

Declaro que a empresa **RN DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA**, inscrita no **CNPJ: 12.622.231/0001-16**, GANHADORA do lote 09, apresentou as amostras no prazo devido, 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 09: PRODUTOS CÂRNEOS - COTA RESERVADA				
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	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 ODOOR 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				
4	CARNE DE SUÍNO CONGELADA 1KG	KG	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.	Conforme
O item está no padrão das conformidades exigidas				
5	FILÉ DE PEITO EM CUBOS OU ISCA 1KG	KG	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.	Não Conforme
O item NÃO está no padrão das conformidades exigidas				
6	PEITO DE FRANGO COM OSSO 1KG	KG	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.	Conforme
O item está no padrão das conformidades exigidas				
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 09, 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. Analisando as amostras foi observado que o item 5 (FILÉ DE PEITO EM CUBOS OU ISCA - CADA CUBO OU ISCA PESANDO EM MÉDIA 40 G. 1ª QUALIDADE. ASPECTO NÃO PEGAJOSÓ, 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.), a ficha técnica e laudo técnico nº 030/2024 e nº 031/2024, não corresponde ao produto entregue, conforme foto em anexo. Concluimos que o lote 09 está **REPROVADA**, uma vez que não atendem aos requisitos de desempenho a participar do processo licitatório Pregão Eletrônico nº PCS-01.221123-SEDUC.

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

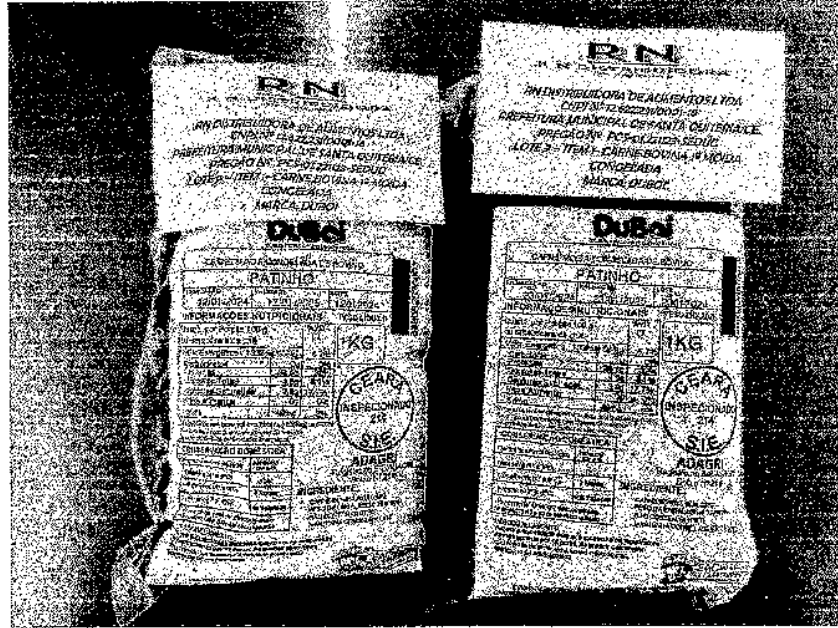
REGINA CÉLIA LOPES BRAGA

PRESIDENTE DO CAE

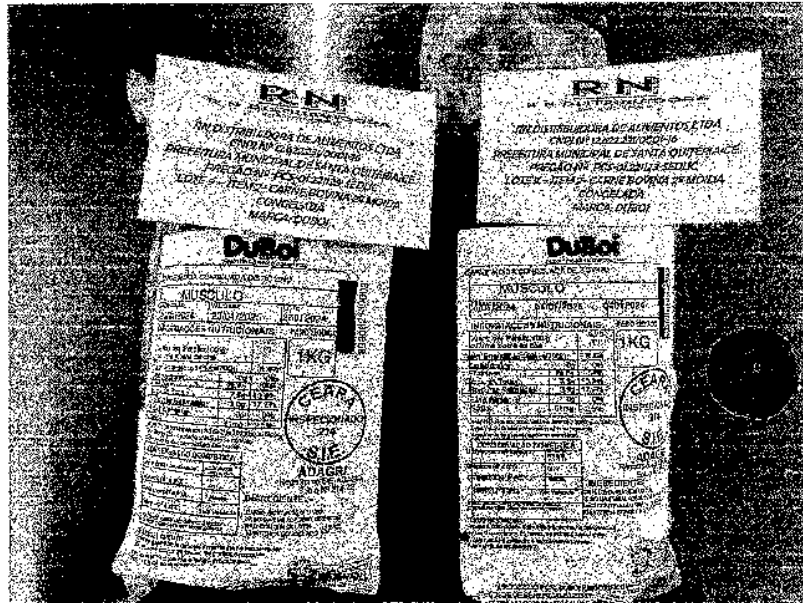
CPF: 675.473.623-20

LOTE 09: PRODUTOS CÁRNEOS - COTA RESERVADA

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



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



2

3 - CARNE BOVINA TIPO ISCA CONGELADA - 1KG



4 - CARNE DE SUÍNO CONGELADA - 1KG



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



6 - PEITO DE FRANGO COM OSSO - 1KG



7 - FRANGO INTEIRO CONGELADO - 1KG



A handwritten signature or mark in the bottom right corner of the page.

FICHA TECNICA DE PRODUTO

R N DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
RUA: AGACI MACHADO 154 / CRATEÚS-CE/BRASIL
CEP: 63.707-475 / CNPJ: 12.622.231/0001-16
TELEFONE: (88) 99647-1616

EMISSÃO: 16/01/2024
Página 1 de 2

PRODUTO:

CARNE MOIDA CONGELADA DE BOVINO (Patinho), 01 KG.

MARCA:

DUBOI FRIGORIFICO INDUSTRIAL LTDA

Rua: Alberto Oliveira, 1109- Alvaro Weyne

Fortaleza-CE

CNPJ: 01.390.887/0001-80

Fone: (85) 3391-9000

Ministério da Agricultura S.I.E Nº 214-30

INGREDIENTES:

Carne Bovina sem osso congelado patinho, embalada a vácuo em pacotes de 01 kg.
Não contem glúten.



Informações Nutricionais Porção de 100g

	Quantidade por porção	% VD(*)
Valor Energético	133 kcal = 556 kJ	6,7%
Carboidratos	0 g	0
Proteínas	28,6 g	57%
Gorduras Totais	4,5 g	9%
Gorduras Saturadas	3,9 g	7,7%
Gorduras Trans	Não contém	**
Fibras Alimentares	Não contém	**
Sódio	49 mg	2%

% Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400kj, seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo das suas necessidades energéticas.

** Valores diários de referencias não estabelecidos.

APRESENTAÇÃO:

Embalagem de 01 kg.

Embalagem Primária: Sistema plástico termossoldado, transparente, resistente e atóxico, compatível ao contato direto com alimentos.

Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento. Lacrada por fita gomada identificada pelo nome da empresa e feita arquivar para garantia da invisibilidade.

Elaborado por: Helinne Freire Melo Oliveira

Nutricionista

CRN 25043

Fone: (85) 99407-3107 | nutri_helinne@hotmail.com

FICHA TECNICA DE PRODUTO

R N DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
RUA: AGACI MACHADO 154 / CRATEÚS-CE/BRASIL
CEP: 63.707-475 / CNPJ: 12.622.231/0001-16
TELEFONE: (88) 99647-1616

EMISSÃO: 16/01/2024
Página 2 de 2

ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE:

Transportes devidamente higienizados e refrigerados, temperatura do produto de transporte: -18°C
Empilhamento máximo: 10 caixas
Mantenha congelado

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)	06 meses
Validade a 4°C (Refrigerador)	05 dias

Prazo de validade:

O produto tem validade de 12 meses, desde que sejam respeitadas as condições de transporte e armazenamento.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS:

ASPECTO	COR	ODOR
A carne deve ter consistência dura e inflexível, firme, não amolecido, apresenta gordura branca, firme e sem ser pegajoso.	Coloração vermelho escuro brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas.	Deve ser fresco, aromático e característico.

A Portaria número 42, de 13 de Janeiro de 1998, do Ministério da Saúde, trata da rotulagem de alimentos, o objetivo é proteger os consumidores de declarações abusivas ou infundadas que possam induzi-lo ao erro. Com os rótulos, é possível comparar os produtos na hora da compra, seja quanto á qualidade, ingrediente e etc.



Helinne Freire
NUTRICIONISTA - CRN 25043



Documento assinado digitalmente
HELINNE FREIRE MELO OLIVEIRA
Data: 17/01/2024 13:45:50-0300
Verifique em <https://validar.it.gov.br>

Elaborado por: Helinne Freire Melo Oliveira

Nutricionista

CRN 25043

Fone: (85) 99407-3107 | nutri_helinne@hotmail.com

Helinne Freire Melo Oliveira



Dados do Solicitante

Solicitante: RUFINO VIANA SERVICOS TECNICOS I LTDA			CNPJ/CPF: 46.011.426/0001-41	
Endereço: AV BRASILIA, 600, 500			CEP: 61761210	
Cidade: EUSEBIO	Estado: CE	Responsável pela solicitação: JOSE VALDARIO VIANA JUNIOR	Telefone: (85)3098-3939	

Página 1 de 1 14/02/2023 Emissão

Dados Fornecido pelo Solicitante

Local da amostragem / Órgão expedidor: PRODUTOS DO BOI ALBERTO DE OLIVEIRA, 1109 - ALVARO WEYNE - FORTALEZA - CE - CEP: 60330-530 CNPJ: 01.930.899/0001-80				Remessa: ND0001-80	
Descrição da amostra (tipo): CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO-PATINHO 1K				Lote: 06012023	Local: NA
Ponto de coleta: NA				Resp. coleta: CELIANE	
Fabricação: 08/01/2023	Vencido: 06/01/2024	Coleta: 28/01/2023 NA	Temp. Coleta: NA	Fabricante: DUBOI	

Dados Laboratório

Ordem Serviço: 10186377	Código da amostra: 12427MD23	Número da requisição: 1026035	Resp. coleta: NA		
Recebimento: 01/02/2023 10:15		Etiqueta: NA	Temp. recebimento: CONGELADO	Condições da amostra: NORMAL - LACRADO	

Relatório de Ensaio Microbiológico - 10.186.377A-0

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	Início	Fim
¹⁰ Contagem de Escherichia coli	<1,0 x 10 ¹	UFC/g	¹⁰¹ Carne bovina e outras carnes: NLM 018:10 ¹ ¹⁰² Carne suína: w30146:10 ¹	03-02-2023	05-02-2023
¹¹ Contagem de Estafilococos coagulase positiva	<1,5 x 10 ¹	UFC/g	¹¹¹ m.10 ¹ M.10 ¹	03-02-2023	04-02-2023
¹² Contagem Padrão de Microorganismos Mesófilos à 30°	6,6 x 10 ⁻⁵	UFC/g est.	¹²⁰ m.10 ¹ M.10 ¹	03-02-2023	06-02-2023
¹³ Deteção de Salmonella spp.	Ausência	25g	¹³⁰ Ausência	03-02-2023	04-02-2023

Abreviatura:

NA = Não aplicado | NI = Não informado | UFC = Unidade Formadora de Colônias | NMP = Número Mais Provável | SVR = Sem Valor de Referência | ND = Não Detectável

Metodologia(s):

- (1) AOAC Official Methods of Analysis. 931.14. 21st ed. 2018.
- (2) AFNOR Certificate Number 3M 01/09-04/09 A. (as compared to EN ISO 6028-1 method). PE MB 012
- (3) AFNOR Certificate Number 3M 01/01-09/89. PE MB 011
- (4) AOAC Official Methods of Analysis. 2016.01. 21st ed. 2019.

Informações adicionais:

(a) Instrução Normativa nº 101 de 1º de julho de 2022

Todas as informações constam nos dados brutos das análises e estão a disposição do solicitante. O(s) resultado(s) desta(s) análise(s) tem significado restrito e se aplica(m) somente a(s) amostra(s) analisada(s). Este relatório de ensaio somente pode ser reproduzido por completo e sem nenhuma alteração. Procedimento de amostragem: Plano de amostragem é de responsabilidade do solicitante.

Comentário(s):

Conforme o (s) parâmetro (s) analisado (s), a amostra encontra-se de acordo com a Legislação acima vigente. Laboratório de ensaio acreditado pela Cgcre de acordo com a ASNT NBR ISO/IEC 17025, sob número CRL 0236. Nota: Opiniões e interpretações não fazem parte do escopo deste laboratório.



Dados do Solicitante

RUBINO VIANA SERVICOS TECNICOS I LTDA			CNPJ/CPF:	48.011.426/0001-41	QR CODE
AV BRASLIA, 506, 500			CEP:	61761-210	
Estado:	CE	Responsável pela contratação:	Telefone:	(85)3099-3939	

Página 1 de 1 13/02/2023 Empresa

Dados Fornecido pelo Solicitante

Local da amostragem / Origem expedidor:				Remessa:	
PRODUTOS DO BOI ALBERTO DE OLIVEIRA, 1109 - ALVARO WEYNE - FORTALEZA - CE - CEP: 60330-630 CNPJ: 01.930.849/0001-80					
Descrição da amostra (Tipo):			Lotó:	Lote:	
CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO-PATIMHO 1K			06012023	NA	
Ponto de coleta:			Resp. coleta:		
NA			CELIANE		
Fabricação:	Validade:	Coleta:	Temp. Coleta:	Fabricante:	
06/01/2023	06/01/2024	20/01/2023 NA	NA	DUBOI	

Dados Laboratório

Ordem Serviço:	Código da amostra:	Número da requisição:	Resp. coleta:	Barcode	
10186376	3946FQ23	1026034	NA		
Realização:	Etiqueta:	Temp. recolhimento:	Condição da amostra:		
01/02/2023 10:15	NA	CONGELADO	NORMAL - LACRADO		

Relatório de Ensaio Físico-Químico - 10.186.376A-0

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	LQ	Início	Fim
1º GORDURAS TOTAIS (Lipídios)	3,0	g/100g	Sem valor de referência	0,1	02-02-2023	16-02-2023
2º pH	6,35		Sem valor de referência	2 a 12	02-02-2023	08-02-2023
3º PROTEÍNA TOTAL	22,54	g/100 g	Sem valor de referência	0,17	02-02-2023	16-02-2023
4º UMIDADE E VOLÁTEIS	74,6	g/100g	Sem valor de referência	0,1	02-02-2023	16-02-2023

Abreviatura:

NA = Não aplicado | NI = Não informado | LQ = Limite de Quantificação | NE = Não Especificado | ND = Não Detectável | VMP = Valor Máximo Permitido

Metodologia(s):

- (1) NMR/L 161:2005
- (2) ISO 2017:1999
- (3) ISO 1671:2009
- (4) ISO 1442:1997

Informações adicionais:

Todas as informações constam nos dados brutos das análises e estão a disposição do solicitante.
O(s) resultado(s) desta(s) análise(s) tem significado restrito e se aplica(m) somente a(m) amostra(s) analisada(s).
Este relatório de ensaio somente pode ser reproduzido por completo e sem nenhuma alteração.
Procedimento de amostragem: Plano de amostragem é de responsabilidade do solicitante.

Comentário(s):

Laboratório de ensaio acreditado pela Cgcre de acordo com a ABNT NBR ISO/IEC 17025, sob número ÇRL 0298.
Nota: Opiniões e interpretações não fazem parte do escopo deste laboratório.

FICHA TECNICA DE PRODUTO

R N DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
RUA: AGACI MACHADO 154 / CRATEÚS-CE/BRASIL
CEP: 63.707-475 / CNPJ: 12.622.231/0001-16
TELEFONE: (88) 99647-1616

EMISSÃO: 17/01/2024

Página 1 de 2

PRODUTO:

CARNE MOIDA CONGELADA DE BOVINO (Musculo), 01 KG.

MARCA:

DUBOI FRIGORIFICO INDUSTRIAL LTDA

Rua: Alberto Oliveira, 1109- Alvaro Weyne

Fortaleza-CE

CNPJ: 01.390.887/0001-80

Fone: (85) 3391-9000

Ministério da Agricultura S.I.E Nº 214-32

INGREDIENTES:

Carne Bovina sem osso congelada musculo, embalada a vácuo em pacotes de 01 kg.
Não contem glúten.



Informações Nutricionais Porção de 100g

	Quantidade por porção	% VD(*)
Valor Energético	168 kcal = 700 kJ	8,4%
Carboidratos	0 g	0
Proteínas	28,6 g	56%
Gorduras Totais	7,6 g	13,8%
Gorduras Saturadas	3,9 g	7,7%
Gorduras Trans	Não contém	**
Fibras Alimentares	Não contém	**
Sódio	61 mg	2,5%

% Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400kj, seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo das suas necessidades energéticas.

** Valores diários de referências não estabelecidos.

APRESENTAÇÃO:

Embalagem de 01 kg

Embalagem Primária: Sistema plástico termossoldado, transparente, resistente e atóxico, compatível ao contato direto com alimentos.

Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento. Lacrada por fita gomada identificada pelo nome da empresa e feita arquivar para garantia da invisibilidade.

Elaborado por: Helinne Freire Melo Oliveira

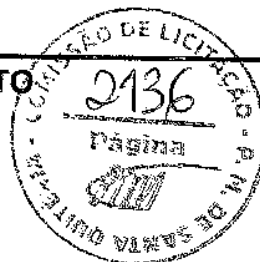
Nutricionista

CRN 25043

Fone: (85) 99407-3107 | nutri_helinne@hotmail.com

FICHA TECNICA DE PRODUTO

R N DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
RUA: AGACI MACHADO 154 / CRATEÚS-CE/BRASIL
CEP: 63.707-475 / CNPJ: 12.622.231/0001-16
TELEFONE: (88) 99647-1616



EMISSÃO: 17/01/2024
Página 2 de 3

ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE:

Transportes devidamente higienizados e refrigerados, temperatura do produto de transporte: -18°C.
Empilhamento máximo: 10 caixas
Mantenha congelado

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)	06 meses
Validade a 4°C (Refrigerador)	05 dias

Prazo de validade:

O produto tem validade de 12 meses, desde que sejam respeitadas as condições de transporte e armazenamento.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS:

ASPECTO	COR	ODOR
A carne deve ter consistência dura e inflexível, firme, não amolecido, apresenta gordura branca, firme e sem ser pegajoso.	Coloração vermelha escura brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas.	Deve ser fresco, aromático e característico.

A Portaria número 42, de 13 de Janeiro de 1998, do Ministério da Saúde, trata da rotulagem de alimentos, o objetivo é proteger os consumidores de declarações abusivas ou infundadas que possam induzi-lo ao erro. Com os rótulos, e possível comparar os produtos na hora da compra, seja quanto á qualidade, ingrediente e etc.



Documento assinado digitalmente
HELINNE FREIRE MELO OLIVEIRA
Data: 17/01/2024 14:25:51-0300
Verifique em <https://validar.id.gov.br>

Helinne Freire
NUTRICIONISTA - CRM-25043

Elaborado por: Helinne Freire Melo Oliveira

Nutricionista

CRN 25043

Fone: (85) 99407-3107 | nutri_helinne@hotmail.com

Helinne Freire Melo Oliveira



Dados do Solicitante

Solicitante: RUFINO VIANA SERVICOS TECNICOS I LTDA		GNP/CEPF: 46.011.426/0001-41	
Endereço: AV BRASILIA, 500		CEP: 61761210	
Cidade: EUSEBIO	Estado: CE	Responsável pela solicitação: JOSE VALDARIO VIANA JUNIOR	
		Telefone: (85)3099-3939	

Página 1 de 1 21/07/2022 Emissão

Dados Fornecido pelo Solicitante

Local da amostragem / Órgão expedidor: NC INDUSTRIA E COMERCIO DE CARNES LTDA		Remessa: NI	
Descrição da amostra (Tipo): CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO - MUSCULO		Lote: 30062022	Lacre: NI
Ponto de coleta: FORTALEZA -		Resp. coleta: LAQA	
Fabricação: 30/06/2022	Validade: 30/06/2023	Coleta: 01/07/2022 14:00	Temp. Coleta: NI
		Fabricante: DUBOI	

Dados Laboratório

Ordem Serviço: 10060769	Código da amostra: 65401MB22	Número da requisição: NI	Resp. coleta: NA	
Recebimento: 07/07/2022 12:00		Equivalente: NI	Temp. recebimento: 4,8°C	Condições da amostra: NORMAL - LACRADO

Relatório de Ensaio Microbiológico - 10.060.769A-4

Errata:

Esta relatório de ensaio substitui e invalida o de N°: 10060769-3 - Motivo: Alteração nos campos órgão expedidor e fabricante a pedido do cliente.

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	Início	Fim
⁽¹⁾ Contagem de <i>Escherichia coli</i>	$<1,0 \times 10^1$	UFC/g	⁽¹⁾ Carnes bovinas e outras carnes: m:10 M:10 ⁶ Carne suína: m:10 ⁶ M: 10 ⁶	13-07-2022	15-07-2022
⁽²⁾ Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i>	$5,0 \times 10^1$	UFC/g	⁽²⁾ m:10 ⁶ M: 10 ⁶	13-07-2022	16-07-2022
⁽³⁾ Contagem Padrão de Microorganismos Mesófilos à 30°	$5,0 \times 10^{4.5}$	UFC/g est.	⁽³⁾ m:10 ⁶ M:10 ⁶	13-07-2022	16-07-2022
⁽⁴⁾ Detecção de <i>Salmonella</i> spp.	Ausência	25g	⁽⁴⁾ Ausência	13-07-2022	14-07-2022

Abreviatura:

NA = Não aplicado | NI = Não informado | UFC = Unidade Formadora de Colônias | NMP = Número Mais Provável | SVR = Sem Valor de Referência | ND = Não Detectável

Metodologia(s):

- (1) AOAC Official Methods of Analysis. 991.14. 21st ed. 2019.
- (2) AFNOR Certificate Number 3M 01/08-04/03 A. (as compared to EN ISO 6868-1 method). PE MB 012
- (3) AFNOR Certificate Number 3M 01/01-09/89. PE MB 011
- (4) AOAC Official Methods of Analysis. 2015.01. 21st ed. 2019.

Informações adicionais:

(a) Resolução - RDC Nº 331, de 23 de dezembro de 2019
 Todas as informações constam nos dados brutos das análises e estão a disposição do solicitante.
 O(s) resultado(s) desta(s) análise(s) tem significado restrito e se aplica(m) somente a(s) amostra(s) analisada(s).
 Este relatório de ensaio somente pode ser reproduzido por completo e sem nenhuma alteração.
 Procedimento de amostragem: Plano de amostragem é de responsabilidade do solicitante.

Comentário(s):

Conforme o (s) parâmetro (s) analisado (s), a amostra encontra-se de acordo com a Legislação acima vigente.
 Laboratório de ensaio acreditado pela Cgcre de acordo com a ABNT NBR ISO/REC 17025, sob numero CRL 0298.
 Nota: Opiniões e interpretações não fazem parte do escopo deste laboratório.

Bruna Camila Garcia
 CRBIO - PR: 108044107-D

Alvaro Argura FID
 CRF PR: 716



Dados do Solicitante

Solicitante: RUFINO VIANA SERVICOS TECNICOS I LTDA		CPF/CNPJ: 46.011.426/0001-41	Validador QR código
Endereço: AV BRASILIA, 500		CEP: 61761210	
Cidade: EUSEBIO	Estado: CE	Responsável pela solicitação: JOSE VALDARIO VIANA JUNIOR	
		Telefone: (85)3099-3939	

Página 1 de 1 21/07/2022 Emissão

Dados Fornecido pelo Solicitante

Local da amostragem / Órgão expedidor: NC INDUSTRIA E COMERCIO DE CARNES LTDA			Remessa: NI
Descrição da amostra (Tipo): CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO - MUSCULO		Lote: 30062022	Labre: NI
Ponto de coleta: FORTALEZA -		Resp. coleta: LAQA	
Fabricação: 30/06/2022	Validade: 30/06/2023	Coleta: 01/07/2022 14:00	Temp. Coleta: NI
		Fabricante: DUBOI	

Dados Laboratório

Ordem Serviço: 10060770	Código da amostra: 24831FQ22	Número da requisição: NI	Resp. coleta: NA	
Recebimento: 07/07/2022 12:00		Etiqueta: NI	Temp. recebimento: 4,8°C	Condições da amostra: NORMAL - LACRADO

Relatório de Ensaio Físico-Químico - 10.060.770A-4

Errata:

Este relatório de ensaio substitui e invalida o de N°: 10060770-3 - Motivo: Alteração nos campos órgão expedidor e fabricante a pedido do cliente.

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	LQ	Início	Fim
¹ GORDURAS TOTAIS (Lipídios)	3,3	g/100g	Sem valor de referência	0,1	13-07-2022	16-07-2022
² pH	5,76		Sem valor de referência	2 a 12	13-07-2022	16-07-2022
³ PROTEÍNA TOTAL	23,30	g/100 g	Sem valor de referência	0,17	13-07-2022	16-07-2022
⁴ UMIDADE E VOLÁTEIS	74,1	g/100g	Sem valor de referência	0,1	13-07-2022	16-07-2022

Abreviatura:

NA = Não aplicado | NI = Não informado | LQ = Limite de Quantificação | NE = Não Especificado | ND = Não Detectável | VMP = Valor Máximo Permitido

Metodologia(s):

- (1) NMKL 181:2005
- (2) ISO 2017:1999
- (3) ISO 1971:2009
- (4) ISO 1442:1997

Informações adicionais:

Todas as informações constam nos dados brutos das análises e estão a disposição do solicitante.
O(s) resultado(s) desta(s) análise(s) tem significado restrito e se aplica(m) somente a(o) amostra(s) analisada(s).
Este relatório de ensaio somente pode ser reproduzido por completo e sem nenhuma alteração.
Procedimento de amostragem: Plano de amostragem é de responsabilidade do solicitante.

Comentário(s):

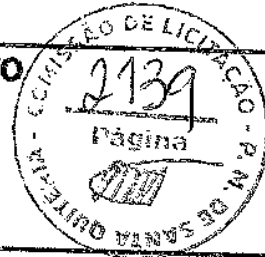
Laboratório de ensaio acreditado pela Cgcre de acordo com a ABNT NBR ISO/IEC 17025, sob numero CRL 0298.
Nota: Opiniões e interpretações não fazem parte do escopo deste laboratório.

Crbio PR: 83724/07-D
Lilian Patricia Ramos

CRF PR: 716
Alvaro Fargura FTD

FICHA TECNICA DE PRODUTO

R N DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
RUA: AGACI MACHADO 154 / CRATEÚS-CE/BRASIL
CEP: 63.767-475 / CNPJ: 12.622.231/0001-16
TELEFONE: (88) 99647-1616



EMISSÃO: 02/01/2024
Página 1 de 3

PRODUTO: COXÃO MOLE (ISCA) CONGELADO

MARCA:
MAFRIPAR- MERCURIO ALIMENTOS AS MATADOURO FRIGORIFICO
Rod; PA 242 Castanhal Curuçar km 14
Rua: Itacama – Zona Rural Castanhal -Pará/ Ind. Brasileira
CNPJ: 11.831.765000-1
Fone: (98) 3262-9500
Ministério da Agricultura S.I.F Nº 4554

INGREDIENTES:

Carne Bovina coxão mole em isca congelado, in natura, embalada a vácuo em pacotes de 01 kg.
Não contem glúten.

Informações Nutricionais		
Porção de 100g		
	Quantidade por porção	% VD*
Valor Energético	132 kcal = 554 kJ	05%
Carboidratos	0 g	0%
Proteínas	21,7 g	43%
Gorduras Totais	4,7 g	9%
Gorduras Saturadas	1,9 g	8%
Gorduras Trans	Não contém	**
Fibras Alimentares	Não contém	**
Sódio	1,8 mg	05%
Colesterol	76 mg	22%
Ferro	5,9 mg	29%
Cálcio	31mg	03%

* Valores Diários de referencia com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400kj, seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo das suas necessidades energéticas.
** Valores diários de referências não estabelecidos.

Elaborado por: Helinne Freire Melo Oliveira
Nutricionista
CRN 25043

FICHA TECNICA DE PRODUTO

R N DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
RUA: AGACI MACHADO 154 / CRATEÚS-CE/BRASIL
CEP: 63.707-475 / CNPJ: 12.622.231/0001-16
TELEFONE: (88) 99647-1616



EMISSÃO: 02/01/2024
Página 2 de 3

APRESENTAÇÃO:

Embalagem de 01 kg.

Embalagem Primária: Sistema plástico termossoldado, transparente, resistente e atóxico, compatível ao contato direto com alimentos.

Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento. Lacrada por fita gomada identificada pelo nome da empresa e feita arquiara para garantia da invisibilidade.

ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE:

Transportes devidamente higienizados e refrigerados, temperatura do produto de transporte: -18°C.

Empilhamento máximo: 10 caixas

Mantenha congelado

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)	06 meses
Validade a 4°C (Refrigerador)	03 meses

Prazo de validade:

O produto tem validade de 12 meses, desde que sejam respeitadas as condições de transporte e armazenamento.

Elaborado por: Helinne Freire Melo Oliveira
Nutricionista
CRN 25043

Fone: (85) 99407-3107 | nutri_helinne@hotmail.com

FICHA TECNICA DE PRODUTO

R.N. DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
RUA: AGACI MACHADO 154 / CRATEÚS-CE/BRASIL
CEP: 63.707-475 / CNPJ: 12.622.231/0001-16
TELEFONE: (88) 99647-1616



EMIÇÃO: 02/01/2024
Página 3 de 3

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

ASPECTO	COR	ODOR
A carne deve ter consistência dura e inflexível, firme, não amolecido, apresenta gordura branca, firme e sem ser pegajoso.	Coloração vermelho escuro brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas.	Deve ser fresco, aromático e característico.

A Portaria número 42, de 13 de Janeiro de 1998, do Ministério da Saúde, trata da rotulagem de alimentos, o objetivo é proteger os consumidores de declarações abusivas ou infundadas que possam induzi-lo ao erro. Com os rótulos, é possível comparar os produtos na hora da compra, seja quanto à qualidade, ingrediente e etc.



Documento assinado digitalmente
HELINNE FREIRE MELO OLIVEIRA
Data: 02/01/2024 15:22:05-0306
Verifique em <https://validar.ri.gov.br/>

Helinne Freire
NUTRICIONISTA - CRN 25043

Elaborado por: Helinne Freire Melo Oliveira

Nutricionista

CRN 25043

Fone: (85) 99407-3107 | nutri_helinne@hotmail.com

LAUDO TÉCNICO Nº. 589/2022**NATUREZA DO TRABALHO:** Ensaio Físico-Químico de Alimento.**MATERIAL:** Uma (01) - Amostra de alimento.**INTERESSADO:** RN DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA**ENDEREÇO:** Rua Aguiar Machado, Nº 154, José Rosa, Crutens - CE**RESPONSÁVEL PELA COLETA:** O interessado.**1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)**

Parâmetro	Método	Resultado
Minerais fixos	IAL	2,1%
Lípidos	IAL	2,6%
Proteínas	IAL	19,7%
Fibras	IAL	-
Carboidratos	IAL	4,9%
Valor Calórico	IAL	131 Kcal

- Carne congelada de bovina coxão mole
- Marca: Mafripar
- Data de Fabricação: 19/11/22
- Data de Validade: 18/11/23

CONDIÇÕES GERAIS: Para a realização dos ensaios foram seguidas as diretrizes gerais da RDC Nº 272, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005

Juazeiro do Norte, 12 de dezembro de 2022.

M^{te} Karine de Sá B. Feitosa
M^{te} Karine de Sá B. Feitosa
Tecnóloga em Alimentos
CRQ: 16200894

OBSERVAÇÕES: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita, aplicam-se tão somente às amostras ensaiadas. A reprodução deste documento para outros fins só poderá ser feita de forma integral sem nenhuma alteração.

Não nos responsabilizamos por amostras que não foram coletadas por nossos técnicos.

LAUDO TÉCNICO N.º 416/2022**NATUREZA DO TRABALHO:** Ensaio Bacteriológico de Alimento.**MATERIAL:** Uma (01) - Amostra de alimentos.**INTERESSADO:** RN DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA**ENDEREÇO:** Rua Aguiar Machado, Nº 154, José Rosa, Crato - CE**RESPONSÁVEL PELA COLETA:** O interessado.**1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)**

Parâmetro	Unidade de	Resultados Obtidos AT	Limite Microbiológico (m) Permitido	Limite Microbiológico (M) Permitido	Metodologia
<i>Salmonella</i>	25g	Ausente	Ausente	-	APHA, 2001
Estreptococos coagulase positiva	UFC/g	<10	10 ⁴	10 ⁵	APHA, 2001
<i>Escherichia coli</i>	NMP/g	<3	<10	10 ²	APHA, 2001

2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)

- Carne congelada de bovina coxão mole Isca
- Marca: Mefripar
- Data de Fabricação: 19/11/22
- Data de Validade: 18/11/23

3. CONDIÇÕES GERAIS: Para a realização dos ensaios foram seguidas as diretrizes gerais da Resolução RDC n.º 724 e Instrução Normativa n.º 161, de 1.º de Julho de 2022, do Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária/ Diretoria Colegiada.**4. CONCLUSÃO:** PRODUTO SATISFATORIO COM QUALIDADE ACEITÁVEL, conforme o art. 11 da Resolução RDC n.º 724, 2022.

Juazeiro do Norte, 12 de dezembro de 2022.

M^{te} Karina de Sá B. FeitosaM^{te} Karina de Sá B. Feitosa
Tecnóloga em Alimentos
CRQ: 10260894**OBSERVAÇÕES:** Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita, aplicam-se tão somente às amostras analisadas. A reprodução deste documento para outros fins só poderá ser feita de forma integral sem nenhuma alteração.

Não nos responsabilizamos por amostras que não foram coletadas por nossos técnicos.

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

R N DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
RUA: AGACI MACHADO 154 / CRATEÚS-CE/BRASIL
CEP: 63.707-475 / CNPJ: 12.622.231/0001-16
TELEFONE: (88) 99647-1616

EMISSÃO: 06/07/2022

Página 1 de 2

PRODUTO:

PERNIL SUÍNO EM CUBOS 1 kg

MARCA:

PLENA ALIMENTOS S.A

Rua: Hum, 100, Distrito Industrial Riacho das Pedras

Fone: (31)3519-3400

CNPJ: 10.198.974/0003-47

IE:001.695.080.0193

SIF: 4060

INGREDIENTES:

Carne de suíno congelada sem osso (pernil), 1 kg, não contém glúten.

Informações Nutricionais

Porção: 100g 1 pedaço

	Quantidade por porção	% VD(*)
Valor Energético	132 kcal = 554 KJ	7
Carboidratos	0 g	0
Proteínas	23 g	37
Gorduras Totais	5 g	9
Gorduras Saturadas	2 g	4
Gorduras Trans	Não contém	
Fibras Alimentares	**	**
Sódio	56 mg	3
Cálcio	12,9 mg	1
Ferro	1,8 mg	13

% Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400kj, seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo das suas necessidades energéticas.

** Valores diários de referências não estabelecidos.

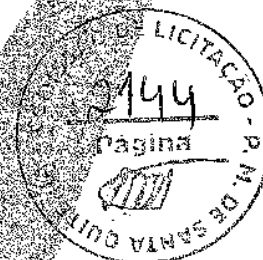
APRESENTAÇÃO:

Embalagem Primária: Polietileno

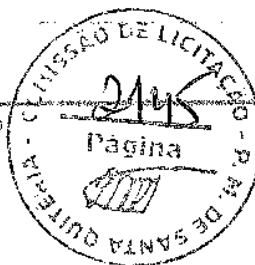
Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento. Lacrada por fita gomada identificada pelo nome da empresa e feita arquiara para garantia da invisibilidade.

Elaborado por: Helinne Freire Melo Oliveira
Nutricionista
CRN 25043
Fone: (88) 99921-0845 | nutri_helinne@hotmail.com

Helinne Freire
NUTRICIONISTA - CRN-25043



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO



R R DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
 RUA: ASSACI MACHADO 154 / CRATEJUS-CE/BRASIL
 CEP: 62.707-475 / CNPJ: 12.622.331/0001-15
 TELEFONE: (88) 98847-1536

04/01/2012
 Página 2 de 2

A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data da embalagem, data da validade, condições de armazenamento, quantidade do produto, número de registro no Ministério de Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE:

Transportes devidamente higienizados e refrigerados. temperatura do produto de transporte: -18°C.
 Empilhamento máximo: 10 caixas
 Manter congelado

TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO

- Manter congelado a -12°C ou mais frio

VALIDADE CONFORME A TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO:

Dentro do prazo de validade até	Embalagem fechada conservada
Validade a -12°C ou mais frio (Freezer)	12 meses
Validade a -8°C ou mais frio (Congelador)	06 meses
Validade a 4°C (Refrigerador)	05 dias

Prazo de validade:

Um ano ou conforme a indicação do fabricante

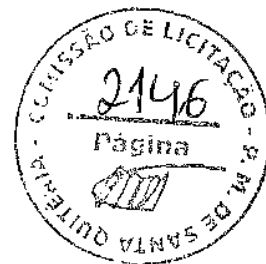
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS:

ASPECTO	COR	ODOR
Característico	Característico	Característico

- (A Portaria número 423 de 13 de Janeiro de 1998, do Ministério da Saúde, trata da rotulagem de alimentos, o objetivo é proteger os consumidores de declarações abusivas ou infundadas que possam induzi-lo ao erro. Com os rótulos, é possível comparar os produtos na hora da compra, seja quanto à qualidade, ingredientes e etc).

Hel
Helinne Freire
 NUTRICIONISTA - CRN 25043

Elaborado por: Helinne Freire Melo Oliveira
 Nutricionista
 CRN 25043
 Fone: (88) 99921-0945 | nutri_helinne@hotmail.com



FATEC
FACULDADE DE TECNOLOGIA CENTEC
FATEC CANARI

LAUDO TÉCNICO Nº. 510/2022

NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Físico-Químico de Alimento.
MATERIAL: Uña (01) - Amostra de alimento.
INTERESSADO: RN Distribuidora de Alimentos - LTDA
ENDEREÇO: Rua Agaci Machado -154 - Crateús - CE.
DATA DA COLETA: 28/06/2022 **DATA DA ENTRADA:** 29/06/2022
DATA DA ANÁLISE: 28/06/2022
RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado.

1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)

Parâmetro	Método	Resultado
Minerais fixos	IAL	2,12%
Lípidos	IAL	5,4%
Proteínas	IAL	22,9%
Fibras	IAL	-
Carboidratos	IAL	-
Valor Calórico	IAL	132,4Kcal

2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)

- Amostra (A1) - Carne Suína - Pernil em cubos - Fabricante: Plena Alimentos - Data de Fabricação: 21/06/202 - Data de Validade: 20/06/2023 - Lote: 6998.

CONDIÇÕES GERAIS: Para a realização dos ensaios foram seguidas as diretrizes gerais da RDC Nº 272, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005.

Juazeiro do Norte, 02 de Julho de 2022.

M^{te} Karine de Sá B. Feitosa
M^{te} Karine de Sá B. Feitosa
Tecnóloga em Alimentos
CRQ: 10200894

OBSERVAÇÕES: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita, aplicam-se tão somente às amostras ensaiadas. A reprodução deste documento para outros fins só poderá ser feita de forma integral sem nenhuma alteração.

Não nos responsabilizamos por amostras que não foram coletadas por nossos técnicos.

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

R N DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
 RUA: AGACI MACHADO 154 / CRATEÚS-CE/BRASIL
 CEP: 63.707-475 / CNPJ: 12.622.231/0001-16
 TELEFONE: (88) 99647-1616



EMISSÃO: 02/01/2024
 Página 1 de 2

PRODUTO:

FILE DE PEITO DE FRANGO . 1 kg Friato

MARCA:

NUTRIZA- INDÚSTRIA DE ALIMENTOS S.A- MATADOURO DE AVES E COELHOS
 Rodovia GO-330- KM 01 zona rural
 CEP: 75200-000 – Pires do Rio- GO
 CNPJ: 37.020.260/0001-39
 SIF: 3921

INGREDIENTES:

FILE DE PEITO DE FRANGO

Informações Nutricionais
 Porção: 100g 1 pedaço

	Quantidade por porção	% VD(*)
Valor Energético	88 kcal = 397 KJ	3%
Carboidratos	0 g	0%
Proteínas	18 g	37%
Gorduras Totais	2 g	2%
Gorduras Saturadas	2 g	4%
Gorduras Trans	Não contém	
Fibras Alimentares	**	**
Sódio	45 mg	2 %
Calcio	**	**

% Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400kj, seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo das suas necessidades energéticas.
 ** Valores diários de referências não estabelecidos.

APRESENTAÇÃO:

File de Peito de Frango congelado validade 365 dias congelados, após o descongelamento seguir conforme na tabela a baixo.

Embalagem Primária: Polietileno

Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento. Lacrada por fita gomada identificada pelo nome da empresa e feita arquivar para garantia da invisibilidade.

FICHA TECNICA DE PRODUTO

R N DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
RUA: AGACI MACHADO 154 / CRATEÚS-CE/BRASIL
CEP: 63.707-475 / CNPJ: 12.622.231/0001-16
TELEFONE: (88) 99647-1616



EMISSÃO: 02/01/2024
Página 2 de 2

. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data da embalagem, data da validade, condições de armazenamento, quantidade do produto, número de registro no Ministério de Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE:

Transportes devidamente higienizados e refrigerados, temperatura do produto de transporte: -18°C .
Empilhamento máximo: 10 caixas
Mantenha congelado

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)	06 meses
Validade a 4°C (Refrigerador)	05 dias

Prazo de validade:
Conforme a indicação do fabricante.



CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

ASPECTO	COR	ODOR
Característico	Característico	Característico

- (A Portaria número 42, de 13 de Janeiro de 1998, do Ministério da Saúde, trata da rotulagem de alimentos, o objetivo é proteger os consumidores de declarações abusivas ou infundadas que possam induzi-lo ao erro. Com os rótulos, e possível comparar os produtos na hora da compra, seja quanto á qualidade, ingrediente e etc).

Documento assinado digitalmente



HELINE FREIRE MELO OLIVEIRA
Data: 02/01/2024 11:03:43-0303
Verifique em <https://validar.it.gov.br>

Elaborado por: Helinne Freire Melo Oliveira
Nutricionista
CRN 25043

LAUDO TÉCNICO N.º 031/2024**NATUREZA DO TRABALHO:** Ensaio Físico-Químico de Alimento.**MATERIAL:** Uma (01) - Amostra de alimento.**INTERESSADO:** RN Distribuidora de Alimentos - LTDA**ENDEREÇO:** Rua Agaci Machado -154 - Cratoés - CE.**DATA DA COLETA:** 03/01/2024**DATA DA ENTRADA:** 03/01/2024**DATA DA ANÁLISE:** 03/01/2024**RESPONSÁVEL PELA COLETA:** O interessado.**1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)**

Parâmetro	Método	Resultado
Minerais fixos	IAL	0,93%
Lipídeos	IAL	4,2%
Proteínas	IAL	14,1%
Fibras	IAL	-
Carboidratos	IAL	18,12
Valor Calórico	IAL	203Kcal

2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)

- Amostra (A1) - Filé de peito de frango-- Marca: Friato - Data de Fabricação: 13/12/2023 - Data de Validade: 12/12/2024 - Lote: 03.

CONDIÇÕES GERAIS: Para a realização dos ensaios foram seguidas as diretrizes gerais da RDC N.º 272, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005.

Juazeiro do Norte, 05 de Janeiro de 2024.

M^{te} Karine de Sá B. Feitosa
M^{te} Karine de Sá B. Feitosa
Tecnóloga em Alimentos
CRQ: 10200894

OBSERVAÇÕES: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita, aplicam-se tão somente às amostras ensaiadas. A reprodução deste documento para outros fins só poderá ser feita de forma integral sem nenhuma alteração.

Não nos responsabilizamos por amostras que não foram coletadas por nossos técnicos.

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

R N DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
RUA: AGACI MACHADO 154 / CRATEÚS-CE/BRASIL
CEP: 63.707-475 / CNPJ: 12.622.231/0001-16
TELEFONE: (88) 99647-1616



EMIÇÃO: 02/01/2024
Página 1 de 2

PRODUTO:

FILE DE PEITO DE FRANGO . 1 kg Friato

MARCA:

NUTRIZA- INDÚSTRIA DE ALIMENTOS S.A- MATADOURO DE AVES E COELHOS
Rodovia GO-330- KM 01 zona rural
CEP: 75200-000 – Pires do Rio- GO
CNPJ: 37.020.260/0001-39
SIF: 3921

INGREDIENTES:

FILE DE PEITO DE FRANGO

Informações Nutricionais

Porção: 100g, 1 pedaço

	Quantidade por porção	% VD(*)
Valor Energético	88 kcal = 397 KJ	3%
Carboidratos	0 g	0%
Proteínas	18 g	37%
Gorduras Totais	2 g	2%
Gorduras Saturadas	2 g	4%
Gorduras Trans	Não contém	
Fibras Alimentares	**	**
Sódio	45 mg	2 %
Calcio	**	**

% Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400kj, seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo das suas necessidades energéticas.
** Valores diários de referências não estabelecidos.

APRESENTAÇÃO:

File de Peito de Frango congelado validade 365 dias congelados, após o descongelamento seguir conforme na tabela a baixo.

Embalagem Primária: Polietileno

Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento. Lacrada por fita gomada identificada pelo nome da empresa e feita arquivar para garantia da invisibilidade.

Elaborado por: Helinne Freire Melo Oliveira
Nutricionista

LAUDO TÉCNICO Nº. 127/2022

NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Físico-Químico de Alimento.

MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento.

INTERESSADO: RN Distribuidora de Alimentos - LTDA

ENDEREÇO: Rua Agaci Machado -154 - Crateús - CE.

DATA DA COLETA: 11/03/2022 **DATA DA ENTRADA:** 11/03/2022

DATA DA ANÁLISE: 11/03/2022

RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado.

1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)

Parâmetro	Método	Resultado
Minerais fixos	IAL	0,93%
Lipídicos	IAL	4,2%
Proteínas	IAL	14,1%
Fibras	IAL	-
Carboidratos	IAL	18,12
Valor Calórico	IAL	203Kcal

2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)

- Amostra (A1) – Peito Congelado – Marca: Friato – Data de Fabricação: 20/01/2022 - Data de Validade: 20/01/2023 – Lote: 03.

CONDIÇÕES GERAIS: Para a realização dos ensaios foram seguidas as diretrizes gerais da RDC Nº 272, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005.

Juazeiro do Norte, 15 de Março de 2022.

Mª Karine de Sá B. Feitosa
Mª Karine de Sá B. Feitosa
Tecnóloga em Alimentos
CRQ: 10200894

OBSERVAÇÕES: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita, aplicam-se tão somente às amostras ensaiadas. A reprodução deste documento para outros fins só poderá ser feita de forma integral sem nenhuma alteração.

Não nos responsabilizamos por amostras que não foram coletadas por nossos técnicos.

LAUDO TÉCNICO N.º. 187/2023

NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Bacteriológico de Alimento.

MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento.

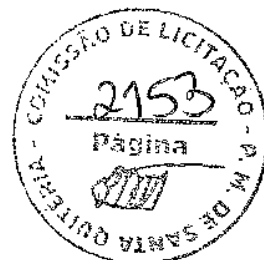
INTERESSADO: RN Distribuidora de Alimentos - LTDA

ENDEREÇO: Rua Agaci Machado -154 – Crateús – CE.

DATA DA COLETA: 11/03/2023 **DATA DA ENTRADA:** 11/03/2023

DATA DA ANÁLISE: 11/03/2023

RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado.



1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)

Parâmetro	Unidade	Resultados Obtidos A1	Valor Máximo Permitido	Metodologia
Coliformes 45°C	NMP/g	<3 NMP/g	10 ⁴ NMP/g	APHA, 2001

2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)

- Amostra (A1) – Peito Congelado – Marca: Friato – Data de Fabricação: 20/01/2023 - Data de Validade: 20/01/2024 – Lote: 03.

3. CONDIÇÕES GERAIS: Para a realização dos ensaios foram seguidas as diretrizes gerais da RDC n.º. 12, de 2 de Janeiro de 2001, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde.

4. CONCLUSÃO: PRODUTO DE ACORDO COM OS PADRÕES LEGAIS VIGENTES para as situações enquadradas no item 1.1 do Anexo II da RDC n.º. 12 de 2001.

Juazeiro do Norte, 15 de Março de 2023.

Mª Karine de Sá B. Feitosa
Mª Karine de Sá B. Feitosa
Tecnóloga em Alimentos
CRQ: 10200894

OBSERVAÇÕES: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita, aplicam-se tão somente às amostras ensaiadas. A reprodução deste documento para outros fins só poderá ser feita de forma integral sem nenhuma alteração.

Não nos responsabilizamos por amostras que não foram coletadas por nossos técnicos.

FICHA TECNICA DE PRODUTO

R N DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
RUA: AGACI MACHADO 154 / CRATEJUS-CE/BRASIL
CEP: 63.707-475 / CNPJ: 12.622.231/0001-16
TELEFONE: (88) 95647-1616

EMISSÃO: 06/03/2023
Página 1 de 2

PRODUTO:

PEITO DE FRANGO. 1 kg Friato

MARCA:

NUTRIZA- INDUSTRIA DE ALIMENTOS S.A- MATADOURO DE AVES BICO DE FLOCOS
Rodovia GO-330- KM 01- zona rural
CEP: 75200-000 – Pires do Rio- GO
CNPJ: 37.020.260/0001-39
SIF: 3921



INGREDIENTES:

PEITO DE FRANGO CONGELADO

Informações Nutricionais

Porção: 100g, 1 pedaço

	Quantidade por porção	% VD(*)
Valor Energético	88 kcal = 397 KJ	3%
Carboidratos	0 g	0%
Proteínas	18 g	37%
Gorduras Totais	2 g	4%
Gorduras Saturadas	2 g	4%
Gorduras Trans	Não contém	
Fibras Alimentares	**	**
Sódio	45 mg	2 %
Cálcio	**	**

% Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400kj, seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo das suas necessidades energéticas.
** Valores diários de referências não estabelecidos.

APRESENTAÇÃO

Peito de Frango congelado validade 365 dias congelados, após o descongelamento seguir conforme na tabela abaixo.

Embalagem Primária: Polietileno

Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento. Lacrada por fita gomada identificada pelo nome da empresa e toda a seguir para garantia da invisibilidade.

Elaborado por: Helinne Freire Melo Oliveira
Nutricionista
CRN 25043
Fone: (85) 99407-3107 [nutri_helinne@hotmail.com]

FICHA TECNICA DE PRODUTO

R N DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA

RUA: AGACI MACHADO 154 / CRATEÚS-CE/BRASIL

CEP: 63.707-475 / CNPJ: 12.622.231/0001-16

TELEFONE: (88) 99647-1616

EMIÇÃO: 06/01/2023

Página 2 de 2

. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data da embalagem, data da validade, condições de armazenamento, quantidade do produto, número de registro no Ministério de Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE:

Transportes devidamente higienizados e refrigerados, temperatura do produto de transporte: -18°C

Empilhamento máximo: 10 caixas

Mantenha congelado

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)	06 meses
Validade a 4°C (Refrigerador)	05 dias

Prazo de validade:

Conforme a indicação do fabricante.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

ASPECTO	COR	ODOR
Característico	Característico	Característico

- (A Portaria número 42 de 13 de Janeiro de 1998, do Ministério da Saúde, trata da rotulagem de alimentos, o objetivo é proteger os consumidores de declarações abusivas ou infundadas que possam induzi-lo ao erro. Com os rótulos, e possível comparar os produtos na hora da compra, seja quanto á qualidade, ingrediente é etc).

Helinne Freire
NUTRICIONISTA - CRN 25043

Elaborado por: Helinne Freire Melo Oliveira

Nutricionista

CRN 25043

Fone: (85) 99407-3107 | nutri_helinne@hotmail.com



LAUDO TÉCNICO Nº. 039/2023

NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Físico-Químico de Alimento.

MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento.

INTERESSADO: RN DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA.

ENDEREÇO: Rua Agaci Machado, Nº 154, José Rosa, Crateus - CE.

DATA DA COLETA: 27/02/2023

DATA DA ENTRADA: 27/02/2023

DATA DA ANÁLISE: 28/02/2023

RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado.

1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)

Parâmetro	Método	Resultado
Minerais fixos	IAL	0,98%
Lípidos	IAL	8,2%
Proteínas	IAL	17,8%
Fibras	IAL	-
Carboidratos	IAL	19,12
Valor Calórico	IAL	208,21Kcal

Amostra I(A1) - Frango inteiro congelado - Sem miúdos

Marca: Friato

Data de Fabricação: 20/12/2022

Data de Validade: 19/12/2023

CONDIÇÕES GERAIS: Para a realização dos ensaios foram seguidas as diretrizes gerais da RDC Nº 272, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005

Juazeiro do Norte, 02 de fevereiro de 2023.

M. Karine de Sá B. Feitosa

M^{te} Karine de Sá B. Feitosa

Tecnóloga em Alimentos

CRQ: 10200894

OBSERVAÇÕES: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita, aplicam-se tão somente às amostras ensaiadas. A reprodução deste documento para outros fins só poderá ser feita de forma integral sem nenhuma alteração.

Não nos responsabilizamos por amostras que não foram coletadas por nossos técnicos.

LAUDO TÉCNICO Nº. 142/2023

NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Bacteriológico de Alimento.

MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento.

INTERESSADO: RN Distribuidora de Alimentos - LTDA

ENDEREÇO: Rua Agaci Machado -154 – Crateús – CE.

DATA DA COLETA: 11/03/2023 **DATA DA ENTRADA:** 11/03/2023

DATA DA ANÁLISE: 11/03/2023

RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado.



1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)

Parâmetro	Unidade	Resultados Obtidos A1	Valor Máximo Permitido	Metodologia
Coliformes 45°C	NMP/g	<3 NMP/g	10 ⁴ NMP/g	APHA, 2001

2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)

- Amostra (A1) – Frango Congelado – Marca: Nutriza – Data de Fabricação: 10/01/20203 - Data de Validade: 10/01/2024 – Lote: 003.

3. CONDIÇÕES GERAIS: Para a realização dos ensaios foram seguidas as diretrizes gerais da RDC nº. 12, de 2 de Janeiro de 2001, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde.

4. CONCLUSÃO: PRODUTO DE ACORDO COM OS PADRÕES LEGAIS VIGENTES para as situações enquadradas no item 1.1 do Anexo II da RDC nº. 12 de 2001.

Juazeiro do Norte, 15 de Março de 2023.

Mª Karine de Sá B. Feitosa
Mª Karine de Sá B. Feitosa
Tecnóloga em Alimentos
CRQ: 10200894

OBSERVAÇÕES: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita, aplicam-se tão somente às amostras ensaiadas. A reprodução deste documento para outros fins só poderá ser feita de forma integral sem nenhuma alteração.

Não nos responsabilizamos por amostras que não foram coletadas por nossos técnicos.

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

R N DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
RUA: AGACI MACHADO 154 / CRATEÚS-CE/BRASIL
CEP: 63.707-475 / CNPJ: 12.622.231/0001-16
TELEFONE: (88) 99647-1615



EMISSÃO: 12/05/2016
Página 1 de 2

PRODUTO:

FRANGO RESFRIADO SEM MIUDOS (FRANGO, CARÇAÇA E PEITO) 01 kg Frio

MARCA:

NUTRIZÁ- INDUSTRIA DE ALIMENTOS S.A- MATADOURO DE AVES E COELHOS
Rodovia GO-330- KM 01 zona rural
CEP: 75200-000 – Pires do Rio- GO
CNPJ: 37.020.260/0001-39
SIF: 3921

INGREDIENTES:

FRANGO RESFRIADO SEM MIUDOS (FRANGO, CARÇAÇA E PEITO)

Informações Nutricionais		
Porção: 100g, 1 pedaço		
	Quantidade por porção	% VD(*)
Valor Energético	168 kcal= 704KJ	6%
Carboidratos	0 g	0%
Proteínas	14 g	29%
Gorduras Totais	13 g	16%
Gorduras Saturadas	3,6 g	14%
Gorduras Trans	Não contém	
Coolesterol	60 mg	20%
Fibras Alimentares	0,64 g	4,8%
Sódio	63 mg	2%
Calcio	0 m	0%

% Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400kj, seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo das suas necessidades energéticas.
** Valores diários de referências não estabelecidos.

APRESENTAÇÃO:

Frango resfriado sem miúdos (carçaça e peito), validade 365 dias congelados, após o descongelamento seguir conforme na tabela a baixo.

Elaborado por: Helinne Freire Melo Oliveira
Nutricionista
CRN 25043

Fone: (88) 99921-0845 | nutri_helinne@hotmail.com

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

R N DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
RUA: AGACI MACHADO 154 / CRATEÚS-CE/BRASIL
CEP: 63.707-475 / CNPJ: 12.622.231/0001-16
TELEFONE: (88) 99647-1616



EMISSION: 12/05/2022
Página 2 de 2

Embalagem Primária: Polietileno

Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento. Lacrada por fita gomada identificada pelo nome da empresa e feita arquiã para garantia da invisibilidade.

A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data da embalagem, condições de armazenamento, quantidade do produto, número de registro no Ministério de Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE:

Transportes devidamente higienizados e refrigerados, temperatura do produto de transporte: -18°C.

Empilhamento máximo: 10 caixas

Mantenha congelado

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)	06 meses
Validade a 4°C (Refrigerador)	05 dias

Prazo de validade:

Conforme a indicação do fabricante

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS:

ASPECTO	COR	ODOR
Característico	Característico	Característico

- (A Portaria número 42 de 13 de Janeiro de 1988 Ministério da Saúde, trata da rotulagem de alimentos, o objetivo é proteger os consumidores de declarações abusivas ou infundadas que possam induzi-los ao erro. Com os rótulos, e possível comparar os produtos na hora da compra, seja quanto á qualidade ingrediente e etc).

Helinne Freire
NUTRICIONISTA - CRN-25043

Elaborado por: Helinne Freire Melo Oliveira

Nutricionista

CRN 25043

Fone: (88) 99921-0845 | nutri_helinne@hotmail.com