RECIBO DAS AMOSTRAS DA MERENDA ESCOLAR

Atesto que recebi da empresa S.P DE LIMA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA, inscrita no CNPJ: 23.482.180/0001-90 as amostras da merenda escolar em conformidade com o Edital de licitação n° 011/2024/SME-PE. Recebi todas as amostras solicitadas no termo de convocação, bem como os laudos e fichas técnicas das mesmas, as amostras serão analisadas por o Nutricionista da Secretaria de educação.

Cariré, 21 de Janeiro de 2025.

Maiara Moreira Lucas

COORD GEST REC LOGIST E DE PATRIMÔNIO

Varejo e Atacado

OFÍCIO Nº 002/2025

Coreaú-CE, 21 de JANEIRO de 2025.

Ao,

Setor de Licitações da prefeitura Municipal de Cariré;

ao Setor de Nutrição do município;

e ao Ilustríssimo Senhor ARNÓBIO DE AZEVEDO PEREIRA, Pregoeiro/Presidente da Comissão de Licitação

Assunto: Modificação de algumas das marcas/modelo de itens do pregão eletrônico Nº 011/2024/SME-PE, onde está empresa foi convocado para apresentação de amostras. E emissão de nova proposta de preços com readequação das marcas/gramaturas.

Ilustríssimo Senhor,

Ao cumprimentá-lo cordialmente, venho por meio deste, solicitar a modificação de algumas das marcas que constam na proposta readequada, pois não foi possível encontra-las a tempo da entrega das amostras. Modificação esta que não impacta na qualidade do bem adquirido, pois a maioria das marcas apresentadas tem renome nacional e internacional, como o caso da Nestlé, Maratá, 3 corações, entre outras. Nossa empresa tem condições de entregar produtos, marcas e gramatura indicadas, já que somos do ramo de distribuição e possuímos mais de 500 itens em nosso portfólio. Mas com a presente especificação do edital, temos que efetuar algumas modificações, visto que não são encontrados os itens na gramatura informada.

Alem da modificação de algumas marcas, como exposto acima, solicitamos ainda, modificação de gramatura em alguns dos itens, onde os mesmos não são encontrados mais na gramatura solicitada, mais especificamente o item leite em pó integral onde a especificação é 500g, a farinha láctea saché onde a especificação é 230g e por fim leite integral zero lactose onde a especificação é 380g.

Rua do Grupo, sn. Araquém- Coreaú/CE - CEP: 62.160-000
Fone: (88) 9.8188-8677 - CNPJ: 23.482.180/0001-90 - CGF: 06.471.351/2
Email: asdistribuidora1610@gmail.com / asbomboniere@gmail.com

Varejo e Atacado

1

O primeiro produto que teremos que modificar é a Farinha láctea, pois no mercado brasileiro não é encontrado na gramatura exigida, segue abaixo os links dos sites oficiais das maiores marcas que produzem o produto farinha láctea, onde é possivel comprovar que não é mais fabricado o produto na versão de 230g, a versão amplamente encontrada e difundida no mercado tem 180g.

Maratá: https://marata.com.br/categoria-produto/matinais/

Nestlé: https://www.nestle.com.br/marcas/cereais/farinha-lactea-nestle

Italac: https://www.italac.com.br/categoria/cereais/

Allnutri: https://allnutricereais.com.br/farinha-lactea/

Esta prática conhecida como "reduflação" é comum na indústria alimentícia, onde a indústria "encolhe" o produto, ou seja, reduz a gramatura para reduzir os custos e driblar a inflamação, Embora a prática não seja ilegal, acaba iludindo o consumidor que acostumado a comprar um produto pelo mesmo preço pode acabar não percebendo que sua quantidade foi reduzida, pois mesmo os órgãos fiscalizadores obrigando as empresas a alertarem nas embalagens a redução do peso, o cliente não se atenta ao aviso que sempre fica escondido entre as demais informações da embalagem.

Segundo o Instituto Brasileiro de Planejamento e Tributação (IBPT) que analisou uma série de itens da cesta básica, a fim de entender a intensidade e os efeitos do fenômeno, esta pratica já corroeu o poder de compras dos brasileiros em 3,78%.

Diante do exposto, a empresa se compromete a entregar a mesma quantidade de produto solicitado, já que foram pedidas 444 unidades de 230g cada, o peso total se calcula como.

$$PESO\ TOTAL\ (g) = QUANTIDADE\ TOTAL\ (UN)\ X\ PESO\ UNITÁRIO(g)$$

$$PESO\ TOTAL\ (g) = 444\ \ X\ 230$$

$$PESO\ TOTAL\ (g) = 102.120{,}00\ g$$

Rua do Grupo, sn. Araquém- Coreaú/CE - CEP: 62.160-000
Fone: (88) 9.8188-8677 - CNPJ: 23.482.180/0001-90 - CGF: 06.471.351/2
Email: asdistribuidora1610@gmail.com / asbomboniere@gmail.com

O produto que conseguimos entregar sem perder a qualidade é o Maratá de 180g. poderemos saber a quantidade de unidades desta fração através da formula:

$$QUANTIDADE\ TOTAL\ (UN.) = \frac{PESO\ TOTAL\ (g)}{PESO\ UNITÁRIO\ (g)}$$

$$QUANTIDADE\ TOTAL\ (UN.) = \frac{102.120{,}00}{180}$$

$$QUANTIDADE\ TOTAL\ (UN.) = 567{,}34$$

Arredondando teremos então 568 unidades do produto na sua versão de 180g, modificação tal que não terá impacto econômico financeiro por parte da prefeitura já que será entregue a mesma quantidade final do produto.

Em relação ao preço o valor total arrematado foi R$ 4.200,24, como teremos 568 unidades o preço final se calcula da seguinte forma:

$$PREÇO\ UNITÁRIO\ (R\$) = \frac{PREÇO\ TOTAL\ (R\$)}{QUANTIDADE\ TOTAL\ (UN.)}$$

$$PREÇO\ UNITÁRIO\ (R\$) = \frac{4.200{,}24}{568}$$

$$PREÇO\ UNITÁRIO\ (R\$) = R\$\ 7{,}39$$

Portanto ao final teremos a mesmo peso total de produto, o mesmo valor total, mas o produto será entregue em frações menores, teremos ainda a modificação na proposta final, ou seja uma nova readequação que ficará em anexo a este oficio.

2

O segundo produto é o Leite em pó integral, pois no mercado brasileiro tambem não é encontrado na gramatura exigida (500g), segue abaixo os links dos sites oficiais das maiores

marcas que produzem o produto leite em pó integral, onde é possivel comprovar que não é mais fabricado o produto na versão de 500g. As gramaturas mais comuns são de 200g, 400g e 1Kg.

OBS: (embora o link da Itambé não aparente, mas nele são encontrados todos os leites em pó integral da empresa).

Itambé: https://www.itambe.com.br/portal/Produto/leite-em-po-integral-instantaneo-lata-400g

Nestlé: https://www.nestle.com.br/marcas/lacteos/ninho

Italac: https://www.italac.com.br/categoria/leite-em-po/

Allnutri: https://allnutricereais.com.br/leite-em-po-integral/

Piracanjuba: https://www.piracanjuba.com.br/produtos/leite#busca

Diante do exposto, a empresa se compromete a entregar a mesma quantidade de produto solicitado, já que foram pedidas 18.846 unidades de 500g cada, o peso total se calcula como.

$$PESO\ TOTAL\ (g) = QUANTIDADE\ TOTAL\ (UN)\ X\ PESO\ UNITÁRIO(g)$$

$$PESO\ TOTAL\ (g) = 18.846\ \ X\ 500$$

$$PESO\ TOTAL\ (g) = 9.423.000{,}00\ gramas$$

O produto que conseguimos entregar sem perder a qualidade é o Itambé de 1kg ou 1.000g. poderemos saber a quantidade de unidades desta fração através da formula:

$$QUANTIDADE\ TOTAL\ (UN.) = \frac{PESO\ TOTAL\ (g)}{PESO\ UNITÁRIO\ (g)}$$

$$QUANTIDADE\ TOTAL\ (UN.) = \frac{9.423.000{,}00\ g}{500}$$

$$QUANTIDADE\ TOTAL\ (UN.) = 9.423\ unidades$$

Está modificação não terá impacto econômico financeiro por parte da prefeitura já que será entregue a mesma quantidade final do produto.

Em relação ao preço o valor total arrematado foi R$ 411.031,26, como teremos 9423 unidades, o preço final se calcula da seguinte forma:

$$PREÇO\ UNITÁRIO\ (R\$) = \frac{PREÇO\ TOTAL\ (R\$)}{QUANTIDADE\ TOTAL\ (UN.)}$$

$$PREÇO\ UNITÁRIO\ (R\$) = \frac{411.031{,}26}{9423}$$

$$PREÇO\ UNITÁRIO\ (R\$) = R\$\ 43{,}62$$

Então ao final teremos a mesmo peso total de produto, o mesmo valor total, mas o produto será entregue em frações maiores, teremos ainda a modificação na proposta final, ou seja, uma nova readequação que ficará em anexo a este oficio.

2

O segundo produto é o Leite em pó zero lactose, pois no mercado brasileiro na gramatura exigida, (380g), tem-se apenas o composto lácteo ninho e o composto lácteo molico onde ambos não são categorizados com leite em pó e sim composto lácteo, por ser uma mistura de soro de leite e outras composições, nossa empresa tem a capacidade de entregar ambas as variedades de produto, mas para seguir a especificação do edital, somos obrigados a fazer a modificação da marca e gramatura, pois o produto que existe no mercado brasileiro é o leite em pó zero lactose da marca Itambé encontrado nas versões de 300g e 330g.

OBS: (embora o link da Itambé não aparente, mas nele são encontrados todos os leites em pó integral da empresa).

Itambé: https://www.itambe.com.br/portal/Produto/leite-em-po-integral-instantaneo-lata-400g

Nestlé: https://www.nestle.com.br/marcas/lacteos/ninho

Varejo e Atacado

Italac: https://www.italac.com.br/categoria/leite-em-po/

Allnutri: https://allnutricereais.com.br/leite-em-po-integral/

Piracanjuba: https://www.piracanjuba.com.br/produtos/leite#busca

Diante do exposto, a empresa se compromete a entregar a mesma quantidade de produto solicitado, já que foram pedidas 911 unidades de 380g cada, o peso total se calcula como.

$$PESO\ TOTAL\ (g) = QUANTIDADE\ TOTAL\ (UN)\ X\ PESO\ UNITÁRIO(g)$$

$$PESO\ TOTAL\ (g) = 911\ \ X\ 380g$$

$$PESO\ TOTAL\ (g) = 346.180{,}00\ gramas$$

O produto que conseguimos entregar sem perder a qualidade é o Itambé de 300g, poderemos saber a quantidade de unidades desta fração através da formula:

$$QUANTIDADE\ TOTAL\ (UN.) = \frac{PESO\ TOTAL\ (g)}{PESO\ UNITÁRIO\ (g)}$$

$$QUANTIDADE\ TOTAL\ (UN.) = \frac{346.180{,}00\ g}{380}$$

$$QUANTIDADE\ TOTAL\ (UN.) = 1153{,}9\ unidades$$

Arredondando teremos 1154 unidade de leite em pó zero lactose Itambé 300g, está modificação não terá impacto econômico financeiro por parte da prefeitura já que será entregue a mesma quantidade final do produto.

Em relação ao preço o valor total arrematado foi R$ 22.383,27, como teremos 1154 unidades, o preço final se calcula da seguinte forma:

$$PREÇO\ UNITÁRIO\ (R\$) = \frac{PREÇO\ TOTAL\ (R\$)}{QUANTIDADE\ TOTAL\ (UN.)}$$

Varejo e Atacado

$$PREÇO\ UNITÁRIO\ (R\$) = \frac{22.383,27}{1154}$$

$$PREÇO\ UNITÁRIO\ (R\$) = R\$\ 19,39$$

Então ao final teremos a mesmo peso total de produto, o mesmo valor total, mas o produto será entregue em frações menores, teremos ainda a modificação na proposta final, ou seja, uma nova readequação que ficará em anexo a este oficio.

Portanto, queríamos pedir a Ilustríssimo Senhor ARNÓBIO DE AZEVEDO PEREIRA, ao setor de Licitações desta prefeitura e o setor de nutrição que considerem as informações expostas e que aceitem as nossas amostras, pois a modificação das gramaturas e marcas não implicará em nenhum impacto negativo para o órgão público visto que a qualidade destes podem ser vistas e analisadas pelo próprio consumidor, por órgão competente e pelos arquivos anexados as amostras.

Abaixo segue a proposta de preços readequada com as novas marcas e gramaturas.

Rua do Grupo, sn. Araquém- Coreaú/CE - CEP: 62.160-000
Fone: (88) 9.8188-8677 - CNPJ: 23.482.180/0001-90 - CGF: 06.471.351/2
Email: asdistribuidora1610@gmail.com / asbomboniere@gmail.com

Varejo e Atacado

PROPOSTA READEQUADA

Dados do Processo

Município: Cariré / CE

Número do processo: 011/2024/SME-PE

Número da contratação: 011/2024/SME-PE

Unidade gestora: Fundo Municipal de Educacao

Modalidade: Pregão Eletrônico

Data da abertura: 03/01/2025 às 09:30

Dados do Fornecedor

Razão social: S. P. DE LIMA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA

Telefone: -- / (88) 9921-6561

CNPJ/MF: 23.482.180/0001-90

E-mail: francisco.madeiro@trt7.jus.br

Endereço: Rua do Grupo, SN, ARAQUEM, Coreaú / CE - CEP: 62.160-000

Dados da Proposta de Preços:

I - AÇÚCAR CRISTAL BRANCO 1KG - PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº. 271 DE 22/09/05 - ANVISA). ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, LIVRE DE UMIDADE, ISENTO DE PARASITAS E FUNGOS, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA E LIVRE DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. PÓ BRANCO FINO DE FÁCIL ESCOAMENTO.

Especificação: AÇÚCAR CRISTAL BRANCO 1KG - PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº. 271 DE 22/09/05 - ANVISA). ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, LIVRE DE UMIDADE, ISENTO DE PARASITAS E FUNGOS, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA E LIVRE DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. PÓ BRANCO FINO DE FÁCIL ESCOAMENTO. NÃO DEVE SER EMPEDRADO. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº. 123 DE 13/05/04 - ANVISA, LEI Nº.10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 1 Kg DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACOS PLÁSTICO TIPO FARDO CONTENDO 30 KG. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.

Quantidade: 14720,0

Unidade: Quilograma

Valor unitário: R$ 3,98

Valor total: R$ 58.585,60

Fabricante/Marca: DONA TARCIZA

Modelo: --

Valor de referência: R$ 5,58

AS DISTRIBUIDORA
Varejo e Atacado

2 - ARROZ BRANCO TIPO LONGO FINO 1KG - EMBALAGEM NÃO FURADAS, ESTUFADAS, INVIOLADAS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

Especificação: ARROZ BRANCO TIPO 1 LONGO FINO 1KG - EMBALAGEM NÃO FURADAS, ESTUFADAS, INVIOLADAS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº. 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 (ANVISA). DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1 Kg EM FARDOS DE 30Kg, QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.

Quantidade: 23441,0
Unidade: Quilograma
Valor unitário: R$ 5,34
Valor total: R$ 125.174,94
Fabricante/Marca: ACHEI BRANCO
Modelo: --
Valor de referência: R$ 7,42

---

3 - COLORÍFICO 100G - PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE ARROZ TRITURADO, ÓLEO VEGETAL E CORANTE NATURAL DE URUCUM, SEM ADIÇÃO DE SAL, (RDC Nº. 276 DE 22/09/05 - ANVISA). PRODUTO COM ASPECTO DE PÓ FINO, COR ALARANJADA, ODOR E SABOR PRÓPRIO. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA.

Especificação: COLORÍFICO 100G - PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE ARROZ TRITURADO, ÓLEO VEGETAL E CORANTE NATURAL DE URUCUM, SEM ADIÇÃO DE SAL, (RDC Nº. 276 DE 22/09/05 - ANVISA). PRODUTO COM ASPECTO DE PÓ FINO, COR ALARANJADA, ODOR E SABOR PRÓPRIO. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº123 DE 13/05/04 - ANVISA, LEI Nº. 10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 100G DO PRODUTO.

Quantidade: 8502,0
Unidade: Pacote
Valor unitário: R$ 1,69
Valor total: R$ 14.368,38
Fabricante/Marca: PANELAÇO
Modelo: --
Valor de referência: R$ 2,36

---

4 - DUETO - EM CONSERVA MILHO E ERVILHA (EMB. 260G)

Especificação: DUETO - EM CONSERVA MILHO E ERVILHA (EMB. 260G)

Quantidade: 6663,0
Unidade: Sachê
Valor unitário: R$ 3,46
Valor total: R$ 23.053,98
Fabricante/Marca: FUGINI
Modelo: --
Valor de referência: R$ 4,83

Varejo e Atacado

5 - FARINHA DE MANDIOCA - 1ª QUALIDADE, BRANCA (EMB.1QUILOGRAMAS), FARINHA SECA, FINA, BENEFICIADA, COM UMIDADE INFERIOR A 13% (TREZE POR CENTO), LIVRE DE IMPUREZAS E MICROORGANISMOS QUE A TORNE IMPRÓPRIA PARA O CONSUMO, COM SABOR, COR E ODOR CARACTERÍSTICOS, EMBALAGEM EM SACO PLÁSTICO RESISTENTE.

Especificação: FARINHA DE MANDIOCA - 1ª QUALIDADE, BRANCA (EMB.1QUILOGRAMAS), FARINHA SECA, FINA, BENEFICIADA, COM UMIDADE INFERIOR A 13% (TREZE POR CENTO), LIVRE DE IMPUREZAS E MICROORGANISMOS QUE A TORNE IMPRÓPRIA PARA O CONSUMO, COM SABOR, COR E ODOR CARACTERÍSTICOS, EMBALAGEM EM SACO PLÁSTICO RESISTENTE, PACOTE DE 01 QUILOGRAMA . PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE06 MESES.

Quantidade: 7722,0

Unidade: Quilograma

Valor unitário: R$ 5,92

Valor total: R$ 45.714,24

Fabricante/Marca: DONA TARCIZA

Modelo: --

Valor de referência: R$ 8,07

---

6 - FARINHA DE TRIGO 1KG - ESPECIAL SEM FERMENTO, TIPO 1, NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, RANÇOSA, MOFADA OU FERMENTADA. EMBALAGEM DE 1KG ADEQUADO À NATUREZA DO PRODUTO, CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO.

Especificação: FARINHA DE TRIGO 1KG - ESPECIAL SEM FERMENTO, TIPO 1, NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, RANÇOSA, MOFADA OU FERMENTADA. EMBALAGEM DE 1KG ADEQUADO À NATUREZA DO PRODUTO, CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.

Quantidade: 3224,0

Unidade: Quilograma

Valor unitário: R$ 6,24

Valor total: R$ 20.117,76

Fabricante/Marca: FINNA

Modelo: --

Valor de referência: R$ 8,64

7

Especificação: FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 - (EMB.1QUILOGRAMA) , FEIJÃO CORIOCA TIPO 01, EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES DE 01 QUILOGRAMA, LIVRES DE IMPUREZA, INSETOS OU MICRORGANISMOS, QUE POSSAM TORNA-LO IMPRÓPRIO AO CONSUMO HUMANO OU COMPROMETER O ARMAZENAMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES

Quantidade: 2726,0

Unidade: Quilograma

Valor unitário: R$ 8,41

Valor total: R$ 22.925,66

Varejo e Atacado

Fabricante/Marca: DONA TARCIZA

Modelo: --

Valor de referência: R$ 11,67

8 - FEIJÃO CORDA 1KG - GRUPO CORDA CLASSE: CORES. TIPO 1. O PRODUTO DEVE SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DA LEI FEDERAL Nº. 9972/00 DECRETO Nº. 6268 DE 22/11/07 QUE INSTITUI A CLASSIFICAÇÃO DE PRODUTOS VEGETAIS. DEVERÁ SER ENTREGUE CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO VEGETAL REALIZADO POR ÓRGÃO CREDENCIADO AO MAPA.

Especificação: FEIJÃO CORDA 1KG - GRUPO CORDA CLASSE: CORES. TIPO 1. O PRODUTO DEVE SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DA LEI FEDERAL Nº. 9972/00 DECRETO Nº. 6268 DE 22/11/07 QUE INSTITUI A CLASSIFICAÇÃO DE PRODUTOS VEGETAIS. DEVERÁ SER ENTREGUE CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO VEGETAL REALIZADO POR ÓRGÃO CREDENCIADO AO MAPA. PRODUTO DEVE SER ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, LIVRE DE UMIDADE - MÁXIMO DE 15% - ISENTO DE PARASITAS E FUNGOS, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA ESPÉCIE E LIVRE DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº123 DE 13/05/04 - ANVISA, LEI Nº. 10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 01Kg DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACO PLÁSTICO TIPO FARDO 30 Kg.

Quantidade: 2726,0

Unidade: Quilograma

Valor unitário: R$ 8,15

Valor total: R$ 22.216,90

Fabricante/Marca: DONA TARCIZA

Modelo: --

Valor de referência: R$ 11,00

9

Especificação: FEIJÃO PRETO TIPO 1 - (EMB.1QUILOGRAMA) , FEIJÃO PRETO TIPO 01, EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES DE 01 QUILOGRAMA, LIVRES DE IMPUREZA, INSETOS OU MICRORGANISMOS, QUE POSSAM TORNA-LO IMPRÓPRIO AO CONSUMO HUMANO OU COMPROMETER O ARMAZENAMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.

Quantidade: 2664,0

Unidade: Quilograma

Valor unitário: R$ 10,40

Valor total: R$ 27.705,60

Fabricante/Marca: DONA TARCIZA

Modelo: --

Valor de referência: R$ 14,29

Varejo e Atacado

10 - FLOCÃO DE MILHO 400G FLOCÃO DE MILHO, 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE SAL, EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICOS DE 400G, NÃO FURADAS, ESTUFADAS, INVIOLADOS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA.

Especificação: FLOCÃO DE MILHO 400G - FLOCÃO DE MILHO, 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE SAL, EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICOS DE 400G, NÃO FURADAS, ESTUFADAS, INVIOLADOS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS NA EMBALAGEM, BEM COMO O NÚMERO DE LOTE, VALIDADE DE 120 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.

Quantidade: 16200,0

Unidade: Pacote

Valor unitário: R$ 2,10

Valor total: R$ 34.020,00

Fabricante/Marca: SERTÃOZINHO

Modelo: --

Valor de referência: R$ 3,04

---

11 - MARGARINA 500G - EMBALAGEM COM, NO MÍNIMO, 500G, CONTENDO DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU AGRICULTURA.

Especificação: MARGARINA 500G - EMBALAGEM COM, NO MÍNIMO, 500G, CONTENDO DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU AGRICULTURA.

Quantidade: 3713,0

Unidade: Pote

Valor unitário: R$ 7,60

Valor total: R$ 28.218,80

Fabricante/Marca: PURO SABOR

Modelo: --

Valor de referência: R$ 10,56

---

12 - ÓLEO DE SOJA REFINADO 900Ml - PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº. 270 DE 22/09/05 - ANVISA). ASPECTO LÍMPIDO E ISENTO DE IMPUREZAS. COR E ODOR CARACTERÍSTICOS. PRODUZIDO A PARTIR DE SOJA TRANSGÊNICA. SEM COLESTEROL E FONTE DE VITAMINA E, COMO TODO ÓLEO VEGETAL. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA .

Especificação: ÓLEO DE SOJA REFINADO 900Ml - PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº. 270 DE 22/09/05 - ANVISA). ASPECTO LÍMPIDO E ISENTO DE IMPUREZAS. COR E ODOR CARACTERÍSTICOS. PRODUZIDO A PARTIR DE SOJA TRANSGÊNICA. SEM COLESTEROL E FONTE DE VITAMINA E, COMO TODO ÓLEO VEGETAL. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº123 DE 13/05/04 - ANVISA, LEI Nº.10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: DE GARRAFA PLÁSTICA TIPO PET ATÓXICA CONTENDO 900 Ml DO PRODUTO. DATA DE VENCIMENTO, FABRICAÇÃO E LOTE EXPRESSOS NA EMBALAGEM. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO CONTENDO 20 UNIDADES.

Varejo e Atacado

Quantidade: 1944,0
Unidade: Garrafa
Valor unitário: R$ 9,36
Valor total: R$ 18.195,84
Fabricante/Marca: ABC
Modelo: --
Valor de referência: R$ 12,90

---

1 3 - SAL REFINADO IODADO 1KG - SAL REFINADO, IODADO, EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA DE 1.000 g, NÃO FURADA, LIVRE DE INSETOS, UMIDADE, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA, FARDO DE 30 Kg. O PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

Especificação: SAL REFINADO IODADO 1KG - SAL REFINADO, IODADO, EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA DE 1.000 g, NÃO FURADA, LIVRE DE INSETOS, UMIDADE, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA, FARDO DE 30 Kg. O PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC N° 23, DE 22 DE ABRIL DE 2013). DATA DE VALIDADE EXPRESSOS NA EMBALAGEM E COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 80% DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.

Quantidade: 1753,0
Unidade: Quilograma
Valor unitário: R$ 1,23
Valor total: R$ 2.156,19
Fabricante/Marca: NOTA 10
Modelo: --
Valor de referência: R$ 1,80

---

4 - TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA 300G - TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA. EMBALA. EMBALAGEM ALUMINIZADA PRIMÁRIA DE 300G. INGREDIENTES: SAL, CEBOLA, ALHO, AMIDO, COENTRO, ORÉGANO, SALSA, E COMINHO. DATA DE VALIDADE E LOTES EXPRESSOS NA EMBALAGEM E COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 80% DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO

Especificação: TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA 300G - TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA. EMBALA. EMBALAGEM ALUMINIZADA PRIMÁRIA DE 300G. INGREDIENTES: SAL, CEBOLA, ALHO, AMIDO, COENTRO, ORÉGANO, SALSA, E COMINHO. DATA DE VALIDADE E LOTES EXPRESSOS NA EMBALAGEM E COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 80% DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.

Quantidade: 4233,0
Unidade: Unidade
Valor unitário: R$ 4,55
Valor total: R$ 19.260,15
Fabricante/Marca: ODERICH
Modelo: --
Valor de referência: R$ 6,23

Varejo e Atacado

5 - VINAGRE DE ÁLCOOL 500ML - INGREDIENTES: FERMENTADO ACÉTICO, SEM ADITIVOS ESSENCIAIS, SEM CONSERVANTES, NÃO CONTENDO GLÚTEN, COM ACIDEZ MÍNIMA DE 4,2%, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, DE 500 ML, ORIGINAL DO FABRICANTE, COM ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE.

Especificação: VINAGRE DE ÁLCOOL 500ML- INGREDIENTES: FERMENTADO ACÉTICO, SEM ADITIVOS ESSENCIAIS, SEM CONSERVANTES, NÃO CONTENDO GLÚTEN, COM ACIDEZ MÍNIMA DE 4,2%, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, DE 500 ML, ORIGINAL DO FABRICANTE, COM ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E LOTE.

Quantidade: 1968,0

Unidade: Unidade

Valor unitário: R$ 2,63

Valor total: R$ 5.175,84

Fabricante/Marca: DA CASA

Modelo: --

Valor de referência: R$ 3,84

Valor total - LOTE 01 - CEREAIS E NÃO PERECÍVEIS (COTA PRINCIPAL): R$ 466.889,88 - (quatrocentos e sessenta e seis mil, oitocentos e oitenta e nove reais e oitenta e oito centavos)

LOTE 03 - PÃES E MASSAS (COTA PRINCIPAL)

16 - BISCOITO DOCE 350G - BISCOITO TIPO MARIA SEM GORDURAS TRANS, DE TAMANHO GRANDE, CROCANTE DE MASSA FINA COM OS SEGUINTES INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9), AÇÚCAR, AMIDO DE MILHO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADO, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL REFINADO.

Especificação: BISCOITO DOCE 350G - BISCOITO TIPO MARIA SEM GORDURAS TRANS, DE TAMANHO GRANDE, CROCANTE DE MASSA FINA COM OS SEGUINTES INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9), AÇÚCAR, AMIDO DE MILHO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADO, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL REFINADO, VITAMINAS DO COMPLEXO B E ZINCO. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM SE APRESENTAR QUEBRADIÇO. DUPLA EMBALAGEM IMPERMEÁVEL E LACRADA COM PESO LIQUIDO DE 350G. ISENTO DE SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS, PARASITAS E LARVAS COM PESO OU OUTROS FATORES QUE TORNE IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO ACONDICIONADO EM CAIXAS DE 4 Kg OU 8 Kg PRODUTO CONSTANDO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.

Quantidade: 5720,0

Unidade: Pacote

AS DISTRIBUIDORA
Varejo e Atacado

Valor unitário: R$ 4,70
Valor total: R$ 26.884,00
Fabricante/Marca: COELHO
Modelo: --
Valor de referência: R$ 7,72

7 - BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER 350G - PRODUTO CONTENDO OS SEGUINTES INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL, AMIDO, EXTRATO DE MALTE, FERMENTO QUÍMICO, ADITIVOS ALIMENTARES. PRODUTO DEVE ATENDER A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

Especificação: BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER 350G - PRODUTO CONTENDO OS SEGUINTES INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL, AMIDO, EXTRATO DE MALTE, FERMENTO QUÍMICO, ADITIVOS ALIMENTARES. PRODUTO DEVE ATENDER A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº.263 DE 22/09/05 - ANVISA E PORTARIA Nº.31 DE 13/01/98 - (ANVISA). SERÃO REJEITADOS PRODUTOS QUEIMADOS. APARÊNCIA DO PRODUTO: TORRADA. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº123 DE 13/05/04 - ANVISA, LEI Nº10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: DUPLO SACO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 350G DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO VEDADA COM FITA ADESIVA CONTENDO 8 Kg.

Quantidade: 6559,0
Unidade: Pacote
Valor unitário: R$ 4,95
Valor total: R$ 32.467,05
Fabricante/Marca: COELHO
Modelo: --
Valor de referência: R$ 7,53

8 - MACARRÃO TIPO ESPAGUETE 400G - MACARRÃO TIPO ESPAGUETE, SEM COLESTEROL, SEM OVOS. CONSTITUÍDO DE: FARINHA DE TRIGO FORTIFICADO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. LIVRE DE UMIDADE ISENTO DE FUNGOS E DE FRAGMENTOS ESTRANHOS, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA.

Especificação: MACARRÃO TIPO ESPAGUETE 400G - MACARRÃO TIPO ESPAGUETE, SEM COLESTEROL, SEM OVOS. CONSTITUÍDO DE: FARINHA DE TRIGO FORTIFICADO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. LIVRE DE UMIDADE ISENTO DE FUNGOS E DE FRAGMENTOS ESTRANHOS, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº123 DE 13/05/04 - ANVISA, LEI Nº.10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 400G DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACO PLÁSTICO TIPO FARDO CONTENDO 5 KG. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.

Quantidade: 23264,0 | Unidade: Pacote
Valor unitário: R$ 2,74 | Valor total: R$ 63.743,36
Fabricante/Marca: COELHO | Modelo: -- Valor de referência: R$ 4,48

9 - PÃO MASSA FINA TIPO HOT DOG 510G PÃO TIPO HOT-DOG FARINHA DE TRIGO, ÁGUA, AÇÚCAR, ENRIQUECIDO COM VITAMINA A C, CÁLCIO, FERRO, MAGNÉSIO E ZINCO. PACOTE COM 10 UNIDADE MÍNIMO 510G. FABRICADO UM DIA ANTES DA ENTREGA E NÃO APRESENTAR MOFO (PONTOS PRETOS, VERDES).

Especificação: PÃO MASSA FINA TIPO HOT DOG 510G - PÃO TIPO HOT-DOG FARINHA DE TRIGO, ÁGUA, AÇÚCAR, ENRIQUECIDO COM VITAMINA A, C, CÁLCIO, FERRO, MAGNÉSIO E ZINCO. PACOTE COM 10 UNIDADE MÍNIMO 510G. FABRICADO UM DIA ANTES DA ENTREGA E NÃO APRESENTAR MOFO (PONTOS PRETOS, VERDES). O MIOLO DO PÃO NÃO PODE GRUDAR NOS DEDOS QUANDO COMPRIMIDO, APRESENTAR-SE AMASSADO. DEVERÁ CONSTAR NA EMBALAGEM A DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOCAL DE FABRICAÇÃO, OS INGREDIENTES E OUTRAS INFORMAÇÕES PRECONIZADAS EM LEGISLAÇÃO VIGENTE.

Quantidade: 2870,0 | Unidade: Pacote
Valor unitário: R$ 5,50 | Valor total: R$ 15.785,00
Fabricante/Marca: GI-PAN | Modelo: -- Valor de referência: R$ 8,01

Valor total - LOTE 03 - PÃES E MASSAS (COTA PRINCIPAL): R$ 138.879,41 - (cento e trinta e oito mil, oitocentos e setenta e nove reais e quarenta e um centavos)

LOTE 05 - LEITES E DERIVADOS (COTA PRINCIPAL)

20 - ACHOCOLATADO EM PÓ, INSTANTÂNEO 1KG - CONTENDO OS SEGUINTES INGREDIENTES BASICOS AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, SORO DE LEITE, AROMA NATURAL DE CHOCOLATE, SEM CORANTES ARTIFICIAIS. EMBALAGEM PRIMARIA PACOTE DE 1KG , EM POLIETILENO ATOXICO, TRANSPARENTE, LEITOSA OU ALUMINIZADA, RESISTENTE, INVIOLADA.

Especificação: ACHOCOLATADO EM PÓ, INSTANTÂNEO 1KG - CONTENDO OS SEGUINTES INGREDIENTES BASICOS AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, SORO DE LEITE, AROMA NATURAL DE CHOCOLATE,

SEM CORANTES ARTIFICIAIS. EMBALAGEM PRIMARIA PACOTE DE 1KG , EM POLIETILENO ATOXICO, TRANSPARENTE, LEITOSA OU ALUMINIZADA, RESISTENTE, INVIOLADA, LIVRE DE INSETOS. LARVAS, MICRORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAUDE HUMANA.DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS ACONDICIONADAS EM CAIXA DE PAPELÃO COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADEMÍNIMA DE 120 DIAS DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO.

Quantidade: 6967,0
Unidade: Quilograma
Valor unitário: R$ 25,90
Valor total: R$ 180.445,30
Fabricante/Marca: 3 CORAÇÕES
Modelo: -- Valor de referência: R$ 30,41

2 - AMIDO DE MILHO - (EMB. 500GR) NÃO FURADA, ESTUFADAS, INVIOLADAS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMOS E OUTRAS IMPUREZAS QUE COMPROMETAM O ARMAZENAMENTOE A SAÚDE HUMANA, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSA NA EMBALAGEM E COM VALIDADE DE NO MINIMO 80%.

Especificação: AMIDO DE MILHO - (EMB. 500GR) NÃO FURADA, ESTUFADAS, INVIOLADAS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE,INSETOS, MICROORGANISMOS E OUTRAS IMPUREZAS QUE COMPROMETAM O ARMAZENAMENTOE A SAÚDE HUMANA, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSA NA EMBALAGEM E COM VALIDADE DE NO MINIMO 80% DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.

Quantidade: 3297,0
Unidade: Unidade
Valor unitário: R$ 11,50
Valor total: R$ 37.915,50
Fabricante/Marca: KIMIMO
Modelo: -- Valor de referência: R$ 13,78

22 - CAFÉ MOIDO TORRADO - DISPONÍVEL NA VERSÃO À VÁCUO DE (PACOTE 250 G) CONTENDO EM SEU RÓTULO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, COM PRAZO DE VALIDADE DE 06 (SEIS) MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA COM SABOR, ODOR E COR.

Especificação: CAFÉ MOIDO TORRADO - DISPONÍVEL NA VERSÃO À VÁCUO DE (PACOTE 250 G) CONTENDO EM SEU RÓTULO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, COM PRAZO DE VALIDADE DE 06 (SEIS) MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA COM SABOR, ODOR E COR.

Quantidade: 1668,0
Unidade: Pacote
Valor unitário: R$ 12,95
Valor total: R$ 21.600,60
Fabricante/Marca: KIMIMO
Modelo: -- Valor de referência: R$ 13,13

23 - FARINHA LACTEA - SACHÊ DE 180G. COM VALIDADE DE NO MINÍMO 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.

Especificação: FARINHA LACTEA - SACHÊ DE 180G. COM VALIDADE DE NO MINÍMO 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.

Quantidade: 568,0
Unidade: Unidade
Valor unitário: R$ 7,39
Valor total: R$ 4.197,52

Fabricante/Marca: MARATÁ Modelo: -- Valor de referência: R$ 10,45

24 - LEITE EM PÓ INTEGRAL 1000G (1KG)- RICO EM 12 VITAMINAS (A, C, D, E, B1, B2, B6, B12, H, PP, B9, B5, FERRO, IODO, ZINCO, MAGNÉSIO E MANGANÊS. EMBALAGEM INVIOLÁVEL, FLEXÍVEL E METALIZADA DE 500G. APRESENTAR DATA DE VALIDADE E FABRICAÇÃO BOAS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. REGISTRO NO SIE OU SIF.

Especificação: LEITE EM PÓ INTEGRAL 1000G (1KG) - RICO EM 12 VITAMINAS (A, C, D, E, B1, B2, B6, B12, H, PP, B9, B5, FERRO, IODO, ZINCO, MAGNÉSIO E MANGANÊS. EMBALAGEM INVIOLÁVEL, FLEXÍVEL E METALIZADA DE 500G. APRESENTAR DATA DE VALIDADE E FABRICAÇÃO BOAS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. REGISTRO NO SIE OU SIF.

Quantidade: 9.423,00 Unidade: Pacote

Valor unitário: R$ 43,62 Valor total: R$ 411.031,26

Fabricante/Marca: ITAMBÉ Modelo: --

25 - LEITE EM PÓ, SEM LACTOSE 380G- LEITE SEMIDESNATADO COM 1,55% DE GORDURA, ENZIMA LACTASSE, VITAMINAS (C, A E D) E ESTABILIZANTES (CITRATO DE SÓDIO, TRIFOSFATO DE SÓDIO, DIFOSFATO DE SÓDIO E MONOFOSFATO DE SÓDIO). NÃO CONTÉM GLÚTEN. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO.

Especificação: LEITE EM PÓ, SEM LACTOSE 380G- LEITE SEMIDESNATADO COM 1,55% DE GORDURA, ENZIMA LACTASSE, VITAMINAS (C, A E D) E ESTABILIZANTES (CITRATO DE SÓDIO, TRIFOSFATO DE SÓDIO, DIFOSFATO DE SÓDIO E MONOFOSFATO DE SÓDIO). NÃO CONTÉM GLÚTEN. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO REGISTRO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE, EMBALAGEM DE 380 GRAMAS.

Quantidade: 1154 Unidade: Unidade

Valor unitário: R$ 19,39 Valor total: R$ 22.376,06

Fabricante/Marca: ITAMBÉ Modelo: -- Valor de referência: R$ 26,41

26 - MISTURA PARA PREPARO DE MINGAU - COM FARINHA DE ARROZ, ALIMENTO, COMPOSTO DE AMIDO DE MILHO, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LIQUIDO, RESOLUÇÃO 12/78 DA COMISSÃO NACIONAL DE NORMAS E PADRÕES PARA ALIMENTOS.

Especificação: MISTURA PARA PREPARO DE MINGAU - COM FARINHA DE ARROZ, ALIMENTO, COMPOSTO DE AMIDO DE MILHO, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LIQUIDO, RESOLUÇÃO 12/78 DA COMISSÃO NACIONAL DE NORMAS E PADRÕES PARA ALIMENTOS - CNNPA, PACOTE 180 GRAMAS. PRAZO DE VALIDADE DE NO MINIMO 06 MESES.

Quantidade: 444,0 Unidade: Unidade

Valor unitário: R$ 7,26 Valor total: R$ 3.223,44

Varejo e Atacado

Fabricante/Marca: MARATÁ Modelo: -- Valor de referência: R$ 7,46

Valor total - LOTE 05 - LEITES E DERIVADOS (COTA PRINCIPAL): R$ 680.779,68 - (seiscentos e oitenta mil, setecentos e setenta e nove reais e sessenta e oito centavos)

Valor geral da proposta: R$ 1.286.558,97 (um milhão, duzentos e oitenta e seis mil, quinhentos e cinquenta e oito reais e noventa e sete centavos)

Dados de Registro da Proposta:

Data de finalização do registro da proposta: 21 de Janeiro de 2025 às 09:44

Dados do Usuário:

CPF/MF: 23.482.180/0001-90

Sem mais para o momento, reiteramos os votos de estima.

Atenciosamente,

Anderson Portela de Lima

Anderson Portela de Lima
Sócio - CPF: 609.115.203-33

S P DE LIMA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA:23482180000190

Assinado de forma digital por S P DE LIMA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA:23482180000190
Dados: 2025.01.22 15:57:18 -03'00'

S. P. de Lima Comercial de Alimentos
CNPJ: 23.482.180/0001-90

TERMO DE ANÁLISE DA TROCA DE ITENS

À

S. P. DE LIMA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA

Ref.: Pregão Eletrônico nº 011/2024/SME-PE

Assunto: Aceitação da Troca de Itens

Prezado(a) ANDERSON PORTELA DE LIMA,

Em resposta ao termo encaminhado em 21 de janeiro de 2025, referente à solicitação de substituição dos itens apresentados para a licitação de gêneros alimentícios para a merenda escolar no Pregão Eletrônico nº 011/2024/SME-PE, informamos que a solicitação foi analisada e não está de acordo com as exigências especificadas no edital.

I. Identificação da Empresa Proponente:

S. P. DE LIMA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA, inscrita no CNPJ: 23.482.180/0001-90

II. Identificação dos Itens Substituídos:

- FARINHA LÁCTEA - SACHÊ DE 230G. COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.
  MARCA: NESTLÉ

- LEITE EM PÓ INTEGRAL 500G - RICO EM 12 VITAMINAS (A, C, D, E, B1, B2, B6, B12, H, PP, B9, B5, FERRO, IODO, ZINCO, MAGNÉSIO E MANGANÊS. EMBALAGEM INVIOLÁVEL, FLEXÍVEL E METALIZADA DE 500G. APRESENTAR DATA DE VALIDADE E FABRICAÇÃO BOAS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. REGISTRO NO SIE OU SIF.
  MARCA: BETANIA

- LEITE EM PÓ, SEM LACTOSE 380G - LEITE SEMIDESNATADO COM 1,55% DE GORDURA, ENZIMA LACTASE, VITAMINAS (C, A E D) E ESTABILIZANTES (CITRATO DE SÓDIO, TRIFOSFATO DE SÓDIO, DIFOSFATO DE SÓDIO E MONOFOSFATO DE SÓDIO). NÃO CONTÉM GLÚTEN. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO REGISTRO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE, EMBALAGEM DE 380 GRAMAS.
  MARCA: NINHO

III. Itens Propostos para Substituição:

- FARINHA LÁCTEA - SACHÊ DE 180G.
  MARCA: MARATÁ
- LEITE EM PÓ INTEGRAL 1KG.
  MARCA: ITAMBÉ
- LEITE EM PÓ, SEM LACTOSE 300G
  MARCA: ITAMBÉ

IV. Aceitação e Condições:

Após análise das justificativas e das especificações técnicas dos novos itens propostos, **NÃO** aceitamos a substituição dos produtos conforme descrito.

Estamos à disposição para quaisquer esclarecimentos adicionais que se façam necessários.

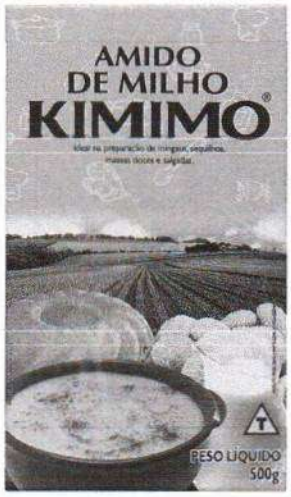
CARIRÉ-CE, 28 DE JANEIRO DE 2025.

MARIA ELVILEMA FEITOSA TABOSA:72428325353

Assinado de forma digital por MARIA ELVILEMA FEITOSA TABOSA:72428325353

MARIA ELVILEMA FEITOSA TABOSA
SECRETÁRIA DE EDUCAÇÃO

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Amido de Milho Kimimo Caixa 500g	**MARCA:** Kimimo
DESIGNAÇÃO DO PRODUTO: Sem informações	**VALIDADE:** 730 Dia(s)
DEFINIÇÃO GERAL: Amido de Milho	**NCM:** 11081200
UNIDADE PRODUTORA: CNPJ: 63.310.411/0026-51 - Razão Social: Três Corações Alimentos S.A.	**IMAGEM ILUSTRATIVA:** 

INFORMAÇÕES GERAIS		
Código SAP (3corações, interno)		12016501
Tipo de embalagem		Caixa
Dimensões do produto (C x L x A)		56mm x 119mm x 207mm
Peso bruto do produto		543.3g
Fracionamento		20 x 543.3g
Peso líquido do produto		500g
Dimensões - Embalagem secundária (C x L x A)		49.2cm x 29.4cm x 21.5cm
Peso bruto - Embalagem secundária		11.15kg
Códigos de barras	GTIN 13 (EAN 13)	7896490288805
	GTIN 14 (EAN 14)	CAIXA: 17896490288802
Paletização - Base 100cm x 120cm		Rack: Lastro 7 caixas x Camadas 5 caixas

INFORMAÇÕES TÉCNICAS	
Armazenagem (Local)	Temperatura Ambiente;Arejado;Seco;Fresco
Ingredientes	Amido de milho (bacillus thuringiensis e/ou streptomyces viridochromogenes e/ou agrobacterium tumefaciens e/ou zea mays).
Outras informações	Produto Transgênico

Tipo	de Milho
Certificados	FSC
Informação Complementar	IN 161/2022 - ANVISA - Microbiologia RDC 623/2022 - ANVISA - Matérias Estranhas IN 160/2022 - ANVISA - Contaminantes RDC 727/2022 - ANVISA - Alergênicos RDC 711/2022 - Regulamento Técnico
SAC	0800 031 3033 www.3coracoes.com.br

Zínia
Ensaios Laboratoriais

Ensaios NBR ISO/IEC 17025
CRL 0362

Relatório de Ensaio 41872/2024.0.A

Proposta Comercial: PC1691/2024.2

Data de Publicação: 10/12/2024 12:31

Identificação Conta	
Cliente: Três Corações Alimentos S.A.	**CNPJ/CPF:** 63.310.411/0026-51
Contato: Kaline Amorim Carvalho	**Telefone:** -
Endereço: Av. Industrial Dehuel Vieira Diniz, 4671 - Santa Julia - Mossoró - Rio Grande do Norte - CEP: 59623-300 - Brazil	

Nº Amostra: 41872-1/2024.0 - Amido Kimimo 500g - Avaliação de Lote

Tipo de Amostra: Cereais, Farinhas, Massas Alimentícias e Produtos de Panificação	
Data Coleta: 02/12/2024 09:00	**Data Recebimento:** 02/12/2024 15:20
Temperatura da Amostra na Coleta: Não consta°C	**Plano de Amostragem Utilizado:** Não Aplicável
Local de coleta: Não consta	**Data de Fabricação:** 04/11/2024 00:00
Data de Validade: 04/11/2026 00:00	**Lote:** L1038311 13:19
Técnico de Amostragem: Cliente	**Número do Lacre:** Não consta
Autoridade Responsável: Não consta	**Análise Crítica:** Realizada - Amostra em Conformidade.
Número do SIF/SIE/SIM: Não consta	**Número do Registro do Produto no SIE/SIF/SIM:** Não consta
Marca / Fabricante: Kimimo	**Importador / Alfândega:** Não consta
Processo de Importação: Não consta	

Resultado(s) do(s) Ensaio(s) em Instalação Permanente

Ensaio	Resultado	Unidade	LD	LQ	Incerteza	Metodologia de Referência	ANVISA - IN nº 161/2022 - 19A - Para Avaliação de Lote.	Data do Ensaio
Escherichia coli	Lote Satisfatório com Qualidade Aceitável	-	-	-	-	---	Lote Satisfatório com Qualidade Aceitável	03/12/2024
Salmonella sp	Lote Satisfatório com Qualidade Aceitável	-	-	-	-	---	Lote Satisfatório com Qualidade Aceitável	03/12/2024
Bacillus cereus	Lote Satisfatório com Qualidade Aceitável	-	-	-	-	---	Lote Satisfatório com Qualidade Aceitável	03/12/2024

Nº Amostra: 41872-2/2024.0 - Cereais, Farinhas, Massas Alimentícias e Produtos de Panificação - Amido Kimimo 500g - Amostra 01

Resultado(s) do(s) Ensaio(s) em Instalação Permanente

Ensaio	Resultado	Unidade	LD	LQ	Incerteza	Metodologia de Referência	Data do Ensaio
Bacillus cereus	< 10	UFC/g	-	10	-	ISO 7932:2004	02/12/2024
Escherichia coli	< 10	UFC/g	-	10	-	AOAC Intl. OMA – 21ª edição Método 998.08 AOAC Intl. OMA – 21ª edição Método 991.14	04/12/2024
Salmonella sp	Ausência em	25 g	-	Ausência	-	ISO 6579:2017/adm1:2020	02/12/2024

Nº Amostra: 41872-3/2024.0 - Cereais, Farinhas, Massas Alimentícias e Produtos de Panificação - Amido Kimimo 500g - Amostra 02

Resultado(s) do(s) Ensaio(s) em Instalação Permanente

Zínia
Ensaios Laboratoriais

Ensaios NBR ISO/IEC 17025 CRL 0362

Relatório de Ensaio 41872/2024.0.A

Proposta Comercial: PC1691/2024.2

Ensaio	Resultado	Unidade	LD	LQ	Incerteza	Metodologia de Referência	Data do Ensaio
Bacillus cereus	< 10	UFC/g	-	10	-	ISO 7932:2004	02/12/2024
Escherichia coli	< 10	UFC/g	-	10	-	AOAC Intl. OMA – 21ª edição Método 998.08 AOAC Intl. OMA – 21ª edição Método 991.14	04/12/2024
Salmonella sp	Ausência em	25 g	-	Ausência	-	ISO 6579:2017/adm1:2020	02/12/2024

Nº Amostra: 41872-4/2024.0 - Cereais, Farinhas, Massas Alimentícias e Produtos de Panificação - Amido Kimimo 500g - Amostra 03

Resultado(s) do(s) Ensaio(s) em Instalação Permanente

Ensaio	Resultado	Unidade	LD	LQ	Incerteza	Metodologia de Referência	Data do Ensaio
Bacillus cereus	< 10	UFC/g	-	10	-	ISO 7932:2004	02/12/2024
Escherichia coli	< 10	UFC/g	-	10	-	AOAC Intl. OMA – 21ª edição Método 998.08 AOAC Intl. OMA – 21ª edição Método 991.14	04/12/2024
Salmonella sp	Ausência em	25 g	-	Ausência	-	ISO 6579:2017/adm1:2020	02/12/2024

Nº Amostra: 41872-5/2024.0 - Cereais, Farinhas, Massas Alimentícias e Produtos de Panificação - Amido Kimimo 500g - Amostra 04

Resultado(s) do(s) Ensaio(s) em Instalação Permanente

Ensaio	Resultado	Unidade	LD	LQ	Incerteza	Metodologia de Referência	Data do Ensaio
Bacillus cereus	< 10	UFC/g	-	10	-	ISO 7932:2004	02/12/2024
Escherichia coli	< 10	UFC/g	-	10	-	AOAC Intl. OMA – 21ª edição Método 998.08 AOAC Intl. OMA – 21ª edição Método 991.14	04/12/2024
Salmonella sp	Ausência em	25 g	-	Ausência	-	ISO 6579:2017/adm1:2020	02/12/2024

Nº Amostra: 41872-6/2024.0 - Cereais, Farinhas, Massas Alimentícias e Produtos de Panificação - Amido Kimimo 500g - Amostra 05

Resultado(s) do(s) Ensaio(s) em Instalação Permanente

Ensaio	Resultado	Unidade	LD	LQ	Incerteza	Metodologia de Referência	Data do Ensaio
Bacillus cereus	< 10	UFC/g	-	10	-	ISO 7932:2004	02/12/2024
Escherichia coli	< 10	UFC/g	-	10	-	AOAC Intl. OMA – 21ª edição Método 998.08 AOAC Intl. OMA – 21ª edição Método 991.14	04/12/2024
Salmonella sp	Ausência em	25 g	-	Ausência	-	ISO 6579:2017/adm1:2020	02/12/2024

Especificações

ANVISA - IN nº 161/2022 - 19A - Para Avaliação de Lote.: Farinhas, Amido, Féculas e Fubás.

Avaliação da Conformidade

Os resultados das amostras analisadas deste lote apresentaram-se de forma SATISFATÓRIA COM QUALIDADE ACEITÁVEL conforme **Instrução Normativa nº 161 de 1 de Julho de 2022.**

Zínia
Ensaios Laboratoriais

Ensaios NBR ISO/IEC 17025
CRL 0362

Relatório de Ensaio 41872/2024.0.A

Proposta Comercial: PC1691/2024.2

Notas

Os Limites de Quantificação (LQ) podem sofrer alteração devido as características da amostra.
PI: Presença de Interferentes
Para ensaios biológicos e microbiológicos que apresentarem resultados < 1, considera-se como Ausência. Para matrizes que necessitam de diluição ao preparo e a quantificação seja <10, considera-se como Ausência.
Atenção: Os resultados destas análises têm significação restrita e se aplicam tão somente à amostra ensaiada.
A avaliação de conformidade expressa acima não faz parte do escopo da acreditação do laboratório.
Regra de decisão: A(s) incerteza(s) expressada(s) no relatório, não são consideradas na avaliação da conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente, e/ou parte interessada a aplicabilidade, ou não das incertezas informadas.
Os parâmetros analíticos reportados não significam que sejam válidos para tabela nutricional do produto. Deve ser realizada a correlação com a formulação do produto na sua elaboração pelo responsável técnico da empresa.

A amostragem, identificação, preservação e condições da amostra são de responsabilidade do cliente, podendo afetar na validade dos resultados dos ensaios.

É proibida a reprodução parcial deste Relatório de Ensaio.

Andreas M. Boebel
CEO Zinia Ensaios Laboratoriais

Signatário(a) Autorizado(a)

Chave de Validação: 4d6f076e7d6d43c48c2aa1ca15101acf

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Alimento Achocolatado em Pó Instantâneo 3 Corações Chocolatto Pacote 1,02kg Embalagem Super Econômica	**MARCA:** 3 Corações
DESIGNAÇÃO DO PRODUTO: Sem informações	**VALIDADE:** 12 Mês(es)
DEFINIÇÃO GERAL: Achocolatado em Pó	**NCM:** 18069000
UNIDADE PRODUTORA: CNPJ: 63.310.411/0030-38 - Razão Social: TRÊS CORAÇÕES ALIMENTOS S.A. (MTZ)	**IMAGEM ILUSTRATIVA:**

INFORMAÇÕES GERAIS		
Código SAP (3corações, interno)		12035044
Tipo de embalagem		Pacote
Dimensões do produto (C x L x A)		97mm x 152mm x 228mm
Peso bruto do produto		1046g
Fracionamento		5 x 1046g
Peso líquido do produto		1.02kg
Dimensões - Embalagem secundária (C x L x A)		45cm x 15.5cm x 22cm
Peso bruto - Embalagem secundária		5.23kg
Códigos de barras	GTIN 13 (EAN 13)	7896045105076
	GTIN 14 (EAN 14)	CAIXA: 17896045105073
Paletização - Base 100cm x 120cm		Rack: Lastro 14 caixas x Camadas 6 caixas

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

CERTIFICADO DE ANÁLISE

Requisitante: CAFÉ TRÊS CORAÇÕES S.A
Endereço: AV.BRASÍLIA, 6145 - SÃO BENEDITO - SANTA LUZIA - 33170-000 - MG
CNPJ: 17.467.515/0001-07
Início Análise: 18/09/2024
Recebido em: 16/09/2024
Término Análise: 23/09/2024
Expedido em: 24/09/2024

DADOS FORNECIDOS PELO CLIENTE

Descrição: Chocolatto 3 Corações 1,020Kg
Marca: -x-
Data de Fabricação: 11/09/2024
Validade: 11/09/2025
Lote: L1033290 B18 07:08h
Outros dados: -x-

RESULTADOS ANALÍTICOS

Determinação	Método	Resultado	Unidade
Escherichia coli	NT 012 (ISO 7251:2005/ Amd1 2023)	ausente /	1g

O(s) resultado(s) acima têm validade apenas para a amostra analisada nas condições específicas, não sendo extensivo a quaisquer lotes.
Este documento é emitido com base nos Termos e Condições Gerais divulgados em https://www.tuvsud.com/pt-br/termos-e-condicoes. Atenção especial é feita sobre a limitação de responsabilidade, indenização e jurisdição aplicável. Toda e qualquer divulgação e/ou reprodução deste documento somente deve ser feita na íntegra, sem nenhuma alteração e após prévia autorização por escrito da TÜV SÜD SFDK.
A TÜV SÜD SFDK ao realizar a comparação com a Legislação com declaração de conformidade, o(s) resultado(s) analítico(s) será (serão) apresentado(s) restringindo-se à comparação com a legislação ou parâmetro estabelecido pelo(a) CAFÉ TRÊS CORAÇÕES S.A e a incerteza não será levada em consideração nesses casos.
Metodologias Utilizadas: as codificações com NB, NT, NF, NI, NQ e NS correspondem aos códigos dos documentos internos da TÜV SÜD SFDK e entre parênteses constam as informações resumidas da referência do método. São utilizadas as versões mais recentes para as metodologias adotadas.

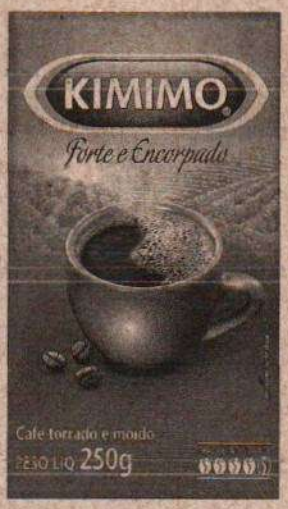
Assinatura Eletrônica
Georgia de Marco
Responsável
Georgia de Marco - CRBio 97371/01-D

Digitally signed by TUV SUD SFDK LABORATORIO DE ANALISE DE PRODUTOS L:55953079000167
Date: 2024.09.24 15:34:58 -03:00

Código SFDK: CFZ 0002/09-24MC

TÜV SÜD SFDK Laboratório de Análise de Produtos LTDA.
Av. General Valdomiro de Lima, 833 - 04344-070 - São Paulo SP
Tel: +55 11 5097-7888
contato@tuvsud.com www.tuvsud.com

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Café Torrado e Moído a Vácuo Forte e Encorpado Kimimo Pacote 250g	**MARCA:** Kimimo
DESIGNAÇÃO DO PRODUTO: CAFÉ TORRADO E MOÍDO, EM EMBALAGENS DE CONTEÚDO INFERIOR OU IGUAL A 2 KG, EXCETO OS CLASSIFICADOS NOS CEST 17.096.04 E 17.096.05	**VALIDADE:** 547 Dia(s)
DEFINIÇÃO GERAL: Café	**NCM:** 09012100
UNIDADE PRODUTORA: CNPJ: 63.310.411/0014-18 - Razão Social: Três Corações Alimentos S.A. CNPJ: 63.310.411/0001-01 - Razão Social: Três Corações Alimentos S.A.	**IMAGEM ILUSTRATIVA:** 

INFORMAÇÕES GERAIS		
Código SAP (3corações, interno)		12021007
Tipo de embalagem		Pacote
Dimensões do produto (C x L x A)		45mm x 82mm x 147mm
Peso bruto do produto		258.9g
Fracionamento		20 x 258.9g
Peso líquido do produto		250g
Dimensões - Embalagem secundária (C x L x A)		42cm x 19cm x 15cm
Peso bruto - Embalagem secundária		5.56kg
Códigos de barras	GTIN 13 (EAN 13)	7896224817189
	GTIN 14 (EAN 14)	CAIXA: 17896224817186
Paletização - Base 100cm x 120cm		Rack: Lastro 14 caixas x Camadas 12 caixas

INFORMAÇÕES TÉCNICAS	
Armazenagem (Local)	Inodoro;Temperatura Ambiente;Seco;Limpo
Armazenagem Após Aberto (Local)	Refrigerado
Conservação	O café terá suas características mais bem preservadas

	se mantido em recipiente fechado.
Grau de Intensidade	4/5
Modo de Preparo	1. Use preferencialmente água filtrada ou mineral. 2. Esquente 1l de água sem deixar ferver (borbulhar). 3. Adicione de 3 a 4 colheres de sopa de café Kimimo no filtro ou coador. Utilize filtro de papel Santa Clara. 4. Despeje a água, em fio, lentamente bem no centro do filtro ou coador. 5. Está pronto seu delicioso café Kimimo. Rende aproximadamente 16 xícaras ou 1 litro.
Nacionalidade	Brasileira
Notas de Prova	Moagem: Fina Bebida: Encorpada Sabor: Intenso
Rendimento	Uso recomendado de 40g de pó para 1litro de água, rende aproximadamente 25 xícaras de 50ml. - Pack de 250g, rende aproximadamente 125 xícaras.
Sabor	Forte e Encorpado
Tipo	Torrado e Moído
Tipo 2	a Vácuo
Tipo de Consumo Café	Familiar
Torração-Café	Escura
Certificados	ISO 9001
Informação Complementar	Microbiológicas IN 161/2022 - ANVISA Fisico - Químicas Portaria N° 570/2022 - MAPA Micro e Macroscópicas RDC N°623/2022 ANVISA Metais - IN 160/2022 ANVISA Toxinas - IN 160/2022 - ANVISA Acrilamida (REGULAMENTO DA COMISSÃO (UE) 2017/2158) Alergênicos - RDC 727/2022 ANVISA
SAC	0800 031 3033 www.3coracoes.com.br

Comprovante de Entrega

GPVendas - Versão: 3.0.35.25

Beneficiario	Vencimento	Valor do Documento
S. P. DE LIMA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTD	12/02/2025	20.090,00

Data de emissão	agência / Código do Cedente	Nosso número
20/01/2025	0751-/5775-4	09/00000049824-9

Dados do Pagador

Nome do pagador	Código do Cliente	Número do documento
VAREJAO SUPER BARATO LTDA ME	1017	14977

Endereço	CNPJ / CPF	Bairro / Distrito
ANTONIO FELICIANO DE CARVALHO , 00016	29045055000108	CENTRO

Município	UF	Fone	CEP
Viçosa do Ceará	CE	88999918737	62.300-000

Visto do Cliente

S. P. DE LIMA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTD

RUA DO GRUPO - ARAQUEM

Fone: (88)8188-8677 COREAU/CE

Recibo do Pagador

Beneficiario	CNPJ	Vencimento	Valor do Documento
S. P. DE LIMA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTD	23.482.180/0001-90	12/02/2025	20.090,00

(-) Desconto	(-) Outras deduções	(-) Outras deduções	(+) Outros Acréscimos	(=) Valor Cobrado

Data de emissão	Agencia/Codigo Beneficiario	Nosso número
20/01/2025	0751-//5775-4	09/00000049824-9

Dados do Pagador

Nome do pagador	CNPJ do Pagador	Número do documento
VAREJAO SUPER BARATO LTDA ME	29045055000108	14977

Endereço	Bairro / Distrito
ANTONIO FELICIANO DE CARVALHO , 00016	CENTRO

Município	UF	CEP
Viçosa do Ceará	CE	62.300-000

Autenticação mecânica - **Recibo do Pagador**

Bradesco | 237-2 | 23790.75100 90000.004987 24000.577502 8 99900002009000

Local de pagamento	Vencimento
PAGAR PREFERENCIALMENTE NO BRADESCO	12/02/2025

Beneficiario	CNPJ	Agencia/Codigo Beneficiario
S. P. DE LIMA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTD RUA DO GRUPO ,00000 ARAQUEM COREAU CE	23.482.180/0001-90	0751-//5775-4

Data do Documento	N. Documento	Espécie DOC	Aceite	Data de Processamento	Nosso número
20/01/2025	14977	DM	N	20/01/2025	09/00000049824-9

Uso do Banco	Carteira	Espécie	Quantidade	X Valor	(=) Valor do documento
	09	R$			20.090,00

Instruções (Texto de responsabilidade do cedente)
APÓS VENCIMENTO COBRAR MULTA DE 2,0% E JUROS DE R$ 6,69 AO DIA.
BOLETO CEDIDO AO BANCO. SERÁ COBRADO JUROS E MULTA DE ATÉ 2,50%. APÓS 10 DIAS DE ATRASO, O BOLETO SERÁ PROTESTADO EM CARTÓRIO E REGISTRADO NO SERASA.

(-) Desconto / Abatimento

(-) Outras deduções

(+) Mora / Multa

(+) Outros acréscimos

(=) Valor cobrado

Pagador
VAREJAO SUPER BARATO LTDA ME - CNPJ: 29045055000108
ANTONIO FELICIANO DE CARVALHO , 00016 CENTRO
Viçosa do Ceará / CE - CEP: 62.300-000

Código do Cliente 1017

Sacador / Avalista

Autenticação mecânica - **Ficha de Compensação**

CERTIFICADO DE ANÁLISE

Requisitante: TRÊS CORAÇÕES ALIMENTOS S.A
Endereço: R. SANTA CLARA 100 - PQ. SANTA CLARA - EUSÉBIO - 61760-000 - CE
CNPJ: 63.310.411/0001-01
Início Análise: 16/09/2024 Término Análise: 27/09/2024
Recebido em: 11/09/2024 Expedido em: 30/09/2024

DADOS FORNECIDOS PELO CLIENTE

Descrição: Café Torrado e Moído- Kimimo
Marca: -x-
Data de Fabricação: 12/07/2024 Validade: 10/01/2026
Lote: 1028411 CE02 12:46
Outros dados: -x-

RESULTADOS ANALÍTICOS

Determinação	Legislação [1]	Resultado
Matérias estranhas indicativas de riscos à saúde humana[1]:		
Matérias Macroscópicas	ausente	não detectado / 100g
Matérias Microscópicas - Fragmentos de pelos de roedor	ausente	não detectado / 25g
Matérias Microscópicas - Outras	ausente	não detectado / 25g
Matérias estranhas indicativas de falhas das Boas Práticas[1]:		
Matérias Macroscópicas	ausente	não detectado / 100g
Matérias Microscópicas - Fragmentos de insetos	60 / 25g	03* / 25g
Matérias Microscópicas - Insetos inteiros	ausente	não detectado / 25g
Matérias Microscópicas - Ácaros	05 / 25g	não detectado / 25g
Matérias Microscópicas - Bárbulas	ausente	não detectado / 25g
Matérias Microscópicas - Pelos de animais	ausente	não detectado / 25g
Matérias Microscópicas - Outras	ausente	não detectado / 25g
Resíduo Mineral Fixo - Cinzas insolúveis em HCl	máximo 1,5%	não detectado

[1] Resolução RDC nº623 de 9 de Março de 2022 - ANVISA/MS

O(s) resultado(s) acima têm validade apenas para a amostra analisada nas condições específicas, não sendo extensivo a quaisquer lotes.

Este documento é emitido com base nos Termos e Condições Gerais divulgados em https://www.tuvsud.com/pt-br/termos-e-condicoes. Atenção especial é feita sobre a limitação de responsabilidade, indenização e jurisdição aplicável. Toda e qualquer divulgação e/ou reprodução deste documento somente deve ser feita na íntegra, sem nenhuma alteração e após prévia autorização por escrito da TÜV SÜD SFDK.

A TÜV SÜD SFDK ao realizar a comparação com a Legislação com declaração de conformidade, o(s) resultado(s) analítico(s) será (serão) apresentado(s) restringindo-se à comparação com a legislação ou parâmetro estabelecido pelo(a) TRÊS CORAÇÕES ALIMENTOS S.A e a incerteza não será levada em consideração nesses casos.

Metodologias Utilizadas: as codificações com NB, NT, NF, NI, NQ e NS correspondem aos códigos dos documentos internos da TÜV SÜD SFDK e entre parênteses constam as informações resumidas da referência do método. São utilizadas as versões mais recentes para as metodologias adotadas.

MÉTODO MACROSCOPIA: NS 040
MÉTODO MICROSCOPIA: NS 041 (AOAC 988.16)

Código SFDK: TCY 0004/09-24

TÜV SÜD SFDK Laboratório de Análise de Produtos LTDA.
Av. General Valdomiro de Lima, 833 - 04344-070 - São Paulo SP
Tel: +55 11 5097-7888
contato@tuvsud.com www.tuvsud.com

MÉTODO CINZAS INSOLÚVEIS: NQ 013 (AOAC 941.12B) - Limite de Detecção 0,05g/100g e Limite de Quantificação 0,1 g/100g

* Foram detectados 03 fragmentos de insetos sendo 100% pertencentes à broca-do-café. Os fragmentos foram identificados devido às características do tegumento da broca-do-café, somadas ao hábito endofítico (ciclo de vida no interior do fruto) do inseto praga.

Declaração de conformidade : A(s) amostra(s) está(ão) **SATISFATÓRIA(S)**, de acordo com o(s) ensaio(s) realizado(s), em comparação aos limites estabelecidos pela Resolução RDC nº623 de 9 de Março de 2022 - ANVISA/MS.

Assinatura Eletrônica

Responsável
Fabricio Zelesnikar - CRBio 74.218/01

Digitally signed by TUV SUD SFDK LABORATORIO DE ANALISE DE PRODUTOS L:55953079000167
Date: 2024.09.30 09:18:21 -03:00

Código SFDK: TCY 0004/09-24

TÜV SÜD SFDK Laboratório de Análise de Produtos LTDA.
Av. General Valdomiro de Lima, 833 - 04344-070 - São Paulo SP
Tel: +55 11 5097-7888
contato@tuvsud.com www.tuvsud.com

PUREZA & QUALIDADE

EXTRAFORTE

ABIC Associação Brasileira da Indústria de Café

PQC 024.014

CERTIFICADO

Certificamos o produto no Programa de Qualidade do Café:

KIMIMO

(Embalagem: Almofada)

Na categoria: Extraforte

Industrializado por:

CAFE TRES CORACOES S/A (Nº ABIC: 104)

CAFÉS DO BRASIL

CERTIFICADO PUREZA& QUALIDADE

EXTRAFORTE

ABIC Associação Brasileira da Indústria de Café

A validade deste certificado está condicionada ao atendimento contínuo dos requisitos dos Programas de Certificações de Cafés ABIC

ESTE CERTIFICADO É GERADO DE FORMA ONLINE. A AUTENTICIDADE DO DOCUMENTO PODERÁ SER CONFIRMADA JUNTO A ABIC E PELA LEITURA DO QR-CODE

CERTIFICADO DE ANÁLISE

Requisitante: TRÊS CORAÇÕES ALIMENTOS S.A
Endereço: R. SANTA CLARA 100 - PQ. SANTA CLARA - EUSÉBIO - 61760-000 - CE
CNPJ: 63.310.411/0001-01
Início Análise: 16/10/2024
Recebido em:09/10/2024

Término Análise: 17/10/2024
Expedido em30/10/2024

DADOS FORNECIDOS PELO CLIENTE

Descrição: Café Torrado e Moído- Kimimo
Marca:-x-
Data de Fabricação: 12/07/2024
Lote:1035034 CE01 08:26
Outros dados: -x-

Validade:28/03/2026

RESULTADOS ANALÍTICOS

Determinação	Método	Legislação[1]	Resultado	Unidade	Inc.	Rec.%
Ocratoxina A (OCRA-A)	NI-024 (JAOAC, 88, 2005)	máximo 10 µg/kg	2,10	µg/kg	0,41	99,7

[1] Instrução Normativa - IN N°160, de 01 de Julho de 2022 - contaminantes em alimentos

O(s) resultado(s) acima têm validade apenas para a amostra analisada nas condições específicas, não sendo extensivo a quaisquer lotes.

Este documento é emitido com base nos Termos e Condições Gerais divulgados em https://www.tuvsud.com/pt-br/termos-e-condicoes. Atenção especial é feita sobre a limitação de responsabilidade, indenização e jurisdição aplicável. Toda e qualquer divulgação e/ou reprodução deste documento somente deve ser feita na íntegra, sem nenhuma alteração e após prévia autorização por escrito da TÜV SÜD SFDK.

A TÜV SÜD SFDK ao realizar a comparação com a Legislação com declaração de conformidade, o(s) resultado(s) analítico(s) será (serão) apresentado(s) restringindo-se à comparação com a legislação ou parâmetro estabelecido pelo(a) TRÊS CORAÇÕES ALIMENTOS S.A e a incerteza não será levada em consideração nesses casos.

Metodologias Utilizadas: as codificações com NB, NT, NF, NI, NQ e NS correspondem aos códigos dos documentos internos da TÜV SÜD SFDK e entre parênteses constam as informações resumidas da referência do método. São utilizadas as versões mais recentes para as metodologias adotadas.

Declaração de conformidade: [1]: A(s) amostra(s) está(ão) **SATISFATÓRIA(S)**, de acordo com o(s) ensaio(s) realizado(s), em comparação aos limites estabelecidos pela Instrução Normativa - IN N°160, de 01 de Julho de 2022 - contaminantes em alimentos.

Código SFDK: TCY 0009/10-24CO

TÜV SÜD SFDK Laboratório de Análise de Produtos LTDA.
Av. General Valdomiro de Lima, 833 - 04344-070 - São Paulo SP
Tel: +55 11 5097-7888
contato@tuvsud.com www.tuvsud.com

Inc. = Incerteza da Medição
Rec. = Recuperação

Assinatura Eletrônica

Responsável
Naiara Brandão Palomares – CRQ 04271616

Digitally signed by TUV SUD SFDK LABORATORIO DE ANALISE DE PRODUTOS L:55953079000167
Date: 2024.10.30 20:55:03 -03:00

Código SFDK: TCY 0009/10-24CO

TÜV SÜD SFDK Laboratório de Análise de Produtos LTDA.
Av. General Valdomiro de Lima, 833 - 04344-070 - São Paulo SP
Tel: +55 11 5097-7888
contato@tuvsud.com www.tuvsud.com

LAB SAUDE – SERVICOS DE ANALISES E COMERCIO LTDA
CNPJ 52.006.435/0001-47
Rua João Emidio Da Silveira, 91 - Dionísio Torres CEP: 60.170-140
Fortaleza – CE +55 85 98219-7832 / +55 85 98153-8960

Laudo Nº: 4703.2024.B- V.0

01. Dados Contrata:

Solicitante:

Razão Social: GIPAN INDUSTRIA DE PANIFICACAO LTDA
Proposta Comercial: 1678.2024.V0
CNPJ/CPF: 32.525.871/0001-15
Endereço: R VERA CRUZ,775 Bairro: PARQUE GUADALAJARA (JUREMA) Cidade: CAUCAIA/CE **CEP**: 61650240
Contato: RAFAELA ABREU **E-mail:** qualifyconsultoriace@gmail.com **Fone:** +55 85 9429-4340

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: PÃO HOT DOG MB
Endereço Amostragem: R VERA CRUZ,775 PARQUE GUADALAJARA (JUREMA) **Cidade**: CAUCAIA/CE **CEP**: 61650240
Responsável pela Amostragem: Coletor.labsaude
Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto – Alimento
Data de Amostragem: 27/06/2024 09:00:00 **Característica da Amostra:** Simples
Informações Adicionais: RESPONSÁVEL: RAFAELA; MARCA: GIPAN; DV: 08.07.2024; PESO: 350g; LOTE: 170; APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO MICROBIOLÓGICO
Data Recebimento: 27/06/2024 12:00:00
Data Início Amostra: 27/06/2024 12:00:00 **Data Conclusão Amostra:** 02/07/2024 15:47:13

03. Resultados:

Parâmetros	results	IN Nº 161/2022	Un	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
BACILLUS CEREUS	<1,0 x 10	10^3	UFC/g	-	CMMEF	27/06/2024
BOLORES E LEVEDURAS	<1,0 x 10	10^4	UFC/g	-	CMMEF	27/06/2024
ESCHERICHIA COLI	<3	10^2	NMP/g	-	CMMEF	27/06/2024
SALMONELLA SP	Ausência	Ausência	em 25g	-	CMMEF	27/06/2024

Interpretações e Opiniões: Produto de acordo com os padrões legais vigentes.
Legislação: Valores de referência estabelecidos conforme INSTRUÇÃO NORMATIVA – IN Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022 – ANVISA
Referência(s) Normativa(s): Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods 4 Ed,

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

04. Informações Importantes:

<1,0 x 10 UFC/g ou mL equivale na metodologia utilizada "Ausência" de crescimento do parâmetro analisado.A informação descrita no resultado <3 equivale na metodologia utilizada "Ausência" de crescimento do parâmetro analisado.Plano e procedimento de amostragem conforme: PQ 013 - Método e Plano de amostragemO presente resultado restringe-se a amostra analisada. Este documento não pode ser reproduzido parcialmente. Reproduza-o em sua totalidade de páginas.

Código de Verificação: 00050001310690167165602024000 00

LAB SAÚDE – SERV DE ANALIS E COM LTDA.
Sara Alves Ribeiro da Silva
Química / Responsável Técnica.
CRQ Nº 101000509
Sara Alves Ribeiro da Silva

Proibida a reprodução parcial desse documento de acordo com a Norma ABNT ISSO/IEC 17025

LAB SAUDE – SERVICOS DE ANALISES E COMERCIO LTDA
CNPJ 52.006.435/0001-47
Rua João Emídio Da Silveira, 91 - Dionísio Torres CEP: 60.170-140
Fortaleza – CE +55 85 98219-7832 / +55 85 98153-8960

Laudo Nº: 4704.2024.B- V.0

01. Dados Contrata:

Solicitante:

Razão Social: GIPAN INDUSTRIA DE PANIFICACAO LTDA
Proposta Comercial: 1678.2024.V0
CNPJ/CPF: 32.525.871/0001-15
Endereço: R VERA CRUZ,775 PARQUE GUADALAJARA (JUREMA) - CAUCAIA/CE **CEP**: 61650240
Contato: RAFAELA ABREU **E-mail:** qualifyconsultoriace@gmail.com **Fone:** +55 85 9429-4340

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: PÃO HOT DOG FQ
Endereço Amostragem: R VERA CRUZ,775 PARQUE GUADALAJARA (JUREMA) **Cidade**: CAUCAIA/CE **CEP**: 61650240
Responsável pela Amostragem: Coletor.labsaude
Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto – Alimento
Data de Amostragem: 27/06/2024 09:00:00 **Característica da Amostra:** Simples
Informações Adicionais: RESPONSÁVEL: RAFAELA; MARCA: GIPAN; DV: 10.07.2024; PESO: 350g; LOTE: 172; APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO FÍSICO-QUÍMICO
Data Recebimento: 27/06/2024 12:00:00
Data Início Amostra: 27/06/2024 12:00:00 **Data Conclusão Amostra:** 01/07/2024 11:32:13

03. Resultados:

Parâmetros	results	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
UMIDADE	24,94	%	-	IAL	27/06/2024

Referência(s) Normativa(s): Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-químicos para análise de alimentos ,

Legenda

% - Porcentagem L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

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

Código de Verificação: 00050001310690167165702024000 00

LAB SAÚDE – SERV DE ANALIS E COM LTDA.

Sara Alves Ribeiro da Silva

Química / Responsável Técnica.
CRQ Nº 101000509
Sara Alves Ribeiro da Silva

Proibida a reprodução parcial desse documento de acordo com a Norma ABNT ISSO/IEC 17025

TSA LABORATÓRIOS

TSA Laboratórios LTDA – CNPJ 18.962.841/0001-45 – CRQ X 4134
Rua Manoel Padilha, 201, Fátima, Fortaleza/CE – CEP 60040-550
Fone (85) 4141-3369 / www.tsalaboratorios.com.br

Relatório de Ensaios Nº: 10379.2024.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: GIPAN INDUSTRIA DE PANIFICACAO LTDA
CNPJ/CPF: 32.525.871/0001-15

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: TORNEIRA DA PRODUÇÃO
Endereço Amostragem: Rua Vera Cruz,775 Parque Guadalajara Jurema **Cidade**: Caucaia/CE **CEP**: 61650240
Responsável pela Amostragem: Paulo Henrique Alvino Ale
Matriz e Origem Amostra: Água - Água Consumo Humano
Data de Amostragem: 16/12/2024 08:37:00
Data Recebimento: 16/12/2024 15:56:00

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	VMP	Un	Metodologia
		Físicos		
Condutividade	580,00	N.A	µS/cm	SMWW 2510B
Cor Aparente	<1,0000	até 15,0000	uH	SM2120B
pH à 25°C	7,8000	N.A		SMWW 4500 H+B
Sólidos Dissolvidos Totais	290,0000	até 500,0000	mg/L	SMWW 2540C
Turbidez	<0,0100	até 5,0000	UNT	SM2130B
		Físico-Químicos		
Alcalinidade Parcial	<0,10	N.A	mg/L	SMWW 2320B
Alcalinidade Total	134,00	N.A	mg/L	SMWW 2320B
		Inorgânicos		
Bicarbonato	134,00	N.A	mg/L	SMWW 2320B
Cálcio	32,00	N.A	mg/L	SMWW 3111D
Carbonato	<0,10	N.A	mg/L	SMWW 2320B
Cloreto	42,60	até 250,00	mg/L	SMWW 4500Cl- B
Cloro Residual Livre	2,00	de 0,20 a 5,00	mg/L	SMWW 22°4500Cl- G
Dureza de Cálcio	80,00	N.A	mg/L	SMWW 2340C
Dureza Total	178,00	até 300,00	mg/L	SMWW 2340C
Ferro	<0,0100	até 0,3000	mg/L	SMWW 3111B
Hidróxidos	<0,10	N.A	mg/L	SMWW 2320B
Magnésio	23,52	N.A	mg/L	SMWW 3111D
Nitrato	1,08	até 10,00	mg/L	SMWW 4500 NO3 - D
Nitrito	<0,01	até 1,00	mg/L	SMWW 4500NO2-B
Nitrogênio Amoniacal	0,11	até 1,20	mg/L	SMWW 4500- NH3 H
Potássio	13,80	N.A	mg/L	SMWW 3111D
Sódio	53,0000	até 200,0000	mg/L	SMWW 3111D
Sulfato	1,8700	até 250,0000	mg/L	SMWW 4500SO42- E
		Microbiológicos		
Coliformes Totais	Ausente	Ausente	Aus/Pres em 100mL	SMWW 9223 B
Escherichia coli	Ausente	Ausente	Aus/Pres em 100mL	SMWW 9223 B
		Sensoriais		
Aspecto	Límpido	N.A	Visual	SM2110
Gosto & Odor	1	até 6	Intensidade	SMWW 2170B

Legislação: Valores de referência estabelecidos conforme Portaria de Consolidação nº 5, de 28 de Setembro de 2017, alterada pela Portaria GM/MS Nº 888, de 04 de Maio de 2021, e ANEXO XX

Referência(s) Normativa(s): Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, 24th ed. Washington DC: APHA Press; 2023.

Legenda

mg/L - Miligrama por Litro, Visual - Visual, Aus/Pres em 100mL - Presença ou Ausência em 100 mililitros, µS/cm - Microsiemens por Centímetro, uH - Unidades de Cor Hazen, Intensidade - Intensidade, UNT - Unidade Nefelométrica de Turbidez L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

04. Informações Importantes:

Ensaio de pH à 25°C executados *in loco*
Ensaio de Cloro Residual Livre executados *in loco*

Ensaio de Aspecto executados *in loco*

Observações:

Os resultados obtidos restringem-se à amostra analisada. Este relatório de ensaio somente poderá ser reproduzido por inteiro e sem alterações. O Plano de amostragem é de responsabilidade do solicitante.

Local de realização das atividades: TSA Laboratórios LTDA, Rua Manoel Padilha, 201, Fátima, Fortaleza-CE. CEP 60040550.

Conclusão:

: A amostra analisada ATENDE aos padrões legais vigentes.

israel
CRQ 10200548 - 10ª Região
Verificação do Laudo em: https://tsa.ultralims.com.br/validacao
Código de Verificação: 00122000034730008972202024000000

CERTIFICADO
DE QUALIDADE

Certificamos que a amostra do cliente **GIPAN INDUSTRIA DE PANIFICACAO LTDA**, coletada no ponto **TORNEIRA DA PRODUÇÃO**, atende aos padrões de qualidade atestados pelo LAUDO Nº **10379.2024**

Fortaleza, 26 de Dezembro de 2024.

israel
CRQ 10200548 - 10ª Região

TSA
LABORATÓRIOS

TSA Laboratórios LTDA
CNPJ 18.962.941/0001-45 - (85) 4141.3369

Rua Manoel Padilha, 201
Fátima - Fortaleza/CE

BISCOITOS Coelho	Ficha Técnica Biscoito Cream Cracker 350g

1. INGREDIENTES

Farinha de Trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, margarina com óleo hidrogenado com sal, gordura vegetal, extrato de malte, açúcar cristal, sal, açúcar invertido, fermentos químicos: bicarbonato de sódio (INS 500 ii), lecitina de soja (INS 322), fermento biológico instantâneo e enzima protease.

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, MILHO E SOJA. PODE CONTER CANTEIO, AVEIA, CEVADA, AMENDOIM. CONTÉM DERIVADOS DE LEITE. CONTÉM GLÚTEN.

2. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 12
Porção: 30 g (cerca de 6 unidades)

	100g	80 g	% VD (*)
Valor energético (Kcal)	351	105	5
Carboidratos (g)	53	16	5
Açúcares Totais (g)	2,5	0,8	
Açúcares adicionado (g)	0	0	0
Proteínas (g)	9,2	2,8	6
Gorduras totais (g)	9,8	2,9	5
Gorduras saturadas (g)	3,4	1	5
Gorduras trans (g)	0,6	0,2	0
Fibra alimentar (g)	1,7	0	0
Sódio (mg)	722	217	11

(*) Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

3. CARACTERÍSTICAS

Biscoito Salgado de Boa Qualidade, embalagem em filme plástico resistente de 350 g, acondicionado em caixas de 7 kg. Livre de impurezas que o torne impróprio para o consumo humano. Sabor Característico ao aromatizante. Embalagem de 7 kg em pacotes de 350 g. Validade de 10 meses. Registro no MS isenta de acordo com a resolução/ANVS nº 23 de 15/03/2000

Mônica Albuquerque da Silva

CONTROLE DE QUALIDADE
Mônica Albuquerque da silva
Tecnóloga em Alimentos
CRQ: 10200863

BISCOITOS Coelho	**Laudo de Análise Físico – Químicas e Microbiológicas**

PRODUTO: Biscoito Cream Cracker

Marca: Coelho

Fabricante: Indústrias Reunidas Hélio Arruda Coelho LTDA

Endereço: Avenida Coronel Diogo Gomes, 156-Alto da Brasília.

Peso da Amostra: 350g

Data de Fabricação: 10/2024

Data de Validade: 08/2025

Condições Gerais: Para realização dos ensaios seguida às diretrizes gerais dos métodos recomendados no Manual "Officil Methods of Analysis"da AOAC,2005.

Observações: Os resultados abaixo foram obtidos através de uma média das últimas análises realizadas.

1. Determinações

Características Organoléticas	
Sabor	Característico
Cor	Característico
Odor	Próprio
Aspecto	Característico

2. Análises Físico Químicas

Parâmetros	Resultados	Unidades	Metodologias
Umidade	3,2%	%	LANARA,1981
Acidez	1.86	ml/100 g	LANARA,1981
Resíduos minerais fixa	1,2	%	LANARA,1981

3. Exame microbiológico

Análises	Pesquisa de salmonela sp em 25 g	Determinações de Coliformes Totais e Fecais/NMP/g	Contagem de Staphylococus aureus
VMP	Ausente	10^2	$<10^3$ UFC/cm^2
Amostras			
Amostra 1	Ausentes	<3	<10

VMP-Valor máximo permitido
UFC-Unidade Formadora de Colônias
NMP-Número mais prováveis

4. Conclusão

A amostra encontra-se dentro dos padrões físico-químico de acordo com a Resolução Nº12 DE 24/07/1978 e também microbiológicas de acordo com a INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 161, de 1º de Julho de 2022, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

Sobral, 11 de Novembro de 2024.

Mônica Albuquerque da Silva

CONTROLE DE QUALIDADE
Mônica Albuquerque da silva
Tecnóloga em Alimentos
CRQ: 10200863

BISCOITOS Coelho	**Laudo de Análise Físico – Químicas e Microbiológicas**

PRODUTO: Biscoito Maria

Marca: Coelho

Fabricante: Indústrias Reunidas Hélio Arruda Coelho LTDA

Endereço: Avenida Coronel Diogo Gomes, 156-Alto da Brasília.

Peso da Amostra: 350g

Data de Fabricação: 10/2024

Data de Validade: 08/2025

Condições Gerais: Para realização dos ensaios seguida ás diretrizes gerais dos métodos recomendados no Manual "Officil Methods of Analysis"da AOAC,2005.

Observações: Os resultados abaixo foram obtidos através de uma média das últimas análises realizadas.

1. Determinações

Características Organoléticas	
Sabor	Característico
Cor	Característico
Odor	Próprio
Aspecto	Característico

2. Análises Físico Químicas

Parâmetros	Resultados	Unidades	Metodologias
Umidade	**3.0%**	%	LANARA,1981
Acidez	1.85	ml/100 g	LANARA,1981
Resíduos minerais fixa	1,3	%	LANARA,1981

3. Exame microbiológico

Análises	Pesquisa de salmonela sp em 25 g	Determinações de Coliformes Totais e Fecais/NMP/g	Contagem de Staphylococus aureus
VMP	Ausente	10^2	$<10^3$ UFC/cm^2
Amostras			
Amostra 1	Ausentes	<3	<10

VMP-Valor máximo permitido
UFC-Unidade Formadora de Colônias
NMP-Número mais prováveis

4. Conclusão

A amostra encontra-se dentro dos padrões físico-químico de acordo com a Resolução Nº12 DE 24/07/1978 e também microbiológicas de acordo a INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 161, de 1º de Julho de 2022, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

Sobral, 11 de Novembro de 2024.

Mônica Albuquerque da Silva

CONTROLE DE QUALIDADE
Mônica Albuquerque da silva
Tecnóloga em Alimentos
CRQ: 10200863

BISCOITOS Coelho	Ficha Técnica Biscoito Maria 350g

1. INGREDIENTES

Farinha de Trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar cristal, gordura vegetal, amido de milho, açúcar invertido, fermentos químicos: bicarbonato de amônio (INS 503 ii), bicarbonato de sódio (INS 500 ii), pirofosfato ácido de sódio (INS 450 ii), lecitina de soja (INS 322), sal, aroma baunilha, aroma maria, metabissulfito de sódio (INS 223) e enzima protease.

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, MILHO E SOJA. PODE CONTER CENTEIO, AVEIA, CEVADA, AMENDOIM E COCO. PODE CONTER LEITE E DERIVADOS. CONTÉM GLÚTEN.

2. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 11,6 porções
Porção: 30 g (5,9 biscoitos)

	100g	80 g	% VD (*)
Valor energético (Kcal)	389	117	6
Carboidratos (g)	68	21	7
Açúcares Totais (g)	1,1	0	0
Açúcares adicionado (g)	0	0	0
Proteínas (g)	8,3	2,5	5
Gorduras totais (g)	8,8	2,6	4
Gorduras saturadas (g)	4	1,2	6
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	1,5	0	0
Sódio (mg)	200	60	3

(*) Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

3. CARACTERÍSTICAS

Biscoito doce de boa Qualidade, embalagem em filme plástico resistente de 350g. Acondicionado em caixas de 7 kg. Livre de impurezas que o torne impróprio para o consumo humano. Sabor Característico ao aromatizante. Embalagem de 7 kg em pacotes de 350g. Validade de 10 meses. Registro no MS isenta de acordo com a resolução/ANVS nº 23 de 15/03/2000.

Mônica Albuquerque da Silva

CONTROLE DE QUALIDADE
Mônica Albuquerque da silva
Tecnóloga em Alimentos
CRQ: 10200863

BISCOITOS Coelho	**Laudo de Análise Físico – Químicas e Microbiológicas**

PRODUTO: Macarrão Spaghetti Delicioso

Marca: Coelho

Fabricante: Industrias Reunidas Hélio Arruda Coelho LTDA.

Endereço: Avenida Coronel Diogo Gomes,156-Alto da Brasília.

Peso da Amostra:400 g

Data de Fabricação: 10/2024

Data de Validade: 10/2025

Condições Gerais: Para realização dos ensaios seguida às diretrizes gerais dos métodos recomendados no Manual "Officil Methods of Analysis"da AOAC,2005.

Observações: Os resultados abaixo foram obtidos através de uma média das últimas análises realizadas.

1.Determinações

Características Organoléticas	
Sabor	Característico
Cor	Característico
Odor	Próprio
Aspecto	Característico

2.Análises Físico Químicas

Parâmetros	Resultados	Unidades	Metodologias
Umidade	11,5%	%	LANARA,1981
Acidez	1.85	ml/100 g	LANARA,1981
Resíduos minerais fixa	1,0	%	LANARA,1981

3.Exame microbiológico

Análises	Macarrão	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 161, de 1º de Julho de 2022 - ANVISA
Coliformes a 45°C(UFC/g)	<10*	10
Contagem de Estafilococos coagulase+(UFC/g)	$<10^8$	10^2
Contagem de B.Cereus(UFC/g)	<10*	10^3
Salmonella sp/25g	Ausência	Ausência

*Não ocorreu crescimento de UFC/g na menor diluição utilizada (10^1)

4.Conclusão

A amostra encontra-se dentro dos padrões físico-químico de acordo com a Resolução Nº12 DE 24/07/1978 e também microbiológicas de acordo com acordo a INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 161, de 1º de Julho de 2022, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

Sobral, 11 Novembro de 2024.

Mônica Albuquerque da Silva

CONTROLE DE QUALIDADE
Mônica Albuquerque da silva
Tecnóloga em Alimentos
CRQ: 10200863

BISCOITOS Coelho	Ficha Técnica SPAGUETTI DELICIOSO

1. INGREDIENTES

Farinha de Trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corante alimentício a base de cúrcuma (INS 100i) e urucum (INS 160b).

ALÉRGICOS: PODE CONTER CENTEIO, AVEIA, CEVADA E SOJA. CONTÉM GLÚTEN.

2. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 5 porções

Porção: 80 g

	100g	80 g	% VD (*)
Valor energético (Kcal)	346	276	14
Carboidratos (g)	70	56	19
Açúcares Totais (g)	1,8	1,4	
Açúcares adicionado (g)	0	0	0
Proteínas (g)	13	10	21
Gorduras totais (g)	1	0,8	1
Gorduras saturadas (g)	0,2	0,2	1
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	2,3	1,8	7
Sódio (mg)	0	0	0

(*) Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

3. CARACTERÍSTICAS

Macarrão de boa Qualidade, embalagem em filme plástico resistente de 400 g, acondicionado em fardos de 4 kg. Livre de impurezas que o torne impróprio para o consumo humano. Embalagem de 4 kg em pacotes de 400g. Validade de 12 meses. Registro no MS isenta de acordo com a resolução/ANVS nº 23 de 15/03/2000.

Mônica Albuquerque da Silva

CONTROLE DE QUALIDADE
Mônica Albuquerque da silva
Tecnóloga em Alimentos
CRQ: 10200863

NATAL MARCAS & PATENTES

RELATÓRIO TÉCNICO DO PRODUTO

MIGUEL ALVES DE SOUZA ME
ROD. BR 405 KM 04 S/N - ZONA RURAL - MOSSORÓ/RN - CEP: 59600-000.

PRODUTO: SAL COMUM MOÍDO E IODADO

MARCA: DELÍCIA E NOTA 10

FÓRMULA:

- **Cloreto de Sódio,** ..... 60.000 Kg
- **Iodado de potássio,** correspondente a 3,42 Kg de Iodo Farmacopéia Brasileira II Edição ..... 6 Kg
- **Ferrocianeto de sódio,** Farmacopéia Brasileira II Ed. . 300 g

PROCESSO DE FABRICAÇÃO

O cloreto de sódio adquirido à granel é transportado das salinas para a moagem, sendo armazenado em local previamente limpo e adequado para recebê-lo. A partir daí o sal é transportado mecanicamente para o moinho, através de um tubo aspirador cuja ponta inferior fica emergida sobre o sal. Na parte superior do moinho contém um reservatório onde está misturado o iodato de potássio, o ferrocianeto de sódio juntamente com a água potável, cuja solução foi previamente preparada. A medida em que o sal está sendo moído, a solução acima vai sendo respingada e misturada ao sal, que ao passar pela moenda vai caindo em tanques azulejados. A seguir o produto é embalado automaticamente em sacos plásticos e logo em seguida fechado hermeticamente através de máquinas seladoras, contendo nas embalagens os dizeres de rotulagem. Posteriormente o produto será reembalado também em sacos plásticos.

EMBALAGEM:

- **Sacos plásticos de polietileno,** fabricado por SANTANDRÉ IND. E COM. DE PLÁSTICOS LTDA
Reg. M.S. nº 4.0152.0002.001-3.

VALIDADE: O produto é próprio para o consumo pelo período de 2 (dois) anos.

NATAL MARCAS & PATENTES

DIZERES DE ROTULAGEM

Produto: SAL COMUM MOÍDO E IODADO

Marca: DELÍCIA E NOTA 10

Peso Líquido: 1Kg, 25Kg e 50Kg.

Fabricante: MIGUEL ALVES DE SOUZA ME
ROD. BR 405 KM 04 S/N - ZONA RURAL - MOSSORÓ/RN - CEP: 59600-000.

C.N.P.J./M.F.: 40.807.281/0001-03

Telefone: (0XX84) - 3316-5457

Ingredientes: Cloreto de sódio, Iodato de potássio, antiumectante INS 535 (Ferrocianeto de sódio)

Reg. M.S. nº: _____

Data de Fabricação: ____/____/____

Validade: Mês/Ano

Informações Nutricionais Composição p/ 1g

Informação Nutricional Porção de 1g / 1 pitada		
Quantidade por porção		%VD (*)
Sódio	390mg	39%
Iodo	20mg a 40mg	2% a 4%
Não contém quantidades significativas de valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e fibra alimentar.		
* % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2000Kcal ou 8400kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas		

Cuidados de Conservação: Conservar o produto em local seco e arejado.

Lote de Fabricação: _____

Indústria Brasileira

Não Contém Glúten

NATAL MARCAS E PATENTES
MATRIZ: Rua Açu, 569 - Tirol - CEP 59.020-110 - Natal-RN - Fone: (84) 3211-5741 - Telefax: (84) 3201-1258
E-mail: natalmarcas@natalmarcas.com.br - Site: www.natalmarcas.com.br - CNPJ: 02.964.751/0001-53 - Insc. Mun. 134.483-8
FILIAL: Centro Cond. S. Mateus - Sala 02 - Av. Domingos Ferreira, 1400 - Boa Viagem - CEP 51.111-020 - Recife-PE - Fone: (81) 3327-2004

NATAL MARCAS & PATENTES

CÁLCULOS

Cálculo do Iodato de Potássio

100g KIO_3 ____ 59,3g I_2
6000g KIO_3 X

X = 3558g I_2

60006,3 Kg ____ 3558g I_2
1Kg X

X = 0,059g I_2
X = 0,059 x 1000 = **59mg/Kg do Produto**

CÁLCULO DO FERROCIANETO DE SÓDIO

60006,3 Kg ____ 0,30 Kg
100 Kg X

X = 0,00049 Kg/100 Kg do Produto

NATAL MARCAS E PATENTES
MATRIZ: Rua Açu, 569 - Tirol - CEP 59.020-110 - Natal-RN - Fone: (84) 3211-5741 - Telefax: (84) 3201-1258
E-mail: natalmarcas@natalmarcas.com.br - Site: www.natalmarcas.com.br - CNPJ: 02.964.751/0001-53 - Insc. Mun. 134.483-8
FILIAL: Centro Coml. S. Mateus - Sala 02 - Av. Domingos Ferreira, 1496 - Boa Viagem - CEP 51.111-020 - Recife PE - Fone: (81) 3327-2504

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE ALIMENTOS

LAUDO Nº23/2019

SOLICITANTE:	D & D TEMPEROS CASEIRO LTDA EPP
ENDEREÇO	R. CONSULMEL, 1125 - LOJAS 05 A 08 - GALPOES G,H,I E J - CAUCAIA /CE.
AMOSTRA ANALISADA:	TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA
LOTE:	10
DATA DE FABRICAÇÃO:	NÃO INFORMADO
DATA DE VALIDADE:	01/08/2020
MARCA COMERCIAL:	TEMPERON
DATA DA COLETA:	11/01/2019
RESPONSÁVEL PELA COLETA:	D & D TEMPEROS CASEIRO LTDA EPP
DATA DO INÍCIO DA ANÁLISE:	14/01/2019
DATA DO TÉRMINO DA ANÁLISE:	17/01/2019
ANALISTA:	GISANI TEIXEIRA
NÚMERO DE AMOSTRAS ANALISADAS:	4 AMOSTRAS DE 250g.
METODOLOGIA UTILIZADA:	AMERICAN PUBLIC HEALTH ASSOCIATION (APHA). Compendium of methods for the microbiological examination of foods. Washinghton, 2001.

RESULTADOS DAS ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS DE ALIMENTOS

ANÁLISES	RESULTADOS	PADRÕES MICROBIOLÓGICOS SANITÁRIOS PARA ALIMENTOS (ANVISA, 2001)*
Coliformes a 45ºC (NMP/g)	<3,0	10^2
Salmonella sp. /25g	AUSÊNCIA	AUSÊNCIA

OBSERVAÇÃO: Este laudo se refere à amostra analisada e somente pode ser reproduzido por completo.

CONCLUSÃO: A amostra indicativa analisada está de acordo com os padrões legais vigentes
*Resolução – RDC Nº12, de 2 de Janeiro de 2001_ Ministério da Saúde, BRASIL (2001).

Fortaleza, 17 de janeiro de 2019.

Gisani de Souza Maia Teixeira

Gisani de Souza Maia Teixeira
Engenheira de Alimentos
CREA-15073
Lab. de Microbiologia de Alimentos - UFC

FICHA TÉCNICA

Produto:	Tempero Completo sem Pimenta
Marca:	Tempero da Casa
Fabricante:	D&D Temperos Caseiro Ltda.
Peso líquido:	250 g

1. INGREDIENTES

Sal, alho, coentro e orégano.

2. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
Porções por embalagem: 50 porções • Porção: 5 g (1 colher de chá)
Por 100 g (**5 g**, % VD*): Valor energético 5 kcal (**0 kcal**, 0%) • Carboidratos 1,1 g (**0 g**, 0%), dos quais Açúcares totais 0,2 g (**0 g**, 0%), Açúcares adicionados 0 g (**0 g**, 0%) • Proteínas 0 g (**0 g**, 0%) • Gorduras totais 0 g (**0 g**, 0%), das quais Gorduras saturadas 0 g (**0 g**, 0%), Gorduras trans 0 g (**0 g**, 0%) • Fibra alimentar 0 g (**0 g**, 0%) • Sódio 36.428 mg (**1.822 mg**, 91%).
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

3. CARACTERISTICAS

- Tempero completo sem pimenta, acondicionado em pote plástico com capacidade de 250 g, e embalagem secundária de papelão com capacidade para 12 unidades.
- Não contém glúten.
- Validade e lote impressos no pote ou tampa.
- Alto em sódio.
- Após aberto, manter sob temperatura.
- Livre de contaminação que torne impróprio para o consumo humano.
- Validade: 24 meses.
- Registro do MS isento de acordo com a resolução/ANVISA RDC nº 240, de 26 de julho de 2018.

Caucaia, 17 de janeiro de 2025.

Nair do Amaral Sampaio Neta

Nair do Amaral Sampaio Neta
Responsável Técnica / Engenheira de Alimentos
CRQ 10300006

	Ficha Técnica		Código:	FTP - SIM - 751		
	Processo:	Elaboração de Especificação de Produto Final				
	Tarefa:	Estabelecer Especificações para o Produto Final		Página:	Criação:	Revisão:
	Setor:	Departamento Técnico	Versão: 2.0R	1 de 1	31/07/2024	21/01/2025

1- Fabricante: Conservas Oderich S.A.

2- Endereço: Rod. BR 392, km 68, Bairro Industrial, Pelotas/RS/Brasil. CNPJ: 97.191.902/008-30.

3- Produto: Tempero Completo com pimenta

4- Marca Comercial: Oderich

5- Número de Registro: produto dispensado de registro.

6- País de Origem: Brasil

7- Ingredientes: sal, amido de milho*, alho, coentro, cebola, orégano, salsa, cominho e pimenta vermelha. *(*Agrobacterium tumefaciens, Streptomyces viridochromogenes, Bacillus thuringiensis, Sphingobium herbicidorovans* e *Zea mays*). NÃO CONTÉM GLÚTEN.

8- Informação nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 60 Porção: 5 g (1 colher de chá)			
	100 g	5 g	%VD*
Valor energético (kcal)	16	0	0
Carboidratos (g)	4	0	0
Açúcares totais (g)	0	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	0	0	0
Gorduras totais (g)	0	0	0
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0,7	0	0
Sódio (mg)	34174	1709	85
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

9- Rotulagem: de acordo com a legislação brasileira e/ou com as especificações do cliente.

10- Validade: 4 anos. Data de validade e lote impressos na embalagem.

11- Embalagem:

Primária: pote de polietileno com selo interno e tampa

Secundária: caixa de papelão

Embalagem	Pote
Peso líquido (g)	300
Unidades por caixa	24
Peso bruto da caixa (kg)	7,7

12- Aditivos alimentícios: produto sem aditivos.

13- Limite de contaminantes microbiológicos: atende à RDC nº 724, IN nº 161 de 01/07/2022 e IN nº 313, de 04/09/2024 da ANVISA.

14- Condições de transporte e armazenamento: transportar e armazenar em local seco e arejado. Após aberto, consumir em até 90 dias.

Natália Ely Lauffer
Engenheira Química
Conservas Oderich S.A.

	Ficha Técnica		Código:	FTP - SIM - 742		
Oderich Conserva Qualidade	Processo:	Elaboração de Especificação de Produto Final				
	Tarefa:	Estabelecer Especificações para o Produto Final		Página:	Criação:	Revisão:
	Setor:	Departamento Técnico	Versão: 2.0R	1 de 1	11/07/2024	21/01/2025

1- Fabricante: Conservas Oderich S.A

2- Endereço: Rod. BR 392, km 68, Bairro Industrial, Pelotas/RS/Brasil. CNPJ: 97.191.902/008-30.

3- Produto: Tempero Completo sem pimenta

4- Marca Comercial: Oderich

5- Número de Registro: produto dispensado de registro.

6- País de Origem: Brasil

7- Ingredientes: sal, amido de milho*, alho, coentro, cebola, orégano, salsa e cominho. *(*Agrobacterium tumefaciens, Streptomyces viridochromogenes, Bacillus thuringiensis, Sphingobium herbicidorovans* e *Zea mays*). NÃO CONTÉM GLÚTEN.

8- Informação nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 60 Porção: 5 g (1 colher de chá)			
	100 g	5 g	%VD*
Valor energético (kcal)	16	0	0
Carboidratos (g)	4	0	0
Açúcares totais (g)	0	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	0	0	0
Gorduras totais (g)	0	0	0
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0,7	0	0
Sódio (mg)	34174	1709	85
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

9- Rotulagem: de acordo com a legislação brasileira e/ou com as especificações do cliente.

10- Validade: 4 anos. Data de validade e lote impressos na embalagem.

11- Embalagem:

Primária: pote de polietileno com selo interno e tampa.

Secundária: caixa de papelão.

Embalagem	Pote
Peso líquido (g)	300
Unidades por caixa	24
Peso bruto da caixa (kg)	7,7

12- Aditivos alimentícios: produto sem aditivos.

13- Limite de contaminantes microbiológicos: atende à RDC nº 724, IN nº 161 de 01/07/2022 e IN nº 313, de 04/09/2024 da ANVISA.

14- Condições de transporte e armazenamento: transportar e armazenar em local seco e arejado. Após aberto, consumir em até 90 dias.

Natália Ely Lauffer
Engenheira Química
Conservas Oderich S.A.

LMA DEAL / CCA / UFC	Universidade Federal do Ceará Centro de Ciências Agrárias Departamento de Engenharia de Alimentos Laboratório de Microbiologia de Alimentos FORMULÁRIO ADMINISTRATIVO **RELATÓRIO DE ENSAIO DE ALIMENTOS**	Código:FA.33 Emissão:08/01/2018 Revisão:00 Página:1/1 Cópia Controlada

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE ALIMENTOS

LAUDO Nº25/2019

SOLICITANTE:	D & D TEMPEROS CASEIRO LTDA EPP
ENDEREÇO	R. CONSULMEL, 1125 - LOJAS 05 A 08 - GALPOES G,H,I E J - CAUCAIA /CE.
AMOSTRA ANALISADA:	VINAGRE DE ÁLCOOL
LOTE:	11
DATA DE FABRICAÇÃO:	NÃO INFORMADO
DATA DE VALIDADE:	01/11/2022
MARCA COMERCIAL:	TEMPERON
DATA DA COLETA:	11/01/2019
RESPONSÁVEL PELA COLETA:	D & D TEMPEROS CASEIRO LTDA EPP
DATA DO INÍCIO DA ANÁLISE:	14/01/2019
DATA DO TÉRMINO DA ANÁLISE:	17/01/2019
ANALISTA:	GISANI TEIXEIRA
NÚMERO DE AMOSTRAS ANALISADAS:	2 AMOSTRAS DE 500 mL .
METODOLOGIA UTILIZADA:	AMERICAN PUBLIC HEALTH ASSOCIATION (APHA). Compendium of methods for the microbiological examination of foods. Washinghton, 2001.

RESULTADOS DAS ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS DE ALIMENTOS

ANÁLISES	RESULTADOS	PADRÕES MICROBIOLÓGICOS SANITÁRIOS PARA ALIMENTOS (ANVISA, 2001)*
Coliformes a 45ºC (NMP/g)	<3,0	10^2
Salmonella sp. /25g	AUSÊNCIA	AUSÊNCIA

OBSERVAÇÃO: Este laudo se refere à amostra analisada e somente pode ser reproduzido por completo.

CONCLUSÃO: A amostra indicativa analisada está de acordo com os padrões legais vigentes
*Resolução – RDC Nº12, de 2 de Janeiro de 2001_ Ministério da Saúde, BRASIL (2001).

Fortaleza, 17 de janeiro de 2019.

Gisani de Souza Maia Teixeira

Gisani de Souza Maia Teixeira
Engenheira de Alimentos
CREA 45549
Lab. de Microbiologia de Alimentos UFC

FICHA TÉCNICA

Produto:	Vinagre de Álcool
Marca:	Tempero da Casa
Fabricante:	D&D Temperos Caseiro Ltda.
Endereço:	Rua Consunel 1125, Lojas 5 a 8 Galpões: G, H, I, J Caucaia-Ce
Peso da amostra:	500 ml

1. INGREDIENTES

Fermentado acético de álcool e água, conservante (INS 223), acidez volátil de 4%. Não contém glúten.

2. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de 5g (01 colher de chá)

Quantidade por porção	%VD (*)
Não contém quantidade significativa de valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras Trans. (**) fibra alimentar e sódio.	

(*) Valores diários de referencia com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.
(**) Valores diários não estabelecidos.

3. CARACTERISTICAS

- Vinagre de Álcool, acondicionado em garrafa plástica com capacidade de 500 ml, e embalagem secundária de papelão com capacidade para 12 unidades;
- Livre de contaminação que torne impróprio para o consumo humano;
- Validade: 04 anos;
- CNAE 10.95-3-00;
- Registro do MS isento de acordo com a resolução/ANVS nº 27 de 06 de agosto de 2010;
- Registro do MS isento de acordo com a resolução/ANVISA RDC nº 240, de 26 de julho de 2018.

Caucaia, 30 de novembro de 2023.

Nair do Amaral Sampaio Neta

Nair do Amaral Sampaio Neta
Responsável Técnica / Engenheira de Alimentos
CRQ 10300006

M. Dias Branco — Sonhar, realizar, crescer.	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO MARGARINA PURO SABOR POTE	GME.P&D.ET-P.0044-R8

IDENTIFICAÇÃO

DESCRIÇÃO: Margarina Puro Sabor 60% de Lipídios.

Código PA	EAN 13	Peso líquido
50153	7891152501537	250g
50154	7891152501544	500g
50155	7891152501551	1kg

TIPO DE EMBALAGEM:

Primária: Potes plásticos retangulares com *cover seal*.
Secundária: Caixa de papelão contendo 6kg para potes de 250g e 500g ou 12kg para potes de 1kg.

VALIDADE:

6 meses a partir da data de fabricação.

USO PRETENDIDO

Margarina de uso doméstico, adequada para fritura rasa e cozimento.

CARACTERÍSTICAS INTRÍNSECAS

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Aspecto	Emulsão plástica, homogênea, uniforme
Cor	Amarelada
Sabor	Característico
Odor	Característico

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Umidade (%)	35,75 a 39,51
Lipídios totais	57,00 a 63,00
Cloretos	1,94 a 2,06

CURVA DE SÓLIDOS: SFC (%)

Não se aplica.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	PARÂMETRO			
Micro-organismo	n	c	m	M
Bolores e Leveduras/g	5	2	5×10^2	10^3
Salmonella sp./25g	5	0	Aus	-
Enterobacteriaceae/g	5	2	10	10^2
Listeria monocytogenes/g	5	0	10^2	-

NOTA 1: As legendas n, c, m e M são definidas conforme legislação vigente.

INGREDIENTES

Óleo de soja*, água, gordura vegetal, sal, cloreto de potássio, emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, lecitina de soja* e poliglicerol polirricinoleato, conservador benzoato de sódio, aromatizantes, acidulante ácido cítrico, corantes: extrato de urucum, base bixina e curcumina e antioxidantes: EDTA cálcio dissódico e BHT. *Espécies doadoras do gene do óleo e lecitina de soja: *Bacillus thuringiensis* e/ou *Streptomyces viridochromogenes* e/ou *Agrobacterium tumefaciens* e/ou *Agrobacterium sp* e/ou *Arabdopsis thaliana*.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 25 (250g) 50 (500g) 100 (1 kg)
Porção: 10 g (1 colher de sopa)

	100 g	10 g	% VD*
Valor energético (kcal)	540	54	3
Carboidratos (g)	0	0	0
Açúcares totais (g)	0	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	0	0	0
Gorduras totais (g)	60	6	9
Gorduras saturadas (g)	20	2	10
Gorduras trans (g)	1,2	0,1	5
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	578	58	3

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

INFORMAÇÕES DE ALERGÊNICOS

Não contém glúten.
Contém derivados de soja.

TRANSGÊNICOS (OGM)

Contém óleo de soja e lecitina de soja transgênicos.

CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS

Materiais macroscópicos e microscópicos prejudiciais à saúde humana: 1. Insetos, roedores, morcego e pombo, excrementos de animais (exceto de artrópodes, considerados próprios da cultura e do armazenamento), parasitos; 2. Fragmentos metálicos, lascas de madeira e plásticos rígidos; 3. Fragmentos de vidro de qualquer tamanho ou formato; 4. Fragmentos de plásticos flexíveis.	Ausente
Areia ou cinzas insolúveis	Máx. 1,5 %
Ácaros mortos	Máx. 5 na alíquota analisada

ELABORADO POR:	APROVADO POR:
Talita Helena de Souza Silva	Jordane Saraiva Cardoso

CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM

O produto deve ser conservado em local refrigerado até +16°C.

MÉTODO DE DISTRIBUIÇÃO

Em veículo que não transporte junto outros materiais que possam contaminar o produto com substâncias estranhas ou tóxicas. O veículo deve estar devidamente limpo, isento de odores indesejáveis, pragas e/ou vestígios destas e outros contaminantes.

CONTAMINANTES INORGÂNICOS

Arsênio	Máx. 0,10 mg/kg
Chumbo	Máx. 0,10 mg/kg
Cobre	Máx. 0,10 mg/kg

PESTICIDAS

Os parâmetros para Pesticidas estão em conformidade com os limites permitidos pelas Monografias Autorizadas pela ANVISA em conjunto com Órgãos Regulamentadores Internacionais, quando aplicável.

CONTAMINANTES RADIOLÓGICOS

Estrôncio-90	Máx. 160 Bq/kg
Iodo-131	Máx. 170 Bq/kg
Césio-134 + Césio-137	Máx. 1200 Bq/kg
Plutônio-238 + Plutônio-239 + Amerício-241	Máx. 2 Bq/kg
Rutênio-103 (c3) + Rutênio-106 (c6)	Máx. 1 Bq/kg

REGISTRO DE PRODUTO

Não se aplica.

LEGISLAÇÕES RELACIONADAS:

Os parâmetros definidos para este item estão em conformidade com as Normas Regulatórias aplicáveis em vigor, de acordo com a Lista de Normas Regulatórias. Informações detalhadas sobre as Normas aplicáveis estão disponíveis, se requisitadas.

Data de revisão: 10/01/2025.

ELABORADO POR:	APROVADO POR:
Talita Helena de Souza Silva	Jordane Saraiva Cardoso

GME M. DIAS BRANCO	LAUDO DE ANÁLISES	M. Dias Branco

1 - INFORMAÇÕES DO PRODUTO

ITEM / PRODUTO:	*50154- Margarina Puro Sabor 500g*	**LOTE:**	*L007252472*	**NOTA FISCAL:**	-
FABRICAÇÃO :	*07/01/2025*	**VALIDADE:**	06/07/2025		

2 - RESULTADOS DE ANÁLISES - PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS

PARÂMETROS	RESULTADOS	ESPECIFICAÇÃO	METODOLOGIA
Enterobacteriaceae (UFC/g)	*< 1,0 x 10^1*	n= 5 c= 2 m= 10 M= 10^2	MDB.QUA.MET.0095
Salmonella sp. (em 25g)	*Ausência*	n= 5 c= 0 m= Aus M= -	MDB.QUA.MET.0116
Bolores e Leveduras (Máx.) (UFC/g)	*< 1,0 x 10^1*	n= 5 c= 2 m= 5 x 10^2 M= 10^3	MDB.QUA.MET.0096

3 - INFORMAÇÕES DE INGREDIENTES E ALERGÊNICOS

FORMULAÇÃO	Não contém glúten. Contém derivados de soja.

4 - PARECER TÉCNICO DO PRODUTO

O produto encontra-se de acordo com a Especificação Técnica.

Assistente / Analista de controle de qualidade:	*Henrique Aragão*
Coordenadora de controle de qualidade:	*Josicléya Ferreira*

DOCUMENTO APROVADO ELETRONICAMENTE. VÁLIDO SEM ASSINATURA.

FORTEMIL
ALIMENTOS

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

FLOCÃO DE MILHO SERTÃOZINHO 400g

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Farinha de milho flocada pré-cozida é o produto obtido pela moagem do grão de milho (Zea mays L.) degerminado, pré-cozido ou pré-gelatinizado.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

O produto é obtido de grãos de milho desgerminados que foram submetidos previamente a pré gelatinização por processo tecnológico adequado. A farinha de milho flocada pré-cozida é fabricada a partir de matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, parasitos e larvas.

2.2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: característico

Cor: amarelo

Odor: próprio

Sabor: próprio

2.4. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitas e larvas.

3. PRAZO DE VALIDADE

9 meses.

4. ROTULAGEM

O produto possui rotulagem de acordo com as legislações vigentes, especialmente, a Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS e Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS.

No rótulo da embalagem primária e secundária constam principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- Identificação do produto, inclusive a marca;
- Nome e endereço do fabricante;
- Conteúdos líquidos;
- Data de validade e Número do lote;
- Instrução sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário;
- Informação Nutricional.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 8
Porção: 50 g (1/2 de xícara de chá)

	100 g**	50 g	%VD*
Valor energético (kcal)	182	182	9
Carboidratos (g)	41	41	14
Açúcares totais (g)	0	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	2,8	2,8	6
Gorduras totais (g)	0,7	0,7	1
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1	1	4
Sódio (mg)	0	0	0

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.
** No alimento pronto para o consumo.

	FORTEMIL ALIMENTOS LTDA	
FORTEMIL ALIMENTOS	RELATÓRIO DE CONTROLE DA QUALIDADE DO PRODUTO ACABADO	Código: POP 07 – Anexo 02
		Revisão:00
		Data: Janeiro/2024

Informações do Produto			
Produto: Flocão de Milho Sertãozinho 400g			
Lote: 57			
Análises Laboratoriais			
Parâmetro	**Resultado**	**Padrão**	**Parecer Técnico**
Cor e Odor	Característico	Característico	Aprovado
Umidade	12,4%	Máximo 15%	Aprovado
Matérias Estranhas	Ausência	Ausência	Aprovado
Pontos Pretos(Casca)	0,5%	Máximo 1%	Aprovado
Granulometria (P 3,36)	11,2 %	Mínimo 5%	Aprovado
Granulometria (P 2,0)	53,2 %	Mínimo 50%	Aprovado
Observações / Evidências / Comentários			

Fechamento			
Parecer: (X) Aprovado sem restrições ( ) Aprovado com restrições ( ) Reprovado	**Destino dado ao produto:** Estoque	**Em caso de aprovação com restrições ou reprovação emitir Relatório de Não-Conformidade (RNC)**	
		RNC Nº	Não se aplica
Data: 20/12/2024	**Responsável pela Inspeção no laboratório:** Dr. Jefferson Borges - CRQ 18.200.273	**Assinatura:** Jefferson Menezes Borges	

DocuSign Envelope ID: 357BF9F0-EB23-482E-9085-5908A2021961

ADM
Quality and Food Safety Center of Excellence
Av. Roque Petroni Júnior, 999, 9º andar - São Paulo/SP
t +55 11 5185 3500 | cliente@adm.com

Óleo de Soja Refinado - PET

Informação Técnica

Descrição do Produto

O óleo de soja refinado é obtido de grãos de soja *(Glycine max (L) Merrill)*, geneticamente modificados a partir de *Agrobacterium tumefaciens/Bacillus thuringiensis*. Após a obtenção de óleo bruto o produto passa por processo de refino, desodorização e envase.

Especificação

Físico-Química	Limite	Método
Aspecto a 25°C	LII[1]	Interno
Odor e sabor	Característico	AOCS Cg 2-83
Cor	Característica	AOCS Cc 13b-45
Índice de acidez, mgKOH/g	0,20 máx.	AOCS Ca 5a-40
Ponto de fumaça, °C	210 mín.	AOCS Cc 9a-48
Índice de peróxido, mEq/kg	2,5 máx.	AOCS Cd 8b-90
Impurezas insolúveis[2], %	0,05 máx.	AOCS Ca 3a-46
Umidade e material volátil, %	0,1 máx.	AOCS Ca 2c-25
Sabões, mg/kg	10,0 máx.	AOCS Cc 17-95

[1] Límpido e isento de impurezas
[2] Em éter de petróleo

Microbiológica[3]	
Enterobacteriaceae, UFC/g	10^2 máx.
Bolores e leveduras, UFC/g	10^3 máx.
Salmonella ssp	Ausência 25g

[3] Monitoramento a cada 365 dias

Outras Informações

Composição
Óleo de soja refinado
Ácido cítrico (INS 330)

Procedência e Origem
Procedência nacional
Origem vegetal

Status e Certificações
OGM
Tipo 1
Kosher (Orthodox Union)
Isento de registro na ANVISA
Alérgicos: contém derivados de soja

Tipo de Embalagem
Caixa com 20 unidades PET (900 mL cada)

Validade e Armazenamento

Validade de 180 dias a partir da data de fabricação, em embalagem fechada. Após aberto, consumir em até 30 dias. Manter o produto em local seco, longe de fonte de calor e ao abrigo da luz.

Indicação e Modo de Uso

Produto pronto para consumo.
Uso exclusivo no preparo e na fabricação de alimentos. Não deve ser utilizado para fins terapêuticos ou farmacêuticos.

Condições de Transporte

Empilhamento máximo de 10 caixas de altura.

DocuSigned by:
Luís Gustavo Afi
A4686FFC15F74B4...
13 de fevereiro de 2023 |

As informações contidas neste documento estão corretas na data de emissão deste, de acordo com nosso melhor conhecimento. Quaisquer recomendações ou sugestões são feitas sem garantia ou representação quanto aos resultados e estão sujeitas a alterações sem aviso prévio. Sugerimos que você avalie quaisquer recomendações e sugestões de forma independente. RENUNCIAMOS TODAS E QUAISQUER GARANTIAS, EXPRESSAS OU IMPLÍCITAS, E ESPECIFICAMENTE RENUNCIAMOS AS GARANTIAS IMPLÍCITAS DE COMERCIALIZAÇÃO, ADEQUAÇÃO A UM DETERMINADO FIM E NÃO VIOLAÇÃO. Nossa responsabilidade por reclamações decorrentes de qualquer reclamação por violação de garantia, negligência ou de outra forma não deve incluir danos consequenciais, especiais ou incidentais e está limitada ao preço de compra do material adquirido de nós. Nenhuma das declarações feitas aqui deve ser interpretada como uma concessão, expressa ou implícita, de qualquer licença sob qualquer patente detida pelos ingredientes da Archer Daniels Midland Company.

DocuSign Envelope ID: 357BF9F0-EB23-482E-9085-5908A2021961

ADM
Quality and Food Safety Center of Excellence
Av. Roque Petroni Júnior, 999, 9º andar - São Paulo/SP
t +55 11 5185 3500 | cliente@adm.com

Óleo de Soja Refinado - PET

Informação Técnica

Características de Contaminantes[4]

Parâmetro	Especificação
Arsênio	0,10 mg/kg máx.
Cobre	0,10 mg/kg máx.
Chumbo	0,10 mg/kg máx.
Ferro	1,5 mg/kg máx.
Areia ou cinzas insolúveis em ácido	1,5% máx.
Ácaros mortos	5 unidades máx.

[4] Monitoramento a cada 365 dias

Requisitos Estatuários

MAPA	
Instrução Normativa nº 49 - 22/12/06	Identidade e qualidade dos óleos vegetais refinados
ANVISA	
RDC nº 623 - 09/03/22	Limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos
RDC nº 727 - 01/07/22	Rotulagem dos alimentos embalados
RDC nº 724 - 01/07/22	Padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação
RDC nº 722 - 01/07/22	Limites máximos tolerados de contaminantes em alimentos
CODEX	
CODEX-STAN-210-1999	*Standard for Named Vegetable Oils*

Unidades Produtoras e Marcas

ADM 365 Uberlândia	Rod. BR 365, km 637, Zona Rural, Uberlândia, MG, 38415-272
ADM Agro Uberlândia	Av. José Andraus Gassani, 2464, Distrito Industrial, Uberlândia, MG, 38402-900
ADM Campo Grande	Avenida Principal 01, 100, Campo Grande, MS, 79108-550
ADM Porto Franco	Rod. BR010, km 144, Setor A, Distrito Industrial, Porto Franco, MA, 65970-000
ADM Rondonópolis	Av. Senador Atílio Fontana, 1001, Rondonópolis, MT, 78745-800

Concórdia	**Código 275469000002**
Corcovado	**Código 275469000003**
ABC	**Código 275469000019**
Vitaliv	**Código 275469000020**

DocuSigned by:
Luís Gustavo Afe
A4686FFC15F74B4...
13 de fevereiro de 2023 |

As informações contidas neste documento estão corretas na data de emissão deste, de acordo com nosso melhor conhecimento. Quaisquer recomendações ou sugestões são feitas sem garantia ou representação quanto aos resultados e estão sujeitas a alterações sem aviso prévio. Sugerimos que você avalie quaisquer recomendações e sugestões de forma independente. RENUNCIAMOS TODAS E QUAISQUER GARANTIAS, EXPRESSAS OU IMPLÍCITAS, E ESPECIFICAMENTE RENUNCIAMOS AS GARANTIAS IMPLÍCITAS DE COMERCIALIZAÇÃO, ADEQUAÇÃO A UM DETERMINADO FIM E NÃO VIOLAÇÃO. Nossa responsabilidade por reclamações decorrentes de qualquer reclamação por violação da garantia, negligência ou de outra forma não deve incluir danos consequenciais, especiais ou incidentais e está limitada ao preço de compra do material adquirido de nós. Nenhuma das declarações feitas aqui deve ser interpretada como uma concessão, expressa ou implícita, de qualquer licença sob qualquer patente detida pelos ingredientes da Archer Daniels Midland Company.

DocuSign Envelope ID: 357BF9F0-EB23-482E-9085-5908A2021961

ADM
Quality and Food Safety Center of Excellence
Av. Roque Petroni Júnior, 999, 9º andar - São Paulo/SP
t +55 11 5185 3500 | cliente@adm.com

Óleo de Soja Refinado - PET

Informação Nutricional

Porção de 13 mL (1 colher de sopa)

Quantidade por Porção		% VD*
Valor Energético	108 kcal = 454 kJ	5
Carboidratos	0 g	0
Proteínas	0 g	0
Gorduras Totais, das quais:	12 g	22
Gorduras Saturadas	1,9 g	9
Gorduras Trans	0 g	**
Gorduras Monoinsaturadas	2,8 g	**
Gorduras Poli-insaturadas	7,1 g	**
Ômega 3	0,7 g	**
Ômega 6	6,4 g	**
Colesterol	0 mg	**
Fibra Alimentar	0 g	0
Sódio	0 mg	0
Vitamina E	0,8 mg	8

* % valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo das suas necessidades energéticas.
** % VD não estabelecidos.

Óleo de soja é Rico em Ômega 6 e Fonte de Ômega 3.

Este não é um alimento baixo ou reduzido em gorduras saturadas.

DocuSigned by:
Luís Gustavo Afo
A4686FFC15F74B4...
13 de fevereiro de 2023 |

As informações contidas neste documento estão corretas na data de emissão deste, de acordo com nosso melhor conhecimento. Quaisquer recomendações ou sugestões são feitas sem garantia ou representação quanto aos resultados e estão sujeitas a alterações sem aviso prévio. Sugerimos que você avalie quaisquer recomendações e sugestões de forma independente. RENUNCIAMOS TODAS E QUAISQUER GARANTIAS, EXPRESSAS OU IMPLÍCITAS, E ESPECIFICAMENTE RENUNCIAMOS AS GARANTIAS IMPLÍCITAS DE COMERCIALIZAÇÃO, ADEQUAÇÃO A UM DETERMINADO FIM E NÃO VIOLAÇÃO. Nossa responsabilidade por reclamações decorrentes de qualquer reclamação por violação da garantia, negligência ou de outra forma não deve incluir danos consequenciais, especiais ou incidentais e está limitada ao preço de compra do material adquirido de nós. Nenhuma das declarações feitas aqui deve ser interpretada como uma concessão, expressa ou implícita, de qualquer licença sob qualquer patente detida pelos ingredientes da Archer Daniels Midland Company.

ADM

OBU-SA.LAB.FOR.012 - Relatório de Ensaio - Versão 05

N° H1G/07012025-2 V1

DADOS DO CLIENTE

Nome: MA 000554-1

Endereço: ADM do Brasil Ltda.

DADOS DO PRODUTO

Nome do Produto ADM: Óleo de Soja Refinado
Código do Produto ADM:
Código do Produto Cliente:
NCM:
Lote: LPF 0106
Quantidade:
Data de Fabricação: 07/01/2025
Data de Validade: 06/07/2025

DADOS DA AMOSTRA

Código da Amostra: H1G/07012025-2
Data de recebimento da amostra: 07/01/2025
Data de coleta da amostra: 07/01/2025
Data de ínicio dos ensaios físico-químicos: 07/01/2025
Data de ínicio dos ensaios físico-químicos: 07/01/2025

RESULTADOS ANALÍTICOS

Característica Físico-Química	Unidade	Método utilizado	Especificação	Resultado
Índice de acidez	(mgKOH/g)	AOCS Cd 5a-40	0,20 máx	0,088
Aspecto a 25°C	---	Método Interno ADM	Límpido e isento de impurezas	Límpido e isento de impurezas
Cor	---	AOCS Cc 13b-45	Característico do produto	Característico do produto
Impurezas Insolúveis em éter de petróleo	(%)	AOCS Ca 3a-46	0,05 máx	0,02
Índice de peróxidos	(mEq/kg)	AOCS Cd 8b-90	2,5 máx	0
Odor e Sabor	---	AOCS Cg 2-83	Característico do produto	Característico do produto
Ponto de fumaça	(°C)	AOCS Cc 9a-48	210 mín	210
Sabões	(mg/kg)	AOCS Cc 17-95	10,0 máx	0
Umidade e material volátil	(%)	AOCS Ca 2c-25	0,10 máx	0,02

Assinatura do Responsável/Signatário

Assinatura do Responsável/Signatário

Fernando Chaves Medrado

Nome do Técnico (físico-química): Fernando Chaves Medrado

CRQ: 114001259

Observações:

Os resultados desta análise têm significação restrita e se aplicam somente às amostras analisadas. A reprodução deste certificado somente pode ser total e depende da aprovação formal deste laboratório. Os métodos utilizados neste(s) ensaio(s) apresentam-se conformes em relação ao método referenciado. Caso o ensaio tenha apresentado desvios, adições ou exclusões, estes estarão listados no item informações adicionais.

Informações adicionais: Óleo Tipo 1

ONG Pedra D'agua – Horticlasse – Classificação Vegetal
BR 101 sul Km 70 n. 550 Curado – Centro Administrativo –
Ceasa – Recife, PE CEP: 50.790-900
CNPJ: 04.653.084/0002-02

FICHA TÉCNICA N.º 03/2025

A- IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA

Nome: S.P DE LIMA COMERCIAL DE ALIMENTOS
Endereço: RUA DO GRUPO SN – CEP: 62.160-000 – CENTRO – CAREAU - CE
CNPJ: 23.482.180/0002-71

B- IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

NOME ---------- FEIJÃO CARIOCA
GRUPO---------- I FEIJÃO COMUM
CLASSE---------- CORES
TIPO---------- 1
MARCA ---------- DONA TARCIZA
CERTIFICADO---------- 41509
LOTE---------- 0401225
FABRICAÇÃO ---------- JANEIRO 2025

C- COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

100% Feijão.

D- VALIDADE

O prazo de validade do produto é de 12 meses a partir da data da sua fabricação, desde que esteja em acordo com as formas e condições de produção, boas práticas, acondicionamento, embalagem e estoque.

E- ACONDICIONAMENTO E CONTROLE DE QUALIDADE

O Referido produto, encontra-se em boas condições de Armazenamento, em fardos sob páletes, devidamente identificados. Isento de Matérias estranhas e impurezas.

MARTA FERREIRA DOS SANTOS
RG NACIONAL / CFTA Nº 698722794-20
RG. NO CGC / MAPA 2.747

F- CONTROLE DE QUALIDADE

A Empresa S.P DE LIMA COMECIAL DE ALIMENTOS disponibiliza de ações para aprimoramento do controle de qualidade dos seus produtos; Classificação vegetal, Controle de pragas, ações de Segurança do Trabalho, treinamentos aos Colaboradores voltada para as boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos, com ênfase em Classificação Vegetal.

G- INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Produto vedado de declaração de rotulagem frontal.
RDC 429/2020 IN 75/2020
FEIJÃO PRETO
Embalagem de 1 kg Fonte:
Arial ou Helvética Cor da
fonte: Preta.
Cor do Fundo: Branca.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 17			
Porção: 60g (1/2 xícara)			
	100 g**	60g	%VD* (*)
Valor energético (kcal)	331	198	10
Carboidratos totais (g)	59	35	12
Açúcares totais (g)	0	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	21	13	26
Gorduras totais (g)	1,2	0,7	1
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	22	13	52
Sódio (mg)	0	0	0
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			
** No produto pronto para consumo			

H- O produto é embalado em embalagens primarias de plástico atóxicas e incolor de 1Kg e embalagem secundária com fardos plásticos de 30 pacotes de 1 Kg cada, armazenado sobre estrados de madeira com 10 cm de altura do piso em local seco e arejado as entregas são feito em caminhões com equipe para carga e descarga do produto.

I – INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

O Feijão , passa por um processo de analises de classificação vegetal, físcas e químicas, onde é indentificada possiveis contaminações, conforme analises microbiológicos, de acordo com os padrões exigidos para fins de alimentação humana.

MARTA FERREIRA DOS SANTOS
RG NACIONAL Nº 698722794-20
RG. NO CRA/APA 2.747

Declaramos que o produto é rotulado com as seguintes informações:

1- Nome e marca comercial;
2- Nome, endereço e CNPJ do embalador;
3- Data de validade;
4- Nº de lote;
5- Conteúdo líquido;
6- Condições de armazenamento;
7- Informações Nutricionais
8- Classificação,
9- Informação de não contem glúten.

Declaramos que as informações serão impressas de forma clara e legível e que o produto é classificado antes da comercialização conforme lei 9.972 de 25 de Maio de 2000, decreto 6.268 de 22 de Novembro de 2007 e Instrução Normativa 12 de 28.03.2008 e IN 48 de 01.11.2011.

Recife, PE 17.01.2025

MARTA FERREIRA DOS SANTOS
AGRONOMA / CPFA Nº 698722794-20
REG. NO CCC / MAPA 2.747

Dinho Rocha
Téc Agrícola – CPFA 03150289475
Gestor Tec. Segurança e
Qualidade – CREA N. 182.007.712-8

Marta Ferreira dos Santos
Reg. MAPA n. 2.747
Classificadora Vegetal

ONG PEDRA D'ÁGUA

Horticlasse

Classificação de Produtos Vegetais

BR 101 SUL, Nº 550 – Galpão M/S loja 15, 1º Andar –Mezanino - CEASA – Curado –Recife-PE - CEP: 50790-900
CNPJ: 04.653.084/0002-02 - Fone: (81) 3252-6464 – E-mail: ong@ongpedradagua.com.br;horticlasse@hotmail.com

VIA CLIENTE

Horticlasse – Classificação de Produtos Vegetais, Empresa credenciada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, está autorizada para executar a classificação de produtos vegetais, seus subprodutos e resíduos de valor econômico, encontra-se registrada no CGC/MAPA sob o número PE 0120 de acordo com o que estabelece a Lei número 9.972 de 25 de maio 2000, e com o Decreto nº 6.268 de 22 de novembro de 2007, CERTIFICA que amostra em nosso poder apresentou os resultados constantes deste certificado.

CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO

CERTIFICADO Nº: PE000121-0/0001 Nº 41509

NOME DA RAZÃO SOCIAL: S.P DE LIMA COMERCIAL DE ALIMENTOS

CNPJ OU CPF: 23.482.180/0002-71

ENDEREÇO / CIDADE / UF: RUA GRUPO S/N CENTRO COREAU – CE CEP : 62.160-000

PRODUTO: FEIJÃO

MARCA: DONA TARCIZA

EMBALAGEM: FARDOS 10X1/30X1

NATUREZA DA OPERAÇÃO: VENDA

PESO LÍQUIDO (Kg): 12.000

NOTA FISCAL: XXXXXXXXXXXXXXXXXX

PLACA DO VEÍCULO: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Nº DE VOLUMES: XXXXXXXXXXXXXXXXX

LOTE: 0401225

UNIDADE ARMAZENADORA: O MESMO CITADO

LOCAL DE ARMAZENAGEM: O MESMO CITADO

PROCEDÊNCIA: TOCANTINS

RESPONSÁVEL PELA COLETA DE AMOSTRA: ANDERSON PORTELA DE LIMA

IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA: 07600

DATA DA AMOSTRAGEM: 16.01.2025

CONCLUSÃO DA CLASSIFICAÇÃO

GRUPO/CATEGORIA: I - FEIJÃO COMUM

Nº DO LAUDO: 41509

SUB/GRUPO: X

CLASSE: CORES

SUB/CLASSE: X

TIPO/SUB TIPO: 1

OUTRA ESPECIFICAÇÃO: X

REGULAMENTO TÉCNICO: I.N. Nº12 DE 28.03.2008/ I.N. Nº48 DE 01/11/2011

DATA E LOCAL DA CLASSIFICAÇÃO: 17.01.2025 RECIFE-PE

RESPONSÁVEL PELA EMISSÃO DO LAUDO

NOME: MARTA FERREIRA DOS SANTOS
POSTO DE CLASSIFI./LABORATÓRIO: HORTICLASSE
REG. NO CGC/MAPA: 2.747

RESULTADOS

UMIDADE: 13.10%..........

APARELHO: MOTOMCO..........

MATÉRIAS ESTRANHAS E IMPUREZAS:0.00%.......

INSETOS MORTOS:0.00%..........

TOTAL DE MATÉRIAS ESTRANHAS, IMPUREZAS E INSETOS MORTOS: 0.00%.........

TOTAL DE ARDIDOS, MOFADOS E GERMINADOS: 0.12%..........

TOTAL DE CARUNCHADOS E ATACADOS POR LAGARTA DA VAGEM: 0.37%..........

TOTAL DE DEFEITOS LEVES: 0.41%..........

OBSERVAÇÕES

ESCLARECIMENTO AO CLIENTE

1 – QUALQUER EMENDA OU RASURA, MESMO RESSALVADA, INVALIDARÁ O PRESENTE CERTIFICADO.
2 – O PRAZO DE CONTESTAÇÃO DO PRESENTE CERTIFICADO PASSA A SER DE 15 DIAS, EM FUNÇÃO DA PUBLICAÇÃO DA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 08 DE 22 DE ABRIL DE 2014.
3 – O PRESENTE CERTIFICADO NÃO TEM VALIDADE QUANDO O PRODUTO, OBJETO DESSA CLASSIFICAÇÃO, FOR DESTINADO ÀS COMPRAS, VENDAS OU DOAÇÕES DO PODER PÚBLICO (FEDERAL, ESTADUAL E MUNICIPAL).

RESPONSÁVEL PELA EMISSÃO DO CERTIFICADO

MARTA FERREIRA DOS SANTOS
PROFISSIONAL / CFTA Nº 693722794-20
REG. NO CGC / MAPA 2.747

ONG PEDRA D'ÁGUA

Horticlasse

Classificação de Produtos Vegetais

BR 101 SUL, Nº 550 – Galpão M/S loja 15, 1º Andar –Mezanino - CEASA – Curado –Recife-PE - CEP: 50790-900
CNPJ: 04.653.084/0002-02 - Fone: (81) 3252-6464 – E-mail: ong@ongpedradagua.com.br

GUIA DE RECEBIMENTO

CERTIFICADO Nº: PE000121-0/0001 Nº 41509

RECEBEMOS DE (NOME DA RAZÃO SOCIAL): S.P DE LIMA COMERCIAL DE ALIMENTOS

CNPJ OU CPF: 23.482.180/0002-71

COM SEDE EM (ENDEREÇO): RUA GRUPO S/N CENTRO COREAU – CE CEP : 62.160-000

REFERENTE À CLASSIFICAÇÃO DE (PESO LÍQUIDO) 12.000 DO (PRODUTO) FEIJÃO AO (R$ POR TONELADA) XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

TOTAL A PAGAR R$ 200,00 . (VALOR POR EXTENSO) XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

O valor acima é referente a taxa de classificação de produtos vegetais para crédito na c/c nº 10.981-9 Bco. Brasil – Ag. Nº 2889-4 CEASA

LOCAL: RECIFE - PE

DATA: 17.01.2025

CARIMBO E ASSINATURA DO FUNCIONÁRIO: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

OBSERVAÇÕES

Imunidade Tributária – Constituição Federal/88 seção 11 Art. 150 Inciso VI Alínea "c" – Isenta pela Lei nº 9.532 de 10/12/1997 Art. 12 a 15, regulamentada pelo Decreto 3.000/99 Art. 174 – Lei nº 9.790/99 de 23/03/1999, regulamentada pelo Decreto 3.100 de 30/06/1999.

ONG Pedra D'agua – Horticlasse – Classificação Vegetal
BR 101 sul Km 70 n. 550 Curado – Centro Administrativo – Ceasa – Recife, PE CEP: 50.790-900
CNPJ: 04.653.084/0002-02

FICHA TÉCNICA N.º 01/2025

A- IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA

Nome: S.P DE LIMA COMERCIAL DE ALIMENTOS
Endereço: RUA DO GRUPO SN – CEP: 62.160-000 – CENTRO – CAREAU - CE
CNPJ: 23.482.180/0002-71

B- IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

NOME ----------FEIJÃO CAUPI – DE CORDA
GRUPO---------- II FEIJÃO CAUPI
CLASSE---------- CORES
TIPO---------- 1
MARCA ---------- DONA TARCIZA
CERTIFICADO---------- 41508
LOTE---------- 050125
FABRICAÇÃO ----------JANEIRO 2025

C- COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

100% Feijão.

D- VALIDADE

O prazo de validade do produto é de 12 meses a partir da data da sua fabricação, desde que esteja em acordo com as formas e condições de produção, boas práticas, acondicionamento, embalagem e estoque.

E- ACONDICIONAMENTO E CONTROLE DE QUALIDADE

O Referido produto, encontra-se em boas condições de Armazenamento, em fardos sob páletes, devidamente identificados. Isento de Matérias estranhas e impurezas.

MARTA FERREIRA DOS SANTOS
RG NACIONAL / CPF Nº 698722794-20
RG. NO CGC / MAPA 2.747

F- CONTROLE DE QUALIDADE

A Empresa S.P DE LIMA COMECIAL DE ALIMENTOS disponibiliza de ações para aprimoramento do controle de qualidade dos seus produtos; Classificação vegetal, Controle de pragas, ações de Segurança do Trabalho, treinamentos aos Colaboradores voltada para as boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos, com ênfase em Classificação Vegetal.

G- INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Produto vedado de declaração de rotulagem frontal.
RDC 429/2020 IN 75/2020
FEIJÃO CAUPI - CORES
Embalagem de 1 kg Fonte:
Arial ou Helvética Cor da
fonte: Preta.
Cor do Fundo: Branca.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 17 Porção: 60g (1/2 xícara)			
	100 g**	60g	%VD* (*)
Valor energético (kcal)	331	198	10
Carboidratos totais (g)	59	35	12
Açúcares totais (g)	0	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	21	13	26
Gorduras totais (g)	1,2	0,7	1
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	22	13	52
Sódio (mg)	0	0	0
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção. ** No produto pronto para consumo			

H- O produto é embalado em embalagens primarias de plástico atóxicas e incolor de 1Kg e embalagem secundária com fardos plásticos de 30 pacotes de 1 Kg cada, armazenado sobre estrados de madeira com 10 cm de altura do piso em local seco e arejado as entregas são feito em caminhões com equipe para carga e descarga do produto.

I – INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

O Feijão , passa por um processo de analises de classificação vegetal, fiscas e químicas, onde é indentificada possiveis contaminações, conforme analises microbiológicos, de acordo com os padrões exigidos para fins de alimentação humana.

MARIA FERREIRA DOS SANTOS
RG NA [illegible] / CPF Nº 699722794-20
[illegible] CCC / MAPA 2.747

Declaramos que o produto é rotulado com as seguintes informações:

1- Nome e marca comercial;
2- Nome, endereço e CNPJ do embalador;
3- Data de validade;
4- Nº de lote;
5- Conteúdo líquido;
6- Condições de armazenamento;
7- Informações Nutricionais
8- Classificação,
9- Informação de não contem glúten.

Declaramos que as informações serão impressas de forma clara e legível e que o produto é classificado antes da comercialização conforme lei 9.972 de 25 de Maio de 2000, decreto 6.268 de 22 de Novembro de 2007 e Instrução Normativa 12 de 28.03.2008 e IN 48 de 01.11.2011.

Recife, PE 17.01.2025

MARTA FERREIRA DOS SANTOS
RG NACIONAL / CPTA Nº 698722794-20
RG. NO CGC / MAPA 2.747

Dinho Rocha
Téc Agrícola – CFTA 03150289475
Gestor Téc. Segurança e
Qualidade – CREA N. 182.007.712-8

Marta Ferreira dos Santos
Reg. MAPA n. 2.747
Classificadora Vegetal

ONG Pedra D'Água
Horticlasse
Classificação de Produtos Vegetais
BR 101 SUL, Nº 550 – Galpão M/S loja 15, 1º Andar –Mezanino - CEASA – Curado –Recife-PE - CEP: 50790-900
CNPJ: 04.653.084/0002-02 - Fone: (81) 3252-6464 – E-mail: ong@ongpedradagua.com.br;horticlasse@hotmail.com

VIA CLIENTE

Horticlasse – Classificação de Produtos Vegetais, Empresa credenciada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, está autorizada para executar a classificação de produtos vegetais, seus subprodutos e resíduos de valor econômico, encontra-se registrada no CGC/MAPA sob o número PE 0120 de acordo com o que estabelece a Lei número 9.972 de 25 de maio 2000, e com o Decreto nº 6.268 de 22 de novembro de 2007, CERTIFICA que amostra em nosso poder apresentou os resultados constantes deste certificado.

CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO

CERTIFICADO Nº: PE000121-0/0001 Nº 41508

NOME DA RAZÃO SOCIAL: S.P DE LIMA COMERCIAL DE ALIMENTOS
CNPJ OU CPF: 23.482.180/0002-71
ENDEREÇO / CIDADE / UF: RUA GRUPO S/N CENTRO COREAU – CE CEP : 62.160-000

PRODUTO: FEIJÃO
MARCA: DONA TARCIZA
EMBALAGEM: FARDOS 10X1/30X1
NATUREZA DA OPERAÇÃO: VENDA
PESO LÍQUIDO (Kg): 12.000
NOTA FISCAL: XXXXXXXXXXXXXXXXXX
PLACA DO VEÍCULO: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Nº DE VOLUMES: XXXXXXXXXXXXXXXXX
LOTE: 050125
UNIDADE ARMAZENADORA: O MESMO CITADO
LOCAL DE ARMAZENAGEM: O MESMO CITADO
PROCEDÊNCIA: BAHIA
RESPONSÁVEL PELA COLETA DE AMOSTRA: ANDERSON PORTELA DE LIMA
IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA: 07592
DATA DA AMOSTRAGEM: 16.01.2025

CONCLUSÃO DA CLASSIFICAÇÃO
GRUPO/CATEGORIA: I I - FEIJÃO CAUPÍ
Nº DO LAUDO: 41508
SUB/GRUPO: X
CLASSE: CORES
SUB/CLASSE: X
TIPO/SUB TIPO: 1
OUTRA ESPECIFICAÇÃO: X
REGULAMENTO TÉCNICO: I.N. Nº12 DE 28.03.2008/ I.N. Nº48 DE 01/11/2011
DATA E LOCAL DA CLASSIFICAÇÃO: 17.01.2025 RECIFE-PE

RESPONSÁVEL PELA EMISSÃO DO LAUDO
NOME: MARTA FERREIRA DOS SANTOS
POSTO DE CLASSIFI./LABORATÓRIO: HORTICLASSE
REG. NO CGC/MAPA: 2.747

RESULTADOS
UMIDADE: 12.40%
APARELHO: MOTOMCO
MATÉRIAS ESTRANHAS E IMPUREZAS: 0.00%
INSETOS MORTOS: 0.00%
TOTAL DE MATÉRIAS ESTRANHAS, IMPUREZAS E INSETOS MORTOS: 0.00%
TOTAL DE ARDIDOS, MOFADOS E GERMINADOS: 0.12%
TOTAL DE CARUNCHADOS E ATACADOS POR LAGARTA DA VAGEM: 0.54%
TOTAL DE DEFEITOS LEVES: 1.10%

OBSERVAÇÕES: FEIJÃO DE CORDA

ESCLARECIMENTO AO CLIENTE
1 – QUALQUER EMENDA OU RASURA, MESMO RESSALVADA, INVALIDARÁ O PRESENTE CERTIFICADO.
2 – O PRAZO DE CONTESTAÇÃO DO PRESENTE CERTIFICADO PASSA A SER DE 15 DIAS, EM FUNÇÃO DA PUBLICAÇÃO DA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 08 DE 22 DE ABRIL DE 2014.
3 – O PRESENTE CERTIFICADO NÃO TEM VALIDADE QUANDO O PRODUTO, OBJETO DESSA CLASSIFICAÇÃO, FOR DESTINADO ÀS COMPRAS, VENDAS OU DOAÇÕES DO PODER PÚBLICO(FEDERAL, ESTADUAL E MUNICIPAL).

RESPONSÁVEL PELA EMISSÃO DO CERTIFICADO
MARTA FERREIRA DOS SANTOS
(I)NACIONAL: CFTA Nº 698722794-20
RG. NO CGC / MAPA 2.747

ONG Pedra D'Água
Horticlasse
Classificação de Produtos Vegetais
BR 101 SUL, Nº 550 – Galpão M/S loja 15, 1º Andar –Mezanino - CEASA – Curado –Recife-PE - CEP: 50790-900
CNPJ: 04.653.084/0002-02 - Fone: (81) 3252-6464 – E-mail: ong@ongpedradagua.com.br

GUIA DE RECEBIMENTO

CERTIFICADO Nº: PE000121-0/0001 Nº 41508

RECEBEMOS DE (NOME DA RAZÃO SOCIAL): S.P DE LIMA COMERCIAL DE ALIMENTOS
CNPJ OU CPF: 23.482.180/0002-71
COM SEDE EM (ENDEREÇO): RUA GRUPO S/N CENTRO COREAU – CE CEP : 62.160-000
REFERENTE A CLASSIFICAÇÃO DE (PESO LÍQUIDO) 12.000 DO (PRODUTO) FEIJÃO AO (R$ POR TONELADA) XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
TOTAL A PAGAR R$ 200,00 , (VALOR POR EXTENSO) XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
O valor acima é referente a taxa de classificação de produtos vegetais para crédito na c/c nº 10.981-9 Bco. Brasil – Ag. Nº 2889-4 CEASA
LOCAL: RECIFE - PE
DATA: 17.01.2025
CARIMBO E ASSINATURA DO FUNCIONÁRIO: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
OBSERVAÇÕES

Imunidade Tributária – Constituição Federal/88 seção 11 Art. 150 Inciso VI Alínea "c" – Isenta pela Lei nº 9.532 de 10/12/1997 Art. 12 a 15, regulamentada pelo Decreto 3.000/99 Art. 174 – Lei nº 9.790/99 de 23/03/1999, regulamentada pelo Decreto 3.100 de 30/06/1999.

ONG Pedra D'agua – Horticlasse – Classificação Vegetal
BR 101 sul Km 70 n. 550 Curado – Centro Administrativo – Ceasa – Recife, PE CEP: 50.790-900
CNPJ: 04.653.084/0002-02

FICHA TÉCNICA N.º 02/2025

A- IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA

Nome: S.P DE LIMA COMERCIAL DE ALIMENTOS
Endereço: RUA DO GRUPO SN – CEP: 62.160-000 – CENTRO – CAREAU - CE
CNPJ: 23.482.180/0002-71

B- IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

NOME ---------- FEIJÃO PRETO
GRUPO ---------- I FEIJÃO COMUM
CLASSE ---------- PRETO
TIPO ---------- 1
MARCA ---------- DONA TARCIZA
CERTIFICADO ---------- 41510
LOTE ---------- 080125
FABRICAÇÃO ---------- JANEIRO 2025

C- COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

100% Feijão.

D- VALIDADE

O prazo de validade do produto é de 12 meses a partir da data da sua fabricação, desde que esteja em acordo com as formas e condições de produção, boas práticas, acondicionamento, embalagem e estoque.

E- ACONDICIONAMENTO E CONTROLE DE QUALIDADE

O Referido produto, encontra-se em boas condições de Armazenamento, em fardos sob páletes, devidamente identificados. Isento de Matérias estranhas e impurezas.

MARIA FERREIRA DOS SANTOS
RG NACIONAL / CPF nº 696729904-20
RG [illegible] PAR 2747

F- CONTROLE DE QUALIDADE

A Empresa S.P DE LIMA COMECIAL DE ALIMENTOS disponibiliza de ações para aprimoramento do controle de qualidade dos seus produtos; Classificação vegetal, Controle de pragas, ações de Segurança do Trabalho, treinamentos aos Colaboradores voltada para as boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos, com ênfase em Classificação Vegetal.

G- INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Produto vedado de declaração de rotulagem frontal.
RDC 429/2020 IN 75/2020
FEIJÃO PRETO
Embalagem de 1 kg Fonte:
Arial ou Helvética Cor da
fonte: Preta.
Cor do Fundo: Branca.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 17 Porção: 60g (1/2 xicara)			
	100 g**	60g	%VD* (*)
Valor energético (kcal)	331	198	10
Carboidratos totais (g)	59	35	12
Açúcares totais (g)	0	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	21	13	26
Gorduras totais (g)	1,2	0,7	1
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	22	13	52
Sódio (mg)	0	0	0
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção. ** No produto pronto para consumo			

H- O produto é embalado em embalagens primarias de plástico atóxicas e incolor de 1Kg e embalagem secundária com fardos plásticos de 30 pacotes de 1 Kg cada, armazenado sobre estrados de madeira com 10 cm de altura do piso em local seco e arejado as entregas são feito em caminhões com equipe para carga e descarga do produto.

I – INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

O Feijão , passa por um processo de analises de classificação vegetal, fiscas e químicas, onde é indentificada possiveis contaminações, conforme analises microbiológicos, de acordo com os padrões exigidos para fins de alimentação humana.

MARIA BARREIRA DOS SANTOS
AGRONOMA / CFTA Nº 09872204-20
REGISTRO CGC / MAPA 2.747

Declaramos que o produto é rotulado com as seguintes informações:

1- Nome e marca comercial;
2- Nome, endereço e CNPJ do embalador;
3- Data de validade;
4- Nº de lote;
5- Conteúdo líquido;
6- Condições de armazenamento;
7- Informações Nutricionais
8- Classificação,
9- Informação de não contem glúten.

Declaramos que as informações serão impressas de forma clara e legível e que o produto é classificado antes da comercialização conforme lei 9.972 de 25 de Maio de 2000, decreto 6.268 de 22 de Novembro de 2007 e Instrução Normativa 12 de 28.03.2008 e IN 48 de 01.11.2011.

Recife, PE 17.01.2025

MARTA FERREIRA DOS SANTOS
RG NACIONAL / CFTA Nº 698722794-20
RG. Nº CGC / MAPA 2.747

Dinho Rocha
Téc Agrícola – CFTA 03150289475
Gestor Téc. Segurança e
Qualidade – CREA N. 182.007.712-8

Marta Ferreira dos Santos
Reg. MAPA n. 2.747
Classificadora Vegetal

01

ONG Pedra D'Água

Horticlasse

Classificação de Produtos Vegetais

BR 101 SUL, Nº 550 – Galpão M/S loja 15, 1º Andar –Mezanino - CEASA – Curado –Recife-PE - CEP: 50790-900
CNPJ: 04.653.084/0002-02 - Fone: (81) 3252-6464 – E-mail: ong@ongpedradagua.com.br;horticlasse@hotmail.com

VIA CLIENTE

Horticlasse – Classificação de Produtos Vegetais, Empresa credenciada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, está autorizada para executar a classificação de produtos vegetais, seus subprodutos e resíduos de valor econômico, encontra-se registrada no CGC/MAPA sob o número PE 0120 de acordo com o que estabelece a Lei número 9.972 de 25 de maio 2000, e com o Decreto nº 6.268 de 22 de novembro de 2007, CERTIFICA que amostra em nosso poder apresentou os resultados constantes deste certificado.

CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO

CERTIFICADO Nº: PE000121-0/0001 Nº 41510

NOME DA RAZÃO SOCIAL: S.P DE LIMA COMERCIAL DE ALIMENTOS
CNPJ OU CPF: 23.482.180/0002-71
ENDEREÇO / CIDADE / UF: RUA GRUPO S/N CENTRO COREAU – CE CEP : 62.160-000

PRODUTO	MARCA	EMBALAGEM	NATUREZA DA OPERAÇÃO
FEIJÃO	DONA TARCIZA	FARDOS 10X1/30X1	VENDA

PESO LIQUIDO (Kg)	NOTA FISCAL	PLACA DO VEICULO	Nº DE VOLUMES	LOTE
12.000	XXXXXXXXXXXXXXXXXX	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	XXXXXXXXXXXXXXXX	080125

UNIDADE ARMAZENADORA	LOCAL DE ARMAZENAGEM	PROCEDÊNCIA
O MESMO CITADO	O MESMO CITADO	PARANÁ

RESPONSAVEL PELA COLETA DE AMOSTRA: ANDERSON PORTELA DE LIMA
IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA: 07594
DATA DA AMOSTRAGEM: 16.01.2025

CONCLUSÃO DA CLASSIFICAÇÃO

GRUPO/CATEGORIA: I - FEIJÃO COMUM
Nº DO LAUDO: 41510
SUB/GRUPO: X
CLASSE: PRETO
SUB/CLASSE: X
TIPO/SUB TIPO: 1
OUTRA ESPECIFICAÇÃO: X
REGULAMENTO TECNICO: I.N. Nº12 DE 28.03.2008/ I.N. Nº48 DE 01/11/2011
DATA E LOCAL DA CLASSIFICAÇÃO: 17.01.2025 RECIFE-PE

RESPONSAVEL PELA EMISSÃO DO LAUDO
NOME: MARTA FERREIRA DOS SANTOS
POSTO DE CLASSIFI./LABORATORIO: HORTICLASSE
REG. NO CGC/MAPA: 2.747

RESULTADOS

UMIDADE: 14.70%..........
APARELHO: MOTOMCO..........
MATÉRIAS ESTRANHAS E IMPUREZAS:0.00%........
INSETOS MORTOS:0.00%..........
TOTAL DE MATÉRIAS ESTRANHAS, IMPUREZAS E INSETOS MORTOS: 0.00%..........
TOTAL DE ARDIDOS, MOFADOS E GERMINADOS: 0.39%..........
TOTAL DE CARUNCHADOS E ATACADOS POR LAGARTA DA VAGEM: 0.61%..........
TOTAL DE DEFEITOS LEVES: 0.97%..........

OBSERVAÇÕES

ESCLARECIMENTO AO CLIENTE

1 – QUALQUER EMENDA OU RASURA, MESMO RESSALVADA, INVALIDARÁ O PRESENTE CERTIFICADO.
2 – O PRAZO DE CONTESTAÇÃO DO PRESENTE CERTIFICADO PASSA A SER DE 15 DIAS, EM FUNÇÃO DA PUBLICAÇÃO DA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 08 DE 22 DE ABRIL DE 2014.
3 – O PRESENTE CERTIFICADO NÃO TEM VALIDADE QUANDO O PRODUTO, OBJETO DESSA CLASSIFICAÇÃO, FOR DESTINADO ÀS COMPRAS, VENDAS OU DOAÇÕES DO PODER PÚBLICO (FEDERAL, ESTADUAL E MUNICIPAL).

RESPONSAVEL PELA EMISSÃO DO CERTIFICADO

MARTA FERREIRA DOS SANTOS

ONG Pedra D'Água

Horticlasse

Classificação de Produtos Vegetais

BR 101 SUL, Nº 550 – Galpão M/S loja 15, 1º Andar –Mezanino - CEASA – Curado –Recife-PE - CEP: 50790-900
CNPJ: 04.653.084/0002-02 - Fone: (81) 3252-6464 – E-mail: ong@ongpedradagua.com.br

GUIA DE RECEBIMENTO

CERTIFICADO Nº: PE000121-0/0001 Nº 41510

RECEBEMOS DE (NOME DA RAZÃO SOCIAL): S.P DE LIMA COMERCIAL DE ALIMENTOS — CNPJ OU CPF: 23.482.180/0002-71

COM SEDE EM (ENDEREÇO): RUA GRUPO S/N CENTRO COREAU – CE CEP : 62.160-000

REFERENTE A CLASSIFICAÇÃO DE (PESO LIQUIDO) 12.000 DO (PRODUTO) FEIJÃO AO (R$ POR TONELADA) XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

TOTAL A PAGAR R$ 200,00 (VALOR POR EXTENSO) XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

O valor acima é referente a taxa de classificação de produtos vegetais para crédito na c/c nº 10.981-9 Bco. Brasil – Ag. Nº 2889-4 CEASA

LOCAL	DATA	CARIMBO E ASSINATURA DO FUNCIONARIO
RECIFE - PE	17.01.2025	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

OBSERVAÇÕES

Imunidade Tributária – Constituição Federal/88 seção 11 Art. 150 Inciso VI Alínea "c" – Isenta pela Lei nº 9.532 de 10/12/1997 Art. 12 a 15, regulamentada pelo Decreto 3.000/99 Art. 174 – Lei nº 9.790/99 de 23/03/1999, regulamentada pelo Decreto 3.100 de 30/06/1999.

M. Dias Branco — Sonhar, realizar, crescer	FICHA TÉCNICA DE PRODUTOS FARINHA DE TRIGO TRADICIONAL FINNA 1KG	MOI.P&D.FTP.0015-R3

IDENTIFICAÇÃO:

Produto: FT Finna Tipo 1 Papel FD 10X1kg
FT Finna Tipo 1 Papel FD 10X1kg-Exportação

Peso Líquido: 1kg
Código PA: 59157 / 359157 (Exportação)
Código EAN 13: 7896090082056
Código DUN 14: 17896090082053

APLICAÇÃO:

Ideal para todos os tipos de receitas.

TIPO DE EMBALAGEM:

Saco de papel boca aberta.

VALIDADE:

180 Dias.

INFORMAÇÕES DE ALERGÊNICOS:

Contém Glúten.

Alérgicos: Contém derivados de trigo.

Pode conter aveia, centeio, cevada, soja e triticale.

INGREDIENTES:

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), vitaminas: A, B1, B2, B6, PP e Zinco.

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
Porções por embalagem: 20
Porção: 50g (1/2 xícara de chá)

	100 g	50 g	%VD*
Valor energético (kcal)	347	173	8
Carboidratos totais (g)	73	37	12
Açúcares totais (g)	1	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	9,3	4,7	11
Gorduras totais (g)	1,2	0,6	1
Gorduras saturadas (g)	0,2	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	2,5	1,2	5
Sódio (mg)	0	0	0
Vitamina A (µg)	240	120	15
Vitamina B1 (mg)	0,36	0,18	15
Vitamina B2 (mg)	0,36	0,18	15
Vitamina B3 (mg)	4,5	2,3	15
Vitamina B6 (mg)	0,39	0,2	15
Vitamina B9 (µg)	140	70	29
Ferro (mg)	4,2	2,1	15
Zinco (mg)	3,3	1,7	15

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

PROPRIEDADES SENSORIAIS:

Cor: Branca a ligeiramente amarelada
Sabor e Odor: Característicos
Pó: Fino

CONSERVAÇÃO:

Devem ser armazenadas sobre estrados, longe de locais quentes, úmidos ou excessivamente iluminados (luz do sol), de produtos químicos e odores fortes, nunca ficar em contato direto com piso ou parede e manter em temperatura ambiente. Após aberta, manter em embalagem hermeticamente fechada.

PADRÕES DE CONTAMINANTES INORGÂNICOS:

	Máx.
Arsênio (mg/kg)	0,20
Chumbo (mg/kg)	0,20
Cádmio (mg/kg)	0,20

PROPRIEDADES REOLÓGICAS:

Farinografia (500 UF)	**Min.**	**Máx.**
Absorção de Água (%)	54,00	-
Estabilidade (min)	6,00	-
Alveografia	**Min.**	**Máx.**
W (10^{-4} J)	180,00	-
P/L	1,00	-

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS:

	Min.	Máx.
Umidade (%)	-	15,00
Umidade Exportação(%)	-	13,00
Cinzas (%)	-	0,60
Cor L (Minolta)	93,00	-
Falling Number(s)	240,00	-
Acidez Graxa (mg KOH/100g)	-	100
Proteína (%)	7,50	-
Granulometria:Mesh 60(250µm) (Retido %)	-	5,00
Glúten Umido (%)	20,00	-
Glúten Index (%)	90,00	-
Ferro (mg/100g)	4,0	9,0
Ácido Fólico (mcg/100g)	140	220

PADRÕES MICROBIOLÓGICOS:

Micro-organismo	n	c	m	M
Bacillus cereus presuntivo/g	5	1	10^2	10^3
Salmonella/25g	5	0	Aus	-
Escherichia coli/g	5	3	10	10^2

Nota 1: As legendas n, c, m e M são definidas conforme legislação vigente.

PADRÕES MACROSCÓPICOS E MICROSCÓPICOS:

	Máx.
Fragmentos de insetos não vetores	75 em 50g
Ácaros mortos	5
Areia (%)	1,5

PADRÕES DE MICOTOXINAS:

	Máx.
Desoxinivalenol-DON (µ/kg)	1000
Aflatoxinas B1, B2, G1, G2 (µ/kg)	5
Ocratoxina A (µ/kg)	10
Zearalenona (µ/kg)	100

Elaborado por:	**Aprovado por:**
CAIO HAKKINNEN MOURA FREIRE	CAROLINE CATARINO DE CARVALHO

RELATÓRIO DE ENSAIO

ID AMOSTRA 74162A-2

REQUISITANTE

M DIAS BRANCO S.A. IND E COM ALIM. - 1598

Rodovia BR 116, KM 18, Eusébio, CE, CEP: 61760-000, Brasil

FOODCHAIN ID®
ANÁLISES

Rua José Aloysio Brugger, 1081
Caxias do Sul, RS, CEP: 95050-150, Brasil
Fone: 54 3222-1659
Site: https://www.foodchainid.com/testing/pt-br/

RECEBIMENTO	DESCRIÇÃO AMOSTRA	DESCRIÇÃO PRODUTO
8/Jul/2024	Farinha de Trigo	FARINHA FINNA TIPO 1
REALIZAÇÃO	PESO BRUTO	PROPOSTA COMERCIAL
8/Jul/2024 à 18/Jul/2024	1,955	11969-1
EMISSÃO		
18/Jul/2024		

ENSAIOS	RESULTADOS
Contagem de Bacillus cereus - amostra No. 1 Método: ISO7932:2016	Menor que 1,0 x 10e1 UFC/g
Contagem de Bacillus cereus - amostra No. 2 Método: ISO7932:2016	Menor que 1,0 x 10e1 UFC/g
Contagem de Bacillus cereus - amostra No. 3 Método: ISO7932:2016	Menor que 1,0 x 10e1 UFC/g
Contagem de Bacillus cereus - amostra No. 4 Método: ISO7932:2016	Menor que 1,0 x 10e1 UFC/g
Contagem de Bacillus cereus - amostra No. 5 Método: ISO7932:2016	1,0 x 10e2 UFC/g
Contagem de Escherichia coli - amostra No. 1 Método: ISO16649-2:2001	Menor que 1,0 x 10e1 UFC/g
Contagem de Escherichia coli - amostra No. 2 Método: ISO16649-2:2001	Menor que 1,0 x 10e1 UFC/g
Contagem de Escherichia coli - amostra No. 3 Método: ISO16649-2:2001	Menor que 1,0 x 10e1 UFC/g
Contagem de Escherichia coli - amostra No. 4 Método: ISO16649-2:2001	Menor que 1,0 x 10e1 UFC/g
Contagem de Escherichia coli - amostra No. 5 Método: ISO16649-2:2001	Menor que 1,0 x 10e1 UFC/g
Pesquisa de Salmonella spp. - amostra No. 1 Método: ISO6579-1:2017	Ausência em 25g
Pesquisa de Salmonella spp. - amostra No. 2 Método: ISO6579-1:2017	Ausência em 25g
Pesquisa de Salmonella spp. - amostra No. 3 Método: ISO6579-1:2017	Ausência em 25g
Pesquisa de Salmonella spp. - amostra No. 4 Método: ISO6579-1:2017	Ausência em 25g
Pesquisa de Salmonella spp. - amostra No. 5 Método: ISO6579-1:2017	Ausência em 25g

INTERPRETAÇÃO

Os padrões microbiológicos nas amostras são considerados com qualidade aceitável de acordo com o item 19A da IN nº 161, de 01 de Julho de 2022 – ANVISA.

AMOSTRAGEM E INFORMAÇÕES DA AMOSTRA

O requisitante é exclusivamente responsável pela amostragem e informações da amostra.
Responsável pela amostragem: Monalisa Varela
Período Produção: 26/06/2024

ASSINADO ELETRONICAMENTE

Resp. Técnico: Jucimar Zacaria

© FoodChain ID NA, Inc. 2000-2023. Todos os direitos reservados.
Resultados válidos somente para amostra ensaiada pelo laboratório FoodChain ID, conforme recebida.
Este relatório de ensaio só deve ser reproduzido completo. Reprodução de partes requer aprovação escrita do laboratório.

RELATÓRIO DE ENSAIO

ID AMOSTRA 74162A-2

REQUISITANTE

M DIAS BRANCO S.A. IND E COM ALIM. - 1598

Rodovia BR 116, KM 18, Eusébio, CE, CEP: 61760-000, Brasil

FOODCHAIN ID®
ANÁLISES

Rua José Aloysio Brugger, 1081
Caxias do Sul, RS, CEP: 95050-150, Brasil
Fone: 54 3222-1659
Site: https://www.foodchainid.com/testing/pt-br/

RECEBIMENTO	DESCRIÇÃO AMOSTRA	DESCRIÇÃO PRODUTO
8/Jul/2024	Farinha de Trigo	FARINHA FINNA TIPO 1
REALIZAÇÃO	PESO BRUTO	PROPOSTA COMERCIAL
8/Jul/2024 à 18/Jul/2024	1,955	11969-1
EMISSÃO		
18/Jul/2024		

Data Vencimento: 23/12/2024
Lote: A17824DPP1
Local: MOE

ASSINADO ELETRONICAMENTE

Resp. Técnico: Jucimar Zacaria

© FoodChain ID NA, Inc. 2000-2023. Todos os direitos reservados.
Resultados válidos somente para amostra ensaiada pelo laboratório FoodChain ID, conforme recebida.
Este relatório de ensaio só deve ser reproduzido completo. Reprodução de partes requer aprovação escrita do laboratório.

DocuSign Envelope ID: 7ABB5019-43E7-495D-8FCA-6E16B7697882

1. DESCRIÇÃO

O Dueto em conserva e ao vapor são produtos obtidos através de processo industrial e tratamento térmico adequado a qual os grãos são submetidos.

INGREDIENTES: Milho-verde (geneticamente modificado a partir de *Bacillus thuringiensis*, subsp *kumamotoensis*), ervilha, água e estabilizante cloreto de cálcio. **NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA.**

O processo consiste em uma linha contínua, onde ocorre a hidratação, seleção dos grãos e a adição da água para cozimento em tanques apropriados. Após estas etapas, o produto é envasado automaticamente em embalagens de *stand up pouch* (filme aluminizado) e latas metálicas.

As etapas subsequentes são: - resfriamento, encaixotamento e palletização.

2. ESPECIFICAÇÕES E TOLERÂNCIAS REFERENTES AO PRODUTO ACABADO

2.1. Características Organolépticas

Parâmetro	Especificação
Cor	Característico de dueto (milho e ervilha), processada adequadamente.
Odor	Característico de dueto (milho e ervilha), processada adequadamente.
Sabor	Característico de dueto (milho e ervilha), processada adequadamente.

2.2. Características físico-químicas

2.2.1. Dueto ao vapor

ENSAIO DE CONTROLE	ESPECIFICAÇÃO				MÉTODO
	UN	MINIMO	NOMINAL	MÁXIMO	
Sólidos solúveis lidos no refratômetro	°Bx	10,00	...	12,00	FQ 004
pH	...	5,60	...	6,20	FQ 003
Acidez	% ácido cítrico	...	...	0,20	FQ 095
Sal	% NaCl	0,20	...	0,50	FQ 077

Peso líquido lata metálica (g) 195

DocuSign Envelope ID: 7ABB5019-43E7-495D-8FCA-6E16B7697882

Peso drenado lata metálica (g) 170

2.2.2. Dueto em conserva

ENSAIO DE CONTROLE	ESPECIFICAÇÃO				MÉTODO
	UN	MINIMO	NOMINAL	MÁXIMO	
Sólidos solúveis lidos no refratômetro	°Bx	7,00	...	9,00	FQ 004
pH	...	5,80	...	6,20	FQ 003
Acidez	% ácido cítrico	...	...	0,20	FQ 095
Sal	% NaCl	0,20	...	0,50	FQ 077

Peso líquido sache (g) 260 / 2700

Peso drenado sache (g) 170 / 1700

2.3. Características Microbiológicas e Sanitárias

Ausências de microrganismos patogênicos e dos que proliferem no produto ou que indiquem sua má manipulação. Deverá estar isento de larvas, isento de fragmentos indicadores deste tipo de contaminação.

O produto deve apresentar esterilidade comercial.

2.4. Características Microscópicas

Presença de elementos histológicos característicos da espécie, atendendo a RDC Nº 623, de 9 de março de 2022 da Anvisa.

2.5. Embalagens

Filme aluminizado tipo *stand up pouch* e latas metálicas litografadas com tampas.

3. ROTULAGEM

No rótulo do produto constarão as seguintes informações conforme solicitado pela RDC nº. 727 de 01.07.22 da ANVISA

- Dados do fabricante (nome, endereço, CNPJ, telefone SAC, e-mail e home page)
- Nome do produto

DocuSign Envelope ID: 7ABB5019-43E7-495D-8FCA-6E16B7697882

- Data validade
- Lote
- Peso líquido
- Ingredientes
- Condições de armazenamento
- Código de barras

4. FABRICADO E DESTRIBUIDO POR:

A unidade produtora é identificada através da letra impressa ao lado da data de validade

(F) Fugini Alimentos Ltda. Av. Fugita, 1.000. CEP. 15910-000. Monte Alto, SP. CNPJ:00.588.458/0001-03.

(C) Cristalina Alimentos Ltda. Rod BR. 040, Km 72,7 s/nº Cristalina, GO. CEP 73850-000. CNPJ 10.666.522/0001-80 Indústria Brasileira

Central de relacionamento 0800 702 4337 - sac@fugini.com.br - www.fugini.com.br

5. CONSERVAÇÃO

Na embalagem fechada, o produto deve ser armazenado em local seco e arejado, ao abrigo da luz. Após aberto, fechar e guardar em geladeira (4°C a 8°C) e consumir por, no máximo, 2 dias.

6. PALLETIZAÇÃO

6.1. Dueto ao vapor

A paletização é feita em palete padrão PBR com 06 fardos por lastro, 18 fardos de altura e 108 fardos por palete.

6.2. Dueto em conserva

6.2.1. Embalagem 170 g

A paletização é feita em palete padrão PBR com 16 caixas por lastro, 06 caixas de altura e 96 caixas por palete.

6.2.2. Embalagem 1,7 Kg

A paletização é feita em palete padrão PBR com 07 caixas por lastro, 06 caixas de altura e 42 caixas por palete.

DocuSign Envelope ID: 7ABB5019-43E7-495D-8FCA-6E16B7697882

7. TRANPORTE

Será transportado em caminhão adequado, protegido de forma adequada, que garanta a integridade do produto e sem a presença de outros materiais que possam contaminar o produto com substâncias estranhas e ao abrigo de chuva e poeira. RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002.

8. ARMAZENAMENTO

O produto será armazenado em locais cobertos, arejados, isento de umidade excessiva, livre de ação de insetos, roedores e outros predadores.

9. PRAZO DE VALIDADE

Todas as embalagens possuem um shelf-life de 30 meses (02 anos e 06 meses), em condições normais de temperatura e umidade de armazenamento, mantendo ao final do prazo de validade as características sensoriais do produto.

10. CÓDIGO DE BARRAS

10.1. Dueto ao vapor

10.1.1. Unidade (EAN-13)

789 751720941 4

10.1.2. Caixa (DUN-14)

2 789 751720941 8

10.2. Dueto em conserva

10.2.1. Embalagem 170 g

10.2.1.1. Unidade (EAN-13)

789 751720964 3

10.2.1.2. Caixa (DUN-14)

1 789751720964 0

DocuSign Envelope ID: 7ABB5019-43E7-495D-8FCA-6E16B7697882

10.2.2. Embalagem 1,7 Kg

10.2.2.1. Unidade (EAN-13)

789 751720970 4

10.2.2.2. Caixa (DUN-14)

1 789 751720970 1

11.INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

11.1. Dueto ao vapor – peso líquido 200 g / peso drenado 170 g

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 1 Porção: 130g (1 xicara de chá)			
	100 g	**130 g**	**% VD***
Valor Energético (kcal)	117	152	8
Carboidratos (g)	23	29	10
Proteínas (g)	6,6	8,6	17
Fibras Alimentares (g)	2,7	3,5	14
Gorduras Totais (g)	0,5	0,6	1
Sódio (mg)	19	25	1
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção **Não contém quantidade significativa de: açúcares totais, açúcares adicionados, gorduras saturadas e gorduras trans.			

11.2. Dueto em conserva

11.2.1. Dueto em conserva – peso líquido 260 g / peso drenado 170 g

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 1 Porção: 130g (1 xicara de chá)			
	100 g	**130 g**	**% VD***
Valor Energético (kcal)	90	117	6
Carboidratos (g)	17	23	8
Proteínas (g)	5,1	6,6	13
Fibras Alimentares (g)	2,1	2,7	11
Sódio (mg)	15	20	1
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção **Não contém quantidade significativa de: açúcares totais, açúcares adicionados, gorduras totais, gorduras saturadas e gorduras trans.			

DocuSign Envelope ID: 7ABB5019-43E7-495D-8FCA-6E16B7697882

11.2.2. Dueto em conserva – peso líquido 2,7 Kg / peso drenado 1,7 Kg

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: cerca de 13 Porção: 130g (1 xícara de chá)			
	100 g	**130 g**	**% VD***
Valor Energético (kcal)	90	117	6
Carboidratos (g)	17	23	8
Proteínas (g)	5,1	6,6	13
Fibras Alimentares (g)	2,1	2,7	11
Sódio (mg)	15	20	1
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção **Não contém quantidade significativa de: açúcares totais, açúcares adicionados, gorduras totais, gorduras saturadas e gorduras trans.			

12. REGISTRO NA VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Este produto está isento de registro de acordo com a RDC nº. 27 de 06 de agosto de 2010.

DocuSigned by:
Cassilândio Paiva dos Santos
2898857C97FB4F6...

DocuSigned by:
WENDEL
3D9471278A6B4C0...

Elaboração	Responsável Técnico CRQ nº 12100276
Cassilândio Paiva dos Santos Coordenador de PD&I	Wendel Morais Holanda Coordenador de Qualidade

ONG Pedra D'agua – Horticlasse – Classificação Vegetal
BR 101 sul Km 70 n. 550 Curado – Centro Administrativo –
Ceasa – Recife, PE CEP: 50.790-900
CNPJ: 04.653.084/0002-02

FICHA TÉCNICA N.º 05/2025

A- IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA

Nome: S.P DE LIMA COMERCIAL DE ALIMENTOS
Endereço: RUA DO GRUPO SN – CEP: 62.160-000 – CENTRO – CAREAU - CE
CNPJ: 23.482.180/0002-71

B- IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

NOME----------FARINHA DE MANDIOCA
GRUPO----------SECA
CLASSE----------MÉDIA
TIPO----------1
MARCA----------DONA TARCIZA
LAUDO MICROBIOLOGICO -----14219
LOTE---------- 271224
FABRICAÇÃO ---------- JANEIRO 2025

C- COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

100% Mandioca .

D- VALIDADE

O prazo de validade do produto é de 12 meses a partir da data da sua fabricação, desde que esteja em acordo com as formas e condições de produção, boas práticas, acondicionamento, embalagem e estoque.

E- ACONDICIONAMENTO E CONTROLE DE QUALIDADE

O Referido produto, encontra-se em boas condições de Armazenamento, em fardos sob páletes, devidamente identificados. Isento de Matérias estranhas e impurezas.

F- CONTROLE DE QUALIDADE

A Empresa S.P DE LIMA COMECIAL DE ALIMENTOS disponibiliza de ações para aprimoramento do controle de qualidade dos seus produtos; Controle de pragas, ações de Segurança do Trabalho, treinamentos aos Colaboradores voltada para as boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos, com ênfase em Classificação Vegetal.

G- **INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

Produto vedado de declaração de rotulagem frontal.
RDC 429/2020 IN 75/2020
Farinha de Mandioca
Embalagem de 1 kg Fonte:
Arial ou Helvética Cor da
fonte: Preta.
Cor do Fundo: Branca.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 20 Porção: 50g (1/4 xícara)			
	100 g**	50g	%VD* (*)
Valor energético (kcal)	362	181	9
Carboidratos totais (g)	88	44	15
Açúcares totais (g)	88	44	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	1,6	3,8	2
Gorduras totais (g)	0	0	0
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	6,4	3,2	13
Sódio (mg)	0	0	0
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção. ** No produto pronto para consumo			

H- O produto é embalado em embalagens primarias de plástico atóxicas e incolor de 1Kg e embalagem secundária com fardos plásticos de 30 pacotes de 1 Kg cada, armazenado sobre estrados de madeira com 10 cm de altura do piso em local seco e arejado as entregas são feito em caminhões com equipe para carga e descarga do produto.

I – **INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES**

O Processo de fabricação da Farinha de mandioca, é totalmente artesanal, onde a empresa S.P DE LIMA, acompanha a elaboração e confeção da farinha, visitando regularmente as casas de farinhas, o produto passa por um processo de analises de classificação vegetal, fiscas e químicas, onde são indentificada possiveis contaminações, conforme analises microbiológicos, de acordo com os padrões exigidos para fins de alimentação humana.

Declaramos que o produto é rotulado com as seguintes informações:

1- Nome e marca comercial;
2- Nome, endereço e CNPJ do embalador;
3- Data de validade;
4- Nº de lote;
5- Conteúdo líquido;
6- Condições de armazenamento;
7- Informações Nutricionais
8- Classificação,
9- Informação de não contem glúten.

Declaramos que as informações serão impressas de forma clara e legível e que o produto é classificado antes da comercialização conforme lei 9.972 de 25 de Maio de 2000, decreto 6.268 de 22 de Novembro de 2007 e Instrução Normativa 52 de 07 de Novembro 2011 e 58 de 02 de Outubro 2020

Recife, PE 21.01.2025

Dinho Rocha
Téc Agrícola – CFTA 03150289475
Gestor Tec. Segurança e
Qualidade – CREA N. 182.007.712-8

Miriam Ferreira dos Santos
Reg. MAPA n. 5.635
Classificadora Vegetal
CRQ 01401201

Miriam Ferreira dos Santos
Reg. no MAPA 5.635
Reg. no CRQ 014.012.01

ONG PEDRA D'ÁGUA

Horticlasse
Classificação de Produtos Vegetais
BR 101 SUL, Nº 550 – Galpão M/S loja 15, 1º Andar –Mezanino - CEASA – Curado –Recife-PE - CEP: 50790-900
CNPJ: 04.653.084/0002-02 - Fone: (81) 3252-6464 – E-mail: horticlasse@hotmail.com ong@ongpedradagua.com.br

VIA CLIENTE

Horticlasse – Classificação de Produtos Vegetais, Empresa credenciada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, está autorizada para executar a classificação de produtos vegetais, seus subprodutos e resíduos de valor econômico, encontra-se registrada no CGC/MAPA sob o número PE 0120 de acordo com o que estabelece a Lei número 9.972 de 25 de maio 2000, e com o Decreto nº 6.268 de 22 de novembro de 2007, CERTIFICA que amostra em nosso poder apresentou os resultados constantes deste certificado.

RELATÓRIO DE ENSAIO

CERTIFICADO Nº: Nº 14219

NOME DA RAZÃO SOCIAL: S. P DE LIMA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA
CNPJ OU CPF: 23.482.180/0002-71

ENDEREÇO / CIDADE / UF: RUA DO GRUPO SN CEP: 62.160-000 – CAREAU - CENTRO - CE

PRODUTO: FARINHA DE MANDIOCA
MARCA: DONA TARCIZA
EMBALAGEM: FARDO 10X1
NATUREZA DA OPERAÇÃO: VENDA

PESO LIQUIDO (Kg): 9.000
NOTA FISCAL: X
PLACA DO VEICULO: x
Nº DE VOLUMES: X
LOTE: 271224

UNIDADE ARMAZENADORA: O MESMO CITADO
LOCAL DE ARMAZENAGEM: O MESMO CITADO
PROCEDÊNCIA: NACIONAL

RESPONSAVEL PELA COLETA DE AMOSTRA: S.P DE LIMA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA

IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA: A14219
DATA DA AMOSTRAGEM: 09.01.2025
Nº DO LAUDO: 268

CONCLUSÃO DA CLASSIFICAÇÃO

GRUPO/CATEGORIA: x
SUB/GRUPO: x
CLASSE: x
SUB/CLASSE: x
TIPO/SUB TIPO: x
OUTRA ESPECIFICAÇÃO: x

REGULAMENTO TÉCNICO: ANALISE DE MICROBIOLOGIA

DATA E LOCAL DA CLASSIFICAÇÃO: RECIFE - PE 20.01.2025

RESPONSÁVEL PELA EMISSÃO DO LAUDO
NOME / Nº REG. CONS./CLASSE: GRACE CRUZ – CRN/1 13243
POSTO DE CLASSIFI./LABORATÓRIO: ENCAL DF

RESULTADOS

ANALISE DE MICROBIOLOGIA

Escherichia coli (E.coli).........................$<1,0x10^1$

Salmonella sp. .... AUSENCIA

Bacilus Cereus Presuntivo...................$<1,0x10^1$

Plano de Amostragem: 5

Produto satisfatório com qualidade aceitável

OBSERVAÇÕES
CERTIFICAMOS QUE O RESULTADO DA CLASSIFICAÇÃO CONTIDA NESTE CERTIFICADO, FOI REPRODUZIDO EM SUA TOTALIDADE DE ACORDO COM A AMOSTRA ENVIADA. FARINHA DE MANDIOCA BRANCA
AMOSTRA 268/2025

ESCLARECIMENTO AO CLIENTE
1 – QUALQUER EMENDA OU RASURA, MESMO RESSALVADA, INVALIDARÁ O PRESENTE CERTIFICADO.
2- O PRAZO DE CONTESTAÇÃO DO PRESENTE CERTIFICADO PASSA A SER DE 15 DIAS, EM FUNÇÃO DA PUBLICAÇÃO DA INSTRUÇÃO NORMATIVA DE N º 08 DE 22 DE ABRIL DE 2014.
3- O PRESENTE CERTIFICADO NÃO TEM VALIDADE QUANDO O PRODUTO, OBJETO DESSA CLASSIFICAÇÃO, FOR DESTINADO ÀS COMPRAS, VENDAS OU DOAÇÕES DO PODER PÚBLICO (FEDERAL , ESTADUAL E MUNICIPAL).

RESPONSÁVEL PELA EMISSÃO DO CERTIFICADO
Mir... Ferreira dos Santos
Reg. no CGC/MAPA 5.00...
Reg. no CRQ 014.012.01

ONG PEDRA D'ÁGUA

Horticlasse
Classificação de Produtos Vegetais
BR 101 SUL, Nº 550 – Galpão M/S loja 15, 1º Andar –Mezanino - CEASA – Curado –Recife-PE - CEP: 50790-900
CNPJ: 04.653.084/0002-02 - Fone: (81) 3252-6464 – E-mail: ong@ongpedradagua.com.br

GUIA DE RECEBIMENTO

CERTIFICADO Nº: Nº 14219

RECEBEMOS DE (NOME DA RAZÃO SOCIAL): S.P DE LIMA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA
CNPJ OU CPF: 23.482.180/0002-71

COM SEDE EM (ENDEREÇO): RUA DO GRUPO SN CEP: 62.160-000 COREAU - CE

REFERENTE A CLASSIFICAÇÃO DE (PESO LIQUIDO): 9.000 DO (PRODUTO): FARINHA BRANCA AO (R$ POR TONELADA): XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

TOTAL A PAGAR R$: 600,00
VALOR POR EXTENSO: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

O valor acima é referente a taxa de classificação de produtos vegetais para crédito na c/c nº 10.981-9 Bco. Brasil – Ag. Nº 2889-4 CEASA

LOCAL: RECIFE - PE
DATA: 20.01.2025
CARIMBO E ASSINATURA DO FUNCIONÁRIO: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

OBSERVAÇÕES

PANELAÇO®
ALIMENTOS

PANELAÇO ALIMENTOS LTDA
RUA SÃO JOÃO BATISTA, 1511
MORRO CHATO – TURVO – SC
CNPJ: 83.067.942/0001/14

Ficha Técnica

Descrição Produto: COLORIFICO SC 100g – G1

Origem: Produto constituido pela mistura de farinha de arroz com urucun em pó, adicionando óleos comestíveis (óleo de soja).

Propriedades :

Microbiológicas:
Padrões ANVISA, segundo Resolução RDC 12 de 02/01/2001 e - IN nº 161, de 1º de julho de 2022.

Coliformes a 45º C/g: ausência
Salmonella sp/25g: ausência

Microscópicas:
Ausência de insetos, larvas, parasitas e de todo e qualquer outro tipo de contaminação.

Prazo de Validade :
12 meses da data de fabricação se obedecidas às normas de armazenamento.

Porcentagem Urucum na composição: 1%
Composição:

Informação Nutricional			
Porção: 5g (1 colher de sobremesa)			
Quantidade por porção	**100g**	**5g**	**%VD(*)**
Valor Calórico/Energetico (Kcal)	358	17	1
Carboidratos (g)	75	3,9	1
Proteínas (g)	7,3	0,4	1
Gorduras totais (g)	3,3	0,2	0
Gorduras saturadas (g)	1,4	0,1	1
Fibra Alimentar (g)	0,5	0,03	0
Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			
Não contém quantidades significativas de açúcares totais, açúcares adicionados, gorduras trans e sódio.			

Responsável tecnico:
Nome: EDSON P. CANELLA
Formação: ENGENHEIRO AGRONOMO
Nº de registro: CREA: SC 011261-0

Edson P. Canella

Panelaço Alimentos ltda

Laudo de análises

Dados da amostra

Amostra/Produto: Colorau Panelaço
Lote: 01/2025
Matriz e origem: Urucum + quirera de arroz + óleo de soja
Local da coleta: Misturador
Responsável pela coleta: Fabiano.R. Miguel
Data/hora: 13/01/2025 13:50
Temperatura: 23ºc
Nota Fiscal: ---

Data de Fab: 13/01/2025 **Data de val:** 13/01/2026

Resultado de análises

Parâmetros/ensaios	Especificações	Resultados	Unidade	Metodologia
Umidade (máx 12%)		8.5	%	Motomco 999esi
Escherichia coli	Ausente	Ausente		
Salmonella sp	Ausente	Ausente		
Aspecto	Pó fino	Conforme		
Cor	Vermelho ou vermelho alaranjado	Conforme		
Odor	Característico	Caracteristico		

Observações: Padrões ANVISA, segundo Resolução RDC 12 de 02/01/2001 e - IN nº 161, de 1º de julho de 2022.

Fabiano R. Miguel
Controle de qualidade

Panelaço Alimentos ltda
Rua São João Batista, Nº 1511 – Morro Chato, Turvo/SC
E-mail: panelaco@panelaco.com.br
Fone (48)3525-9394

Sucesso Agro

FICHA TÉCNICA
ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO

ARROZ BENEFICIADO BRANCO ACHEI TOP TIPO 1

Descrição do processo de fabricação: O arroz em casca é submetido ao processo de secagem. Em seguida o arroz é descascado, passa pelo processo de brunição e polimento. Após este processo, é selecionado eletrônicamente e finalizado com o empacotamento automatizado.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Produto	Grupo	Subgrupo	Classe	Tipo	Emabalagem	Cód. Barras	Cód. Item NF
Arroz	Beneficiado	Polido	Longo Fino	1	1 Kg	7898907120258	20101001
Arroz	Beneficiado	Polido	Longo Fino	1	5 Kg	7898907120289	20101002

Embalagem primária:	Saco plástico atóxico em polietileno de baixa densidade de 1 Kg e 5 Kg.
Embalagem secundária:	Fardo plástico atóxico transparente em 30x1 Kg e 06x5 Kg
Recomendação:	Conservar em local seco e arejado, protegido do sol, insetos e roedores.
Validade:	Trezentos e sessenta dias após a data de fabricação que consta no pacote.
NCM (classificação fiscal):	10063021

MEDIDAS DO PRODUTO

Medidas aproximadas do pacote 1 Kg	
Peso bruto (Kg):	1,005
Altura (cm):	3,5
Largura (cm):	14
Profundidade (cm):	21,5

Medidas aproximadas do pacote 5 Kg	
Peso bruto (Kg):	5,030
Altura (cm):	6,5
Largura (cm):	22
Profundidade (cm):	36

Medidas aproximadas do fardo 30X1	
Peso bruto (Kg):	30,150
Altura (cm):	15
Largura (cm):	38
Profundidade (cm):	60

Medidas aproximadas do fardo 06X5	
Peso bruto (Kg):	30,180
Altura (cm):	18
Largura (cm):	33
Profundidade (cm):	60

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (Porção: 50 g)

	Quantidade por porção 50 g	%VD*
Valor energético (kcal)	170	9
Carboidratos (g)	39	13
Proteínas (g)	3	6
Gorduras totais (g)	0,2	0
Gorduras saturadas (g)	0	0
Gorduras trans (g)	0	0
Fibras alimentares (g)	1	4
Sódio (mg)	1	0

* Valores diários de referência fornecidos pela porção com base em uma dieta de 2.000 calorias.

DADOS DO FABRICANTE

Sucesso Agroindustrial e Consultoria Ltda.
Rua Maria Salete Ciseski De Costa, nº 627. Bairro Parnamirim. Eusébio/CE. CEP: 61.765-030
CNPJ: 06.886.411/0004-55 - Inscrição Estadual: 065661672
E-mail: contato@arrozachei.com.br - Site: www.arrozachei.com.br - Fone: (85) 3113 3608

CLASSGETAL - CLASSIFICAÇÃO DE PRODUTOS VEGETAIS LTDA
Av. Egidio Tomasi, Nº 254 - Centro - Jacinto Machado / SC.CEP: 88950-000
Email: classgetal@yahoo.com.br Fone: (48) 8843-0370
CNPJ: 10.297.457/ 0001-63 - Inscrição Municipal: 1233

Registro CGC/MAPA/SC
DOCUMENTO NÚMERO:
SC 000793-5 A 011545

CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO

De acordo com o que estabelece o decreto n° 6.268 de 22 de novembro de 2007, que regulamenta a lei n° 9972, de 25 de maio de 2000. Declaramos que a amostra em nosso poder apresentou os resultados de classificação constanstes neste documento.

IDENTIFICAÇÃO DO CLIENTE

NOME OU RAZÃO SOCIAL:		CPF ou CNPJ:
SUCESSO AGROINDUSTRIAL E CONSULTORIA LTDA.		06.886.411/0004-55
ENDEREÇO:	MUNICÍPIO	UF
R MARIA SALETE CISESKI DE COSTA, 627 - BAIRRO: PARNAMIRIM CEP: 61760-000	EUSEBIO	CE

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Produto	Marca(s) comercial(ais)	Procedência
Arroz Benef. Polido	ACHEI	EUSEBIO

Safra	Peso liquido (Kg)	N° volumes	N° amostras	N° de lote	N° CSH	N° de laudo	Tipo de embalagem
2023/2024	390 000	13 000	11545/2025SN	003 - 2025	X	11545	plástica/polipropileno

Denominação de venda do produto	Forma de acondicionamento	Categoria/ Grupo	Sub. Grupo
Mercado Interno	Fardos de 30 kg	Arroz Beneficiado	Arroz Polido

Umidade	Renda	Inteiro	Quebrados	N° de Reg. Técnico	Lacre com Cliente	Lacre com Mapa
12,,5%	X	X	X	IN 06 / 2009	16022	961582

Lacre com Classificador	Identificação da unidade armazenadora	Tipo	Classe
478928	O Mesmo	1 (um)	Longo Fino

ESPECIFICAÇÕES DA CLASSIFICAÇÃO (%)

Matérias Estranhas e Impurezas (PB)	0,00
Mofados e Ardidos (B)	0,00
Picados ou Manchados (PB)	0,56
Gessados e Verdes (B)	0,00
Rajados (PB)	0, 81
Amarelos (B)	0,47
Mofados e Ardidos (B)	0,00
Não Gelatinizados (P)	0,00
Danificados (P)	0,00
Total de Quebrados e Quirera (PB)	4,66
Quirera (PB)	0,00
Longo Fino (PB)	87,93
Longo (PB)	12,06

Outras Informações

" Declaramos que a amostra em nosso poder, referente ao(s) lote(s) suprocitado(s), foi classificada com base no padrão oficial de classificação vegetal".

Local da Emissão	Data da Emissão:	N° Regul. Tec.
Jacinto Machado SC	20/01/2025	IN 06 / 2009
Classificador		N° REG. CGC/MAPA
Sandro Novelli		3.909

Assinatura/ Carimbo

Sandro Novelli
C.G.C / MAPA 3909
CPF: 015.119.219-98

"Qualquer emenda ou rasura, mesmo ressalvada, invalidará o presente Documento."
"ESTE DOCUMENTO É VÁLIDO EM TODO TERRITÓRIO NACIONAL"

CLASSGETAL - CLASSIFICAÇÃO DE PRODUTOS VEGETAIS LTDA

Av. Egidio Tomasi, Nº 254 - Centro - Jacinto Machado / SC.CEP: 88950-000

CNPJ: 10.297.457/ 0001-63 - Inscrição Municipal: 1233

Nº do laudo
11545

LAUDO DE CLASSIFICAÇÃO - ARROZ - ANEXO II a VII e IX INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 06/09

Cliente:	SUCESSO AGROINDUSTIRAL E CONSULTORIA LTDA	CNPJ/CPF:	06.886.411/0004-55

Nº amostra	Marca	Embalagem	Nº volumes	P. Liquido
11545/2021 SN	ACHEI	PLÁSTICA	13 000	390 000
Lote	**Lacre - Classgetal**	**Lacre - Interessado**	**Lacre - Mapa**	**Umidade**
003 - 2025	478928	16022	961582	12,,5%
Nº Certificado	**Renda**	**Grãos Inteiros**	**Grãos Quebrados**	**P. Subamostra - Classe**
11545	X %	X %	X %	5,22g

Longo - Fino		Longo		Médio		Curto		Misturado	
4,59g	87,93%	0,63g	12,06%	0,00 g	0,00%	0,00 g	0,00%	0,00 g	0,00%

OUTRAS INFORMAÇÕES	PESO (G)	%	TIPO	
Peso Amostra Trabalho (Peso Mín. 1000 g) - (Fatores Desclassificantes)			Sim	Não
	1057,06			X
1. Marinheiro - ** (anexo IV, V, VI, VII, e IX)	1000	0	1 (UM)	
Peso subamostra Trabalho 1 - (Peso ± 300g Conf. O Subgrupo - MESA Umidade)	256,32			
2. Matérias Estranhas e Impurezas (Anexos II a IV, VII e IX)	0	0	1 (UM)	
3. Umidade - (Anexos II, III, IV, V, VI, VII e IX)	250	12,5		
Peso subamostra Trabalho - (Peso ± 70g à ≥ 100g Conforme o Subgrupo)	NA			
4. Renda Benefício de Arroz Descascado (Grupo Casca - Anexos II e III - Item 5)	NA			
5. Vermelho e Pretos (Anexos II, III, IV e VI)	NA	NA	NA	
6. Mofados ## (Anexo IV, VI)	NA	NA		
7. Total de Quebrados e Quirera (Anexo IV e VI)	NA	NA	NA	
Peso Subamostra Trabalho 3 - (PESO ± 60g à ≥ 100g Conf. O Subg. - Renda , Classe e defeitos)	100,98			
8. Renda Benefício - Arroz casca (Anexos II)	NA			
9. Total de Quebrados e Quirera (Anexo V, VII e IX)	4,71	4,0563	1 (UM)	
10. Quirera (Anexo V, VII e IX)	NA	NA	NA	
11. Subgrupo Parboilizado (Anexo Ix)	NA	#VALOR!		
12. Subgrupo Polido (Anexos IX)	NA	#VALOR!		
13. Mofados (## - VI) , **Ardidos e Enegrecidos** (Anexos V, VI, IX)	NA	#VALOR!	1 (UM)	
14. Mofados (## - **Ardidos** (Anexo IV, VII)	0	0	NA	
15. Ardidos e Enegrecidos (Anexo III)	NA	#VALOR!	NA	
16. Ardidos (Anexo II)	NA	#VALOR!	NA	
17. Picados e manchados (Anexos II, IV, V, VI, VII e IX)	0,57	0,564468	1 (UM)	
18. Gessados e Verdes (Anexos II, IV, VII, e IX)	0	0	1 (um)	
19. Rajados (Anexos V, VII, e IX)	0,82	0,812042	1 (UM)	
20. Amarelos (II, IV, VII e IX)	0,48	0,4752	1 (um)	
21. Danificados (Anexos III, V, VI e IX)	NA	NA	NA	
22. Não Gelatinizados (Anexos III, V, VI, IX)	NA	NA	NA	
23. Não Parboilizado - Máximo 0,30 % - (Anexo III, V, VI)	NA	NA	NA	

CONCLUSÃO

Grupo:	Arroz Beneficiado	Subgrupo:	Arroz Polido	Classe:	Longo Fino	Tipo:	1 (um)
Classificador:	Sandro Novelli	CPF:	015.119.219-78	Nº Reg. CGC / MAPA	3909		
Obs:							
Local da Emissão: Jacinto Machado SC						Data: 20/01/2025	

Assinatura/ Carimbo

Sandro Novelli
C.G.C / MAPA 3909
CPF: 015.119.219-78

* Insetos vivos, mau estado de conservação, mofados ardidos e enegrecidos ≥ 5 % matérias estranhas e impurezas ≥ 3 %, odor estranho impróprio ao produto , as sementes tratadas, sementes tóxicas, insetos mortos > 0,10 % e marinheiro.

** Max. 10 grãos/ 1000g (Anexos IV e VII) e Max. 5 grãos/1000g (Anexo0 V e VI)

*** (≥ 5 grãos arroz polido e perfeitos;)

ONG Pedra D'agua – Horticlasse – Classificação Vegetal
BR 101 sul Km 70 n. 550 Curado – Centro Administrativo –
Ceasa – Recife, PE CEP: 50.790-900
CNPJ: 04.653.084/0002-02

FICHA TÉCNICA N.º 04/2025

A- IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA

Nome: S.P DE LIMA COMERCIAL DE ALIMENTOS
Endereço: RUA DO GRUPO SN – CEP: 62.160-000 – CENTRO – CAREAU - CE
CNPJ: 23.482.180/0002-71

B- IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

NOME ----------AÇÚCAR
GRUPO----------I
CLASSE---------- CRISTAL BRANCO
TIPO---------- CRISTAL
MARCA ---------- DONA TARCIZA
CERTIFICADO---------- 7513
LOTE---------- 12-2024
FABRICAÇÃO ----------DEZEMBRO 2024

C- COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

100% Sacarose – Açúcar.
Sacarose ou açúcar é um composto formado pela condensação da frutose e da glicose. A sacarose, conhecida comumente como açúcar, é um sólido cristalino à temperatura ambiente, que se dissolve em água e possui sabor doce.
A sacarose é encontrada em diversas plantas, principalmente na cana-de-açúcar.

D- VALIDADE

O prazo de validade do produto é de 12 meses a partir da data da sua fabricação, desde que esteja em acordo com as formas e condições de produção, boas práticas, acondicionamento, embalagem e estoque.

E- ACONDICIONAMENTO E CONTROLE DE QUALIDADE

O Referido produto, encontra-se em boas condições de Armazenamento, em fardos sob páletes, devidamente identificados. Isento de Matérias estranhas e impurezas.

MARTA FERREIRA DOS SANTOS
RG NACIONAL CFTA Nº 698722794-20
RG NO CGC MAPA 2.747

F- CONTROLE DE QUALIDADE

A Empresa S.P DE LIMA COMECIAL DE ALIMENTOS disponibiliza de ações para aprimoramento do controle de qualidade dos seus produtos; Classificação vegetal, Controle de pragas, ações de Segurança do Trabalho, treinamentos aos Colaboradores voltada para as boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos, com ênfase em Classificação Vegetal.

G- INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Produto vedado de declaração de rotulagem frontal.
RDC 429/2020 IN 75/2020
AÇÚCAR CRISTAL
Embalagem de 1 kg Fonte:
Arial ou Helvética Cor da
fonte: Preta.
Cor do Fundo: Branca.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 200 Porção: 5g (1 colher de chá)			
	100 g**	60g	%VD* (*)
Valor energético (kcal)	400	20	1
Carboidratos totais (g)	100	5	2
Açúcares totais (g)			
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	0	0	0
Gorduras totais (g)	0	0	0
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	0	0	0
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção. ** No produto pronto para consumo			

H- O produto é embalado em embalagens primarias de plástico atóxicas e incolor de 1Kg e embalagem secundária com fardos plásticos de 30 pacotes de 1 Kg cada, armazenado sobre estrados de madeira com 10 cm de altura do piso em local seco e arejado as entregas são feito em caminhões com equipe para carga e descarga do produto.

I – INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

O Açúcar , passa por um processo de analises de classificação vegetal, fiscas e químicas, onde é indentificada possiveis contaminações, conforme analises microbiológicos, de acordo com os padrões exigidos para fins de alimentação humana, Certificado de qualidade emtido pela Agro Industrial Capela Ltda

MARTA FERREIRA DOS SANTOS
NACIONAL / CPFA Nº 698722794-20
RG. NO CEC / MAPA 2.747

Declaramos que o produto é rotulado com as seguintes informações:

1- Nome e marca comercial;
2- Nome, endereço e CNPJ do embalador;
3- Data de validade;
4- Nº de lote;
5- Conteúdo líquido;
6- Condições de armazenamento;
7- Informações Nutricionais
8- Classificação,
9- Informação de não contem glúten.

Declaramos que as informações serão impressas de forma clara e legível e que o produto é classificado antes da comercialização conforme lei 9.972 de 25 de Maio de 2000, decreto 6.268 de 22 de Novembro de 2007.

Recife, PE 17.01.2025

MARTA FERREIRA DOS SANTOS
NACIONAL / CFTA Nº 698722794-30
RG. NO CGC / MAPA 2.747

Dinho Rocha
Téc Agrícola – CFTA 03150289475
Gestor Téc. Segurança e
Qualidade – CREA N. 182.007.712-8

Marta Ferreira dos Santos
Reg. MAPA n. 2.747
Classificadora Vegetal

04

AGRO INDUSTRIAL CAPELA LTDA
FAZENDA TAQUARI - ZONA RURAL
CNPJ: 07461344000147
PABX/FAX: 79 3263-9100
INSCR. EST.: 27.111.871-7
EMAIL: usinataquari@usinataquari.com.br

CERTIFICADO DE QUALIDADE N° 7513

Produto: AÇUCAR CRISTAL TAQUARI SACO 50 KG
Destino: GALDINO COMERCIAL DE ACUCAR LTDA
Placas: QMN0D74
Nota(s) Fiscal(is): 34722 Série: 1 Data Emissão: 16/01/2025
Quantidade: 1.000 SC
Lacre contra prova:

Validade: 24 meses
Lote: 12-2024 Data Fabricação: 01/12/2024

DETERMINAÇÃO	UNIDADE	METODOLOGIA	ESPECIFICAÇÕES	RESULTADOS
Cor	UI	CTC-LA-MT1-007	100 - 400	198
POL	%	CTC-LA-MT1-008	99,70 - 99,90	99,80
Umidade	%	CTC-LA-MT1-001	0,02 - 0,06	0,03
Cinza	%	CTC-LA-MT1-006	0,030 - 0,070	0,030
Granulometria AM	----	CTC-LA-MT1-010	0,500 - 0,600	0,525
Granulometria CV	----	CTC-LA-MT1-010	25,00 - 40,00	25,00
Resíduos Escuros (Pontos Pretos)	N.o /100g	CTC-LA-MT1-002	<= 20	2,00
Partículas Magnéticas	mg / kg	CTC-LA-MT1-004	<= 9	0,000
Sulfito	ppm	CTC-LA-MT1-009	<= 15	3,0
Resíduos Insolúveis	----	CTC-LA-MT1-003	1 - 10 nível	2,0

Certificamos que o produto citado apresenta as caracteristicas fisico-quimicas citado acima.

ALISSON URBANO DA SILVA
Químico responsável
CRQ N.: 17300267 - 17ª REGIÃO

ONG PEDRA D'ÁGUA

Horticlasse

VIA CLIENTE

Classificação de Produtos Vegetais

BR 101 SUL, Nº 550 – Galpão M/S loja 15, 1º Andar –Mezanino - CEASA – Curado –Recife-PE - CEP: 50790-900
CNPJ: 04.653.084/0002-02 - Fone: (81) 3252-6464 – E-mail: horticlasse@hotmail.com ong@ongpedradagua.com.br

Horticlasse – Classificação de Produtos Vegetais, Empresa credenciada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, está autorizada para executar a classificação de produtos vegetais, seus subprodutos e resíduos de valor econômico, encontra-se registrada no CGC/MAPA sob o número PE 0120 de acordo com o que estabelece a Lei número 9.972 de 25 de maio 2000, e com o Decreto nº 6.268 de 22 de novembro de 2007, CERTIFICA que amostra em nosso poder apresentou os resultados constantes deste certificado.

RELATÓRIO DE ENSAIO

CERTIFICADO Nº: Nº 41514

NOME DA RAZÃO SOCIAL: S. P DE LIMA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA

CNPJ OU CPF: 23.482.180/0002-71

ENDEREÇO / CIDADE / UF: RUA DO GRUPO SN CEP: 62.160-000 – CAREAU - CENTRO - CE

PRODUTO: AÇÚCAR

MARCA: DONA TARCIZA

EMBALAGEM: FARDO 10X1

NATUREZA DA OPERAÇÃO: VENDA

PESO LÍQUIDO (Kg): 50.000

NOTA FISCAL:

PLACA DO VEÍCULO: X

Nº DE VOLUMES: 1.000 sacos

LOTE: 12-2024

UNIDADE ARMAZENADORA: O MESMO CITADO

LOCAL DE ARMAZENAGEM: O MESMO CITADO

PROCEDÊNCIA: CAPELA - SE

RESPONSÁVEL PELA COLETA DE AMOSTRA: S.P DE LIMA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA

IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA: A14219

DATA DA AMOSTRAGEM: 09.01.2025

Nº DO LAUDO: 38617

CONCLUSÃO DA CLASSIFICAÇÃO

GRUPO/CATEGORIA: I

SUB/GRUPO: X

CLASSE: CRISTAL BRANCO

SUB/CLASSE: X

TIPO/SUB TIPO: CRISTAL

OUTRA ESPECIFICAÇÃO: X

REGULAMENTO TÉCNICO: IN 47/2018

DATA E LOCAL DA CLASSIFICAÇÃO: RECIFE - PE 20.01.2025

RESPONSÁVEL PELA EMISSÃO DO LAUDO

NOME / Nº REG. CONS./CLASSE: GRACE CRUZ – CRN/1 13243

POSTO DE CLASSIFI./LABORATÓRIO: ENCAL DF

RESULTADOS

ANALISE DE MICROBIOLOGIA

Escherichia coli (E.coli)......................<1,0x10¹

Salmonella sp. .... **AUSENCIA**

Bolores e Leveduras........ ....<1,0x10¹

Plano de Amostragem: 5

Produto satisfatório com qualidade aceitável

CERTIFICADO DE QUALIDADE 7513
AGROINDUSTRIAL CAPELA LTDA

OBSERVAÇÕES

CERTIFICAMOS QUE O RESULTADO DA CLASSIFICAÇÃO CONTIDA NESTE CERTIFICADO, FOI REPRODUZIDO EM SUA TOTALIDADE DE ACORDO COM A AMOSTRA ENVIADA.
AMOSTRA 268/2025

ESCLARECIMENTO AO CLIENTE

1 – QUALQUER EMENDA OU RASURA, MESMO RESSALVADA, INVALIDARÁ O PRESENTE CERTIFICADO.
2- O PRAZO DE CONTESTAÇÃO DO PRESENTE CERTIFICADO PASSA A SER DE 15 DIAS, EM FUNÇÃO DA PUBLICAÇÃO DA INSTRUÇÃO NORMATIVA DE N º 08 DE 22 DE ABRIL DE 2014.
3- O PRESENTE CERTIFICADO NÃO TEM VALIDADE QUANDO O PRODUTO, OBJETO DESSA CLASSIFICAÇÃO, FOR DESTINADO ÀS COMPRAS, VENDAS OU DOAÇÕES DO PODER PÚBLICO (FEDERAL , ESTADUAL E MUNICIPAL).

RESPONSÁVEL PELA EMISSÃO DO CERTIFICADO

Miriam Ferreira dos Santos
Reg. ... MAPA 5.635
... CRQ 014.012.01

ONG PEDRA D'ÁGUA

Horticlasse

Classificação de Produtos Vegetais

BR 101 SUL, Nº 550 – Galpão M/S loja 15, 1º Andar –Mezanino - CEASA – Curado –Recife-PE - CEP: 50790-900
CNPJ: 04.653.084/0002-02 - Fone: (81) 3252-6464 – E-mail: ong@ongpedradagua.com.br

GUIA DE RECEBIMENTO

CERTIFICADO Nº: PE000121-0/0001 Nº 41514

RECEBEMOS DE (NOME DA RAZÃO SOCIAL): S.P DE LIMA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA

CNPJ OU CPF: 23.482.180/0002-71

COM SEDE EM (ENDEREÇO): RUA DO GRUPO SN CEP: 62.160-000 COREAU - CE

REFERENTE A CLASSIFICAÇÃO DE (PESO LÍQUIDO) 50.000 DO (PRODUTO) AÇÚCAR CRISTAL AO (R$ POR TONELADA) XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

TOTAL A PAGAR R$: 600,00

VALOR POR EXTENSO: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

O valor acima é referente a taxa de classificação de produtos vegetais para crédito na c/c nº 10.981-9 Bco. Brasil – Ag. Nº 2889-4 CEASA

LOCAL: RECIFE - PE

DATA: 20.01.2025

CARIMBO E ASSINATURA DO FUNCIONÁRIO: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

OBSERVAÇÕES

FICHA TÉCNICA

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Produto: Mingau de Arroz e Aveia, 180 g.

Marca: Fort´lon (Maratá).

2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE

Nome: JAV Indústria de Alimentos Ltda.

Endereço: Rua Cauby, s/nº Bairro Zona E-03 – Lagarto - SE CEP: 49.400 - 000

CNPJ: 08.369.748/0001-78

Inscrição Estadual: 27.118.592-9

Telefone: (79) 3321- 0101

3. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Composição: Farinha de arroz, açúcar, farinha de aveia, lecitina de soja, extrato de malte, premix vitamínico mineral (Maltodextrina, Vitamina C, ferro, vitamina E, zinco, vitamina A, niacina, Vitamina D, ácido pantotênico, vitamina B1, vitamina B6, ácido fólico) e aromatizante. CONTÉM GLÚTEN.

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE AVEIA, SOJA E CEVADA. PODE CONTER LEITE E DERIVADOS DE TRIGO.

Processo: A mistura para o preparo de mingau de arroz e aveia é produzida a partir do recebimento e análise das matérias-primas, insumos e materiais de embalagem, seguida da separação, pesagem, mistura de uma parte dos ingredientes, extrusão, secagem, moagem,

peneiramento, adição dos demais ingredientes, mistura e envase.

3.1 Estrutura da Embalagem Primária

Material da embalagem: A embalagem é constituída de Verniz Mate, PET transparente, tinta, adesivo, BOPP metalizado e filme polietileno transparente.

3.2 Estrutura da Embalagem Secundária

Material de acondicionamento: Caixas de papelão, onde são acondicionados 12 sachês de 230 g, totalizando 2,76 kg líquidos por caixa.

4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 9 Porção: 21 g (3 colheres de sopa)			
	100 ml **	21 g	%VD*
Valor energético (kcal)	94	76	11
Carboidratos (g)	13	17	18
Açúcares totais (g)	6,7	3,8	
Açúcares adicionados (g)	2	3,8	
Proteína (g)	3,5	1,3	12
Gorduras totais (g)	3,1	0,3	1
Gorduras saturadas (g)	1,7	0,1	

Gorduras trans (g)	0,1	0	
Fibras alimentares (g)	0	0,1	
Sódio (mg)	36	0	0
Vitamina A (µg)	103	148	30
Vitamina D (µg)	2,4	3	30
Vitamina E (mg)	0,83	1,5	30
Vitamina C (mg)	7,7	15	30
Vitamina B1 (mg)	0,08	0,09	30
Vitamina B3 (mg)	0,72	1,2	30
Vitamina B5 (mg)	0,99	0,54	30
Vitamina B6 (mg)	0,08	0,09	30
Ácido fólico (µg)	12	14	30
Ferro (mg)	1,7	3,2	30
Zinco (mg)	0,82	0,89	30

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção (VDR referência 7 a 11 meses)

** No alimento pronto para o consumo

5. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS

Abaixo encontra-se os padrões microbiológicos do Mingau de arroz e aveia

Característica	*Padrão**
Aeróbios Mesofilos (UFC/g)	$< 10^4$
Salmonela/25g	Ausente
Bacillus Cereus presuntivo (UFC/g)	$< 5x10^2$
Enterobacteriaceae	$< 10^2$

Característica	*Padrão**
Bolores e Leveduras (UFC/g)	$< 10^3$

*IN N° 161, DE 1° DE JULHO DE 2022 E padrão interno

6. LOTE / PRAZO DE VALIDADE

Prazo de validade: 12 meses a partir da data de fabricação.

7. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE

Produto registro sob o n° 6.7140.0003.001-2

8. RESPONSÁVEL TÉCNICO

Ana Lúcia de Jesus Leal
Responsável Técnico
CRQ: 08300374 8ª Região SE

Ana Lúcia de Jesus Leal
Engenheira de Alimentos
CRQ-08300374-8ª Região

FICHA TÉCNICA

LEITE PÓ S/LAC NINHO 380G

12586516

RaioX SKU - Power Bi

Material	NINHO Cmpto Lact Zero Lactose 24x380g BR				
NOME SIMPLUS	Composto Lácteo Zero Lactose Ninho Lata 380g				
Peso líquido (uni)	380 GRAMAS	**Peso líquido (cx)**	9,12 QUILOGRAMAS	**Fator de Conversão Display por Caixa**	-
EAN (uni)	7891000109908	**EAN (cx)**	17891000109905	**EAN (disp)**	0
Fator de conversão (cx)	24 UNI/CX	**Fator de Conversão Caixa por Pallet**	64 CX/ Pallet	**Fator de conversão (pal)**	1.536 UNI/ Pallet
Fator de Conversão Caixa por Camada	8 CX/ Camada	**Fator de Conversão Camada por Pallet**	8 Camadas/ Pallet	**Peso líquido (pal)**	583,68 QUILOGRAMAS
Status SAP	Z3 - Ativo	**Status DSP**	Z2 - Lançamento	**Status Origenes**	Ativo
Classificação Fiscal	1901.10.10	**CEST**	1701400	**Shelf Life**	12 Mês
Grupo Origenes	NINHO	**Categoria Origenes**	NINHO ZERO LACTOSE	**Hierarquia Produto Origenes**	BRLL8L810L81001

LEITE EM PÓ NOLAC POUCH 300G

VITAMINADO, SABOROSO E CR

EMBALAGENS DISPONÍVEIS

300G (/PORTAL/PRODUTO/LEITE-EM-PO-NOLAC-POUCH-300G)

BAIXAR IMAGEM DO PRODUTO (/PORTAL/IMAGES/PRODUTO/3DITAM

ZERO LACTOSE

SEM GLUTEN

ZERO LACTOSE

VITAMINADO

ALTO TEOR DE PROTEÍNAS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Informação Nutricional

100 g

QUANTIDADE POR PORÇÃO		% VD(*)
Valor Energético	**495 kcal = 2079 kJ**	**25**

Carboidratos, dos quais:	**37 g**	**12**
Glicose	**18 g**	**
Galactose	**18 g**	**
Lactose	**0**	**
Proteínas	**26 g**	**35**
Gorduras totais	**27 g**	**49**
Gorduras saturadas	**17 g**	**77**
Gorduras trans	**0**	**
Fibra alimentar	**0**	**0**
Sódio	**290 mg**	**12**
Vitamina A	**692 mcgRE**	**115**
Vitamina C	**52 mg**	**116**
Vitamina D	**5,8 mcg**	**116**
Vitamina E	**12**	**120**
Zinco	**8,1 mg**	**116**
Ferro	**16 mg**	**114**
Cálcio	**1318 mg**	**132**

"Não contém quantidades significativas de gorduras trans e fibra alimentar."

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

Lista de Ingredientes:

Leite integral, enzima lactase, fosfato tricálcio, vitaminas A, C, D e E, ferro, zinco e emulsificante lecitina de soja.

CONTÉM LEITE E DERIVADOS DE SOJA.

Não contém glúten.

Diabéticos: Contém glicose.

Galactosêmicos: Contém Galactose.

Manter em local seco e arejado. Quando não for utilizado todo o conteúdo, dobre a embalagem e guarde em recipiente fechado e seco. Após aberto, consumir em 30 dias.

Código EAN: 7896051128441
Código DUN: 57896051128446
Código SKU: 600316300
Validade: 270 dias

Produtos da Linha

ıe-400g) (/portal/produto/leite-em-po-integral-sache-200g) (/portal/produto/leite-em-

LEITE EI
INSTANTÂ

ıe-400g) (/portal/produto/leite-em-po-integral-sache-200g) (/portal/produto/leite-em-

Onde Comprar

Encontre os mercados mais próximos de você e saiba como ter sempre os produtos itambé que mais gosta em sua casa.

SAIBA MAIS

(/PORTAL/ONDECOMPRAR)

Itambé no Instagram (https://www.instagram.com/itambe/?hl=pt-br)

Atendimento ao consumidor

0800 051 2198

Rua Itambé 10
CEP 30150-150, Belo Horizonte, MG

A Itambé (/portal/sobre)

Receitas (/portal/receitas)

Food Service / Exportação (http://www.itambefoodservice.com.br/)

Onde Comprar (/portal/OndeComprar)

Trabalhe Conosco (https://www.linkedin.com/company/itamb-/jobs/)

Política de Privacidade (/portal/assets/politica.pdf)

Legislação Alergênicos (/portal/Files/legislacao-alergenicos.pdf)

Ações de Sustentabilidade (/portal/Files/acoes-sustentabilidade.pdf)

Política e Escopo do Sistema de Gestão Integrado

(/portal/Files/politica_integrada_do_sistema_de_gestao.pdf)

CCPR Leite (http://www.ccprleite.com.br/)

CCPR Armazém (http://www.ccprarmazens.com.br/)

CCPR Rações (http://www.ccprracoes.com.br/)

1. Descrição do Produto/ *Product Description*

LEITE EM PÓ DESNATADO INSTANTÂNEO PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE

SKU: 600301300

2. Imagem do Produto/ *Product Image*

PRODUTO/ *PRODUCTO*

3. Declaração de Ingredientes/ Ingredient Declaration

Lista de ingredientes: Leite desnatado, enzima lactase, minerais cálcio, ferro e zinco, vitaminas C, E, D e A e emulsificante lecitina./ *Skimmed milk, lactase enzyme, minerals calcium, iron and zinc, vitamins C, E, D and A and lecithin emulsifier*

CÓPIA NÃO CONTROLADA - REPRODUÇÃO PROIBIDA
Impresso por: OLIVEIRA Matheus

4. Informações sobre alergênicos/ *Allergen Information*

Contém: Leite e derivados de soja / *Contains: Milk and soy derivatives.*

Pode conter: Não aplicavél/ *May contain: Not applicable*

Não Contém Lactose/ *Do not Contains Lactose*

Não contém Glúten/ *Gluten-free.*

5. Padrões do Produto Final/ *Final Product Standards*

	Embalagem Primária / Primary Packaging	Embalagem Secundária / Secondary Packaging
Material/Composição / *Material/Composition*	Filme poliéster transparente + poliéster metalizado + polietileno transparente	Caixa de papelão ondulado parede simples, com capa interna e externa com papel "test liner" e papel miolo 100% reciclado
Pigmentação / *Pigmentation*	Impresso	Impresso
Impressão / *Print*	Rotogravura/Flexografia	Off-set
Sistema de fechamento / *Closing system*	Termossoldagem	Seladora automática
Dimensional externo (mm) / *External dimension (mm)*	115 x 75 x 160	369 x 239 x 166
Peso Líquido (kg) / *Net Weight (kg)*	0,300	3,60
Peso Bruto (kg) / *Gross Weight (kg)*	0,308	3,89

5.1. Paletização/ *Palletizing*

Código SKU / SKU code	Quant. de caixa por palete / Box quantity per pallet	Quant. por lastro / Quantity per ballast	Lastro / Ballast	Dimensional (mm)	Peso Líquido (kg) / *Weight (kg)*	Peso Bruto (kg)* / *Weight (kg)**
600301300	CX 12PCT 300G	13	10	1200 x 1000 x 1810	468,00	505,70

*Não considera o peso de palete de madeira. *Does not consider the weight of a wooden pallet.*

CÓPIA NÃO CONTROLADA - REPRODUÇÃO PROIBIDA
Impresso por: OLIVEIRA Matheus

6. Tabela Nutricional/ *Nutritional Table*

300g

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 15 **Porção: 20 g (2 colheres de sopa)**			
	100 ml**	20 g	% VD (*)
Valor Energético (kcal)	35	70	4
Carboidratos (g)	5,1	10	3
Açúcares totais (g)	5,1	10	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Lactose (g)	0	0	
Glicose (g)	2,6	5,1	
Galactose (g)	2,6	5,1	
Proteínas (g)	3,5	7,0	14
Gorduras totais (g)	0,1	0,2	0
Gorduras Saturadas (g)	0,1	0,1	1
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	38	77	4
Vitamina A (µg)	60	120	15
Vitamina D (µg)	1,1	2,3	15
Vitamina E (mg)	1,1	2,3	15
Vitamina C (mg)	7,5	15	15
Cálcio (mg)	161	323	32
Ferro (mg)	1,1	2,1	15
Zinco (mg)	0,9	1,7	15

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.
**No alimento pronto para o consumo.

7. Características / *Characteristics*

7.1. Padrões Físico-Químicos/ *Physicochemical Standards*			
PARÂMETROS DE CONTROLE	**UNIDADE**	**LIMITE MÍNIMO**	**LIMITE MÁXIMO**
Gordura / *Fat*	g/100g	-	1,5
Proteína / *Protein*	g/100g	33,5	
Proteína/ESD (a cada lote de produção) / Protein/ defatted total solids (every lot of production)	%	34	-
Umidade / *Moisture*	%	-	1,5
Peso específico / specific weight	g/cm³	0,30	0,40

CÓPIA NÃO CONTROLADA - REPRODUÇÃO PROIBIDA
Impresso por: OLIVEIRA Matheus

Acidez titulável / Titratable acidity	mL de NaOH, 01N/10g de SNG	-	18,0
Índice de insolubilidade / Insolubility index	ml	-	1,0
CMP (Caseínomacropeptídeo/ *Caseinomacropeptide*) *	mg/L	-	30
pH	-	6,5	6,8
Lactose	g/100g	-	0,1
Cinzas / *Ashes* *	% (**)	-	7.0
Partículas Queimadas / *burnt particles*	-	-	Disco B
Umectabilidade / *Wettability*	s	-	60
Dispersabilidade / *dispersibility*	g/100g	85	-
Arsênio / *Arsenic* *	ppm	-	0,480
Cádmio / *Cadmium* *	ppm	-	0,480
Chumbo / *Lead* *	ppm	-	0,192

*A frequência analítica ocorre de acordo com o plano de amostragem e cronograma analítico externo de cada unidade fabril.

7.2. Dados Microbiológicos/ *Microbiological Data*			
PARÂMETROS DE CONTROLE	**UNIDADE**	**LIMITE MÍNIMO**	**LIMITE MÁXIMO**
Contagem Total Mesófilos	UFC/g	-	3×10^4
Staphylococcus coagulase positiva *	UFC/g	-	1×10^1
Salmonella sp.	UFC/g	-	Ausência/25 g
Enterobactérias	UFC/g	-	1×10^1
Enterotoxinas estafilocócicas *	Ng/g	-	Ausência

*A frequência analítica ocorre de acordo com o plano de amostragem e cronograma analítico externo de cada unidade fabril.

7.3 Macroscópicos, Microscópicos e outras substâncias / *Macroscopic, Microscopic and other substances*		
Parâmetros	**Especificação**	**Referência**
Sujidades e objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes que possam causar lesões ao consumidor**	Ausente	RDC 623, 09/03/2022, ANVISA
Parasitos, fragmentos de Insetos ou excrementos**	Ausente	RDC 623, 09/03/2022, ANVISA
Amido**	Ausente	PAP-QA-FQ-0010-V2/ MMOAAOA****
Sacarose**	Ausente	MMOAAOA Item 2.15**
Cinzas insolúveis em ácido**	Máx. 1,5%	RDC 623, 09/03/2022, ANVISA

**A frequência analítica ocorre de acordo com o plano de amostragem e cronograma analítico externo de cada unidade fabril.

CÓPIA NÃO CONTROLADA - REPRODUÇÃO PROIBIDA
Impresso por: OLIVEIRA Matheus

7.4 Antibióticos / *Antibiotics* PNCR – IN 42/1999			
Parâmetros	**Especificação**		**Referência**
	LQ/MIC (mg/kg)	**LMR/NA (mg/kg)**	
Penicilina**	NE	4	ELISA CLAE-UV
Estreptomicina**	NE	200	ELISA CLAE-UV
Tetraciclina (a)**	NE	100	ELISA CLAE-UV
Eritromicina**	NE	40	ELISA CLAE-UV
Neomicina**	NE	500	ELISA CLAE-UV
Oxietetraciclina(a)**	NE	100	ELISA CLAE-UV
Clortetraciclina(a)**	NE	100	ELISA CLAE-UV
Ampicilina**	NE	4	ELISA CLAE-UV
Amoxilina**	NE	4	ELISA CLAE-UV
Ceftiofur**	NE	100	ELISA CLAE-UV

**A frequência analítica ocorre de acordo com o plano de amostragem e cronograma analítico externo de cada unidade fabril.

7.5 Antimicrobianos / *Antimicrobials* PNCR – IN 42/1999			
Parâmetros	**Especificação**		**Referência**
	LQ/MIC (mg/kg)	**LMR/NA (mg/kg)**	
Sulfametazina(b) **	10	100	ELISA CCD-DST CLAE-UV
Sulfadimetoxina(b) **	10	100	ELISA CCD-DST CLAE-UV
Sulfatiazol(b) **	NE	100	ELISA CCD-DST CLAE-UV
Cloranfenicol**	5(i)	5*(ii)	ELISA CLAE-UV

**A frequência analítica ocorre de acordo com o plano de amostragem e cronograma analítico externo de cada unidade fabril.

7.6 Micotoxinas / *Mycotoxins* – RDC 07, 18/02/2011, Anexo 1		
Parâmetros	**Especificação**	**Referência**
Aflatoxina M1**	LMT 5 µg/kg	ELISA CCD-DST

**A frequência analítica ocorre de acordo com o plano de amostragem e cronograma analítico externo de cada unidade fabril.

CÓPIA NÃO CONTROLADA - REPRODUÇÃO PROIBIDA
Impresso por: OLIVEIRA Matheus

7.8 Contaminantes / *Contaminants* - PNCR – IN 42/1999 (Dioxinas/Organoclorados)			
Parâmetros	**Especificação**		**Referência**
	LQ/MIC (mg/kg)	**LMR/NA (mg/kg)**	
Aldrin **	20	6	CG-DCE
Alfa BHC **	10	4	CG-DCE
Beta BHC**	40	3	CG-DCE
Lindane **	10	10	CG-DCE
HCB**	10	10	CG-DCE
Dieldrin **	10	6	CG-DCE
Endrin **	30	0,8	CG-DCE
Heptacloro(d) **	10	6	CG-DCE
DDT e Metabólicos **	40	50	CG-DCE
Clordane(e) **	50	2	CG-DCE
Mirex **	40	NE	CG-DCE
Metoxicloro **	150	40	CG-DCE
PCBs **	300	NE	CG-DCE

**A frequência analítica ocorre de acordo com o plano de amostragem e cronograma analítico externo de cada unidade fabril.

LMT: Limites Máximos Tolerados para Micotoxinas Aflatoxinas M1.

LMR: Limite Máximo de Resíduo / LQ: Limite de Quantificação / NA: Nivel de ação / NE: Não estabelecido / MIC: Concentração Mínima inibitória. *LMR não estabelecido pelo MAPA.

(a) Somatório de todas as tetraciclinas / (b) Somatório de todas as Sulfonamidas / (c) O LMR pe expresso e, 22,23-Dihidro-Avermectina B1a / (d) Somatório de Heptacloro e Heptacloro Epóxido / (e) Somatório de Nanocloro e Oxiclordane

Substâncias que possuem o LMR igual a ZERO ou sem LMRs estabelecidos, o Nível de Ação é igual ao Limite de Detecção do Método de Confirmação.

Para drogas proibidas não se estabelece LMRs

¨Valores do leite fluido de acordo com a RDC42, 29/08/2013 e MERCOSUL/GMC/RES n °12/2011, para leite em pó, considerar itens 1.8 que trata dos itens 1.6 e 1.7 da RDC42. Os valores finais devem ser alcançados através do fator de concentração do leite em pó de cada unidade fabril.

7.9 OGM – Organismos Geneticamente Modificados / *GMO - Genetically Modified Organisms*		
Parâmetros	**Especificação**	**Referência**
OGM	Produto livre de Organismos Geneticamente Modificados / Product free from Genetically Modified Organisms	-

8. Validade, Conservação e Recomendação de Consumo/ Validity, Conservation and Recommended Consumption

Data de Validade Fechado: 270 dias: Conservar em local seco e arejado. /
Expiration Date Closed: 270 days: Store in a dry and ventilated place.

Data de Validade Aberto: 30 dias: Quando não for utilizado todo o conteúdo, dobre a embalagem e guarde em recipiente fechado e seco. / *Expiration Date Opened: 30 days: When all the contents have not been used, fold the packaging and store in a closed, dry container.*

CÓPIA NÃO CONTROLADA - REPRODUÇÃO PROIBIDA
Impresso por: OLIVEIRA Matheus

Modo de preparo:
Para 1 litro: Coloque 10 colheres (sopa) cheias, ou 100g, de leite em pó instantâneo sobre 1 litro de água fria ou quente. Misture até dissolver bem
Para 1 copo (200 ml): Use apenas 2 colheres (sopa) cheias, ou 20g. Coloque o pó sobre a água e misture até dissolver.
For 1 liter: Use 10 heaped tablespoons, or 100g, of instant powdered milk over 1 liter of cold or hot water. Mix until dissolved well
For 1 cup (200 ml): Use only 2 full tablespoons, or 20g. Place the powder over water and mix until it is dissolved.

8.1 Rotulagem nutricional frontal (FOP):

Não se aplica / *Does not apply*

9. EAN / DUN

EAN 7896051168638 / DUN 17896051168635

10. Número de Registro no Órgão Regulador/ *Registration Number with the Regulatory Body*

0094/2549 – Unidade de produção/ *Production unit*: Goiânia – GO – Brasil

11. Controles de distribuição

- À não violação da embalagem; / *Failure to tamper with the packaging*
- Ao prazo de validade; / *The expiration date;*
- Ao número do SIF; / *The SIF number;*
- À integridade das características do produto; / *The integrity of the product's characteristics;*
- Ao transporte das embalagens que deve ser feito com cuidado de modo a evitar choques e danos ao produto; / *Transport of packaging must be done carefully to avoid shocks and damage to the product;*
- Deverá ser transportado em veículos refrigerados higienizados que realizem check list antes do carregamento, de modo a não comprometer a qualidade do produto. / *It must be transported in sanitized refrigerated vehicles that carry out a check list before loading, to not compromise the quality of the product.*

12. Informações Adicionais/ *Additional Information*

Fonte de vitaminas: A, C, D e E. / *Source of vitamins: A, C, D and E.*

Fonte de ferro e zinco. / *Source of iron and zinc.*

Rico em cálcio. / *Rich in calcium*

CÓPIA NÃO CONTROLADA - REPRODUÇÃO PROIBIDA
Impresso por: OLIVEIRA Matheus

1. Nome do Produto

Leite em pó integral

1.1 Código SKU

600301100: LEITE PO INTEGRAL 200G SC C/50PC

600301101: LEITE PO INTEGRAL 400G SC C/25PC

600301171: LEITE EM PO INTEGRAL PC 1KG

600301235: LEITE PO INTEGRAL 200G SC C/25PC

1.2 Denominação de venda

Leite em pó integral.

2. Composição/ Descrição do produto

Produto resultante da desidratação de leite de vaca, integral, apto para alimentação humana, mediantes processos tecnologicamente adequados.

Ingrediente: Leite integral.

2.1. Informações sobre alergênicos

- Alérgicos: Contém leite. Pode conter soja.
- Lactose: Contém lactose.
- Glúten: Não contém glúten.

3. Características

3.1. Sensoriais

Características	Especificação	Referência
Aspecto	Pó fino uniforme sem grumos. Isentos de substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis.	REG-QA-0003
Cor	Branco amarelado.	REG-QA-0003
Odor	Agradável, semelhante ao leite fluído.	REG-QA-0003
Sabor	Agradável, sem ranço, não ácido, semelhante ao leite.	REG-QA-0003

CÓPIA NÃO CONTROLADA - REPRODUÇÃO PROIBIDA
Impresso por: OLIVEIRA Matheus

3.2. Físico-químicos						
Características	**Especificação**					**Referência**
	C	**B**	**A**	**B**	**C**	
Matéria Gorda (g/100g)	26,00	26,50	27,00	27,50	28,00	Bruker/ PAP-QA-FQ-0051/ IDF 9
Acidez (mL de NaOH, 0,1 N/10g de SNG)	14,00	15,00	16,00	17,00	18,00	Bruker/ PAP-QA-FQ-0039/ IDF86
Umidade (g/100g)	0,00	1,30	2,00	2,80	3,50	PAP-QA-FQ-0052
Peso Específico (g/cm³)	0,48	0,53	0,58	0,63	0,68	PAP-QA-FQ-0036
Índice de Insolubilidade (mL)	0,00	0,30	0,50	0,80	1,00	PAP-QA-FQ-0041 / IDF129
CMP (Caseínomacropeptídeo – mg/L)**	0,00	5,00	15,00	25,00	30,00	**** MMOAAOA Item 2.23
pH	6,50	6,60	6,70	6,70	6,80	PAP-QA-FQ-0037
Lactose (g/100g)	32,00	34,00	36,00	38,00	40,00	Bruker / IDF 198/21
Cinzas (%)**	6,00	6,30	6,50	6,80	7,00	AOAC 930.30
Proteínas totais (g/100g)	24,00	24,50	25,00	25,50	26,00	Bruker / PAP-QA-FQ-0040/ IDF20/ IU: PAP-QA-FQ-0047
Teor de proteínas do leite no ESD (g/100g)	34,00	34,50	35,00	35,50	36,00	Bruker / IDF20
Partículas Queimadas	Máx. Disco B					ADPI Bulltin 2016

*A frequência analítica ocorre de acordo com o plano de amostragem e cronograma analítico externo de cada unidade fabril.

3.3. Microbiológicas		
Característica	**Especificação***	**Referência *** **
Microorganismos aeróbios mesófilos viáveis/g	n=5 c=2 m=30.000 M=100.000	PAP-QA-MB-0001/ PETRIFILM
Enterobactérias/g	n=5 c=0 m=10	PAP-QA-MB-0008/ PETRIFILM
Bacillus cereus/g** (IU)	n=5 c=2 m=500 M=5.000	ISO 7932
Estafilococos coag. pos./g**	n=5 c=1 m=10 M=100	ISO 6888-1:1999/ PAP-QA-MB-0010
Salmonela spp /25g**	n=10 c=0 m= 0	ISO 6579-1:2017

CÓPIA NÃO CONTROLADA - REPRODUÇÃO PROIBIDA
Impresso por: OLIVEIRA Matheus

Bolores e Leveduras**	n=5 c=2 m=50 M=100	PAP-QA-MB-0012
Enterotoxinas estafilocócicas(ng/g)**	n=5 c=0 m= 0	IN 161/2022
Listeria monocytogenes (/g ou mL)**	n=5 c=0 m= 100	IN 161/2022

**A frequência analítica ocorre de acordo com o plano de amostragem e cronograma analítico externo de cada unidade fabril.

*** São utilizados métodos de análise equivalentes aos métodos referenciados nesta especificação.

(IU) Análise feita apenas na unidade fabril de Uberlândia conforme cronograma analítico externo e demanda do cliente.

3.4 Macroscópicos, Microscópicos e outras substâncias		
Parâmetros	**Especificação**	**Referência**
Substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis.	Ausente	IN 53, 01/10/2018, MAPA
Parasitos, fragmentos de Insetos ou excrementos**	Ausente	RDC 623, 09/03/2022, ANVISA
Amido**	Ausente	PAP-QA-FQ-0010-V2/ MMOAAOA****
Sacarose**	Ausente	MMOAAOA Item 2.15**
Cinzas insolúveis em ácido**	Máx. 1,5%	RDC 623, 09/03/2022, ANVISA

**A frequência analítica ocorre de acordo com o plano de amostragem e cronograma analítico externo de cada unidade fabril

3.5 Antibióticos PNCR – IN 42/1999			
Parâmetros	**Especificação**		**Referência**
	LQ/MIC (mg/kg)	**LMR/NA (mg/kg)**	
Penicilina**	NE	4	ELISA CLAE-UV
Estreptomicina**	NE	200	ELISA CLAE-UV
Tetraciclina (a)**	NE	100	ELISA CLAE-UV
Eritromicina**	NE	40	ELISA CLAE-UV
Neomicina**	NE	500	ELISA CLAE-UV
Oxietetraciclina(a)**	NE	100	ELISA CLAE-UV
Clortetraciclina(a)**	NE	100	ELISA CLAE-UV
Ampicilina**	NE	4	ELISA CLAE-UV
Amoxicilina**	NE	4	ELISA CLAE-UV

CÓPIA NÃO CONTROLADA - REPRODUÇÃO PROIBIDA
Impresso por: OLIVEIRA Matheus

Ceftiofur**	NE	100	ELISA CLAE-UV

**A frequência analítica ocorre de acordo com o plano de amostragem e cronograma analítico externo de cada unidade fabril

3.6 Antimicrobianos PNCR – IN 42/1999			
Parâmetros	Especificação		Referência
	LQ/MIC (mg/kg)	LMR/NA (mg/kg)	
Sulfametazina(b) **	10	100	ELISA CCD-DST CLAE-UV
Sulfadimetoxina(b) **	10	100	ELISA CCD-DST CLAE-UV
Sulfatiazol(b) **	NE	100	ELISA CCD-DST CLAE-UV
Cloranfenicol**	5(i)	5*(ii)	ELISA CLAE-UV

**A frequência analítica ocorre de acordo com o plano de amostragem e cronograma analítico externo de cada unidade fabril

3.7 Micotoxinas– IN 88, 26/03/2021		
Parâmetros	Especificação	Referência
Aflatoxina M1**	LMT 5 mcg/kg	ELISA CCD-DST

**A frequência analítica ocorre de acordo com o plano de amostragem e cronograma analítico externo de cada unidade fabril

3.8 Antiparasitários - PNCR – IN 42/1999			
Parâmetros	Especificação		Referência
	LQ/MIC (mg/kg)	LMR/NA (mg/kg)	
Ivermectina©**	10(i)	10*(ii)	CLAE-DF

**A frequência analítica ocorre de acordo com o plano de amostragem e cronograma analítico externo de cada unidade fabril

3.9 Contaminantes - PNCR – IN 42/1999			
Parâmetros	Especificação		Referência
	LQ/MIC (mg/kg)	LMR/NA (mg/kg)	
Aldrin **	20	6	CG-DCE
Alfa BHC **	10	4	CG-DCE
Beta BHC**	40	3	CG-DCE
Lindane **	10	10	CG-DCE
HCB**	10	10	CG-DCE
Dieldrin **	10	6	CG-DCE
Endrin **	30	0,8	CG-DCE
Heptacloro(d) **	10	6	CG-DCE
DDT e Metabólicos **	40	50	CG-DCE
Clordane(e) **	50	2	CG-DCE
Mirex **	40	NE	CG-DCE
Metoxicloro **	150	40	CG-DCE

CÓPIA NÃO CONTROLADA - REPRODUÇÃO PROIBIDA
Impresso por: OLIVEIRA Matheus

PCBs **	300	NE	CG-DCE

3.9.1 Limites Máximos Tolerados De Outros Contaminantes – ANEXO III IN 88, 26/03/2021			
Parâmetros	**LMT (pg/g)**	**Notas**	**Referência**
Dioxinas (PCDD), furanos (PCDF) e bifenilas policoradas (PCB) **	5,5	LMT de 5,5 pg/g para soma de PCDD, PCDF e PCB. LMT de 2,5 pg/g para soma de PCDD e PCDF. LMT aplicáveis sobre o teor de gordura.	IN 88, 26/03/2021, ANVISA

**A frequência analítica ocorre de acordo com o plano de amostragem e cronograma analítico externo de cada unidade fabril.

3.10 Metais Pesados - RDC 487, 26/03/2021		
Parâmetros	**Especificação**	**Referência**
Arsênio (ppm)***	LMT 0,480	RDC 487, 26/03/2021, ANVISA
Chumbo (ppm)***	LMT 0,192	RDC 487, 26/03/2021, ANVISA
Cádmio (ppm)***	LMT 0,480	RDC 487, 26/03/2021, ANVISA

*** Limite estabelecido conforme artigo 7° inciso II da RDC 487, 26/03/2021 (levando em consideração o maior fator de concentração 9,6).

LMT: Limites Máximos Tolerados para Micotoxinas Aflatoxinas M1.
LMR: Limite Máximo de Resíduo / LQ: Limite de Quantificação / NA: Nivel de ação / NE: Não estabelecido / MIC: Concentração Minima inibitória. *LMR não estabelecido pelo MAPA.

(a) Somatório de todas as tetraciclinas / (b) Somatório de todas as Sulfonamidas / (c) O LMR pe expresso e, 22,23-Dihidro-Avermectina B1a / (d) Somatório de Heptacloro e Heptacloro Epóxido / (e) Somatório de Nanocloro e Oxiclordane

Substâncias que possuem o LMR igual a ZERO ou sem LMRs estabelecidos, o Nível de Ação é igual ao Limite de Detecção do Método de Confirmação.

Para drogas proibidas não se estabelece LMRs

3.11 OGM – Organismos Geneticamente Modificados		
Parâmetros	**Especificação**	**Referência**
OGM	Produto livre de Organismos Geneticamente Modificados	-

4. Tabela Nutricional:

4.1.600301171 e 600301235 - LEITE PO INTEGRAL 200G SC C/50PC eLEITE PO INTEGRAL 200G SC C/25PC

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 8 **Porção: 26 g (2 colheres de sopa)**			
	100 ml**	**26 g**	**% VD (*)**
Valor energético (kcal)	65	129	6
Carboidratos (g)	5,1	10	3
Açúcares totais (g)	4,5	9,1	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	3,2	6,5	13

CÓPIA NÃO CONTROLADA - REPRODUÇÃO PROIBIDA
Impresso por: OLIVEIRA Matheus

Gorduras totais (g)	3,5	7	11
Gorduras saturadas (g)	2,3	4,6	23
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	37	74	4
Cálcio (mg)	121	242	24

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.
**No alimento pronto para consumo.

4.2. 600301101 - LEITE PO INTEGRAL 400G SC C/25PC

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: Cerca de 15
Porção: 26 g (2 colheres de sopa)

	100 ml**	26 g	% VD (*)
Valor energético (kcal)	65	129	6
Carboidratos (g)	5,1	10	3
Açúcares totais (g)	4,5	9,1	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	3,2	6,5	13
Gorduras totais (g)	3,5	7	11
Gorduras saturadas (g)	2,3	4,6	23
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	37	74	4
Cálcio (mg)	121	242	24

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.
**No alimento pronto para consumo.

4.3.600301171 - LEITE EM PO INTEGRAL PC 1KG

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: Cerca de 38
Porção: 26 g (2 colheres de sopa)

	100 ml**	26 g	% VD (*)
Valor energético (kcal)	65	129	6
Carboidratos (g)	5,1	10	3
Açúcares totais (g)	4,5	9,1	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	3,2	6,5	13
Gorduras totais (g)	3,5	7	11
Gorduras saturadas (g)	2,3	4,6	23
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0	0

CÓPIA NÃO CONTROLADA - REPRODUÇÃO PROIBIDA
Impresso por: OLIVEIRA Matheus

Sódio (mg)	37	74	4
Cálcio (mg)	121	242	24

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

**No alimento pronto para consumo.

5. Embalagem

O produto deverá ser acondicionado em embalagens adequadas, não devendo o material empregado interferir desfavoravelmente nas características da sua qualidade.

5.1. Tipos de embalagem

5.1.1. 600301100: LEITE PO INTEGRAL 200G SC C/50PC

	Embalagem Primária	Embalagem Secundária
Material/Composição	Filme poliéster metalizado + polietileno transparente	Filme de polietileno de baixa densidade
Pigmentação	Impresso	Impresso
Impressão	Rotogravura/Flexografia	Flexografia
Sistema de fechamento	Termossoldagem	Termossoldagem
Dimensional externo (mm)	205x130x25	IL e IU: 710x260x150 IG e IO: 730x260x150
Peso Líquido (kg)	0,200	10,000
Peso Bruto (kg)	0,204	IL; IU e IO: 10,245 IG: 10,247

5.1.2. 600301101: LEITE PO INTEGRAL 400G SC C/25PC

	Embalagem Primária	Embalagem Secundária
Material/Composição	Filme poliéster metalizado + polietileno transparente	Filme de polietileno de baixa densidade
Pigmentação	Impresso	Impresso
Impressão	Rotogravura/Flexografia	Flexografia
Sistema de fechamento	Termossoldagem	Termossoldagem
Dimensional externo (mm)	229x170x35	680x260x150
Peso Líquido (kg)	0,400	10,000
Peso Bruto (kg)	0,406	10,195

5.1.3. 600301171: LEITE PO INTEGRAL PC 1 KG

	Embalagem Primária	Embalagem Secundária
Material/Composição	Filme poliéster metalizado + polietileno transparente	Filme de polietileno de baixa densidade
Pigmentação	Impresso	Impresso
Impressão	Rotogravura/Flexografia	Flexografia
Sistema de fechamento	Termossoldagem	Termossoldagem

COPIA NÃO CONTROLADA - REPRODUÇÃO PROIBIDA
Impresso por: OLIVEIRA Matheus

Dimensional externo (mm)	330x195x45	710x260x150
Peso Líquido (kg)	1,000	10,000
Peso Bruto (kg)	1,012	10,165

5.1.4. 600301235: LEITE PO INTEGRAL 200G C/25PC

	Embalagem Primária	Embalagem Secundária IG
Material/Composição	Filme poliéster metalizado + polietileno transparente	Filme de polietileno de baixa densidade
Pigmentação	Impresso	Impresso
Impressão	Rotogravura/Flexografia	Flexografia
Sistema de fechamento	Termossoldagem	Termossoldagem
Dimensional externo (mm)	205x130x25	IG: 595x175x150 IU: 560x175x150
Peso Líquido (kg)	0,200	5,00
Peso Bruto (kg)	0,204	IG: 5,132 IU: 5,128

5.2. Paletização

Código SKU	Descrição	Quant. por lastro	Lastro	Dimensional (mm)	Peso Líquido (kg)	Peso Bruto (kg)
600301100 (IL e IU)	SC 50PC 200g	7	10	1200x1000x1450	700,000	717,150
600301100 (IG)	SC 50PC 200g	5	12	1200x1000x1300	600,000	614,820
600301100 (IO)	SC 50PC 200g	7	10	1200x1000x1450	700,000	717,150
600301101	SC 25PC 400g	7	10	1200x1000x1500	700,000	713,650
600301171	SC 10PC1Kg	7	10	1200x1000x1500	700,000	711,550
600301235 (IG)	SC 25PC 200g	10	10	1200x1000x1250	500,000	513,200
600301235 (IU)	SC 25PC 200g	10	14	1200x1000x1500	700,000	717,920

5.3. Condições de armazenagem

O produto deve ser armazenado em temperatura ambiente, em local seco e arejado e protegido da luz solar, sobre estrado, e afastado no mínimo 10 cm do piso e 50cm da parede.

6. Validade e conservação

- 365 dias após a data de fabricação.

CÓPIA NÃO CONTROLADA - REPRODUÇÃO PROIBIDA
Impresso por: OLIVEIRA Matheus

Manter em local seco e arejado. Quando não for utilizado todo o conteúdo, dobre a embalagem e guarde em recipiente fechado e seco. Após aberto, consumir em 30 dias. Durante o transporte este produto pode se compactar. Seu peso, contudo, corresponde ao indicado.

7. Instruções que devem constar no rótulo / embalagem

Nome e origem do produto, dados da empresa fabricante, data de fabricação, validade, lote e peso líquido, além de informações úteis sobre a conservação e manuseio do produto.

8. Controles de distribuição

- À não violação da embalagem;
- Ao prazo de validade;
- Ao número do SIF;
- À integridade das características do produto;
- Ao transporte das embalagens que deve ser feito com cuidado de modo a evitar choques e danos ao produto;
- Deverá ser transportado em veículos refrigerados higienizados que realizem check list, antes do carregamento, de modo a não comprometer a qualidade do produto.

9. Número NCM- Nomenclatura Comum no Mercosul

0402.21.10

10. EAN/DUN

600301100: 7896051130055 / 47896051130053
600301101: 7896051130116 / 57896051130111
600301171: 7896051130154 / 27896051130158
600301235: 7896051130055 / 57896051130050

11. Referências Bibliográficas

- BRASIL. Ministério da Agricultura, SDA **Instrução Normativa nº53, de 01 de outubro de 2018.** Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Leite em Pó.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 26 de 02 de julho 2015**. Requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias Alimentares.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), **Instrução Normativa (IN) nº30 de 26 de junho de 2018**. Métodos Analíticos Oficiais.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 135 de 08 de fevereiro 2017.** Regulamento Técnico referente a alimentos para fins especiais, para dispor sobre os alimentos para dietas com restrição e lactose.
- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. DIPOA. **Decreto 9.013, de 29 de março de 2017**. Aprova atualização do **RIISPOA**.
- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. DIPOA. **Portaria 368, de 04 de setembro de 1997.** Aprova o Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores /Industrializadores de Alimentos.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, MAPA. **Instrução Normativa nº 76**, de 26 de novembro de 2018. Regulamento técnico de identidade e qualidade de leite cru refrigerado.

CÓPIA NÃO CONTROLADA - REPRODUÇÃO PROIBIDA
Impresso por: OLIVEIRA Matheus

- BRASIL. Ministério da Agricultura, MAPA. **Instrução Normativa n° 77**, de 26 de novembro de 2018. Ficam estabelecidos os critérios e procedimentos para a produção, acondicionamento, conservação, transporte, seleção e recepção do leite cru em estabelecimentos registrados no serviço de inspeção oficial, na forma desta Instrução Normativa e do seu Anexo
- BRASIL. Ministério da Agricultura, MAPA. **Instrução Normativa n° 69**, de 13 de dezembro de 2006. Institui critério de avaliação da qualidade do leite in natura, concentrado e em pó, reconstituídos, com base no método analítico oficial físico-químico denominado "Índice CMP".
- BRASIL. Ministério da Agricultura, MAPA. **Portaria n° 46,** de 1998. Instituir o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC a ser implantado, gradativamente, nas indústrias de produtos de origem animal sob o regime do Serviço de Inspeção Federal - SIF, de acordo com o manual genérico de procedimentos.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, MAPA. **Portaria n° 42, de 1999,** PNCRL. Plano nacional de controle de resíduos em produtos de origem animal. BRASIL.
- BRASIL. Ministério da Saúde, ANVISA. **Resolução - RDC nº 724, de 01 de julho de 2022**. Dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação.
- BRASIL. Ministério da Saúde, ANVISA. **Instrução Normativa n°161**, de 01 de julho de 2022. Estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
- BRASIL. Ministério da Saúde, ANVISA. **Resolução - RDC nº 487, de 26 de março de 2021**. Dispõe sobre os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.
- BRASIL. Ministério da Saúde, ANVISA. **Instrução Normativa nº88, de 26 de março de 2021.** Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos.
- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. **Decreto n° 10.468, de 18 de agosto de 2020.** Altera o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, que regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 623 de 09 de março de 2022.** Dispõe sobre matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas, seus limites de tolerância e dá outras providências.

12. Comentários adicionais

Produto(s) destinado(s) a cliente(s) com parâmetros específicos deverão ser atendidos pela unidade fabril conforme definições técnicas assim por ele(s) determinada(s)/alinhada(s).

CÓPIA NÃO CONTROLADA - REPRODUÇÃO PROIBIDA
Impresso por: OLIVEIRA Matheus

FICHA TÉCNICA

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Produto: Farinha Láctea, 180 g.

Marca: Maratá.

2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE

Nome: JAV Indústria de Alimentos Ltda. fábrica de Laticínios (SIF 2111)

Endereço: Rua Cauby, s/n° Bairro Zona E-03 – Lagarto - SE CEP: 49.400 - 000

CNPJ: 08.369.748/0001-78

Inscrição Estadual: 27.118.592-9

Telefone: (79) 3321 - 0101

3. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Composição: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite em pó integral, açúcar, lecitina de soja, extrato de malte, vitaminas e minerais (vitamina C, vitamina E, vitamina B5, vitamina B1, vitamina B2, vitamina B6, vitamina A, vitamina B9, vitamina D, vitamina B12 e ferro), sal e aromatizante.

CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE

ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS DE TRIGO, SOJA E CEVADA. PODE CONTER DERIVADOS DE AVEIA.

Processo: A farinha láctea é produzida a partir do recebimento e análise das matérias-

primas, insumos e materiais de embalagem, seguida da separação, pesagem, mistura de uma parte dos ingredientes, extrusão, secagem, moagem, peneiramento, adição dos demais ingredientes, mistura e empacotamento.

3.1 Estrutura da Embalagem Primária

Material da embalagem: A embalagem é constituída de Verniz Mate, PET transparente, tinta, adesivo, BOPP metalizado e filme polietileno transparente.

3.2 Estrutura da Embalagem Secundária

Material de acondicionamento: Caixas de papelão, onde são acondicionados 12 sachês de 180 g, totalizando 2,16 kg líquidos por caixa.

4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 6 Porção: 30 g (4 colheres de sopa)			
	100 ml **	30g	%VD*
Valor energético (kcal)	109	131	7
Carboidratos (g)	14	23	8
Açúcares totais (g)	8,9	10	
Açúcares adicionados (g)	2,8	6,4	13
Proteína (g)	4,7	4,5	9

Gorduras totais (g)	3,8	2,3	4
Gorduras saturadas (g)	2,1	1,2	6
Gorduras trans (g)	0,1	0,1	4
Fibras alimentares (g)	0	0,5	2
Sódio (mg)	49	32	2
Vitamina A (µg)	89	148	19
Vitamina D (µg)	1,8	2	13
Vitamina E (mg)	0,7	1,5	10
Vitamina C (mg)	6,3	15	15
Vitamina B1 (mg)	0,1	0,3	25
Vitamina B2 (mg)	0,3	0,3	25
Niacina (mg)	1,2	2,6	17
Ácido pantotênico (mg)	1,1	0,9	18
Vitamina B6 (mg)	0,1	0,2	15
Ácido fólico (µg)	32	64	27
Vitamina 12 (µg)	0,6	0,6	25
Ferro (mg)	1,3	2,9	21

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção

** No alimento pronto para o consumo

5. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS

Abaixo encontra-se os padrões microbiológicos da farinha láctea.

Característica	*Padrão**
Escherichia Coli /g	$<10^2$

*IN N° 161, DE 1° DE JULHO DE 2022

Elaborado por: P&D JAV	Verificado por: P&D JAV	Aprovado por: Ana Lúcia de Jesus Leal

6. LOTE / PRAZO DE VALIDADE

Prazo de validade: 12 meses a partir da data de fabricação.

7. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE

Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº 001/2111.

7. RESPONSÁVEL TÉCNICO

Ana Lúcia de Jesus Leal
Responsável Técnico
CRQ: 08300374 8ª Região SE

Ana Lúcia de Jesus Leal
Engenheira de Alimentos
CRQ-08300374-8ª Região

Varejo e Atacado

ENTREGA DE AMOSTRAS.

Ao Setor de Licitações do Municipio de **Cariré;**
Pregão eletrônico N° 011/2024/SME-PE/2024
Processo N° 011/2024/SME-PE/2024

DADOS DA EMPRESA:

RAZÃO SOCIAL: **S.P DE LIMA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA**
ENDEREÇO: **RUA DO GRUPO, SN, ARAQUEM, COREAU - CE**
CNPJ: **23.482.180-0001/90**
CGF: **06.471.351/2**
EMAIL: **ASDISTRIBUIDORA1610@GMAIL.COM**
CONTATO: **88 98188-8677**
BANCO: **BRADESCO**
AGÊNCIA: **0458**
CONTA CORR: **0245775-0**

Segue a diante os lotes/produtos que nossa empresa está participando, sendo apresentadas suas amostra neste pacote.

LOTE 01 - CEREAIS E NÃO PERECÍVEIS (COTA PRINCIPAL)

- AÇÚCAR CRISTAL BRANCO 1KG - PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº.271 DE 22/09/05 - ANVISA). ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, LIVRE DE UMIDADE, ISENTO DE PARASITAS E FUNGOS, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA E LIVRE DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. PÓ BRANCO FINO DE FÁCIL ESCOAMENTO.

- ARROZ BRANCO TIPO 1 LONGO FINO 1KG - EMBALAGEM NÃO FURADAS, ESTUFADAS, INVIOLADAS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS,

AS DISTRIBUIDORA

Varejo e Atacado

MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

- COLORÍFICO 100G - PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE ARROZ TRITURADO, ÓLEO VEGETAL E CORANTE NATURAL DE URUCUM, SEM ADIÇÃO DE SAL, (RDC Nº. 276 DE 22/09/05 - ANVISA). PRODUTO COM ASPECTO DE PÓ FINO, COR ALARANJADA, ODOR E SABOR PRÓPRIO. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA.

- FARINHA DE MANDIOCA - 1ª QUALIDADE, BRANCA (EMB.1QUILOGRAMAS), FARINHA SECA, FINA, BENEFICIADA, COM UMIDADE INFERIOR A 13% (TREZE POR CENTO), LIVRE DE IMPUREZAS E MICROORGANISMOS QUE A TORNE IMPRÓPRIA PARA O CONSUMO, COM SABOR, COR E ODOR CARACTERÍSTICOS, EMBALAGEM EM SACO PLÁSTICO RESISTENTE.

- FARINHA DE TRIGO 1KG - ESPECIAL SEM FERMENTO, TIPO 1, NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, RANÇOSA, MOFADA OU FERMENTADA. EMBALAGEM DE 1KG ADEQUADO À NATUREZA DO PRODUTO, CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO.

- FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 - (EMB.1QUILOGRAMA) , FEIJÃO CORIOCA TIPO 01, EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES DE 01 QUILOGRAMA, LIVRES DE IMPUREZA, INSETOS OU MICRORGANISMOS, QUE POSSAM TORNA-LO IMPRÓPRIO AO CONSUMO HUMANO OU COMPROMETER O ARMAZENAMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES

- FEIJÃO CORDA 1KG - GRUPO CORDA CLASSE: CORES. TIPO 1. O PRODUTO DEVE SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DA LEI FEDERAL Nº. 9972/00 DECRETO Nº. 6268 DE 22/11/07 QUE INSTITUI A CLASSIFICAÇÃO DE PRODUTOS VEGETAIS. DEVERÁ SER ENTREGUE CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO VEGETAL REALIZADO POR ÓRGÃO CREDENCIADO AO MAPA.

- FEIJÃO PRETO TIPO 1 - (EMB.1QUILOGRAMA) , FEIJÃO PRETO TIPO 01, EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES DE 01 QUILOGRAMA, LIVRES DE IMPUREZA, INSETOS OU MICRORGANISMOS, QUE POSSAM TORNA-LO IMPRÓPRIO AO CONSUMO HUMANO OU COMPROMETER O ARMAZENAMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.

- FLOCÃO DE MILHO 400G – FLOCÃO DE MILHO, 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE SAL, EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICOS DE 400G, NÃO FURADAS, ESTUFADAS, INVIOLADOS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA.

- MARGARINA 500G - EMBALAGEM COM, NO MÍNIMO, 500G, CONTENDO DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE

Rua do Grupo, sn. Araquém- Coreaú/CE - CEP: 62.160-000
Fone: (88) 9.8188-8677 - CNPJ: 28.482.180/0001-90 - CGF: 06.471.351/2
Email: asdistribuidora1610@gmail.com / asbomboniere@gmail.com

E/OU AGRICULTURA.

- ÓLEO DE SOJA REFINADO 900MI - PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº. 270 DE 22/09/05 – ANVISA). ASPECTO LÍMPIDO E ISENTO DE IMPUREZAS. COR E ODOR CARACTERÍSTICOS. PRODUZIDO A PARTIR DE SOJA TRANSGÊNICA. SEM COLESTEROL E FONTE DE VITAMINA E, COMO TODO ÓLEO VEGETAL. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA .

- SAL REFINADO IODADO 1KG - SAL REFINADO, IODADO, EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA DE 1.000 g, NÃO FURADA, LIVRE DE INSETOS, UMIDADE, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA, FARDO DE 30 Kg. O PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

- TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA 300G - TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA. EMBALA. EMBALAGEM ALUMINIZADA PRIMÁRIA DE 300G. INGREDIENTES: SAL, CEBOLA, ALHO, AMIDO, COENTRO, ORÉGANO, SALSA, E COMINHO. DATA DE VALIDADE E LOTES EXPRESSOS NA EMBALAGEM E COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 80% DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO

- VINAGRE DE ÁLCOOL 500ML- INGREDIENTES: FERMENTADO ACÉTICO, SEM ADITIVOS ESSENCIAIS, SEM CONSERVANTES, NÃO CONTENDO GLÚTEN, COM ACIDEZ MÍNIMA DE 4,2%, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, DE 500 ML, ORIGINAL DO FABRICANTE, COM ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE.

LOTE 03 - PÃES E MASSAS (COTA PRINCIPAL)

- BISCOITO DOCE 350G - BISCOITO TIPO MARIA SEM GORDURAS TRANS, DE TAMANHO GRANDE, CROCANTE DE MASSA FINA COM OS SEGUINTES INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9), AÇÚCAR, AMIDO DE MILHO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADO, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL REFINADO.

- BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER 350G - PRODUTO CONTENDO OS SEGUINTES INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL, AMIDO, EXTRATO DE MALTE, FERMENTO QUÍMICO, ADITIVOS ALIMENTARES. PRODUTO DEVE ATENDER A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

- MACARRÃO TIPO ESPAGUETE 400G - MACARRÃO TIPO ESPAGUETE, SEM COLESTEROL, SEM OVOS. CONSTITUÍDO DE: FARINHA DE TRIGO FORTIFICADO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. LIVRE DE UMIDADE ISENTO DE FUNGOS E DE

AS DISTRIBUIDORA
Varejo e Atacado

FRAGMENTOS ESTRANHOS, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA.

- PÃO MASSA FINA TIPO HOT DOG 510G – PÃO TIPO HOT-DOG FARINHA DE TRIGO, ÁGUA, AÇÚCAR, ENRIQUECIDO COM VITAMINA A, C, CÁLCIO, FERRO, MAGNÉSIO E ZINCO. PACOTE COM 10 UNIDADE MÍNIMO 510G. FABRICADO UM DIA ANTES DA ENTREGA E NÃO APRESENTAR MOFO (PONTOS PRETOS, VERDES).

LOTE 05 - LEITES E DERIVADOS (COTA PRINCIPAL)

- ACHOCOLATADO EM PÓ, INSTANTÂNEO 1KG - CONTENDO OS SEGUINTES INGREDIENTES BASICOS AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, SORO DE LEITE, AROMA NATURAL DE CHOCOLATE, SEM CORANTES ARTIFICIAIS. EMBALAGEM PRIMARIA PACOTE DE 1KG , EM POLIETILENO ATOXICO, TRANSPARENTE, LEITOSA OU ALUMINIZADA, RESISTENTE, INVIOLADA.

- AMIDO DE MILHO - (EMB. 500GR) NÃO FURADA, ESTUFADAS, INVIOLADAS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE,INSETOS, MICROORGANISMOS E OUTRAS IMPUREZAS QUE COMPROMETAM O ARMAZENAMENTOE A SAÚDE HUMANA, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSA NA EMBALAGEM E COM VALIDADE DE NO MINIMO 80%.

- CAFÉ MOIDO TORRADO - DISPONÍVEL NA VERSÃO À VÁCUO DE (PACOTE 250 G) CONTENDO EM SEU RÓTULO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, COM PRAZO DE VALIDADE DE 06 (SEIS) MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA COM SABOR, ODOR E COR.
- FARINHA LACTEA - SACHÊ DE 180G. COM VALIDADE DE NO MINÍMO 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.

- LEITE EM PÓ INTEGRAL 1KG - RICO EM 12 VITAMINAS (A, C, D, E, B1, B2, B6, B12, H, PP, B9, B5, FERRO, IODO, ZINCO, MAGNÉSIO E MANGANÊS. EMBALAGEM INVIOLÁVEL, FLEXÍVEL E METALIZADA DE 500G. APRESENTAR DATA DE VALIDADE E FABRICAÇÃO BOAS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. REGISTRO NO SIE OU SIF.

- LEITE EM PÓ, SEM LACTOSE 380G- LEITE SEMIDESNATADO COM 1,55% DE GORDURA, ENZIMA LACTASSE, VITAMINAS (C, A E D) E ESTABILIZANTES (CITRATO DE SÓDIO, TRIFOSFATO DE SÓDIO, DIFOSFATO DE SÓDIO E MONOFOSFATO DE SÓDIO). NÃO CONTÉM GLÚTEN. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO.

- MISTURA PARA PREPARO DE MINGAU - COM FARINHA DE ARROZ, ALIMENTO, COMPOSTO DE AMIDO DE MILHO, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO,

AS DISTRIBUIDORA

Varejo e Atacado

MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LIQUIDO, RESOLUÇÃO 12/78 DA COMISSÃO NACIONAL DE NORMAS E PADRÕES PARA ALIMENTOS.

Rua do Grupo, sn. Araquém - Coreaú/CE - CEP: 62.160-000
Fone: (88) 9.8188-8677 - CNPJ: 23.482.180/0001-90 - CGF: 06.471.351/2
Email: asdistribuidora1610@gmail.com / asbomboniere@gmail.com

AS DISTRIBUIDORA

Varejo e Atacado

1. Declaramos que estamos ciente e concordo com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que cumprimos plenamente os requisitos de habilitação definidos no edital;
2. Declaramos sob as penas da lei, que atendemos a presente data inexistem fatos impeditivos para a nossa habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declararmos ocorrências posteriores;
3. Declaramos para fins do disposto na Lei 14.133, de 01 de abril de 2021, acrescido pela Lei n°9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprego menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprego menor de 16 (dezesseis) anos, salvo menor, a partir de 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII, do art. 7° da Constituição Federal;
4. Declaro que a proposta apresentada para essa licitação foi elaborada de maneira independente, de acordo com o que é estabelecido na Instrução Normativa n° 2 de 16 de setembro de 2009 da SLTI/MP.
5. Declaramos que não possuímos, em nossa cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1° e no inciso III do art. 5° da Constituição Federal.
6. Declaro que, conforme disposto no art. 93 da Lei n°8.213, de 24 de julho de 1991, estou ciente do cumprimento da reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que, se aplicado ao número de funcionários da minha empresa, atendo às regras de acessibilidade previstas na legislação.
7. Declaro que as propostas econômicas apresentadas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.
8. Declaramos que atendemos aos requisitos de habilitação, e o respondemos pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021).
9. Declaramos que cumprimos as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
10. Declaramos que, sob as penas da Lei, de que conhece e Aceita o teor completo do Edital, ressalvando-se o direito recursal, bem como de que recebeu todos os documentos e informações necessárias para o cumprimento integral das obrigações objeto da licitação,
11. Declaramos que para os devidos fins, sob as penalidades cabíveis, de não haver Fatos impeditivos quanto a nossa participação em licitações ou contratações com a Administração Pública Federal, Estadual e Municipal.;
12. Declaramos sob as penas da lei, para todos os fins de direito a que se possa prestar, especialmente para fins de prova em processo Licitatorio, junto a PREFEITURA MUNICIPAL DE CARIRÉ, Estado do Ceará, que concorda integralmente com os termos deste edital e seus anexos;
13. Declaramos que inexiste qualquer fato superveniente impeditivo de nossa habilitação para participar no presente certame licitatório, bem assim que ficamos cientes da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores, nos termos do art. 32, §2°, da Lei n° 8.666/93. Pelo que, por ser a expressão da verdade, firma o presente, sob as penas da Lei.
14. Declaramos, para todos os fins de direito, que cumprimos plenamente os requisitos de habilitação e que nossa Carta Proposta está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório (edital).
15. Declaramos que, em nossa proposta de preços os valores apresentados estão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quais quer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

Rua do Grupo, sn. Araquém- Coreaú/CE - CEP: 62.160-000
Fone: (88) 9.8188-8677 - CNPJ: 23.482.180/0001-90 - CGF: 06.471.351/2
Email: asdistribuidora1610@gmail.com / asbomboniere@gmail.com

AS DISTRIBUIDORA

Varejo e Atacado

COREAU, 21 de JANEIRO de 2025

ANDERSON PORTELA DE LIMA:60911520333

Assinado de forma digital por ANDERSON PORTELA DE LIMA:60911520333
Dados: 2025.01.21 11:49:15 -03'00'

Anderson Portela de Lima

Sócio - CPF: 609.115.203-33

S P DE LIMA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA:23482180000190

Assinado de forma digital por S P DE LIMA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA:23482180000190
Dados: 2025.01.21 11:49:38 -03'00'

S. P. de Lima Comercial de Alimentos

CNPJ: 23.482.180/0001-90

Rua do Grupo, sn. Araquém - Coreaú/CE - CEP: 62.160-000
Fone: (88) 9.8188-8677 - CNPJ: 23.482.180/0001-90 - CGF: 06.471.351/2
Email: asdistribuidora1610@gmail.com / asbomboniere@gmail.com

AS DISTRIBUIDORA
Varejo e Atacado

OFICIO N° 002/2024

Coreaú-CE, 21 de janeiro de 2025

Ao

Setor de licitações da Prefeitura Municipal de Cariré e;

Ilustríssimo Senhor

ARNÓBIO DE AZEVEDO PEREIRA

Pregoeiro/Presidente da Comissão de Licitação

Assunto: Modificação de algumas das marcas/modelo de itens do pregão eletrônico Nº 011/2024/SME-PE, onde está empresa foi convocado para apresentação de amostras. E emissão de nova proposta de preços com readequação das marcas/gramaturas.

Ilustríssimo Senhor,

Ao cumprimentá-lo cordialmente, venho por meio deste, solicitar a modificação de algumas das marcas que constam na proposta readequada, pois não foi possível encontra-las a tempo da entrega das amostras. Modificação esta que não impacta na qualidade do bem adquirido, pois a maioria das marcas apresentadas tem renome nacional e internacional, como o caso da Nestlé, Maratá, 3 corações, entre outras.

Alem da modificação de algumas marcas, como exposto acima, solicitamos ainda, modificação de gramatura em alguns dos itens, onde os mesmos não são encontrados mais na gramatura solicitada, mais especificamente o item leite em pó integral onde a especificação é 500g, e a farinha láctea saché onde a especificação é 230g.

1. Farinha Láctea.

Rua do Grupo, sn. Araquém- Coreaú/CE - CEP: 62.160-000
Fone: (88) 9.8185-8677 - CNPJ: 23.482.180/0001-90 - CGF: 06.471.351/2
Email: asdistribuidora1610@gmail.com / asbomboniere@gmail.com

O primeiro produto que teremos que modificar é a Farinha láctea, pois no mercado brasileiro não é encontrado na gramatura exigida, segue abaixo os links dos sites oficiais das maiores marcas que produzem o produto farinha láctea, onde é possivel comprovar que não é mais fabricado o produto na versão de 230g, a versão amplamente encontrada e difundida no mercado tem 180g.

Maratá: https://marata.com.br/categoria-produto/matinais/

Nestlé: https://www.nestle.com.br/marcas/cereais/farinha-lactea-nestle

Italac: https://www.italac.com.br/categoria/cereais/

Allnutri: https://allnutricereais.com.br/farinha-lactea/

Esta prática conhecida como "reduflação" é comum na indústria alimentícia, onde a indústria "encolhe" o produto, ou seja, reduz a gramatura para reduzir os custos e driblar a inflamação, Embora a prática não seja ilegal, acaba iludindo o consumidor que acostumado a comprar um produto pelo mesmo preço pode acabar não percebendo que sua quantidade foi reduzida, pois mesmo os órgãos fiscalizadores obrigando as empresas a alertarem nas embalagens a redução do peso, o cliente não se atenta ao aviso que sempre fica escondido entre as demais informações da embalagem.

Segundo o Instituto Brasileiro de Planejamento e Tributação (IBPT) que analisou uma série de itens da cesta básica, a fim de entender a intensidade e os efeitos do fenômeno, esta pratica já corroeu o poder de compras dos brasileiros em 3,78%.

Diante do exposto, a empresa se compromete a entregar a mesma quantidade de produto solicitado, já que foram pedidas 444 unidades de 230g cada, o peso total se calcula como.

$$PESO\ TOTAL\ (g) = QUANTIDADE\ TOTAL\ (UN)\ X\ PESO\ UNITÁRIO(g)$$

$$PESO\ TOTAL\ (g) = 444\ X\ 230$$

$$PESO\ TOTAL\ (g) = 102.120{,}00\ g$$

O produto que conseguimos entregar sem perder a qualidade é o Maratá de 180g. poderemos saber a quantidade de unidades desta fração através da formula:

$$QUANTIDADE\ TOTAL\ (UN.) = \frac{PESO\ TOTAL\ (g)}{PESO\ UNITÁRIO\ (g)}$$

$$QUANTIDADE\ TOTAL\ (UN.) = \frac{102.120,00}{180}$$

$$QUANTIDADE\ TOTAL\ (UN.) = 567,34$$

Arredondando teremos então 568 unidades do produto na sua versão de 180g, modificação tal que não terá impacto econômico financeiro por parte da prefeitura já que será entregue a mesma quantidade final do produto.

Em relação ao preço o valor total arrematado foi R$ 4.200,24, como teremos 568 unidades o preço final se calcula da seguinte forma:

$$PREÇO\ UNITÁRIO\ (R\$) = \frac{PREÇO\ TOTAL\ (R\$)}{QUANTIDADE\ TOTAL\ (UN.)}$$

$$PREÇO\ UNITÁRIO\ (R\$) = \frac{4.200,24}{568}$$

$$PREÇO\ UNITÁRIO\ (R\$) = R\$\ 7,39$$

Portanto ao final teremos a mesmo peso total de produto, o mesmo valor total, mas o produto será entregue em frações menores, teremos ainda a modificação na proposta final, ou seja uma nova readequação que ficará em anexo a este oficio.

2. Leite em pó integral.

O segundo produto é o Leite em pó integral, pois no mercado brasileiro tambem não é encontrado na gramatura exigida (500g), segue abaixo os links dos sites oficiais das maiores marcas que produzem o produto leite em pó integral, onde é possivel comprovar que não é mais fabricado o produto na versão de 500g. As gramaturas mais comuns são de 200g, 400g e 1Kg.

OBS: (embora o link da Itambé não aparente, mas nele são encontrados todos os leites em pó integral da empresa).

Itambé: https://www.itambe.com.br/portal/Produto/leite-em-po-integral-instantaneo-lata-400g

Nestlé: https://www.nestle.com.br/marcas/lacteos/ninho

Italac: https://www.italac.com.br/categoria/leite-em-po/

Allnutri: https://allnutricereais.com.br/leite-em-po-integral/

Piracanjuba: https://www.piracanjuba.com.br/produtos/leite#busca

Diante do exposto, a empresa se compromete a entregar a mesma quantidade de produto solicitado, já que foram pedidas 18.846 unidades de 500g cada, o peso total se calcula como.

$$PESO\ TOTAL\ (g) = QUANTIDADE\ TOTAL\ (UN)\ X\ PESO\ UNITÁRIO(g)$$

$$PESO\ TOTAL\ (g) = 18.846\ X\ 500$$

$$PESO\ TOTAL\ (g) = 9.423.000{,}00\ gramas$$

O produto que conseguimos entregar sem perder a qualidade é o Itambé de 1kg ou 1.000g. poderemos saber a quantidade de unidades desta fração através da formula:

$$QUANTIDADE\ TOTAL\ (UN.) = \frac{PESO\ TOTAL\ (g)}{PESO\ UNITÁRIO\ (g)}$$

$$QUANTIDADE\ TOTAL\ (UN.) = \frac{9.423.000{,}00\ g}{500}$$

$$QUANTIDADE\ TOTAL\ (UN.) = 9.423\ unidades$$

Está modificação não terá impacto econômico financeiro por parte da prefeitura já que será entregue a mesma quantidade final do produto.

Em relação ao preço o valor total arrematado foi R$ 411.031,26, como teremos 9423 unidades, o preço final se calcula da seguinte forma:

$$PREÇO\ UNITÁRIO\ (R\$) = \frac{PREÇO\ TOTAL\ (R\$)}{QUANTIDADE\ TOTAL\ (UN.)}$$

$$PREÇO\ UNITÁRIO\ (R\$) = \frac{411.031{,}26}{9423}$$

$$PREÇO\ UNITÁRIO\ (R\$) = R\$\ 43{,}62$$

Então ao final teremos a mesmo peso total de produto, o mesmo valor total, mas o produto será entregue em frações maiores, teremos ainda a modificação na proposta final, ou seja, uma nova readequação que ficará em anexo a este oficio.

3. Tempero completo sem pimenta.

O Terceiro produto é o Tempero completo sem pimenta, pois aqui na região só são encontrados o produto em embalagens tipo "copo" com gramatura de 250g. Por isso a empresa se compromete a entregar a mesma quantidade de produto solicitado, já que foram pedidas 4223 unidades de 300g cada, o peso total se calcula como.

$$PESO\ TOTAL\ (g) = QUANTIDADE\ TOTAL\ (UN)\ X\ PESO\ UNITÁRIO(g)$$

$$PESO\ TOTAL\ (g) = 4223\ X\ 300$$

$$PESO\ TOTAL\ (g) = 1.266.900{,}00\ gramas$$

O produto que conseguimos entregar sem perder a qualidade é o "Da Casa" de 250g ou. poderemos saber a quantidade de unidades desta fração através da formula:

$$QUANTIDADE\ TOTAL\ (UN.) = \frac{PESO\ TOTAL\ (g)}{PESO\ UNITÁRIO\ (g)}$$

AS DISTRIBUIDORA
Varejo e Atacado

$$QUANTIDADE\ TOTAL\ (UN.) = \frac{1.266.900{,}00\ g}{250}$$

$$QUANTIDADE\ TOTAL\ (UN.) = 5067{,}6\ unidades$$

Arredondando para maior teremos então 5.068 unidades de 250g, Está modificação não terá impacto econômico financeiro por parte da prefeitura já que será entregue a mesma quantidade final do produto.

Em relação ao preço o valor total arrematado foi R$ 19.260,15, como teremos 5068 unidades, o preço final se calcula da seguinte forma:

$$PREÇO\ UNITÁRIO\ (R\$) = \frac{PREÇO\ TOTAL\ (R\$)}{QUANTIDADE\ TOTAL\ (UN.)}$$

$$PREÇO\ UNITÁRIO\ (R\$) = \frac{19260{,}15}{5068}$$

$$PREÇO\ UNITÁRIO\ (R\$) = R\$\ 3{,}80$$

Então ao final teremos a mesmo peso total de produto, o mesmo valor total, mas o produto será entregue em frações menores, teremos ainda a modificação na proposta final, ou seja, uma nova readequação que ficará em anexo a este oficio.

Portanto, queriamos pedir a quem Ilustríssimo Senhor ARNÓBIO DE AZEVEDO PEREIRA, ao setor de Licitações desta prefeitura e o setor de nutrição que considerem as informações expostas e que aceitem as nossas amostras, pois a modificação das gramaturas e marcas não terá nenhum impacto negativo para o órgão público visto que a qualidade destes podem ser vistas e analisadas pelo próprio consumidor, por órgão competente e pelos arquivos anexados as amostras.

Abaixo segue a proposta de preços readequada com as novas marcas e gramaturas.

Rua do Grupo, sn. Araquém- Coreaú/CE - CEP: 62.160-000
Fone: (88) 9.8188-6677 - CNPJ: 23.482.180/0001-90 - CGF: 06.471.351/2
Email: asdistribuidora1610@gmail.com / asbomboniere@gmail.com

AS DISTRIBUIDORA
Varejo e Atacado

PROPOSTA READEQUADA

Dados do Processo

Município: Cariré / CE
Número do processo: 011/2024/SME-PE
Número da contratação: 011/2024/SME-PE

Unidade gestora: Fundo Municipal de Educacao
Modalidade: Pregão Eletrônico
Datá da abertura: 03/01/2025 às 09:30

Dados do Fornecedor

Razão social: S. P. DE LIMA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA

Telefone: -- / (88) 9921-6561

CNPJ/MF: 23.482.180/0001-90

E-mail: francisco.madeiro@trt7.jus.br

Endereço: Rua do Grupo, SN, ARAQUEM, Coreaú / CE - CEP: 62.160-000

Dados da Proposta de Preços:

LOTE 01 - CEREAIS E NÃO PERECÍVEIS (COTA PRINCIPAL)

1 - AÇÚCAR CRISTAL BRANCO 1KG - PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº. 271 DE 22/09/05 - ANVISA). ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, LIVRE DE UMIDADE, ISENTO DE PARASITAS E FUNGOS, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA E LIVRE DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. PÓ BRANCO FINO DE FÁCIL ESCOAMENTO. Especificação: AÇÚCAR CRISTAL BRANCO 1KG - PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº. 271 DE 22/09/05 - ANVISA). ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, LIVRE DE UMIDADE, ISENTO DE PARASITAS E FUNGOS, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA E LIVRE DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. PÓ BRANCO FINO DE FÁCIL ESCOAMENTO. NÃO DEVE SER EMPEDRADO. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº. 123 DE 13/05/04 - ANVISA, LEI Nº.10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 1 Kg DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACOS PLÁSTICO TIPO FARDO CONTENDO 30 KG. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.

AS DISTRIBUIDORA

Varejo e Atacado

Quantidade: 14720,0

Unidade: Quilograma

Valor unitário: R$ 3,98

Valor total: R$ 58.585,60

Fabricante/Marca: DONA TARCIZA

Modelo: --

Valor de referência: R$ 5,58

Rua do Grupo, sn. Araquém- Coreaú/CE - CEP: 62.160-000
Fone: (88) 9.8188-8677 - CNPJ: 23.462.180/0001-90 - CGF: 06.471.351/2
Email: asdistribuidora1610@gmail.com / asbomboniere@gmail.com

AS DISTRIBUIDORA
Varejo e Atacado

2 - ARROZ BRANCO TIPO 1 LONGO FINO 1KG - EMBALAGEM NÃO FURADAS, ESTUFADAS, INVIOLADAS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

Especificação: ARROZ BRANCO TIPO 1 LONGO FINO 1KG - EMBALAGEM NÃO FURADAS, ESTUFADAS, INVIOLADAS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº. 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 (ANVISA). DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1 Kg EM FARDOS DE 30Kg, QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.

Quantidade: 23441,0 | Unidade: Quilograma
Valor unitário: R$ 5,34 | Valor total: R$ 125.174,94
Fabricante/Marca: ACHEI BRANCO | Modelo: -- Valor de referência: R$ 7,42

3 - COLORÍFICO 100G - PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE ARROZ TRITURADO, ÓLEO VEGETAL E CORANTE NATURAL DE URUCUM, SEM ADIÇÃO DE SAL, (RDC Nº. 276 DE 22/09/05 - ANVISA). PRODUTO COM ASPECTO DE PÓ FINO, COR ALARANJADA, ODOR E SABOR PRÓPRIO. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA.

Especificação: COLORÍFICO 100G - PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE ARROZ TRITURADO, ÓLEO VEGETAL E CORANTE NATURAL DE URUCUM, SEM ADIÇÃO DE SAL, (RDC Nº. 276 DE 22/09/05 - ANVISA). PRODUTO COM ASPECTO DE PÓ FINO, COR ALARANJADA, ODOR E SABOR PRÓPRIO. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº123 DE 13/05/04 - ANVISA, LEI Nº. 10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 100G DO PRODUTO.

Quantidade: 8502,0 | Unidade: Pacote
Valor unitário: R$ 1,69 | Valor total: R$ 14.368,38
Fabricante/Marca: PANELAÇO | Modelo: -- Valor de referência: R$ 2,36

4 - DUETO - EM CONSERVA MILHO E ERVILHA (EMB. 260G) Especificação: DUETO - EM CONSERVA MILHO E ERVILHA (EMB. 260G)

Quantidade: 6663,0 | Unidade: Sachê
Valor unitário: R$ 3,46 | Valor total: R$ 23.053,98
Fabricante/Marca: FUGINI | Modelo: -- Valor de referência: R$ 4,83

5 - FARINHA DE MANDIOCA - 1ª QUALIDADE, BRANCA (EMB.1QUILOGRAMAS), FARINHA SECA, FINA, BENEFICIADA, COM UMIDADE INFERIOR A 13% (TREZE POR CENTO), LIVRE DE IMPUREZAS E MICROORGANISMOS QUE A TORNE IMPRÓPRIA PARA O CONSUMO, COM SABOR, COR E ODOR CARACTERÍSTICOS, EMBALAGEM EM SACO PLÁSTICO RESISTENTE.

AS DISTRIBUIDORA
Varejo e Atacado

Especificação: FARINHA DE MANDIOCA - 1ª QUALIDADE, BRANCA (EMB.1QUILOGRAMAS), FARINHA SECA, FINA, BENEFICIADA, COM UMIDADE INFERIOR A 13% (TREZE POR CENTO), LIVRE DE IMPUREZAS E MICROORGANISMOS QUE A TORNE IMPRÓPRIA PARA O CONSUMO, COM SABOR, COR E ODOR CARACTERÍSTICOS, EMBALAGEM EM SACO PLÁSTICO RESISTENTE, PACOTE DE 01 QUILOGRAMA . PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE06 MESES.

Quantidade: 7722,0 | Unidade: Quilograma
Valor unitário: R$ 5,92 | Valor total: R$ 45.714,24
Fabricante/Marca: DONA TARCIZA | Modelo: -- Valor de referência: R$ 8,07

6 - FARINHA DE TRIGO 1KG - ESPECIAL SEM FERMENTO, TIPO 1, NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, RANÇOSA, MOFADA OU FERMENTADA. EMBALAGEM DE 1KG ADEQUADO À NATUREZA DO PRODUTO, CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO.

Especificação: FARINHA DE TRIGO 1KG - ESPECIAL SEM FERMENTO, TIPO 1, NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, RANÇOSA, MOFADA OU FERMENTADA. EMBALAGEM DE 1KG ADEQUADO À NATUREZA DO PRODUTO, CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.

Quantidade: 3224,0 | Unidade: Quilograma
Valor unitário: R$ 6,24 | Valor total: R$ 20.117,76
Fabricante/Marca: FINNA | Modelo: -- Valor de referência: R$ 8,64

7 - FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 - (EMB.1QUILOGRAMA) , FEIJÃO CORIOCA TIPO 01, EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES DE 01 QUILOGRAMA, LIVRES DE IMPUREZA, INSETOS OU MICRORGANISMOS, QUE POSSAM TORNA-LO IMPRÓPRIO AO CONSUMO HUMANO OU COMPROMETER O ARMAZENAMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES

Especificação: FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 - (EMB.1QUILOGRAMA) , FEIJÃO CORIOCA TIPO 01, EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES DE 01 QUILOGRAMA, LIVRES DE IMPUREZA, INSETOS OU MICRORGANISMOS, QUE POSSAM TORNA-LO IMPRÓPRIO AO CONSUMO HUMANO OU COMPROMETER O ARMAZENAMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES

Quantidade: 2726,0 | Unidade: Quilograma
Valor unitário: R$ 8,41 | Valor total: R$ 22.925,66
Fabricante/Marca: DONA TARCIZA | Modelo: -- Valor de referência: R$ 11,67

8 - FEIJÃO CORDA 1KG - GRUPO CORDA CLASSE: CORES. TIPO 1. O PRODUTO DEVE SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DA LEI FEDERAL Nº. 9972/00 DECRETO Nº. 6268 DE 22/11/07 QUE INSTITUI A CLASSIFICAÇÃO DE PRODUTOS VEGETAIS. DEVERÁ SER ENTREGUE CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO VEGETAL REALIZADO POR ÓRGÃO CREDENCIADO AO MAPA.

Especificação: FEIJÃO CORDA 1KG - GRUPO CORDA CLASSE: CORES. TIPO 1. O PRODUTO DEVE SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DA LEI FEDERAL Nº. 9972/00 DECRETO Nº. 6268 DE 22/11/07 QUE INSTITUI A CLASSIFICAÇÃO DE PRODUTOS VEGETAIS. DEVERÁ SER ENTREGUE CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO VEGETAL REALIZADO POR ÓRGÃO CREDENCIADO AO MAPA. PRODUTO DEVE SER ISENTO DE MATÉRIA

AS DISTRIBUIDORA
Varejo e Atacado

TERROSA, LIVRE DE UMIDADE - MÁXIMO DE 15% - ISENTO DE PARASITAS E FUNGOS, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA ESPÉCIE E LIVRE DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC N°. 360/359 DE 23/12/03, RDC N°. 259 DE 20/09/02, RDC N°123 DE 13/05/04 - ANVISA, LEI N°. 10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 01Kg DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACO PLÁSTICO TIPO FARDO 30 Kg.

Quantidade: 2726,0 | Unidade: Quilograma
Valor unitário: R$ 8,15 | Valor total: R$ 22.216,90
Fabricante/Marca: DONA TARCIZA | Modelo: -- Valor de referência: R$ 11,00

9 - FEIJÃO PRETO TIPO 1 - (EMB.1QUILOGRAMA) , FEIJÃO PRETO TIPO 01, EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES DE 01 QUILOGRAMA, LIVRES DE IMPUREZA, INSETOS OU MICRORGANISMOS, QUE POSSAM TORNA-LO IMPRÓPRIO AO CONSUMO HUMANO OU COMPROMETER O ARMAZENAMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.

Especificação: FEIJÃO PRETO TIPO 1 - (EMB.1QUILOGRAMA) , FEIJÃO PRETO TIPO 01, EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES DE 01 QUILOGRAMA, LIVRES DE IMPUREZA, INSETOS OU MICRORGANISMOS, QUE POSSAM TORNA-LO IMPRÓPRIO AO CONSUMO HUMANO OU COMPROMETER O ARMAZENAMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.

Quantidade: 2664,0 | Unidade: Quilograma
Valor unitário: R$ 10,40 | Valor total: R$ 27.705,60
Fabricante/Marca: DONA TARCIZA | Modelo: -- Valor de referência: R$ 14,29

10 - FLOCÃO DE MILHO 400G – FLOCÃO DE MILHO, 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE SAL, EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICOS DE 400G, NÃO FURADAS, ESTUFADAS, INVIOLADOS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA.

Especificação: FLOCÃO DE MILHO 400G - FLOCÃO DE MILHO, 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE SAL, EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICOS DE 400G, NÃO FURADAS, ESTUFADAS, INVIOLADOS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS NA EMBALAGEM, BEM COMO O NÚMERO DE LOTE, VALIDADE DE 120 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.

Quantidade: 16200,0 | Unidade: Pacote
Valor unitário: R$ 2,10 | Valor total: R$ 34.020,00
Fabricante/Marca: SERTÃOZINHO | Modelo: -- Valor de referência: R$ 3,04

11 - MARGARINA 500G - EMBALAGEM COM, NO MÍNIMO, 500G, CONTENDO DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU AGRICULTURA.

Especificação: MARGARINA 500G - EMBALAGEM COM, NO MÍNIMO, 500G, CONTENDO DADOS DE

AS DISTRIBUIDORA
Varejo e Atacado

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU AGRICULTURA.

Quantidade: 3713,0 | Unidade: Pote
Valor unitário: R$ 7,60 | Valor total: R$ 28.218,80
Fabricante/Marca: PURO SABOR | Modelo: -- Valor de referência: R$ 10,56

---

12 - ÓLEO DE SOJA REFINADO 900MI - PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC N°. 270 DE 22/09/05 - ANVISA). ASPECTO LÍMPIDO E ISENTO DE IMPUREZAS. COR E ODOR CARACTERÍSTICOS. PRODUZIDO A PARTIR DE SOJA TRANSGÊNICA. SEM COLESTEROL E FONTE DE VITAMINA E, COMO TODO ÓLEO VEGETAL. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA .

Especificação: ÓLEO DE SOJA REFINADO 900MI - PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC N°. 270 DE 22/09/05 - ANVISA). ASPECTO LÍMPIDO E ISENTO DE IMPUREZAS. COR E ODOR CARACTERÍSTICOS. PRODUZIDO A PARTIR DE SOJA TRANSGÊNICA. SEM COLESTEROL E FONTE DE VITAMINA E, COMO TODO ÓLEO VEGETAL. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC N°. 360/359 DE 23/12/03, RDC N°. 259 DE 20/09/02, RDC N°123 DE 13/05/04 - ANVISA, LEI N°.10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: DE GARRAFA PLÁSTICA TIPO PET ATÓXICA CONTENDO 900 MI DO PRODUTO. DATA DE VENCIMENTO, FABRICAÇÃO E LOTE EXPRESSOS NA EMBALAGEM. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO CONTENDO 20 UNIDADES.

Quantidade: 1944,0 | Unidade: Garrafa
Valor unitário: R$ 9,36 | Valor total: R$ 18.195,84
Fabricante/Marca: ABC | Modelo: -- Valor de referência: R$ 12,90

---

1 3 - SAL REFINADO IODADO 1KG - SAL REFINADO, IODADO, EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA DE 1.000 g, NÃO FURADA, LIVRE DE INSETOS, UMIDADE, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA, FARDO DE 30 Kg. O PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

Especificação: SAL REFINADO IODADO 1KG - SAL REFINADO, IODADO, EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA DE 1.000 g, NÃO FURADA, LIVRE DE INSETOS, UMIDADE, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA, FARDO DE 30 Kg. O PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC N° 23, DE 22 DE ABRIL DE 2013). DATA DE VALIDADE EXPRESSOS NA EMBALAGEM E COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 80% DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.

Quantidade: 1753,0 | Unidade: Quilograma
Valor unitário: R$ 1,23 | Valor total: R$ 2.156,19
Fabricante/Marca: NOTA 10 | Modelo: --
Valor de referência: R$ 1,80

AS DISTRIBUIDORA
Varejo e Atacado

14 - TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA 300G - TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA. EMBALA. EMBALAGEM ALUMINIZADA PRIMÁRIA DE 300G. INGREDIENTES: SAL, CEBOLA, ALHO, AMIDO, COENTRO, ORÉGANO, SALSA, E COMINHO. DATA DE VALIDADE E LOTES EXPRESSOS NA EMBALAGEM E COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 80% DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO

Especificação: TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA 300G - TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA. EMBALA. EMBALAGEM ALUMINIZADA PRIMÁRIA DE 300G. INGREDIENTES: SAL, CEBOLA, ALHO, AMIDO, COENTRO, ORÉGANO, SALSA, E COMINHO. DATA DE VALIDADE E LOTES EXPRESSOS NA EMBALAGEM E COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 80% DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.

Quantidade: 5068,0 | Unidade: Unidade

Valor unitário: R$ 3,80 | Valor total: R$ 19.258,40

Fabricante/Marca: Da Casa | Modelo: --

---

15 - VINAGRE DE ÁLCOOL 500ML- INGREDIENTES: FERMENTADO ACÉTICO, SEM ADITIVOS ESSENCIAIS, SEM CONSERVANTES, NÃO CONTENDO GLÚTEN, COM ACIDEZ MÍNIMA DE 4,2%, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, DE 500 ML, ORIGINAL DO FABRICANTE, COM ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE.

Especificação: VINAGRE DE ÁLCOOL 500ML- INGREDIENTES: FERMENTADO ACÉTICO, SEM ADITIVOS ESSENCIAIS, SEM CONSERVANTES, NÃO CONTENDO GLÚTEN, COM ACIDEZ MÍNIMA DE 4,2%, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, DE 500 ML, ORIGINAL DO FABRICANTE, COM ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E LOTE.

Quantidade: 1968,0 | Unidade: Unidade

Valor unitário: R$ 2,63 | Valor total: R$ 5.175,84

Fabricante/Marca: DA CASA | Modelo: -- Valor de referência: R$ 3,84

Valor total - LOTE 01 - CEREAIS E NÃO PERECÍVEIS (COTA PRINCIPAL): R$ 466.888,13 - (quatrocentos e sessenta e seis mil, oitocentos e oitenta e nove reais e óitenta e oito centavos)

Rua do Grupo, sn. Araquém - Coreaú/CE - CEP: 62.160-000
Fone: (88) 9.8188-8677 - CNPJ: 23.482.180/0001-90 - CGF: 06.471.351/2
Email: asdistribuidora1610@gmail.com / asbomboniere@gmail.com

AS DISTRIBUIDORA
Varejo e Atacado

LOTE 03 - PÃES E MASSAS (COTA PRINCIPAL)

16 - BISCOITO DOCE 350G - BISCOITO TIPO MARIA SEM GORDURAS TRANS, DE TAMANHO GRANDE, CROCANTE DE MASSA FINA COM OS SEGUINTES INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9), AÇÚCAR, AMIDO DE MILHO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADO, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL REFINADO.

Especificação: BISCOITO DOCE 350G – BISCOITO TIPO MARIA SEM GORDURAS TRANS, DE TAMANHO GRANDE, CROCANTE DE MASSA FINA COM OS SEGUINTES INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9), AÇÚCAR, AMIDO DE MILHO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADO, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL REFINADO, VITAMINAS DO COMPLEXO B E ZINCO. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM SE APRESENTAR QUEBRADIÇO. DUPLA EMBALAGEM IMPERMEÁVEL E LACRADA COM PESO LIQUIDO DE 350G. ISENTO DE SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS, PARASITAS E LARVAS COM PESO OU OUTROS FATORES QUE TORNE IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO ACONDICIONADO EM CAIXAS DE 4 Kg OU 8 Kg PRODUTO CONSTANDO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.

Quantidade: 5720,0 | Unidade: Pacote
Valor unitário: R$ 4,70 | Valor total: R$ 26.884,00
Fabricante/Marca: COELHO | Modelo: -- Valor de referência: R$ 7,72

17 - BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER 350G - PRODUTO CONTENDO OS SEGUINTES INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL, AMIDO, EXTRATO DE MALTE, FERMENTO QUÍMICO, ADITIVOS ALIMENTARES. PRODUTO DEVE ATENDER A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

Especificação: BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER 350G – PRODUTO CONTENDO OS SEGUINTES INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL, AMIDO, EXTRATO DE MALTE, FERMENTO QUÍMICO, ADITIVOS ALIMENTARES. PRODUTO DEVE ATENDER A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC N°.263 DE 22/09/05 – ANVISA E PORTARIA N°.31 DE 13/01/98 – (ANVISA). SERÃO REJEITADOS PRODUTOS QUEIMADOS. APARÊNCIA DO PRODUTO: TORRADA. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC N°. 360/359 DE 23/12/03, RDC N°. 259 DE 20/09/02, RDC N°123 DE 13/05/04 – ANVISA, LEI N°10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: DUPLO SACO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 350G DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO VEDADA COM FITA ADESIVA CONTENDO 8 Kg.

Quantidade: 6559,0 | Unidade: Pacote
Valor unitário: R$ 4,95 | Valor total: R$ 32.467,05
Fabricante/Marca: COELHO | Modelo: -- Valor de referência: R$ 7,53

18 - MACARRÃO TIPO ESPAGUETE 400G - MACARRÃO TIPO ESPAGUETE, SEM COLESTEROL, SEM OVOS. CONSTITUÍDO DE: FARINHA DE TRIGO FORTIFICADO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. LIVRE DE UMIDADE ISENTO DE FUNGOS E DE FRAGMENTOS ESTRANHOS, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA.

Especificação: MACARRÃO TIPO ESPAGUETE 400G - MACARRÃO TIPO ESPAGUETE, SEM COLESTEROL, SEM OVOS. CONSTITUÍDO DE: FARINHA DE TRIGO FORTIFICADO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. LIVRE DE UMIDADE ISENTO DE FUNGOS E DE FRAGMENTOS ESTRANHOS, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº123 DE 13/05/04 - ANVISA, LEI Nº.10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 400G DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACO PLÁSTICO TIPO FARDO CONTENDO 5 KG. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.

Quantidade: 23264,0 | Unidade: Pacote
Valor unitário: R$ 2,74 | Valor total: R$ 63.743,36
Fabricante/Marca: COELHO | Modelo: -- Valor de referência: R$ 4,48

19 - PÃO MASSA FINA TIPO HOT DOG 510G – PÃO TIPO HOT-DOG FARINHA DE TRIGO, ÁGUA, AÇÚCAR, ENRIQUECIDO COM VITAMINA A C, CÁLCIO, FERRO, MAGNÉSIO E ZINCO. PACOTE COM 10 UNIDADE MÍNIMO 510G. FABRICADO UM DIA ANTES DA ENTREGA E NÃO APRESENTAR MOFO (PONTOS PRETOS, VERDES).

Especificação: PÃO MASSA FINA TIPO HOT DOG 510G - PÃO TIPO HOT-DOG FARINHA DE TRIGO, ÁGUA, AÇÚCAR, ENRIQUECIDO COM VITAMINA A, C, CÁLCIO, FERRO, MAGNÉSIO E ZINCO. PACOTE COM 10 UNIDADE MÍNIMO 510G. FABRICADO UM DIA ANTES DA ENTREGA E NÃO APRESENTAR MOFO (PONTOS PRETOS, VERDES). O MIOLO DO PÃO NÃO PODE GRUDAR NOS DEDOS QUANDO COMPRIMIDO, APRESENTAR-SE AMASSADO. DEVERÁ CONSTAR NA EMBALAGEM A DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOCAL DE FABRICAÇÃO, OS INGREDIENTES E OUTRAS INFORMAÇÕES PRECONIZADAS EM LEGISLAÇÃO VIGENTE.

Quantidade: 2870,0 | Unidade: Pacote
Valor unitário: R$ 5,50 | Valor total: R$ 15.785,00
Fabricante/Marca: GI-PAN | Modelo: -- Valor de referência: R$ 8,01

Valor total - LOTE 03 - PÃES E MASSAS (COTA PRINCIPAL): R$ 138.879,41 - (cento e trinta e oito mil, oitocentos e setenta e nove reais e quarenta e um centavos)

LOTE 05 - LEITES E DERIVADOS (COTA PRINCIPAL)

AS DISTRIBUIDORA
Varejo e Atacado

20 - ACHOCOLATADO EM PÓ, INSTANTÂNEO 1KG - CONTENDO OS SEGUINTES INGREDIENTES BASICOS AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, SORO DE LEITE, AROMA NATURAL DE CHOCOLATE, SEM CORANTES ARTIFICIAIS. EMBALAGEM PRIMARIA PACOTE DE 1KG , EM POLIETILENO ATOXICO, TRANSPARENTE, LEITOSA OU ALUMINIZADA, RESISTENTE, INVIOLADA.

Especificação: ACHOCOLATADO EM PÓ, INSTANTÂNEO 1KG - CONTENDO OS SEGUINTES INGREDIENTES BASICOS AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, SORO DE LEITE, AROMA NATURAL DE CHOCOLATE, SEM CORANTES ARTIFICIAIS. EMBALAGEM PRIMARIA PACOTE DE 1KG , EM POLIETILENO ATOXICO, TRANSPARENTE, LEITOSA OU ALUMINIZADA, RESISTENTE, INVIOLADA, LIVRE DE INSETOS. LARVAS, MICRORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAUDE HUMANA.DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS ACONDICIONADAS EM CAIXA DE PAPELÃO COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADEMÍNIMA DE 120 DIAS DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO.

Quantidade: 6967,0 | Unidade: Quilograma
Valor unitário: R$ 25,90 | Valor total: R$ 180.445,30
Fabricante/Marca: 3 CORAÇÕES | Modelo: -- Valor de referência: R$ 30,41

---

2 1 - AMIDO DE MILHO - (EMB. 500GR) NÃO FURADA, ESTUFADAS, INVIOLADAS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMOS E OUTRAS IMPUREZAS QUE COMPROMETAM O ARMAZENAMENTOE A SAÚDE HUMANA, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSA NA EMBALAGEM E COM VALIDADE DE NO MINIMO 80%.

Especificação: AMIDO DE MILHO - (EMB. 500GR) NÃO FURADA, ESTUFADAS, INVIOLADAS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE,INSETOS, MICROORGANISMOS E OUTRAS IMPUREZAS QUE COMPROMETAM O ARMAZENAMENTOE A SAÚDE HUMANA, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSA NA EMBALAGEM E COM VALIDADE DE NO MINIMO 80% DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.

Quantidade: 3297,0 | Unidade: Unidade
Valor unitário: R$ 11,50 | Valor total: R$ 37.915,50
Fabricante/Marca: KIMIMO | Modelo: -- Valor de referência: R$ 13,78

---

22 - CAFÉ MOIDO TORRADO - DISPONÍVEL NA VERSÃO À VÁCUO DE (PACOTE 250 G) CONTENDO EM SEU RÓTULO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, COM PRAZO DE VALIDADE DE 06 (SEIS) MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA COM SABOR, ODOR E COR.

Especificação: CAFÉ MOIDO TORRADO - DISPONÍVEL NA VERSÃO À VÁCUO DE (PACOTE 250 G) CONTENDO EM SEU RÓTULO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, COM PRAZO DE VALIDADE DE 06 (SEIS) MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA COM SABOR, ODOR E COR.

Quantidade: 1668,0 | Unidade: Pacote
Valor unitário: R$ 12,95 | Valor total: R$ 21.600,60

AS DISTRIBUIDORA
Varejo e Atacado

Fabricante/Marca: KIMIMO | Modelo: -- Valor de referência: R$ 13,13

23 - FARINHA LACTEA - SACHÊ DE 180G. COM VALIDADE DE NO MINÍMO 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.

Especificação: FARINHA LACTEA - SACHÊ DE 180G. COM VALIDADE DE NO MINÍMO 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.

Quantidade: 568,0 | Unidade: Unidade

Valor unitário: R$ 7,39 | Valor total: R$ 4.197,52

Fabricante/Marca: MARATÁ | Modelo: --

24 - LEITE EM PÓ INTEGRAL 1000G (1KG)- RICO EM 12 VITAMINAS (A, C, D, E, B1, B2, B6, B12, H, PP, B9, B5, FERRO, IODO, ZINCO, MAGNÉSIO E MANGANÊS. EMBALAGEM INVIOLÁVEL, FLEXÍVEL E METALIZADA DE 500G. APRESENTAR DATA DE VALIDADE E FABRICAÇÃO BOAS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. REGISTRO NO SIE OU SIF.

Especificação: LEITE EM PÓ INTEGRAL 1000G (1KG) - RICO EM 12 VITAMINAS (A, C, D, E, B1, B2, B6, B12, H, PP, B9, B5, FERRO, IODO, ZINCO, MAGNÉSIO E MANGANÊS. EMBALAGEM INVIOLÁVEL, FLEXÍVEL E METALIZADA DE 500G. APRESENTAR DATA DE VALIDADE E FABRICAÇÃO BOAS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. REGISTRO NO SIE OU SIF.

Quantidade: 9.423,00 | Unidade: Pacote

Valor unitário: R$ 43,62 | Valor total: R$ 411.031,26

Fabricante/Marca: ITAMBÉ | Modelo: --

25 - LEITE EM PÓ, SEM LACTOSE 380G- LEITE SEMIDESNATADO COM 1,55% DE GORDURA, ENZIMA LACTASSE, VITAMINAS (C, A E D) E ESTABILIZANTES (CITRATO DE SÓDIO, TRIFOSFATO DE SÓDIO, DIFOSFATO DE SÓDIO E MONOFOSFATO DE SÓDIO). NÃO CONTÉM GLÚTEN. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO.

Especificação: LEITE EM PÓ, SEM LACTOSE 380G- LEITE SEMIDESNATADO COM 1,55% DE GORDURA, ENZIMA LACTASSE, VITAMINAS (C, A E D) E ESTABILIZANTES (CITRATO DE SÓDIO, TRIFOSFATO DE SÓDIO, DIFOSFATO DE SÓDIO E MONOFOSFATO DE SÓDIO). NÃO CONTÉM GLÚTEN. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO REGISTRO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE, EMBALAGEM DE 380 GRAMAS.

Quantidade: 911,0 | Unidade: Unidade

Valor unitário: R$ 24,57 | Valor total: R$ 22.383,27

Fabricante/Marca: NESTLE | Modelo: -- Valor de referência: R$ 26,41

AS DISTRIBUIDORA
Varejo e Atacado

26 - MISTURA PARA PREPARO DE MINGAU - COM FARINHA DE ARROZ, ALIMENTO, COMPOSTO DE AMIDO DE MILHO, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LIQUIDO, RESOLUÇÃO 12/78 DA COMISSÃO NACIONAL DE NORMAS E PADRÕES PARA ALIMENTOS.

Especificação: MISTURA PARA PREPARO DE MINGAU - COM FARINHA DE ARROZ, ALIMENTO, COMPOSTO DE AMIDO DE MILHO, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LIQUIDO, RESOLUÇÃO 12/78 DA COMISSÃO NACIONAL DE NORMAS E PADRÕES PARA ALIMENTOS - CNNPA, PACOTE 180 GRAMAS. PRAZO DE VALIDADE DE NO MINIMO 06 MESES.

Quantidade: 444,0 | Unidade: Unidade

Valor unitário: R$ 7,26 | Valor total: R$ 3.223,44

Fabricante/Marca: MARATÁ | Modelo: -- Valor de referência: R$ 7,46

Valor total - LOTE 05 - LEITES E DERIVADOS (COTA PRINCIPAL): R$ 680.796,89 - (seiscentos e oitenta mil, setecentos e noventa e SEIS reais e oitenta e nove centavos)

Valor geral da proposta: R$ 1.286.564,43 (um milhão, duzentos e oitenta e seis mil, quinhentos e sessenta e quatro reais e quarenta e três centavos)

Dados de Registro da Proposta:

Data de finalização do registro da proposta: 21 de Janeiro de 2025 às 09:44

Dados do Usuário:

CPF/MF: 23.482.180/0001-90

Sem mais para o momento, reiteramos os votos de estima.

Atenciosamente,

ANDERSON PORTELA DE LIMA:60911520333 — Assinado de forma digital por ANDERSON PORTELA DE LIMA:60911520333 Dados: 2025.01.21 12:20:56 -03'00'

Anderson Portela de Lima
Sócio - CPF: 609.115.203-33

S P DE LIMA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA:23482180000190 — Assinado de forma digital por S P DE LIMA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA:23482180000190 Dados: 2025.01.21 12:21:18 -03'00'

S. P. de Lima Comercial de Alimentos
CNPJ: 23.482.180/0001-90

AS DISTRIBUIDORA

Varejo e Atacado

Rua do Grupo, sn, Araquém- Coreaú/CE - CEP: 62.160-000
Fone: (88) 9.8188-8677 - CNPJ: 23.482.180/0001-90 - CGF: 06.471.351/2
Email: asdistribuidora1610@gmail.com / asbomboniere@gmail.com

PREFEITURA MUNICIPAL DE CARIRÉ
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

TERMO DE AVALIAÇÃO DE AMOSTRAS DA MERENDA ESCOLAR

Atesto, para fins de comprovação junto ao certame licitatório de que o pregão eletrônico n° **011/2024/SME-PE**, que a empresa **S.P DE LIMA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA**, inscrita no CNPJ sob o n° 23.482.180/0001-90, apresentou a amostra dos produtos abaixo relacionados, com a respectiva avaliação:

ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	AVALIAÇÃO	OBSERVAÇÃO
LOTE 01 - CEREAIS E NÃO PERECÍVEIS				
1	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO 1KG - PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº. 271 DE 22/09/05 - ANVISA). ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, LIVRE DE UMIDADE, ISENTO DE PARASITAS E FUNGOS, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA E LIVRE DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. PÓ BRANCO FINO DE FÁCIL ESCOAMENTO. NÃO DEVE SER EMPEDRADO. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº. 123 DE 13/05/04 – ANVISA, LEI Nº.10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 1 Kg DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACOS PLÁSTICO TIPO FARDO CONTENDO 30 KG. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.	DONA TARCIZIA	APROVADA	-
2	ARROZ BRANCO TIPO 1 LONGO FINO 1KG - EMBALAGEM NÃO FURADAS, ESTUFADAS, INVIOLADAS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº. 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 (ANVISA). DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADEEXPRESSAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1 Kg EM FARDOS DE 30Kg, QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.	ACHEI	APROVADA	-

	COLORÍFICO 100G - PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE ARROZ			
3	TRITURADO, ÓLEO VEGETAL E CORANTE NATURAL DE URUCUM, SEM ADIÇÃO DE SAL, (RDC Nº. 276 DE 22/09/05 - ANVISA). PRODUTO COM ASPECTO DE PÓ FINO, COR ALARANJADA, ODOR E SABOR PRÓPRIO. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº123 DE 13/05/04 – ANVISA, LEI Nº. 10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 100G DO PRODUTO.	PANELAÇO	REPROVADO	LAUDO E FICHA TÉCNICA SEM ASSINATURA DO RESPONSÁVEL
4	DUETO - EM CONSERVA MILHO E ERVILHA (EMB. 260G)	FUGINI	REPROVADO	SEM LAUDO MICROBIOLÓGICO
5	FARINHA DE MANDIOCA - 1ª QUALIDADE, BRANCA (EMB.1QUILOGRAMAS), FARINHA SECA, FINA, BENEFICIADA, COM UMIDADE INFERIOR A 13% (TREZE POR CENTO), LIVRE DE IMPUREZAS E MICROORGANISMOS QUE A TORNE IMPRÓPRIA PARA O CONSUMO, COM SABOR, COR E ODOR CARACTERÍSTICOS, EMBALAGEM EM SACO PLÁSTICO RESISTENTE, PACOTE DE 01 QUILOGRAMA. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 06 MESES.	DONA TARCIZIA	REPROVADO	COR ESCURA E COM MUITO CAROÇO
6	FARINHA DE TRIGO 1KG - ESPECIAL SEM FERMENTO, TIPO 1, NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, RANÇOSA, MOFADA OU FERMENTADA. EMBALAGEM DE 1KG ADEQUADO À NATUREZA DO PRODUTO, CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.	FINNA	APROVADA	-
7	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 - (EMB.1QUILOGRAMA), FEIJÃO CARIOCA TIPO 01, EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES DE 01 QUILOGRAMA, LIVRES DE IMPUREZA, INSETOS OU MICRORGANISMOS, QUE POSSAM TORNÁ-LO IMPRÓPRIO AO CONSUMO HUMANO OU COMPROMETER O ARMAZENAMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES	DONA TARCIZIA	APROVADA	-
8	FEIJÃO CORDA 1KG - GRUPO CORDA CLASSE: CORES. TIPO 1. O PRODUTO DEVE SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DA LEI FEDERAL Nº. 9972/00 DECRETO Nº. 6268 DE 22/11/07 QUE INSTITUI A CLASSIFICAÇÃO DE PRODUTOS VEGETAIS. DEVERÁ SER ENTREGUE CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO VEGETAL REALIZADO POR ÓRGÃO CREDENCIADO AO MAPA. PRODUTO DEVE SER ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, LIVRE DE UMIDADE - MÁXIMO DE 15% - ISENTO DE PARASITAS E FUNGOS, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA ESPÉCIE E LIVRE DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº123 DE 13/05/04 – ANVISA, LEI Nº. 10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 01Kg DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACO PLÁSTICO TIPO FARDO 30 Kg	DONA TARCIZIA	APROVADA	-

	FEIJÃO PRETO TIPO 1 - (EMB.1QUILOGRAMA) , FEIJÃO PRETO			
9	TIPO 01, EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES DE 01 QUILOGRAMA, LIVRES DE IMPUREZA, INSETOS OU MICRORGANISMOS, QUE POSSAM TORNÁ-LO IMPRÓPRIO AO CONSUMO HUMANO OU COMPROMETER O ARMAZENAMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.	DONA TARCIZIA	APROVADA	-
10	FLOCÃO DE MILHO 400G – FLOCÃO DE MILHO, 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE SAL, EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICOS DE 400G, NÃO FURADAS, ESTUFADAS, INVIOLADOS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE IMPRESSAS NA EMBALAGEM, BEM COMO O NÚMERO DE LOTE, VALIDADE DE 120 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	SERTÃOZINHO	APROVADA	-
11	MARGARINA 500G - EMBALAGEM COM, NO MÍNIMO, 500G, CONTENDO DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU AGRICULTURA.	PURO SABOR	APROVADA	-
12	ÓLEO DE SOJA REFINADO 900Ml - PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº. 270 DE 22/09/05 – ANVISA). ASPECTO LÍMPIDO E ISENTO DE IMPUREZAS. COR E ODOR CARACTERÍSTICOS. PRODUZIDO A PARTIR DE SOJA TRANSGÊNICA. SEM COLESTEROL E FONTE DE VITAMINA E, COMO TODO ÓLEO VEGETAL. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº123 DE 13/05/04 – ANVISA, LEI Nº.10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: DE GARRAFA PLÁSTICA TIPO PET ATÓXICA CONTENDO 900 Ml DO PRODUTO. DATA DE VENCIMENTO, FABRICAÇÃO E LOTE IMPRESSOS NA EMBALAGEM. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO CONTENDO 20 UNIDADES.	ABC	APROVADA	-
13	SAL REFINADO IODADO 1KG - SAL REFINADO, IODADO, EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA DE 1.000 g, NÃO FURADA, LIVRE DE INSETOS, UMIDADE, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA, FARDO DE 30 Kg. O PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC N° 23, DE 22 DE ABRIL DE 2013). DATA DE VALIDADE EXPRESSOS NA EMBALAGEM E COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 80% DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	NOTA 10	REPROVADO	PRODUTO SEM LAUDO E FICHA TÉCNICA SEM LOTE, SEM DATA E SEM ASSINATURA
14	TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA 300G - TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA. EMBALA. EMBALAGEM ALUMINIZADA PRIMÁRIA DE 300G. INGREDIENTES: SAL, CEBOLA, ALHO, AMIDO, COENTRO, ORÉGANO, SALSA, E COMINHO. DATA DE VALIDADE E LOTES EXPRESSOS NA EMBALAGEM E COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 80% DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	ODERICH	REPROVADO	LAUDO COM DATA DE 2019

15	VINAGRE DE ÁLCOOL 500ML- INGREDIENTES: FERMENTADO ACÉTICO, SEM ADITIVOS ESSENCIAIS, SEM CONSERVANTES, NÃO CONTENDO GLÚTEN, COM ACIDEZ MÍNIMA DE 4,2%, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, DE 500 ML, ORIGINAL DO FABRICANTE, COM ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E LOTE.	TEMPERON	REPROVADO	LAUDO COM DATA DE 2019.

LOTE 03 - PÃES E MASSAS

ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	AVALIAÇÃO	OBSERVAÇÃO
1	BISCOITO DOCE 350G - BISCOITO TIPO MARIA SEM GORDURAS TRANS, DE TAMANHO GRANDE, CROCANTE DE MASSA FINA COM OS SEGUINTES INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9), AÇÚCAR, AMIDO DE MILHO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADO, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL REFINADO, VITAMINAS DO COMPLEXO B E ZINCO. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM SE APRESENTAR QUEBRADIÇO. DUPLA EMBALAGEM IMPERMEÁVEL E LACRADA COM PESO LÍQUIDO DE 350G. ISENTO DE SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS, PARASITAS E LARVAS COM PESO OU OUTROS FATORES QUE TORNE IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO ACONDICIONADO EM CAIXAS DE 4 Kg OU 8 Kg PRODUTO CONSTANDO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.	COELHO	APROVADO	-
2	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER 350G - PRODUTO CONTENDO OS SEGUINTES INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL, AMIDO, EXTRATO DE MALTE, FERMENTO QUÍMICO, ADITIVOS ALIMENTARES. O PRODUTO DEVE ATENDER A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº.263 DE 22/09/05 – ANVISA E PORTARIA Nº.31 DE 13/01/98 – (ANVISA). SERÃO REJEITADOS PRODUTOS QUEIMADOS. APARÊNCIA DO PRODUTO: TORRADA. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº123 DE 13/05/04 – ANVISA, LEI Nº10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: DUPLO SACO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 350G DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO VEDADA COM FITA ADESIVA CONTENDO 8 Kg.	COELHO	APROVADO	-
3	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE 400G - MACARRÃO TIPO ESPAGUETE, SEM COLESTEROL, SEM OVOS. CONSTITUÍDO DE: FARINHA DE TRIGO FORTIFICADO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. LIVRE DE UMIDADE ISENTO DE FUNGOS E DE	COELHO	APROVADO	-

	FRAGMENTOS ESTRANHOS, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº123 DE 13/05/04 – ANVISA, LEI Nº.10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 400G DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACO PLÁSTICO TIPO FARDO CONTENDO 5 KG. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.			
4	PÃO MASSA FINA TIPO HOT DOG 510G – PÃO TIPO HOT-DOG FARINHA DE TRIGO, ÁGUA, AÇÚCAR, ENRIQUECIDO COM VITAMINA A C, CÁLCIO, FERRO, MAGNÉSIO E ZINCO. PACOTE COM 10 UNIDADE MÍNIMO 510G. FABRICADO UM DIA ANTES DA ENTREGA E NÃO APRESENTAR MOFO (PONTOS PRETOS, VERDES). O MIOLO DO PÃO NÃO PODE GRUDAR NOS DEDOS QUANDO COMPRIMIDO, APRESENTAR-SE AMASSADO. DEVERÁ CONSTAR NA EMBALAGEM A DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOCAL DE FABRICAÇÃO, OS INGREDIENTES E OUTRAS INFORMAÇÕES PRECONIZADAS EM LEGISLAÇÃO VIGENTE.	GIPAN	REPROVADO	FORA DAS ESPECIFICAÇÕES DA GRAMATURA, NÃO VEIO FICHA TÉCNICA E COM GOSTO RESIDUAL FORTE.

LOTE 05 - LEITES E DERIVADOS

ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	AVALIAÇÃO	OBSERVAÇÃO
1	ACHOCOLATADO EM PÓ, INSTANTÂNEO 1KG - CONTENDO OS SEGUINTES INGREDIENTES BÁSICOS AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, SORO DE LEITE, AROMA NATURAL DE CHOCOLATE, SEM CORANTES ARTIFICIAIS. EMBALAGEM PRIMÁRIA PACOTE DE 1KG , EM POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE, LEITOSA OU ALUMINIZADA, RESISTENTE, INVIOLADA, LIVRE DE INSETOS. LARVAS, MICRORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAUDE HUMANA.DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS ACONDICIONADAS EM CAIXA DE PAPELÃO COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO	3 CORAÇÕES	APROVADA	-
2	AMIDO DE MILHO - (EMB. 500GR) NÃO FURADA, ESTUFADAS, INVIOLADAS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMOS E OUTRAS IMPUREZAS QUE COMPROMETAM O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSA NA EMBALAGEM E COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 80% DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	KIMIMO	APROVADA	-
3	CAFÉ MOÍDO TORRADO - DISPONÍVEL NA VERSÃO À VÁCUO DE (PACOTE 250 G) CONTENDO EM SEU RÓTULO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, COM PRAZO DE VALIDADE DE 06 (SEIS) MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA COM SABOR, ODOR E COR.	KIMIMO	APROVADA	-
4	FARINHA LÁCTEA - SACHÊ DE 230G. COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.	MARATÁ	REPROVADA	PRODUTO FORA DA

				ESPECIFICAÇÃO DO EDITA E SEM LAUDO
5	LEITE EM PÓ INTEGRAL 500G - RICO EM 12 VITAMINAS (A, C, D, E, B1, B2, B6, B12, H, PP, B9, B5, FERRO, IODO, ZINCO, MAGNÉSIO E MANGANÊS. EMBALAGEM INVIOLÁVEL, FLEXÍVEL E METALIZADA DE 500G. APRESENTAR DATA DE VALIDADE E FABRICAÇÃO BOAS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. REGISTRO NO SIE OU SIF.	ITAMBÉ	REPROVADA	PRODUTO FORA DA ESPECIFICAÇÃO DO EDITAL E LAUDO COM DATA DE 2023.
6	LEITE EM PÓ, SEM LACTOSE 380G- LEITE SEMIDESNATADO COM 1,55% DE GORDURA, ENZIMA LACTASE, VITAMINAS (C, A E D) E ESTABILIZANTES (CITRATO DE SÓDIO, TRIFOSFATO DE SÓDIO, DIFOSFATO DE SÓDIO E MONOFOSFATO DE SÓDIO). NÃO CONTÉM GLÚTEN. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO REGISTRO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE, EMBALAGEM DE 380 GRAMAS.	ITAMBÉ	REPROVADA	PRODUTO FORA DA ESPECIFICAÇÃO DO EDITAL E SEM LAUDO
7	MISTURA PARA PREPARO DE MINGAU - COM FARINHA DE ARROZ, ALIMENTO, COMPOSTO DE AMIDO DE MILHO, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LIQUIDO, RESOLUÇÃO 12/78 DA COMISSÃO NACIONAL DE NORMAS E PADRÕES PARA ALIMENTOS - CNNPA, PACOTE 180 GRAMAS. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES.	MARATÁ	REPROVADA	PRODUTO FORA DA ESPECIFICAÇÃO DO EDITAL E LAUDO DE 2023

Cariré, 27 de Janeiro de 2025.

ANTONIO RANGEL FILHO
NUTRICIONISTA
CRN11:1015

ANTONIO RANGEL FILHO
NUTRICIONISTA R.T.
CRN 11:1015