:	04/AGO/25	**Data Validade:**	04/AGO/26
Lote:	0825CE 3		
Data Recebimento:	10/10/2025 18:00:00		

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Inicio	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



AC Lab

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6235 ASSINADO ELETRONICAMENTE

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	**Peso da amostra:**	500,00 g
Data Fabricação:	04/08/25	**Lote:**	0825CE 3
Data Validade:	04/08/26		
Data Recebimento:	10/10/2025 18:00:00		

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Coliformes a 45ºC	<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



PROCESSO ADMINISTRATIVO 6236 ASSINADO ELETRONICAMENTE

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 Venda 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	Pacote 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 à 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 (½ xixara)

Quantidade/Porção	100 g	5g	%VD (*)
Valor Energético (g)	355	89	4,4
Carboidratos (g)	76	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)	11	2,8	11
Sódio (mg)	1700	8,5	0,42
Cálcio (mg)	71	1,8	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 informaçoes: www.kicaldo.com.br, facebook/kicaldoalimentos instagram@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 DISTRIBUIDO 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. INDUSTRIA BRASILEIRA.

FICHA ELABORADA EM:
Fortaleza/CE, 21 de janeiro de 2025.

gov.br Documento assinado digitalmente
ANA MAGDA DE SALLES OLIVEIRA MELO
Data: 31/01/2025 16:05:31-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

AC Lab

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6237 ASSINADO ELETRONICAMENTE

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

dos Contratacão:

tante:

Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES

a Comercial: 3859.2025.V0

091.931.693-02

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

os da Coleta:

ção da Amostra: ACAFRÃO EM PO

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

nsavel Coleta: Solicitante

e Amostragem: 28/08/2025

Fabricante: MARAJOARA **Peso da amostra:** 150,00 g

Fabricacao: 07/02/2025 **Data Validade:** 07/08/2025

02/25

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

sultados:

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

erencia(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
CRQ/CE 10200335
Responsável Técnico(a)

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



AC Lab

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6238 ASSINADO ELETRONICAMENTE

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

dos Contratação:

nte:

o Social:	MATHEUS DOS SANTOS NUNES
osta Comercial:	3859.2025.V0
PF:	091.931.693-02
:	MATHEUS DOS SANTOS **E-mail:** matheussantos6680@gmail.com **Fone:** +55 (85) 98222-1816

dos da Coleta:

ção da Amostra:	ACAFRÃO EM PO		
eco Coleta:	R DO CORRENTE ,317 EDSON QUEIROZ **Cidade**: FORTALEZA/CE **CEP**: 60812290		
nsavel Coleta:	Solicitante		
e Amostragem:	28/08/2025		
Fabricante:	MARAJOARA	**Peso da amostra:**	150,00 g
bricacao:	07/02/2025	**Data Validade:**	07/08/2025
	02/25		
endimento:	28/08/2025 15:00:00		

ultados:

Parametros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
...ormes a 45ºC	<3,0	NMP/g	-	CMMEF	29/08/2025	02/09/2025

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

Número 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
CRQ/CE 10200335
Responsável Técnico(a)

Código de Verificação: 01990c1e-6ba0-788a-a9ac-f77f69fdb960



FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6239 ASSINADO ELETRONICAMENTE

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

ominação de Venda do uto:	**AÇAFRÃO EM PÓ**
rca	**MARAJOARA**
redientes	Açafrão da terra em pó. **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**
ISTRO / ISENÇÃO	**ISENTO CONF. RDC Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010.**
idades líquidos	Peso Líquido: 150g
agem Primária	Embalagem pacote tipo (SACHÊ) sistema abre e fecha com peso líquido de 150g.
agem Secundária	Pacotes Individuais de 150g.

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

cterísticas Físico químicas: **Conforme legislação vigente.**

cterísticas Microbiológicas: **Conforme legislação vigente.**

icões de Armazenamento, Conservação e transporte: Conservar em local seco e arejado, longe de produtos químicos, ...tes, insetos e roedores. De forma à garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação ...oração do produto. Transporte em caminhão fechado à temperatura ambiente (baú, containers e outros) em ...ões higiênicas e sanitárias adequadas a natureza do produto e ainda, conforme legislação vigente. Obs: A ... 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 ...OTE IMPRESSOS NA EMBALAGEM DO PRODUTO.

7. 0 Informação Nutricional
TABELA NUTRICIONAL
Porção de 5g (1 colher de chá)

Quantidade/Porção		%VD (*)
...nergetico	4 Kcal = 17 kj	0
...ratos	3g	1
	0mg	0

...ontem quantidades significativas de proteínas, ... totais, gorduras saturadas, gorduras trans e ...ibras.

(*)% 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.
...97.397/0001-94, Rua Luis Gouveia, 1205, Eusébio, Ceará, e-mail: santamarinacondimentos@hotmail.com. Fale Conosco: (85) 3260.3117. ...brasileira

...GEM DO PRODUTO: **Produto de origem NACIONAL. INDUSTRIA BRASILEIRA**

...HA ELABORADA EM:
...rtaleza/CE. 04 fevereiro de 2025.


ESTADO DO CEARÁ - CARTORIO MORAIS CORREIA - 4º OFICIO DE NOTAS E 2º RTDPJ
TABELIA: ANGELA MARIA ARAUJO MORAIS CORREIA - CNPJ: 06.573.000/0001-67
Rua Major Facundo, 798 - Centro - CEP: 60.025-100 - Fortaleza - CE - Tel: (85) 3512-5900
E-mail: moraiscorreia@moraiscorreia.com.br
AUTENTICAÇÃO Nº 375383 A presente cópia fotostática confere com o original exibido neste Cartório. O referido é verdade. Dou fé. Fortaleza, 10 de outubro de 2025. Emolumentos R$ 3,62
( ) - Francisco de A. M. Correia - ( ) - Rafael Paz L. ma (Barbosa)
( ) - Ariane L. Rodrigues - ( ) - Matheus Martins Costa - Escreventes
( ) - Cesar Alexandre G. Rodrigues
Op: JONATHAN
PODER JUDICIÁRIO
Selo Digital de Autenticação
Nº A3T899211-SK9
Confira os dados do ato em: selodigital.tjce.jus.br/portal

Documento assinado digitalmente
ANA MAGDA DE SALLES OLIVEIRA MELO
Data: 10/02/2025 12:13:08-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

AC Lab

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6240 ASSINADO ELETRONICAMENTE

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

os Contratação:

nte:

ocial: MATHEUS DOS SANTOS NUNES

ta Comercial: 3859.2025.V0

PF: 091.931.693-02

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

dos da Coleta:

ção da Amostra: AÇÚCAR CRISTAL

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

nsável Coleta: Solicitante

Amostragem: 28/08/2025

abricante: FORPAN **Peso da amostra:** 1,00 kg

ricacao: 12/2024 **Observação:** SAFRA: 2024/2025

idade: 24 MESES

imento: 28/08/2025 15:00:00

ultados:

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

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

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

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

te 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 CEARA - CARTÓRIO MORAIS CORREIA - 4º OFÍCIO DE NOTAS E 2º RTDPJ
TABELIÃ: ÂNGELA MARIA ARAUJO MORAIS CORREIA - CNPJ: 06.573.008/0001-67
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 reconhecido é verdade. Dou fé. Fortaleza, 01 de outubro de 2025 Emolumentos R$ 3,82

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

PODER JUDICIÁRIO ESTADO DO CEARÁ
Selo tipo: 83 - AUTENTICAÇÃO
Nº A3T89921946KB

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

AC Lab

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6241 ASSINADO ELETRONICAMENTE

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

dos Contratação:

nte:

Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES

stra Comercial: 3859.2025.V0

PF: 091.931.693-02

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

dos da Coleta:

ção da Amostra: AÇÚCAR CRISTAL

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

nsavel Coleta: Solicitante

e 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
...ilitrmes a 45ºC	<3,0	NMP/g	-	CMMEF	29/08/2025	01/09/2025

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

da

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

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

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

AUTENTICAÇÃO Nº 370391 A presente cópia fotostática confere com o original exibido neste Notas Públicas. O referido é verdade. Dou fé. Fortaleza, 01 de outubro de 2025 Emolumentos R$ 3,02

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

PODER JUDICIÁRIO ESTADO DO CEARÁ Selo Eletrônico de Fiscalização Nº ACT899220-4HKB

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

FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6242 ASSINADO ELETRONICAMENTE

escrição do Produto: **AÇÚCAR CRISTAL, GRUPO: I, CLASSE: CRISTAL BRANCO, TIPO: CRISTAL, DA MAR**

mposto por Açúcar Cristal. **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

nominação de Venda do uto:	**AÇÚCAR CRISTAL, GRUPO: I, CLASSE: CRISTAL BRANCO, TIPO: CRISTAL**
a	**FORPAN**
edientes	Açúcar Cristal. **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**
ISTRO / ISENÇÃO	**Registro MS: 4194100040001-0**
go de Barra	**7 898921 848039**
seudos líquidos	Peso Líquido: 1kg.
alagem Primária	Tipo saco plástico de polietileno atóxico, com peso líquido de 1Kg.
alagem Secundária	Fardo com 10 Kg.

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

acterísticas Físico químicas: **Conforme legislação vigente.**

aracterísticas Microbiológicas: **Conforme legislação vigente.**

ndições 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 à garantir a integridade ualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto. Transporte em caminhão fechado à peratura ambiente (baú, containers e outros) em condições higiênicas e sanitárias adequadas a natureza do uto e ainda, conforme legislação vigente.

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

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

7. 0 Informação Nutricional
TABELA NUTRICIONAL
Porções por embalagem: 200
Porção de 5g (1 colher de chá)

antidade/Porção	100 g	5g	%VD (*)
ergético (g)	398	20	1
ratos (g)	100	5	2
es totais (g)	0	0	0
es adicionados (g)	0	0	0
s (g)	0	0	0
as Totais (g)	0	0	0
uras Saturadas (g)	0	0	0
uras Trans (g)	0	0	0
Alimentar (g)	0	0	0
mg)	0	0	0

centual de valores diários fornecidos pela porção.

8.0 Instruções de uso, preparo e consumo: Utilizado na preparação de doces. Para adoçar sucos ou preparações culinárias diversas, como caldas, compotas, geléias. 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. Abaixe 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 delicia 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) 208 Fax: (85) 3225.4935, C.N.P.J.: 05.815.477/0002-20, Insc. Est.: 06.899.934-8, E-Mail: forpanmatriz@uol.com.br, Registro MS: 4100040001-0, Indústria Brasileira.

IGEM DO PRODUTO: **Produto de origem NACIONAL. INDUSTRIA BRASILEIRA**

HA ELABORADA EM:
leza/CE, **30 de setembro de 2025.**

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

AC Lab

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6243 ASSINADO ELETRONICAMENTE

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

Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social:	MATHEUS DOS SANTOS NUNES
Proposta 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:

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 Amostragem:	28/08/2025		
Fabricante:	MARAJOARA	**Peso da amostra:**	412,00 g
Fabricacao:	30/11/24	**Data Validade:**	6 MESES
	L501		
Data Recebimento:	28/08/2025 15:00:00		

Resultados:

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

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

Observação

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

Método 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: 01990689-8a11-7a51-bd12-544264c1bf67



AC Lab

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6244 ASSINADO ELETRONICAMENTE

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

Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES
Proposta 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
501
Data Recebimento: 28/08/2025 15:00:00

Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Coliformes a 45ºC	<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,

Legenda

(NMP) - Numero 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: 019905c4-8156-7af3-9540-7522198af1f0


ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO MORAIS CORREIA - 4º OFÍCIO DE NOTAS E 2º RTDPJ
TABELIÃ: 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 370381 A presente cópia fotostática confere com o original exibido nestas Notas Públicas. O referido é verdade. Dou fé. Fortaleza, 01 de outubro de 2025. Emolumentos R$ 3,02
( ) - Francisco de A. M. Correia - ( ) - Rafael Paz Lima Barbosa
( ) - Arlene L. Rodrigues - ( ) - Matheus Martins Costa - Escrevente
( ) - Cesar Alexandre G. Rodrigues
Op: JONATHAN
PODER JUDICIÁRIO ESTADO DO CEARÁ Selo Digital de AUTENTICIDADE Nº ASTB99223-P6KB
Confira os dados do ato em: selodigital.tjce.jus.br/portal

FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6245 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Descrição do Produto: **ALHO AMASSADO EM PASTA SEM SAL, MARCA: MARAJOARA.** Ingredientes: Alho an ta
idulante (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 liquidos	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 M obiológicas: **Conforme legislação vigente.**

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

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

6.1 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 diários 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
TABELIÃ: ÂNGELA MARIA ARAÚJO MORAIS CORREIA - CNPJ: 06.573.000/0001-67
Rua Major Facundo, 790 - Centro - CEP: 60.025-100 - Fortaleza - CE - Tel: (85) 3512-5900
E-mail: moraiscorreia@moraiscorreia.com.br
AUTENTICAÇÃO Nº 370381 A presente cópia fotostática confere com o original exibido neriam Notas Públicas. O reconhecido é verdadeiro. Dou fé. Fortaleza, 01 de outubro de 2025 Emolumentos R$ 3,82
( ) - Francisco de A. M. Correia - ( ) - Rafael Paz Lima Barbosa
( ) - Ariane L. Rodrigues - ( ) - Matheus Martins Costa - Escreventes
( ) - Cesar Alexandre G. Rodrigues
Op: JONATHAN
PODER JUDICIÁRIO TJ/CE SELO DE CONTROLE
Selo Nº: 03 - AUTENTICAÇÃO
Nº ABTB99221-JJKB
Confira os dados do ato em: selodigital.tjce.jus.br/portal

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

AC Lab

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6246 ASSINADO ELETRONICAMENTE

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
TABELIÃ: ÂNGELA MARIA ARAÚJO MORAIS CORREIA - CNPJ: 06.573.000/0001-67
Rua Major Facundo, 790 - Centro - CEP: 60.025-100 - Fortaleza - CE - Tel: (85) 3512-5900
E-mail: moraiscorreia@moraiscorreia.com.br

AUTENTICAÇÃO Nº 370393 A presente cópia fotostática confere com o original exibido neriam Notas Públicas. O reconhecido é verdadeiro. Dou fé. Fortaleza, 1º de outubro de 2025 Emolumentos R$ 3,62

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

PODER JUDICIÁRIO ESTADO DO CEARÁ
Selo Digital de AUTENTICIDADE
Nº ARTB98226-KZKO
Confira os dados do ato em: selodigital.tjce.jus.br/portal

AC Lab

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6247 ASSINADO ELETRONICAMENTE

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	**Peso da amostra:**	1,00 kg
Data Fabricação:	10/04/25	**Observação:**	TIPO 1
Data Validade:	10/04/26	**Lote:**	30 25
Data Recebimento:	28/08/2025 15:00:00		

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Coliformes a 45ºC	<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
TABELIÃ: ÂNGELA MARIA ARAÚJO MORAIS CORREIA - CNPJ: 06.573.000/0001-67
Rua Major Facundo, 790 - Centro - CEP: 60.025-100 - Fortaleza - CE - Tel: (85) 3512-5900
E-mail: moraiscorreia@moraiscorreia.com.br

AUTENTICAÇÃO Nº 370383 A presente cópia fotostática confere com o original exibido neriam Notas Publicou O ra rido é verdadei Dou fé. Fortaleza, 01 de outubro de 2025 Emolumentos R$ 3,02

( ) - Francisco de A. M. Correia - ( ) - Rafael Paz L ma Barbosa
( ) - Ariane L. Rodrigues - ( ) - Matheus Martins Costa - Escreventes
( ) - Cesar Alexandre G. Rodrigues
Op: JONATHAN

PODER JUDICIÁRIO TJCE Selo Digital Autenticação Nº ADTS99277-08K9

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

FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6248 ASSINADO ELETRONICAMENTE

1.0 **Descrição do Produto: ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1, GRUPO BENEFICIADO: CLASSE LONGO FINO – TIP PO PARBOLIZADO POLIDO. MARCA CÉLIA. ARROZ PARBOLIZADO.** O Arroz Célia Parboilizado: grãos mais inteiros, nu eis. Esse arroz é obtido através do método de parboilização, no qual o arroz em casca é submetido a um processo hidrotérmic que as vitaminas e os sais minerais, localizados na camada externa do grão, concentrem-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 parbolizado polido.**NÃO CONTÉM GLÚTEN.**
REGISTRO / ISENÇÃO	**ISENTO CONF. 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 Fisico 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 altura. Conservar em local seco e arejado livre de odores, longe de produtos químicos, insetos e roedores. De forma à 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 xicara)

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 preparaçõe culinárias.
Receita célia arroz carreteiro - Ingredientes: 1 ½ xícara de arrozparboilizado Célia; xícaras de água quente, 2 colheres de sopa de óleo vegetal, milho ou canola; 1 dente d alaho picsdo ou amassado; ½ cebola picada; 150g carne seca desfiada e desalgada; 100 bacon em cubos; 150g de calabresa em rodelas; 1 colher de sopa rasaa de sal ou a gost cebolinha a gosto.
Modo de Preparo: Em uma panela, aqueça o óleo em fogo médio. Doure o bacon e linguiça por 5 minutos, mexendo de vez em quando. Junte a cebola e o alho e refogue p 2 minutos, ou até ficar transparente. Em seguida coloque a carne seca, o arroz parboilizad Célia, o sal e mexa por mais 2 minutos. Antes de começar grudar no fundo da panel coloque água quente e misture bem, raspando o fundo com a colher. Deixe a panela se tampada e cozinhe até que o arroz fique no ponto correto, cerva de 20 minutos. Deslig o fogo e mantenha a panela tampada por 5 minutos para o arroz terminar de cozinh Sirva a seguir com a cebolinha picada.
Modo de preparo convencional: Colocar em uma panela, 2 xícaras de ARRO PARBOILIZADO CÉLIA. Após, adicione 4 xícaras de água quente, sal e temepro sa god Quando ferver, tampe a panela e deixe cozinhar durante 15 minutos rm fogo brando. Ret 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. Indús Brasileira. Serviço de atendimento ao consumidor: (48) 3537-800, sac@cereaiscelia.com.br, www.cereaiscelia.com.br, instagram,facebo linkdin/cereaiscelia

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

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

Documento assinado digitalmente
ANA MAGDA DE SALLES OLIVEIRA MELO
Data: 31/01/2025 15:58:01-0300
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@contato.net - CNPJ: 12.659.525/0001-12

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6249 ASSINADO ELETRONICAMENTE

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				CNPJ/CPF:
CELIA ALIMENTOS LTDA				**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:		MARCA / VARIEDADE:	PROCEDENCIA:	Nº DE VOLUMES:
ARROZ BENEFICIADO PARBOILIZADO POLIDO		**ALFINETE - CÉLIA**	**MELEIRO**	**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:	SUB-GRUPO:	CLASSE / CALIBRE:	SUB-CLASSE:
ARROZ BENEFICIADO	**PARBOILIZADO POLIDO**	**LONGO FINO**	**X**

TIPO / CATEGORIA:	UMIDADE:	RENDA:	GRÃOS:	INTEIROS:	QUEBRADOS:
1 (UM)	**12,70%**	**X**		**X**	**X**

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

LABORATÓRIO:		RESPONSÁVEL PELA ANÁLISE:
SIGLA CONSELHO REGIONAL:	Nº DE REGISTRO CONSELHO REGIONAL:	Nº DO PROTOCOLO DO LABORATÓRIO:

LOCAL DE EMISSÃO:	DATA EMISSÃO:	Nº REGUL. TEC.:
MELEIRO / SC	**01/10/2025**	**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.

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6250 ASSINADO ELETRONICAMENTE

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	**Peso da amostra:**	1,00 kg
Data Fabricação:	20/06/25	**Observação:**	TIPO 1
Data Validade:	20/06/26	**Lote:**	39 25
Data Recebimento:	28/08/2025 15:00:00		

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: ÂNGELA MARIA ARAÚJO MORAIS CORREIA - CNPJ: 06.573.900/0001-67
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 é fotostática confere com o original exibido nestas Notas Públicas. O referido é verdade. Dou fé. Fortaleza, 16 de outubro de 2025. Emolumentos R$ 3,62

( ) - Francisco de A. M. Correia - ( ) - Rafael Paz L. de Barbosa
( ) - Arliane L. Rodrigues - ( ) - Matheus Martins Costa - Escreventes
( ) - Cesar Alexandre O. Rodrigues
Op: JONATHAN

PODER JUDICIÁRIO ESTADO DO CEARÁ Não tem fé-AUTENTICAÇÃO Nº A01899228-GSKB

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

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6251 ASSINADO ELETRONICAMENTE

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	**Peso da amostra:**	1.00 kg
Data Fabricação:	20/06/25	**Observação:**	TIPO 1
Data Validade:	20/06/26	**Lote:**	39 25
Data Recebimento:	28/08/2025 15:00:00		

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Coliformes a 45ºC	<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 - Metodo 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-2cbd-7112-979c-ad9166d12838



FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6252 ASSINADO ELETRONICAMENTE

1.0 **Descrição do Pr[illegible]o: ARROZ BRANCO GRUPO BENEFICIADO: CLASSE LONGO FINO, TIPO 1, SUBGRUP[illegible]RC CÉLIA. ARROZ BRA[illegible]** O Arroz Célia Polido é o segredo para uma boa rotina. O produto passa por um rigoroso proces[illegible]ent e os grãos são selecio[illegible]eletronicamente resultado em um alimento saboroso e de excelente qualidade. **NÃO CONT**

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 loca[illegible]co e arejado livre de odores, longe de produtos químicos, insetos e roedores. De forma à garantir a integridad[illegible]e a qualidade a fim [illegible] impedir a contaminação e deterioração do produto. Transporte em caminhão fechado [illegible]temperatura ambiente (baú, containers e outros) em condições higiênicas e sanitárias adequadas a natureza d[illegible]produto e ainda, co[illegible]rme legislação vigente.

6.0 **Validade do Produto:** 12 [illegible]ses 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: 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
[illegible]duras 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 preparaçõe culinárias. **RECEITA CÉLIA ARROZ SOLTINHO, Ingredientes:** 1 ½ xícaras de arro branco Célia; 2 colheres de sopa de óleo vegetal, milho ou canola; 3 dentes de alho picad 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 picad ou amassado e deixe suar por alguns segundos. Em seguida acrescente o arroz branc Célia. Refogue o arroz por cerca de 3 minutos, para ele selar. Coloque o sal e não pare d mexer para ele não grudar no fundo e nas laterais. Coloque a água quente e deix destampado até levantar fervura. Assim que a água ferver, abaixe o fogo para o mínimo deixe semi tampado. Não mexa mais o arroz. O tempo de cozimento demora de acord com cada fogão, mas geralmente em 15 minutos está al dente. Desligue, tampe p completo e espere mais 5 mintos antes de servir.

Modo de Preparo Convencional: Colocar em uma panela 2 xícaras de Arroz Branc Célia. Após, adicione 5 xícaras de água quente, sal e tempero a gosto. Quando ferve tampe a panela e deixe cozinhar durante 15 minutos em fogo brando. Retire a panela d 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. Indústr Brasileira.
FILIAL: Estrada ETR Municipal OS 060, Nº 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.b sac@cereaiscelia.com.br, instagram/cereaiscelia, facebook/celiacereais, linkdin/cereaiscelia.

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 15:04:53-0300
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@contato.net - CNPJ: 12.3[illegible]625/0001-12

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6253 ASSINADO ELETRONICAMENTE

DOCUMENTO DE CLASSIFICAÇÃO

DOCUMENTO NÚMERO: CGC/MAPA/SC0006165C005003

De acordo com o que estabele 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				CNPJ/CPF:
CELIA ALIMENT[illegible]S LTDA				**03.014.374/0001-54**
ENDEREÇO:			CIDADE:	UF:
ROD SC 108 ORACIDIO OLIVO KM 407,85			**MELEIRO**	**SC**
CEP:	INSC. ESTADUAL:	TELEFONE:	FAX:	E-MAIL:
88920-000	**253806747**	**(48) 3537-8000**	**(48) 3537-8000**	**COMPRAS@CEREAISCELIA.COM.BR**
PLACA:	NOTA FISCAL:	LACRE CLAVESC:		LACRE INTERESSADO:
DVS	**DVS**	**0005067**		**0005068**

INFORMAÇÕES DO LOTE

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

INFORMAÇÕES DO DESTINATÁRIO

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

ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO

GRUPO:	SUB-GRUPO:	CLASSE / CALIBRE:	SUB-CLASSE:
ARROZ BENEFICIADO	**POLIDO**	**LONGO FINO**	**X**

TIPO / CATEGORIA:	[illegible]IDADE:	RENDA:	GRÃOS:	INTEIROS:	QUEBRADOS:
1 (UM)	**2,40**	**X**		**X**	**X**

DEFEITOS		OUTRAS INFORMAÇÕES
LONGO FINO	89,84	LACRE MAPA-0005069 AMOSTRA APRESENTADA PELO INTERESSADO.
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	
GESSADOS E VERDES	0,62	
RAJADOS	0,21	
AMARELOS	0,00	
TOTAL DE QUEBRADOS E OU[illegible]A	7,31	
QUIRERA (MAXIMO)	0,11	
MARINHEIROS - N DE GRÃ[illegible] 1000g	0,00	
PESO AMOSTRA (p. mínimo 1.000g)	1.247,00	
PESO SUBAMOSTRA 1	280,00	
PESO SUBAMOSTRA 2	106,70	

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, cfe IN. nº 03 de 22/04/2014.
Qualquer emenda ou rasura, mesmo ressalvada, invalidará o presente Documento.

AC Lab

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6254 ASSINADO ELETRONICAMENTE

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 ÁLCOOL
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 **Peso da amostra:** 500,00 mL
Data Validade: 11/11/2026 **Lote:** 316
Data Recebimento: 06/02/2025 08:00:00

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: 00165000010160002243902025000000



AC Lab

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6255 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Relatório de Ensaio Microbiológico Nº: 4361.2025.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 ÁLCOOL
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 **Peso da amostra:** 500,00 mL
Data Validade: 11/11/2026 **Lote:** 316
Data Recebimento: 06/02/2025 08:00:00

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Coliformes a 45ºC	<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: 00165000010160002243302025000000



FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6256 ASSINADO ELETRONICAMENTE

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

Denominação de Venda do Produto:	VI GRE DE ALCOOL
Marca	MARATA
Ingredientes	Fermentado acético de alcool, água e conservante: metabissulfito de sódio. Acidez Volátil: 4,0%. **NÃO CONTE GLÚTEN.**
REGISTRO / ISENÇÃO	**REGISTRO MAPA N° SE 000275-5.000001**
Código de Barra	**7 898286 190132**
Conteúdos líquidos	Peso líquido: 500ml
Embalagem Primária	Garrafa 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 à 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 naa geladeira depois de aberto.

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

6.1 **DADOS REFERENTES A STRA APRESENTADA: VALIDADE E LOTE IMPRESSO NA GARRAFA OU TAMPA**

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 preparaçoes 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.

9.0 **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

AC Lab

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6257 ASSINADO ELETRONICAMENTE

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: 00165000010160002244302025000O

ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO MORAIS CORREIA - 4º OFÍCIO DE NOTAS E 2º RTDPJ
TABELIÃ: 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 370385 - A presente cópia fotostática confere com o original exibido nesta Notas Públicas. O referido é verdade. Dou fé. Fortaleza, 01 de outubro de 2025. Emolumentos R$ 3,82

( ) - Francisco de A. M. Correia - ( ) - Rafael Paz L. de Barbosa
( ) - Ariane L. Rodrigues - ( ) - Ruthleia Martins Costa - Escreventes
( ) - Cesar Alexandre G. Rodrigues

Op: JONATHAN

PODER JUDICIÁRIO ESTADO DO CEARÁ Selo Spr. Aut. AUTENTICAÇÃO Nº AB1899274-GBK9

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

AC Lab

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6258 ASSINADO ELETRONICAMENTE

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**: 60812290		
Responsável Coleta:	Solicitante		
Data de Amostragem:	28/08/2025	**Peso da amostra:**	350,00 g
Marca/Fabricante:	SUPRADELY	**Lote:**	048
Data Validade:	17/02/26		
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: 019905cd-2007-7f4a-9958-6a172b2fc530

ESTADO DO CEARÁ - CARTORIO 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) 3512-5900
E-mail: moraiscorreia@moraiscorreia.com.br

AUTENTICAÇÃO Nº 370397 A presente cópia fotostática confere com o original exibido neriun Notas Públicas. O referido é verdade. Dou fé. Fortaleza, 01 de outubro de 2025 Emolumentos R$ 3,02

( ) - Francisco de A. M. Correia - ( ) - Rafael Paz L. de Barbosa
( ) - Ariana L. Rodrigues - ( ) - Matheus Martins Costa - Escreventes
( ) - Cesar Alexandre G. Rodrigues
Op. JONATHAN

PODER JUDICIÁRIO ESTADO DO CEARÁ
Selo Eletrônico de Autenticação
Nº ABT89289-O8K9
Confira os dados do ato em: selodigital.tjce.jus.br/portal

PROCESSO ADMINISTRATIVO
6259
ASSINADO ELETRONICAMENTE

FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO

1.0 Descrição do Produto: BISCOITO DOCE MARIA, MARCA: SUPRADELY, é composto por Farinha de trigo enriquecida co fólico, açúcar, gordura vegetal (soja e palma), amido de milho (geneticamente modificado a partir do Bacillus thuringiensis, viridochromogenes, Agrobacterium tumefaciens, Zea mays, Sphingobium herbicidorovans e Diabrotica firgifera), açúcar inverti 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 metabissulfito 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 Bacillus thuringiensis, Streptomyces viridochromogenes, Agrobacterium tumefaciens, Zea mays, Sphingobium herbicidorovans e Diabrotica firgifera), açúcar invertido, sal iodado, 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 metabissulfito 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 Barra	**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.

⚠ 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. Indústrial, 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.iti.gov.br

AC Lab

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6260 ASSINADO ELETRONICAMENTE

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	**Peso da amostra:**	350,00 g
Marca/Fabricante:	BISCOITOS COELHO PAN	**Data Validade:**	20/05/2026
Data Fabricação:	20/08/2025		
Lote:	23856E		
Data Recebimento:	28/08/2025 15:00:00		

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



AC Lab

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6261 ASSINADO ELETRONICAMENTE

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: MA[illegible]S 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 GLÚTEN
Endereço Coleta: R DO CORRENTE ,317 EDSON QUEIROZ **Cidade**: FORTALEZA/CE **CEP**: 60812290
Responsável Coleta: Solicitante
Data de Amostragem: 28/08/2025
Marca/Fabricante: BICOITOS 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 45ºC	<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
TABELIÃ: ÂNGELA MARIA ARAÚJO MORAIS CORREIA - CNPJ: 06.573.000/0001-67
Rua Major Facundo, 790 - Centro - CEP: 60.025-100 - Fortaleza - CE - Tel: (85) 3512-5900
E-mail: moraiscorreia@moraiscorreia.com.br

AUTENTICAÇÃO Nº 370397 A presente cópia fotográfica confere com o original exibido neste Notas Públicas. O referido é verdade. Dou fé. Fortaleza, [illegible] de outubro de 2025 Emolumentos R$ 3,82

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

PODER JUDICIÁRIO ESTADO DO CEARÁ Selo Digital de Autenticação Nº AET89936I-H1K8

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

PROCESSO ADMINISTRATIVO
6262
ASSINADO ELETRONICAMENTE

FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO

1.0 **Descrição do Produto: BISCOITO DOCE MARIA SEM LACTOSE E SEM GLÚTEN. MARCA: COELHO PAN** é composto por A farinha de arroz, açúcar demerara, gordura de palma, óleo de girassol, leite de coco, fécula de batata, edulcorante maltitol, fib goma acácia, fibra psyllium, emulsificantes: lecitina de soja, mono e diglicerídeos de ácidos graxos e goma xantana, antioxida 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:	**BISCOITO 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 à 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.
Industria Brasileira.

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

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

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

CARTÓRIO MORAIS 4º OFÍCIO

AC Lab

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6263 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Relatório de Ensaio Físico-Químico Nº: 14235.2025.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 SALGADO CREAM CRACKER TRADICIONAL
Endereço Coleta: R DO CORRENTE, 17 EDSON QUEIROZ **Cidade:** FORTALEZA/CE **CEP:** 60812290
Responsável Coleta: Solicitante
Data de Amostragem: 28/08/2025
Marca/Fabricante: SUPRADELY **Peso da amostra:** 350.00 g
Data Validade: 04/04/26 **Lote:** 094
Data Recebimento: 28/08/2025 15:[illegible]:00

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
TABELIÃ: ÂNGELA MARIA ARAÚJO MORAIS CORREIA - CNPJ: 06.573.000/0001-67
Rua Major Facundo, 790 - Centro - CEP: 60.025-100 - Fortaleza - CE - Tel.: (85) 3512-5900
E-mail: moraiscorreia@moraiscorreia.com.br

AUTENTICAÇÃO Nº 370398 A presente cópia fotostática confere com o original exibido perante Notas Públicas. O referido é verdade. Dou fé. Fortaleza, [illegible] de outubro de 2025. Emolumentos R$ 3,02

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

PODER JUDICIÁRIO ESTADO DO CEARÁ
Selo tipo: 03 - AUTENTICAÇÃO
Nº A3T99230 3-JM9

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

AC Lab

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6264 ASSINADO ELETRONICAMENTE

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:	091.931.693-02
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	**Peso da amostra:**	350,00 g
Data Validade:	04/04/26	**Lote:**	094
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: 019905cc-7d4d-728f-b8f1-7a047ecd1e9c

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

AUTENTICAÇÃO Nº 370398 A presente cópia fotostática confere com o original exibido neste Cartório. O referido é verdade. Dou fé. Fortaleza, 01 de outubro de 2025. Emolumentos R$ 3,82

( ) - Francisco de A. M. Correia - ( ) - Rafael Paz L. ma Barbosa
( ) - Arilene L. Rodrigues - ( ) - Matheus Martins Costa - Escreventes
( ) - Cesar Alexandre G. Rodrigues
Op.: JONATHAN

PODER JUDICIÁRIO ESTADO DO CEARÁ
Selo Digital de Autenticação nº AB37899304-P9K9
Confira os dados do ato em: selodigital.tjce.jus.br/portal

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6265 ASSINADO ELETRONICAMENTE

FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO

1.0 **Descrição do Produto: BISCOITO SALGADO CREAM CRACKER, MARCA: SUPRADELY,** é composto por Farinha de tri com ferro e ácido fólico, gordura vegetal (soja e palma), extrato de malte, amido de milho (geneticamente modificado a pa thuringiensis, Streptomyces viridochromogenes, Agrobacterium tumefaciens, Zea mays, Sphingobium herbicidorovans e Diab sal iodado refinado, açúcar, açúcar invertido, fermento biológico, fermento químico bicarbonato de sódio, emulsificante lecitina de soja (geneticamente modificado 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 natutral.**

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 do Bacillus thuringiensis, Streptomyces viridochromogenes, Agrobacterium tumefaciens, Zea mays, Sphingobium herbicidorovans e Diabrotica firgifera), sal iodado refinado, açúcar, açúcar invertido, fermento biológico, fermento químico bicarbonato de sódio, emulsificante lecitina de soja (geneticamente modificado 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 natutral.**
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 natutral.

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. Indústrial, 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.iti.gov.br

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6266 ASSINADO ELETRONICAMENTE

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	**Peso da amostra:**	120,00 g
Marca/Fabricante:	JASMINE	**Lote:**	X26124B01 1
Data Validade:	17/09/25		
Data Recebimento:	28/08/2025 15:00:00		

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 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: 0199068e-5934-716c-8b54-ade19685590e



AC Lab

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6267 ASSINADO ELETRONICAMENTE

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	**Peso da amostra:**	120,00 g
Marca/Fabricante:	JASMINE	**Lote:**	X26124B01 1
Data Validade:	[illegible]09/25		
Data Recebimento:	28/08/2025 15:00:00		

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Coliformes a 45ºC	<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

ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO MORAIS CORREIA - 4º OFÍCIO DE NOTAS E 2º RTDPJ
TABELIA: ANGELA MARIA ARAUJO MORAIS CORREIA - CNPJ: 06.5[illegible]73.000/0001-67
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 perante Notas Públicas. O referido é verdade. Dou fé. Fortaleza, [illegible] de outubro de 2025. Emolumentos R$ 3,82

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

PODER JUDICIÁRIO ESTADO DO CEARÁ
Selo tipo: 03 - AUTENTICAÇÃO
Nº AB7899306-L5K9

Confira os dados do ato em: selodigital.tjce.jus.br/por[illegible]tal

CARTÓRIO MORAIS CORREIA 4º OFÍCIO

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6268 ASSINADO ELETRONICAMENTE

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 pro... os nutrientes do trigo e mantém a integridade do sabor. A Jasmine tem o propósito de proporcionar um estilo de vida saudá... 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, casatanha-do-Pará, amêndoa, amido, alfarroba em pó, edulcorantes naturais, mltitol 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...283 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 quí...: Conforme legislação vigente.**

4.0 **Características M...iológicas: ...forme legislação vigente.**

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

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

6.1 DADOS REFERENTES À 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)	0,3	0,1	
Frutose (g)	0	0	
Proteínas (g)	8,3	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 utilitzado 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 DISTRIBUIDO POR: JASMINE INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTÍCIOS LTDA
Av. Ricieri 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. Industria 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 15:04:53-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6269 ASSINADO ELETRONICAMENTE

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[illegible]0
CNPJ/CPF:	091.931.69[illegible]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-c1e8dd0095a7

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

AUTENTICAÇÃO Nº 370398 - O presente cópia fotostática confere com o original exibido perante Notas Públicas. O referido é verdade. Dou fé. Fortaleza, 10 de outubro de 2025. Emolumentos R$ 3,62

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

PODER JUDICIÁRIO ESTADO DO CEARÁ Selo Digital de AUTENTICAÇÃO Nº ARTB99309-J3K9

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

AC Lab

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6270 ASSINADO ELETRONICAMENTE

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:	091.93[illegible]93-02
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	**Peso da amostra:**	350,00 g
Marca/Fabricante:	BISCOITOS COELHO PAN	**Lote:**	28568
Data Fabricação:	29/09/2025		
Data Validade:	29/09/2025		
Data Recebimento:	10/10/2025 18:00:00		

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Coliformes a 4[illegible]	<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 amóstragem 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
TABELIÃ: ÂNGELA MARIA ARAÚJO MORAIS CORREIA - CNPJ: 06.573.000/0001-67
Rua Major Facundo, 790 - Centro - CEP: 60.025-100 - Fortaleza - CE - Tel: (85) 3512-5900
E-mail: moraiscorreia@moraiscorreia.com.br

AUTENTICAÇÃO Nº 370399 A presente cópia fotostática confere com o original exibido nestas Notas Públicas. O referido é verdade. Dou fé. Fortaleza, [illegible] de outubro de 2025. Emolumentos R$ 3,82

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

PODER JUDICIÁRIO ESTADO DO CEARÁ
Selo Digital de Autenticação
Nº ABT89931O-H1K9

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

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6271 ASSINADO ELETRONICAMENTE

FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO

1.0 **Descrição do Produto: BISCOITO ROSQUINHA SABOR CHOCOLATE SEM LACTOSE. MARCA: COELHO PAN** é compos de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar invertido, gordura vegetal de palma, creme de milho, amido de milh 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	ISENTO 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 à 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	420 kcal = [illegible] 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.

ALÉRGICOS: 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. Industria Brasileira.

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

FICHA ELABORADA EM:
Fortaleza/CE, 30 de seten[illegible]e 2025.

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

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6272 ASSINADO ELETRONICAMENTE

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

01. Dados Contratação

Solicitante:

Razão Social:	EUS DOS SANTOS NUNES
Proposta Comercial:	385 .2025.V0
CNPJ/CPF:	91.931.693-02
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 Amostrage	28/08/2025	**Peso da amostra:**	400,00 g
Marca/Fabricante:	BONSABOR	**Lote:**	A 14725 M03 1
Data Validade:	27/05/26		
Data Recebimento:	28/08/2025 15:00:00		

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

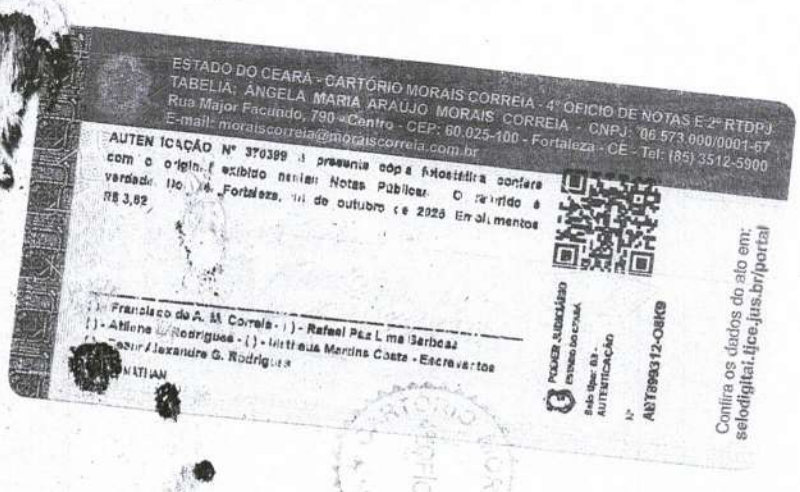
U pH - Unidade de pH L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

Plano e procedimento de amostragem c[illegible]e: PQ 013 - Metodo e Plano de amostragem

O presente resultado restringe-se a amos[illegible]nalis[illegible]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



AC Lab

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6273 ASSINADO ELETRONICAMENTE

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 45ºC	<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 ARAUJO MORAIS CORREIA - CNPJ: 05.573.000/0001-67
Rua Major Facundo, 790 - Centro - CEP: 60.025-100 - Fortaleza - CE - Tel: (85) 3512-5900
E-mail: moraiscorreia@moraiscorreia.com.br

AUTENTICAÇÃO Nº 370399 - A presente cópia fotostática confere com o original exibido neriai Notas Públicas. O referido é verdade. Dou fé. Fortaleza, 01 de outubro de 2025. Emolumentos R$ 3,32

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

Op.: JONATHAN

PODER JUDICIÁRIO ESTADO DO CEARÁ Selo Digital de AUTENTICIDADE Nº ABTI09313-MK0

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

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6274 ASSINADO ELETRONICAMENTE

FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO

1.0 Descrição do Produto: MACARRÃO ESPAGHETTI TRADICIONAL, MARCA BONSABOR, sem colesterol. Como todo origem vegetal, contendo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. **CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTEM DERIVADOS DE TRIGO, PODE CONTER AVEIA, CENTEIO, CEVADA, 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 à 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: VALIDADE: A partir da data de fabricação.

6.1 DADOS REFERENTES A AMOSTRA 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)	2,5	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: 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 Espirito 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 Chiericartte, 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. **INDUSTRIA 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. Industria 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.iti.gov.br

AC Lab

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6275 ASSINADO ELETRONICAMENTE

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	**Peso da amostra:**	400,00 g
Marca/Fabricante:	ESTRELA	**Lote:**	S05725M05 1
Data Validade:	26/02/26		
Data Recebimento:	28/08/2025 15:00:00		

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



AC Lab

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6276 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Relatóric 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	**Peso da amostra:**	400,00 g
Data Validade:	26/02/26	**Lote:**	S05725M05 1
Data Recebimento:	28/08/2025 15:00:00		

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Coliformes a 45ºC	<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



PROCESSO ADMINISTRATIVO 6277 ASSINADO ELETRONICAMENTE

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: estrato de urucum, base bixina e cúrcumina. **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: estrato de urucum, base bixina e cúrcumina. **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 sempre longe de produtos químicos, odores fortes, insetos e roedores. Após abrir a embalagem, coloque em um recipiente bem fechado. De forma à 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		14
Carboidratos (g)	25	57	19
Açúcares totais (g)	0	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	4,1	9,9	20
Gorduras Totais (g)	0,7	1,6	2
Gorduras Saturadas (g)	0	0	0
Gorduras Trans (g)	0	0	0
Fibra Alimentar (g)	2,5	1,6	6
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: 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 61766-650, 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 Chiericartte, 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 Pelagio 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. Industria Brasileira. **Nota:** A letra no ínicio do lote indica a unidade fabricante.
Informações Sobre Produtos 0800 702 [illegible], CX Postal: 7004, CEP: 60.055-974. Fortaleza/CE, www.marcaestrela.com.br. Industria Brasileira.

ORIGEM DO PRODUTO: Produto de origem NACIONAL. INDUSTRIA 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 12:53:28-0300
Verifique em: https://validar.iti.gov.br

AC Lab

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6278 ASSINADO ELETRONICAMENTE

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	**Peso da amostra:**	512,00 g
Data Fabricação:	27/08/2025	**Data Validade:**	19/09/2025
Lote:	2359ST		
Data Recebimento:	28/08/2025 15:00:00		

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

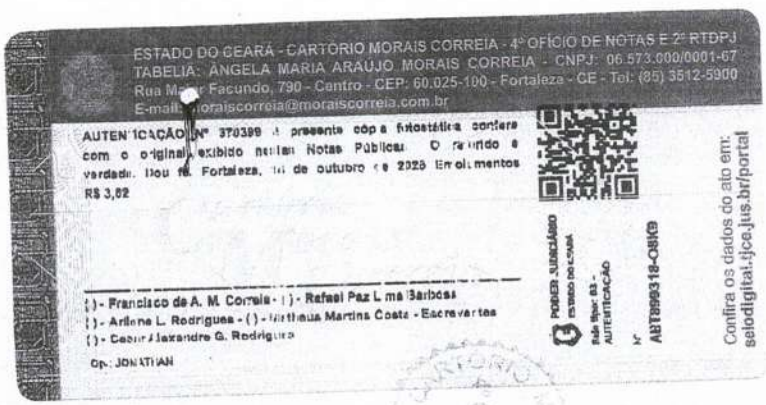
U pH - Unidade de pH L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

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


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) 3512-5900
E-mail: moraiscorreia@moraiscorreia.com.br
AUTENTICAÇÃO Nº 370399 A presente cópia fotostática confere com o original exibido neste Cartório. O reconhecido é verdade. Dou fé. Fortaleza, 16 de outubro de 2025 Emolumentos R$ 3,82
( ) - Francisco de A. M. Correia - ( ) - Rafael Paz L ma Barbosa
( ) - Arilene L. Rodrigues - ( ) - Matheus Martins Costa - Escrevente
( ) - Cesar Alexandre G. Rodrigues
Op.: JONATHAN
PODER JUDICIÁRIO ESTADO DO CEARÁ
Selo Spec 03 - AUTENTICAÇÃO
Nº ABT89931B-OSKB
Confira os dados do ato em: selodigital.tjce.jus.br/portal

AC Lab

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6279 ASSINADO ELETRONICAMENTE

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 **Peso da amostra:** 512,00 g
Data Fabricação: 27/08/2025 **Data Validade:** 19/09/2025
Lote: 2359ST
Data Recebimento: 28/08/2025 15:00:00

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Coliformes a 45ºC	<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

ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO MORAIS CORREIA - 4º OFÍCIO DE NOTAS E 2º RTDPJ
TABELIÃ: ÂNGELA MARIA ARAÚJO MORAIS CORREIA - CNPJ: 06.573.000/0001-67
Rua Major Facundo, 790 - Centro - CEP: 60.025-100 - Fortaleza - CE - Tel: (85) 3512-5900
E-mail: moraiscorreia@moraiscorreia.com.br
AUTENTICAÇÃO Nº 370399 A presente cópia fotostática confere com o original exibido neriam Notas Públicas O referido é verdade. Dou fé. Fortaleza, 01 de outubro de 2025 Emolumentos R$ 3,82
( ) - Francisco de A. M. Correia - ( ) - Rafael Paz Lima Barbosa
( ) - Arilene L. Rodrigues - ( ) - Mirlleyne Martins Costa - Escreventes
( ) - Cesar Alexandre G. Rodrigues
Op: JONATHAN
PODER JUDICIÁRIO ESTADO DO CEARÁ
Selo Digital de AUTENTICAÇÃO
Nº AbT39831 9-K4K9
Confira os dados do ato em: selodigital.tjce.jus.br/portal

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6280 ASSINADO ELETRONICAMENTE

FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO

1.0 **Descrição do Produto: PÃO HOT-DOG, MARCA: PANIFICADORA JM PAN,** é composto de Farinha de trigo enriquecida fólico, água, açúcar, vitamina A, C, cálcio, ferro, magnésio, zinco sal, margarina, fermento biológico e anti-mofo. **CONTÉM G**

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.

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 lugar seco e ventilado ou refrigeração, limpo e arejado, longe de produtos químicos, odores fortes, insetos e roedores. De forma à garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto. Proteger contra a luz solar. 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 dias após 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 (1 unidade)

Quantidade/Porção		%VD (*)
Valor Energético	50 Kcal = 1121 KJ	13%
Carboidratos	35,2g	12%
Proteínas	3,1g	4%
Gorduras Totais	12,4g	23%
Gorduras Saturadas	2,5g	1%
Gorduras Trans	0g	**
Fibra Alimentar	0,8g	4%
Sódio	80mg	15%

(*)% 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: Não aplicável. Produto pronto para o consumo. Pode ser utilitzado em preparações alimentícias.

CONTÉM GLÚTEN.

9.0 Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto:
PRODUZIDO POR E DISTRIBUIDO POR: JOSÉ MARIA DA COSTA FILHO
Rua Jockey Club, 472, Jockey Club, Fortaleza-CE, CEP 60510320
CNPJ 00.584.737/0001-07, CGF: 06953808-5, Fone: (85) 3233-3148
Industria 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 15:27:58-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br



AC Lab

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6281 ASSINADO ELETRONICAMENTE

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	**Peso da amostra:**	40,00 g
Data Validade:	JUN/28	**Lote:**	H25F0007
Data Recebimento:	10/10/2025 18:00:00		

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 - CARTORIO 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: 60.025-400 - Fortaleza - CE - Tel: (85) 3512-5900
E-mail: moraiscorreia@moraiscorreia.com.br

AUTENTICAÇÃO Nº 370389 A presente cópia fotostática confere com o original exibido neriam Notas Públicas Dou fé. Fortaleza, 10 de outubro de 2025 Emolumentos R$ 3,62

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

PODER JUDICIÁRIO ESTADO DO CEARÁ
Selo tipo: 61 - AUTENTICAÇÃO
Nº ARTB99321-M7K9

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

AC Lab

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6282 ASSINADO ELETRONICAMENTE

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 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	**Peso da amostra:**	40,00 g
Lote:	H25F0007		
Data Validade:	JUN/28		
Data Recebimento:	10/10/2025 18:00:00		

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Coliformes a 45ºC	<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-9a84-2361f928a011



PROCESSO ADMINISTRATIVO 6283 ASSINADO ELETRONICAMENTE

FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO

1.0 **Descrição do Produto: ADOÇANTE DIETÉTICO EM PÓ COM STÉVIA E SUCRALOSE. MARCA: ZERO-CAL.** Zer... a combinação perfeita das substâncias: Stévia e Sucralose. Ideal para quem busca ter uma vida mais saudável, sem abrir ... fórmula exclusiva pode ser utilizada para adoçar todos os tipos de alimentos, preservando o sabor suavemente doce. Co... 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 antiumectante 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 à 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, comsumir preferencialmente em até 90 dias.

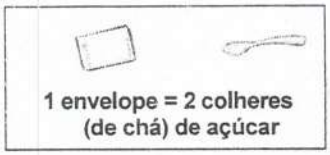
6.0 **Validade e lote do Produto:** Conforme descrito validade na embalagem.

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

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porções por embalagem: 50 Porção de ...g (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. **Industria Brasileira. SAC: 0800-055-1066**

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

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

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

AC Lab

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6284 ASSINADO ELETRONICAMENTE

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 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:	APTI	**Peso da amostra:**	200,00 g
Data Validade:	08/26	**Lote:**	09422711L A
Data Recebimento:	28/08/2025 15:00:00		

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

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 370400 A presente cópia fotostática confere com o original exibido neste Cartório. O referido é verdade. Dou fé. Fortaleza, 01 de outubro de 2025. Emolumentos R$ 3,62

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

AC Lab

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6285 ASSINADO ELETRONICAMENTE

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[illegible]	**Peso da amostra:**	200,00 g
Data Validade:	08[illegible]	**Lote:**	09422711L A
Data Recebimento:	28/[illegible]/2025 [illegible]:00		

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Coliformes a 45ºC	<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 - CARTORIO 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 370400 A presente cópia fotostática confere com o original exibido nestas Notas Públicas. O referido é verdade. Dou fé. Fortaleza, 01 de outubro de 2025. Emolumentos R$ 3,62

( ) - Francisco de A. M. Correia - ( ) - Rafael Paz L. de Barbosa
( ) - Ariane L. Rodrigues - ( ) - Matheus Martins Costa - Escreventes
( ) - Cesar Alexandre G. Rodrigues

Op.: JONATHAN

PODER JUDICIÁRIO ESTADO DO CEARÁ
Selo Digital de AUTENTICIDADE
Nº ASTB98325-BZK9
Confira os dados do ato em: selodigital.tjce.jus.br/portal

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6286 ASSINADO ELETRONICAMENTE

FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO

1.0 Descrição do Pr **AMIDO DE MILHO, MARCA APTI,** contendo Amido de milho (streptomyces viridochror thuringiensis, agrobact efaciens zea mays). **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

Denominação de Ve Produto:	**AMIDO DE MILHO.**
Marca	**APTI**
Ingredientes	Amido de milho (streptomyces viridochromogenes, bacillus thuringiensis, agrobacterium tumefaciens, zea mays). **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	P te de polietileno atóxico contendo 200g.
Embalagem Secundária	olietileno atóxico

2.0 Características Sensoriais: A eo, Cor, Sabor e odor: Característico.

3.0 Características Físico químicas: Conforme legislação vigente.

4.0 Características Microbiológicas nf e legislação vigente.

5.0 Condições de A azenamento, vação e transporte: Manter em local seco, arejado e longe do calor. Após aberto,consumir até 60 di sde que mantido o pacote bem fechado e observaadas as condições de armazenagem. orte em ca ão fechado à temperatura ambiente (baú, containers e outros) em condições higiênicas e sa as adequadas 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 REFER A 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, pr gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra a enta r e sódio
** *Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

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

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

MODO DE PREPARO: Em uma panela, misture o Aamido 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: MENTOS LTDA.
Quando após o número do lote estiver "SC": 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 "LA": 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 secta das 9h às 18h.

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

FICHA ELABORADA E
Fortaleza/CE, 04 de mar e 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

CARTÓRIO DE NOTAS E CONCHA

AC Lab

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6287 ASSINADO ELETRONICAMENTE

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

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES

Proposta Comercial: 138[illegible]

CNPJ/CPF: 091.931.[illegible]-02

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

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: [illegible]VEIA EM FLOCOS FINOS

Endereço Coleta: [illegible] DO CORRENTE ,317 EDSON QUEIROZ **Cidade:** FORTALEZA/CE **CEP:** 60812290

Responsável Coleta: [illegible]olicitante

Data de Amostragem: 10/01/2025

Peso da amostra: 170,00 g

Marca/Fabricante: YOKI

Lote: J24BRPP16M

Data Validade: 16/10/202[illegible]

Data Recebimento: 10/01/2025 15:00:00

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	LQ	Metodologia	Início	Fim
pH	6,17	U pH		ISO 2917:1999	10/01/2025	13/01/2025

Referência(s) Normativa([illegible]): 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: 00165000010160001872102025000000

AC Lab

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6288 ASSINADO ELETRONICAMENTE

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 45ºC	<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: 00165000010160002243702025000000



FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6289 ASSINADO ELETRONICAMENTE

1.0 Descrição do Produto: **FARINHA DE MANDIOCA BRANCA GRUPO SECA, SUB-GRUPO FINA, CLASSE FINA** DE BAIXA – TIPO 1, DA MARCA: **MAJESTOSA.** é composto de farinha de mandioca, grupo seca, sub-grupo fina, classe br ÃO 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, C[illegible] 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 loca seco e arejado longe de produtos químicos ou odores fortes. Livre de insetos e roedores de forma à 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:** Utiilizado para preparações culinária diveras. Sugestões ou receitas, constante na embalagem primária do produto.
Receita de Farofa à Brasileira – Ingredientes: -100g de bacon picado, -100 g de linguiç calabresa defumada picada, -2 colheres (sopa) de manteiga, -1 cebola picada, -3 xicara (chá) de fainha de mandioca, - sal a gosto, -3 colheres (sopa) salsinha picada, -2 ovo cozidos.
MODO DE PREPARO: Numa panela de tamanho adequado à quantidade, coloque bacon picado para fritar sem o óleo (o bacon já tem sua gordura). Acrescente a calabres na panela. Quando estiver dourando, junte a manteiga e a cebola picada e refogue po alguns minutos, até que a cebola esteja transparente. Tempere com sal a gosto. Junte farinha de mandioca e mantenha no fogo, mexendo bem até que a farinha fique com coloração tipica 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 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: 60.545-37
CNPJ: 13.569.093/0001-11, Insc. Est.: 06.559691-9, Fale Conosco/Fone: (85) 3077-200

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

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

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

AC Lab

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6290 ASSINADO ELETRONICAMENTE

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

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social:	MATHEUS DOS SANTOS NUNES
Proposta Comercial:	9.2025.V0
CNPJ/CPF:	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	**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
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 - CARTORIO 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) 3512-5900
E-mail: moraiscorreia@moraiscorreia.com.br

AUTENTICAÇÃO Nº 370385 A presente cópia fotostática confere com o original exibido neste Cartório. O referido é verdade. Dou fé. Fortaleza, 01 de outubro de 2025 Emolumentos R$ 3,62

( ) - Francisco de A. M. Correia - ( ) - Rafael Paz L. ma Barbosa
( ) - Ariane L. Rodrigues - ( ) - Martha Martins Costa - Escreventes
( ) - Cesar Alexandre G. Rodrigues
Op: JONATHAN

PODER JUDICIÁRIO ESTADO DO CEARÁ Selo Spec 63 - AUTENTICAÇÃO Nº ASTB99277-K4K9

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

AC Lab

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6291 ASSINADO ELETRONICAMENTE

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:	091.931.693-02
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	**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 45ºC	<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: FQ 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


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

AUTENTICAÇÃO Nº 370395 A presente cópia fotostática confere com o original exibido neste Cartório. O referido é verdade. Dou fé. Fortaleza, 16 de outubro de 2025. Emolumentos R$ 3,62

( ) - Francisco de A. M. Correia - ( ) - Rafael Paz L. de Barbosa
( ) - Ariane L. Rodrigues - ( ) - Matheus Martins Costa - Escreventes
( ) - Cesar Alexandre O. Rodrigues
Op.: JONATHAN

PODER JUDICIÁRIO ESTADO DO CEARÁ Selo Digital de AUTENTICAÇÃO Nº A2TB99278-G9K9

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

FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6292 ASSINADO ELETRONICAMENTE

1.0 Descrição do Produto: **FEIJÃO CARIOCA - GRUPO I - FEIJÃO COMUM - CLASSE CORES - TIPO 1, DA MARCA** [illegible]sto 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 [illegible]micos 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
[illegible]duras 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.

8.0 **Instruções de uso, preparo e consumo:** Utilizado para preparações culinárias diveras. 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. Industria Brasileira.

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

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

gov.b Documento assinado digitalmente
ANA MAGDA DE SALLES OLIVEIRA MELO
Data: 23/01/2025 12:49:56-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6293 ASSINADO ELETRONICAMENTE

GOVERNO DO ESTADO DO CEARÁ
SECRETARIA DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO
AV. BEZERRA DE MENEZES, 1820 - SÃO GERARDO - FORTALEZA - CEARÁ
CNPJ 07.954.563/0001-88 - FONE (0xx85) 3101-8065 - FAX (0xx85) 3101-8067
E-mail: clavece@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		CPF / CNPJ
SANTOS INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI		27.814.700/0001-76
ENDEREÇO	**CIDADE/UF**	**CEP**
RUA ELIZIARIO DIOGENES, 800-MARACANAU-CE 800 - - -	Maracanau/CE	61935045

INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO

Nº DA AMOSTRA	PRODUTO	MARCA COMERCIAL	PESO LIQUIDO Kg
3945/25-03	FEIJÃO	KUMÊ	38.000,00
FORMA DE ACONDICIONAMENTO	**Nº DE VOLUMES**	**SAFRA**	**LOTE**
FARDOS 10KG	3.800	2025/2025	0725
RESPONSAVEL PELA AMOSTRAGEM		**UNIDADE ARMAZENADORA**	
O INTERESSADO		SANTOS INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS	
NATUREZA DA OPERAÇÃO		**FINALIDADE**	
COMERCIALIZAÇÃO		COMERCIO INTERNO	

RESULTADO DA CLASSIFICAÇÃO

GRUPO	SUB GRUPO
I -FEIJÃO COMUM	N/A
CLASSE	**SUBCLASSE**
CORES	N/A
CALIBRE	**TIPO**
N/A	1(UM)
CATEGORIA	**UMIDADE**
N/A	17,700

NORMA UTILIZADA: Instrução Normativa Nº 12/08

DISCRIMINAÇÃO DOS RESULTADOS DA CLASSIFICAÇÃO

PARÂMETROS 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 OBRIGATÓRIAS

O PRESENTE DOCUMENTO NÃO TERÁ VALIDADE QAUNDO O PRODUTO, OBJETO DESSA CLASSIFICAÇÃO, FOR DESTINADO AS COMPRAS, VENDAS OU DOAÇOES DO PODER PUBLICO

IDENTIFICAÇÃO DO LAUDO DE ANALISE

NUMERO	DATA DE EMISSÃO
3945/25-03	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$)
1.63
PESO LIQUIDO (T) DO LOTE
38,00
TAXA ARRECADADA (R$)
R$61,94

IDENTIFICAÇÃO DO EMISSOR DO CERTIFICADO

CLASSIFICADOR CGC / MAPA

Joeuda Candido Felismino da Silva
Classificadora
Reg. CGC / MAPA Nº 1046

LOCAL E DATA DE EMISSÃO

POSTO DE FORTALEZA (CE 000460-0 0003) | 16/07/2025

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 PERECIVEIS E DE 15 (QUINZE) DIAS PARA OS DEMAIS PRODUTOS A PARTIR DA DATA DE EMISSÃO DO PRESENTE CERTIFICADO
QUALQUER EMENDA OU RASURA, MESMO RESSALVADA, INVALIDARÁ O PRESENTE DOCUMENTO.
ESTE DOCUMENTO É VALIDO EM TODO O TERRITÓRIO NACIONAL, DEVIDAMENTE SELADO

3.03
04/04/18
RG CLAVECE 03
PAG 1/1

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6294 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Relatório de Ensaio Físico-Químico Nº: 14214.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social:	MATHEUS DOS SANTOS NUNES
Proposta Comercial:	3[illegible].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	**Peso da amostra:**	1,00 kg
Data Fabricação:	09/JUL/25	**Observação:**	TIPO 1
Data Validade:	09/JAN/26	**Lote:**	07-25
Data Recebimento:	28/08/2025 15:00:00		

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
TABELIÃ: ÂNGELA MARIA ARAÚJO MORAIS CORREIA - CNPJ: 06.573.000/0001-67
Rua Major Facundo, 790 - Centro - CEP: 60.025-100 - Fortaleza - CE - Tel: (85) 3512-5900
E-mail: moraiscorreia@moraiscorreia.com.br
AUTENTICAÇÃO Nº 370395 - A presente cópia fotostática confere com o original exibido. Ao(s) Notas Públicas. O referido é verdade. Dou fé. Fortaleza, 10 de outubro de 2025. Emolumentos R$ 3,82
( ) - Francisco de A. M. Correia - ( ) - Rafael Paz L. ma Barbosa
( ) - Arlene L. Rodrigues - ( ) - Matheus Martins Costa - Escreventes
( ) - Cesar Alexandre G. Rodrigues
Op: JONATHAN
4º OFÍCIO
PODER JUDICIÁRIO ESTADO DO CEARÁ
Selo Spec 03 - AUTENTICAÇÃO
Nº AUT85892281-03W9
Confira os dados do ato em: selodigital.tjce.jus.br/portal

AC Lab

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6295 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Relatório de Ensaio Microbiológico Nº: 14185.2025.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 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	**Peso da amostra:**	1,00 kg
Data Fabricação:	09/JUL/25	**Observação:**	TIPO 1
Data Validade:	09/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 45ºC	<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



PROCESSO ADMINISTRATIVO 6296 ASSINADO ELETRONICAMENTE

FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO

1.0 **Descrição do Produto: FEIJÃO PRETO GRUPO 1 - FEIJÃO COMUM - CLASSE PRETO - TIPO 1, DA MARCA: KUM**

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.**
Ingredientes:	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 à 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
Porção de 40g (¼ 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 diveras. 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. Abaixe 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 Eliziário Diógenes, n° 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/@preciosoalimentos, contato@santosindustria.com, SAC (85) 3467-6767. Indústria Brasileira

ORIGEM DO PRODUTO: Produto de origem NACIONAL. INDUSTRIA BRASILEIRA. FALE CONOSCO: (85) 3467-6767

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 15:10:11-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6297 ASSINADO ELETRONICAMENTE

GOVERNO DO ESTADO DO CEARÁ
SECRETARIA DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO

AV. BEZERRA DE MENEZES, 1820 - SÃO GERARDO - FORTALEZA - CEARÁ
CNPJ 07.954.563/0001-64 TELEFONE: (0xx85) 3101 8085 FAX: (0xx85) 3101-8087
E-mail: clavece@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-004.163

"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 ELIZIARIO DIÓGENES, 800-MARACANAU-CE 800 - - -	Maracanaú/CE	61935045

INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO

Nº DA AMOSTRA	PRODUTO	MARCA COMERCIAL	PESO LIQUIDO Kg
3941/25-03	FEIJÃO	KUMÊ	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 COMÉRCIO DE ALIMENTOS

NATUREZA DA OPERAÇÃO	FINALIDADE
COMERCIALIZAÇÃO	COMERCIO INTERNO

RESULTADO DA CLASSIFICAÇÃO

GRUPO	SUB GRUPO
I -FEIJÃO COMUM	N/A
CLASSE	**SUBCLASSE**
PRETO	N/A
CALIBRE	**TIPO**
N/A	1(UM)
CATEGORIA	**UMIDADE**
N/A	15,500

NORMA UTILIZADA: Instrução Normativa Nº 12/08

DISCRIMINAÇÃO DOS RESULTADOS DA CLASSIFICAÇÃO

PARÂMETROS ANALISADOS	Peso(g)	RESULTADO
Classe Preto	100,1300	100,0000
Danificados	0,5000	0,5000
Partidos (Bandinhas) e quebrados	0,0800	0,0800
Total de Defeitos Leves	0,5800	0,5800

CONCLUSÃO DA CLASSIFICAÇÃO

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

OBSERVAÇÕES OBRIGATÓRIAS

O PREENTE DOCUMENTO NÃO TERÁ VALIDADE QUANDO O PRODUTO, OBJETO DESSA CLASSIFIAÇÃO, FOR DESTINADO A COMPRAS, VENDAS OU DOAÇÕES DO PODER PUBLICO

IDENTIFICAÇÃO DO LAUDO DE ANALISE

NUMERO	DATA DE EMISSÃO
3941/25-03	15/07/2025

CLASSIFICADOR CGC / MAPA	PESO LIQUIDO (T) DO LOTE
LORENE FATIMA BARBOSA SANTANA / 1464	38,00

EMPRESA CREDENCIADA	TAXA ARRECADADA (R$)
SECRETARIA DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO REGISTRO NO CGC/MAPA: CE000460-0	R$61,94

VALOR DO SERVIÇO PRESTADO

VALOR DA TAXA DE CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO (R$): 1,63

IDENTIFICAÇÃO DO EMISSOR DO CERTIFICADO

CLASSIFICADOR CGC / MAPA

Lorene F. B. Santana

LORENE FÁTIMA BARBOSA SANTANA
CLASSIFICADORA

LOCAL E DATA DE EMISSÃO

POSTO DE FORTALEZA (CE 000460-0 0003) | 16/07/2025

GOVERNO DO ESTADO DO CEARÁ
Secretaria do Desenvolvimento Agrário

4163

POSTO DE FORTALEZA

O PRAZO PARA CONTESTAÇÃO DESTA CLASSIFICAÇÃO SERÁ DE 24 (VINTE E QUATRO) HORAS PARA OS PRODUTOS PERECIVEIS E DE 15 (QUINZE) DIAS PARA OS DEMAIS PRODUTOS A PARTIR DA DATA DE EMISSÃO DO PRESENTE CERTIFICADO
QUALQUER EMENDA OU RASURA, MESMO RESSALVADA, INVALIDA O PRESENTE DOCUMENTO.
ESTE DOCUMENTO É VALIDO EM TODO O TERRITÓRIO NACIONAL, DEVIDAMENTE SELADO

03
04/04/18
RG CLAVECE 03
PAG 1/1

AC Lab

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6298 ASSINADO ELETRONICAMENTE

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	**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
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
TABELIÃ: 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 370396 - A presente cópia fotostática confere com o original exibido nestas Notas Públicas. O referido é verdade. Dou fé. Fortaleza, 01 de outubro de 2025. Emolumentos R$ 3,82

( ) - Francisco de A. M. Correia - ( ) - Rafael Paz L ma Barbosa
( ) - Arlene L. Rodrigues - ( ) - Matheus Martins Costa - Escreventes
( ) - Cesar Alexandre O. Rodrigues
Op.: JONATHAN

PODER JUDICIÁRIO ESTADO DO CEARÁ Selo Digital de AUTENTICAÇÃO Nº A2TB99285-L5K9

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

MORAIS 4º OFÍCIO

AC Lab

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6299 ASSINADO ELETRONICAMENTE

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[illegible]81.693-02
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	**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 45ºC	<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

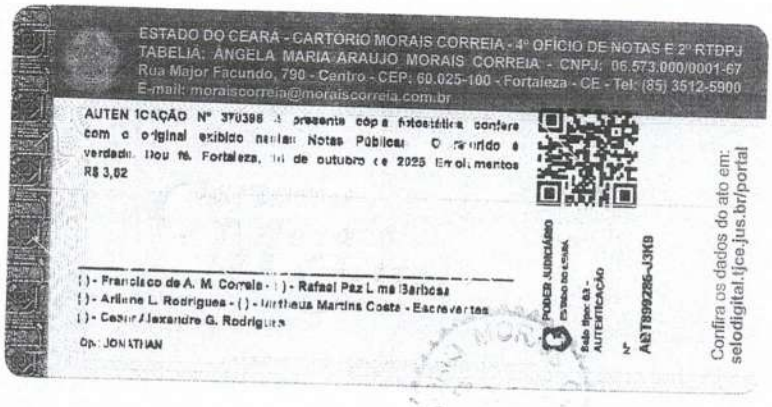
NMP/g - Número Mais Provável por grama L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

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


ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO MORAIS CORREIA - 4º OFÍCIO DE NOTAS E 2º RTDPJ
TABELIÃ: 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.br

AUTENTICAÇÃO Nº 370386 A presente cópia fotostática confere com o original exibido nestas Notas Públicas. O referido é verdade. Dou fé. Fortaleza, 01 de outubro de 2025 Emolumentos R$ 3,62

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

PODER JUDICIÁRIO ESTADO DO CEARÁ
Selo Spr: 63 - AUTENTICAÇÃO
Nº ABT89228S-J3K9

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

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6300 ASSINADO ELETRONICAMENTE

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 Físico 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 à 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 (¼ xicará 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
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 fornecidos pela porção.
Não contém quantidades significativas de gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans

8

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

Receita de KUMÊ – Feijão de Corda – Ingredientes: ½ 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, n° 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, SAC (85) 3467-6767. Indústria Brasileira.

ORIGEM DO PRODUTO: Produto de origem NACIONAL. INDUSTRIA 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

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6301 ASSINADO ELETRONICAMENTE

GOVERNO DO ESTADO DO CEARÁ
SECRETARIA DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO

AV. BEZERRA DE MENEZES, 1820 - SÃO GERARDO - FORTALEZA - CEARÁ
CNPJ 07.954.563/0001-48 - FONE (0xx85) 3101-8065 - FAX (0xx85) 3101-8067
E-mail: clavece@sda.ce.gov.br

AUTORIZADO PELO MINISTERIO 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

NOME OU RAZÃO SOCIAL		CPF / CNPJ
SANTOS INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI		27.814.700/0001-76
ENDEREÇO	**CIDADE/UF**	**CEP**
RUA ELIZIARIO DIOGENES, 800-MARACANAU-CE 800 - - -	Maracanaú/CE	61935045

INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO

Nº DA AMOSTRA	PRODUTO	MARCA COMERCIAL	PESO LIQUIDO Kg
3943/25-03	FEIJÃO	KUMÊ	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

GRUPO	SUB GRUPO
II - FEIJÃO CAUPI	N/A
CLASSE	**SUBCLASSE**
CORES	N/A
CALIBRE	**TIPO**
N/A	1(UM)
CATEGORIA	**UMIDADE**
N/A	11,500

NORMA UTILIZADA: Instrução Normativa Nº 12/08

CONCLUSÃO DA CLASSIFICAÇÃO

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

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

OBSERVAÇÕES OBRIGATÓRIAS

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

IDENTIFICAÇÃO DO LAUDO DE ANÁLISE

NUMERO	DATA DE EMISSÃO
3943/25-03	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$)
1,63
PESO LIQUIDO (T) DO LOTE
38,00
TAXA ARRECADADA (R$)
R$61,94

IDENTIFICAÇÃO DO EMISSOR DO CERTIFICADO

CLASSIFICADOR CGC / MAPA

lorene f b santana

LORENE FÁTIMA BARBOSA SANTANA
Classificadora
REGISTRO CGC / MAPA Nº 1464

LOCAL E DATA DE EMISSÃO

POSTO DE FORTALEZA (CE 000460-0 0003) | 16/07/2025

GOVERNO DO ESTADO DO CEARÁ
Secretaria do Desenvolvimento Agrário

4165

POSTO DE CLASSIFICAÇÃO FORTALEZA

O PRAZO PARA CONTESTAÇÃO DESTA CLASSIFICAÇÃO SERÁ DE 24 (VINTE E QUATRO) HORAS PARA OS PRODUTOS HORTIFRUTÍCOLAS, DEMAIS PERECÍVEIS E DE 15 (QUINZE) DIAS PARA OS DEMAIS 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

v. 03
04/04/18
RG CLAVECE 03
PAG. 1/1

AC Lab

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6302 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Relatório de Ensaio Físico-Químico Nº: 14215.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social:	MATHEUS DOS SANTOS NUNES
Proposta Comercial:	385[illegible]025.V0
CNPJ/CPF:	09[illegible].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	**Peso da amostra:**	500,00 g
Data Fabricação:	01/02/2025	**Data Validade:**	29/10/2025
Lote:	01		
Data Recebimento:	28/08/2025 15:00:00		

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

ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO MORAIS CORREIA - 4º OFÍCIO DE NOTAS E 2º RTDPJ
TABELIÃ: 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 370395 A presente cópia fotostática confere com o original exibido neste Notas Públicas. O referido é verdade. Dou fé. Fortaleza, 1º de outubro de 2025 Emolumentos: R$ 3,82

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

PODER JUDICIÁRIO ESTADO DO CEARÁ Selo de Autenticidade Nº ARI78892B8-H1K9

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

AC Lab

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6303 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Relatório de Ensaio Microbiológico Nº: 14186.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social:	MATHEUS DOS SANTOS NUNES
Proposta Comercial:	3659.2025.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	**Peso da amostra:**	500,00 g
Data Fabricação:	01/02/2025	**Data Validade:**	29/10/2025
Lote:	01		
Data Recebimento:	28/08/2025 15:00:00		

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Coliformes a 45ºC	<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: 019905dd-1644-780c-9ed9-7273a0b47b82



FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6304 ASSINADO ELETRONICAMENTE

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 à 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 dc 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 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.

(T) 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.
Industria Brasileira. Serviço de atendimento ao consumidor (86) 98180-6777, e-mail:

ORIGEM DO PRODUTO: Produto de origem NACIONAL. INDUSTRIA 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

AC Lab

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6305 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Relatório de Ensaio Físico-Químico Nº: 4369.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES
Proposta Comercial: .2025.V0
CNPJ/CPF: 91.931.693-02
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: Solicitante
Data de Amostragem: 05/02/2025
Marca/Fabricante: COAMO
Data Fabricação: 03/01/2025
Lote: 525000003
Data Recebimento: 06/02/2025 08:00:00
Peso da amostra: 900,00 mL
Data Validade: 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: 00165000010160002244102025000000


ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO MORAIS CORREIA - 4º OFÍCIO DE NOTAS E 2º RTDPJ
TABELIÃ: ÂNGELA MARIA ARAÚJO MORAIS CORREIA - CNPJ: 06.573.000/0001-67
Rua Major Facundo, 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 neste Cartório. O referido é verdade. Dou fé. Fortaleza, 01 de outubro de 2025. Emolumentos R$ 3,62
( ) - Francisco de A. M. Correia - ( ) - Rafael Paz L. ma Barbosa
( ) - Arilene L. Rodrigues - ( ) - Matheus Martins Costa - Escreventes
( ) - Cesar Alexandre C. Rodrigues
Op. JONATHAN
PODER JUDICIÁRIO ESTADO DO CEARÁ
Selo Digital de AUTENTICAÇÃO
Nº ATB99291-42K8
Confira os dados do ato em: selodigital.tjce.jus.br/portal

AC Lab

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6306 ASSINADO ELETRONICAMENTE

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:	Solicitante		
Data de Amostragem:	05/02/2025		
Marca/Fabricante:	COAMO	**Peso da amostra:**	900,00 mL
Data Fabricação:	03/01/2025	**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 45ºC	<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: 00165000010160002243502025000000

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

AUTENTICAÇÃO Nº 370397 A presente cópia fotostática confere com o original exibido neste Cartório. O referido é verdade. Dou fé. Fortaleza, 10 de outubro de 2025. Emolumentos R$ 3,02

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

PODER JUDICIÁRIO ESTADO DO CEARÁ
Selo Digital de Autenticação
Nº ABT89229Z-PSK9
Confira os dados do ato em: selodigital.tjce.jus.br/portal

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6307 ASSINADO ELETRONICAMENTE

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 acidovoran 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 Agrobacterium tumefaciens e/ou Bacillus thuringiensis e/ou Delftia acidovoran 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.**
REGISTRO / ISENÇÃO	**ISENTO CONF.RDC Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010.**
Código de Barra	**7896279 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 abrido 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 A AMOSTRA 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 (1colher de sopa)

Quantidade/Porção	900ml	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	2,3	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/n°, 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/n°, 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

gov.br Documento assinado digitalmente
ANA MAGDA DE SALLES OLIVEIRA MELO
Data: 27/05/2025 16:34:40-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

AC Lab

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6308 ASSINADO ELETRONICAMENTE

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[illegible].V0
CNPJ/CPF:	091.93[illegible]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:	MARAJOARA	**Peso da amostra:**	350,00 g
Data Fabricação:	07/10/2025	**Data Validade:**	07/10/2026
Lote:	0564		
Data Recebimento:	10/10/2025 18:00:00		

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 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 PO 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: 0199e2dc-6e01-7d85-9a20-ff90049747a8

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, 799 - 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 perante Notas Públicas. O referido é verdade. Dou fé. Fortaleza, 10 de outubro de 2025. Emolumentos R$ 3,62

( ) - Francisco de A. M. Correia - ( ) - Rafael Paz Lima Barbosa
( ) - Ariadne L. Rodrigues - ( ) - Matheus Martins Costa - Escreventes
( ) - Cesar Alexandre G. Rodrigues
Dp. JONATHAN

PODER JUDICIÁRIO ESTADO DO CEARÁ Selo Digital de AUTENTICIDADE Nº AB7899284-M5K9

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

PROCESSO ADMINISTRATIVO
6309
ASSINADO ELETRONICAMENTE

AC Lab

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:	R DO CORRENTE ,317 EDSON QUEIROZ **Cidade:** FORTALEZA/CE **CEP:** 60812290		
Responsável Coleta:	Solicitante		
Data de Amostragem:	10/10/2025		
Marca/Fabricante:	MARAJOARA	**Peso da amostra:**	350,00 g
Data Fabricação:	07/10/2025	**Lote:**	0564
Data Validade:	07/10/2026		
Data Recebimento:	10/10/2025 18:00:00		

03. Resultados:

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

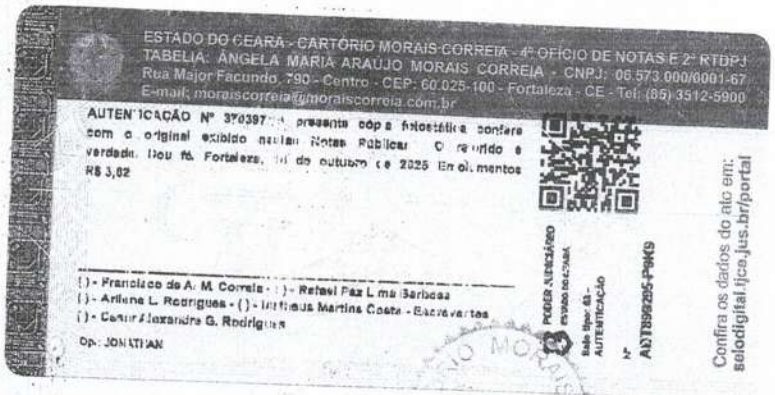
Referência(s) Normativa(s): CMMEF: Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods 5 Ed,

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: 0199e379-87eb-7180-87da-146b86200a35


ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO MORAIS CORREIA - 4º OFÍCIO DE NOTAS E 2º RTDPJ
TABELIÃ: 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.br
AUTENTICAÇÃO Nº 370397: A presente cópia fotostática confere com o original exibido nestas Notas Públicas. O referido é verdade. Dou fé. Fortaleza, 10 de outubro de 2025. Emolumentos R$ 3,02
( ) - Francisco de A. M. Correia - ( ) - Rafael Paz Lima Barbosa
( ) - Arilene L. Rodrigues - ( ) - Matheus Martins Costa - Substitutos
( ) - Cesar Alexandre G. Rodrigues
Op: JONATHAN
PODER JUDICIÁRIO ESTADO DO CEARÁ
Selo Digital de AUTENTICIDADE
Nº ACT89295-P9KS
Confira os dados do ato em: selodigital.tjce.jus.br/portal

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6310 ASSINADO ELETRONICAMENTE

FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO

1.0 **Descrição do Produto: TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA E SEM SAL, MARCA MARAJOARA,** contendo Ce[illegible], amido, coentro, orégano, cebo[illegible], manjericão, salsa, corninho 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 à 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 cha)		
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 do fabricante e identificação da origem do produto:**
PRODUZIDO POR: SANTA MARINA – 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

AC Lab

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6311 ASSINADO ELETRONICAMENTE

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	**Peso da amostra:**	350,00 g
Data Validade:	17/02/26	**Lote:**	048
Data Recebimento:	28/08/2025 15:00:00		

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

