



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 Genibaú
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 -18C°

VALIDADE	12 meses
LOTE	A485



Documento assinado digitalmente

ANA KAROLINE PALACIO GOMES

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

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

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

Karoline Palácio
NUTRICIONISTA

RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 61.950-0

SOLICITANTE

Nome: M & S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA

Orçamento: N.I.

CNPJ: 05.505.613/0001-02

Cidade: Fortaleza

Estado: CE

País: Brasil

DADOS DA AMOSTRA

Produto: Carne Congelada de Bovino sem Osso - Patinho

Solicitação: NI

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: 13 - Peso: 1Kg

DATA E HORA ENTRADA

12/07/2024 18:50

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

NI

☒

☐

☐

Data ensaio: 12/07/2024

Data conclusão: 13/07/2024

Data emissão: 13/07/2024

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 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.

Assinado digitalmente por: JHULI APARECIDA MURINELI BAIA:061
Data: 13/07/2024 11:42:24
Responsavel Tecnica
MICROBIOLOGIA
CRQ/PR 09202017

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validalaudo.lanali.com.br:8888 e digite o código rje5nt e a série b8fda=

Página 1 de 1
RQ-LANALI-41 Rev 10 - 01/11/2022

RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 61.952-0

SOLICITANTE

Nome: **M & S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA**

Orçamento: **N.I.**

CNPJ: **05.505.613/0001-02**

Cidade: **Fortaleza**

Estado: **CE**

País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Carne Congelada de Bovino sem Osso - Patinho**

Solicitação: **NI**

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

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

12/07/2024 18:50

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

NI

☒

☐

☐

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 emitante 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: **CLAUDIA MARIA DA SILVA:4992123104**

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

Responsável Técnica

FÍSICO-QUÍMICA

CRQ/PR 09202319

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validalaudo.lanali.com.br e digite o código nje5nt e a série j8fda=

Página 1 de 1
RQ-LANALI-41 Rev 10 - 01/11/2022



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 Genibaú
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.iti.gov.br>

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

Karoline Palácio
NUTRICIONISTA

RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 61.956-0

SOLICITANTE

Nome: **M & S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA**

Orçamento: **N.I.**

CNPJ: **05.505.613/0001-02**

Cidade: **Fortaleza**

Estado: **CE**

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

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

NI

☒

☐

☐

Data ensaio: **12/07/2024**

Data conclusão: **15/07/2024**

Data emissão: **15/07/2024**

RESULTADOS

Ensaio	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 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:499212310**

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**

Orçamento: **N.I.**

CNPJ: **05.505.613/0001-02**

Cidade: **Fortaleza**

Estado: **CE**

País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Carne Moída 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: 17 - Peso: 1Kg**

DATA E HORA ENTRADA

12/07/2024 18:50

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

NI

☒

☐

☐

Data ensaio: **12/07/2024**

Data conclusão: **13/07/2024**

Data emissão: **13/07/2024**

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/ítem ensaiado.

Assinado digitalmente por: **JHULI APARECIDA MURINELI BAIA:061**

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

Responsavel 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%
Açúcares Totais	0	0%
Açúcares 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°

VALIDADE

12 meses

LOTE

L 2



Documento assinado digitalmente

ANA KAROLINE PALACIO GOMES

Data: 10/07/2024 12:11:59-0300

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

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

Karoline Palácio
NUTRICIONISTA

RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 36.816-0

SOLICITANTE

Nome: L H CASTRO DE ANDRADE FILHO COMERCIO

Orçamento: N.I.

CNPJ: 22.684.715/0001-43

Cidade: Fortaleza

Estado: CE

País: Brasil

DADOS DA AMOSTRA

Produto: Cortes Congelados de Frango - Coxa e Sobrecoxa

Solicitação: NI

Marca: Mister Frango

Fabricação: 17/01/2023

Validade: 16/01/2024

Registro: NI

Lacre: NI

Lote: 1

Turno: NI

Coletador: Luis

Data coleta: 27/02/2023

Hora coleta: NI

Temp. coleta: NI

Local coleta: L H Castro de Andrade

Integrado: NI

Nº do SIF/ER: NI

Informações adicionais: Id. Amostra: 9

DATA E HORA ENTRADA

01/03/2023 11:30

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

6.2

☐

☒

☐

Data ensaio: 01/03/2023

Data conclusão: 07/03/2023

Data emissão: 07/03/2023

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
M13 Contagem Total de Mesófilos	5.7×10^4	UFC/g	AOAC - 990.12
M32 Contagem de <i>Escherichia coli</i>	1.1×10^2	UFC/g	AOAC 998.08
M26 Pesquisa de <i>Salmonella spp</i>	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 106752/07-D


Ana Thirinali Baia
Biómedica
CRBM-B - 0382



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 36.817-0

SOLICITANTE

Nome: **L H CASTRO DE ANDRADE FILHO COMERCIO** Orçamento: **N.I.**
 CNPJ: **22.684.715/0001-43** Cidade: **Fortaleza** Estado: **CE** País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Cortes Congelados de Frango - Coxa e Sobrecoxa** Solicitação: **NI**
 Marca: **Mister Frango** Fabricação: **17/01/2023** Validade: **16/01/2024** Registro: **NI**
 Lacre: **NI** Lote: **1** Turno: **NI**
 Coletador: **Luis** Data coleta: **27/02/2023** Hora coleta: **NI** Temp. coleta: **NI**
 Local coleta: **L H Castro de Andrade** Integrado: **NI**
 N° do SIF/ER: **NI**
 Informações adicionais: **Id. Amostra: 10**

DATA E HORA ENTRADA

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

01/03/2023 11:30
 TEMPERATURA **5.8** CONGELADO ☐ RESFRIADO ☒ AMBIENTE ☐
 Data ensaio: **06/03/2023** Data conclusão: **09/03/2023** Data emissão: **09/03/2023**

RESULTADOS

Ensaio	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/item ensaiado.

Maria Clara Tomachevski Silva
 Maria Clara Tomachevski Silva
 Técnica em Química
 CRO/PR 09406766

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	FRPTAMF8000003
CONSERVAÇÃO	congelado
PESO UNIT.	800g
PESO LIQ. CX	20kg
NCM	02071400
EAN13	7898208486146
DUN14	27898208486146



	800 G
CÓDIGO	FRPTCANF80000046
CONSERVAÇÃO	congelado
PESO UNIT.	800g
PESO LIQ. CX	20kg
NCM	02071400
EAN13	7898208486146
DUN14	27898208486146



	1 kg
CÓDIGO	FRPTMIF10000009
CONSERVAÇÃO	congelado
PESO UNIT.	1kg
PESO LIQ. CX	20kg
NCM	02071400
EAN13	7898208486146
DUN14	27898208486146



	1 KG
CÓDIGO	FRPTCANF10000009
CONSERVAÇÃO	congelado
PESO UNIT.	1kg
PESO LIQ. CX	20kg
NCM	02071400
EAN13	7898208486146
DUN14	27898208486146



	2 KG
CÓDIGO	FRPTMIF20000010
CONSERVAÇÃO	congelado
PESO UNIT.	2kg
PESO LIQ. CX	20kg
NCM	02071400
EAN13	7898208486146
DUN14	27898208486146



	2 KG
CÓDIGO	FRPTCANF20000010
CONSERVAÇÃO	congelado
PESO UNIT.	2kg
PESO LIQ. CX	20kg
NCM	02071400
EAN13	7898208486146
DUN14	27898208486146



	1 KG
CÓDIGO	FRAMBSMB00001
CONSERVAÇÃO	congelada
PESO UNIT.	1kg
PESO LIQ. CX	18kg
NCM	02071400
EAN13	7898208412215
DUN14	17898208412215



	1 KG
CÓDIGO	FRSAMB000001
CONSERVAÇÃO	congelada
PESO UNIT.	1kg
PESO LIQ. CX	20kg
NCM	02071400
EAN13	7898208412215
DUN14	17898208412215

Cortes Peso variável:



	PESO VARIÁVEL
CÓDIGO	FRPTA0000002
CONSERVAÇÃO	congelado
PESO UNIT.	variável
PESO LIQ. CX	18kg
NCM	02071400
EAN13	7898208412215
DUN14	17898208412215



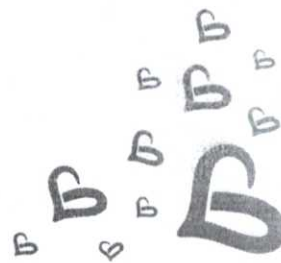
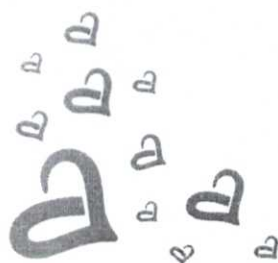
	PESO VARIÁVEL
CÓDIGO	FRPTCA0000002
CONSERVAÇÃO	congelado
PESO UNIT.	variável
PESO LIQ. CX	20kg
NCM	02071400
EAN13	7898208412215
DUN14	17898208412215

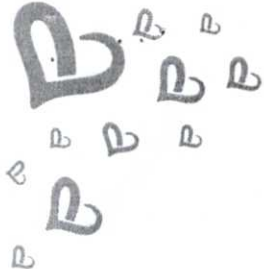


	PESO VARIÁVEL
CÓDIGO	FRCSAMB000001
CONSERVAÇÃO	congelada
PESO UNIT.	variável
PESO LIQ. CX	18kg
NCM	02071400
EAN13	7898208412215
DUN14	17898208412215



	PESO VARIÁVEL
CÓDIGO	FRCSAMB000001
CONSERVAÇÃO	congelada
PESO UNIT.	variável
PESO LIQ. CX	18kg
NCM	02071400
EAN13	7898208412215
DUN14	17898208412215





	PESO VARIÁVEL
CÓDIGO	FBPTCANA0000M1
CONSERVAÇÃO	congelado
PESO UNIT.	variável
PESO LIQ. CX	20kg
NCM	02071400
EAN13	798308686219
DUN14	27096208296634



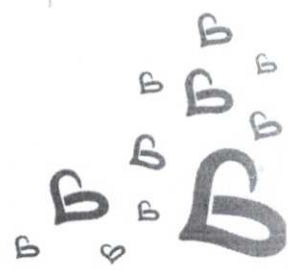
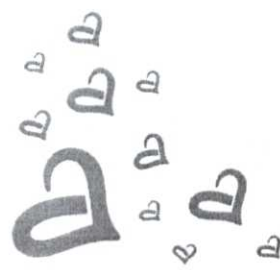
	PESO VARIÁVEL
CÓDIGO	FRF5C/ANMIG00021
CONSERVAÇÃO	congelado
PESO UNIT.	variável
PESO LIQ. CX	1.5kg
NCM	03071000
EAN13	7598268481221
DUN14	1289E268481222



	PESO VARIÁVEL
CÓDIGO	FRPFCANA000034
CONSERVAÇÃO	congelado
PESO UNIT.	variável
PESO LIQ. CX	18kg
NCM	02071399
EAN13	759328841161
DUN14	1789826151161



	PESO VARIÁVEL
CÓDIGO	FRASCHANA 0020
CONSERVAÇÃO	congelado
PESO UNIT.	variável
PESO LIQ. CX	20kg
NCM	0202 (400)
EAN13	7698208411141
DUN14	278982081511141





	PESO VARIÁVEL
CÓDIGO	FRASCOFAM00006
CONSERVAÇÃO	congelado
PESO UNIT.	variável
PESO LIQ. CX	20kg
NCM	02071400
EAN13	7897200602201
DUN14	27895200602201



	PESO VARIÁVEL
CÓDIGO	FRASCOFAM00020
CONSERVAÇÃO	congelado
PESO UNIT.	variável
PESO LIQ. CX	20kg
NCM	02071400
EAN13	78972006045021
DUN14	278952006045021

Miúdos Peso Padrão:



	1 KG
CÓDIGO	FRMDMIFM000010
CONSERVAÇÃO	congelado
PESO UNIT.	1kg
PESO LIQ. CX	20kg
NCM	02071400
EAN13	7897200602615
DUN14	27895200602615



	1 KG
CÓDIGO	FRMDCANMF000010
CONSERVAÇÃO	congelado
PESO UNIT.	1kg
PESO LIQ. CX	20kg
NCM	02071400
EAN13	7897200602711
DUN14	27895200602711



	2 KG
CÓDIGO	FRMDMIFM000006
CONSERVAÇÃO	congelado
PESO UNIT.	2kg
PESO LIQ. CX	20kg
NCM	02071400
EAN13	78972006027114
DUN14	278952006027114



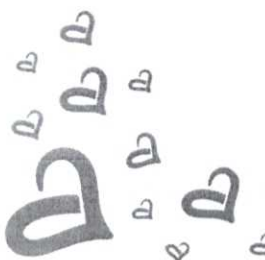
	2 KG
CÓDIGO	FRMDCANMF000006
CONSERVAÇÃO	congelado
PESO UNIT.	2kg
PESO LIQ. CX	20kg
NCM	02071400
EAN13	78972006028155
DUN14	278952006028155



	1 KG
CÓDIGO	FRMDMIFM000011
CONSERVAÇÃO	congelado
PESO UNIT.	1kg
PESO LIQ. CX	20kg
NCM	02071400
EAN13	78972006028150
DUN14	278952006028150



	1 KG
CÓDIGO	FRMDCANMF000011
CONSERVAÇÃO	congelado
PESO UNIT.	1kg
PESO LIQ. CX	20kg
NCM	02071400
EAN13	78972006029143
DUN14	278952006029143





	1 KG
CÓDIGO	FRMDCAFV000003
CONSERVAÇÃO	congelado
PESO UNIT.	3kg
PESO LIQ. CX	20kg
NCM	02071400
EAN13	7897208003652
DUN14	27897200600656



	1 KG
CÓDIGO	FRMDCANM000027
CONSERVAÇÃO	congelado
PESO UNIT.	1kg
PESO LIQ. CX	20kg
NCM	02071400
EAN13	7898208400159
DUN14	27898408400155

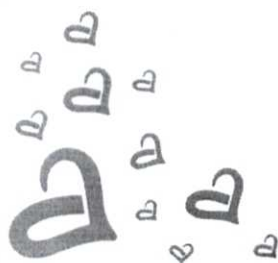
Food Service:





	6 KG
CÓDIGO	FRPTCAFV000008
CONSERVAÇÃO	congelado
PESO UNIT.	6kg
PESO LIQ. CX	12kg
NCM	02071400
EAN13	7897208003652
DUN14	27897200600656



	6 KG
CÓDIGO	FRPTCANM000011
CONSERVAÇÃO	congelado
PESO UNIT.	6kg
PESO LIQ. CX	12kg
NCM	02071400
EAN13	7898208400159
DUN14	27898206480156



	Ficha Técnica de Produto	Código: FTP-COF	
		Data revisão: 06/	
		Revisão: 0	
		Data vigência: 06.	
Carne Congelada de Frango com Osso – Coxa e Sobrecoxa (Individual) (FRCSCANMI000003)		Páginas: 1 / 8	

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 Paranavaí/PR

CÓDIGO DE BARRAS (EAN):

EAN 13 7898208481157

EAN 14 17898208481154

CODIFICAÇÃO:

SISTEMA GTFOODS: 2364

SISTEMA TOTVS: FRCSCANMI000003

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
--	---

GT Foods	Ficha Técnica de Produto	Código: FTP-COF Data revisão: 06/
Carne Congelada de Frango com Osso – Coxa e Sobrecoxa (Individual) (FRCS CANMI000003)		Revisão: 0 Data vigência: 06. Páginas: 2 / 8



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 ² UFC/g, M=5x10 ³ UFC/g
Aeróbios mesófilos	n=5, c=3, m=1x10 ⁵ UFC/g, M=10 ⁶ 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

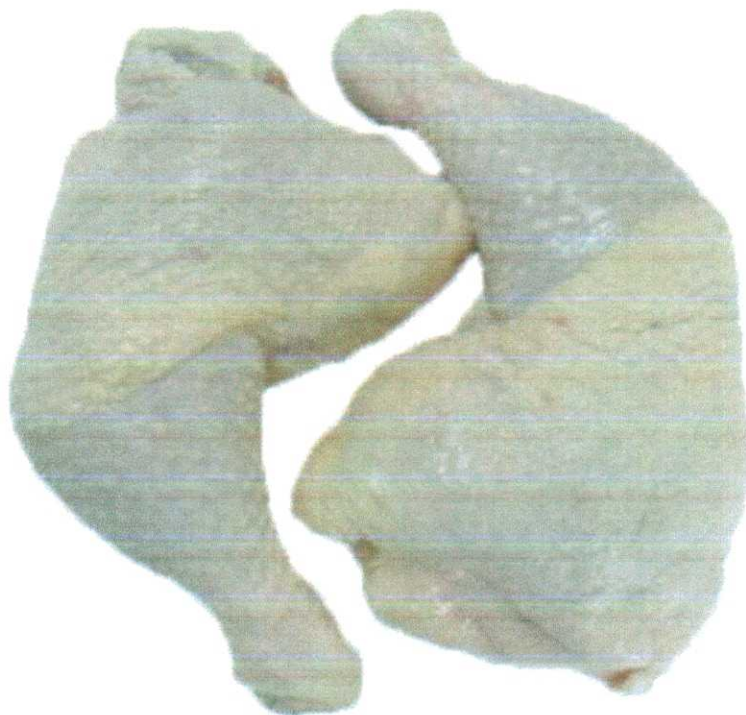
RDC n°722, de 1 de julho de 2022/ANVISA.

Portaria n°557, de 30 de março de 2022.

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

GT Foods	Ficha Técnica de Produto	Código: FTP-CO	<div style="text-align: center;">  </div>
		Data revisão: 06/	
		Revisão: 0	
		Data vigência: 06/	
Carne Congelada de Frango com Osso – Coxa e Sobrecoxa (Individual) (FRCSCANMI000003)		Páginas: 3 / 8	

APRESENTAÇÃO PADRÃO DO PRODUTO:



PRODUTO ACEITÁVEL:

Hematoma (>2 cm) max. 04 peças



Falta de partes max. 02 peças



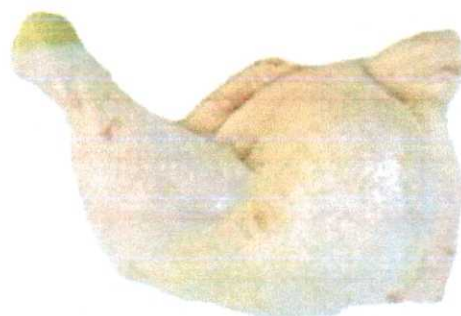
Elaborado por: Eduardo Ribeiro Caetano Analista Garantia da Qualidade	Aprovado por: Amanda Penazzo Garcia Coordenadora Garantia da Qualidade
--	---

GT Foods	Ficha Técnica de Produto	Código: FTP-COF	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; text-align: center;"> PROCESSO ADMINISTRATIVO 0408 ASSINADO ELETRONICAMENTE </div>
		Data revisão: 06/	
		Revisão: 0	
		Data vigência: 06/	
Carne Congelada de Frango com Osso – Coxa e Sobrecoxa (Individual) (FRSCANMI000003)		Páginas: 4 / 8	

Penugem máx. 04 peças



Cutícula máx. 04 peças



Osso da costela máx. 02 peças



Peças com corte fora do padrão max. 03 peças



PRODUTO INACEITÁVEL:

Pena



Porção dorsal



Elaborado por:

Eduardo Ribeiro Caetano
Analista Garantia da Qualidade

Aprovado por:

Amanda Penazzo Garcia
Coordenadora Garantia da Qualidade

GT Foods	Ficha Técnica de Produto	<div> <div>PROCESSO ADMINISTRATIVO</div> <div>0409</div> <div>ASSINADO ELETRONICAMENTE</div> </div>
Carne Congelada de Frango com Osso – Coxa e Sobrecoxa (Individual) (FRCSCANMI000003)		Código: FTP-COI Data revisão: 06/ Revisão: 0 Data vigência: 06/ Páginas: 5 / 8

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	
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:	Dentro do prazo de validade até:
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
--	---

GT Foods	Ficha Técnica de Produto	Código: FTP-COF	<div>PROCESSO ADMINISTRATIVO 0410 ASSINADO ELETRONICAMENTE</div>
		Data revisão: 06/	
		Revisão: 0	
		Data vigência: 06/	
		Páginas: 6 / 8	
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 (Paraíso do Norte)
Etiqueta congelado coxa e sobrecoxa individual 18 kg SIF 3773	14,0 x 9,0	ETIQMIFMI000106 (Terra Boa)
Etiqueta BOPP lisa	5,0 x 8,0	ETIQLISMI000007
Embalagem terciária e de transporte:		
Bobina polietileno p/ seladora de caixas	75,0 x 0,022mm	BOBLISMI000006
Etiqueta BOPP fosca	18,0 x 10,5	ETIQLISMI000005
Bobina stretch filme 5,0 kg	50,0 x 0,019mm	BOBLISMI000009
Bobina stretch filme 16 kg	50,0 x 0,019mm	BOBLISMI000008

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



	Ficha Técnica de Produto	Código: FTP-COF	
		Data revisão: 06/	
		Revisão: 0	
		Data vigência: 06/	
		Páginas: 7 / 8	
Carne Congelada de Frango com Osso – Coxa e Sobrecoxa (Individual) (FRSCANMI000003)			



APRESENTAÇÃO DO PRODUTO EMBALADO:



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

	Ficha Técnica de Produto	Código: FTP-COF	
		Data revisão: 06/	
		Revisão: 0	
		Data vigência: 06/	
Carne Congelada de Frango com Osso – Coxa e Sobrecoxa (Individual) (FRSCANMI000003)		Páginas: 8 / 8	

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 Nº CRL 0628

Initial Accreditation: June 11th, 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.

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



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.

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

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: **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

CONGELADO SÓLIDO

☒

RESFRIADO

☐

AMBIENTE

☐

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	3,3x 10 ³	UFC/g	AOAC 990.12
M32 Contagem de <i>E. coli</i>	< 1,0x 10 ¹	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 15:20:59

Responsável Técnica

MICROBIOLOGIA

CRQ/PR 0920217



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 03376228

SOLICITANTE

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

Orçamento: **4246/4327/4464**
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

CONGELADO SÓLIDO

☒

RESFRIADO

☐

AMBIENTE

☐

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	5,7x 10 ³	UFC/g	AOAC 990.12
M32 Contagem de <i>E. coli</i>	< 1,0x 10 ¹	UFC/g	AOAC 998.08
M26 Pesquisa de <i>Salmonella spp</i>	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 15:21:01

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**

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

N.I. °C

CONGELADO SÓLIDO

☒

RESFRIADO

☐

AMBIENTE

☐

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	7,7 x 10 ³	UFC/g	AOAC 990.12
M32 Contagem de <i>E. coli</i>	< 1,0 x 10 ¹	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

RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 03376230

SOLICITANTE

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

Orçamento: **4246/4327/4464**
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

CONGELADO SÓLIDO

☒

RESFRIADO

☐

AMBIENTE

☐

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	4,6x 10 ³	UFC/g	AOAC 990.12
M32 Contagem de <i>E. coli</i>	< 1,0x 10 ¹	UFC/g	AOAC 998.08
M26 Pesquisa de <i>Salmonella spp</i>	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 15:21:06

Responsável Técnica

MICROBIOLOGIA

CRQ/PR 0920217

RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 03376231

SOLICITANTE

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

Orçamento: **4246/4327/4464**
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** Tumo: **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 ☒ ☐ ☐

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	2,4 x 10 ³	UFC/g	AOAC 990.12
M32 Contagem de <i>E. coli</i>	< 1,0 x 10 ¹	UFC/g	AOAC 998.08
M26 Pesquisa de <i>Salmonella</i> spp	Ausente	/25g	AFNOR 12/32-10/11
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 BIO 12/32-10/11VIDAS 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



FORTALEZA(CE), 10/07/2024

**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**

VALIDADE	31/07/2024
LOTE	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.it.gov.br>

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

Karoline Palácio
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

RESFRIADO

AMBIENTE

N.I. °C

☒

☐

☐

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 ¹	UFC/g	AOAC 998.08
M11 Contagem de Mesófilos Aeróbios Viáveis 30°	6,3 x 10 ²	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 Luiz Metz
Geovana Perez Metz
Bióloga
CRBio-PR 130133/07-D

Página: 1 de 1

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

	Ficha Técnica de Produto	Código: FTP-COR	
		Data revisão: 06/10	
		Revisão: 0	
		Data vigência: 06/10	
Carnê Congelada de Frango sem osso e sem Pele - Filé de Peito (Individual) (FRPTCANMI000033)		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.

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

Carnê Congelada de Frango sem osso e sem Pele - Filé de Peito
(Individual) (FRPTCANMID00033)**QUALIDADE ASSEGURADA:**

Características da qualidade	Valores permitidos (avaliação em 40 peças)
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:

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

* IN N° 161, de 01 de julho de 2022.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

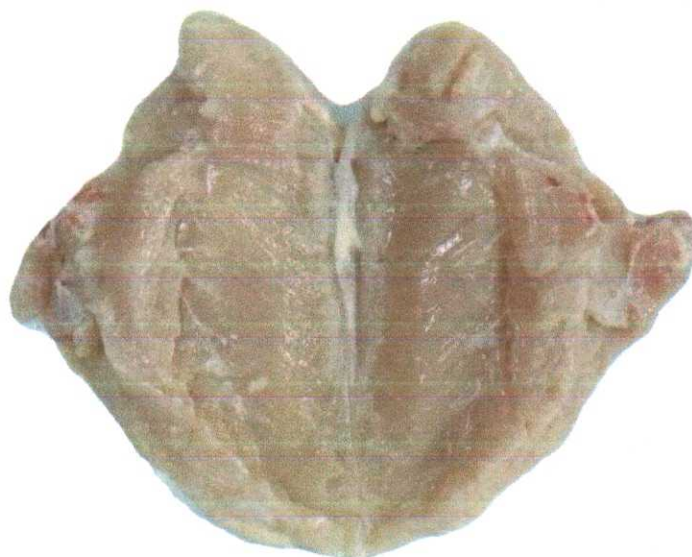
Parâmetro	Padrão
Arsênio total	Limite máximo tolerável de 0,50 mg/kg
Cádmio	Limite máximo tolerável de 0,05 mg/kg
Chumbo	Limite máximo tolerável de 0,10 mg/kg
Somatório de Dioxinas (PCDD), Furanos (PCDF) e Bifenilas Policloradas (PCB)	Limite máximo tolerável de 3,0 pg/g de gordura
Somatório de Dioxinas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

Instrução Normativa n°88, de 26 de março de 2021/ANVISA.

Portaria n°557, 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 sem osso e sem Pele - Filé de Peito
(Individual) (FRPTCANMI000033)

APRESENTAÇÃO PADRÃO DO PRODUTO:**PRODUTO ACEITÁVEL**

Hematoma (>2,0 cm) máx. 04 peças



Ossos (>2,0 cm) máx. 01 peça




Elaborado por:

Eduardo Ribeiro Caetano
Analista Garantia da Qualidade

Aprovado por:

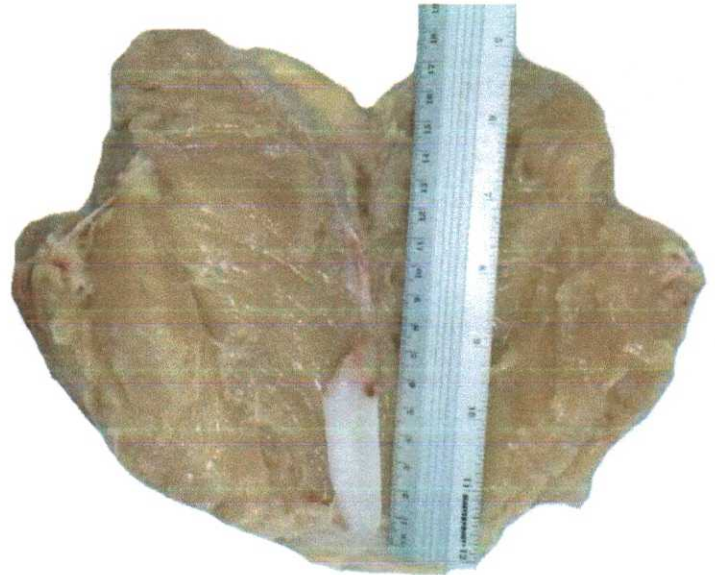
Amanda Penazzo Garcia
Coordenadora Garantia da Qualidade

	Ficha Técnica de Produto	Código: FTP-CORP	0425 ASSINADO ELETTRONICAMENTE
		Data revisão: 06/10	
		Revisão: 0	
		Data vigência: 06/1	
		Páginas: 4 / 9	
Carne Congelada de Frango sem osso e sem Pele - Filé de Peito (Individual) (FRPTCANMI000033)			

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



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

GT Foods	Ficha Técnica de Produto	Código: FTP-CORP	
		Data revisão: 06/10	
		Revisão: 0	
		Data vigência: 06/1	
Came Congelada de Frango sem osso e sem Pele - Filé de Peito (Individual) (FRPTCANMI000033)		Páginas: 5 / 9	

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

GT Foods	Ficha Técnica de Produto	Código: FTP-CORP
		Data revisão: 06/10
Carne Congelada de Frango sem osso e sem Pele - Filé de Peito (Individual) (FRPTCANMI000033)		Revisão: 0
		Data vigência: 06/1
		Páginas: 6 / 9

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

Porção: 120 g (cerca de ¼ de unidade)

Descrição	100 g	120 g	%VD*
Valor energético (kcal)	104	125	6
Carboidratos (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
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
--	---

	Ficha Técnica de Produto	Código: FTP-CORF	
		Data revisão: 06/10	
		Revisão: 0	
		Data vigência: 06/10	
		Páginas: 7 / 9	
Carne Congelada de Frango sem osso e sem Pele - Filé de Peito (Individual) (FRPTCANMI000033)			

EMBALAGEM:

Descrição	Dimensões (cm)	Código (Sistema TOTVS)
Embalagem primária: Bobina congelado filé de peito individual.	48,0 x 28,0 x 0,045mm	BOBCANMI000050
Embalagem secundária: Caixa automática 18 kg;	56,8 x 37,0 x 11,5	PAPCANMI000009
Caixa automática 18 kg;	56,8 X 37,4 X 11,5	PAPCANMI000004
Etiqueta congelado filé de peito individual 20 kg SIF 4166;	14,0 x 9,0	ETIQCANMI000160 (Maringá)
Etiqueta congelado filé de peito individual 20 kg SIF 1880;	14,0 x 9,0	ETIQCANMI000240 (Paranavaí)
Etiqueta congelado filé de peito individual 20 kg SIF 1860;	14,0 x 9,0	ETIQCANMI000242 (Paraíso do Norte)
Etiqueta congelado filé de peito individual 20 kg SIF 3773;	14,0 x 9,0	ETIQMIFMI000107 (Terra Boa)
Etiqueta BOPP lisa.	5,0 x 8,0	ETIQLISMI000007
Embalagem terciária e de transporte: Bobina polietileno p/ seladora de caixas;	75,0 x 0,022mm	BOBLISMI000006
Etiqueta BOPP fosca;	18,0 x 10,5	ETIQLISMI000005
Bobina stretch filme 5,0 kg manual;	50,0 x 0,019mm	BOBLISMI000009
Bobina stretch filme 16 kg automática.	50,0 x 0,019mm	BOBLISMI000008


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

GT Foods	Ficha Técnica de Produto	Código: FTP-CORP Data revisão: 06/10 Revisão: 0 Data vigência: 06/1 Páginas: 8 / 9
Came Congelada de Frango sem osso e sem Pele - Filé de Peito (Individual) (FRPTCANMI000033)		PROCESSO ADMINISTRATIVO 0429 ASSINADO ELETRONICAMENTE

EMBALAGEM DO PRODUTO:




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

GT Foods	Ficha Técnica de Produto	Código: FTP-CORP	
		Data revisão: 06/10	
		Revisão: 0	
		Data vigência: 06/1	
Came Congelada de Frango sem osso e sem Pele - Filé de Peito (Individual) (FRPTCANMID000033)		Páginas: 9 / 9	

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
--	---

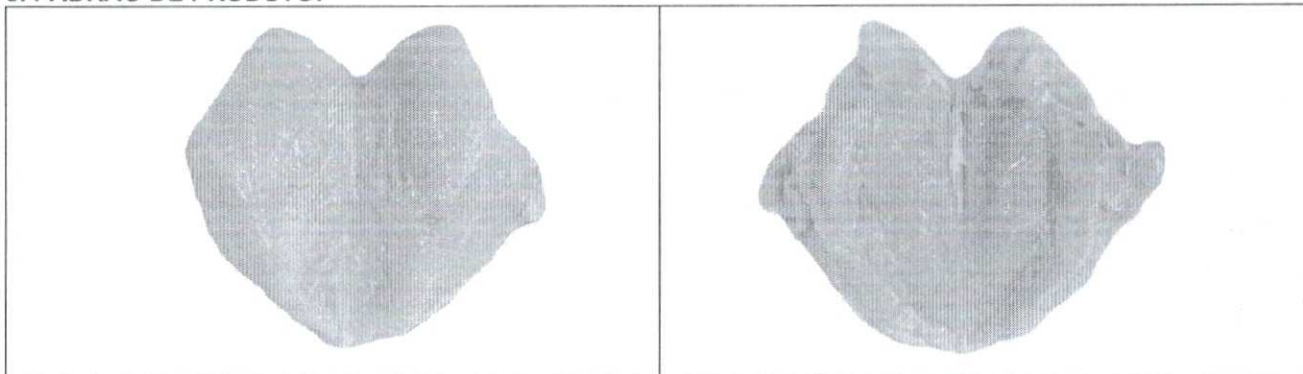
	ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO	Código: ESP-P&D-04
		Data Revisão: 10/07/2024
		Revisão: 01
		Data Vigência: 15/07/2024
		Páginas: 1 / 4
CARNE CONGELADA DE FRANGO COM OSSO E SEM PELE – FILÉ DE PEITO (INDIVIDUAL) FRPTCANMI000033		

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
Cartilagem (<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 ² UFC/g, M=5x10 ³ UFC/g
Aeróbios mesófilos	n=5, c=3, m=1x10 ⁵ UFC/g, M=10 ⁶ UFC/g
<i>Salmonella Typhimurium e 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
Elaborado por: Emi Diana Santiago Analista de Pesquisa & Desenvolvimento	Revisado por: Camila Campos Felix Analista de Pesquisa & Desenvolvimento
Aprovado por: Carolyn Godoy Gerente de Pesquisa & Desenvolvimento	

	ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO	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 Nº160, 01 de julho de 2022. IN Nº5, 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

Elaborado por: Emi Diana Santiago Analista de Pesquisa & Desenvolvimento	Revisado por: Camila Campos Felix Analista de Pesquisa & Desenvolvimento	Aprovado por: Carolyn Godoy Gerente de Pesquisa & Desenvolvimento
--	--	---

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

15. EMBALAGEM

Descrição	Reg/SIF	Dimensões	Código
EMBALAGEM PRIMÁRIA			
Bobina	0149/4166; 0075/3773; 0129/1860 e 0129/1880	480 x 280 x 0,045 mm	BOBCANMI000050
EMBALAGEM SECUNDÁRIA			
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
EMBALAGEM TERCIÁRIA			
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

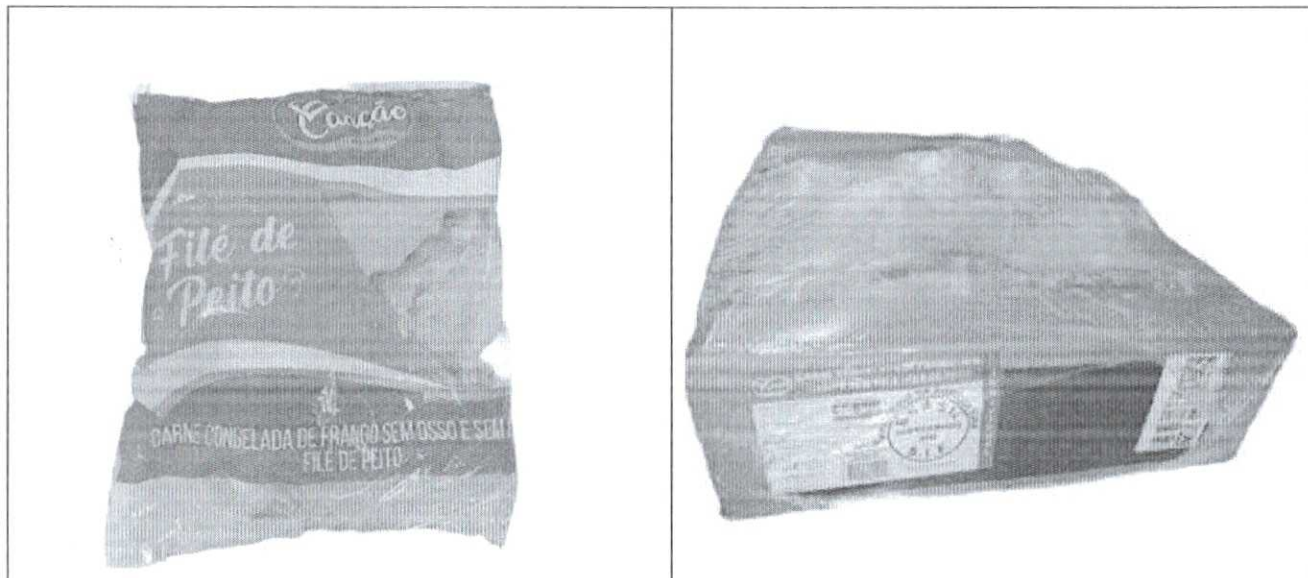


Arte da embalagem primária.

Elaborado por: Emi Diana Santiago Analista de Pesquisa & Desenvolvimento	Revisado por: Camila Campos Felix Analista de Pesquisa & Desenvolvimento	Aprovado por: Carolyn Godoy Gerente de Pesquisa & Desenvolvimento
--	--	---

GT Foods	ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO	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

Elaborado por:

Emi Diana Santiago
Analista de Pesquisa &
Desenvolvimento

Revisado por:

Camila Campos Felix
Analista de Pesquisa &
Desenvolvimento

Aprovado por:

Carolyn Godoy
Gerente de Pesquisa &
Desenvolvimento

RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 03427158

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: 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>	< 1,0x 10 ¹	UFC/g	AOAC 998.08
M11 Contagem de Mesófilos Aeróbios Viáveis 30°	2,6x 10 ⁴	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 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 16:08:11

Responsável Técnica

MICROBIOLOGIA

CRBM-6-0382

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: 1º TURNO

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

☒

☐

☐

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>	< 1,0x 10 ¹	UFC/g	AOAC 998.08
M11 Contagem de Mesófilos Aeróbios Viáveis 30°	9,0x 10 ³	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 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.

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 BAIÁ:06023513913

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

Responsável Técnica

MICROBIOLOGIA

CRBM-6-0382



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 03427155

SOLICITANTE

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

CNPJ: **85.070.068/0001-08**

Cidade: **Maringá**

Orçamento: **2217**

Estado: **PR**

Pais: **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.**

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 ¹	UFC/g	AOAC 998.08
M11 Contagem de Mesófilos Aeróbios Viáveis 30°	6,1 x 10 ²	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 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



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 03427156

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**

Lacre: **426493**

Coletor: **Juliane**

Fabricação: **08/02/2024**

Lote: **L1**

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

Validade: **07/02/2025**

Turno: **1º TURNO**

Hora Coleta: **11:19**

Nº Reg.: **4166**

Solicitação: **N.I.**

Temp. Coleta: **-19,8 °C**

Área Coletada: **N.I.**

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

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>	$< 1,0 \times 10^1$	UFC/g	AOAC 998.08
M11 Contagem de Mesófilos Aeróbios Viáveis 30°	$2,6 \times 10^3$	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 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 16:07:59

Responsável Técnica

MICROBIOLOGIA

CRBM-6-0382