



## PARECER TÉCNICO

**Processo Licitatório:** PE/01/030323/SME

**Modalidade:** Pregão Eletrônico

**Tipo de Licitação:** Menor preço por Item

**CONCORRENTE:** NUTRIMESC COMÉRCIO E SERVIÇOS EIRELI – EPP

**CNPJ:** 10.596.960/0001-10

Foi entregue a este setor amostras de produtos a serem analisadas pela nutricionista para controle de qualidade dos gêneros que serão entregues as escolas para preparação da alimentação escolar no ano de 2023.

A análise técnica dos produtos segue parâmetros técnicos científicos e sensoriais a resolução 38 do FNDE em 16 de julho de 2009.

Segue abaixo a análise dos itens enviados para o setor:

<b>EMPRESA:</b> NUTRIMESC COMERCIO E SERVICOS LTDA-ME <b>CNPJ:</b> 10596960000110					
<b>LOTE 8 - ENLATADOS E TEMPEROS - COTA RESERVADA</b>					
IT	ESPECIFICAÇÃO	UND	MARCA	APROVADA SIM/NÃO	JUSTIFICATIVA
1	<b>Colorífico.</b> Produto Natural, ingredientes básicos: Urucum, farinha de arroz e óleo vegetal sem adição de sal, produto com aspecto de pó fino, cor alaranjada, odor e sabor próprio. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº. 10674/03). Embalagem de polietileno atóxico contendo 100g	PCT	KIMIMO	SIM	

**“Renovar para avançar e ações para educar”**

Rua Luís Taumaturgo, 220, Centro, Reriutaba/CE – CEP 62260-000

Tel.: (88) 3637 2188 / E-mail: seduc@rieriutaba.ce.gov.br



	do produto. Livre de impurezas. <b>Prazo de validade mínimo 6 meses da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.</b>				
2	<b>Óleo refinado de soja</b> , aspecto límpido e isento de impurezas, cor e odor característicos, puro, enriquecido de vitamina E. Embalagem plástica tipo PET contendo 900ml, íntegra, não amassadas, rasgadas ou danificadas. <b>Prazo de validade mínimo 6 meses da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.</b>	GRF	SOYA	SIM	
3	<b>Sardinha em conserva no molho de tomate-</b> Preparada com sardinhas frescas, limpas, evisceradas, descabeçadas, descamadas e livres de nadadeiras. Não poderá conter colorífico na composição do molho. Lata com 125g. Rotulagem obrigatória de acordo com a legislação vigente e registro no órgão competente. Validade mínima de 180 dias da data de entrega do produto. <b>Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.</b>	LATA	PALMEIRA	NÃO	AUSÊNCIA DE LAUDOS MICROBIOLÓGICO S E FÍSICO/QUÍMICOS
4	<b>Milho verde</b> – milho verde em conserva de água e sal <b>embalagem da entrega: sachê com peso drenado 200g</b> , isentas de ferrugem, sem estufamentos, contendo informações	UND	FUGINI	NÃO	AUSÊNCIA DE LAUDOS MICROBIOLÓGICO S E FÍSICO/QUÍMICOS

**“Renovar para avançar e ações para educar”**

Rua Luís Taumaturgo, 220, Centro, Reriutaba/CE – CEP 62260-000

Tel.: (88) 3637 2188 / E-mail: seduc@rieriutaba.ce.gov.br



	nutricionais, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem secundária: caixas de papelão. <b>Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.</b>				
5	<b>Alho picado com ervas 200G:</b> Copo com 200g, embalagem inviolada, não amassada, sem sal. Livre de impurezas, insetos ou micro-organismos que possam torná-lo impróprio para consumo humano ou comprometer o armazenamento. Constar data de fabricação, prazo de validade e número do lote do produto. Com registro em órgão específico. Validade mínima de 06 meses. <b>Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.</b>	UND	TEMPERO DA CASA	NÃO	AUSÊNCIA DE LAUDOS MICROBIOLÓGICO S E FÍSICO/QUÍMICOS

**LOTE 9 - PRODUTOS CARNEOS - COTA RESERVADA**

IT	ESPECIFICAÇÃO	UND	MARCA	APROVADA SIM/NÃO	JUSTIFICATIVA
1	<b>Carne bovina moída (coxão mole)</b> de 1ª qualidade, congelada, produto sem osso, coloração vermelha escura, sem pele, sem sebo, nervura ou pelanca, no máximo 15% de gordura, sem pontas e abas. Embalagem da entrega: Primária: embalagem transparente, à vácuo, em pacotes de 1 kg, inviolados, íntegros e não deve conter cristais de gelo no interior. Na etiqueta deverá conter a identificação do fornecedor, data de validade (mínimo de 06 meses a partir da data de entrega), informações nutricionais do produto, nº do registro do SIF, SIE OU SIM. Secundária: caixas de	KG	DUBOI	NÃO	AUSÊNCIA DE LAUDOS MICROBIOLÓGICO S E FÍSICO/QUÍMICOS

**“Renovar para avançar e ações para educar”**

Rua Luís Taumaturgo, 220, Centro, Reriutaba/CE – CEP 62260-000

Tel.: (88) 3637 2188 / E-mail: seduc@rieriutaba.ce.gov.br



	papelão. Prazo de validade mínimo 6 meses da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde. <b>Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.</b>				
2	<p><b>Carne em cubos:</b> carne bovina tipo patinho: sem osso, cortada em cubos. Características: cortada em cubos, congelada, cor vermelho-vivo e com odor agradável, sabor e aspecto próprio, sem manchas esverdeadas ou de outra coloração, não amolecida ou pegajosa, deverá ser proveniente de animais abatidos em abatedouros registrados e fiscalizados pelas autoridades competentes, tendo inspeção. Deve estar acondicionada em embalagem a vácuo (embalagem de 1kg de forma que não grude nos demais, após congelados), devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência da carne (registro no SIF ou CIDASC), com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com prazo de validade de no mínimo seis meses e data de fabricação de no máximo trinta dias. Transportada em temperatura inferior a -12°C (Graus Celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216. <b>Apresentar ficha técnica, laudo</b></p>	KG	DUBOI	NÃO	AUSÊNCIA DE LAUDOS MICROBIOLÓGICO S E FÍSICO/QUÍMICOS

**“Renovar para avançar e ações para educar”**

Rua Luís Taumaturgo, 220, Centro, Reriutaba/CE – CEP 62260-000

Tel.: (88) 3637 2188 / E-mail: [seduc@rieriutaba.ce.gov.br](mailto:seduc@rieriutaba.ce.gov.br)



	<b>microbiológico e físico/químico.</b>				
3	<p><b>Carne suína (pernil ou lombo) fatiada em cubos – 1ª qualidade, congelada, produto sem osso, coloração vermelha escura, sem pele, sem sebo, nervura ou pelanca, no máximo 15% de gordura, sem pontas e abas. Embalagem da entrega: primária: embalagem transparente, em pacotes de 1 kg, inviolados, íntegros e não deve conter cristais de gelo no interior. Na etiqueta deverá conter a identificação do fornecedor, lote data de validade (mínimo de 06 meses a partir da data de entrega), informações nutricionais do produto, nº do registro do sif, sie ou sim. Secundária: caixas de papelão. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.</b></p>	KG	DUBOI	NÃO	AUSÊNCIA DE LAUDOS MICROBIOLÓGICO S E FÍSICO/QUÍMICOS
4	<p><b>Frango (Peito)</b> Peito de frango congelado com adição de água no máximo 6%. Registro do SIF. Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso e cor própria sem manchas esverdeadas e odor característico. Rotulagem. Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico, embalados individualmente em embalagens de 1 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão vedada. <b>Prazo de validade mínimo 6 meses da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.</b></p>	KG	MISTER FRANGO	SIM	
5	<b>Frango sassami – 1ª qualidade,</b>	KG	AURORA	SIM	

**“Renovar para avançar e ações para educar”**

Rua Luís Taumaturgo, 220, Centro, Reriutaba/CE – CEP 62260-000

Tel.: (88) 3637 2188 / E-mail: [seduc@reriutaba.ce.gov.br](mailto:seduc@reriutaba.ce.gov.br)



	<p>congelado, sem osso e sem pele, coloração e odor típicos. <b>Embalagem da entrega:</b> primária: saco de polietileno ou polipropileno (com ou sem bandeja de isopor), sem cristais de gelo no interior da embalagem, que contenha na etiqueta a identificação do fornecedor, contendo lote, data de validade (mínimo de 06 meses a partir da data de entrega), informações nutricionais do produto, nº do registro do sif, sie ou sim. Secundária: caixas de papelão. <b>Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.</b></p>				
6	<p><b>Pernil suíno em bife.</b> Bife de aproximadamente 100GM. Embalagem a vácuo termo formado PET+PE. Em filme de alta barreira pacote de 1000 GM com registro no órgão competente. SIE. SIF. Validade mínima de um ano. <b>Ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico acreditado.</b></p>	KG	SABOR DO SERTÃO	NÃO	AUSÊNCIA DE LAUDOS MICROBIOLÓGICO S E FÍSICO/QUÍMICOS
7	<p><b>Fígado Bovino em bife.</b> Bife de aproximadamente de 100GM. Embalagem a vácuo termo formado PET+PE em filme de alta barreira pacote de 1000GM com registro no órgão competente. SIE. SIF. Validade mínima de um ano. <b>Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico acreditado.</b></p>	KG	SABOR DO SERTÃO	NÃO	AUSÊNCIA DE LAUDOS MICROBIOLÓGICO S E FÍSICO/QUÍMICOS

**“Renovar para avançar e ações para educar”**

Rua Luís Taumaturgo, 220, Centro, Reriutaba/CE – CEP 62260-000

Tel.: (88) 3637 2188 / E-mail: seduc@reriutaba.ce.gov.br



<b>LOTE 11 - PEIXE - EXCLUSIVA</b>					
<b>IT</b>	<b>ESPECIFICAÇÃO</b>	<b>UND</b>	<b>MARCA</b>	<b>APROVADA SIM/NÃO</b>	<b>JUSTIFICATIVA</b>
1	Peixe filetado (filé de tilápia sem espinha) – 1ª qualidade, congelado coloração e odor típicos. Embalagem da entrega: primária: saco de polietileno ou polipropileno ou transparente (com ou sem bandeja de isopor), sem cristais de gelo no interior da embalagem, que contenha na etiqueta a identificação do fornecedor, contendo, lote, data de validade (mínimo de 06 meses a partir da data de entrega), informações nutricionais do produto, nº do registro do sif, sie ou sim. Secundária: caixas de papelão. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	KG	SABOR NOBRE	SIM	
<b>LOTE 12 – OVO - EXCLUSIVA</b>					
<b>IT</b>	<b>ESPECIFICAÇÃO</b>	<b>UND</b>	<b>MARCA</b>	<b>APROVADA SIM/NÃO</b>	<b>JUSTIFICATIVA</b>
1	Ovo de galinha - sem rachaduras, casca íntegra, tamanho médio, com peso de aproximadamente 60g. Embalagem da entrega: Bandeja de papelão contendo 30 unidades, envolta com plástico transparente contendo etiqueta especificando dados do produtor, legislação vigente, (SIM, SIE ou SIF) validade mínima de 11 dias no momento da entrega. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	UND	AVINE	SIM	

**“Renovar para avançar e ações para educar”**

Rua Luís Taumaturgo, 220, Centro, Reriutaba/CE – CEP 62260-000

Tel.: (88) 3637 2188 / E-mail: [seduc@reriutaba.ce.gov.br](mailto:seduc@reriutaba.ce.gov.br)



Secretaria de  
**EDUCAÇÃO**  
MUNICÍPIO DE RERIUTABA - CE



Reriutaba, 17 de Abril de 2023.

*Sara Melo Azevedo Alves Mesquita*

Sara Melo Azevedo Alves Mesquita

Nutricionista - RT PNAE

CRN 11 14189

***“Renovar para avançar e ações para educar”***

Rua Luís Taumaturgo, 220, Centro, Reriutaba/CE – CEP 62260-000  
Tel.: (88) 3637 2188 / E-mail: [seduc@reriutaba.ce.gov.br](mailto:seduc@reriutaba.ce.gov.br)






## FICHA TÉCNICA - COLORÍFICO KIMIMO SEM SAL

### 10x10x100g

CÓDIGO:	REVISÃO:
DPS.ET0280	0
DATA DE ELABORAÇÃO:	
30/07/2014	

<b>MOTIVO DA ELABORAÇÃO / REVISÃO:</b> <input type="checkbox"/> Novo produto e/ou embalagem <input type="checkbox"/> Alteração da embalagem <input checked="" type="checkbox"/> Atualização do modelo do formulário		<b>DESCRIÇÃO DO PRODUTO:</b> Colorífico sem sal Kimimo - 100g	
<b>DESIGNAÇÃO DO PRODUTO:</b> Colorífico		<b>VALIDADE:</b> 12 meses	
<b>DEFINIÇÃO GERAL:</b> Colorífico é o produto constituído pela mistura de fubá de milho com semente de urucum em pó ( <i>Bixa orellana</i> ) ou fubá de milho com extrato oleoso de urucum.		<b>NCM:</b> 2103.90.21	
<b>UNIDADE PRODUTORA:</b> Três Corações Alimentos S.A. Fábrica Mossoró/RN - CNPJ: 63.310.411/0026-51		<b>IMAGEM ILUSTRATIVA:</b> 	

#### INFORMAÇÕES GERAIS

Código SAP (3corações, interno)	12027250	
Tipo de embalagem	Plástica flexível	
Dimensões do produto (CxLxA, mm)	70 x 120 x 25	
Peso bruto do produto (g)	102	
Fracionamento	Fardos de papel kraft com 10 unidades com 10 unidades de 100g cada	
Arranjo (C x L x A)	2 x 5 x 1	
Peso líquido do Produto	Unidade: 100g Fardo: 10 kg	
Dimensões da emb. secundária (CxLxA, mm)	360 x 100 x 490	
Peso bruto - embalagem secundária	Fardos com 10 pacotes contendo 10 unidades de 100g cada: 10,6 kg	
Códigos de barras	GTIN 13 (EAN 13)	789 64902 88874
	GTIN 14 (DUN 14)	1 7896490288871
Paletização - base 1,0 x 1,2m	Palet: não aplicável Rack: Lastro 7 fardos x Altura 17 fardos (+1) ~2,10m de altura	

#### INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Parâmetro		Especificação	Referência
Legal	Registro nos órgãos competentes	Isento da obrigatoriedade de registro de produto	Resolução ANVISA n° 27/2010
Organoléptico	Aspecto, cor, sabor e odor	Pó fino, coloração avermelhada, odor próprio e sabor característico	Sistema da Qualidade 3corações
Físico químico	Umidade (%)	Límite máx. 15%	Portaria n°27/1998 - MS
	Acidez (NaOH 1M%)	Límite máx. 0,6	
	Lípido	Límite máx. 10%	
Metrológico	Peso líquido - Valor nominal (g)	100	Sistema da Qualidade 3corações
Microbiológico	<i>Bacillus cereus</i> (UFC/g)	10 <sup>3</sup>	Resolução ANVISA n° 12/2001
	Estafilococos coagulase positiva (UFC/g)	10 <sup>2</sup>	
	Coliformes a 45°C (NMP/g)	10	
	<i>Salmonella</i> sp 25 g	Ausência	

#### OBSERVAÇÕES

<b>Elaborado por:</b> Catiane Policarpo	<b>Aprovado por:</b> Lucila Garcia
--	---------------------------------------

Data de emissão: 31/03/2018

SQ.FM 238 REVISÃO 05

*Lucila Garcia*  
Lucila Garcia - 23/06/2020



## RESULTADOS ANALÍTICOS

**Requisitante:** TRÊS CORAÇÕES ALIMENTOS S/A

**Descrição:** Colorífico Kimimo 100g

**Fabricação:** 19/09/2019

**Validade:** 19/09/2020

**Lote:** L88 M3 15:40

**Outros dados:** -x-

**Recebido em:** 25/09/19

**Expedido em:** 16/10/19

Determinação	Método	Legislação <sup>(1)</sup> (µg/kg)	Resultado (µg/kg)	Incerteza de medição (u)	Recuperação (%)
Aflatoxina B1	NI 022 (AOAC 999.07)	-x-	1,1	0,2	90,0
Aflatoxina B2	NI 022 (AOAC 999.07)	-x-	não detectado <sup>(a)</sup>	-x-	94,3
Aflatoxina G1	NI 022 (AOAC 999.07)	-x-	não detectado <sup>(a)</sup>	-x-	88,2
Aflatoxina G2	NI 022 (AOAC 999.07)	-x-	não detectado <sup>(a)</sup>	-x-	89,0
Aflatoxina B <sub>1</sub> + B <sub>2</sub> + G <sub>1</sub> + G <sub>2</sub>	NI 022 (AOAC 999.07)	máximo 20	1,1	0,2	-x-
Ocratoxina A (OCRA-A)	NI-024 (JAOAC, 88, 2005)	máximo 30	não detectado <sup>(b)</sup>	não aplicável	não aplicável

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

Não cabe a SFDK a responsabilidade quanto a divulgação e propagação dos resultados, sendo que a utilização dos mesmos para fins promocionais depende de prévia autorização formal da SFDK, e sua reprodução só poderá ser feita na íntegra sem nenhuma alteração.

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

<sup>1</sup> Resolução RDC nº 07, de 18 de fevereiro de 2011, anexo I.

<sup>(a)</sup> Limite de Detecção: 0,1 µg/kg para a soma das aflatoxinas e para B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, G<sub>1</sub>, G<sub>2</sub>, individualmente.

Limite de Quantificação: 0,4 µg/kg para a soma das aflatoxinas e para B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, G<sub>1</sub>, G<sub>2</sub>, individualmente.

<sup>(b)</sup> Limite de Detecção: 0,5 µg/kg.

Limite de Quantificação: 1,0 µg/kg.

**Conclusão:** A amostra apresentou resultado **SATISFATÓRIO**, de acordo com a(s) análise(s) realizada(s) e o(s) limite(s) estabelecido(s) pela Resolução RDC Nº 07, de 18 de fevereiro de 2011, anexo I.

Assinatura Eletrônica

Responsável

Naiara Brandão Palomares - CRQ 91965



Código SFDK: OE 0119/09-19 CO

1/1

TUV SUD SFDK Laboratório de Análise de Produtos Eireli  
Av. Aratás, 754 04081-004 - São Paulo - SP  
tel (11) 5097-7888  
[www.tuv-sud.com.br](http://www.tuv-sud.com.br)  
[contato@tuv-sud.com.br](mailto:contato@tuv-sud.com.br)



## RESULTADOS ANALÍTICOS

**Requisitante:** TRÊS CORAÇÕES ALIMENTOS S/A

**Descrição:** Colorífico Kimimo 100g

**Fabricação:** 10/12/2019

**Lote:** L108 M3 09:31

**Recebido em:** 20/12/19

**Validade:** 10/12/2020

**Outros dados:** -x-

**Expedido em:** 09/01/20

Determinação	Legislação <sup>1</sup>	Resultado
<b>Matérias estranhas indicativas de riscos à saúde humana<sup>1</sup>:</b>		
- Matérias macroscópicas	ausente	não detectado / 100g
- Matérias microscópicas - Fragmentos de pelos de roedor	ausente	não detectado / 25g
- Matérias microscópicas - Outras	ausente	não detectado / 25g
<b>Matérias estranhas indicativas de falhas das Boas Práticas<sup>1</sup>:</b>		
- Matérias macroscópicas	ausente	não detectado / 100g
- Matérias microscópicas - Fragmentos de insetos	80 / 25g	não detectado / 25g
- Matérias microscópicas - Ácaros	05 / 25g	não detectado / 25g
- Matérias microscópicas - Bárbulas	ausente	não detectado / 25g
- Matérias microscópicas - Outras	ausente	não detectado / 25g
- Resíduo mineral fixo - Cinzas insolúveis	máximo 1,5%	menor que 0,1g/100g

**Notas:** (1) O(s) resultado(s) acima têm validade apenas para a amostra analisada nas condições específicas, não sendo extensivo a quaisquer lotes. (2) Não cabe a TÜV SÜD SFDK a responsabilidade quanto a divulgação e propagação dos resultados, sendo que a utilização dos mesmos para fins promocionais depende de prévia autorização formal da TÜV SÜD SFDK, e sua reprodução só poderá ser feita na íntegra sem nenhuma alteração. (3) As codificações com NT, NB, NF, NI, NQ e NS correspondem aos códigos dos documentos internos do TÜV SÜD SFDK e entre parênteses constam as informações resumidas da referência do método. São utilizadas as versões mais recentes para as metodologias utilizadas.

**Método Macroscopia:** NS 040

**Método Microscopia:** NS 020 (AOAC 978.22)

**Método Cinzas Insolúveis:** NQ 013 (AOAC 941.12B) - Limite de Detecção 0,05g/100g e Limite de Quantificação 0,1g/100g

<sup>1</sup> Resolução RDC nº14, de 28.03.14 - ANVISA/MS

**Conclusão:** A amostra apresentou resultado **SATISFATÓRIO**, de acordo com a(s) análise(s) realizada(s) e o(s) limite(s) estabelecido(s) pela Resolução RDC nº14, de 28.03.14 - ANVISA/MS.

Assinatura Eletrônica

Responsável

Fabricio Zelesnikar - CRBio 74.218/01



Código SFDK: OE 0027/12-19 MI

1/1



## Resultados Analíticos

**Requisitante:** TRÊS CORAÇÕES ALIMENTOS S/A

**Descrição da Amostra:** Colorífico Kimimo 100g

**Fabricação:** 18/12/2018

**Validade:** 18/12/2019

**Lote:** L35 M3 22:24

**Data Recebimento:** 26/12/2018

**Data Expedição:** 08/01/2019

**Data de Início da Análise:** 03/01/2019

**Data de Término da Análise:** 07/01/2019

Determinação	Método	Legislação <sup>1</sup>	Resultado
<i>Coliformes termotolerantes</i>	NT 031 (BAM Ch. 4) adaptado	500	menor que 10 UFC/g
<i>Salmonella spp. (25g)</i>	NT 076 (AOAC 2011.03)	Ausente	ausente / 25g

**Notas:** (1) O(s) resultado(s) acima têm validade apenas para a amostra analisada nas condições específicas, não sendo extensivo a quaisquer lotes. (2) Não cabe a TÜV SÜD SFDK a responsabilidade quanto a divulgação e propagação dos resultados, sendo que a utilização dos mesmos para fins promocionais depende de prévia autorização formal da TÜV SÜD SFDK, e sua reprodução só poderá ser feita na íntegra sem nenhuma alteração. (3) As codificações com NT, NB, NF, NI, NQ e NS correspondem aos códigos dos documentos internos do TÜV SÜD SFDK e entre parênteses constam as informações resumidas da referência do método. São utilizadas as versões mais recentes para as metodologias utilizadas.

<sup>1</sup> Resolução RDC N°12 de 02/01/01 – ANVISA/MS (Amostra Indicativa), Item 15-a.

### CONCLUSÃO:

1 A amostra apresentou resultado Satisfatório, de acordo com a(s) análise(s) realizada(s) e o(s) limite(s) estabelecido(s) pela Resolução N°12 de 02/01/01 - ANVISA/MS (Amostra Indicativa), Item 15-a.

Assinatura Eletrônica

Responsável

Hans Fröder - CRBio-01 28448



SAO/F(PAR)/18/057865

**SOYA****FICHA TÉCNICA**  
**ÓLEO DE SOJA – TIPO 1****DATA:**  
**14/07/2020**

Empresa: BUNGE ALIMENTOS S.A

C.N.P.J. : 84.046.101/0001-93

ROD. JORGE LACERDA KM 20 S/N - GASPAR - SC

Tel. 0800 7275544



Marca do produto: SOYA

Nome do Produto: ÓLEO DE SOJA

Volume : 900 ml

**1. Informações Técnicas:**

- **Ingredientes** : óleo de soja e antioxidantes : TBHQ e ácido cítrico.

**Informação Nutricional**  
**Porção de 13 ml ( 1 colher de sopa )**

Quantidade por porção		% VD (*)
Valor Energético	108 Kcal ou 454 KJ	5 %
Carboidratos	0 g	0 %
Proteínas	0 g	0 %
Gorduras totais	12,0 g	22 %
Gorduras saturadas	2,1 g	10 %
Gorduras trans	0 g	**
Gorduras monoinsaturadas	3,2 g	**
Gorduras poli-insaturadas	6,7 g	**
Ômega 3	0,7g	**
Ômega 6	6,0 g	**
Colesterol	0 g	**
Fibra alimentar	0 g	0%
Sódio	0 mg	0 %
Vitamina E	2,8 mg	28 %

(\*) VALORES DIÁRIOS DE REFERÊNCIA COM BASE EM UMA DIETA DE 2.000 CALORIAS (KCAL) OU 8400 KJ.  
SEUS VALORES DIÁRIOS PODEM SER MAIORES OU MENORES DEPENDENDO DE SUAS NECESSIDADES ENERGÉTICAS  
(\*\*) VD NÃO ESTABELECIDO

**NÃO CONTÉM GLÚTEN**

ELABORADO POR :

Rafael de Lima Passos  
Engenheiro de Alimentos  
CRQ : 10300233

**SOYA**

**FICHA TÉCNICA**

**ÓLEO DE SOJA – TIPO 1**

**DATA:**

**14/07/2020**



**2. Embalagem:**

*Primária* : Garrafa plástica tipo PET

---

**3. Armazenamento:**

Conservar em local seco e arejado.

---

**Responsável Técnico pela Elaboração:**

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Rafael de Lima Passos".

*Nome : Rafael de Lima Passos*

*Engenheiro de Alimentos*

*CRQ : 10300233*

ELABORADO POR :

Rafael de Lima Passos  
Engenheiro de Alimentos  
CRQ : 10300233



## Laudo Nº: 6667.2020.B- V.0

### 01. Dados Contratação:

#### Solicitante:

**Razão Social:** NUTRIMESC COMERCIO E SERVICOS EIRELI

**CNPJ/CPF:** 10.596.960/0001-10

**Proposta Comercial:** 1950.2020.V0

**Contato:** Eveline **E-mail:** nutimesc.servicos@gmail.com **Fone:** (85) 99711-7753

### 02. Dados da Amostragem:

**Descrição da Amostra:** OLÉO DE SOJA

**Endereço Amostragem:** R LIBERALINO CARLOS DA SILVA ,63 , CENTRO - EUSEBIO/CE **CEP:** 61760000

**Matriz e Origem Amostra:** Alimento/Produto - Alimento

**Data de Amostragem:** 14/07/2020

**Característica da Amostra:** Simples

**Informações Adicionais:** RESPONSÁVEL:JOÃO BOSCO; MARCA:SOYA; DF:28/05/20; DV:22/02/21; LOTE:0520; PESO:900ml; APRESENTAÇÃO:EMBALAGEM PRÓPRIA. LAUDO MICROBIOLÓGICO.

**Data Recebimento:** 14/07/2020

**Data Início Amostra:** 14/07/2020

**Data Conclusão Amostra:** 17/07/2020 09:21:04

### 03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
COLIFORMES À 45°C	<1,0 x 10	UFC/g	-	CMMEF	14/07/2020

**Referência(s) Normativa(s):** Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods 4 Ed,

Relatório de Ensaio tipo B

#### Legenda

UFC/g - Unidade Formadora de Colônia por Grama,

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

### 04. Informações Importantes

x 10 UFC/g ou mL equivale na metodologia utilizada "Ausência" de crescimento do parâmetro analisado.

O presente resultado restringe-se a amostra analisada.

Código de Verificação: 00050433049369710202000000

Renata de Souza Rocha

LABOR SAÚDE SERV. DE ANÁLISE E COM.LTDA-EPP

CNPJ: 11.048.968/0001-04

Francisco Airton Abrantes de Lima  
Sócio

CPF: 036.393.983-00 /CRQ: 10700250-Técnico

Francisco Airton Abrantes de Lima



## Laudo Nº: 6668.2020.B- V.0

### 01. Dados Contratação:

#### Solicitante:

**Razão Social:** NUTRIMESC COMERCIO E SERVICOS EIRELI

**CNPJ/CPF:** 10.596.960/0001-10

**Proposta Comercial:** 1950.2020.V0

**Contato:** Eveline **E-mail:** nutimesc.servicos@gmail.com **Fone:** (85) 99711-7753

### 02. Dados da Amostragem:

**Descrição da Amostra:** OLÉO DE SOJA

**Endereço Amostragem:** R LIBERALINO CARLOS DA SILVA ,63 , CENTRO - EUSEBIO/CE **CEP:** 61760000

**Matriz e Origem Amostra:** Alimento/Produto - Alimento

**Data de Amostragem:** 14/07/2020

**Característica da Amostra:** Simples

**Informações Adicionais:** RESPONSÁVEL:JOÃO BOSCO; MARCA:SOYA; DF:28/05/20; DV:22/02/21; LOTE:0520; PESO:900ml; APRESENTAÇÃO:EMBALAGEM PRÓPRIA. LAUDO FÍSICO-QUÍMICO.

**Data Recebimento:** 14/07/2020

**Data Conferência:** 17/07/2020 10:51:48

**Responsável pela Conferência:** elisio.soares

**Data Início Amostra:** 14/07/2020

**Data Conclusão Amostra:** 17/07/2020 10:37:22

### 03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
ACIDEZ	0,03	mL de NaOH/100g	-	IAL	14/07/2020
UMIDADE	<0,10	%	-	IAL	14/07/2020

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

Relatório de Ensaio tipo B

#### Legenda

mL de NaOH/100g - Mililitros de Na OH Molar por 100 gramas, % - Porcentagem,  
L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

### 04. Informações Importantes:

O presente resultado restringe-se a amostra analisada.

Código de Verificação: 00050433049369720202000000

LABOR SAÚDE SERV. DE ANÁLISE E COM. LTDA-EPP  
CNPJ: 11.048.968/0001-04  
**Elisio Soares Neto**  
Técnico Responsável  
CRQ-CE: 10100081  
CPF: 048.473.853-49

Elisio Soares Neto

LABOR SAÚDE SERV. DE ANÁLISE E COM. LTDA-EPP  
CNPJ: 11.048.968/0001-04

Francisco Ailton Abrantes de Lima  
Sócio

CPF: 036.393.983-00 / CRQ: 10700250-Técnico

Francisco Ailton Abrantes de Lima





## FICHA TÉCNICA

### SARDINHAS EM LATA

#### 1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

**Nome:** Sardinhas ao Próprio Suco com Molho de Tomate  
**Marca:** PALMEIRA COSTA MARINE  
**Registro no Órgão Competente:** Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº 0023/1950

#### 2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE

**Nome:** PIRACEMA S.A. – UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE PESCADO E PRODUTOS DE PESCADO  
**Endereço:** Av. Olindo Pereira, 640 – Neves - São Gonçalo – RJ  
**CNPJ:** 31.687.429/002-03

#### 3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

**Ingredientes:** sardinhas, água de constituição (ao próprio suco), molho de tomate e sal. **NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM PEIXE E DERIVADOS DE SOJA.**

#### 4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL***		
Porção de 60 g (3 colheres de sopa)		
Quantidades por Porção		%VD (*)
Valor Energético	83 kcal = 349kJ	4
Carboidratos	0,9 g	0
Proteínas	9,6 g	13
Gorduras totais	4,6 g	8
Gorduras Saturadas	1,9 g	9
Gorduras trans	0,1 g	**
Gorduras Monoinsaturadas	1,2 g	**
Gorduras Poliinsaturadas	1,4 g	**
Ômega 3	0,9 g	**
EPA	700 mg	**
DHA	200 mg	**
Colesterol	27 mg	**
Fibra Alimentar	0 g	0
Sódio	440 mg	18

\*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 de suas necessidades energéticas  
(\*\*) VD não estabelecido  
(\*\*\*)VALORES REFERENTES À FASE DRENADA.

#### 5. INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO

**Rendimento por embalagem de 125 g:** aproximadamente 2 porções de 60 g  
**Prazo de Validade:** 24 meses após a data de fabricação.

#### 6. EMBALAGEM

**Embalagem primária:** Lata de aço reciclável contendo 125 g do produto.

#### 7. FORMA DE ARMAZENAMENTO E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Mantenha em local seco e arejado. Após aberta, retirar o produto da lata e conservar o produto sob refrigeração em embalagem fechada por no máximo 72 horas.

  
Alexandre Lopes de Souza  
Nutricionista  
CRN 11 1256

Fortaleza, 03 de abril de 2023.



## FICHA TÉCNICA

### MILHO

#### 1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome: Milho Verde

Marca: FUGINI

#### 2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE

Nome: FUGINI ALIMENTOS LTDA.

Endereço: Av. Fugita, 1000 – Monte Alto – SP

CNPJ: 00.588.488/0001-03

Telefone: 0800.702.4337

Site: www.fugini.com.br

#### 3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Ingredientes: Milho e água. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

#### 4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 130 g (1 xícara de chá)		
	Quantidades por Porção	%VD (*)
Valor Energético	123 kcal = 517kJ	6
Carboidratos dos quais:	24 g	8
Açúcares	0 g	0
Proteínas	5,5 g	7
Gorduras Totais	0,5 g	1
Gorduras Saturadas	0 g	0
Gorduras Trans	0 g	**
Fibra Alimentar	3,3 g	13
Sódio	0 mg	0

Não contém quantidades significativas de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e fibra alimentar.

\*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 de suas necessidades energéticas.

#### 5. INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO

Rendimento por embalagem de 260 g drenado: 2 porções de 130 g.

Prazo de Validade: 30 meses após a data de embalagem.

#### 6. EMBALAGEM

Embalagem primária: Sachê aluminizado contendo 260g líquido do produto.

#### 7. FORMA DE ARMAZENAMENTO E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Após aberto, conservar em geladeira (4°C a 8°C), e consumir por no máximo, 2 dias.

Alexandre Lopes da Souza  
Nutricionista  
CRN 11 1256

Fortaleza, 03 de abril de 2023.

## FICHA TÉCNICA

Produto: Alho Picado com Ervas sem sal  
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: 200 g

### 1. INGREDIENTES

Alho, salsinha, orégano, acidulante (INS 330). Conservante (INS 211). Não contém glúten.

### 2. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de 5g (01 colher de chá)

	Quantidade por porção	%VD(*)
Valor energético	6 kcal – 26 kJ	0
Carboidratos	1,2 g	0
Não contém quantidade significativa de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans (**), fibra alimentar e sódio.		

(\*) Valores diários de referência 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

- Alho picado com ervas sem sal, acondicionado em pote plástico com capacidade de 200 g, e embalagem secundária de papelão com capacidade para 12 unidades;
- Livre de contaminação que torne impróprio para o consumo humano;
- Validade: 12 meses;
- Registro do MS isento de acordo com a resolução/ANVS nº 27 de 06 de agosto de 2010.

Caucaia, 10 de abril de 2023.

*Nair do Amaral Sampaio Neta*

Nair do Amaral Sampaio Neta  
Engenheira de Alimentos  
CRQ 10300006



## FICHA TÉCNICA COXÃO MOLE

### 1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome: Carne Congelada de Bovino Sem Osso – Coxão Mole  
Marca: DUBOI  
Registro no Órgão Competente: Registro no SIE/ADAGRI sob nº 214-28

### 2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE

Nome: DUBOI FRIGORÍFICO INDUSTRIAL LTDA.  
Endereço: Rua Alberto de Oliveira, 1109 – Álvaro Weyne  
CNPJ: 01.930.887/0001-80  
Telefone: (85) 3391.9000

### 3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Ingredientes: Carne congelada de bovino sem osso (coxão mole). NÃO CONTÉM GLÚTEN.

### 4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 100 g		
Quantidades por Porção		%VD (**)
Valor Energético	169 kcal = 708kj	8,4
Carboidratos	0g	0
Proteínas	21,2 g	28,3
Gorduras totais	8,7 g	15,8
Gorduras saturadas	4,5 g	17,3
Gorduras trans	0 g	0
Fibra Alimentar	0 g	0
Sódio	61 mg	2,5

\*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 de suas necessidades energéticas.  
(\*\*) VD não estabelecido

### 5. INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO

Rendimento por embalagem de 1.000 g: 10 porções de 100 g.  
Prazo de Validade: 12 meses após a data de fabricação.

### 6. EMBALAGEM

Embalagem primária: Filme plástico contendo 1.000 g do produto.

### 7. FORMA DE ARMAZENAMENTO E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Manter congelado até - 12 °C. Uma vez descongelado, não recongelar.

Alexandre Lopes de Souza  
Nutricionista  
CRN 11 1256

Fortaleza, 03 de abril de 2023



## FICHA TÉCNICA

### MÚSCULO EM CUBOS

#### 1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome: Carne Congelada de Bovino Sem Osso – Músculo em Cubos

Marca: DUBOI

Registro no Órgão Competente: Registro no SIE/ADAGRI sob nº 214-14

#### 2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE

Nome: DUBOI FRIGORÍFICO INDUSTRIAL LTDA.

Endereço: Rua Alberto de Oliveira, 1109 – Álvaro Weyne

CNPJ: 01.930.887/0001-80

Telefone: (85) 3391.9000

#### 3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Ingredientes: Carne congelada de bovino sem osso (músculo). NÃO CONTÉM GLÚTEN.

#### 4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 100 g		
Quantidades por Porção		%VD (*)
Valor Energético	168 kcal = 700kj	8,4
Carboidratos	0g	0
Proteínas	28,6 g	36
Gorduras totais	8,7 g	15,8
Gorduras saturadas	3,9 g	17,7
Fibra Alimentar	0 g	0
Sódio	61 mg	2,5

\*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 de suas necessidades energéticas.

(\*\*) VD não estabelecido

#### 5. INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO

Rendimento por embalagem de 1.000 g: 10 porções de 100 g.

Prazo de Validade: 12 meses após a data de fabricação.

#### 6. EMBALAGEM

Embalagem primária: Filme plástico contendo 1.000 g do produto.

#### 7. FORMA DE ARMAZENAMENTO E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Manter congelado até - 12 °C. Uma vez descongelado, não recongelar.

  
Alexandre Lopes de Souza  
Nutricionista  
CRN 11 1256

Fortaleza, 03 de abril de 2023



## FICHA TÉCNICA

### PERNIL SUÍNO

#### 1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome: Carne Congelada de Suíno Sem Osso – Pernil (Bifes)  
Marca: SABOR DO SERTÃO  
Registro no Órgão Competente: Registro no SIE/ADAGRI sob nº 239-09

#### 2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE

Nome: M&S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA.  
Endereço: Avenida Senador Fernandes Távora, 3211/3135 – Fortaleza – Ceará  
CNPJ: 05.505.613/0002-85  
Telefone: (85) 3471.3594

#### 3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

**Ingredientes:** Carne congelada de suíno sem osso (pernil). NÃO CONTÉM GLÚTEN.

#### 4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 100 g		
Quantidades por Porção		%VD (*)
Valor Energético	132 kcal	7
Proteínas	23 g	31
Gorduras totais	5 g	9
Gorduras saturadas	2 g	9
Gorduras trans	0 g	0
Sódio	56 mg	3
Ferro	1,8 mg	13

\*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 de suas necessidades energéticas.

(\*\*) VD não estabelecido

#### 5. INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO

Rendimento por embalagem de 1.000 g: 10 porções de 100 g.  
Prazo de Validade: 12 meses após a data de fabricação.

#### 6. EMBALAGEM

Embalagem primária: Filme plano multicamada selável com média barreira a oxigênio (à vácuo) contendo 1.000 g do produto.

#### 7. FORMA DE ARMAZENAMENTO E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Manter congelado de -18 °C ou mais frio. Uma vez descongelado, não recongelar.

Alexandre Lopes de Souza  
Nutricionista  
CRN 11.1256

Fortaleza, 03 de abril de 2023

**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:**

Porção: 100 g (produto cru)

Descrição	Quantidade por porção	Unidade de medida	Valor diário (%)*
Valor energético	125	kcal / kJ	6
Carboidratos	0	g	0
Proteínas	12	g	16
Gorduras totais	6	g	11
Gorduras saturadas	2	g	10
Gorduras trans	0	g	Não estabelecido
Colesterol	41	mg	14
Fibra alimentar	0	g	0
Sódio	67	mg	3

\*A porcentagem de valores diários é baseada em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

Fonte: UBA – CTC/ITAL.

**FORMAS DE CARREGAMENTO:**

Métodos de acondicionamento no interior do veículo para transporte:

- Carga paletizada (com 05 caixas de lastro e no máximo 18 caixas de empilhamento);
- Carga batida (caixas acomodadas no veículo transportador).

**TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO:**

Mantenha congelado a -12°C ou mais frio.

**VALIDADE CONFORME A TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO:**

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

Elaborado por:

Eduardo Ribeiro Caetano  
Analista Garantia da Qualidade

Analisado por:

Brena Calina Gregório Pereira  
Supervisora Garantia da Qualidade

Aprovado por:

Daniele Cristina de Souza  
Coordenadora Garantia da Qualidade

*Brena Calina*  
BRENA CALINA G. PEREIRA  
Supervisora de Gar da Qualidade  
GT Foods Group  
Paranaíba - PR




<b>GT Foods</b>	Ficha Técnica de Produto	Código: FTP-PV-GQD-05
		Data revisão: 30/09/2022
Cortes Congelados de Frango – Peito (Individual) - (FRPTMIFMI000001)		Revisão: 0
		Data vigência: 03/10/2022
		Páginas: 6 / 8

**EMBALAGEM:**

Descrição	Código (Sistema TOTVS)
Embalagem primária: Bobina Peito congelado Individual	BOBMIFMI000002
Embalagem secundária: Caixa automática 18 kg;	PAPCANMI000009
Caixa automática 18 kg;	PAPCANMI000002
Etiqueta congelado filé de peito individual 18 kg;	ETIQMIFMI000051
Etiqueta BOPP lisa.	ETIQLISMI000007
Embalagem terciária e de transporte: Bobina polietileno p/ seladora de caixas;	BOBLISMI000006
Etiqueta BOPP fosca;	ETIQLISMI000005
Bobina stretch filme 5,0 kg manual;	BOBLISMI000009
Bobina stretch filme 16 kg automática.	BOBLISMI000008

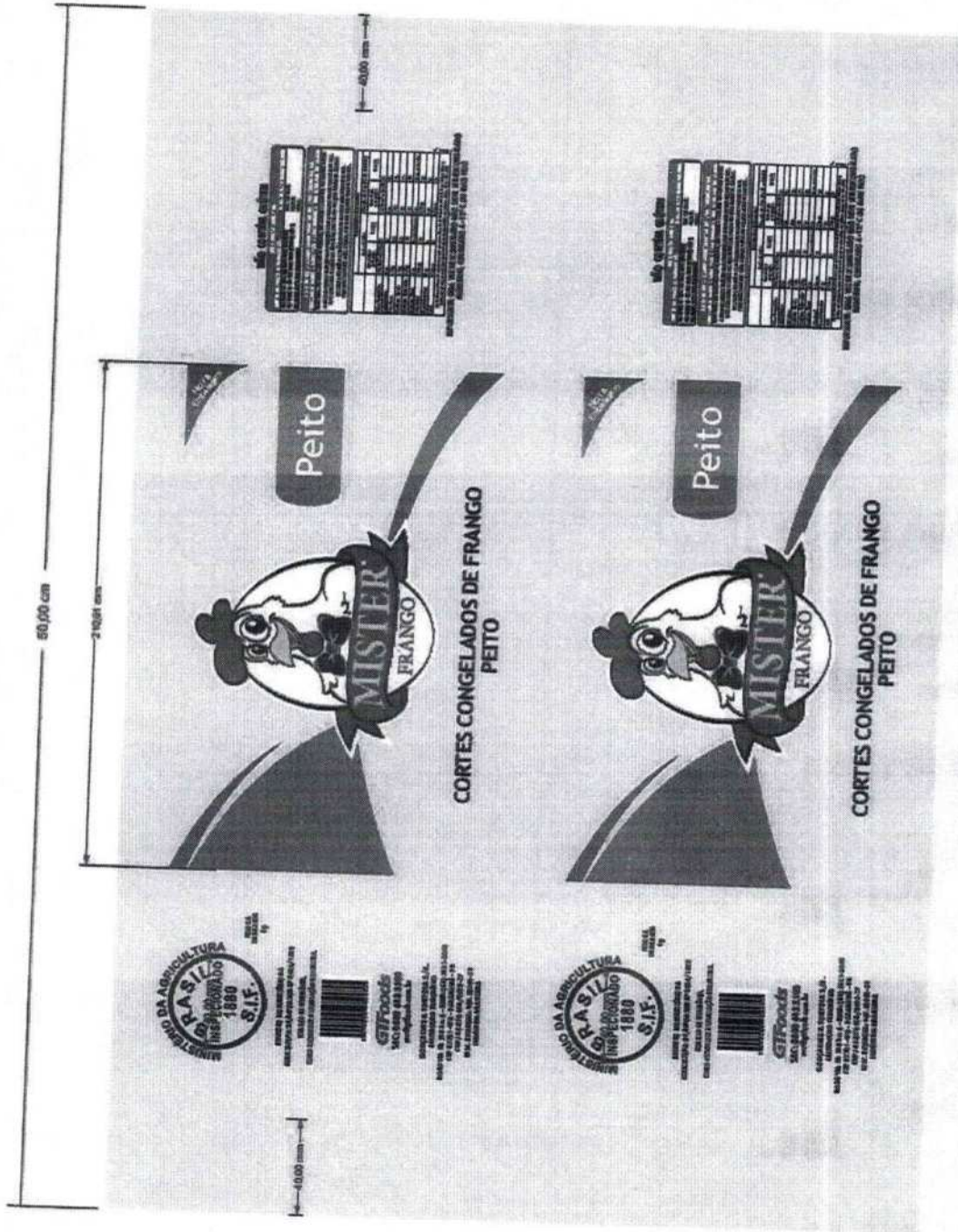
<b>Elaborado por:</b> Eduardo Ribeiro Caetano Analista Garantia da Qualidade	<b>Analisado por:</b> Brena Calina Gregório Pereira Supervisora Garantia da Qualidade	<b>Aprovado por:</b> Daniele Cristina de Souza Coordenadora Garantia da Qualidade
--	---	---

  
BRENA CALINA G. PEREIRA  
Supervisora da Gar da Qualidade  
GT Foods Group  
Paranavaí - PR



<b>GT Foods</b>	Ficha Técnica de Produto	Código: FTR-PV-GQB-05
		Data revisão: 30/09/2022
Cortes Congelados de Frango – Peito (Individual) - (FRPTMIFMI000001)		Revisão: 0
		Data vigência: 03/10/2022
		Páginas: 7 / 8

**APRESENTAÇÃO DA EMBALAGEM DO PRODUTO:**



<b>Elaborado por:</b> Eduardo Ribeiro Caetano Analista Garantia da Qualidade	<b>Analisado por:</b> Brena Calina Gregório Pereira Supervisora Garantia da Qualidade	<b>Aprovado por:</b> Daniele Cristina de Souza Coordenadora Garantia da Qualidade
--	---	---

*Brena Calina Gregório Pereira*  
 BRENA CALINA G. PEREIRA  
 Supervisora da Garantia da Qualidade  
 GT Foods Group  
 Paranaval - PR



<b>GT Foods</b>	Ficha Técnica de Produto	Código: FTP-PV-GQD-05
		Data revisão: 30/09/2022
Cortes Congelados de Frango – Peito (Individual) - (FRPTMIFMI000001)		Revisão: 0
		Data vigência: 03/10/2022
		Páginas: 8 / 8

**HISTÓRICO DAS REVISÕES:**

Revisão	Data	Alterações	Responsável
0	30/09/2022	Elaboração do documento no sistema de gestão de documentos.	Eduardo Ribeiro Caetano

<b>Elaborado por:</b> Eduardo Ribeiro Caetano Analista Garantia da Qualidade	<b>Analisado por:</b> Brena Calina Gregório Pereira Supervisora Garantia da Qualidade	<b>Aprovado por:</b> Daniele Cristina de Souza Coordenadora Garantia da Qualidade
--	---	---

*Brena Calina Gregório Pereira*  
**BRENA CALINA G. PEREIRA**  
Supervisora de Gar. de Qualidade  
GT Foods Group  
Paranavai - PR



## RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 02889624

### SOLICITANTE

Razão Social: **Gonçalves e Tortola S/A - CQ Mister Frango**

Orçamento: 2217

CNPJ: **85.070.068/0025-77**

Cidade: **Paranavaí**

Estado: **PR**

País: **Brasil**

### INFORMAÇÕES DA AMOSTRA/ITEM ENSAIADO

Produto: **Cortes congelados de frango - Peito**

Marca: **Gonçalves e tortola**

Fabricação: **03/01/2023**

Validade: **03/01/2024**

Nº Reg.: **1880**

Lacre: **0580241**

Lote: **L1**

Turno: **1º**

Solicitação: **N.I.**

Col: **Eduardo**

Data Coleta: **04/01/2023**

Hora Coleta: **09:40**

Temp.Coleta: **-13.0°C**

Local Coleta: **Saída do túnel de congelamento**

Área Coletada: **N.I.**

Integrado: **N.I.**

Inf. adicionais:

**N.I.**

### DATA E HORA RECEBIMENTO

05/01/2023 07:24

### TEMPERATURA/CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO

TEMPERATURA

CONGELADO SÓLIDO

RESFRIADO

AMBIENTE

N.I.°C



Data Ensaio: **05/01/2023**

Data Conclusão: **10/01/2023**

Emissão: **11/01/2023**

### ENSAIOS / RESULTADOS

Ensaio (Código)	Resultado	Unidade	Metodologia
<b>M13</b> Contagem de Mesófilos Aeróbios	2,7 x 10 <sup>3</sup>	UFC/g	AOAC 990.12
<b>M32</b> Contagem de <i>E. coli</i>	6,0 x 10 <sup>1</sup>	UFC/g	AOAC 998.08
<b>M51</b> Salmonella Typhimurium	Ausente	/25g	ISO 6579-3
<b>M51</b> Salmonella Enteritidis	Ausente	/25g	ISO 6579-3

\* Os resultados se referem somente à amostra analisada e a reprodução do documento só poderá ser integral e dependente da aprovação por escrito do laboratório emite e do cliente.  
Laboratório não é responsável pela amostragem, os resultados se aplicam a amostra conforme recebida.  
Cliente foi responsável pela coleta, identificação e informações da amostra/item ensaiado.

N.I.: Dado não informado pelo solicitante.  
N.D.: Não Detectado

### Referência da Metodologia:

AOAC Official Methods of Analysis, Microbiological Methods, 990.12.- 21ed. 2019.  
AOAC Official Methods of Analysis, Microbiological Methods, 998.08. - 21ed. 2019.  
AFNOR Validation 3M 01/16 - 11/16 3M Molecular Detection Assay 2 - MA-MB 101

*Geovana Perez Metz*

Geovana Perez Metz  
Bióloga  
CRBio-PR 130133/07-D

*Fabiana Tavares Teixeira Correia*  
Fabiana Tavares Teixeira Correia  
Tecnóloga de Alimentos  
CRQ/PR 09203773

Assinado digitalmente por  
CAMILA ANDREIA CAMARGO  
DRUMMOND:04145510950  
Data: 10/01/2023 16:20:08

Página: 1 de 1

RQ-LANALI 041 Rev.07 - 01/09/2021



## RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 02889625

### SOLICITANTE

Razão Social: **Gonçalves e Tortola S/A - CQ Mister Frango**

Orçamento: 2217

CNPJ: **85.070.068/0025-77**

Cidade: **Paranavaí**

Estado: **PR**

País: **Brasil**

### INFORMAÇÕES DA AMOSTRA/ITEM ENSAIADO

Produto: **Cortes congelados de frango - Peito**

Marca: **Gonçalves e tortola**

Fabricação: **03/01/2023**

Validade: **03/01/2024**

Nº Reg.: **1880**

Lacre: **0580242**

Lote: **L1**

Turno: **1º**

Solicitação: **N.I.**

Col.: **Gilzely**

Data Coleta: **04/01/2023**

Hora Coleta: **09:40**

Temp. Coleta: **-13.0°C**

Local Coleta: **Saída do túnel de congelamento**

Área Coletada: **N.I.**

Integrado: **N.I.**

Inf. adicionais:

**N.I.**

### DATA E HORA RECEBIMENTO

05/01/2023 07:24

### TEMPERATURA/CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO

TEMPERATURA

CONGELADO SÓLIDO

RESFRIADO

AMBIENTE

N.I.°C

Data Ensaio: **05/01/2023**

Data Conclusão: **10/01/2023**

Emissão: **11/01/2023**

### ENSAIOS / RESULTADOS

Ensaio (Código)	Resultado	Unidade	Metodologia
<b>M13</b> Contagem de Mesófilos Aeróbios	4,0 x 10 <sup>2</sup>	UFC/g	AOAC 990.12
<b>M32</b> Contagem de <i>E. coli</i>	< 1,0 x 10 <sup>1</sup>	UFC/g	AOAC 998.08
<b>M51</b> Salmonella Typhimurium	Ausente	/25g	ISO 6579-3
<b>M51</b> Salmonella Enteritidis	Ausente	/25g	ISO 6579-3

\* Os resultados se referem somente à amostra analisada e a reprodução do documento só poderá ser integral e dependente da aprovação por escrito do laboratório emissor e do cliente.  
O laboratório não é responsável pela amostragem, os resultados se aplicam a amostra conforme recebida.  
O cliente foi responsável pela coleta, identificação e informações da amostra/item ensaiado.

N.I.: Dado não informado pelo solicitante.  
N.D.: Não Detectado

### Referência da Metodologia:

AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods, 990.12.- 21ed. 2019.  
AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods, 998.08. - 21ed. 2019.  
AFNOR Validation 3M 01/16 - 11/16 3M Molecular Detection Assay 2 - MA-MB 101

Geovana Perez Metz  
Bióloga  
CRBIO-PR 130133/07-D

Fabiana Tavares Teixeira Correia  
Tecnóloga de Alimentos  
CRQ/PR 09203773

Assinado digitalmente por  
CAMILA ANDREIA CAMARGO  
DRUMMOND:04145510950  
Data: 10/01/2023 16:20:11

Página: 1 de 1

RQ-LANALI 041 Rev.07 - 01/09/2021



## RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 02889626

### SOLICITANTE

Razão Social: **Gonçalves e Tortola S/A - CQ Mister Frango**

Orçamento: 2217

CNPJ: **85.070.068/0025-77**

Cidade: **Paranavaí**

Estado: **PR**

País: **Brasil**

### INFORMAÇÕES DA AMOSTRA/ITEM ENSAIADO

Produto: **Cortes congelados de frango - Peito**

Marca: **Gonçalves e tortola**

Fabricação: **03/01/2023**

Validade: **03/01/2024**

Nº Reg.: **1880**

Lacre: **0580243**

Lote: **L1**

Turno: **1º**

Solicitação: **N.I.**

Col: **Gilzely**

Data Coleta: **04/01/2023**

Hora Coleta: **09:40**

Temp.Coleta: **-13.0°C**

Local Coleta: **Saída do túnel de congelamento**

Área Coletada: **N.I.**

Integrado: **N.I.**

Inf. adicionais:

**N.I.**

### DATA E HORA RECEBIMENTO

05/01/2023 07:24

### TEMPERATURA/CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO

TEMPERATURA

CONGELADO SÓLIDO

RESFRIADO

AMBIENTE

N.I.°C



Data Ensaio: **05/01/2023**

Data Conclusão: **10/01/2023**

Emissão: **11/01/2023**

### ENSAIOS / RESULTADOS

Ensaio (Código)	Resultado	Unidade	Metodologia
<b>M13</b> Contagem de Mesófilos Aeróbios	5,3 x 10 <sup>2</sup>	UFC/g	AOAC 990.12
<b>M32</b> Contagem de <i>E. coli</i>	< 1,0 x 10 <sup>1</sup>	UFC/g	AOAC 998.08
<b>M51</b> Salmonella Typhimurium	Ausente	/25g	ISO 6579-3
<b>M51</b> Salmonella Enteritidis	Ausente	/25g	ISO 6579-3

\* Os resultados se referem somente à amostra analisada e a reprodução do documento só poderá ser integral e dependente da aprovação por escrito do laboratório emite e do cliente.  
O laboratório não é responsável pela amostragem, os resultados se aplicam a amostra conforme recebida.  
O cliente foi responsável pela coleta, identificação e informações da amostra/item ensaiado.

N.I.: Dado não informado pelo solicitante.  
N.D.: Não Detectado

#### Referência da Metodologia:

AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 990.12.- 21ed. 2019.  
AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 998.08. - 21ed. 2019.  
AFNOR Validation 3M 01/16 - 11/16 3M Molecular Detection Assay 2 - MA-MB 101

*Geovana Perez Metz*

Geovana Perez Metz  
Bióloga  
CRBio-PR 130133/07-D

*Fabiana Tavares Teixeira Correia*

Fabiana Tavares Teixeira Correia  
Tecnóloga de Alimentos  
CRQ/PR 09203773

Assinado digitalmente por  
CAMILA ANDREIA CAMARGO  
DRUMMOND:04145510950  
Data: 10/01/2023 16:20:15

Página: 1 de 1

RQ-LANALI 041 Rev.07 - 01/09/2021



# RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 02889627

## SOLICITANTE

Razão Social: **Gonçalves e Tortola S/A - CQ Mister Frango** Orçamento: **2217**  
 CNPJ: **85.070.068/0025-77** Cidade: **Paranavaí** Estado: **PR** País: **Brasil**

## INFORMAÇÕES DA AMOSTRA/ITEM ENSAIADO

Produto: **Cortes congelados de frango - Peito**  
 Marca: **Gonçalves e tortola** Fabricação: **03/01/2023** Validade: **03/01/2024** Nº Reg.: **1880**  
 Lacre: **0580244** Lote: **L1** Turno: **1º** Solicitação: **N.I.**  
 Col: **Gilzely** Data Coleta: **04/01/2023** Hora Coleta: **09:40** Temp.Coleta: **-13.0°C**  
 Local Coleta: **Saída do túnel de congelamento** Área Coletada: **N.I.**  
 Integrado: **N.I.**  
 Inf. adicionais:

N.I.

## DATA E HORA RECEBIMENTO

05/01/2023 07:24

## TEMPERATURA/CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO

TEMPERATURA: N.I.°C  
 CONGELADO SÓLIDO:   
 RESFRIADO:   
 AMBIENTE:

Data Ensaio: **05/01/2023** Data Conclusão: **10/01/2023** Emissão: **11/01/2023**

## ENSAIOS / RESULTADOS

Ensaio (Código)	Resultado	Unidade	Metodologia
<b>M13</b> Contagem de Mesófilos Aeróbios	1,5 x 10 <sup>3</sup>	UFC/g	AOAC 990.12
<b>M32</b> Contagem de <i>E. coli</i>	< 1,0 x 10 <sup>1</sup>	UFC/g	AOAC 998.08
<b>M51</b> Salmonella Typhimurium	Ausente	/25g	ISO 6579-3
<b>M51</b> Salmonella Enteritidis	Ausente	/25g	ISO 6579-3

\* Os resultados se referem somente à amostra analisada e a reprodução do documento só poderá ser integral e dependente da aprovação por escrito do laboratório emite e do cliente.  
 \* O laboratório não é responsável pela amostragem, os resultados se aplicam a amostra conforme recebida.  
 \* O cliente foi responsável pela coleta, identificação e informações da amostra/item ensaiado.  
 N.I.: Dado não informado pelo solicitante.  
 N.D.: Não Detectado

### Referência da Metodologia:

AOAC Official Methods of Analysis, Microbiological Methods, 990.12.- 21ed, 2019.  
 AOAC Official Methods of Analysis, Microbiological Methods, 998.08. - 21ed, 2019.  
 AFNOR Validation 3M 01/16 - 11/16 3M Molecular Detection Assay 2 - MA-MB 101

*Geovana Perez Metz*  
 Geovana Perez Metz  
 Bióloga  
 CRBio-PR 130133/07-D

*Fabiana Tavares Teixeira Correia*  
 Fabiana Tavares Teixeira Correia  
 Tecnóloga de Alimentos  
 CRQ/PR 09203773

Assinado digitalmente por  
 CAMILA ANDREIA CAMARGO  
 DRUMMOND:04145510950  
 Data: 10/01/2023 16:20:18



## RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 02889628

### SOLICITANTE

Razão Social: **Gonçalves e Tortola S/A - CQ Mister Frango**

Orçamento: 2217

CNPJ: **85.070.068/0025-77**

Cidade: **Paranavai**

Estado: **PR**

País: **Brasil**

### INFORMAÇÕES DA AMOSTRA/ITEM ENSAIADO

Produto: **Cortes congelados de frango - Peito**

Marca: **Gonçalves e tortola**

Fabricação: **03/01/2023**

Validade: **03/01/2024**

Nº Reg.: **1880**

Lacre: **0580245**

Lote: **L1**

Turno: **1º**

Solicitação: **N.I.**

Col: **Gilzely**

Data Coleta: **04/01/2023**

Hora Coleta: **09:40**

Temp.Coleta: **-13.0°C**

Local Coleta: **Saída do túnel de congelamento**

Área Coletada: **N.I.**

Integrado: **N.I.**

Inf. adicionais:

N.I.

#### DATA E HORA RECEBIMENTO

05/01/2023 07:24

#### TEMPERATURA/CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO

TEMPERATURA

CONGELADO SÓLIDO

RESFRIADO

AMBIENTE

N.I.°C



Data Ensaio: **05/01/2023**

Data Conclusão: **10/01/2023**

Emissão: **11/01/2023**

### ENSAIOS / RESULTADOS

Ensaio (Código)	Resultado	Unidade	Metodologia
<b>M13</b> Contagem de Mesófilos Aeróbios	1,7 x 10 <sup>3</sup>	UFC/g	AOAC 990.12
<b>M32</b> Contagem de <i>E. coli</i>	< 1,0 x 10 <sup>1</sup>	UFC/g	AOAC 998.08
<b>M51</b> Salmonella Typhimurium	Ausente	/25g	ISO 6579-3
<b>M51</b> Salmonella Enteritidis	Ausente	/25g	ISO 6579-3

\* Os resultados se referem somente à amostra analisada e a reprodução do documento só poderá ser integral e dependente da aprovação por escrito do laboratório emissor e do cliente.

o laboratório não é responsável pela amostragem, os resultados se aplicam a amostra conforme recebida.

N.I.: Dado não informado pelo solicitante.

o cliente foi responsável pela coleta, identificação e informações da amostra/item ensaiado.

N.D.: Não Detectado

#### Referência da Metodologia:

AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 990.12.- 21ed. 2019.

AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 998.08. - 21ed. 2019.

AFNOR Validation 3M 01/16 - 11/16 3M Molecular Detection Assay 2 - MA-MB 101

*Geovana Perez Metz*

Geovana Perez Metz  
Bióloga  
CRBio-PR 130133/07-D

*Fabiana Távares Teixeira Correia*  
Fabiana Távares Teixeira Correia  
Tecnóloga de Alimentos  
CRC/PR 09203773

Assinado digitalmente por  
CAMILA ANDREIA CAMARGO  
DRUMMOND:04145510950  
Data: 10/01/2023 16:20:23

Página: 1 de 1

RQ-LANALI 041 Rev.07 - 01/09/2021



## Ficha Técnica de Produto

Código: FTF-PV-GQD-05

Data revisão: 30/09/2022

Cortes Congelados de Frango – Peito (Individual) -  
(FRPTMIFMI000001)

Revisão: 0

Data vigência: 03/10/2022

Páginas: 1 / 8

**MARCA:**

Mister Frango

GTFOODS (Marca do grupo)

**REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA:**

0086/1880

**CÓDIGO DE BARRAS (EAN):**

EAN 13 7897200607114

EAN 14 17897200607111

**CODIFICAÇÃO:**

SISTEMA GTFOODS: 33920

SISTEMA TOTVS: FRPTMIFMI000001

EDATA: 0914

NCM: 02071400

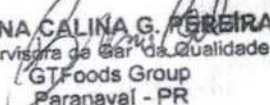
**MERCADO DE DESTINO:**

Mercado interno (Brasil)

**DESCRIÇÃO DO PRODUTO:**

Cortes Congelados de Frango, Peito (Individual) contendo osso e pele, elaborado de acordo com os valores assegurados pela qualidade. Os pacotes apresentam peso líquido variável sendo padronizados em caixas com peso líquido 18 kg. Este produto não contém alergênicos.

Elaborado por:	Analisado por:	Aprovado por:
Eduardo Ribeiro Caetano Analista Garantia da Qualidade	Brena Calina Gregório Pereira Supervisora Garantia da Qualidade	Daniele Cristina de Souza Coordenadora Garantia da Qualidade

  
BRENA CALINA G. PEREIRA  
Supervisora de Gar. da Qualidade  
GT Foods Group  
Paranavai - PR



<b>GT Foods</b>	Ficha Técnica de Produto	Código: FTP-PV-GQD-05
		Data revisão: 30/09/2022
Cortes Congelados de Frango – Peito (Individual) - (FRPTMIFMI000001)		Revisão: 0
		Data vigência: 03/10/2022
		Páginas: 2 / 8

### QUALIDADE ASSEGURADA:

Características da qualidade	Valores permitidos (avaliação em 40 peças)
Hematoma (>2,0 cm)	Máx. 01 peça
Excesso de pele (>7,5 cm)	Ausente
Penas	Ausente
Papo/traquéia	Ausente
Pulmão	Ausente
Pró ventrículo	Ausente
Contaminação	Ausente

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Microrganismo	Padrão
<i>Escherichia coli</i>	n=5, c=3, m=5x10 <sup>2</sup> UFC/g, M=5x10 <sup>3</sup> UFC/g
Aeróbios mesófilos	n=5, c=3, m=1x10 <sup>5</sup> UFC/g, M=10 <sup>6</sup> UFC/g
<i>Salmonella Typhimurium</i> e <i>Enteritidis</i>	Ausente em 25 g

\* IN N° 161, de 01 de Julho de 2022.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Parâmetro	Padrão
Arsênio total	Limite máximo tolerável de 0,50 mg/kg
Cádmio	Limite máximo tolerável de 0,05 mg/kg
Chumbo	Limite máximo tolerável de 0,10 mg/kg
Somatório de Dioxinas (PCDD), Furanos (PCDF) e Bifenilas Policloradas (PCB)	Limite máximo tolerável de 3,0 pg/g de gordura
Somatório de Dioxinas (PCDD) e Furanos (PCDF)	Limite máximo tolerável de 1,75 pg/g de gordura
Relação Umidade/Proteína (%)	4,09

Instrução Normativa n°88, de 26 de março de 2021/ANVISA.  
Portaria n°557, de 30 de março de 2022.

<b>Elaborado por:</b> Eduardo Ribeiro Caetano Analista Garantia da Qualidade	<b>Analisado por:</b> Brena Calina Gregório Pereira Supervisora Garantia da Qualidade	<b>Aprovado por:</b> Daniele Cristina de Souza Coordenadora Garantia da Qualidade
--	---	---

*Brena Calina Gregório Pereira*  
BRENA CALINA GREGÓRIO PEREIRA  
Supervisora da Garantia da Qualidade  
GT Foods Group  
Paranavai - PR

<b>GT Foods</b>	Ficha Técnica de Produto	Código: FTP-PV-GQD-05
		Data revisão: 30/09/2022
Cortes Congelados de Frango – Peito (Individual) - (FRPTMIFMI000001)		Revisão: 0
		Data vigência: 03/10/2022
		Páginas: 3 / 8



**APRESENTAÇÃO PADRÃO DO PRODUTO:**



**PRODUTO ACEITÁVEL**

Hematoma (>2.5 cm) max. 01 peça



<b>Elaborado por:</b> Eduardo Ribeiro Caetano Analista Garantia da Qualidade	<b>Analisado por:</b> Brena Calina Gregório Pereira Supervisora Garantia da Qualidade	<b>Aprovado por:</b> Daniele Cristina de Souza Coordenadora Garantia da Qualidade
--	---	---

**BRENA CALINA G. PEREIRA**  
Supervisora de Garantia da Qualidade  
GT Foods Group  
Paranavaí - PR

<b>GT Foods</b>	Ficha Técnica de Produto	Código: FTP-PV-GQD-05
		Data revisão: 30/09/2022
Cortes Congelados de Frango – Peito (Individual) - (FRPTMIFMI000001)		Revisão: 0
		Data vigência: 03/10/2022
		Páginas: 4 / 8

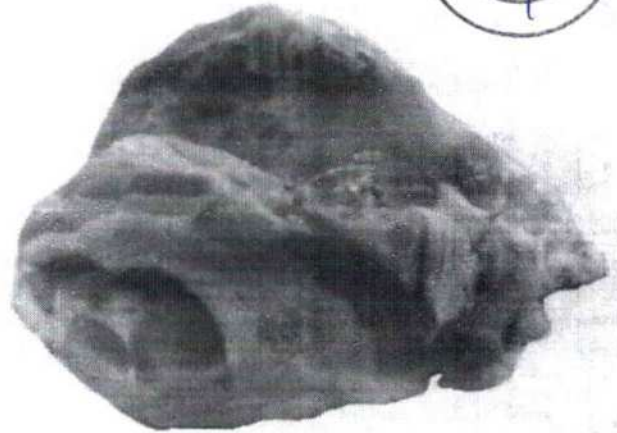
**PRODUTO INACEITÁVEL:**

Excesso de pele (>7.5 cm)

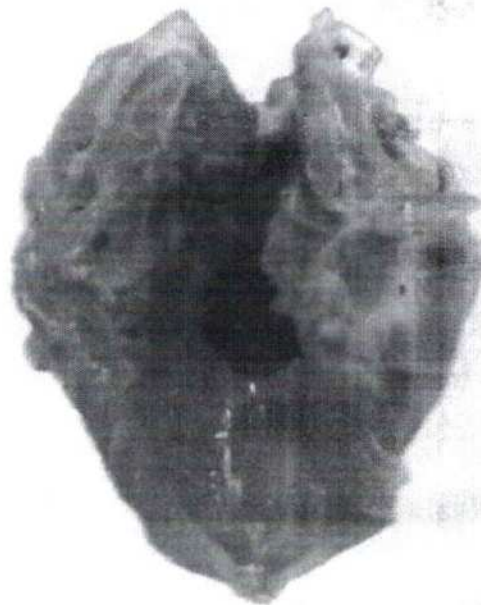
Penas



Pulmão



Papo / traquéia



<b>Elaborado por:</b> Eduardo Ribeiro Caetano Analista Garantia da Qualidade	<b>Analisado por:</b> Brena Calina Gregório Pereira Supervisora Garantia da Qualidade	<b>Aprovado por:</b> Daniele Cristina de Souza Coordenadora Garantia da Qualidade
--	---	---

*Brena Calina Gregório Pereira*  
Supervisora da Garantia da Qualidade  
GT Foods Group  
Paranavai - PR

DATA DA EMISSÃO: 15/12/2015

DATA DA REVISÃO: 27/12/2022

Nº DA REVISÃO: 07

**1 - Identificação**

Código: 1636

Produto: Cortes Congelados de Frango - Filezinho (Sassami)

Definição: O Filezinho é um são corte de frango in natura sem osso e sem pele.

Classificação: Trata-se de um produto in natura congelado.


**2 - Ingredientes**

Cortes Congelados de Frango - Filezinho (Sassami).

2.1 - Registro no MAPA nº: 1530/3300 (C. Vale).

**3 - Alertas**

 3.1 - (  ) Não Contém Glúten (  ) Contém Glúten.

 3.2 - (  ) Não Contém Lactose (  ) Contém Lactose.

 3.3 - Alergênicos: (  ) Não Contém.

3.4 - SEM USO DE HORMÔNIO, COMO ESTABELECE A LEGISLAÇÃO BRASILEIRA.

3.5 - Este alimento se manuseado incorretamente e ou consumido cru pode causar danos à saúde. Para sua segurança, siga as instruções abaixo:

Mantenha congelado. Descongele somente no refrigerador. Mantenha o produto cru separado dos outros alimentos. Não lave o produto cru antes do manuseio. Lave com água e sabão as superfícies de trabalho (incluindo as tábuas de corte), utensílios e mãos depois de manusear o produto cru.

Consuma somente após cozido, frito ou assado completamente.

Observação: A vigência das informações deste documento são consideradas a partir da data de revisão.

**4 - Apresentação**

O produto é congelado individualmente, embalado em sacos de polietileno impresso com ZIP com peso líquido de 1 kg. Os pacotes são acondicionados em caixa de papelão com peso líquido de 10 kg, envolvidas com filme plástico termoencolhível transparente.


**5 - Informação Nutricional**

Porções por embalagem: 10

Porção: 100 g (3/4 unidades)

	100 g	%VD*
Valor energético (kcal)	98	5
Carboidratos (g)	0	0
Açúcares totais (g)	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0
Proteínas (g)	22	44
Gorduras totais (g)	1,1	2
Gorduras saturadas (g)	0,3	2
Gorduras trans (g)	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0
Sódio (mg)	42	2

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção

**6 - Validade:** 365 dias

**6.1 - Temperatura de Conservação**

Mantenha Congelado a Temperatura de -12°C ou mais frio

**6.2 - Conservação Doméstica**

Dentro do prazo de validade consumir em até:

	Emb. Fechada
Freezer (-12°C ou mais frio)	Vide validade
Congelador (-10°C a -8°C)	6 meses
Geladeira (+4°C a +8°C)	2 dias

Uma vez descongelado, este produto não deve ser congelado novamente.

**7 - Código de barras**


Produto:	7891164016364
Caixa:	17891164016361

**7.1 - Dimensões externas da caixa**

Comprimento (mm)	582
Largura (mm)	386
Altura (mm)	138

**7.2 - Paletização**

Lastro	5
Camada	14
Nº cx	70



DATA DA EMISSÃO: 15/12/2015

DATA DA REVISÃO: 27/12/2022

Nº DA REVISÃO: 07

**8 - Padrões Microbiológicos**

<b>Aeróbios mesófilos/g</b>	n: 5	c: 3	m: $\leq 10^5$	M: $\leq 10^6$
<b>Escherichia coli/g</b>	n: 5	c: 3	m: $\leq 5 \times 10^2$	M: $\leq 5 \times 10^3$
<b>Salmonella Enteritidis/25g</b>	n: 5	c: 0	m: Ausente	M: -
<b>Salmonella Typhimurium/25g</b>	n: 5	c: 0	m: Ausente	M: -

**9 - Padrões Físico-químicos**

<b>Relação Umidade/Proteína</b>	<b>Máximo: 4,02</b>
---------------------------------	---------------------

  
Maikon Antonio de Alcântara  
Supervisor de Controle de Qualidade  
CRQ nº 09203/82  
Coop. Central Aurora Alimentos



LABORATÓRIO DE ALIMENTOS CHAPECO  
RUA BARÃO DO RIO BRANCO, 1272 E - SAIC CHAPECÓ-SC



RELATÓRIO DE ENSAIO N°: 2023 000638

INFORMAÇÕES CLIENTE

Cliente.....: 017 FRIG. AURORA QUILOMBO  
Solicitante.....: PATRICIA LODEA  
Data de Produção....: 04/01/2023  
Data hora da coleta.: 04/01/2023 05:43  
Lote de Produção....: 11  
Lacre.....: 0207095  
Item / Plano.....: FILEZINHO DE FRANGO ✓  
Área.....: -  
Volume.....: -

INFORMAÇÕES AMOSTRA

Requisição de Ensaio.: 1848400  
Recebimento.....: 04/01/2023 09:34  
Temp. no recebimento.: 2,4 °C  
Início do ensaio.....: 04/01/2023 09:46  
Código da Amostra....: 202301 000364  
Término do ensaio....: 06/01/2023 17:32  
Emissão.....: 06/01/2023  
Setor.....: LAB. MICROBIOLOGICO

Cód. Proced.int.	Ensaio	Unidade	Padrões Estabelecidos		Resultado
			m (Mínimo)	M (Máximo)	
1	PLA-002-04	BACTÉRIAS MESÓFILAS AERÓBIAS			
9	PLA-002-10	ESCHERICHIA COLI	UFC/G	<=10 <sup>5</sup>	<=10 <sup>6</sup> 5,2X10 <sup>2</sup> ✓
			UFC/G	<=5x10 <sup>2</sup>	<=5x10 <sup>3</sup> <1,0X10 ✓

Observação cliente

INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 161/2022 ✓

Observação laboratório

Frase padrão do resultado

Frase padrão do procedimento

Cód. Metodologias utilizadas.

- 1 AOAC INTL. - OMA, MÉTODO 990.12. 21ST ED. 2019.
- 9 AOAC INTL. - OMA, MÉTODO 998.08. 21ST ED. 2019.

COOP. CENTRAL AURORA ALIMENTOS

*Flávia Sutili*  
FLÁVIA SUTILI  
ENCARREGADA DE LABORATÓRIO DE ALIMENTOS  
CRQ/SC 13201383

Este Relatório de Ensaio tem Validade Apenas para o Item / Plano analisado

Coop. Central Aurora Alimentos  
*Patricia Lodea*  
Supervisora Operacional



LABORATÓRIO DE ALIMENTOS CHAPECÓ  
RUA BARÃO DO RIO BRANCO, 1272 E - SAIC CHAPECÓ-SC



RELATÓRIO DE ENSAIO N°: 2023 000354

INFORMAÇÕES CLIENTE

Cliente.....: 017 FRIG. AURORA QUILOMBO  
Solicitante.....: PATRICIA LODEA  
Data de Produção....: 04/01/2023  
Data hora da coleta.: 04/01/2023 05:43  
Lote de Produção....: 11  
Lacre.....: 0207095  
Item / Plano.....: FILEZINHO DE FRANGO  
Área.....: -  
Volume.....: -

INFORMAÇÕES AMOSTRA

Requisição de Ensaio.: 1848399  
Recabimento.....: 04/01/2023 09:34  
Temp. no recebimento.: 2,4 °C  
Início do ensaio.....: 04/01/2023 09:46  
Código da Amostra....: 202301 000363  
Término do ensaio....: 05/01/2023 11:36  
Emissão.....: 05/01/2023  
Setor.....: LAB. MICROBIOLÓGICO

Cód. Proced.int.	Ensaio	Unidade	Padrões Estabelecidos		Resultado
			m (Mínimo)	M (Máximo)	
163	PLA-002-54	SALMONELLA SPP.	EM 25 G	AUSÊNCIA	- AUSÊNCIA
232	PLA-002-67	SALMONELLA ENTERITIDIS E TYPHIMURIUM	-	AUSÊNCIA	- AUSÊNCIA

Observação cliente

INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 161/2022 /

Observação laboratório

Frase padrão do resultado

Frase padrão do procedimento

Cód. Metodologias utilizadas.

163 AFNOR 3M 01/16-11/16 - CONFIRMAÇÃO: ABNT NBR ISO 6579-1:2021.  
232 KIT EXTRAÇÃO: NORDVAL 055:2021, KIT DETECÇÃO: FOODPROOF SE E ST, CONFIRMAÇÃO: ISO 6579-3:2014.

COOP. CENTRAL AURORA ALIMENTOS

*Flávia Sutili*  
FLÁVIA SUTILI  
ENCARREGADA DE LABORATÓRIO DE ALIMENTOS  
CRQ/SC 13201383

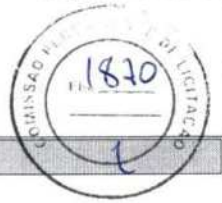
Este Relatório de Ensaio têm Validade Apenas para o Item / Plano analisado

Coop. Central Aurora Alimentos  
*Patricia Lodèa*  
Supervisora Controle e Qualidade



## LABORATÓRIO DE ALIMENTOS CHAPECÓ

RUA BARÃO DO RIO BRANCO, 1272 E - SAIC CHAPECÓ-SC



## RELATÓRIO DE ENSAIO N°: 2022 044640

## INFORMAÇÕES CLIENTE

Cliente.....: 077 FRIG. AURORA XAXIM  
 Solicitante.....: JAQUELINE APARECIDA DALAZEN  
 Data de Produção.....: 20/12/2022  
 Data hora da coleta.: 20/12/2022 11:06  
 Lote de Produção.....: 7722122012  
 Lacre.....: 1186804  
 Item / Plano.....: FILEZINHO DE FRANGO  
 Área.....: -  
 Volume.....: -

## INFORMAÇÕES AMOSTRA

Requisição de Ensaio.: 1841768  
 Recebimento.....: 20/12/2022 14:40  
 Temp. no recebimento.: 2,1 °C  
 Início do ensaio.....: 20/12/2022 14:59  
 Código da Amostra.....: 202212 002783  
 Término do ensaio.....: 22/12/2022 14:49  
 Emissão.....: 22/12/2022  
 Setor.....: LAB. MICROBIOLÓGICO

Cód.	Proced.int.	Ensaio	Unidade	Padrões Estabelecidos		Resultado
				m(Mínimo)	M(Máximo)	
1	PLA-002-04	BACTÉRIAS MESÓFILAS AERÓBIAS	UFC/G	<=10 <sup>5</sup>	<=10 <sup>6</sup>	2,1x10 <sup>2</sup>
9	PLA-002-10	ESCHERICHIA COLI	UFC/G	<=5x10 <sup>2</sup>	<=5x10 <sup>3</sup>	<1,0x10
163	PLA-002-54	SALMONELLA SPP.	EM 25 G	AUSÊNCIA	-	AUSÊNCIA
163	PLA-002-67	SALMONELLA ENTERITIDIS E TYPHIMURIUM	-	AUSÊNCIA	-	AUSÊNCIA

Observação cliente  
 IN 161/2022

Observação laboratório

Frase padrão do resultado

Frase padrão do procedimento

## Cód. Metodologias utilizadas.

- 1 AOAC INTL. - OMA, MÉTODO 990.12. 21ST ED. 2019.  
 9 AOAC INTL. - OMA, MÉTODO 998.08. 21ST ED. 2019.  
 163 AFNOR 3M 01/16-11/16 - CONFIRMAÇÃO: ABNT NBR ISO 6579-1:2021.  
 232 KIT EXTRAÇÃO: NORDVAL 055:2021, KIT DETECÇÃO: FOODPROOF SE E ST, CONFIRMAÇÃO: ISO 6579-3:2014.

Coop. Central Aurora Alimentos  
*Alessandra Bissani*  
 Alessandra Bissani  
 Encarregada de Laboratório de Alimentos  
 CRQ/SC 13200747

Este Relatório de Ensaio têm Validade Apenas para o Item / Plano analisado





## RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 02884404

### SOLICITANTE

Razão Social: **Cooperativa Central Aurora Alimentos - CQ Mandaguari**

Orçamento: 4712

CNPJ: 83.310.441/0079-87

Cidade: Mandaguari

Estado: PR

País: Brasil

### INFORMAÇÕES DA AMOSTRA/ITEM ENSAIADO

Produto: **Filezinho de Frango**

Marca: N.I.

Fabricação: 29/12/2022

Validade: N.I.

Nº Reg.: N.I.

Lacre: 57877

Lote: 8422122911

Turno: 1º

Solicitação: N.I.

Por: Solicitante

Data Coleta: 29/12/2022

Hora Coleta: 10:42

Temp. Coleta: N.I. °C

Local Coleta: N.I.

Área Coletada: N.I.

Temperatura: N.I.

Inf. adicionais: Análises em Atendimento a IN 161/2022.

N.I.

#### DATA E HORA RECEBIMENTO

30/12/2022 09:17

#### TEMPERATURA/CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO

TEMPERATURA

CONGELADO SÓLIDO

RESFRIADO

AMBIENTE

4,0°C

Data Ensaio: 30/12/2022

Data Conclusão: 02/01/2023

Emissão: 04/01/2023

### ENSAIOS / RESULTADOS

Ensaio (Código)	Resultado	Unidade	Metodologia
M13 Contagem de Mesófilos Aeróbios	$6,6 \times 10^2$	UFC/g	AOAC 990.12
M32 Contagem de <i>E. coli</i>	$< 1,0 \times 10^1$	UFC/g	AOAC 998.08
M26 Pesquisa de <i>Salmonella spp</i>	Ausente	/25g	AFNOR 01/16-11/16
M51 <i>Salmonella</i> Enteritidis	Ausente	/25g	ISO 6579-3
M51 <i>Salmonella</i> Typhimurium	Ausente	/25g	ISO 6579-3

Os resultados se referem somente à amostra analisada e a reprodução do documento só poderá ser integral e dependente da aprovação por escrito do laboratório emissor e do cliente.

O laboratório não é responsável pela amostragem, os resultados se aplicam a amostra conforme recebida.

O cliente foi responsável pela coleta, identificação e informações da amostra/item ensaiado.

N.I.: Dado não informado pelo solicitante.

N.D.: Não Detectado

#### Referência da Metodologia:

AOAC Official Methods of Analysis, Microbiological Methods, 990.12 - 21ed, 2019.

AOAC Official Methods of Analysis, Microbiological Methods, 998.08 - 21ed, 2019.

AFNOR Validation 3M 01/16 - 11/16 3M Molecular Detection Assay 2 - MA-MB 101

ISO International Standard Organization, ISO 6579-3:2014, Microbiology of the food chain - Horizontal method for the detection,

enumeration and serotyping of *Salmonella spp.* Part 3: Guidelines for serotyping of *Salmonella spp.*

White-Kauffmann and Le Minor.

  
Fabiana Tavares  
Biotecnóloga  
CRQM-6 - 0382

  
Fabiana Tavares  
Tecnóloga de Alimentos  
CRQ/PR 09203773

Assinado digitalmente por  
CAMILA ANDREJA CAMARGO  
DRUMMOND-04145510950  
Data: 02/01/2023 14:53:32

  
Dalane Vicenzi  
Trainee Enc. Controle de Qualidade  
Coop Central Aurora Alimentos

Página: 1 de 1  
RG-LANALI 041 Rev.07 - 01/09/2021



## FICHA TÉCNICA PERNIL EM CUBOS

### 1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome: Carne Congelada de Suíno Sem Osso – Pernil em Cubos  
Marca: DUBOI  
Registro no Órgão Competente: Registro no SIE/ADAGRI sob nº 214-33

### 2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE

Nome: DUBOI FRIGORÍFICO INDUSTRIAL LTDA.  
Endereço: Rua Alberto de Oliveira, 1109 – Álvaro Weyne  
CNPJ: 01.930.887/0001-80  
Telefone: (85) 3391.9000

### 3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Ingredientes: Carne suína sem osso (pernil). NÃO CONTÉM GLÚTEN.

### 4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 100 g		
Quantidades por Porção		%VD (*)
Valor Energético	133 kcal = 558kj	6,7
Carboidratos	0g	0
Proteínas	21,5 g	32
Gorduras totais	4,5 g	8,1
Gorduras saturadas	3,8 g	17,7
Fibra Alimentar	0 g	0
Sódio	49 mg	2

\*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 de suas necessidades energéticas.

(\*\*) VD não estabelecido

### 5. INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO

Rendimento por embalagem de 1.000 g: 10 porções de 100 g.  
Prazo de Validade: 12 meses após a data de fabricação.

### 6. EMBALAGEM

Embalagem primária: Filme plástico contendo 1.000 g do produto.

### 7. FORMA DE ARMAZENAMENTO E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Manter congelado até - 12 °C. Uma vez descongelado, não recongelar.

  
Alexandre Lopes de Souza  
Nutricionista  
CRN 11-1256

Fortaleza, 03 de abril de 2023



## FICHA TÉCNICA FÍGADO EM BIFES

### 1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome: Miúdos Congelados de Bovino – Fígado em Bifes  
Marca: SABOR DO SERTÃO  
Registro no Órgão Competente: Registro no SIE/ADAGRI sob nº 239-69

### 2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE

Nome: M&S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA.  
Endereço: Avenida Senador Fernandes Távora, 3211/3135 – Fortaleza – Ceará  
CNPJ: 05.505.613/0002-85  
Telefone: (85) 3471.3594

### 3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Ingredientes: Carne congelada de bovino sem osso (fígado). NÃO CONTÉM GLÚTEN.

### 4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 100 g		
Quantidades por Porção		%VD (*)
Valor Energético	128 kcal	6
Proteínas	21 g	42
Gorduras totais	4,2 g	6
Gorduras saturadas	1,9 g	10
Gorduras trans	0 g	0
Sódio	72 mg	34
Ferro	0 mg	0

\*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 de suas necessidades energéticas.

(\*\*) VD não estabelecido

### 5. INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO

Rendimento por embalagem de 1.000 g: 10 porções de 100 g.  
Prazo de Validade: 12 meses após a data de fabricação.

### 6. EMBALAGEM

Embalagem primária: Filme plano multicamada selável com média barreira a oxigênio (à vácuo) contendo 1.000 g do produto.

### 7. FORMA DE ARMAZENAMENTO E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Manter congelado de -18 °C ou mais frio. Uma vez descongelado, não recongelar.

  
Alexandre Lopes de Souza  
Nutricionista  
CRN 11 1256

Fortaleza, 03 de abril de 2023



## Ficha Técnica

### FILÉ DE TILÁPIA CONGELADA:

#### Embalagem de Venda – 1Kg = 1000g

- Filé de Tilápia (*Oreochromis niloticus*) – 1Kg = 1000g;
- Água – Glazer;

Validade: 12 meses;

Forma de conservação: temperatura igual ou inferior a -18°C;

Tipo de embalagem: Embalagem plástica flexível, um filme natural, co-extrudado de Poliamida-Polietileno, (Nylon poli), com capacidade de 1 Kg (1000 gramas) com fechamento a vácuo, desenvolvido para contato direto com alimentos, com peso de 10 g;

#### FILÉ DE TILÁPIA

	Kcal	Kj	%VD (*)
Valor energético	96	401.66	5
Q. por porção 100g/porção	g / mg	%VD (*)	
Carboidratos	0 g	0	
Proteínas	20,08g	27	
Gorduras Totais	1,7g	3	
Gordura Saturadas	0,58g	3	
Gordura Trans	0 mg	**	
Fibra Alimentar	0 mg	0	
Sódio	52 mg	2	

\* % Valores diários com base em uma dieta de 2000 Kcal ou 8400 Kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo das suas necessidades energéticas.

\*\* Valores não estabelecidos

# SABORNobre

Fortaleza, 12 de janeiro de 2023

PEIXES E MARISCOS

  
**Daniel Queiroz Barros**  
Médico Veterinário  
Portaria nº140 de 06 Agosto / 2015  
CRMV / CE 1836



## Laudo Nº: 3644.2023.B- V.0

### 01. Dados Contratação:

#### Solicitante:

**Razão Social:** AGAMENON DE SOUZA REBOUCAS

**CNPJ/CPF:** 14.697.099/0001-37

**Endereço:** R GENERAL DUTRA,92 Bairro: VARJOTA Cidade: FORTALEZA/CE **CEP:** 60175220

**Contato:** ADRIANO PONTES CAVALCANTE **E-mail:** adrianopontescavalcante@hotmail.com **Fone:** (85) 99993-7113

**Proposta Comercial:** 1270.2023.V0

### 02. Dados da Amostragem:

**Descrição da Amostra:** FILÉ DE PEIXE CONGELADO TILAPIA

**Endereço Amostragem:** R GENERAL DUTRA,92, VARJOTA Cidade: FORTALEZA/CE **CEP:** 60175220

**Responsável pela Amostragem:** Cliente

**Matriz e Origem Amostra:** Alimento/Produto - Alimento

**Data de Amostragem:** 23/03/2023 08:00:00

**Característica da Amostra:** Simples

**Informações Adicionais:** RESPONSAVEL: ADRIANO; MARCA:SABOR NOBRE; DF:01.03.23; DV:02.03.24; PESO:500G; LOTE:03; SIE:603; APRESENTACAO: EMBALAGEM PROPRIA; LAUDO MICROBIOLÓGICO

**Data Recebimento:** 23/03/2023 10:00:00

**Data Início Amostra:** 23/03/2023 10:00:00

**Data Conclusão Amostra:** 28/03/2023 11:56:04

### 03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	IN Nº 161/2022	Un	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
ESCHERICHIA COLI	<3	100 a 1000	NMP/g	-	CMMEF	23/03/2023
ESTAFILOCOCOS COAGULASE POSITIVA	<1,0 x 10	100 a 1000	UFC/g	-	CMMEF	23/03/2023
SALMONELLA SP	Ausência	Ausência	em 25g	-	CMMEF	23/03/2023

**Legislação:** Valores de referência estabelecidos conforme INSTRUÇÃO NORMATIVA - IN Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022 - ANVISA

**Referência(s) Normativa(s):** Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods 4 Ed,

#### Legenda

NMP/g - Número Mais Provável por grama, UFC/g - Unidade Formadora de Colônia por Grama, em 25g - em 25 gramas.

### 04. Informações Importantes:

<1,0 UFC/g ou mL equivale na metodologia utilizada "Ausência" de crescimento do parâmetro analisado.

A informação descrita no resultado <3 equivale na metodologia utilizada "Ausência" de crescimento do parâmetro analisado.

Plano e procedimento de amostragem conforme: PQ 013 - Método e Plano de amostragem

O presente resultado restringe-se a amostra analisada. Este documento não pode ser reproduzido parcialmente. Reproduza-o em sua totalidade de páginas.

Código de Verificação: 0005000164764015076310202300000

LABOR SAÚDE - SERV. DE ANAL. E COM. LTDA-EPP  
CNPJ: 11.048.968/0001-04

*Romero Batista Araújo*  
Romero Batista Araújo  
Tecnólogo em Saneamento Ambiental  
CRQ. 102001047

ROMERO BATISTA ARAUJO  
102001047

LABOR SAÚDE SERV. DE ANÁLISE E COM. LTDA-EPP  
CNPJ: 11.048.968/0001-04

*Francisco Ayrton Abrantes de Lima*  
Francisco Ayrton Abrantes de Lima  
Sócio

CPF: 036.393.983-00 /CRQ: 10700250-Técnico



## Laudo Nº: 3645.2023.B- V.0

### 01. Dados Contratação:

#### Solicitante:

**Razão Social:** AGAMENON DE SOUZA REBOUCAS

**CNPJ/CPF:** 14.697.099/0001-37

**Endereço:** R GENERAL DUTRA,92 VARJOTA - FORTALEZA/CE CEP: 60175220

**Contato:** ADRIANO PONTES CAVALCANTE **E-mail:** adrianopontescavalcante@hotmail.com **Fone:** (85) 99993-7113

**Proposta Comercial:** 1270.2023.V0

### 02. Dados da Amostragem:

**Descrição da Amostra:** FILÉ DE PEIXE CONGELADO TILAPIA

**Endereço Amostragem:** R GENERAL DUTRA,92, VARJOTA Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60175220

**Responsável pela Amostragem:** Cliente

**Matriz e Origem Amostra:** Alimento/Produto - Alimento

**Data de Amostragem:** 23/03/2023 08:00:00

**Característica da Amostra:** Simples

**Informações Adicionais:** RESPONSABIL; ADRIANO; MARCA; SABOR NOBRE; DF;01.03.23; DV;02.03.24; PESO;500G; LOTE;03; SIE;603; APRESENTACAO; EMBALAGEM PROPRIA; LAUDO FISICO-QUIMICO

**Data Recebimento:** 23/03/2023 10:00:00

**Data Início Amostra:** 23/03/2023 10:00:00

**Data Conclusão Amostra:** 29/03/2023 08:55:07

### 03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
ASPECTO	característico	Sensorial	-	IAL	23/03/2023
BASES VOLÁTEIS TOTAIS (BVT)	8,37	mg/100g	5,00	IAL	23/03/2023
COLORAÇÃO	característico	Visual	-	IAL	23/03/2023
CONSISTÊNCIA	firme	-	-	IAL	23/03/2023
ODOR	característico	Sensorial	-	IAL	23/03/2023
pH	5,85	U pH	-	IAL, Mét. 012/IV	23/03/2023
SABOR	característico	Sensorial	-	IAL	23/03/2023
TEOR RESIDUAL DE SO2	3,97	mg/Kg	1,00	IAL	23/03/2023
TESTE DE ÉBER (H2S)	Negativo	-	-	IAL	23/03/2023
TEXTURA	característico	Sensorial	-	IAL	23/03/2023

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

### Legenda

Sensorial - Sensorial, mg/100g - Miligrama por 100 gramas, Visual - Visual, U pH - Unidade de pH, mg/Kg - Miligrama por Quilograma.

Plano e procedimento de amostragem conforme: PQ 013 - Método e Plano de amostragem

O presente resultado restringe-se a amostra analisada. Este documento não pode ser reproduzido parcialmente. Reproduza-o em sua totalidade de páginas.

Código de Verificação: 0005000164764015076320202300000

LABOR SAÚDE - SERV. DE ANÁL. E COM. LTDA-EPP  
CNPJ: 11.048.968/0001-04

*Romero Batista Araújo*  
Romero Batista Araújo  
Tecnólogo em Saneamento Ambiental  
CRQ. 102001047

ROMERO BATISTA ARAUJO  
102001047

LABOR SAÚDE SERV. DE ANÁLISE E COM. LTDA-EPP  
CNPJ: 11.048.968/0001-04

*Francisco Ailton Abrantes de Lima*  
Francisco Ailton Abrantes de Lima  
Sócio

CPF: 036.393.983-00 / CRQ: 10700250-Técnico



## FICHA TÉCNICA

### IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome do Produto: Ovos tipo Médio Branco  
Denominação de venda: Ovos tipo Médio Branco Categoria A  
Marca: Avine  
Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob o Nº 0007/703

### IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE

Razão Social: Avine Comercial e Avícola do Nordeste LTDA.  
Nome fantasia: Avine  
Endereço: Fazenda São Pedro - Estrada do Mataquiri, S/N. Zona Rural. Cascavel – CE. CEP: 62.850.000.  
CNPJ: 41.434.556/0011-45  
Inscrição Estadual: 06.420.193-7  
Telefone: (85)3291-2766  
Site: www.avine.com.br

### CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Ingredientes: Ovos. **ALÉRGICOS: CONTÉM OVO. NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 50g (1 unidade)		
	QUANTIDADE POR PORÇÃO	%VD (*)
Valor energético	69Kcal/288 KJ	3%
Carboidratos	0,9g	1%
Proteínas	6,5g	2%
Gorduras totais	4,4g	8%
Gorduras saturadas	1,3g	6%
Gorduras trans	0g	(**)
Fibra alimentar	0g	0%
Sódio	80mg	3%

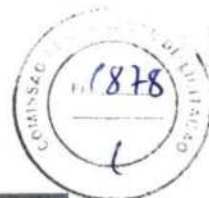
(\*) Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (\*\*) % VD não estabelecido.

### PRAZO DE VALIDADE

Consumir até a data impressa na embalagem (embalagem fechada), desde que armazenado em condições satisfatórias.

ALINE CHAVES DE  
SOUSA:95904514387

Assinado de forma digital por  
ALINE CHAVES DE  
SOUSA:95904514387  
Dados: 2023.01.22 12:27:50 -03'00'



## ESPECIFICAÇÕES DE QUALIDADE

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS		
Tipo de Análises	Parâmetro	
	Mínimo	Máximo
Classe	A	-
Peso por unidade (g)	53	-
Peso por bandeja (g)	1590	720
Altura em camada de ar fixa (mm)	-	4
Trincas	-	2,2%
Sujidades	-	2,0%
Ovos vazados	-	0,3%
Odor estranho quando retirado a casca	Ausência	
Embrião, sangue e veias	Ausência	
Gema	Translúcida, homogênea, firme, consistente, ocupando a parte central do ovo.	
Clara	Transparente, consistente, límpida, sem manchas ou turvação e com chalazas intactas	

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Microorganismo	Parâmetro
Salmonella sp/25g	Ausência

## CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Aspecto	Ovos com cascas limpas, integras e sem deformação.
Cor	Característica (branco)
Odor	Característico
Sabor	Característico

## EMBALAGEM

Embalagem primária: Celulose

Embalagem secundária: Caixa de papelão ondulado

## ARMAZENAMENTO DO PRODUTO

- Manter em local seco e fresco. Não expor à luz solar ou umidade excessiva.
- Durante a estocagem e após aberto, evitar temperaturas inferiores a 5°C e superiores a 18°C.

## OBSERVAÇÕES

- Este produto não tem faixa de idade para ser consumido,
- O consumo deste alimento cru ou mal cozido pode trazer danos à saúde.

ALINE CHAVES DE  
SOUSA:95904514387

Assinado de forma digital por ALINE  
CHAVES DE SOUSA:95904514387  
Dados: 2023.01.22 12:28:09 -03'00'





## MEDIDAS ANTI FRAUDE

- Datação indelével na casca do produto com identificação do fabricante e data de fabricação. Datação resistente as formas de preparo convencional, com casca (cozimento).
- Datação indelével no rótulo ou estojo do produto.
- Produto apresenta casca com medida natural de proteção que impede a auteração da sua composição sem prejuízo a sua integridade.

ALINE CHAVES DE SOUSA:95904514387  
387

Assinado de forma digital por  
ALINE CHAVES DE  
SOUSA:95904514387  
Dados: 2023.01.22 12:28:23  
-03'00'

---

Aline Chaves de Sousa  
Engenheira de Alimentos  
CRQ X-10ª Região Nº 10300436

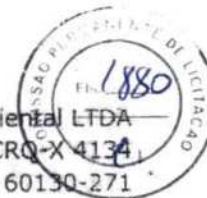


TSA - Laboratórios e Engenharia Ambiental LTDA

CNPJ: 18.962.841/0001-45 / CRC-X 4134

Rua Eduardo Bezerra, nº 1010, Tauape - Fortaleza/CE - CEP: 60130-271

Fone: (85) 4141 3369 / Email: comercial@techlabce.com.br



## Laudo Nº: 10832.2022.B- V.0

### 01. Dados Contratação:

#### Solicitante:

**Razão Social:** AVINE COMERCIAL E AVICOLA DO NORDESTE LTDA

**CNPJ/CPF:** 41.434.556/0011-45

### 02. Dados da Amostragem:

**Descrição da Amostra:** CONTEUDO INTERNO DE OVOS - TIPO DE OVO: BRANCO - GALPÃO: A3 - LOTE: 66  
- DATA DA COLETA: 22.09.2022 - DATA DA POSTURA: 21.09.2022 - UNIDADE:  
CASCAVEL

**Endereço Amostragem:** FAZ SAO PEDRO ESTRADA DO MATAQUIRI, S/N KM 2,5 ZONA RURAL **Cidade:** :  
Cascavel/CE **CEP:** 62850000

**Responsável pela Amostragem:** Rojano Borges

**Matriz e Origem Amostra:** Alimento - Alimento

**Data de Amostragem:** 22/09/2022 11:40:00

**Data Recebimento:** 22/09/2022 11:40:00

### 03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	VMP	Un	Metodologia
	<b>Microbiológicos</b>			
Salmonella sp	Ausente	Ausente	Aus/Pres em 25g	CMMEF

**Legislação:** Valores de referência estabelecidos conforme RESOLUÇÃO - RDC Nº 724, DE 01 DE JULHO DE 2022; INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 161, DE 01 DE JULHO DE 2022; Estabelece os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação, e Grupo 8A

**Referência(s) Normativa(s):** Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, 15th Edition,

#### Legenda

Aus/Pres em 25g - Presença ou Ausência em 25g L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

#### 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.

#### Conclusão:

A amostra analisada ATENDE aos padrões legais vigentes.

<1,0 x 10 UFC/g ou mL equivale na metodologia utilizada "Ausência" de crescimento do parâmetro analisado.

Verificação do Laudo em: <https://techlab.ultralims.com.br/validacao>  
Código de Verificação: 00122200002083000380170202200000

Israel Almeida Carneiro  
CRQ 10200548 - 10ª Região

AVINE COM. E AVICOLA DO NORDESTE  
Júlio Oliveira  
Cascavel - CE



TSA - Laboratórios e Engenharia Ambiental LTDA  
CNPJ: 18.962.841/0001-45 / CRQ-X 4134  
Rua Eduardo Bezerra, nº 1010, Tauape - Fortaleza/CE - CEP: 60130-271  
Fone: (85) 4141 3369 / Email: comercial@techlabce.com.br



## Laudo Nº: 1270.2022.B- V.0

### 01. Dados Contratação:

#### Solicitante:

**Razão Social:** AVINE COMERCIAL E AVICOLA DO NORDESTE LTDA  
**CNPJ/CPF:** 41.434.556/0011-45

### 02. Dados da Amostragem:

**Descrição da Amostra:** OVO BRANCO - DATA DA POSTURA: 26/01/2022

**Endereço Amostragem:** FAZ SAO PEDRO - ESTRADA DO MATAQUIRI,S/N, KM 2,5 ZONA RURAL Cidade: Cascavel/CE **CEP:** 62850000

**Responsável pela Amostragem:** Rojanio Borges

**Matriz e Origem Amostra:** Alimento - Alimento

**Data de Amostragem:** 26/01/2022 09:00:00

**Data Recebimento:** 27/01/2022 14:00:00

### 03. Resultados:

Parâmetros	Resultados		Metodologia
	Físicos		
pH	7,65		AOAC
Sólidos Totais	8,30		AOAC
	Físico-Químicos		
Arsênio	<0,0100		AOAC
Chumbo	<0,0100		SMWW 3111B
Cinzas	0,84		AOAC
Fibra Alimentar	0		AOAC
Gorduras Saturadas	2,60		AOAC
Gorduras Totais	8,83		AOAC
Proteínas	10,10		AOAC
Sódio	148,20		AOAC
Valor Energético	131		AOAC

**Referência(s) Normativa(s):** AOAC International, Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater 22nd Edition  
**Legenda**

µg/100g - Micrograma por 100 grama, % - Porcentagem, g/100g - Gramas por cem gramas, mg/100g - Miligrama por 100 gramas, kcal/100 g - Quilocaloria por cem gramas de amostra.

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

### Conclusão:

Os resultados obtidos restringem-se à amostra analisada. Verificação do Laudo em: <https://techlab.ultralims.com.br/validacao>  
Código de Verificação: 0012200002083000282780202200000

Israel Almeida Carneiro  
CRQ 10200548 - 10ª Região