DESPACHO DE ENCAMINHAMENTO

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

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

Prezados,

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

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

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

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

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

.

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

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

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

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

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

Diante do exposto, segue, para providências.

Pacajus/CE, 30 DE SETEMBRO de 2025

LEA MECIA MOURA LOURENCO:79254446300

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

Léa Mécia Moura Lourenço
PREGOEIRA

.

PREFEITURA
PACAJUS
GESTÃO PARA O POVO

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

PROCESSO ADMINISTRATIVO
2212
ASSINADO ELETRONICAMENTE

06 de Outubro de 2025.

OFICIO; 314/2025

Assunto: Amostras que não foram apresentadas no prazo estimado.

Prezado Sr.ª,

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

Empresas:

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

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

Atenciosamente,

Dra. Jhenefer Maia
Nutricionista

Jhenefer Maia Pereira
NUTRICIONISTA E COORDENADORA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Scanned with CamScanner

PROCESSO ADMINISTRATIVO 2213 ASSINADO ELETRONICAMENTE

FICHA DE ANÁLISE DE AMOSTRA

Processo Administrativo: Pregão Eletrônico nº 027/2025

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E FORNECEDOR

Fornecedor: DISTRIBUIDORA DALA LTDA **CNPJ Nº 45.740.949/0001-66**

Data de Recebimento da Amostra 02/10/2025

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO (CONFORMIDADE COM O TERMO DE REFERÊNCIA)

Produto Analisado: LOTE 04 / 10 / 11 /12 (Mesmo intens)

PRODUTO	PRODUTO AVALIADO	REQUISITO DO TERMO DE REFERÊNCIA	RESULTADO DE AVALIAÇÃO
LEITE EM PÓ INTEGRAL	APRESENTAÇÃO	(embalagem, rotulagem, peso líquido, validade, ingredientes)	ATENDE
	CARACTERISTICAS FISICAS	(cor, odor, textura, aparência)	ATENDE
	CARACTERISTICAS SENSORIAIS	(sabor - se aplicável)	ATENDE
	CONDIÇÕES DE HIGIENE E SANIDADE	(ausência de impurezas, corpos estranhos)	ATENDE
	EMBALAGEM E LACRAÇÃO	(inviolada, lacre original)	ATENDE
ACHOCOLATADO LIQUIDO	APRESENTAÇÃO	(embalagem, rotulagem, peso líquido, validade, ingredientes)	ATENDE
	CARACTERISTICAS FISICAS	(cor, odor, textura, aparência)	ATENDE
	CARACTERISTICAS SENSORIAIS	(sabor - se aplicável)	ATENDE
	CONDIÇÕES DE HIGIENE E SANIDADE	(ausência de impurezas, corpos estranhos)	ATENDE
	EMBALAGEM E LACRAÇÃO	(inviolada, lacre original)	ATENDE
	APRESENTAÇÃO	(embalagem, rotulagem, peso líquido, validade, ingredientes)	ATENDE

PROCESSO ADMINISTRATIVO 2214 ASSINADO ELETRONICAMENTE

BEBIDA LÁCTEA SABOR CHOCOLATE EM PÓ 1 Kg	CARACTERISTICAS FISICAS	(cor, odor, textura, aparência)	ATENDE
	CARACTERISTICAS SENSORIAIS	(sabor - se aplicável)	ATENDE
	CONDIÇÕES DE HIGIENE E SANIDADE	(ausência de impurezas, corpos estranhos)	ATENDE
	EMBALAGEM E LACRAÇÃO	(inviolada, lacre original)	ATENDE
BEBIDA LÁCTEA TIPO IOGURTE	APRESENTAÇÃO	(embalagem, rotulagem, peso líquido, validade, ingredientes)	ATENDE
	CARACTERISTICAS FISICAS	(cor, odor, textura, aparência)	ATENDE
	CARACTERISTICAS SENSORIAIS	(sabor - se aplicável)	ATENDE
	CONDIÇÕES DE HIGIENE E SANIDADE	(ausência de impurezas, corpos estranhos)	ATENDE
	EMBALAGEM E LACRAÇÃO	(inviolada, lacre original)	ATENDE
BEBIDA TIPO IOGURTE SEM LACTOSE	APRESENTAÇÃO	(embalagem, rotulagem, peso líquido, validade, ingredientes)	ATENDE
	CARACTERISTICAS FISICAS	(cor, odor, textura, aparência)	ATENDE
	CARACTERISTICAS SENSORIAIS	(sabor - se aplicável)	ATENDE
	CONDIÇÕES DE HIGIENE E SANIDADE	(ausência de impurezas, corpos estranhos)	ATENDE
	EMBALAGEM E LACRAÇÃO	(inviolada, lacre original)	ATENDE
LEITE EM PÓ SEM LACTOSE	APRESENTAÇÃO	(embalagem, rotulagem, peso líquido, validade, ingredientes)	ATENDE
	CARACTERISTICAS FISICAS	(cor, odor, textura, aparência)	ATENDE
	CARACTERISTICAS SENSORIAIS	(sabor - se aplicável)	ATENDE
	CONDIÇÕES DE HIGIENE E SANIDADE	(ausência de impurezas, corpos estranhos)	ATENDE
	EMBALAGEM E LACRAÇÃO	(inviolada, lacre original)	ATENDE

PROCESSO ADMINISTRATIVO 2215 ASSINADO ELETRONICAMENTE

	APRESENTAÇÃO	(embalagem, rotulagem, peso líquido, validade, ingredientes)	ATENDE
	CARACTERISTICAS FISICAS	(cor, odor, textura, aparência)	ATENDE.
	CARACTERISTICAS SENSORIAIS	(sabor - se aplicável)	ATENDE
	CONDIÇÕES DE HIGIENE E SANIDADE	(ausência de impurezas, corpos estranhos)	ATENDE
	EMBALAGEM E LACRAÇÃO	(inviolada, lacre original)	ATENDE
POLPA DE CAJU	APRESENTAÇÃO	(embalagem, rotulagem, peso líquido, validade, ingredientes)	ATENDE
	CARACTERISTICAS FISICAS	(cor, odor, textura, aparência)	ATENDE.
	CARACTERISTICAS SENSORIAIS	(sabor - se aplicável)	ATENDE
	CONDIÇÕES DE HIGIENE E SANIDADE	(ausência de impurezas, corpos estranhos)	ATENDE
	EMBALAGEM E LACRAÇÃO	(inviolada, lacre original)	ATENDE
POLPA DE GOIABA	APRESENTAÇÃO	(embalagem, rotulagem, peso líquido, validade, ingredientes)	ATENDE
	CARACTERISTICAS FISICAS	(cor, odor, textura, aparência)	ATENDE.
	CARACTERISTICAS SENSORIAIS	(sabor - se aplicável)	ATENDE
	CONDIÇÕES DE HIGIENE E SANIDADE	(ausência de impurezas, corpos estranhos)	ATENDE
	EMBALAGEM E LACRAÇÃO	(inviolada, lacre original)	ATENDE
POLPA MISTA DE ACEROLA COM GOIABA	APRESENTAÇÃO	(embalagem, rotulagem, peso líquido, validade, ingredientes)	ATENDE
	CARACTERISTICAS FISICAS	(cor, odor, textura, aparência)	ATENDE.
	CARACTERISTICAS SENSORIAIS	(sabor - se aplicável)	ATENDE
	CONDIÇÕES DE HIGIENE E SANIDADE	(ausência de impurezas, corpos estranhos)	ATENDE

PROCESSO ADMINISTRATIVO 2216 ASSINADO ELETRONICAMENTE

	EMBALAGEM E LACRAÇÃO	(inviolada, lacre original)	ATENDE
OVO DE GALINHA MÉDIO	APRESENTAÇÃO	(embalagem, rotulagem, peso líquido, validade, ingredientes)	ATENDE
	CARACTERISTICAS FISICAS	(cor, odor, textura, aparência)	ATENDE.
	CARACTERISTICAS SENSORIAIS	(sabor - se aplicável)	ATENDE
	CONDIÇÕES DE HIGIENE E SANIDADE	(ausência de impurezas, corpos estranhos)	ATENDE
	EMBALAGEM E LACRAÇÃO	(inviolada, lacre original)	ATENDE
	APRESENTAÇÃO	(embalagem, rotulagem, peso líquido, validade, ingredientes)	ATENDE

CONCLUSÃO DA ANÁLISE

A amostra dos produtos do LOTE 4/10/11/12 (mesmo intens) ,fornecido pela **DISTRIBUIDORA DALA LTDA** , está:

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

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

Nome da Responsável técnica pela Análise:

JHENEFER MAIA PEREIRA Jhenefer Maia Pereira.

Cargo: Nutricionista e Coordenadora de Alimentação Escolar.

Matrícula: 183016-3

Assinatura: Jhenefer Maia Pereira.

Nome dos Membros representantes do Conselho do CAE

Leonardo Sousa Carvalho Cunha
Leonardo Sousa Carvalho Cunha (Professor)

Humberto Rômulo Pereira Chagas.
Humberto Rômulo Pereira Chagas (Executivo)

Ana celina Almeida Silva
Ana Celina Almeida Silva (Pais)

Maria Lucia Gomes
Maria Lucia Gomes (Sociedade Civil)

Maria das Graças Lima da Silva
Maria das Graças Lima da Silva (Sociedade Civil)

Raul Silveira da Costa.
Raul Silveira da Costa (Pais)

Jorgiana Bandeira da costa
Jorgiana Bandeira da Costa (Pais)

Silvia Maria de Paiva
Silvia Maria de Paiva (Sociedade Civil)

PROCESSO ADMINISTRATIVO
2218
ASSINADO ELETRONICAMENTE

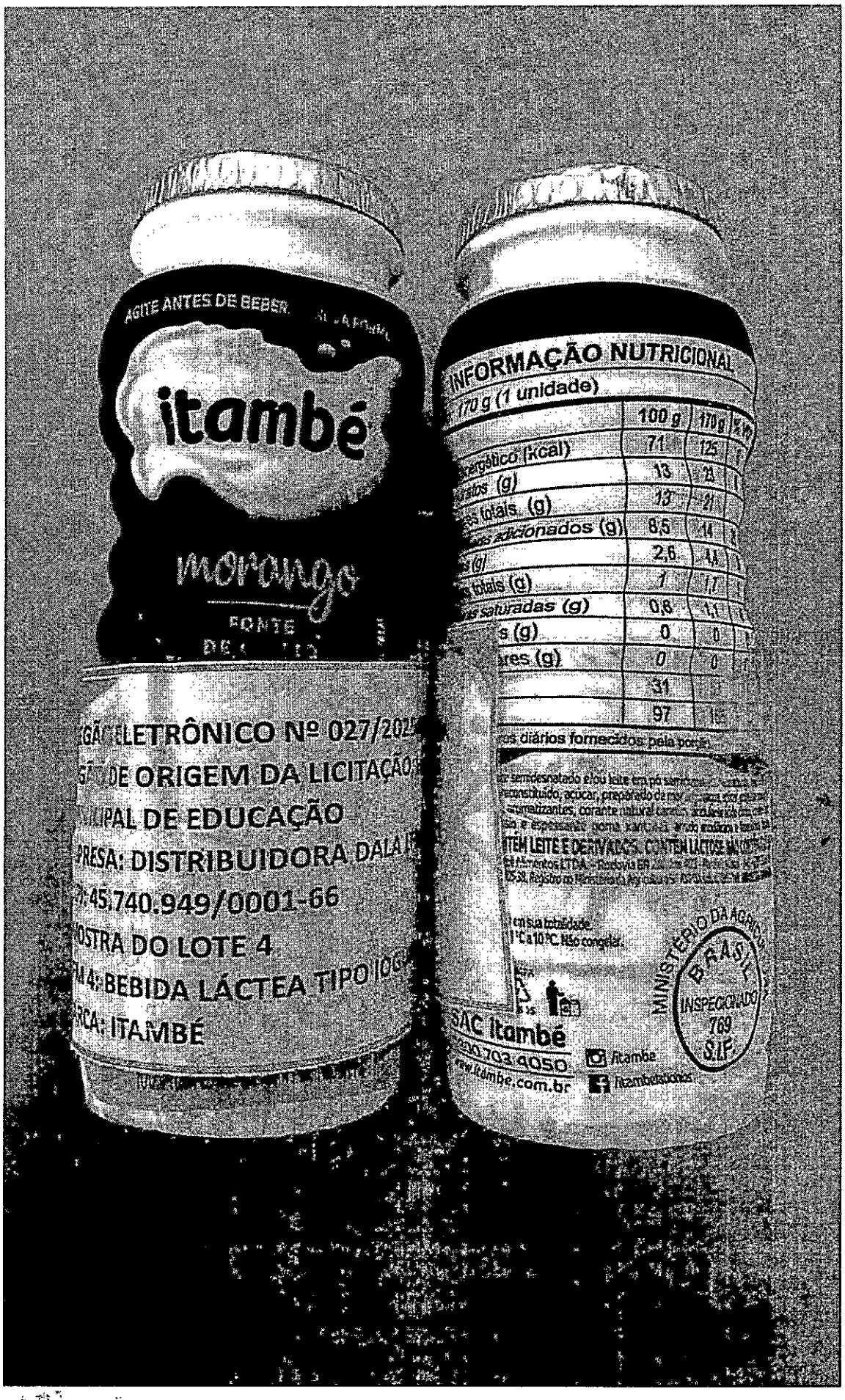
PROCESSO ADMINISTRATIVO
2219
ASSINADO ELETRONICAMENTE



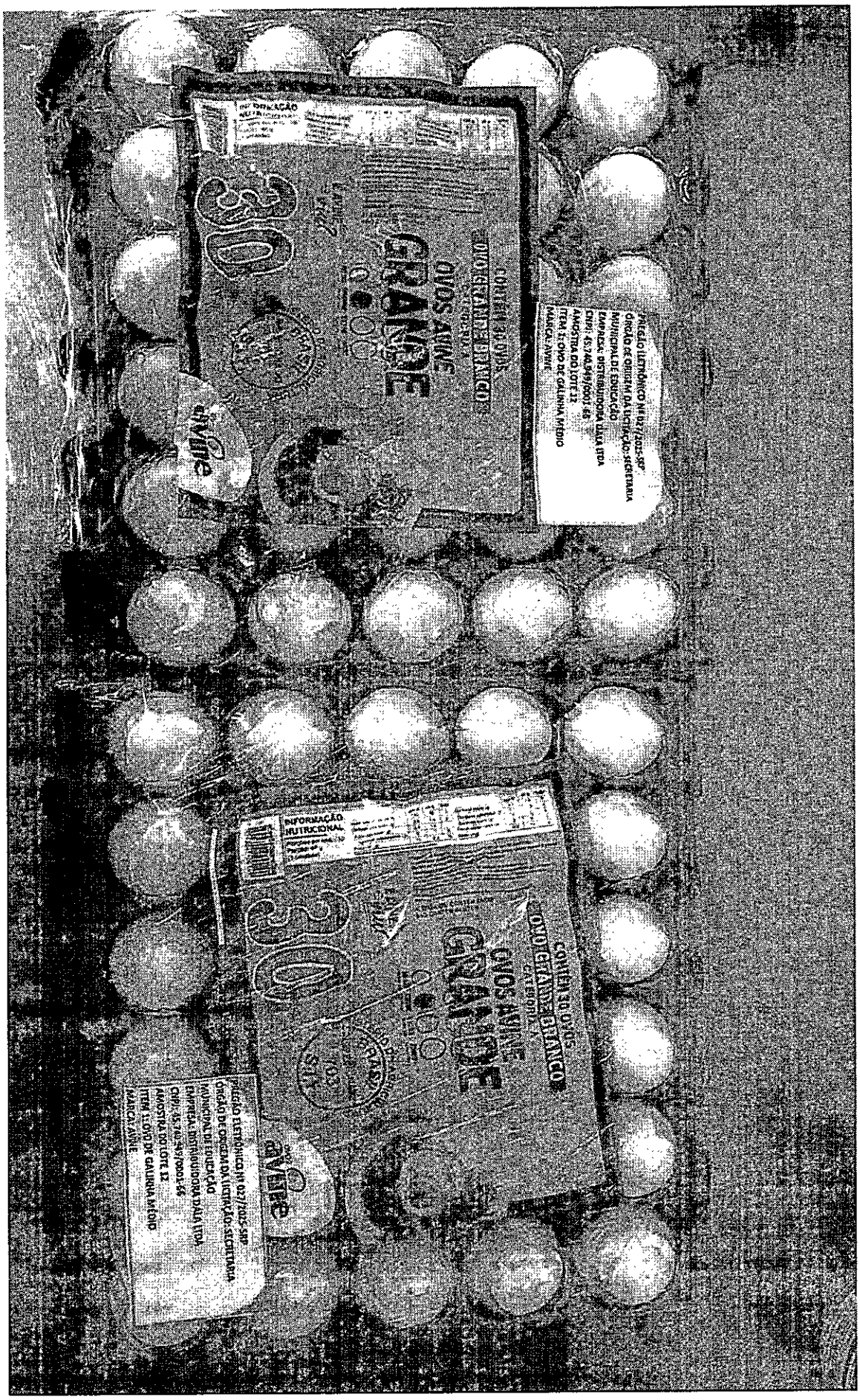
PROCESSO ADMINISTRATIVO
2220
ASSINADO ELETRONICAMENTE



PROCESSO ADMINISTRATIVO
2221
ASSINADO ELETRONICAMENTE



PROCESSO ADMINISTRATIVO
2222
ASSINADO ELETRONICAMENTE



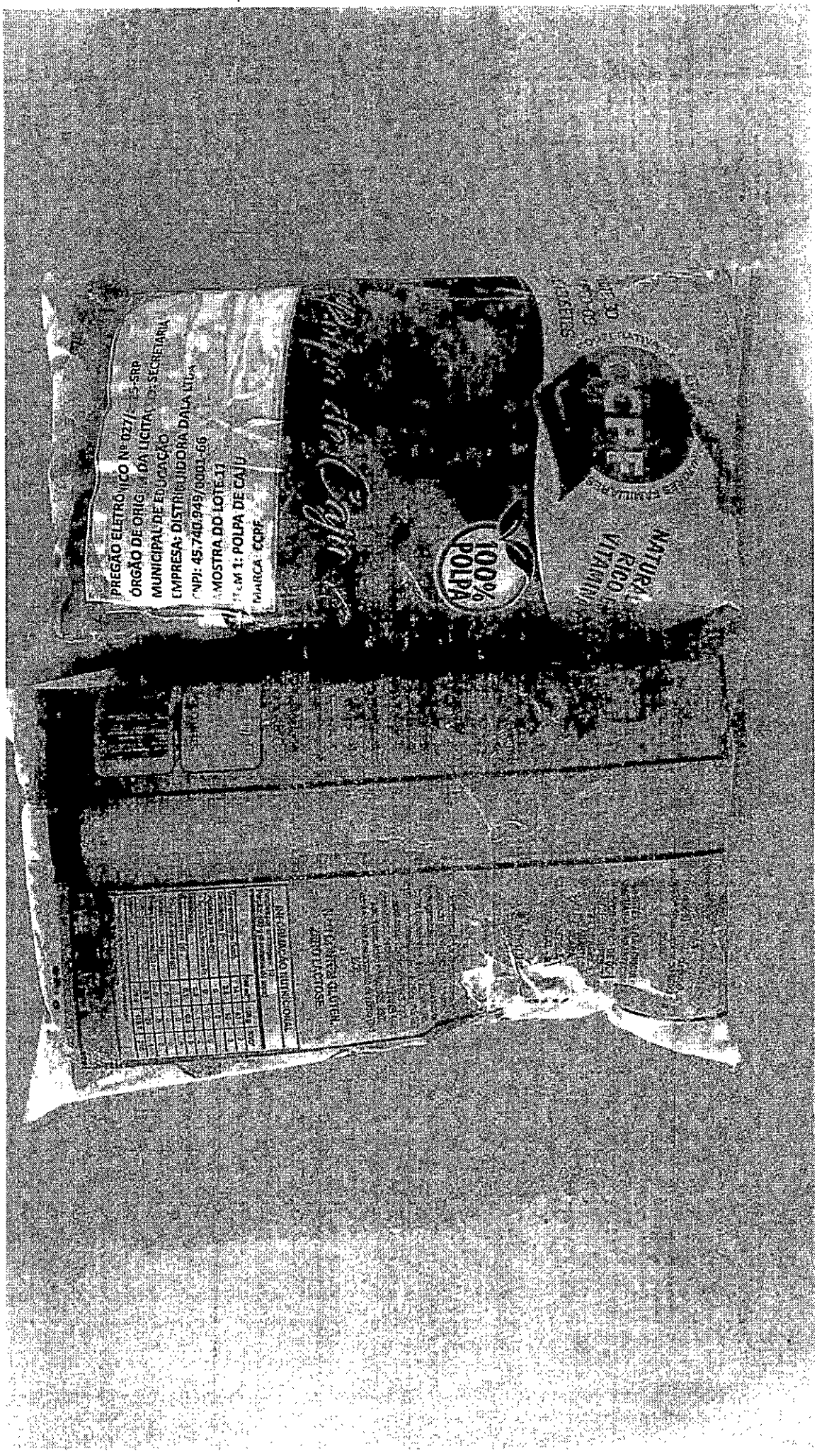
PROCESSO ADMINISTRATIVO
2223
ASSINADO ELETRONICAMENTE

PROCESSO ADMINISTRATIVO
2224
ASSINADO ELETRONICAMENTE

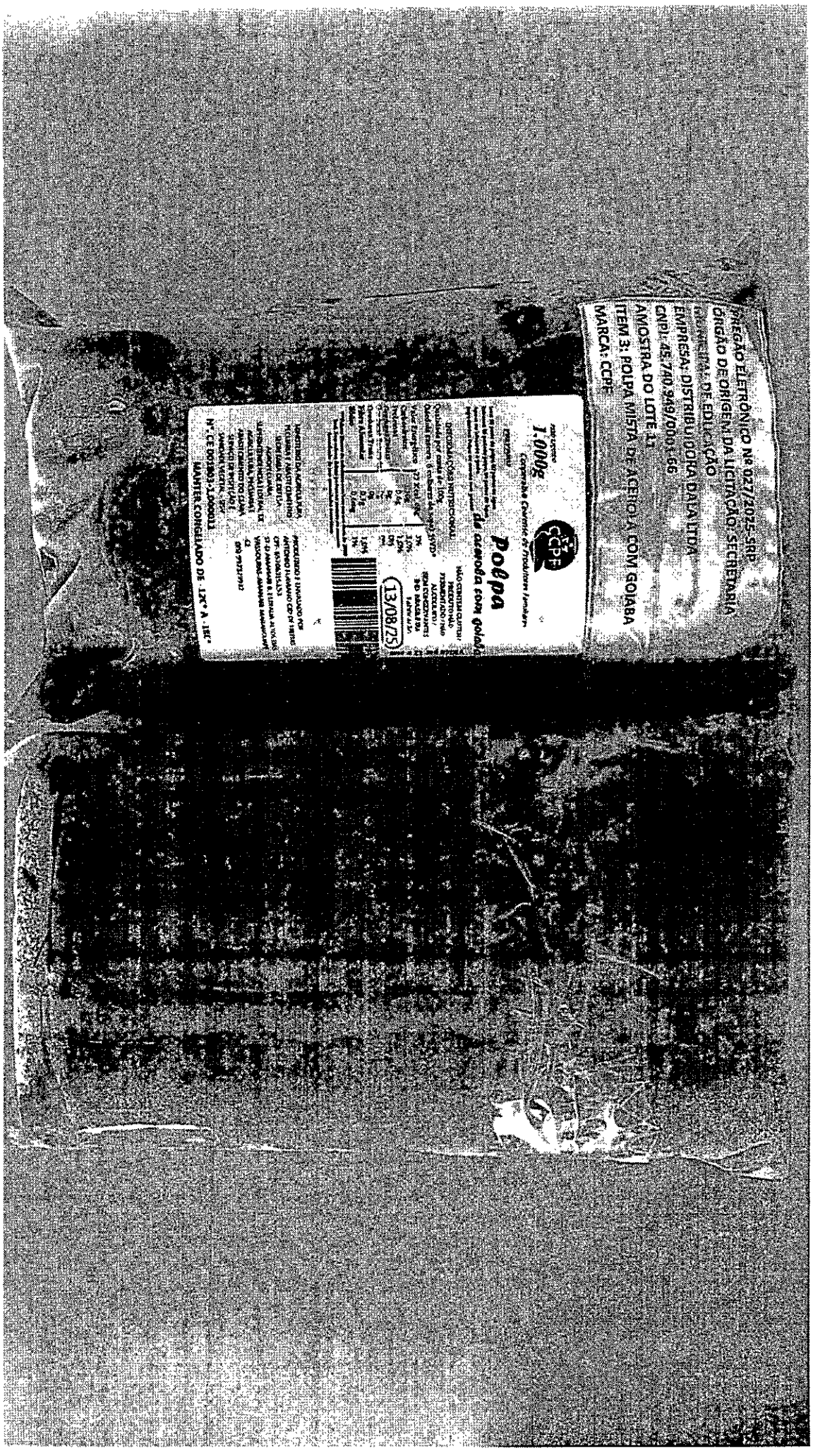
Nestlé
NINHO
ZERO LACTOSE
O ZERO LACTOSE MAIS VENDIDO DO BRASIL*
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
Porções por embalagem: Cerca de 15 • Porção: 25 g (2 Colheres de sopa)
100ml** 25 g %VD*
Valor energético (kcal) 57 112 6
Carboidratos (g) 6,8 13 4
Açúcares totais (g) 4,6 9,1 -
Açúcares adicionados (g) 0,1 0,3 1
Lactose (g) 0 0 -
Galactose (g) 2,2 4,4 -
Glicose (g) 2,2 4,4 -
Proteínas (g) 2,3 4,5 9
Gorduras totais (g) 2,3 4,6 7
Gorduras saturadas (g) 1,5 3 15
Gorduras Trans (g) -
Fibras Alimentares (g) -
Sódio (mg) -
Vitamina A (µg) 1
Vitamina D (µg) -
Vitamina E (mg) -
Vitamina C (mg) -
Cálcio (mg) -
Ferro (mg) -
Zinco (mg) -
*Com base em valores diários fornecidos pela porção **No alimento pronto para consumo
ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS
PRODUTO ESPECIALMENTE FORMULADO PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE
NÃO CONTÉM GLÚTEN
NÃO CONTÉM GLÚTEN

PROCESSO ADMINISTRATIVO
2225
ASSINADO ELETRONICAMENTE

PROCESSO ADMINISTRATIVO
2226
ASSINADO ELETRONICAMENTE



PROCESSO ADMINISTRATIVO
2227
ASSINADO ELETRONICAMENTE



PROCESSO ADMINISTRATIVO
2228
ASSINADO ELETRONICAMENTE

DISTRIBUIDORA DALA

À

Prefeitura Municipal de Pacajus/CE

Ref.: Pregão Eletrônico Nº 027/2025-SRP

O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, DESTINADO ÀS ESCOLAS E CENTROS DE EDUCAÇÃO DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE INTERESSE DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE PACAJUS-CE, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

RECIBO DE ENTREGA DE AMOSTRAS

LOTE 4				
ITEM	**DESCRIÇÃO DO ITEM**	**UNID.**	**QUANT.**	**MARCA**
4.1	**LEITE EM PÓ INTEGRAL:** leite em pó enriquecido com no mínimo três vitaminas e sais minerais, rico em cálcio, acondicionado em embalagem aluminada, resistentes não violados. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, números de registro e validade mínima de 8 oito meses a partir da data de entrega. Embalagem primaria em pacote de partir de 400g do produto. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2025.	PCT	2	NESTLÉ
4.2	**ACHOCOLATADO LIQUIDO:** sabor de chocolate consistência cremosa. Acondicionado em embalagem TetraPark leitoso de 1000, profissional responsável pela indústria e laudos de analise físico- químico e microbiológico do produto. Especificação: achocolatado liquido: sabor de chocolate consistencia cremosa. Acondicionado em embalagem tetra park leitoso de 1000 profissional responsável pela industria e laudos de analise físico-químico e microbiológico do produto.	CX	2	BETÂNIA
4.3	**BEBIDA LÁCTEA SABOR CHOCOLATE EM PÓ 1 Kg -** para o preparo de bebida sabor chocolate com malte, constituída de: açúcar, soro de leite em pó, maltodextrina, leite em pó integral, farinha micronizada de soja, cacau em pó, extrato de malte, amido modificado, gordura vegetal de algodão, sal, emulsificante lecitina de soja, espessante gomaxantana, óleo de chia e aroma artificial de baunilha. contém glúten. embalagem de poliéster metalizado laminado de 1kg não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. obrigatório a apresentação do alvará sanitário do fabricante. data de fabricação e validade expressas na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto, com as amostras comprovante do responsável técnico da fábrica / indústria - conforme resoluções - rdc nº. 216, de 15 de setembro de 2004 (anvisa), resolução - rdc nº. 275, de 21 de outubro de 2002 (anvisa). apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2025.	KG	2	FORMA FÁCIL

DISTRIBUIDORA DALA LTDA
Rua Antônio de Castro, 215 - Cidade dos Funcionários,
Fortaleza/Ce. 61.940-010
CNPJ: Nº 45.740.949/0001-66

PROCESSO ADMINISTRATIVO
2229
ASSINADO ELETRONICAMENTE

DISTRIBUIDORA DALA

4.4	**BEBIDA LÁCTEA TIPO IOGURTE** - embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções da anvisa/ms. embalagem primária: grf de polietileno atóxico contendo mínimo 170ml do produto. apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2025.	UND	2	ITAMBÉ
4.5	**BEBIDA TIPO IOGURTE SEM LACTOSE** - embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções da anvisa/ms. embalagem primária: grf de polietileno atóxico contendo mínimo de 170ml do produto. apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2025. Especificação: bebida tipo iogurte sem lactose - embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções da anvisa/ms. Embalagem primária: grf de polietileno atóxico contendo mínimo de 170ml do produto. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2025	UND	2	ITAMBÉ
4.6	**LEITE EM PÓ SEM LACTOSE** - fórmula sem lactose com 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 lata no mínimo 350g. 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. apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2025. especificação: leite em pó sem lactose - fórmula sem lactose com 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 lata no mínimo 350g. 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. apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2025	LATA	2	NESTLÉ

DECLARO QUE RECEBI TODAS AS AMOSTRAS REFERENTE AOS ITENS ACIMA JUNTAMENTE COM SEUS RESPECTIVOS LAUDOS E FICHAS TÉCNICAS CONFORME SOLICITADO NO EDITAL.

ASSINATURA DO RESPONSÁVEL: _____

DATA DO RECEBIMENTO _____DE_____DE 2025.

DISTRIBUIDORA DALA LTDA
Rua Antônio de Castro, 215 - Cidade dos Funcionários,
Fortaleza/Ce. 61.940-010
CNPJ: N° 45.740.949/0001-66

PROCESSO ADMINISTRATIVO
2230
ASSINADO ELETRONICAMENTE

DISTRIBUIDORA
DALA

À

Prefeitura Municipal de Pacajus/CE

Ref.: Pregão Eletrônico Nº 027/2025-SRP

O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, DESTINADO ÀS ESCOLAS E CENTROS DE EDUCAÇÃO DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE INTERESSE DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE PACAJUS-CE, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

RECIBO DE ENTREGA DE AMOSTRAS

LOTE 10				
ITEM	**DESCRIÇÃO DO ITEM**	**UNID.**	**QUANT.**	**MARCA**
10.1	**LEITE EM PÓ INTEGRAL:** leite em pó enriquecido com no mínimo três vitaminas e sais minerais, rico em cálcio, acondicionado em embalagem aluminada, resistentes não violados. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, números de registro e validade mínima de 8 oito meses a partir da data de entrega. Embalagem primaria em pacote de partir de 400g do produto. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2025.	PCT	2	NESTLÉ
10.2	**ACHOCOLATADO LIQUIDO:** sabor de chocolate consistência cremosa. Acondicionado em embalagem TetraPark leitoso de 1000, profissional responsável pela indústria e laudos de analise físico- químico e microbiológico do produto. Especificação: achocolatado liquido: sabor de chocolate consistencia cremosa. Acondicionado em embalagem tetra park leitoso de 1000 profissional responsável pela industria e laudos de analise físico-químico e microbiológico do produto.	CX	2	BETÂNIA
10.3	**BEBIDA LÁCTEA SABOR CHOCOLATE EM PÓ 1 Kg -** para o preparo de bebida sabor chocolate com malte, constituída de: açúcar, soro de leite em pó, maltodextrina, leite em pó integral, farinha micronizada de soja, cacau em pó, extrato de malte, amido modificado, gordura vegetal de algodão, sal, emulsificante lecitina de soja, espessante gomaxantana, óleo de chia e aroma artificial de baunilha. contém glúten. embalagem de poliéster metalizado laminado de 1kg não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. obrigatório a apresentação do alvará sanitário do fabricante. data de fabricação e validade expressas na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto, com as amostras comprovante do responsável técnico da fábrica / indústria - conforme resoluções - rdc nº. 216, de 15 de setembro de 2004 (anvisa), resolução - rdc nº. 275, de 21 de outubro de 2002 (anvisa). apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2025.	KG	2	FORMA FÁCIL

DISTRIBUIDORA DALA LTDA
Rua Antônio de Castro, 215 - Cidade dos Funcionários,
Fortaleza/Ce. 61.940-010
CNPJ: Nº 45.740.949/0001-66

PROCESSO ADMINISTRATIVO
2231
ASSINADO ELETRONICAMENTE

DISTRIBUIDORA DALA

10.4	**BEBIDA LÁCTEA TIPO IOGURTE -** embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções da anvisa/ms. embalagem primária: grf de polietileno atóxico contendo mínimo 170ml do produto. apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2025.	UND	2	ITAMBÉ
10.5	**BEBIDA TIPO IOGURTE SEM LACTOSE -** embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções da anvisa/ms. embalagem primária: grf de polietileno atóxico contendo mínimo de 170ml do produto. apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2025. Especificação: bebida tipo iogurte sem lactose - embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções da anvisa/ms. Embalagem primária: grf de polietileno atóxico contendo mínimo de 170ml do produto. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2025	UND	2	ITAMBÉ
10.6	**LEITE EM PÓ SEM LACTOSE -** fórmula sem lactose com 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 lata no mínimo 350g. 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. apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2025. especificação: leite em pó sem lactose - fórmula sem lactose com 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 lata no mínimo 350g. 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. apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2025	LATA	2	NESTLÉ

DECLARO QUE RECEBI TODAS AS AMOSTRAS REFERENTE AOS ITENS ACIMA JUNTAMENTE COM SEUS RESPECTIVOS LAUDOS E FICHAS TÉCNICAS CONFORME SOLICITADO NO EDITAL.

ASSINATURA DO RESPONSÁVEL: _____

DATA DO RECEBIMENTO _____**DE**_____**DE 2025.**

DISTRIBUIDORA DALA LTDA
Rua Antônio de Castro, 215 - Cidade dos Funcionários,
Fortaleza/Ce. 61.940-010
CNPJ: N° 45.740.949/0001-66

PROCESSO ADMINISTRATIVO
2232
ASSINADO ELETRONICAMENTE

DISTRIBUIDORA DALA

À

Prefeitura Municipal de Pacajus/CE

Ref.: Pregão Eletrônico Nº 027/2025-SRP

O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, DESTINADO ÀS ESCOLAS E CENTROS DE EDUCAÇÃO DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE INTERESSE DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE PACAJUS-CE, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

RECIBO DE ENTREGA DE AMOSTRAS

LOTE 11				
ITEM	**DESCRIÇÃO DO ITEM**	**UNID.**	**QUANT.**	**MARCA**
11.1	**POLPA DE CAJU** - polpa da fruta congelada, em embalagem plástica, contendo no mínimo 1000g de polpa. apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2025.	PCT	2	CCPF
11.2	**POLPA DE GOIABA** - polpa da fruta congelada, em embalagem plástica, contendo no mínimo 1000g de polpa. apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2025.	PCT	2	CCPF
11.3	**POLPA MISTA DE ACEROLA COM GOIABA** - polpa da fruta congelada, em embalagem plástica, contendo no mínimo 1000g de polpa. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico microbiológico de laboratório qualificado de 2025. Especificação: polpa mista de acerola com goiaba - polpa da fruta congelada, em embalagem plástica, contendo no mínimo 1000g de polpa. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico microbiológico de laboratório qualificado de 2025.	PCT	2	CCPF

DECLARO QUE RECEBI TODAS AS AMOSTRAS REFERENTE AOS ITENS ACIMA JUNTAMENTE COM SEUS RESPECTIVOS LAUDOS E FICHAS TÉCNICAS CONFORME SOLICITADO NO EDITAL.

ASSINATURA DO RESPONSÁVEL: _____

DATA DO RECEBIMENTO _____DE_____DE 2025.

DISTRIBUIDORA DALA LTDA
Rua Antônio de Castro, 215 - Cidade dos Funcionários,
Fortaleza/Ce. 61.940-010
CNPJ: Nº 45.740.949/0001-66

PROCESSO ADMINISTRATIVO
2233
ASSINADO ELETRONICAMENTE

DISTRIBUIDORA DALA

À

Prefeitura Municipal de Pacajus/CE

Ref.: Pregão Eletrônico Nº 027/2025-SRP

O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, DESTINADO ÀS ESCOLAS E CENTROS DE EDUCAÇÃO DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE INTERESSE DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE PACAJUS-CE, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

RECIBO DE ENTREGA DE AMOSTRAS

LOTE 12				
ITEM	**DESCRIÇÃO DO ITEM**	**UNID.**	**QUANT.**	**MARCA**
12.1	**OVO DE GALINHA MÉDIO** - ovo de galinha branco in natura. apresentados em bandejas com 30 unidades. apresentar produto conforme resoluções - rdc nº. 216, de 15 de setembro de 2004 (anvisa), resolução - rdc nº. 275, de 21 de outubro de 2002 (anvisa). apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2025.	BDJ	2	AVINE

DECLARO QUE RECEBI TODAS AS AMOSTRAS REFERENTE AOS ITENS ACIMA JUNTAMENTE COM SEUS RESPECTIVOS LAUDOS E FICHAS TÉCNICAS CONFORME SOLICITADO NO EDITAL.

ASSINATURA DO RESPONSÁVEL: _____

DATA DO RECEBIMENTO _____**DE**_____**DE 2025.**

DISTRIBUIDORA DALA LTDA
Rua Antônio de Castro, 215 - Cidade dos Funcionários,
Fortaleza/Ce. 61.940-010
CNPJ: Nº 45.740.949/0001-66

PROCESSO ADMINISTRATIVO
2234
ASSINADO ELETRONICAMENTE

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

LEITE EM PO INTEGRAL - NINHO

EMPRESA SOLICITANTE: Distribuidora Dala
CNPJ: 45.740.949/0001-66

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:
Nome: Leite em pó integral - ninho
Marca: Nestle

2.IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:
Nome: Nestlé Brasil LTDA.
Endereço: Avenida Nestle, s/n°- MG
CNPJ: 60.429.075.0060-02
Telefone/Sac: 08007702459
Indústria Brasileira

3. CARACTERÍSTICA DO PRODUTO:
Ingredientes: Leite integral, minerais: cálcio, ferro e zinco, e vitaminas (C, E, A e D). Não contém glúten. Contém leite e lactose.
Modo de preparo: Em um copo de 200ml de água morna, coloque 2 colheres de sopa(25g de ninho integral) e misture bem.

4.INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS -- Porções por embalagem: cerca de 15 porções de 25g (2 colheres de sopa).			
	100ml**	**25g**	**%VD**
Valor energético(kcal)	63	124	6
Carboidratos(g)	4,7	9,4	3
Açúcares totais(g)	4,5		
Açúcares adicionados(g)	0	0	0
Proteínas(g)	3,2	6,4	13
Gorduras totais(g)	3,4	6,7	10
Gorduras saturadas(g)	2,2	4,4	22
Gorduras trans(g)	0,1	0,3	15
Fibras alimentares(g)	0	0	0
Sódio (mg)	40	90	5
Vitamina A (ug)	101	200	25
Vitamina D (ug)	1,4	2,8	19
Vitamina E (ug)	1,9	3,7	25
Vitamina C (mg)	9,5	19	19
Cálcio (mg)	192	380	38
Ferro (mg)	1,4	2,7	19
Zinco (mg)	1,1	2,1	19
Percentual de valores diários fornecidos pela porção. ** No alimento pronto para consumo.			

5.INFORMAÇÃO SOBRE O PRODUTO:
Prazo de Validade: Impresso na embalagem.
Validade: 01/05/2026
Lote: 52081215112

6.EMBALAGEM:
Embalagem primária: Alumínio
Embalagem secundária : Papelão com plástico polietileno.

7.FORMA DE ARMAZENAMENTO, CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E EMPILHAMENTO:
Forma de armazenamento: Guardar a lata bem tampada em lugar seco e fresco.
Condições de conservação: Após abertura do produto conserva-se bom para o consumo até o prazo máximo de 15 dias.
Empilhamento: Para empilhar caixas de papelão no estoque de forma eficiente e segura, use o método colunar, que garante melhor resistência e distribuição de peso. Empilhe as caixas sobre paletes para

PROCESSO ADMINISTRATIVO
2235
ASSINADO ELETRONICAMENTE

evitar a umidade e assegurar a integridade das embalagens. Alinhe as camadas verticalmente para otimizar a resistência à compressão e evitar desalinhamento que pode enfraquecer a estrutura.

8. Elaborado por:

Maria Cecília Mota Pinheiro
Nutricionista – CRN11 10271

Fortaleza, 02 de Outubro de 2025.

Maria Cecília Mota Machado
Nutricionista
CRN - 11 : 10271

AC Lab

PROCESSO ADMINISTRATIVO 2236 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Relatório de Ensaio Físico-Químico Nº: 15460.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social:	CHARLES BEZERRA CORDEIRO
Proposta Comercial:	4314.2025.V0
CNPJ/CPF:	45.740.949/0001-66
Contato:	CHARLES **E-mail:** charlescordeiro_cv@hotmail.com **Fone:**

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra:	LEITE EM PÓ INTEGRAL		
Endereço Coleta:	R JOSE FERNANDES VIEIRA,269 B CENTRO **Cidade:** MARANGUAPE/CE **CEP:** 61940010		
Responsável Coleta:	Solicitante		
Data de Amostragem:	29/09/2025		
Marca/Fabricante:	NESTLÉ/NINHO	**Peso da amostra:**	575,00 g
Data Validade:	01/05/26	**Lote:**	52081215M2
Data Recebimento:	29/09/2025 14:39:00		

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
pH	5,77	U pH	-	ISO 2917:1999	29/09/2025	30/09/2025
Umidade	2,43	% (g/100g)	0,10	IAL. Método 012/IV	29/09/2025	30/09/2025

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

Legenda

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

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

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

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

Código de Verificação: 01999af5-adc2-70f0-bf8e-1190f76d0128

AC Lab

PROCESSO ADMINISTRATIVO 2237 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Relatório de Ensaio Microbiológico Nº: 15459.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social:	CHARLES BEZERRA CORDEIRO
Proposta Comercial:	4314.2025.V0
CNPJ/CPF:	45.740.949/0001-66
Contato:	CHARLES **E-mail:** charlescordeiro_cv@hotmail.com **Fone:**

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra:	LEITE EM PÓ INTEGRAL		
Endereço Coleta:	R JOSE FERNANDES VIEIRA,269 B CENTRO **Cidade:** MARANGUAPE/CE **CEP:** 61940010		
Responsável Coleta:	Solicitante		
Data de Amostragem:	29/09/2025		
Marca/Fabricante:	NESTLÉ/NINHO	**Peso da amostra:**	575,00 g
Lote:	52081215M2		
Data Validade:	01/05/26		
Data Recebimento:	29/09/2025 14:39:00		

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Coliformes a 45ºC	< 3	NMP/g	-	CMMEF	29/09/2025	30/09/2025

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

Legenda

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

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

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

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

Código de Verificação: 01999c37-e1c0-78a7-aead-a8007bdf50c8

PROCESSO ADMINISTRATIVO
2238
ASSINADO ELETRONICAMENTE

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

BEBIDA LACTEA SABOR CHOCOLATE – BETÂNIA

EMPRESA SOLICITANTE: Distribuidora Dala
CNPJ: 45.740.949/0001-66

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:
Nome: bebida láctea sabor chocolate
Marca: betânia

2.IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:
Nome: Alvoar lácteos nordeste s/a.
Endereço: Sítio alto da glória, s/n, alto da glória – SE.
CNPJ: 10.483.444/0035-28
Telefone/Sac: 08007094969
Indústria Brasileira

3. CARACTERÍSTICA DO PRODUTO:
Ingredientes: Leite integral e/ou leite em pó integral reconstituído, soro de leite e/ou soro de leite em pó reconstituído, açúcar, cacau em pó, amido, cloreto de sódio, espessante goma guar, carboximetilcelulose sódica e carragena, estabilizantes fosfato trissódico e citrato de sódio e aromatizante. Contém leite, derivados e lactose. Não contém glúten.
Modo de preparo: De acordo com o fabricante.

4.INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS – Porções por embalagem: 5 Porção: 200 ml(1 copo)			
	100g	**200ml**	**%VD**
Valor energético(kcal)	86	172	9
Carboidratos(g)	15	29	10
Açúcares totais(g)	14	28	0
Açúcares adicionados(g)	10	20	40
Proteínas(g)	2	4	8
Gorduras totais(g)	2	4	6
Gorduras saturadas(g)	1,2	2,4	12
Gorduras trans(g)	0	0	0
Fibras alimentares(g)	0,5	1	4
Sódio (mg)	94	188	9
Percentual de valores diários fornecidos pela porção. ** No alimento pronto para consumo.			

5.INFORMAÇÃO SOBRE O PRODUTO:
Prazo de Validade: Impresso na embalagem.
Fabricação: 21/12/2025
Lote: MN2308506GB

6.EMBALAGEM:
Embalagem primária: Papelão
Embalagem secundária: Papelão

7.FORMA DE ARMAZENAMENTO, CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E EMPILHAMENTO:
Forma de armazenamento: Local seco e arejado.
Condições de conservação: Após aberto, conservar o produto sob refrigeração entre 1°C a 10°C e consumir em até 48 horas.
Empilhamento: Para empilhar caixas de papelão no estoque de forma eficiente e segura, use o método colunar, que garante melhor resistência e distribuição de peso. Empilhe as caixas sobre paletes para evitar a umidade e assegurar a integridade das embalagens. Alinhe as camadas verticalmente para otimizar a resistência à compressão e evitar desalinhamento que pode enfraquecer a estrutura.

8. Elaborado por:
Maria Cecilia Mota Pinheiro
Nutricionista – CRN11 10271

Fortaleza, 02 de Outubro de 2025

Maria Cecília Mota Machado
Maria Cecília Mota Machado
Nutricionista
CRN - 11 : 10271

AC Lab

PROCESSO ADMINISTRATIVO 2239 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Relatório de Ensaio Físico-Químico Nº: 15462.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social:	CHARLES BEZERRA CORDEIRO
Proposta Comercial:	4314.2025.V0
CNPJ/CPF:	45.740.949/0001-66
Contato:	CHARLES **E-mail:** charlescordeiro_cv@hotmail.com **Fone:**

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra:	BEBIDA LÁCTEA UHT SABOR CHOCOLATE		
Endereço Coleta:	R JOSE FERNANDES VIEIRA,269 B CENTRO **Cidade:** MARANGUAPE/CE **CEP:** 61940010		
Responsável Coleta:	Solicitante		
Data de Amostragem:	29/09/2025	**Peso da amostra:**	1,00 L
Marca/Fabricante:	BETÂNIA	**Data Validade:**	21/12/2025
Observação:	SIF/DIPOA: 0240/248		
Lote:	MN2308506GB		
Data Recebimento:	29/09/2025 14:39:00		

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
pH	6,26	U pH	-	ISO 2917:1999	29/09/2025	30/09/2025
Umidade	81,77	% (g/100g)	0,10	IAL. Método 012/IV	29/09/2025	30/09/2025

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

Legenda

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

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

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

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

Código de Verificação: 01999af7-e69e-75a8-a28d-46e3d0b5e269

AC Lab

PROCESSO ADMINISTRATIVO 2240 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Relatório de Ensaio Microbiológico Nº: 15461.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social:	CHARLES BEZERRA CORDEIRO
Proposta Comercial:	4314.2025.V0
CNPJ/CPF:	45.740.949/0001-66
Contato:	CHARLES **E-mail:** charlescordeiro_cv@hotmail.com **Fone:**

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra:	BEBIDA LÁCTEA UHT SABOR CHOCOLATE		
Endereço Coleta:	R JOSE FERNANDES VIEIRA,269 B CENTRO **Cidade:** MARANGUAPE/CE **CEP:** 61940010		
Responsável Coleta:	Solicitante		
Data de Amostragem:	29/09/2025		
Marca/Fabricante:	BETÂNIA	**Peso da amostra:**	1,00 L
Lote:	MN2308506GB	**Observação:**	SIF/DIPOA: 0240/248
Data Validade:	21/12/2025		
Data Recebimento:	29/09/2025 14:39:00		

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Coliformes a 45ºC	< 3	NMP/g	-	CMMEF	29/09/2025	30/09/2025

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

Legenda

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

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

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

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

Código de Verificação: 01999c4c-f231-7c76-b694-43e428aceb41

PROCESSO ADMINISTRATIVO
2241
ASSINADO ELETRONICAMENTE

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

MISTURA DE PREPARO DE BEBIDA LACTEA SABOR CHOCOLATE – FORMA FACIL

EMPRESA SOLICITANTE: Distribuidora Dala
CNPJ: 45.740.949/0001-66

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:
Nome: Mistura de preparo de bebida láctea sabor chocolate
Marca: Forma Fácil

2.IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:
Nome: Sirius indústria e comercio de alimentos S/A
Endereço: Rua Teodomiro de Castro, 4585 - Floresta – Fortaleza-CE
CNPJ: 10.843.139/0001-50
Telefone/Sac: (85)4005-9030
Indústria Brasileira

3. CARACTERÍSTICA DO PRODUTO:
Ingredientes: Açúcar, maltodextrina, leite em pó integral, soro de leite em pó, cacau em pó vermelho, cacau em pó lecitinado, gordura de palma, aroma artificial de baunilha, corante dióxido de titânio, estabilizante e espessante goma-guar. Contém leite e derivados. Não contém glúten.

Modo de preparo: Misturar o conteúdo do pacote(1,0 kg) a 4 litros de água e dissolver até completa homogeneização.

4.INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

Porção de 40g (6 colheres de sopa)		
Quantidade por porção		*VD%
Valor energético(kcal)	135	8
Carboidratos(g)	32	11
Proteínas(g)	4,5	5
Gorduras totais(g)	3	5
Sódio (mg)	34	1

5.INFORMAÇÃO SOBRE O PRODUTO:
Prazo de Validade: 26/04/2026
Fabricação: 26/08/2025
Lote: 9040

6.EMBALAGEM:
Embalagem primária: Plástico polietileno
Embalagem secundária: Papelão

7.FORMA DE ARMAZENAMENTO, CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E EMPILHAMENTO:
Forma de armazenamento: Manter em local seco e arejado.
Condições de conservação: Não armazenar em locais com exposição solar.
Empilhamento: Para empilhar as caixas no estoque de forma eficiente e segura, use o método colunar, que garante melhor resistência e distribuição de peso. Empilhe as caixas sobre paletes para assegurar a integridade das embalagens. Alinhe as camadas verticalmente para otimizar a resistência à compressão e evitar desalinhamento que pode enfraquecer a estrutura.

8. Elaborado por:
Maria Cecília Mota Pinheiro
Nutricionista – CRN11 10271

Fortaleza, 02 de Outubro de 2025

Maria Cecília Mota Machado
Maria Cecilia Mota Machado
Nutricionista
CRN - 11 : 10271

AC Lab

PROCESSO ADMINISTRATIVO 2242 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Relatório de Ensaio Físico-Químico Nº: 14217.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

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

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra:	MISTURA PARA O PREPARO DE BEBIDA LÁCTEA SABOR CHOCOLATE		
Endereço Coleta:	R DO CORRENTE ,317 EDSON QUEIROZ **Cidade:** FORTALEZA/CE **CEP:** 60812290		
Responsável Coleta:	Solicitante		
Data de Amostragem:	28/08/2025		
Marca/Fabricante:	FORMA FACIL	**Peso da amostra:**	1,00 kg
Data Fabricação:	26/08/2025	**Data Validade:**	26/04/2026
Lote:	9040		
Data Recebimento:	28/08/2025 15:00:00		

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
pH	6,23	U pH	-	ISO 2917:1999	29/08/2025	01/09/2025

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

Legenda

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

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

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

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

Código de Verificação: 0199067b-ba8e-7566-9293-79c3ffd5fd90

AC Lab

PROCESSO ADMINISTRATIVO 2243 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Relatório de Ensaio Microbiológico Nº: 14188.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

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

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra:	MISTURA PARA O PREPARO DE BEBIDA LÁCTEA SABOR CHOCOLATE		
Endereço Coleta:	R DO CORRENTE ,317 EDSON QUEIROZ **Cidade:** FORTALEZA/CE **CEP:** 60812290		
Responsável Coleta:	Solicitante		
Data de Amostragem:	28/08/2025		
Marca/Fabricante:	FORMA FÁCIL	**Peso da amostra:**	1,00 kg
Data Fabricação:	26/08/2025	**Data Validade:**	26/04/2026
Lote:	9040		
Data Recebimento:	28/08/2025 15:00:00		

03. Resultados:

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

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

Legenda

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

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

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

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

Código de Verificação: 019905ce-d16a-7658-bd5e-063f366d7622

AC Lab

PROCESSO ADMINISTRATIVO 2244 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Relatório de Ensaio Físico-Químico Nº: 15464.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social:	CHARLES BEZERRA CORDEIRO
Proposta Comercial:	4314.2025.V0
CNPJ/CPF:	45.740.949/0001-66
Contato:	CHARLES **E-mail:** charlescordeiro_cv@hotmail.com **Fone:**

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra:	IOGURTE PARCIALMENTE DESNATADO COM PREPARADO DE MORANGO		
Endereço Coleta:	R JOSE FERNANDES VIEIRA,269 B CENTRO **Cidade:** MARANGUAPE/CE **CEP:** 61940010		
Responsável Coleta:	Solicitante		
Data de Amostragem:	29/09/2025		
Marca/Fabricante:	BETÂNIA	**Peso da amostra:**	170,00 g
Observação:	SIF/DIPOA: 0206/248	**Data Validade:**	20/10/25
Lote:	LMN260852A		
Data Recebimento:	29/09/2025 14:39:00		

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
pH	4,04	U pH	-	ISO 2917:1999	29/09/2025	30/09/2025
Umidade	80,98	% (g/100g)	0,10	IAL. Método 012/IV	29/09/2025	30/09/2025

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

Legenda

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

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

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

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

Código de Verificação: 01999af9-a071-7bf1-ad98-c493c4b764bd

PROCESSO ADMINISTRATIVO
2245
ASSINADO ELETRONICAMENTE

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

IOGURTE SABOR MORANGO – ITAMBÈ

EMPRESA SOLICITANTE: Distribuidora Dala
CNPJ: 45.740.949/0001-66

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:
Nome: iogurte sabor morango
Marca: Itambé

2.IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:
Nome: Itambé Alimentos LTDA
Endereço: Rodovia BR- 262, km 403 – Pará de Minas - MG
CNPJ: 16.849.231/0001-38
Telefone/Sac: 08007034050
Indústria Brasileira

3. CARACTERÍSTICA DO PRODUTO:
Ingredientes: Leite semidesnatado e/ou leite em pó semidesnatado reconstituído, soro de leite reconstituído, açúcar, preparado de morango(água, açúcar e polpa de morango, amido modificado, aromatizantes, corante natural de carmim, acidulante ácido cítrico, conservante sorbato de potássio e espessante goma xantana), amido modificado e fermentos lácteos.
Modo de preparo: De acordo com o fabricante.

4.INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS – Porção 170 g(1 unidade)			
	100g	**170g**	**%VD**
Valor energético(kcal)	71	125	6
Carboidratos(g)	13	23	8
Açúcares totais(g)	13	21	0
Açúcares adicionados(g)	8,5	14	28
Proteínas(g)	2,6	4,4	9
Gorduras totais(g)	1	1,7	3
Gorduras saturadas(g)	0,6	1,1	6
Gorduras trans(g)	0	0	0
Fibras alimentares(g)	0	0	0
Sódio (mg)	31	53	3
Cálcio (mg)	97	165	17
Percentual de valores diários fornecidos pela porção. ** No alimento pronto para consumo.			

5.INFORMAÇÃO SOBRE O PRODUTO:
Prazo de Validade: Impresso na embalagem.
Fabricação: 21/08/2025
Validade: 15/10/2025

6.EMBALAGEM:
Embalagem primária: Plástico polietileno
Embalagem secundária : Papelão

7.FORMA DE ARMAZENAMENTO, CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E EMPILHAMENTO:
Forma de armazenamento: Manter refrigerado de 1°C a 10°C. Não congelar.
Condições de conservação: Após aberto, consumir em sua totalidade.
Empilhamento: Para empilhar caixas de papelão no estoque de forma eficiente e segura, use o método colunar, que garante melhor resistência e distribuição de peso. Empilhe as caixas sobre paletes para evitar a umidade e assegurar a integridade das embalagens. Alinhe as camadas verticalmente para otimizar a resistência à compressão e evitar desalinhamento que pode enfraquecer a estrutura.

8. Elaborado por:

Maria Cecília Mota Pinheiro
Nutricionista – CRN11 10271

Fortaleza, 02 de Outubro de 2025.

Maria Cecília Mota Machado
Nutricionista
CRN - 11 : 10271

AC Lab

PROCESSO ADMINISTRATIVO 2246 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Relatório de Ensaio Microbiológico Nº: 15463.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social:	CHARLES BEZERRA CORDEIRO
Proposta Comercial:	4314.2025.V0
CNPJ/CPF:	45.740.949/0001-66
Contato:	CHARLES **E-mail:** charlescordeiro_cv@hotmail.com **Fone:**

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra:	IOGURTE PARCIALMENTE DESNATADO COM PREPARO DE MORANGO		
Endereço Coleta:	R JOSE FERNANDES VIEIRA,269 B CENTRO **Cidade:** MARANGUAPE/CE **CEP:** 61940010		
Responsável Coleta:	Solicitante		
Data de Amostragem:	29/09/2025		
Marca/Fabricante:	BETÂNIA	**Peso da amostra:**	170,00 g
Lote:	LMN260852A	**Observação:**	SIF/DIPOA: 0206/248
Data Validade:	20/10/25		
Data Recebimento:	29/09/2025 14:39:00		

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Coliformes a 45ºC	< 3	NMP/g	-	CMMEF	29/09/2025	30/09/2025

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

Legenda

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

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

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

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

Código de Verificação: 01999c53-9113-7e11-99d5-e695854fc02d

PROCESSO ADMINISTRATIVO
2247
ASSINADO ELETRONICAMENTE

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

IOGURTE SABOR MORANGO ZERO LACTOSE – ITAMBÈ

EMPRESA SOLICITANTE: Distribuidora Dala
CNPJ: 45.740.949/0001-66

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:
Nome: iogurte sabor morango – zero lactose
Marca: Itambé

2.IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:
Nome: Itambé Alimentos LTDA
Endereço: Rodovia BR- 262, km 403 – Pará de Minas - MG
CNPJ: 16.849.231/0001-38
Telefone/Sac: 08007034050
Indústria Brasileira

3. CARACTERÍSTICA DO PRODUTO:
Ingredientes: Leite semidesnatado e/ou leite semidesnatado reconstituído, açúcar, preparado de morango(água, açúcar e polpa de morango, amido modificado, aromatizantes, corante natural de carmim, acidulante ácido cítrico, conservante sorbato de potássio e espessante goma xantana), amido modificado, enzima lactase e fermentos lácteos.
Modo de preparo: De acordo com o fabricante.

4.INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS – Porção 170 g(1 unidade)			
	100g	**170g**	**%VD**
Valor energético(kcal)	73	119	6
Carboidratos(g)	13	21	7
Açúcares totais(g)	12	21	0
Açúcares adicionados(g)	8,3	14	28
Lactose(g)	0	0	0
Galactose(g)	2	3,4	10
Proteínas(g)	2,9	4,9	9
Gorduras totais(g)	1	1,7	3
Gorduras saturadas(g)	0,7	1,1	6
Sódio (mg)	31	57	3
Cálcio (mg)	108	183	18
Percentual de valores diários fornecidos pela porção. ** No alimento pronto para consumo.			

5.INFORMAÇÃO SOBRE O PRODUTO:
Prazo de Validade: Impresso na embalagem.
Fabricação: 03/09/2025
Validade: 28/10/2025

6.EMBALAGEM:
Embalagem primária: Plástico polietileno
Embalagem secundária : Papelão

7.FORMA DE ARMAZENAMENTO, CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E EMPILHAMENTO:
Forma de armazenamento: Manter refrigerado de 1°C a 10°C. Não congelar.
Condições de conservação: Após aberto, consumir em sua totalidade.
Empilhamento: Para empilhar caixas de papelão no estoque de forma eficiente e segura, use o método colunar, que garante melhor resistência e distribuição de peso. Empilhe as caixas sobre paletes para evitar a umidade e assegurar a integridade das embalagens. Alinhe as camadas verticalmente para otimizar a resistência à compressão e evitar desalinhamento que pode enfraquecer a estrutura.

8. Elaborado por:

Maria Cecília Mota Pinheiro
Nutricionista – CRN11 10271

Fortaleza, 02 de Outubro de 2025

Maria Cecília Mota Machado
Maria Cecilia Mota Machado
Nutricionista
CRN - 11 : 10271

PROCESSO ADMINISTRATIVO
2248
ASSINADO ELETRONICAMENTE

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

IOGURTE SABOR MORANGO ZERO LACTOSE – ITAMBÉ

EMPRESA SOLICITANTE: Distribuidora Dala
CNPJ: 45.740.949/0001-66

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:
Nome: iogurte sabor morango – zero lactose
Marca: Itambé

2.IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:
Nome: Itambé Alimentos LTDA
Endereço: Rodovia BR- 262, km 403 – Pará de Minas - MG
CNPJ: 16.849.231/0001-38
Telefone/Sac: 08007034050
Indústria Brasileira

3. CARACTERÍSTICA DO PRODUTO:
Ingredientes: Leite semidesnatado e/ou leite semidesnatado reconstituído, açúcar, preparado de morango(água, açúcar e polpa de morango, amido modificado, aromatizantes, corante natural de carmim, acidulante ácido cítrico, conservante sorbato de potássio e espessante goma xantana), amido modificado, enzima lactase e fermentos lácteos.
Modo de preparo: De acordo com o fabricante.

4.INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS – Porção 170 g(1 unidade)			
	100g	**170g**	**%VD**
Valor energético(kcal)	73	119	6
Carboidratos(g)	13	21	7
Açúcares totais(g)	12	21	0
Açúcares adicionados(g)	8,3	14	28
Lactose(g)	0	0	0
Galactose(g)	2	3,4	10
Proteínas(g)	2,9	4,9	9
Gorduras totais(g)	1	1,7	3
Gorduras saturadas(g)	0,7	1,1	6
Sódio (mg)	31	57	3
Cálcio (mg)	108	183	18
Percentual de valores diários fornecidos pela porção. ** No alimento pronto para consumo.			

5.INFORMAÇÃO SOBRE O PRODUTO:
Prazo de Validade: Impresso na embalagem.
Fabricação: 03/09/2025
Validade: 28/10/2025

6.EMBALAGEM:
Embalagem primária: Plástico polietileno
Embalagem secundária : Papelão

7.FORMA DE ARMAZENAMENTO, CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E EMPILHAMENTO:
Forma de armazenamento: Manter refrigerado de 1°C a 10°C. Não congelar.
Condições de conservação: Após aberto, consumir em sua totalidade.
Empilhamento: Para empilhar caixas de papelão no estoque de forma eficiente e segura, use o método colunar, que garante melhor resistência e distribuição de peso. Empilhe as caixas sobre paletes para evitar a umidade e assegurar a integridade das embalagens. Alinhe as camadas verticalmente para otimizar a resistência à compressão e evitar desalinhamento que pode enfraquecer a estrutura.

8. Elaborado por:

Maria Cecília Mota Pinheiro
Nutricionista – CRN11 10271

Fortaleza, 02 de Outubro de 2025

Maria Cecília Mota Machado
Maria Cecília Mota Machado
Nutricionista
CRN - 11 : 10271

PROCESSO ADMINISTRATIVO 2249 ASSINADO ELETRONICAMENTE

AC Lab

Relatório de Ensaio Físico-Químico Nº: 15466.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social:	CHARLES BEZERRA CORDEIRO
Proposta Comercial:	4314.2025.V0
CNPJ/CPF:	45.740.949/0001-66
Contato:	CHARLES **E-mail:** charlescordeiro_cv@hotmail.com **Fone:**

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra:	IOGURTE DESNATADO COM PREPARADO DE MORANGO PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE		
Endereço Coleta:	R JOSE FERNANDES VIEIRA,269 B CENTRO **Cidade:** MARANGUAPE/CE **CEP:** 61940010		
Responsável Coleta:	Solicitante		
Data de Amostragem:	29/09/2025	**Peso da amostra:**	170,00 g
Marca/Fabricante:	ITAMBE	**Data Validade:**	28/10/25
Observação:	SIF/DIPOA: 769		
Lote:	L3		
Data Recebimento:	29/09/2025 14:39:00		

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
pH	4,06	U pH	-	ISO 2917:1999	29/09/2025	30/09/2025
Umidade	90,54	% (g/100g)	0,10	IAL. Método 012/IV	29/09/2025	30/09/2025

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

Legenda

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

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

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

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

Código de Verificação: 01999afc-20e2-7292-ba18-06a65d013304

AC Lab

PROCESSO ADMINISTRATIVO 2250 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Relatório de Ensaio Microbiológico Nº: 15465.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social:	CHARLES BEZERRA CORDEIRO
Proposta Comercial:	4314.2025.V0
CNPJ/CPF:	45.740.949/0001-66
Contato:	CHARLES **E-mail:** charlescordeiro_cv@hotmail.com **Fone:**

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra:	IOGURTE PARCIALMENTE DESNATADO COM PREPARO DE MORANGO PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE		
Endereço Coleta:	R JOSE FERNANDES VIEIRA,269 B CENTRO **Cidade:** MARANGUAPE/CE **CEP:** 61940010		
Responsável Coleta:	Solicitante		
Data de Amostragem:	29/09/2025		
Marca/Fabricante:	ITAMBE	**Peso da amostra:**	170,00 g
Lote:	L03	**Observação:**	SIF/DIPOA: 769
Data Validade:	07/11/25		
Data Recebimento:	29/09/2025 14:39:00		

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Coliformes a 45ºC	< 3	NMP/g	-	CMMEF	29/09/2025	30/09/2025

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

Legenda

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

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

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

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

Código de Verificação: 01999c58-4cf3-7fe0-8198-fc3dadd5af2f

PROCESSO ADMINISTRATIVO
2251
ASSINADO ELETRONICAMENTE

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

LEITE EM PO NINHO ZERO LACTOSE

EMPRESA SOLICITANTE: Distribuidora Dala
CNPJ: 45.740.949/0001-66

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:
Nome: Ninho – zero lactose
Marca: Nestle

2.IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:
Nome: Nestlé brasil LTDA
Endereço: Rodovia BR 365, km 755 – utuiutaba- MG.
CNPJ: 60.409.075/0049-05
Telefone/Sac: 08007702459
Indústria Brasileira

3. CARACTERÍSTICA DO PRODUTO:
Ingredientes: Leite integral, maltodextrina, soro do leite pasteurizado e/ou soro do leite em pó reconstituído, minerais(cálcio, ferro e zinco), enzima lactase, vitaminas(C, E, D e A), emulsificante lecitina, regulador de acidez hidróxido de potássio e acidulante ácido cítrico. Contém leite e derivados de soja. Não contém glúten. Composto lácteo não é leite em pó. Diabéticos contém glicose. Contém galactose.
Modo de preparo: Em um copo de 200ml de água morna, coloque 2 colheres de sopa(25g de ninho zero lactose) e misture bem.

4.INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS – Porções por embalagem: cerca de 15 porções de 25g (2 colheres de sopa).

	100ml**	25g	%VD
Valor energético(kcal)	57	122	6
Carboidratos(g)	6,8	13	4
Açúcares adicionados(g)	4,6	9,1	0
Lactose(g)	0	0	0
Galactose(g)	2,2	4,4	0
Glicose(g)	2,2	4,4	0
Proteínas(g)	2,3	4,5	9
Gorduras totais(g)	2,3	4,6	7
Gorduras saturadas(g)	1,5	3	15
Gorduras trans(g)	0,1	0,2	10
Fibras alimentares(g)	0	0	0
Sódio (mg)	44	87	4
Vitamina A (ug)	101	200	25
Vitamina D (ug)	1,4	2,8	19
Vitamina E (ug)	1,9	3,7	25
Vitamina C (mg)	9,5	19	19
Cálcio (mg)	192	380	38
Ferro (mg)	1,4	2,7	19
Zinco (mg)	1,1	2,1	19

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

5.INFORMAÇÃO SOBRE O PRODUTO:
Prazo de Validade: Impresso na embalagem.
Validade: 01/06/2026
Lote: 5181121711

6.EMBALAGEM:
Embalagem primária: Alumínio
Embalagem secundária: Papelão com plástico polietileno.

7.FORMA DE ARMAZENAMENTO, CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E EMPILHAMENTO:
Forma de armazenamento: Guardar a lata bem tampada em lugar seco e fresco.
Condições de conservação: Após abertura da lata o produto conserva-se bom para o consumo até o prazo máximo de 30 dias.

PROCESSO ADMINISTRATIVO
2252
ASSINADO ELETRONICAMENTE

Empilhamento: Para empilhar caixas de papelão no estoque de forma eficiente e segura, use o método colunar, que garante melhor resistência e distribuição de peso. Empilhe as caixas sobre paletes para evitar a umidade e assegurar a integridade das embalagens. Alinhe as camadas verticalmente para otimizar a resistência à compressão e evitar desalinhamento que pode enfraquecer a estrutura.

8. Elaborado por:

Maria Cecilia Mota Pinheiro
Nutricionista – CRN11 10271

Fortaleza, 02 de Outubro de 2025.

Maria Cecília Mota Machado
Maria Cecilia Mota Machado
Nutricionista
CRN - 11 : 10271

PROCESSO ADMINISTRATIVO 2253 ASSINADO ELETRONICAMENTE

AC Lab

Relatório de Ensaio Físico-Químico Nº: 15458.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social:	CHARLES BEZERRA CORDEIRO
Proposta Comercial:	4314.2025.V0
CNPJ/CPF:	45.740.949/0001-66
Contato:	CHARLES **E-mail:** charlescordeiro_cv@hotmail.com **Fone:**

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra:	COMPOSTO LÁCTEO COM MALTODEXTRINA PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE		
Endereço Coleta:	R JOSE FERNANDES VIEIRA,269 B CENTRO **Cidade:** MARANGUAPE/CE **CEP:** 61940010		
Responsável Coleta:	Solicitante		
Data de Amostragem:	29/09/2025		
Marca/Fabricante:	NESTLÉ/NINHO	**Peso da amostra:**	300,00 g
Data Validade:	01/06/2026	**Lote:**	5181121711 NO
Data Recebimento:	29/09/2025 14:39:00		

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
pH	5,78	U pH	-	ISO 2917:1999	29/09/2025	30/09/2025
Umidade	2,87	% (g/100g)	0,10	IAL. Método 012/IV	29/09/2025	30/09/2025

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

Legenda

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

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

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

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

Código de Verificação: 01999af4-7ee5-721b-b035-211a1e9a5402

PROCESSO ADMINISTRATIVO
2254
ASSINADO ELETRONICAMENTE

AC Lab

Relatório de Ensaio Microbiológico Nº: 15457.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social:	CHARLES BEZERRA CORDEIRO
Proposta Comercial:	4314.2025.V0
CNPJ/CPF:	45.740.949/0001-66
Contato:	CHARLES **E-mail:** charlescordeiro_cv@hotmail.com **Fone:**

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra:	COMPOSTO LÁCTEO COM MALTODEEXTRINA PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE		
Endereço Coleta:	R JOSE FERNANDES VIEIRA,269 B CENTRO **Cidade:** MARANGUAPE/CE **CEP:** 61940010		
Responsável Coleta:	Solicitante		
Data de Amostragem:	29/09/2025		
Marca/Fabricante:	NESTLÉ/NINHO	**Peso da amostra:**	300,00 g
Lote:	5181121711 NO	**Observação:**	SIF/ADIPOA: 0069/2034
Data Validade:	01/06/2026		
Data Recebimento:	29/09/2025 14:39:00		

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Coliformes a 45ºC	< 3	NMP/g	-	CMMEF	29/09/2025	30/09/2025

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

Legenda

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

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

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

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

Código de Verificação: 01999c46-418a-715d-961f-f13ea5c171ae

PROCESSO ADMINISTRATIVO
2255
ASSINADO ELETRONICAMENTE

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

OVOS AVINE

EMPRESA SOLICITANTE: Distribuidora Dala
CNPJ: 45.740.949/0001-66

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:
Nome: Ovos
Marca: Avine

2.IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:
Nome: Avine comercial e avícola do Nordeste LTDA. Unidade de beneficiamento de ovos e derivados.
Endereço: Fazenda São Pedro, s/n°, Estrada do mataquiri km 25 - Cascavél
CNPJ: 41.434.556/0011-45
Telefone/Sac: (85)3291-2766
Indústria Brasileira

3. CARACTERÍSTICA DO PRODUTO:

Modo de preparo: De acordo com o fabricante.

4.INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS – Porções por embalagem: 30
Porção: 48 g(1 unidade)

	100g	48g	%VD
Valor energético(kcal)	142	68	3
Carboidratos(g)	2,9	1,4	0
Açúcares totais(g)	2,9	1,4	0
Açúcares adicionados(g)	0	0	0
Proteínas(g)	13	6,2	12
Gorduras totais(g)	8,7	4,2	8
Gorduras saturadas(g)	2,7	1,3	8
Gorduras trans(g)	0	0	0
Fibras alimentares(g)	0	0	0
Sódio (mg)	160	77	4

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

5.INFORMAÇÃO SOBRE O PRODUTO:
Prazo de Validade: 18/10/2025
Lote: 265c

6.EMBALAGEM:
Embalagem primária: Plástico polietileno e papelão
Embalagem secundária: Papelão

7.FORMA DE ARMAZENAMENTO, CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E EMPILHAMENTO:
Forma de armazenamento: Manter os ovos preferencialmente sob refrigeração.
Condições de conservação: Manter em local seco e fresco. Não expor a luz solar e umidade.
Empilhamento: Para empilhar as caixas no estoque de forma eficiente e segura, use o método colunar, que garante melhor resistência e distribuição de peso. Empilhe as caixas sobre paletes para assegurar a integridade das embalagens. Alinhe as camadas verticalmente para otimizar a resistência à compressão e evitar desalinhamento que pode enfraquecer a estrutura.

8. Elaborado por:
Maria Cecília Mota Pinheiro
Nutricionista – CRN11 10271

Fortaleza, 02 de Outubro de 2025

Maria Cecília Mota Machado
Maria Cecilia Mota Machado
Nutricionista
CRN - 11 : 10271

AC Lab

PROCESSO ADMINISTRATIVO 2256 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Relatório de Ensaio Físico-Químico Nº: 9960.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social:	CHARLES BEZERRA CORDEIRO
Proposta Comercial:	2381.2025.V0
CNPJ/CPF:	45.740.949/0001-66
Contato:	CHARLES **E-mail:** charlescordeiro_cv@hotmail.com **Fone:**

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra:	OVOS DE GALINHA TIPO GRANDE BRANCO		
Endereço Coleta:	R JOSE FERNANDES VIEIRA,269 B CENTRO **Cidade:** MARANGUAPE/CE **CEP:** 61940010		
Responsável Coleta:	Solicitante		
Data de Amostragem:	02/06/2025		
Marca/Fabricante:	AVINE		
Data Validade:	16/06/2025	**Lote:**	141 AM
Data Recebimento:	02/06/2025 15:00:00		

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Lipídios Totais	9,60	% (g/100g)	0,10	IAL. Método 032/IV	29/05/2025	03/06/2025
pH	7,13	U pH	-	ISO 2917:1999	29/05/2025	02/06/2025
Proteína	11,83	% (g/100g)	0,15	IAL. Método 036/IV	29/05/2025	03/06/2025
Umidade	74,49	% (g/100g)	0,10	IAL. Método 012/IV	29/05/2025	02/06/2025

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

Legenda

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

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

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

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

Código de Verificação: 01974a80-2cc8-7e2d-9e61-78a5ccae32f3

PROCESSO ADMINISTRATIVO
2257
ASSINADO ELETRONICAMENTE

AC Lab

Relatório de Ensaio Microbiológico Nº: 9959.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social:	CHARLES BEZERRA CORDEIRO
Proposta Comercial:	2381.2025.V0
CNPJ/CPF:	45.740.949/0001-66
Contato:	CHARLES **E-mail:** charlescordeiro_cv@hotmail.com **Fone:**

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra:	OVOS DE GALINHA TIPO GRANDE BRANCO		
Endereço Coleta:	R JOSE FERNANDES VIEIRA,269 B CENTRO **Cidade:** MARANGUAPE/CE **CEP:** 61940010		
Responsável Coleta:	Solicitante		
Data de Amostragem:	02/06/2025		
Informações Adicionais:	BANDEJA 30 UNIDADES; CATEGORIA A	**Observação:**	SIF: 703
Marca/Fabricante:	AVINE	**Lote:**	141 AM
Data Validade:	16/06/25		
Data Recebimento:	02/06/2025 15:00:00		

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	IN 161/2022	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Salmonella sp.	Ausência	em 25g	Ausência	-	CMMEF	02/06/2025	09/06/2025

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,

Legenda

em 25g - em 25 gramas L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

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

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

Código de Verificação: 0197554a-0f21-73d3-a952-9fad7420b12b

PROCESSO ADMINISTRATIVO
2258
ASSINADO ELETRONICAMENTE

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

POLPA DE ACEROLA COM GOIABA - CCPF

EMPRESA SOLICITANTE: Distribuidora Dala
CNPJ: 45.740.949/0001-66

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:
Nome: Polpa de acerola com goiaba
Marca: Cooperativa cearense de produtos familiares(CCPF)

2.IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:
Nome: Cooperativa cearense de produtos familiares
Endereço: ST D.Amanari, s/n, estrada das vassouras – Maranguape – CE.
CNPJ: 21.128.101/0001-12
Telefone/Sac: (85)989389595
Indústria Brasileira

3. CARACTERÍSTICA DO PRODUTO:
Ingredientes: Polpa de acerola com goiaba. Não contém glúten.

Modo de preparo: 1 parte da polpa, 2 partes de água.

4.INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

	68g	*VD%
Valor energético(kcal)	22	3
Carboidratos(g)	10	3
Proteínas(g)	0,6	1
Gorduras totais(g)	0	0
Gorduras saturadas(g)	0	0
Gorduras trans(g)	0	0
Fibras alimentares(g)	0,3	1
Sódio (mg)	0,6	1

5.INFORMAÇÃO SOBRE O PRODUTO:
Prazo de Validade: Valido por 12 meses.
Fabricação: 24/09/2025

6.EMBALAGEM:
Embalagem primária: Plástico polietileno
Embalagem secundária: Plástico polietileno

7.FORMA DE ARMAZENAMENTO, CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E EMPILHAMENTO:
Forma de armazenamento: Manter congelado de -12°C a -18°C.
Condições de conservação: Após aberto, conservar o produto sob refrigeração.
Empilhamento: Para empilhar os sacos no estoque de forma eficiente e segura, use o método colunar, que garante melhor resistência e distribuição de peso. Empilhe os sacos sobre paletes para assegurar a integridade das embalagens. Alinhe as camadas verticalmente para otimizar a resistência à compressão e evitar desalinhamento que pode enfraquecer a estrutura.

8. Elaborado por:
Maria Cecília Mota Pinheiro
Nutricionista – CRN11 10271

Fortaleza, 02 de Outubro de 2025

Maria Cecília Mota Machado
Maria Cecilia Mota Machado
Nutricionista
CRN - 11 : 10271

PROCESSO ADMINISTRATIVO 2259 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Lanali
ANÁLISES DE ALIMENTOS E ÁGUA

RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 67.860-0

SOLICITANTE

Nome: **COOPERATIVA CEARENSE DE PRODUTORES FAMILIARES CCPF**
Orçamento: **N.I.**
CNPJ: **21.128.101/0001-12** Cidade: **MARANGUAPE** Estado: **CE** País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Polpa de Acerola com Goiaba**
Solicitação: **NI**
Marca: **CCPF** Fabricação: **26/12/2024** Validade: **12 meses** Registro: **NI**
Lacre: **NI** Lote: **NI** Turno: **NI**
Coletador: **Antonio Flaviano** Data coleta: **08/01/2025** Hora coleta: **12:00** Temp. coleta: **NI**
Local coleta: **CCPF** Integrado: **NI**
Nº do SIF/ER: **NI**
Informações adicionais: Peso:1kg - (De Acordo com a IN Nº30, de 26 de Junho de 2018 - MAPA)

DATA E HORA ENTRADA
10/01/2025 15:40

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA	CONGELADO	RESFRIADO	AMBIENTE
NI	☒	☐	☐

Data ensaio: **10/01/2025** Data conclusão: **16/01/2025** Data emissão: **16/01/2025**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
FQ071 - pH	3,88	unidade pH	ISO 2917:1999
FQ090 - Umidade e Voláteis	84,6	g/100g	ISO 1442: 2023
FQ075 - Proteína Bruta	1,53	g/100 g	ISO 1871: 2009
FQ058 - Lipídios	1,97	g/100 g	NMKL 181, 2005

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

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

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

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validalaudo.lanali.com.br:8888 e digite o código njc4nj e a série b8fda=

LANALI@LANALI.COM.BR WWW.LANALI.COM.BR +55 (42) 3222-0076 BR 467 KM 110 - CASCAVEL - PR

PROCESSO ADMINISTRATIVO 2260 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Lanali
ANÁLISES DE ALIMENTOS E ÁGUA

RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 67.870-0

SOLICITANTE

Nome: **COOPERATIVA CEARENSE DE PRODUTORES FAMILIARES CCPF**
Orçamento: **N.I.**
CNPJ: **21.128.101/0001-12** Cidade: **MARANGUAPE** Estado: **CE** País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Polpa de Acerola com Goiaba**
Solicitação: **NI**
Marca: **CCPF** Fabricação: **26/12/2024** Validade: **12 meses** Registro: **NI**
Lacre: **NI** Lote: **NI** Turno: **NI**
Coletador: **Antonio Flaviano** Data coleta: **08/01/2025** Hora coleta: **12:00** Temp. coleta: **NI**
Local coleta: **CCPF** Integrado: **NI**
Nº do SIF/ER: **NI**
Informações adicionais: **Peso:1kg - (De Acordo com a IN Nº161, de 01 de Julho de 2022)**

DATA E HORA ENTRADA
10/01/2025 15:40

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA	CONGELADO	RESFRIADO	AMBIENTE
NI	☒	☐	☐

Data ensaio: **10/01/2025** Data conclusão: **14/01/2025** Data emissão: **14/01/2025**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
M26 Pesquisa de *Salmonella spp*	**Ausente**	/25g	AFNOR 01/16-11/16
M32 Contagem de *Escherichia coli*	**< 1.0 x 10 ^{1}**	UFC/g	AOAC 998.08
M02 Contagem de Bolores e Leveduras	**2.3 x 10 ^{2}**	UFC/g	AFNOR 01/13-07/14

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

Metodologia(s):
- AFNOR Validation 3M 01/16 - 11/16 3M Molecular Detection Assay - MA-MB 101
- AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 998.08. - 22ed. 2023.
- AFNOR 3M 01/13-07/14

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

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validalaudo.lanali.com.br:8888 e digite o código njc4nz e a série b8fda=

LANALI@LANALI.COM.BR WWW.LANALI.COM.BR 45 3224 3076 BR 467 KM 110 CASCAVEL - PR

PROCESSO ADMINISTRATIVO
2261
ASSINADO ELETRONICAMENTE

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

POLPA DE CAJU - CCPF

EMPRESA SOLICITANTE: Distribuidora Dala
CNPJ: 45.740.949/0001-66

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:
Nome: Polpa de cajú
Marca: Cooperativa cearense de produtos familiares(CCPF)

2.IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:
Nome: Cooperativa cearense de produtos familiares
Endereço: ST D.Amanari, s/n, estrada das vassouras – Maranguape – CE.
CNPJ: 21.128.101/0001-12
Telefone/Sac: (85)989389595
Indústria Brasileira

3. CARACTERÍSTICA DO PRODUTO:
Ingredientes: Polpa de caju, conservante benzoato de sódio, preparado homogeneizado para composto de frutas, espessante: goma xantana, Acidulante ácido cítrico, geleificante: pectina amidada, acidulante: ácido cítrico e conservante metabisulfito de sódio. Não contém glúten.

Modo de preparo: 1 parte da polpa, 2 partes de água.

4.INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS – Porções por embalagem: 10
Porção: 100 g(6 colheres de sopa)

	100ml	100g	%VD
Valor energético(kcal)	14	43	2
Carboidratos(g)	3,4	10	3
Açúcares totais(g)	0	0	0
Açúcares adicionados(g)	0	0	0
Proteínas(g)	0,3	1	2
Gorduras totais(g)	0,1	0,3	0
Gorduras saturadas(g)	0	0	0
Gorduras trans(g)	0	0	0
Fibras alimentares(g)	0	0	0
Sódio (mg)	9,5	29	1
Vitamina C(mg)	39,9	119,7	266

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

5.INFORMAÇÃO SOBRE O PRODUTO:
Prazo de Validade: Valido por 12 meses.

6.EMBALAGEM:
Embalagem primária: Plástico polietileno
Embalagem secundária: Plástico polietileno

7.FORMA DE ARMAZENAMENTO, CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E EMPILHAMENTO:
Forma de armazenamento: Manter congelado de -12°C a -18°C.
Condições de conservação: Após aberto, conservar o produto sob refrigeração.
Empilhamento: Para empilhar os sacos no estoque de forma eficiente e segura, use o método colunar, que garante melhor resistência e distribuição de peso. Empilhe os sacos sobre paletes para assegurar a integridade das embalagens. Alinhe as camadas verticalmente para otimizar a resistência à compressão e evitar desalinhamento que pode enfraquecer a estrutura.

8. Elaborado por:
Maria Cecília Mota Pinheiro
Nutricionista – CRN11 10271

Fortaleza, 02 de Outubro de 2025

Maria Cecília Mota Machado
Maria Cecilia Mota Machado
Nutricionista
CRN - 11 : 10271

PROCESSO ADMINISTRATIVO 2262 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Lanali
ANÁLISES DE ALIMENTOS E ÁGUA

RELATÓRIO DE ENSAIOS Nº 67.852-0

SOLICITANTE

Nome: **COOPERATIVA CEARENSE DE PRODUTORES FAMILIARES CCPF** Orçamento: **N.I.**

CNPJ: **21.128.101/0001-12** Cidade: **MARANGUAPE** Estado: **CE** País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Polpa de Caju** Solicitação: **NI**

Marca: **CCPF** Fabricação: **NI** Validade: **23/12/2025** Registro: **NI**

Lacre: **NI** Lote: **12/26** Turno: **NI**

Coletador: **Antonio Flaviano** Data coleta: **08/01/2025** Hora coleta: **12:00** Temp. coleta: **NI**

Local coleta: **CCPF** Integrado: **NI**

Nº do SIF/ER: **NI**

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

DATA E HORA ENTRADA **CONDIÇÕES DE TEMPERATURA**

10/01/2025 15:40	TEMPERATURA	CONGELADO	RESFRIADO	AMBIENTE
	NI	☐	☒	☐

Data ensaio: **10/01/2025** Data conclusão: **16/01/2025** Data emissão: **16/01/2025**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
FQ071 - pH	4,46	unidade pH	ISO 2917:1999
FQ090 - Umidade e Voláteis	87,0	g/100g	ISO 1442: 2023
FQ075 - Proteína Bruta	0,61	g/100 g	ISO 1871: 2009
FQ058 - Lipídios	1,29	g/100 g	NMKL 181, 2005

Abreviatura:

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

Metodologia(s):

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

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

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validalaudo.lanali.com.br:8888 e digite o código njc4nt e a série j8fda=

LANALI@LANALI.COM.BR WWW.LANALI.COM.BR 45 3223-0076 BR 467, KM 1,10 - CASCAVEL - PR

PROCESSO ADMINISTRATIVO 2263 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Lanali
ANÁLISES DE ALIMENTOS E ÁGUA

RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 67.855-0

SOLICITANTE

Nome: **COOPERATIVA CEARENSE DE PRODUTORES FAMILIARES CCPF** Orçamento: **N.I.**

CNPJ: **21.128.101/0001-12** Cidade: **MARANGUAPE** Estado: **CE** País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Polpa de Goiaba** Solicitação: **NI**

Marca: **CCPF** Fabricação: **NI** Validade: **27/12/2025** Registro: **NI**

Lacre: **NI** Lote: **12/27** Turno: **NI**

Coletador: **Antonio Flaviano** Data coleta: **08/01/2025** Hora coleta: **12:00** Temp. coleta: **NI**

Local coleta: **CCPF** Integrado: **NI**

Nº do SIF/ER: **NI**

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

DATA E HORA ENTRADA

10/01/2025 15:40

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA	CONGELADO	RESFRIADO	AMBIENTE
NI	☒	☐	☐

Data ensaio: **10/01/2025** Data conclusão: **16/01/2025** Data emissão: **16/01/2025**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
FQ071 - pH	3,75	unidade pH	ISO 2917:1999
FQ090 - Umidade e Voláteis	89,4	g/100g	ISO 1442: 2023
FQ075 - Proteína Bruta	<0,60	g/100 g	ISO 1871: 2009
FQ058 - Lipídios	1,51	g/100 g	NMKL 181, 2005

Abreviatura:

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

Metodologia(s):

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

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

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validalaudo.lanali.com.br:8888 e digite o código njc4nt e a série v8fda=

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

PROCESSO ADMINISTRATIVO 2264 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Lanali
ANÁLISES DE ALIMENTOS E ÁGUA

RELATÓRIO DE ENSAIOS Nº 67.862-0

SOLICITANTE

Nome: **COOPERATIVA CEARENSE DE PRODUTORES FAMILIARES CCPF** Orçamento: **N.I.**

CNPJ: **21.128.101/0001-12** Cidade: **MARANGUAPE** Estado: **CE** País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Polpa de Caju** Solicitação: **NI**

Marca: **CCPF** Fabricação: **NI** Validade: **26/12/2025** Registro: **NI**

Lacre: **NI** Lote: **12/26** Turno: **NI**

Coletador: **Antonio Flaviano** Data coleta: **08/01/2025** Hora coleta: **12:00** Temp. coleta: **NI**

Local coleta: **CCPF** Integrado: **NI**

Nº do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: Peso:1kg - (De Acordo com a IN Nº161, de 01 de Julho de 2022)

DATA E HORA ENTRADA

10/01/2025 15:40

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA	CONGELADO	RESFRIADO	AMBIENTE
NI	☒	☐	☐

Data ensaio: **10/01/2025** Data conclusão: **14/01/2025** Data emissão: **14/01/2025**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
M26 Pesquisa de *Salmonella spp*	**Ausente**	/25g	AFNOR 01/16-11/16
M32 Contagem de *Escherichia coli*	**< 1.0 x 10 [1]**	UFC/g	AOAC 998.08
M02 Contagem de Bolores e Leveduras	**< 1.0 x 10 [1]**	UFC/g	AFNOR 01/13-07/14

Abreviatura:

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

Metodologia(s):

- AFNOR Validation 3M 01/16 - 11/16 3M Molecular Detection Assay - MA-MB 101
- AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 998.08. - 22ed. 2023.
- AFNOR 3M 01/13-07/14

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

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validalaudo.lanali.com.br:8888 e digite o código njc4nj e a série j8fda=

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

PROCESSO ADMINISTRATIVO
2265
ASSINADO ELETRONICAMENTE

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

POLPA DE GOIABA - CCPF

EMPRESA SOLICITANTE: Distribuidora Dala
CNPJ: 45.740.949/0001-66

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:
Nome: Polpa de goiaba
Marca: Cooperativa cearense de produtos familiares(CCPF)

2.IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:
Nome: Cooperativa cearense de produtos familiares
Endereço: ST D.Amanari, s/n, estrada das vassouras – Maranguape – CE.
CNPJ: 21.128.101/0001-12
Telefone/Sac: (85)989389595
Indústria Brasileira

3. CARACTERÍSTICA DO PRODUTO:
Ingredientes: Polpa de goiaba, conservante benzoato de sódio, acidulante ácido cítrico. Não contém glúten.

Modo de preparo: 1 parte da polpa, 2 partes de água.

4.INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS – Porções por embalagem: 10 Porção: 100 g(6 colheres de sopa)			
	100ml	**100g**	**%VD**
Valor energético(kcal)	22	68	3
Carboidratos(g)	4,7	14	5
Açúcares totais(g)	2,9	8,8	0
Açúcares adicionados(g)	0	0	0
Proteínas(g)	0,8	2,5	5
Gorduras totais(g)	0,3	0,9	1
Gorduras saturadas(g)	0,1	0,3	2
Gorduras trans(g)	0	0	0
Fibras alimentares(g)	1,8	5,4	22
Sódio (mg)	7,2	22	1
Vitamina C(mg)	17,12	51,36	114
Percentual de valores diários fornecidos pela porção. ** No alimento pronto para consumo.			

5.INFORMAÇÃO SOBRE O PRODUTO:
Prazo de Validade: Valido por 12 meses.

6.EMBALAGEM:
Embalagem primária: Plástico polietileno
Embalagem secundária: Plástico polietileno

7.FORMA DE ARMAZENAMENTO, CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E EMPILHAMENTO:
Forma de armazenamento: Manter congelado de -12°C a -18°C.
Condições de conservação: Após aberto, conservar o produto sob refrigeração.
Empilhamento: Para empilhar os sacos no estoque de forma eficiente e segura, use o método colunar, que garante melhor resistência e distribuição de peso. Empilhe os sacos sobre paletes para assegurar a integridade das embalagens. Alinhe as camadas verticalmente para otimizar a resistência à compressão e evitar desalinhamento que pode enfraquecer a estrutura.

8. Elaborado por:
Maria Cecília Mota Pinheiro
Nutricionista – CRN11 10271

Fortaleza, 02 de Outubro de 2025

Maria Cecília Mota Machado
Maria Cecília Mota Machado
Nutricionista
CRN - 11 : 10271

PROCESSO ADMINISTRATIVO 2266 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Lanali
ANÁLISES DE ALIMENTOS E ÁGUA

RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 67.865-0

SOLICITANTE

Nome: **COOPERATIVA CEARENSE DE PRODUTORES FAMILIARES CCPF** Orçamento: **N.I.**

CNPJ: **21.128.101/0001-12** Cidade: **MARANGUAPE** Estado: **CE** País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Polpa de Goiaba** Solicitação: **NI**

Marca: **CCPF** Fabricação: **NI** Validade: **27/12/2025** Registro: **NI**

Lacre: **NI** Lote: **12/27** Turno: **NI**

Coletador: **Antonio Flaviano** Data coleta: **08/01/2025** Hora coleta: **12:00** Temp. coleta: **NI**

Local coleta: **CCPF** Integrado: **NI**

Nº do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: Peso:1kg - (De Acordo com a IN Nº161, de 01 de Julho de 2022)

DATA E HORA ENTRADA **CONDIÇÕES DE TEMPERATURA**

10/01/2025 15:40

TEMPERATURA	CONGELADO	RESFRIADO	AMBIENTE
NI	☒	☐	☐

Data ensaio: **10/01/2025** Data conclusão: **14/01/2025** Data emissão: **14/01/2025**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
M26 Pesquisa de *Salmonella spp*	**Ausente**	/25g	AFNOR 01/16-11/16
M32 Contagem de *Escherichia coli*	**< 1.0 x 10 ^{1}**	UFC/g	AOAC 998.08
M02 Contagem de Bolores e Leveduras	**< 1.0 x 10 ^{1}**	UFC/g	AFNOR 01/13-07/14

Abreviatura:

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

Metodologia(s):

- AFNOR Validation 3M 01/16 - 11/16 3M Molecular Detection Assay - MA-MB 101
- AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 998.08. - 22ed. 2023.
- AFNOR 3M 01/13-07/14

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

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validalaudo.lanali.com.br:8888 e digite o código njc4nj e a série v8fda=

LANALI@LANALI.COM.BR WWW.LANALI.COM.BR 45 3272 0074 BR 467 KM 110 - CASCAVEL - PR