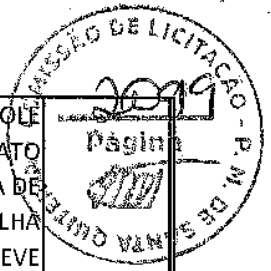


Declaro que a empresa **MARIA DO PERPETUO SOCORRO FARIAS PAIVA**, inscrita no CNPJ: **22.982.072/0001-14**, GANHADORA dos lotes 04 e 07, apresentou as amostras no prazo devido do lote 04, referente ao processo licitatório Pregão Eletrônico nº PCS-01.221123-SEDUC, cujo o objeto é a aquisição de gêneros alimentícios destinados à composição da merenda escolar para o exercício de 2024, a ser fornecida nas instituições de ensino da rede pública do município de Santa Quitéria-CE. Estamos emitindo o seguinte laudo:

DISCRIMINAÇÃO				
LOTE 04: PRODUTOS CÁRNEOS - COTA PRINCIPAL				
Nº.	Gênero	Und.	Especificação	Marca
1	CARNE BOVINA 1ª, MOÍDA CONGELADA 1KG	KG	PRODUTO OBTIDO A PARTIR DA MOAGEM DE (PATINHO, CHÃ DE DENTRO OU COXÃO MOLE) DE BOVINO SEGUIDOS DO IMEDIATO CONGELAMENTO. ISENTO DE OSSOS, CARTILAGEM. GORDURA MÁXIMA DE 15% E ÁGUA 3% NO MÁXIMO. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. COR VERMELHA SEM MANCHAS ESVERDEADAS E ODOR CARACTERÍSTICO. PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 83 ANEXO II DE 21/11/03 MAPA). REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (RDC N.º 360/3 BRANCA, INTEIRA, NÃO AMASSADA.59 DE 23/12/03, RDC N.º 259 DE 20/09/02, RDC N.º 123 DE 13/05/04 E IN N.º 83 ANEXO II DE 21/11/03, LEI N.º 10.674). EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA TRANSPARENTE À VACUO DE ALTA BARREIRA 1000 G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: ACONDICIONADOS EM CAIXA DE PAPELÃO VEDADA. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.	Conforme
O item está no padrão das conformidades exigidas				
2	CARNE BOVINA 2ª, MOÍDA CONGELADA 1KG	KG	PRODUTO OBTIDO A PARTIR DA MOAGEM DE MASSAS MUSCULARES DE BOVINO SEGUIDOS DO IMEDIATO CONGELAMENTO. ISENTO DE OSSOS, CARTILAGEM. GORDURA MÁXIMA DE 15% E ÁGUA 3% NO MÁXIMO. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. COR VERMELHA SEM MANCHAS ESVERDEADAS E ODOR CARACTERÍSTICO. PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 83 ANEXO II DE 21/11/03 MAPA). REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (RDC N.º 360/3 BRANCA, INTEIRA, NÃO AMASSADA.59 DE 23/12/03, RDC N.º 259 DE 20/09/02, RDC N.º 123 DE 13/05/04 E IN N.º 83 ANEXO II DE 21/11/03, LEI N.º 10.674). EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA TRANSPARENTE À VACUO DE ALTA BARREIRA 1000G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: ACONDICIONADOS EM CAIXA DE PAPELÃO VEDADA. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.	Conforme
O item está no padrão das conformidades exigidas				



3	CARNE BOVINA TIPO ISCA CONGELADA 1KG	KG	<p>PRODUTO OBTIDO A PARTIR ACÉM, MUSCULO, PATINHO OU COXÃO MOLE EM ISCA DE EM MÉDIA 50G DE BOVINO SEGUIDOS DO IMEDIATO CONGELAMENTO. ISENTO DE OSSOS, CARTILAGEM. GORDURA MÁXIMA DE 15% E ÁGUA 3% NO MÁXIMO. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. COR VERMELHA SEM MANCHAS ESVERDEADAS E ODOR CARACTERÍSTICO. PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 83 ANEXO II DE 21/11/03 MAPA). REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (RDC N.º 360/3 BRANCA, INTEIRA, NÃO AMASSADA.59 DE 23/12/03, RDC N.º 259 DE 20/09/02, RDC N.º 123 DE 13/05/04 E IN N.º 83 ANEXO II DE 21/11/03, LEI N.º 10.674). EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA TRANSPARENTE À VACUO DE ALTA BARREIRA 1000G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: ACONDICIONADOS EM CAIXA DE PAPELÃO VEDADA. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.</p>	Conforme
---	--------------------------------------	----	--	----------

O item está no padrão das conformidades exigidas

4	CARNE DE SUÍNO CONGELADA 1KG	KG	<p>CARNE SUÍNA. PERNIL OU LOMBO. EM CUBOS, CADA CUBO PESANDO EM MÉDIA 50 G. 1ª QUALIDADE. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. DESOSSADA, SEM NERVOS OU GORDURAS. COR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS. ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICA, QUÍMICA E SENSORIAIS). DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE E CHEGAR CONGELADA EM TEMPERATURA DE -12º C A - 18º C AO LOCAL DE ENTREGA. REGISTRO NO SIE OU SIF. EMBALAGEM PRIMÁRIA A VÁCUO: POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO MÍNIMO 1 KG DO PRODUTO.</p>	Conforme
---	------------------------------	----	---	----------

O item está no padrão das conformidades exigidas

5	FILÉ DE PEITO EM CUBOS OU ISCA 1KG	KG	<p>CADA CUBO OU ISCA PESANDO EM MÉDIA 40 G. 1ª QUALIDADE. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. DESOSSADA. COR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS. ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICA, QUÍMICA E SENSORIAIS). DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE E CHEGAR CONGELADA EM TEMPERATURA DE -12º C A - 18º C AO LOCAL DE ENTREGA. REGISTRO NO SIE OU SIF. EMBALAGEM PRIMÁRIA A VÁCUO: POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO MÍNIMO 1 KG DO PRODUTO.</p>	Conforme
---	------------------------------------	----	---	----------

O item está no padrão das conformidades exigidas

6	PEITO DE FRANGO COM OSSO 1KG	KG	<p>ACONDICIONADO EM FILME DE PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE. O PRODUTO DEVERA ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS E/OU LEGISLAÇÃO VIGENTE DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA APRESENTANDO, EM SUA EMBALAGEM, AS MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS PERTINENTES, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA/MS. EMBALAGEM PRIMARIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO CONTENDO PESO APROXIMADAMENTE 1KG DO PRODUTO.</p>	Conforme
---	------------------------------	----	--	----------

O item está no padrão das conformidades exigidas

[Handwritten signatures and marks]

7	FRANGO INTEIRO CONGELADO 1KG	KG	FRANGO INTEIRO CONGELADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM VÍSCERAS, SEM TEMPERO. ACONDICIONADO EM FILME DE PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE. O PRODUTO DEVERA ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS E/OU LEGISLAÇÃO VIGENTE DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA APRESENTANDO, EM SUA EMBALAGEM, AS MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS PERTINENTES, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM PRIMARIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO CONTENDO PESO APROXIMADAMENTE 1KG DO PRODUTO.	Conforme
O item está no padrão das conformidades exigidas				

Conclusão: A empresa apresentou todas as amostras do lote 04, não entregando o lote 7, onde foi avaliado as especificações dos rótulos e análise sensorial, conforme a Agência Nacional de Vigilância Sanitária de Resolução-RDC Nº 259, de 20 de setembro de 2002. Concluímos que todas as amostras do lote 04 estão **APROVADAS** e aptas a garantir a eficácia da contratação, uma vez que atendem a todos os requisitos de qualidade e desempenho solicitados participar do processo licitatório Pregão Eletrônico nº PCS-01.221123-SEDUC. O lote 07 por não entregar as amostras, automaticamente estão **REPROVADAS**.

Santa Quitéria, 14 de Fevereiro de 2024.



Dagna Valéria Pio Magalhães
DAGNA VALÉRIA PIO MAGALHÃES
 NUTRICIONISTA DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
 CRN 11º 4591

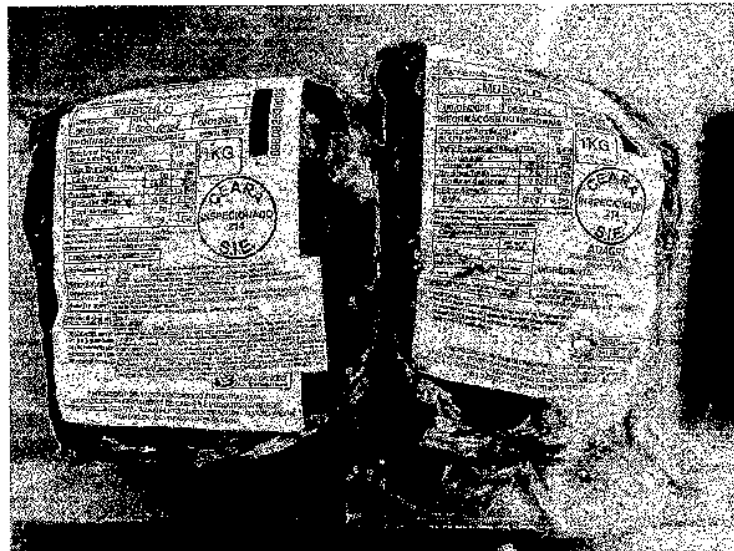
Regina Célia Lopes Braga
REGINA CÉLIA LOPES BRAGA
 PRESIDENTE DO CAE
 CPF: 675.473.623-20

LOTE 04: PRODUTOS CÁRNEOS - COTA PRINCIPAL

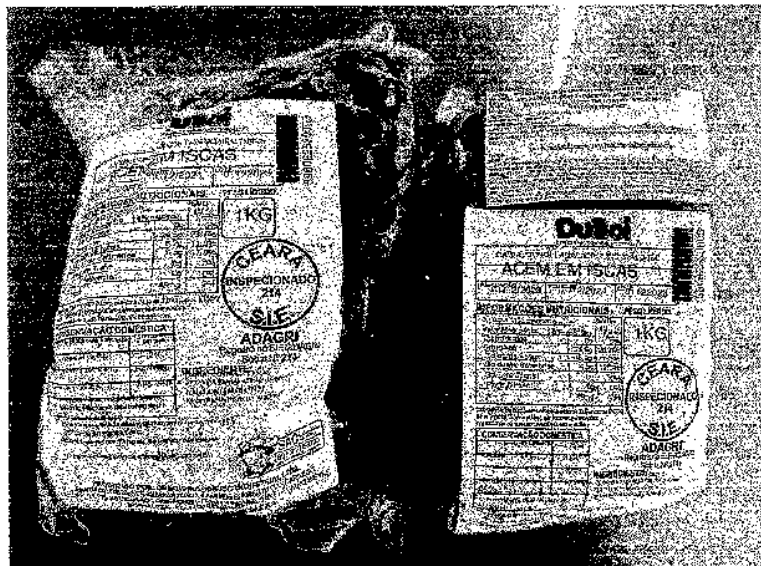
1 - CARNE BOVINA 1ª, MOÍDA CONGELADA - 1KG



2 - CARNE BOVINA 2ª, MOÍDA CONGELADA - 1KG



3 - CARNE BOVINA TIPO ISCA CONGELADA - 1KG



[Handwritten signature]

4 - CARNE DE SUÍNO CONGELADA - 1KG



5 - FILÉ DE PEITO EM CUBOS OU ISCA - 1KG



6 - PEITO DE FRANGO COM OSSO - 1KG



Handwritten marks, possibly initials or a signature, located at the bottom right of the page.

7 - FRANGO INTEIRO CONGELADO - 1KG



A handwritten signature or mark consisting of a stylized 'H' or similar character.

➤ FICHA TÉCNICA - CARNE MOÍDA MÚSCULO

➤ DOMINAÇÃO DE VENDA: CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO - MÚSCULO.

Produto elaborado com carne bovina, com qualidade organoléptica e microbiológica, contém no máximo 3% de água e no máximo 8% de gordura. O produto é processado dentro dos padrões que preconizam a legislação RILSPOA, IN 12, RDC 259 E 359, Sendo registrado na Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Ceará - ADAGRI, com o número do SIE 214/32. O controle de qualidade é mantido sobre supervisão do RT Daniel Queiroz Barros, além da permanência diária de um Veterinário da Secretaria de Agricultura e Abastecimento. O rigoroso controle no recebimento, armazenamento da matéria prima, higienização de equipamentos, estrutura e utensílios em todo fluxo de produção, garante um alimento apto para consumo com qualidade microbiológica, nutricional e físico-química.

➤ DADOS DO PRODUTO:

Marca: **DUBOI**

Ingrediente: Carne bovina sem osso - Músculo. **NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LACTOSE.**

Peso Líquido: Polietileno a vácuo pesando 1kg. Peso da embalagem 10g. Caixa de papelão com 10kg.

Validade: Conforme rotulo. **CÓD. DE BARRA: 898082 530003**

REGISTRO NO SIE/ADRAGRI SOB O Nº 214- 32



TABELA NUTRICIONAL		
Quant. por porção 100 g ou uma xícara de chá		
Quantidade/Porção		%VD (*)
Valor Energético	168Kcal = 700 kJ	8,4%
Carboidratos	0 g	0%
Proteínas	28,6 g	36%
Gorduras Totais	7,6 g	13,8%
Gorduras Saturadas	3,9 g	17,7%
Gorduras Trans	0 g	0%
Fibra alimentar	0 g	0%
Sódio	61 mg	2,5%

(*) Valores Diários com base em uma dieta de 2.000Kcal ou 8400kJ.
Seus valores Diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

➤ INSTRUÇÕES DE USO, PREPARO E CONSUMO:

DESCONGELAMENTO: Separe a quantidade desejada, mantenha na temperatura de resfriamento por 24hs. Se preferir, descongele no microondas na potência e tempo indicado pelo fabricante do equipamento.

Este alimento se manuseado incorretamente e ou consumido cru, pode causar danos à saúde. Para a sua segurança, siga as instruções abaixo: Mantenha refrigerado ou congelado. Descongele somente no refrigerador ou no micro-ondas. Mantenha o produto cru separado de outros alimentos. 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.

CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA	
Dentro prazo de validade	Consumir em até
Geladeira (4°C a 8°C)	12h
Congelador (4°C a 8°C)	2 meses
Freezer (-12°C a -8°C)	Vide validade

Importante:
Uma vez descongelado, o produto não deve ser recongelado.

➤ CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE:

Mantenha em ambiente congelado até -18°C ou mais frio.

Os produtos congelados são transportados em veículos frigorificados, em temperatura de -18°C ou mais frio, mantendo todas as suas características, atendendo a legislação vigente garantindo a qualidade dos produtos.

➤ PRODUZIDO POR: DUBOI FRIGORÍFICO INDUSTRIAL LTDA. UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNES E PRODUTOS CARNEOS.

CNPJ: 01.930.887/0001-80, Rua Alberto de Oliveira, nº 1109,

Álvaro Weyne, Fortaleza/CE, Indústria Brasileira.

SAC: (85) 3391-9000

E-MAIL: duboi@fortaleza@uol.com.br

Fortaleza -CE, 25 de julho de 2022.

Ana Luiza Oliveira





Laudo Nº: 6177.2023.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: DUBOI - FRIGORIFICO INDUSTRIAL LTDA

Proposta Comercial: 2199.2023.V0

CNPJ/CPF: 01.930.887/0001-80

Endereço: R ALBERTO DE OLIVEIRA, 1109 Bairro: ALVARO WEYNE Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60330530

Contato: CELIANE VENANCIO E-mail: celianevenancio@globo.com Fone: +55 (85) 3391-9000

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: CARNE MOIDA CONGELADA BOVINO - MUSCULO

Endereço Amostragem: R ALBERTO DE OLIVEIRA, 1109 ALVARO WEYNE Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60330530

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data da Amostragem: 05/06/2023 17:00:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL : CELIANE ; MARCA : DUBOI ; DF : DL.06.23 ; DV : 01.06.24 ; PESO : 1KG ; LOTE : 01062023 ; APRESENTAÇÃO : EMBALAGEM PRÓPRIA

Data Recebimento: 05/06/2023 10:00:00

Data Início Amostra: 06/06/2023 10:00:00

Data Conclusão Amostra: 09/06/2023 12:04:33

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	IN Nº 161/2022	Un	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
AERÓBIOS MESÓFILOS	1,8 x 10 ²	10 ⁶	UFC/g	-	MMAMA	06/06/2023
ESCHERICHIA COLI	<3	10 ⁷	NMP/g	-	CMMEF	06/06/2023
ESTAFILOCOCOS COAGULASE POSITIVA	<1,0 x 10 ⁴	10 ⁴	UFC/g	-	CMMEF	06/06/2023
SALMONELLA SP	Ausência	Ausência	em 25g	-	CMMEF	06/06/2023

Interpretações e Opiniões Produto de acordo com os padrões legais vigentes.

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

Referência(s) Normativa(s): Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods 4 Ed, Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos ,

Legenda

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

04. Informações importantes:

<1,0 x 10⁴ 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: 0005000038598015395520202300000

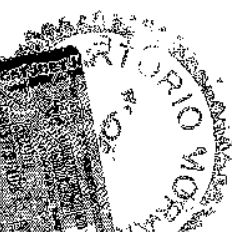
LABORSAÚDE - SERVIÇOS DE ANÁLISE E CONSULTORIA
CNPJ: 11.948.968/0001-04
Romero Batista Araújo
Tecnólogo em Saneamento Ambiental
CPL: 102001047

ROMERO BATISTA ARAUJO
102001047

LABORSAÚDE - SERVIÇOS DE ANÁLISE E CONSULTORIA
CNPJ: 11.948.968/0001-04
Angela Maria Araújo
Tecnóloga em Saneamento Ambiental
CPL: 102001047
CPF: 037.393.925-04 / RG: 10758019-144444

ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO MORA'S CORREIA - 4º OFÍCIO DE NOTAS E 2º RTOPJ
TABELA: ANGELA MARIA ARAUJO MORA'S CORREIA - CNPJ: 06.973.903-0301-37
Rua Major Facundo, 375 - Centro - CEP: 60.029-190 - Fortaleza - CE - Tel: (85) 3512-3433
E-mail: g.ora.sc.arreia@morascorreia.com.br

AUTENTICAÇÃO Nº: 302047 - A presente certidão foi autenticada eletronicamente em 09/06/2023 às 14:24:33, pelo Tabelião de Notas e Tabelião de Registro Elétrico, Valdeir de O. S. Correia, 42 anos, brasileiro, casado, 2024 Empenhos R\$ 114,35 e 03 AUTENTICAÇÃO



➤ FICHA TÉCNICA – CARNE MOÍDA MÚSCULO

➤ DOMINAÇÃO DE VENDA: CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO - MÚSCULO.

Produto elaborado com carne bovina, com qualidade organoléptica e microbiológica, contém no máximo 3% de água e no máximo 8% de gordura. O produto é processado dentro dos padrões que preconizam a legislação RJISPOA, IN 12, RDC 259 E 359, Sendo registrado na Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Ceará – ADAGRI, com o número do SIÉ 214/32. O controle de qualidade é mantido sobre supervisão do RT Daniel Queiroz Barros, além da permanência diária de um Veterinário da Secretária de Agricultura e Abastecimento. O rigoroso controle no recebimento, armazenamento da matéria-prima, higienização de equipamentos, estrutura e utensílios em todo fluxo de produção, garante um alimento apto para consumo com qualidade microbiológica, nutricional e físico-química.

➤ DADOS DO PRODUTO:

Marca: DUBOI

Ingrediente: Carne bovina sem osso - Músculo. **NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LACTOSE.**

Peso Líquido: Polietileno a vácuo pesando 1kg. **Peso da embalagem** 10g. Caixa de papelão com 10kg.

Validade: Conforme rotulo. **CÓD. DE BARRA:** 898082 530003

REGISTRO NO SIE/ADRAGRI SOB O Nº 214- 32



TABELA NUTRICIONAL		
Quant. por porção 100 g ou uma xícara de chá		
	Quantidade/Porção	%VD (*)
Valor Energético	168Kcal = 700kj	8,4%
Carboidratos	0 g	0%
Proteínas	28,6 g	36%
Gorduras Totais	7,6 g	13,8%
Gorduras Saturadas	3,9 g	17,7%
Gorduras Trans	0 g	0%
Fibra alimentar	0 g	0%
Sódio	61 mg	2,5%

(*) Valores Diários com base em uma dieta de 2.000Kcal ou 8400kj.
Seus valores Diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

➤ INSTRUÇÕES DE USO, PREPARO E CONSUMO:

DESCONGELAMENTO: Separe a quantidade desejada, mantenha na temperatura de resfriamento por 24hs. Se preferir, descongele no microondas na potência e tempo indicado pelo fabricante do equipamento.

Este alimento se manuseado incorretamente e ou consumido cru, pode causar danos à saúde. Para a sua segurança, siga as instruções abaixo: Mantenha separado ou congelado. Descongele somente no refrigerador ou no micro-ondas. Mantenha o produto cru separado de outros alimentos. 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.

CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA	
Dentro prazo de validade	Consumir em até
Geladeira (4°C a 8°C)	12h
Congelador (4°C a 8°C)	2 meses
Freezer (-12°C a -8°C)	Vide validade

Importante:
Uma vez descongelado, o produto não deve ser recongelado.

➤ CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE:

Mantenha em ambiente congelado até -18°C ou mais frio.

Os produtos congelados são transportados em veículos frigorificados, em temperatura de -18 °C ou mais frio, mantendo todas as suas características, atendendo a legislação vigente garantindo a qualidade dos produtos.

➤ PRODUZIDO POR: DUBOI FRIGORÍFICO INDUSTRIAL LTDA. UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNES E PRODUTOS CARNEOS.

CNPJ: 01.930.887/0001-80, Rua Alberto de Oliveira, nº 1109,

Álvaro Weyne, Fortaleza/CE. Indústria Brasileira.

SAC: (85) 3391-9000

E-MAIL: duboifortaleza@uol.com.br

Fortaleza –CE, 25 de julho de 2022.

Ana Lúcia Oliveira





Laudo Nº: 8608.2022.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: DUBOI - FRIGORIFICO INDUSTRIAL LTDA

CNPJ/CPF: 01.930.887/0001-80

Contato: CELIANE VENÂNCIO **E-mail:** celianevenancio@globo.com **Fone:** (85) 3391-9000

Proposta Comercial: 2739.2022.V0

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO - MÚSCULO

Endereço Amostragem: RUA ALBERTO DE OLIVEIRA,1109, ALVARO WEYNE Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60330530

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 07/06/2022 13:30:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL: CELIANE VENÂNCIO; MARCA: DUBOI; DF: 03/06/2022; DV: 03/06/2023; LOTE: 03062022; PESO: 1KG; SIE: 21432; APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO FÍSICO-QUÍMICO.

Data Recebimento: 07/06/2022 16:45:00

Data Início Amostra: 07/06/2022 16:45:00

Data Conclusão Amostra: 29/06/2022 14:42:50

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
LIPÍDIOS TOTAIS	4,07	g/100g	-	IAL	07/06/2022
pH	5,15	U pH	-	IAL, Mét. 012/IV	07/06/2022
PROTEÍNA*	27,00	g/100g	-	ISO 1871:2009, Mét. Kjeldahl	07/06/2022
UMIDADE	73,96	g/100g	-	IAL	07/06/2022

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

Legenda

g/100g - Gramas por cem gramas, U pH - Unidade de pH.

(*) Os resultados relatados pela empresa subcontratada: A3Q Laboratório Ltda - ABNT NBR ISO/IEC 17025:2017 Acreditação nº CRL 0298, não faz parte do escopo do Laboratório.

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: 0005000095754013900290202200000

[Handwritten signature]

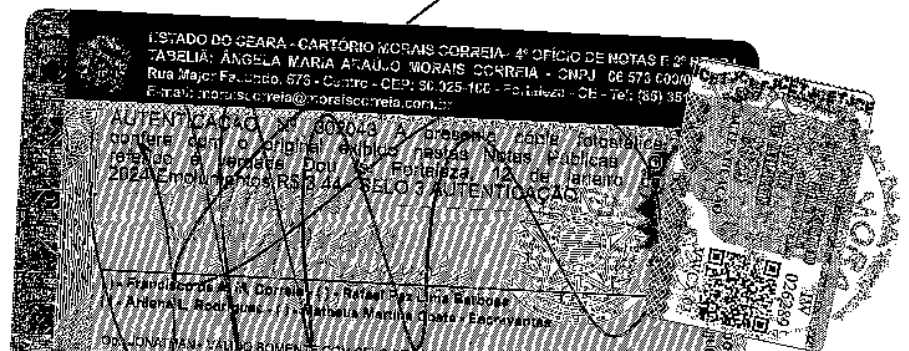
LABORSAÚDE SERV. DE ANÁLISE E CONSULTA-APP

CNPJ: 11.090.568/0001-04

Francisco Antonio Rodrigues de Lima

Sócio

CPF: 035.391.883-06 | CTE: 28700150-746060



➤ FICHA TÉCNICA - ACÉM EM ISCA

➤ DOMINAÇÃO DE VENDA: CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO - ACÉM EM ISCA

Produto elaborado com carne bovina, com qualidade organoléptica e microbiológica, contém no máximo 3% de água e no máximo 8% de gordura. O produto é processado dentro dos padrões que preconizam a legislação RUIPOA, IN 12, RDC 259 E 359, Sendo registrado na Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Ceará - ADAGRI, com o número do SIE 214/18. O controle de qualidade é mantido sobre supervisão do RT Daniel Queiroz Barros, além da permanência diária de um Veterinário da Secretária de Agricultura e Abastecimento. O rigoroso controle no recebimento, armazenamento da matéria prima, higienização de equipamentos, estrutura e utensílios em todo fluxo de produção, garante um alimento apto para consumo com qualidade microbiológica, nutricional e físico-química.

➤ DADOS DO PRODUTO:

Marca: DUBOI

Ingrediente: Carne bovina sem osso - Acém em Iscas. **NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LACTOSE.**

Peso Líquido: Polietileno a vácuo pesando 1kg. Peso da embalagem 10g. Caixa de papelão com 10kg.

Validade: Conforme rotulo. **CÓD. DE BARRA: 898082 530003**

REGISTRO NO SIE/ADRAGRI SOB O Nº 214- 18



TABELA NUTRICIONAL		
Quant. por porção 100 g ou uma fatia pequena		
Quantidade/Porção		%VD (*)
Valor Energético	148 Kcal = 619 kJ	7,4%
Carboidratos	0 g	0%
Proteínas	24,5 g	28,7%
Gorduras Totais	6,2 g	11,3%
Gorduras Saturadas	4,5 g	17,3%
Gorduras Trans	0 g	0%
Fibra alimentar	0 g	0%
Sódio	49 mg	2%

(*) Valores Diários com base em uma dieta de 2.000Kcal ou 8400kJ.
Seus valores Diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

➤ INSTRUÇÕES DE USO, PREPARO E CONSUMO:

DESCONGELAMENTO: Separe a quantidade desejada, mantenha na temperatura de resfriamento por 12hs. Se preferir, descongele no microondas na potência e tempo indicado pelo fabricante do equipamento.

Este alimento se manuseado incorretamente e ou consumido cru, pode causar danos à saúde. Para a sua segurança, siga as instruções abaixo: Mantenha refrigerado ou congelado. Descongele somente no refrigerador ou no micro-ondas. Mantenha o produto cru separado de outros alimentos. 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.

CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA	
Dentro prazo de validade	Consumir em até
Geladeira (4°C a 8°C)	12h
Congelador (4°C a 8°C)	2 meses
Freezer (-12°C a -8°C)	Vide validade

Importante:
Uma vez descongelado, o produto não deve ser recongelado.

➤ CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE:

Mantenha em ambiente congelado até -18°C ou mais frio.

Os produtos congelados são transportados em veículos frigorificados, em temperatura de -18 °C ou mais frio, mantendo todas as características, atendendo a legislação vigente garantindo a qualidade dos produtos.

➤ PRODUZIDO POR: DUBOI FRIGORÍFICO INDUSTRIAL LTDA. UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNES E PRODUTOS CARNEOS.

CNPJ: 01.930.887/0001-80, Rua Alberto de Oliveira, nº 1109,

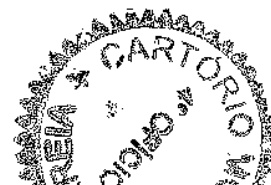
Álvaro Weyne, Fortaleza/CE, Indústria Brasileira

SAC: (85) 3391-9000

E-MAIL: duboi@fortaleza.uol.com.br

Fortaleza - CE, 25 de julho de 2022.

Ana Luiza Oliveira
Nutricionista



Laudo Nº: 8609.2022.B- V.0



01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: DUBOI - FRIGORIFICO INDUSTRIAL LTDA

CNPJ/CPF: 01.930.887/0001-80

Contato: CELIANE VENÂNCIO E-mail: celianevenancio@globo.com Fone: (85) 3391-9000

Proposta Comercial: 2739.2022.V0

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: CARNE CONGELADA BOVINO SEM OSSO - ACEM EM ISCAS

Endereço Amostragem: RUA ALBERTO DE OLIVEIRA,1109, ALVARO WEYNE Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60330530

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 07/06/2022 13:30:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL: CELIANE VENÂNCI; MARCA: DUBOI; DF: 03/06/2022; DV: 03/06/2023; LOTE: 03062022; PESO: 1KG; SIE: 214 18; APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO MICROBIOLÓGICO.

Data Recebimento: 07/06/2022 16:45:00

Data Início Amostra: 07/06/2022 16:45:00

Data Conclusão Amostra: 17/06/2022 12:57:46

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	IN Nº 60/2019	Un	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
AERÓBIOS MESÓFILOS	8,8 x 10 ²	10 ⁶	UFC/g	-	MMAMA	07/06/2022
ESCHERICHIA COLI	<3	10 ⁷	NMP/g	-	CMMEF	07/06/2022
SALMONELLA SP	Ausência	Ausência	em 25g	-	CMMEF	07/06/2022

Interpretações e Opiniões: Produto de acordo com os padrões legais vigentes.

Legislação: Valores de referência estabelecidos conforme Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019 ANVISA

Referência(s) Normativa(s): Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods 4 Ed, Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos,

Legenda

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

Informações Importantes:

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

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

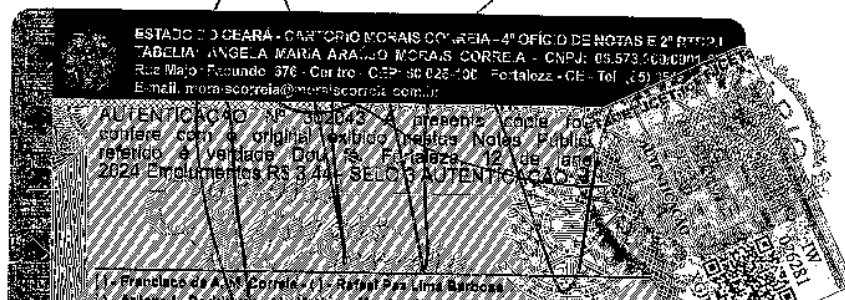
Código de Verificação: 0005000095754013900300202200000

LABOR SAÚDE SERVIÇOS ANÁL. E SOL. LTDA EPP
CNPJ: 01.930.887/0001-80
R. Antônio Fozzoux, 115 - Centro - Fortaleza - CE - CEP: 60.040-005
E-mail: laborssaude@laborssaude.com.br

LABOR SAÚDE SERV. DE ANÁLISE E SOL. LTDA EPP
CNPJ: 01.930.887/0001-80

Francisco Sérgio Albuquerque de Lima
Sócio

CPF: 024.301.763-08 / CAD: 10700750-Técnicos



Laudo Nº: 8610.2022.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: DUBOI - FRIGORIFICO INDUSTRIAL LTDA

CNPJ/CPF: 01.930.887/0001-80

Contato: CELIANE VENÂNCIO **E-mail:** celianevenancio@globo.com **Fone:** (85) 3391-9000

Proposta Comercial: 2739.2022.V0



02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: CARNE CONGELADA BOVINO SEM OSSO - ACEM EM ISCAS

Endereço Amostragem: RUA ALBERTO DE OLIVEIRA,1109, ALVARO WEYNE Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60330530

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostras: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 07/06/2022 13:30:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL: CELIANE VENÂNCIO; MARCA: DUBOI; DF: 03/06/2022; DV: 03/06/2023; LOTE: 03062022; PESO: 1KG; SIE: 214 18; APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO FÍSICO-QUÍMICO.

Data Recebimento: 07/06/2022 16:45:00

Data Início Amostra: 07/06/2022 16:45:00

Data Conclusão Amostra: 29/06/2022 14:42:50

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
LIPÍDIOS TOTAIS	4,32	g/100g	-	IAL	07/06/2022
pH	5,03	U pH	-	IAL, Mét. 012/IV	07/06/2022
PROTEÍNA*	26,75	g/100g	-	ISO 1871:2009, Mét. Kjeldahl	07/06/2022
UMIDADE	72,13	g/100g	-	IAL	07/06/2022

Referência(s) Normativa(s): Instituto Adolfo Lutz, Métodos Físico-químicos para análise de alimentos, International Organization for Standardization,

Legenda

g/100g - Gramas por cem gramas, U pH - Unidade de pH.

(*) Os resultados relatados pela empresa subcontratada: A3Q Laboratório Ltda - ABNT NBR ISO/IEC 17025:2017 Acreditação nº CRL 0298, não faz parte do escopo deste laboratório.

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: 0005000095754013900310202200000

[Handwritten signature and stamp]

LABORSAÚDE SERV. DE ANÁLISE E CONSULTORIA
CNPJ: 11.640.968/0001-04
Francisco de Assis Rodrigues de Lima
SAC
CPF: 005.172.303-02 / CRE: 1079476-7/0001-04

ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO MORAIS CORREIA - 4º OFÍCIO DE NOTAS E 2º RTPE
TABELIA: ANGELA MARIA ARAÚJO MORAIS CORREIA - CNPJ: 06.673.306/0001-67
Rua Major Facundo, 376 - Centro - CEP: 30.029-100 - Fortaleza - CE - Tel: (85) 3512-5300
E-mail: moraiscorreia@notefor.br ou com.br

ATENÇÃO: O(A) Nº 2022-23-A presente(s) amostra(s) foi(ões) entregue(s) por o(ri)ginal, enviada(s) para(s) Notas Públicas, ficando a Verdade Doutra(s) Fortaleza, 12 de Janeiro de 2024. Emissão Nº: 000344 - SELO DE AUTENTICAÇÃO

Francisco de Assis Rodrigues de Lima
Angela Maria Araújo MORAIS CORREIA

OP. JONATHAN - VALDO BOMENIGO DOM SELO DE AUTENTICAÇÃO

➤ **FICHA TÉCNICA - LOMBO SUÍNO EM CUBOS**



➤ **DOMINAÇÃO DE VENDA:** CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO - LOMBO (EM CUBOS)

➤ **DADOS DO PRODUTO:**

Marca: GUAÍUBA

Ingrediente: Lombo suíno em cubo. **NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LACTOSE.**

Peso Líquido: Polietileno a vácuo pesando 1Kg. Caixas de papelão com 10 und x 1 Kg. **Peso da embalagem:** 12g

Validade: Conforme rótulo. **CÓD. DE BARRA:** 7 895642 657810

REGISTRO NO SIE/ADRAGRI SOB O Nº 203/148

TABELA NUTRICIONAL		
Quant. por porção 100G		
	Quantidade/Porção	%VD (*)
Valor Energético	133 kcal	7%
Carboidratos	0g	0%
Proteínas	20g	27%
Gorduras Totais	13g	23,8%
Gorduras Saturadas	2g	9%
Gorduras Trans	0g	0%
Fibra alimentar	0g	0%
Sódio	105	4%

(*) Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000Kcal ou 8400kJ. Seus valores Diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

➤ **INSTRUÇÕES DE USO, PREPARO E CONSUMO:**

Ótima carne para preparo de arroz carreteiro e outras receitas com carne tipicamente seca e salgada.

➤ **CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE:**

Mantenha congelado à - 18°C ou mais frio.

Os produtos congelados são transportados em veículos refrigerados, em temperatura de -18 °C ou mais frio, mantendo todas as suas características, atendendo a legislação vigente garantindo a qualidade dos produtos.

➤ **PRODUZIDO POR: GUAÍUBA AGROPECUÁRIA S/A.**

GUAÍUBA AGROPECUÁRIA S/A

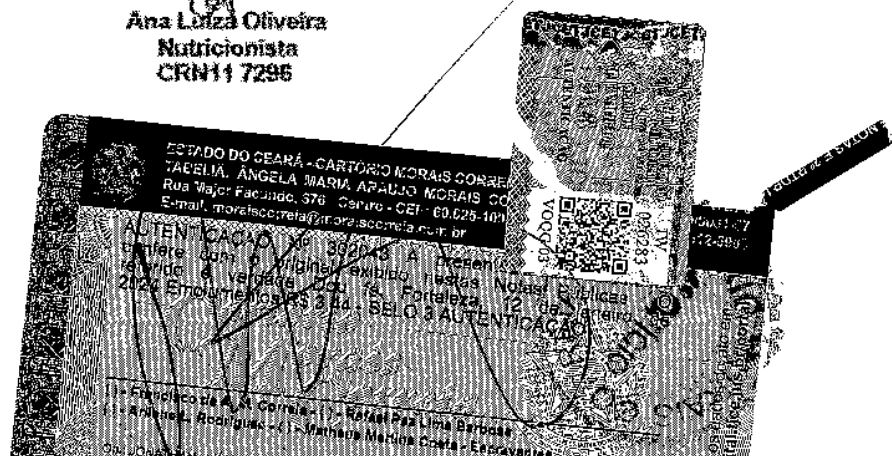
Rua Sirval Leitão, S/N, Zona Rural, Guaiuba-CE, CEP: 61.890-000,
CNPJ: 07.574.718/0001-30, I.E: 06.873.302-0 *SAC (85)3253-7671.

SIE/ADRAGRI - Produto registrado sob nº 203/148

Indústria Brasileira.

Fortaleza -CE, 27 de julho de 2022.

Ana Lúcia Oliveira
Nutricionista
CRN11 7296





Laudo Nº: 6220.2023.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: GUAUBA AGROPECUÁRIA S/A

Proposta Comercial: 2220.2023.V0

CNPJ/CPF: 07.574.718/0001-30

Endereço: R SINVAL LEITAO,S/N Bairro: ZONA RURAL Cidade: GUAUBA/CE CEP: 61890000

Contato: CARLOS EUGENIO BOTELHO MONTEIRO **E-mail:** guaiuba@guaiubaagro.com.br **Fone:** +55 (85) 32537-6714

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: CARNE CONGELADA DE SUINO SEM OSSO - LOMBO CUBOS

Endereço Amostragem: R SINVAL LEITAO,S/N ZONA RURAL **Cidade:** GUAUBA/CE CEP: 61890000

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 07/06/2023 08:00:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL : CARLOS ; MARCA : GUAUBA ; DF : 03.06.23 ; DV : 29.11.23 ; PESO : 1KG ; LOTE : 03062023 ; SIE : 203 ; APRESENTAÇÃO : EMBALAGEM PRÓPRIA

Data Recebimento: 07/06/2023 10:00:00

Data Início Amostra: 07/06/2023 10:00:00

Data Conclusão Amostra: 09/06/2023 12:15:40

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	IN Nº 161/2022	Un	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
AERÓBIOS MESÓFILOS	3,2 x 10 ²	10 ⁶	UFC/g	-	MMAMA	07/06/2023
ESCHERICHIA COLI	<3	10 ²	NMP/g	-	CMMEF	07/06/2023
SALMONELLA SP	Ausência	Ausência	em 25g	-	CMMEF	07/06/2023

Interpretações e Opiniões Produto de acordo com os padrões legais vigentes.

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

Referência(s) Normativa(s): Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods 4 Ed, Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos ,

Legenda

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

04. Informações Importantes:

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

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

Plano e procedimento de amostragem conforme: PQ 013 - Método e Plano de 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: 0005000052052015399950202300000

LABORSAÚDE - SERV. DE ANAL. E COM. LTDA-EMP
CNPJ: 11.949.968/0001-04

Romero Batista
ROMERO BATISTA
Tecnólogo em Saneamento Ambiental
CRQ 102001

LABORSAÚDE SERV. DE ANÁLISE E CONSULT. EMP
CNPJ: 11.949.968/0001-04

Francisco Assis
Francisco Assis Ribeiro de Almeida
Sócio

ROMERO BATISTA
102001

ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO MORAIS CORREIA - 4º OFÍCIO DE NOTAS E 2º RTDP I
TABELIA: ÂNGELA MARIA ARAÚJO MORAIS CORREIA - CNPJ: 03.573.036/0001-67
Rua Major Façanha, 676 - Centro - CEP: 60.125-100 - Fortaleza - CE - Tel.: (85) 3572-5930
E-mail: mcorais@moraiscorreia.com.br

AUTENTICAÇÃO Nº 302048
conferir com o original exibido neste ato. Notas e rubricas
referido e passada em 12 de maio de 2024
2024 Emulhados R\$ 9,44 - R\$ 0,3 AUTENTICAÇÃO

Francisco de A. S. Costa (1) Rafael Rez Lima



Laudo Nº: 6740.2023.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: GUAÍUBA AGROPECUÁRIA S/A

Proposta Comercial: 2449.2023.V0

CNPJ/CPF: 07.574.718/0001-30

Endereço: R SINVAL LEITAO, S/N ZONA RURAL - GUAÍUBA/CE CEP: 61890000

Contato: CARLOS EUGENIO BOTELHO MONTEIRO E-mail: guaiuba@guaiubaagro.com.br Fone: +55 (85) 32537-6714

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: CARNE CONGELADA DE SUINO SEM OSSO - LOMBO CUBOS

Endereço Amostragem: R SINVAL LEITAO, S/N ZONA RURAL Cidade: GUAÍUBA/CE CEP: 61890000

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 22/06/2023 15:00:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL : CARLOS EUGENIO ; MARCA : GUAÍUBA ; DF : 03.06.2023 ; DV : 29.11.2023 ; PESO : 1KG ; LOTE : 03062023 ; SIE : 203 ; APRESENTAÇÃO : EMBALAGEM PRÓPRIA ; LAUDO FÍSICO-QUÍMICO

Data Recebimento: 22/06/2023 17:00:00

Data início Amostra: 22/06/2023 17:00:00

Data Conclusão Amostra: 28/06/2023 10:26:55

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
LÍPIDIOS TOTAIS	9,40	g/100g	-	IAL	22/06/2023
PROTEÍNA*	23,20	g/100g	-	ISO 1871:2009, Mét. Kjeldahl	22/06/2023
UMIDADE	68,40	%	-	IAL	22/06/2023

Referência(s) Normativa(s): Instituto Adolfo Lutz, Métodos Físico-químicos para análise de alimentos ; International Organization for Standardization,

Legenda

g/100g - Gramas por cem gramas, % - Porcentagem L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

Plano e procedimento de amostragem conforme: PQ 013 - Método e Plano de 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: 0005000052052015461670202300000

LABORSAÚDE - SERVIÇO DE ANÁLISE E CONSULTORIA
CNPJ: 11.643.926/0001-04
Romero Batista Araújo
Romero Batista Araújo
Tecnólogo em Saneamento Ambiental
CRQ 102001047

ROMERO BATISTA ARAUJO
102001047

LABORSAÚDE 2023 DE ANÁLISES E CONSULTORIA
CNPJ: 11.643.926/0001-04
Francisco Antônio Moraes de Lima
Sócio

CPF: 036.393.001-00 / INSC: 10700040-7/0000

ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO MORAIS CORREIA - 1º OFÍCIO DE NOTAS E 2º RTDPJ
TABELA: ANGELA MARIA ARAUJO MORAIS CORREIA - CNPJ: 06.573.009/0001-07
Rua Major F. Augusto, 678 - Cordeiro - CEP: 60.025-109 - Fortaleza - CE - Te: (85) 3500-1111
E-mail: mora.acorreia@notariocorreia.com.br

AUTENTICAÇÃO Nº 302843 A presente cópia fotostática contém, com a original exibida nestas Notas Públicas, referência e validade Dou is Fortaleza, 12 de Junho de 2024. Emolumentos R\$ 3,44 - BELO 3 AUTENTICAÇÃO 5755

(1) Francisco de A. N. Correia - (1) Rafael Pinheiro Barbosa
(1) Arlene L. Rodrigues - (1) Nathalia Marlina Gato - Escreventes
DR. JONATHAN - VÁLIDO SOMENTE COM BELO DE AUTENTICAÇÃO

FICHA TÉCNICA - FILÉ DE PEITO EM CUBOS



- **DOMINAÇÃO DE VENDA:** CARNE CONGELADA DE FRANGO - FILÉ DE PEITO EM CUBOS
- **DADOS DO PRODUTO:**

Marca: CAMARÁ

Ingrediente: Carne Congelada de Frango - Peito. **ALERGICOS: PODE CONTER SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LACTOSE.**

Peso Líquido: Polietileno a vácuo pesando 1Kg. Peso da embalagem: 12g.

Validade: Conforme rotulo. **CÓD. DE BARRA:** 7 899450 000797

REGISTRO NO SIE/ADAGRI SOB Nº 627/24

TABELA NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 25			
Porção: 40g (¼ prato raso)			
Quantidade/Porção	100g	40g	%VD (*)
Valor Energético (Kcal)	129	52	3
Carboidrato (g)	0	0	0
Açúcares totais (g)	0	0	0
Açúcares Adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	20	8	11
Gorduras Totais (g)	5	2	5
Gorduras Saturadas (g)	2	1	5
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra Alimentar (g)	0	0	0
Sódio (mg)	63	25	1

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

INSTRUÇÕES DE USO, PREPARO E CONSUMO:

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 completamente cozido, frito ou assado completamente. Uma vez descongelado, recomenda-se não recongelar o produto. Proibido o fracionamento.

AVISO DO PREPARO: Descongelar em geladeira durante 6 horas em embalagem fechada. Temperar e cozinhar conforme receita de sua preferência.

CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE:

Mantenha congelado à no máximo - 18°C ou mais frio.

Os produtos congelados são transportados em veículos frigorificados, em temperatura de -18°C ou mais frio, mantendo todas as suas características, atendendo a legislação vigente garantindo a qualidade dos produtos.

FABRICADO E EMBALADO POR: LFS COMERCIO E IMPORTAÇÃO DE ALIMENTOS LTDA UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNE E PRODUTOS CÁRNEOS

CNPJ 15.099.833/0008-03, End.: Rodovia BR 116, km 23, Bloco 07 Área 2,

Bairro: Camará, CEP: 61700-000, Aquiraz/CE, Brasil. Indústria Brasileira.

DISTRIBUÍDO POR: LFS COMERCIO E IMPORTAÇÃO DE ALIMENTOS LTDA

CNPJ 15.099.833/0001-29, End.: Rodovia BR 116, km 23, Bloco 01 Área 2,

Bairro: Camará, CEP: 61700-000, Aquiraz/CE, Brasil. Indústria Brasileira.

Fale conosco: (85) 4012-2970

Fortaleza-CE, 13 de dezembro de 2022.


Ana Luiza Oliveira
Nutricionista
CRN11 7296





Laudo Nº: 11806.2023.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: VIRGINIA SILVA DE AQUINO

Proposta Comercial: 4346.2023.V0

CNPJ/CPF: 007.575.053-84

Endereço: Avenida Contorno Leste Bloco 27 Ap 22A Metropole - Caucaia/CE **CEP:** 61658032

Contato: VIRGINIA SILVA DE AQUINO **E-mail:** virginialucasdavi@gmail.com **Fone:** +55 (85) 98735-2287

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: CARNE DE FRANGO CONGELADA - PEITO EM CUBOS

Endereço Amostragem: Avenida Contorno Leste, Bloco 27 Ap 22A Metropole **Cidade:** Caucaia/CE **CEP:** 61658032

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 20/11/2023 13:00:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL : VIRGINIA SILVA ; MARCA : CAMARÁ; DF : 16.11.23 ; DV : 15.11.24 ; PESO : 1KG ; LOTE : 161123 ; SIF : 627-24 ; APRESENTAÇÃO : EMBALAGEM PRÓPRIA ; LAUDO : MICROBIOLÓGICO

Data Recebimento: 20/11/2023 14:05:00

Data Início Amostra: 20/11/2023 14:05:00

Data Conclusão Amostra: 23/11/2023 11:59:42

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
ESCHERICHIA COLI	<3	NMP/g	-	CMMEF	20/11/2023

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

Legenda

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

04. informações Importantes:

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: 0005000155589016086610202300000

LAB SAUDE - SERV DE ANAIS E COM LTDA.

Sara Alves Ribeiro da Silva

Química / Responsável Técnica.

CRQ Nº 10100509

Sara Alves Ribeiro da Silva

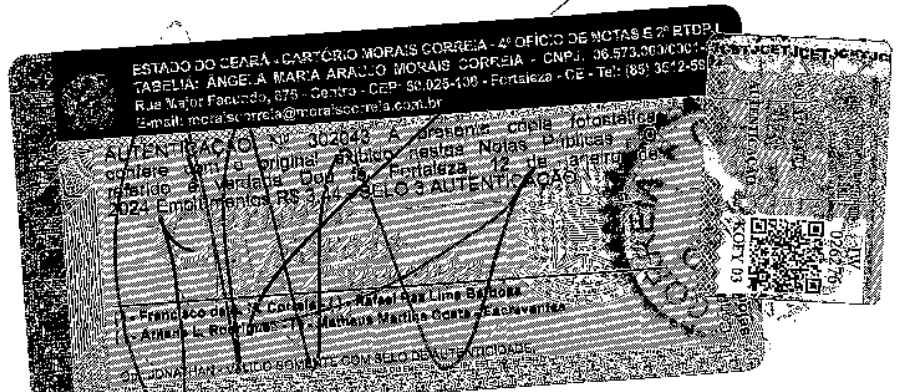
LABOR SAUDE SERV. DE ANALISES CLINICAS LTDA

CNPJ: 11.648.988/0001-01

Francisco de Assis Bezerra da Silva

Selo

CPF: 626.343.883-80 / CEP: 38760210-140606



Laudo Nº: 11807.2023.B- V.O

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: VIRGINIA SILVA DE AQUINO
Proposta Comercial: 4346.2023.V0
CNPJ/CPF: 007.575.053-84
Endereço: Avenida Contorno Leste Bloco 27 Ap 22A Metropole - Caucaia/CE CEP: 61658032
Contato: VIRGINIA SILVA DE AQUINO E-mail: virginialucasdavi@gmail.com Fone: +55 (85) 98735-2287



02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: CARNE DE FRANGO CONGELADA - PEITO EM CUBOS
Endereço Amostragem: Avenida Contorno Leste, Bloco 27 Ap 22A Metropole Cidade: Caucaia/CE CEP: 61658032
Responsável pela Amostragem: Cliente
Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento
Data de Amostragem: 20/11/2023 13:00:00 **Característica da Amostra:** Simples
Informações Adicionais: RESPONSÁVEL : VIRGINIA SILVA ; MARCA : CAMARÁ; DF : 16.11.23 ; DV : 15.11.24 ; PESO : 1KG ; LOTE : 161123 ; SIF : 627-24 ; APRESENTAÇÃO : EMBALAGEM PRÓPRIA ; LAUDO : FÍSICO-QUÍMICO
Data Recebimento: 20/11/2023 14:05:00
Data Início Amostra: 20/11/2023 14:05:00 **Data Conclusão Amostra:** 21/11/2023 15:44:11

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
pH	6,17	U pH	-	IAL, Mét. 012/IV	20/11/2023

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

Legenda

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

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

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

Código de Verificação: 0005000155589016086620202300000

LAB SAÚDE – SERV DE ANÁLISE E COM LTDA.

Sara Alves Ribeiro da Silva

Química / Responsável Técnica.

CRQ Nº 301000509

Sara Alves Ribeiro da Silva



➤ **FICHA TÉCNICA – PEITO DE FRANGO**



➤ **DOMINAÇÃO DE VENDA: CORTES CONGELADO DE FRANGO – PEITO**

➤ **DADOS DO PRODUTO:**

Marca: FRIATO

Ingrediente: Cortes Congelado de Frango – Peito de Frango. **NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LACTOSE.**

Peso Líquido: Polietileno a vácuo pesando 1Kg. Peso da embalagem: 6,2g. Fardo em caixa de papelão contendo 18kg

Validade: Conforme rotulo. **CÓD. DE BARRA: 7 896733 300875**

REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA SOB Nº 0050/3921

TABELA NUTRICIONAL		
Quant. por porção 100 g (1 peça/pedaco).		
	Quantidade/Porção	%VD (*)
Valor Energético	122 Kcal = 508 kJ	5%
Carboidrato	0 g	0%
Proteínas	16 g	32%
Gorduras Totais	6 g	8%
Gorduras Saturadas	2 g	8%
Gorduras trans	0 g	**
Coolesterol	42 mg	14%
Fibra Alimentar	0 g	0%
Cálcio	7 mg	0,8%
Ferro	0,64 mg	4,8%
Sódio	50 mg	2%

(*)% Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2000Kcal ou 8400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.
 (**) VD não estabelecido

➤ **INSTRUÇÕES DE USO, PREPARO E CONSUMO:**

É produzido SEM USO DE HORMONIOS, conforme a legislação. Peito de frango é um corte que permite grande variedade no preparo, bastando descongelar e temperar como preferir. Muito utilizada na grelha ou no forno, assada ou frita.

Para a sua segurança siga sempre as instruções: Mantenha resfriado ou congelado. Descongele somente no refrigerador ou no micro-ondas. 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 completamente cozido, frito ou assado. Uma vez descongelado, recomenda-se não recongelar o produto.

CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA		
Dentro do prazo de validade consumir		
Emb. Fechada	Geladeira (+4°C a +8°C)	Até: 5 dias
	Congelador (-10°C a -8°C)	6 meses
	Freezer (-12°C ou mais frio)	Vide validade
Emb. Aberta	Geladeira (+4°C a +8°C)	2 dias

MANTENHA CONGELADO A -12°C OU MAIS FRIO

IMPORTANTE: Uma vez descongelado nunca recongelar.

➤ **CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE:**

Mantenha congelado à - 12°C ou mais frio.

Os produtos congelados são transportados em veículos frigorificados, em temperatura de -12°C ou mais frio, mantendo todas as suas características, atendendo a legislação vigente garantindo a qualidade dos produtos.

➤ **PRODUZIDO POR: NUTRIZA – AGROINDUSTRIAL DE ALIMENTOS S.A. ABATEDOURO FRIGORÍFICO**

Rod. GO-330, km 01, CEP 75200-000, Pires do Rio/GO, CNPJ 37.020.260/0001-39,

INSC. EST. 10.239.876-3. SAC (64) 3461-1900, www.friato.com.br.

Indústria brasileira.

Fortaleza-CE, 27 de julho de 2022.

Ana Lúcia Oliveira
Nutricionista



Laudo Nº: 15855.2022.B- V.0



01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: VIRGINIA SILVA DE AQUINO
CNPj/CPF: 007.575.053-84
Endereço: Avenida Contorno Leste Bloco 27 Ap 22A Metropole - Caucaia/CE **CEP:** 61658032
Contato: VIRGINIA SILVA DE AQUINO **E-mail:** virginialucasdavi@gmail.com **Fone:** (85) 98735-2287
Proposta Comercial: 4917.2022.V0

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: CORTES CONGELADOS DE FRANGO - PEITO
Endereço Amostragem: Avenida Contorno Leste, Bloco 27 Ap 22A Metropole Cidade: Caucaia/CE **CEP:** 61658032

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 17/10/2022 10:00:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL: VIRGINIA; MARCA: FRIATO; DF: 05.08.22; DV: 05.08.23; LOTE: 01; SIF: 0050/3921; APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO MICROBIOLÓGICO

Data Recebimento: 17/10/2022 13:00:00

Data Início Amostra: 17/10/2022 13:00:00

Data Conclusão Amostra: 07/11/2022 11:30:36

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
COLIFORMES À 45°C	<3	NMP/g	-	CMMEF	17/10/2022

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

Legenda

NMP/g - Número Mais Provável por grama.

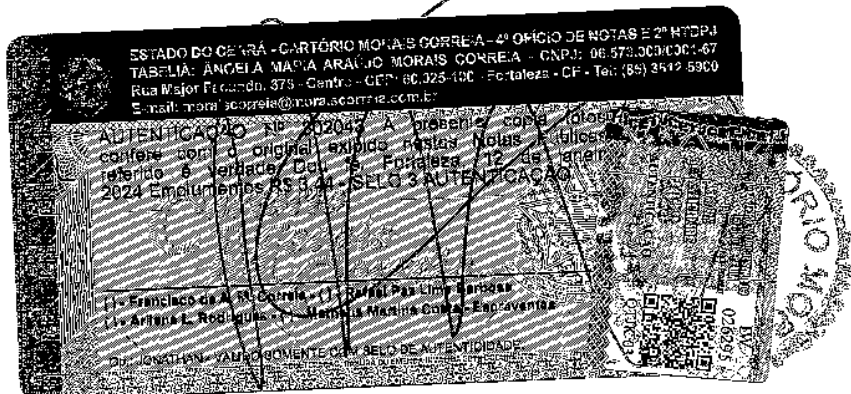
04. Informações Importantes:

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: 0005000155589014451220202200000

LABOR SAUDE SERV. TECNOL. E CONSULTA-EP
 CAP. 33 - MICROBIOLOGIA
 Amanda Lins Viana Bastos
 Responsável em Análises
 CRP-CE: 6763/2023
 CPF: 028.591.504-99

Amanda Lins Viana Bastos

LABOR SAUDE SERV. DE ANALISES CONSULTA-EP
 CAP. 33 - MICROBIOLOGIA
 Responsável Técnico e Coordenador de Labor
 CPF: 006.343.543-00 / CRP: 10704209-142626





Laudo Nº: 15856.2022.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: VIRGINIA SILVA DE AQUINO

CNPJ/CPF: 007.575.053-84

Endereço: Avenida Contorno Leste Bloco 27 Ap 22A Metropole - Caucaia/CE CEP: 61658032

Contato: VIRGINIA SILVA DE AQUINO **E-mail:** virginialucasdavi@gmail.com **Fone:** (85) 98735-2287

Proposta Comercial: 4917.2022.V0

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: CORTES CONGELADOS DE FRANGO - PEITO

Endereço Amostragem: Avenida Contorno Leste, Bloco 27 Ap 22A Metropole Cidade: Caucaia/CE CEP: 61658032

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 17/10/2022 10:00:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL: VIRGINIA; MARCA: FRIATO; DF: 05.08.22; DV: 05.08.23; LOTE: 01; SIF: 0050/3921; APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO FÍSICO-QUÍMICO

Data Recebimento: 17/10/2022 13:00:00

Data Início Amostra: 17/10/2022 13:00:00

Data Conclusão Amostra: 31/10/2022 10:40:18

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
pH	5,57	U pH	-	IAL, Mét. 012/IV	17/10/2022

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

Legenda

U pH - Unidade de pH.

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: 0005000155589014451230202200000

LABOR SAUDE SILVA DE AQUINO E CIA LTDA-EMP
 Cnpj: 007.575.053-84
 Avenida Contorno Leste
 Bloco 27 Ap 22A Metropole
 Caucaia - CE CEP: 61658032
 CEP: 002.601.224-00

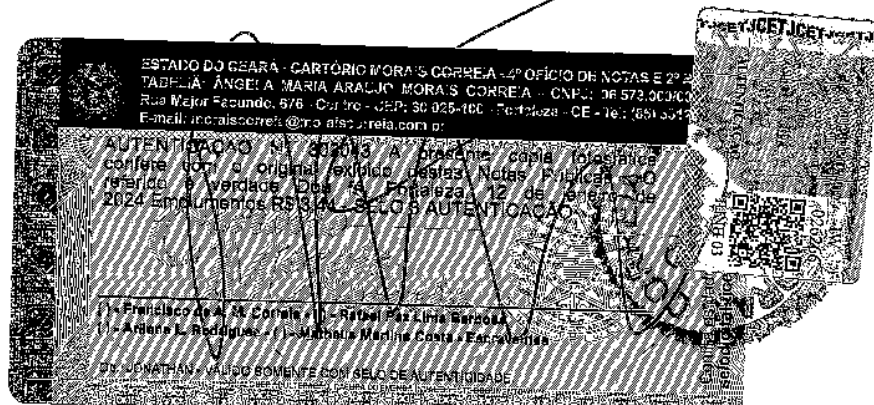
Amanda Lins Viana Bastos

LABOR SAUDE SILVA DE AQUINO E CIA LTDA-EMP

CNPJ: 11.048.966/0001-04

Francisco Antônio Rodrigues de Lima
 Selo

CPF: 036.308.057-04 | E-mail: contato@labor saud e.com



➤ FICHA TÉCNICA – FRANGO CONGELADO (SEM MIÚDOS)

➤ DOMINAÇÃO DE VENDA: FRANGO CONGELADO (SEM MIÚDOS)

É PRODUZIDO SEM USO DE HORMONIOS, CONFORME ESTABELECE A LEGISLAÇÃO BRASILEIRA.

➤ DADOS DO PRODUTO:

Marca: **TIJUCA**

Ingrediente: Frango sem miúdos. **NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA. NÃO CONTÉM LACTOSE.**

Peso Líquido: até 2Kg, Caixas de papelão com 12kg. **Peso da embalagem: 4g**

Validade: Conforme rotulo. **CÓD. DE BARRA: 7 898930 906034**

REGISTRO NO SIE/ADRAGRI SOB O Nº 600-20



TABELA NUTRICIONAL		
Quant. por porção 100g (1 porção)		
	Quantidade/Porção	%VD (*)
Valor Energético	165 Kcal = 692 kJ	8 %
Carboidratos	2,2 g	1%
Proteínas	12 g	16%
Gorduras Totais	12 g	22%
Gorduras Saturadas	3,5 g	16%
Gorduras Trans	0 g	(**)
Fibra alimentar	0 g	0%
Sódio	75 mg	35%

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

➤ INSTRUÇÕES DE USO, PREPARO E CONSUMO:

Este alimento se manuseado incorretamente e ou consumido cru pode causar danos à saúde.

Para a sua segurança siga as instruções abaixo:

Mantenha Congelado. Descongele somente no refrigerador ou no micro-ondas. 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 completamente cozido, frito ou assado. Uma vez descongelado, recomenda-se não recongelar o produto.

CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA	
Dentro do prazo de validade consumir até	
Embalagem fechada	
Freezer (-12°C a -18°C)	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.

➤ CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE:

Mantenha o produto congelado à -12°C a -18°C.

Os produtos congelados são transportados em veículos frigorificados, em temperatura de -12 °C ou mais frio, mantendo todas as suas características, atendendo a legislação vigente garantindo a qualidade dos produtos.

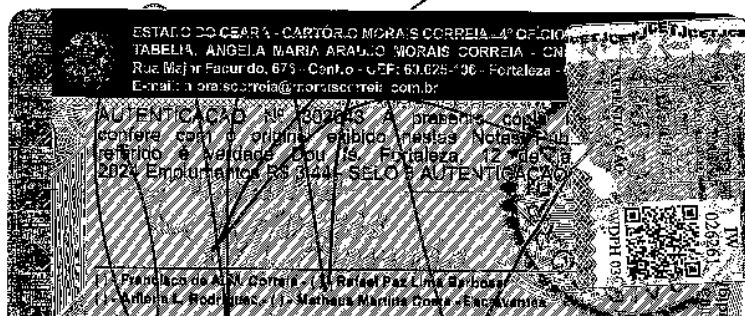
➤ PRODUZIDO POR: ABATEDOURO FRIGORÍFICO TIJUCA ALIMENTOS LTDA.

CNPJ: 09.524.502/0006-09. Rodovia CE-040, Km 41, S/N, Talasca, Cascavel-Ceará, Brasil. CEP: 62.850-000. Indústria Brasileira.

Facebook/instagram/youtube/tijucaalimentos.com, Tel.: 85 3229.9777.

Fortaleza-CE, 05 de julho de 2023.

Ana Luiza Oliveira
Nutricionista
CRN11 7296



Laudo Nº: 218.2023.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: VIRGINIA SILVA DE AQUINO

CNPJ/CPF: 007.575.053-84

Endereço: Avenida Contorno Leste Bloco 27 Ap 22A Metropole - Caucaia/CE CEP: 61658032

Contato: VIRGINIA SILVA DE AQUINO E-mail: virginialucasdavi@gmail.com Fone: (85) 98735-2287

Proposta Comercial: 63.2023.V0



02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: FRANGO CONGELADO SEM MIUDOS (TIJUCA)

Endereço Amostragem: Avenida Contorno Leste, Bloco 27 Ap 22A Metropole Cidade: Caucaia/CE CEP: 61658032

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 05/01/2023 07:00:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL: VIRGINIA SILVA DE AQUINO; MARCA: TIJUCA; DF: 24.09.22; DV: 23.09.23; LOTE: 22/267/01; PESO: 2.950; SIE: 600/20; APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO MICROBIOLÓGICO

Data Recebimento: 05/01/2023 16:55:00

Data Início Amostra: 05/01/2023 16:55:00

Data Conclusão Amostra: 13/01/2023 15:58:02

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
COLIFORMES À 45°C	<3	NMP/g	-	CMMEF	05/01/2023

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

Legenda

NMP/g - Número Mais Provável por grama.

04. Informações Importantes:

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: 0005000155589014768210202300000

LABORSAÚDE SERV. DE ANÁLISE E CONSULTA-EMP
CNPJ: 11.642.968/0001-04
Amanda Lins Viana Bastos
Técnicas em Alimentos
CRO CE: 1025/0248
CPF: 036.891.924-09

Amanda Lins Viana Bastos

LABORSAÚDE SERV. DE ANÁLISE E CONSULTA-EMP
CNPJ: 11.642.968/0001-04
Francisco Antônio Aguiar da Silva
CNP: 034.500.890-00 / END: RITTOLEIA TORREAO

ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO MÓDULO CORRÊIA - 4º OFÍCIO DE NOTAS E 2º RTO/PJ
TABULEIA: ANJELA MARIA ARAÚJO MORAIS CORRÊIA - CNPJ: 06.673.063/0001-67
Rua Major Fausto, 676 - Cartão - CEP: 60.025-700 - Fortaleza - CE - Te: (85) 3512-6900
E-mail: torre.secretaria@torresecretaria.com.br

AUTENTICAÇÃO Nº 2024-3 A presença deste selo autêntico
confere com o original exibido nestas Notas Públicas
relativo à verdade documental. Fortaleza, 12 de Janeiro
2024. Endowment R\$ 3,44. SELO DE AUTENTICAÇÃO

1 - Francisco de A. N. Corrêia - 1º Tabelião
1 - Arlinda L. Rodrigues - 1º Tabelião
1 - Matheus Martins Costa - Escrivão

Dr. JONATHAN VALLI BOVENTE COM SELO DE AUTENTICAÇÃO



Laudo Nº: 219.2023.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: VIRGINIA SILVA DE AQUINO

CNPJ/CPF: 007.575.053-84

Endereço: Avenida Contorno Leste Bloco 27 Ap 22A Metropole - Caucaia/CE CEP: 61658032

Contato: VIRGINIA SILVA DE AQUINO **E-mail:** virginialucasdavi@gmail.com **Fone:** (85) 98735-2287

Proposta Comercial: 63.2023.V0



02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: FRANGO CONGELADO SEM MIUDOS (TIJUCA)

Endereço Amostragem: Avenida Contorno Leste, Bloco 27 Ap 22A Metropole Cidade: Caucaia/CE CEP: 61658032

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 05/01/2023 07:00:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL: VIRGINIA SILVA DE AQUINO; MARCA: TIJUCA; DF: 24.09.22; DV: 23.09.23; LOTE: 22/267/01; PESO: 2.950; SIE: 600/20; APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO FÍSICO-QUÍMICO

Data Recebimento: 05/01/2023 16:55:00

Data Início Amostra: 05/01/2023 16:55:00

Data Conclusão Amostra: 11/01/2023 09:55:38

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
pH	6,17	U pH	-	IAL, Mét. 012/IV	05/01/2023

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

Legenda

U pH - Unidade de pH.

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: 0005000155589014768220202300000

LABORSAÚDE SERVIÇOS AMBIENTAIS E COM LIDA EPP
CNPJ: 11.048.966/0001-04
Amanda Lins Viana Bastos
Rua Major Facundo, 676 - Centro - CEP: 60.026-700 - Fortaleza - CE - Tel: (85) 3315-5555
E-mail: amora.scc@rcr.com.br

Amanda Lins Viana Bastos

LABORSAÚDE SERVIÇOS AMBIENTAIS E COM LIDA EPP
CNPJ: 11.048.966/0001-04
Francisco Antônio Moraes de Lima
Sócio

CPF: 036.207.825-00 / CRC: 1099085-2/CE

