

RECIBO DAS AMOSTRAS DA MERENDA ESCOLAR

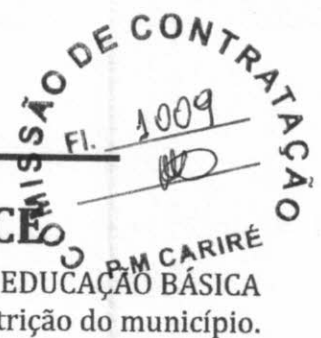


Atesto que recebi da empresa **JOAO HELIO MARTINS DE ANDRADE LTDA**, inscrita no CNPJ sob o nº **57.316.819/0001-80** as amostras da merenda escolar em conformidade com o Edital de licitação nº 011/2024/SME-PE. Recebi todas as amostras solicitadas no termo de convocação, bem como os laudos e fichas técnicas das mesmas, as amostras serão analisadas por o Nutricionista da Secretaria de educação.

Cariré, 07 de Fevereiro de 2025.

Maiara Moreira Lucas

COORD GEST REC LOGIST E DE PATRIMÔNIO



A Prefeitura Municipal de CARIRÉ – CE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO BÁSICA
ao Setor de Nutrição do município.

OBJETO: Modificação de algumas das marcas/modelo de itens do pregão eletrônico N° Pregão Eletrônico N° 011/2024/SME-PE, onde esta empresa foi convocado para apresentação de amostras. E emissão de nova proposta de preços com readequação das marcas/gramaturas.

Ao Ilustríssima Maria Elvilema Feitosa Tabosa,

A empresa JOAO HELIO MARTINS DE ANDRADE LTDA – ME INSCRITA NO CNPJ nº 57.316.819/0001-80., vem, respeitosamente, requerer a modificação de algumas das marcas/modelos de itens referentes ao Pregão Eletrônico N° 011/2024/SME-PE, para o qual fomos convocados para apresentação de amostras. Após análise técnica e avaliação das especificações, constatamos a necessidade de readequação das marcas e gramaturas de determinados itens, garantindo o atendimento aos requisitos exigidos no edital e assegurando a qualidade dos produtos fornecidos para a merenda escolar do município de Cariré. Dessa forma, solicitamos a autorização para a substituição das marcas/modelos inicialmente especificados e a emissão de uma nova proposta de preços, devidamente ajustada conforme as alterações solicitadas. Colocamo-nos à disposição para quaisquer esclarecimentos adicionais e envio das informações complementares necessárias.

Na expectativa de um retorno favorável, agradecemos a atenção e colaboração

Lote 02 - CEREAIS E NÃO PERECÍVEIS (COTA RESERVADA ME/EPP/MEI)

O ITEM 7 FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 -

(EMB.1QUILOGRAMA), feijão carioca tipo 01, embalagem primária em pacotes de 01 quilograma, livres de impureza, insetos ou microrganismos, que possam torná-lo impróprio ao consumo humano ou comprometer o armazenamento. Validade mínima de 06 meses.

| QUILOGRAMA | QUANTIDADE 335 | VALOR UNITÁRIO R\$ 11,60 | VALOR GLOBAL R\$ 3.886,00 |

Marca atual: **KUME** → Nova marca: **DONA DÊ**

JUSTIFICATIVA DA TROCA: A solicitação de troca ocorre devido à maior facilidade de aquisição da nova marcas, garantindo a entrega dentro dos prazos estabelecidos e mantendo a qualidade exigida no edital. A solicitação de substituição da marca ocorre devido à maior facilidade de aquisição da nova marca, **garantindo o cumprimento dos prazos contratuais e assegurando a qualidade exigida no edital.**

O ITEM 10 FLOCÃO DE MILHO 400G

Flocão de milho, 100% natural, sem adição de sal, embalagem em sacos plásticos de 400g, não furadas, estufadas, inviolados, livres de impurezas, umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Data de fabricação e validade impressas na embalagem, bem como o número de lote, validade de 120 dias da data de entrega do produto.

| PACOTE | QUANTIDADE 1997 | VALOR UNITÁRIO R\$ 3,00 | VALOR GLOBAL R\$ 5.991,00 | MARCA IDEAL

Marca atual: **IDEAL** → Nova marca: **GOSTOSIN**

JUSTIFICATIVA DA TROCA: A solicitação de substituição das marcas ocorre devido à maior facilidade de aquisição das novas marcas e à necessidade de adequação ao quantitativo e gramatura exigidos no edital. O flocão de milho da marca IDEAL não estava disponível na gramatura de 400g, apenas em 500g, o que inviabiliza a entrega do produto conforme especificado.



Lote 06 - LEITES E DERIVADOS (COTA RESERVADA ME/EPP/MEI)

O ITEM 20 ACHOCOLATADO EM PÓ, INSTANTÂNEO 1KG -

CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES BASICOS AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, SORO DE LEITE, AROMA NATURAL DE CHOCOLATE, SEM CORANTES ARTIFICIAIS. EMBALAGEM PRIMARIA PACOTE DE 1KG, EM POLIETILENO ATOXICO, TRANSPARENTE, LEITOSA OU ALUMINIZADA, RESISTENTE, INVOLADA.

Quilograma | Quantidade 685 | Valor Unitario R\$ 30,00 | Valor Global R\$ 20.550,00

Marca atual: **FORMA FÁCIL** → Nova marca: **APTI POWE**

JUSTIFICATIVA DA TROCA: A solicitação de troca ocorre devido à maior facilidade de aquisição da nova marcas, garantindo a entrega dentro dos prazos estabelecidos e mantendo a qualidade exigida no edital. A solicitação de substituição da marca ocorre devido à maior facilidade de aquisição da nova marca, **garantindo o cumprimento dos prazos contratuais e assegurando a qualidade exigida no edital.**

LEITE EM PÓ, SEM LACTOSE 380G-

LEITE SEMIDESNATADO COM 1,55% DE GORDURA, ENZIMA LACTASSE, VITAMINAS (C, A E D) E ESTABILIZANTES (CITRATO DE SÓDIO, TRIFOSFATO DE SÓDIO, DIFOSFATO DE SÓDIO E MONOFOSFATO DE SÓDIO). NÃO CONTÉM GLÚTEN. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO.

Unidade | Quantidade 89 | Valor Unitário R\$ 26,00 | Valor Total R\$ 2.314,00

Marca atual: **NESTLE** → Nova marca: **CCGL**

JUSTIFICATIVA DA TROCA: A solicitação de troca ocorre devido à maior facilidade de aquisição da nova marcas, garantindo a entrega dentro dos prazos estabelecidos e mantendo a qualidade exigida no edital. A solicitação de substituição da marca ocorre devido à maior facilidade de aquisição da nova marca, **garantindo o cumprimento dos prazos contratuais e assegurando a qualidade exigida no edital.**

A presente solicitação de alteração de marca visa garantir a **eficiência e economicidade** na execução do contrato, princípios fundamentais previstos na **Lei nº 14.133/2021**, a Nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos. Esses princípios norteiam a gestão dos contratos públicos, buscando sempre o melhor resultado para a administração pública, com a utilização racional dos recursos disponíveis e a obtenção do melhor custo-benefício para a coletividade.

A alteração de marca proposta não compromete de forma alguma a qualidade dos produtos contratados, mantendo-se dentro das especificações técnicas exigidas no edital. A nova marca sugerida cumpre rigorosamente as exigências de **composição, embalagem, validade e segurança alimentar**, conforme estabelecido nos itens do certame. Além disso, a substituição permitirá que o fornecimento seja realizado de forma mais eficiente, sem atrasos, considerando a maior facilidade de aquisição e a regularidade da entrega dos produtos.

Em conformidade com o **artigo 65, inciso I, alínea “b” da Lei nº 8.666/1993**, é permitida a modificação do contrato quando a substituição de marcas não afetar a qualidade do produto e quando houver justificativa plausível para tal mudança. No caso em questão, a alteração proposta justifica-se pela **facilidade de aquisição**, o que, por sua vez, garante o cumprimento dos prazos estipulados, sem prejudicar a execução do contrato.

Portanto, a substituição das marcas atenderá aos **princípios da economicidade e eficiência**, uma vez que, além de possibilitar o fornecimento de produtos de qualidade, permitirá a **redução de custos operacionais** e otimização do processo logístico, atendendo adequadamente às necessidades da **merenda escolar do município de Cariré**. A mudança proposta é compatível com os objetivos do contrato e se alinha aos princípios legais e administrativos que regem as contratações públicas.

JOAO HELIO MARTINS DE ANDRADE LTDA – ME
CNPJ nº 57.316.819/0001-80.
joaoheliomartinsdeandradeltda@gmail.com

ATENCIOSAMENTE

JOAO HELIO
MARTINS DE
ANDRADE
LTDA:573168190001
80

Assinado digital por JOAO HELIO
MARTINS DE ANDRADE
LTDA:57316819000180



JOÃO HELIO MARTINS DE ANDRADE
PROPRIETÁRIO

BAIRRO: SENADOR FRANCISCO MENESES PIMENTEL
AV TABELIA E PREFEITA MARIA ARLINDA DE PAULA LOBO
SANTA QUITÉRIA-CE

TERMO DE ANÁLISE DA TROCA DE ITENS

À

S. P. DE LIMA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA

Ref.: Pregão Eletrônico nº 011/2024/SME-PE

Assunto: Aceitação da Troca de Itens



Prezado(a) JOÃO HELIO MARTINS DE ANDRADE,

Em resposta ao termo encaminhado em 03 de fevereiro de 2025, referente à solicitação de substituição dos itens apresentados para a licitação de gêneros alimentícios para a merenda escolar no Pregão Eletrônico nº 011/2024/SME-PE, informamos que a solicitação foi analisada e está de acordo com as exigências especificadas no edital.

I. Identificação da Empresa Proponente:

JOÃO HELIO MARTINS DE ANDRADE LTDA, inscrita no CNPJ: 57.316.819/0001-80

II. Identificação dos Itens Substituídos:

- FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 - (EMB.1QUILOGRAMA), FEIJÃO CARIOCA TIPO 01, EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES DE 01 QUILOGRAMA, LIVRES DE IMPUREZA, INSETOS OU MICROORGANISMOS, QUE POSSAM TORNÁ-LO IMPRÓPRIO AO CONSUMO HUMANO OU COMPROMETER O ARMAZENAMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.
MARCA: KUME
- FLOCÃO DE MILHO 400G – FLOCÃO DE MILHO, 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE SAL, EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICOS DE 400G, NÃO FURADAS, ESTUFADAS, INVOLADOS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE IMPRESSAS NA EMBALAGEM, BEM COMO O NÚMERO DE LOTE, VALIDADE DE 120 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.
MARCA: IDEAL
- ACHOCOLATADO EM PÓ, INSTANTÂNEO 1KG - CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES BÁSICOS AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, SORO DE LEITE, AROMA NATURAL DE CHOCOLATE, SEM CORANTES ARTIFICIAIS. EMBALAGEM PRIMÁRIA PACOTE DE 1KG, EM POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE, LEITOSA OU ALUMINIZADA, RESISTENTE, INVOLADA, LIVRE DE INSETOS. LARVAS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS ACONDICIONADAS EM CAIXA DE PAPELÃO COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO.
MARCA: FORMA FÁCIL

- LEITE EM PÓ, SEM LACTOSE 380G - LEITE SEMIDESNATADO COM 1,55% DE GORDURA, ENZIMA LACTASE, VITAMINAS (C, A E D) E ESTABILIZANTES (CITRATO DE SÓDIO, TRIFOSFATO DE SÓDIO, DIFOSFATO DE SÓDIO E MONOFOSFATO DE SÓDIO). NÃO CONTÉM GLÚTEN. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO REGISTRO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE, EMBALAGEM DE 380 GRAMAS
MARCA: NESTLE

III. Itens Propostos para Substituição:

- FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 – (EMB. 01KG)
MARCA: DONA DÊ
- FLOCÃO DE MILHO 400G.
MARCA: GOSTOSIN
- ACHOCOLATADO EM PÓ, ISNTATÂNEO 1KKG
MARCA: APTI POWER
- LEITE EM PÓ SEM LACTOSE 380G
MARCA: CCGL



IV. Aceitação e Condições:

Após análise das justificativas e das especificações técnicas dos novos itens propostos, **ACEITAMOS** a substituição dos produtos conforme descrito. Diante do exposto e da necessidade desta secretaria na aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar, será concedido o prazo de mais 03(três) dias úteis para a apresentação das fichas e laudos dos produtos aceitos.

Estamos à disposição para quaisquer esclarecimentos adicionais que se façam necessários.

CARIRÉ-CE, 04 DE FEVEREIRO DE 2025.

MARIA ELVILEMA
FEITOSA
TABOSA:724283
25353

Assinado de forma
digital por MARIA
ELVILEMA FEITOSA
TABOSA:72428325
353

MARIA ELVILEMA FEITOSA TABOSA
SECRETÁRIA DE EDUCAÇÃO

FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO

1.0 Descrição do Produto: ALIMENTO ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO FONTE DE 10 VITAMINAS E MINERAIS. MARCA: APTI POWER, é composto por Açúcar, cacau em pó, maltodextrina, (Streptomyces viridochromogenes, Bacillus thuringiensis, Agrobacterium tumefaciens, Zea Mays), mix de vitaminas, ferro, emulsificante: lecitina de soja (Agrobacterium tumefaciens) e aromatizante. **ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

Denominação de Venda do Produto:	ALIMENTO ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO FONTE DE 10 VITAMINAS E MINERAIS
Marca	APTI POWER
Ingredientes	Açúcar, cacau em pó, maltodextrina, (Streptomyces viridochromogenes, Bacillus thuringiensis, Agrobacterium tumefaciens, Zea Mays), mix de vitaminas, ferro, emulsificante: lecitina de soja (Agrobacterium tumefaciens) e aromatizante. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN.
REGISTRO / ISENÇÃO	ISENTO CONF. RDC Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010.
Código de Barra	7 896327 517702
Conteúdos líquidos	Peso Líquido: 1kg.
Embalagem Primária	Shacê aluminizado de polietileno atóxico, com peso líquido de 1kg.
Embalagem Secundária	Caixa de Palepão

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, arejado e longe de calor. Após aberto, consumir em até 30 dias, desde que mantida a embalagem bem fechada e observadas as condições de armazenagem. 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. Durante o transporte este produto pode se compactar. Seu volume, contudo, corresponde ao peso líquido indicado.

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 Porções por embalagem: 50 Porção de 20g (2 colheres de sopa)			
Quantidade/Porção	100ml**	20g	%VD (*)
Valor Energético (kcal)	108	76	4
Carboidratos (g)	16	17	6
Açúcares Totais (g)	15	17	
Açúcares Adicionados (g)	11	17	34
Proteínas (g)	3,6	0,5	1
Gordura totais (g)	3,5	0,4	1
Gordura Saturadas (g)	2,6	0,2	3
Fibras Alimentares (g)	0,6	0,8	3
Sódio (mg)	40	1	0
Ferro (mg)	1,4	2,2	16
Vitamina A (µg)	106	124	15
Vitamina D (µg)	1,7	2,3	15
Vitamina C (µg)	9,4	15	15
Tiamina (mg)	0,11	0,13	15
Riboflavina (mg)	0,13	0,2	17
Niacina (mg)	1,5	2,4	16
Vitamina B6 (mg)	0,13	0,2	15
Ácido Fólico (µg)	37,5	60	15
Ácido Pantotênico (mg)	0,47	0,75	15
Vitamina B12 (µg)	0,23	0,36	15
Não contém quantidades significativas de gorduras trans.			
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			
**No alimento pronto para consumo.			
Porção prepara 160ml de achocolatado pronto.			

8.0 Instruções de uso, preparo e consumo: O Achocolatado pode ser utilizado nas preparações de tortas, bolos, brigadeiros, recheios e coberturas. Porção prepara 160ml de achocolatado pronto.

MODO DE PREPARO: No leite quente ou frio, dissolva 2 colheres de sopa (20g) para cada copo (160ml). Já vem adoçado. Rendimento: Para 1kg de produto, 50 porções de 160ml.

⚠ Contém maltodextrina de milho transgênico.
Contém aromatizante sintético idêntico ao natural.

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

PRODUZIDO E EMBALADO POR: APTI ALIMENTOS LTDA.

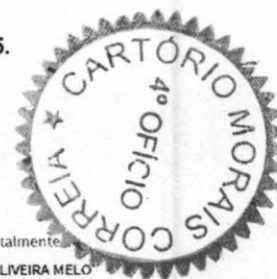
Quando após o número do lote estiver "LC": Rua Rancho Queimado, 264-D, Bairro Alvorada, CEP: 89.804-440, Chapecó-SC, Insc. Est. 251.204.081, CNPJ 78.860.863/0001-26, Fone: (49) 3361.5755.

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 6700, sac@apti.com.br

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

FICHA ELABORADA EM:
Fortaleza/CE, 06 de fevereiro de 2025.



Documento assinado digitalmente.

gov.br

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

Relatório de Ensaio Microbiológico Nº: 4261.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES
Proposta Comercial: 595.2025.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: ALIMENTO ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO
Endereço Coleta: R DO CORRENTE ,317 EDSON QUEIROZ Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60812290
Responsável Coleta: Solicitante
Data de Amostragem: 05/02/2025
Marca/Fabricante: APTI POWER Peso da amostra: 1,00 kg
Data Validade: 05/26 Lote: 01431721LA
Data Recebimento: 05/02/2025 13:00:00

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Coliformes a 45°C	<3	NMP/g	-	CMMEF	06/02/2025	07/02/2025

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

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: 001650000101600022330202500000



Relatório de Ensaio Físico-Químico Nº: 4262.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES

Proposta Comercial: 595.2025.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: ALIMENTO ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO

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

Responsável Coleta: Solicitante

Data de Amostragem: 05/02/2025

Marca/Fabricante: APTI POWER

Data Validade: 05/26

Data Recebimento: 05/02/2025 13:00:00

Peso da amostra:

1,00 kg

Lote:

01431721LA

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
pH	7,13	U pH	-	ISO 2917:1999	06/02/2025	06/02/2025

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

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: 0016500001016000223340202500000



FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO

1.0 Descrição do Produto: LEITE EM PÓ INTEGRAL PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE. FONTE DE CÁLCIO E PROTEÍNAS COMO TODO LEITE. MARCA: CCGL. é composta de Leite pasteurizado integral e enzima lactase. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE. DIABÉTICOS: CONTÉM GLICOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONSUMIR PREFERENCIALMENTE SOB ORIENTAÇÃO DE NUTRICIONISTA OU MÉDICO.

Denominação de Venda do Produto:	LEITE EM PÓ INTEGRAL PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE. FONTE DE CÁLCIO E PROTEÍNAS COMO TODO LEITE.
Marca	CCGL
Ingredientes	Leite pasteurizado integral e enzima lactase. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE. DIABÉTICOS: CONTÉM GLICOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONSUMIR PREFERENCIALMENTE SOB ORIENTAÇÃO DE NUTRICIONISTA OU MÉDICO.
REGISTRO / ISENÇÃO	REGISTRO DO PRODUTO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA sob nº. 0105/2549
Conteúdos líquidos	7 898929 966568
Conteúdos líquidos	Peso Líquido: 400g
Embalagem Primária	Sachê aluminizado, com peso líquido de 300g
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: Após aberto a embalagem consumir em até 24 horas. Após o preparo conservar sob refrigeração e consumir em até 24 horas. Durante o transporte e a estocagem pode ocorrer a oxidação de produto, no entanto sua qualidade será mantida. Conserve em local seco e arejado. 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.

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

8.0 Informação Nutricional:

TABELA NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: cerca de 15			
Porção: 26g (2 colheres de sopa)			
Quantidade/porção	100ml	26g	%VD(*)
Valor Energético (kcal)	65	130	7
Carboidratos (g)	5	10	3
Açúcares totais (g)	5	10	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Lactose (g)	0	0	
Proteínas (g)	2,5	5	
Gorduras Totais (g)	3,4	6,8	14
Gorduras Saturadas (g)	3,5	7	11
Gorduras Trans (g)	2,4	4,7	24
Fibra Alimentares (g)	0,2	0,3	15
Sódio (mg)	0	0	0
Cálcio (mg)	48	96	0
	125	2,49	25

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

9.0 Ficha Elaborada em:

Portaleza/CE, 06 de fevereiro de 2025.

8.0 Instruções de uso, preparo e consumo:

MODO DE PREPARO: Para 1 copo (200ml) de leite: Use 2 colheres de sopa (26g) de leite em pó integral para dietas com restrição de lactose CCGL. Coloque sempre o pó sobre a água. Misture levemente até dissolver. 1 copo + 2 colheres = rende 15 copos.

Para 1 litro de leite: Coloque 10 colheres de sopa (130g) de leite em pó integral para dietas com restrição de lactose CCGL sobre 1 litro de água fria ou quente, anteriormente fervida. Misture levemente até dissolver. 1 jarra + 10 colheres rende uma jarra de leite de 1 litro.

AVISO IMPORTANTE: Este produto não deve ser usado para alimentar crianças menores de 1 (um) ano de idade, exceto por indicação expressa de médico ou nutricionista. O aleitamento materno evita infecções e alergias e é recomendado até os 2 (dois) anos de idade ou mais. 9.0 Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto:

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

FABRICADO EM: COOPERATIVA CENTRAL GAÚCHA LTDA - CCGL
Rod RS 342, km 149, s/n, Cxpt 10, CEP 98.015-562, Santa Terezinha, Cruz Alta-RS, Brasil, Fone (55) 3321-9400, CNPJ 88.933.114/0016-11. Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA Sob Nº 0112/1406. Marca Registrada. Indústria Brasileira. www.ccgl.com.br. Fale com a CCGL: falecomaccgl@ccgl.com.br

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

gov.br

Documento assinado digitalmente
ANA MAGDA DE SALLES OLIVEIRA MELO
Data: 10/02/2025 12:24:52-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>



Relatório de Ensaio Microbiológico Nº: 4264.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES
Proposta Comercial: 595.2025.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: LEITE EM PÓ INTEGRAL PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE
Endereço Coleta: R DO CORRENTE ,317 EDSON QUEIROZ **Cidade:** FORTALEZA/CE **CEP:** 60812290
Responsável Coleta: Solicitante
Data de Amostragem: 05/02/2025
Marca/Fabricante: CCGL **Peso da amostra:** 400,00 g
Data Fabricação: 31/07/24 **Observação:** SIF: 1406
Data Validade: 31/07/25 **Lote:** 24197 M10
Data Recebimento: 05/02/2025 13:00:00

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Coliformes a 45°C	<3	NMP/g	-	CMMEF	06/02/2025	07/02/2025

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: 0016500001016000223360202500000



Relatório de Ensaio Físico-Químico Nº: 4265.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES
Proposta Comercial: 595.2025.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: LEITE EM PÓ INTEGRAL PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE
Endereço Coleta: R DO CORRENTE ,317 EDSON QUEIROZ Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60812290
Responsável Coleta: Solicitante
Data de Amostragem: 05/02/2025
Marca/Fabricante: CCGL
Data Fabricação: 31/07/24
Data Validade: 31/07/25
Data Recebimento: 05/02/2025 13:00:00

Peso da amostra: 400,00 g
Observação: SIF: 1406
Lote: 24197 M10

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
pH	6,55	U pH	-	ISO 2917:1999	06/02/2025	06/02/2025

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: 0016500001016000223370202500000



1.0 Descrição do Produto: **FARINHA DE MILHO FLOCADA – FLOCÃO, MARCA: CUSCUZ GOSTOSIN**, é composta de Farinha de milho flocada (geneticamente modificado a partir de *Streptomyces viridochromogeneses* e/ou *Bacillus Thuringiensis* e/ou *Agrobacterium tumefaciens* e/ou *Agrobacterium.sp.*). **ALERGICOS: PODE CONTER SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

Denominação de Venda do Produto:	FARINHA DE MILHO FLOCADA – FLOCÃO
Marca	CUSCUZ GOSTOSIN
Ingredientes	Farinha de milho flocada (geneticamente modificado a partir de <i>Streptomyces viridochromogeneses</i> e/ou <i>Bacillus Thuringiensis</i> e/ou <i>Agrobacterium tumefaciens</i> e/ou <i>Agrobacterium.sp.</i>). ALERGICOS: PODE CONTER SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN.
REGISTRO / ISENÇÃO	ISENTO CONF. RDC Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010.
Código de Barra	7 891091 010718
Conteúdos líquidos	Peso Líquido: 400g.
Embalagem Primária	Pacote de polietileno atóxico, com peso líquido de 400g.
Embalagem Secundária	Fardo de polietileno com 20 unidades x 400g.

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, fresco e arejado. Após aberto, consumir em até 15 dias, respeitando o prazo de validade. Transporte em caminhão fechado à temperatura ambiente (baú, containers e outros) em condições higiênicas e sanitárias adequadas a natureza do produto e ainda, conforme legislação vigente.

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

6.1 DADOS REFERENTES A AMOSTRA APRESENTADA: DATA VALIDADE E LOTE VIDE MARCAÇÃO IMPRESSOS NA EMBALAGEM.

7. 0 Informação Nutricional

7. 0 Informação Nutricional TABELA NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 8			
Porção de 50g (½ xícara de chá)			
Quantidade/Porção	100 g	50 g	%VD(*)
Valor Energético (g)	339	170	9
Carboidratos (g)	75	38	13
Açúcares totais (g)	0	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	6,6	3,3	7
Gorduras Totais (g)	1,3	0,7	1
Gorduras Saturadas (g)	0,4	0,2	1
Gorduras Trans (g)	0	0	0
Fibra Alimentar (g)	4,8	2,4	10
Sódio (mg)	6,4	3,2	0
Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

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.

Sugestão de preparo tradicional:

Duas xícaras (chá) de Cuscuz Gostosin, uma xícara (chá) de água, uma colher (chá) rasa de sal, uma cuscuzeira com metade da parte inferior contendo água.

Preparo: Coloque o Cuscuz Gostosin em uma vasilha, adicione a água e o sal. Misture e deixe descansar por 10 minutos. Passe a mistura para uma cuscuzeira, sem apertar a superfície. Tampe e leve ao fogo baixo por 10 minutos. Aproveite e sinta o cheirinho do milho. Desligue o fogo, espere 3 minutos e desenforme. Depois é só saborear e receber os elogios.



Contém farinha de milho transgênico.

ALERGICOS: PODE CONTER SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

9.0 Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto:
FABRICADO E DISTRIBUÍDO POR: SÃO BRAZ S/A IND. E COM. DE ALIMENTOS
R. 230 km 13,2 nº 1211, Parque Esperança, CEP 58.108-502, Cabedelo, Paraíba, Brasil, CNPJ 08.811.226/0019-03. Indústria Brasileira.
www.saobraz.com.br, SAC 0800 281 4777, sac@saobraz.com.br.

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

CHAMADA ELABORADA EM:
Fortaleza/CE, 03 de fevereiro de 2025.

gov.br

Documento assinado digitalmente
ANA MAGDA DE SALLES OLIVEIRA MELO
Data: 10/02/2025 12:22:46-0300
Verifique em <https://validar.it.gov.br>



Relatório de Ensaio Físico-Químico Nº: 4259.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES
Proposta Comercial: 595.2025.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 - CUSCUZ FLOCÃO
Endereço Coleta: R DO CORRENTE ,317 EDSON QUEIROZ **Cidade:** FORTALEZA/CE **CEP:** 60812290
Responsável Coleta: Solicitante
Data de Amostragem: 05/02/2025
Marca/Fabricante: GOSTOSIN /SÃO BRAZ **Peso da amostra:** 400,00 g
Data Validade: 01/08/25 **Lote:** LS04B12
Data Recebimento: 05/02/2025 13:00:00

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
pH	5,97	U pH	-	ISO 2917:1999	06/02/2025	07/02/2025

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

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: 0016500001016000223310202500000



Relatório de Ensaio Microbiológico Nº: 4258.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES
Proposta Comercial: 595.2025.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 - CUSCUZ FLOCÃO

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

Responsável Coleta: Solicitante

Data de Amostragem: 05/02/2025

Marca/Fabricante: GOSTOZIN/SÃO BRAZ

Data Validade: 01/08/25

Data Recebimento: 05/02/2025 13:00:00

Peso da amostra:

400,00 g

Lote:

LS04B12

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Coliformes a 45°C	<3	NMP/g	-	CMMEF	06/02/2025	07/02/2025

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

Agenda

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: 0016500001016000223300202500000



FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO

1.0 Descrição do Produto: FEIJÃO CARIOCA RICO EM PROTEÍNAS E FIBRAS GRUPO I - FEIJÃO COMUM - CLASSE CORES - TIPO 1, DA MARCA: DONA DÊ. É composto de Feijão Carioca Grupo I - Feijão Comum - Classe Cores - Tipo 1. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Denominação de Venda do Produto:	FEIJÃO CARIOCA RICO EM PROTEÍNAS E FIBRAS GRUPO I - FEIJÃO COMUM - CLASSE CORES - TIPO 1
Marca	DONA DÊ
Ingredientes	Feijão Carioca espécie doadora de genes: 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 898922 012019
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: Conservar em local seco, fresco e arejado; longe de produtos químicos ou odores fortes. Transporte em caminhão fechado à temperatura ambiente (baú, containers e outros) em condições higiênicas e sanitárias adequadas a natureza do produto e ainda, conforme legislação vigente.

6.0 Validade do Produto: 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 17 porções			
Porção de 60g (½ xícara)			
Quantidade/Porção	100g	60g	%VD (*)
Valor Energético (kcal)	76	159	10
Carboidratos (g)	5,1	26	9
Açúcares Totais (g)	0	0	
Açúcares Adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	4,8	12	24
Gorduras Totais (g)	0,5	0,8	1
Gorduras Saturadas (g)	0	0	0
Gorduras Trans (g)	0	0	0
Fibra Alimentares (g)	8,5	11	44
Sódio (mg)	1,8	0	0
Ferro (mg)	1,3	4,8	34
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			
*No alimento pronto para o consumo.			

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

COMO PREPARAR O SEU FEIJÃO DONA DÊ

Ingredientes: Feijão Carioca Dona Dê, paio, linguiça calabresa, bacon, linguiça defumada, cebola grande picada, pimentão picado, alho picado a gosto, farinha de mandioca.

Modo de preparo: Coloque o feijão de molho em água fervente por cerca de 20 minutos. Enquanto isso, corte em pedaços pequenos a linguiça defumada, a linguiça calabresa, o paio, o bacon, o alho, o cheiro verde e os reserve. Em uma panela grande, coloque o bacon, o alho e a cebola até dourar. Acrescente o paio e as linguiças deixando-os em fogo baixo até estarem bem fritos. Leve o feijão ao fogo em uma panela de pressão por 10 minutos com sal a gosto. Retire, escorra e o mantenha quente. Na panela com os demais ingredientes dourados, acrescente a farinha até virar uma farofa deixando-a bem solta. Acrescente o feijão e o cheiro verde. Pode ser servido com churrasco ou apenas com arroz branco

⚠ Feijão transgênico.

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

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

EMBALADO E DISTRIBUIDO POR: NJF INDUSTRIA E COMERCIO LTDA.
Rod DF 130 km 30, núcleo Rural, Pad-DF, Paranoá-DF, CEP 71586-400, CNPJ: 04.918.453/0001-52.
NJF INDUSTRIA E COMERCIO LTDA. CNPJ: 04.918.453/0002-33, Itapejara D'Oeste-PR;
NJF INDUSTRIA E COMERCIO LTDA. CNPJ: 04.918.453/0003-14, Abadiânia-GO;
NJF INDUSTRIA E COMERCIO LTDA. CNPJ: 04.918.453/0004-03, Maracanaú-CE;
NJF INDUSTRIA E COMERCIO LTDA. CNPJ: 04.918.453/0005-86, Manaus-AM;
NJF INDUSTRIA E COMERCIO LTDA. CNPJ: 04.918.453/0006-67, Santa Izabel do Pará-PA;
NJF INDUSTRIA E COMERCIO LTDA. CNPJ: 04.918.453/0007-48, Várzea Grande-MT;
DISTRIBUÍDO POR: CNPJ: 04.918.453/0008-09, Sete Lagoas-MG. www.njf.com.br. Indústria Brasileira. SAC Serviço de Atendimento ao Consumidor 0800 005 1445. sac@njf.com.br.

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

FICHA ELABORADA EM:
Fortaleza/CE, 06 de fevereiro de 2025.

gov.br
Documento assinado digitalmente
ANA MAGDA DE SALLES OLIVEIRA MELO
Data: 10/02/2025 12:22:46-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br



Relatório de Ensaio Microbiológico Nº: 4255.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES

Proposta Comercial: 595.2025.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: 05/02/2025

Marca/Fabricante: DONA DÊ

Data Fabricação: 06/01/25

Lote: 01 25

Data Recebimento: 05/02/2025 13:00:00

Peso da amostra:

1,00 kg

Data Validade:

06/07/25

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Coliformes a 45°C	<3	NMP/g	-	CMMEF	06/02/2025	07/02/2025

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: 0016500001016000223270202500000



Relatório de Ensaio Físico-Químico Nº: 4256.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES

Proposta Comercial: 595.2025.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: 05/02/2025

Marca/Fabricante: DONA DÊ

Data Fabricação: 06/01/25

Lote: 01 25

Data Recebimento: 05/02/2025 13:00:00

Peso da amostra:

1,00 kg

Data Validade:

06/07/25

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
pH	7,06	U pH	-	ISO 2917:1999	06/02/2025	06/02/2025
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: 0016500001016000223280202500000



FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO

1.0 Descrição do Produto: **BISCOITO DOCE MARIA, MARCA: SUPRADELY**, é composto por 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 herbicidovorans e Diabrotica firgífera), 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 metabisulfito de sódio), e aromatizante. **ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E SOJA. PODE CONTER AVEIA, AMENDOIM, CENTEIO, CEVADA E TRITICALE. CONTÉM GLÚTEN.** Contém aromatizante sintético idêntico ao natural.

Denominação de Venda do Produto:	BISCOITO DOCE MARIA
Marca	SUPRADELY
Ingredientes	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal (soja e palma), amido de milho (geneticamente modificado a partir do Bacillus thuringiensis, Streptomyces viridochromogenes, Agrobacterium tumefaciens, Zea mays, Sphingobium herbicidovorans e Diabrotica firgífera), 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 metabisulfito de sódio), e aromatizante. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E SOJA. PODE CONTER AVEIA, AMENDOIM, CENTEIO, CEVADA E TRITICALE. CONTÉM GLÚTEN. Contém aromatizante sintético idêntico ao natural.
REGISTRO / ISENÇÃO	ISENTO CONF. RDC Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010
Código de 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 com 8Kg.

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.

(*)% Valores Diários 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 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. Industrial, Mandacarú, Jequié/BA, CEP: 45.210-208, Fone: +55 73 3525-5511, CNPJ: 14.986.335/0001-35.
PETYAN Serviço de atendimento ao Consumidor (73) 3525-5511.
Email: falecom@petyan.com.br

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

FICHA ELABORADA EM:
Fortaleza/CE, 15 de agosto de 2024.

gov.br
Documento assinado digitalmente
ANA MAGDA DE SALLES OLIVEIRA MELO
Data: 02/01/2025 17:01:15-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Relatório de Ensaio Físico-Químico Nº: 4087.2024.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES
Proposta Comercial: 1436.2024.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 TIPO MARIA
Endereço Coleta: R DO CORRENTE ,317 EDSON QUEIROZ Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60812290
Responsável Coleta: Solicitante
Data de Amostragem: 15/05/2024 15:51:00
Marca/Fabricante: SUPRADELY
Data Validade: 26/04/25
Data Recebimento: 15/05/2024 17:20:00
Peso da amostra: 350,00 g
Lote: 117

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
pH	7,42	U pH	-	ISO 2917:1999	16/05/2024	17/05/2024

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

Legenda

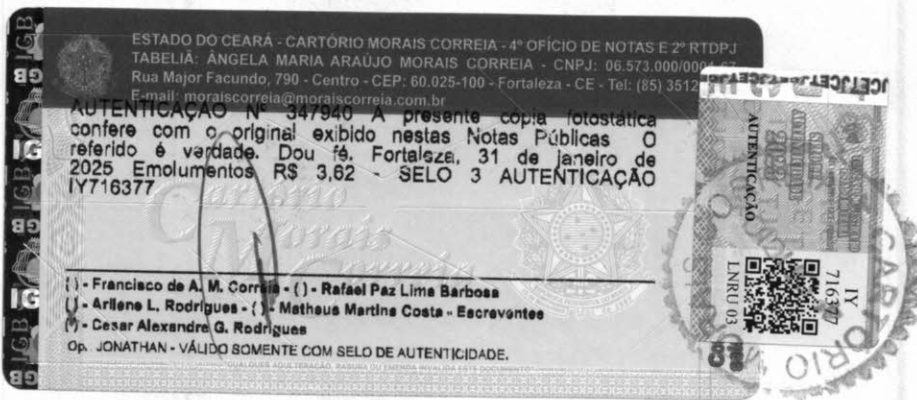
U pH - Unidade de pH L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

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.

Código de Verificação: 0016500001016000092780202400000

Renata Rocha
CRQ 10200335
Responsável Técnico(a)



Relatório de Ensaio Microbiológico Nº: 4086.2024.B- V.1

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES
Proposta Comercial: 1436.2024.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 TIPO MARIA
Endereço Coleta: R DO CORRENTE ,317 EDSON QUEIROZ Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60812290
Responsável Coleta: Solicitante
Data de Amostragem: 15/05/2024 15:51:00
Marca/Fabricante: SUPRADELY
Peso da amostra: 350,00 kg
Data Recebimento: 15/05/2024 17:20:00

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Coliformes a 45º	<3	NMP/g	-	CMMEF	16/05/2024	20/05/2024

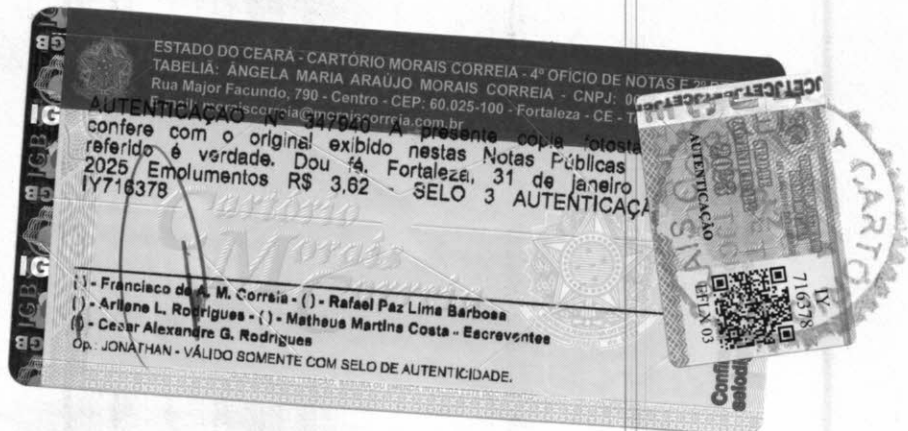
Referência(s) Normativa(s): CMMEF: Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods 5 Ed,

Este relatório substitui integralmente o relatório 4086.2024- V.0

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.
Código de Verificação: 0016500001016000092770202400001

Renata Rocha
CRQ 10200335
Responsável Técnico(a)



FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO

1.0 Descrição do Produto: **BISCOITO SALGADO CREAM CRACKER, MARCA: SUPRADELY**, é composto por 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 herbicidovorans e Diabrotica firgífera), 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 natural.

Denominação de Venda do Produto:	BISCOITO SALGADO CREAM CRACKER
Marca	SUPRADELY
Ingredientes	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal (soja e palma), extrato de malte, amido de milho (geneticamente modificado a partir do Bacillus thuringiensis, Streptomyces viridochromogenes, Agrobacterium tumefaciens, Zea mays, Sphingobium herbicidovorans e Diabrotica firgífera), 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 natural.
REGISTRO / ISENÇÃO	ISENTO CONF. RDC Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010
Código de Barra	7 896532 701243
Conteúdos líquidos	Peso Líquido: 350g
Embalagem Primária	Saco de polietileno duplo com 3 pacotes interno, atóxico, contendo 350g.
Embalagem Secundária	Caixas de papelão com 8Kg.

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.

(*)% Valores Diários 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 utilizado em preparações alimentícias.

 Contém amido de milho e lecitina de soja transgênicas.

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

9.0 Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto:
FABRICADO E DISTRIBUÍDO POR: PETYAN IND. DE ALIMENTOS LTDA
Av. Governador Otávio Mangabeira, 1905, Dist. Industrial, Mandacari, 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, 13 de agosto de 2024.

Relatório de Ensaio Microbiológico Nº: 4078.2024.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES
Proposta Comercial: 1436.2024.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 CREAM CRACKER TRADICIONAL

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

Responsável Coleta: Solicitante

Data de Amostragem: 15/05/2024 15:51:00

Marca/Fabricante: SUPRADELY

Data Validade: 04/05/2025

Data Recebimento: 15/05/2024 17:20:00

Peso da amostra:

Lote:

350,00 g

125

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Coliformes a 45º	<3	NMP/g	-	CMMEF	16/05/2024	20/05/2024

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.

Código de Verificação: 0016500001016000092690202400000

Renata Rocha
CRQ 10200335
Responsável Técnico(a)



Relatório de Ensaio Físico-Químico Nº: 4079.2024.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES

Proposta Comercial: 1436.2024.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 CREAM CRACKER TRADICIONAL

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

Responsável Coleta: Solicitante

Data de Amostragem: 15/05/2024 15:51:00

Marca/Fabricante: SUPRADELY

Peso da amostra:

350,00 g

Data Validade: 04/052025

Data Recebimento: 15/05/2024 17:20:00

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
pH	6,85	U pH	-	ISO 2917:1999	16/05/2024	17/05/2024

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

Legenda

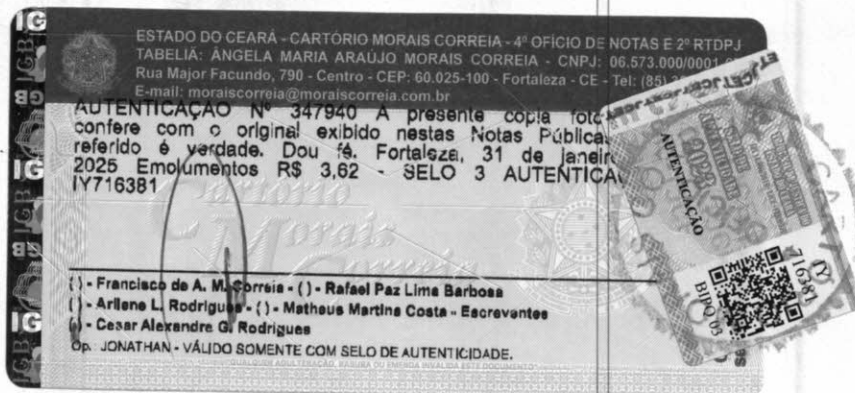
U pH - Unidade de pH L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

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.

Código de Verificação: 0016500001016000092700202400000

Renata Rocha
CRQ 10200335
Responsável Técnico(a)



FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO

1.0 Descrição do Produto: MACARRÃO ESPAGUETE TRADICIONAL, MARCA: PELAGGIO, sem colesterol. Como todos os produtos de origem vegetal, contendo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. **CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTEM DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER AVEIA, CENTEIO, CEVADA, OVOS E SOJA.**

Denominação de Venda do Produto:	MACARRÃO ESPAGUETE TRADICIONAL.
Marca	PELAGGIO.
Ingredientes	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTEM DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER AVEIA, CENTEIO, CEVADA, OVOS E SOJA.
REGISTRO / ISENÇÃO	ISENTO CONF. RDC Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010.
Código de Barra	7 898230 897544
Conteúdos Líquidos	Peso Líquido: 400g.
Embalagem Primária	Tipo saco plástico de polietileno atóxico, com peso líquido de 400g.
Embalagem Secundária	Fardo com 10 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: Mantenha em local seco, fresco e sem cheiro. Após abrir a embalagem, coloque em um recipiente e bem fechado. Transporte em caminhão fechado à temperatura ambiente (baixo, 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. Nota: 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 (¼ do pacote) prepara 80g de massa			
Quantidade/Porção	100g***	29g	%VD (*)
Valor Energético (kcal)	131	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	0	0	0
Gorduras Monoinsaturadas	0	0	0
Colesterol (mg)	0	0	0
Fibra Alimentar (g)	0,8	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: Para cada 100g de massa ferver 1 litro de água previamente temperada com 1 colher de sobremesa de sal e um fio de azeite, cozinhar por 7 a 9 minutos ou até ficar macia. Escorra e sirva.



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

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

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

gratuito: 0800 702 55 09, www.mdiasbranco.com.br, CX POSTAL: 2637, CEP: 60.110-974. Fortaleza/CE.

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

FICHA ELABORADA EM:
Fortaleza/CE, 31 de janeiro de 2025.

gov.br

Documento assinado digitalmente
ANA MAGDA DE SALLES OLIVEIRA MELO
Data: 31/01/2025 16:10:03 -0300
verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Relatório de Ensaio Físico-Químico Nº: 1462.2024.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES
Proposta Comercial: 471.2024.V0
CNPJ/CPF: 091.931.693-02
Contato: MATHEUS DOS SANTOS E-mail: vaniellefds@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: 19/02/2024

Marca/Fabricante: PELAGGIO

Peso da amostra:

400,00 g

Data Validade: 18/01/25

Lote:

A01924M04 1

Data Recebimento: 19/02/2024 15:00:00

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
pH	5,96	U pH	-	ISO 2917:1999	20/02/2024	21/02/2024

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.

Código de Verificação: 0016500001016000066530202400000


Renata Rocha
CRQ 10200335
Responsável Técnico(a)



Relatório de Ensaio Microbiológico Nº: 1461.2024.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES

Proposta Comercial: 471.2024.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: 19/02/2024

Marca/Fabricante: PELAGGIO

Peso da amostra:

400,00 g

Data Validade: 18/01/25

Lote:

A01924M04 1

Data Recebimento: 19/02/2024 15:00:00

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Coliformes a 45°C	<3	NMP/g	-	CMMEF	20/02/2024	26/02/2024

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.

Código de Verificação: 0016500001016000066520202400000

Renata Rocha
CRQ 10200335
Responsável Técnico(a)



FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO

1.0 Descrição do Produto: PÃO HOT-DOG, MARCA: PANIFICADORA JM PAN, é composto de Farinha de trigo, açúcar, sal, margarina, fermento biológico e anti-mofo. **CONTÉM GLÚTEN.**

Denominação de Venda do Produto:	PÃO HOT-DOG
Marca	PANIFICADORA JM PAN
Ingredientes	Farinha de trigo, açúcar, 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	Pacotes Individuais de 512g.

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 refrigerado, limpo e arejado, longe de produtos químicos, odores fortes, insetos e roedores. De forma a garantir a integridade e a validade 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	380mg	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.

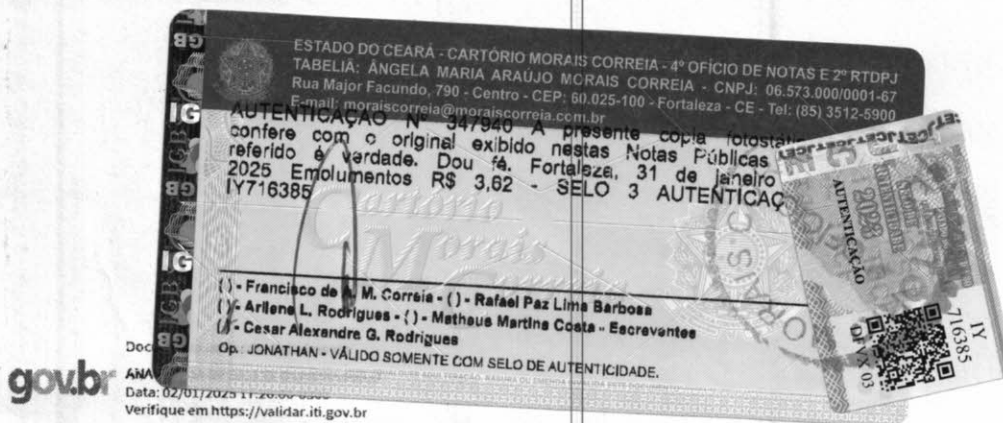
8.0 Instruções de uso, preparo e consumo: Não aplicável. Produto pronto para o consumo. Pode ser utilizado em preparações alimentícias.

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, 23 de agosto de 2024.



Relatório de Ensaio Microbiológico Nº: 1715.2024.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES
Proposta Comercial: 545.2024.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: 22/02/2024
Marca/Fabricante: PANIFICADORA JM PAN
Data Fabricação: 22/02/2024
Data Recebimento: 22/02/2024 15:14:00
Peso da amostra: 512,00 g
Data Validade: 07/03/2024

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Coliformes a 45°C	<3	NMP/g	-	CMMEF	26/02/2024	29/02/2024

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

Legenda

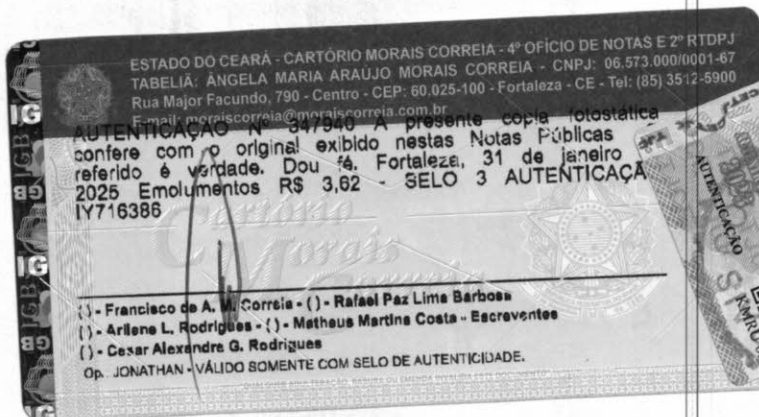
NMP/g - Número Mais Provável por grama L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

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.

Código de Verificação: 0016500001016000069060202400000

Renata Rocha
CRQ 10200335
Responsável Técnico(a)



Relatório de Ensaio Físico-Químico Nº: 1716.2024.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES
Proposta Comercial: 545.2024.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: 22/02/2024
Marca/Fabricante: PANIFICADORA JM PAN
Data Fabricação: 22/02/2024
Data Recebimento: 22/02/2024 15:14:00
Peso da amostra: 512,00 g
Data Validade: 07/03/2024

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
pH	5,45	U pH	-	ISO 2917:1999	26/02/2024	26/02/2024

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

Legenda

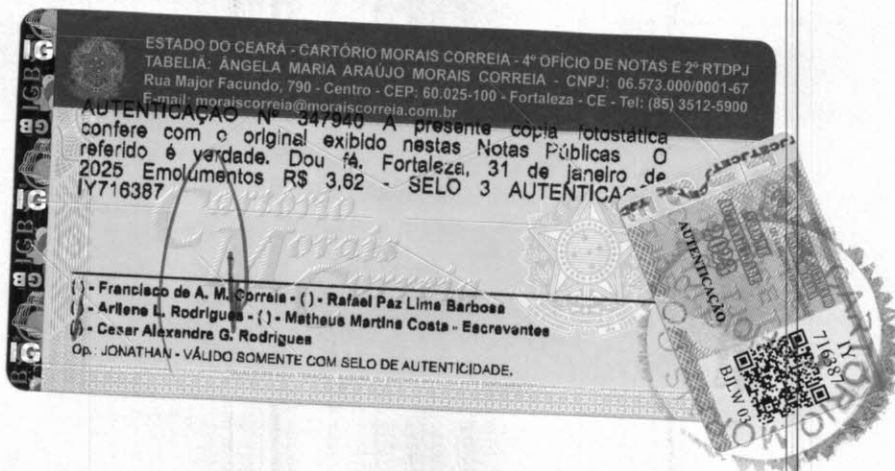
U pH - Unidade de pH L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

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.

Código de Verificação: 0016500001016000069070202400000


Renata Rocha
CRQ 10200335
Responsável Técnico(a)



Relatório de Ensaio Microbiológico Nº: 12716.2024.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES
Proposta Comercial: 4140.2024.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: 30/12/2024 16:00:00
Marca/Fabricante: APTI
Data Validade: 01/26
Data Recebimento: 31/12/2024 11:07:00
Peso da amostra: 500,00 g
Lote: 094030120A

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Coliformes a 45°C	<3,0	NMP/g	-	CMMEF	31/12/2024	02/01/2025

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

Legenda

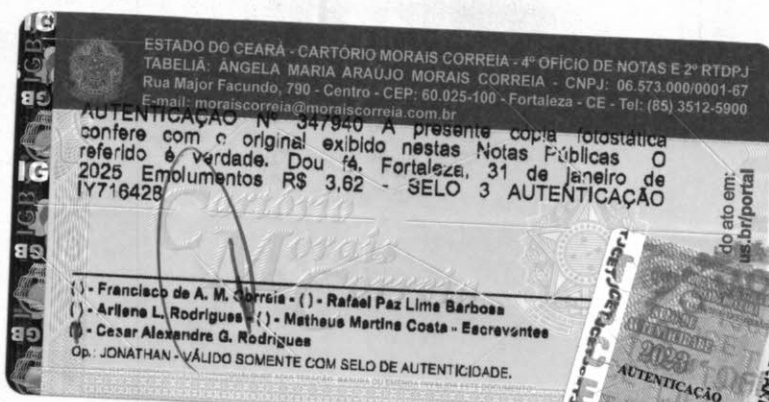
NMP/g - Número Mais Provável por grama L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

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: 00165000010160001795502024-00000



Relatório de Ensaio Físico-Químico Nº: 12717.2024.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES

Proposta Comercial: 4140.2024.V0

CNPJ/CPF: 091.931.693-02

Contato: MATHEUS DOS SANTOS E-mail: matheussantos6660@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: 30/12/2024 16:00:00

Marca/Fabricante: APTI

Peso da amostra:

500,00 g

Data Validade: 01/26

Lote:

094030120A

Data Recebimento: 31/12/2024 11:07:00

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
pH	4,73	U pH	-	ISO 2917:1999	31/12/2024	31/12/2024

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

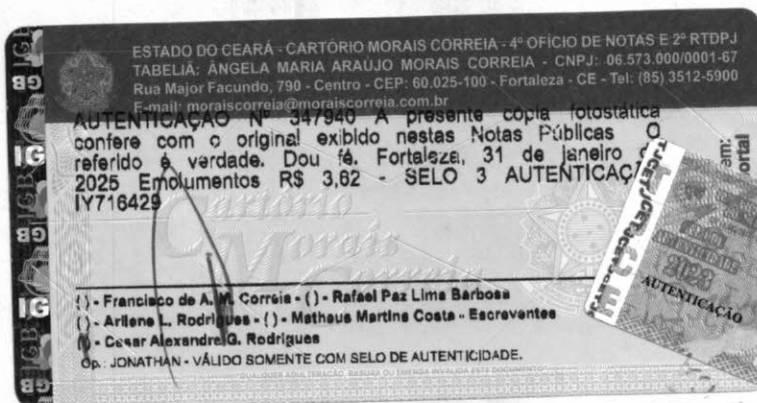
Plano e procedimento de amostragem conforme: PQ 013 - Método e Plano de amostragem

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: 0016500001016000179560202400000



FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO

1.0 Descrição do Produto: CAFÉ TORRADO E MOÍDO EMBALAGEM Á VÁCUO, MARCA: CAFÉ PURO (MARATÁ). O Café Puro é produzido com uma cuidadosa combinação de grãos, torrado no ponto certo e moído cuidadosamente para preservar o sabor e aroma irresistíveis. **NÃO CONTÉM GLÚTEN. TORRA MÉDIA.**

Denominação de Venda do Produto:	CAFÉ TORRADO E MOÍDO
Marca	CAFÉ PURO (MARATÁ)
Ingredientes	Torrado e moído 100% café. NÃO CONTÉM GLÚTEN. TORRA MÉDIA.
REGISTRO / ISENÇÃO	ISENTO CONF. RDC Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010.
Código de Barra	7 898286 200510
Conteúdos líquidos	Peso Líquido: 250g.
Embalagem Primária	Pacote tipo laminado à vacuo, com peso líquido de 250g.
Embalagem Secundária	Caixa de papelão com 20 unidade.

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: **Conservação:** Mantenha em local seco e fresco. Após aberto, manter a embalagem bem fechada, longe de odores fortes e consuma preferencialmente em 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.

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



8.0 Instruções de uso, preparo e consumo: Sugestões de preparo constante na embalagem primária do produto, com imagens meramente ilustrativas. **Modo de Preparo:** Coloque 4 colheres de sopa bem cheias de pó (80g). Adicione 1 litro de água quente no pó sobre o filtro. Pronto! Saboreie seu Café puro quentinho.

NÃO CONTÉM GLÚTEN. TORRA MÉDIA.

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

PRODUZIDO POR: I: INDÚSTRIAS ALIMENTÍCIAS MARATÁ LTDA

End. BR 101, km 118, s/n, Itaporanga D'Ajuda-SE, CEP: 49120-000, CNPJ: 03.861.512/0001-30. Insc. Est.: 27.101.089-4.

II: INDÚSTRIAS ALIMENTÍCIAS MARATÁ LTDA

End. Industrial dos Imbores, s/n, Qd. V Lote 3, 4, 9, 10 Sala 02, Vitória da Conquista-BA, CEP: 45.089-900, CNPJ: 03.861.512/0012-93, Insc. Est.: 06.251.896-7. A letra impressa no lote identifica a unidade produtora. Serviço de atendimento ao consumidor 0800 707 7442, www.marata.com.br. Indústria Brasileira.

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

ELABORADA EM:

Fortaleza/CE, 04 de julho de 2024.

Ana Luiza Oliveira
Nutricionista
CRN11 7296



Relatório de Ensaio Físico-Químico Nº: 1434.2024.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES
Proposta Comercial: 471.2024.V0
CNPJ/CPF: 091.931.693-02
Contato: MATHEUS DOS SANTOS E-mail: vaniellefds@gmail.com Fone: +55 (85) 98222-1816

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: CAFÉ TORRADO E MOÍDO
Endereço Coleta: R DO CORRENTE, 317 EDSON QUEIROZ Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60812290
Responsável Coleta: Solicitante
Data de Amostragem: 19/02/2024
Marca/Fabricante: CAFÉ PURO
Data Validade: 11/06/25
Data Recebimento: 19/02/2024 15:00:00
Peso da amostra: 250,00 g
Lote: S2 345 SE

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
pH	6,08	U pH	-	ISO 2917:1999	20/02/2024	21/02/2024

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.
Código de Verificação: 0016500001016000066250202400000


Renata Rocha
CRQ 10200335
Responsável Técnico(a)

COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO
FI. 1041
P.M CARIRÉ

ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO MORAIS CORREIA - 4º OFÍCIO DE NOTAS E 2º RTDPJ
TABELIA: ÂNGELA MARIA ARAÚJO MORAIS CORREIA - CNPJ: 08.573.000/0001-67
Rua Major Facundo, 790 - Centro - CEP: 60.025-100 - Fortaleza - CE - Tel: (85) 3512-5900
E-mail: moraiscorreia@moraiscorreia.com.br

AUTENTICAÇÃO Nº 347840 A presente cópia fotostática
confere com o original exibido nestas Notas Públicas
referido é verdade. Dou fé, Fortaleza, 31 de Janeiro de
2025 Emolumentos R\$ 3,62 - SELO 3 AUTENTICAÇÃO
IY716430

1 - Francisco de A. M. Correia - () - Rafael Paz Lima Barbosa
() - Arlene L. Rodrigues - () - Matheus Martins Costa - Escrivães
() - Cesar Alexandre G. Rodrigues
Op. JONATHAN - VÁLIDO SOMENTE COM SELO DE AUTENTICAÇÃO.

ATY 03

Relatório de Ensaio Microbiológico Nº: 1433.2024.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES

Proposta Comercial: 471.2024.V0

CNPJ/CPF: 091.931.693-02

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

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: CAFÉ TORRADO E MOÍDO

Endereço Coleta: R DO CORRENTE, 317 EDSON QUEIROZ Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60812-90

Responsável Coleta: Solicitante

Data de Amostragem: 19/02/2024

Marca/Fabricante: CAFÉ PURO

Data Validade: 11/06/25

Data Recebimento: 19/02/2024 15:00:00

Peso da amostra:

Lote:

250,00 g

S2 345 SE

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Coliformes a 45°C	<3	NMP/g	-	CMMEF	20/02/2024	26/02/2024

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.
Código de Verificação: 0016500001016000066240202400000

Renata Rocha
CRQ 10200335
Responsável Técnico(a)

COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO
FI. 1042
P.M CARIRÉ

ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO MORAIS CORREIA - 4º OFÍCIO DE NOTAS E 2º RTDPJ
TABELIA: ANGELA MARIA ARAÚJO MORAIS CORREIA - CNPJ: 06.573.000/0001-67
Rua Major Facundo, 790 - Centro - CEP: 60.025-100 - Fortaleza - CE - Tel: (85) 3512-5300
E-mail: moraiscorreia@moraiscorreia.com.br

AUTENTICAÇÃO Nº 347940 A presente cópia fotostática
confere com o original exibido nestas Notas Públicas
referido e verdade. Dou fé, Fortaleza, 31 de janeiro
2025 Emolumentos R\$ 3,62 - SELO 3 AUTENTICAÇÃO
IY716431

() - Francisco de A. M. Correia - () - Rafael Paz Lima Barbosa
() - Arlene L. Rodrigues - () - Matheus Martins Costa - Escreventes
() - Cesar Alexandre G. Rodrigues
Op. JONATHAN - VÁLIDO SOMENTE COM SELO DE AUTENTICIDADE.

FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO

1.0 Descrição do Produto: FARINHA LÁCTEA ORIGINAL COM FONTE DE FERRO, ZINCO, RICO EM VITAMINA C, B1, B5 E B6. MARCA: NESTLÉ, é composta de Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (55%), açúcar, leite em pó integral (20%), vitaminas [vitamina C (ácido áscórbico), vitamina B5 (pantotenato de cálcio), vitamina B6 (cloridrato de piridoxina) e vitamina B1 (mononitrato de tiamina)], minerais [cálcio (fosfato de cálcio dibásico), ferro (fumarato ferroso) e zinco (óxido de zinco)], sal e aromatizante. **ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE E TRIGO. PODE CONTER SOJA, CENTEIO, CEVADA E AVEIA. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM 20% DE LEITE.**

Denominação de Venda do Produto:	FARINHA LÁCTEA ORIGINAL COM FONTE DE FERRO, ZINCO, RICO EM VITAMINA C, B1, B5 E B6.
Marca	NESTLÉ
Ingredientes:	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (55%), açúcar, leite em pó integral (20%), vitaminas [vitamina C (ácido áscórbico), vitamina B5 (pantotenato de cálcio), vitamina B6 (cloridrato de piridoxina) e vitamina B1 (mononitrato de tiamina)], minerais [cálcio (fosfato de cálcio dibásico), ferro (fumarato ferroso) e zinco (óxido de zinco)], sal e aromatizante. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE E TRIGO. PODE CONTER SOJA, CENTEIO, CEVADA E AVEIA. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM 20% DE LEITE.
REGISTRO / ISENÇÃO	REGISTRO DO PRODUTO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA sob nº. 117
Conteúdos líquidos	Peso Líquido: 600g
Embalagem Primária	Sachê de polietileno atóxico laminado
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: Manter a embalagem bem fechada em local fresco, seco e arejado, antes e depois de aberta. Evite locais e úmidos, como embaixo de pias. **MODO DE CONSERVAÇÃO APÓS ABERTO:** Este produto é sensível a umidade. Após iniciado o uso de Farinha Láctea NESTLÉ, recomenda-se utilizar sempre talheres secos, manter a embalagem bem fechada e consumir o produto em até 30 dias. Para abrir, lavar as mãos no local indicado. 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: 09 meses a partir da data de fabricação.

7.1 DADOS REFERENTES A AMOSTRA APRESENTADA: DATA DE VALIDADE E LOTE INDICADOS NO FUNDO DA EMBALAGEM.

8.0 Informação Nutricional:

TABELA NUTRICIONAL Porção de 30 g (4 colheres de sopa rasas)			30 g de produto + 200 ml de leite semi desnatado + ½ banana	%VD (*)
Quantidade por porção		%VD(*)		
Valor Energético	121 Kcal = 508 KJ	6%	259 kcal = 1.088 kJ	13%
Carboidratos	22 g, dos quais:	7%	40g, dos quais:	13%
Açúcares ****	10 g	**	25g	**
Fibras	3,8 g	5%	11g	15%
Proteínas Totais	1,9 g	3%	6,1g	11%
Gorduras Saturadas	0,9 g	4%	3,5g	16%
Gorduras trans	0 g	**	0g	**
Fibra Alimentar	0,8 g	3%	1,8g	7%
Sódio	33 mg	1%	130mg	5%
Cálcio	78 mg	8%	327mg	33%
Ferro	2,7 mg	19%	2,8mg	20%
Zinco	1,1 mg	16%	2,1mg	30%
Vitamina C	17 mg	38%	21mg	47%
Vitamina B1	0,23 mg	19%	0,32mg	27%
Vitamina B6	0,30 mg	23%	0,52mg	40%
Vitamina B5	0,95 mg	19%	1,3mg	36%

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

8.0 Instruções de uso, preparo e consumo: Sugestão de consumo. Foto ilustrativa. Consumir preferencialmente sob orientação de médico ou nutricionista. Adicione 4 colheres (sopa) rasas (30 g) de farinha láctea Nestlé a 200 ml de leite e ½ banana e misture.

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE E TRIGO. PODE CONTER SOJA, CENTEIO, CEVADA E AVEIA. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM 20% DE LEITE.

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

PRODUZIDO POR: Nestlé Nordeste Alimentos e Bebidas Ltda. Av. Deputado Luís Eduardo Magalhães, s/nº, km 529, Feira de Santana-BA, CNPJ 08.334.818/0001-52. Produto isento de Registro No Ministério Da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Indústria Brasileira. Serviço Nestlé ao Consumidor 0800 7702457, www.nestle.com.br Marca registrada de Société des Produits Nestlé S.A.

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

ANÁLISE ELABORADA EM:

Fortaleza/CE, 20 de julho de 2024.

Ana Luiza Oliveira
Nutricionista
CRN11 7296



Relatório de Ensaio Microbiológico Nº: 12052.2024.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES

Proposta Comercial: 3986.2024.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 LÁCTEA

Endereço Coleta:

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

Responsável Coleta:

Solicitante

Data de Amostragem:

11/12/2024

Marca/Fabricante:

NESTLÉ

Data Fabricação:

22/09/24

Data Validade:

01/07/25

Data Recebimento:

11/12/2024 17:00:00

Peso da amostra:

600,00 g

Observação:

SIF: 117

Lote:

426630553

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Coliformes a 45°C	<3	NMP/g	-	CMMEF	12/12/2024	13/12/2024

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

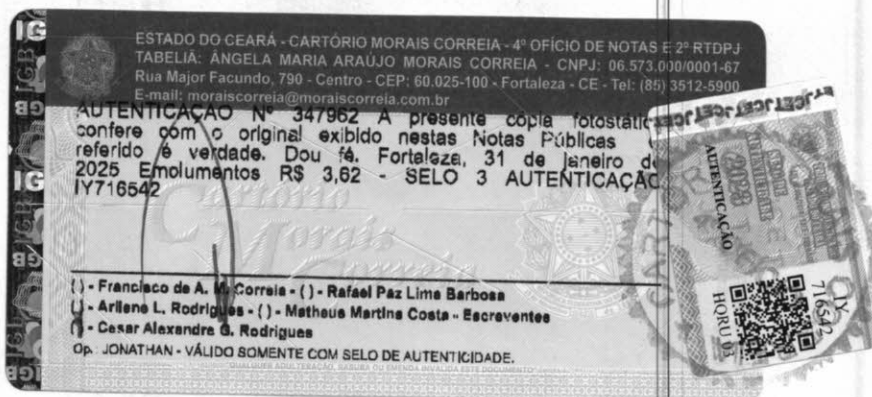
O presente resultado restringe-se a amostra analisada. Este documento não pode ser reproduzido parcialmente. Reproduza-o em sua totalidade de páginas.

Renata Rocha

CRQ 10200335

Responsável Técnico(a)

Código de Verificação: 0016500001016000172900202400000



Relatório de Ensaio Físico-Químico Nº: 12078.2024.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES
Proposta Comercial: 3986.2024.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 LÁCTEA
Endereço Coleta: R DO CORRENTE, 317 EDSON QUEIROZ Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60812290
Responsável Coleta: Solicitante
Data de Amostragem: 11/12/2024
Marca/Fabricante: NESTLÉ
Data Fabricação: 22/09/24
Data Validade: 01/07/25
Data Recebimento: 11/12/2024 17:00:00
Peso da amostra: 600,00 g
Observação: SIF: 117
Lote: 426630553

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
pH	6,15	U pH	-	ISO 2917:1999	12/12/2024	13/12/2024

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

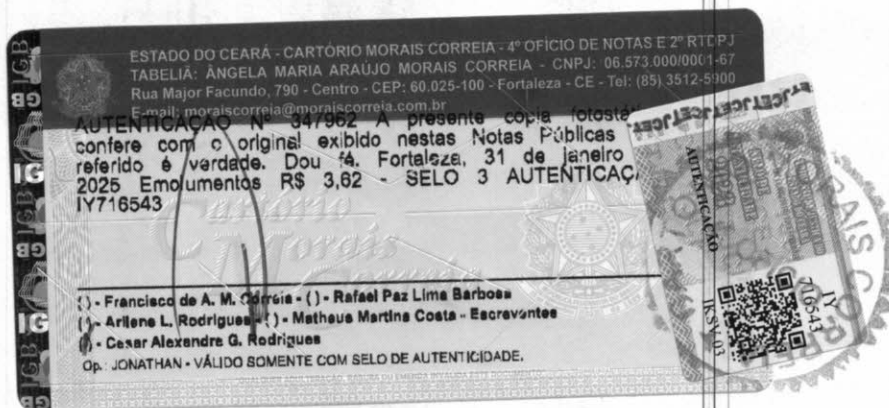
O presente resultado restringe-se a amostra analisada. Este documento não pode ser reproduzido parcialmente. Reproduza-o em sua totalidade de páginas.

Renata Rocha

CRQ 10200335

Responsável Técnico(a)

Código de Verificação: 0016500001C16000173160202400000



FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO

1.0 Descrição do Produto: LEITE EM PÓ INTEGRAL ENRIQUECIDO COM 12 VITAMINAS E MINERAIS. MARCA: BOM DU LEITE. Este produto foi elaborado na origem com leite cuidadosamente selecionado, com os mais modernos métodos de secagem e embalado com total assepsia. Só se extrai a água guardando toda riqueza alimentícia dos componentes de um leite integral sadio e delicioso.

Denominação de Venda do Produto:	LEITE EM PÓ INTEGRAL ENRIQUECIDO COM 12 VITAMINAS E MINERAIS.
Marca	BOM DU LEITE.
Ingredientes	Leite em pó integral, ferro, cobre, iodo, zinco, manganês, magnésio, vitamina: A, C, D, E, B1, B2, B6, B12, H, PP, B9 e B5. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE.
REGISTRO / ISENÇÃO	REGISTRO NO SIE / ADAGRI / SDA SOB N.º 160/26
Código de Barra	7 898014 740035
Conteúdos líquidos	Peso Líquido: 500g
Embalagem Primária	Tipo saco plástico laminado, com peso líquido de 500g, Peso da embalagem 9g.
Embalagem Secundária	Fardo com 25 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: Mantenha a embalagem sempre bem fechada, em lugar seco. Conservar em local limpo e arejado, longe de produtos químicos, odores fortes, insetos e roedores. De forma a garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto. Transporte em caminhão fechado à temperatura ambiente (baú, containers e outros) em condições higiênicas e sanitárias adequadas a natureza do produto e ainda, conforme legislação vigente. Após aberto o produto consumir em até 08 dias.

6.0 Validade do Produto: Válido por 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 26g (2 colheres de sopa).

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

(*) Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

(**) Valor Diário não estabelecido.

8.0 Instruções de uso, preparo e consumo: Para preparar 1 copo de leite (200ml): Coloque 2 colheres (sopa) em meio copo de água. Mexer ligeiramente até dissolver completamente o leite na água. Complete com água até a medida desejada. Mexer ligeiramente até dissolver completamente o leite na água. Preparar 1L de leite: Coloque 10 colheres (sopa) em 500 ml de água. Mexer ligeiramente até dissolver completamente o leite na água. Complete com água até 1L. Rendimento 1 Kg = 7,5 L.

AVISO IMPORTANTE: Este produto não deve ser usado para alimentar crianças menores de 1 (um) ano de idade, a não ser por indicação expressa do médico ou nutricionista. O aleitamento materno evita infecções e alergias e deve ser mantido até a criança completar 2 (dois) anos de idade ou mais.

NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE.

9.0 Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto:
EMPACOTADO E DISTRIBUIDO POR: VIA LACTEA INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA.

CNPJ: 05.267.926/0001-61. I.E. 06.670329-8. Rua Vitoria Kelly, 00141. Bairro: Autódromo. Eusébio-CE. CEP: 61.760-000. Tel.: (85) 3260.2275, Fax: (85) 3260.3479. E-mail: via_lactea03@hotmail.com **INDÚSTRIA BRASILEIRA.**

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

FICHA ELABORADA EM:
Fortaleza/CE, 24 de julho de 2024.

gov.br

Documento assinado digitalmente

ANA MAGDA DE SALLES OLIVEIRA MELO

Data: 02/01/2025 17:17:47-0300

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

COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO
FI. 1046
P.M. CARIRE

Relatório de Ensaio Físico-Químico Nº: 12687.2024.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES

Proposta Comercial: 4140.2024.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: LEITE EM PÓ INTEGRAL VITAMINADO

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

Responsável Coleta: Solicitante

Data de Amostragem: 30/12/2024 16:00:00

Marca/Fabricante: BOM DU LEITE

Data Fabricação: 05/04/24

Lote: 203

Data Recebimento: 31/12/2024 11:07:00

Peso da amostra:

500,00 g

Data Validade:

05/04/25

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
pH	6,39	U pH	-	ISO 2917:1999	31/12/2024	31/12/2024

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

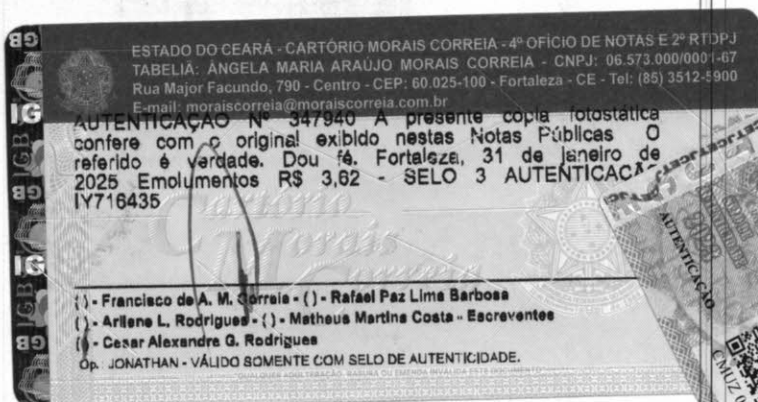
O presente resultado restringe-se a amostra analisada. Este documento não pode ser reproduzido parcialmente. Reproduza-o em sua totalidade de páginas.

Renata Rocha

CRQ 10200335

Responsável Técnico(a)

Código de Verificação: 0016500001016000179260202400000



Relatório de Ensaio Microbiológico Nº: 12686.2024.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES

Proposta Comercial: 4140.2024.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: LEITE EM PÓ INTEGRAL VITAMINADO

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

Responsável Coleta: Solicitante

Data de Amostragem: 30/12/2024 16:00:00

Marca/Fabricante: BOM DU LEITE

Data Fabricação: 05/04/24

Lote: 203

Data Recebimento: 31/12/2024 11:07:00

Peso da amostra:

Data Validade:

500,00 g

05/04/25

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Coliformes a 45°C	<3,0	NMP/g	-	CMMEF	31/12/2024	02/01/2025

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

Legenda

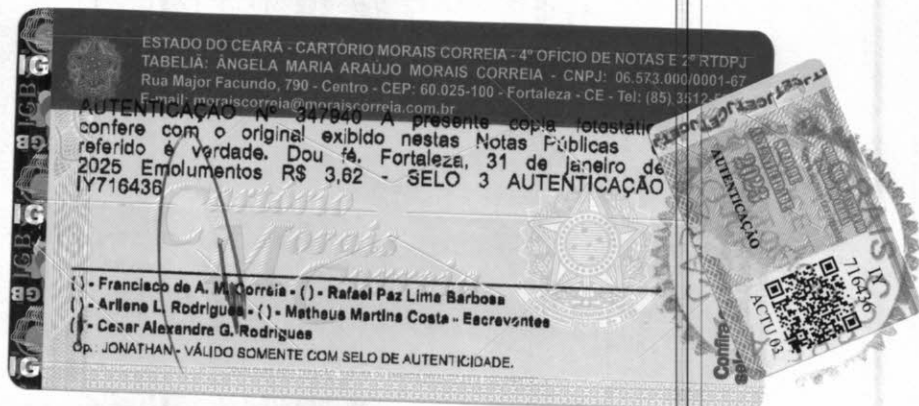
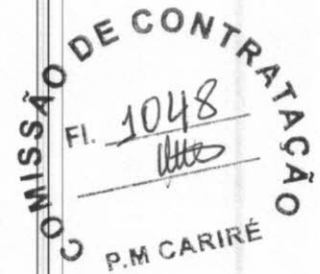
NMP/g - Número Mais Provável por grama L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

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: 0016500001016000179250202400000



FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO

1.0 Descrição do Produto: MISTURA A BASE DE AMIDO DE MILHO E FARINHA DE ARROZ PARA O PREPARO DE MINGAUS SABOR TRADICIONAL FONTE DE VITAMINAS E MINERAIS, MARCA: ARROZINA contendo Amido (Zea mays e/ou Bacillus thuringiensis e/ou Streptomyces viridochromogenes e/ou Agrobacterium tumefaciens, e/ou sphingobium herbicidovorans e/ou diabrotica virgifera), farinha de arroz, vitaminas (A, B1, B3, B6, B12, C e ácido fólico) e minerais (ferro e zinco). NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Denominação de Venda do Produto:	MISTURA A BASE DE AMIDO DE MILHO E FARINHA DE ARROZ PARA O PREPARO DE MINGAUS SABOR TRADICIONAL FONTE DE VITAMINAS E MINERAIS
Marca	ARROZINA
Ingredientes	Amido (Zea mays e/ou Bacillus thuringiensis e/ou Streptomyces viridochromogenes e/ou Agrobacterium tumefaciens, e/ou sphingobium herbicidovorans e/ou diabrotica virgifera), farinha de arroz, vitaminas (A, B1, B3, B6, B12, C e ácido fólico) e minerais (ferro e zinco). NÃO CONTÉM GLÚTEN.
REGISTRO / ISENÇÃO	ISENTO CONF. RDC Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010.
Código de Barra	7 891150 068261
Conteúdos líquidos	Peso Líquido: 180g.
Embalagem Primária	Embalagem de papellão contendo 180g.
Embalagem Secundária	Caixa contendo 24 unidades de 180g.

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, fresco e inodoro, longe de produtos químicos, odores fortes, insetos e roedores. Após aberto, feche dobrando as boras da embalagem ou coloque em um recipiente fechado. De forma a garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto. Transporte em caminhão fechado à temperatura ambiente (baú, containers e outros) em condições higiênicas e sanitárias adequadas a natureza do produto e ainda, conforme legislação vigente. Após aberto, manter a embalagem bem fechada e consumir em até 30 dias.

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

7.1 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: 9 Porção de 20g (2 colher de sopa)			
Quantidade/Porção	100g	20g	%VD (*)
Valor Energético (kcal)	62	70	4
Carboidratos (g)	12	17	6
Açúcares totais(g)	4,6	0	
Açúcares Adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	3,2	0,2	0
Gorduras Totais (g)	0	0	0
Gorduras Saturadas (g)	0	0	0
Gorduras Trans (g)	0	0	0
Fibra Alimentar (g)	0	0	0
Sódio (mg)	40	4,8	0
Ferro (mg)	1,2	2,1	15
Zinco (mg)	0,5	1,1	10
Vitamina A (µg)	44	90	11
Vitamina B1 (g)	0,1	0,2	17
Vitamina B3 (g)	1,1	2,4	16
Vitamina B6 (g)	0,1	0,2	15
Vitamina B12 (µg)	0,2	0,4	17
Vitamina C (g)	3	6,7	7
Ácido fólico (µg)	13	36	15
Percentual de valores diários fornecidos pela porção. do alimento pronto para consumo.			

8.0 Instruções de uso, preparo e consumo: Excelente para preparo de mingaus, seguindo o modo de preparo contido na embalagem com figuras meramente ilustrativas. **MODO DE PREPARO:** 1. Em uma panela, dissolva 2 colheres (sopa) de Cremogema (20g) em 200 ml de leite. Rende 9 porções. Indicado a partir de 3 anos de idade. 2. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até ferver. 3. Cozinhe por mais 1 min, retire do fogo e espere amornar.

NÃO CONTÉM GLÚTEN. SEM GLÚTEN. SEM CORANTES. Contém aromatizante sintético idêntico ao natural

 Produto produzido a partir de milho transgênico.

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

PRODUZIDO POR: UNILEVER BRASIL INDUSTRIAL LTDA –Rodovia BR 423, Km 100 Garanhuns–PE, CEP: 55.294-440. CNPJ: 01.615.814/0044-33. ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR UNILEVER Tel.: 0800-707-0088. SITE: www.maizena.com.br cremogema.com.br cremogemabrasil.com.br

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

FICHA ELABORADA EM:

Fo: taleza/CE, 11 de novembro de 2024.

Ana Luiza Oliveira
Nutricionista
CRN11 7296



Relatório de Ensaio Físico-Químico Nº: 12705.2024.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES
Proposta Comercial: 4140.2024.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: MISTURA A BASE DE AMIDO DE MILHO E FARINHA DE ARROZ PARA O PREPARO DE MINGAU SABOR TRADICIONAL
Endereço Coleta: R DO CORRENTE ,317 EDSON QUEIROZ **Cidade:** FORTALEZA/CE **CEP:** 60812290
Responsável Coleta: Solicitante
Data de Amostragem: 30/12/2024 16:00:00
Marca/Fabricante: ARROZINA
Data Validade: 08/10/25
Data Recebimento: 31/12/2024 11:07:00
Peso da amostra: 180,00 g
Lote: G1H

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
pH	5,15	U pH	-	ISO 2917:1999	31/12/2024	31/12/2024

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

Legenda

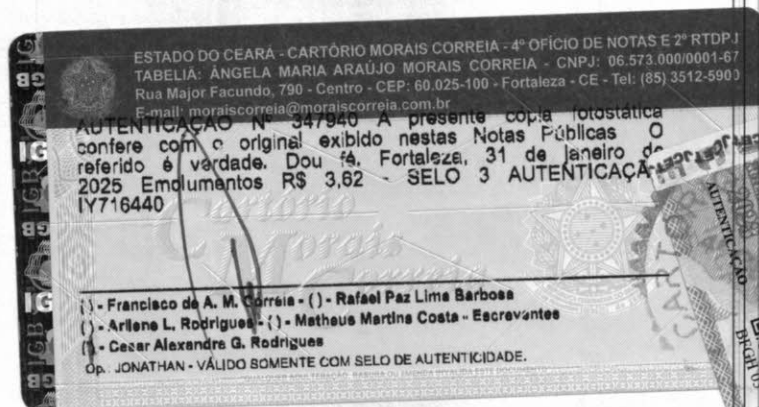
U pH - Unidade de pH L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

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: 0016500001016000179440202400000



Relatório de Ensaio Microbiológico Nº: 12704.2024.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES

Proposta Comercial: 4140.2024.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: MISTURA A BASE DE AMIDO DE MILHO E FARINHA DE ARROZ PARA O PREPARO DE MINGAU SABOR TRADICIONAL

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

Responsável Coleta: Solicitante

Data de Amostragem: 30/12/2024 16:00:00

Marca/Fabricante: ARROZINA

Data Validade: 08/10/25

Data Recebimento: 31/12/2024 11:07:00

Peso da amostra:

180,00 g

Lote:

G1H

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Coliformes a 45°C	<3,0	NMP/g	-	CMMEF	31/12/2024	02/01/2025

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

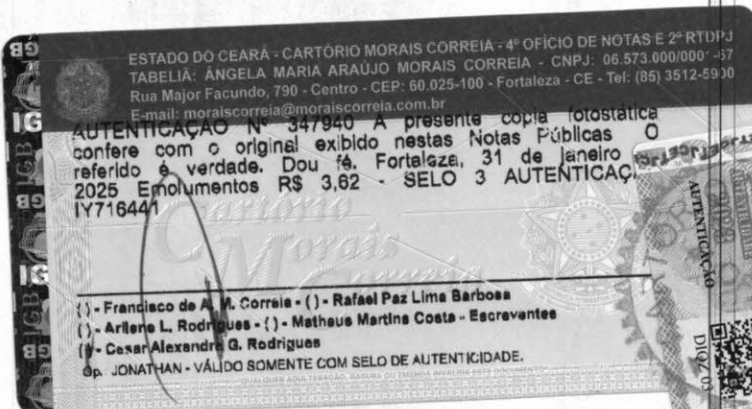
O presente resultado restringe-se a amostra analisada. Este documento não pode ser reproduzido parcialmente. Reproduza-o em sua totalidade de páginas.

Renata Rocha

CRQ 10200335

Responsável Técnico(a)

Código de Verificação: 0016500001016000179430202400000





LFS COMERCIO E IMPORTAÇÃO DE ALIMENTOS LTDA

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DOS PRODUTOS

Código: PAC19 Anexo 1

Folha: 1/1

Revisão: 01

Data: 01/04/2023

Aprovação: ABRIL/23

PRODUTO	ALMÔNDEGAS DE CARNE BOVINA
MARCA	CAMARÁ
NOME COMERCIAL	ALMÔNDEGAS DE CARNE CAMARÁ
PRODUZIDO POR	LFS Comércio e Importação de Alimentos LTDA, Unidade de Beneficiamento de carne e produtos cárneos
CNPJ DO FABRICANTE	15.099.833/0008-03
RESPONSÁVEL TÉCNICO FABRICANTE	Victor Martins de Carvalho (CRQ-CE 103000965)
DATA DE FABRICAÇÃO	30/08/2024
DATA DE VALIDADE	26/02/2025
LOTE	300824

DESCRIÇÃO DO PIQ / ESPECIFICAÇÃO TÉCNICO / REFERÊNCIA LEGAL
 PRODUTO OBTIDO ATRAVÉS DA MODELAGEM DE CARNE MOÍDA DE BOVINO EM FORMATO ARREDONDADO, ADICIONADO DE INGREDIENTES E SEGUIDO DE IMEDIATO RESFRIAMENTO OU CONGELAMENTO, DE ACORDO COM O RTQ DO PRODUTO CONFORME INSTRUÇÃO NORMATIVA DO MAPA IN N°20, DE 31 DE JULHO DE 2000.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO
 Almôndegas de carne bovina com peso mínimo de 50g em cada unidade.

FORMA DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO
 Mantenha congelado a -12°C ou mais frio. Uma vez descongelado, não recongelar.

MODO DE PREPARO
 Tempere o produto descongelado a gosto e adicione em uma frigideira pré-aquecida com óleo a fogo baixo (aproximadamente 160°C), mantenha o produto em cocção por aproximadamente 4 minutos então vire e mantenha em cocção por aproximadamente mais 4 minutos.

EXIGÊNCIA DE REGISTROS (MS / MAPA)
 SIE 627-41

ESPECIFICAÇÕES DE PRAZO DE VALIDADE

Validade 4 meses

Todas as embalagens com data de fabricação / validade / Lote

CARACTERÍSTICAS DE EMBALAGEM

Embalado 1Kg com embalagem plástica de polietileno de baixa densidade com 5 camadas (poliamidas - adesivo - polietileno - adesivo - poliamidas) de medidas (25 cm x 35 cm) com laudos técnicos baseados na legislação vigente, com etiqueta adesiva de identificação de de BOPP (Película de polipropileno biorientada) com medidas (110 mm x 120 mm) impressa, colocadas externa a embalagem plástica, próprias para alimentos. A embalagem é selada a vácuo, armazenadas em caixas de papelão ondulado com etiqueta de identificação (nome do produto, data de fabricação, lote, data de validade, peso) com capacidade para 15 Kg, com medidas de (44 cm x 26 cm x 17 cm). Peso da embalagem: 14g.

INSTRUÇÕES EXIGIDAS NO RÓTULO

Condições de conservação, não contém glúten, a marca do produto, tabela nutricional, código de barras, modo de consumo, dados da indústria produtora, lote, validade, fabricação, ingredientes, código do produto na ADAGRI, proibido o fracionamento, peso, contato do SAC, rendimento e peso líquido. Seguindo as prerrogativas das portarias do MAPA, DIPOA N° 304 de 22 DE ABRIL DE 1996 e SDA N° 145 de 22 DE ABRIL DE 1998 além das resoluções ANVISA RDC 259 de 20 DE SETEMBRO DE 2002 e RDC 26 de 02 DE JULHO 2015, atualizadas pela RDC N° 727 de 01 DE JULHO DE 2022.

COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

ITEM

LIMITES CRÍTICOS

OBSERVAÇÕES

Carne bovina sem osso - Patinho

76%

Água

12%



Farinha de Rosca	7%	
Proteína de Soja	4%	
Condimento e Especiarias	0,5%	
Sal	0,5%	

Observações: NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LACTOSE. CONTÉM SOJA.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DO PRODUTO

Aparência	Próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa. Produto Congelado
Suculência	Característica
Textura	Firme
Sabor	Cárneo
Aroma	Característico
Cor	Marrom, sem escurecimento

CARACTERÍSTICAS INTRÍNSECAS DO PRODUTO (PH, Aw...)

CARACTERÍSTICAS	LIMITES CRÍTICOS	OBSERVAÇÕES
Umidade	67,13%	
Gordura	4,3%	
Proteína	14,06%	
pH	6,05	
Rancidez	Negativo	

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 12,5

Porção: 80g (1 + 6/10 unidade)

QUANTIDADE POR PORÇÃO

		%VD
Valor energético	104 Kcal	5%
Carboidratos	1 g	0%
Açúcares totais	0 g	0%
Açúcares adicionados	0 g	0%
Proteínas	11 g	22%
Gorduras totais	3 g	7%
Gorduras saturadas	2 g	10%
Gorduras trans	0 g	0%
Fibra alimentar	0 g	0%
Sódio	163 mg	8%

*Percentual De Valores Diários fornecidos pela porção.

Fonte: IN N° 75, de 8 de Outubro de 2020 - ANVISA e RDC N° 429, de 8 de Outubro de 2020 - ANVISA.

REFERÊNCIAS LEGAIS:

PORTARIA SIPA 5 DE 08 DE NOVEMBRO DE 1988/MAPA

PORTARIA SDA N° 744 DE 25 DE JANEIRO DE 2023/MAPA

DIPOA N° 304 de 22 DE ABRIL DE 1996/MAPA

SDA N° 145 de 22 DE ABRIL DE 1998/MAPA

RESOLUÇÃO RDC N° 259 de 20 DE SETEMBRO DE 2002/ANVISA

RESOLUÇÃO RDC N° 26 de 02 DE JULHO DE 2015/ANVISA

RESOLUÇÃO RDC N° 727 de 01 DE JULHO DE 2022/ANVISA

Victor Martins de Carvalho

LFS COMÉRCIO E IMPORTAÇÃO DE ALIMENTOS

LES INDÚSTRIA

CNPJ: 15.099.423/0008-03

Victor Martins de Carvalho

CRQ-CE 103000965

Responsável Técnico

L F S COMÉRCIO E IMPORTAÇÃO DE ALIMENTOS LTDA



Relatório de Ensaio Microbiológico Nº: 7797.2024.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: L F S COMERCIO E IMPORTACAO DE ALIMENTOS LTDA
Proposta Comercial: 2645.2024.V0
CNPJ/CPF: 15.099.833/0001-29
Contato: NAIARA E-mail: naiara@grupolaredo.com.br Fone: +55 (85) 4012-2993

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: ALMÔNDEGAS DE CARNE BOVINA
Endereço Coleta: ROD BR 116,S/N KM 23 BLOCO 01 CAMARA Cidade: AQUIRAZ/CE CEP: 61700000
Responsável Coleta: Kassio Araujo
Data de Amostragem: 02/09/2024
Marca/Fabricante: CAMARÁ
Data Fabricação: 30/08/2024
Data Validade: 26/02/2025
Data Recebimento: 02/09/2024 17:22:00

Peso da amostra: 1,00 kg
Observação: SIE: 627
Lote: 300824

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	IN 161/2022	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Aeróbios mesófilos	$6,0 \times 10^4$	UFC/g	10^6	-	MMAMA	03/09/2024	05/09/2024
Escherichia Coli	<3	NMP/g	10^2	-	CMMEF	03/09/2024	06/09/2024
Estafilococos coagulase positiva	<1,0 x 10	UFC/g	10^4	-	CMMEF	03/09/2024	05/09/2024
Salmonella sp.	Ausência	em 25g	Ausência	-	CMMEF	03/09/2024	06/09/2024

Opiniões e Interpretações: Produto de acordo com os padrões legais vigentes.

Legislação: Valores de referência estabelecidos conforme Instrução Normativa - IN Nº 161, de 1º de julho de 2022/ANVISA

Referência(s) Normativa(s): CMMEF: Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods 5. Ed, MMAMA: Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos e Água ,

Legenda

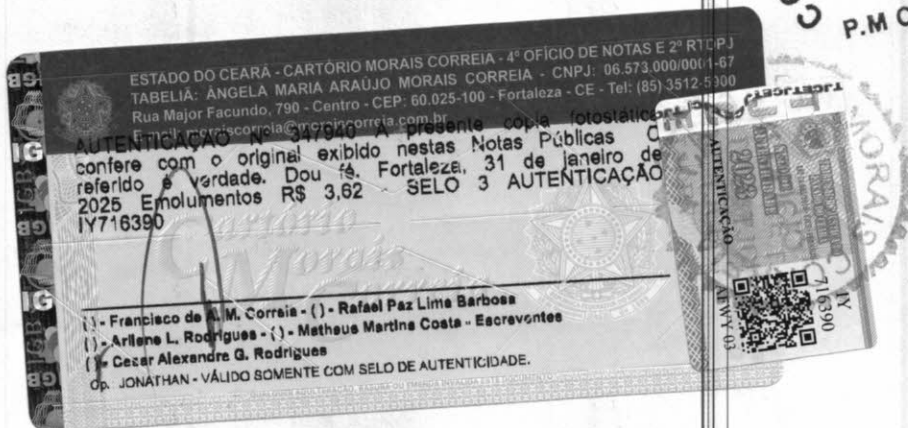
UFC/g - Unidade Formadora de Colônia por Grama, NMP/g - Número Mais Provável por grama, em 25g - em 25 gramas L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

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

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

Código de Verificação: 0016500000020000130150202400000

Renata Rocha
CRQ 10200335
Responsável Técnico(a)



Relatório de Ensaio Físico-Químico Nº: 7798.2024.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: L F S COMERCIO E IMPORTACAO DE ALIMENTOS LTDA
Proposta Comercial: 2645.2024.V0
CNPJ/CPF: 15.099.833/0001-29
Contato: NAIARA E-mail: naiara@grupolaredo.com.br Fone: +55 (85) 4012-2993

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: ALMÔDEGAS DE CARNE BOVINA
Endereço Coleta: ROD BR 116,S/N KM 23 BLOCO 01 CAMARA Cidade: AQUICAZ/CE CEP: 61700000
Responsável Coleta: Kassio Araujo
Data de Amostragem: 02/09/2024
Marca/Fabricante: CAMARÁ **Peso da amostra:** 1,00 kg
Data Fabricação: 30/08/2024 **Observação:** SIE: 627
Data Validade: 26/02/2025 **Lote:** 300824
Data Recebimento: 02/09/2024 17:22:00

03. Resultados:

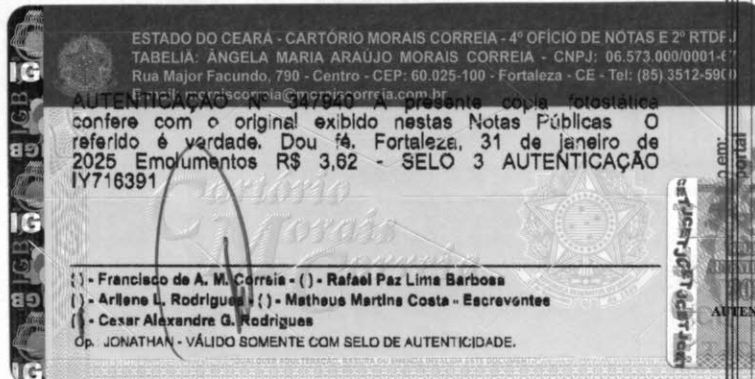
Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Lipídios Totais	4,30	% (g/100g)	0,17	ISO 1443:1973	03/09/2024	06/09/2024
pH	6,05	U pH	-	ISO 2917:1999	03/09/2024	06/09/2024
Proteína	14,06	% (g/100g)	0,17	ISO 1871:2009	03/09/2024	06/09/2024
Umidade	67,13	% (g/100g)	0,10	IAL. Método 012/IV	03/09/2024	06/09/2024

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

Legenda

% (g/100g) - % (g/100g), U pH - Unidade de pH L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável
Plano e procedimento de amostragem conforme: PQ 013 - Método e Plano de amostragem
O presente resultado restringe-se a amostra analisada. Este documento não pode ser reproduzido parcialmente. Reproduza-o em sua totalidade de páginas.
Código de Verificação: 0016500000020000130160202400000

Renata Rocha
CRQ 10200335
Responsável Técnico(a)



FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO

1.0 Descrição do Produto: CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO - COXÃO MOLE, É composto por Carne congelada de bovino – Coxão Mole. **ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

Denominação de Venda do Produto:	CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO – COXÃO MOLE
Marca	CAMARA.
Ingredientes	Carne congelada de bovino – Coxão Mole ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN.
REGISTRO / ISENÇÃO	REGISTRO NO SIE/ADAGRI SOB O Nº 627/22
Conteúdos líquidos	Peso Líquido: 1kg.
Embalagem Primária	Pacotes de polietileno atóxico contendo 1kg. Peso da embalagem 12g.
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: Mantenha congelado a no máximo -18°C ou mais frio. Transporte: Os produtos congelados são transportados em veículos frigorificados, em temperatura de -18 °C ou mais frio, mantendo todas as suas características, atendendo a legislação vigente garantindo a qualidade dos produtos. Este produto mantém melhor suas características se armazenado, transportado e comercializado a temperatura de até -18°C ou mais frio.

6.0 Validade do Produto: 12 meses após a data de fabricação. Mantido sob congelamento a -18°C.

6.1 DADOS REFERENTES A AMOSTRA APRESENTADA: FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE IMPRESSOS NA EMBALAGEM DO PRODUTO, CONFORME AS AMOSTRAS.

7.0 INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

TABELA NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 25			
Porção: 40g (¼ prato raso)			
Quantidade/Porção	100g	40g	%VD (*)
Valor Energético (Kcal)	169	68	9
Carboidrato (g)	0	0	0
Açúcares totais (g)	0	0	0
Açúcares Adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	21	9	28
Gorduras Totais (g)	9	4	9
Gorduras Saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra Alimentar (g)	0	0	0
Sódio (mg)	61	25	2

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

8.0 Instruções de uso, preparo e consumo:

ANTES DO PREPARO: Descongelar em geladeira durante 6 horas em embalagem fechada. Temperar e cozinhar conforme receita de sua preferência.

Descongelamento: este alimento se manuseado incorretamente e ou consumido cru pode causar danos à saúde.

Para a sua segurança siga as instruções abaixo:

- Mantenha Congelado.
- Descongele somente no refrigerador.
- Mantenha o produto cru separado dos outros alimentos.
- Não lave o produto cru antes do manuseio.
- Lave com água e sabão as superfícies de trabalho (incluindo as tábuas de corte), utensílios e mãos depois de manusear o produto cru.
- Consuma somente após cozido, frito ou assado completamente.

- **IMPORTANTE:** Uma vez descongelado, não recongelar.

ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

9.0 Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto:
PRODUZIDO: POR: LFS COMERCIO E IMPORTAÇÃO DE ALIMENTOS LTDA

UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNE E PRODUTOS CÁRNEOS

CNPJ 15.099.833/0008-03, End.: Rodovia BR 116, km 23, Bloco 07 Área 2, Bairro: Camará, CEP: 61700-000, Aquiraz/CE, Brasil. Indústria Brasileira.

DISTRIBUÍDO POR: LFS COMERCIO E IMPORTAÇÃO DE ALIMENTOS LTDA

CNPJ 15.099.833/0001-29, End.: Rodovia BR 116, km 23, Bloco 01 Área 2, Bairro: Camará, CEP: 61700-000, Aquiraz/CE, Brasil. Indústria Brasileira. Fale Conosco: (85) 4012-2970.

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

FICHA ELABORADA EM:

Fortaleza/CE, 26 de Julho de 2024

Documento assinado digitalmente
gov.br ANA MAGDA DE SALLES OLIVEIRA MELO
Data: 02/01/2025 17:07:26-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>



Relatório de Ensaio Microbiológico Nº: 267.2024.B- V.0

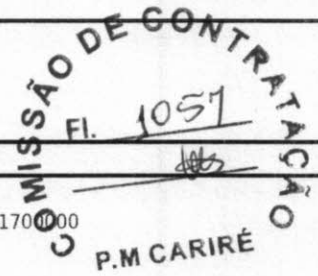
01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: L F S COMERCIO E IMPORTACAO DE ALIMENTOS LTDA
Proposta Comercial: 31.2024.V0
CNPJ/CPF: 15.099.833/0001-29
Contato: NAIARA E-mail: naiara@grupolaredo.com.br Fone: +55 (85) 4012-2993

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: CARNE MOIDA CONGELADA DE BOVINO - COXÃO MOLE
Endereço Coleta: ROD BR 116,S/N KM 23 BLOCO 01 CAMARA Cidade: AQUIRAZ/CE CEP: 61700000
Responsável Coleta: Kassio Araujo
Data de Amostragem: 08/01/2024
Marca/Fabricante: CAMARÁ
Data Fabricação: 05/01/2024
Data Validade: 04/01/2025
Data Recebimento: 08/01/2024 09:35:00



Peso da amostra: 1,00 kg
Observação: SIE: 627
Lote: 050124

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	IN 161/2022	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Aeróbios mesófilos	5,3 x 10 ³	UFC/g	10 ⁶	-	MMAMA	09/01/2024	12/01/2024
Coliformes a 45°C	<3	NMP/g	N.A	-	CMMEF	09/01/2024	12/01/2024
Escherichia Coli	<3	NMP/g	10 ²	-	CMMEF	09/01/2024	12/01/2024
Estafilococos coagulase positiva	<1,0 x 10	UFC/g	10 ⁴	-	CMMEF	09/01/2024	12/01/2024
Salmonella sp.	Ausência	em 25g	Ausência	-	CMMEF	09/01/2024	12/01/2024

Opiniões e Interpretações: Produto de acordo com os padrões legais vigentes.

Legislação: Valores de referência estabelecidos conforme Instrução Normativa - IN Nº 161, de 1º de julho de 2022/ANVISA

Referência(s) Normativa(s): CMMEF: Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods 5ª Ed,MMAMA: Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos e Água ,

Legenda

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

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

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

Código de Verificação: 0016500000020000054570202400000

Renata Rocha
CRQ 10200335
Responsável Técnico(a)



Relatório de Ensaio Físico-Químico Nº: 268.2024/B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: L F S COMERCIO E IMPORTACAO DE ALIMENTOS LTDA
Proposta Comercial: 31.2024.V0
CNPJ/CPF: 15.099.833/0001-29
Contato: NAIARA E-mail: naiara@grupolaredo.com.br Fone: +55 (85) 4012-2993

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: CARNE MOIDA CONGELADA DE BOVINO - COXÃO MOLE
Endereço Coleta: ROD BR 116,S/N KM 23 BLOCO 01 CAMARA Cidade: AQUIRAZ/CE CEP: 61700000
Responsável Coleta: Kassio Araujo
Data de Amostragem: 08/01/2024
Marca/Fabricante: CAMARÁ
Data Fabricação: 05/01/2024
Data Validade: 04/01/2025
Data Recebimento: 08/01/2024 09:35:00

Peso da amostra: 1,00 kg
Observação: SIE: 67
Lote: 050124

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Lipídios Totais	13,23	% (g/100g)	0,17	ISO 1443:1973	09/01/2024	12/01/2024
pH	5,68	U pH	-	ISO 2917:1999	09/01/2024	12/01/2024
Proteína	18,37	% (g/100g)	0,17	ISO 1871:2009	09/01/2024	12/01/2024
Umidade	73,52	% (g/100g)	0,10	IAL. Método 012/IV	09/01/2024	12/01/2024

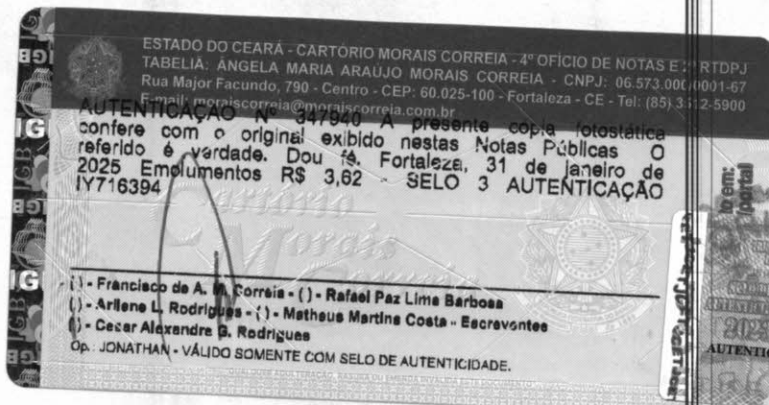
Referência(s) Normativa(s): IAL: Instituto Adolfo Lutz, ISO: International Organization for Standardization,

Legenda

% (g/100g) - % (g/100g), U pH - Unidade de pH L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável
Plano e procedimento de amostragem conforme: PQ 013 - Método e Plano de amostragem
O presente resultado restringe-se a amostra analisada. Este documento não pode ser reproduzido parcialmente. Reproduza-o em sua totalidade de páginas.
Código de Verificação: 0016500000020000054580202400000

Renata Rocha
CRQ 10200335
Responsável Técnico(a)

COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO
FI. 1058
P.M CARIRE



FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO

1.0 **Descrição do Produto:** CARNE CONGELADA DE FRANGO – FILÉ DE PEITO EM CUBOS, Carne congelada de frango – filé de peito em cubos. é produzido SEM USO DE HORMONIOS, conforme a legislação. **ALERGICOS: PODE CONTER SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LACTOSE.**

Denominação de Venda do Produto:	CARNE CONGELADA DE FRANGO – FILÉ DE PEITO EM CUBOS
Marca	CAMARA.
Ingredientes	Carne Congelada de Frango – Peito em cubos. ALERGICOS: PODE CONTER SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LACTOSE.
REGISTRO / ISENÇÃO	REGISTRO NO SIE/ADAGRI SOB O Nº 627
Conteúdos líquidos	Peso Líquido: 1kg.
Embalagem Primária	Pacotes de polietileno atóxico contendo 1kg. Peso da embalagem 12g.
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:** Mantenha congelado a no máximo -18°C ou mais frio. Transporte: Os produtos congelados são transportados em veículos frigorificados, em temperatura de -18°C ou mais frio, atendendo todas as suas características, atendendo a legislação vigente garantindo a qualidade dos produtos. Este produto mantém melhor suas características se armazenado, transportado e comercializado a temperatura de até -18 °C ou mais frio.

6.0 **Validade do Produto:** 12 meses após a data de fabricação. Mantido sob congelamento a -18°C.

6.1 **DADOS REFERENTES A AMOSTRA APRESENTADA: FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE IMPRESSOS NA EMBALAGEM DO PRODUTO, CONFORME AS AMOSTRAS.**

7. 0 **INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:**

TABELA NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 25			
Porção: 40g (¼ prato raso)			
Quantidade/Porção	100g	40g	%VD (*)
Valor Energético (Kcal)	129	52	3
Carboidrato (g)	0	0	0
Açúcares totais (g)	0	0	0
Açúcares Adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	20	8	11
Gorduras Totais (g)	5	2	5
Gorduras Saturadas (g)	2	1	5
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra Alimentar (g)	0	0	0
Sódio (mg)	63	25	1

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

8.0 **Instruções de uso, preparo e consumo:**
ANTES DO PREPARO: Descongelar em geladeira durante 6 horas em embalagem fechada. Temperar e conzinhar conforme receita de sua preferência.

Descongelamento: este alimento se manuseado incorretamente e ou consumido cru pode causar danos à saúde.

- Para a sua segurança siga as instruções abaixo:
- Mantenha Congelado.
 - Descongele somente no refrigerador.
 - Mantenha o produto cru separado dos outros alimentos.
 - Não lave o produto cru antes do manuseio.
 - Lave com água e sabão as superfícies de trabalho (incluindo as tábuas de corte), utensílios e mãos depois de manusear o produto cru.
 - Consuma somente após cozido, frito ou assado completamente.
 - **!IMPORTANTE:** Uma vez descongelado, não recongelar.

ALERGICOS: PODE CONTER SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LACTOSE.

PRODUZIDO: POR: LFS COMERCIO E IMPORTAÇÃO DE ALIMENTOS LTDA
UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNE E PRODUTOS CÁRNEOS
CNPJ 15.099.833/0008-03, End.: Rodovia BR 116, km 23, Bloco 07 Área 2, Bairro: Camará, CEP: 61700-000, Aquiraz/CE, Brasil. Indústria Brasileira.

DISTRIBUÍDO POR: LFS COMERCIO E IMPORTAÇÃO DE ALIMENTOS LTDA
CNPJ 15.099.833/0001-29, End.: Rodovia BR 116, km 23, Bloco 01 Área 2, Bairro: Camará, CEP: 61700-000, Aquiraz/CE, Brasil. Indústria Brasileira. Fale Conosco: (85) 4012-2970.

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

FICHA ELABORADA EM:
Fortaleza/CE, 10 de Julho de 2024.

gov.br
Documento assinado digitalmente
ANA MAGDA DE SALLES OLIVEIRA MELG
Data: 02/01/2025 17:04:57-0300
Verifique em <https://validar.itu.gov.br>



Relatório de Ensaio Físico-Químico Nº: 10181.2024.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: VIRGINIA SILVA DE AQUINO
Proposta Comercial: 3587.2024.V0
CNPJ/CPF: 007.575.053-84
Contato: VIRGINIA SILVA E-mail: virginialucasdavi@gmail.com Fone: +55 (85) 98735-2267

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: CARNE CONGELADA DE FRANGO SEM OSSO - PEITO DE FRANGO EM CUBOS
Endereço Coleta: AV CONTORNO LESTE, BLOCO 27 APT0 22A METROPOLE Cidade: CAUCAIA/CE CEP: 61558032
Responsável Coleta: Solicitante
Data de Amostragem: 08/11/2024
Marca/Fabricante: CAMARÁ
Data Fabricação: 17/09/2024
Data Validade: 17/09/2025
Data Recebimento: 08/11/2024 10:17:00

Peso da amostra: 1,00 kg
Observação: SIE: 627
Lote: 170924

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
pH	5,82	U pH	-	ISO 2917:1999	08/11/2024	11/11/2024

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.

Código de Verificação: 0016500001277000154140202400000

Renata Rocha
CRQ 10200335
Responsável Técnico(a)



Relatório de Ensaio Microbiológico Nº: 10180.2024.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: VIRGINIA SILVA DE AQUINO
Proposta Comercial: 3587.2024.V0
CNPJ/CPF: 007.575.053-84
Contato: VIRGINIA SILVA E-mail: virginialucasdavi@gmail.com Fone: +55 (85) 98735-2287

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: CARNE CONGELADA DE FRANGO SEM OSSO - PEITO DE FRANGO EM CUBOS
Endereço Coleta: AV CONTORNO LESTE, BLOCO 27 APT0 22A METROPOLE Cidade: CAUCAIA/CE CEP: 61658032
Responsável Coleta: Solicitante
Data de Amostragem: 08/11/2024
Marca/Fabricante: CAMARÁ
Data Fabricação: 17/09/2024
Data Validade: 17/09/2025
Data Recebimento: 08/11/2024 10:17:00
Peso da amostra: 1,00 kg
Observação: SIE: 627
Lote: 170924

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Coliformes a 45°C	<3	NMP/g	-	CMMEF	08/11/2024	11/11/2024

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.

Código de Verificação: 0016500001277000154130202400000

Renata Rocha
CRQ 10200335
Responsável Técnico(a)

COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO
FI. 1061
P.M CARIRÉ



FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO

1.0 Descrição do Produto: FRANGO RESFRIADO – PESCOÇO, PÉS E FÍGADO, MARCA: GRANJA REGINA é composto de frango resfriado contendo pescoço, pés e fígado. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Denominação de Venda do Produto:	FRANGO RESFRIADO – PESCOÇO, PÉS E FÍGADO	
Marca	GRANJA REGINA	
Ingredientes	Frango Resfriado contendo pescoço, pés e fígado. NÃO CONTÉM GLÚTEN.	
REGISTRO / ISENÇÃO	REGISTRO SIE/AGRAGRI SOB Nº 300-007	
Código de Barra	7 898249 771279	
Conteúdos líquidos	Peso Líquido: 1,0 a 2,0 kg. Peso da embalagem 4g	
Embalagem Primária	Tipo saco plástico de polietileno atóxico contendo 1Kg a 2Kg	Venda por peso.
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: O produto deve ser paletizado com até 12 caixas. Manter em ambiente congelado a -1°C ou mais frio, longe de produtos químicos, odores fortes. Deixar a garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto. Transporte: Os produtos são transportados em veículos frigorificados, em temperatura de até +4° C, mantendo todas as suas características, atendendo a legislação vigente, garantindo a qualidade dos produtos.

TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO	PRAZO DE VALIDADE
ARMAZENAMENTO (-1°C)	
TRANSPORTE E COMERCIALIZAÇÃO ATÉ (+4°C)	12 DIAS
Sem uso de hormônio, como estabelece a legislação brasileira.	

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

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

TABELA NUTRICIONAL		
Porção de 100g (1 pedaço médio).		
Quantidade/Porção		%VD (*)
Valor Energético	203 Kcal = 853 kJ	10%
Proteínas	17g	23%
Gorduras Totais	15g	27%
Gorduras Saturadas	4,5g	20%
Sódio	76mg	3%

o possui quantidades significativas de carboidratos, gorduras trans e fibras alimentares.

(*)% Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000Kcal ou 8400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

8.0 Instruções para descongelamento e conservação de uso, preparo e consumo: Mantenha o produto na embalagem original.

DICAS: 1° Seu Frango resfriado Granja Regina conserva o frescor e valor nutritivo originais. 2° Para ainda mais praticidade, divida o alimento seguindo as quantidades por refeição do seu dia a dia. 3° O frango da Granja Regina é um alimento de nossa terra, abatido diariamente, o que preserva o máximo de sabor. 4° O frango inteiro resfriado e os cortes resfriados de frango têm carne mais macia e suculenta e são cortes mais frescos, com alto padrão de qualidade.

ESTE ALIMENTO SE MANUSEADO INCORRETAMENTE E OU CONSUMIDO CRU PODE CAUSAR DANOS À SAÚDE.

Para a sua segurança siga as instruções abaixo: Mantenha refrigerado ou congelado. Descongele somente no refrigerador ou no micro-ondas. Mantenha o produto cru separado dos outros alimentos. Não lave o produto cru antes do manuseio. Lave com água e sabão as superfícies de trabalho (incluindo as tábuas de corte), utensílios e mãos depois de manusear o produto cru. Consuma somente após completamente cozido, frito ou assado. Uma vez descongelado,

recomenda-se não recongelar o produto.

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

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

FABRICADO EM: POLE ALIMENTOS LTDA (ABATEDOURO FRIGORÍFICO), BR 116, km 32, s/n, Zona Rural, Aquiraz/CE, CEP 61.700-000, CNPJ: 03.282.301/0004-96, CGF: 06.399.091-1. PARA: POLE ALIMENTOS LTDA (UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNES E PRODUTOS CARNEOS) Avenida Wilson Camurça, 401, Distrito Industrial, Maracanaú/CE, CEP 61939-000, CNPJ: 03.282.301/0001-43, CGF: 06.284.195-5. Central de relacionamento POLE: 4042.7444, www.polealimentos.com.br. Rótulo registrado no SIE/ADAGRI sob o nº 300-007. Indústria Brasileira.

ORIGEM DO PRODUTO: Produto de origem NACIONAL. INDÚSTRIA BRASILEIRA

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

gov.br
Documento assinado digitalmente
ANA MAGDA DE SALLES OLIVEIRA MELO
Data: 31/01/2025 12:57:26-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br



Relatório de Ensaio Físico-Químico Nº: 12005.2024.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: VIRGINIA SILVA DE AQUINO
Proposta Comercial: 3972.2024.V0
CNPJ/CPF: 007.575.053-84
Contato: VIRGINIA SILVA E-mail: virginialucasdavi@gmail.com Fone: +55 (85) 98735-2287

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: FRANGO RESFRIADO COM FÍGADO E MOELA
Endereço Coleta: AV CONTORNO LESTE, BLOCO 27 APT0 22A METROPOLE Cidade: CAUCAIA/CE CEP: 61658032
Responsável Coleta: Solicitante
Data de Amostragem: 11/12/2024
Marca/Fabricante: GRANJA REGINA Data Fabricação: 05/12/24
Observação: SOE/ADAGR: 300/007 Data Validade: 16/12/24
Lote: 051224A
Data Recebimento: 11/12/2024 17:00:00



03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
pH	6,28	U pH	-	ISO 2917:1999	12/12/2024	13/12/2024

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

Legenda

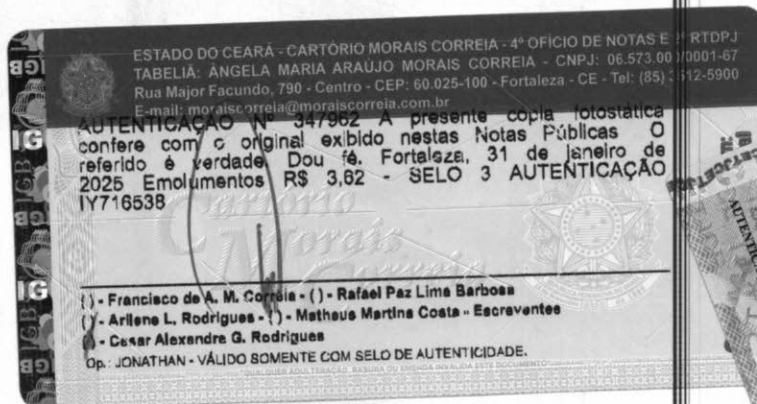
U pH - Unidade de pH L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

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: 0016500001277000172430202400000



Relatório de Ensaio Microbiológico Nº: 11979.2024.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: VIRGINIA SILVA DE AQUINO
Proposta Comercial: 3972.2024.V0
CNPJ/CPF: 007.575.053-84
Contato: VIRGINIA SILVA E-mail: virginialucasdavi@gmail.com Fone: +55 (85) 98735-2287

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: FRANGO RESFRIADO COM FÍGADO E MOELA

Endereço Coleta: AV CONTORNO LESTE, BLOCO 27 APTO 22A METROPOLE Cidade: CAUCAIA/CE CEP: 61658032

Responsável Coleta: Solicitante

Data de Amostragem: 11/12/2024

Marca/Fabricante: GRANJA REGINA

Data Fabricação:

05/12/24

Observação: SIE/ADAGRI: 300/007

Data Validade:

16/12/24

Lote: 051224A

Data Recebimento: 11/12/2024 17:00:00



03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Coliformes a 45°C	9,2	NMP/g	-	CMMEF	12/12/2024	16/12/2024

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

Legenda

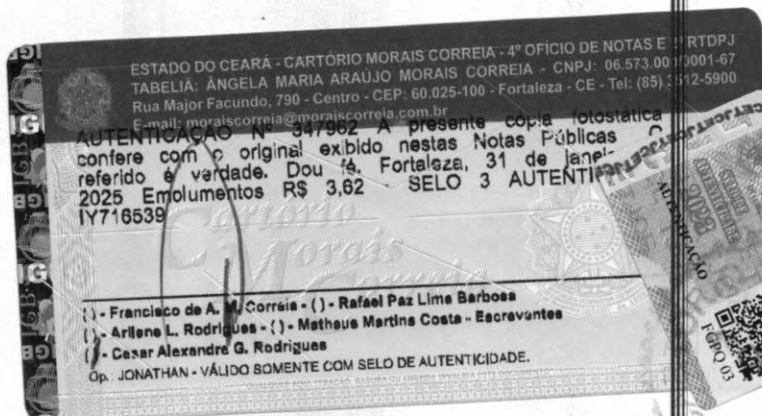
NMP/g - Número Mais Provável por grama L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

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: 0016500001277000172170202400000



FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO

1.0 Descrição do Produto: LINGUIÇA TIPO COZIDA E DEFUMADA, MARCA: PAMPLONA. O Produto elaborado com carnes selecionadas, defumadas de forma lenta e homogênea para garantir melhor sabor e aparência.

Denominação de Venda do Produto:	LINGUIÇA TIPO CALABRESA COZIDA E DEFUMADA
Marca	PAMPLONA
Ingredientes	Carne suína, carne mecanicamente separada de aves, carne mecanicamente separada de suínos, água (6,5%), gordura suína, proteína de soja (2,5%) (Agrobacterium tumefaciens e Bacillus thuringiensis), sal, alho, açúcar, reguladores de acidez: lactato de sódio e citrato de sódio, aroma natural de fumaça, estabilizante: tripolifosfato de sódio, umectante: glicerina, realçador de sabor: glutamato monossódico, antioxidante: eritorbato de sódio, conservador: nitrito de sódio, acidulante: ácido cítrico, corante natural de carmim de cochonilha e aromatizante sintético idêntico ao natural de calabresa. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVES. CONTÉM CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE SUÍNOS. ALÉRGICOS: CONTEM DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER LEITE. Contém aromatizantes sintético idêntico ao natural. Adicionado de 6,5% de água.
REGISTRO / ISENÇÃO	REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA SOB Nº 0289/1156
Código de Barra	7 896716 302070
Conteúdos líquidos	Peso Líquido 2,5Kg.
Embalagem Primária	Saco de polietileno atóxico à vácuo. Peso da embalagem: 18g
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: Mantenha a temperatura de até +25°C. O produto deve estar lacrado. Transporte: Os produtos congelados são transportados em veículos frigoríficos, em temperatura de -12° C, mantendo todas as suas características, atendendo a legislação vigente, garantindo a qualidade dos produtos.

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

6.1 DADOS REFERENTES A AMOSTRA APRESENTADA: FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE EXPRESSAS NA EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO.

7.0 Informação Nutricional:

Informação Nutricional			
Porções por embalagem: 50			
Porção de 50g (¼ da peça)			
Quantidade/Porção	100g	50g	%VD(*)
Valor Energético (kcal)	334	167	8
Carboidratos (g)	0,8	0,4	0
Açúcares Totais (g)	0,1	0,1	
Açúcares Adicionados (g)	0,1	0,1	0
Proteínas (g)	18	9	18
Gorduras Totais (g)	29	15	22
Gorduras Saturadas (g)	10	5	25
Gorduras Trans (g)	0	0	0
Fibra Alimentar (g)	0	0	0
Sódio (mg)	1172	586	29

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

8.0 Instruções de uso, preparo e consumo: Produto extremamente versátil em nossa culinária, pois podemos utilizá-la como prato principal, recheio, lanches, acompanhamento, petiscos, sopas e cozidos.

 Contém proteína de soja transgênica
Contém suíno alimentado com ração contendo ingrediente transgênico.

CONSERVAÇÃO DOMESTICA		
Embalagem Fechada	Mantem a temperatura De até +25°C	Validade da embalagem
	Mantem resfriado de 0°C até +7°C	
Embalagem Aberta	Mantem a temperatura De até +25°C	Validade de 5 dias
	Mantem resfriado de 0°C até +7°C	

Rod. BR 470, KM 150, Nº 13891, Rio do Sul-SC, CEP 89.164-900, F: (47) 3531-3131, CNPJ 85.782.878/0001-89, I.E. 250.274.590. www.pamplona.com.br, pamplona@pamplona.com.br. Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº 0289/1156. Indústria Brasileira.

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

FICHA ELABORADA EM:
Fortaleza/CE, 17 de junho de 2024.

Ana Luiza Oliveira
Nutricionista
CRN11 7296



Relatório de Ensaio Físico-Químico Nº: 2289.2024 B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: VIRGINIA SILVA DE AQUINO
Proposta Comercial: 748.2024.V0
CNPJ/CPF: 007.575.053-84
Contato: VIRGINIA SILVA E-mail: virginialucasdavi@gmail.com Fone: +55 (85) 98735-2287

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: LINGUIÇA TIPO CALABRESA COZIDA E DEFUMADA

Endereço Coleta: AV CONTORNO LESTE, BLOCO 27 APTO 22A METROPOLE Cidade: CAUCAIA/CE CEP: 61658032

Responsável Coleta: Solicitante

Data de Amostragem: 15/03/2024

Marca/Fabricante: PAMPLONA

Data Fabricação: 19/01/2024

Data Validade: 18/04/2024

Data Recebimento: 15/03/2024 15:00:00

Peso da amostra:

2,50 kg

Observação:

SIF: 1156

Lote:

0119B-1

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
pH	6,12	U pH	-	ISO 2917:1999	15/03/2024	18/03/2024

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

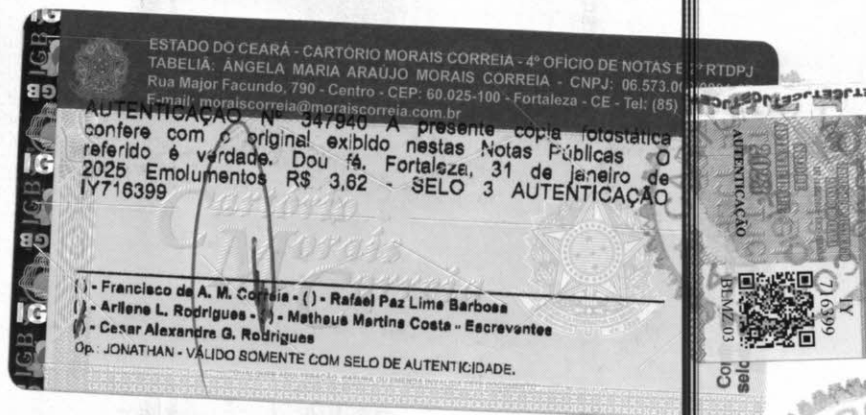
Plano e procedimento de amostragem conforme: PQ 013 - Método e Plano de amostragem

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

Código de Verificação: 0016500001277000074800202400000

Renata Rocha
CRQ 10200335
Responsável Técnico(a)

COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO
FI. 1066
P.M CARIRE



Relatório de Ensaio Microbiológico Nº: 2288.2024/B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: VIRGINIA SILVA DE AQUINO

Proposta Comercial: 748.2024.V0

CNPJ/CPF: 007.575.053-84

Contato: VIRGINIA SILVA E-mail: virginialucasdavi@gmail.com Fone: +55 (85) 98735-228

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: LINGUIÇA TIPO CALABRESA COZIDA E DEFUMADA

Endereço Coleta: AV CONTORNO LESTE, BLOCO 27 APTO 22A METROPOLE Cidade: CAUCAIA/CE CEP: 61638032

Responsável Coleta: Solicitante

Data de Amostragem: 15/03/2024

Marca/Fabricante: PAMPLONA

Data Fabricação: 19/01/2024

Data Validade: 18/04/2024

Data Recebimento: 15/03/2024 15:00:00

Peso da amostra:

2,50 kg

Observação:

SIF: 1156

Lote:

0119B-1

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Coliformes a 45°	<3	NMP/g	-	CMMEF	15/03/2024	18/03/2024

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

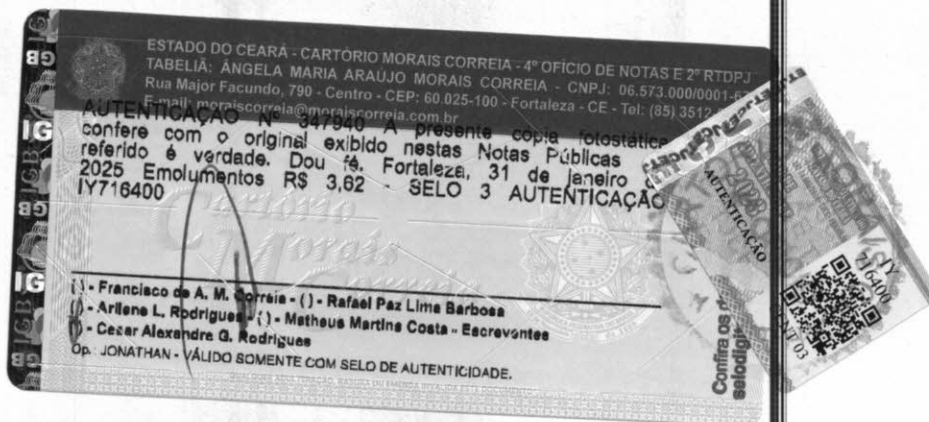
Plano e procedimento de amostragem conforme: PQ 013 - Método e Plano de amostragem

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

Código de Verificação: 0016500001277000074790202400000


Renata Rocha
CRQ 10200335
Responsável Técnico(a)

COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO
Fl. 1067
P.M CARIRÉ



FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO

1.0 Descrição do Produto: OVOS DE GALINHA TIPO EXTRA BRANCO CATEGORIA "A", MARCA: OVOS E AVES EMAPE. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM OVO.

Denominação de Venda do Produto:	OVOS DE GALINHA TIPO EXTRA BRANCO CATEGORIA "A"
Marca	OVOS E AVES EMAPE
Ingredientes	Ovos de galinha tipo extra branco categoria "A". NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM OVO.
REGISTRO / ISENÇÃO	REGISTRO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA Nº 008/354 - INDÚSTRIA BRASILEIRA.
Código de Barra	7 898994 968518
Conteúdos líquidos	Peso Líquido: 30 porções de 50g.
Embalagem Primária	Bandeja de papelão filmada com tampa acrílica contendo 30 unidades de 50g.
Embalagem Secundária	Caixa de papelão contendo 10 bandejas pesando 1.540g.

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

3.0 Características Físico químicas: Conforme legislação vigente.

4.0 Características Microbiológicas: Conforme legislação vigente.

Condições de Armazenamento, Conservação e transporte: Manter os ovos preferencialmente refrigerados de forma a garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto. Transporte em caminhão fechado e refrigerado em condições higiênicas e sanitárias adequadas à natureza do produto e ainda, conforme legislação vigente. O consumo deste alimento cru ou mal cozido pode causar danos a saúde. Consumir em até 20 dias.

6.0 Validade do Produto: 20 dias em local fresco e arejado a partir da data de fabricação ou 30 dias em ambiente refrigerado.

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

TABELA NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 30			
Porção: 58g (1 unidade)			
Quantidade/Porção	100g	58g	%VD (*)
Valor Energético (Kcal)	143	88	4
Carboidrato (g)	1	0,6	0
Proteínas (g)	12	7,2	14
Gorduras Totais (g)	10	5,8	9
Gorduras Saturadas (g)	3,1	1,8	9
Sódio (mg)	129	75	4

... não contém quantidades significativas de açúcares totais, açúcares adicionados, gorduras trans e fibras alimentares.

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

8.0 Instruções de uso, preparo e consumo: Utilizado nas mais diversas preparações culinárias, doces ou salgadas.

O CONSUMO DESTES ALIMENTOS CRUS OU MAL COZIDOS PODE CAUSAR DANOS À SAÚDE. CONSUMIR EM ATÉ 20 DIAS.

NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM OVO.

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

PRODUZIDO E EMBALADO POR: UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE OVOS E DERIVADOS TERCEIRA GERAÇÃO AVÍCOLA LTDA.
Rod. CE 187, km/04, Zona Rural, Tianguá - CE, CEP: 62.230-970, Fone (88) 3433-7272, CNPJ 31.874.655/0002-01. Indústria Brasileira. Tel.: (88) 99765-0281 / site: www.emape.com.br, instagram@emapealimentos

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

FICHA ELABORADA EM:
Fortaleza/CE, 24 de janeiro de 2025.

gov.br
Documento assinado digitalmente
ANA MAGDA DE SALLES OLIVEIRA MELO
Data: 26/01/2025 22:53:52-0300
Verifique em https://validar.it.gov.br



Relatório de Ensaio Físico-Químico Nº: 10595.2024.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: VIRGINIA SILVA DE AQUINO
Proposta Comercial: 3708.2024.V0
CNPJ/CPF: 007.575.053-84
Contato: VIRGINIA SILVA **E-mail:** virginialucasdavi@gmail.com **Fone:** +55 (85) 98735-228

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: OVOS DE GALINHA TIPO EXTRA BRANCO
Endereço Coleta: AV CONTORNO LESTE, BLOCO 27 APTO 22A METROPOLE **Cidade:** CAUCAIA/CE **CEP:** 61558032
Responsável Coleta: Solicitante
Data de Amostragem: 19/11/2024
Informações Adicionais: BANDEJA 30 UNIDADES; CATEGORIA A.
Marca/Fabricante: EMAPE **Observação:** SIF/DIPCA: 008/3541
Data Validade: 24/11/24 **Lote:** 304 1
Data Recebimento: 19/11/2024 17:00:00

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
pH	7,71	U pH	-	ISO 2917:1999	20/11/2024	21/11/2024

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

Legenda

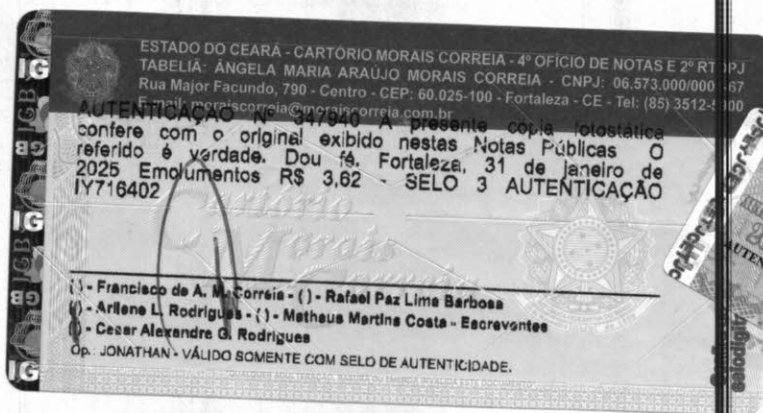
U pH - Unidade de pH L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

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.

Código de Verificação: 001650000127/000158280202400000

Renata Rocha
CRQ 10200335
Responsável Técnico(a)



Relatório de Ensaio Microbiológico Nº: 10594.2024.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: VIRGINIA SILVA DE AQUINO
Proposta Comercial: 3708.2024.V0
CNPJ/CPF: 007.575.053-84
Contato: VIRGINIA SILVA E-mail: virginialucasdavi@gmail.com Fone: +55 (85) 98735-2287

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: OVOS DE GALINHA TIPO EXTRA BRANCO
Endereço Coleta: AV CONTORNO LESTE, BLOCO 27 APT0 22A METROPOLE Cidade: CAUCAIA/CE CEP: 61658032
Responsável Coleta: Solicitante
Data de Amostragem: 19/11/2024
Informações Adicionais: BANDEJA 30 UNIDADES; CATEGORIA A.
Marca/Fabricante: EMAPE
Data Validade: 24/11/24
Data Recebimento: 19/11/2024 17:00:00
Observação: SIF/POA: 008/3541
Lote: 304

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Coliformes a 45°C	<3	NMP/g	-	CMMEF	20/11/2024	22/11/2024

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

Legenda

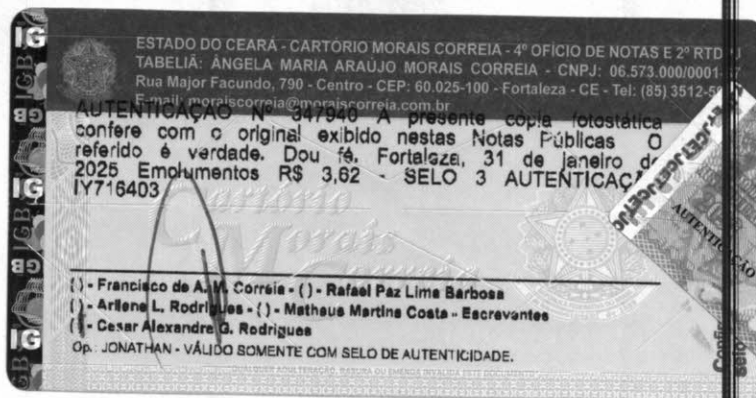
NMP/g - Número Mais Provável por grama L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido N.A. - Não Aplicável

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.

Código de Verificação: 0016500001277000158270202400000

Renata Rocha
CRQ 10200335
Responsável Técnico(a)



FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO

1.0 Descrição do Produto: CORTES CONGELADO DE FRANGO – PEITO. MARCA: FRIATO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. E é produzido SEM USO DE HORMONIOS, como estabelece a legislação.

Denominação de Venda do Produto:	CORTES CONGELADO DE FRANGO - PEITO.
Marca	FRIATO
Ingredientes	Cortes congelado de frango – Peito. NÃO CONTÉM GLÚTEN.
REGISTRO / ISENÇÃO	REGISTRO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA Nº 0050/3921
Código de Barra	7 896733 300875
Conteúdos líquidos	Peso Líquido: 1kg
Embalagem Primária	Pacote de polietileno atóxico 1kg, Peso da embalagem 6,2g
Embalagem Secundária	Caixa de papelão com até 18Kg



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: O produto deve ser paletizado com até 12 caixas. Manter em ambiente congelado a -12°C ou mais frio, longe de produtos químicos, odores fortes. De forma a garantir a integridade e a qualidade a de impedir a contaminação e deterioração do produto. Transporte: Os produtos congelados são transportados em veículos frigorificados e comercializados em temperatura de -12°C, mantendo todas as suas características, atendendo a legislação vigente, garantindo a qualidade dos produtos.
Validade do Produto: 12 meses a partir da data de fabricação, conforme embalagem.

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

7. 0 Informação Nutricional

TABELA NUTRICIONAL		
Porção de 100g (1/4 unidades)		
Quantidade/Porção	100g	%VD (*)
Valor Energético (Kcal)	118	6
Carboidrato (g)	0	0
Açúcares totais (g)	0	
Açúcares Adicionados (g)	0	0
Proteínas (g)	22	44
Gorduras Totais (g)	3,2	5
Gorduras Saturadas (g)	0,9	5
Gorduras trans (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	52	3

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

8.0 Instruções para descongelamento e conservação de uso, preparo e consumo: Sugestões ou receitas, constantes na embalagem primária do produto, com imagens meramente ilustrativas ou no site
Processo rápido (2 horas): Coloque em um recipiente, cobrindo-a totalmente com água, à temperatura ambiente.
Processo lento (preprocesso ideal em 24 horas): Coloque na geladeira de um dia para outro.
Este produto, em fase de descongelamento à temperatura inferior a +4°C, conserva-se por 5 dias.
ESTE ALIMENTO SE MANUSEADO INCORRETAMENTE E OU CONSUMIDO CRU PODE CAUSAR DANOS À SAÚDE.
Para a sua segurança siga as instruções abaixo:
• Mantenha Congelado. Descongele somente no refrigerador.
• Mantenha o produto cru separado dos outros alimentos. Não lave o produto cru antes do manuseio.
• Lave com água e sabão as superfícies de trabalho (incluindo as tábuas de corte), utensílios e mãos depois de manusear o produto cru.
• Consuma somente após cozido, frito ou assado completamente.

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

9.0 Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto:
FABRICADO EM: NUTRIZ – AGROINDUSTRIAL DE ALIMENTOS S.A. ABATEDOURO FRIGORIFICO
Rod. GO-330, km 01, Zona Rural, CEP 75200-000, Pires do Rio/GO, CNPJ 37.020.260/0001-39. Indústria Brasileira. Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº 0050/3921, SAC (64) 3461-1900
www.friato.com.br
ORIGEM DO PRODUTO: Produto de origem NACIONAL. INDUSTRIA BRASILEIRA.

FICHA ELABORADA EM:
Fortaleza/CE, 02 de agosto de 2024.

CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA		
Dentro do prazo de validade, consumir em até:	Embalagem Fechada	Embalagem Aberta
Geladeira (+4°C a +8°C)	5 dias	2 dias
Congelador (-10°C a -8°C)	6 meses	Não recomendado
Freezer (-12°C ou mais frio)	Vida: validade	Não recomendado

MANTENHA CONGELADO -12°C OU MAIS FRIO

Importante: uma vez descongelado, nunca recongelar.

gov.br
Documento assinado digitalmente
ANA MAGDA DE SALLES OLIVEIRA MELO
Data: 02/01/2025 17:20:00-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br



Relatório de Ensaio Físico-Químico Nº: 1562.2024.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: VIRGINIA SILVA DE AQUINO
Proposta Comercial: 480.2024.V0
CNPJ/CPF: 007.575.053-84
Contato: VIRGINIA SILVA E-mail: virginialucasdavi@gmail.com Fone: +55 (85) 98735-2287

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: CARNE CONGELADA DE FRANGO COM OSSO - PEITO
Endereço Coleta: AV CONTORNO LESTE, BLOCO 27 APT0 22A METROPOLE Cidade: CAUCAIA/CE CEP: 61.58032
Responsável Coleta: Solicitante
Data de Amostragem: 19/02/2024
Marca/Fabricante: FRIATO Data Fabricação: 13/01/24
Observação: SIF: 0050/3921 Data Validade: 12/01/25
Lote: 03
Data Recebimento: 19/02/2024 13:02:00

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
pH	6,57	U pH	-	ISO 2917:1999	20/02/2024	21/02/2024

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

Legenda

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

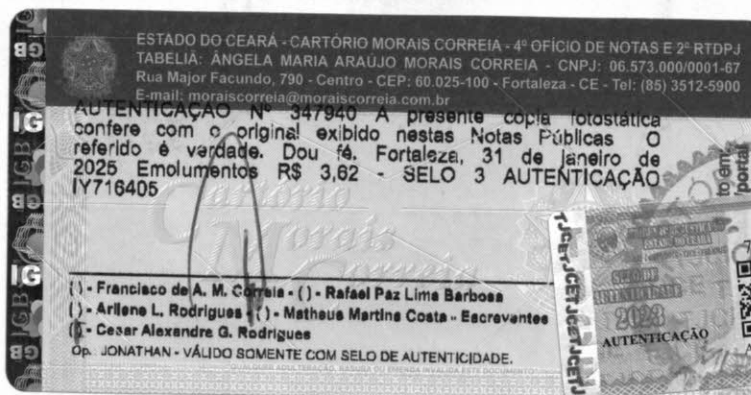
Plano e procedimento de amostragem conforme: PQ 013 - Método e Plano de amostragem

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

Código de Verificação: 0016500001277000067530202400000

Renata Rocha
CRQ 10200335
Responsável Técnico(a)

COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO
Fl. 1072
P.M. CARIRÉ



Relatório de Ensaio Microbiológico Nº: 1561.2024.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: VIRGINIA SILVA DE AQUINO
Proposta Comercial: 480.2024.V0
CNPJ/CPF: 007.575.053-84
Contato: VIRGINIA SILVA E-mail: virginialucasdavi@gmail.com Fone: +55 (85) 98735-2287

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: CARNE CONGELADA DE FRANGO COM OSSO - PEITO
Endereço Coleta: AV CONTORNO LESTE, BLOCO 27 APT0 22A METROPOLE Cidade: CAUCAIA/CE CEP: 61558032
Responsável Coleta: Solicitante
Data de Amostragem: 19/02/2024
Marca/Fabricante: FRIATO Data Fabricação: 13/01/24
Observação: SIF: 0050/3921 Data Validade: 12/01/25
Lote: 03
Data Recebimento: 19/02/2024 13:02:00

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Coliformes a 45°C	<3	NMP/g	-	CMMEF	20/02/2024	23/02/2024

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.
Código de Verificação: 0016500001277000067520202400000

Renata Rocha
CRQ 10200335
Responsável Técnico(a)



FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO

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

Denominação de Venda do 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.
Conteúdos líquidos	Peso Líquido: 500g.
Embalagem Primária	Pacote de polietileno atóxico contendo 500g.
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: Manter em local seco, arejado e longe do calor. Após aberto, consumir em até 60 dias, desde que mantido o pacote bem fechado e observadas as condições de armazenagem. 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. Data de validade no fundo da embalagem.

6.1 DADOS REFERENTES 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, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio. ** *Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

adicione o leite aos poucos mexendo bem. Leve ao fogo baixo mexendo sem parar até ferver e engrossar.

 Produto produzido a partir de milho transgênico.

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

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

PRODUZIDO E ENBALADO POR: APTI ALIMENTOS LTDA.
Quando após o número do lote estiver "LC": 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 sexta das 9h às 18h.

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

FICHA ELABORADA EM:
Fortaleza/CE, 29 de julho de 2024.

Ana Luiza Oliveira
Nutricionista
CRN11 7296



(*)% 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: Embalagem selada. MODO DE PREPARO: Utilizado para elaboração de mingau, massas, pudins, cremes, molhos e outras receitas especiais.

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

MODO DE PREPARO: Em uma panela, misture o Amido de Milho com o açúcar.,

FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO

1.0 Descrição do Produto: MARGARINA 60% DE LIPÍDIOS COM SAL, MARCA: PRIMOR, é composto por Óleos vegetais líquidos e interesterificados (contém óleo de soja*), água, sal, cloreto de potássio, emulsificantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos, ésteres de poliglicerol com ácido ricinoléico interesterificado e lecitina de soja, aromatizantes, conservante benzoato de sódio, corantes extrato de urucum, base bixina e curcumina, antioxidantes edta cálcio dissódico, BHT e ácido cítrico e acidulante ácido láctico (L-). *(geneticamente modificado a partir de streptomyces viridochromogenes e/ou agrobacterium tumefaciens e/ou bacillus thuringiensis). ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER LEITE. NÃO CONTÉM GLUTÊN.

Denominação de Venda do Produto:	MARGARINA 60% DE LIPÍDIOS COM SAL
Marca	PRIMOR
Ingredientes	Óleos vegetais líquidos e interesterificados (contém óleo de soja*), água, sal, cloreto de potássio, emulsificantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos, ésteres de poliglicerol com ácido ricinoléico interesterificado e lecitina de soja, aromatizantes, conservante benzoato de sódio, corantes extrato de urucum, base bixina e curcumina, antioxidantes edta cálcio dissódico, BHT e ácido cítrico e acidulante ácido láctico (L-). *(geneticamente modificado a partir de streptomyces viridochromogenes e/ou agrobacterium tumefaciens e/ou bacillus thuringiensis). ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER LEITE. NÃO CONTÉM GLUTÊN.
REGISTRO / ISENÇÃO	ISENTO CONF. RDC Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010
Código de Barra	7 894904 271726
Conteúdos líquidos	Peso Líquido: 500g.
Embalagem Primária	Pote de polietileno com lacre aluminizado.
Embalagem Secundária	Caixa de papelão com 12 unidades de 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: Manter refrigerado em temperaturas entre 5°C e 16°C. Após aberto, consumir em até 30 dias, dentro do prazo de validade. 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 do Produto: 120 dias a partir da data de fabricação.
6.1 DADOS REFERENTES A AMOSTRA APRESENTADA: DATA DE VENCIMENTO, FABRICAÇÃO E LOTE IMPRESSOS NA EMBALAGEM DO PRODUTO.

7. 0 Informação Nutricional:

TABELA NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 50			
Porção: 10g (1 colher de sopa)			
Quantidade/Porção	100 g	10 g	%VD(*)
Valor Energético (g)	540	54	3
Gorduras Totais (g)	60	6	9
Gorduras Saturadas (g)	21	2,1	11
Gorduras Trans (g)	0,5	0,1	5
Sódio (mg)	680	68	3
Não contém quantidades significativas de carboidratos, açúcares totais, açúcares adicionados, proteínas e fibras alimentares.			
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

02.914.460/0449-56. A letra impressa no lote indica a unidade fabricante. Indústria Brasileira. Seara sempre com você (11) 910354902 0800 0215260, sac@seara.com.br, www.primor.com.br, facebook.com/Primoralimentos, instagram/primor

FICHA ELABORADA EM:
Fortaleza/CE, 09 de setembro de 2024.

gov.br
Documento assinado digitalmente
ANA MAGDA DE SALLES OLIVEIRA MELO
Data: 02/01/2025 17:17:47-0300
Verifique em https://validar.it.gov.br



Relatório de Ensaio Físico-Químico Nº: 10338.2024.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES
Proposta Comercial: 3640.2024.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: MARGARINA COM SAL
Endereço Coleta: R DO CORRENTE, 317 EDSON QUEIROZ Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60812290
Responsável Coleta: Solicitante
Data de Amostragem: 14/11/2024
Marca/Fabricante: PRIMOR Peso da amostra: 500,00 g
Data Validade: 14/03/25 Lote: 3205393 1730 S B11
Data Recebimento: 14/11/2024 17:19:00

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
pH	4.52	U pH	-	ISO 2917:1999	15/11/2024	18/11/2024

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.

Código de Verificação: 0016500001016000155710202400000

Renata Rocha
CRQ 10200335
Responsável Técnico(a)



Relatório de Ensaio Microbiológico Nº: 10337.2024.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES

Proposta Comercial: 3640.2024.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: MARGARINA COM SAL

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

Responsável Coleta: Solicitante

Data de Amostragem: 14/11/2024

Marca/Fabricante: PRIMOR

Data Validade: 14/03/25

Data Recebimento: 14/11/2024 17:19:00

Peso da amostra: 500,00 g

Lote: 3205393 1730 S B11

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Coliformes a 45°C	<3	NMP/g	-	CMMF	15/11/2024	18/11/2024

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.

Código de Verificação: 0016500001016000155700202400000

Renata Rocha
CRQ 10200335
Responsável Técnico(a)



FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO

1.0 Descrição do Produto: OLEO DE SOJA 5X FILTRADO FONTE DE VITAMINA E, ÔMEGA 3, RICO EM ÔMEGA 6 – TIPO 1, MARCA: SOYA. Óleo de soja, (geneticamente modificada à partir de *Streptomyces viridochromogenes*, *agrobacterium tumefaciens* e/ou *Bacillus thuringiensis*) e antioxidantes: TBHQ e ácido cítrico. **NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADO DE SOJA.**

Denominação de Venda do Produto:	OLEO DE SOJA 5X FILTRADO FONTE DE VITAMINA E, ÔMEGA 3, RICO EM ÔMEGA 6 – TIPO 1
Marca	SOYA
Ingredientes	Óleo de soja, (geneticamente modificada à partir de <i>Streptomyces viridochromogenes</i> , <i>agrobacterium tumefaciens</i> e/ou <i>Bacillus thuringiensis</i>) e antioxidantes: TBHQ e ácido cítrico. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA.
REGISTRO / ISENÇÃO	ISENTO CONF.RDC Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010.
Código de Barra	7 891107 101621
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: Conserve melhor o seu óleo mantendo-o em local seco, protegido da luz e longe de qualquer fonte de calor. Em baixas temperaturas. Este produto pode turvar, o que não altera suas características de qualidade. Após aberto, consuma em até 30 dias. 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 NA GARRAFA.

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

(*)% 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 estabelecidos.

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.**

NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA.

⚠ Produto produzido a partir de soja transgênica. *Este não é um alimento baixo em gorduras saturadas. ** Como todo óleo de soja.

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

PRODUZIDO POR: BUNGE ALIMENTOS S.A

CNPJ: 84.046.101/0228-39, Avenida Dioclecio Ramos, 1636, Jardim Primavera, Luís Eduardo Magalhães-BA, (LEM); CNPJ: 84.046.101/0057-48, Rod. Br-040, Km 17, s/nº, Bairro São Judas Tadeu, Luziânia-GO, (LUZ); CNPJ: 84.046.101/0247-00, Rod. Br-364, Km 200, s/nº, Parque Industrial Vitorasso, Rondonópolis-MT, (RND); **A unidade produtora é identificada através da sigla impressa ao lado da data de vencimento.**

☎ Casa do Consumidor: 0800 7275544 (11) 99324 2957. Saiba mais no site: www.soya.com.br/soyarecicla, [facebook.com/Soyaoficial](https://www.facebook.com/Soyaoficial).

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

FICHA ELABORADA EM:
Fortaleza/CE, 25 de julho de 2024.

gov.br

Documento assinado digitalmente
ANA MAGDA DE SALLES OLIVEIRA MELO
Data: 02/01/2025 17:20:00-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>



Relatório de Ensaio Físico-Químico Nº: 1365.2024.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES
Proposta Comercial: 467.2024.V0
CNPJ/CPF: 091.931.693-02
Contato: MATHEUS DOS SANTOS **E-mail:** vanielicfds@gmail.com **Fone:** +55 (85) 98222-816

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: 19/02/2024 10:00:00
Marca/Fabricante: SOYA **Peso da amostra:** 900,00 mL
Data Fabricação: 04/01/24 **Observação:** TIPO 1
Data Validade: 30/09/24 **Lote:** 0124 A
Data Recebimento: 19/02/2024 15:00:00

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
pH	6,07	U pH	-	ISO 2917:1999	20/02/2024	21/02/2024

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

Legenda

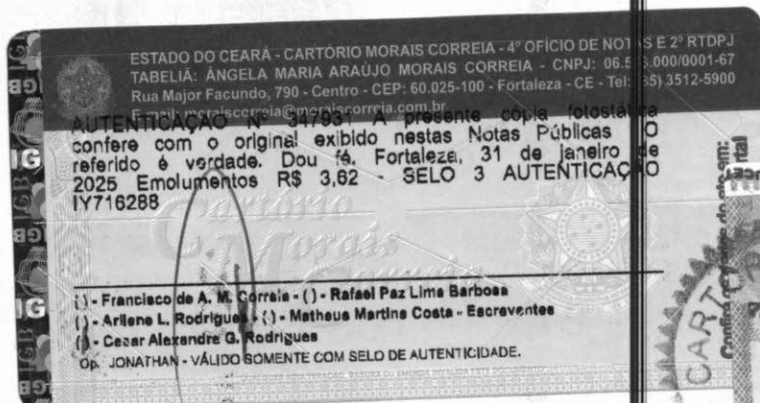
U pH - Unidade de pH L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

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.

Código de Verificação: 0016500001016000065560202400000

Renata Rocha
CRQ 10200335
Responsável Técnico(a)



Relatório de Ensaio Microbiológico Nº: 1364.2024.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES

Proposta Comercial: 467.2024.V0

CNPJ/CPF: 091.931.693-02

Contato: MATHEUS DOS SANTOS E-mail: vaniellefds@gmail.com Fone: +55 (85) 98222-816

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: 19/02/2024 10:00:00

Marca/Fabricante: SOYA

Data Fabricação: 04/01/24

Data Validade: 30/09/24

Data Recebimento: 19/02/2024 15:00:00

Peso da amostra: 900,00 mL

Observação: TIPO 1

Lote: 0124 A

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Coliformes a 45°C	<3	NMP/g	-	CMMEF	20/02/2024	22/02/2024

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.

Código de Verificação: 0016500001016000065550202400000

Renata Rocha
CRQ 10200335
Responsável Técnico(a)

COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO
FI. 1080
P.M. CARIRÉ



FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO

1.0 Descrição do Produto: SAL MARINHO REFINADO IODADO, DA MARCA MASTER é composto de Cloreto de sódio, Iodato de Potássio e antiemectante INS-535 (Ferrocineto de Sódio). NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Denominação de Venda do Produto:	SAL MARINHO REFINADO IODADO
Marca	MASTER
Ingredientes	Cloreto de sódio, Iodato de Potássio e antiemectante INS-535 (Ferrocineto de Sódio). NÃO CONTÉM GLÚTEN.
REGISTRO / ISENÇÃO	ISENTO CONF. RDC Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010.
Código de Barra	7 898002 360115
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, de 05 (cinco) fardos com até 30 (trinta) fardos de altura. Conservar em local seco e arejado, longe de produtos químicos, odores fortes, insetos e roedores, de forma a garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto. Transporte em caminhão fechado à temperatura ambiente (baú, containers e outros) em condições higiênicas e sanitárias adequadas a natureza do produto e ainda, conforme legislação vigente.

6.0 Validade do Produto: 36 meses a partir da data de fabricação.

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

7. 0 Informação Nutricional			
TABELA NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 1000			
Quant. por porção 1g (¼ colher de chá)			
Quantidade/Porção	100g	1g	%VD (*)
Sódio (mg)	39000	390	20
Iodo (µg)	2500	25	17
*Não contém quantidades significativas de valor energético, carboidratos totais, açúcares totais, açúcares adicionados, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e fibra alimentares.			
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

8.0 Instruções de uso, preparo e consumo: Utilizado nas mais diversas preparações culinárias, doces ou salgadas.

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

9.0 Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto: REPRASAL - PRODUZIDO POR: L. PRAEDES GOMES Rod. BR 304, km 32 - CEP 59.616-000 Distrito Industrial Mossoró-RN, CNPJ: 40.789.745/0001-04, PABX: (84) 3422-3531, reprasal@reprasal.com.br. CENTRAL DE VENDAS (84) 3422-3531

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

FICHA ELABORADA EM:
Fortaleza/CE, 10 de julho de 2024

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 847531 - presente cópia fotostática
confere com o original exibido nestas Notas Públicas O
referido é verdade. Dou fé, Fortaleza, 31 de
2025 Emolumentos R\$ 3,62 - SELO 3 AUTENTICAÇÃO
IY716290

() - Francisco de A. M. Correia - () - Rafael Pa
() - Arlene L. Rodrigues - () - Matheus Martins
() - Cesar Alexandre G. Rodrigues
Op. JONATHAN - VÁLIDO SOMENTE COM SELO DE AUTENTICAÇÃO

Documento assinado digitalmente
ANA MAGDA DE SALLES OLIVEIRA MELO
Data: 02/01/2025 17:20:00-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Relatório de Ensaio Físico-Químico Nº: 1420.2024.B- V.1

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES

Proposta Comercial: 471.2024.V0

CNPJ/CPF: 091.931.693-02

Contato: MATHEUS DOS SANTOS E-mail: vaniellefds@gmail.com Fone: +55 (85) 98222-816

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: SAL MARINHO REFINADO IODADO

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

Responsável Coleta: Solicitante

Data de Amostragem: 19/02/2024

Marca/Fabricante: MASTER

Peso da amostra:

1,00 kg

Data Fabricação: 05/01/2024

Data Validade:

01/2027

Lote: 01/2024 B

Data Recebimento: 19/02/2024 15:00:00

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
pH	5,57	U pH	-	ISO 2917: 999	20/02/2024	21/02/2024

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

Este relatório substitui integralmente o relatório 1420.2024- V.0

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.

Código de Verificação: 0016500001016000066110202400001

Renata Rocha
CRQ 10200335
Responsável Técnico(a)

Relatório de Ensaio Microbiológico Nº: 1419.2024.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES
Proposta Comercial: 471.2024.V0
CNPJ/CPF: 091.931.693-02
Contato: MATHEUS DOS SANTOS E-mail: vaniellefds@gmail.com Fone: +55 (85) 98222-816

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: SAL MARINHO REFINADO IODADO
Endereço Coleta: R DO CORRENTE, 317 EDSON QUEIROZ Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60812290
Responsável Coleta: Solicitante
Data de Amostragem: 19/02/2024
Marca/Fabricante: MASTER Peso da amostra: 1,00 kg
Data Fabricação: 05/01/2024 Data Validade: 01/2027
Lote: 01/2024 B
Data Recebimento: 19/02/2024 15:00:00

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Coliformes a 45°C	<3	NMP/g	-	CMM8	20/02/2024	23/02/2024

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.
Código de Verificação: 0016500001016000066100202450000

Renata Rocha
CRQ 10200335
Responsável Técnico(a)



FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO

1.0 Descrição do Produto: **TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA, MARCA MARAJOARA**, contendo Sal, cebola, alho, cebolinha, salsa, manjeriço e realçador de sabor glutamato monossódico **INS 621. NÃO CONTÉM GLÚTEN. JÁ CONTÉM SAL.**

Denominação de Venda do Produto:	TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA.
Marca	MARAJOARA.
Ingredientes	Sal, cebola, alho, cebolinha, salsa, manjeriço e realçador de sabor glutamato monossódico INS 621. NÃO CONTÉM GLÚTEN. JÁ CONTÉM SAL.
REGISTRO / ISENÇÃO	ISENTO CONF. RDC Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010.
Código de Barra	7 898303 160251
Conteúdos líquidos	Peso Líquido: 312g.
Embalagem Primária	Embalagem pacote tipo (SACHÊ) aluminizada com peso líquido de 312g.
Embalagem Secundária	Caixa de papelão

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

3.0 Características Físico químicas: Conforme legislação vigente.

4.0 Características Microbiológicas: Conforme legislação vigente.

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

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

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

7. 0 Informação Nutricional

TABELA NUTRICIONAL		
Porção de 5g (1colhe de chá)		
Quantidade/Porção		%VD (*)
Valor Calórico	4Kcal = 17kJ	0%
Carboidratos	3g	1%
Sódio	265mg	11%

(*)% 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 salgada. Já contém sal. A cor do produto pode variar devido a presença de ingredientes naturais. Modo de usar: use a gosto em qualquer preparação salgada. Já contém sal.

NÃO CONTÉM GLÚTEN. JÁ CONTÉM SAL

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, Fale Conosco: (85) 3260.3117. Indústria Brasileira

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

FICHA ELABORADA EM:
Fortaleza/CE, 13 de novembro de 2024.

Ana Luiza Oliveira
Nutricionista
CRN11 7296

ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO 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

347862
conferir com o original exibido nestas Notas Públicas, a fim de verificar se o referido é verdade. Dpu f. 2025 Emolumentos R\$ 3,62
IY716534

presente cópia fotostática
nestas Notas Públicas, a fim de verificar se o referido é verdade. Dpu f. 2025 Emolumentos R\$ 3,62
SELO 3 AUTEN

1) - Francisco de A. M. Correia - () - Rafael Paz Lima Barbosa
2) - Arlene L. Rodrigues - () - Mathus Marina Costa - Escriventes
3) - Cesar Alexandre G. Rodrigues
Op. JONATHAN - VÁLIDO SOMENTE COM SELO DE AUTENTICIDADE.

716534
IY

716534
IY

Relatório de Ensaio Microbiológico Nº: 11952.2024.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES

Proposta Comercial: 3983.2024.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

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

Responsável Coleta: Solicitante

Data de Amostragem: 12/12/2024

Marca/Fabricante: MARAJOARA

Data Fabricação: 16/11/2024

Lote: 0925C

Data Recebimento: 12/12/2024 13:00:00

Peso da amostra: 312,00 g
Data Validade: 16/11/2025

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Coliformes a 45°C	<3	NMP/g	-	CMMEF	12/12/2024	16/12/2024

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: 0016500001016000171900202400000



Relatório de Ensaio Físico-Químico Nº: 11954.2024.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES

Proposta Comercial: 3983.2024.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

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

Responsável Coleta: Solicitante

Data de Amostragem: 12/12/2024

Marca/Fabricante: MARAJOARA

Peso da amostra: 312,00 g

Data Fabricação: 16/11/2024

Data Validade: 16/11/2025

Lote: 0925C

Data Recebimento: 12/12/2024 13:00:00

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
pH	5,66	U pH	-	ISO 2917: 999	12/12/2024	12/12/2024

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: 0016500001016000171920202400000



FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO

1.0 Descrição do Produto: VINAGRE DE ALCOOL, MARCA: REGINA. Contendo Fermentado Acético de Alcool e Água. Conservante: INS 223, Acidez Volátil: 4%. **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

Denominação de Venda do Produto:	VINAGRE DE ALCOOL
Marca	REGINA
Ingredientes	Fermentado Acético de Álcool e Água. Conservante: INS 223, Acidez Volátil: 4%. NÃO CONTÉM GLÚTEN.
REGISTRO / ISENÇÃO	REGISTRO MAPA Nº RN-000179-1.000002
Código de Barra	7 896108 300103
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 a garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto. Transporte em caminhão fechado à temperatura ambiente (baú, containers e outros) em condições higiênicas e sanitárias adequadas a natureza do produto e ainda, conforme legislação vigente. Após abertura do frasco, manter sob refrigeração.

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

6.1 DADOS REFERENTES A AMOSTRA APRESENTADA: VALIDADE E LOTE IMPRESSO NA GARRAFA OU TAMPA.

7. 0 Informação Nutricional

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

(**) Valores diários não estabelecido.

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

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

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

PRODUZIDO POR: INDÚSTRIA DE TEMPERO REGINA LTDA.

Av. Alberto Maranhão, 100, Bairro B. Horizonte, Mossoró/RN, CEP: 59600-485, CNPJ: 10.704.112/0001-87. Indústria Brasileira.
REGISTRO MAPA Nº RN-000179-1.000002 Fone: (84) 3316-1600, sac@temperoregina.com.br, www.temperoregina.com.br

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

Ficha elaborada em:

Fortaleza/CE, 20 de agosto de 2024.



Relatório de Ensaio Físico-Químico Nº: 1606.2024.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES

Proposta Comercial: 503.2024.V0

CNPJ/CPF: 091.931.693-02

Contato: MATHEUS DOS SANTOS E-mail: vaniellefds@gmail.com Fone: +55 (85) 98222-816

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: VINAGRE DE ÁLCOOL

Endereço Coleta: R DO CORRENTE ,317 EDSON QUEIROZ Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60812-90

Responsável Coleta: Solicitante

Data de Amostragem: 20/02/2024

Marca/Fabricante: REGINA

Peso da amostra:

500,00 mL

Data Validade: 08/12/2025

Lote:

BX 29

Data Recebimento: 20/02/2024 13:09:00

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
pH	2,79	U pH	-	ISO 2917:1999	20/02/2024	21/02/2024

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.

Código de Verificação: 0016500001016000067970202400000

Renata Rocha
CRQ 10200335
Responsável Técnico(a)

COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO
FI. 1088
P.M CARIRÉ



Relatório de Ensaio Microbiológico Nº: 1605.2024.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES

Proposta Comercial: 503.2024.V0

CNPJ/CPF: 091.931.693-02

Contato: MATHEUS DOS SANTOS E-mail: vaniellefds@gmail.com Fone: +55 (85) 98222-816

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: 20/02/2024

Marca/Fabricante: REGINA

Peso da amostra:

500,00 mL

Data Validade: 08/12/2025

Lote:

BX 29

Data Recebimento: 20/02/2024 13:09:00

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Coliformes a 45°C	<3	NMP/g	-	CMMEF	20/02/2024	23/02/2024

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.

Código de Verificação: 00165000010160000679602024J0000

Renata Rocha
CRQ 10200335
Responsável Técnico(a)

COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO
FI. 1089
P.M. CARIRÉ



FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO

1.0 Descrição do Produto: AÇÚCAR CRISTAL. GRUPO: I, CLASSE: CRISTAL BRANCO, TIPO: CRISTAL. PRODUTO 100% NATURAL. MARCA: FORPAN, é composto por Cana de açúcar. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Denominação de Venda do Produto:	AÇÚCAR CRISTAL, GRUPO: I, CLASSE: CRISTAL BRANCO, TIPO: CRISTAL
Marca	FORPAN
Ingredientes	Cana de açúcar. NÃO CONTÉM GLÚTEN.
REGISTRO / ISENÇÃO	Registro MS: 4194100040001-0
Código de Barra	7 898921 848039
Conteúdos líquidos	Peso Líquido: 1kg.
Embalagem Primária	Tipo saco plástico de polietileno atóxico, com peso líquido de 1Kg.
Embalagem Secundária	Fardo com 10 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 20 (vinte) fardos de altura. Conservar em local seco e fresco, longe de produtos químicos e com odores fortes e roedores. De forma a garantir a integridade e a validade 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: Válido por 24 meses a partir da data de impressão. Data de impressão: Julho/2024

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

7.0 Informação Nutricional TABELA NUTRICIONAL Porções por embalagem: 200 Porção de 5g (1 colher de chá)			
Quantidade/Porção	100 g	5g	%VD (*)
Valor Energético (g)	398	20	1
Carboidratos (g)	100	5	2
Açúcares totais (g)	0	0	0
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	0	0	0
Gorduras Totais (g)	0	0	0
Gorduras Saturadas (g)	0	0	0
Gorduras Trans (g)	0	0	0
Fibra Alimentar (g)	0	0	0
Sódio (mg)	0	0	0
*Percentual 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 1/2 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. Abaix o fogo e cozinhe, mexendo de vez em quando, por 30 minutos ou até o mamão ficar macio.

4. Retire e deixe esfriar. Depois de frio, coloque na compoteira.

DICA: Além de saborear puro, fica uma delícia na torrada, no biscoito água e sal ou mesmo recheando um bolo. Bom apetite!

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

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

EMPACOTADO POR: FORPAN FORTALEZA PÃO LTDA.

Rua Júlio Braga, 310, Parangaba, Fortaleza/CE, CEP: 60.720-640, Fone: (85) 3225.9208 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: 4194100040001-0, Indústria Brasileira.

ORIGEM DO PRODUTO: Produto de origem NACIONAL. INDUSTRIA BRASILEIRA

FICHA ELABORADA EM:
Fortaleza/CE, 04 de setembro de 2024.



Documento assinado digitalmente
ANA MAGDA DE SALLES OLIVEIRA MELO
Data: 02/01/2025 16:58:39-0300
Verifique em <https://validar.itu.gov.br>



Relatório de Ensaio Físico-Químico Nº: 1379.2024/B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES
Proposta Comercial: 467.2024.V0
CNPJ/CPF: 091.931.693-02
Contato: MATHEUS DOS SANTOS E-mail: vaniellefds@gmail.com Fone: +55 (85) 98222-1026

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: AÇÚCAR CRISTAL
Endereço Coleta: R DO CORRENTE, 317 EDSON QUEIROZ Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60812-90
Responsável Coleta: Solicitante
Data de Amostragem: 19/02/2024 10:00:00
Marca/Fabricante: FORPAN Peso da amostra: 1,00 kg
Data Fabricação: DEZ/2023 Observação: GRUPO I; CLASSE CRISTAL BRANCO; TIPO CRISTAL.
Data Validade: 24 MESES
Data Recebimento: 19/02/2024 15:00:00

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
pH	5,56	U pH	-	ISO 2917:1999	20/02/2024	21/02/2024

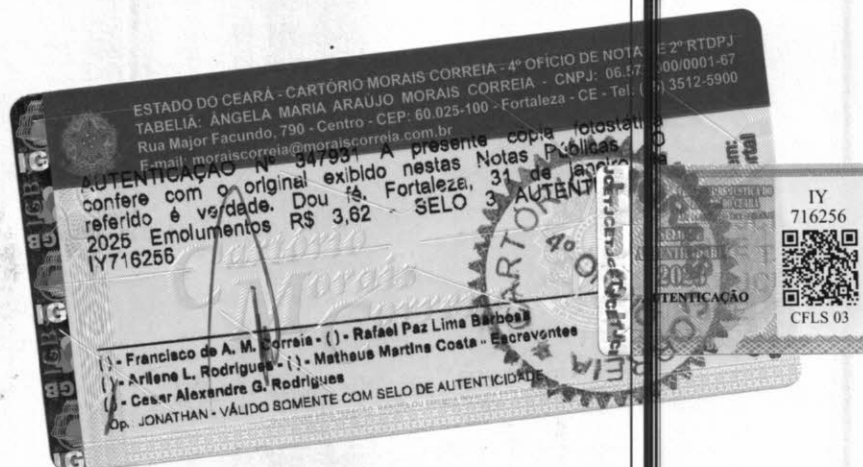
Referência(s) Normativa(s): ISO: International Organization for Standardization,

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.
Código de Verificação: 0016500001016000065700202400000

Renata Rocha
CRQ 10200335
Responsável Técnico(a)

COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO
FI. 1091
P.M CARIRÉ



Relatório de Ensaio Microbiológico Nº: 1378.2024 B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES
Proposta Comercial: 467.2024.V0
CNPJ/CPF: 091.931.693-02
Contato: MATHEUS DOS SANTOS E-mail: vaniellefds@gmail.com Fone: +55 (85) 98222-1816

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: AÇÚCAR CRISTAL
Endereço Coleta: R DO CORRENTE, 317 EDSON QUEIROZ Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60812290
Responsável Coleta: Solicitante
Data de Amostragem: 19/02/2024 10:00:00
Marca/Fabricante: FORPAN Peso da amostra: 1,00 kg
Data Fabricação: DEZ/2023 Observação: GRUPO I; CLASSE CRISTAL BRANCO; TIPO CRISTAL.
Data Validade: 24 MESES
Data Recebimento: 19/02/2024 15:00:00

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Coliformes a 45°C	<3	NMP/g	-	CMMEF	20/02/2024	22/02/2024

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.
Código de Verificação: 0016500001016000065690202400000

Renata Rocha
CRQ 10200335
Responsável Técnico(a)

COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO
FI. 1092
P.M CARIRÉ

ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO MORAIS CORREIA - 4º OFÍCIO DE NOTAS E PROTESTOS
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) 3112-5900
E-mail: moraiscorreia@moraiscorreia.com.br

AUTENTICAÇÃO Nº 347931 A presente cópia fotostática confere com o original exibido nestas Notas Públicas O referido é verdade. Dou fé. Fortaleza, 31 de 2025 Emolumentos R\$ 3,82 - SELO 3 AUTENTICAÇÃO IY716257

Francisco de A. M. Correia - () - Rafael Paz Lima Barbosa
() - Arlene L. Rodrigues - () - Matheus Martins Costa - Endovantes
() - Cesar Alexandre G. Rodrigues
Op. JONATHAN - VÁLIDO SOMENTE COM SELO DE AUTENTICAÇÃO.

IY 716257
HUKN 03

FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO

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

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

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

3.0 Características Físico químicas: Conforme legislação vigente.

4.0 Características Microbiológicas: Conforme legislação vigente.

5.0 Condições de Armazenamento, Conservação e transporte: Em lotes com até 30 (trinta) fardos de altura para conservar em local seco e arejado livre de odores, longe de produtos químicos, insetos e roedores. De forma a garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto. Transporte em caminhão fechado 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 Porções por embalagem: 20 Porção: 50g (¼ xícara)			
Quantidade/Porção	100 g**	50 g	%VD(*)
Valor Energético (g)	125	182	9
Carboidratos (g)	26	40	13
Açúcares totais (g)	0	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	2,3	3,6	7
Fibras Totais (g)	1,2	0,4	1
Gorduras Saturadas (g)	0,2	0,1	1
Gorduras Trans (g)	0	0	0
Fibra Alimentar (g)	0,5	0,6	2
Sódio (mg)	0	0	0

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

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

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

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

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

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

BENEFICIADO E EMPACOTADO POR: CEREAIS CÉLIA LTDA

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

FILIAL: Estrada ETR Municipal OS 060, N° 855, Km 01, Bairro Perua, Osório-RS, Tel.: (51) 3663-3366, CEP: 95.520-000, CNPJ: 03.014.374/0006-69, Inscrição Estadual: 087/0116231. Serviço de Atendimento ao Consumidor: (48) 3537-8000, www.cereaiscelia.com.br, cereaiscelia@cereaiscelia.com.br sac@cereaiscelia.com.br, instagram/cereaiscelia, facebook/celiacereais, linkedin/cereaiscelia.

ORIGEM DO PRODUTO: Produto de origem NACIONAL. INDUSTRIA BRASILEIRA

FICHA ELABORADA EM:
Fortaleza/CE, 05 de agosto de 2024.



Relatório de Ensaio Microbiológico Nº: 1374.2024 B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES
Proposta Comercial: 467.2024.V0
CNPJ/CPF: 091.931.693-02
Contato: MATHEUS DOS SANTOS E-mail: vaniellefds@gmail.com Fone: +55 (85) 98222-1886

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: 19/02/2024 10:00:00
Marca/Fabricante: CELIA Peso da amostra: 1,00 kg
Data Fabricação: 19/12/23 Observação: CLASSE LONGO FINO; SUBGRUPO POLIDO; TIPO 1.
Data Validade: 19/12/24 Lote: 73 23
Data Recebimento: 19/02/2024 15:00:00

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Coliformes a 45°C	<3	NMP/g	-	CMMEF	20/02/2024	22/02/2024

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.
Código de Verificação: 0016500001016000065650202400000

Renata Rocha
CRQ 10200335
Responsável Técnico(a)



Relatório de Ensaio Físico-Químico Nº: 1375.2024.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES
Proposta Comercial: 467.2024.V0
CNPJ/CPF: 091.931.693-02
Contato: MATHEUS DOS SANTOS **E-mail:** vaniellefds@gmail.com **Fone:** +55 (85) 98222-1116

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: 19/02/2024 10:00:00
Marca/Fabricante: CELIA **Peso da amostra:** 1,00 kg
Data Fabricação: 19/12/23 **Observação:** CLASSE LONGO FINO; SUBGRUPO POLIDO; TIPO 1.
Data Validade: 19/12/24 **Lote:** 73 23
Data Recebimento: 19/02/2024 15:00:00

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
pH	6,57	U pH	-	ISO 2917:1999	20/02/2024	21/02/2024

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

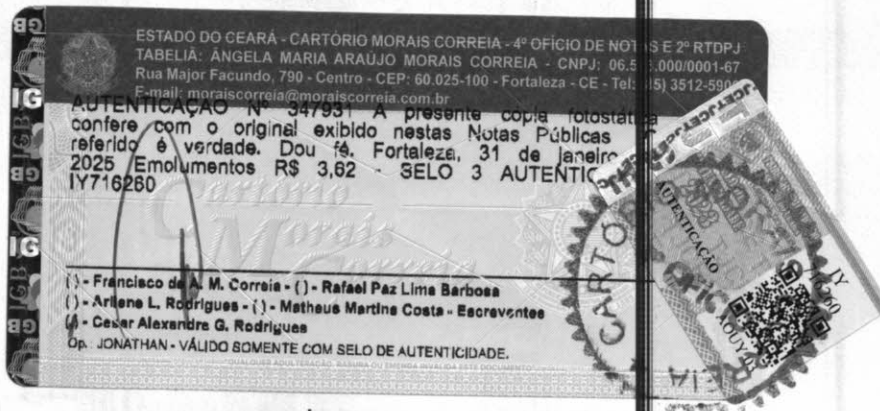
Plano e procedimento de amostragem conforme: PQ 013 - Método e Plano de amostragem

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

Código de Verificação: 0016500001016000065660202400000

Renata Rocha
CRQ 10200335
Responsável Técnico(a)

COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO
FI. 1095
P.M CARIRÉ



FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO

1.0 Descrição do Produto: COLORÍFICO SEM SAL, MARCA PANELAÇO é composto por farinha de arroz, óleo de soja e corante natural de urucum. NÃO CONTÉM GLUTEN.

Denominação de Venda do Produto:	COLORÍFICO SEM SAL.
Marca	PANELAÇO.
Ingredientes	Farinha de arroz, óleo de soja e corante natural de urucum. NÃO CONTÉM GLUTEN.
REGISTRO / ISENÇÃO	ISENTO CONF. RDC Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010.
Código de Barra	7 897172 500314
Conteúdos líquidos	Peso Líquido: 100g
Embalagem Primária	Tipo saco plástico de polietileno atóxico
Embalagem Secundária	Fardo com 10 Kg.

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

3.0 Características Físico químicas: Conforme legislação vigente.

4.0 Características Microbiológicas: Conforme legislação vigente.

Condições de Armazenamento, Conservação e transporte: Em lotes, de 05 (cinco) fardos com até 30 (trinta) fardos de arizura. 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 EMPACOTAMENTO / FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE IMPRESSOS NA EMBALAGEM DO PRODUTO.

7.0 Informação Nutricional			
TABELA NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 20 porções			
Porção: 5g (1 colher de chá)			
Quantidade/Porção	100g	5g	%VD (*)
Valor Energético (kcal)	358	19	1
Carboidratos (g)	75	3,8	1
Proteínas (g)	7,3	0,4	1
Gorduras Totais (g)	3,3	0,2	0
Gorduras Saturadas (g)	1,4	0,1	1
Gorduras Trans (g)	0,5	0,03	0

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

*Não contém quantidades significativas de açúcares totais, açúcares adicionados, gorduras trans e sódio.

8.0 Instruções de uso, preparo e consumo: Utilizado em diversas preparações alimentícias. **ARROZ ESPECIAL -- INGREDIENTES:** 4 xícaras de arroz cozido, 1kg de peito de frango cozido, 1 cebola picada, alho picado, cebolinha picada, 1 lata de milho verde, 300g de batata doce cozido em cubos, 1 colher de chá de colorífico, 500g de queijo mussarella em cubos, 4 colheres de sopa de manteiga, sal e pimenta a gosto.

MODO DE PREPARO: Numa panela, aqueça a manteiga e refogue a cebola e o alho, juntamente com o peito de frango desfiado, misture bem e deixe refogar. Polvilhe o colorífico e misture bem. Acrescente o milho verde, a batata e o queijo. Misture tudo e acrescente por último a cebolinha. Sirva imediatamente. Acompanha salada verde ou legumes refogados no vapor. **Rendimento:** 4 a 5 porções.

NÃO CONTÉM GLUTEN. 

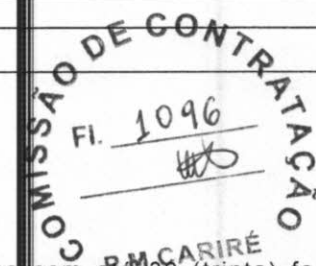
9.0 Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto: **PRODUZIDO E EMBALADO POR: PANELAÇO ALIMENTOS LTDA.**
CNPJ: 83.067.942/0001-14. Rua São João Batista, 1511. Cx. P. 16. Bairro Morro Chato. CEP: 88.930.000. Turvo-SC. Fone: (48) 3525-9394. panelaco@panelaco.com.br. Indústria Brasileira.

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

FICHA ELABORADA EM:
Fortaleza/CE, 18 de julho de 2024.



Documento assinado digitalmente
ANA MAGDA DE SALLES OLIVEIRA MELO
Data: 02/01/2025 17:07:26-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>



Relatório de Ensaio Microbiológico Nº: 1380.2024 B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES

Proposta Comercial: 467.2024.V0

CNPJ/CPF: 091.931.693-02

Contato: MATHEUS DOS SANTOS E-mail: vaniellefds@gmail.com Fone: +55 (85) 98222-1166

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: COLORÍFICO SEM SAL

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

Responsável Coleta: Solicitante

Data de Amostragem: 19/02/2024 10:00:00

Marca/Fabricante: PANELAÇO

Peso da amostra:

100,00 g

Data Fabricação: 30/10/23

Data Validade:

30/10/24

Lote: 10-23

Data Recebimento: 19/02/2024 15:00:00

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Coliformes a 45°C	<3	NMP/g	-	CMMEF	20/02/2024	23/02/2024

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

Legenda

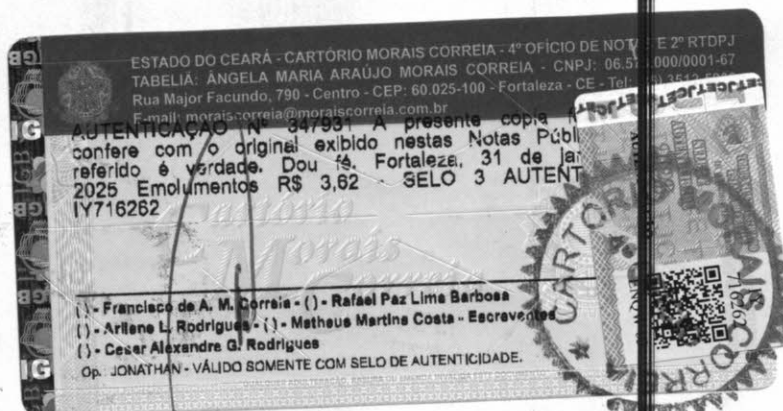
NMP/g - Número Mais Provável por grama L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

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.

Código de Verificação: 0016500001016000065710202400000

Renata Rocha
CRQ 10200335
Responsável Técnico(a)



Relatório de Ensaio Físico-Químico Nº: 1381.2024 B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES
Proposta Comercial: 467.2024.V0
CNPJ/CPF: 091.931.693-02
Contato: MATHEUS DOS SANTOS E-mail: vaniellefds@gmail.com Fone: +55 (85) 98222-1856

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: COLORÍFICO SEM SAL
Endereço Coleta: R DO CORRENTE, 317 EDSON QUEIROZ Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60812290
Responsável Coleta: Solicitante
Data de Amostragem: 19/02/2024 10:00:00
Marca/Fabricante: PANELAÇO Peso da amostra: 100,00 g
Data Fabricação: 30/10/23 Data Validade: 30/10/24
Lote: 10-23
Data Recebimento: 19/02/2024 15:00:00

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
pH	5,93	U.pH	-	ISO 2917:1999	20/02/2024	21/02/2024

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.

Código de Verificação: 0016500001016000065720202400000

Renata Rocha
CRQ 10200335
Responsável Técnico(a)

COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO
FI. 1098
P.M CARIRÉ



FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO

1.0 Descrição do Produto: DUETO EM CONSERVA (ERVILHA E MILHO), MARCA: FUGINI. É composto por Ervilha, milho (geneticamente modificado a partir de Bacillus thuringiensis, subsp kumamotoensis) e água. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA.

Denominação de Venda do Produto:	DUETO EM CONSERVA (ERVILHA E MILHO)
Marca	FUGINI
Ingredientes	Ervilha, milho (geneticamente modificado a partir de Bacillus thuringiensis, subsp kumamotoensis) e água. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA.
REGISTRO / ISENÇÃO	ISENTO CONF.RDC Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010
Código de Barra	7 897517 209643
Conteúdos líquidos	Peso Líquido: 260g. Peso drenado de 170g.
Embalagem Primária	Ebalagem sachê laminada, contendo 260g.
Embalagem Secundária	Caixa com 24 und x 260g.

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 e fresco, longe de produtos químicos, odores fortes, insetos e roedores, de forma a garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto. Após aberto conservar em geladeira (4°C a 8°C), e consumir por no máximo, 2 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.

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

7. 0 INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

TABELA NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 1			
Porção: 130g (01 unidade/lata)			
Quantidade/Porção	100 g	130 g	%VD (*)
Valor Energético (g)	90	117	6
Carboidratos (g)	17	23	8
Proteínas (g)	5,1	6,6	13
Fibra Alimentar (g)	2,1	2,7	11
Sódio (mg)	15	20	1

Percentual de valores diários fornecidos pela porção.
Não contém quantidade significativas de açúcares totais, açúcares adicionados, gorduras totais, gorduras saturadas e gorduras trans.

8.0 Instruções de uso, preparo e consumo: Usado para diversas preparações culinárias. Sugestão de consumo. Pronto para servir.

NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA.

9.0 Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto:
FABRICADO E DISTRIBUIDO POR: (F) FUGINI ALIMENTOS LTDA
Av. Fugita, 1.000, Monte Alto-SP, CEP: 15.910-000, CNPJ: 00.588.458/0001-03.
(C) CRISTALINA ALIMENTOS LTDA
Rod. Br. 040, km 72,7, s/nº, Cristalina-GO, CEP: 73.850-000, CNPJ 10.666.522/0001-80. Industrial Brasileira.
A unidade produtora é identificada através da letra impressa ao lado da data de validade.
Central de atendimento: 0800 702 4337, sac@fugini.com.br, www.fugini.com.br
comprefugini.com.br.

PRODUTO DE ORIGEM NACIONAL, INDUSTRIAL BRASILEIRA.

FICHA ELABORADA EM:
Fortaleza/CE, 03 de janeiro de 2024.

gov.br Documento assinado digitalmente
ANA MAGDA DE SALLES OLIVEIRA MELO
Data: 23/01/2025 12:44:48-0300
Verifique em <https://validar.it.gov.br>



Relatório de Ensaio Microbiológico Nº: 12701.2024.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES
Proposta Comercial: 4140.2024.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: DUETO DE MILHO VERDE E ERVILHA
Endereço Coleta: R DO CORRENTE ,317 EDSON QUEIROZ **Cidade:** FORTALEZA/CE **CEP:** 60812290
Responsável Coleta: Solicitante
Data de Amostragem: 30/12/2024 16:00:00
Marca/Fabricante: FIGINI **Peso da amostra:** 260,00 g
Data Validade: 01/27 **Lote:** L24201065911301
Data Recebimento: 31/12/2024 11:07:00

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Coliformes a 45°C	<3,0	NMP/g	-	CMMEF	31/12/2024	02/01/2025

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

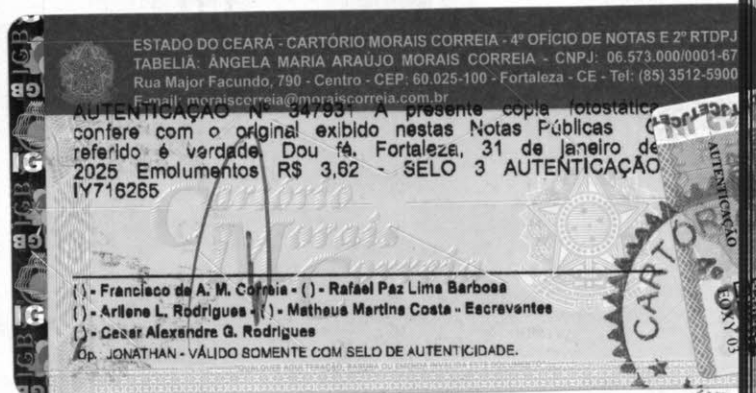
Plano e procedimento de amostragem conforme: PQ 013 - Método e Plano de amostragem

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: 0016500001016000179400202400000



Relatório de Ensaio Físico-Químico Nº: 12702.2024.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES
Proposta Comercial: 4140.2024.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: DUETO DE MILHO VERDE E ERVILHA
Endereço Coleta: R DO CORRENTE, 317 EDSON QUEIROZ **Cidade:** FORTALEZA/CE **CEP:** 60812290
Responsável Coleta: Solicitante
Data de Amostragem: 30/12/2024 16:00:00
Marca/Fabricante: FIGINI **Peso da amostra:** 260,00 g
Data Validade: 01/27 **Lote:** L2420106591301
Data Recebimento: 31/12/2024 11:07:00

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
pH	6,06	U pH	-	ISO 2917:1999	31/12/2024	31/12/2024

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

Legenda

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

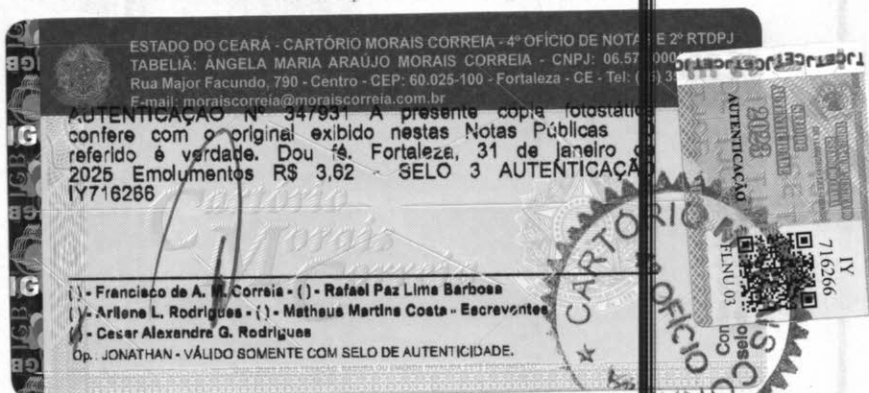
Plano e procedimento de amostragem conforme: PQ 013 - Método e Plano de amostragem

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: 0016500001016000179410202400000



FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO

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

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

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

3.0 Características Físico químicas: Conforme legislação vigente.

4.0 Características Microbiológicas: Conforme legislação vigente.

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

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

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

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

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

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

Receita de Farofa à Brasileira – Ingredientes: 100g de bacon picado, -100 g de linguiça calabresa defumada picada, -2 colheres (sopa) de manteiga, -1 cebola picada, -3 xícaras (chá) de farinha de mandioca, - sal a gosto, -3 colheres (sopa) salsinha picada, -2 ovos cozidos.

MODO DE PREPARO: Numa panela de tamanho adequado à quantidade, coloque o bacon picado para fritar sem o óleo (o bacon já tem sua gordura). Acrescente a calabresa na panela. Quando estiver dourando, junte a manteiga e a cebola picada e refogue por alguns minutos, até que a cebola esteja transparente. Tempere com sal a gosto. Junte a farinha de mandioca e mantenha no fogo, mexendo bem até que a farinha fique com a coloração típica da farofa (dourada). Um pouco de antes de tirar do fogo, junte a salsa e 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: 60.545-370, CNPJ: 13.569.093/0001-11, Ins. Est.: 06.55969-9, Fale Conosco/Fone: (85) 3077-2002.

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

FICHA ELABORADA EM:

Fortaleza/CE, 22 de janeiro de 2025.

gov.br

Documento assinado digitalmente

ANA MAGDA DE SALLES OLIVEIRA MELO

Data: 23/01/2025 12:44:48-0300

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



Relatório de Ensaio Microbiológico Nº: 1366.2024 B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES
Proposta Comercial: 467.2024.V0
CNPJ/CPF: 091.931.693-02
Contato: MATHEUS DOS SANTOS E-mail: vaniellefds@gmail.com Fone: +55 (85) 98222-1116

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: FARINHA DE MANDIOCA BRANCA
Endereço Coleta: R DO CORRENTE ,317 EDSON QUEIROZ Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60312290
Responsável Coleta: Solicitante
Data de Amostragem: 19/02/2024 10:00:00
Marca/Fabricante: VIGOROSO Peso da amostra: 1,00 kg
Data Fabricação: 01/DEZ/23 Observação: GRUPO SECA; CLASSE FINA; TIPO 1; ACIDEZ BAIXA.
Data Validade: 01/NOV/24 Lote: 12-23
Data Recebimento: 19/02/2024 15:00:00

03. Resultados:

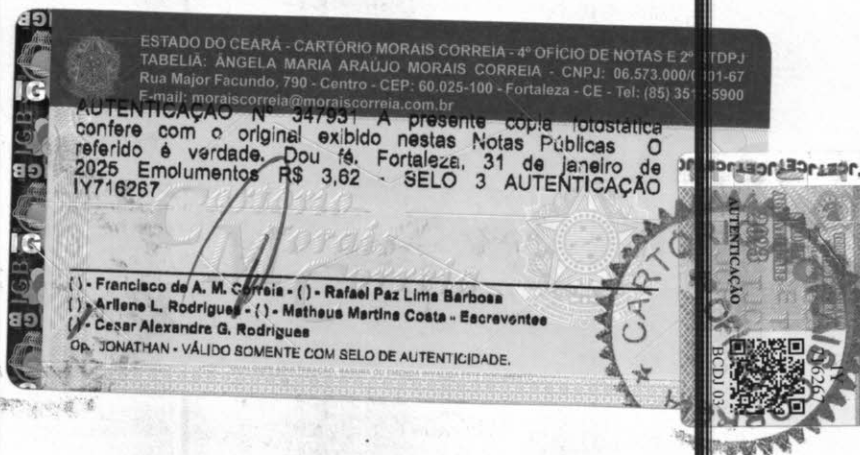
Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Coliformes a 45°C	<3	NMP/g	-	CMMEF	20/02/2024	23/02/2024

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.
Código de Verificação: 0016500001016000065570202400000

Renata Rocha
CRQ 10200335
Responsável Técnico(a)



Relatório de Ensaio Físico-Químico Nº: 1367.2024.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES
Proposta Comercial: 467.2024.V0
CNPJ/CPF: 091.931.693-02
Contato: MATHEUS DOS SANTOS **E-mail:** vaniellefds@gmail.com **Fone:** +55 (85) 98222-1416

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: 19/02/2024 10:00:00
Marca/Fabricante: VIGOROSO **Peso da amostra:** 1,00 kg
Data Fabricação: 01/DEZ/23 **Observação:** GRUPO SECA; CLASSE FINA; TIPO 1; ACIDEZ BAIXA.
Data Validade: 01/NOV/24 **Lote:** 12-23
Data Recebimento: 19/02/2024 15:00:00

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
pH	4,64	U pH	-	ISO 2917:2009	20/02/2024	21/02/2024

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.

Código de Verificação: 0016500001016000065580202400000

Renata Rocha
CRQ 10200335
Responsável Técnico(a)

COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO
FI. 1104
P.M CARIRÉ



FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO

1.0 Descrição do Produto: FARINHA DE TRIGO TRADICIONAL – TIPO 1, MARCA: DONA MARIA. composto por farinha de trigo, ferro e ácido fólico. CONTEM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA E SOJA.

Denominação de Venda do Produto:	FARINHA DE TRIGO TRADICIONAL – TIPO 1
Marca	DONA MARIA.
Ingredientes	Farinha de trigo, ferro e ácido fólico. CONTEM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA E SOJA.
REGISTRO / ISENÇÃO	ISENTO CONF. RDC Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010.
Código de Barra	7 896248 500012
Conteúdos líquidos	Peso Líquido: 1Kg.
Embalagem Primária	Tipo saco de papel, com peso líquido de 1Kg.
Embalagem Secundária	Fardo contendo 10 unidades de 1Kg.

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: Enriquecida com ferro e ácido fólico. Este produto conserva sua qualidade inicial por 180 dias, desde que mantido em local fresco e seco, longe de produtos químicos, odores fortes, insetos e roedores. De forma a garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto. Transporte em caminhão fechado à temperatura ambiente (baú, containers e outros) em condições higiênicas e sanitárias adequadas a natureza do produto e ainda, conforme legislação vigente.

6.0 Validade do Produto: Apartir 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: 20 porções			
Porção de 50g (½ xícara)			
Quantidade/Porção	100 g	50 g	%VD(*)
Valor Energético (g)	352	176	9
Carboidratos (g)	73	36	12
Açúcares totais (g)	0,6	0,3	0
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	11	5,4	11
Gorduras Totais (g)	1,4	0,7	1
Gorduras Saturadas (g)	0,3	0,2	1
Gorduras Trans (g)	0	0	0
Fibra Alimentar (g)	2,6	1,3	5
Sódio (mg)	0	0	0
Ferro (mg)	5,7	2,9	20
Ácido fólico (µg)	180	90	23

(*) Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Este produto é enriquecido com 4mg a 9 mg de ferro/100g e com 140µg a 220µg de ácido fólico/100g. O enriquecimento de farinhas com ferro e ácido fólico é uma estratégia para combate da má formação de bebês durante a gestação e da anemia.

8.0 Instruções de uso, preparo e consumo: Embalagem com ilustrações meramente ilustrativas. Especial para bolos, tortas, salgados, biscoitos e panquecas. Tem a quantidade certa de fermento para sua receita.

Salgadinhos para aperitivos – **Ingrediente:** 200 g de Farinha de trigo tipo 1 Dona Maria, 250 g de margarina, 100 g de pimentão ralado, 1 pitada de sal, 2 a 3 gotas de molho de pimenta, 2 gemas para pincelar, orégano a gosto, queijo parmesão ralado para polvilhar.

MODO DE PREPARO: Misture a Farinha de trigo tipo 1 Dona Maria, a margarina, o queijo, o sal e as gotas de molho de pimenta, sem sovar a massa. Faça bolinhas e achate-as com um garfo, pincelando-as em seguida com as gemas. Polvilhe-as com queijo ralado e orégano. Coloque-as em uma forma untada e enfarinhada e asse-as em forno preaquecido a 180°C por, aproximadamente, 20 minutos. **Rendimento:** 60 unidades.

09.0 Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto:
PRODUZIDO POR: GRANDE MOINHO CEARENSE S.A
Av. Vicente de Castro, 6043, Cais do Porto, CEP 60180-410, Fortaleza-CE, CNPJ 07.199.805/0001-55. Produto de origem nacional, Indústria Brasileira.
SAC – Serviço de Atendimento ao Consumidor: (85) 3266.6247.
www.moinhocearense.com.br

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

FICHA ELABORADA EM:
Fortaleza/ce, 23 de agosto de 2024

gov.br
Documento assinado digitalmente
ANA MAGDA DE SALLES OLIVEIRA MELO
Data: 02/01/2025 17:12:31-0300
Verifique em https://validar.itl.gov.br



Relatório de Ensaio Físico-Químico Nº: 1466.2024 B- V.1

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES
Proposta Comercial: 471.2024.V0
CNPJ/CPF: 091.931.693-02
Contato: MATHEUS DOS SANTOS E-mail: vaniellefds@gmail.com Fone: +55 (85) 98222-1886

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: FARINHA DE TRIGO TRADICIONAL SEM FERMENTO
Endereço Coleta: R DO CORRENTE ,317 EDSON QUEIROZ Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60812290
Responsável Coleta: Solicitante
Data de Amostragem: 19/02/2024
Marca/Fabricante: DONA MARIA
Observação: TIPO 1
Lote: 1657 2L 1123
Data Recebimento: 19/02/2024 15:00:00
Peso da amostra: 1,00 kg
Data Validade: 18/05/24

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
pH	5,99	U pH	-	ISO 2917:1999	20/02/2024	21/02/2024

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

Este relatório substitui integralmente o relatório 1466.2024- V.0

Legenda

U pH - Unidade de pH L.Q. - Limite de Quantificação, VM? - 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.

Código de Verificação: 0016500001016000066570202400001

Renata Rocha
CRQ 10200335
Responsável Técnico(a)



Relatório de Ensaio Microbiológico Nº: 1465.2024 B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES

Proposta Comercial: 471.2024.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 TRIGO TRADICIONAL-SEM FERMENTO

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

Responsável Coleta: Solicitante

Data de Amostragem: 19/02/2024

Marca/Fabricante: DONA MARIA

Peso da amostra: 1,00 kg

Observação: TIPO 1

Data Validade: 18/05/24

Lote: 1657 2L 1123

Data Recebimento: 19/02/2024 15:00:00

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Coliformes a 45°C	<3	NMP/g	-	CMMEF	20/02/2024	26/02/2024

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.

Código de Verificação: 0016500001016000066560202400000

Renata Rocha
CRQ 10200335
Responsável Técnico(a)



Relatório de Ensaio Físico-Químico Nº: 1476.2024 B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES
Proposta Comercial: 471.2024.V0
CNPJ/CPF: 091.931.693-02
Contato: MATHEUS DOS SANTOS E-mail: vaniellefds@gmail.com Fone: +55 (85) 98222-1806

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: 19/02/2024
Marca/Fabricante: KUMÊ Peso da amostra: 1,00 kg
Data Fabricação: 15/DEZ/23 Observação: GRUPO I, FEIJÃO COMUM; CLASSE CORES; TIPO L.
Data Validade: 15/JUN/24 Lote: 12-23
Data Recebimento: 19/02/2024 15:00:00

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
pH	6,14	U°pH	-	ISO 2917:1999	20/02/2024	21/02/2024

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.

Código de Verificação: 0016500001016000066670262400000

Renata Rocha
CRQ 10200335
Responsável Técnico(a)

COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO
FI. 1108
P.M CARIRE



FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO

1.0 Descrição do Produto: FEIJÃO DE CORDA, DA MARCA: KUMÊ. É composto de FEIJÃO CORDA - GRUPO II - FEIJÃO CAUPI - 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 local seco e arejado longe de produtos químicos ou odores fortes, livre de insetos e roedores de forma a garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto. Transporte em caminhão fechado à temperatura ambiente (baú, containers e outros) em condições higiênicas e sanitárias adequadas a natureza do produto e ainda, conforme legislação vigente.

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

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

7. 0 Informação Nutricional			
TABELA NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 200			
Porção de 40g (¼ xícara de chá)			
Quantidade/Porção	100 g	40g	%VD (*)
Valor Energético (g)	328	132	3
Carboidratos (g)	60	24	8
Açúcares totais (g)	60	24	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	22	9	18
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.

Ceará, CEP 61.935-045, CNPJ 27.814.700/0001-76.

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

Instagram/@kumealimentos, contato@santosindustria.com, SAC (85) 3467-6767. Indústria Brasileira.

8

8.0 Instruções de uso, preparo e consumo: Utilizado para preparações culinárias diversas. Sugestões ou receitas, constantes 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, nº 800 A e B, Boa Esperança, Maracanaú,

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

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



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



Relatório de Ensaio Físico-Químico Nº: 1377.2024 B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES
Proposta Comercial: 467.2024.V0
CNPJ/CPF: 091.931.693-02
Contato: MATHEUS DOS SANTOS E-mail: vaniellefds@gmail.com Fone: +55 (85) 98222-1886

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: FEIJÃO DE CORDA
Endereço Coleta: R DO CORRENTE ,317 EDSON QUEIROZ Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60812230
Responsável Coleta: Solicitante
Data de Amostragem: 19/02/2024 10:00:00
Marca/Fabricante: KUMÉ Peso da amostra: 1,00 kg
Data Fabricação: 02/FEV/24 Observação: GRUPO II; FEIJÃO CAUPI; CLASSE CORES; TIPO
Data Validade: 02/AGO/24 Lote: 02-24
Data Recebimento: 19/02/2024 15:00:00

03. Resultados:

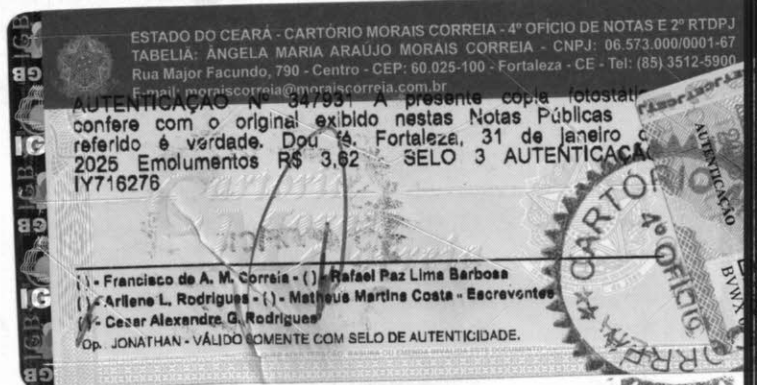
Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
pH	6,27	U pH	-	ISO 2917:1999	20/02/2024	21/02/2024

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.
Código de Verificação: 0016500001016000065680202400000

Renata Rocha
CRQ 10200335
Responsável Técnico(a)



Relatório de Ensaio Microbiológico Nº: 1376.2024-B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES
Proposta Comercial: 467.2024.V0
CNPJ/CPF: 091.931.693-02
Contato: MATHEUS DOS SANTOS E-mail: vaniellefds@gmail.com Fone: +55 (85) 98222-1116

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: 19/02/2024 10:00:00
Marca/Fabricante: KUMÊ Peso da amostra: 1,00 kg
Data Fabricação: 02/FEV/24 Observação: GRUPO II; FEIJÃO CAUPI; CLASSE CORES; TIPO L.
Data Validade: 02/AGO/24 Lote: 02-24
Data Recebimento: 19/02/2024 15:00:00

03. Resultados:

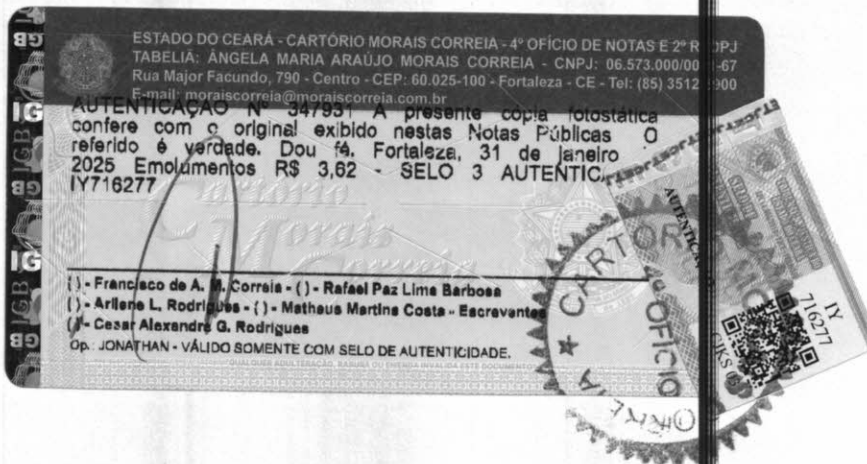
Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Coliformes a 45°C	<3	NMP/g	-	CMMEF	20/02/2024	23/02/2024

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.
Código de Verificação: 0016500001016000065670202400000

Renata Rocha
CRQ 10200335
Responsável Técnico(a)



FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO

1.0 Descrição do Produto: FEIJÃO PRETO GRUPO 1 - FEIJÃO COMUM - CLASSE PRETO - TIPO 1, DA MARCA: KUMÊ. É composto de 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 a garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto. Transporte em caminhão fechado à temperatura ambiente (baú, containers e outros) em condições higiênicas e sanitárias adequadas a natureza do produto e ainda, conforme legislação vigente.

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

6.1 DADOS REFERENTES A AMOSTRA APRESENTADA: DATA DE EMPACOTAMENTO/FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE IMPRESSOS NA EMBALAGEM DO PRODUTO. EMB: 07 AGO 24 – VAL: 07 FEV 25 – LOTE: 08-24

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 diversas. Sugestões ou receitas, constante na embalagem primária do produto.

Receita de KUMÊ – Feijão Preto Fácil- Ingredientes: 1/2 kg de Feijão preto Kumê; 3 litros de água, 2 folhas de louro, 6 a 8 dentes de alho amassados, 1 cebola pequena bem picada, 1 linguiça calabresa e/ou paio picada em rodelas, 2 colheres de sopa de óleo, 1 tablete de caldo de carne ou costela, sal a gosto.

Modo de Preparo: Lave bem o feijão e reserve num recipiente. Ferva 1 litro de água, junte ao feijão lavado, tampe a vasilha e deixe cozinhar 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 chegar 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. Abixe 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, nº 800 A e B, Boa Esperança, Maracanaú, Ceará, CEP 61.935-045, CNPJ 17.814.700/0001-76.

•RN: Rua Inaldo Barbalho, 357, Sapucaia, Goianinha, Rio Grande do Norte, CEP 59.173-000, CNPJ 27.14.700/0003-38.

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, 22 de janeiro de 2025.

gov.br

Documento assinado digitalmente

ANA MAGDA DE SALES OLIVEIRA MELO

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

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



Relatório de Ensaio Físico-Químico Nº: 538.2024 B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES
Proposta Comercial: 192.2024.V0
CNPJ/CPF: 091.931.693-02
Contato: MATHEUS DOS SANTOS **E-mail:** vaniellefrds@gmail.com **Fone:** +55 (85) 98222-1116

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: 19/01/2024
Marca/Fabricante: KUMÊ **Peso da amostra:** 1,00 kg
Data Fabricação: 04/DEZ/23 **Observação:** GRUPO 1; FEIJÃO COMUM; CLASSE PRETO; TIPO 1
Data Validade: 04/JUN/24 **Lote:** 12-23
Data Recebimento: 19/01/2024 16:20:00

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
pH	6,13	U pH	-	ISO 2917:1999	19/01/2024	22/01/2024

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.

Código de Verificação: 0016500001016000057280202400000

Renata Rocha
CRQ 10200335

Responsável Técnico(a)



Relatório de Ensaio Microbiológico Nº: 537.2024 B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES

Proposta Comercial: 192.2024.V0

CNPJ/CPF: 091.931.693-02

Contato: MATHEUS DOS SANTOS **E-mail:** vaniellefds@gmail.com **Fone:** +55 (85) 98222-116

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: 19/01/2024

Marca/Fabricante: KUMÊ

Peso da amostra: 1,00 kg

Data Fabricação: 04/DEZ/23

Observação: GRUPO 1; FEIJÃO COMUM; CLASSE PRETO; TIPO 1

Data Validade: 04/JUN/24

Lote: 12-23

Data Recebimento: 19/01/2024 16:20:00

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Coliformes a 45°C	<3	NMP/g	-	CMMEF	19/01/2024	22/01/2024

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.

Código de Verificação: 0016500001016000057270202400000

Renata Rocha
CRQ 10200335
Responsável Técnico(a)

COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO
FI. 1114
P.M CARIRÉ

