PROCESSO ADMINISTRATIVO
0389
ASSINADO ELETRONICAMENTE

PREFEITURA DE SÃO GONÇALO DO AMARANTE
CONSTRUINDO UMA NOVA HISTÓRIA

selo unicef região 2017 – 2020

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 n°161/2022 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 n°161/2022 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 Morais Alves
Nutricionista CRN11-10102

Eliza de Morais Alves
Nutricionista
CRN-11 10102

FORTALEZA(CE), 10/07/20

PROCESSO ADMINISTRATIVO 0390 ASSINADO ELETRONICAMENTE



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

M&S Distribuidora de Alimentos LTDA.
Av. Senador Fernandes Távora3211/3135 – 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

gov.br 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

Karoline Palácio
NUTRICIONISTA

PROCESSO ADMINISTRATIVO 0391 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Lanali
ANÁLISES DE ALIMENTOS E ÁGUA

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 **CONDIÇÕES DE TEMPERATURA**

12/07/2024 18:50

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 *Salmonella 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
Responsavel Tecnica
MICROBIOLOGIA
CRQ/PR 09202017

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validalaudo.lanali.com.br:8888 e digite o código nje5nt e a série b8fda=

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

PROCESSO ADMINISTRATIVO 0392 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Lanali
ANÁLISES DE ALIMENTOS E ÁGUA

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			
		TEMPERATURA	CONGELADO	RESFRIADO	AMBIENTE
12/07/2024	18:50	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 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.

Assinado digitalmente por: CLAUDIA MARIA DA SILVA:49921231047
Data: 15/07/2024 16:55:20
Responsavel Tecnica
FISICO-QUIMICA
CRQ/PR 09202319

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validalaudo.lanali.com.br:8888 e digite o código nje5nt e a série j8fda=

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



FORTALEZA(CE), 10/07/20

PROCESSO ADMINISTRATIVO 0393 ASSINADO ELETRONICAMENTE

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

M&S Distribuidora de Alimentos LTDA.
Av. Senador Fernandes Távora3211/3135 – 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

gov.br 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

PROCESSO ADMINISTRATIVO 0394 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Lanali
ANÁLISES DE ALIMENTOS E ÁGUA

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 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: 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/item ensaiado.

Assinado digitalmente por: CLAUDIA MARIA DA SILVA:49921231049
Data: 15/07/2024 16:54:49
Responsavel Tecnica
FISICO-QUIMICA
CRQ/PR 09202319

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validalaudo.lanali.com.br:8888 e digite o código nje5nt e a série z8fda=

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

PROCESSO ADMINISTRATIVO 0395 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Lanali
ANÁLISES DE ALIMENTOS E ÁGUA

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		CONDIÇÕES DE TEMPERATURA			
		TEMPERATURA	CONGELADO	RESFRIADO	AMBIENTE
12/07/2024	18:50	NI	■	☐	☐

Data ensaio: **12/07/2024** Data conclusão: **13/07/2024** Data emissão: **13/07/2024**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
M26 Pesquisa de *Salmonella 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 a 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 Tecnica
MICROBIOLOGIA
CRQ/PR 09202017

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validalaudo.lanali.com.br:8888 e digite o código nje5nt e a série r8fda=

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

PROCESSO ADMINISTRATIVO
0396
ASSINADO ELETRONICAMENTE



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°

VALIDADE	12 meses
LOTE	L 2

gov.br
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

PROCESSO ADMINISTRATIVO 0397 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Lanali
ANÁLISES DE ALIMENTOS E ÁGUA

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		CONDIÇÕES DE TEMPERATURA			
		TEMPERATURA	CONGELADO	RESFRIADO	AMBIENTE
01/03/2023	11:30	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 *Escherichia coli*	**1.1×10^2**	UFC/g	AOAC 998.08
M26 Pesquisa de *Salmonella 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 108752/07-D

Ana Murinali Baia
Biomédica
CRBM-6 - 0382

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validalaudo.lanali.com.br:8888 e digite o código MzY4MT e a série Z8fDA=

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

PROCESSO ADMINISTRATIVO 0398 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Lanali
ANÁLISES DE ALIMENTOS E ÁGUA

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**		
Nº do SIF/ER:	**NI**						

Informações adicionais: Id. Amostra: 10

DATA E HORA ENTRADA		CONDIÇÕES DE TEMPERATURA			
		TEMPERATURA	CONGELADO	RESFRIADO	AMBIENTE
01/03/2023	**11:30**	**5.8**	☐	■	☐

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 Tomacheski Silva
Técnica em Química
CRQ/PR 09406766

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validalaudo.lanali.com.br:8888 e digite o código MzY4MT e a série d8fDA=

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

PROCESSO ADMINISTRATIVO
0399
ASSINADO ELETRONICAMENTE

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

PROCESSO ADMINISTRATIVO
0400
ASSINADO ELETRONICAMENTE

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	[illegible]
CONSERVAÇÃO	congelado
PESO UNIT.	800g
PESO LIQ. CX	20kg
NCM	02071400
EAN13	[illegible]
DUN14	[illegible]



	800 G
CÓDIGO	FRFTCANM000048
CONSERVAÇÃO	congelado
PESO UNIT.	800g
PESO LIQ. CX	20kg
NCM	02071400
EAN13	7898209486196
DUN14	27898208486197



	1 KG
CÓDIGO	[illegible]
CONSERVAÇÃO	congelado
PESO UNIT.	1kg
PESO LIQ. CX	10kg
NCM	02071400
EAN13	[illegible]
DUN14	[illegible]



	1 KG
CÓDIGO	[illegible]
CONSERVAÇÃO	congelado
PESO UNIT.	1kg
PESO LIQ. CX	20kg
NCM	02071400
EAN13	[illegible]
DUN14	[illegible]



	2 KG
CÓDIGO	[illegible]
CONSERVAÇÃO	congelado
PESO UNIT.	2kg
PESO LIQ. CX	20kg
NCM	[illegible]
EAN13	[illegible]
DUN14	[illegible]



	2 KG
CÓDIGO	FRFTCANM000047
CONSERVAÇÃO	congelado
PESO UNIT.	2kg
PESO LIQ. CX	20kg
NCM	02071400
EAN13	[illegible]
DUN14	[illegible]

PROCESSO ADMINISTRATIVO
0401
ASSINADO ELETRONICAMENTE



	1 KG
CÓDIGO	FRSAMBMIP000001
CONSERVAÇÃO	congelado
PESO UNIT.	1kg
PESO LIQ. CX	18kg
NCM	02071400
EAN13	7898200607225
DUN14	17898206072252



	1 KG
CÓDIGO	FRSACANM000001
CONSERVAÇÃO	congelado
PESO UNIT.	1kg
PESO LIQ. CX	20kg
NCM	02071400
EAN13	7898200607225
DUN14	17898206072252

Cortes Peso váriavel:



	PESO VARIÁVEL
CÓDIGO	FRPTMIM000002
CONSERVAÇÃO	congelado
PESO UNIT.	variável
PESO LIQ. CX	18kg
NCM	02071400
EAN13	7898200602716
DUN14	17898206027162



	PESO VARIÁVEL
CÓDIGO	FRPTCANM000003
CONSERVAÇÃO	congelado
PESO UNIT.	variável
PESO LIQ. CX	20kg
NCM	02071400
EAN13	7898200607225
DUN14	17898206072252



	PESO VARIÁVEL
CÓDIGO	FRCOMIP000001
CONSERVAÇÃO	congelado
PESO UNIT.	variável
PESO LIQ. CX	18kg
NCM	02071400
EAN13	2897200602158
DUN14	17898206021585



	PESO VARIÁVEL
CÓDIGO	FRCSCANM000003
CONSERVAÇÃO	congelado
PESO UNIT.	variável
PESO LIQ. CX	18kg
NCM	02071400
EAN13	7898200607225
DUN14	17898206072252

PROCESSO ADMINISTRATIVO
0402
ASSINADO ELETRONICAMENTE



	PESO VARIÁVEL
CÓDIGO	FRPTSAFM[illegible]
CONSERVAÇÃO	congelado
PESO UNIT.	variável
PESO LIQ. CX	20kg
NCM	02071400
EAN13	7897206006865
DUN14	[illegible]



	PESO VARIÁVEL
CÓDIGO	FRPTCANM000043
CONSERVAÇÃO	congelado
PESO UNIT.	variável
PESO LIQ. CX	20kg
NCM	02071400
EAN13	7898208486270
DUN14	27898208486277



	PESO VARIÁVEL
CÓDIGO	FRCSAMIM000004
CONSERVAÇÃO	congelado
PESO UNIT.	variável
PESO LIQ. CX	18kg
NCM	02071400
EAN13	7897209602195
DUN14	17897209602192



	PESO VARIÁVEL
CÓDIGO	FRCSCANM000021
CONSERVAÇÃO	congelado
PESO UNIT.	variável
PESO LIQ. CX	18kg
NCM	02071400
EAN13	7898208483729
DUN14	17898208483226



	PESO VARIÁVEL
CÓDIGO	FRPTMIM000031
CONSERVAÇÃO	congelado
PESO UNIT.	variável
PESO LIQ. CX	18kg
NCM	02071400
EAN13	7897209602737
DUN14	17897209602730



	PESO VARIÁVEL
CÓDIGO	FRPTCANM000034
CONSERVAÇÃO	congelado
PESO UNIT.	variável
PESO LIQ. CX	18kg
NCM	02071400
EAN13	7898208483163
DUN14	17898208483160



	PESO VARIÁVEL
CÓDIGO	FRASMIM000035
CONSERVAÇÃO	congelado
PESO UNIT.	variável
PESO LIQ. CX	18kg
NCM	02071400
EAN13	7897206002218
DUN14	17897206002215



	PESO VARIÁVEL
CÓDIGO	FRASCANM000028
CONSERVAÇÃO	congelado
PESO UNIT.	variável
PESO LIQ. CX	20kg
NCM	02071400
EAN13	7898208483149
DUN14	27898208483144

PROCESSO ADMINISTRATIVO
0403
ASSINADO ELETRONICAMENTE



	PESO VARIÁVEL
CÓDIGO	FRASCANM000020
CONSERVAÇÃO	congelado
PESO UNIT.	variável
PESO LIQ. CX	20kg
NCM	02071400
EAN13	7896208485421
DUN14	27896208485428



	PESO VARIÁVEL
CÓDIGO	FRASCANM000020
CONSERVAÇÃO	congelado
PESO UNIT.	variável
PESO LIQ. CX	20kg
NCM	02071400
EAN13	7896208485421
DUN14	27896208485428

Miúdos Peso Padrão:



	1 KG
CÓDIGO	FRMDCANM000016
CONSERVAÇÃO	congelado
PESO UNIT.	1kg
PESO LIQ. CX	20kg
NCM	02071400
EAN13	7896209450737
DUN14	27896209450744



	1 KG
CÓDIGO	FRMDCANM000016
CONSERVAÇÃO	congelado
PESO UNIT.	1kg
PESO LIQ. CX	20kg
NCM	02071400
EAN13	7896209450737
DUN14	27896209450744



	2 KG
CÓDIGO	FRMDCANM000036
CONSERVAÇÃO	congelado
PESO UNIT.	2kg
PESO LIQ. CX	20kg
NCM	02071400
EAN13	7896209456135
DUN14	17896209456131



	2 KG
CÓDIGO	FRMDCANM000036
CONSERVAÇÃO	congelado
PESO UNIT.	2kg
PESO LIQ. CX	20kg
NCM	02071400
EAN13	7896209456135
DUN14	17896209456131



	1 KG
CÓDIGO	FRMFCANM000016
CONSERVAÇÃO	congelado
PESO UNIT.	1kg
PESO LIQ. CX	20kg
NCM	02071400
EAN13	7896209450768
DUN14	27896209450775



	1 KG
CÓDIGO	FRMDCANM000016
CONSERVAÇÃO	congelado
PESO UNIT.	1kg
PESO LIQ. CX	20kg
NCM	02071400
EAN13	7896209450768
DUN14	27896209450775

PROCESSO ADMINISTRATIVO
0404
ASSINADO ELETRONICAMENTE



	1 KG
CÓDIGO	FRMOMFMI0000003
CONSERVAÇÃO	congelado
PESO UNIT.	1kg
PESO LIQ. CX	20kg
NCM	02071400
EAN13	7897208503652
DUN14	27897208503659



	1 KG
CÓDIGO	FRMDCANM0003077
CONSERVAÇÃO	congelado
PESO UNIT.	1kg
PESO LIQ. CX	20kg
NCM	02071400
EAN13	7896208480359
DUN14	27898208480352

Food Service:



	6 KG
CÓDIGO	FRPTMFM0003008
CONSERVAÇÃO	congelado
PESO UNIT.	6kg
PESO LIQ. CX	12kg
NCM	02071400
EAN13	7896208486156
DUN14	17897208486153



	6 KG
CÓDIGO	FRPTCANM0003011
CONSERVAÇÃO	congelado
PESO UNIT.	6kg
PESO LIQ. CX	12kg
NCM	02071400
EAN13	7896208486156
DUN14	27898208486153

PROCESSO ADMINISTRATIVO 0405 ASSINADO ELETRONICAMENTE

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

PROCESSO ADMINISTRATIVO 0406 ASSINADO ELETRONICAMENTE

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**
Escherichia *coli*	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
Salmonella Typhimurium e Enteritidis	Ausente em 25 g

* IN N° 161, de 01 de julho de 2022.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

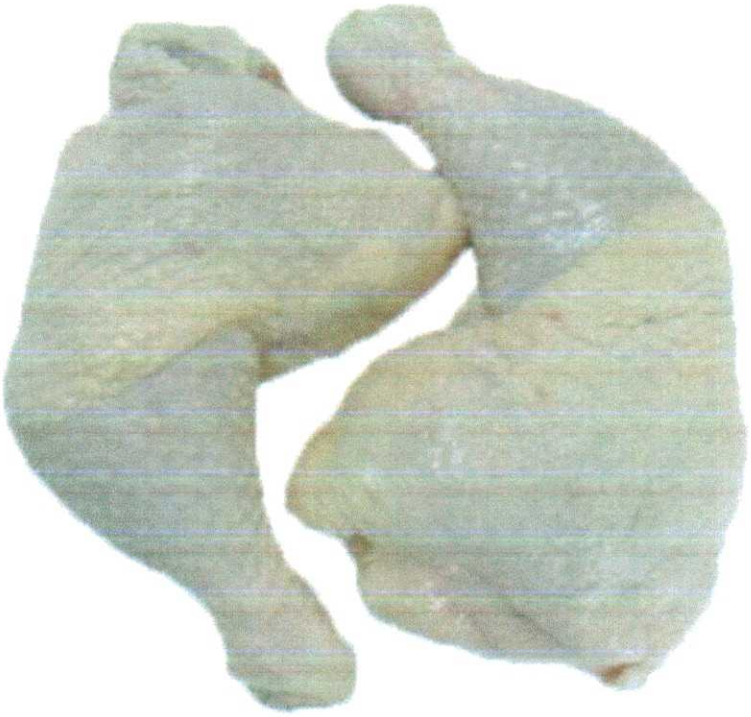
Parâmetro	**Padrão**
Arsênio total	Limite máximo tolerável de 0,50 mg/kg
Cádmio	Limite máximo tolerável de 0,05 mg/kg
Chumbo	Limite máximo tolerável de 0,10 mg/kg
Somatório de Dioxinas (PCDD), Furanos (PCDF) e Bifenilas Policoradas (PCB)	Limite máximo tolerável de 3,0 pg/g de gordura
Somatório de Dioxinas (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:	***Aprovado por:***
Eduardo Ribeiro Caetano Analista Garantia da Qualidade	Amanda Penazzo Garcia Coordenadora Garantia da Qualidade

PROCESSO ADMINISTRATIVO 0407 ASSINADO ELETRONICAMENTE

APRESENTAÇÃO PADRÃO DO PRODUTO:



PRODUTO ACEITÁVEL:

Hematoma (>2 cm) max. 04 peças



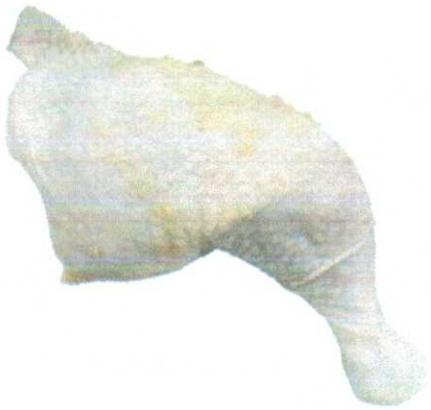
Falta de partes max. 02 peças



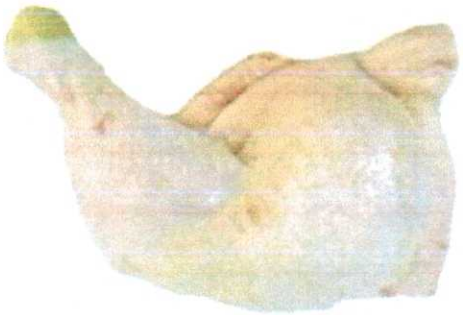
Elaborado por:	*Aprovado por:*
Eduardo Ribeiro Caetano Analista Garantia da Qualidade	Amanda Penazzo Garcia Coordenadora Garantia da Qualidade

PROCESSO ADMINISTRATIVO 0408 ASSINADO ELETRONICAMENTE

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

PROCESSO ADMINISTRATIVO 0409 ASSINADO ELETRONICAMENTE

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 ºC ou mais frio.

VALIDADE CONFORME A TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO:

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

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

PROCESSO ADMINISTRATIVO 0410 ASSINADO ELETRONICAMENTE

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

PROCESSO ADMINISTRATIVO 0411 ASSINADO ELETRONICAMENTE

APRESENTAÇÃO DO PRODUTO EMBALADO:



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

PROCESSO ADMINISTRATIVO 0412 ASSINADO ELETRONICAMENTE

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

PROCESSO ADMINISTRATIVO
0413
ASSINADO ELETRONICAMENTE

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

PROCESSO ADMINISTRATIVO
0414
ASSINADO ELETRONICAMENTE

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

PROCESSO ADMINISTRATIVO 0415 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Lanali
ANÁLISES DE ALIMENTOS E ÁGUA

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	TEMPERATURA/CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO			
	TEMPERATURA	CONGELADO SÓLIDO	RESFRIADO	AMBIENTE
09/01/2024 09:08	N.I. °C	[X]	[ ]	[ ]

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	$3{,}3 \times 10^{3}$	UFC/g	AOAC 990.12
M32 Contagem de *E. coli*	$< 1{,}0 \times 10^{1}$	UFC/g	AOAC 998.08
M26 Pesquisa de *Salmonella spp*	Ausente	/25g	AFNOR 01/16-11/16
M26.2 Salmonella Enteritidis	Ausente	/25g	ISO 6579-3
M26.1 Salmonella 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 emitente e do cliente.
* O laboratório não é responsavel 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 thedetection, 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

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

PROCESSO ADMINISTRATIVO 0416 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Lanali
ANÁLISES DE ALIMENTOS E ÁGUA

RELATÓRIO DE ENSAIOS Nº 03376228

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	TEMPERATURA/CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO			
	TEMPERATURA	CONGELADO SÓLIDO	RESFRIADO	AMBIENTE
09/01/2024 09:08	N.I. °C	[X]	[ ]	[ ]

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	$5,7 \times 10^3$	UFC/g	AOAC 990.12
M32 Contagem de *E. coli*	$< 1,0 \times 10^1$	UFC/g	AOAC 998.08
M26 Pesquisa de *Salmonella spp*	Ausente	/25g	AFNOR 01/16-11/16
M26.2 Salmonella Enteritidis	Ausente	/25g	ISO 6579-3
M26.1 Salmonella 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 emitente e do cliente.
* O laboratório não é responsavel 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 thedetection, 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

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

PROCESSO ADMINISTRATIVO
0417
ASSINADO ELETRONICAMENTE

Lanali
ANÁLISES DE ALIMENTOS E ÁGUA

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	TEMPERATURA/CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO			
	TEMPERATURA	CONGELADO SÓLIDO	RESFRIADO	AMBIENTE
09/01/2024 09:08	N.I. °C	[X]	[ ]	[ ]

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	$7,7 \times 10^3$	UFC/g	AOAC 990.12
M32 Contagem de *E. coli*	$< 1,0 \times 10^1$	UFC/g	AOAC 998.08
M26 Pesquisa de *Salmonella spp*	Ausente	/25g	AFNOR 01/16-11/16
M26.2 Salmonella Enteritidis	Ausente	/25g	ISO 6579-3
M26.1 Salmonella 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 emitente e do cliente.
* O laboratório não é responsavel 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 thedetection, 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

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

PROCESSO ADMINISTRATIVO 0418 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Lanali
ANÁLISES DE ALIMENTOS E ÁGUA

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.

DATA E HORA RECEBIMENTO	TEMPERATURA/CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO			
	TEMPERATURA	CONGELADO SÓLIDO	RESFRIADO	AMBIENTE
09/01/2024 09:08	N.I.°C	[X]	[ ]	[ ]

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	$4,6 \times 10^3$	UFC/g	AOAC 990.12
M32 Contagem de *E. coli*	$< 1,0 \times 10^1$	UFC/g	AOAC 998.08
M26 Pesquisa de *Salmonella spp*	Ausente	/25g	AFNOR 01/16-11/16
M26.2 Salmonella Enteritidis	Ausente	/25g	ISO 6579-3
M26.1 Salmonella 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 emitente e do cliente.
* O laboratório não é responsavel 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 thedetection, 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

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

PROCESSO ADMINISTRATIVO 0419 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Lanali
ANÁLISES DE ALIMENTOS E ÁGUA

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	TEMPERATURA/CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO			
	TEMPERATURA	CONGELADO SÓLIDO	RESFRIADO	AMBIENTE
09/01/2024 09:08	N.I.°C	[X]	[ ]	[ ]

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	$2,4 \times 10^3$	UFC/g	AOAC 990.12
M32 Contagem de *E. coli*	$< 1,0 \times 10^1$	UFC/g	AOAC 998.08
M26 Pesquisa de *Salmonella spp*	Ausente	/25g	AFNOR 12/32-10/11
M26.2 Salmonella Enteritidis	Ausente	/25g	ISO 6579-3
M26.1 Salmonella 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 emitente e do cliente.
* O laboratório não é responsavel 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 thedetection, 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

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

FORTALEZA(CE), 10/07/20

PROCESSO ADMINISTRATIVO 0420 ASSINADO ELETRONICAMENTE



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.

gov.br 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

Karoline Palácio NUTRICIONISTA

PROCESSO ADMINISTRATIVO 0421 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Lanali
ANÁLISES DE ALIMENTOS E ÁGUA

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: **2°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	TEMPERATURA/CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO			
	TEMPERATURA	CONGELADO SÓLIDO	RESFRIADO	AMBIENTE
03/08/2023 14:55	N.I. °C	[X]	[ ]	[ ]

Data Ensaio: **03/08/2023** Data Conclusão: **07/08/2023** Emissão: **09/08/2023**

ENSAIOS / RESULTADOS

Ensaio (Código)	Resultado	Unidade	Metodologia
M32 Contagem de *E. coli*	$< 1,0 \times 10^{1}$	UFC/g	AOAC 998.08
M11 Contagem de Mesófilos Aeróbios Viaveis 30°	$6,3 \times 10^{2}$	UFC/g	ISO 4833-1
M26 Pesquisa de *Salmonella 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 emitente e do cliente.
* O laboratório não é responsavel 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 - 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 Mettz
Bióloga
CRBio-PR 130133/07-D

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

PROCESSO ADMINISTRATIVO 0422 ASSINADO ELETRONICAMENTE

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

PROCESSO ADMINISTRATIVO 0423 ASSINADO ELETRONICAMENTE

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**
Escherichia coli	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
Salmonella Typhimurium e *Enteritidis*	Ausente em 25 g

* IN N° 161, de 01 de julho de 2022.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

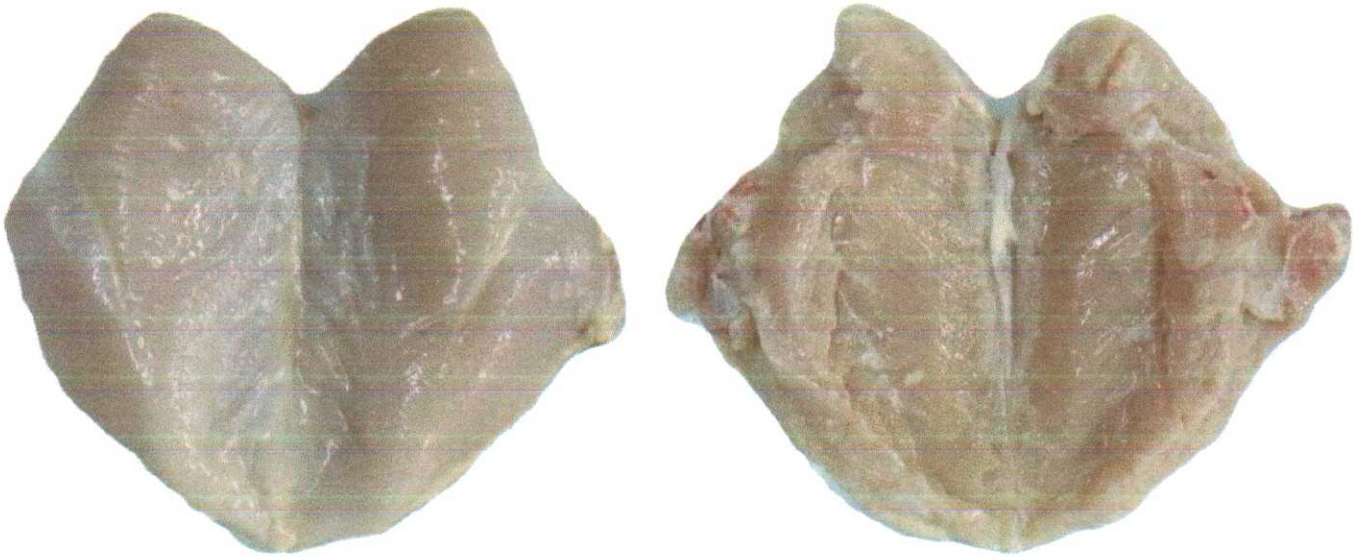
Parâmetro	**Padrão**
Arsênio total	Limite máximo tolerável de 0,50 mg/kg
Cádmio	Limite máximo tolerável de 0,05 mg/kg
Chumbo	Limite máximo tolerável de 0,10 mg/kg
Somatório de Dioxinas (PCDD), Furanos (PCDF) e Bifenilas Policoradas (PCB)	Limite máximo tolerável de 3,0 pg/g de gordura
Somatório de Dioxinas (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:	***Aprovado por:***
Eduardo Ribeiro Caetano Analista Garantia da Qualidade	Amanda Penazzo Garcia Coordenadora Garantia da Qualidade

PROCESSO ADMINISTRATIVO 0424 ASSINADO ELETRONICAMENTE

APRESENTAÇÃO PADRÃO DO PRODUTO:



PRODUTO ACEITÁVEL

Hematoma (>2,0 cm) máx. 04 peças



Ossos (>2,0 cm) máx. 01 peça



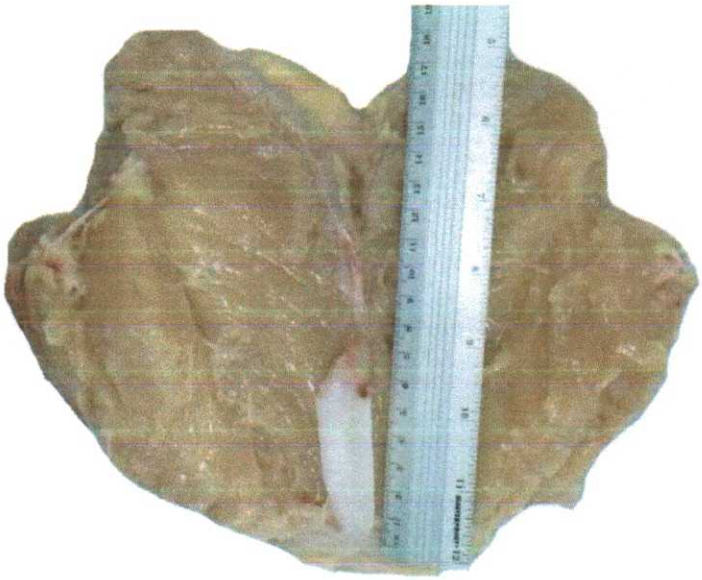
Elaborado por:	*Aprovado por:*
Eduardo Ribeiro Caetano Analista Garantia da Qualidade	Amanda Penazzo Garcia Coordenadora Garantia da Qualidade

PROCESSO ADMINISTRATIVO 0425 ASSINADO ELETRONICAMENTE

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

PROCESSO ADMINISTRATIVO 0426 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Corte fora do padrão máx. 02 peças



PRODUTO INACEITÁVEL:

Pele



Produto misturado



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

PROCESSO ADMINISTRATIVO 0427 ASSINADO ELETRONICAMENTE

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 -12ºC ou mais frio.

VALIDADE CONFORME A TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO:

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

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

PROCESSO ADMINISTRATIVO 0428 ASSINADO ELETRONICAMENTE

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

PROCESSO ADMINISTRATIVO 0429 ASSINADO ELETRONICAMENTE

EMBALAGEM DO PRODUTO:



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

PROCESSO ADMINISTRATIVO 0430 ASSINADO ELETRONICAMENTE

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

PROCESSO ADMINISTRATIVO
0431
ASSINADO ELETRONICAMENTE

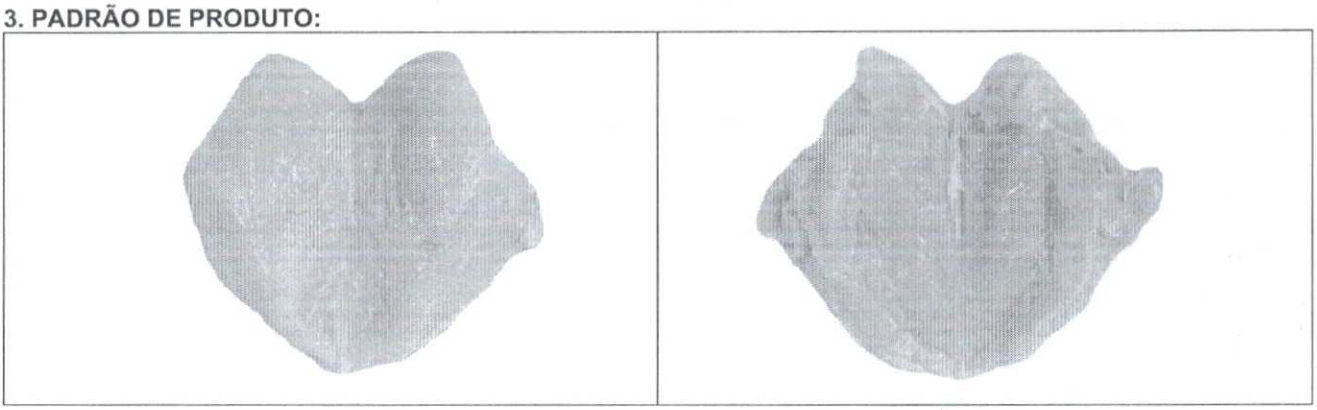
GTFoods	ESPECÍFICAÇÃO DE PRODUTO	Código: ESP-P&D-04
		Data Revisão: 10/07/2024
CARNE CONGELADA DE FRANGO COM OSSO E SEM PELE – FILÉ DE PEITO (INDIVIDUAL) FRPTCANMI000033		Revisão: 01
		Data Vigência: 15/07/2024
		Páginas: 1 / 4

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
Escherichia coli	n=5, c=3, m=5x10² UFC/g, M=5x10³ UFC/g
Aeróbios mesófilos	n=5, c=3, m=1x10⁵ UFC/g, M=10⁶ UFC/g
Salmonella Typhimurium e Enteritidis	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 Policoradas (PCB)	3,0 pg/g de gordura

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

PROCESSO ADMINISTRATIVO
0432
ASSINADO ELETRONICAMENTE

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: -12ºC 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:	*Revisado por:*	*Aprovado por:*
Emi Diana Santiago Analista de Pesquisa & Desenvolvimento	Camila Campos Felix Analista de Pesquisa & Desenvolvimento	Carolyne Godoy Gerente de Pesquisa & Desenvolvimento

PROCESSO ADMINISTRATIVO
0433
ASSINADO ELETRONICAMENTE

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



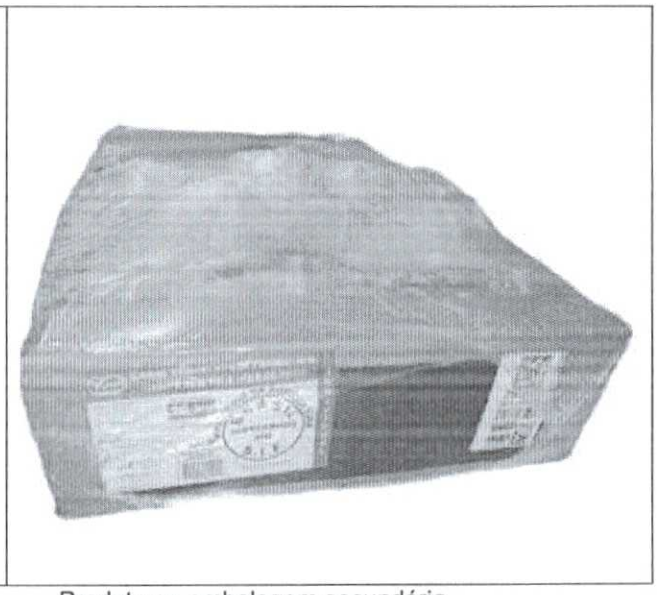
Arte da embalagem primária.

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

PROCESSO ADMINISTRATIVO
0434
ASSINADO ELETRONICAMENTE



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:	*Revisado por:*	*Aprovado por:*
Emi Diana Santiago Analista de Pesquisa & Desenvolvimento	Camila Campos Felix Analista de Pesquisa & Desenvolvimento	Carolyne Godoy Gerente de Pesquisa & Desenvolvimento

PROCESSO ADMINISTRATIVO 0435 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Lanali
ANÁLISES DE ALIMENTOS E ÁGUA

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: **1°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	TEMPERATURA/CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO			
	TEMPERATURA	CONGELADO SÓLIDO	RESFRIADO	AMBIENTE
14/02/2024 14:40	N.I. °C	[X]	[ ]	[ ]

Data Ensaio: **14/02/2024** Data Conclusão: **19/02/2024** Emissão: **26/02/2024**

ENSAIOS / RESULTADOS

Ensaio (Código)	Resultado	Unidade	Metodologia
M32 Contagem de *E. coli*	$< 1{,}0 \times 10^{1}$	UFC/g	AOAC 998.08
M11 Contagem de Mesófilos Aeróbios Viaveis 30°	$2{,}6 \times 10^{4}$	UFC/g	ISO 4833-1
M26 Pesquisa de *Salmonella 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 emitente e do cliente.
* O laboratório não é responsavel 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

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

PROCESSO ADMINISTRATIVO 0436 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Lanali
ANÁLISES DE ALIMENTOS E ÁGUA

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: **1°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	TEMPERATURA/CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO			
	TEMPERATURA	CONGELADO SÓLIDO	RESFRIADO	AMBIENTE
14/02/2024 14:40	N.I. °C	[X]	[ ]	[ ]

Data Ensaio: **14/02/2024** Data Conclusão: **19/02/2024** Emissão: **26/02/2024**

ENSAIOS / RESULTADOS

Ensaio (Código)	Resultado	Unidade	Metodologia
M32 Contagem de *E. coli*	$< 1{,}0 \times 10^{1}$	UFC/g	AOAC 998.08
M11 Contagem de Mesófilos Aeróbios Viaveis 30°	$9{,}0 \times 10^{3}$	UFC/g	ISO 4833-1
M26 Pesquisa de *Salmonella 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 emitente e do cliente.
* O laboratório não é responsavel 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 30ºC.
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

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

PROCESSO ADMINISTRATIVO 0437 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Lanali
ANÁLISES DE ALIMENTOS E ÁGUA

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: **1°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	TEMPERATURA/CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO			
	TEMPERATURA	CONGELADO SÓLIDO	RESFRIADO	AMBIENTE
14/02/2024 14:40	N.I. °C	[X]	[ ]	[ ]

Data Ensaio: **14/02/2024** Data Conclusão: **19/02/2024** Emissão: **26/02/2024**

ENSAIOS / RESULTADOS

Ensaio (Código)	Resultado	Unidade	Metodologia
M32 Contagem de *E. coli*	$< 1{,}0 \times 10^{1}$	UFC/g	AOAC 998.08
M11 Contagem de Mesófilos Aeróbios Viaveis 30°	$6{,}1 \times 10^{2}$	UFC/g	ISO 4833-1
M26 Pesquisa de *Salmonella 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 emitente e do cliente.
* O laboratório não é responsavel 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 30ºC.
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

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

PROCESSO ADMINISTRATIVO 0438 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Lanali
ANÁLISES DE ALIMENTOS E ÁGUA

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: **1°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	TEMPERATURA/CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO			
	TEMPERATURA	CONGELADO SÓLIDO	RESFRIADO	AMBIENTE
14/02/2024 14:40	N.I. °C	[X]	[ ]	[ ]

Data Ensaio: **14/02/2024** Data Conclusão: **19/02/2024** Emissão: **26/02/2024**

ENSAIOS / RESULTADOS

Ensaio (Código)	Resultado	Unidade	Metodologia
M32 Contagem de *E. coli*	$< 1{,}0 \times 10^{1}$	UFC/g	AOAC 998.08
M11 Contagem de Mesófilos Aeróbios Viaveis 30°	$2{,}6 \times 10^{3}$	UFC/g	ISO 4833-1
M26 Pesquisa de *Salmonella 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 emitente e do cliente.
* O laboratório não é responsavel 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

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