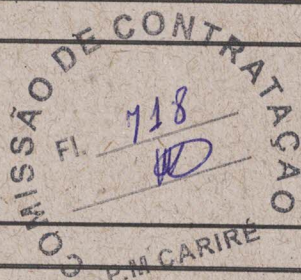


Laudo Nº: 4704.2024.B- V.0

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: 0005000131069016716570202400000

LAB SAÚDE – SERV DE ANALIS E COM LTDA.
Sara Alves Ribeiro da Silva
Química / Responsável Técnica.
CRQ N° 101000509
Sara Alves Ribeiro da Silva

Relatório de Ensaio 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: 61650-240

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

COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO
FI. 119
P.M. CARIRE

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 - Miligramas 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*

Software Ultra Lims - Versão: - Amostra: 10379.2024

Data Emissão: 26/12/2024 - Página: 1/2

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: 0012200003473000897220202400000





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 LTDA
CNPJ 18.982.841/0001-45 - (85) 4141.3369

Rua Manoel Paulina, 201
Fátima - Fortaleza/CE

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.			

COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO
FI. 722
P.M. CARIRÉ

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

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 "Official 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 Staphylococcus 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

	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 às diretrizes gerais dos métodos recomendados no Manual "Official 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 Staphylococcus 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

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.			

COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO
Fl. 727
P.M. CARIRÉ

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

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 "Official 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.Ce-reus(UFC/g)	<10*	10 ³
Salmonella sp/25g	Ausência	Ausência

*Não ocorreu crescimento de UFC/g na menor diluição utilizada (10¹)

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



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.			

COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO
FI. 130
P.M CARIRÉ

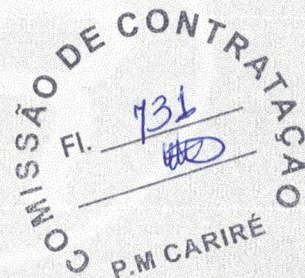
3. CARACTERÍSTICAS

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



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 E PATENTES

MATRIZ: Rua Ary, 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: 02.984.751/0001-53 - Insc. Mun. 134.483-8

FILIAL: Centro Coml. S. Mateus - Sala 02 - Av. Domingos Ferreira, 1486 - Boa Viagem - CEP 54.111-020 - Recife-PE - Fone: (81) 3327-2504



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. n°: _____
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 Conservar o produto em local seco e arejado.
Conservação: ?
Lote de Fabricação: _____
Indústria Brasileira
Não Contém Glútem

NATAL MARCAS E PATENTES

MATRIZ: Rua Aqu. 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 Com. C. Mateus - Sala 02 - Av. Domingos Pereira, 1400 - Boa Viagem - CEP 51.111-020 - Recife-PE - Fone: (01) 3327 2504



CÁLCULOS

Cálculo do Iodato de Potássio

$$\begin{array}{rcl} 100\text{g KIO}_3 & \text{---} & 59,3\text{g I}_2 \\ 6000\text{g KIO}_3 & & \text{X} \end{array}$$

$$\text{X} = 3558\text{g I}_2$$

$$\begin{array}{rcl} 60006,3 \text{ Kg} & \text{---} & 3558\text{g I}_2 \\ 1\text{Kg} & & \text{X} \end{array}$$

$$\text{X} = 0,059\text{g I}_2$$

$$\text{X} = 0,059 \times 1000 =$$

59mg/Kg do
Produto

CÁLCULO DO FERROCIANETO DE SÓDIO

$$\begin{array}{rcl} 60006,3 \text{ Kg} & \text{---} & 0,30 \text{ Kg} \\ 100 \text{ Kg} & & \text{X} \end{array}$$

$$\text{X} = 0,00049 \text{ Kg}/100 \text{ Kg do Produto}$$

NATAL MARCAS E PATENTES

MATRIZ: Rua Açú, 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 Com. S. Mateus - Sala 02 - Av. Domingos Ferreira, 1486 - Boa Viagem - CEP 51.111-020 - Recife-PE - Fone: (01) 3327-2504

	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 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. Washington, 2001.

RESULTADOS DAS ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS DE ALIMENTOS

ANÁLISES	RESULTADOS	PADRÕES MICROBIOLÓGICOS SANITÁRIOS PARA ALIMENTOS (ANVISA, 2001)*
Coliformes a 45°C (NMP/g)	<3,0	10 ²
<i>Salmonella</i> 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 150629
Lab. de Microbiologia de Alimentos - UFC

Av. Mister Hull, 2977_ Alagadiço_ Campus Universitário do Pici

FONE-FAX (85) 3366 97 44_email:ufclma@gmail.com

FUNDAÇÃO ASTEF-CNPJ:08.918.421/0001-08

ESTE LABORATÓRIO TEM APROVAÇÃO NACIONAL EM TESTE DE PROFICIÊNCIA EMITIDO
PELO PEP-SENAI-CTAL



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. CARACTERÍSTICAS

- 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:
	Sector:	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 herbicidovorans* 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		
	Processo:	Elaboração de Especificação de Produto Final					
	Tarefa:	Estabelecer Especificações para o Produto Final			Página:	Criação:	Revisão:
	Sector:	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 herbicidovorans* 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	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.

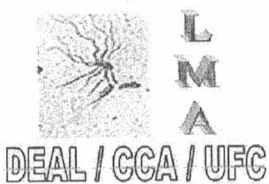
Embalagem	Pote
Peso líquido (g)	300
Unidades por caixa	24
Peso bruto da caixa (kg)	7,7

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.

	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. Washington, 2001.

RESULTADOS DAS ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS DE ALIMENTOS

ANÁLISES	RESULTADOS	PADRÕES MICROBIOLÓGICOS SANITÁRIOS PARA ALIMENTOS (ANVISA, 2001)*
Coliformes a 45°C (NMP/g)	<3,0	10 ²
<i>Salmonella</i> 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 MATE TEIXEIRA

GISANI DE SOUZA MATE TEIXEIRA

Engenheira de Alimentos

CREA-45942

Lab. de Microbiologia de Alimentos - UFC

Av. Mister Hull, 2977_ Alagadiço_ Campus Universitário do Pici

FONE-FAX (85) 3366 97 44_email:ufclma@gmail.com

FUNDAÇÃO ASTEF-CNPJ:08.918.421/0001-08

ESTE LABORATÓRIO TEM APROVAÇÃO NACIONAL EM TESTE DE PROFICIÊNCIA EMITIDO
PELO PEP-SENAI-CTAL



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. CARACTERÍSTICAS

- 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 tome 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

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 x 10 ²	10 ³
<i>Salmonella</i> sp./25g	5	0	Aus	-
<i>Enterobacteriaceae</i> /g	5	2	10	10 ²
<i>Listeria monocytogenes</i> /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 *Arabidopsis 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:

- Insetos, roedores, morcego e pombo, excrementos de animais (exceto de artrópodes, considerados próprios da cultura e do armazenamento), parasitos;
- Fragmentos metálicos, lascas de madeira e plásticos rígidos;
- Fragmentos de vidro de qualquer tamanho ou formato;
- Fragmentos de plásticos flexíveis.

Ausente

Areia ou cinzas insolúveis	Máx. 1,5 %
Ácaros mortos	Máx. 5 na alíquota analisada

ELABORADO POR:

Talita Helena de Souza Silva

APROVADO POR:

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:

Talita Helena de Souza Silva

APROVADO POR:

Jordane Saraiva Cardoso



LAUDO DE ANÁLISES



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)	$< 1,0 \times 10^1$	$n= 5 \ c= 2 \ m= 10 \ M= 10^2$	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)	$< 1,0 \times 10^1$	$n= 5 \ c= 2 \ m= 5 \times 10^2 \ M= 10^3$	MDB.QUA.MET.0096

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.

M. Dias Branco S. A. Ind. e Com. de Alimentos - Divisão GME - Rua José Setúbal Pessoa, nº 255 - Mucuripe - Fortaleza - CE
CEP 60.180-560. CNPJ: 07.206.816/0028-35 - Inscrição Estadual: 06.983.867-4 TEL: (85) 3391-8309 / 8398 / 8386





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.

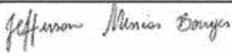
No rótulo da embalagem primária e secundária constam principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- 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	
	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: Esto que	Em caso de aprovação com restrições ou reprovação emitir Relatório de Não-Conformidade (RNC)	
		RNC N°	Não se aplica
Data: 20/12/2024	Responsável pela Inspeção no laboratório: Dr. Jefferson Borges - CRQ 18.200.273	Assinatura: 	

COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO
FI. 745
P.M CARIRÉ



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.



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 Contaminantes⁴

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 Estatutários

<u>MAPA</u> Instrução Normativa nº 49 - 22/12/06	Identidade e qualidade dos óleos vegetais refinados
<u>ANVISA</u> RDC nº 623 - 09/03/22 RDC nº 727 - 01/07/22 RDC nº 724 - 01/07/22 RDC nº 722 - 01/07/22	Limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos Rotulagem dos alimentos embalados Padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação Limites máximos tolerados de contaminantes em alimentos
<u>CODEX</u> 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 Atilio 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 avale 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
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 |

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 Cliente:
Lote: LPF 0106
Data de Fabricação: 07/01/2025

Código do Produto ADM:
NCM:
Quantidade:
Data de Validade: 06/07/2025



DADOS DA AMOSTRA

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

Data de recebimento da amostra: 07/01/2025
Data de início 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

RQ: 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

ADM do Brasil Ltda.

Endereço: Rodovia BR 010, Km 144 - Distrito Industrial - Porto Franco/MA

CNPJ: 02.003.402/0139-00

IE: 125865139

sac@adm.com



ONG Pedra D'água – 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 F.M CARIRÉ
CAREAU - CE
CNPJ: 23.482.180/0002-71

COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO
FI. 750
[Assinatura]

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 paletes, devidamente identificados. Isento de Matérias estranhas e impurezas.

MARTA FERREIRA DOS SANTOS
RG NACIONAL / CFTANº 698722794-20
RG. Nº CCC / MAPA 2.747
[Assinatura]

[Assinatura]

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 primárias 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 análises de classificação vegetal, físicas e químicas, onde é indentificada possíveis contaminações, conforme análises microbiológicos, de acordo com os padrões exigidos para fins de alimentação humana.

MARTA FERREIRA DOS SANTOS
RG NACIONAL (CPTA) Nº 698722794-20
RG. NO CACI 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

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

Marta Ferreira dos Santos
Reg. Nacional / CFTA Nº 698722794-20
RG. NO CCC / MAPA 2.747
Marta Ferreira dos Santos
Reg. MAPA n. 2.747
Classificadora Vegetal

@4



ONG Pedra D'água – 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, físcas e químicas, onde é indentificada possíveis contaminações, conforme analises microbiológicos, de acordo com os padrões exigidos para fins de alimentação humana.

MARCELO PEREIRA DOS SANTOS
RG NACIONAL / CFTANº 698722794-20
RS, NO 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.

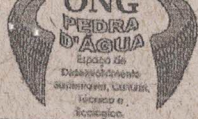


Declaramos que as informações serão impressas de forma clara e legível e que o produto é classificado antes da comercialização conforme lei 9.972 de 25 de Maio de 2000, decreto 6.268 de 22 de Novembro de 2007 e Instrução Normativa 12 de 28.03.2008 e IN 48 de 01.11.2011.

Recife, PE 17.01.2025

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

Marta Ferreira dos Santos
RG NACIONAL / CFTA Nº 698722794-20
RG. NO CBC / MAPA 2.747
Marta Ferreira dos Santos
Reg. MAPA n. 2.747
Classificadora Vegetal



Horticlasse

Classificação de Produtos Vegetais

VIA CLIENTE

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

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

VENDE

PESO LÍQUIDO (Kg)

12.000

NOTA FISCAL

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

PLACA DO VEÍCULO

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Nº DE VOLUMES

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

LOTE

050125

UNIDADE ARMAZENADORA

O MESMO CITADO

LOCAL DE ARMAZENAGEM

O MESMO CITADO

PROCEDÊNCIA

BAHIA

RESPONSÁVEL PELA COLETA DE AMOSTRA

ANDERSON PORTELA DE LIMA

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%

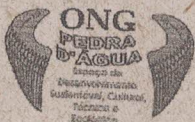
MISSÃO DE CONTRATAÇÃO
FI. 457

RESPONSÁVEL PELA EMISSÃO DO CERTIFICADO

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

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).



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

NOME DA RAZÃO SOCIAL

S.P DE LIMA COMERCIAL DE ALIMENTOS

CERTIFICADO Nº

PE000121-0/0001

Nº 41508

CNPJ OU CPF

23.482.180/0002-71

ENDEREÇO

RUA GRUPO S/N CENTRO COREAU - CE CEP : 62.160-000

PESO LÍQUIDO

12.000

PRODUTO

FEIJÃO

R\$ POR TONELADA

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

TOTAL A PAGAR R\$

200,00

VALOR POR EXTENSO

XX

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

OBSERVAÇÕES

XX

Unidade 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'água – 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.

MARTA FERREIRA DOS SANTOS
RG NACIONAL / CHAN 692722704-20
RG Nº 000014747

Handwritten signature

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, físicas e químicas, onde é indentificada possiveis contaminações, conforme analises microbiológicos, de acordo com os padrões exigidos para fins de alimentação humana.

MAQUILHEIRA DOS SANTOS
REG. MUNICIPAL / CETA Nº 698722194-20
REG. DO 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

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

Marta Ferreira dos Santos
RS NACIONAL / CFTA Nº 698722794-20
RG. Nº CCC / MAPA 2.747
Marta Ferreira dos Santos
Reg. MAPA n. 2.747
Classificadora Vegetal

04



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

FEIJÃO

MARCA

DONA TARCIZA

EMBALAGEM

FARDOS 10X1/30X1

NATUREZA DA OPERAÇÃO

VENDA

PESO LÍQUIDO (Kg)

12.000

NOTA FISCAL

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

PLACA DO VEÍCULO

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Nº DE VOLUMES

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

LOTE

080125

UNIDADE ARMAZENADORA

O MESMO CITADO

LOCAL DE ARMAZENAGEM

O MESMO CITADO

PROCEDÊNCIA

PARANÁ

RESPONSÁVEL PELA COLETA DE AMOSTRA

ANDERSON PORTELA DE LIMA

RESULTADOS

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 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

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).

RESPONSÁVEL PELA EMISSÃO DO CERTIFICADO

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

NOME DA RAZÃO SOCIAL

RECEBEMOS DE S.P DE LIMA COMERCIAL DE ALIMENTOS

ENDEREÇO

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

COM SEDE EM

REFERENTE A CLASSIFICAÇÃO DE

PESO LÍQUIDO

12.000

DO

PRODUTO

FEIJÃO

AO

R\$ POR TONELADA

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

TOTAL A PAGAR R\$

200,00

VALOR POR EXTENSO

XX

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

XX

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.