



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

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

COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO
Fl. 763
P.M. CARIRÉ

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

Data Vencimento: 23/12/2024

Lote: A17824DPP1

Local: MOE

COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO
Fl. 764
P.M CARIRÉ

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.

Fugini**FICHA TÉCNICA DE PRODUTO**CÓDIGO
FT.P&D.006

Data Emissão: 22.02.2022

Data Revisão: 25.01.2024

Nº Versão: 02

Unidade: Monte Alto-SP/
Cristalina-GO

Página: 1 de 6

TÍTULO: DUETO EM CONSERVA E AO VAPOR**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.

COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO
FI. 165
P.M. CARIRÉ

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

Fugini	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO	CÓDIGO FT.P&D.006
		Data Emissão: 22.02.2022
		Data Revisão: 25.01.2024
		Nº Versão: 02
		Unidade: Monte Alto-SP/ Cristalina-GO
TÍTULO: DUETO EM CONSERVA E AO VAPOR		Página: 2 de 6

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 sachê (g)

260 / 2700

Peso drenado sachê (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



	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO	CÓDIGO FT.P&D.006
TÍTULO: DUETO EM CONSERVA E AO VAPOR		Data Emissão: 22.02.2022
		Data Revisão: 25.01.2024
		Nº Versão: 02
		Unidade: Monte Alto-SP/ Cristalina-GO
		Página: 3 de 6

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



4. FABRICADO E DESTIBUIDO 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.

Fugini	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO	CÓDIGO FT.P&D.006
TÍTULO: DUETO EM CONSERVA E AO VAPOR		Data Emissão: 22.02.2022
		Data Revisão: 25.01.2024
		Nº Versão: 02
		Unidade: Monte Alto-SP/ Cristalina-GO
		Página: 4 de 6

7. TRANSPORTE

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



Fugini**FICHA TÉCNICA DE PRODUTO****CÓDIGO
FT.P&D.006**

Data Emissão: 22.02.2022

Data Revisão: 25.01.2024

Nº Versão: 02

Unidade: Monte Alto-SP/
Cristalina-GO

Página: 5 de 6

TÍTULO: DUETO EM CONSERVA E AO VAPOR**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.			

Fugini	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO	CÓDIGO FT.P&D.006
TÍTULO: DUETO EM CONSERVA E AO VAPOR		Data Emissão: 22.02.2022
		Data Revisão: 25.01.2024
		Nº Versão: 02
		Unidade: Monte Alto-SP/ Cristalina-GO
		Página: 6 de 6

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.			

COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO
FI. 770
P.M CARIRÉ

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

2898657C97FB4F6...

DocuSigned by:

WENDEL

3D9471278A6B4C0...

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



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 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

COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO
FI. 771
P.M. CARIRÉ

B- IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

NOME-----FARINHA DE MANDIOCA
GRUPO-----SECA
CLASSE-----MÉDIA
TIPO-----1
MARCA-----DONA TARCIZA
LAUDO MICROBIOLÓGICO -----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 COMERCIAL 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.

[Handwritten signature]

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 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 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 análises de classificação vegetal, físicas e químicas, onde são indentificada possíveis contaminações, conforme análises 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- N° 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 - CTA 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 CQZ MAPA 5.635
Reg. no CRQ 014.012.01



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 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 LÍQUIDO (Kg)

9.000

NOTA FISCAL

X

PLACA DO VEÍCULO

X

Nº DE VOLUMES

X

LOTE

271224

UNIDADE ARMAZENADORA

O MESMO CITADO

LOCAL DE ARMAZENAGEM

O MESMO CITADO

PROCEDÊNCIA

NACIONAL

RESPONSÁVEL PELA COLETA DE AMOSTRA

S.P DE LIMA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA

RESULTADOS

IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

A14219

DATA DA AMOSTRAGEM

09.01.2025

CONCLUSÃO DA CLASSIFICAÇÃO

Nº DO LAUDO

268

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

GRACE CRUZ - CRN/1 13243

ANALISE DE MICROBIOLOGIA

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

Salmonella sp. AUSENCIA

Bacillus Cereus Presuntivo.....<1,0x10¹

Plano de Amostragem: 5

Produto satisfatório com qualidade aceitável

RESPONSÁVEL PELA EMISSÃO DO CERTIFICADO

Miriam Ferreira dos Santos
Reg. no CGC/MAPA 5.038
Reg. no CRQ 014.012.01MISSÃO DE CONTRATAÇÃO
FI 774
P.M. CARIRÉ

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 LTDA

CERTIFICADO Nº

Nº 14219

CNPJ OU CPF

23.482.180/0002-71

ENDEREÇO

RUA DO GRUPO SN CEP: 62.160-000 COREAU - CE

REFERENTE A CLASSIFICAÇÃO DE

PESO LÍQUIDO

9.000

PRODUTO

FARINHA BRANCA

R\$ POR TONELADA

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

TOTAL A PAGAR R\$

600,00

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

20.01.2025

CARIMBO E ASSINATURA DO FUNCIONÁRIO

XX

OBSERVAÇÕES

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 constituído 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 45° 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 técnico:

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: 23°C

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	Característico		

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

(48)3525-9394

E-
Fone

Sucesso Agro**FICHA TÉCNICA
ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO**COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO
Fl. 147
P.M. CARIRE**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 eletronicamente e finalizado com o empacotamento automatizado.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Produto	Grupo	Subgrupo	Classe	Tipo	Embalagem	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.

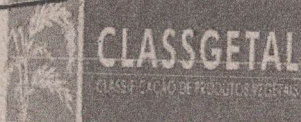
DADOS DO FABRICANTE

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 nº 6.268 de 22 de novembro de 2007, que regulamenta a lei nº 9972, de 25 de maio de 2000. Declaramos que a amostra em nosso poder apresentou os resultados de classificação constantes neste documento.

IDENTIFICAÇÃO DO CLIENTE

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

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Produto: Arroz Benef. Polido		Marca(s) comercial(ais): ACHEI		Procedência: EUSEBIO	
Safra: 2023/2024	Peso líquido (Kg): 390 000	Nº volumes: 13 000	Nº amostras: 11545/2025SN	Nº de lote: 003 - 2025	Nº CSH: X
Denominação de venda do produto: Mercado Interno		Forma de acondicionamento: Fardos de 30 kg		Nº de laudo: 11545	
Unidade: 12,000		Quebrados: X		Tipo de embalagem: plástica/polipropileno	
Renda: X		Nº de Reg. Técnico: IN 06 / 2009		Sub. Grupo: Arroz Polido	
Inteiro: X		Lacre com Cliente: 16022		Lacre com Mapa: 961582	
Lacre com Classificador: 478928		Identificação da unidade armazenadora: O Mesmo		Classe: Longo Fino	
		Tipo: 1 (um)			

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
ão Gelatinizados (P)	0,00
anificados (P)	0,00
total de Quebrados e Quirera (PB)	4,66
quirera (PB)	0,00
ngo Fino (PB)	87,93
go (PB)	12,06

Outras Informações

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

Local da Emissão: Jacinto Machado SC	Data da Emissão: 20/01/2025	Nº Regul. Tec.: IN 06 / 2009
Classificador: Sandro Novelli	Nº REG. CGC/MAPA: 3.909	

Assinatura/Carimbo

Sandro Novelli
C.G.C. / MAPA 3909
CPF: 015.319.219-78

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

11545

06.886.411/0004-55

COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO
FI. 779
P.M. CARIRÉ



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 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 / CFTN Nº 698722794-20
RG. NO CCCI-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

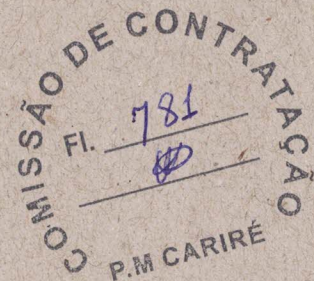
AÇÚCAR CRISTAL

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, fisicas 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
RG NACIONAL / CPTA Nº 698722794-20
RG NO CCC / MPA 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

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

Marta Ferreira dos Santos
NACIONAL / CFTA Nº 698722794-20
RG. Nº 000111112747
Marta Ferreira dos Santos
Reg. MAPA n. 2.747
Classificadora Vegetal

at



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 Nº 7513



Produto: AÇUCAR CRISTAL TAQUARI SACO 50 KG

Destino: GÁLDINO COMERCIAL DE ACUCAR LTDA

Placas: QMN0D74

Nota(s) Fiscal(is): 34722

Quantidade: 1.000 SC

Série: 1

Data Emissão: 16/01/2025

Lacre contra prova:

Validade: 24 meses

Lote: 12-2024

Data Fabricação: 01/12/2024

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

Certificamos que o produto citado apresenta as características físico-químicas citado acima.

ALISSON URBANO DA SILVA

Químico responsável

CRQ N.: 17300267 - 17ª REGIÃO



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

NOME DA RAZÃO SOCIAL S. P DE LIMA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA		CERTIFICADO Nº Nº 41514	
RUA DO GRUPO SN CEP: 62.160-000 - CAREAU - CENTRO - CE		CNPJ OU CPF 23.482.180/0002-71	
PRODUTO AÇÚCAR	MARCA DONA TARCIZA	EMBALAGEM FARDO 10X1	NATUREZA DA OPERAÇÃO VENDA
PESO LÍQUIDO (Kg) 50.000	NOTA FISCAL	PLACA DO VEÍCULO	Nº DE VOLUMES 1.000 sacos
UNIDADE ARMAZENADORA O MESMO CITADO	LOCAL DE ARMAZENAGEM	LOTE 12-2024	PROCEDÊNCIA CAPELA - SE
RESPONSÁVEL PELA COLETA DE AMOSTRA S.P DE LIMA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA		RESULTADOS	
IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA A14219	DATA DA AMOSTRAGEM 09.01.2025	ANALISE DE MICROBIOLOGIA	
CONCLUSÃO DA CLASSIFICAÇÃO	Nº DO LAUDO 38617	Escherichia coli (E.coli).....<1,0x10 ¹	
GRUPO/CATEGORIA I	SUB/GRUPO X	Salmonella sp. AUSENCIA	
CLASSE CRISTAL BRANCO	SUB/CLASSE X	Bolors e Leveduras.....<1,0x10 ¹	
TIPO/SUB TIPO CRISTAL	OUTRA ESPECIFICAÇÃO X	Plano de Amostragem: 5	
REGULAMENTO TÉCNICO IN 47/2018		Produto satisfatório com qualidade aceitável	
DATA E LOCAL DA CLASSIFICAÇÃO RECIFE - PE 20.01.2025		CERTIFICADO DE QUALIDADE 7513 AGROINDUSTRIAL CAPELA LTDA	
NOME / Nº REG. CONS./CLASSE	RESPONSÁVEL PELA EMISSÃO DO LAUDO GRACE CRUZ - CRN/1 13243		
POSTO DE CLASSIFI./LABORATÓRIO: ENCAL DF			

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

QUALQUER EMENDA OU RASURA, MESMO RESSALVADA, INVALIDARÁ O PRESENTE CERTIFICADO. O PRAZO DE CONTESTAÇÃO DO PRESENTE CERTIFICADO PASSA A SER DE 15 DIAS, EM FUNÇÃO DA PUBLICAÇÃO DA INSTRUÇÃO NORMATIVA DE 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

Milene Ferreira dos Santos
Reg. no MAPA 5.635
Selo no CRQ 014.012.017

DE CONTRATAÇÃO
Fl. 184



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 LTDA		CERTIFICADO Nº PE000121-0/0001	
RUA DO GRUPO SN CEP: 62.160-000 COREAU - CE		CNPJ OU CPF 23.482.180/0002-71	
PESO LÍQUIDO 50.000	PRODUTO AÇÚCAR CRISTAL	R\$ POR TONELADA XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	
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 20.01.2025	CARIMBO E ASSINATURA DO FUNCIONÁRIO XX	
OBSERVAÇÕES			



JAV - INDÚSTRIA DE ALIMENTOS LTDA.

MINGAU DE ARROZ E AVEIA

Código: FT P&D JAV 0003

Emissão: 27/08/2013

Revisão: 06

Revisado em: 13/07/2023

Revisado por: P&D JAV

Página: 1 de 3

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,

Elaborado por:
P&D JAV

Verificado por:
P&D JAV

Aprovado por:
Ana Lúcia de Jesus Leal



JAV - INDÚSTRIA DE ALIMENTOS LTDA.

MINGAU DE ARROZ E AVEIA

Código: FT P&D JAV 0003

Emissão: 27/08/2013

Revisão: 06

Revisado em: 13/07/2023

Revisado por: P&D JAV

Página: 2 de 3

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	

Elaborado por:
P&D JAV

Verificado por:
P&D JAV

Aprovado por:
Ana Lúcia de Jesus Leal



JAV - INDÚSTRIA DE ALIMENTOS LTDA.

MINGAU DE ARROZ E AVEIA

Código: FT P&D JAV 0003

Emissão: 27/08/2013

Revisão: 06

Revisado em: 13/07/2023

Revisado por: P&D JAV

Página: 3 de 3



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 e 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 Mesófilos (UFC/g)	$< 10^4$
Salmonela/25g	Ausente
Bacillus Cereus presuntivo (UFC/g)	$< 5 \times 10^2$
Enterobacteriaceae	$< 10^2$

Elaborado por:
P&D JAV

Verificado por:
P&D JAV

Aprovado por:
Ana Lúcia de Jesus Leal



JAV-INDÚSTRIA DE ALIMENTOS LTDA.

MINGAU DE ARROZ E AVEIA

Código: FT P&D JAV 0003

Emissão: 27/08/2013

Revisão: 06

Revisado em: 13/07/2023

Revisado por: P&D JAV

Página: 4 de 3

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

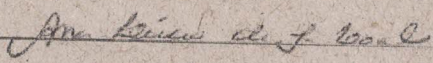
Prazo de validade: 12 meses a partir da data de fabricação.



7. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE

Produto registro sob o n° 6.7140.0003.001-2

8. RESPONSÁVEL TÉCNICO


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

Elaborado por:
P&D JAV

Verificado por:
P&D JAV

Aprovado por:
Ana Lúcia de Jesus Leal

FICHA TÉCNICA

LEITE PÓ S/LAC NINHO 380G

12586516

RaioX SKU - Power BI

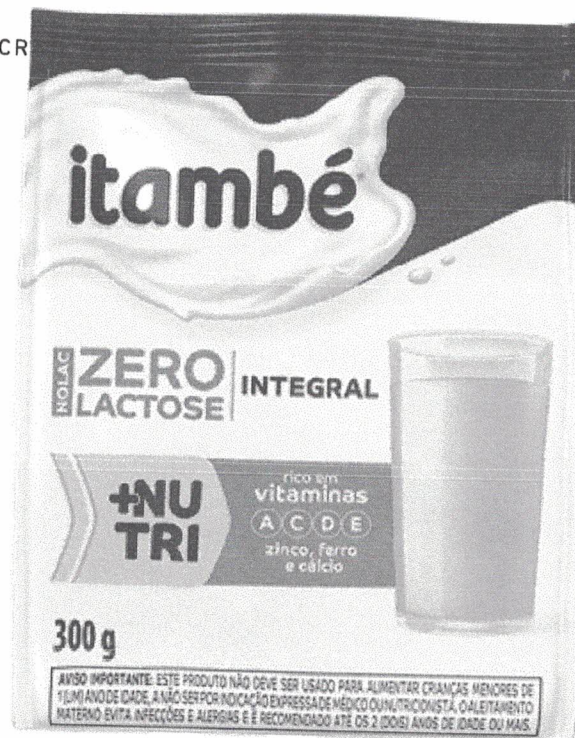
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO
FI. 789
P.M. GARIRÉ

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 Origens	Ativo
Classificação Fiscal	1901.10.10	CEST	1701400	Shelf Life	12 Mês
Grupo Origens	NINHO	Categoria Origens	NINHO ZERO LACTOSE	Hierarquia Produto Origens	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.

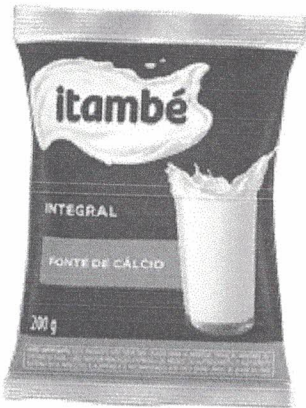
Código EAN: 7896051128441
Código DUN: 57896051128446
Código SKU: 600316300
Validade: 270 dias



Produtos da Linha



1e-400g)



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



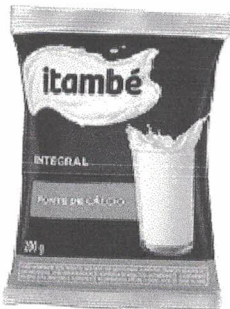
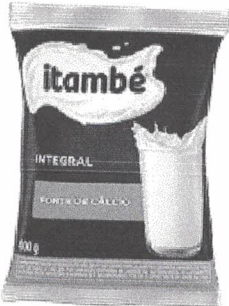
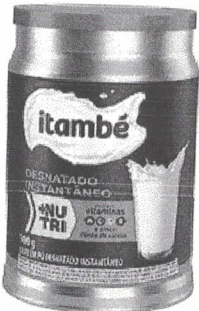
(/portal/produto/leite-em-

LEITE EI INSTANTÂ

1e-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)

<https://www.itambe.com.br/portal/produto/leite-em-po-nolac-pouch-300g>

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/>)



	ESPECIFICAÇÃO PRODUTO ACABADO LEITE EM PÓ DESNATADO INSTANTÂNEO VITAMINADO SEM LACTOSE	Número e Versão: ESP-PA-0009 - V.0
		Fase: Vigente
		Data Criação: 04/11/2024
		Elaborado por: BRITES Isabella
		Área relacionada: Administrativo - IO; Almoxarifado - IO; Expedição - IO; FÁBRICA GOIÂNIA; Laboratório Goiânia; Pesquisa & Desenvolvimento

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

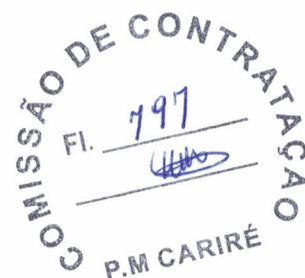




3. Declaração de Ingredientes/ Ingredient Declaration

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

Data da emissão:	Revisado por:	Próxima revisão:	Aprovado por:	Aprovado em:
12/11/2024	BRITES Isabella	12/11/2027	ROCHA Maria FERNANDES Muryane	12/11/2024



4. Informações sobre alergênicos/ Allergen Information

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

Pode conter: Não aplicável/ *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 / <i>Material/Composition</i>	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 / <i>Pigmentation</i>	Impresso	Impresso
Impressão / <i>Print</i>	Rotogravura/Flexografia	Off-set
Sistema de fechamento / <i>Closing system</i>	Termossoldagem	Seladora automática
Dimensional externo (mm) / <i>External dimension (mm)</i>	115 x 75 x 160	369 x 239 x 166
Peso Líquido (kg) / <i>Net Weight (kg)</i>	0,300	3,60
Peso Bruto (kg) / <i>Gross Weight (kg)</i>	0,308	3,89

5.1. Paletização/ *Palletizing*

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

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

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/cm ³	0,30	0,40

Acidez titulável / Titratable acidity	mL de NaOH, 01N/10g de SNG	-	18,0
Índice de insolubilidade / Insolubility index	ml	-	1,0
CMP (Caseinomacropéptido/ Caseinomacropéptido) *	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 x10 ⁴
<i>Staphylococcus</i> coagulase positiva *	UFC/g	-	1 x10 ¹
<i>Salmonella</i> sp.	UFC/g	-	Ausência/25 g
<i>Enterobactérias</i>	UFC/g	-	1 x 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.

**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.



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: Nível de ação / NE: Não estabelecido / MIC: Concentração Mínima inibitória. *LMR não estabelecido pelo MAPA.

(a) Somatório de todas as tetraciclina / (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.

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*