



## RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

### PREGÃO ELETRÔNICO Nº 041.2024 - SEDUC AQUISIÇÕES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A ALIMENTAÇÃO DOS ALUNOS DA REDE PÚBLICA ESCOLAR DO MUNICÍPIO SÃO GONÇALO DO AMARANTE – CE.

Nome da Empresa: LH CASTRO ANDRADE FILHO COMÉRCIO

LOTE 03 – AMPLA PARTICIPAÇÃO				
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	MARCA	PARECER
08	CARNE BOVINA, PATINHO	Pacote – 1kg	SABOR DO SERTÃO	Reprovado. O resultado microbiológico está incompleto, faltou analisar os padrões microbiológicos da Escherichia coli/g e dos aeróbios mesófilos/g, conforme estabelece a IN nº161/2022 da ANVISA.
09	CARNE BOVINA MOIDA, PATINHO	Pacote – 1kg	SABOR DO SERTÃO	Reprovado. O resultado microbiológico está incompleto, faltou analisar os padrões microbiológicos da Escherichia coli/g, do Estafilococos coagulase positiva/g e dos aeróbios mesófilos/g, conforme estabelece a IN nº161/2022 da ANVISA.
13	COXA COM SOBREXOCA DE FRANGO	Pacote – 1kg	CANÇÃO	Reprovado. Não consta no rótulo do produto, a tabela nutricional que é informação obrigatória. Portanto, não atende ao item 1.7.7 do edital. Além disso, foram apresentados cinco laudos microbiológicos com resultados diferentes, com marca não identificada (N.I.) e de outra empresa cuja razão social é Frangos Pioneiro Ind e Com de Alimentos Ltda – CQ.
16	FILÉ DE PEITO DE FRANGO	Pacote – 1kg	CANÇÃO	Reprovado. Não consta no rótulo do produto, a tabela nutricional que é informação obrigatória. Portanto, não atende ao item 1.7.7 do edital. Além disso, foram entregues 4 laudos microbiológicos, com resultados diferentes, da marca Gonçalves e Tortola e razão social Gonçalves & Tortola S/A-CQ. Também, na ficha técnica apresentada, o produto é especificado como CARNE CONGELADA DE FRANGO COM OSSO E SEM PELE, tornando confusa a avaliação dos documentos.

São Gonçalo do Amarante – CE, 19 de julho de 2024.

Eliza de Moraes Alves  
Nutricionista CRN11-10102

*Eliza de Moraes Alves*  
Eliza de Moraes Alves  
Nutricionista  
CRN-11 10102


**CARNE DE BOVINO SEM OSSO - PATINHO, 1KG  
SABOR DO SERTÃO**

M&S Distribuidora de Alimentos LTDA.  
Av. Senador Fernandes Távora 3211/3135 – Parque Genibáu  
CNPJ: 05.505.613/0002-55

**Informação Nutricional**
**Porção 100g**

Quantidade por Porção		% VD (*)
Valor Energético	144kcal	7%
Proteínas	18g	24%
Gorduras Totais	8g	15%
Gorduras Saturadas	4,7g	21%
Gorduras Trans	0g	0%
Sódio	46mg	2%
Ferro	1,8mg	13%

(\*) % Valores diários com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400KJ.

Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas

**INGREDIENTES**

Carne congelada de Bovino sem osso – PATINHO.

Não Contém Glúten. Manter congelada a -18°C

<b>VALIDADE</b>	12 meses
<b>LOTE</b>	A485

Documento assinado digitalmente

ANA KAROLINE PALACIO GOMES

Data: 10/07/2024 12:16:38-0300

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

Ana Karoline Palácio Gomes. Nutricionista - CRN11- 10242 – Contato: (85)991758126

ANA KAROLINE PALACIO GOMES  
NUTRICIONISTA



## RELATÓRIO DE ENSAIOS

N° 61.950-0

## SOLICITANTE

Nome: M & S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA  
 CNPJ: 05.505.613/0001-02

Cidade: Fortaleza Estado: CE País: Brasil

## DADOS DA AMOSTRA

Produto: Carne Congelada de Bovino sem Osso - Patinho  
 Marca: Sabor do Sertão  
 Lacre: NI  
 Coletador: Henrique  
 Local coleta: M&S Distribuidora de Alimentos  
 N° do SIF/ER: NI

Informações adicionais: Id. Amostra: 13 - Peso: 1Kg

## DATA E HORA ENTRADA

12/07/2024 18:50

TEMPERATURA

NI

CONGELADO



RESFRIADO



AMBIENTE



Data ensaio: 12/07/2024

Data conclusão: 13/07/2024

Data emissão: 13/07/2024

## CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

## RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
M26 Pesquisa de <i>Salmonella</i> spp	Ausente	/25g	AFNOR 01/16-11/16
Parecer Técnico	Amostra conforme, referência legal: IN 161 de 01 de julho de 2022. ANVISA		PTMB

## Abreviatura:

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

## Metodologia(s):

- AFNOR Validation 3M 01/16 - 11/16 3M Molecular Detection Assay - MA-MB 101
- Parecer Técnico Microbiologia

\* Os resultados se referem somente à amostra analisada e a reprodução do laudo só poderá ser integral e depende da aprovação por escrito do laboratório emitente e do cliente.

\* O laboratório não é responsável pela amostragem, os resultados se aplicam à amostra conforme recebida.

\* O cliente foi responsável pela coleta, identificação e informações da amostra/item ensaiado.

Assinado digitalmente por: JHULI APARECIDA MURINELI BAIA:061

Data: 13/07/2024 11:42:24

Responsável Técnica

MICROBIOLOGIA

CRQ/PR 09202017

Página 1 de 1

RQ-LANALI-41 Rev 10 - 01/11/2022

Para validar a assinatura do seu laudo acesse [validalaudo.lanali.com.br:8888](http://validalaudo.lanali.com.br:8888) e digite o código nje5nt e a série b8fda=

## RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 61.952-0

### SOLICITANTE

Nome: M & S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA  
CNPJ: 05.505.613/0001-02

Cidade: Fortaleza Estado: CE País: Brasil

### DADOS DA AMOSTRA

Produto: Carne Congelada de Bovino sem Osso - Patinho  
Marca: Sabor do Sertão Fabricação: 04/07/2024 Validade: 03/07/2025 Registro: NI  
Lacre: NI Lote: A485 Turno: NI  
Coletador: Henrique Data coleta: 04/07/2024 Hora coleta: 10:00 Temp. coleta: NI  
Local coleta: M&S Distribuidora de Alimentos Integrado: NI  
Nº do SIF/ER: NI

Informações adicionais: Id. Amostra: 15 - Peso: 1Kg

### DATA E HORA ENTRADA

12/07/2024 18:50

### TEMPERATURA

NI

### CONGELADO



### RESFRIADO



### AMBIENTE



Data ensaio: 12/07/2024

Data conclusão: 15/07/2024

Data emissão: 15/07/2024

### RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
FQ071 - pH	5,97	unidade pH	ISO 2917:1999

#### Abreviatura:

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

#### Metodologia(s):

\* ISO 2917:1999 Meat and meat products -- Measurement of pH -- Reference method

\* Os resultados se referem somente à amostra analisada e a reprodução do laudo só poderá ser integral e depende da aprovação por escrito do laboratório emitente e do cliente.

\* O laboratório não é responsável pela amostragem, os resultados se aplicam a amostra conforme recebida.

\* O cliente foi responsável pela coleta, identificação e informações da amostra/ítem ensaiado.

Assinado digitalmente por: CLAUDIA MARIA DA SILVA:4992123104

Data: 15/07/2024 16:55:20

Responsável Técnica

FÍSICO-QUÍMICA

CRQ/PR 09202319

Página 1 de 1

RO-LANALI-41 Rev 10 - 01/11/2022

Para validar a assinatura do seu laudo acesse [validalaudo.lanali.com.br:8888](http://validalaudo.lanali.com.br:8888) e digite o código nje5nt e a série j8fda=



FORTALEZA(CE), 10/07/20



## CARNE MOÍDA DE BOVINO - PATINHO, 1KG SABOR DO SERTÃO

M&S Distribuidora de Alimentos LTDA.  
Av. Senador Fernandes Távora 3211/3135 – Parque Genibáu  
CNPJ: 05.505.613/0002-55

### Informação Nutricional

Porção 100g

Quantidade por Porção		% VD (*)
Valor Energético	162kcal	8%
Proteínas	21g	42%
Gorduras Totais	8,7g	13%
Gorduras Saturadas	4,3g	22%
Gorduras Trans	0g	0%
Sódio	61mg	3%
Ferro	1,9mg	14%

(\*) % Valores diários com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400KJ.

Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas

### INGREDIENTES

Carne moída de Bovino – PATINHO.

Não Contém Glúten. Manter congelada a -18C°

VALIDADE	12 meses
LOTE	A486

Documento assinado digitalmente

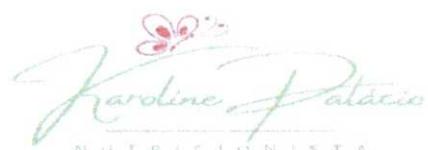


ANA KAROLINE PALACIO GOMES

Data: 10/07/2024 12:18:53-0300

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

Ana Karoline Palácio Gomes. Nutricionista - CRN11- 10242 – Contato: (85)991758126

  
Ana Karoline Palácio Gomes  
NUTRICIONISTA



## RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 61.956-0

### SOLICITANTE

Nome: M & S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA  
CNPJ: 05.505.613/0001-02

Cidade: Fortaleza

Estado: CE

Orçamento: NI  
País: Brasil

### DADOS DA AMOSTRA

Produto: Carne Moida Congelada de Bovino (Patinho) Solicitação: NI  
Marca: Sabor do Sertão Fabricação: 04/07/2024 Validade: 03/07/2025 Registro: NI  
Lacre: NI Lote: A486 Turno: NI  
Coletador: Henrique Data coleta: 04/07/2024 Hora coleta: 10:00 Temp. coleta: NI  
Local coleta: M&S Distribuidora de Alimentos Integrado: NI  
Nº do SIF/ER: NI

Informações adicionais: Id. Amostra: 19 - Peso: 1Kg

### DATA E HORA ENTRADA

12/07/2024 18:50

TEMPERATURA

CONGELADO

REFRIGERADO

AMBIENTE

NI



Data ensaio: 12/07/2024

Data conclusão: 15/07/2024

Data emissão: 15/07/2024

### RESULTADOS

Ensaios	Resultado	Unidade	Metodologia
FQ071 - pH	5,93	unidade pH	ISO 2917:1999

#### Abreviatura:

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

#### Metodologia(s):

\* ISO 2917:1999 Meat and meat products -- Measurement of pH -- Reference method

\* Os resultados se referem somente à amostra analisada e a reprodução do laudo só poderá ser integral e depende da aprovação por escrito do laboratório emissor e do cliente.

\* O laboratório não é responsável pela amostragem, os resultados se aplicam a amostra conforme recebida.

\* O cliente foi responsável pela coleta, identificação e informações da amostra/item ensaiado.

Assinado digitalmente por: CLAUDIA MARIA DA SILVA:4992123104

Data: 15/07/2024 16:54:49

Responsável Técnica

FÍSICO-QUÍMICA

CRQ/PR 09202319

## RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 61.954-0

### SOLICITANTE

Nome: M & S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA  
CNPJ: 05.505.613/0001-02

Cidade: Fortaleza Estado: CE País: Brasil

### DADOS DA AMOSTRA

Produto: Carne Moida Congelada de Bovino - Patinho  
Marca: Sabor do Sertão Fabricação: 04/07/2024 Validade: 03/07/2025 Registro: NI  
Lacre: NI Lote: A486 Turno: NI  
Coletador: Henrique Data coleta: 04/07/2024 Hora coleta: 10:00 Temp. coleta: NI  
Local coleta: M&S Distribuidora de Alimentos Integrado: NI  
Nº do SIF/ER: NI

Informações adicionais: Id. Amostra: 17 - Peso: 1Kg

### DATA E HORA ENTRADA

12/07/2024 18:50

TEMPERATURA

CONGELADO

REFRIGERADO

AMBIENTE

NI



Data ensaio: 12/07/2024

Data conclusão: 13/07/2024

Data emissão: 13/07/2024

### RESULTADOS

Ensaios	Resultado	Unidade	Metodologia
M26 Pesquisa de <i>Salmonella</i> spp	Ausente	/25g	AFNOR 01/16-11/16
Parecer Técnico	Amostra conforme, referência legal: IN 161 de 01 de julho de 2022. ANVISA		PTMB

#### Abreviatura:

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

#### Metodologia(s):

- AFNOR Validation 3M 01/16 - 11/16 3M Molecular Detection Assay - MA-MB 101
- Parecer Técnico Microbiologia

\* Os resultados se referem somente à amostra analisada e a reprodução do laudo só poderá ser integral e depende da aprovação por escrito do laboratório emitente e do cliente.

\* O laboratório não é responsável pela amostragem, os resultados se aplicam à amostra conforme recebida.

\* O cliente foi responsável pela coleta, identificação e informações da amostra/ítem ensaiado.

Assinado digitalmente por: JHULI APARECIDA MURINELI BAIA:061

Data: 13/07/2024 11:43:53

Responsável Técnica

MICROBIOLOGIA

CRQ/PR 09202017



FORTALEZA(CE), 10/07/2024

**CARNE CONGELADA DE FRANGO COM OSSO – COXA E SOBRECOXA, 1KG.  
CANÇÃO**

Gonçalves e Tortola S/A - Abatedouro Frigorífico.  
Estrada Maringá S/N LOTE 152 - PARANÁ  
CNPJ: 85070068000108

**Informação Nutricional**

Porção 100g

Quantidade por Porção		% VD (*)
Valor Energético	161kcal	8%
Carboidratos	0g	0%
Açucares Totais	0	0%
Açucares Adicionados	0	0%
Proteínas	17g	34%
Gorduras Totais	9,8g	15%
Gorduras Saturadas	2,1g	11%
Gorduras Trans	0g	0%
Fibra Alimentar	0g	0%
Sódio	95mg	5%

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

**INGREDIENTES**

CARNE CONGELADA DE FRANGO COM OSSO – COXA E SOBRECOXA.  
Não Contém Glúten. Manter congelada a -18C°

<b>VALIDADE</b>	12 meses
<b>LOTE</b>	L 2

Documento assinado digitalmente



ANA KAROLINE PALACIO GOMES  
Data: 10/07/2024 12:11:59-0300  
Verifique em <https://validar.it.gov.br>

Ana Karoline Palácio Gomes. Nutricionista CRN11 10242 – Contato: (85)991758126

Ana Karoline Palácio  
NUTRICIONISTA

## RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 36.816-0

### SOLICITANTE

Nome: L H CASTRO DE ANDRADE FILHO COMERCIO  
CNPJ: 22.684.715/0001-43

Cidade: Fortaleza Estado: CE

Orçamento: N.I.  
País: Brasil

### DADOS DA AMOSTRA

Produto: Cortes Congelados de Frango - Coxa e Sobrecoxa  
Marca: Mister Frango  
Lacre: NI  
Coletador: Luis  
Local coleta: L H Castro de Andrade  
Nº do SIF/ER: NI

Fabricação: 17/01/2023 Validação: 16/01/2024 Registro: NI  
Lote: 1 Turno: NI  
Data coleta: 27/02/2023 Hora coleta: NI Temp. coleta: NI  
Integrado: NI

Informações adicionais: Id. Amostra: 9

### DATA E HORA ENTRADA

01/03/2023 11:30

TEMPERATURA

6.2

CONGELADO



REFRIGERADO



AMBIENTE



Data ensaio: 01/03/2023

Data conclusão: 07/03/2023

Data emissão: 07/03/2023

### RESULTADOS

Ensaios	Resultado	Unidade	Metodologia
M13 Contagem Total de Mesófilos	5.7 x 10 <sup>4</sup>	UFC/g	AOAC - 990.12
M32 Contagem de <i>Escherichia coli</i>	1.1 x 10 <sup>2</sup>	UFC/g	AOAC 998.08
M26 Pesquisa de <i>Salmonella</i> spp	Ausente	/25g	AFNOR 01/16-11/16
Parecer Técnico	Amostra conforme, referência legal: IN 161, de 01 de julho de 2022. ANVISA		

#### Abreviatura:

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

#### Metodologia(s):

- AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 990.12.- 21ed. 2019.
- AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 998.08. - 21ed. 2019.
- AFNOR Validation 3M 01/16 - 11/16 3M Molecular Detection Assay - MA-MB 101
- Parecer Técnico Microbiologia

\* Os resultados se referem somente à amostra analisada e a reprodução do laudo só poderá ser integral e depende da aprovação por escrito do laboratório emitente e do cliente.

\* O laboratório não é responsável pela amostragem, os resultados se aplicam a amostra conforme recebida.

\* O cliente foi responsável pela coleta, identificação e informações da amostra/item ensaiado.

  
Vanessa Cristina Abu Ali  
Bióloga  
CRBio-PR 100752/07-D

  
Marinal Bala  
Biomédica  
CRBM-B - 0382

Página 1 de 1

RQ-LANALI-41 Rev 10 - 01/11/2022

Para validar a assinatura do seu laudo acesse [validalaudo.lanali.com.br:8888](http://validalaudo.lanali.com.br:8888) e digite o código MzY4MT e a série Z8fDA=



Nº 36.817-0

## RELATÓRIO DE ENSAIOS

### SOLICITANTE

Nome: L H CASTRO DE ANDRADE FILHO COMERCIO

CNPJ: 22.684.715/0001-43

Cidade: Fortaleza

Estado: CE

Orçamento: N.I.

País: Brasil

### DADOS DA AMOSTRA

Produto:	Cortes Congelados de Frango - Coxa e Sobrecoxa	Solicitação:	N.I.				
Marca:	Mister Frango	Fabricação:	17/01/2023	Validade:	16/01/2024	Registro:	N.I.
Lacre:	N.I.	Lote:	1	Turno:	N.I.		
Coletador:	Luis	Data coleta:	27/02/2023	Hora coleta:	N.I.	Temp. coleta:	N.I.
Local coleta:	L H Castro de Andrade			Integrado:	N.I.		
Nº do SIF/ER:	N.I.						

Informações adicionais: Id. Amostra: 10

### DATA E HORA ENTRADA

01/03/2023 11:30

### CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

5.8

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE



Data ensaio: 06/03/2023

Data conclusão: 09/03/2023

Data emissão: 09/03/2023

### RESULTADOS

Ensaios	Resultado	Unidade	Metodologia
FQ071 - pH	6,20	unidade pH	ISO 2917:1999
FQ090 - Umidade e Voláteis	66,1	g/100 g	ISO 1442: 1997
FQ075 - Proteína Bruta	16,74	g/100 g	ISO 1871: 2009
FQ058 - Lipídios	16,0	g/100 g	NMKL 181, 2005

#### Abreviatura:

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

#### Metodologia(s):

- ISO 2917:1999 Meat and meat products – Measurement of pH – Reference method
- ISO 1442: 1997 - Meat and meat products – Determination of moisture content (Reference method)
- ISO 1871: 2009 - Food and feed products – General guidelines for the determination of nitrogen by the Kjeldahl method
- NMKL 181, 2005 - Fat. Determination in meat and meat products using a butyrometer according to Gerber.

\* Os resultados se referem somente à amostra analisada e a reprodução do laudo só poderá ser integral e depende da aprovação por escrito do laboratório emitente e do cliente.

\* O laboratório não é responsável pela amostragem, os resultados se aplicam a amostra conforme recebida.

\* O cliente foi responsável pela coleta, identificação e informações da amostra/ítem ensaiado.

Maria Clara A. Silva  
Maria Clara Tomachesci Silva  
Técnica em Química  
CRQ/PR 09405766

Página 1 de 1

RQ-LANALI-41 Rev 10 - 01/11/2022

Para validar a assinatura do seu laudo acesse [validalaudo.lanali.com.br:8888](http://validalaudo.lanali.com.br:8888) e digite o código MzY4MT e a série d8fDA=

## DECLARAÇÃO

A **GONÇALVES & TORTOLA S/A** (GTFoods), inscrita no CNPJ sob o nº 85.070.068/0001-08, com sede na Rodovia BR 376 - Estrada Maringá, lote 152, S/N. Bairro: Zona Rural - Maringá, PR, informa a **substituição da marca Mister Frango pela marca Canção Alimentos.**

A substituição da marca segue um direcionamento de mercado da companhia, que pretende reforçar o posicionamento da marca Canção Alimentos, tornando-a a principal marca da GTFoods. A mudança já está em vigor e a presença da marca Mister Frango segue em redução gradual no mercado.

Nos colocamos à disposição para mais esclarecimentos.

  
Rafael Tortola, presidente da GTFoods

GONÇALVES & TORTOLA S/A



# Mister Frango agora é Canção Alimentos!

Melhorando a qualidade que você já conhece.

Confira os produtos que migraram para a Marca Canção Alimentos.

## Cortes Peso padrão:



800 G	
CÓDIGO	FRPTM1000005
CONSERVAÇÃO	congelado
PESO UNIT.	800g
PESO LIQ. CX	790g
NCM	02021400
EAN13	7898700407004
DUN14	17007200407002



800 G	
CÓDIGO	FRPTCAN10000046
CONSERVAÇÃO	congelado
PESO UNIT.	800g
PESO LIQ. CX	790g
NCM	02021400
EAN13	7898700407004
DUN14	17009200407002



1KG	
CÓDIGO	FRPTM1000006
CONSERVAÇÃO	congelado
PESO UNIT.	1 kg
PESO LIQ. CX	1500g
NCM	02021400
EAN13	7898700406004
DUN14	17007200406002



1KG	
CÓDIGO	FRPTCAN10000040
CONSERVAÇÃO	congelado
PESO UNIT.	1 kg
PESO LIQ. CX	2000g
NCM	02021400
EAN13	7898700406004
DUN14	17009200406002



2 KG.	
CÓDIGO	FRPTM10000012
CONSERVAÇÃO	congelado
PESO UNIT.	2kg
PESO LIQ. CX	2000g
NCM	02021400
EAN13	7898700406004
DUN14	17007200406002



2 KG	
CÓDIGO	FRPTCAN10000042
CONSERVAÇÃO	congelado
PESO UNIT.	2kg
PESO LIQ. CX	2000g
NCM	02021400
EAN13	7898700406004
DUN14	17009200406002



1 KG	
CÓDIGO	FRGAMB100001
CONSERVAÇÃO	congelada
PESO UNIT.	1kg
PESO LIQ. CX	15kg
NCM	92071400
EAN13	7892100607225
DUN14	1287200612721



1 KG	
CÓDIGO	FRGAMBI100001
CONSERVAÇÃO	congelada
PESO UNIT.	1kg
PESO LIQ. CX	20kg
NCM	92071400
EAN13	7892200607225
DUN14	128982006149732

## Cortes Peso variável:



PESO VARIÁVEL	
CÓDIGO	FRPTMAM100002
CONSERVAÇÃO	congelada
PESO UNIT.	variável
PESO LIQ. CX	18kg
NCM	92071400
EAN13	7892200607226
DUN14	128982006127215



PESO VARIÁVEL	
CÓDIGO	FRPTCAMP100002
CONSERVAÇÃO	congelada
PESO UNIT.	variável
PESO LIQ. CX	20kg
NCM	92071400
EAN13	7892200607226
DUN14	128982006127216



PESO VARIÁVEL	
CÓDIGO	FRGAVI100003
CONSERVAÇÃO	congelada
PESO UNIT.	variável
PESO LIQ. CX	18kg
NCM	92071400
EAN13	7892200607258
DUN14	1277200607258



PESO VARIÁVEL	
CÓDIGO	FRGSCAMP100003
CONSERVAÇÃO	congelada
PESO UNIT.	variável
PESO LIQ. CX	18kg
NCM	92071400
EAN13	7892200645157
DUN14	128982006149746



PESO VARIÁVEL	
<b>CÓDIGO</b>	PR-114-0001
<b>CONSERVAÇÃO</b>	completa
<b>PESO UNIT.</b>	variável
<b>PESO LIQ. CX</b>	20kg
<b>NCM</b>	02071400
<b>EAN13</b>	8897000601865
<b>DUN14</b>	00000000000000



PESO VARIÁVEL	
<b>CÓDIGO</b>	FRPTCAMMI0001
<b>CONSERVAÇÃO</b>	congelado
<b>PESO UNIT.</b>	500g
<b>PESO LIQ. CX</b>	20kg
<b>NCM</b>	02071100
<b>EAN13</b>	708208487270
<b>DUN14</b>	2209620920622



PESO VARIÁVEL	
<b>CÓDIGO</b>	PRO-SM-FMIC0003
<b>CONSERVAÇÃO</b>	sequeleado
<b>PESO UNIT.</b>	200,00
<b>PESO LIQ. CX</b>	10,00
<b>NCM</b>	02021400
<b>EAN13</b>	7610209602195
<b>DUN14</b>	57807209602192



<b>PESO VARIÁVEL</b>	
<b>CÓDIGO</b>	PRFSCANM10021
<b>CONSERVAÇÃO</b>	congelada
<b>PESO UNIT.</b>	unidade
<b>PESO LIQ. CX</b>	1.860
<b>NCM</b>	0201400
<b>EAN13</b>	7898208481224
<b>DUN14</b>	12.896205081222



PESO VARIÁVEL	
<b>CÓDIGO</b>	EBP7M10-M000K001
<b>CONSERVAÇÃO</b>	refrigerado
<b>PESO UNIT.</b>	variável
<b>PESO LIQ. CX</b>	18kg
<b>NCM</b>	62071400
<b>EAN 13</b>	789770062232
<b>DUN 14</b>	53005200002239



<b>PESO VARIÁVEL</b>	
<b>CÓDIGO</b>	FRPTCANH/000004
<b>CONSERVAÇÃO</b>	congelado
<b>PESO UNIT.</b>	variável
<b>PESO LIQ. CX</b>	18kg
<b>NCM</b>	62071400
<b>EAN13</b>	7899209847164
<b>DUN14</b>	17899209847165



PESO VARIÁVEL	
<b>CÓDIGO</b>	TRAMATIMENTO
<b>CONSERVAÇÃO</b>	envelhecida
<b>PESO UNIT.</b>	estimado
<b>PESO LIQ. CX</b>	(R\$)
<b>NCM</b>	02071-400
<b>EAN13</b>	7897200602218
<b>DUN14</b>	12897200602191



<b>PESO VARIÁVEL</b>	
<b>CÓDIGO</b>	TRASCANTRASUZ
<b>CONSERVAÇÃO</b>	congelado
<b>PESO UNIT.</b>	variável
<b>PESO LIQ. CX</b>	20kg
<b>NCM</b>	02021490
<b>EAN13</b>	7699208441191
<b>DUN14</b>	27898208451154



PESO VARIÁVEL	
CÓDIGO	FRMPCM000006
CONSERVAÇÃO	congelado
PESO UNIT.	variável
PESO LIQ. CX	20kg
NCM	02071400
EAN13	7897200607361
DUN14	2789720060736



PESO VARIÁVEL	
CÓDIGO	FRMPCAN000020
CONSERVAÇÃO	congelado
PESO UNIT.	variável
PESO LIQ. CX	20kg
NCM	02071400
EAN13	7896200605211
DUN14	2789620060521

## Miúdos Peso Padrão:



1 KG	
CÓDIGO	FRMPCM000006
CONSERVAÇÃO	congelado
PESO UNIT.	1kg
PESO LIQ. CX	20kg
NCM	02071400
EAN13	7897200607361
DUN14	2789720060736



1 KG	
CÓDIGO	FRMPCAN000020
CONSERVAÇÃO	congelado
PESO UNIT.	1kg
PESO LIQ. CX	20kg
NCM	02071400
EAN13	7896200605211
DUN14	2789620060521



2 KG	
CÓDIGO	FRMPCM000006
CONSERVAÇÃO	congelado
PESO UNIT.	2kg
PESO LIQ. CX	20kg
NCM	02071400
EAN13	7897200607361
DUN14	2789720060736



2 KG	
CÓDIGO	FRMPCAN000020
CONSERVAÇÃO	congelado
PESO UNIT.	2kg
PESO LIQ. CX	20kg
NCM	02071400
EAN13	7896200605211
DUN14	2789620060521



1 KG	
CÓDIGO	FRMPCM000006
CONSERVAÇÃO	congelado
PESO UNIT.	1kg
PESO LIQ. CX	20kg
NCM	02071400
EAN13	7897200607361
DUN14	2789720060736



1 KG	
CÓDIGO	FRMPCAN000020
CONSERVAÇÃO	congelado
PESO UNIT.	1kg
PESO LIQ. CX	20kg
NCM	02071400
EAN13	7896200605211
DUN14	2789620060521



<b>CÓDIGO</b>	FRADAMENRIO0003
<b>CONSERVAÇÃO</b>	conservada
<b>PESO UNIT.</b>	kg
<b>PESO LIQ. CX</b>	20kg
<b>NCM</b>	026/1400
<b>EAN13</b>	7597200802692
<b>DUN14</b>	27897200807666



<b>CÓDIGO</b>	FRM01CANMBR01022
<b>CONSERVAÇÃO</b>	congelado
<b>PESO UNIT.</b>	1kg
<b>PESO LIQ. CX</b>	20kg
<b>NCM</b>	02071400
<b>EAN13</b>	2898208480159
<b>DUN14</b>	2789820848015

### Food Service:



<b>CÓDIGO</b>	FRPTNABM00008
<b>CONSERVAÇÃO</b>	emplado
<b>PESO UNIT.</b>	0,9
<b>PESO LIQ. CX</b>	1,29g
<b>NCM</b>	8207.1400
<b>EAN13</b>	9787700000524
<b>DUN14</b>	12397200000052



<b>CÓDIGO</b>	FRPTCANNM0001
<b>CONSERVAÇÃO</b>	congelado
<b>PESO UNIT.</b>	6kg
<b>PESO LIQ. CX</b>	17kg
<b>NCM</b>	02071400
<b>EAN13</b>	7398208666153
<b>DUN14</b>	27898206486156



Carne Congelada de Frango com Osso – Coxa e Sobrecoxa  
(Individual) (FRCSCANM1000003)

#### MARCA:

Canção Alimentos

GTFOODS

#### REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA:

0014/4166 – Unidade Maringá/PR

0047/3773 – Unidade Terra Boa/PR

0135/1860 – Unidade Paraíso do Norte/PR

0137/1880 – Unidade Paraná/PR

#### CÓDIGO DE BARRAS (EAN):

EAN 13 7898208481157

EAN 14 17898208481154

#### CODIFICAÇÃO:

SISTEMA GTFOODS: 2364

SISTEMA TOTVS: FRCSCANM1000003

EDATA: 0006

NCM: 02071400

#### MERCADO DE DESTINO:

Mercado interno (Brasil)

#### DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

Carne Congelada de Frango com Osso, Coxa e Sobrecoxa, elaborado de acordo com os valores assegurados pela qualidade. Os pacotes apresentam peso líquido variável sendo padronizados em caixas de 18 kg. Este produto não contém alergênicos.

*Elaborado por:*

Eduardo Ribeiro Caetano  
Analista Garantia da Qualidade

*Aprovado por:*

Amanda Penazzo Garcia  
Coordenadora Garantia da Qualidade



Carne Congelada de Frango com Osso – Coxa e Sobrecoxa  
(Individual) (FRCSCANMI000003)

### QUALIDADE ASSEGURADA:

Características da qualidade	Valores permitidos (avaliação em 40 peças)
Falta de partes	Máx. 02 peças
Pena	Ausente
Cutícula	Máx. 04 peças
Hematoma (>2 cm)	Máx. 04 peças
Osso da costela	Máx. 02 peças
Porção dorsal	Ausente
Fratura exposta	Máx. 02 peças
Penugem	Máx. 04 peças
Peças com corte fora do padrão	Máx. 03 peças
Dermatite	Máx. 03 peças
Contaminação	Ausente

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Microrganismo	Padrão
<i>Escherichia coli</i>	n=5, c=3, m=5x10 <sup>2</sup> UFC/g, M=5x10 <sup>3</sup> UFC/g
Aeróbios mesófilos	n=5, c=3, m=1x10 <sup>5</sup> UFC/g, M=10 <sup>6</sup> UFC/g
<i>Salmonella Typhimurium e Enteritidis</i>	Ausente em 25 g

\* IN N° 161, de 01 de julho de 2022.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Parâmetro	Padrão
Arsênio total	Limite máximo tolerável de 0,50 mg/kg
Cádmio	Limite máximo tolerável de 0,05 mg/kg
Chumbo	Limite máximo tolerável de 0,10 mg/kg
Somatório de Dioxinas (PCDD), Furanos (PCDF) e Bifenilas Policloradas (PCB)	Limite máximo tolerável de 3,0 pg/g de gordura
Somatório de Dioxinas (PCDD) e Furanos (PCDF)	Limite máximo tolerável de 1,75 pg/g de gordura
Relação Umidade/Proteína (%)	4,72

RDC nº722, de 1 de julho de 2022/ANVISA.

Portaria nº557, de 30 de março de 2022.

Elaborado por:

Eduardo Ribeiro Caetano  
Analista Garantia da Qualidade

Aprovado por:

Amanda Penazzo Garcia  
Coordenadora Garantia da Qualidade

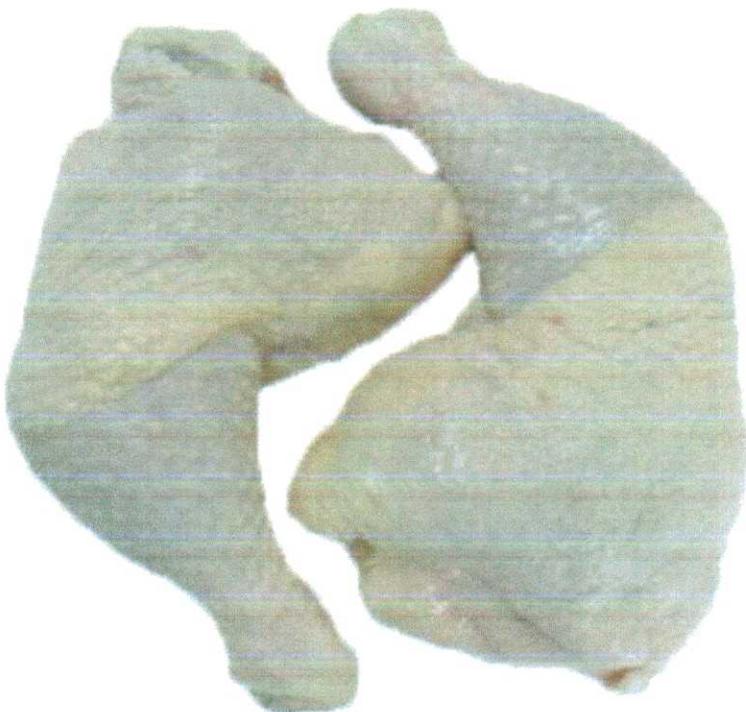
Carne Congelada de Frango com Osso – Coxa e Sobrecoxa  
(Individual) (FRCSCANMI000003)

Data revisão: 06/

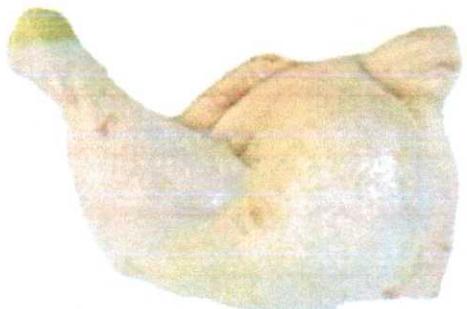
Revisão: 0

Data vigência: 06/

Páginas: 3 / 8

**APRESENTAÇÃO PADRÃO DO PRODUTO:****PRODUTO ACEITÁVEL:**Hematoma (>2 cm) max. 04 peçasFalta de partes max. 02 peças**Elaborado por:**Eduardo Ribeiro Caetano  
Analista Garantia da Qualidade**Aprovado por:**Amanda Penazzo Garcia  
Coordenadora Garantia da Qualidade

Carne Congelada de Frango com Osso – Coxa e Sobrecoxa  
(Individual) (FRCSCANMI000003)

Penugem máx. 04 peçasCutícula máx. 04 peçasOsso da costela máx. 02 peçasPecas com corte fora do padrão max. 03 peças**PRODUTO INACEITÁVEL:**PenaPorção dorsal**Elaborado por:**

Eduardo Ribeiro Caetano  
Analista Garantia da Qualidade

**Aprovado por:**

Amanda Penazzo Garcia  
Coordenadora Garantia da Qualidade



## INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

Porção: 71 g (cerca de 1/4 de unidade)

Descrição	100 g	71 g	% VD*
Valor energético (kcal)	176	125	6
Carboidratos (g)	0	0	0
Açúcares totais (g)	0	0	0
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	17	12	24
Gorduras totais (g)	12	8,5	13
Gorduras saturadas (g)	3	2,1	11
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	95	69	3

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Fonte: UBA – CTC/ITAL.

## FORMAS DE CARREGAMENTO:

Métodos de acondicionamento no interior do veículo para transporte:

- Carga paletizada (com 05 caixas de lastro e no máximo 18 caixas de empilhamento);
- Carga batida (caixas acomodadas no veículo transportador).

## TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO:

Mantenha congelado a -12 °C ou mais frio.

## VALIDADE CONFORME A TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO:

### Dentro do prazo de validade até:

Validade a -12 °C ou mais frio (freezer)

Validade a -8 °C ou mais frio (congelador)

Validade a 4 °C (refrigerador)

### Dentro do prazo de validade até:

12 meses

6 meses

5 dias

Elaborado por:

Eduardo Ribeiro Caetano  
Analista Garantia da Qualidade

Aprovado por:

Amanda Penazzo Garcia  
Coordenadora Garantia da Qualidade



Carne Congelada de Frango com Osso – Coxa e Sobrecoxa  
(Individual) (FRCSCANMI000003)

#### EMBALAGEM:

Descrição	Dimensões (cm)	Código (Sistema TOTVS)
Embalagem primária: Bobina congelado coxa e sobrecoxa individual.	48,0 x 28,0 x 0,045mm	BOBCANMI000061
Embalagem secundária: Caixa automática 18 kg	56,8 x 37,0 x 11,5	PAPCANMI000009
Caixa manual 18 kg	56,8 X 37,4 X 11,5	PAPCANMI000004
Etiqueta congelado coxa e sobrecoxa individual 18 kg SIF 4166	14,0 x 9,0	ETIQCANMI000018 (Maringá)
Etiqueta congelado coxa e sobrecoxa individual 18 kg SIF 1880	14,0 x 9,0	ETIQCANMI000276 (Paranavaí)
Etiqueta congelado coxa e sobrecoxa individual 18 kg SIF 1860	14,0 x 9,0	ETIQCANMI000275 (Paraiso do Norte)
Etiqueta congelado coxa e sobrecoxa individual 18 kg SIF 3773	14,0 x 9,0	ETIQMIFM000106 (Terra Boa)
Etiqueta BOPP lisa	5,0 x 8,0	ETIQLISM000007
<b>Embalagem terciária e de transporte:</b>		
Bobina polietileno p/ seladora de caixas	75,0 x 0,022mm	BOBLISM000006
Etiqueta BOPP fosca	18,0 x 10,5	ETIQLISM000005
Bobina stretch filme 5,0 kg	50,0 x 0,019mm	BOBLISM000009
Bobina stretch filme 16 kg	50,0 x 0,019mm	BOBLISM000008

Elaborado por:

Eduardo Ribeiro Caetano  
Analista Garantia da Qualidade

Aprovado por:

Amanda Penazzo Garcia  
Coordenadora Garantia da Qualidade

Carne Congelada de Frango com Osso – Coxa e Sobrecoxa  
(Individual) (FRCSCANMI000003)

## APRESENTAÇÃO DO PRODUTO EMBALADO:



Elaborado por:

Eduardo Ribeiro Caetano  
Analista Garantia da Qualidade

Aprovado por:

Amanda Penazzo Garcia  
Coordenadora Garantia da Qualidade

**HISTÓRICO DAS REVISÕES:**

Revisão	Data	Alterações	Responsável
0	06/10/2023	Elaboração do documento no sistema de gestão de documentos.	Eduardo Ribeiro Caetano

**Elaborado por:**Eduardo Ribeiro Caetano  
Analista Garantia da Qualidade**Aprovado por:**Amanda Penazzo Garcia  
Coordenadora Garantia da Qualidade

National Institute of Metrology, Quality and Technology – Inmetro  
**General Coordination for Accreditation**



*Signatory to the Mutual Recognition Arrangements of the International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC) and Interamerican Accreditation Cooperation (IAAC).*

## *Accreditation Certificate*

Accreditation N° CRL 0628

Initial Accreditation: June 11<sup>th</sup>, 2013

**LANALI - Laboratório de Análises de Alimentos S/S**  
Rodovia BR 467, KM 110 – Canadá – Cascavel – PR - Brasil

*The General Coordination for Accreditation of Inmetro grants accreditation to the Conformity Assessment Body identified above, at the mentioned address, in compliance with the requirements established in the ABNT NBR ISO/IEC 17025:2017. This accreditation is the formal expression of the recognition of its competence to carry out the activities of testing, as described in the Accreditation Scope.*

A blue ink signature of Aldoney Freire Costa.

Assinado de forma digital  
por ALDONEY FREIRE  
COSTA:54879590720  
Dados: 2021.10.08  
10:02:17 -03'00'

**Aldoney Freire Costa**  
**General Coordinator for Accreditation**

*The recognition status and scope shall be checked at the address [www.Inmetro.gov.br/credenciamento/laboratoriosAcreditados.asp](http://www.Inmetro.gov.br/credenciamento/laboratoriosAcreditados.asp)*

República Federativa do Brasil  
Ministério da Indústria, Comércio Exterior e Serviços  
Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia – Inmetro  
**Coordenação Geral de Acreditação**



*Signatário dos Acordos de Reconhecimento Mútuo da International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC) e  
da Interamerican Accreditation Cooperation (IAAC)*

## *Certificado de Acreditação*

Acreditação nº CRL 0628

Acreditação Inicial: 11/06/2013

### **LANALI - Laboratório de Análises de Alimentos S/S**

Rodovia BR 467, KM 110 – Canadá – Cascavel – PR

A Coordenação Geral de Acreditação do Inmetro – Cgcre concede acreditação ao Organismo de Avaliação da Conformidade acima identificado, no endereço citado, segundo os requisitos estabelecidos na ABNT NBR ISO/IEC 17025:2017. Esta acreditação constitui a expressão formal do reconhecimento de sua competência para realizar atividades de ensaios, conforme Escopo de Acreditação.

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Aldoney Freire Costa'.

Assinado de forma digital  
por ALDONEY FREIRE  
COSTA:54879590720  
Dados: 2021.10.08  
10:01:50 -03'00'

*Aldoney Freire Costa  
Coordenador Geral de Acreditação*

A situação atual da acreditação e seu escopo devem ser verificados no endereço eletrônico [www.inmetro.gov.br/credenciamento/laboratoriosAcreditados.asp](http://www.inmetro.gov.br/credenciamento/laboratoriosAcreditados.asp)

**RELATÓRIO DE ENSAIOS**

**Nº 03376227**

**SOLICITANTE**

Razão Social: **Frangos Pioneiro Ind e Com de Alimentos Ltda - CQ** Orçamento: **4246/4327/4464**  
CNPJ: **00.974.731/0006-42** Cidade: **Joaquim Távora** Estado: **PR** País: **Brasil**

**INFORMAÇÕES DA AMOSTRA/ITEM ENSAIADO**

Produto: **Cortes Congelados de Frango - Coxas e Sobrecoxas**

Marca: <b>N.I.</b>	Fabricação: <b>04/01/2024</b>	Validade: <b>N.I.</b>	Nº Reg.: <b>N.I.</b>
Lacre: <b>N.I.</b>	Lote: <b>2</b>	Turno: <b>2</b>	Solicitação: <b>N.I.</b>
Coletor: <b>Caroline</b>	Data Coleta: <b>08/01/2024</b>	Hora Coleta: <b>09:55</b>	Temp. Coleta: <b>-17,0 °C</b>
Local Coleta: <b>Túnel de Congelamento Contínuo 01</b>			Área Coletada: <b>N.I.</b>
Integrado: <b>N.I.</b>			
Inf. adicionais: <b>Código de Produção: 819</b>			

**N.I.**

<b>DATA E HORA RECEBIMENTO</b>		<b>TEMPERATURA/CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO</b>			
<b>DATA</b>	<b>HORA</b>	<b>TEMPERATURA</b>	<b>CONGELADO SÓLIDO</b>	<b>RESFRIADO</b>	<b>AMBIENTE</b>
09/01/2024	09:08	N.I. °C	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Data Ensaio: **09/01/2024**

Data Conclusão: **11/01/2024**

Emissão: **15/01/2024**

**ENSAIOS / RESULTADOS**

<b>Ensaio (Código)</b>	<b>Resultado</b>	<b>Unidade</b>	<b>Metodologia</b>
<b>M13 Contagem de Mesófilos Aeróbios</b>	<b><math>3,3 \times 10^3</math></b>	<b>UFC/g</b>	<b>AOAC 990.12</b>
<b>M32 Contagem de <i>E. coli</i></b>	<b><math>&lt; 1,0 \times 10^1</math></b>	<b>UFC/g</b>	<b>AOAC 998.08</b>
<b>M26 Pesquisa de <i>Salmonella</i> spp</b>	<b>Ausente</b>	<b>/25g</b>	<b>AFNOR 01/16-11/16</b>
<b>M26.2 <i>Salmonella</i> Enteritidis</b>	<b>Ausente</b>	<b>/25g</b>	<b>ISO 6579-3</b>
<b>M26.1 <i>Salmonella</i> Typhimurium</b>	<b>Ausente</b>	<b>/25g</b>	<b>ISO 6579-3</b>

\* Os resultados se referem somente à amostra analisada e a reprodução do documento só poderá ser integral e dependente da aprovação por escrito do laboratório emissor e do cliente.

\* O laboratório não é responsável pela amostragem, os resultados se aplicam a amostra conforme recebida.

\* O cliente foi responsável pela coleta, identificação e informações da amostra/item ensaiado.

N.I.: Dado não informado pelo solicitante. N.D.: Não Detetado

Conversão de medidas: g/100g (%) x 10 = g/Kg e g/100g (%) x 10.000 = mg/Kg

Referência da Metodologia:

AOAC Official Methods of Analysis, Microbiological Methods, 990.12 - 22ed. 2023..

ADAC Official Methods of Analysis, Microbiological Methods, 998.08 - 22ed. 2023.

AFNOR Validation 3M 01/16 - 11/16 Molecular Detection Assay 2 - MA-MB 101

ISO International Standard Organization, ISO 6579-3:2014, Microbiology of the food chain - Horizontal method for the detection,

enumeration and serotyping of *Salmonella* spp. Part 3: Guidelines for serotyping of *Salmonella* spp.

/White-Kauffmann and Le Minor.

Assinado digitalmente por CAMILA ANDREIA CAMARGO DRUMMOND:04145510950

Data: 11/01/2024 15:20:59

Responsável Técnica

MICROBIOLOGIA

CRQ/PR 0920217

Página: 1 de 1

RQ-LANALI 041 Rev.08 - 19/09/2023

**RELATÓRIO DE ENSAIOS**

**Nº 03376228**

**SOLICITANTE**

Razão Social: **Frangos Pioneiro Ind e Com de Alimentos Ltda - CQ**  
CNPJ: **00.974.731/0006-42**

Orçamento: **4246/4327/4464**

Cidade: **Joaquim Távora**

Estado: **PR** País: **Brasil**

**INFORMAÇÕES DA AMOSTRA/ITEM ENSAIADO**

Produto: **Cortes Congelados de Frango - Coxas e Sobrecoxas**

Marca: **N.I.**

Fabricação: **04/01/2024**

Validade: **N.I.**

Nº Reg.: **N.I.**

Lacre: **N.I.**

Lote: **2**

Turno: **2**

Solicitação: **N.I.**

Coletor: **Caroline**

Data Coleta: **08/01/2024**

Hora Coleta: **09:55**

Temp.Coleta: **-17,0 °C**

Local Coleta: **Túnel de Congelamento Contínuo 01**

Área Coletada: **N.I.**

Integrado: **N.I.**

Inf. adicionais: **Código de Produção: 819**

**N.I.**

**DATA E HORA RECEBIMENTO**

**09/01/2024 09:08**

**TEMPERATURA/CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO**

**TEMPERATURA**

**N.I. °C**

**Data Ensaio: 09/01/2024**

**Data Conclusão: 11/01/2024**

**Emissão: 15/01/2024**

**ENSAIOS / RESULTADOS**

<b>Ensaio (Código)</b>	<b>Resultado</b>	<b>Unidade</b>	<b>Metodologia</b>
<b>M13 Contagem de Mesófilos Aeróbios</b>	<b>1 <math>5,7 \times 10^3</math></b>	<b>UFC/g</b>	<b>AOAC 990.12</b>
<b>M32 Contagem de <i>E. coli</i></b>	<b>&lt; 1,0 <math>\times 10^1</math></b>	<b>UFC/g</b>	<b>AOAC 998.08</b>
<b>M26 Pesquisa de <i>Salmonella</i> spp</b>	<b>Ausente</b>	<b>/25g</b>	<b>AFNOR 01/16-11/16</b>
<b>M26.2 <i>Salmonella</i> Enteritidis</b>	<b>Ausente</b>	<b>/25g</b>	<b>ISO 6579-3</b>
<b>M26.1 <i>Salmonella</i> Typhimurium</b>	<b>Ausente</b>	<b>/25g</b>	<b>ISO 6579-3</b>

\* Os resultados se referem somente à amostra analisada e a reprodução do documento só poderá ser integral e dependente da aprovação por escrito do laboratório emissor e do cliente.

\* O laboratório não é responsável pela amostragem, os resultados se aplicam a amostra conforme recebida.

\* O cliente foi responsável pela coleta, identificação e informações da amostra/item ensaiado.

N.I.: Dado não informado pelo solicitante. N.D.: Não Detectado

Conversão de medidas: g/100g (%)  $\times 10 = \text{g/Kg}$  e g/100g (%)  $\times 10,000 = \text{mg/Kg}$

Referência da Metodologia:

AOAC Official Methods of Analysis, Microbiological Methods, 990.12,- 22ed, 2023.,

AOAC Official Methods of Analysis, Microbiological Methods, 998.08,- 22ed, 2023.

AFNOR Validation 3M 01/16 - 11/16 Molecular Detection Assay 2 - MA-MB 101

ISO International Standard Organization, ISO 6579-3:2014, Microbiology of the food chain - Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of *Salmonella* spp,Part 3: Guidelines for serotyping of *Salmonella* spp.

/White-Kauffmann and Le Minor.

Assinado digitalmente por CAMILA ANDREIA CAMARGO DRUMMOND:04145510950

Data: 11/01/2024 15:21:01

Responsável Técnica

**MICROBIOLOGIA**

CRQ/PR 0920217

Página: 1 de 1

RQ-LANALI 041 Rev.08 - 19/09/2023

## RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 03376229

## SOLICITANTE

Razão Social: Frangos Pioneiro Ind e Com de Alimentos Ltda - CQ  
 CNPJ: 00.974.731/0006-42 Cidade: Joaquim Távora  
 Estado: PR País: Brasil

## INFORMAÇÕES DA AMOSTRA/ITEM ENSAIADO

Produto: Cortes Congelados de Frango - Coxas e Sobrecoxas

Marca: N.I. Fabricação: 04/01/2024 Validade: N.I. Nº Reg.: N.I.  
 Lacre: N.I. Lote: 2 Turno: 2 Solicitação: N.I.  
 Coletor: Caroline Data Coleta: 08/01/2024 Hora Coleta: 09:55 Temp. Coleta: -17,0 °C  
 Local Coleta: Túnel de Congelamento Contínuo 01 Área Coletada: N.I.  
 Integrado: N.I.  
 Inf. adicionais: Código de Produção: 819

N.I.

DATA E HORA RECEBIMENTO		TEMPERATURA/CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO			
TEMPERATURA	CONGELADO SÓLIDO	RESFRIADO	AMBIENTE		
09/01/2024 09:08 N.I. °C	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

Data Ensaio: 09/01/2024 Data Conclusão: 11/01/2024 Emissão: 15/01/2024

## ENSAIOS / RESULTADOS

Ensaio (Código)	Resultado	Unidade	Metodologia
M13 Contagem de Mesófilos Aeróbios	7,7x 10 <sup>3</sup>	UFC/g	AOAC 990.12
M32 Contagem de <i>E. coli</i>	< 1,0x 10 <sup>1</sup>	UFC/g	AOAC 998.08
M26 Pesquisa de <i>Salmonella</i> spp	Ausente	/25g	AFNOR 01/16-11/16
M26.2 <i>Salmonella</i> Enteritidis	Ausente	/25g	ISO 6579-3
M26.1 <i>Salmonella</i> Typhimurium	Ausente	/25g	ISO 6579-3

\* Os resultados se referem somente à amostra analisada e a reprodução do documento só poderá ser integral e dependente da aprovação por escrito do laboratório emissor e do cliente.

\* O laboratório não é responsável pela amostragem, os resultados se aplicam a amostra conforme recebida.

\* O cliente foi responsável pela coleta, identificação e informações da amostra/item ensaiado.

N.I.: Dado não informado pelo solicitante. N.D.: Não Detectado

Conversão de medidas: g/100g (%) x 10 = g/Kg e g/100g (%) x 10.000 = mg/Kg

## Referência da Metodologia:

AOAC Official Methods of Analysis, Microbiological Methods, 990.12, 22ed. 2023..

AOAC Official Methods of Analysis, Microbiological Methods, 998.08, 22ed. 2023.

AFNOR Validation 3M 01/16 - 11/16 Molecular Detection Assay 2 - MA-MB 101

ISO International Standard Organization. ISO 6579-3:2014. Microbiology of the food chain - Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of *Salmonella* spp. Part 3: Guidelines for serotyping of *Salmonella* spp. /White-Kauffmann and Le Minor.

Assinado digitalmente por CAMILA ANDREIA CAMARGO DRUMMOND:04145510950

Data: 11/01/2024 15:21:05

Responsável Técnica

MICROBIOLOGIA

CRQ/PR 0920217

Página: 1 de 1

RQ-LANALI 041 Rev.08 - 19/09/2023

**RELATÓRIO DE ENSAIOS**

**Nº 03376230**

**SOLICITANTE**

Razão Social: **Frangos Pioneiro Ind e Com de Alimentos Ltda - CQ**

Orçamento: 4246/4327/4464

CNPJ: 00.974.731/0006-42

Cidade: Joaquim Távora

Estado: PR País: Brasil

**INFORMAÇÕES DA AMOSTRA/ITEM ENSAIADO**

Produto: **Cortes Congelados de Frango - Coxas e Sobrecoxas**

Marca: **N.I.**

Fabricação: 04/01/2024

Validade: **N.I.**

Nº Reg.: **N.I.**

Lacre: **N.I.**

Lote: **2**

Turno: **2**

Solicitação: **N.I.**

Coletor: **Caroline**

Data Coleta: 08/01/2024

Hora Coleta: 09:55

Temp.Coleta: -17,0 °C

Local Coleta: **Túnel de Congelamento Contínuo 01**

Área Coletada: **N.I.**

Integrado: **N.I.**

Inf. adicionais: **Código de Produção: 819**

**N.I.**

<b>DATA E HORA RECEBIMENTO</b>		<b>TEMPERATURA/CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO</b>			
		<b>TEMPERATURA</b>	<b>CONGELADO SÓLIDO</b>	<b>RESFRIADO</b>	<b>AMBIENTE</b>
09/01/2024	09:08	N.I. °C	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Data Ensaio:	09/01/2024	Data Conclusão: 11/01/2024			Emissão: 15/01/2024

**ENSAIOS / RESULTADOS**

Ensaio (Código)	Resultado	Unidade	Metodologia
<b>M13</b> Contagem de Mesófilos Aeróbios	$4,6 \times 10^3$	UFC/g	AOAC 990.12
<b>M32</b> Contagem de <i>E. coli</i>	$< 1,0 \times 10^1$	UFC/g	AOAC 998.08
<b>M26</b> Pesquisa de <i>Salmonella</i> spp	Ausente	/25g	AFNOR 01/16-11/16
<b>M26.2</b> <i>Salmonella</i> Enteritidis	Ausente	/25g	ISO 6579-3
<b>M26.1</b> <i>Salmonella</i> Typhimurium	Ausente	/25g	ISO 6579-3

\* Os resultados se referem somente à amostra analisada e a reprodução do documento só poderá ser integral e dependente da aprovação por escrito do laboratório emissor e do cliente.

\* O laboratório não é responsável pela amostragem, os resultados se aplicam a amostra conforme recebida.

\* O cliente foi responsável pela coleta, identificação e informações da amostra/item ensaiado.

N.I.: Dado não informado pelo solicitante. N.D.: Não Detetado

Conversão de medidas: g/100g (%) × 10 = g/Kg e g/100g (%) × 10.000 = mg/Kg

Referência da Metodologia:

AOAC Official Methods of Analysis, Microbiological Methods, 990.12,- 22ed. 2023..

AOAC Official Methods of Analysis, Microbiological Methods, 998.08,- 22ed. 2023.

AFNOR Validation 3M 01/16 - 11/16 Molecular Detection Assay 2 - MA-MB 101

ISO International Standard Organization, ISO 6579-3:2014, Microbiology of the food chain - Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of *Salmonella* spp,Part 3: Guidelines for serotyping of *Salmonella* spp. /White-Kauffmann and Le Minor.

Assinado digitalmente por CAMILA ANDREIA CAMARGO DRUMMOND:04145510950

Data: 11/01/2024 15:21:06

Responsável Técnica

MICROBIOLOGIA

CRQ/PR 0920217

Página: 1 de 1

RQ-LANALI 041 Rev.08 - 19/09/2023

**RELATÓRIO DE ENSAIOS**

**Nº 03376231**

**SOLICITANTE**

Razão Social: **Frangos Pioneiro Ind e Com de Alimentos Ltda - CQ**

Orçamento: 4246/4327/4464

CNPJ: 00.974.731/0006-42

Cidade: Joaquim Távora

Estado: PR País: Brasil

**INFORMAÇÕES DA AMOSTRA/ITEM ENSAIADO**

Produto: **Cortes Congelados de Frango - Coxas e Sobrecoxas**

Marca: **N.I.**

Fabricação: 04/01/2024

Validade: **N.I.**

Nº Reg.: **N.I.**

Lacre: **N.I.**

Lote: 2

Turno: 2

Solicitação: **N.I.**

Coletor: **Caroline**

Data Coleta: 08/01/2024

Hora Coleta: 09:55

Temp.Coleta: -17,0 °C

Local Coleta: **Túnel de Congelamento Contínuo 01**

Área Coletada: **N.I.**

Integrado: **N.I.**

Inf. adicionais: **Código de Produção: 819**

**N.I.**

**DATA E HORA RECEBIMENTO**

09/01/2024 09:08

**TEMPERATURA/CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO**

TEMPERATURA	CONGELADO SÓLIDO	RESFRIADO	AMBIENTE
N.I. °C	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Data Ensaio: **09/01/2024**

Data Conclusão: **11/01/2024**

Emissão: **15/01/2024**

**ENSAIOS / RESULTADOS**

Ensaio (Código)	Resultado	Unidade	Metodologia
<b>M13 Contagem de Mesófilos Aeróbios</b>	<b><math>2,4 \times 10^3</math></b>	<b>UFC/g</b>	<b>AOAC 990.12</b>
<b>M32 Contagem de <i>E. coli</i></b>	<b><math>&lt; 1,0 \times 10^1</math></b>	<b>UFC/g</b>	<b>AOAC 998.08</b>
<b>M26 Pesquisa de <i>Salmonella</i> spp</b>	<b>Ausente</b>	<b>/25g</b>	<b>AFNOR 12/32-10/11</b>
<b>M26.2 <i>Salmonella</i> Enteritidis</b>	<b>Ausente</b>	<b>/25g</b>	<b>ISO 6579-3</b>
<b>M26.1 <i>Salmonella</i> Typhimurium</b>	<b>Ausente</b>	<b>/25g</b>	<b>ISO 6579-3</b>

\* Os resultados se referem somente à amostra analisada e a reprodução do documento só poderá ser integral e dependente da aprovação por escrito do laboratório emissor e do cliente.

\* O laboratório não é responsável pela amostragem, os resultados se aplicam a amostra conforme recebida.

\* O cliente foi responsável pela coleta, identificação e informações da amostra/item ensaiado.

N.I.: Dado não informado pelo solicitante. N.D.: Não Detetado

Conversão de medidas: g/100g (%) × 10 = g/Kg e g/100g (%) × 10.000 = mg/Kg

Referência da Metodologia:

AOAC Official Methods of Analysis, Microbiological Methods, 990.12,- 22ed. 2023.,

AOAC Official Methods of Analysis, Microbiological Methods, 998.08,- 22ed. 2023.

AFNOR Validation BIO 12/32-10/11 VIDAS UP Salmonella (SPT) for the detection of *Salmonella* spp

ISO International Standard Organization, ISO 6579-3:2014, Microbiology of the food chain - Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of *Salmonella* spp, Part 3: Guidelines for serotyping of *Salmonella* spp.

/White-Kauffmann and Le Minor.

Assinado digitalmente por CAMILA ANDREIA CAMARGO DRUMMOND:04145510950

Data: 11/01/2024 17:30:09

Responsável Técnica

MICROBIOLOGIA

CRQ/PR 0920217

Página: 1 de 1

RQ-LANALI 041 Rev.08 - 19/09/2023


**FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADO, 1KG.  
CANÇÃO**

Gonçalves e Tortola S/A.  
Abatedouro Frigorífico.  
Estrada Maringá S/N LOTE 152 - PARANÁ  
CNPJ: 85070068000108

**Informação Nutricional:**
**Porção 100G**

Quantidade por Porção		% VD (*)
Valor Energético	152kcal	4%
Carboidratos	0g	0%
Proteínas	20,0g	9%
Gorduras Totais	8g	8%
Gorduras Saturadas	2,5g	7%
Gorduras Trans	0g	**
Colesterol	52,0g	17%
Fibra Alimentar	0g	0%
Cálcio	9,0g	1%
Ferro	0,80g	6%
Sódio	63mg	4%

(\*) % Valores diários com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400KJ.

Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas

**INGREDIENTES:**
**CORTES CONGELADOS DE FRANGO – FILÉ DE PEITO**

<b>VALIDADE</b>	31/07/2024
<b>LOTE</b>	L2

**CONSERVAÇÃO**

Conservar em local seco e fresco, longe de produtos químicos e com odores fortes.  
Uma vez descongelado não deve ser recongelado.

Documento assinado digitalmente



ANA KAROLINE PALACIO GOMES  
Data: 10/07/2024 12:13:41-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

---

Ana Karoline Palácio Gomes. Nutricionista - CRN11- 10242- Contato: (85)991758126

ANALICE PALACIO  
NUTRICIONISTA

## RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 03188757

### SOLICITANTE

Razão Social: Gonçalves & Tortola S/A - CQ

Orçamento: 2217

CNPJ: 85.070.068/0001-08

Cidade: Maringá

Estado: PR País: Brasil

### INFORMAÇÕES DA AMOSTRA/ITEM ENSAIADO

Produto: Cortes Congelados de frango - FILÉ DE PEITO INDIVIDUAL

Marca: Gonçalves e Tortola

Fabricação: 01/08/2023

Validade: 31/07/2024

Nº Reg.: 4166

Lacre: 233905

Lote: L2

Turno: 2º TURNO

Solicitação: N.I.

Coletor: Gabriela

Data Coleta: 02/08/2023

Hora Coleta: 23:45

Temp. Coleta: -18 °C

Local Coleta: SAÍDA DO TÚNEL DE CONGELAMENTO/CÂMARA DE ESTOCAGEM

Área Coletada: N.I.

Integrado: N.I.

Inf. adicionais: N.I.

N.I.

N.I.

### DATA E HORA RECEBIMENTO

03/08/2023 14:55

### TEMPERATURA/CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO

TEMPERATURA	CONGELADO SÓLIDO	REFRIGERADO	AMBIENTE
N.I. °C	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Data Ensaio: 03/08/2023

Data Conclusão: 07/08/2023

Emissão: 09/08/2023

### ENSAIOS / RESULTADOS

Ensaio (Código)	Resultado	Unidade	Metodologia
M32 Contagem de <i>E. coli</i>	< 1,0 x 10 <sup>1</sup>	UFC/g	AOAC 998.08
M11 Contagem de Mesófilos Aeróbios Viáveis 30°	6,3x 10 <sup>2</sup>	UFC/g	ISO 4833-1
M26 Pesquisa de <i>Salmonella spp</i>	Ausente	/25g	AFNOR 01/16-11/16

\* Os resultados se referem somente à amostra analisada e a reprodução do documento só poderá ser integral e dependente da aprovação por escrito do laboratório emissor e do cliente.

\* O laboratório não é responsável pela amostragem, os resultados se aplicam à amostra conforme recebida.

\* O cliente foi responsável pela coleta, identificação e informações da amostra/item ensaiado.

N.I.: Dado não informado pelo solicitante. N.D.: Não Detectado

Conversão de medidas: g/100g (%) x 10 = g/Kg e g/100g (%) x 10.000 = mg/Kg

### Referência da Metodologia:

AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 998.08. - 22ed. 2023.

ISO 4833-1:2013 - Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of microorganisms - Colony-count technique at 30°C.

AFNOR Validation 3M 01/16 - 11/16 3M Molecular Detection Assay 2 - MA-MB 101

  
Geovana Perez Metz  
Biológa  
CRBio-PR 130133/07-D

Página: 1 de 1

RQ-LANALI 041 Rev.07 - 01/09/2021



<b>GT Foods</b>	<b>Ficha Técnica de Produto</b>	<b>Código: FTP-COR</b>
Carne Congelada de Frango sem osso e sem Pele - Filé de Peito (Individual) (FRPTCANMI000033)		Data revisão: 06/10
		Revisão: 0
		Data vigência: 06/10
		Páginas: 1 / 9

**MARCA:**

Canção Alimentos

GTFOODS

**REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA:**

0149/4166 – Unidade Maringá/PR

0075/3773 – Unidade Terra Boa/PR

0129/1860 – Unidade Paraíso do Norte/PR

0129/1880 – Unidade Paranavaí/PR

**CÓDIGO DE BARRAS (EAN):**

EAN 13                    7898208480754

EAN 14                    27898208480758

**CODIFICAÇÃO:**

SISTEMA TOTVS: FRPTCANMI000033

EDATA: 2524

NCM: 02071400

**MERCADO DE DESTINO:**

Mercado interno (Brasil)

 **DESCRIÇÃO DO PRODUTO:**

Carne Congelada de Frango sem Osso e sem Pele, Filé de Peito sem pele, com ou sem filezinho (sassami), elaborado de acordo com os valores assegurados pela qualidade. Os pacotes apresentam peso líquido variável sendo padronizados em caixas com peso líquido 20 kg. Este produto não contém alergênicos.

<b>Elaborado por:</b>  Eduardo Ribeiro Caetano Analista Garantia da Qualidade	<b>Aprovado por:</b>  Amanda Penazzo Garcia Coordenadora Garantia da Qualidade
--	---

<b>GT Foods</b>	<b>Ficha Técnica de Produto</b>	<b>Código: FTP-CORF</b>
Carne Congelada de Frango sem osso e sem Pele - Filé de Peito (Individual) (FRPTCANMI000033)		Data revisão: 06/10/2023
		Revisão: 0
		Data vigência: 06/10/2023
		Páginas: 2 / 9

### QUALIDADE ASSEGURADA:

<b>Características da qualidade</b>	<b>Valores permitidos (avaliação em 40 peças)</b>
Hematoma (>2,0 cm)	Máx. 04 peças
Pele	Ausente
Ossos (>2,0 cm)	Máx. 01 peça
Ossos (<2,0 cm)	Máx. 02 peças
Cartilagem (>2,0 cm)	Máx. 02 peças
Cartilagem (<2,0 cm)	Máx. 04 peças
Retalhos	Máx. 02 peças
Peça com corte fora do padrão	Máx. 02 peças
Contaminação	Ausente
Produto Misturado	Ausente

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

<b>Microrganismo</b>	<b>Padrão</b>
<i>Escherichia coli</i>	n=5, c=3, m=5x10 <sup>2</sup> UFC/g, M=5x10 <sup>3</sup> UFC/g
Aeróbios mesófilos	n=5, c=3, m=1x10 <sup>5</sup> UFC/g, M=10 <sup>6</sup> UFC/g
<i>Salmonella Typhimurium e Enteritidis</i>	Ausente em 25 g

\* IN N° 161, de 01 de julho de 2022.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

<b>Parâmetro</b>	<b>Padrão</b>
Arsênio total	Limite máximo tolerável de 0,50 mg/kg
Cádmio	Limite máximo tolerável de 0,05 mg/kg
Chumbo	Limite máximo tolerável de 0,10 mg/kg
Somatório de Dioxinas (PCDD), Furanos (PCDF) e Bifenilas Policloradas (PCB)	Limite máximo tolerável de 3,0 pg/g de gordura
Somatório de Dioxinas (PCDD) e Furanos (PCDF)	Limite máximo tolerável de 1,75 pg/g de gordura
Relação Umidade/Proteína (%)	4,02

Instrução Normativa nº88, de 26 de março de 2021/ANVISA.

Portaria nº557, de 30 de março de 2022.

<b>Elaborado por:</b>  Eduardo Ribeiro Caetano Analista Garantia da Qualidade	<b>Aprovado por:</b>  Amanda Penazzo Garcia Coordenadora Garantia da Qualidade
--	---

**APRESENTAÇÃO PADRÃO DO PRODUTO:****PRODUTO ACEITÁVEL**Hematoma (>2,0 cm) máx. 04 peçasOssos (>2,0 cm) máx. 01 peça**Elaborado por:**Eduardo Ribeiro Caetano  
Analista Garantia da Qualidade**Aprovado por:**Amanda Penazzo Garcia  
Coordenadora Garantia da Qualidade

Carne Congelada de Frango sem osso e sem Pele - Filé de Peito  
(Individual) (FRPTCANMI000033)

Data revisão: 06/10

Revisão: 0

Data vigência: 06/10

Páginas: 4 / 9

Ossos (<2,0 cm) máx. 02 peçasCartilagem (>2,0 cm) máx. 02 peçasCartilagem (<2,0 cm) máx. 04 peçasRetalhos máx. 02 peças**Elaborado por:**Eduardo Ribeiro Caetano  
Analista Garantia da Qualidade**Aprovado por:**Amanda Penazzo Garcia  
Coordenadora Garantia da Qualidade

Carne Congelada de Frango sem osso e sem Pele - Filé de Peito (Individual) (FRPTCANMI000033)

Data revisão: 06/10

Revisão: 0

Data vigência: 06/1

Páginas: 5 / 9

Page 3 of 3

Corte fora do padrão máx. 02 peças



## PRODUTO INACEITÁVEL:

Pele



### Produto misturado



---

**Elaborado por:**

Eduardo Ribeiro Caetano  
Analista Garantia da Qualidade

**Aprovado por:**

Amanda Penazzo Garcia  
Coordenadora Garantia da Qualidade

Carne Congelada de Frango sem osso e sem Pele - Filé de Peito (Individual) (FRPTCANMI000033)

**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:**

Porção: 120 g (cerca de 1/4 de unidade)

Descrição	100 g	120 g	% VD*
Valor energético (kcal)	104	125	6
Carboidratos (g)	0	0	0
Açúcares totais (g)	0	0	0
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	23	28	56
Gorduras totais (g)	1	1,2	2
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	56	67	3

\* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Fonte: UBA – CTC/ITAL.

**FORMAS DE CARREGAMENTO:**

Métodos de acondicionamento no interior do veículo para transporte:

- Carga paletizada (com 05 caixas de lastro e no máximo 18 caixas de empilhamento);
- Carga batida (caixas acomodadas no veículo transportador).

**TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO:**

Mantenha congelado a -12°C ou mais frio.

**VALIDADE CONFORME A TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO:**

Dentro do prazo de validade até:	Embalagem fechada consumir:
Validade a -12°C ou mais frio (freezer)	12 meses
Validade a -8°C ou mais frio (congelador)	6 meses
Validade a 4°C (refrigerador)	5 dias

**Elaborado por:**Eduardo Ribeiro Caetano  
Analista Garantia da Qualidade**Aprovado por:**Amanda Penazzo Garcia  
Coordenadora Garantia da Qualidade



Carne Congelada de Frango sem osso e sem Pele - Filé de Peito  
(Individual) (FRPTCANMI000033)

Data revisão: 06/10

Revisão: 0

Data vigência: 06/11

Páginas: 8 / 9

## EMBALAGEM DO PRODUTO:



Elaborado por:

Eduardo Ribeiro Caetano  
Analista Garantia da Qualidade

Aprovado por:

Amanda Penazzo Garcia  
Coordenadora Garantia da Qualidade

Carne Congelada de Frango sem osso e sem Pele - Filé de Peito  
(Individual) (FRPTCANM000033)

### HISTÓRICO DAS REVISÕES:

Revisão	Data	Alterações	Responsável
0	06/10/2023	Elaboração do documento no sistema de gestão de documentos.	Eduardo Ribeiro Caetano

**Elaborado por:**

Eduardo Ribeiro Caetano  
Analista Garantia da Qualidade

**Aprovado por:**

Amanda Penazzo Garcia  
Coordenadora Garantia da Qualidade

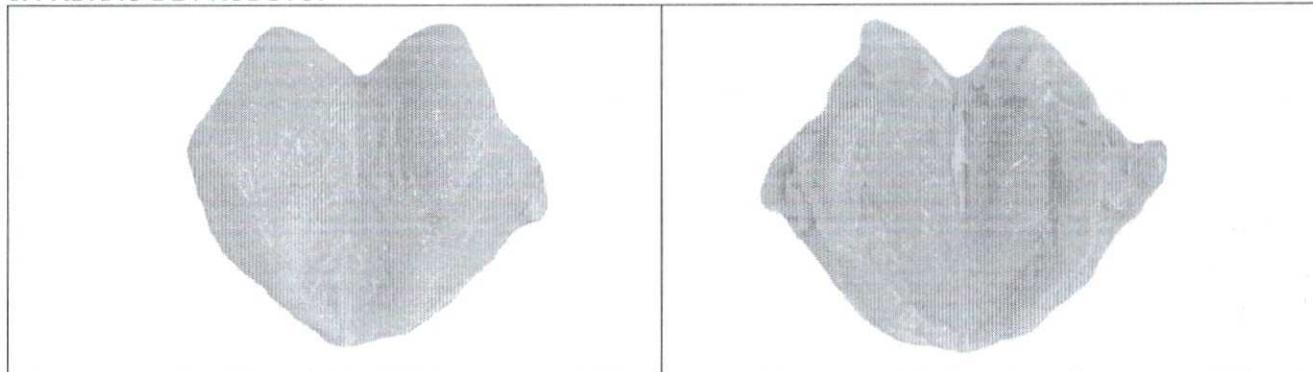
<b>GT Foods</b>	<b>ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO</b>	Código: ESP-P&D-04
		Data Revisão: 10/07/2024
		Revisão: 01
		Data Vigência: 15/07/2024
		Páginas: 1 / 4

#### 1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Filé de Peito sem osso e sem pele, com ou sem filezinho (sassami), com peso líquido variável acondicionados em caixa com peso de 20 kg.

#### 2. MARCA: CANÇÃO

#### 3. PADRÃO DE PRODUTO:



#### 4. MERCADO DE DESTINO

Mercado interno (Brasil)

#### 5. QUALIDADE ASSEGURADA: (Avaliação em 40 peças)

Defeitos	Aceita	Rejeita
Hematomas (>2 cm)	04	05
Pele	00	01
Ossos (>2,0 cm)	01	02
Ossos (<2,0 cm)	02	03
Cartilagem (>2,0 cm)	02	03
Cartilagém (<2,0 cm)	04	05
Retalhos	02	03
Peça com corte fora do padrão	02	03
Produto Misturado	00	01
Contaminação	00	01

#### 6. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS

Microrganismo	Padrão
<i>Escherichia coli</i>	n=5, c=3, m=5x10 <sup>2</sup> UFC/g, M=5x10 <sup>3</sup> UFC/g
Aeróbios mesófilos	n=5, c=3, m=1x10 <sup>5</sup> UFC/g, M=10 <sup>6</sup> UFC/g
<i>Salmonella Typhimurium</i> e <i>Enteritidis</i>	Ausente em 25g

\*IN Nº 161, de 01 de julho 2022.

#### 7. PADRÕES FÍSICO-QUÍMICAS

Parâmetro	Limite máximo tolerável
Arsênio total	0,50 mg/kg
Cádmio	0,05 mg/kg
Chumbo	0,10 mg/kg
Somatório de Dioxinas (PCDD), Furanos (PCDF) e Bifenilas Policloradas (PCB)	3,0 pg/g de gordura
<i>Elaborado por:</i> Emi Diana Santiago Analista de Pesquisa & Desenvolvimento	<i>Revisado por:</i> Camila Campos Felix Analista de Pesquisa & Desenvolvimento
	<i>Aprovado por:</i> Carolyne Godoy Gerente de Pesquisa & Desenvolvimento

<b>GT Foods</b>	<b>ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO</b>	Código: ESP-P&D-04
		Data Revisão: 10/07/2024
		Revisão: 01
		Data Vigência: 15/07/2024
		Páginas: 2 / 4

CARNE CONGELADA DE FRANGO COM OSSO E SEM PELE – FILÉ DE PEITO  
(INDIVIDUAL) FRPTCANMI000033

Somatório de Dioxinas (PCDD) e Furanos (PCDF)	1,75 pg/g de gordura
Relação Umidade/Proteína (%)	4,02

IN N°160, 01 de julho de 2022. IN N°5, 23 de abril de 2019./MAPA  
Portaria nº 557, de 30 de março de 2022.

## 8. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção: 120 g (cerca de ¼ de unidade)	100 g	120 g	%VD*
Valor energético (kcal)	104	125	6
Carboidratos totais (g)	0	0	0
Açúcares totais (g)	0	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	23	28	56
Gorduras totais (g)	1	1,2	2
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra Alimentar (g)	0	0	0
Sódio (mg)	56	67	3

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção

Fonte: UBA – CTC/ITAL

## 9. TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO: -12°C ou mais frio

## 10. VALIDADE DO PRODUTO: 12 meses

## 11. FORMATO DO CARIMBO

DD/MM/AA
DD/MM/AA
XXXX*

\*Indicação do lote.

## 12. CÓDIGO DE BARRAS (EAN)

EAN 13 – 7898208480754

EAN 14 – 27898208480758

## 13. PESO

Embalagem primária: Peso variável

Embalagem secundária: 20 kg

## 14. DADOS DA PALETIZAÇÃO

05 caixas de lastro x 11 caixas de altura = 1.100 kg

<b>Elaborado por:</b> Emi Diana Santiago Analista de Pesquisa & Desenvolvimento	<b>Revisado por:</b> Camila Campos Felix Analista de Pesquisa & Desenvolvimento	<b>Aprovado por:</b> Carolyne Godoy Gerente de Pesquisa & Desenvolvimento
---	---	---

<b>GT Foods</b>	<b>ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO</b>	Código: ESP-P&D-04 Data Revisão: 10/07/2024 Revisão: 01 Data Vigência: 15/07/2024 Páginas: 3 / 4
CARNE CONGELADA DE FRANGO COM OSSO E SEM PELE – FILÉ DE PEITO (INDIVIDUAL) FRPTCANMI000033		

#### 15. EMBALAGEM

Descrição	Reg/SIF	Dimensões	Código
<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>			
Bobina	0149/4166; 0075/3773; 0129/1860 e 0129/1880	480 x 280 x 0,045 mm	BOBCANMI000050
<b>EMBALAGEM SECUNDÁRIA</b>			
Caixa automática	*	56,8 x 37,4 x 11,5 cm	PAPCANMI000009
Etiqueta	0149/4166	14,0 x 9,0 cm	ETIQCANMI000160
Etiqueta	0075/3773	14,0 x 9,0 cm	ETIQCANMI000142
Etiqueta	0129/1860	14,0 x 9,0 cm	ETIQCANMI000242
Etiqueta	0129/1880	14,0 x 9,0 cm	ETIQCANMI000240
Etiqueta BOPP lisa	*	5,0 x 8,0 cm	ETIQLISMI000007
<b>EMBALAGEM TERCIÁRIA</b>			
Bobina para selar caixa	*	75,0 x 0,022 mm	BOBLISMI000006
Etiqueta BOPP fosca	*	18,0 x 10,5 mm	ETIQLISMI000005
Bobina Stretch	*	50,0 x 0,019 mm	BOBLISMI000008

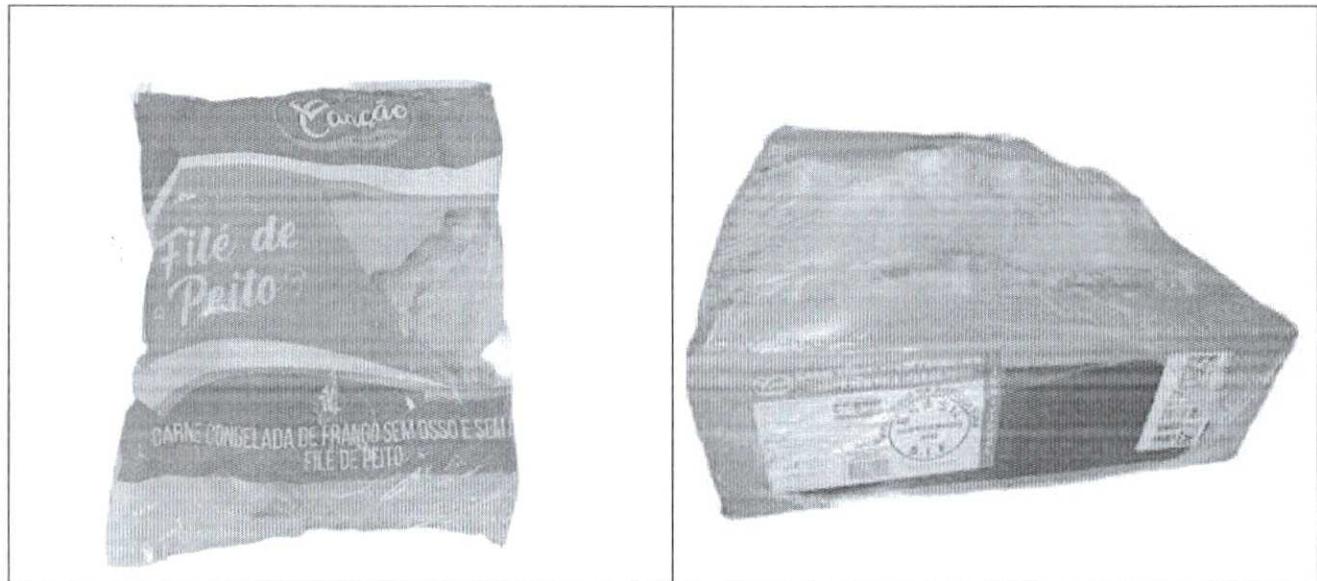
#### 16. APRESENTAÇÃO



Arte da embalagem primária.

<b>Elaborado por:</b> Emi Diana Santiago Analista de Pesquisa & Desenvolvimento	<b>Revisado por:</b> Camila Campos Felix Analista de Pesquisa & Desenvolvimento	<b>Aprovado por:</b> Carolyne Godoy Gerente de Pesquisa & Desenvolvimento
---	---	---

<b>GT Foods</b>	<b>ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO</b>	Código: ESP-P&D-04 Data Revisão: 10/07/2024 Revisão: 01 Data Vigência: 15/07/2024 Páginas: 4 / 4
CARNE CONGELADA DE FRANGO COM OSSO E SEM PELE – FILÉ DE PEITO (INDIVIDUAL) FRPTCANMI000033		



Produto com embalagem.

Produto na embalagem secundária

#### 17. HISTÓRICOS DAS REVISÕES

Revisão	Data	Alterações	Responsável
0	27/06/2024	Elaboração do novo layout do documento. (Anterior: FTP-CORP-GQD-01)	Emi Diana Santiago
01	10/07/2024	Correção na tabela nutricional	Emi Diana Santiago

<b>Elaborado por:</b> Emi Diana Santiago Analista de Pesquisa & Desenvolvimento	<b>Revisado por:</b> Camila Campos Felix Analista de Pesquisa & Desenvolvimento	<b>Aprovado por:</b> Carolyne Godoy Gerente de Pesquisa & Desenvolvimento
--	--	--

## RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 03427158

### SOLICITANTE

Razão Social: Gonçalves & Tortola S/A - CQ

CNPJ: 85.070.068/0001-08

Cidade: Maringá

Orçamento: 2217

Estado: PR País: Brasil

### INFORMAÇÕES DA AMOSTRA/ITEM ENSAIADO

Produto: Carne Congelada de Frango sem Osso e sem Pele - Filé de Peito (código 2524)

Marca: Gonçalves e Tortola

Fabricação: 08/02/2024

Validade: 07/02/2025

Nº Reg.: 4166

Lacre: 426495

Lote: L1

Turno: 1º TURNO

Solicitação: N.I.

Coletor: Juliane

Data Coleta: 12/02/2024

Hora Coleta: 11:21

Temp.Coleta: -19,8 °C

Local Coleta: SAÍDA DO TÚNEL DE CONGELAMENTO/CÂMARA DE ESTOCAGEM

Área Coletada: N.I.

Integrado: N.I.

Inf. adicionais: N.I.

N.I.

N.I.

### DATA E HORA RECEBIMENTO

14/02/2024 14:40

### TEMPERATURA/CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO

TEMPERATURA

CONGELADO SÓLIDO

RESFRIADO

AMBIENTE

N.I. °C

Data Ensaio: 14/02/2024

Data Conclusão: 19/02/2024

Emissão: 26/02/2024

### ENSAIOS / RESULTADOS

Ensaio (Código)	Resultado	Unidade	Metodologia
M32 Contagem de <i>E. coli</i>	< 1,0 x 10 <sup>1</sup>	UFC/g	AOAC 998.08
M11 Contagem de Mesófilos Aeróbios Viáveis 30°	2,6 x 10 <sup>4</sup>	UFC/g	ISO 4833-1
M26 Pesquisa de <i>Salmonella</i> spp	Ausente	/25g	AFNOR 01/16-11/16

\* Os resultados se referem somente à amostra analisada e a reprodução do documento só poderá ser integral e dependente da aprovação por escrito do laboratório emissor e do cliente.

\* O laboratório não é responsável pela amostragem, os resultados se aplicam a amostra conforme recebida.

N.I.: Dado não informado pelo solicitante. N.D.: Não Detectado

\* O cliente foi responsável pela coleta, identificação e informações da amostra/item ensaiado.

Conversão de medidas: g/100g (%) x 10 = g/Kg e g/100g (%) x 10.000 = mg/Kg

### Referência da Metodologia:

AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 998.08. - 22ed. 2023.

ISO 4833-1:2013 Adm 2022 - Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of microorganisms - Colony-count technique at 30°C.

AFNOR Validation 3M 01/16 - 11/16 3M Molecular Detection Assay 2 - MA-MB 101

Assinado digitalmente por JHULI APARECIDA MURINELI BAIA:06023513913

Data: 19/02/2024 16:08:11

Responsável Técnica

MICROBIOLOGIA

CRBM-6-0382

Página: 1 de 1

RQ-LANALI 041 Rev.08 - 19/09/2023

## RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 03427154

### SOLICITANTE

Razão Social: Gonçalves & Tortola S/A - CQ

Orçamento: 2217

CNPJ: 85.070.068/0001-08

Cidade: Maringá

Estado: PR País: Brasil

### INFORMAÇÕES DA AMOSTRA/ITEM ENSAIADO

Produto: Carne Congelada de Frango sem Osso e sem Pele - Filé de Peito (código 2524)

Marca: Gonçalves e Tortola

Fabricação: 08/02/2024

Validade: 07/02/2025

Nº Reg.: 4166

Lacre: 426491

Lote: L1

Turno: 1ºTURNO

Solicitação: N.I.

Coletor: Juliane

Data Coleta: 12/02/2024

Hora Coleta: 11:17

Temp.Coleta: -19,8 °C

Local Coleta: SAÍDA DO TÚNEL DE CONGELAMENTO/CÂMARA DE ESTOCAGEM

Área Coletada: N.I.

Integrado: N.I.

Inf. adicionais: N.I.

N.I.

N.I.

### DATA E HORA RECEBIMENTO

14/02/2024 14:40

### TEMPERATURA/CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO

TEMPERATURA	CONGELADO SÓLIDO	RESFRIADO	AMBIENTE
N.I. °C	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Data Ensaio: 14/02/2024

Data Conclusão: 19/02/2024

Emissão: 26/02/2024

### ENSAIOS / RESULTADOS

Ensaio (Código)	Resultado	Unidade	Metodologia
M32 Contagem de <i>E. coli</i>	< 1,0 x 10 <sup>1</sup>	UFC/g	AOAC 998.08
M11 Contagem de Mesófilos Aeróbios Viáveis 30°	9,0 x 10 <sup>3</sup>	UFC/g	ISO 4833-1
M26 Pesquisa de <i>Salmonella spp</i>	Ausente	/25g	AFNOR 01/16-11/16

\* Os resultados se referem somente à amostra analisada e a reprodução do documento só poderá ser integral e dependente da aprovação por escrito do laboratório emissor e do cliente.

\* O laboratório não é responsável pela amostragem, os resultados se aplicam a amostra conforme recebida.

\* O cliente foi responsável pela coleta, identificação e informações da amostra/item ensaiado.

N.I.: Dado não informado pelo solicitante. N.D.: Não Detetado

Conversão de medidas: g/100g (%) x 10 = g/Kg e g/100g (%) x 10.000 = mg/Kg

### Referência da Metodologia:

AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 998.08. - 22ed. 2023.

ISO 4833-1:2013 Adm 2022 - Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of microorganisms - Colony-count technique at 30°C.

AFNOR Validation 3M 01/16 - 11/16 3M Molecular Detection Assay 2 - MA-MB 101

Assinado digitalmente por JHULI APARECIDA MURINELI BAIA:06023513913

Data: 19/02/2024 16:07:45

Responsável Técnica

MICROBIOLOGIA

CRBM-6-0382

Página: 1 de 1

RQ-LANALI 041 Rev.08 - 19/09/2023

## RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 03427155

### SOLICITANTE

Razão Social: **Gonçalves & Tortola S/A - CQ**

Orçamento: **2217**

CNPJ: **85.070.068/0001-08**

Cidade: **Maringá**

Estado: **PR** País: **Brasil**

### INFORMAÇÕES DA AMOSTRA/ITEM ENSAIADO

Produto: **Carne Congelada de Frango sem Osso e sem Pele - Filé de Peito (código 2524)**

Marca: **Gonçalves e Tortola**

Fabricação: **08/02/2024**

Validade: **07/02/2025**

Nº Reg.: **4166**

Lacre: **426492**

Lote: **L1**

Turno: **1º TURNO**

Solicitação: **N.I.**

Coletor: **Juliane**

Data Coleta: **12/02/2024**

Hora Coleta: **11:19**

Temp. Coleta: **-19,8 °C**

Local Coleta: **SAÍDA DO TÚNEL DE CONGELAMENTO/CÂMARA DE ESTOCAGEM**

Área Coletada: **N.I.**

Integrado: **N.I.**

N.I.

N.I.

### DATA E HORA RECEBIMENTO

14/02/2024 14:40

### TEMPERATURA/CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO

TEMPERATURA	CONGELADO SÓLIDO	RESFRIADO	AMBIENTE
N.I. °C	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Data Ensaio: **14/02/2024**

Data Conclusão: **19/02/2024**

Emissão: **26/02/2024**

### ENSAIOS / RESULTADOS

Ensaio (Código)	Resultado	Unidade	Metodologia
<b>M32</b> Contagem de <i>E. coli</i>	<b>&lt; 1,0 x 10<sup>1</sup></b>	<b>UFC/g</b>	<b>AOAC 998.08</b>
<b>M11</b> Contagem de Mesófilos Aeróbios Viáveis 30°	<b>6,1 x 10<sup>2</sup></b>	<b>UFC/g</b>	<b>ISO 4833-1</b>
<b>M26</b> Pesquisa de <i>Salmonella spp</i>	<b>Ausente</b>	<b>/25g</b>	<b>AFNOR 01/16-11/16</b>

\* Os resultados se referem somente à amostra analisada e a reprodução do documento só poderá ser integral e dependente da aprovação por escrito do laboratório emissor e do cliente.

\* O laboratório não é responsável pela amostragem, os resultados se aplicam a amostra conforme recebida.

N.I.: Dado não informado pelo solicitante. N.D.: Não Detectado

Conversão de medidas: g/100g (%) x 10 = g/Kg e g/100g (%) x 10.000 = mg/Kg

### Referência da Metodologia:

AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 998.08. - 22ed. 2023.

ISO 4833-1:2013 Adm 2022 - Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of microorganisms - Colony-count technique at 30°C.

AFNOR Validation 3M 01/16 - 11/16 3M Molecular Detection Assay 2 - MA-MB 101

Assinado digitalmente por JHULI APARECIDA MURINELI BAIA:06023513913

Data: 19/02/2024 16:07:49

Responsável Técnica

MICROBIOLOGIA

CRBM-6-0382

Página: 1 de 1

RQ-LANALI 041 Rev.08 - 19/09/2023 -

## RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 03427156

### SOLICITANTE

Razão Social: Gonçalves & Tortola S/A - CQ

Orçamento: 2217

CNPJ: 85.070.068/0001-08

Cidade: Maringá

Estado: PR País: Brasil

### INFORMAÇÕES DA AMOSTRA/ITEM ENSAIADO

Produto: Carne Congelada de Frango sem Osso e sem Pele - Filé de Peito (código 2524)

Marca: Gonçalves e Tortola

Fabricação: 08/02/2024

Validade: 07/02/2025

Nº Reg.: 4166

Lacre: 426493

Lote: L1

Turno: 1º TURNO

Solicitação: N.I.

Coletor: Juliane

Data Coleta: 12/02/2024

Hora Coleta: 11:19

Temp.Coleta: -19,8 °C

Local Coleta: SAÍDA DO TÚNEL DE CONGELAMENTO/CÂMARA DE ESTOCAGEM

Área Coletada: N.I.

Integrado: N.I.

Inf. adicionais: N.I.

N.I.

N.I.

### DATA E HORA RECEBIMENTO

14/02/2024 14:40

### TEMPERATURA/CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO

TEMPERATURA

CONGELADO SÓLIDO

RESFRIADO

AMBIENTE

N.I. °C

Data Ensaio: 14/02/2024

Data Conclusão: 19/02/2024

Emissão: 26/02/2024

### ENSAIOS / RESULTADOS

Ensaio (Código)	Resultado	Unidade	Metodologia
M32 Contagem de <i>E. coli</i>	< 1,0 x 10 <sup>1</sup>	UFC/g	AOAC 998.08
M11 Contagem de Mesófilos Aeróbios Viáveis 30°	2,6 x 10 <sup>3</sup>	UFC/g	ISO 4833-1
M26 Pesquisa de <i>Salmonella</i> spp	Ausente	/25g	AFNOR 01/16-11/16

\* Os resultados se referem somente à amostra analisada e a reprodução do documento só poderá ser integral e dependente da aprovação por escrito do laboratório emissor e do cliente.

\* O laboratório não é responsável pela amostragem, os resultados se aplicam a amostra conforme recebida.

N.I.: Dado não informado pelo solicitante. N.D.: Não Detetado

\* O cliente foi responsável pela coleta, identificação e informações da amostra/item ensaiado.

Conversão de medidas: g/100g (%) x 10 = g/Kg e g/100g (%) x 10.000 = mg/Kg

### Referência da Metodologia:

AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 998.08. - 22ed. 2023.

ISO 4833-1:2013 Adm 2022 - Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of microorganisms - Colony-count technique at 30°C.

AFNOR Validation 3M 01/16 - 11/16 3M Molecular Detection Assay 2 - MA-MB 101

Assinado digitalmente por JHULI APARECIDA MURINELI BAIA:06023513913

Data: 19/02/2024 16:07:59

Responsável Técnica

MICROBIOLOGIA

CRBM-6-0382

Página: 1 de 1

RQ-LANALI 041 Rev.08 - 19/09/2023