



FICHA DE ANÁLISE DE AMOSTRA

Processo Administrativo: Pregão Eletrônico nº 027/2025

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E FORNECEDOR

Fornecedor: ANTONIO SERGIO PAULINO BARBOSA

CNPJ Nº 40.459.179/0001-64

Data de Recebimento da Amostra 13/10/2025

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO (CONFORMIDADE COM O TERMO DE REFERÊNCIA)

Produto Analisado: LOTE 07

PRODUTO	PRODUTO AVALIADO	REQUISITO DO TERMO DE REFERÊNCIA	RESULTADO DE AVALIAÇÃO
COLORÍFICO	APRESENTAÇÃO	(embalagem, rotulagem, peso líquido, validade, ingredientes)	ATENDE
	CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	(cor, odor, textura, aparência)	ATENDE
	CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS	(sabor - se aplicável)	ATENDE
	CONDIÇÕES DE HIGIENE E SANIDADE	(ausência de impurezas, corpos estranhos)	ATENDE
	EMBALAGEM E LACRAÇÃO	(inviolada, lacre original)	ATENDE



CONCLUSÃO DA ANÁLISE

A amostra do **produto LOTE 09**

, fornecido pela **ANTONIO SERGIO PAULINO BARBOSA**, está:

(X) **APROVADA**, pois atende a todos os requisitos e especificações do Termo de Referência.

() **REPROVADA**, pelos seguintes motivos:

Nome da Responsável técnica pela Análise:

JHENEFER MAIA PEREIRA

Cargo: Nutricionista e Coordenadora de Alimentação Escolar.

Matrícula: 183016-3

Assinatura:

Nome dos Membros representantes do Conselho do CAE

Leonardo Sousa Carvalho Cunha
Leonardo Sousa Carvalho Cunha (Professor)

Humberto Rômulo Pereira Chagas
Humberto Rômulo Pereira Chagas (Executivo)

Ana Celina Almeida Silva
Ana Celina Almeida Silva (Pais)

Maria Lucia Gomes
Maria Lucia Gomes (Sociedade Civil)

Maria das Graças Lima da Silva
Maria das Graças Lima da Silva (Sociedade Civil)

Raul Silveira da Costa
Raul Silveira da Costa (Pais)

Jorgiana Bandeira da Costa
Jorgiana Bandeira da Costa (Pais)

Silvia Maria de Paiva
Silvia Maria de Paiva (Sociedade Civil)



FOTO DAS AMOSTRAS



FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO

1.0 Descrição do Produto: **COLORÍFICO SEM SAL, MARCA PANELAÇO** é composto por farinha de arroz, óleo de soja e corante natural de urucum. **NÃO CONTÉM GLUTEN.**

Denominação de Venda do Produto:	COLORÍFICO SEM SAL
Marca	PANELAÇO.
Ingredientes	Farinha de arroz, óleo de soja e corante natural de urucum. NÃO CONTÉM GLUTEN.
REGISTRO / ISENÇÃO	ISENTO CONF. RDC Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010.
Código de Barra	7 897172 500314
Conteúdos líquidos	Peso Líquido: 100g
Embalagem Primária	Tipo saco plástico de polietileno atóxico
Embalagem Secundária	Fardo com 10 Kg.

2.0 Características Sensoriais: Aspecto, Cor, Sabor e odor. Característico.

3.0 Características Físico químicas: Conforme legislação vigente.

4.0 Características Microbiológicas: Conforme legislação vigente.

5.0 Condições de Armazenamento, Conservação e transporte: Em lotes, de 05 (cinco) fardos com até 30 (trinta) fardos de altura. Conservar em local seco e arejado, longe de produtos químicos, odores fortes, insetos e roedores. De forma a garantir a integridade e a qualidade, a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto. Transporte em caminhão fechado à temperatura ambiente (baú, containers e outros) em condições higiênicas e sanitárias adequadas a natureza do produto e ainda, conforme legislação vigente.

6.0 Validade do Produto: 12 meses a partir da data de fabricação.

6.1 DADOS REFERENTES A AMOSTRA APRESENTADA: DATA DE EMPACOTAMENTO / FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE IMPRESSOS NA EMBALAGEM DO PRODUTO.

7.0 Informação Nutricional TABELA NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 20 porções			
Porção: 5g (1 colher de chá)			
Quantidade/Porção	100g	5g	%VD (*)
Valor Energético (kcal)	358	19	1
Carboidratos (g)	75	3,8	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.			

8.0 Instruções de uso, preparo e consumo: Utilizado em diversas preparações alimentícias. **ARROZ ESPECIAL – INGREDIENTES:** 4 xícaras de arroz cozido, 1kg de peito de frango cozido, 1 cebola picada, alho picado, cebolinha picada, 1 lata de milho verde, 300g de batata doce cozido em cubos, 1 colher de chá de colorífico, 500g de queijo muzzarella em cubos, 4 colheres de sopa de manteiga, sal e pimenta a gosto.

MODO DE PREPARO: Numa panela, aqueça a manteiga e refogue a cebola e o alho, juntamente com o peito de frango desfiado, misture bem e deixe refogar. Polvilhe o colorífico e misture bem. Acrescente o milho verde, a batata e o queijo. Misture tudo e acrescente por último a cebolinha. Sirva imediatamente. Acompanha salada verde ou legumes refogados no vapor. **Rendimento:** 4 a 5 porções.

NÃO CONTÉM GLÚTEN. (S)

9.0 Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto:
PRODUZIDO E EMBALADO POR: PANELAÇO ALIMENTOS LTDA.
CNPJ: 83.067.942/0001-14. Rua São João Batista, 1511. Cx. P. 16. Bairro Morro Chato.
CEP: 88.930.000. Turvo-SC. Fone: (48) 3525-9394. panelaco@panelaco.com.br, Indústria Brasileira.

ORIGEM DO PRODUTO: Produto de origem NACIONAL. INDÚSTRIA BRASILEIRA.

FICHA ELABORADA EM:
Fortaleza/CE, 02 de janeiro de 2025.

gov.br

Documento assinado digitalmente
ANA MAGDA DE SALLES OLIVEIRA MELO
Data: 02/01/2025 17:07:26-0300
Verifique em <https://validar.lf6.gov.br>



ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO MORAIS CORREIA - 1º OFÍCIO DE NOTAS E 2º RTDPJ
TABELA - ANGELA MARIA ARAÚJO MORAIS CORREIA - CNPJ: 06.573.000/0001-87
Rua Major Facundo, 790 - Centro - CEP: 60.025-100 - Fortaleza - CE - Tel: (06) 3512-5900
E-mail: moraiscorreia@moraiscorreia.com.br

AUTENTICAÇÃO Nº 370472 A presente cópia fotostática confere com o original exibido nestas Notas Públicas. O referido é verdadeiro. Dou fé. Fortaleza, 18 de outubro de 2026 Emolumentos R\$ 5,62

1 - Francisco de A. R. Correia - 1 - Rafael Paz Lima Barbosa
1 - Arlene L. Rodrigues - 1 - Edineus Martins Costa - Escreventes
1 - Ceará Alexandre G. Rodrigues

Op. CEAR

PODER JUDICIÁRIO
ESTADO DO CEARÁ
1º Of. 23
1º Of. 23
1º Of. 23

CONFIRMAÇÃO DE AUTENTICAÇÃO Nº 370472

Confira os dados do ato em:
portal digital.jus.br/mortal

Relatório de Ensaio Físico-Químico Nº: 14229.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante: MATHEUS DOS SANTOS NUNES
Razão Social: 3859.2025.V0
Proposta Comercial: 091.931.693-02
CNPJ/CPF: MATHEUS DOS SANTOS E-mail: matheussantos6680@gmail.com Fone: +55 (85) 98222-1816
Contato:

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: COLORÍFICO SEM SAL
Endereço Coleta: R DO CORRENTE ,317 EDSON QUEIROZ Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60812290
Responsável Coleta: Solicitante
Data de Amostragem: 28/08/2025
Marca/Fabricante: PANELAÇO
Data Fabricação: 07/05/25
Lote: 05-25
Data Recebimento: 28/08/2025 15:00:00
Peso da amostra: 100,00 g
Data Validade: 07/05/26

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
pH	5,41	U pH	-	ISO 2917:1999	29/08/2025	01/09/2025

Referência(s) Normativa(s): ISO: International Organization for Standardization.

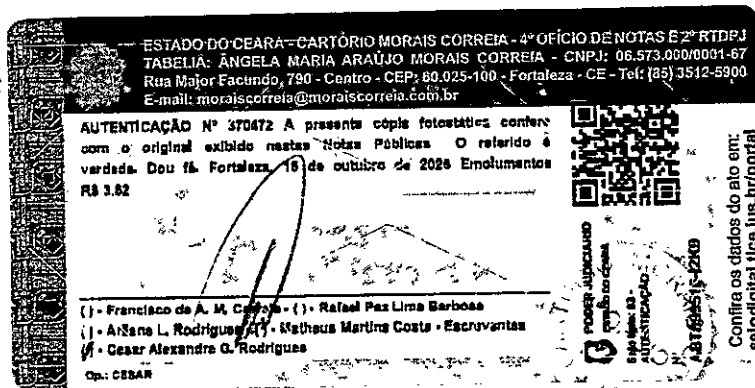
Legenda

U pH - Unidade de pH; L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

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

Renata de Souza Rocha
CRQ/CE 10200335
Responsável Técnico(a)

Código de Verificação: 01990688-c4d8-7b87-8901-928a4f952a06





FICHA DE ANÁLISE DE AMOSTRA

Processo Administrativo: Pregão Eletrônico nº 027/2025

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E FORNECEDOR

Fornecedor: ANTONIO SERGIO PAULINO BARBOSA

CNPJ Nº 40.459.179/0001-64

Data de Recebimento da Amostra 13/10/2025

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO (CONFORMIDADE COM O TERMO DE REFERÊNCIA)

Produto Analisado: LOTE 08

PRODUTO	PRODUTO AVALIADO	REQUISITO DO TERMO DE REFERÊNCIA	RESULTADO DE AVALIAÇÃO
SAL REFINADO IODADO 1 KG	APRESENTAÇÃO	(embalagem, rotulagem, peso líquido, validade, ingredientes)	ATENDE
	CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	(cor, odor, textura, aparência)	ATENDE
	CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS	(sabor - se aplicável)	ATENDE
	CONDIÇÕES DE HIGIENE E SANIDADE	(ausência de impurezas, corpos estranhos)	ATENDE
	EMBALAGEM E LACRAÇÃO	(inviolada, lacre original)	ATENDE

CONCLUSÃO DA ANÁLISE

A amostra do produto **LOTE 08**

, fornecido pela **ANTONIO SERGIO PAULINO BARBOSA**

, está:

(X) **APROVADA**, pois atende a todos os requisitos e especificações do Termo de Referência.

() **REPROVADA**, pelos seguintes motivos:



Nome da Responsável técnica pela Análise:

JHENEFER MAIA PEREIRA

Cargo: Nutricionista e Coordenadora de Alimentação Escolar.

Matrícula: 183016-3

Assinatura:

Nome dos Membros representantes do Conselho do CAE

Leonardo Sousa Carvalho Cunha

Leonardo Sousa Carvalho Cunha (Professor)

Humberto Rômulo Pereira Chagas

Humberto Rômulo Pereira Chagas (Executivo)

Ana Celina Almeida Silva

Ana Celina Almeida Silva (Pais)

Maria Lucia Gomes

Maria Lucia Gomes (Sociedade Civil)

Maria das Graças Lima da Silva

Maria das Graças Lima da Silva (Sociedade Civil)

Raul Silveira da Costa

Raul Silveira da Costa (Pais)

Jorgiana Bandeira da Costa

Jorgiana Bandeira da Costa (Pais)

Silvia Maria de Paiva

Silvia Maria de Paiva (Sociedade Civil)



FOTO DA AMOSTRA



FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO

1.0 Descrição do Produto: SAL MARINHO REFINADO IODADO, DA MARCA MASTER é composto de Cloreto de sódio, Iodato de Potássio e antiumectante INS-535 (Ferrocineto de Sódio). NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Denominação de Venda do Produto:	SAL MARINHO REFINADO IODADO
Marca	MASTER
Ingredientes	Cloreto de sódio, Iodato de Potássio e antiumectante INS-535 (Ferrocineto de Sódio). NÃO CONTÉM GLÚTEN.
REGISTRO / ISENÇÃO	ISENTO CONF. RDC Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010.
Código de Barra	7 898002 360115
Conteúdos líquidos	Peso Líquido: 1kg.
Embalagem Primária	Tipo saco plástico de polietileno atóxico, com peso líquido de 01 Kg.
Embalagem Secundária	Fardo com 30 Kg.

2.0 Características Sensoriais: Aspecto, Cor, Sabor e odor: Característico.

3.0 Características Físico químicas: Conforme legislação vigente.

4.0 Características Microbiológicas: Conforme legislação vigente.

5.0 Condições de Armazenamento, Conservação e transporte: Em lotes, de 05 (cinco) fardos com até 30 (trinta) fardos de altura. Conservar em local seco e arejado, longe de produtos químicos, odores fortes, insetos e roedores, de forma a garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto. Transporte em caminhão fechado à temperatura ambiente (baú, containers e outros) em condições higiênicas e sanitárias adequadas a natureza do produto e ainda, conforme legislação vigente.

6.0 Validade do Produto: 36 meses a partir da data de fabricação.

6.1 DADOS REFERENTES A AMOSTRA APRESENTADA: DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE/SAFRA IMPRESSOS NA EMBALAGEM DO PRODUTO.

7.0 Informação Nutricional			
TABELA NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 1000			
Quant. por porção 1g (¼ colher de chá)			
Quantidade/Porção	100g	1g	%VD (*)
Sódio (mg)	39000	390	20
Iodo (µg)	2500	25	17

*Não contém quantidades significativas de valor energético, carboidratos totais, açúcares totais, açúcares adicionais, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e fibra alimentares.

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

8.0 Instruções de uso, preparo e consumo: Utilizado nas mais diversas preparações culinárias, doces ou salgadas.

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

9.0 Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto:
REPRASAL - PRODUZIDO POR: L. PRAXEDES GOMES
 Rod. BR 304, km 32 - CEP 59.616-000 Distrito Industrial Mossoró-RN, CNPJ: 40.789.745/0001-04, PABX: (84) 3422-3531, reprasal@reprasal.com.br. CENTRAL DE VENDAS (84) 3422-3531

ORIGEM DO PRODUTO: Produto de origem NACIONAL INDUSTRIA BRASILEIRA.

FICHA ELABORADA EM:
 Fortaleza/CE, 02 de janeiro de 2025

Documento assinado digitalmente
gov.br ANA MAGDA DE SALLES OLIVEIRA MELO
 Data: 02/01/2025 17:20:00-0300
 Verifique em <https://validar.it.gov.br>

Relatório de Ensaio Físico-Químico Nº: 640.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante: MATHEUS DOS SANTOS NUNES
Razão Social: 138.2025.V0
Proposta Comercial: 091.931.693-02
CNPJ/CPF: MATHEUS DOS SANTOS E-mail: matheussantos6680@gmail.com Fone: +55 (85) 98222-1816
Contato:

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: SAL MARINHO REFINADO IODADO
Endereço Coleta: R DO CORRENTE 317 EDSON QUEIROZ Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60812290
Responsável Coleta: Solicitante
Data de Amostragem: 10/01/2025
Marca/Fabricante: MASTER
Data Fabricação: 05/09/2024
Lote: 09/2024-C
Data Recebimento: 10/01/2025 15:00:00
Peso da amostra: 1,00 kg
Data Validade: 09/2027

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
pH	6,16	U pH	-	ISO 2917:1999	10/01/2025	13/01/2025

Referência(s) Normativa(s): ISO: International Organization for Standardization,

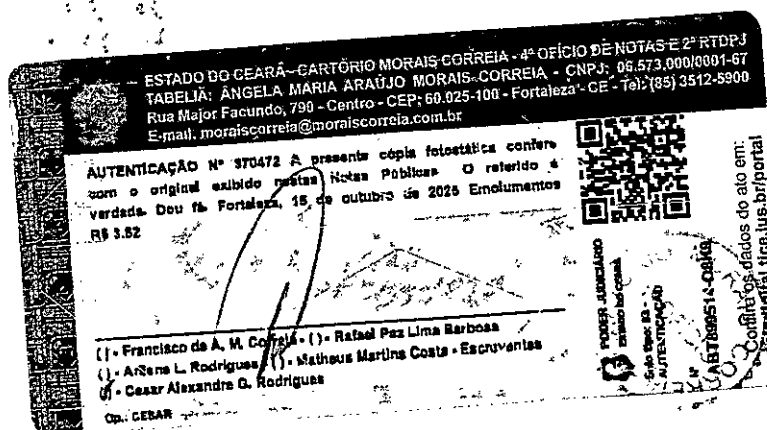
Legenda

U pH - Unidade de pH L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

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

Renata Rocha
CRQ 10200335
Responsável Técnico(a)

Código de Verificação: 0016500001016000187120202500000



Relatório de Ensaio Microbiológico Nº: 639.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES

Proposta Comercial: 138.2025.V0

CNPJ/CPF: 091.931.693-02

Contato: MATHEUS DOS SANTOS E-mail: matheussantos6680@gmail.com Fone: +55 (85) 98222-1816

02. Dados da Coleta:

Descrição da Amostra: SAL MARINHO REFINADO IODADO

Endereço Coleta: R DO CORRENTE ,317 EDSON QUEIROZ Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60812290

Responsável Coleta: Solicitante

Data de Amostragem: 10/01/2025

Marca/Fabricante: MASTER

Data Fabricação: 05/09/2024

Lote: 09/2024-C

Data Recebimento: 10/01/2025 15:00:00

Peso da amostra:

1,00 kg

Data Validade:

09/2027

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Unidade	L.Q.	Metodologia	Início	Fim
Coliformes a 45°C	<3	NMP/g	-	CMMEF	10/01/2025	13/01/2025

Referência(s) Normativa(s): CMMEF: Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods 5 Ed,

Legenda

NMP/g - Número Mais Provável por grama L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

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

Renata Rocha
CRQ 10200335
Responsável Técnico(a)

Código de Verificação: 0016500001016000187110202500000

