



FICHA DE ANÁLISE DE AMOSTRA

Processo Administrativo: Pregão Eletrônico nº 027/2025

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E FORNECEDOR

Fornecedor: F M COMERCIO & SERVIÇOS LTDA ME

CNPJ Nº 43.609.493/0001-74

Data de Recebimento da Amostra: 10/10/2025

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO (CONFORMIDADE COM O TERMO DE REFERÊNCIA)

Produto Analisado: LOTE 03

ITEM	APRESENTAÇÃO	CARSCTERISTICA
Carne bovina charque	Embalagem rotulagem de acordo porem cor branca não está de acordo, com a cor original	Atende
Carne Bovina, moído tipo coxão mole ou patinho	Embalagem rotulagem, cor de acordo.	Atende
Carne bovina em cubos	Embalagem rotulagem, cor de acordo	Atende
Filé de peixe tipo merluza	Embalagem rotulagem, cor de acordo.	Atende
Carne suína, moída	Embalagem rotulagem de acordo	Atende
Carne suína congelada	Embalagem rotulagem de acordo	Atende
Coxa e sobrecoxa de frango	Embalagem rotulagem de acordo	Atende
Peito de frango	Embalagem rotulagem de acordo	Atende
Filé de peito em cubos ou isca	Embalagem rotulagem de acordo	Atende

CONCLUSÃO DA ANÁLISE

A amostra dos produtos do LOTE 03, F M COMERCIO & SERVIÇOS LTDA ME

, fornecido pela, 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

Cargo: Nutricionista e Coordenadora de Alimentação Escolar.

Matrícula: 183016-3

Dra. Jhenifer Maia
Nutricionista

Assinatura: *Jhenifer 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)

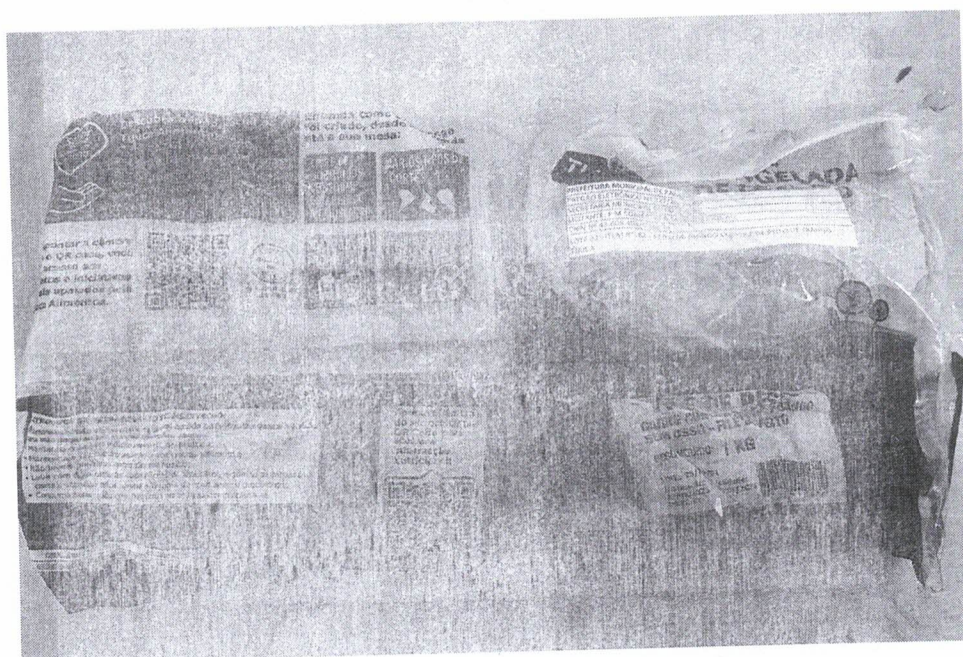


FOTOS DAS AMOSTRAS

FILE DE PEIXE MELUZA

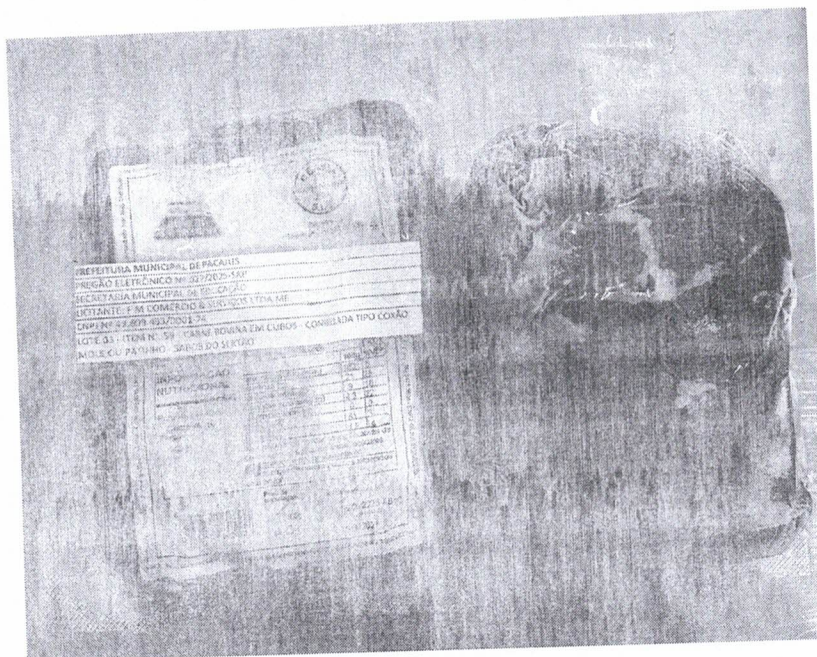


FILE DE PEITO DE FRANGO

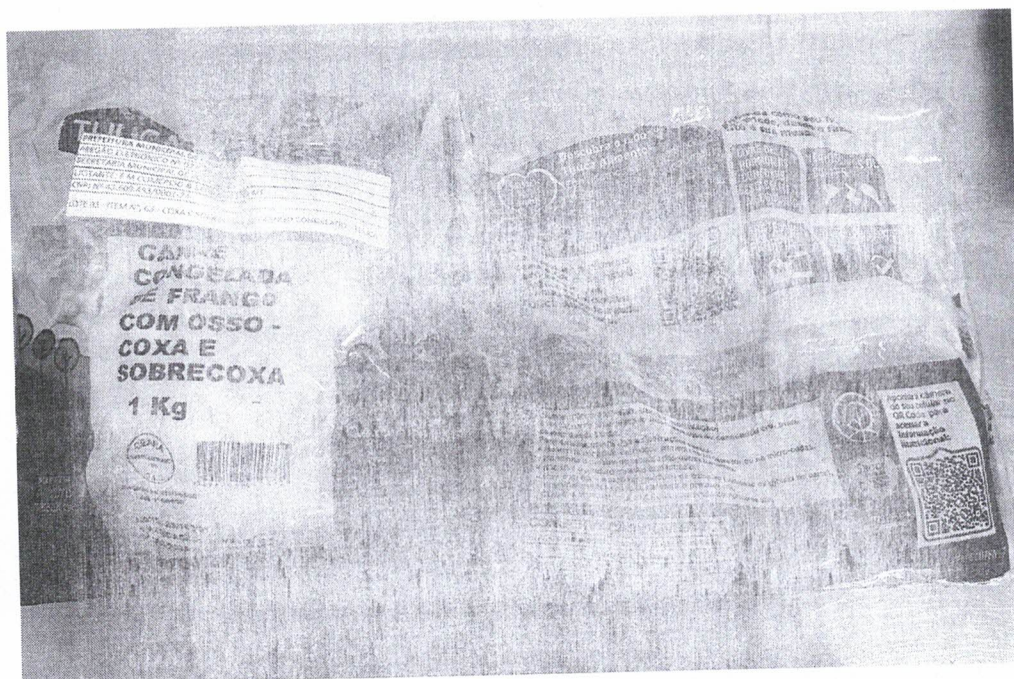




CARNE BOVINA EM CUBO

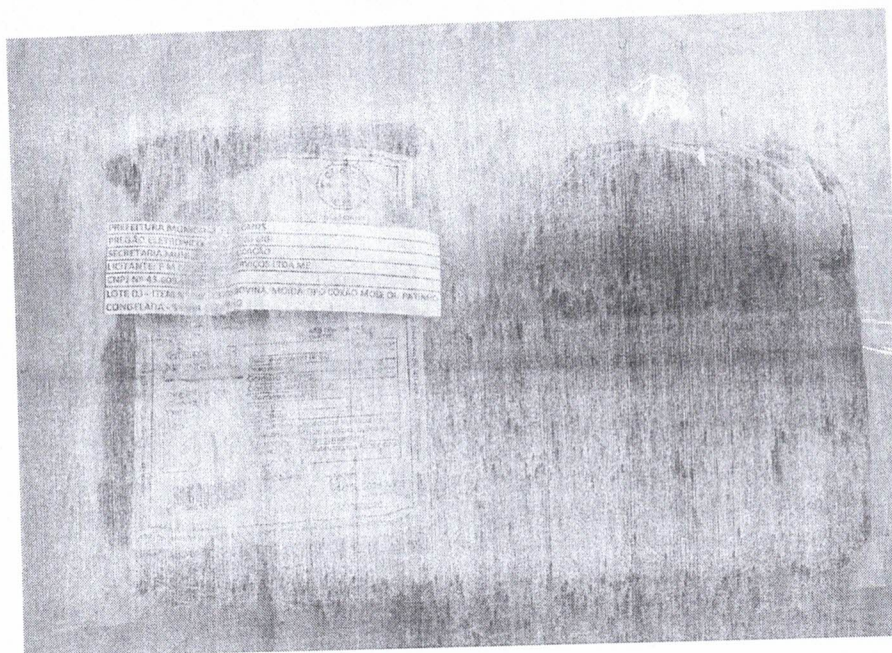


COXA E SOBRECOXA DE FRANGO

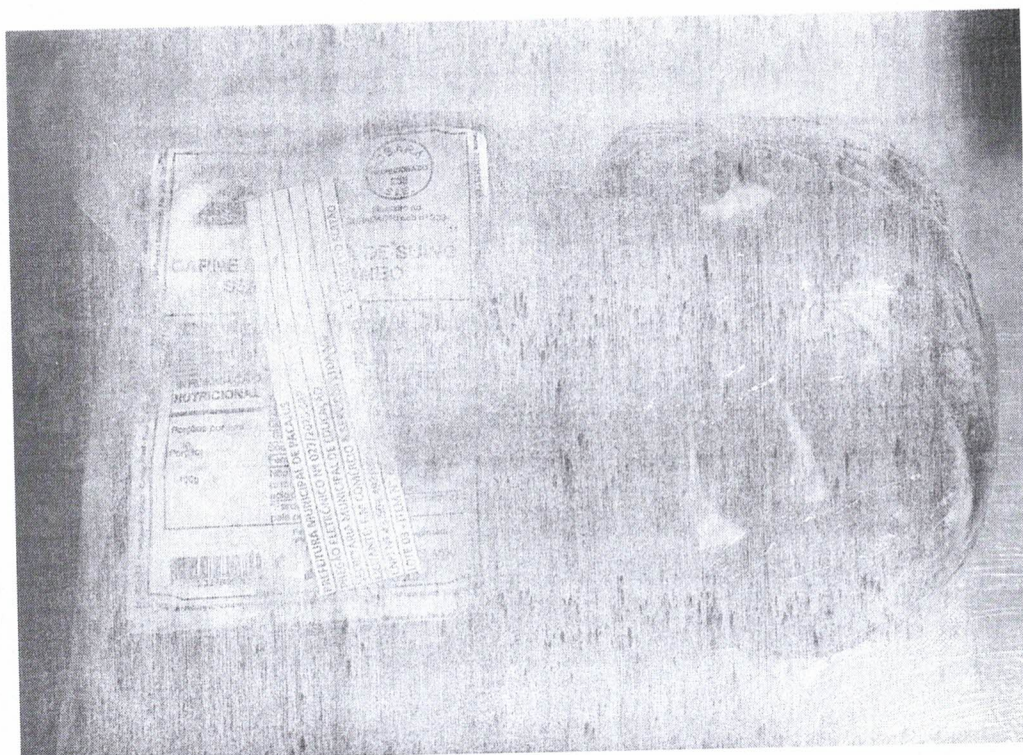




CARNE BOVINA MOÍDA

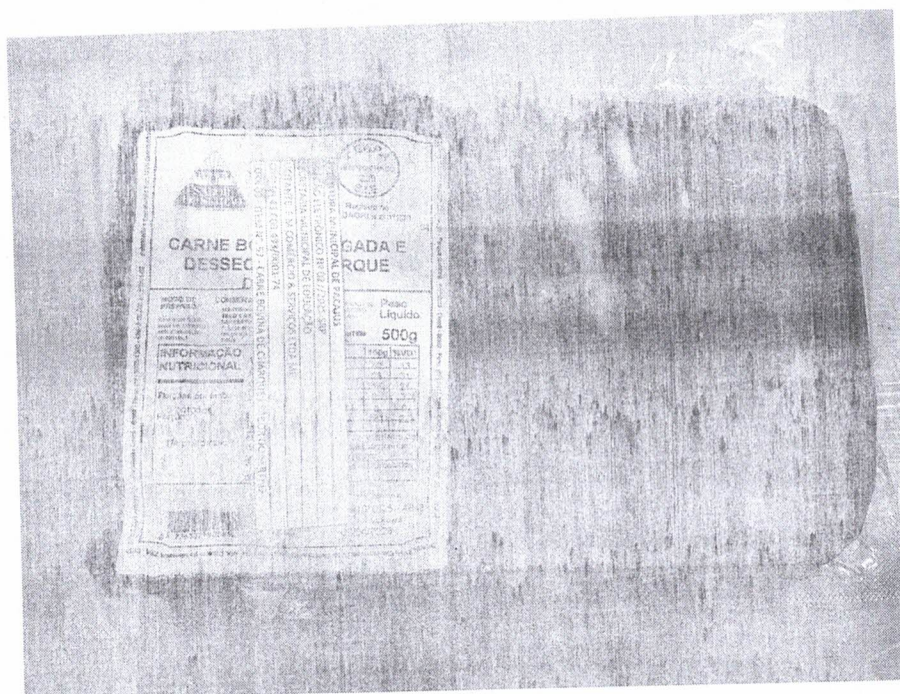


CARNE SUÍNA EM CUBO

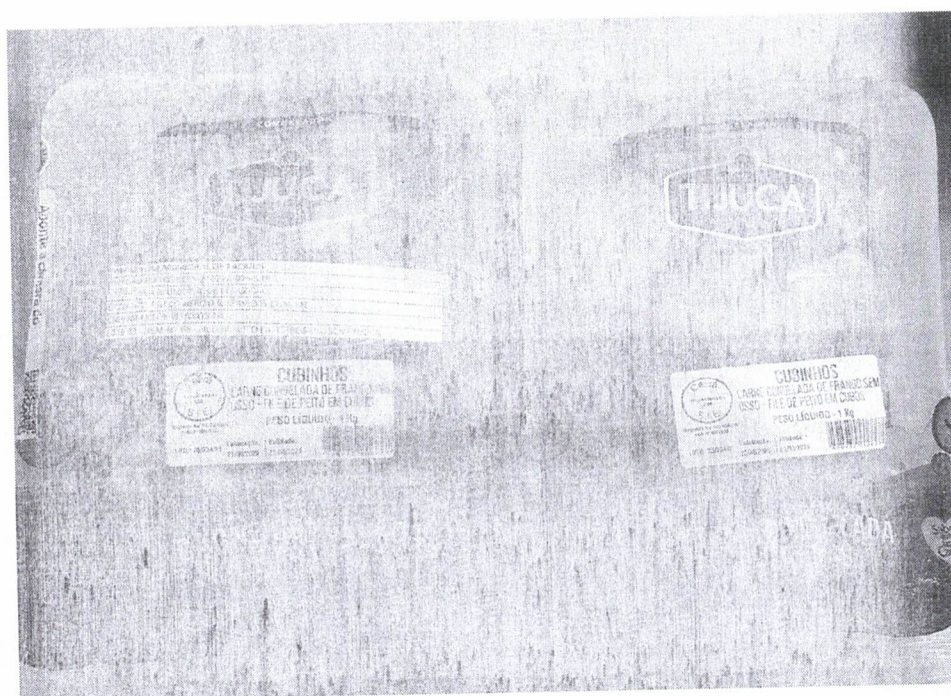




CARNE BOVINA CHARQUE

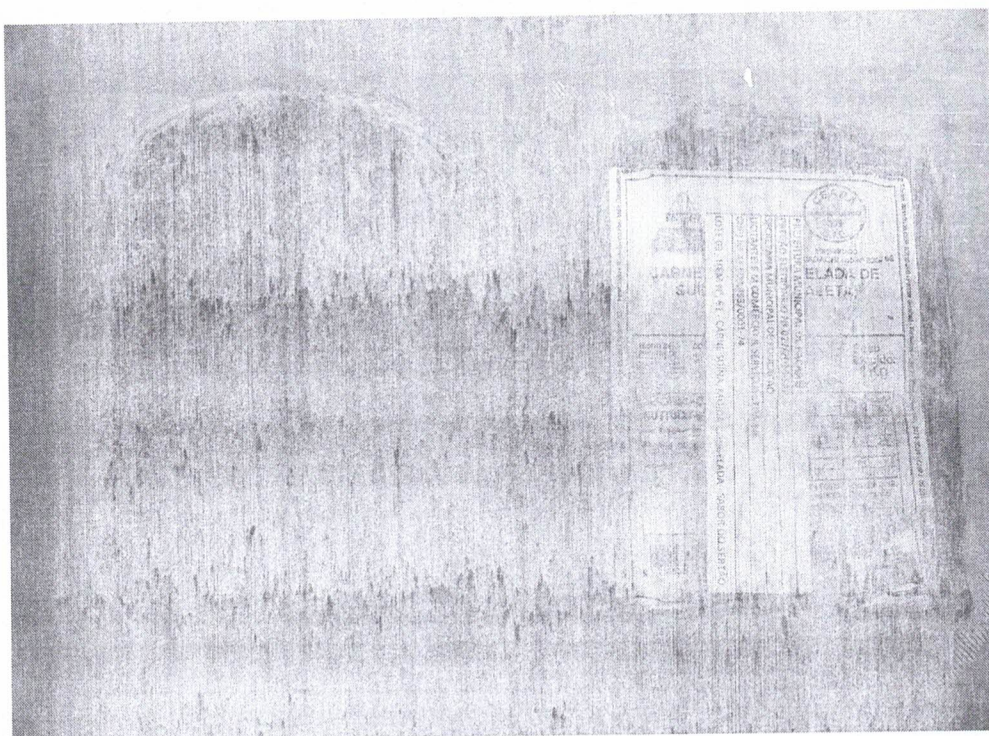


FILE DE PEITO EM CUBOS





CARNE SUÍNO MOÍDO



**COMERCIAL
CENTRAL**

85-98706.0128



A Secretaria Municipal de Educação de Pacajus/Ce
R. Guarany, 600 - Centro
Pacajus - Ce
CNPJ Nº 30.754.556/0001-34

RECIBO DE ENTREGA DE AMOSTRAS - LOTE 03

ITEM	UNID	QUANT	ESPECIFICAÇÃO	RECEBIDO
57	PCT	2	CARNE BOVINA DE CHARQUE - CARNE DE CHARQUE BOVINA, DIANTEIRA, SALGADA, DESSECADA E COM BAIXO PERCENTUAL DE GORDURA (NO MÁXIMO 15%). REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM. EMBALAGEM A VÁCUO EM POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE COM MÍNIMO 400g DO PRODUTO, ACONDICIONADA EM CAIXA DE PAPELÃO. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RESOLUÇÃO RDC Nº 360/03 - ANVISA, RESOLUÇÃO RDC Nº 359/03 - ANVISA, RESOLUÇÃO RDC Nº 259/02 - ANVISA, RESOLUÇÃO RDC Nº 123/04 - ANVISA, LEI Nº 10.674/03, INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22, DE 24 DE NOVEMBRO DE 2005 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO). QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025. MARCA: SABOR DO SERTÃO	
58	KG	2	CARNE BOVINA, MOÍDA TIPO COXÃO MOLE OU PATINHO CONGELADA - PRODUTO OBTIDO A PARTIR DA MOAGEM DE CARNE DE PRIMEIRA, TIPO COXÃO MOLE OU PATINHO DE BOVINO SEGUIDOS DO IMEDIATO CONGELAMENTO. ISENTO DE OSSOS, CARTILAGEM. GORDURA MÁXIMA DE 15% E ÁGUA 3% NO MÁXIMO. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. COR VERMELHA SEM MANCHAS ESVERDEADAS E ODOR CARACTERÍSTICO. PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 83 ANEXO II DE 21/11/03 MAPA). REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM. ROTULAGEM OBRIGATORIA (RDC Nº 360/3 59 DE 23/12/03, RDC Nº 259 DE 20/09/02, RDC Nº 123 DE 13/05/04 E INN.º 83 ANEXO II DE 21/11/03, LEI Nº 10.674). EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIETILENO ATÓXICO COM NO MÍNIMO 1000g DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: ACONDICIONADOS EM CAIXA DE PAPELÃO VEDADA. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025. MARCA: SABOR DO SERTÃO	
59	KG	2	CARNE BOVINA EM CUBOS - CONGELADA TIPO COXÃO MOLE OU PATINHO. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO 10% DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGENS, DE OSSOS E CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEVROSES. COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO A VÁCUO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025. MARCA: SABOR DO SERTÃO	
60	KG	2	FILE DE PEIXE TIPO MERLUZA. EMBALAGEM EM FILME PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA E CARIMBO OFICIAIS. DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. DIPOA Nº 145 DE 22/04/96 E O 1445 DE 22/04/98 DA RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº 105 DE 19/05/99. MARCA: FS ROCHA	
61	KG	2	CARNE SUÍNA, MOÍDA CONGELADA - PRODUTO OBTIDO A PARTIR DA MOAGEM DE MASSAS MUSCULARES DE SUÍNO SEGUIDOS DO IMEDIATO CONGELAMENTO. ISENTO DE OSSOS, CARTILAGEM. PERCENTUAIS DE GORDURA E ÁGUA MÁXIMAS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. COR VERMELHA SEM MANCHAS ESVERDEADAS E ODOR CARACTERÍSTICO. PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 83 ANEXO II DE 21/11/03 MAPA). REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM. ROTULAGEM OBRIGATORIA (RDC Nº 360/3 59 DE 23/12/03, RDC Nº 259 DE 20/09/02, RDC Nº 123 DE 13/05/04 E IN Nº 83 ANEXO II DE 21/11/03, LEI Nº 10.674). EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIETILENO ATÓXICO COM NO MÍNIMO 1000g DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: ACONDICIONADOS EM CAIXA DE PAPELÃO VEDADA. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025. MARCA: SABOR DO SERTÃO	
62	KG	2	CARNE DE SUÍNO CONGELADA - CARNE SUÍNA, LOMBO EM CUBOS, CADA CUBO PESANDO EM MÉDIA 50g, 1ª QUALIDADE. ASPECTO NÃO PEGAJOSO, DESOSSADA, SEM NERVOS OU GORDURAS, COR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS. ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICA, QUÍMICA E SENSORIAL). DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE E CHEGAR CONGELADA EM TEMPERATURA DE -12° C A - 18° C AO LOCAL DE ENTREGA. REGISTRO NO SIE OU SIF. EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIETILENO ATÓXICO A VÁCUO. CONTENDO ATÉ 2 KG DO PRODUTO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025. MARCA: SABOR DO SERTÃO	

2 AV. MIN. ALBUQUERQUE LIMA, 1550 - CONJUNTO CEARA II
FORTALEZA/CE CEP: 60.533-696
CNPJ Nº 43.609.493/0001-74 CGF: 07.023763-8
@comercial.central86@gmail.com

**F M COMÉRCIO & SERVIÇOS
LTDA ME**

COMERCIAL CENTRAL

85-98706.0128



63	KG	2	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADO - DE BOA QUALIDADE, COM ODOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO, ACONDICIONADO EM FILME DE PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE. O PRODUTO DEVERA ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS E/OU LEGISLAÇÃO VIGENTE DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA APRESENTANDO, EM SUA EMBALAGEM, AS MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS PERTINENTES, 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: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO CONTENDO 01Kg DO PRODUTO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025. MARCA: TIJUCA	
64	KG	2	PEITO DE FRANGO 1kg - FILÉ DE PEITO DE FRANGO, CARNE DE FRANGO DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPA, SEM OSSOS, EMBALAGEM DE 01kg, CONGELADAS, ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), INSPECIONADAS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. ACOMODADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO EM PERFEITAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS, PADRONIZADAS E LACRADAS. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025. MARCA: TIJUCA	
65	KG	2	FILÉ DE PEITO EM CUBOS OU ISCA, CADA CUBO OU ISCA PESANDO EM MÉDIA 40 G. 1ª QUALIDADE. ASPECTO NÃO PEGAJOSO, DESOSSADA. COR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS, ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICA, QUÍMICA E SENSORIAIS). DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE E CHEGAR CONGELADA EM TEMPERATURA DE -12° C A - 18° C AO LOCAL DE ENTREGA. REGISTRO NO SIE OU SIF. EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO MÍNIMO 1 KG DO PRODUTO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025. MARCA: TIJUCA	

RECEBIDO POR:

Shenefer Maia

DATA:

10/10/2025

Dra. Shenefer Maia
Nutricionista

Fortaleza/Ce, 09 de outubro de 2025

F M COMERCIO Assinado de forma
E SERVICOS digital por F M
LTDA:4360949 COMERCIO E SERVICOS
3000174 LTDA:43609493000174
Dados: 2025.10.09
15:35:01 -03'00'

Francisco Marcio Gomes Oliveira
CPF 011.280.823-90
Administrador

AV. MIN. ALBUQUERQUE LIMA, 1558 - CONJUNTO CEARA II
FORTALEZA/CE CEP: 60.533-695
CNPJ Nº 43.609.493/0001-74 CGF: 07.023763-8
@comercial.central86@gmail.com

F M COMÉRCIO & SERVIÇOS
LTDA ME



Abatedouro Tijuca Alimentos
Ficha Técnica dos produtos
cubinho- 1Kg

Cód.: CAS.FT.2

Revisão: 05

Data: 10/09/2025

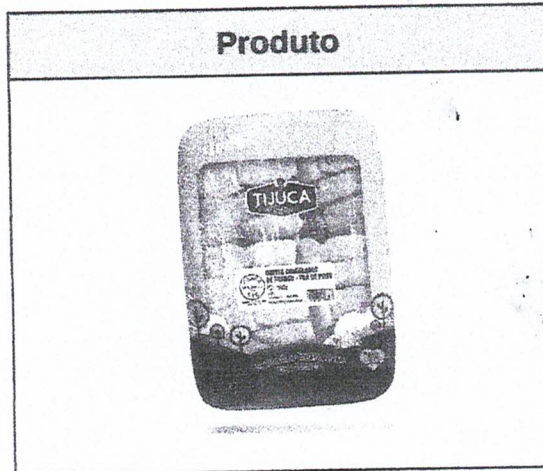
Página 1/6



Código interno	Descrição
PA09000028	Cortes congelados de frango - Filé de peito (Cubos)

Do que dou fé,
EUSEBIO, 08 de outubro de 2025
ESCREVENTE AUTORIZADA

Certifico que esta fotocópia é reprodução fiel do original em papel térmico.



Identificação do produto

CORTES DE FRANGO CONGELADOS - CUBINHO BANDEJA (1kg)

Registro do produto no SIE/ADAGRI	600-35
Peso líquido	1Kg
Quantidade por caixa	12 unidades por caixas
Prazo de validade:	1 ano
Embalagem primária	C 235mm; L 180mm; A 55mm
Embalagem secundária	C 467mm x L 357mm x A 150mm

Elaborado por:

Flaubênia Sara Maia B. de Oliveira
Flaubênia Sara Maia B. de Oliveira
Engenheira de Alimentos
CREA 0606326790 22/09/2025

Revisado por:

João Everardo C. Chagas
Gerente

Aprovado por:

Leandro Moreira de C. Feitosa
Médico Veterinário
CRMV CE 2576

	Abatedouro Tijuca Alimentos Ficha Técnica dos produtos cubinho- 1Kg	Cód.: CAS.FT.22
		Revisão: 05
		Data: 10/09/2020
		Página 2/6



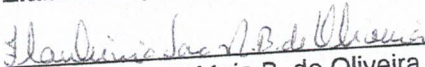
Forma de conservação	congelado -12°C
Paletização	06 caixas (lastro) x 08 caixas (altura)

Resolução n 1, de 9 de janeiro de 2003 MAPA

Descrição do processo
As aves são retiradas das caixas de transportes onde inicia-se o processo sequencial de pendura, atordoamento elétrico (7 segundos), sangria, escaldagem, depenadeira, evisceração, lavagem por aspersão. O resfriamento das carcaças é feito em resfriadores contínuos do tipo rosca sem fim com cloração da água em até 5 ppm e o frango na saída do mesmo deve estar a 7°C máxima. As carcaças seguem para o setor de cortes onde são processados todos os cortes e selecionados os filés que se transformarão em cubinhos, em seguida são colocados em bandejas de isopor envoltos em filme de PVC, padronizada a pesagem e afixada etiqueta adesiva com a identificação do produto, lote, data de fabricação, validade, peso líquido, código de barras e número de registro no SIE. Logo após recebem embalagem secundária (caixas de papelão) identificadas por meio de etiquetas e encaminhadas para o túnel de congelamento até atingir -12°C na musculatura internamente. Logo após esse processo são armazenadas na câmara de estocagem final a uma temperatura de -18°C. E por fim, na expedição, o produto deve apresentar temperatura de -12°C e ser transportado apropriadamente em caminhões frigoríficos.

Portaria n 210, de 10 de novembro de 1998 MAPA

Conservação doméstica
Dentro do prazo de validade consumir até
Embalagem fechada

Elaborado por:  Flaubênia Sara Maia B. de Oliveira Engenheira de Alimentos CREA 0606326790 22/09/25	Revisado por: João Everardo C. Chagas Gerente	Aprovado por: Leandro Moreira de C. Feitosa Médico Veterinário CRMV CE 2576
---	--	---

Certifico que esta fotocópia é reprodução fiel do original em papel térmico.

Do que dou fé.
 EUSEBIO, 09 de outubro de 2025

TICIANE CRUZ DA COSTA
 ESCRIVENTE AUTORIZADA



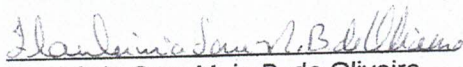
	Abatedouro Tijuca Alimentos Ficha Técnica dos produtos cubinho- 1Kg	Cód.: CAS.FT.22
		Revisão: 05
		Data: 10/09/2020 Página 3/6

Freezer (-12°C)	Vide validade
Congelador (-10°C à -8°C)	6 meses
Geladeira (+4°C à +8°C)	2 dias

Informação comercial	
Forma de comercialização	Bandejas de poliestireno envolto com filme de polietileno de baixa densidade com 1kg.
Código de barras	7898930906867

Transporte
Os veículos utilizados para o transporte são caminhões frigoríficos. O acondicionamento é realizado de forma a permitir a circulação de ar entre os produtos. A temperatura do caminhão deve manter o produto de -12°C ou mais frio e serem transportados apropriadamente sobre estrados para o embarque.

Informação Nutricional

Elaborado por:  Flaubênia Sara Maia B. de Oliveira Engenheira de Alimentos CREA 0606326790 22/09/25	Revisado por: João Everardo C. Chagas Gerente	Aprovado por: Leandro Moreira de C. Feitosa Médico Veterinário CRMV CE 2576
---	--	---

Certifico que esta fotocópia é reprodução fiel do original em papel térmico.

Do que dou fé.
EUSEBIO, 09 de outubro de 2025

TICIANE CRUZ DA COSTA
ESCREVENTE AUTORIZADA



	Abatedouro Tijuca Alimentos Ficha Técnica dos produtos cubinho- 1Kg	Cód.: CAS.FT.22
		Revisão: 05
		Data: 10/09/2020
		Página 4/6

FILE DE PEITO-CUBOS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

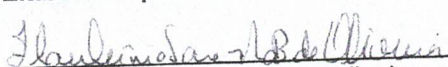
Porção 100g (4 unidades em média)

Quantidade por porção		%VD(*)
Valor energético	110 kcal= 462 kJ	6%
Carboidratos	0 g	0%
Proteínas	23 g	31%
Gorduras totais	2,0 g	4%
Gorduras saturadas	0,6 g	3%
Gorduras trans	0 g	**
Fibra alimentar	0 g	0%
Sódio	50 mg	2%

*%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.

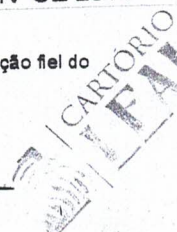
Obs.: Conforme IN 75, de 08 de outubro de 2020, ANEXO I, item 9, "Carnes e pescados embalados, refrigerados ou congelados, desde que não sejam adicionados de ingredientes que agreguem valor nutricional significativo ao produto, conforme Anexo IV desta Instrução Normativa", a declaração da tabela nutricional é voluntária (ou seja o fabricante não é obrigado a informar).

Elaborado por:  Flaubênia Sara Maia B. de Oliveira Engenheira de Alimentos CREA 0606326790	Revisado por: João Everardo C. Chagas Gerente	Aprovado por: Leandro Moreira de C. Feitosa Médico Veterinário CRMV CE 2576
--	--	---

Certifico que esta fotocópia é reprodução fiel do original em papel térmico.

De que dou fé.
 EUSEBIO, 08 de outubro de 2025

TICIANE CRUZ DA COSTA
 ESCRIVENTE AUTORIZADA



ABT878877-J1J8

	Abatedouro Tijuca Alimentos Ficha Técnica dos produtos cubinho- 1Kg	Cód.: CAS.FT.22
		Revisão: 05
		Data: 10/09/2020
		Página 5/6

Características de qualidade - Microbiológicas	
Parâmetro	VMP
Salmonella /25g	Ausência
Escherichia coli/g	5x10 ²

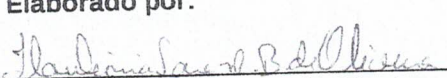
Instrução Normativa nº 313, de 04 de setembro de 2024, ANVISA-MS.

Características de qualidade - Físico químicas	
Parâmetro	Padrão
Umidade/Proteína	Não aplicável

Portaria nº 557, de 30 de Março de 2022, MAPA.

Características de qualidade - macroscópicas	
Parâmetro	Padrão
Sujidades	Ausente
Materiais estranhos	Ausente

Produzido e embalado por:
Tijuca Alimentos LTDA. Localizada na rodovia CE 040 - Km 41, S/N - Talasca - Cascavel - CE.

Elaborado por:  Flaubênia Sara Maia B. de Oliveira Engenheira de Alimentos CREA 0606326790 22/09/2025	Revisado por: João Everardo C. Chagas Gerente	Aprovado por: Leandro Moreira de C. Feitosa Médico Veterinário CRMV CE 2576
---	--	---

Certifico que esta fotocópia é reprodução fiel do original em papel térmico.

Do que dou fé.
EUSEBIO, 09 de outubro de 2025

TICIANE CRUZ DA COSTA
ESCREVENTE AUTORIZADA



	Abatedouro Tijuca Alimentos Ficha Técnica dos produtos cubinho- 1Kg	Cód.: CAS.FT.22 Revisão: 05 Data: 10/09/2020 Página 6/6
---	--	--

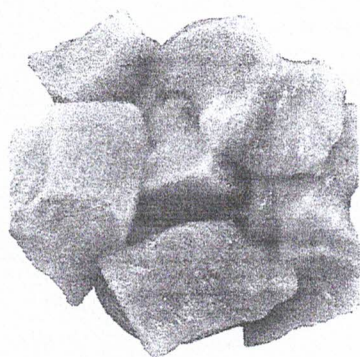
CEP.: 62.850-000

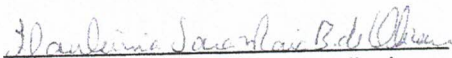
CNPJ:09.524.502/0006-09

SAC: (085) 3229-9777

Site: www.tijucaalimentos.com

RDC nº 259 de 20 de setembro de 2002 ANVISA

Fotos	
	

Elaborado por:  Flaubênia Sara Maia B. de Oliveira Engenheira de Alimentos CREA 0606326790 22/09/2025	Revisado por: João Everardo C. Chagas Gerente	Aprovado por: Leandro Moreira de C. Feitosa Médico Veterinário CRMV CE 2576
---	--	---

Certifico que esta fotocópia é reprodução fiel do original em papel térmico.

Do que dou fé.
EUSEBIO, 08 de outubro de 2025TICIANE CRUZ DA COSTA
ESCREVENTE AUTORIZADA

Relatório de Ensaio Físico-Químico N°: 15408.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: M & S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
Proposta Comercial: 4312.2025.V0
CNPJ/CPF: 05.505.613/0001-02
Contato: HENRIQUE E-mail: henriqueribeiro1323@gmail.com Fone: +55 (85) 98777-3946

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: CARNE CONGELADA DE FRANGO SEM OSSO - FILÉ DE PEITO EM CUBOS
Endereço Coleta: AV BEZERRA DE MENEZES, 78 A ALAGADICO Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60325000
Responsável Coleta: Solicitante
Data de Amostragem: 29/09/2025 10:00:00
Marca/Fabricante: TIJUCA
Data Fabricação: 22/08/2025
Data Validade: 21/08/2026
Data Recebimento: 29/09/2025 14:38:00

Peso da amostra: 1,00 kg
Observação: SIE/ADAGRI: 600/133
Lote: 25/234/01

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Lipídios Totais	2,96	% (g/100g)	0,17	ISO 1443:1973	29/09/2025	01/10/2025
pH	5,73	U pH	-	ISO 2917:1999	29/09/2025	01/10/2025
Proteína	21,68	% (g/100g)	0,17	ISO 1871:2009	29/09/2025	01/10/2025
Umidade	69,64	% (g/100g)	0,10	IAL. Método 012/IV	29/09/2025	01/10/2025

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 Rocha
CRQ 10200335
Responsável Técnico(a)

Código de Verificação: 0199a10b-5efc-7998-a96e-9ae037e25320

Relatório de Ensaio Microbiológico Nº: 15407.2025 - B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: M & S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA

Proposta Comercial: 4312.2025.V0

CNPJ/CPF: 05.505.613/0001-02

Contato: HENRIQUE E-mail: henriqueroibeiro1323@gmail.com Fone: +55 (85) 98777-3946

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: CARNE CONGELADA DE FRANGO SEM OSSO - FILÉ DE PEITO EM CUBOS

Endereço Coleta: AV BEZERRA DE MENEZES, 78 A ALAGADICO Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60325000

Responsável Coleta: Solicitante

Data de Amostragem: 29/09/2025 10:00:00

Marca/Fabricante: TIJUCA

Data Fabricação: 22/08/2025

Data Validade: 21/08/2026

Data Recebimento: 29/09/2025 14:38:00

Peso da amostra: 1,00 kg

Observação: SIE/ADAGRI: 600/133

Lote: 25/234/01

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	IN Nº 313/2024	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Aeróbios mesófilos	$1,0 \times 10^4$	UFC/g	N.A	-	MMAMA	29/09/2025	01/10/2025
Escherichia Coli	<3	NMP/g	5×10^3	-	CMMEF	29/09/2025	01/10/2025
Salmonella sp.	Ausência	em 25g	N.A	-	CMMEF	29/09/2025	01/10/2025

Opiniões e Interpretações: Ensaio(s) de acordo com os padrões legais vigentes.

Legislação: Valores de referência estabelecidos conforme Instrução Normativa - IN Nº 313, de 4 de setembro de 2024/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.

Renata Rocha
CRQ 10200335
Responsável Técnico(a)

Código de Verificação: 0199a10b-3040-782a-af52-ece802dce92



Abatedouro Tijuca Alimentos
Ficha Técnica dos produtos
Coxa e sobrecoxa na bandeja - 1kg

Cód.: CAS

Revisão: 0

Data: 10/09/2020

Página 1/6



Código interno	Descrição
PA09000020	Cortes congelados de frango - Coxa e sobrecoxa

Produto



Identificação do produto

CORTES DE FRANGO CONGELADOS - COXA E SOBRECOXA NA BANDEJA(1KG)

Registro do produto no SIE/ADAGRI	600-35
Peso líquido	1kg
Quantidade por caixa	12 unidades por caixas
Prazo de validade:	1 ano
Embalagem primária	C 235mm; L 180mm; A 60mm

Elaborado por:

Flaubênia Sara Maia B. de Oliveira
Flaubênia Sara Maia B. de Oliveira
Engenheira de Alimentos
CREA 0606326790

Revisado por:

João Everardo C. Chagas
Gerente

Aprovado por:

Leandro Moreira de C. Feitosa
Médico Veterinário
CRMV CE 2576

Certifico que esta fotocópia é reprodução fiel do original em papel térmico.

Do que dou fé.
EUSEBIO, 08 de outubro de 2020
TIGUANE CRUZ DA SILVA
ESCRITÓRIO AUTORIZADO



Selo 3



	Abatedouro Tijuca Alimentos Ficha Técnica dos produtos Coxa e sobrecoxa na bandeja - 1kg	Cód.: CAS.FT
		Revisão: 05
		Data: 10/09/2020
		Página 2/6

Embalagem secundária	C 465mm x L 353mm x A 170mm
Temperatura de conservação	-12°C
Paletização	06 de lastro x 07 de altura

Resolução n 1, de 9 de janeiro de 2003 MAPA

Descrição do processo

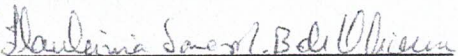
As aves são retiradas das caixas de transportes onde inicia-se o processo sequencial de pendura, atordoamento elétrico (7 segundos), sangria, escaldagem, depenadeira, evisceração, lavagem por aspersão. O resfriamento das carcaças é feito em resfriadores contínuos do tipo rosca sem fim com cloração da água em até 5 ppm e o frango na saída do mesmo deve estar a 7°C máxima. As carcaças seguem para o setor de cortes onde são processados todos os cortes e selecionadas as coxa e sobrecoxa, em seguida são colocados em bandejas de isopor envoltas em filme de PVC, padronizada a pesagem e afixada etiqueta adesiva com a identificação do produto, lote, data de fabricação, validade, peso líquido, código de barras e número de registro no SIE. Logo após recebem embalagem secundária (caixas de papelão) identificadas por meio de etiquetas e encaminhadas para o túnel de congelamento até atingir de -12°C na musculatura internamente. Logo após esse processo são armazenadas na câmara de estocagem final a uma temperatura de -18°C. E por fim, na expedição, o produto deve apresentar temperatura de -12°C e ser transportado adequadamente em caminhões frigoríficos.

Portaria n 210, de 10 de novembro de 1998 MAPA

Conservação doméstica

Dentro do prazo de validade consumir até

Embalagem fechada

Elaborado por:  Flaubênia Sara Maia B. de Oliveira Engenheira de Alimentos CREA 0606326790 22/09/25	Revisado por: João Everardo C. Chagas Gerente	Aprovado por: Leandro Moreira de C. Feitosa Médico Veterinário CRMV CE 2576
---	--	---

	Abatedouro Tijuca Alimentos Ficha Técnica dos produtos Coxa e sobrecoxa na bandeja - 1kg	Cód.: CAS. Revisão: 05 Data: 10/09/2020 Página 3/6
---	---	---

Freezer (-12°C)	Vide validade
Congelador (-10°C à -8°C)	6 meses
Geladeira (+4°C à +8°C)	2 dias

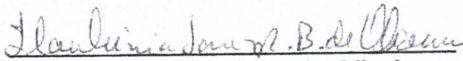
Informação comercial

Forma de comercialização	bandejas de poliestireno envoltas com filme de polietileno de baixa densidade com 1kg.
Código de barras	7898930906218

Transporte

Os veículos utilizados para o transporte são caminhões frigoríficos. O acondicionamento é realizado de forma a permitir a circulação de ar entre os produtos. A temperatura do caminhão deve manter o produto de -12°C ou mais frio e serem transportados apropriadamente sobre estrados em caminhões higienizados antes do embarque.

Informação Nutricional

Elaborado por:  Flaubênia Sara Maia B. de Oliveira Engenheira de Alimentos CREA 0606326790 22/09/25	Revisado por: João Everardo C. Chagas Gerente	Aprovado por: Leandro Moreira de C. Feitosa Médico Veterinário CRMV CE 2576
---	--	---

Certifico que esta fotocópia é reprodução fiel do original em papel térmico.

Do que dou fé.
EUSEBIO, 08 de outubro de 2025

TICIANE CRUZ DA COSTA
ESCRIVENTE AUTORIZADA



**Abatedouro Tijuca Alimentos**
Ficha Técnica dos produtos
Coxa e sobrecoxa na bandeja - 1kg

Cód.: CAS.FT.1

Revisão: 05

Data: 10/09/2020

Página 4/6

Certifico que esta fotocópia é reprodução fiel do original em papel térmico.

Do que dou fé
EUSEBIO, 08 de outubro de 2025TIJUCANE CRUZ DA ROSA
ESCRIVENTE AUTORIZADA**COXAS E SOBRECOXAS****INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**Porção 71g de parte comestível
(1/4 de unidade em média)

Quantidade por porção		%VD(*)
Valor energético	125 kcal= 525 kJ	6%
Carboidratos	0 g	0%
Proteínas	12 g	16%
Gorduras totais	8,5 g	15%
Gorduras saturadas	2,6 g	12%
Gorduras trans	0 g	**
Fibra alimentar	0 g	0%
Sódio	45 mg	2%

*%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.

Obs.: Conforme IN 75, de 08 de outubro de 2020, ANEXO I, item 9, "Carnes e pescados embalados, refrigerados ou congelados, desde que não sejam adicionados de ingredientes que agreguem valor nutricional significativo ao produto, conforme Anexo IV desta Instrução Normativa", a declaração da tabela nutricional é voluntária (ou seja o fabricante não é obrigado a informar).

Características de qualidade - Microbiológicas

Parâmetro	VMP
Salmonella /25g	Ausência
Escherichia coli/g	5x10 ²

Instrução Normativa nº 313, de 04 de setembro de 2024, ANVISA-MS.

Elaborado por:

Flaubênia Sara Maia B. de Oliveira
Flaubênia Sara Maia B. de Oliveira
Engenheira de Alimentos
CREA 0606326790

22/09/25

Revisado por:

João Everardo C. Chagas
Gerente

Aprovado por:

Leandro Moreira de C. Feitosa
Médico Veterinário
CRMV CE 2576

	Abatedouro Tijuca Alimentos Ficha Técnica dos produtos Coxa e sobrecoxa na bandeja - 1kg	Cód.: CAS.FT.
		Revisão: 05
		Data: 10/09/2020
		Página 5/6

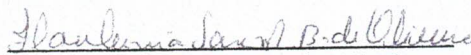
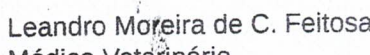
Características de qualidade - Físico químicas	
Parâmetro	Padrão
Umidade/Proteína	4,72

Portaria nº 557, de 30 de Março de 2022, MAPA.

Características de qualidade - macroscópicas	
Parâmetro	Padrão
Sujidades	Ausente
Materiais estranhos	Ausente

Produzido e embalado por:
Tijuca Alimentos LTDA. Localizada na rodovia CE 040 - Km 41, S/N - Talasca - Cascavel - CE.
CEP.: 62.850-000
CNPJ:09.524.502/0006-09
SAC: (085) 3229-9777
Site: www.tijucaalimentos.com

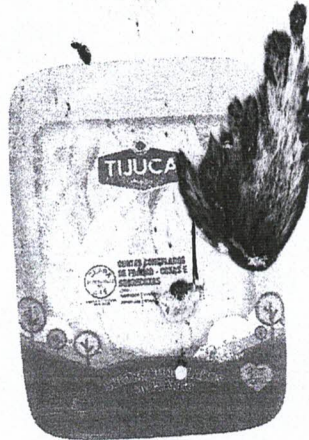
RDC nº 259 de 20 de setembro de 2002 ANVISA

Elaborado por:  Flaubênia Sara Maia B. de Oliveira Engenheira de Alimentos CREA 0606326790 22/09/25	Revisado por: João Everardo C. Chagas Gerente	Aprovado por:  Leandro Moreira de C. Feitosa Médico Veterinário CRMV CE 2576
---	--	--

Do que se trata, em 19 de outubro de 2025
EUSE
TICIANE CRUZ DA SILVA
ESCRIVENTE AUTORIZADA
Certifico que esta fotocópia é reprodução fiel do original em papel térmico.



	Abatedouro Tijuca Alimentos Ficha Técnica dos produtos Coxa e sobrecoxa na bandeja - 1kg	Cód.: CAS.FT.1
		Revisão: 05
		Data: 10/09/2020
		Página 6/6

Fotos	
	

Certifico que esta fotocópia é reprodução fiel do original em papel térmico.

Do que dou fé.
EUSEBIO, 08 de outubro de 2025

TICIANE CRUZ DA COSTA
ESCREVENTE AUTORIZADA



Elaborado por:  Flaubênia Sara Maia B. de Oliveira Engenheira de Alimentos CREA 0606326790 22/09/25	Revisado por: João Everardo C. Chagas Gerente	Aprovado por: Leandro Moreira de C. Feitosa Médico Veterinário CRMV CE 2576
---	--	---

Relatório de Ensaio Físico-Químico Nº: 15412.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:
Razão Social: M & S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
Proposta Comercial: 4312.2025.V0
CNPJ/CPF: 05.505.613/0001-02
Contato: HENRIQUE **E-mail:** henriquerebeiro1323@gmail.com **Fone:** +55 (85) 3471-3594

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: CARNE CONGELADA DE FRANGO COM OSSO- COXA E SOBRECOXA
Endereço Coleta: AV BEZERRA DE MENEZES, 78 A ALAGADICO **Cidade:** FORTALEZA/CE **CEP:** 60325000
Responsável Coleta: Solicitante
Data de Amostragem: 29/09/2025 10:00:00 **Peso da amostra:** 1,00 kg
Marca/Fabricante: TIJUCA **Observação:** SIE/ADAGRI: 600/36
Data Fabricação: 12/06/2025 **Lote:** 25/163/01
Data Validade: 11/06/2026
Data Recebimento: 29/09/2025 14:38:00

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Lipídios Totais	4,89	% (g/100g)	0,17	ISO 1443:1973	29/09/2025	01/10/2025
pH	6,24	U pH	-	ISO 2917:1999	29/09/2025	01/10/2025
Proteína	17,70	% (g/100g)	0,17	ISO 1871:2009	29/09/2025	01/10/2025
Umidade	75,90	% (g/100g)	0,10	IAL. Método 012/IV	29/09/2025	01/10/2025

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 Rocha
CRQ 10200335
Responsável Técnico(a)

Código de Verificação: 0199a142-94ba-7c07-a30f-39c6e3920e6d

Relatório de Ensaio Microbiológico N°: 15411.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: M & S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
Proposta Comercial: 4312.2025.V0
CNPJ/CPF: 05.505.613/0001-02
Contato: HENRIQUE E-mail: henriqueribeiro1323@gmail.com Fone: +55 (85) 98777-3946

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: CARNE CONGELADA DE FRANGO COM OSSO- COXA E SOBRECOXA
Endereço Coleta: AV BEZERRA DE MENEZES, 78 A ALAGADICO Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60325000
Responsável Coleta: Solicitante
Data de Amostragem: 29/09/2025 10:00:00
Marca/Fabricante: TIJUCA
Peso da amostra: 1,00 kg
Data Fabricação: 12/06/2025
Observação: SIE/ADAGRI: 600/36
Data Validade: 11/06/2026
Lote: 25/163/01
Data Recebimento: 29/09/2025 14:38:00

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	IN N° 313/2024	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Aeróbios mesófilos	$1,0 \times 10^4$	UFC/g	N.A	-	MMAMA	29/09/2025	01/10/2025
Escherichia Coli	<3	NMP/g	5×10^3	-	CMMEF	29/09/2025	01/10/2025
Salmonella sp.	Ausência	em 25g	N.A	-	CMMEF	29/09/2025	01/10/2025

Opiniões e Interpretações: Ensaio(s) de acordo com os padrões legais vigentes.

Legislação: Valores de referência estabelecidos conforme Instrução Normativa - IN N° 313, de 4 de setembro de 2024/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

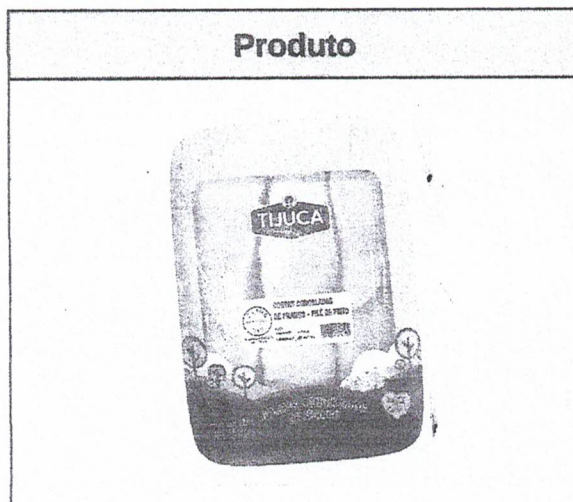
O presente resultado restringe-se a amostra analisada. Este documento não pode ser reproduzido parcialmente. Reproduza-o em sua totalidade de páginas.

Renata Rocha
CRQ 10200335
Responsável Técnico(a)

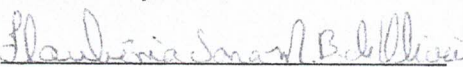
Código de Verificação: 0199a142-4bf7-7de3-9646-1e13a4c278b0

	Abatedouro Tijuca Alimentos Ficha Técnica dos produtos Filé de peito - 1Kg	Cód.: CAS
		Revisão: 0
		Data: 10/09/2020
		Página 1/6

Código interno	Descrição
PA09000032	Cortes congelados de frango - Filé de peito



Identificação do produto	
CORTES CONGELADOS DE FRANGO - FILÉ DE PEITO BANDEJA (1kg)	
Registro do produto no SIE/ADAGRI	600-35
Peso líquido	1Kg
Quantidade por caixa	12 unidades por caixas
Prazo de validade:	1 ano
Embalagem primária	C 235mm; L 180mm; A 55mm

Elaborado por:  Flaubênia Sara Maia B. de Oliveira Engenheira de Alimentos CREA 0606326790	Revisado por: João Everardo C. Chagas Gerente	Aprovado por: Leandro Moreira de C. Feitosa Médico Veterinário CRMV CE 2576
--	--	---

Certifico que esta fotocópia é reprodução fiel do original em papel térmico.

Do que dou fé,
EUSEBIO, 08 de outubro de 2020

TIJUCANE CRUZ DAS CRUZES
ESCREVENTE AUTOGRAFADO



	Abatedouro Tijuca Alimentos Ficha Técnica dos produtos Filé de peito - 1Kg	Cód.: CAS
		Revisão: 0
		Data: 10/09/2020
		Página 2/6

Embalagem secundária	C 467mm x L 357mm x A 150mm
Forma de conservação	congelado -12°C
Paletização	06 caixas (lastro) x 08 caixas (altura)

Resolução nº 1, de 9 de janeiro de 2003 MAPA

Descrição do processo

As aves são retiradas das caixas de transportes onde inicia-se o processo sequencial de pendura, atordoamento elétrico (7 segundos), sangria, escaldagem, depenadeira, evisceração, lavagem por aspersão. O resfriamento das carcaças é feito em resfriadores contínuos do tipo rosca sem fim com cloração da água em até 5 ppm e o frango na saída do mesmo deve estar a 7°C máxima. As carcaças seguem para o setor de cortes onde são processados todos os cortes e selecionadas os filé de peito, em seguida são colocados em bandejas de isopor envolto em filme de PVC, padronizada a pesagem e afixada etiqueta adesiva com a identificação do produto, lote, data de fabricação, validade, peso líquido, código de barras e número de registro no SIE. Logo após recebem embalagem secundária que são colocadas em caixas de papelão identificadas por meio de etiquetas e encaminhadas para o túnel de congelamento até atingir de -12°C na musculatura internamente. Logo após esse processo são armazenadas na câmara de estocagem final a uma temperatura de -18°C. E por fim, na expedição, o produto deve apresentar temperatura de -12°C e ser transportado apropriadamente em caminhões frigoríficos.

Portaria n 210, de 10 de novembro de 1998 MAPA

Conservação doméstica

Dentro do prazo de validade consumir até

Elaborado por: Flaubênia Sara Maia B. de Oliveira Engenheira de Alimentos CREA 0606326790 22/09/20	Revisado por: João Everardo C. Chagas Gerente	Aprovado por: Leandro Moreira de C. Feitosa Médico Veterinário CRMV CE 2576
--	--	---

Certifico que esta fotocópia é reprodução fiel do original em papel térmico.

Do que dou fé.

EUSEBIO, 09 de outubro de 2020

TICIANE CAVALCANTE

ESCRITÓRIO

FONTE

COSTA

FONTE

FONTE

FONTE

FONTE

FONTE

FONTE

FONTE

FONTE

FONTE

FONTE

FONTE

FONTE

FONTE

FONTE

FONTE

FONTE

FONTE

FONTE

FONTE

FONTE

FONTE

FONTE

FONTE

FONTE

FONTE

FONTE

FONTE

FONTE

FONTE

FONTE

FONTE

FONTE

FONTE

FONTE

FONTE

FONTE

FONTE

FONTE

FONTE

FONTE

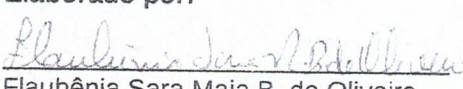
	Abatedouro Tijuca Alimentos Ficha Técnica dos produtos Filé de peito - 1Kg	Cód.: CAS.
		Revisão: 05
		Data: 10/09/2020
		Página 3/6

Embalagem fechada	
Freezer (-12°C)	Vide validade
Congelador (-10°C à -8°C)	6 meses
Geladeira (+4°C à +8°C)	2 dias

Informação comercial	
Forma de comercialização	bandejas de poliestireno envoltas com filme de polietileno de baixa densidade com 1kg.
Código de barras	7898930906195

Transporte
Os veículos utilizados para o transporte são caminhões frigoríficos. O acondicionamento é realizado de forma a permitir a circulação de ar entre os produtos. A temperatura do caminhão deve manter o produto de -12°C ou mais frio e serem transportados apropriadamente sobre estrados para o embarque.

Informação Nutricional

Elaborado por:  Flaubênia Sara Maia B. de Oliveira Engenheira de Alimentos CREA 0606326790	Revisado por: João Everardo C. Chagas Gerente	Aprovado por: Leandro Moreira de C. Feitosa Médico Veterinário CRMV CE 2576
--	--	---

Do que dou fé.
 EUSELIO, 08 de outubro de 2020
 TIGIANE CRUZ DA COSTA
 ESCRIVENTE AUTORIZADA
 Certifico que esta fotocópia é reprodução fiel do original em papel térmico
 Selo 3

 A876886-07-18

	Abatedouro Tijuca Alimentos Ficha Técnica dos produtos Filé de peito - 1Kg	Cód.: CAS.F
		Revisão: 05
		Data: 10/09/2020
		Página 4/6

FILÉ DE PEITO		
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção 100g (1/4 de unidade em média)		
Quantidade por porção		%VD(*)
Valor energético	110 kcal= 462 kJ	6%
Carboidratos	0 g	0%
Proteínas	23 g	31%
Gorduras totais	2,0 g	4%
Gorduras saturadas	0,6 g	3%
Gorduras trans	0 g	**
Fibra alimentar	0 g	0%
Sódio	50 mg	2%

*%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.

Obs.: Conforme IN 75, de 08 de outubro de 2020, ANEXO I, item 9, "Carnes e pescados embalados, refrigerados ou congelados, desde que não sejam adicionados de ingredientes que agreguem valor nutricional significativo ao produto, conforme Anexo IV desta Instrução Normativa", a declaração da tabela nutricional é voluntária (ou seja o fabricante não é obrigado a informar).

Características de qualidade - Microbiológicas

Parâmetro	VMP
Salmonella /25g	Ausência

Elaborado por:  Flaubênia Sara Maia B. de Oliveira Engenheira de Alimentos CREA 0606326790	Revisado por: João Everardo C. Chagas Gerente	Aprovado por: Leandro Moreira de C. Feitosa Médico Veterinário CRMV CE 2576
--	--	---

Certifico que esta fotocópia é reprodução fiel do original em papel termico.

Do que dou fé

EUSEBIO, 08 de outubro de 2020

TIJUCANE CRUZ DA COSTA
ESCREVENTE AUTORIZADA

CARTÓRIO
LEAL

Selo 3



	Abatedouro Tijuca Alimentos Ficha Técnica dos produtos Filé de peito - 1Kg	Cód.: CAS. Revisão: 01 Data: 10/09/2020 Página 5/6
---	---	---

Escherichia coli/g	5x10 ²
--------------------	-------------------

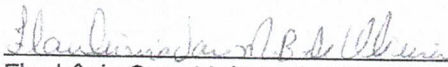
Instrução Normativa nº 313, de 04 de setembro de 2024, ANVISA-MS.

Características de qualidade - Físico químicas	
Parâmetro	Padrão
Umidade/Proteína	Não aplicável

Portaria nº 557, de 30 de Março de 2022, MAPA.

Características de qualidade - macroscópicas	
Parâmetro	Padrão
Sujidades	Ausente
Materiais estranhos	Ausente

Produzido e embalado por:
Tijuca Alimentos LTDA. Localizada na rodovia CE 040 - Km 41, S/N - Talasca - Cascavel - CE.
CEP.: 62.850-000
CNPJ:09.524.502/0006-09
SAC: (085) 3229-9777

Elaborado por:  Flaubênia Sara Maia B. de Oliveira Engenheira de Alimentos CREA 0606326790 22/09/25	Revisado por: João Everardo C. Chagas Gerente	Aprovado por: Leandro Moreira de C. Feitosa Médico Veterinário CRMV CE 2576
--	--	---

Certifico que esta fotocópia é reprodução fiel do original em papel térmico.

Do que dou fé
EUSEBIO, 08 de

o de 2025

TIJUCA CRUZ DA SILVA
ESCREVENTE AUTORIZADA



	Abatedouro Tijuca Alimentos Ficha Técnica dos produtos Filé de peito - 1Kg	Cód.: CAS.I
		Revisão: 05
		Data: 10/09/2020 Página 6/6

Site: www.tijucaalimentos.com

RDC nº 259 de 20 de setembro de 2002 ANVISA

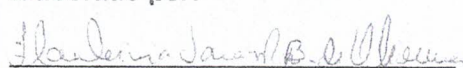
Fotos	
	

Certifico que esta fotocópia é reprodução fiel do original em papel térmico.

Do que dou fé.
EUSEBIO, 09 de outubro de 2025

TICIANE CRUZ DA COSTA
ESCREVENTE AUTORIZADA



Elaborado por:  Flaubênia Sara Maia B. de Oliveira Engenheira de Alimentos CREA 0606326790	Revisado por: João Everardo C. Chagas Gerente	Aprovado por: Leandro Moreira de C. Feitosa Médico Veterinário CRMV CE 2576
--	--	---

22/09/2025

Relatório de Ensaio Físico-Químico Nº: 15414.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: M & S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
Proposta Comercial: 4312.2025.V0
CNPJ/CPF: 05.505.613/0001-02
Contato: HENRIQUE E-mail: henriquerebeiro1323@gmail.com Fone: +55 (85) 98777-3946

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: CARNE CONGELADA DE FRANGO SEM OSSO- FILÉ DE PEITO
Endereço Coleta: AV BEZERRA DE MENEZES, 78 A ALAGADICO Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60325-000
Responsável Coleta: Solicitante
Data de Amostragem: 29/09/2025 10:00:00
Marca/Fabricante: TIJUCA
Data Fabricação: 27/08/2025
Data Validade: 26/08/2026
Data Recebimento: 29/09/2025 14:38:00
Peso da amostra: 1,0030g
Observação: SIE ALAGRI: 600/35
Lote: 25/239/01

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Lipídios Totais	2,70	% (g/100g)	0,17	ISO 1443:1973	29/09/2025	01/10/2025
pH	6,13	U pH	-	ISO 2917:1999	29/09/2025	01/10/2025
Proteína	18,33	% (g/100g)	0,17	ISO 1871:2009	29/09/2025	01/10/2025
Umidade	72,61	% (g/100g)	0,10	IAL, Método 012/IV	29/09/2025	01/10/2025

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. Reproduzir em sua totalidade de página.

Renata Rocha
CRQ 10200335
Responsável Técnico(a)

Código de Verificação: 0199a15a-0e13-7bc0-bebe-985fe673cc2b

Relatório de Ensaio Microbiológico Nº: 15413.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: M & S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
Proposta Comercial: 4312.2025.V0
CNPJ/CPF: 05.505.613/0001-02
Contato: HENRIQUE E-mail: henriquerebeiro1323@gmail.com Fone: +55 (85) 98777-3946

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: CARNE CONGELADA DE FRANGO SEM OSSO- FILÉ DE PEITO
Endereço Coleta: AV BEZERRA DE MENEZES, 78 A ALAGADICO Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60325000
Responsável Coleta: Solicitante
Data de Amostragem: 29/09/2025 10:00:00
Marca/Fabricante: TIJUCA
Data Fabricação: 27/08/2025
Data Validade: 26/08/2026
Data Recebimento: 29/09/2025 14:38:00
Peso da amostra: 1,00 kg
Observação: SIE/ADAGRI: 600/35
Lote: 25/239/01

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	IN Nº 313/2024	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Aeróbios mesófilos	$1,0 \times 10^4$	UFC/g	N.A	-	MMAMA	29/09/2025	01/10/2025
Escherichia Coli	<3	NMP/g	5×10^3	-	CMMEF	29/09/2025	01/10/2025
Salmonella sp.	Ausência	em 25g	N.A	-	CMMEF	29/09/2025	01/10/2025

Opiniões e Interpretações: Ensaio(s) de acordo com os padrões legais vigentes.

Legislação: Valores de referência estabelecidos conforme Instrução Normativa - IN Nº 313, de 4 de setembro de 2024/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 Qualidade, 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: 0199a159-d1b0-70b2-bf1f-4a163db0ed1f

P22 Anexo 3 – Formulário da Especificação Técnica dos Produtos



M&S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA

Código: ET-M&S-016

Folhas: 04

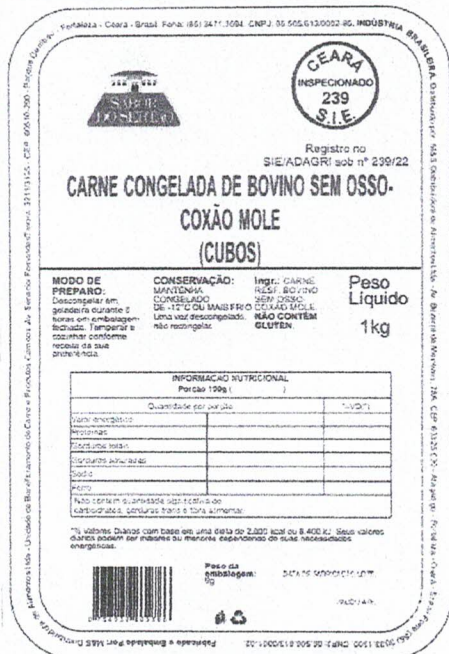
Revisão: 04

Data: 2025

Aprovação: Karoline Gomes

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DOS PRODUTOS

FOTO DO PRODUTO



CÓDIGO EAN: 0736532805577

CÓDIGO DUN: 20736532805571

CÓDIGO INTERNO: CORTES07

PRODUTO

Carne Congelada de Bovino sem Osso – Coxão Mole em CubosNOME
COMERCIAL**Carne Congelada de Bovino sem Osso – Coxão Mole - Cubos**

MARCA

Sabor do Sertão

EMBALAGEM

Embalagem primária com pacotes de 1Kg. Embalagem secundária com caixas de 8Kg e 20Kg.

DESCRIÇÃO DO PIQ / ESPECIFICAÇÃO TÉCNICO / REFERÊNCIA LEGAL

M&S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
Av. Senador Fernandes Távora, 3211 – Parque Genibaú CEP: – Fortaleza-Ce
Fone: (085) 34713594 Fax: (085) 3288-1228
CNPJ: 05.505.613/0002-85 – Insc. Est: 06378095-0



Carne bovina proveniente de machos da espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulados e condições higiênicas satisfatórias. Processado, congelado. O produto não contém coadjuvantes de tecnologia em seu processamento. O Coxão mole é a grande peça constituída das massas musculares e bases ósseas correspondentes obtida do traseiro-serrote, após a retirada da alcatra e do lombo. Portaria SIPA nº 5, de 8 de novembro de 1988 - Aprovar a Padronização dos Cortes de Carne Bovina.

EXIGÊNCIA DE REGISTROS (MS / MAPA)	ESPECIFICAÇÕES DE PRAZO DE VALIDADE
239-22	Validade: 12 meses Todas as embalagens com data de Fabricação/Validade/Lote: xxxx
INGREDIENTES	

Carne bovina sem osso (coxão mole). Não contém glúten.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS		
Análises	Resultado	OBSERVAÇÕES
Umidade	74	
Acidez	1,5	
Amônia	NEGATIVA	
Proteína	23,32	
PH	5,8-6,2	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS/ MACROSCÓPICA		
Análises	Resultado	OBSERVAÇÕES
Salmonella spp. /25g	AUSÊNCIA	IN 161, 1º de julho 2022
Escherichia coli/g	<1,0 x 10 ¹	
Contagem total de mesófilos	6,4 x 10 ⁴	
CONCLUSÃO: A amostra indicativa analisada está de acordo com os padrões legais vigentes*.		
CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS		
Aparência	Próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa. Produto congelado.	
Suculência	Característica	
Textura	Firme	
Sabor	Cárneo	
Aroma	Característico	

M&S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
 Av. Senador Fernandes Távora, 3211 – Parque Genibaú CEP: – Fortaleza-Ce
 Fone: (085) 34713594 Fax: (085) 3288-1228
 CNPJ: 05.505.613/0002-85 – Insc. Est: 06378095-0

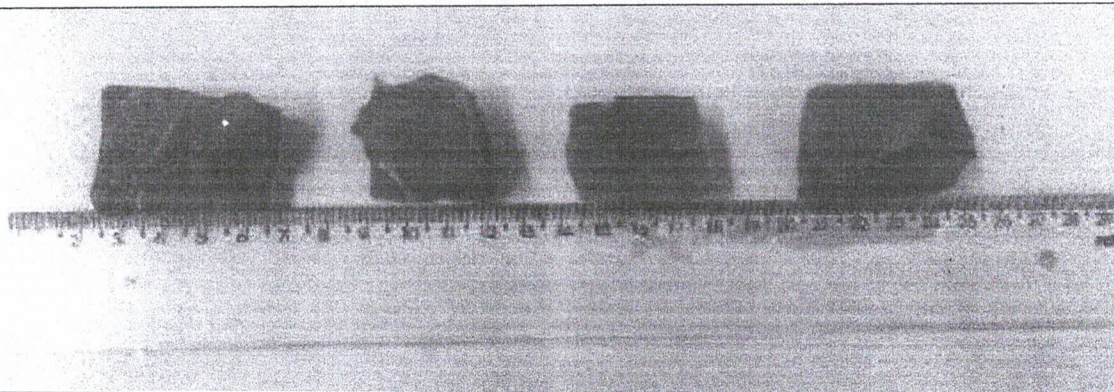
Cor	Vermelho brilhante.	
As Características Físico Química, microbiológicas e sensoriais são definidas pelo ministério da agricultura para padronização e Identidade e Qualidade dos Produtos de origem animal.		
FORMA DE ARMAZENAMENTO		
Quando fechado em embalagem original:	Manter congelado a – 12°C ou mais frio.	Uma vez descongelado, não recongelar.
Após aberto:	Manter sob refrigeração por no máximo 3 dias	

CARACTERÍSTICAS DE EMBALAGEM

Embalagem primária composta de filme plano multicamada selável com média barreira a oxigênio (a vácuo) e água, atóxica. Para aplicação em processos de termoformagem para fins alimentícios. Embalagem resistente ao armazenamento e ao transporte.

- Composição do filme: filme estruturado de sete camadas, o qual é basicamente constituído de polietileno, polipropileno, poliamida 6, e adesivos especiais.
- Espessura: 130 µm.
- Gramatura(g/m²): 122, 3

Embalagem secundária- As embalagens primárias são acondicionadas em caixas de papelão específicas para fins alimentícios.

FOTO DE REFERENCIA DO PRODUTO**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

M&S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
Av. Senador Fernandes Távora, 3211 – Parque Genibaú CEP: – Fortaleza-Ce
Fone: (085) 34713594 Fax: (085) 3288-1228
CNPJ: 05.505.613/0002-85 – Insc. Est: 06378095-0

Quantidade por porção 100g (¼ de prato raso)

%VD

Valor energético	162	8%
Proteínas	21	42%
Gorduras totais	8,7	13%
Gorduras saturadas	4,3	22%
Gordura trans	0	0
Ferro	1,9	14%
Sódio	61	3%

* % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. ** VD não estabelecido.

MODO DE PREPARO

Descongelar em geladeira durante 8 horas em embalagem fechada. Temperar e Cozinhar conforme receita de sua preferência. Em micro-ondas: descongelar conforme fabricante do equipamento. Uma vez descongelado não recongelar.

Esse produto não poderá ser consumido cru.

M&S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
Av. Senador Fernandes Távora, 3211 – Parque Genibaú CEP: – Fortaleza-Ce
Fone: (085) 34713594 Fax: (085) 3288-1228
CNPJ: 05.505.613/0002-85 – Insc. Est: 06378095-0

Receita de carne refogada em cubos

Categoria: Carnes

Subcategoria: Carne Bovina congelada processada



Ingredientes

- . 2 colheres (sopa) de óleo
- . 1 cebola média picada
- . 2 dentes de alho picados
- . 700 g de carne bovina em cubos Sabor do Sertão
- . 1 lata de tomate pelado picado
- . 500 g de mandioca sem casca, cozida e cortada em tabletes . Cheiro-verde picado a gosto

Modo de Preparo

Aqueça a panela de pressão e junte o óleo, a cebola e o alho, mexendo até dourar levemente. Acrescente a carne, o tomate e leve ao fogo alto até ferver. Tampe a panela e deixe ferver. Abaixar a chama e cozinhe em fogo baixo por 30 minutos. Retire do fogo e deixe sair toda a pressão da panela. Abra e verifique o cozimento. Se precisar, cozinhe mais alguns minutos. Passe para a travessa de servir e mantenha aquecida. A parte, aqueça bastante óleo em uma frigideira funda e frite a mandioca até dourar. Escorra sobre papel-toalha e sirva com a carne polvilhada com cheiro-verde.

Rendimento

6 porções

M&S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
Av. Senador Fernandes Távora, 3211 – Parque Genibaú CEP: – Fortaleza-Ce
Fone: (085) 34713594 Fax: (085) 3288-1228
CNPJ: 05.505.613/0002-85 – Insc. Est: 06378095-0



ANGELINA PORTELA DA
PONTE:03007223385

Assinado de forma digital por
ANGELINA PORTELA DA
PONTE:03007223385
Dados: 2025.02.21 16:24:48
-03'00'

Angelina Ponte

M&S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
Av. Senador Fernandes Távora, 3211 – Parque Genibaú CEP: – Fortaleza-Ce
Fone: (085) 34713594 Fax: (085) 3288-1228
CNPJ: 05.505.613/0002-85 – Insc. Est: 06378095-0

Relatório de Ensaio Físico-Químico Nº: 15420.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante: M & S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
Razão Social: 4312.2025.V0
Proposta Comercial: 05.505.613/0001-02
CNPJ/CPF: HENRIQUE E-mail: henriqueribeiro1323@gmail.com Fone: +55 (85) 98777-3946
Contato:

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO- COXÃO MOLE- CUBOS
Endereço Coleta: AV BEZERRA DE MENEZES, 78 A ALAGADICO Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60325000
Responsável Coleta: Solicitante
Data de Amostragem: 29/09/2025 10:00:00
Marca/Fabricante: SABOR DO SERTÃO
Data Fabricação: 16/09/2025
Data Validade: 15/09/2026
Data Recebimento: 29/09/2025 14:38:00

Peso da amostra: 1,00 kg
Observação: SIE/ADAGRI: 239-22
Lote: A840

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Lipídios Totais	8,93	% (g/100g)	0,17	ISO 1443:1973	29/09/2025	01/10/2025
pH	5,69	U pH	-	ISO 2917:1999	29/09/2025	01/10/2025
Proteína	23,36	% (g/100g)	0,17	ISO 1871:2009	29/09/2025	01/10/2025
Umidade	67,95	% (g/100g)	0,10	IAL. Método 012/IV	29/09/2025	01/10/2025

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 Rocha
CRQ 10200335
Responsável Técnico(a)

Código de Verificação: 0199a1a5-87c5-7352-bc58-bac1be4794a2

Relatório de Ensaio Microbiológico Nº: 15419.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante: M & S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
Razão Social: 4312.2025.V0
Proposta Comercial: 05.505.613/0001-02
CNPJ/CPF: HENRIQUE E-mail: henriquerebeiro1323@gmail.com Fone: +55 (85) 98777-3946
Contato:

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO- COXÃO MOLE- CUBOS
Endereço Coleta: AV BEZERRA DE MENEZES, 78 A ALAGADICO **Cidade:** FORTALEZA/CE **CEP:** 60325000
Responsável Coleta: Solicitante
Data de Amostragem: 29/09/2025 10:00:00 **Peso da amostra:** 1,00 kg
Marca/Fabricante: SABOR DO SERTÃO **Observação:** SIE/ADAGRI: 239-22
Data Fabricação: 16/09/2025 **Lote:** A840
Data Validade: 15/09/2026
Data Recebimento: 29/09/2025 14:38:00

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	IN Nº 313/2024	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Aeróbios mesófilos	$6,0 \times 10^3$	UFC/g	N.A	-	MMAMA	29/09/2025	01/10/2025
Escherichia Coli	<3	NMP/g	10^2	-	CMMEF	29/09/2025	01/10/2025
Salmonella sp.	Ausência	em 25g	Ausência	-	CMMEF	29/09/2025	01/10/2025

Opiniões e Interpretações: Ensaio(s) de acordo com os padrões legais vigentes.

Legislação: Valores de referência estabelecidos conforme Instrução Normativa - IN Nº 313, de 4 de setembro de 2024/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.

Renata Rocha
CRQ 10200335
Responsável Técnico(a)

Código de Verificação: 0199a1a5-364e-7f0b-9f1e-6210226b022b



FICHA TÉCNICA - PADRÃO DE QUALIDADE (P.Q.)

FILÉ DE PEIXE CONGELADO MERLUZA

NOMENCLATURA: FILÉ DE PEIXE CONGELADO
PRODUTO: MERLUZA
NOME CIENTÍFICO: *Macruronus magellanicus*
RENDIMENTO MÉDIO ESPERADO: 82%

EMIÇÃO: 01/2025
REVISÃO: 02
Nº DE PÁGINAS: 2
DESTINO: Mercado Interno

EMBALAGEM PRIMÁRIA	EMBALAGEM SECUNDÁRIA	PESO LÍQUIDO DA CAIXA C/ PRODUTO	PRAZO DE VALIDADE	CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE
Saco plástico medidas: 60 x 36cm Etiqueta interna: Não Fechamento: Selado Destino: Mercado interno	Caixa de papelão Etiqueta testeira adesiva: Sim	Em média 20Kg	1 ano	congelado: -12°C

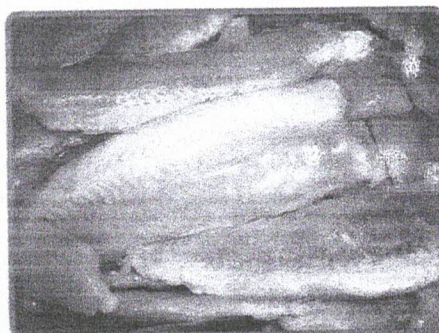
CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO	CARACTERÍSTICAS DA QUALIDADE	CARACTERÍSTICAS DO PROCESSO
Filé de Peixe Peixe branco de água salgada Melhor uso: fritar e grelhar Descongelar sob refrigeração	Odor característico, com cheiro leve de mar ou algas marinhas. Superfície limpa, com cor característica da espécie. Consistência firme, não amolecida, nem pegajosa. Ausência de espinha.	Ausência de impurezas ou corpos estranhos. Glaciamento formando camada protetora para evitar a oxidação e ressecamento do produto.

FOTO DO PRODUTO EMBALADO



FOTO DO PRODUTO ESPERADO



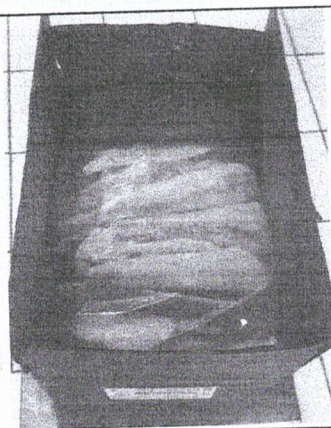
OBSERVAÇÃO: O DESCONGELAMENTO DEVE SER REALIZADO DE FORMA CORRETA, SOB REFRIGERAÇÃO, PARA MANTER AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE DO PRODUTO E RENDIMENTO MÉDIO ESPERADO.

Elaborado por: Narjara Juliane Jales Martins - Eng. de Alimentos
CRQ 10.300.367

Aprovado por: Francisco da Silveira Rocha
Proprietário

EMBALAGEM SECUNDÁRIA

ACONDICIONAMENTO DO PRODUTO



CAIXA FECHADA



MODELO DE ETIQUETA

F. S. ROCHA Pescados e Mariscos											
DATA DE PROCESSAMENTO 22/01/2025	VALIDADE 22/01/2026	PESO LÍQUIDO - Kg 01 KG	LOTE Nº 70								
MANTENHA CONGELADO ATÉ -18 °C											
 INSPICIONADO 740 S.I.E. Registro no SIE/ADAGB sob o Nº 740 - ÚLTIMA ATUALIZAÇÃO DE ATUALIZAÇÃO E VALIDADE REGISTRADA	PEIXE CONGELADO FILÉ SEM PELE MERLUZA		CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA <table border="1"> <tr> <th>Dentro do prazo de validade consumir em:</th> <th>Embalagem fechada</th> </tr> <tr> <td>Geladeira (-18°C a -2°C)</td> <td>12h</td> </tr> <tr> <td>Congelador (-12°C a -18°C)</td> <td>2 meses</td> </tr> <tr> <td>Freezer (-18°C ou mais frio)</td> <td>Vide validade</td> </tr> </table> Importante: uma vez descongelado este produto não pode ser novamente congelado.	Dentro do prazo de validade consumir em:	Embalagem fechada	Geladeira (-18°C a -2°C)	12h	Congelador (-12°C a -18°C)	2 meses	Freezer (-18°C ou mais frio)	Vide validade
	Dentro do prazo de validade consumir em:	Embalagem fechada									
Geladeira (-18°C a -2°C)	12h										
Congelador (-12°C a -18°C)	2 meses										
Freezer (-18°C ou mais frio)	Vide validade										
Produzido por: R.B. SOTERO PESCA Reembalado por: FRANCISCO DA SILVEIRA ROCHA - CNPJ: 02.156.894/0001-39 - Rua Antônio Furtado, 1010 - Dilenisio Torres Fortaleza/Ceará - CEP: 60130-230 - INDÚSTRIA BRASILEIRA	PESO DA EMBALAGEM: 10g 7 898943 926845		ALÉRGICOS: CONTEM PEIXE NÃO CONTEM GLÚTEN FALC CONOSCO (85) 3257.5915								

modo de preparo
 descongelamento: Separe o número de peças que for utilizar e coloque no recipiente com tampa, mantendo na parte inferior da geladeira por
 no máximo de 14 horas. Ou se preferir, pode descongelar no microondas, na potência de descongelamento, seguido tempo recomendada pelo
 fabricante do seu aparelho, virando as peças para que descongele de maneira uniforme. Uma vez descongelado não recongelar.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS DA EMBALAGEM SECUNDÁRIA

DESCRIÇÃO	MEDIDAS
CAIXA DE PAPELÃO	51 x 34 x 24cm
PESO DA CAIXA	0,900g
FITA TR	4.5cm
ETIQUETA EXTERNA	11 x 15,2 cm
OUTRAS OBSERVAÇÕES	
EMPILHAMENTO MÁXIMO EM PALLETS	8 CAIXAS
RASTREADO	NÃO
SEPARADOR DE PEÇAS	NÃO
LAUDO MICROBIOLÓGICO E FÍSICO-QUÍMICO	SIM - ATENDE AOS PADRÕES LEGAIS (anexo)

gov.br

Documento assinado digitalmente
NARJARA JULIANE JALES MARTINS
Data: 22/01/2025 11:25:30-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Elaborado por: Narjara Juliane Jales Martins - Eng. de Alimentos
CRQ 10.300.367

Aprovado por: Francisco da Silveira Rocha
Proprietário

Relatório de Ensaio Físico-Químico N°: 15418.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: M & S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
Proposta Comercial: 4312.2025.V0
CNPJ/CPF: 05.505.613/0001-02
Contato: HENRIQUE E-mail: henriqueribeiro1323@gmail.com Fone: +55 (85) 98777-3946

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: PEIXE CONGELADO FILÉ SEM PELE - MERLUZA
Endereço Coleta: AV BEZERRA DE MENEZES, 78 A ALAGADICO Cidade: FORTALEZA CEP: 60325000
Responsável Coleta: Solicitante
Data de Amostragem: 29/09/2025 10:00:00
Informações Adicionais: SIE/ADAGRI: 740-09
Marca/Fabricante: F S ROCHA PESCADOS E MARISCOS
Data Fabricação: 27/09/2025
Data Validade: 27/09/2026
Data Recebimento: 29/09/2025 14:38:00

Peso da amostra: 100 kg
Lote:

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Lípidios Totais	3,13	% (g/100g)	0,17	ISO 1443:1973	29/09/2025	01/10/2025
pH	6,92	U pH	-	ISO 2917:1999	29/09/2025	01/10/2025
Proteína	14,54	% (g/100g)	0,17	ISO 1871:2009	29/09/2025	01/10/2025
Umidade	83,20	% (g/100g)	0,10	IAL. Método 012/IV	29/09/2025	01/10/2025

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 Rocha
CRQ 10200335
Responsável Técnico(a)

Código de Verificação: 0199a1da-a161-71eb-a683-06acd4c32747

Relatório de Ensaio Microbiológico N°: 15417.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: M & S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
Proposta Comercial: 4312.2025.V0
CNPJ/CPF: 05.505.613/0001-02
Contato: HENRIQUE E-mail: henriquerebeiro1323@gmail.com Fone: +55 (85) 98777-3946

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: PEIXE CONGELADO FILÉ SEM PELE - MERLUZA
Endereço Coleta: AV BEZERRA DE MENEZES, 78 A ALAGADICO Cidade: FORTALEZA CEP: 60325000
Responsável Coleta: Solicitante
Data de Amostragem: 29/09/2025 10:00:00
Informações Adicionais: SIE/ADAGRI: 740-09
Marca/Fabricante: F S ROCHA PESCADOS E MARISCOS
Data Fabricação: 27/09/2025
Data Validade: 27/09/2026
Data Recebimento: 29/09/2025 14:38:00
Peso da amostra: 1,00 kg
Observação: 70

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	IN 161/2022	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Escherichia Coli	<3	NMP/g	500	-	CMMEF	29/09/2025	01/10/2025
Estafilococos coagulase positiva	<1,0 x 10	UFC/g	1000	-	CMMEF	29/09/2025	01/10/2025
Salmonella sp.	Ausência	em 25g	Ausência	-	CMMEF	29/09/2025	01/10/2025

Opiniões e Interpretações: Ensaio(s) está 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

NMP/g - Número Mais Provável por grama, UFC/g - Unidade Formadora de Colônia por Grama, Ausência em 25g - Ausência 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 Rocha
CRQ 10200335
Responsável Técnico(a)

Código de Verificação: 0199a1d8-6e5c-75e1-9442-0ad171e34492

	M&S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA	Código: ET-M&S-006
	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DOS PRODUTOS	Folha: 01/01
		Revisão: 03
		Data: 2025
		Aprovação: Karoline Gomes

FOTO DO PRODUTO		CÓDIGOS	
		CÓDIGO EAN: 736532805300 CÓDIGO DUN: 10736532805307	
PRODUTO			
Carne Moída Congelada de Suíno			
NOME COMERCIAL Carne Moída Congelada de Suíno			
MARCA Sabor do Sertão			
EMBALAGEM Embalagem primária com pacote de 1Kg. Embalagem secundária com caixa de 24 Kg			
DESCRIÇÃO DO PIQ / ESPECIFICAÇÃO TÉCNICO / REFERÊNCIA LEGAL			
Produto cárneo obtido a partir da moagem de massas musculares de carcaças de suíno, seguido de imediato congelamento. O produto tem a designação de carne moída congelada de suíno. O produto contém no máximo 15% de gordura. A matéria-prima está isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. O produto não contém coadjuvantes de tecnologia em sua formulação. PORTARIA MAPA/SDA Nº 664, DE 30 DE SETEMBRO DE 2022 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.			
EXIGÊNCIA DE REGISTROS (MS / MAPA)		ESPECIFICAÇÕES DE PRAZO DE VALIDADE/LOTE	
239-68		VALIDADE 12 MESES	
Todas as embalagens com data de Fabricação/Validade/Lote: XXXX/horas			
INGREDIENTES			
Carne suína (sobrepaleta) sem osso. Não contém glúten.			
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS			
Análises	Resultado	OBSERVAÇÕES	
Umidade(%)	74,03%	De acordo com laudo N° 13490/2021 Labor saúde	
Gordura(%)	MÁX 15%		
Amônia	NEGATIVO		
Proteína (%)	~19,50%		
PH	5,82		
Rancidez	NEGATIVO		

M&S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
Av. Senador Fernandes Távora, 3211 – Parque Genibaú CEP: – Fortaleza-Ce
Fone: (085) 34713594 Fax: (085) 3288-1228
CNPJ: 05.505.613/0002-85 – Insc. Est: 06378095-0

NITRITO	AUSENCIA	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS/MACROSCÓPICA		
Análises	Padrão	*Instrução normativa nº161, de 01 de Julho de 2022. ANVISA
Salmonella / 25g	AUSÊNCIA	
Escherichia coli/g	Max 10 ² UFC/g	
Estafilococos coagulase positiva/g	<10 ² UFC/g	
Aeróbios mesófilos/g	<10 ⁵ UFC/g	
CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS		
Aparência	Produto congelado. Sem manchas escuras ou esverdeadas.	
Suculência	Característica	
Textura	Homogênea	
Sabor	Cárneo	
Aroma	Cárneo	
Cor	Rosa claro brilhante, característico de produtos embalados a vácuo.	
As Características Sensoriais são instrumentos úteis para definir o Padrão de Identidade e Qualidade do Produto.		
FORMA DE ARMAZENAMENTO		
Quando fechado em embalagem original:	Manter congelado a - 12°C ou mais frio.	
Quando aberto fora da embalagem original:	Manter sob refrigeração por no máximo 48hs	
CARACTERÍSTICAS DE EMBALAGEM		
Embalagem primária- composta de filme plano multicamada selável com média barreira a oxigênio (a vácuo) e água, atóxica. Para aplicação em processos de termoformagem para fins alimentícios. Embalagem resistente ao armazenamento e ao transporte. • Composição do filme: filme estruturado de sete camadas, o qual é basicamente constituído de polietileno, polipropileno, poliamida 6, e adesivos especiais. • Espessura: 130 µm. • Gramatura(g/m²): 122, 3 Embalagem secundária- As embalagens primárias são acondicionadas em caixas de papelão específicas para fins alimentícios		

M&S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
Av. Senador Fernandes Távora, 3211 – Parque Genibaú CEP: – Fortaleza-Ce
Fone: (085) 34713594 Fax: (085) 3288-1228
CNPJ: 05.505.613/0002-85 – Insc. Est: 06378095-0

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: cerca de 8
Porção: 60g (1/3 prato raso)

		%VD
Valor energético kcal	207	6
Proteínas (g)	18	22
Gorduras totais (g)	15	14
Gorduras saturadas (g)	5,5	17
Gorduras trans (g)	0	0
Fibra alimentar(g)	0	0
Sódio (mg)	72	2

Não contém quantidades significativas de carboidratos e fibra alimentar.
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

MODO DE PREPARO:

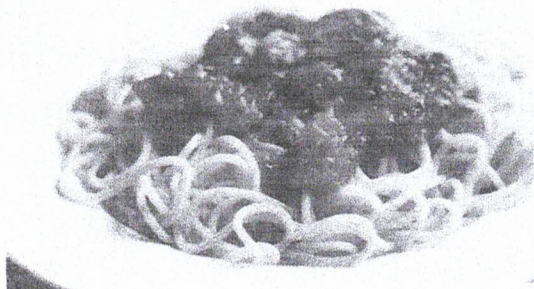
Descongelar em geladeira durante 6 horas em embalagem fechada. Temperar e cozinhar conforme desejado.
Esse produto não poderá ser consumido cru.

M&S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
Av. Senador Fernandes Távora, 3211 – Parque Genibaú CEP: – Fortaleza-Ce
Fone: (085) 34713594 Fax: (085) 3288-1228
CNPJ: 05.505.613/0002-85 – Insc. Est: 06378095-0

SUGESTÃO DE PREPARO

Macarronada a Bolonhesa

Ingredientes:
Serve: 2 PORÇÕES



- 150g de macarrão (espaguete, fusili ou outro) Sal a gosto
 - 1 colher (sopa) de óleo
 - 1 colher (sopa) de manteiga
 - 1 cebola pequena picada
 - 250 g de carne moída Sabor do Sertão
 - 1 lata de molho de tomate
 - Sal e pimenta-do-reino a gosto
 - Queijo parmesão ralado
-
- Modo de preparo
 - Prep: 15 min | Cozimento: 15 min
 - 1. Cozinhe o macarrão al dente em bastante água salgada e com uma colher de óleo.
 - 2. Derreta a manteiga numa frigideira e refogue a cebola e depois a carne. Mexa bem, adicione o molho de tomate e tempere com sal e pimenta a gosto.
 - 3. Depois de cozido, escorra o macarrão. Regue-o com o molho à bolonhesa e sirva com o queijo ralado separado.
 - Dica 1
 - Pode-se substituir metade do molho de tomate por catchup picante, o que vai dar um sabor mais adocicado.
 - Dica 2
 - Para diminuir a acidez do molho de tomate, adicione uma ou meia colherinha de café de açúcar.

ANGELINA
PORTELA DA
PONTE: 0300722338

5

Assinado digitalmente por ANGELINA PORTELA DA
PONTE: 03007223385
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, OU=AC SOLUTI Multiple
v5, OU=Renovacao Eletronica, OU=Certificado
Digital, OU=Certificado PF A1, CN=ANGELINA
PORTELA DA PONTE: 03007223385
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2025.09.30 13:42:38-03'00"
Foxit PDF Reader Versão: 3024.4.0

Angelina Ponte
Responsável Técnica

M&S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
Av. Senador Fernandes Távora, 3211 – Parque Genibaú CEP: – Fortaleza-Ce
Fone: (085) 34713594 Fax: (085) 3288-1228
CNPJ: 05.505.613/0002-85 – Insc. Est: 06378095-0

Relatório de Ensaio Microbiológico Nº: 15409.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: M & S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
Proposta Comercial: 4312.2025.V0
CNPJ/CPF: 05.505.613/0002-85
Contato: HENRIQUE E-mail: henriquerebeiro1323@gmail.com Fone: +55 (85) 99982-4823

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: CARNE MOÍDA CONGELADA SUÍNO - SOBREPALETA
Endereço Coleta: AV BEZERRA DE MENEZES, 78 A ALAGADICO Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60325000
Responsável Coleta: Solicitante
Data de Amostragem: 29/09/2025 10:00:00
Marca/Fabricante: SABOR DO SERTÃO
Data Fabricação: 16/09/2025
Data Validade: 15/09/2026
Data Recebimento: 29/09/2025 14:38:00
Peso da amostra: 1,00 kg
Observação: SIE/ADARGM 239-68
Lote: A841

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	IN Nº 313/2024	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Aeróbios mesófilos	$6,1 \times 10^3$	UFC/g	N.A	-	MMAMA	29/09/2025	01/10/2025
Escherichia Coli	<3	NMP/g	10^2	-	CMMEF	29/09/2025	01/10/2025
Estafilococos coagulase positiva	$<1,0 \times 10$	UFC/g	10^4	-	CMMEF	29/09/2025	01/10/2025
Salmonella sp.	Ausência	em 25g	Ausência	-	CMMEF	29/09/2025	01/10/2025

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

Legislação: Valores de referência estabelecidos conforme Instrução Normativa - IN Nº 313, de 4 de setembro de 2024/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.

Renata Rocha
CRQ 10200335
Responsável Técnico(a)

Código de Verificação: 0199a16a-200b-7cce-968c-3ec5af1020ef

Relatório de Ensaio Físico-Químico Nº: 15410.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: M & S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
Proposta Comercial: 4312.2025.V0
CNPJ/CPF: 05.505.613/0002-85
Contato: HENRIQUE E-mail: henriqueribeiro1323@gmail.com Fone: +55 (85) 98777-3946

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: CARNE MOÍDA CONGELADA SUÍNO - SOBREPALETA

Endereço Coleta: AV BEZERRA DE MENEZES, 78 A ALAGADICO

Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 25000

Responsável Coleta: Solicitante

Data de Amostragem: 29/09/2025 10:00:00

Marca/Fabricante: SABOR DO SERTÃO

Peso da amostra: 100g

Data Fabricação: 16/09/2025

Observação:

SIE/ADAGRI: 239-68

Data Validade: 15/09/2026

Lote:

A841

Data Recebimento: 29/09/2025 14:38:00

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Lipídios Totais	1,00	% (g/100g)	0,17	ISO 1443:1973	29/09/2025	01/10/2025
pH	5,66	U pH	-	ISO 2917:1999	29/09/2025	01/10/2025
Proteína	20,54	% (g/100g)	0,17	ISO 1871:2009	29/09/2025	01/10/2025
Umidade	76,31	% (g/100g)	0,10	IAL. Método 012/IV	29/09/2025	01/10/2025

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 Rocha

CRQ 10200335

Responsável Técnico(a)

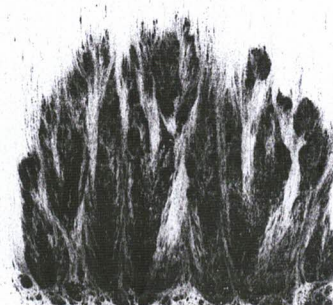
Código de Verificação: 0199a16a-566a-73bc-9f94-dedc2c46b305

P19 Anexo 1 – Formulário da Especificação Técnica dos Produtos

	M&S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA	Código: P19A1
	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DOS PRODUTOS	Folhas: 04
		Revisão: 02
		Data: 2025
		Aprovação: Ellen Costa

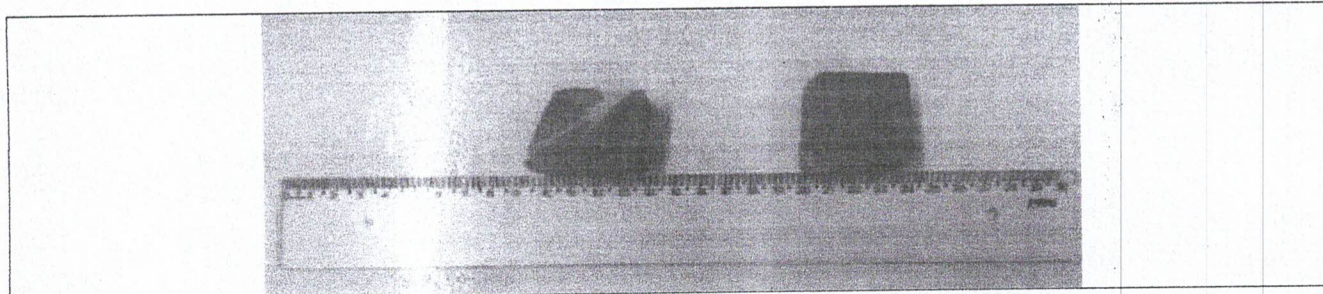
FOTO DO PRODUTO 		CÓDIGOS EAN: 0736532805713 DUN: 1073653280000
PRODUTO Carne Congelada de Suíno sem Osso – Lombo em Cubos		
NOME COMERCIAL LOMBO EM CUBOS		
MARCA Sabor do Sertão		
DESCRIÇÃO DO PIQ / ESPECIFICAÇÃO TÉCNICO / REFERÊNCIA LEGAL Carne suína proveniente de machos da espécie suína sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulados em condições higiênicas satisfatórias. Processado, congelado, sem pele e sem gordura. O produto não contém coadjuvantes de tecnologia em seu processamento.		
EXIGÊNCIA DE REGISTROS (MS / MAPA) 239-11		ESPECIFICAÇÕES DE PRAZO DE VALIDADE Validade: 12 meses Todas as embalagens com data de Fabricação/Validade/Lote: xxx
INGREDIENTES Carne resfriada de bovino se osso – Lombo. Não contém glúten.		
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS		
Análises	Resultado	OBSERVAÇÕES
Umidade	72%-80%	
Gordura	~15%	

M&S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
 Av. Senador Fernandes Távora, 3211 – Parque Genibaú CEP: – Fortaleza-Ce
 Fone: (085) 34713594 Fax: (085) 3288-1228
 CNPJ: 05.505.613/0002-85 – Insc. Est: 06378095-0



Amônia	NEGATIVO	
Proteína	~20%	
Gás sulfídrico	-	
PH	5,8 - 6,2	
Rancidez	NEGATIVO	
NITRITO	AUSENCIA	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS/MACROSCÓPICA		
Análises	Resultado	*INSTRUÇÃO NORMATIVA N°60, DE 23 DEZEMBRO DE 2019.
Salmonella sp. /25g	AUSÊNCIA	AUSÊNCIA
Escherichia coli/g	< 3,0	<102
Aerobios mesófilos	<10	105
CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS		
Aparência	Próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa. Produto congelado.	
Textura	Macia	
Sabor	Cárneo	
Aroma	Cárneo	
Cor	Característico	
As Características Físico Químicas, microbiológicas e sensoriais são definidas pelo ministério da agricultura para padronização e Identidade e Qualidade dos Produtos de origem animal.		
FORMA DE ARMAZENAMENTO		OBSERVAÇÃO
Quando fechado em embalagem original:	Manter congelado a - 12°C ou mais frio.	Após aberto não recongelar.
Após aberto:	Manter sob refrigeração por no máximo 3 dias	
CARACTERÍSTICAS DE EMBALAGEM		
Embalagem primária composta de filme plano multicamada selável com média barreira a oxigênio (a vácuo) e água, atóxica. Para aplicação em processos de termoformagem para fins alimentícios. Embalagem resistente ao armazenamento e ao transporte.		
• Composição do filme: filme estruturado de sete camadas, o qual é basicamente constituído de polietileno, polipropileno, poliamida 6, e adesivos especiais. • Espessura: 130 µm. • Gramatura(g/m²): 122, 3		
Embalagem secundária- As embalagens primárias são acondicionadas em caixas de papelão específicas para fins alimentícios.		
FOTO DE REFERÊNCIA DO PRODUTO		

M&S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
Av. Senador Fernandes Távora, 3211 – Parque Genibaú CEP: – Fortaleza-Ce
Fone: (085) 34713594 Fax: (085) 3288-1228
CNPJ: 05.505.613/0002-85 – Insc. Est: 06378095-0



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Informação nutricional

Quantidade por porção 100g (3 unidades)		%VD
Valor energético	132Kcal	7
Carboidratos	0g	0
Proteínas	23g	31
Gorduras totais	5g	9
Gorduras saturadas	2g	9
Gorduras trans	0g	**
Colesterol	56mg	18
Ferro	1,8mg	13
Sódio	56mg	3

* % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. ** VD não estabelecido.

MODO DE PREPARO

Descongelar em geladeira durante 3 horas em embalagem fechada. Temperar e cozinhar conforme receita da sua preferência
Esse produto não poderá ser consumido cru.

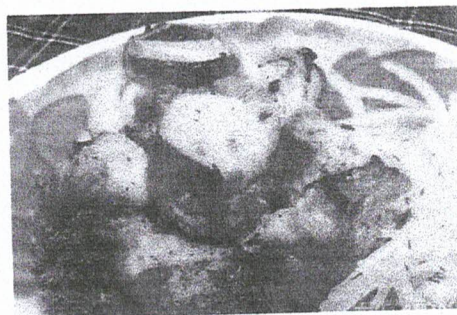
SUGESTÃO DE PREPARO

M&S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
Av. Senador Fernandes Távora, 3211 – Parque Genibaú CEP: – Fortaleza-Ce
Fone: (085) 34713594 Fax: (085) 3288-1228
CNPJ: 05.505.613/0002-85 – Insc. Est: 06378095-0

Receita de Carne Suína em cubos

Categoria: Carnes

Subcategoria: Carne Suína congelada processada



Ingredientes

- 1kg de Corte congelado de Suíno em cubos Sabor do Sertão
- Suco de 4 limões
- 5 dentes de alho amassados
- 2 folhas de louro
- 1 talo de orégano fresco desfolhado
- Óleo de Azeite para fritar
- Sal a gosto
- Pimenta do reino a gosto

Modo de Preparo

Tempere os cubos suínos com o sal e a pimenta. Coloque-os em uma panela com o suco de limão, o alho, as folhas de louro e o orégano fresco. Em seguida, cozinhe-os em fogo médio até a carne adquirir um tom embranquecido e o líquido estar quase seco. Logo após, retire a carne da panela e frite os cubos em uma frigideira com azeite aquecido, até estes ficarem dourados e crocantes. Sirva em seguida.

Rendimento

6 porções

ANGELINA
PORTELA DA
PONTE:030072
23385

Assinado digitalmente por ANGELINA
PORTELA DA PONTE:03007223385
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, OU=AC SOLUTI
Multipla v5, OU=Renovacao Eletronica, OU=
Certificado Digital, OU=Certificado PF A1,
CN=ANGELINA PORTELA DA
PONTE:03007223385
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2025.09.29 16:42:37-03'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2024.4.0

Angelina Ponte
Responsável Técnica

M&S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
Av. Senador Fernandes Távora, 3211 – Parque Genibaú CEP: – Fortaleza-Ce
Fone: (085) 34713594 Fax: (085) 3288-1228
CNPJ: 05.505.613/0002-85 – Insc. Est: 06378095-0

Relatório de Ensaio Físico-Químico N°: 15416.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: M & S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
Proposta Comercial: 4312.2025.V0
CNPJ/CPF: 05.505.613/0001-02
Contato: HENRIQUE E-mail: henriquibeiro1323@gmail.com Fone: +55 (85) 98777-3946

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: CARNE CONGELADA DE LOMBO SUÍNO EM CUBOS
Endereço Coleta: AV BEZERRA DE MENEZES, 78 A ALAGADICO Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60325000
Responsável Coleta: Solicitante
Data de Amostragem: 29/09/2025 10:00:00
Marca/Fabricante: SABOR DO SERTÃO
Data Fabricação: 16/09/2025
Data Validade: 15/09/2026
Data Recebimento: 29/09/2025 14:38:00

Peso da amostra: 1,00 kg
Observação: SIE/ADAGRI: 239-11
Lote: A842

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Lipídios Totais	22,06	% (g/100g)	0,17	ISO 1443:1973	29/09/2025	01/10/2025
pH	6,26	U pH	-	ISO 2917:1999	29/09/2025	01/10/2025
Proteína	17,70	% (g/100g)	0,17	ISO 1871:2009	29/09/2025	01/10/2025
Umidade	55,38	% (g/100g)	0,10	IAL. Método 012/IV	29/09/2025	01/10/2025

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 Rocha
CRQ 10200335
Responsável Técnico(a)

Código de Verificação: 0199a18e-0cb6-775b-ac60-2164a9bc837b

Relatório de Ensaio Microbiológico N°: 15415.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: M & S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
Proposta Comercial: 4312.2025.V0
CNPJ/CPF: 05.505.613/0001-02
Contato: HENRIQUE E-mail: henriqueribeiro1323@gmail.com Fone: +55 (85) 98777-3946

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: CARNE CONGELADA DE LOMBO SUINO EM CUBOS
Endereço Coleta: AV BEZERRA DE MENEZES, 78 A ALAGADICO Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60325000
Responsável Coleta: Solicitante
Data de Amostragem: 29/09/2025 10:00:00
Marca/Fabricante: SABOR DO SERTÃO
Data Fabricação: 16/09/2025
Data Validade: 15/09/2026
Data Recebimento: 29/09/2025 14:38:00
Peso da amostra: 1,00 kg
Observação: SIE/ADAGRI: 239-11
Lote: A842

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	IN N° 313/2024	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Aeróbios mesófilos	$2,5 \times 10^5$	UFC/g	N.A	-	MMAMA	29/09/2025	01/10/2025
Escherichia Coli	<3	NMP/g	10^3	-	CMMEF	29/09/2025	01/10/2025
Salmonella sp.	Ausência	em 25g	Ausência	-	CMMEF	29/09/2025	01/10/2025

Opiniões e Interpretações: Ensaio(s) de acordo com os padrões legais vigentes.

Legislação: Valores de referência estabelecidos conforme Instrução Normativa - IN N° 313, de 4 de setembro de 2024/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.

Renata Rocha
CRQ 10200335
Responsável Técnico(a)

Código de Verificação: 0199a18d-75d7-7133-9c45-1ea8fd0630c3



M&S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA

Código: P19A1

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DOS PRODUTOS

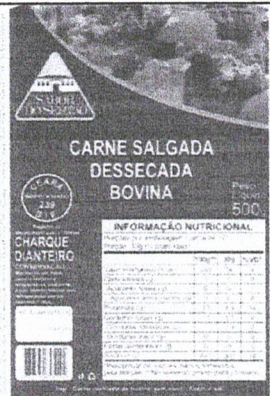
Páginas: 03

Revisão: 02

Data: 2025

Aprovação: Karoline Gomes

FOTO DO PRODUTO



CÓDIGOS

CÓDIGO EAN: 0736532805492

CÓDIGO DUN: 10736532805499
20736532805496

Código 05025011

PRODUTO

Carne Salgada Dessecada Bovina - Charque Dianteiro

NOME COMERCIAL

Carne Salgada Dessecada Bovina - Charque Dianteiro

MARCA

Sabor do Sertão

EMBALAGEM

Embalagem primaria com pacote de 500g. Embalagem secundaria –caixas 10 e 20kg

DESCRIÇÃO DO PIQ / ESPECIFICAÇÃO TÉCNICO / REFERÊNCIA LEGAL

Produto cárneo (acém ou paleta) salgado obtido pela desidratação de massas musculares de carcaças de bovinos. O produto tem a designação de Charque Dianteiro. O produto contém no máximo 50% de umidade e no máximo 23% de residuo mineral fixo total, cloreto de sódio (NaCl) mínimo de 12%. Ausência de nitrito e nitrato de sódio. Não é permitido a utilização da matéria-prima carne industrial para produção de charque conforme a legislação vigente. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 92, DE 18 DE SETEMBRO DE 2020.

EXIGÊNCIA DE REGISTROS (MS / MAPA)

239-04

ESPECIFICAÇÕES DE PRAZO DE VALIDADE

Validade: 6 meses
Todas as embalagens com data de Fabricação Validade/Lote:
XXXX/horas

INGREDIENTES

Carne resfriada de bovino sem osso - Acém e sal. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Análises	Resultado	OBSERVAÇÕES
Umidade(%)	49,50%	De acordo com Laudo N°2055/2021 NUTEC
Gordura(%)	~ 0,58%	
Proteína (%)	~ 26,63%	
PH	5,8 - 6,2	
Rancidez	NEGATIVO	
Nitrito	AUSENCIA	
Nitrato	AUSÊNCIA	
resíduo mineral fixo total	~19	

cloreto de sódio (NaCl)

~20

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS/MACROSCÓPICA

Análises

Resultado

Instrução normativa nº60, de 23 de dezembro de 2019.

Salmonella sp. /25g

AUSÊNCIA

AUSÊNCIA

Escherichia coli /g

< 3

<10

Estafilococos coagulase positiva (UFC/g)

< 10

102

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Aparência

Produto seco característico de produtos desidratados.

Textura

Firme

Sabor

Carne bovina salgada e seca

Cor

Carne de cor marron caractica de carne salgada não curada, Gordura de cor branca ou amarelo claro.

Aroma

Carne seca.

As Características Fisico Quimica, microbiologicas e sensoriais são definidas pelo ministerio da agricultura para padronização e Identidade e Qualidade dos Produtos de origem animal.

FORMA DE ARMAZENAMENTO

Quando fechado em embalagem original:

Manter em local seco e arejado.

Após aberto:

Manter sob por no máximo 3 dias.

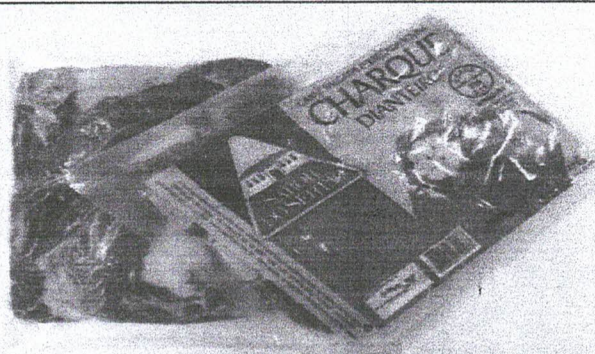
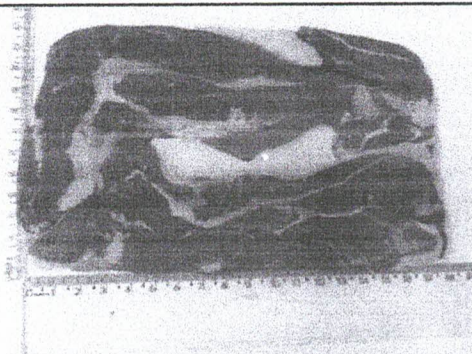
CARACTERÍSTICAS DE EMBALAGEM

Embalagem primária- composta de filme plano multicamada selável com média barreira a oxigênio (a vácuo) e água, atóxica. Para aplicação em processos de termoformagem para fins alimentícios. Embalagem resistente ao armazenamento e ao transporte.

- Composição do filme: filme estruturado de sete camadas, o qual é basicamente constituído de polietileno, polipropileno, poliamida 6, e adesivos especiais.
- Espessura: 250 µm.

Embalagem secundária - As embalagens primárias são acondicionadas em caixas de papelão específicas para fins alimentícios.

FOTO DE REFERÊNCIA DO PRODUTO



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Informação nutricional		
Quantidade por porção 100g (1/4 de prato raso)		%VD
Valor energético	245	13%
Proteínas	23,0g	31%
Gorduras totais	17g	27%
Gorduras saturadas	1,0g	7%
Gordura Trans	0,0	0%
Sódio	441mg	22%

Não contém quantidade significativa de carboidratos, gorduras trans e fibra alimentar

* % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. ** VD não estabelecido.

MODO DEPREPARO

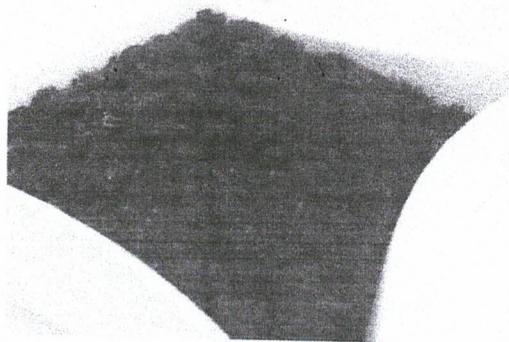
Este produto não pode ser consumido sem a realização de dessalga, conforme descrito: Corte a carne em pedaços pequenos e leve ao fogo com água para ferver por aproximadamente 10 a 15 minutos e depois escorra a água, repita o processo, para retirar o restante de sal remanescente.

SUGESTÃO DE PREPARO

PACOCA DE CHARQUE DIANTEIRO SABOR DO SERTÃO

Ingredientes

- 1 Kg de Charque
- 1 cebola pequena
- 2 dentes de alhos amassados
- Óleo para refogar
- Colorífico a gosto
- 1/2 kg farinha de mandioca (fina)
- Cheiro verde a gosto



Modo de Preparo

Após a dessalga. Em uma panela refogue a cebola picadinha, o alho e o colorífico. Junte a carne e deixe fritar até ficar douradinha, mexendo sempre. No liquidificador, coloque os pedacinhos de carne e bata no pulsar até desfiar. Leve a carne novamente ao fogo, na sobra de óleo do refogado e, aos poucos, acrescente a farinha com cuidado para não ficar muito seca. Coloque o cheiro verde para finalizar. Sirva á gosto.

ANGELINA PORTELA
DA
PONTE:03007223385
Assinado de forma digital
por ANGELINA PORTELA DA
PONTE:03007223385
Dados: 2025.01.10 16:22:08
-03'00'

Angelina Ponte
Responsável Técnica

Relatório de Ensaio Físico-Químico N°: 15424.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: M & S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
Proposta Comercial: 4312.2025.V0
CNPJ/CPF: 05.505.613/0001-02
Contato: HENRIQUE E-mail: henriqueribeiro1323@gmail.com Fone: +55 (85) 98777-3946

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: CARNE BOVINA SALGADA DESSECADA - CHARQUE DIANTEIRA
Endereço Coleta: AV BEZERRA DE MENEZES, 78 A ALAGADICO Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60325000
Responsável Coleta: Solicitante
Data de Amostragem: 29/09/2025 10:00:00
Marca/Fabricante: SABOR DO SERTÃO
Data Fabricação: 16/09/2025
Data Validade: 15/03/2026
Data Recebimento: 29/09/2025 14:38:00
Peso da amostra: 500,00 g
Observação: SIE/ADAGRI: 239-04
Lote: A838

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Lípidios Totais	3,11	% (g/100g)	0,17	ISO 1443:1973	29/09/2025	01/10/2025
pH	5,46	U pH	-	ISO 2917:1999	29/09/2025	01/10/2025
Proteína	26,26	% (g/100g)	0,17	ISO 1871:2009	29/09/2025	01/10/2025
Umidade	48,34	% (g/100g)	0,10	IAL. Método 012/IV	29/09/2025	01/10/2025

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 Rocha
CRQ 10200335
Responsável Técnico(a)

Código de Verificação: 0199a1b8-8537-7368-b30a-53e2b7a2f6c5

Relatório de Ensaio Microbiológico N°: 15423.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: M & S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
Proposta Comercial: 4312.2025.V0
CNPJ/CPF: 05.505.613/0001-02
Contato: HENRIQUE E-mail: henriqueribeiro1323@gmail.com Fone: +55 (85) 98777-3946

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: CARNE BOVINA SALGADA DESSECADA - CHARQUE DIANTEIRA
Endereço Coleta: AV BEZERRA DE MENEZES, 78 A ALAGADICO Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60325000
Responsável Coleta: Solicitante
Data de Amostragem: 29/09/2025 10:00:00
Marca/Fabricante: SABOR DO SERTÃO
Data Fabricação: 16/09/2025
Data Validade: 15/03/2026
Data Recebimento: 29/09/2025 14:38:00
Peso da amostra: 500,00 g
Observação: SIE/ADAGRI: 239-04
Lote: A838

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	IN Nº 313/2024	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Aeróbios mesófilos	$3,7 \times 10^4$	UFC/g	N.A	-	MMAMA	29/09/2025	01/10/2025
Escherichia Coli	<3	NMP/g	10^2	-	CMMEF	29/09/2025	01/10/2025
Salmonella sp.	Ausência	em 25g	Ausência	-	CMMEF	29/09/2025	01/10/2025

Opiniões e Interpretações: Ensaio(s) de acordo com os padrões legais vigentes.

Legislação: Valores de referência estabelecidos conforme Instrução Normativa - IN Nº 313, de 4 de setembro de 2024/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.

Renata Rocha
CRQ 10200335
Responsável Técnico(a)

Código de Verificação: 0199a1b8-4366-77e2-a471-e6114264a83b

P19 Anexo 1 – Formulário da Especificação Técnica dos Produtos



M&S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DOS PRODUTOS

Código: P19A1

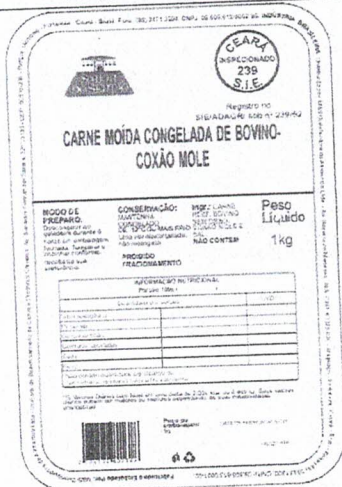
Páginas: 04

Revisão: 02

Data: 2025

Aprovação: Ellen Costa

FOTO DO PRODUTO



CODIGOS

CÓDIGO EAN: 0736532805508

CÓDIGO DUN: 1 7898922352907
20736532805502

CÓDIGO INTERNO: CARNEMOIDA03

PRODUTO

Carne Moída Congelada de Bovino – Coxão Mole

NOME COMERCIAL Carne Moída de Coxão Mole

MARCA Sabor do Sertão

EMBALAGEM Embalagem primaria com pacote de 1Kg. Embalagem secundaria com caixa de 8kg e 24 Kg

DESCRIÇÃO DO PIQ / ESPECIFICAÇÃO TÉCNICO / REFERÊNCIA LEGAL

Produto cárneo obtido a partir da moagem de massas musculares de carcaças de bovinos, seguido de imediato congelamento. O produto tem a designação de carne moída congelada de bovino. O produto contém no máximo 3% de água e no máximo 15% de gordura. A matéria – prima está isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. O produto não contém coadjuvantes de tecnologia em sua formulação. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 83, DE 21 DE NOVEMBRO DE 2003 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

EXIGÊNCIA DE REGISTROS (MS / MAPA)

239-52

ESPECIFICAÇÕES DE PRAZO DE VALIDADE/LOTE

VALIDADE: 12 MESES

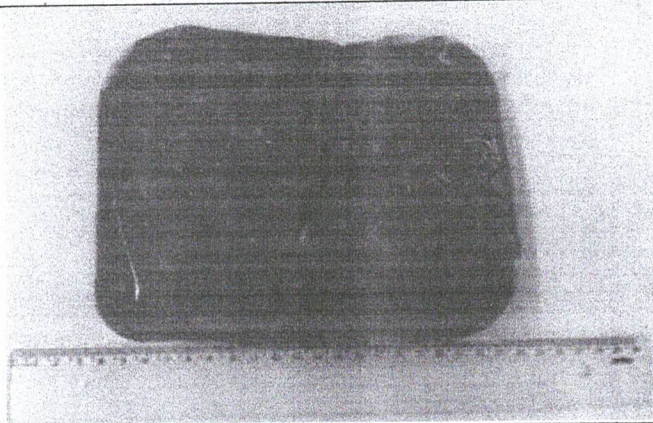
Todas as embalagens com data de Fabricação/Validade/Lote: XXXX

INGREDIENTES

Carne congelada de bovina sem osso (Coxão mole). Não contém glúten.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Análises	Resultado	OBSERVAÇÕES
Umidade(%)	72,61%	De acordo com laudo nº 4897/20 de Nutec
Gordura(%)	~2,92%	
Amônia	NEGATIVO	
Proteína (%)	~23,62%	
PH	5,8-6,2	

Rancidez	NEGATIVO	
Coadjuvantes de tecnologia	Não permitido	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS/MACROSCÓPICA		
Análises	Resultado	*Instrução normativa nº60, de 23 de dezembro de 2019.
Salmonella sp. /25g	AUSÊNCIA	AUSÊNCIA
Escherichia coli/g	< 3,0	<10
Aerobios mesófilos/g	<10	105
CONCLUSÃO: A amostra indicativa analisada está de acordo com os padrões legais vigentes*.		
CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS		
Aparência	Produto congelado. Sem manchas escuras ou esverdeadas. Embalado à vacuo.	
Textura	Firme	
Sabor	Cárneo	
Aroma	Cárneo	
Cor	Vermelho púrpura brilhante, característico de produtos embalados a vácuo.	
As Características Físico Química, microbiológicas e sensoriais são definidas pelo ministério da agricultura para padronização e Identidade e Qualidade dos Produtos de origem animal.		
FORMA DE ARMAZENAMENTO		Observações
Quando fechado em embalagem original:	Manter congelado a entre -12° ou mais frio.	Após aberto não recongelar.
Após aberto:	Manter sob refrigeração por no máximo 3 dias.	
CARACTERÍSTICAS DE EMBALAGEM		
Embalagem primária composta de filme plano multicamada selável com média barreira a oxigênio (a vácuo) e água, atóxica. Para aplicação em processos de termoformagem para fins alimentícios. Embalagem resistente ao armazenamento e ao transporte.		
- Composição do filme: filme estruturado de sete camadas, o qual é basicamente constituído de polietileno, polipropileno, poliamida 6, e adesivos especiais. - Espessura: 130 µm. - Gramatura(g/m²): 122, 3		
Embalagem secundária- As embalagens primárias são acondicionadas em caixas de papelão específicas para fins alimentícios.		
FOTO DE REFERÊNCIA DO PRODUTO		
		

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Quantidade por porção 100g (3 colheres de sopa)		%VD
Valor energético	169kcal	8,45
Carboidratos	0g	0
Proteínas	21,5g	38,39
Gorduras totais	8,7g	14
Gorduras saturadas	2,76g	12
Gorduras trans	0g	**
Colesterol	84mg	28
Fibra alimentar	0g	0
Ferro	1,9mg	23
Sódio	61mg	3

* % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. ** VD não estabelecido.

SUGESTÃO DE PREPARO

Para descongelar o produto, leve-o para refrigeração entre 4°C e 8°C, durante 24 horas. Em micro-ondas: descongelar conforme fabricante do equipamento. Após o descongelamento o produto está pronto para sua receita.

Esse produto não poderá ser consumido cru.

M&S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA

Av. Senador Fernandes Távora, 3211 – Parque Genibaú CEP: – Fortaleza-Ce

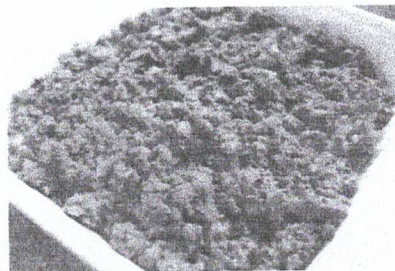
Fone: (085) 34713594 Fax: (085) 3288-1228

CNPJ: 05.505.613/0002-85 – Insc. Est: 06378095-0

Carne moída cozida com Legumes

Ingredientes:

- 1 kg de carne moída bovina
- 1 cebola cortada em cubos
- 1 tomate cortadinho em cubos (opcional)
- Cheiro verde da sua preferência
- 2 dentes de alho moídos
- Sal a gosto
- Azeite de oliva
- 100g cenoura em cubos
- 100g Abobrinha em cubos
- Coloral (opcional)



Modo de preparo

1. Em uma panela pré-aquecida, coloque o azeite e deixe esquentar;
2. Acrescente o alho e a cebola, mexa até que estejam dourados, depois acrescente o sal e o coloral;
3. Retire a carne descongelada da embalagem e transfira para a panela, e mexa bem até os temperos se misturarem a carne;
4. Continue mexendo até que a carne esteja completamente solta e refogada;
5. Acrescente os legumes cortado em cubos,
6. tampe a panela e conte 25 minutos no fogo médio e desligue o fogo.
7. Acrescente molho de tomate em caso de preparação de macarronada.

RENDIMENTO: 6 porções (aproximadamente)

ANGELINA
PORTELA DA
PONTE:030072233
85

Assinado digitalmente por ANGELINA PORTELA
DA PONTE:03007223385
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, OU=AC SOLUTI
Multipla v5, OU=Renovacao Eletronica, OU=
Certificado Digital, DU=Certificado PF A1, CN=
ANGELINA PORTELA DA PONTE:03007223385
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2025.09.30 13:43:11-03'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2024.4.0

Angelina Ponte
Responsável Técnica

M&S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
Av. Senador Fernandes Távora, 3211 – Parque Genibaú CEP: – Fortaleza-Ce
Fone: (085) 34713594 Fax: (085) 3288-1228
CNPJ: 05.505.613/0002-85 – Insc. Est: 06378095-0

Relatório de Ensaio Físico-Químico Nº: 15422.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: M & S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
Proposta Comercial: 4312.2025.V0
CNPJ/CPF: 05.505.613/0001-02
Contato: HENRIQUE **E-mail:** henriquerebeiro1323@gmail.com **Fone:** +55 (85) 98777-3946

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO- COXÃO MOLE
Endereço Coleta: AV BEZERRA DE MENEZES, 78 A ALAGADICO **Cidade:** FORTALEZA/CE **CEP:** 60325000
Responsável Coleta: Solicitante
Data de Amostragem: 29/09/2025 10:00:00
Marca/Fabricante: SABOR DO SERTÃO **Peso da amostra:** 1,00 kg
Data Fabricação: 16/09/2025 **Observação:** SIE/ADAGRI: 239-52
Data Validade: 15/09/2026 **Lote:** A839
Data Recebimento: 29/09/2025 14:38:00

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Lipídios Totais	3,17	% (g/100g)	0,17	ISO 1443:1973	29/09/2025	01/10/2025
pH	5,80	U pH	-	ISO 2917:1999	29/09/2025	01/10/2025
Proteína	19,44	% (g/100g)	0,17	ISO 1871:2009	29/09/2025	01/10/2025
Umidade	72,32	% (g/100g)	0,10	IAL. Método 012/IV	29/09/2025	01/10/2025

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 Rocha
 CRQ 10200335
 Responsável Técnico(a)

Código de Verificação: 0199a1c7-e26e-74ee-9359-63bcf2184d69

Relatório de Ensaio Microbiológico Nº: 15421.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: M & S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
Proposta Comercial: 4312.2025.V0
CNPJ/CPF: 05.505.613/0001-02
Contato: HENRIQUE E-mail: henriquerebeiro1323@gmail.com Fone: +55 (85) 98777-3946

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO- COXÃO MOLE
Endereço Coleta: AV BEZERRA DE MENEZES, 78 A ALAGADICO Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60325000
Responsável Coleta: Solicitante
Data de Amostragem: 29/09/2025 10:00:00
Marca/Fabricante: SABOR DO SERTÃO
Data Fabricação: 16/09/2025
Data Validade: 15/09/2026
Data Recebimento: 29/09/2025 14:38:00
Peso da amostra: 1,00 kg
Observação: SIE/ADAGRI: 239-52
Lote: A839

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	IN Nº 313/2024	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Aeróbios mesófilos	$2,7 \times 10^5$	UFC/g	N.A	-	MMAMA	29/09/2025	01/10/2025
Escherichia Coli	3,0	NMP/g	10^2	-	CMMEF	29/09/2025	01/10/2025
Estafilococos coagulase positiva	$<1,0 \times 10$	UFC/g	N.A	-	CMMEF	29/09/2025	01/10/2025
Salmonella sp.	Ausência	em 25g	Ausência	-	CMMEF	29/09/2025	01/10/2025

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

Legislação: Valores de referência estabelecidos conforme Instrução Normativa - IN Nº 313, de 4 de setembro de 2024/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.

Renata Rocha
CRQ 10200335
Responsável Técnico(a)

Código de Verificação: 0199a1c7-ad27-7082-a5f3-6c0fe1771572

SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL CERTIFICADO DE REGULARIDADE

RAZÃO SOCIAL
M & S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA

LOCALIZAÇÃO
AVENIDA SENADOR FERNANDES TÁVORA, 3211 HENRIQUE JORGE - FORTALEZA/CE

CNPJ/CEI
05505613000285

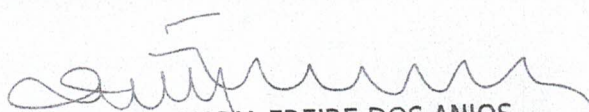
INSCRIÇÃO
239004073

REGISTRO NO SIE
239

CLASSIFICAÇÃO/CATEGORIA
CARNE E DERIVADOS - UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNE E PRODUTOS CÁRNEOS

TÉCNICO RESPONSÁVEL
ANGELINA PORTELA DA PONTE

Certifico, para fins de atendimento à Lei Estadual nº 17.172 de 09 Janeiro de 2020, que a referida unidade industrial está regularmente inscrita no SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL - SIE e por este inspecionado, sendo-lhe autorizado a manipulação, processamento e industrialização de CARNE E DERIVADOS - unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos. Para constar, foi lavrado o presente Certificado que vai assinado por:


VILMA MARIA FREIRE DOS ANJOS
Presidente

LOCAL E DATA
FORTALEZA, 24 DE FEVEREIRO DE 2021

VALIDADE
24 DE FEVEREIRO DE 2026

A renovação deste documento deverá ser solicitada no prazo de até 60 dias antes de seu vencimento

Use a câmera do seu celular para ler esse
QR Code e validar o documento.



Protocolo: 20201029.42.24

SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL

CERTIFICADO DE REGULARIDADE

RAZÃO SOCIAL
FRANCISCO DA SILVEIRA ROCHA EPP

LOCALIZAÇÃO
RUA ANTÔNIO FURTADO, 1010 DIONÍSIO TORRES - FORTALEZA/CE

CNPJ/CEI
02156894000139

INSCRIÇÃO

REGISTRO NO SIE
740

CLASSIFICAÇÃO/CATEGORIA
PESCADO E DERIVADOS - UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE PESCADO E PRODUTOS DE PESCADO

TÉCNICO RESPONSÁVEL
MARJARA JULIANE JALES MARTINS

Certifico, para fins de atendimento à Lei Estadual nº 17.172 de 09 Janeiro de 2020, que a referida unidade industrial está regularmente inscrita no SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL - SIE e por este inspecionado, sendo-lhe autorizado a manipulação, processamento e industrialização de PESCADO e derivados - unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado. Para constar, foi lavrado o presente Certificado que vai assinado por:


ELMO ROBERTO BELCHIOR AGUIAR
PRESIDENTE

LOCAL E DATA
FORTALEZA, 14 DE JULHO DE 2023

VALIDADE
14 DE JULHO DE 2028

A renovação deste documento deverá ser solicitada no prazo de até 60 dias antes de seu vencimento

Use a câmera do seu celular para ler esse
QR Code e validar o documento.



Protocolo: 20230207.41.165

SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL CERTIFICADO DE REGULARIDADE

RAZÃO SOCIAL
TIJUCA ALIMENTOS LTDA

LOCALIZAÇÃO
RODOVIA CE 040, KM 51, S/N TALASCA - CASCAVEL/CE

CNPJ/CEI
09524502000609

INSCRIÇÃO
066201470

REGISTRO NO SIE
600

CLASSIFICAÇÃO/CATEGORIA
CARNE E DERIVADOS - ABATEDOURO FRIGORÍFICO

TÉCNICO RESPONSÁVEL
LEANDRO MOREIRA DE CASTRO FEITOSA

Certifico, para fins de atendimento à Lei Estadual nº 17.172 de 09 Janeiro de 2020, que a referida unidade industrial está regularmente inscrita no SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL - SIE e por este inspecionado, sendo-lhe autorizado a manipulação, processamento e industrialização de CARNE E DERIVADOS - Abatedouro frigorífico. Para constar, foi lavrado o presente Certificado que vai assinado por:


ELMO ROBERTO BELCHIOR AGUIAR
PRESIDENTE

LOCAL E DATA
FORTALEZA, 10 DE DEZEMBRO DE 2013

Use a câmera do seu celular para ler esse
QR Code e validar o documento.



Protocolo: 20131202.41.30