PROCESSO ADMINISTRATIVO
6120
ASSINADO ELETRONICAMENTE

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:

PROCESSO ADMINISTRATIVO
6121
ASSINADO ELETRONICAMENTE

(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.

Dra. Jhenefer Maia
Nutricionista

Matrícula: 183016-3

Assinatura: Jhenefer Maia Pereira

Nome dos Membros representantes do Conselho do CAE

Leonardo Sousa Carvalho Cunha (Professor)

Humberto Rômulo Pereira Chagas (Executivo)

Ana Celina Almeida Silva (Pais)

Maria Lucia Gomes (Sociedade Civil)

Maria das Graças Lima da Silva (Sociedade Civil)

Raul Silveira da Costa (Pais)

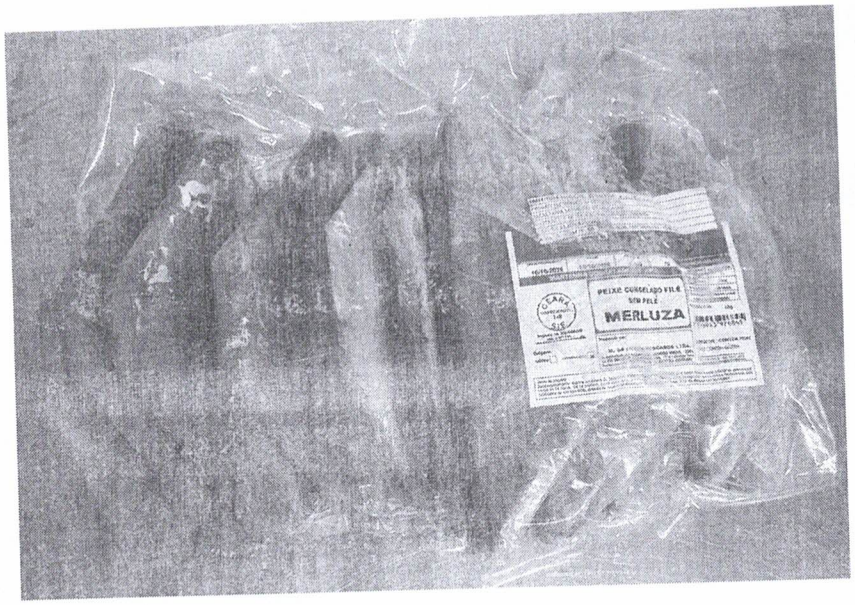
Jorgiana Bandeira da Costa (Pais)

Silvia Maria de Paiva (Sociedade Civil)

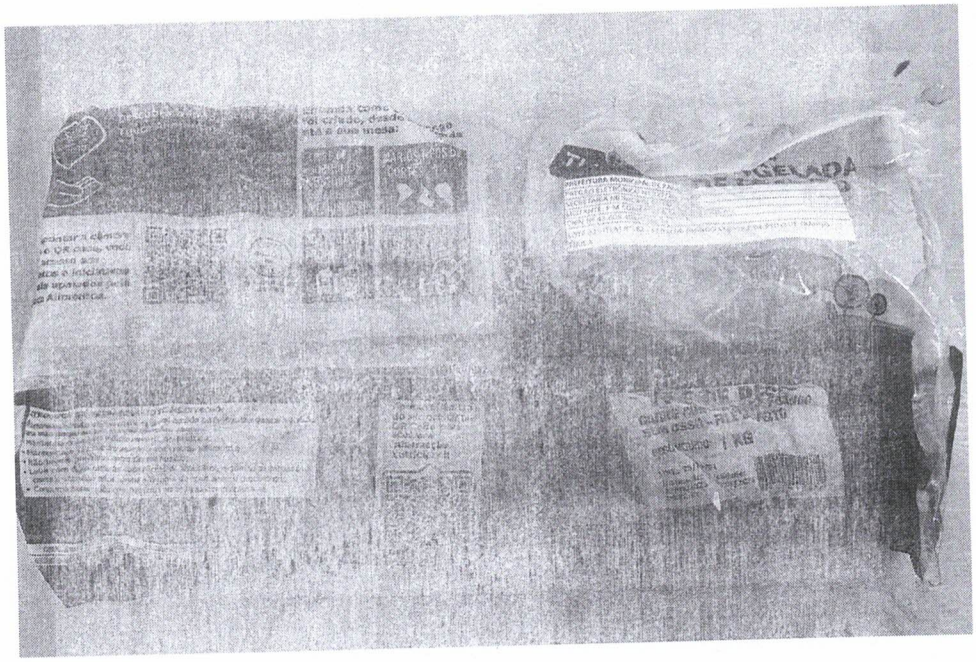
PROCESSO ADMINISTRATIVO
6122
ASSINADO ELETRONICAMENTE

FOTOS DAS AMOSTRAS

FILÉ DE PEIXE MELUZA

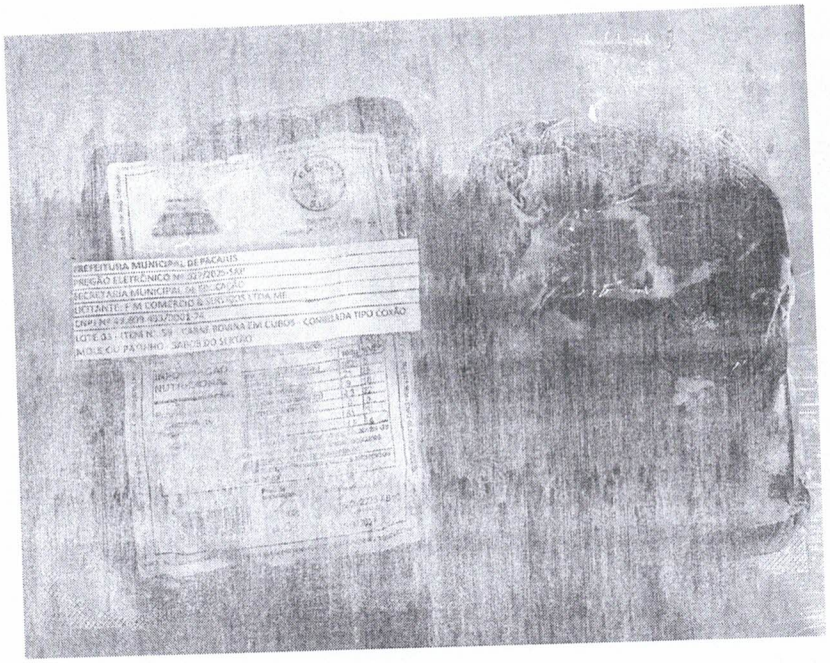


FILÉ DE PEITO DE FRANGO

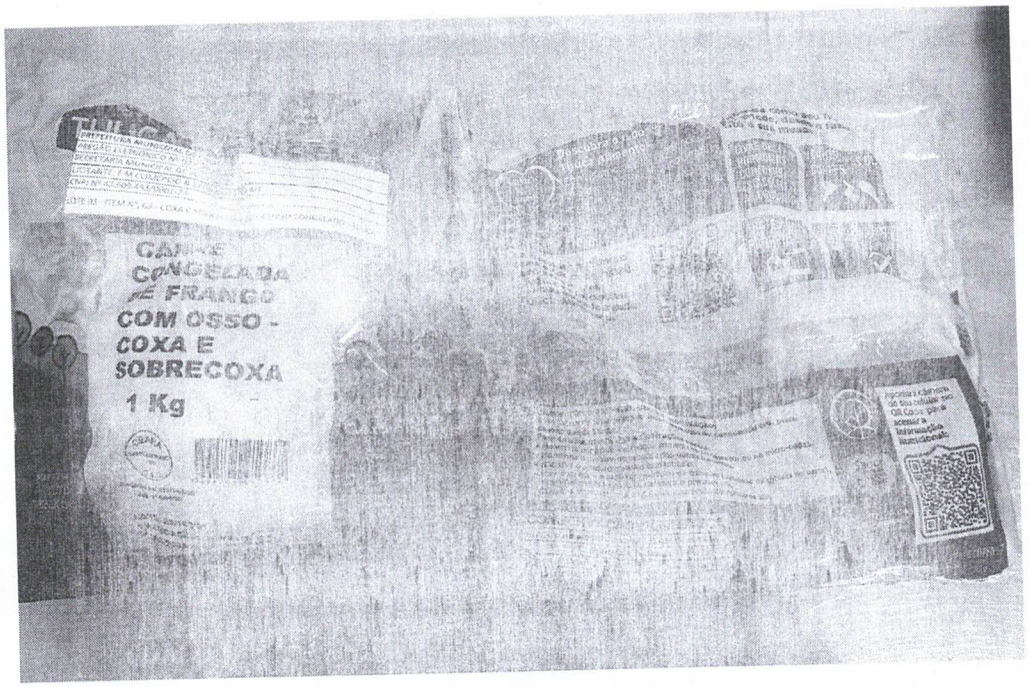


PROCESSO ADMINISTRATIVO
6123
ASSINADO ELETRONICAMENTE

CARNE BOVINA EM CUBO

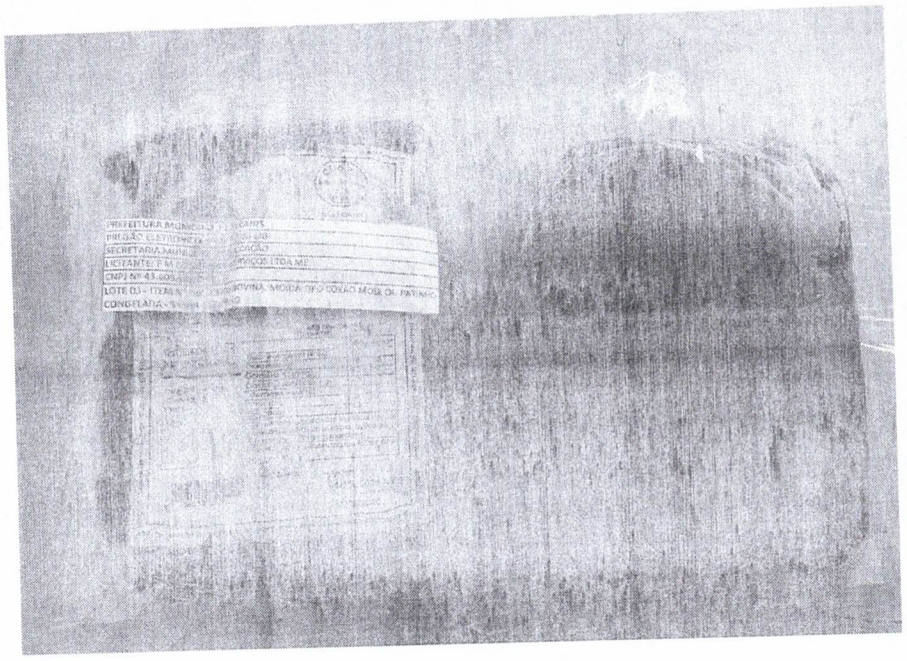


COXA E SOBRECOXA DE FRANGO

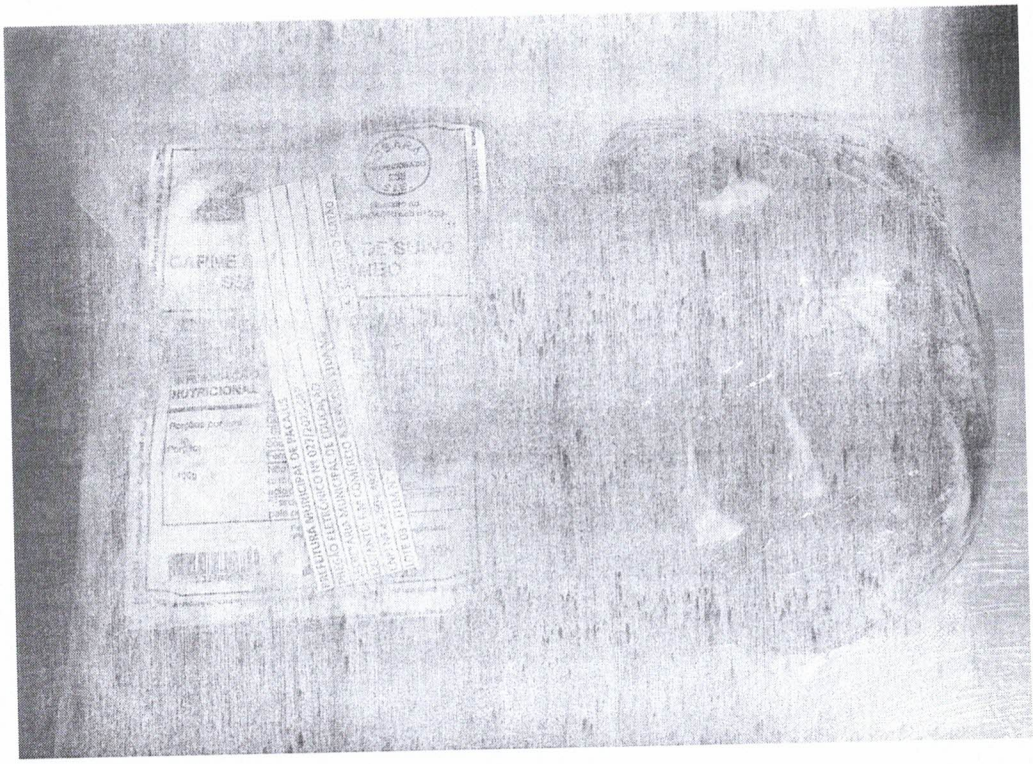


PROCESSO ADMINISTRATIVO
6124
ASSINADO ELETRONICAMENTE

CARNE BOVINA MOÍDA

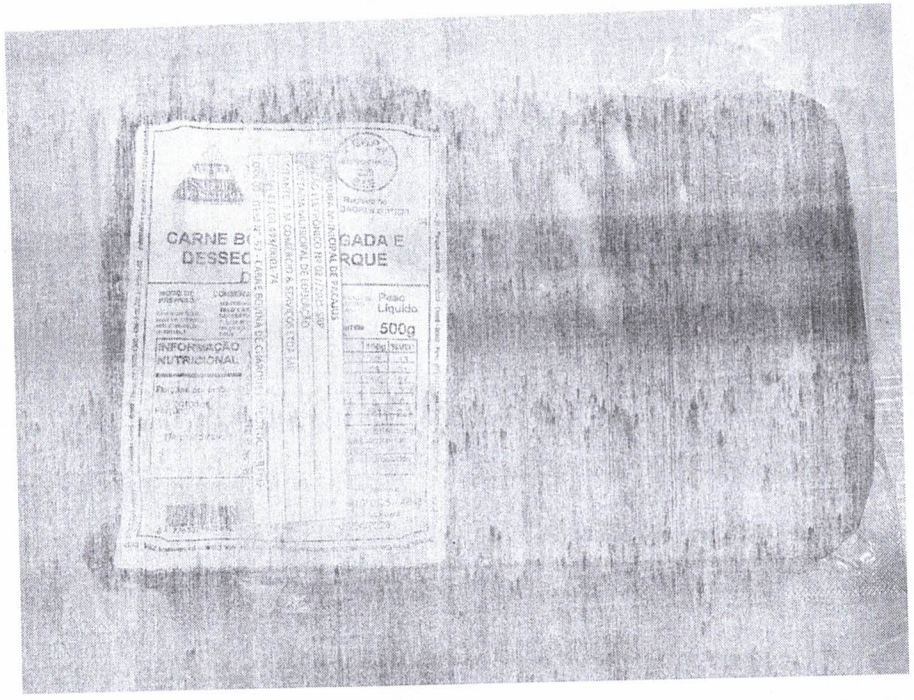


CARNE SUÍNA EM CUBO

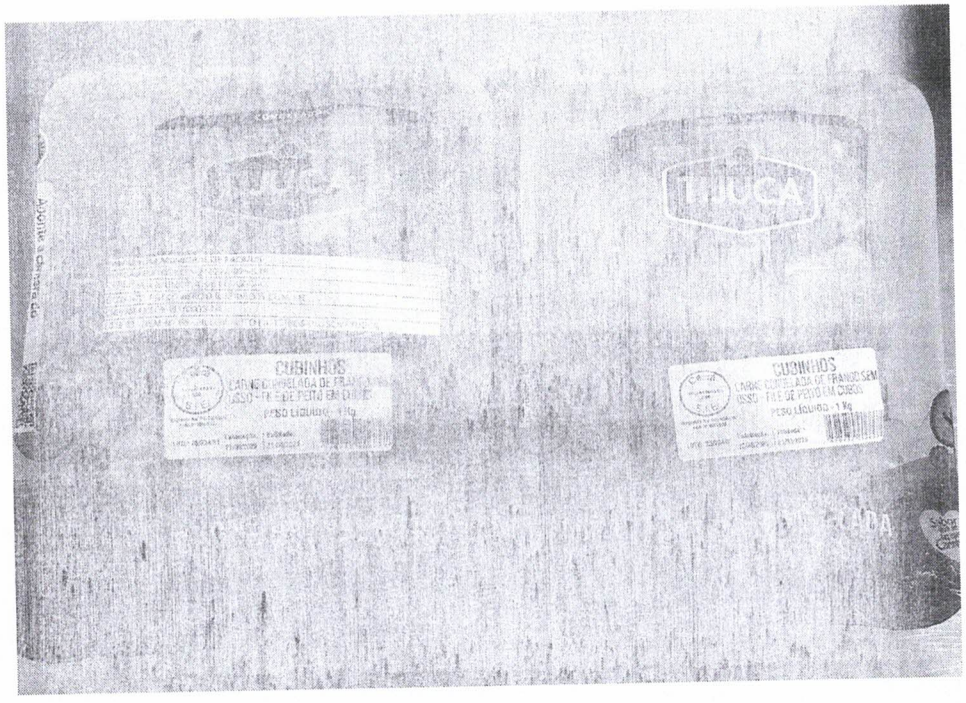


PROCESSO ADMINISTRATIVO
6125
ASSINADO ELETRONICAMENTE

CARNE BOVINA CHARQUE

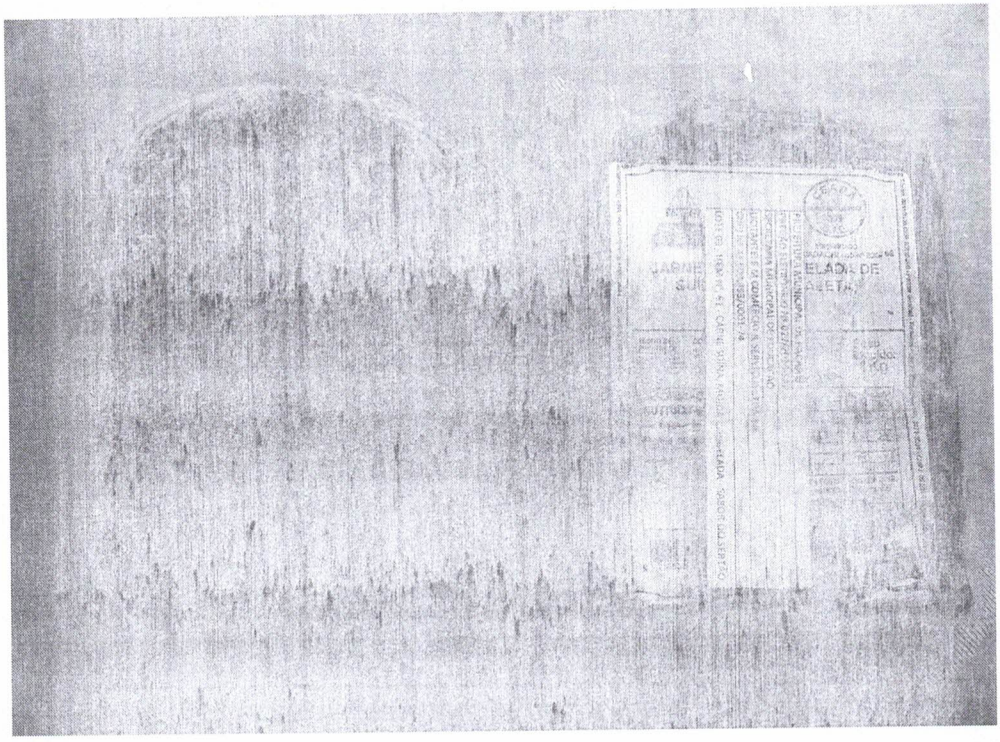


FILÉ DE PEITO EM CUBOS



PROCESSO ADMINISTRATIVO
6126
ASSINADO ELETRONICAMENTE

CARNE SUÍNO MOÍDO



COMERCIAL CENTRAL
85-98706.0128

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6127 ASSINADO ELETRONICAMENTE

A Secretaria Municipal de Educacao 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 Nº22, 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 OBRIGATÓRIA (RDC N.º 360/3 59 DE 23/12/03, RDC N.º 259 DE 20/09/02, RDC N.º 123 DE 13/05/04 E INN.º 83 ANEXO II DE 21/11/03, LEI N.º 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 MINISTERIO DA AGRICULTURA. DIPOA N O . 145 DE 22/04/96 E O 1445 DE 22/04/98 DA RESOLUÇÃO DA ANVISA N105 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 OBRIGATÓRIA (RDC N.º 360/3 59 DE 23/12/03, RDC N.º 259 DE 20/09/02, RDC N.º 123 DE 13/05/04 E IN N.º 83 ANEXO II DE 21/11/03, LEI N.º 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**	

AV. MIN. ALBUQUERQUE LIMA, 1550 - CONJUNTO CEARÁ 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

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6128 ASSINADO ELETRONICAMENTE

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 PRIMARIA: 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: Jhenefer Maia
DATA: 10/10/2025

Dra. Jhenefer Maia
Nutricionista

Fortaleza/Ce, 09 de outubro de 2025

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

Francisco Marcio Gomes Oliveira
CPF 011.280.823-90
Administrador

TIJUCA	**Abatedouro Tijuca Alimentos** **Ficha Técnica dos produtos** **cubinho- 1Kg**	Cód.: CAS.FT.2 Revisão: 05 Data: 10/09/202 Página 1/6

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6129 ASSINADO ELETRONICAMENTE

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

Certifico que esta fotocópia é reprodução fiel do original em papel térmico.
Do que dou fé.
EUSÉBIO, 08 de outubro de 2025
TICIANE CRUZ DA COSTA
ESCREVENTE AUTORIZADA
CARTÓRIO REAL
Selo 3
ABT07807-07-J5

Produto




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

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6130 ASSINADO ELETRONICAMENTE

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 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 (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:	**Revisado por:**	**Aprovado por:**
Flaubênia Sara Maia B. de Oliveira Engenheira de Alimentos CREA 0606326790 22/09/25	João Everardo C. Chagas Gerente	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.
EUSÉBIO, 09 de outubro de 2025

TICIANE CRUZ DA COSTA
ESCREVENTE AUTORIZADA

CARTÓRIO LEAL
Selo 13
AB787 6676 4M4J9

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6131 ASSINADO ELETRONICAMENTE

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

Freezer (-12ºC)	Vide validade
Congelador (-10ºC à -8ºC)	6 meses
Geladeira (+4ºC à +8ºC)	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:	**Revisado por:**	**Aprovado por:**
Flaubênia Sara Maia B. de Oliveira Engenheira de Alimentos CREA 0606326790 22/09/25	João Everardo C. Chagas Gerente	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.
EUSÉBIO, 09 de outubro de 2025
TICIANE CRUZ DA COSTA
ESCREVENTE AUTORIZADA

CARTÓRIO LEAL Selo 3

PROCESSO ADMINISTRATIVO
6132
ASSINADO ELETRONICAMENTE

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

FILÉ 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:	Revisado por:	Aprovado por:
Flaubênia Sara Maia B. de Oliveira Engenheira de Alimentos CREA 0606326790 22/09/2025	João Everardo C. Chagas Gerente	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.
EUSÉBIO, 09 de outubro de 2025
TICIANE CRUZ DA COSTA
ESCREVENTE AUTORIZADA
CARTÓRIO
Selo 3
ABT87687-J1J8

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6133 ASSINADO ELETRONICAMENTE

TIJUCA ALIMENTOS	**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 n° 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:	**Revisado por:**	**Aprovado por:**
Flaubênia Sara Maia B. de Oliveira Engenheira de Alimentos CREA 0606326790 22/09/2025	João Everardo C. Chagas Gerente	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.
EUSÉBIO, 09 de outubro de 2025
TICIANE CRUZ DA COSTA
ESCREVENTE AUTORIZADA
CARTÓRIO
Selo de Autenticidade
ABT678676-G7J9

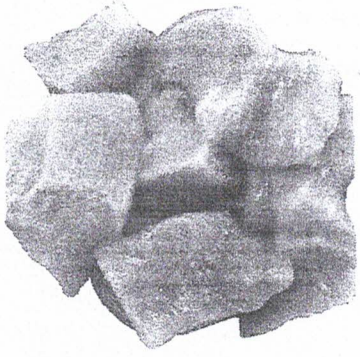
PROCESSO ADMINISTRATIVO
6134
ASSINADO ELETRONICAMENTE

TIJUCA	**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:	Revisado por:	Aprovado por:
Flaubênia Sara Maia B. de Oliveira Engenheira de Alimentos CREA 0606326790 22/09/2025	João Everardo C. Chagas Gerente	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.
EUSÉBIO, 09 de outubro de 2025

TICIANE CRUZ DA COSTA
ESCREVENTE AUTORIZADA

CARTÓRIO
Selo de Autenticidade
ABT87867-M4J9

AC Lab

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6135 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Relatório de Ensaio Físico-Químico Nº: 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	**Peso da amostra:**	1,00 kg
Marca/Fabricante:	TIJUCA	**Observação:**	SIE/ADAGRI: 600/133
Data Fabricação:	22/08/2025	**Lote:**	25/234/01
Data Validade:	21/08/2026		
Data Recebimento:	29/09/2025 14:38:00		

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

AC Lab

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6136 ASSINADO ELETRONICAMENTE

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:** 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	IN Nº 313/2024	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Aeróbios mesófilos	1,0 x 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

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6137 ASSINADO ELETRONICAMENTE

TIJUCA ALIMENTOS	**Abatedouro Tijuca Alimentos** **Ficha Técnica dos produtos** **Coxa e sobrecoxa na bandeja - 1kg**	Cód.: CAS Revisão: 0 Data: 10/09/2020 Página 1/6

Certifico que esta fotocópia é reprodução fiel do original em papel térmico.
Do que dou fé.
EUSÉBIO, 09 de outubro de 2025
TICIANE CRUZ DA SOUZA
ESCREVENTE AUTORIZADA
CARTÓRIO
Selo 3
ABT07866-CGJE

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

AUBÊNIA SARA MAIA BANDEIRA DE OLIVEIRA

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6138 ASSINADO ELETRONICAMENTE

TIJUCA ALIMENTOS	**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

Certifico que esta fotocópia é reprodução fiel do original em papel térmico
Do que dou fé.
EUSÉBIO, 08 outubro de 2025
TICIANE CRUZ ACOSTA
ESCREVENTE AUTORIZADA
CARTÓRIO
Selo 3
ABN76691-L3J9

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 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 (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
Embalagem fechada

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

AUBÊNIA SARA MAIA BANDEIRA DE OLIVEIRA

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6139 ASSINADO ELETRONICAMENTE

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

Informação comercial	
Forma de comercialização	bandejas de poliestireno envolto 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

Certifico que esta fotocópia é reprodução fiel do original em papel térmico.
Do que dou fé. EUSÉBIO, 09 de outubro de 2025
TICIANE CRUZ DA COSTA ESCREVENTE AUTORIZADA
CARTÓRIO LEAL
Selo
ABT07866Z-HBJ9

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

BÊNIA SARA MAIA BANDEIRA DE OLIVEIRA

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6140 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Certifico que esta fotocópia é reprodução fiel do original em papel térmico
Do que dou fé.
EUSÉBIO, 08 de outubro de 2025
TICIANE CRUZ DA COSTA
ESCREVENTE AUTORIZADA
CARTÓRIO
Selo 3

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 n° 313, de 04 de setembro de 2024, ANVISA-MS.

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

UBÊNIA SARA MAIA BANDEIRA DE OLIVEIRA

PROCESSO ADMINISTRATIVO
6141
ASSINADO ELETRONICAMENTE

TIJUCA ALIMENTOS	**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

Certifico que esta fotocópia é reprodução fiel do original em papel térmico.
Do que EUSEI
19 de outubro de 2025
TICIANE CRUZ DA COSTA
ESCREVENTE AUTORIZADA
CARTÓRIO
Selo

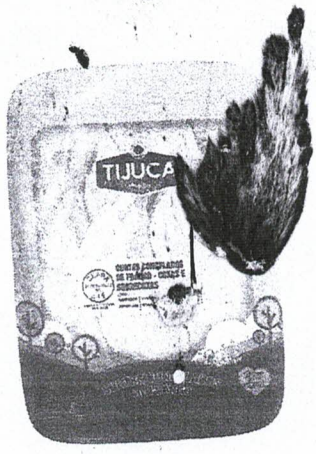
Elaborado por:	**Revisado por:**	**Aprovado por:**
Flaubênia Sara M. B. de Oliveira Flaubênia Sara Maia B. de Oliveira Engenheira de Alimentos CREA 0606326790 22/09/25	João Everardo C. Chagas Gerente	Leandro Moreira de C. Feitosa Médico Veterinário CRMV CE 2576

PROCESSO ADMINISTRATIVO
6142
ASSINADO ELETRONICAMENTE

TIJUCA ALIMENTOS	**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.
EUSÉBIO, 09 de outubro de 2025

TICIANE CRUZ DA COSTA
ESCREVENTE AUTORIZADA

CARTÓRIO LEAL
Selo de Autenticidade
ABT676886-P7J9

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

AC Lab

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6143 ASSINADO ELETRONICAMENTE

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:** henriqueribeiro1323@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

AC Lab

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6144 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Relatório de Ensaio Microbiológico Nº: 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 Nº 313/2024	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Aeróbios mesófilos	1,0 x 10^4	UFC/g	N.A	-	MMAMA	29/09/2025	01/10/2025
Escherichia Coli	<3	NMP/g	5 x 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: 0199a142-4bf7-7de3-9646-1e13a4c278b0

PROCESSO ADMINISTRATIVO
6145
ASSINADO ELETRONICAMENTE

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

Certifico que esta fotocópia é reprodução fiel do original em papel térmico.
Do que dou fé.
EUSÉBIO, 09 de outubro de 2025
TICIANE CRUZ PACOS
ESCREVENTE AUTORIZ.
CARTÓRIO LEAL
Selo 3
ABT87888-K2J9

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

Produto



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

AUBENIA SARA MAIA BANDEIRA DE OLIVEIRA

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6146 ASSINADO ELETRONICAMENTE

TIJUCA ALIMENTOS	**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

Certifico que esta fotocópia é reprodução fiel do original em papel térmico
Do que dou fé.
EUSÉBIO, 08 de outubro de 2025
TICIANE CRUZ
ESCREVENTE AUTORIZADA
CARTORIO LEAL
Selo 3
ABT87697-K2J8

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

FLAUBENIA SARA MAIA BANDEIRA DE OLIVEIRA

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6147 ASSINADO ELETRONICAMENTE

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

Informação comercial	
Forma de comercialização	bandejas de poliestireno envolto 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:	**Revisado por:**	**Aprovado por:**
Flaubênia Sara Maia B. de Oliveira Engenheira de Alimentos CREA 0606326790 22/09/25	João Everardo C. Chagas Gerente	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.
EUSÉBIO, 08 de outubro de 2025
TICIANE CRUZ DA COSTA
ESCREVENTE AUTORIZADA
CARTÓRIO LEAL
Selo 3
ABT07886-07J8

AUBENIA SARA MAIA BANDEIRA DE OLIVEIRA

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6148 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Certifico que esta fotocópia é reprodução fiel do original em papel térmico.
Do que dou fé.
EUSÉBIO, 08 de outubro de 2025
TICIANE CRUZ DA COSTA
ESCREVENTE AUTORIZADA
CARTÓRIO LEAL
Selo 3
AB787870-MAU9

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

AUBÊNIA SARA MAIA BANDEIRA DE OLIVEIRA

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6149 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Escherichia coli/g	$5x10^2$

Instrução Normativa n° 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

Certifico que esta fotocópia é reprodução fiel do original em papel térmico
Do que dou fé.
EUSÉBIO, 08 de 0 de 2025
TICIANE CRUZ DA COSTA
ESCREVENTE AUTORIZADA
CARTÓRIO LEAL
Selo 3
ABT07697-2-07-J9

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

FLAUBENIA SARA MAIA BANDEIRA DE OLIVEIRA

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6150 ASSINADO ELETRONICAMENTE

TIJUCA ALIMENTOS	**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.
EUSÉBIO, 09 de outubro de 2025

TICIANE CRUZ DA COSTA
ESCREVENTE AUTORIZADA

CARTÓRIO LEAL
Selo 3
ABT87687 3-J1J9

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

AC Lab

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6151 ASSINADO ELETRONICAMENTE

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:** henriqueribeiro1323@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	**Peso da amostra:**	1,00 kg
Data Fabricação:	27/08/2025	**Observação:**	SIF/AGRI: 600/35
Data Validade:	26/08/2026	**Lote:**	25/239/01
Data Recebimento:	29/09/2025 14:38:00		

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. Reproduzam-se em sua totalidade de página

Renata Rocha
CRQ 10200335
Responsável Técnico(a)
Código de Verificação: 0199a15a-0e13-7bc0-bebe-985fe673cc2b

AC Lab

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6152 ASSINADO ELETRONICAMENTE

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:** henriqueribeiro1323@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	**Peso da amostra:**	1,00 kg
Data Fabricação:	27/08/2025	**Observação:**	SIE/ADAGRI: 600/35
Data Validade:	26/08/2026	**Lote:**	25/239/01
Data Recebimento:	29/09/2025 14:38:00		

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	IN Nº 313/2024	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Aeróbios mesófilos	1,0 x 10^4	UFC/g	N.A	-	MMAMA	29/09/2025	01/10/2025
Escherichia Coli	<3	NMP/g	5 x 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

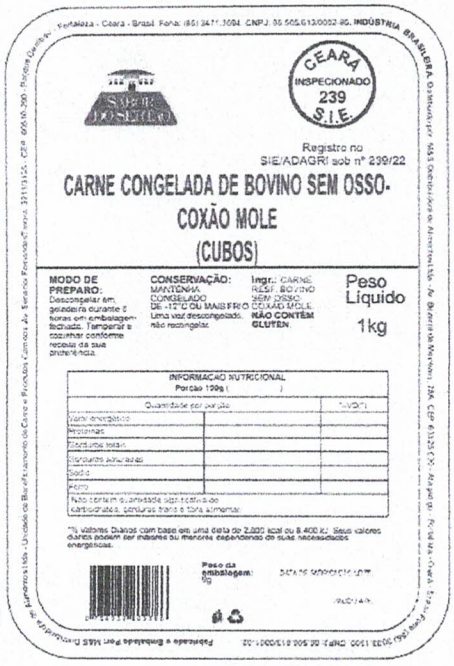
Plano e procedimento de amostragem conforme: PQ 013 - Método e Plano de amostragem
O presente resultado restringe-se a amostra analisada. Este documento não pode ser reproduzido parcialmente. Reproduza-o em sua totalidade de páginas.

Renata Rocha
CRQ 10200335
Responsável Técnico(a)
Código de Verificação: 0199a159-d1b0-70b2-bf1f-4a163db0ed1f

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6153 ASSINADO ELETRONICAMENTE

P22 Anexo 3 – Formulário da Especificação Técnica dos Produtos

	M&S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA	Código: ET-M&S-016
SABOR DO SERTÃO	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DOS PRODUTOS	Folhas: 04
		Revisão: 04
		Data: 2025
		Aprovação: Karoline Gomes

FOTO DO PRODUTO	CÓ
	CÓDIGO EAN: 0736532805577 CÓDIGO DUN: 20736532805571 CÓDIGO INTERNO: CORTES07

PRODUTO	**Carne Congelada de Bovino sem Osso – Coxão Mole em Cubos**
NOME COMERCIAL	**Carne Congelada de Bovino sem Osso – Coxão Mole - Cubos**
MARCA	Sabor do Sertão
EMBALAGEM	Embalagem primaria com pacotes de 1Kg. Embalagem secundaria com caixas de 8Kg e 20Kg.
DESCRIÇÃO DO PIQ / ESPECIFICAÇÃO TÉCNICO / REFERÊN LEGAL	

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6154 ASSINADO ELETRONICAMENTE

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	
ura	1,5	
Amônia	NEGATIVA	
Proteína	23,32	
PH	5,8-6,2	

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS/ MACROSCÓPICA

Análises	Resultado	IN 161, 1º de julho 2022
Salmonella spp. /25g	AUSÊNCIA	
Escherichia coli/g	$<1,0 \times 10^1$	
Contagem total de mesófilos	$6,4 \times 10^4$	

CONCLUSÃO: A amostra indicativa analisada está de acordo com os padrões legais vigentes*.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Aparência	Próprio da espécie, nao 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

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6155 ASSINADO ELETRONICAMENTE

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	

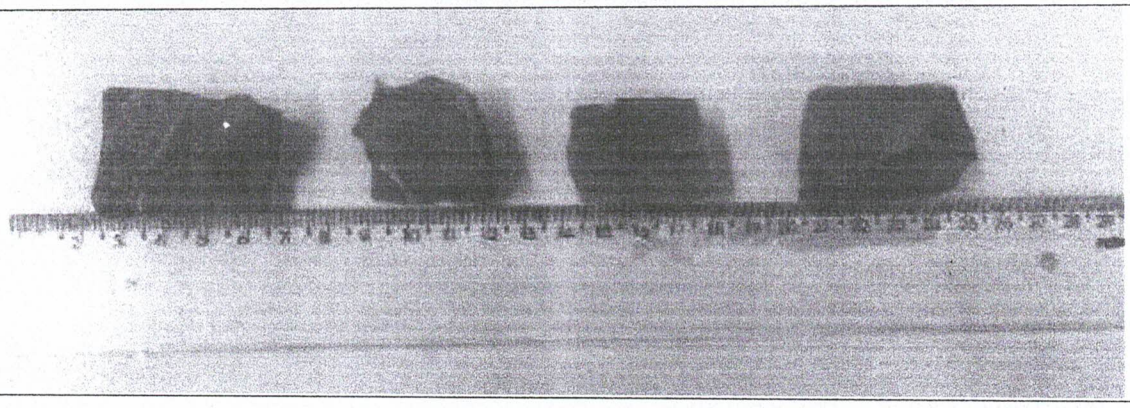
CARACTERÍSTICAS DE EMBALAGEM

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 especificas 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

PROCESSO ADMINISTRATIVO
6156
ASSINADO ELETRONICAMENTE

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.

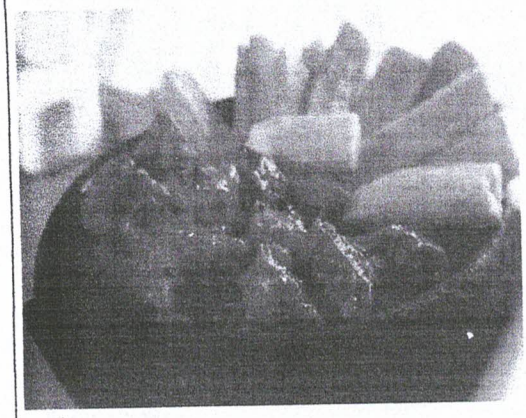
Esse produto não poderá ser consumido cru.

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

PROCESSO ADMINISTRATIVO
6157
ASSINADO ELETRONICAMENTE

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. Abaixe 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. À 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

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6158 ASSINADO ELETRONICAMENTE

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

AC Lab

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6159 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Relatório de Ensaio Físico-Químico Nº: 15420.2025.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 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	L.Q.	Metodolog	Início	Fim
Lipídios Totais	8,93	% (g/100g)	0,17	ISO 1443:1973	/2025	01/10/2025
pH	5,69	U pH	-	ISO 2917:1999	/2025	01/10/2025
Proteína	23,36	% (g/100g)	0,17	ISO 1871:2009	/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

AC Lab

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6160 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Relatório de Ensaio Microbiológico Nº: 15419.2025.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 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

PROCESSO ADMINISTRATIVO
6161
ASSINADO ELETRONICAMENTE

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

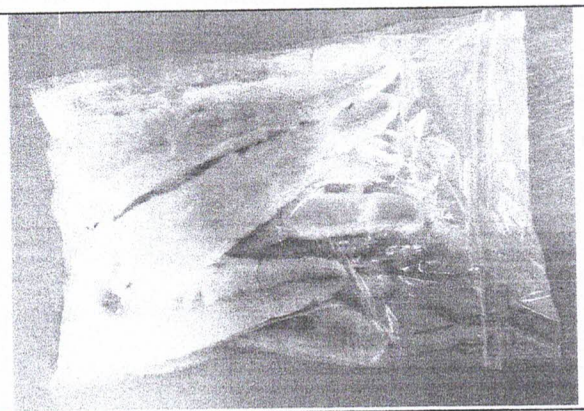
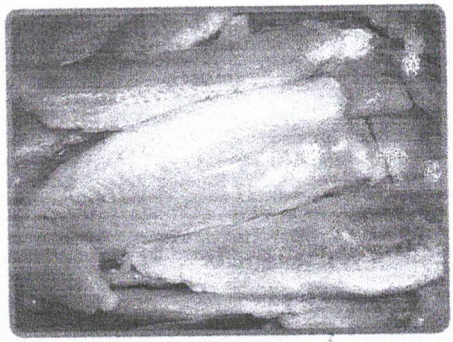
FILÉ DE PEIXE CONGELADO MERLUZA

NOMENCLATURA: FILÉ DE PEIXE CONGELADO PRODUTO: MERLUZA NOME CIENTÍFICO: *Macruronus magellanicus* RENDIMENTO MÉDIO ESPERADO: 82%	EMISSÃO: 01/2025 REVISÃO: 02 N° 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.

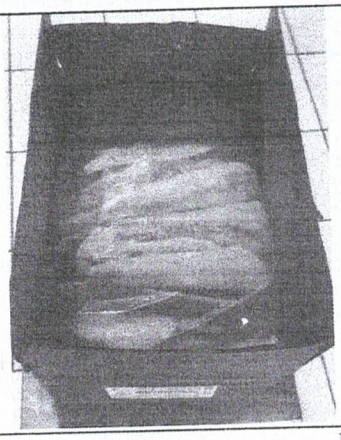
FOTO DO PRODUTO EMBALADO	FOTO DO PRODUTO ESPERADO
	

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

PROCESSO ADMINISTRATIVO
6162
ASSINADO ELETRONICAMENTE

EMBALAGEM SECUNDÁRIA

ACONDICIONAMENTO DO PRODUTO	CAIXA FECHADA
	

MODELO DE ETIQUETA



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 FISICO-QUIMICO	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

AC Lab

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6163 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Relatório de Ensaio Físico-Químico Nº: 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	**Peso da amostra:**	1,00 kg
Data Fabricação:	27/09/2025	**Lote:**	0
Data Validade:	27/09/2026		
Data Recebimento:	29/09/2025 14:38:00		

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Lipídios 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

AC Lab

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6164 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Relatório de Ensaio Microbiológico Nº: 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:** 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	**Peso da amostra:**	1,00 kg
Data Fabricação:	27/09/2025	**Observação:**	70
Data Validade:	27/09/2026		
Data Recebimento:	29/09/2025 14:38:00		

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

PROCESSO ADMINISTRATIVO
6165
ASSINADO ELETRONICAMENTE

	M&S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA	Código: ET-M&S-006
		Folha: 01/01
	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DOS PRODUTOS	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 Suino
MARCA	Sabor do Sertão
EMBALAGEM	Embalagem primaria com pacote de 1Kg. Embalagem secundaria 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

PROCESSO ADMINISTRATIVO
6166
ASSINADO ELETRONICAMENTE

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 – 12º.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 especificas 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

PROCESSO ADMINISTRATIVO
6167
ASSINADO ELETRONICAMENTE

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

PROCESSO ADMINISTRATIVO
6168
ASSINADO ELETRONICAMENTE

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:03007223385

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: 2025.09.30 13:42:38-03'00'
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

AC Lab

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6169 ASSINADO ELETRONICAMENTE

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:** henriqueribeiro1323@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 **Peso da amostra:** 1,00 kg
Data Fabricação: 16/09/2025 **Observação:** SIE/ADARGR[illegible]239-68
Data Validade: 15/09/2026 **Lote:** A841
Data Recebimento: 29/09/2025 14:38:00

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	IN Nº 313/2024	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Aeróbios mesófilos	6,1 x 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 x 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

AC Lab

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6170 ASSINADO ELETRONICAMENTE

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:**	g
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.

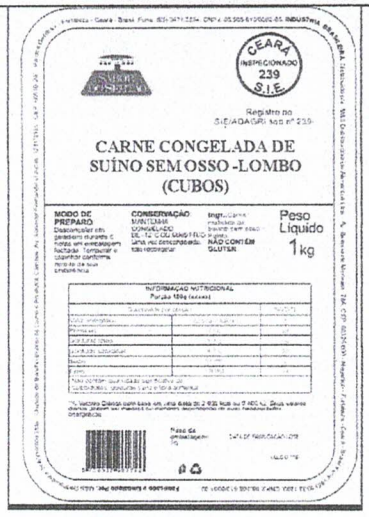
Renata Rocha
CRQ 10200335
Responsável Técnico(a)

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

PROCESSO ADMINISTRATIVO
6171
ASSINADO ELETRONICAMENTE

P19 Anexo 1 – Formulário da Especificação Técnica dos Produtos

SABOR DO SERTÃO	M&S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA	Código: P19A1
		Folhas: 04
	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DOS PRODUTOS	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)	ESPECIFICAÇÕES DE PRAZO DE VALIDADE
239-11	Validade: 12 meses Todas as embalagens com data de Fabricação/Validade/Lote: xxxx

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

PROCESSO ADMINISTRATIVO
6172
ASSINADO ELETRONICAMENTE

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 mesofilos	<10	105

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Aparência	Próprio da espécie, nao amolecida nem pegajosa. Produto congelado.	
Textura	Macia	
Sabor	Cárneo	
Aroma	Cárneo	
Cor	Caracteristico	

As Caracteristicas 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		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.

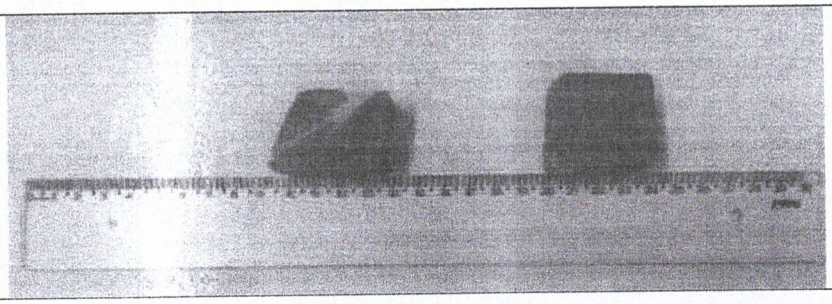
- Composição do filme: filme estruturado de sete camadas, o qual é basicamente constituído de polietileno, polipropileno, poliamida 6, e adesivos especiais.
- Espessura: 130 µm.
- Gramatura(g/m²): 122, 3

Embalagem secundária- As embalagens primárias são acondicionadas em caixas de papelão especificas 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

PROCESSO ADMINISTRATIVO
6173
ASSINADO ELETRONICAMENTE



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.

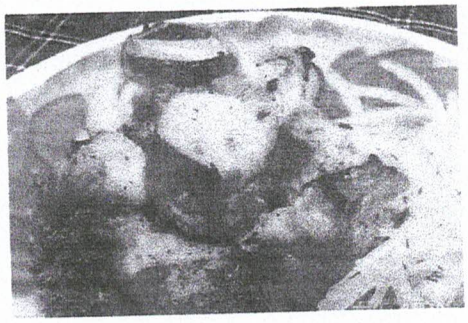
SUGESTÃO DE PREPARO

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

PROCESSO ADMINISTRATIVO
6174
ASSINADO ELETRONICAMENTE

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:03007223385

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

AC Lab

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6175 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Relatório de Ensaio Físico-Químico Nº: 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:** henriqueribeiro1323@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	**Peso da amostra:**	1,00 kg
Data Fabricação:	16/09/2025	**Observação:**	SIE/ADAGRI: 239-11
Data Validade:	15/09/2026	**Lote:**	A842
Data Recebimento:	29/09/2025 14:38:00		

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

AC Lab

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6176 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Relatório de Ensaio Microbiológico Nº: 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 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	**Peso da amostra:**	1,00 kg
Data Fabricação:	16/09/2025	**Observação:**	SIE/ADAGRI: 239-11
Data Validade:	15/09/2026	**Lote:**	A842
Data Recebimento:	29/09/2025 14:38:00		

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	IN Nº 313/2024	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Aeróbios mesófilos	2,5 x 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 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

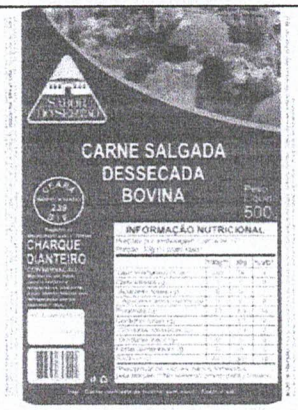
UFC/g - Unidade Formadora de Colônia por Grama, NMP/g - Número Mais Provável por grama, em 25g - em 25 gramas L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

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: 0199a18d-75d7-7133-9c45-1ea8fd0630c3

PROCESSO ADMINISTRATIVO
6177
ASSINADO ELETRONICAMENTE

SABOR DO SERTÃO	*M&S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA*	Código: P19A1
		Páginas: 03
	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DOS PRODUTOS	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 resíduo 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)	ESPECIFICAÇÕES DE PRAZO DE VALIDADE
2 39-04	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	

PROCESSO ADMINISTRATIVO
6178
ASSINADO ELETRONICAMENTE

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 caracteristico 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.	

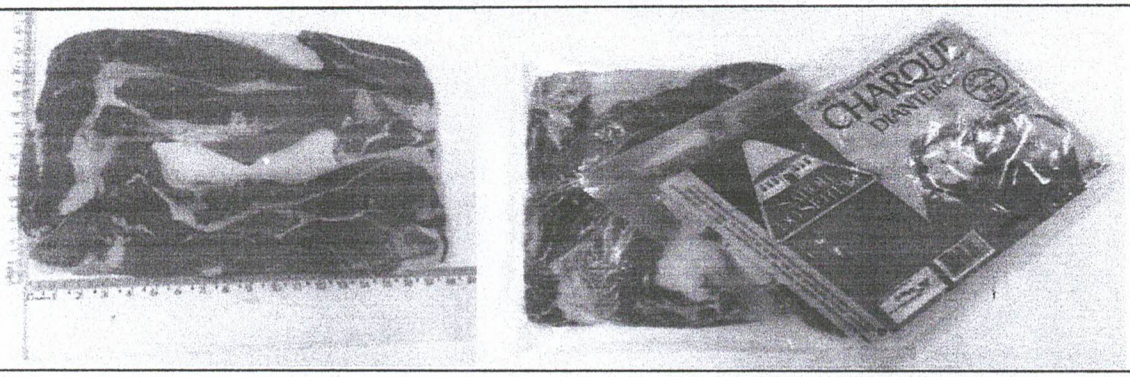
CARACTERÍSTICAS DE EMBALAGEM

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 s e c u n d á r i a - As embalagens primárias são acondicionadas em caixas de papelão especificas para fins alimentícios.

FOTO DE REFERÊNCIA DO PRODUTO



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6179 ASSINADO ELETRONICAMENTE

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.

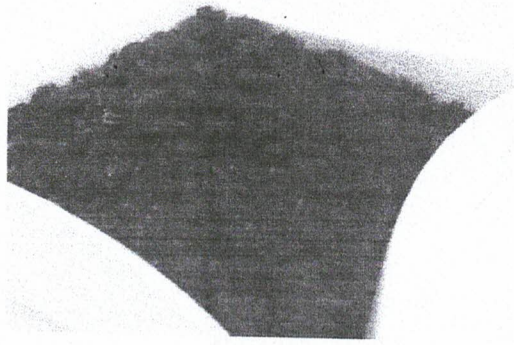
MODO DEPREPARO

Este produto não pode ser consumido sem a realização de dessalgas, 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

PAÇOCA 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

AC Lab

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6180 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Relatório de Ensaio Físico-Químico Nº: 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	**Peso da amostra:**	500,00 g
Data Fabricação:	16/09/2025	**Observação:**	SIE/ADAGRI: 239-04
Data Validade:	15/03/2026	**Lote:**	A838
Data Recebimento:	29/09/2025 14:38:00		

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Lipídios 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

AC Lab

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6181 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Relatório de Ensaio Microbiológico Nº: 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	**Peso da amostra:**	500,00 g
Data Fabricação:	16/09/2025	**Observação:**	SIE/ADAGRI: 239-04
Data Validade:	15/03/2026	**Lote:**	A838
Data Recebimento:	29/09/2025 14:38:00		

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	IN Nº 313/2024	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Aeróbios mesófilos	3,7 x 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

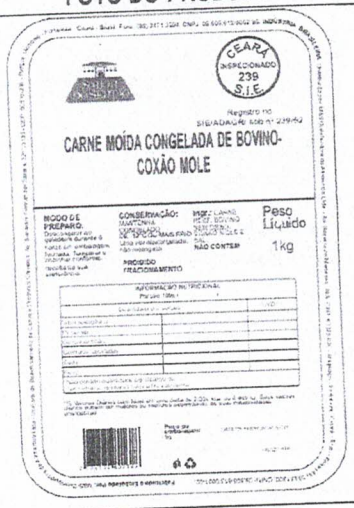
UFC/g - Unidade Formadora de Colônia por Grama, NMP/g - Número Mais Provável por grama, em 25g - em 25 gramas L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

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

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6182 ASSINADO ELETRONICAMENTE

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

FOTO DO PRODUTO	CÓDIGOS
	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 pro duto 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)	ESPECIFICAÇÕES DE PRAZO DE VALIDADE/LOTE
239-52	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	

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6183 ASSINADO ELETRONICAMENTE

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 á vacuo.	
Textura	Firme	
Sabor	Cárneo	
Aroma	Cárneo	
Cor	Vermelho purpura brilhante , característico de produtos embalados a vácuo.	

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		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.	

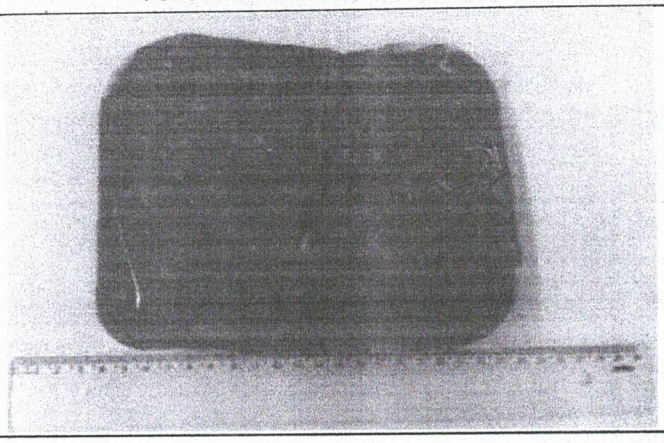
CARACTERÍSTICAS DE EMBALAGEM

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 especificas para fins alimentícios.

FOTO DE REFERÊNCIA DO PRODUTO



PROCESSO ADMINISTRATIVO 6184 ASSINADO ELETRONICAMENTE

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 24horas. Em micro-ondas: descongelar conforme fabricante do equipamento. Após o descongelamento o produto está pronto para sua receita.

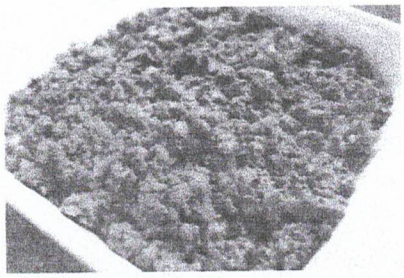
Esse produto não poderá ser consumido cru.

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

PROCESSO ADMINISTRATIVO
6185
ASSINADO ELETRONICAMENTE

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:03007223385

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: 2025.09.30 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

AC Lab

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6186 ASSINADO ELETRONICAMENTE

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:** henriqueribeiro1323@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 ALAGADIÇO **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

AC Lab

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6187 ASSINADO ELETRONICAMENTE

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:** henriqueribeiro1323@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	IN Nº 313/2024	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Aeróbios mesófilos	2,7 x 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 x 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

GOVERNO DO ESTADO DO CEARÁ
SECRETARIA DO DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E TRABALHO
AGÊNCIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DO CEARÁ – ADAGRI

GOVERNO DO ESTADO DO
Secretaria do Desenvolvimento Econômico e Trab.

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6188 ASSINADO ELETRONICAMENTE

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

GOVERNO DO ESTADO DO CEARÁ
SECRETARIA DO DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO
AGÊNCIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DO CEARÁ – ADAGRI

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6189 ASSINADO ELETRONICAMENTE

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

GOVERNO DO ESTADO DO CEARÁ
SECRETARIA DO DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO
AGÊNCIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DO CEARÁ – ADAGRI

PROCESSO ADMINISTRATIVO 6190 ASSINADO ELETRONICAMENTE

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.

rotocolo: 20131202.41.30