

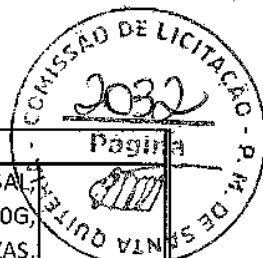
Declaro que a empresa **VITÓRIA DISTRIBUIÇÃO E REPRESENTAÇÃO LTDA**, inscrita no CNPJ: **48.992.749/0001-99**, GANHADORA dos lotes 01 e 03, apresentou as amostras no prazo devido, referente ao processo licitatório Pregão Eletrônico nº PCS-01.221123-SEDUC, cujo o objeto é a aquisição de gêneros alimentícios 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 01: CEREIAS E NÃO PERECÍVEIS - COTA PRINCIPAL				
Nº.	Gênero	Und.	Especificação	Marca
1	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO 1KG	KG	PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº. 271 DE 22/09/05 - ANVISA), ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, LIVRE DE UMIDADE, ISENTO DE PARASITAS E FUNGOS, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA E LIVRE DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. PÓ BRANCO FINO DE FÁCIL ESCOAMENTO. NÃO DEVE SER EMPEDRADO. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº. 123 DE 13/05/04 - ANVISA, LEI Nº.10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 1 Kg DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACOS PLÁSTICO TIPO FARDO CONTENDO 30 KG. 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	ARROZ BRANCO TIPO 1 LONGO FINO 1KG	KG	EMBALAGEM NÃO FURADAS, ESTUFADAS, INVIOLADAS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº. 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 (ANVISA). DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1 Kg EM FARDOS DE 30kg, 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	ARROZ INTEGRAL TIPO 1 LONGO FINO 1KG	KG	ARROZ INTEGRAL TIPO 1 LONGO FINO 1KG - EMBALAGEM NÃO FURADAS, ESTUFADAS, INVIOLADAS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº. 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 (ANVISA). DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1 Kg EM FARDOS DE 30kg, 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	ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1 LONGO FINO 1KG	KG	ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1 LONGO FINO 1KG - EMBALAGEM NÃO FURADAS, ESTUFADAS, INVOLADAS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, EMBALAGEM NÃO FURADAS, ESTUFADAS, INVOLADAS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº. 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 (ANVISA). DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1 Kg EM FARDOS DE 30Kg, 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				
5	FARINHA DE CASTANHA 500G	PCT	FARINHA DE CASTANHA DE CAJU NATURAL 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE SAL, EMBALAGEM EM SACO PLÁSTICO COM SISTEMA ABRE E FECHA DE 500G, NÃO FURADAS, ESTUFADAS, INVOLADOS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS NA EMBALAGEM, BEM COMO O NÚMERO DE LOTE, VALIDADE DE 120 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	Conforme
O item está no padrão das conformidades exigidas				
6	FARINHA DE TRIGO 1KG	KG	ESPECIAL SEM FERMENTO, TIPO 1, NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, RANÇOSA, MOFADA OU FERMENTADA. EMBALAGEM DE 1KG ADEQUADO À NATUREZA DO PRODUTO, CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.	Conforme
O item está no padrão das conformidades exigidas				
7	FEIJÃO CORDA 1KG	KG	GRUPO CORDA CLASSE: CORES. TIPO 1. O PRODUTO DEVE SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DA LEI FEDERAL Nº. 9972/00 DECRETO Nº. 6268 DE 22/11/07 QUE INSTITUI A CLASSIFICAÇÃO DE PRODUTOS VEGETAIS. DEVERÁ SER ENTREGUE CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO VEGETAL REALIZADO POR ÓRGÃO CREDENCIADO AO MAPA. PRODUTO DEVE SER ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, LIVRE DE UMIDADE - MÁXIMO DE 15% - ISENTO DE PARASITAS E FUNGOS, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA ESPÉCIE E LIVRE DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº123 DE 13/05/04 - ANVISA, LEI Nº. 10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 01Kg DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACO PLÁSTICO TIPO FARDO 30 Kg.	Conforme
O item está no padrão das conformidades exigidas				
8	FLOCÃO DE MILHO 400G	PCT	FLOCÃO DE MILHO, 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE SAL, EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICOS DE 400G, NÃO FURADAS, ESTUFADAS, INVOLADOS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS NA EMBALAGEM, BEM COMO O NÚMERO DE LOTE, VALIDADE DE 120 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	Conforme
O item está no padrão das conformidades exigidas				
9	MILHO VERDE 170G	UND	EM CONSERVA, EM GRÃOS, COM RÓTULO COM IMPRESSÃO CLARA DE IDENTIFICAÇÃO, EMBALAGEM LATA OU SACHÊ DE 170G ADEQUADO À NATUREZA DO PRODUTO, CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.	Conforme



O item está no padrão das conformidades exigidas

10	PROTEÍNA DE SOJA 500G	PCT	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE SAL. EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICOS COM SISTEMA ABRE E FECHA DE 500G, NÃO FURADAS, ESTUFADAS, INVOLADOS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS NA EMBALAGEM, BEM COMO O NÚMERO DE LOTE, VALIDADE DE 120 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	Conforme
----	-----------------------	-----	--	----------

O item está no padrão das conformidades exigidas

LOTE 03: LEITES E DERIVADOS - COTA PRINCIPAL

Nº.	Gênero	Und.	Especificação	Marca
1	ACHOCOLATA DO EM PÓ, INSTANTÂNEO 1KG	KG	CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES BASICOS AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, SORO DE LEITE, AROMA NATURAL DE CHOCOLATE, SEM CORANTES ARTIFICIAIS. EMBALAGEM PRIMARIA PACOTE DE 1KG , EM POLIETILENO ATOXICO, TRANSPARENTE, LEITOSA OU ALUMINIZADA, RESISTENTE, INVOLADA, LIVRE DE INSETOS. LARVAS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAUDE HUMANA. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS ACONDICIONADAS EM CAIXA DE PAPELÃO COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO.	Conforme

O item está no padrão das conformidades exigidas

2	AVEIA EM FLOCOS FINOS 165G	UND	AVEIA EM FLOCOS FINOS, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SAS E LIMPAS ISENTAS DE MATERIA TERROSA E PARASITOS, NÃO PODENDO APRESENTAR-SE UMIDO, RANÇOSO OU FERMENTADO ASPECTO PO FINO COR BRANCA. ODOR E SABOR PRÓPRIO. EMBALAGEM (CAIXA/PACOTE) DE 165G.	Conforme
---	----------------------------	-----	--	----------

O item está no padrão das conformidades exigidas

3	BEBIDA DE MORANGO OU CHOCOLATE, SEM LACTOSE 900ML	UND	LÍQUIDO, SEM ADIÇÃO DE LACTOSE, COMPLEMENTO ALIMENTAR LÁCTEO, SABOR MORANGO OU CHOCOLATE COM VITAMINAS E MINERAIS, ZERO ADIÇÃO DE LACTOSE. NÃO CONTEM LACTOSE. RICO EM FERRO, ZINCO VITAMINA C E D. ATENDE AS RECOMENDAÇÕES DA LEGISLAÇÃO BRASILEIRA. EMBALAGEM DE MÍNIMO 900ML. EMBALÁGEM SECUNDÁRIA EM CAIXAS DE PAPELÃO COM 12 UNIDADES.	Conforme
---	---	-----	---	----------

O item está no padrão das conformidades exigidas

4	BEBIDA LÁCTEA, COM POLPA DE FRUTA, SABORES VARIADOS 900ML	UND	(COCO, MORANGO E SALADA DE FRUTAS), 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 DE PLÁSTICO ATÓXICO COM 900ML.	Conforme
---	---	-----	---	----------

O item está no padrão das conformidades exigidas

5	LEITE EM PÓ, SEM LACTOSE 380G	UND	LEITE SEMIDESNATADO COM 1,55% DE GORDURA, ENZIMA LACTASSE, VITAMINAS (C, A E D) E ESTABILIZANTES (CITRATO DE SÓDIO, TRIFOSFATO DE SÓDIO, DIFOSFATO DE SÓDIO E MONOFOSFATO DE SÓDIO). NÃO CONTEM GLÚTEN. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO REGISTRO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE, EMBALAGEM DE 380 GRAMAS.	Conforme
---	-------------------------------	-----	--	----------

O item está no padrão das conformidades exigidas



6	LEITE EM PÓ INTEGRAL 500G	PCT	RICO EM 12 VITAMINAS (A, C, D, E, B1, B2, B6, B12, H, PP, B9, B5, FERRO, IODO, ZINCO, MAGNÉSIO E MANGANÊS. EMBALAGEM INVOLÁVEL, FLEXÍVEL E METALIZADA DE 500G. APRESENTAR DATA DE VALIDADE E FABRICAÇÃO BOAS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. REGISTRO NO SIF OU SIF.	Conforme
O item está no padrão das conformidades exigidas				
7	PAÇOCA DE CASTANHA DE CAJU 15G	UND	CASTANHA DE CAJU TRITURADA SEM ACUCAR PODENDO SER ADOÇADA COM XILITOU E SAL, EMBALAGEM DA ENTREGA: PORÇÃO INDIVIDUAL, EMBALADA UMA A UMA CONTENDO 15G DO PRODUTO, DADOS DE FORNECEDOR, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÁXIMA DE 03 MESES. ACONDICIONADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO.	Conforme
O item está no padrão das conformidades exigidas				

Conclusão: A empresa apresentou todas as amostras corretamente, 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 dos lotes 01 e 03 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.

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 01: CEREIAS E NÃO PERECÍVEIS - COTA PRINCIPAL

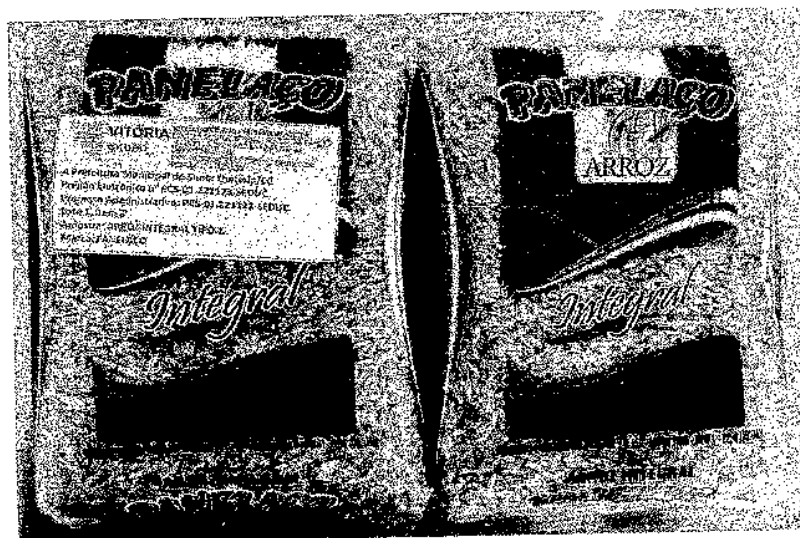
1 - AÇÚCAR CRISTAL BRANCO - 1KG



2 - ARROZ BRANCO TIPO 1 LONGO FINO - 1KG



3 - ARROZ INTEGRAL TIPO 1 LONGO FINO - 1KG

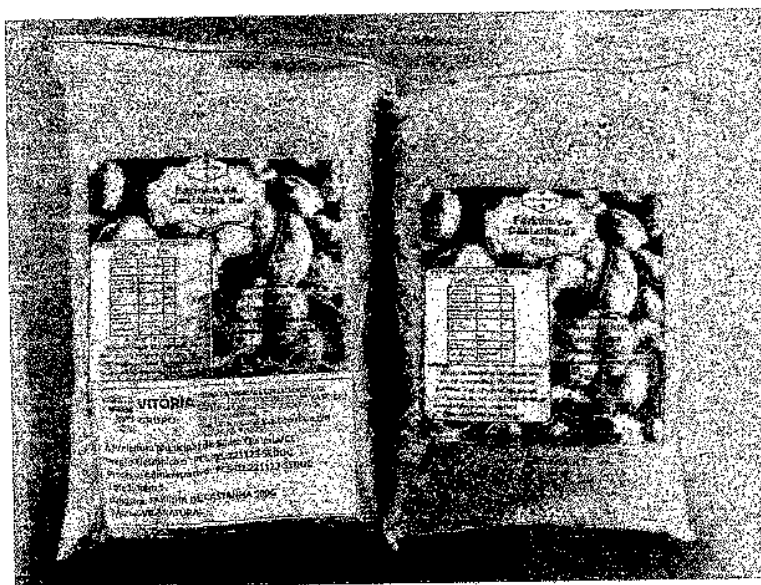


A handwritten signature or mark at the bottom right of the page.

4 - ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1 LONGO FINO - 1KG



5 - FARINHA DE CASTANHA - 500G



6 - FARINHA DE TRIGO - 1KG



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

7 - FEIJÃO CORDA - 1KG



8 - FLOCÃO DE MILHO - 400G



9 - MILHO VERDE - 170G



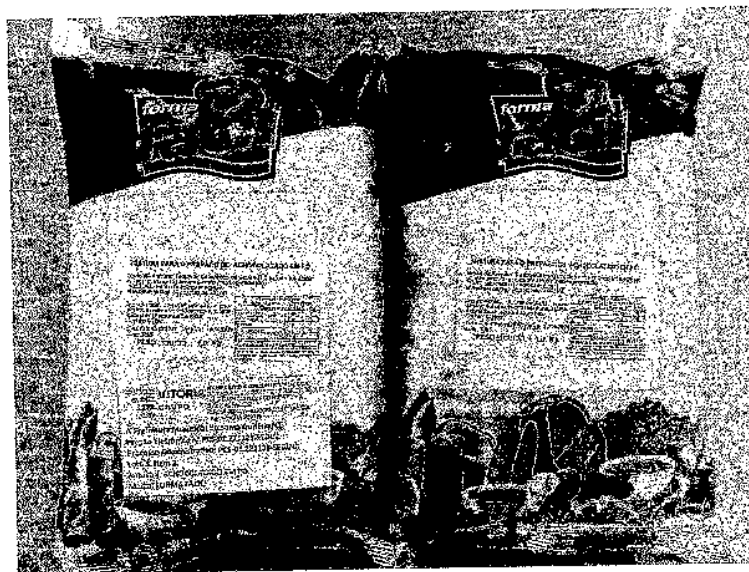
A handwritten signature or mark, possibly a stylized "S" or "J", located at the bottom right of the page.

10 - PROTEÍNA DE SOJA - 500G

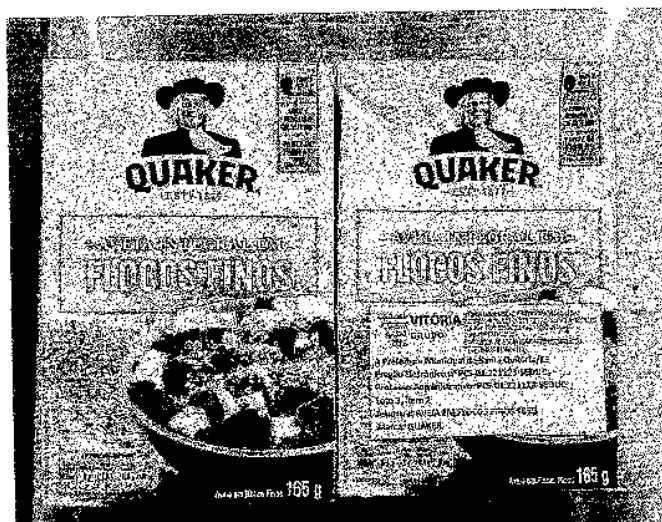


LOTE 03: LEITES E DERIVADOS - COTA PRINCIPAL

1 - ACHOCOLATADO EM PÓ, INSTANTÂNEO - 1KG



2 - AVEIA EM FLOCOS FINOS - 165G



Handwritten marks, possibly initials or a signature.

3 - BEBIDA DE MORANGO OU CHOCOLATE, SEM LACTOSE - 900ML



4 - BEBIDA LÁCTEA, COM POLPA DE FRUTA, SABORES VARIADOS - 900ML



5 - LEITE EM PÓ, SEM LACTOSE - 380G



[Handwritten signature]

6 - LEITE EM PÓ INTEGRAL - 500G



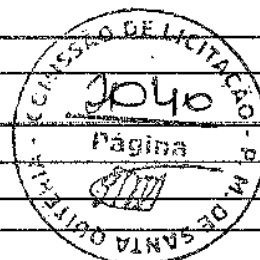
7 - PAÇOCA DE CASTANHA DE CAJU - 15G



FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO

1.0 Descrição do Produto: AÇÚCAR CRISTAL, GRUPO: I, CLASSE: CRISTAL BRANCO, TIPO: CRISTAL, DA MARCA: FORPAN, é composto por sacarose de cana-de-açúcar. **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

Denominação de Venda do Produto:	AÇÚCAR CRISTAL, GRUPO: I, CLASSE: CRISTAL BRANCO, TIPO: CRISTAL
Marca	FORPAN
Ingredientes	Açúcar Cristal – Sacarose de cana-de-açúcar. NÃO CONTÉM GLÚTEN.
REGISTRO / ISENÇÃO	Registro MS: 4194100040001-0
Código de Barra	7 898921 848039
Conteúdos líquidos	Peso Líquido: 1kg.
Embalagem Primária	Tipo saco plástico de polietileno atóxico, com peso líquido de 1Kg.
Embalagem Secundária	Fardo com 10 Kg.



2.0 Características Sensoriais: Aspecto, Cor, Sabor e odor: Característico.

3.0 Características Físico químicas: Conforme legislação vigente.

4.0 Características Microbiológicas: Conforme legislação vigente.

5.0 Condições de Armazenamento, Conservação e transporte: Em lotes com até 20 (vinte) fardos de altura. Conservar em local seco e fresco, longe de produtos químicos e com odores fortes, insetos e roedores. De forma a garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto. Transporte em caminhão fechado à temperatura ambiente (baú, containers e outros) em condições higiênicas e sanitárias adequadas a natureza do produto e ainda, conforme legislação vigente.

6.0 Validade do Produto: Válido por 12 meses após a data de fabricação.

6.1 DADOS REFERENTES A AMOSTRA APRESENTADA: DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE/SAFRA IMPRESSOS NA EMBALAGEM DO PRODUTO.

7.0 Informação Nutricional TABELA NUTRICIONAL		
Porção de 5g / 1 colher de chá		
Quantidade/Porção		%VD (*)
Valor Energético	20 Kcal = 84kJ	1%
Carboidratos	5g	2%
Não contém quantidade significativa de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio.		
(*) % Valores Diários com base em uma dieta de 2000 Kcal ou 8400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.		

8.0 Instruções de uso, preparo e consumo: Utilizado na preparação de doces. Para adoçar sucos ou preparações culinárias diversas, como caldas, compotas, geléias. Sugestões ou receitas, constante na embalagem primária do produto.

RECEITA DOCE DE MAMÃO VERDE: Ingredientes: 9 xícaras (chá) de mamão verde com casca ralado; 2 xícaras (chá) de água; 6 ½ xícaras (chá) de açúcar FORPAN; 3 paus de canela; 5 cravos. **MODO DE PREPARO:** 1. Ponha o mamão ralado num recipiente com 6 litros de água e deixe de molho de um dia para o outro. Escorra, esprema e reserve. 2. Numa panela grande, coloque a água, o açúcar, a canela, os cravos e o mamão. Leve ao fogo alto até ferver. 3. Abaixar o fogo e cozinhe, mexendo de vez em quando, por 30 minutos ou até o mamão ficar macio. 4. Retire e deixe esfriar. Depois de frio, coloque na compoteira. **DICA:** Além de saborear puro, fica uma delícia na torrada, no biscoito água e sal ou mesmo recheando um bolo. Bom apetite!

NÃO CONTÉM GLÚTEN.


9.0 Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto:

EMPAOTADO POR: FORPAN FORTALEZA PÃO LTDA.

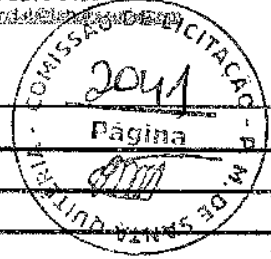
Rua Júlio Braga, 310, Parangaba, Fortaleza/CE, CEP: 60.720-640, Fone: (85) 3225.9208 Fax: (85) 3225.4935, C.N.P.J.: 05.815.477/0002-20, Insc. Est.: 06.899.934-8, E-Mail: forpanmatriz@uol.com.br, Registro MS: 4194100040001-0, Indústria Brasileira.

ORIGEM DO PRODUTO: Produto de origem NACIONAL. INDÚSTRIA BRASILEIRA

FICHA ELABORADA EM:
Fortaleza/CE, 26 de agosto de 2022.


Ana Luiza Oliveira
 Nutricionista
 CRN 11 7296





Laudo Nº: 14605.2022.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES

CNPJ/CPF: 091.931.693-02

Endereço: RUA DA CORRENTE,317 EDSON QUEIROZ - FORTALEZA/CE CEP: 60812290

Contato: MATHEUS DOS SANTOS NUNES **E-mail:** matheussantos6680@gmail.com **Fone:** (85) 98222-1816

Proposta Comercial: 4564.2022.V0

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: AÇUCAR CRISTAL

Endereço Amostragem: RUA DA CORRENTE,317, EDSON QUEIROZ Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60812290

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 23/09/2022 14:00:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL:MATHEUS DOS SANTOS NUNES; MARCA:FORPAN; DF:02/2022; DV:02/2024; LOTE:2021/2022; PESO:1KG; MAPA:41941000 4 0001 - 0; APRESENTAÇÃO:EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO FÍSICO-QUÍMICO.

Data Recebimento: 23/09/2022 17:20:00

Data Início Amostra: 23/09/2022 17:20:00

Data Conclusão Amostra: 13/10/2022 23:11:44

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
pH	5,63	U pH	-	IAL, Mét. 012/IV	23/09/2022

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: 0005000167701014368110202200000

LABORSAÚDE DE ANÁLISE E CONSULTA LTDA
CNPJ: 11.040.966/0001-66
Rua Antônio Pompeu, 115 - Centro - Fortaleza - CE
Fone: (85) 3261-1470

LABORSAÚDE DE ANÁLISE E CONSULTA LTDA
CNPJ: 11.040.966/0001-66
Rua Antônio Pompeu, 115 - Centro - Fortaleza - CE
Fone: (85) 3261-1470

ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO MORAIS CORRÊA - 4º OFÍCIO DE NOTAS E 2º RTDF
TABELIÁ: ANGELA MARIA APÁCJO MORAIS CORRÊA - CNPJ: 06.673.030/0001-67
Rua Major Fecundo, 376 - Centro - CEP: 30.025-103 - Fortaleza - CE - Tel: (85) 3512-5500
Email: moraiscorrêa@moraiscorrêa.com.br

AUTENTICAÇÃO Nº 002043. A presente cópia fotostática contém com o original, exibida nestas Notas Públicas, O referido e verificado. Dou is, Fortaleza, 12 de Janeiro de 2024. Em cumprimento do art. 244 do SBCE/2013 AUTENTICAÇÃO

Dr. Romário de A. N. Couria V. (1) - Rafael Passos Lima Barbosa
Dr. Alexandre L. Rodrigues (1) - Matheus Brenha Costa Fac. Evangelina

DR. ROMÁRIO DE A. N. COURIA V. COM SELLO DE AUTENTICAÇÃO



Laudo Nº: 14604.2022.B- V.0



01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES

CNPJ/CPF: 091.931.693-02

Endereço: RUA DA CORRENTE,317 EDSON QUEIROZ - FORTALEZA/CE CEP: 60812290

Contato: MATHEUS DOS SANTOS NUNES **E-mail:** matheussantos6680@gmail.com **Fone:** (85) 98222-1816

Proposta Comercial: 4564.2022.V0

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: AÇUCAR CRISTAL

Endereço Amostragem: RUA DA CORRENTE,317, EDSON QUEIROZ Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60812290

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 23/09/2022 14:00:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL: MATHEUS DOS SANTOS NUNES; MARCA: FORPAN; DF: 02/2022; DV: 02/2024; LOTE: 2021/2022; PESO: 1KG; MAPA: 41941000 4 0001 - 0; APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO MICROBIOLÓGICO.

Data Recebimento: 23/09/2022 17:20:00

Data Início Amostra: 23/09/2022 17:20:00

Data Conclusão Amostra: 10/10/2022 11:49:11

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
COLIFORMES À 45°C	<3	NMP/g	-	CMMEF	23/09/2022

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.

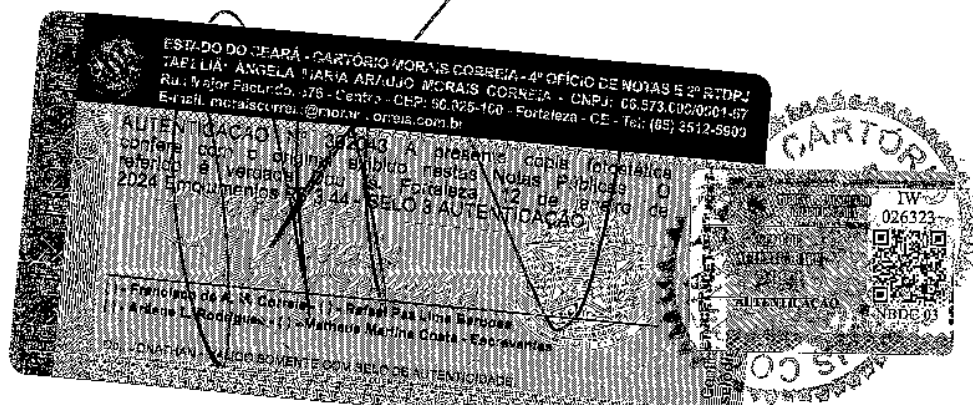
Plano e procedimento de amostragem conforme: PQ 013 - Método e Plano de amostragem

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: 0005000167701014368100202200000

[Handwritten Signature]
LABOR SAÚDE SERV. DE ANÁLISE E CONSULTA-EMP
CNPJ: 11.048.966/0001-04
Prévio - Sérgio Martins
Farmacêutico
CRM-CE 1708
DEM 023382102-76

LABOR SAÚDE SERV. DE ANÁLISE E CONSULTA-EMP
CNPJ: 11.048.966/0001-04
[Handwritten Signature]
Francisco Antônio Almeida de Lima
Sócio
CPF: 036.383.963-08 / CNPJ: 10790250-7600000



FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO

1.0 Descrição do Produto: ARROZ BRANCO TIPO 1, GRUPO BENEFICIADO, CLASSE LONGO FINO, SUBGRUPO POLIDO. MARCA CÉLIA. ARROZ BRANCO O Arroz Célia Polido é o segredo para uma boa rotina. O produto passa por um rigoroso processo de beneficiamento e os grãos são selecionados eletronicamente resultado em um alimento saboroso e de excelente qualidade. **PRODUTO 100% NATURAL NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

Denominação de Venda do Produto:	ARROZ BRANCO TIPO 1, GRUPO BENEFICIADO, CLASSE LONGO FINO, SUBGRUPO POLIDO.
Marca	CÉLIA
Ingredientes	Arroz Branco tipo 1, grupo beneficiado, classe longo fino, subgrupo polido. PRODUTO 100% NATURAL NÃO CONTÉM GLÚTEN.
REGISTRO / ISENÇÃO	ISENTO CONF. RDC Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010.
Conteúdos Líquidos	Peso Líquido: 1kg.
Embalagem Primária	Tipo saco plástico de polietileno atóxico, com peso líquido de 01 Kg.
Embalagem Secundária	Fardo com 30 Kg.



2.0 Características Sensoriais: Aspecto, Cor, Sabor e odor: Característico.

3.0 Características Físico químicas: Conforme legislação vigente.

4.0 Características Microbiológicas: Conforme legislação vigente.

5.0 Condições de Armazenamento, Conservação e transporte: Em lotes com até 30 (trinta) fardos de altura. Conservar em local seco e arejado livre de odores, longe de produtos químicos, insetos e roedores. De forma a garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto. Transporte em caminhão fechado à temperatura ambiente (baú, containers e outros) em condições higiênicas e sanitárias adequadas a natureza do produto e ainda, conforme legislação vigente. Não precisa escolher, não precisa lavar.

6.0 Validade do Produto: 12 meses a partir da data de fabricação.

6.1 DADOS REFERENTES A AMOSTRA APRESENTADA: DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE IMPRESSOS NA EMBALAGEM DO PRODUTO.

7. 0 Informação Nutricional

TABELA NUTRICIONAL		
Porção de 50g arroz cru (1/2 de xícara)		
Quantidade/porção		%VD(**)
Valor Energético	178 Kcal = 757kJ	9
Carboidratos	38g	13
Proteínas	3,3g	4
Çulçuras Totais	0,6g	0
Gorduras Saturadas	0,3g	0
Gorduras Trans	0g	**
Fibra Alimentar	0,3g	1
Sódio	0mg	0

(*)% Valores Diários 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.

8.0 Instruções de uso, preparo e consumo: Utilizado para diversas preparações culinárias. **SUGESTÃO DE COZIMENTO - Ingredientes:** 2xícaras de arroz; 2 colheres (sopa) de óleo; 4 xícaras de água tempero a gosto. **Preparo:** Aqueça o óleo numa panela. Coloque o Arroz Célia. Adicione as xícaras de água fervendo, sal e tempero a gosto. Após levantar fervura, tampe a panela e deixe cozinhar por trinta minutos. Retire a panela do fogo e abafe por dez minutos. Está pronto para servir. Porção para 4 pessoas

PRODUTO 100% NATURAL NÃO CONTÉM GLÚTEN.

9.0 Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto:
BENEFICIADO E EMPACOTADO POR:

CEREAIS CÉLIA LTDA – Rod SC 108 – Oracício Olivo, 931. Km 407,7 - Caixa postal 59, Meleiro SC Tel/ Fax (48) 3537-8000 – CEP 88920-000 – CNPJ 03.014.374/0001-54 – Insc. Est. 253.808.747 – MARCA REGISTRADA, INDÚSTRIA BRASILEIRA – FILIAL: Estrada ETR Municipal OS 060, Nº 855 Km 01 – Bairro Perua. Osório-RS – Telefone (51) 3663-3366 – CEP 95520-000 – CNPJ 03.014.374/0006-69 – Inscrição Estadual: 087/0116231 – www.cereaiscelia.com.br – cereaiscelia@cereaiscelia.com.br

ORIGEM DO PRODUTO: Produto de origem NACIONAL. INDÚSTRIA BRASILEIRA

FICHA ELABORADA EM:
Fortaleza/CE, 04 de agosto de 2022.


Ana Luiza Oliveira
 Nutricionista
 CRN11 7296



Laudo Nº: 14889.2022.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES

CNPJ/CPF: 091.931.693-02

Endereço: RUA DA CORRENTE, 317 EDSON QUEIROZ - FORTALEZA/CE CEP: 60812290

Contato: MATHEUS DOS SANTOS NUNES **E-mail:** matheussantos6680@gmail.com **Fone:** (85) 98222-1816

Proposta Comercial: 4656.2022.V0

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: ARROZ BRANCO TIPO 1

Endereço Amostragem: RUA DA CORRENTE, 317, EDSON QUEIROZ Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60812290

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 30/09/2022 08:00:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL: MATHEUS DOS SANTOS NUNES; MARCA: CÉLIA; DF: 21/06/2022; DV: 21/06/2023; LOTE: 3522; PESO: 1KG; APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO MICROBIOLÓGICO.

Data Recebimento: 30/09/2022 11:45:00

Data Início Amostra: 30/09/2022 11:45:00

Data Conclusão Amostra: 10/10/2022 11:50:36

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
COLIFORMES À 45°C	<3	NMP/g	-	CMNEF	30/09/2022

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: 0005000167701014373590202200000

[Handwritten Signature]
 LABORSAÚDE SERVIÇOS DE ANÁLISE E CONSULTORIA EPP
 RUA MAJÓ FACUNDO, 876 - CENTRO - FORTALEZA - CE
 CEP: 60.020-174
 Fone: (85) 3512-5900
 E-mail: nordeste@mcmais.com.br

LABORSAÚDE SERVIÇOS DE ANÁLISE E CONSULTORIA EPP
 RUA MAJÓ FACUNDO, 876 - CENTRO - FORTALEZA - CE
 CEP: 60.020-174
 Fone: (85) 3512-5900
 E-mail: nordeste@mcmais.com.br

ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO MORAIS CORREIA - 4º OFÍCIO DE NOTARIAS E 2ª JUIZADA
 TABELIA: ANGELA MARIA ARAÚJO MORAIS CORREIA - CNPJ: 06.573.00/0001-57
 Rua Major Facundo, 876 - Centro - CEP: 60.020-100 - Fortaleza - CE - Tel.: (85) 3512-5900
 E-mail: nordeste@mcmais.com.br

AUTENTICAÇÃO Nº 302043 A presente cópia fotostática confere com o original assinado pelas Partes Públicas, o referido a verdade Dou. 13, Fortaleza, 12 de Janeiro de 2024. Emolumento: R\$ 3,44. SELO 3 AUTENTICAÇÃO

1 - Francisco de A. N. Carneiro (O) - Rafael Paz Lima de Sousa
 1 - Ariene L. Rodrigues (I) - Mathaus Marlene Costa - Escrivãnia

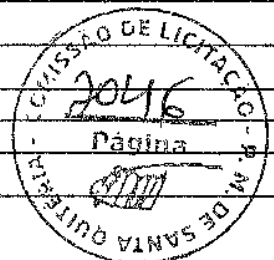
DR. JONATHAN VALDO BOMENTE COM SELO DE AUTENTICAÇÃO

SELO DE AUTENTICAÇÃO
 Nº 302043
 026320
 AUTENTICAÇÃO
 XGEP-03

FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO

1.0 Descrição do Produto: ARROZ INTEGRAL SUBGRUPO PARBOILIZADO INTEGRAL – CLASSE LONGO FINO – TIPO 1. MARCA: PANELAÇO. O arroz integral é rico em proteínas, fibras, vitaminas do complexo B. Como dele só é retirado a casca, os nutrientes concentrados na sua película e germen conferem mais vantagens à saúde do que o arroz processado, que mantém apenas o endosperma do grão, rico em amido. O arroz integral é isento de glúten e de fácil digestão, este alimento mantém a saciedade do indivíduo por mais tempo e auxilia no bom funcionamento intestinal.

Denominação de Venda do Produto:	ARROZ INTEGRAL SUBGRUPO PARBOILIZADO INTEGRAL – CLASSE LONGO FINO – TIPO 1.
Marca	PANELAÇO.
Ingredientes	Aroz subgrupo parboilizado integral – classe longo fino – tipo 1. NÃO CONTÉM GLÚTEN.
REGISTRO / ISENÇÃO	ISENTO CONF. RDC Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010.
Código de Barra	7 897172 500895
Conteúdos líquidos	Peso Líquido: 1kg.
Embalagem Primária	Tipo saco plástico de polietileno atóxico, com peso líquido de 01 Kg.
Embalagem Secundária	Fardo com 30 Kg.



2.0 Características Sensoriais: Aspecto, Cor, Sabor e odor: Característico.

3.0 Características Físico químicas: Conforme legislação vigente.

4.0 Características Microbiológicas: Conforme legislação vigente.

5.0 Condições de Armazenamento, Conservação e transporte: Em lotes, de 05 (cinco) fardos com até 30 (trinta) fardos de altura. Conservar em local seco e arejado, longe de produtos químicos e odores fortes, insetos e roedores, de forma a garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto. Transporte em caminhão fechado à temperatura ambiente (baú, containers e outros) em condições higiênicas e sanitárias adequadas a natureza do produto e ainda, conforme legislação vigente.

6.0 Validade do Produto: 12 meses a partir da data de fabricação.

6.1 DADOS REFERENTES A AMOSTRA APRESENTADA: DATA DE EMPACOTAMENTO / FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE IMPRESSOS NA EMBALAGEM DO PRODUTO.

7.0 Informação Nutricional		
TABELA NUTRICIONAL		
Porção de 50g de arroz cru (1/4 xícara)		
Quantidade/Porção		%VD (*)
Valor Energético	176 Kcal = 736	10%
Carboidratos	35g	11%
Proteínas	4,0g	5%
Glicídios Totais	1,1g	2%
Gorduras Saturadas	0g	0%
Gorduras Trans	0g	**
Colesterol	0mg	0%
Fibra Alimentar	2,0g	7%
Sódio	0mg	0%
Ferro	0,59mg	4%
Cálcio	8mg**	1%
Fósforo	127mg	16%
Magnésio	67mg	9%
Potássio	69mg	***

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

** Quantidade não significativa.

***Não possui valor diário de referência especificado.

8.0 instruções de uso, preparo e consumo: Sugestão para cozimento em fogão tradicional, **Ingredientes:** 1 xícara de arroz PANELAÇO, 3 xícaras de água quente, sal e temperos a gosto. **COMO PREPARAR:** Lave 1 xícara de arroz PANELAÇO integral e escorra. Ferva 3 xícaras de água. Acrescente o Arroz PANELAÇO integral, o sal e temperos a gosto. Tampe a panela e cozinhe em fogo brando por 30 minutos. Retire a panela do fogo, abafe-a por aproximadamente 10 minutos ou até que toda a água seja absorvida. Misture bem e sirva.

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

9.0 Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto:

PRODUZIDO E EMBALADO POR: PANELAÇO ALIMENTOS LTDA.

Matriz: Rua São João Batista, 1511, Morro Chato, Turvo-SC, CNPJ: 83.067.942/0001-14, Fone: (48) 3525-9394 / 3525-9402. Filial: Rodovia BR 408 nº 2025, Bairro Santa Cruz, Carpina-PE, CNPJ: 83.067.942/0004-67, www.panelaco.com.br, panelaco@panelaco.com.br, Indústria Brasileira. A unidade produtora é identificada pelas letras que indentificam a unidade de federação ao lado do número do lote.

ORIGEM DO PRODUTO: Produto de origem NACIONAL. INDÚSTRIA BRASILEIRA.

FICHA ELABORADA EM:
Fortaleza/CE, 22 de agosto de 2022.

Ana Lúcia Oliveira
 Nutricionista





Laudo Nº: 14891.2022.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES

CNPJ/CPF: 091.931.693-02

Endereço: RUA DA CORRENTE, 317 EDSON QUEIROZ - FORTALEZA/CE CEP: 60812290

Contato: MATHEUS DOS SANTOS NUNES E-mail: matheussantos6680@gmail.com Fone: (85) 98222-1816

Proposta Comercial: 4656.2022.V0

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: ARROZ INTEGRAL TIPO 1

Endereço Amostragem: RUA DA CORRENTE, 317, EDSON QUEIROZ Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60812290

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 30/09/2022 08:00:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL: MATHEUS DOS SANTOS NUNES; MARCA: PANELAÇO; DF: 21/05/2022; DV: 21/05/2023; LOTE: J.13225C; PESO: 1KG; APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO MICROBIOLÓGICO.

Data Recebimento: 30/09/2022 11:45:00

Data Início Amostra: 30/09/2022 11:45:00

Data Conclusão Amostra: 10/10/2022 11:50:36

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
COLIFORMES À 45°C	<3	NMP/g	-	CMMEF	30/09/2022

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.

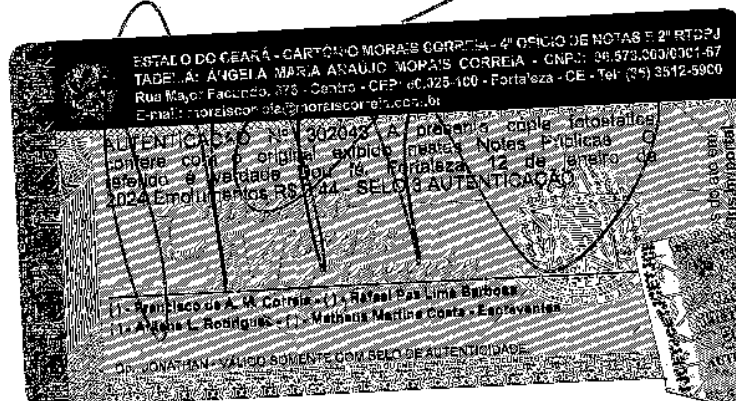
Plano e procedimento de amostragem conforme: PQ 013 - Método e Plano de amostragem

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: 0005000167701014373610202200000

[Assinatura]
LABOR SAÚDE SERVIÇOS DE ANÁLISE E CONSULTORIA EPP
CNPJ: 11.048.768/0001-69
Primeira Rua da Corrente
Fortaleza - CE - CEP: 60.046-305

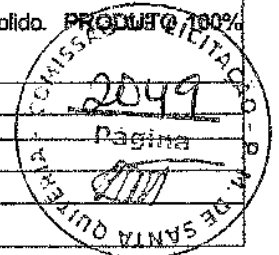
LABOR SAÚDE SERVIÇOS DE ANÁLISE E CONSULTORIA EPP
CNPJ: 11.048.768/0001-69
Primeira Rua da Corrente de Santa Quitéria
Cidade - CE
CEP: 606.321.583-00 / CRQ: 2070215 Técnico



FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO

1.0 Descrição do Produto: ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1, GRUPO BENEFICIADO: CLASSE LONGO FINO – TIPO 1, SUBGRUPO PARBOILIZADO POLIDO. MARCA CÉLIA. ARROZ PARBOILIZADO. O Arroz Célia Parboilizado: grãos mais inteiros, nutritivos e saudáveis. Esse arroz é obtido através do método de parboilização, no qual o arroz em casca é submetido a um processo hidrotérmico, que permite que as vitaminas e os sais minerais, localizados na camada externa do grão, concentrem-se no interior do grão através da gelatinização do amido. **PRODUTO 100% NATURAL NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

Denominação de Venda do Produto:	ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1, GRUPO BENEFICIADO: CLASSE LONGO FINO TIPO 1, SUBGRUPO PARBOILIZADO POLIDO.
Marca	CÉLIA
Ingredientes	Arroz parboilizado tipo 1, grupo beneficiado: classe longo fino, subgrupo parboilizado polido. PRODUTO 100% NATURAL NÃO CONTÉM GLÚTEN.
REGISTRO / ISENÇÃO	ISENTO CONF. RDC Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010.
Código de Barra	7 896224 000024
Conteúdos líquidos	Peso Líquido: 1kg.
Embalagem Primária	Tipo saco plástico de polietileno atóxico, com peso líquido de 01 Kg.
Embalagem Secundária	Fardo com 30 Kg.



2.0 Características Sensoriais: Aspecto, Cor, Sabor e odor: Característico.

3.0 Características Físico químicas: Conforme legislação vigente.

4.0 Características Microbiológicas: Conforme legislação vigente.

5.0 Condições de Armazenamento, Conservação e transporte: Em lotes, de 05 (cinco) fardos com até 30 (trinta) fardos de altura. Conservar em local seco e arejado livre de odores, longe de produtos químicos, insetos e roedores. De forma a garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto. Transporte em caminhão fechado à temperatura ambiente (baú, containers e outros) em condições higiênicas e sanitárias adequadas a natureza do produto e ainda, conforme legislação vigente. Não precisa escolher, não precisa lavar.

6.0 Validade do Produto: 12 meses a partir da data de fabricação.

6.1 DADOS REFERENTES A AMOSTRA APRESENTADA: DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE IMPRESSOS NA EMBALAGEM DO PRODUTO.

7.0 Informação Nutricional TABELA NUTRICIONAL Porção de 50g * arroz cru (1/4 xícara)		
Quantidade/Porção		%VD(**)
Valor Energético	173 Kcal = 735 kJ	9
Carboidratos	39g	13
Proteínas	3,2g	4
Gorduras Totais	0,6g	1
Gorduras Saturadas	0,3g	1
Gorduras Trans	0g	**
Fibra Alimentar	0,6g	2
Sódio	0mg	0

(*)% 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.

8.0 Instruções de uso, preparo e consumo: Utilizado para diversas preparações culinárias. **SUGESTÃO DE COZIMENTO - Ingredientes:** 2 xícaras de arroz; 2 colheres (sopa) de óleo; 4 xícaras de água, tempero a gosto. **Preparo:** Aqueça o óleo numa panela. Coloque o Arroz Célia. Adicione as xícaras de água fervendo, sal e tempero a gosto. Após levantar fervura, tampe a panela e deixe cozinhar por quinze minutos. Retire a panela do fogo e abafe por dez minutos. Está pronto para servir. Porção para 4 pessoas

PRODUTO 100% NATURAL NÃO CONTÉM GLÚTEN.

9.0 Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto: BENEFICIADO E EMPACOTADO POR: CEREAIS CÉLIA LTDA – Rod SC 108 –

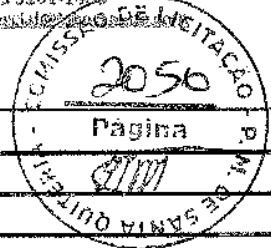
Oracício Olivo, 931. Km 407,7 - Caixa postal 59, Meleiro SC - Tel/ Fax (48) 3537-8000 – CEP 88920-000 – CNPJ 03.014.374/0001-54 – Insc. Est. 253.806.747 – Marca Registrada, Indústria Brasileira - www.cereaiscelia.com.br – cereaiscelia@cereaiscelia.com.br

ORIGEM DO PRODUTO: Produto de origem NACIONAL. INDÚSTRIA BRASILEIRA.

FICHA ELABORADA EM:
Fortaleza/CE, 23 de setembro de 2022.

Ana Luiza Oliveira
 Nutricionista
 CRN11 7296





Laudo Nº: 14893.2022.B- V.0

Página

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES

CNPJ/CPF: 091.931.693-02

Endereço: RUA DA CORRENTE, 317 EDSON QUEIROZ - FORTALEZA/CE CEP: 60812290

Contato: MATHEUS DOS SANTOS NUNES **E-mail:** matheussantos668@gmail.com **Fone:** (85) 98222-1816

Proposta Comercial: 4656.2022.V0

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1

Endereço Amostragem: RUA DA CORRENTE, 317, EDSON QUEIROZ Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60812290

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 30/09/2022 08:00:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL: MATHEUS DOS SANTOS NUNES; MARCA: CÉLIA; DF: 18/08/2022; DV: 18/08/2023; LOTE: 3922; PESO: 1KG; APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO MICROBIOLÓGICO.

Data Recebimento: 30/09/2022 11:45:00

Data Início Amostra: 30/09/2022 11:45:00

Data Conclusão Amostra: 10/10/2022 11:50:36

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
COLIFORMES A 45°C	<3	NMP/g	-	CMMEF	30/09/2022

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: 0005000167701014373630202200000

LABORSAÚDE SERV. DE ANÁLISE E CONSULTORIA
CNPJ: 11.032.968/0001-04
RUA DA CORRENTE, 317
EDSON QUEIROZ
FORTALEZA - CE
CEP: 60812290

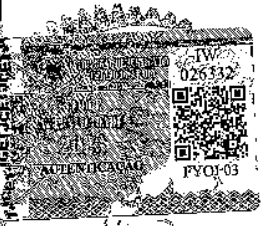
LABORSAÚDE SERV. DE ANÁLISE E CONSULTORIA
CNPJ: 11.032.968/0001-04
Presidente do Conselho Administrativo
Sócio
CPF: 036.303.882-00 / CNP: 00700250-7
Técnicos

ESTADO DO CEARÁ - PARTIDO DO MORAIS CORREIA - 4º OFIC. DE NOTAS L.º RTDPJ
TABF: A ANGELA MARIA ARAUJO MORAIS CORREIA - CNPJ: 06.873.030/0001-67
Rua Major Ricardo, 676 - Centro - CEP: 30.025-100 - Fortaleza - CE - Tel: (85) 3512-5309
E-mail: m.moraiscorreia@partidomoraiscorrea.com.br

AUTENTICAÇÃO Nº 02342. A presente cópia fotostática confere com o original exibido nestas Notas Públicas e referido a verdade. Dois. Fortaleza, 12 de agosto de 2024. Emolumentos R\$ 3,40. SELO DE AUTENTICAÇÃO

1 - Francinete da M. Correia - (1) - Rafael Raulino Barbosa
1 - Angela L. Rodrigues - (1) - Mathaus Martins Costa - Escrevente

Dr. JONATHAN - VALOR SOMENTE COM SELO DE AUTENTICAÇÃO





Laudo Nº: 14894.2022.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES

CNPJ/CPF: 091.931.693-02

Endereço: RUA DA CORRENTE,317 EDSON QUEIROZ - FORTALEZA/CE CEP: 60812290

Contato: MATHEUS DOS SANTOS NUNES **E-mail:** matheussantos6680@gmail.com **Fone:** (85) 98222-1816

Proposta Comercial: 4656.2022,V0

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1

Endereço Amostragem: RUA DA CORRENTE,317, EDSON QUEIROZ Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60812290

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 30/09/2022 08:00:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL:MATHEUS DOS SANTOS NUNES; MARCA:CÉLIA; DF:18/08/2022; DV:18/08/2023; LOTE:3922; PESO:1KG; APRESENTAÇÃO:EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO FÍSICO-QUÍMICO.

Data Recebimento: 30/09/2022 11:45:00

Data Início Amostra: 30/09/2022 11:45:00

Data Conclusão Amostra: 05/10/2022 14:44:17

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
pH	5,71	U pH	-	IAL, Mét. 012/IV	30/09/2022

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: 0005000167701014373640202200000

LABOR SAUDE SERV. DE ANAL. E QUAL. LÍQUIDA EPP
 CNPJ: 091.931.693/0001-04
 Presidente: Rodrigo Mattos
 Escritório:
 Rua da Corrente, 317
 Edson Queiroz - Fortaleza - CE

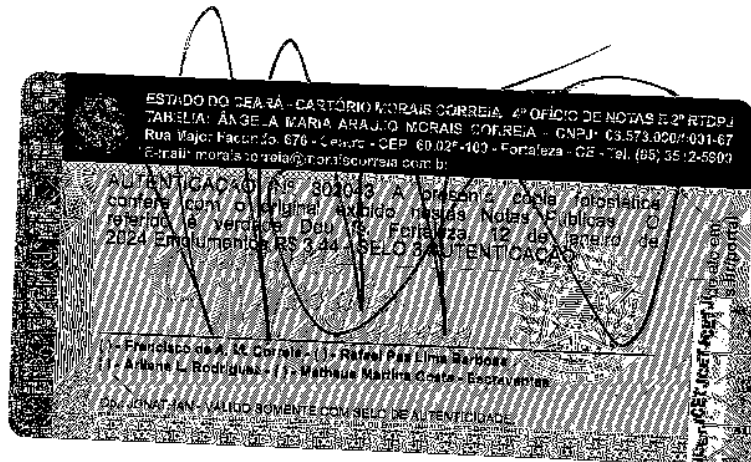
LABOR SAUDE SERV. DE ANAL. E QUAL. LÍQUIDA EPP

CNPJ: 091.931.693/0001-04

Francisco Nelson Alves de Lima

Selo

CPF: 036.703.963-00 (CNPJ) 20/02/2010 (Código)



FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO

1.0 Descrição do Produto: FARINHA DE CASTANHA DE CAJU RICO EM FIBRAS, PROTEÍNAS E MINERAIS. CONTÉM VITAMINAS: A, D, E e C. CONTÉM, CÁLCIO, SÓDIO E AMINOÁCIDOS. MARCA: VILA NATURAL, é composto por Castanha de caju triturada e moída. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Denominação de Venda do Produto:	FARINHA DE CASTANHA DE CAJU RICO EM FIBRAS, PROTEÍNAS E MINERAIS. CONTÉM VITAMINAS: A, D, E e C. CONTÉM, CÁLCIO, SÓDIO E AMINOÁCIDOS.
Marca	VILA NATURAL
Ingredientes	Castanha de caju triturada e moída. NÃO CONTÉM GLÚTEN.
REGISTRO / ISENÇÃO	ISENTO CONF. RDC Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010.
Código de Barra	7 898616 160231
Conteúdos Líquidos	Peso Líquido: 500g.
Embalagem Primária	Tipo saco plástico de polietileno atóxico de 500g.
Embalagem Secundária	Pacotes Individuais de 500g.



2.0 Características Sensoriais: Aspecto, Cor, Sabor e odor: Característico.

3.0 Características Físico químicas: Conforme legislação vigente.

4.0 Características Microbiológicas: Conforme legislação vigente.

5.0 Condições de Armazenamento, Conservação e transporte: Conservar em local arejado e seco, afastado da parede, piso e de produtos que exalem odores. Após aberto a embalagem, guardar em recipiente fechado e seco. Transporte em caminhão fechado à temperatura ambiente (baú, containers e outros) em condições higiênicas e sanitárias adequadas a natureza do produto e ainda, conforme legislação vigente. Obs: A cor do produto pode variar devido a presença de ingredientes naturais.

6.0 Validade do Produto: 12 meses a partir da data de fabricação.

6.1 DADOS REFERENTES A AMOSTRA APRESENTADA: DATA DE EMPACOTAMENTO / FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE IMPRESSOS NA EMBALAGEM DO PRODUTO.

7. 6 Informação Nutricional		
TABELA NUTRICIONAL		
Porção de 15g		
Quantidade/Porção		%VD (*)
Valor Energético	150 Kcal = 616 kJ	5%
Carboidratos	14g	4%
Proteínas	12g	4%
Gorduras totais,	6g	3%
Gorduras saturadas	0,0g	0%
Gorduras trans	0,0g	**
Fibra alimentar	2g	4%
Sódio	0,0mg	0%

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

8.0 Instruções de uso, preparo e consumo: Utilizado nas mais diversas preparações culinária incluindo lanches, frutas, iogurte, bolos, tortas, saladas e snack.

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

9.0 Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto:

PRODUZIDO POR: VILA NATURAL

Rua Vicente Alves de Paula, 100, Maracanaú-CE, Fone: oi (85) 98890.1821

CNPJ: 15.140.614/0001-46. Indústria Brasileira.

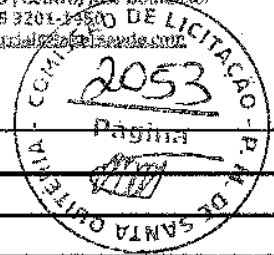
ORIGEM DO PRODUTO: Produto de origem NACIONAL. INDÚSTRIA BRASILEIRA.

FICHA ELABORADA EM:

Fortaleza/CE, 15 de agosto de 2023.

Ana Lúzia Oliveira
Nutricionista
CRN 11 7296





Laudo Nº: 142.2023.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES
CNPJ/CPF: 091.931.693-02
Endereço: RUA DA CORRENTE,317 EDSON QUEIROZ - FORTALEZA/CE CEP: 60812290
Contato: MATHEUS DOS SANTOS NUNES E-mail: matheussantos6680@gmail.com Fone: (85) 98222-1816
Proposta Comercial: 51.2023.V0

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: FARINHA DE CASTANHA
Endereço Amostragem: RUA DA CORRENTE,317, EDSON QUEIROZ Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60812290
Responsável pela Amostragem: Cliente
Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento
Data de Amostragem: 04/01/2023 10:00:00 **Característica da Amostra:** Simples
Informações Adicionais: RESPONSÁVEL:MATHEUS DOS SANTOS NUNES; MARCA:VILA NATURAL; DF:28/NOV/2022; DV:6 MESES; LOTE:8-00; PESO:500G; APRESENTAÇÃO:EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO MICROBIOLÓGICO.
Data Recebimento: 04/01/2023 13:00:00
Data Início Amostra: 04/01/2023 13:00:00 **Data Conclusão Amostra:** 11/01/2023 08:40:53

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
COLIFORMES À 45°C	<3	NMP/g	-	CMMEF	04/01/2023

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: 0005000167701014760970202300000

LABORSAÚDE SERVIÇOS ANAL. E COM. LIDA-EPF
 CNPJ: 11.048.968/0001-04
 Rua Antônio Parapuz, 125 - Centro
 Fortaleza - CE - CEP: 60.040-005
 Fone: (85) 3261-1470
 E-mail: contato@laborsaude.com.br

Amanda Lins Viana Bastos

LABORSAÚDE SERV. DE ANÁLISES E CONSULTORIA-EPF
 CNPJ: 11.048.968/0001-04
 Francisco Assis Abranches de Lima
 CPF: 016.393.983-60 / RG: 18703250-Fláudio

ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO MOPAIS CORRÊA - 2º OFÍCIO DE NOTAS E 2º RTDE - TABELA: ANGELA MARIA ARAUJO MORAES LACREIA - CNPJ: 06.673.000/0001-67
 Rua Major Facundo, 675 - Centro - CEP: 60.050-510 - Fortaleza - CE - Tel: (85) 352-4900
 E-mail: mo.lacreira@notaris.org.br

AUTENTICADO POR: FRANCISCO DE ASSIS ABRANCHES DE LIMA
 compare com o original assinado. Assinatura Notarial Pública referente a Verdade Doulos, Fortaleza, 12 de Janeiro de 2024. Emolumentos: R\$ 3,44 - SELC 3 AUTENTICAÇÃO

1) - Francisco de A. Lacreira - (1) - Rafael Paz Lima Barbosa
 1) - Alene L. Rodrigues - (1) - Matheus Natália Costa - Escrivã

OS JONATAV - LUIZ DOMENICO COM SERVIDOR DE AUTENTICIDADE

PRO
 IW 026325
 AOCW 03



Laudo Nº: 143.2023.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES

CNPJ/CPF: 091.931.693-02

Endereço: RUA DA CORRENTE,317 EDSON QUEIROZ - FORTALEZA/CE CEP: 60812290

Contato: MATHEUS DOS SANTOS NUNES E-mail: matheussantos6680@gmail.com **Fone:** (85) 98222-1816

Proposta Comercial: 51.2023.V0

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: FARINHA DE CASTANHA

Endereço Amostragem: RUA DA CORRENTE,317, EDSON QUEIROZ Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60812290

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 04/01/2023 10:00:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL:MATHEUS DOS SANTOS NUNES; MARCA:VILA NATURAL; DF:28/NOV/2022; DV:6 MESES; LOTE:8-00; PESO:500G; APRESENTAÇÃO:EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO FÍSICO-QUÍMICO.

Data Recebimento: 04/01/2023 13:00:00

Data Início Amostra: 04/01/2023 13:00:00

Data Conclusão Amostra: 06/01/2023 15:42:15

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
pH	4,94	U pH	-	IAL, Mét. 012/IV	04/01/2023

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

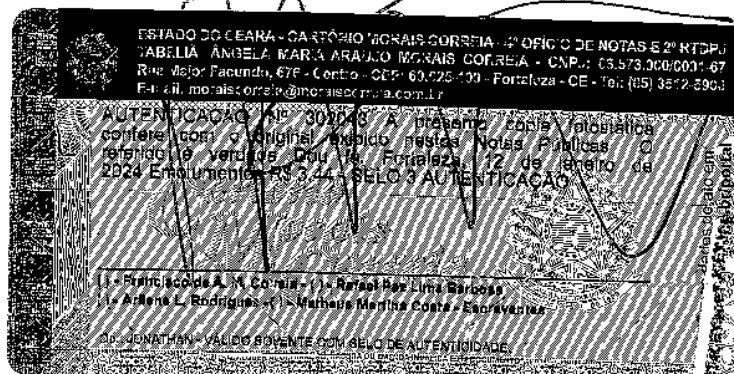
O presente resultado restringe-se a amostra analisada. Este documento não pode ser reproduzido parcialmente. Reproduza-o em sua totalidade de páginas.

Código de Verificação: 0005000167701014760980202300000

LABORSAÚDE SERV. DE ANÁLISE E QUALIDADE S/A
CNPJ: 11.046.965/0001-09
Amanda Lins Viana Bastos
Rua Major Fausto, 676 - Centro - CEP: 60.725-109 - Fortaleza - CE
CNPJ: 09.729.913/0001-09
CPF: 086.899.024-69

Amanda Lins Viana Bastos

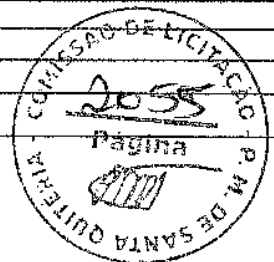
LABORSAÚDE SERV. DE ANÁLISE E QUALIDADE S/A
CNPJ: 11.046.965/0001-09
Francisco Airton Albuquerque de Lima
Sócio
CPF: 036.393.965-09 / CTR: 10705210-764606



FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO

1.0 Descrição do Produto: FARINHA DE TRIGO TRADICIONAL – TIPO 1, MARCA: DONA MARIA, composto por farinha de trigo, ferro e ácido fólico. **CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA E SOJA.**

Denominação de Venda do Produto:	FARINHA DE TRIGO TRADICIONAL – TIPO 1
Marca	DONA MARIA.
Ingredientes	Farinha de trigo, ferro e ácido fólico. CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA E SOJA.
REGISTRO / ISENÇÃO	ISENTO CONF. RDC Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010.
Código de Barra	7 896248 500012
Conteúdos líquidos	Peso Líquido: 1Kg.
Embalagem Primária	Tipo saco de papel, com peso líquido de 1Kg.
Embalagem Secundária	Fardo contendo 10 unidades de 1Kg.



2.0 Características Sensoriais: Aspecto, Cor, Sabor e odor: Característico.

3.0 Características Físico químicas: Conforme legislação vigente.

4.0 Características Microbiológicas: Conforme legislação vigente.

5.0 Condições de Armazenamento, Conservação e transporte: Enriquecida com ferro e ácido fólico. Este produto conserva sua qualidade inicial por 120 dias, desde que mantido em local fresco e seco, longe de produtos químicos, odores fortes, insetos e roedores. De forma a garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto. Transporte em caminhão fechado à temperatura ambiente (baú, containers e outros) em condições higiênicas e sanitárias adequadas a natureza do produto e ainda, conforme legislação vigente.

6.0 Validade do Produto: Apartir da data de fabricação.

6.1 DADOS REFERENTES A AMOSTRA APRESENTADA: DATA DE VALIDADE E LOTE IMPRESSOS NA EMBALAGEM DO PRODUTO

7. 0 Informação Nutricional TABELA NUTRICIONAL Porção de 50g (½ xícara)		
Quantidade/Porção		%VD (**)
Valor Energético	180 kcal ou 756 kJ	9
Carboidratos	37g	12
Proteínas	5g	7
Gorduras Totais	0,5g	1
Gorduras Saturadas	0g	0
Gorduras Trans	0g	Não estabelecido
Fibra Alimentar	2g	8
Sódio	0 g	12
Ferro	2,1 mg	15
Ácido Fólico	75 mcg	31

(*)% 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.

Este produto é enriquecido com 4mg a 9 mg de ferro/100g e com 140µg a 220µg de ácido fólico/100g. O enriquecimento de farinhas com ferro e ácido fólico é uma estratégia para combate da má formação de bebês durante a gestação e da anemia.

8.0 Instruções de uso, preparo e consumo: Embalagem com ilustrações meramente ilustrativas. Especial para bolos, tortas, salgados, biscoitos e panquecas. Tem a quantidade certa de fermento para sua receita. **Salgadinhos para aperitivos – Ingrediente:** 200 g de Farinha de trigo tipo 1 Dona Maria, 250 g de margarina, 100 g de pães ralado, 1 pitada de sal, 2 a 3 gotas de molho de pimenta, 2 gemas para pincelar, orégano a gosto, queijo pães ralado para polvilhar. **MODO DE PREPARO:** Misture a Farinha de trigo tipo 1 Dona Maria, a margarina, o queijo, o sal e as gotas de molho de pimenta, sem sovar a massa. Faça bolinhas e achate-as com um garfo, pincelando-as em seguida com as gemas. Polvilhe-as com queijo ralado e orégano. Coloque-as em uma forma untada e enfarinhada e asse-as em forno preaquecido a 180°C por, aproximadamente, 20 minutos. **Rendimento:** 60 unidades.

09.0 Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto:

PRODUZIDO POR: GRANDE MOINHO CEARENSE S.A

Av. Vicente de Castro, 6043, Cais do Porto, CEP 60180-410, Fortaleza-CE, CNPJ 07.199.805/0001-55. Produto de origem nacional, Indústria Brasileira. SAC – Serviço de Atendimento ao Consumidor: (85) 3266.6247. www.moinhocearense.com.br

ORIGEM DO PRODUTO: Produto de origem NACIONAL. INDÚSTRIA BRASILEIRA.

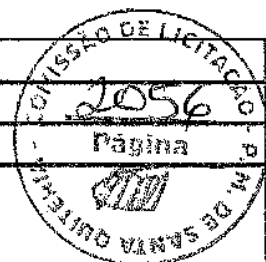
FICHA ELABORADA EM:

Fortaleza/ce, 23 de agosto de 2022


Ana Luiza Oliveira
 Nutricionista
 CRN11 7296



Laudo Nº: 15571.2022.B- V,0



01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES
CNPJ/CPF: 091.931.693-02
Endereço: RUA DA CORRENTE, 317 EDSON QUEIROZ - FORTALEZA/CE CEP: 60812290
Contato: MATHEUS DOS SANTOS NUNES E-mail: matheussantos6680@gmail.com Fone: (85) 98222-1816
Proposta Comercial: 4635.2022.V0

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: FARINHA DE TRIGO TRADICIONAL SEM FERMENTO
Endereço Amostragem: RUA DA CORRENTE, 317, EDSON QUEIROZ Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60812290
Responsável pela Amostragem: Cliente
Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento
Data de Amostragem: 28/09/2022 08:00:00 **Característica da Amostra:** Simples
Informações Adicionais: RESPONSÁVEL: MATHEUS; MARCA: DONA MARIA; DV: 06.12.22; LOTE: 09210622; PESO: 1KG; APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO FÍSICO-QUÍMICO
Data Recebimento: 28/09/2022 10:00:00
Data Início Amostra: 28/09/2022 10:00:00 **Data Conclusão Amostra:** 26/10/2022 16:33:20

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
pH	5,55	U pH	-	IAL, Mét. 012/IV	28/09/2022

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

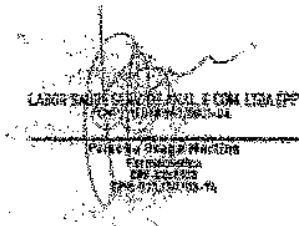
Legenda

U pH - Unidade de pH.

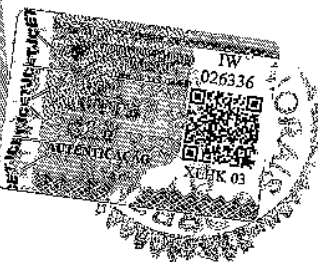
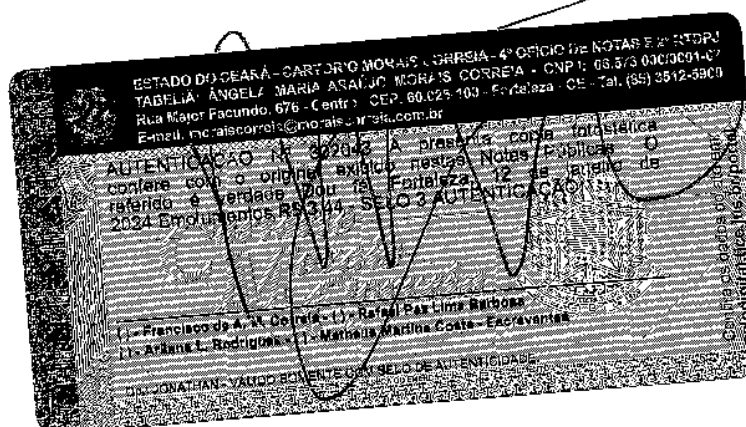
Plano e procedimento de amostragem conforme: PQ 013 - Método e Plano de amostragem

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: 0005006167701014431990202200600



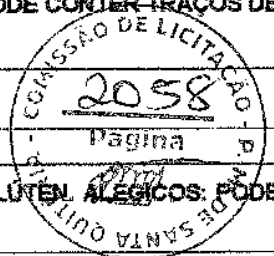
LABORSAÚDE SERVIÇOS ANALÍTICOS E CONSULTORIA SPP
CNPJ: 11.048.960/0001-01
Francisco Antônio Rodrigues de Lima
Sócio
CPF: 036.158.921-06 / CRQ: 12702270-Técnicos



FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO

1.0 Descrição do Produto: FEIJÃO DE CORDA GRUPO II - FEIJÃO CAUPI - CLASSE CORES - TIPO 1, DA MARCA: GOSTOZZO. É composto de Feijão de corda grupo II - feijão caupi - classe cores - tipo 1. **NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: PODE CONTER TRAÇOS DE SOJA.**

Denominação de Venda do Produto:	FEIJÃO DE CORDA GRUPO II - FEIJÃO CAUPI - CLASSE CORES - TIPO 1
Marca	GOSTOZZO
Ingredientes	Feijão de corda grupo II - feijão caupi - classe cores - tipo 1. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: PODE CONTER TRAÇOS DE SOJA.
REGISTRO / ISENÇÃO	ISENTO CONF. RDC Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010.
Código de Barra	7 896393 401516
Conteúdos líquidos	Peso Líquido: 1kg.
Embalagem Primária	Tipo saco plástico de polietileno atóxico, com peso líquido de 01 Kg.
Embalagem Secundária	Fardo com 30 Kg.



2.0 Características Sensoriais: Aspecto, Cor, Sabor e odor: Característico.

3.0 Características Físico químicas: Conforme legislação vigente.

4.0 Características Microbiológicas: Conforme legislação vigente.

5.0 Condições de Armazenamento, Conservação e transporte: Conservar em local seco e arejado longe de produtos químicos ou odores fortes, livre de insetos e roedores de forma a garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto. Transporte em caminhão fechado à temperatura ambiente (baú, containers e outros) em condições higiênicas e sanitárias adequadas a natureza do produto e ainda, conforme legislação vigente.

6.0 Validade do Produto: a partir da data de fabricação, conforme embalagem do produto.

6.1 DADOS REFERENTES A AMOSTRA APRESENTADA: DATA DE EMBALAGEM/FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE/SAFRA IMPRESSOS NA EMBALAGEM DO PRODUTO.

7. 0 Informação Nutricional TABELA NUTRICIONAL Porção de 60g (½ de xícara)		
Quantidade/Porção		%VD (**)
Valor Energético	203 Kcal = 863kJ	10%
Carboidratos	37 g	12%
Proteínas	12 g	16%
Fibras Totais	0,8 g	2%
Gorduras Saturadas	0 g	0%
Gorduras Trans	0 g	**
Fibra Alimentar	11g	44%
Sódio	0 mg	0%

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

(**) Valor Diário não estabelecido.

8.0 Instruções de uso, preparo e consumo: Utilizado para preparações culinárias diversas. Sugestões ou receitas, constante na embalagem primária do produto. Receita FEIJÃO "GOSTOZZO", Ingredientes: 250g de feijão Gostozzo, 3 colheres (sopa) de azeite, 2 dentes de alho grande, 3 colheres (café) de sal, 3 folhas de louro, 3 copos americano de água. **MODO DE PREPARO:** Na panela de pressão aqueça o azeite, deixe dourar bem, acrescente o alho, o louro e o feijão, refogue por 5 minutos mexendo. Coloque água e o sal, espere ferver por 10 minutos sem a tampa. Depois coloque 4 copos americanos de água gelada, deixe ferver com a tampa depois que pegar pressão cozinhe por 30 minutos. Resfrie a panela, destampe e veja se o feijão está cozido. Se estiver coloque mais 2 copos de água deixe a panela sem tampa para

o caldo engrossar, acerte o sal, pique cebolinha e salsinha, leve a mesa. Sirva é muito "Gostozzo".

NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: PODE CONTER TRAÇOS DE SOJA.

9.0 Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto:

EMBALADO E DISTRIBUÍDO POR:

MINASSUL COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA.

Rua Fortaleza, 486, Bairro: Mestre Antônio, Caucaia-CE, CEP: 61.623-140, CNPJ: 12.446.319/0001-24.

Insc. Est.: 06.416351-2. Indústria Brasileira. SAC: Serviço de Atendimento ao Consumidor: 0800-02250

Origem do produto: produto de origem nacional. Indústria brasileira.

FICHA ELABORADA EM:

Fortaleza/CE, 01 de agosto de 2022.

Ana Lúzia Oliveira
 Nutricionista
 CRN11 7296





Laudo Nº: 15543.2022.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES

CNPJ/CPF: 091.931.693-02

Endereço: RUA DA CORRENTE,317 EDSON QUEIROZ - FORTALEZA/CE **CEP:** 60812290

Contato: MATHEUS DOS SANTOS NUNES **E-mail:** matheussantos6680@gmail.com **Fone:** (85) 98222-1816

Proposta Comercial: 4698.2022.V0

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: FEIJÃO DE CORDA

Endereço Amostragem: RUA DA CORRENTE,317, EDSON QUEIROZ Cidade: FORTALEZA/CE **CEP:** 60812290

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 30/09/2022 08:00:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL: MATHEUS; MARCA: GOSTOZZO; DF: 02.05.22; DV: 29.10.22; LOTE: 025; PESO: 1KG; APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO FÍSICO-QUÍMICO

Data Recebimento: 30/09/2022 10:00:00

Data Início Amostra: 30/09/2022 10:00:00

Data Conclusão Amostra: 26/10/2022 16:32:07

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
pH	6,51	U pH	-	IAL, MÁT. 012/IV	30/09/2022

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: 0005000167701014431290202200000

LABOR SAUDE SERV. DE ANALISE E CONTROLADA-IPP
CNPJ: 11.048.968/0001-04
Rua Antônio Pompeu, 113 - Centro - Fortaleza - CE - CEP: 60.049-005
Fone: (85) 3261-1470
E-mail: laborssaude@laborssaude.com.br

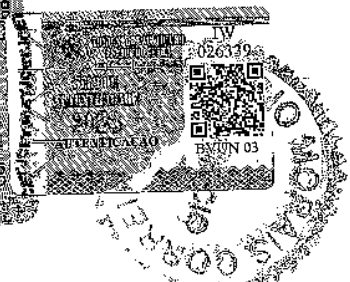
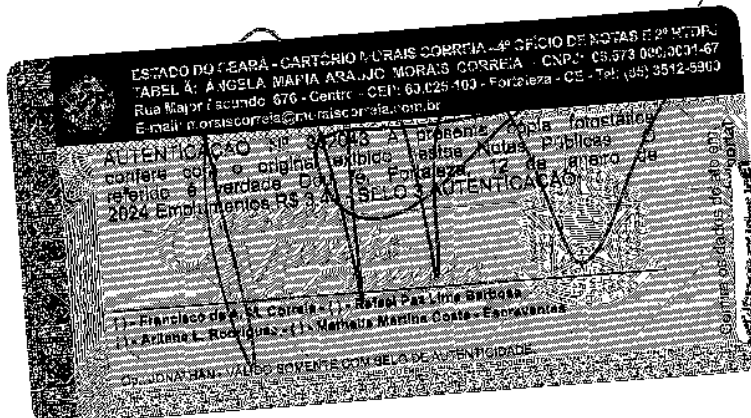
LABOR SAUDE SERV. DE ANALISE E CONTROLADA-IPP

CNPJ: 11.048.968/0001-04

Francisco Alisson Azevedo de Lima

Técno

CPF: 096.792.553-09 | RG: 10766214-7 | Técnico





Laudo Nº: 15542.2022.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES
CNPJ/CPF: 091.931.693-02
Endereço: RUA DA CORRENTE,317 EDSON QUEIROZ - FORTALEZA/CE CEP: 60812290
Contato: MATHEUS DOS SANTOS NUNES E-mail: matheussantos6680@gmail.com Fone: (85) 98222-1816
Proposta Comercial: 4698.2022.V0

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: FEIJÃO DE CORDA
Endereço Amostragem: RUA DA CORRENTE,317, EDSON QUEIROZ Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60812290
Responsável pela Amostragem: Cliente
Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento
Data de Amostragem: 30/09/2022 08:00:00 **Característica da Amostra:** Simples
Informações Adicionais: RESPONSÁVEL: MATHEUS; MARCA: GOSTOZZO; DF: 02.05.22; DV: 29.10.22; LOTE: 025; PESO: 1KG; APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO MICROBIOLÓGICO
Data Recebimento: 30/09/2022 10:00:00
Data Início Amostra: 30/09/2022 10:00:00 **Data Conclusão Amostra:** 27/10/2022 14:55:54

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
COLIFORMES À 45°C	<3	NMP/g	-	CMMEF	30/09/2022

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: 0005000167701014431280202200000

LABORSAÚDE SERVIÇOS ANAL. E CONSULTA EPP
CNPJ: 11.048.988/0001-04
Proprietário: Edson Queiroz
Endereço: Rua da Corrente, 317
CEP: 60812-290
Fone: (85) 98222-1816

LABORSAÚDE SERV. DE ANÁLISE E CONSULTA EPP
CNPJ: 11.048.988/0001-04
Francisco Antônio Alvarado de Lima
Sócio
CPF: 040.303.283-00 (CEO) 16/09/2022

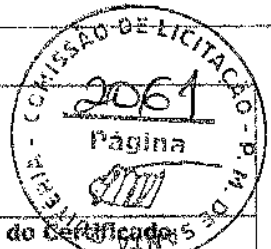
ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO MORAIS CORREIA - 4º OFÍCIO DE NOTAS E 2º RTO/PJ
TABELIÁ: ANGELA MARIA ARAÚJO MORAIS CORREIA - CNPJ: 06.573.030/0001-67
Puz. Major Facundo, 676 - Centro - CEP: 60.026-100 - Fortaleza - CE - Te.: (85) 3112.6906
E-mail: moraiscorreia@moraiscorreia.com.br

AUTENTICAÇÃO Nº 302943 - apresenta cópia fotostática conforme com o original exibido, nestas Notas Públicas, o referido é verdadeiro. Dou-lhes, Fortaleza, 12 de janeiro de 2024. Emplumbeiro RS 3.44 - SELLO 3 AUTENTICAÇÃO

(1) - Francisco de A. M. Correia - (1) - Rafael Pae Lima Barbosa
(1) - Angela L. Rodrigues - (1) - Matheus Martins Costa - Escrivães

DR. JONAS IAN - VALIDO SOMENTE COM SELLO DE AUTENTICIDADE.





GOVERNO DO ESTADO DO CEARÁ
SECRETARIA DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO

AV. BEZERRA DE MENEZES, 1020 - SÃO GERARDO - FORTALEZA - CEARÁ
CNPJ 07.954.863/0001-06 - FONE: (0xx85) 3101-6966 - FAX: (0xx85) 3101-9087
E-mail: clavice@ceda.ce.gov.br

AUTORIZADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO PARA EXIBIR A CLASSIFICAÇÃO DE PRODUTOS VEGETAIS CONFORME REGISTRO NO CGC/MAPA Nº CE000460-0

CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO

Nº do Certificado: **5**
CE000460-0-A-003-391

"De acordo com o que estabelece o Decreto nº 6.268, de 22 de novembro de 2007, que regulamenta a Lei nº 9.972, de 25 de maio de 2000, DECLARAMOS que a amostra em nosso poder apresentou os resultados da classificação constantes deste DOCUMENTO".

IDENTIFICAÇÃO DO EMPREENDEDOUR		CNPJ / CNPJ	
NOME OU RAZÃO SOCIAL		12.446.319/0001-24	
ENDEREÇO		CIDADE/UF	CEP
RUA CEARÁ, 467 - - -		Caucaia/CE	61623140

INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO			
Nº DA AMOSTRA	PRODUTO	MARCA COMERCIAL	PESO LÍQUIDO Kg
3161/23-03	FELIÃO	GOSTOZZO	90.000,00
FORMA DE ACONDICIONAMENTO	Nº DE VOLUMES	SAPRA	LOTE
SACOS 1KG	90.000	2022/2023	027
RESPONSÁVEL PELA AMOSTRAGEM		UNIDADE ARMAZENADORA	
EQUIPE NUCLA/EDA-CE		MINAS SUL COM DE ALIM LTDA	
NATUREZA DA OPERAÇÃO		FINALIDADE	
LICITAÇÃO COMERCIAL		VENDA PARA O PODER PÚBLICO	

RESULTADO DA CLASSIFICAÇÃO		NORMA UTILIZADA: Instrução Normativa Nº 12/08	
GRUPO	SUB GRUPO	DISCRIMINAÇÃO DOS RESULTADOS DA CLASSIFICAÇÃO	
II - FELIÃO CAUPI	N/A	PARÂMETROS ANALISADOS	Peso(q) RESULTADO
CLASSE	SUBCLASSE	Ardidos	0,0300 0,0300
CORES	N/A	Classe Cores	100,7900 100,0000
CALIBRE	TIPO	Danificados	0,6800 0,6800
N/A	1(UM)	Partidos (Sandinhas) e quebrados	0,4700 0,4700
CATEGORIA	LIMIDADE	Total de Ardidos, Mofados e Germinados	0,0300 0,0300
N/A	13,400	Total de Defeitos Leves	1,1600 1,1500

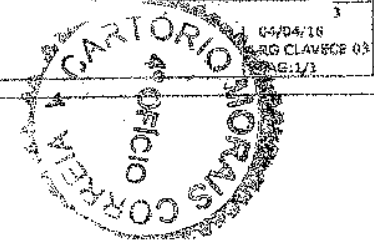
AMOSTRA DENTRO DO PADRÃO PARA O FELIÃO GRUPO II (CAUPI), CLASSE CORES E TIPO 1(UM).

O PRODUTO OBJETO DESSA CLASSIFICAÇÃO FOI COLETADO PELO ORGÃO OFICIAL(ART. 19 DO DECRETO Nº 6.268 DE 22/11/2007), PODENDO SER DESTINADO ÀS COMPRAS, VENDAS OU DOAÇÕES DO PODER PÚBLICO

IDENTIFICAÇÃO DO EMPREENDEDOUR		VALOR DO SERVIÇO PRESTADO	
NÚMERO	DATA DE EMISSÃO	VALOR DA TAXA DE CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO (R\$)	
3161/23-03	06/06/2023	1,63	
CLASSIFICADOR CGC / MAPA		PESO LÍQUIDO (T) DO LOTE	
JOELDA CANDIDO FELISMINO DA SILVA / 1046		90,00	
EMPRESA CREDENCIADA		TAXA ARRECADADA (R\$)	
SECRETARIA DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO REGISTRO NO CGC/MAPA: CE000460-0		R\$146,76	

IDENTIFICAÇÃO DO EMISSOR DO CERTIFICADO		LOCAL E DATA DE EMISSÃO	
CLASSIFICADOR CGC / MAPA		POSTO DE FORTALEZA (CPF 000460-0/0003) 12/06/2023	
 Joelda Candido Felismino da Silva Classificadora Reg. CGC / MAPA Nº 1046		 GOVERNO DO ESTADO DO CEARÁ Secretaria do Desenvolvimento Agrário	
		3391	

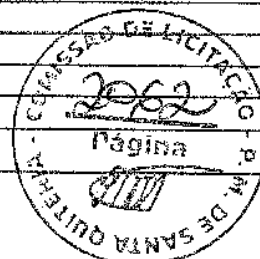
O PRAZO PARA CONTESTAÇÃO DESTA CLASSIFICAÇÃO SERÁ DE: 24 (VINTE E QUATRO) HORAS PARA OS PRÓXIMOS DIAS PERECÍVEIS E DE 15 (QUINZE) DIAS PARA OS DEMAIS PRODUTOS A PARTIR DA DATA DE EMISSÃO DO PRESENTE CERTIFICADO. QUALQUER EMENDA OU RASURA, MESMO RESSALVADA, INVALIDARÁ O PRESENTE DOCUMENTO. ESTE DOCUMENTO É VÁLIDO EM TODO O TERRITÓRIO NACIONAL, DEVIDAMENTE SELADO.



FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO

1.0 Descrição do Produto: FARINHA DE MILHO FLOCADA SEM SAL – FLOCÃO, MARCA: SERTÃO, é composta de Farinha de milho flocada. **ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

Denominação de Venda do Produto:	FARINHA DE MILHO FLOCADA SEM SAL – FLOCÃO.
Marca	SERTÃO
Ingredientes	Farinha de milho flocada. ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN.
REGISTRO / ISENÇÃO	ISENTO CONF. RDC Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010.
Código de Barra	7 898994 885711
Conteúdos líquidos	Peso Líquido: 500g.
Embalagem Primária	Tipo saco plástico de polietileno atóxico, com peso líquido de 500g.
Embalagem Secundária	Fardo de polietileno com 20 unidades x 500g.



2.0 Características Sensoriais: Aspecto, Cor, Sabor e odor: Característico.

3.0 Características Físico químicas: Conforme legislação vigente.

4.0 Características Microbiológicas: Conforme legislação vigente.

5.0 Condições de Armazenamento, Conservação e transporte: Mantenha o produto fechado em local seco e arejado, protegido da umidade e do sol, longe de produtos químicos ou odores fortes, insetos e roedores. De forma a garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto. Transporte em caminhão fechado à temperatura ambiente (baú, containers e outros) em condições higiênicas e sanitárias adequadas a natureza do produto e ainda, conforme legislação vigente.

6.0 Validade do Produto: A partir da data de fabricação, conforme embalagem.

6.1 DADOS REFERENTES A AMOSTRA APRESENTADA: DATA VALIDADE E LOTE VIDE MARCAÇÃO IMPRESSOS NA EMBALAGEM.

7. 0 Informação Nutricional

TABELA NUTRICIONAL		
Porção de 50g (½ xícara)		
Quantidade/porção		%VD (*)
Valor Energético	175 Kcal = 735 kJ	9 %
Carboidratos	39 g	13%
Proteínas	4 g	5%
Gorduras Totais	0,7 g	2%
Gorduras Saturadas	0 g	1%
Gorduras Trans	0 g	**
Fibra Alimentar	3 g	11%
S	0 mg	0%

(*)% 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.

8.0 Instruções de uso, preparo e consumo: Utilizado nas mais diversas preparações culinárias, doces ou salgadas. Sugestões de preparo ou receitas, constante na embalagem primária do produto, com imagens meramente ilustrativas. Preparo Rápido.

Receita: Cuscuz Tradicional

Ingredientes: 2 xícaras (chá) de Flocão Sertão; 1 xícara (chá) de água; 1 colher (chá) rasa de sal.

Modo de Preparo: Coloque o Flocão Sertão em uma vasilha e adicione água e o sal. Misture em uma cuscuzeira sem apertar a superfície e com a metade da parte interior contendo água. Tampe e leve ao fogo baixo por 10 minutos. Desligue o fogo, espere 3 minutos, desenforme e

pele servir.

 Produto produzido a partir de milho transgênico.

ATENÇÃO: "Todo produto derivado de milho está sujeito a infestação por pragas como gorgulho, mariposa ou suas larvas, provenientes de contaminação do ambiente externo. Mesmo quando devidamente embalado."

ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

9.0 Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto:

EMPACOTADO POR: MALU ALIMENTOS, CNPJ: 33.439.504/0001-61 VANDA, BENÍCIO COELHO EIRELI,

Via Estrutural Arterial 01, 6266 Polo Empresarial Sul, Pedra Miúda, Teresina-Piauí, CEP: 64.038-100. Central de Atendimento ao Consumidor (86) 3219-7010, faturamento@malualimentos.com.br

ORIGEM DO PRODUTO: Produto de origem NACIONAL. INDÚSTRIA BRASILEIRA.

FICHA ELABORADA EM:
Fortaleza/CE, 09 de agosto de 2022.


Ana Luiza Oliveira





Laudo Nº: 14834.2022.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES

CNPJ/CPF: 091.931.693-02

Endereço: RUA DA CORRENTE, 317 EDSON QUEIROZ - FORTALEZA/CE CEP: 60812290

Contato: MATHEUS DOS SANTOS NUNES **E-mail:** matheussantos6680@gmail.com **Fone:** (85) 98222-1816

Proposta Comercial: 4562.2022.V0

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: FLOCÃO DE MILHO

Endereço Amostragem: RUA DA CORRENTE, 317, EDSON QUEIROZ Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60812290

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 23/09/2022 14:00:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL: MATHEUS DOS SANTOS NUNES; MARCA: SERTÃO; DF: 11/01/2022; DV: 10/10/2022; LOTE: 016; PESO: 500G; APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO MICROBIOLÓGICO.

Data Recebimento: 23/09/2022 17:00:00

Data Início Amostra: 23/09/2022 17:00:00

Data Conclusão Amostra: 20/10/2022 14:03:55

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
COLIFORMES À 45°C	<3	NMP/g	-	CMMEF	23/09/2022

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.

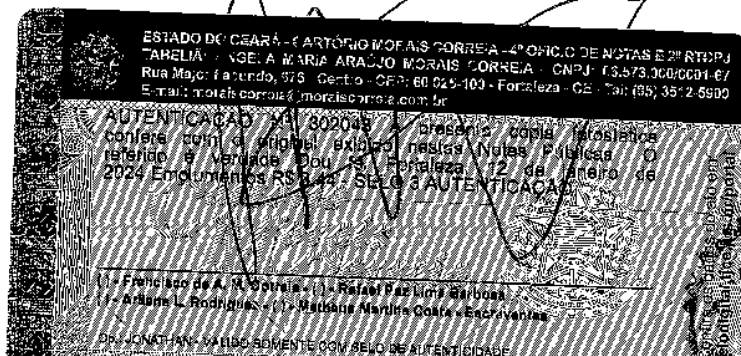
Plano e procedimento de amostragem conforme: PQ 013 - Método e Plano de amostragem

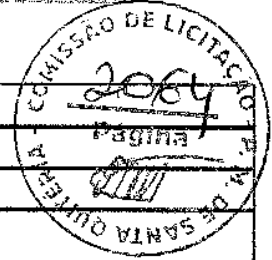
O presente resultado restringe-se a amostra analisada. Este documento não pode ser reproduzido parcialmente. Reproduza-o em sua totalidade de páginas.

Código de Verificação: 0005000167701014370410202200000

LABOR SAUDE SERV. DE ANALISE E CONSULTA EPP
 Rua Antônio Pompeu, 115 - Centro - Fortaleza - CE
 CEP: 60.040-005
 Fone: (85) 3261-1470

LABOR SAUDE SERV. DE ANALISE E CONSULTA EPP
 CNPJ: 11.040.968/0001-04
 Francisco Antônio Bezerra de Lima
 Sócio
 CPF: 630.333.553-00 / CNPJ: 16700010-14834





Laudo Nº: 14833.2022.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES

CNPJ/CPF: 091.931.693-02

Endereço: RUA DA CORRENTE,317 EDSON QUEIROZ - FORTALEZA/CE CEP: 60812290

Contato: MATHEUS DOS SANTOS NUNES E-mail: matheussantos6680@gmail.com Fone: (85) 98222-1816

Proposta Comercial: 4562.2022.V0

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: FLOCÃO DE MILHO

Endereço Amostragem: RUA DA CORRENTE,317, EDSON QUEIROZ Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60812290

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 23/09/2022 14:00:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL:MATHEUS DOS SANTOS NUNES; MARCA:SERTÃO; DF:11/01/2022; DV:10/10/2022; LOTE:016; PESO:500G; APRESENTAÇÃO:EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO FÍSICO-QUÍMICO.

Data Recebimento: 23/09/2022 17:00:00

Data Início Amostra: 23/09/2022 17:00:00

Data Conclusão Amostra: 20/10/2022 11:15:45

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
pH	5,39	U pH	-	IAL, MÉL. 012/IV	23/09/2022

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: 0005000167701014370400202200000

(Handwritten signature)
 LABOR SAÚDE SERVIÇOS ANAL. E CONSULTA-SPF
 Rua Major Façanha, 676 - Centro - CEP: 60.050-130 - Fortaleza - CE
 Telefone: (85) 3261-1470
 E-mail: labor@saud e.com.br

LABOR SAÚDE SERVIÇOS ANAL. E CONSULTA-SPF
 CNPJ: 11.648.968/0001-04
 Francisco de Assis Albuquerque de Sousa
 Selo
 CPF: 226.283.581-48 / CRM: 1070220-7/CE

ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO MORAIS CORREIA - Nº OFÍCIO DE NOTAS E 2º RTISPJ
 TABELA: ANGELA MARIA ARAUJO MOHA'S CORREIA - CNPJ: 06.573.003/0001-87
 Rua Major Façanha, 676 - Centro - CEP: 60.050-130 - Fortaleza - CE - Tel: (85) 3812-3900
 E-mail: mra@secretaria@toralec.toralec.com.br

AUTENTICAÇÃO Nº 3026346 A presente cópia fotostática contém o original exibido nestas Notas Públicas e referida verdadeira, por is. Fortaleza, 12 de Janeiro de 2024. Em cumprimento do art. 3º, IV - SELA DE AUTENTICAÇÃO

Francisco de Assis Albuquerque de Sousa
 Ariana L. Rodrigues - (1) - Matheus Martins Costa - Escrivão

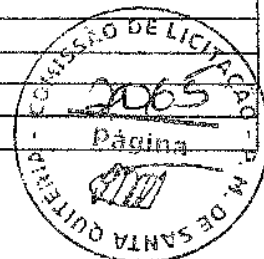
DO: JONATHAN - VALEDO SOMENTE COM SELA DE AUTENTICAÇÃO



FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO

1.0 Descrição do Produto: MILHO VERDE EM CONSERVA COM GRÃO SELECIONADOS, MARCA: SOFRUTA. É composto por Milho (geneticamente modificado a partir de *Bacillus thuringiensis* Agrobacterium tumefaciens e *Zea mays*) água e sal. **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

Denominação de Venda do Produto:	MILHO VERDE EM CONSERVA COM GRÃO SELECIONADOS
Marca	SOFRUTA
Ingredientes	Milho (geneticamente modificado a partir de <i>Bacillus thuringiensis</i> Agrobacterium tumefaciens e <i>Zea mays</i>) água e sal. NÃO CONTÉM GLÚTEN.
REGISTRO / ISENÇÃO	ISENTO CONF.RDC Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010
Código de Barra	7 896041 155010
Conteúdos líquidos	Peso Líquido: 255g. Peso drenado de 170g.
Embalagem Primária	Pacote sachê aluminizada, contendo 255g.
Embalagem Secundária	Caixa com 32 unidade de 255g.



2.0 Características Sensoriais: Aspecto, Cor, Sabor e odor: Característico.

3.0 Características Físico químicas: Conforme legislação vigente.

4.0 Características Microbiológicas: Conforme legislação vigente.

5.0 Condições de Armazenamento, Conservação e transporte: Manter em local seco e arejado. Após aberto, retirar da embalagem, colocar em recipiente com tampa e conservar em geladeira (3°C a 8°C) no máximo por 2 dias, respeitando o prazo de validade, longe de produtos químicos, odores fortes, insetos e roedores, de forma a garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto. Transporte em caminhão fechado à temperatura ambiente (baú, containers e outros) em condições higiênicas e sanitárias adequadas a natureza do produto e ainda, conforme legislação vigente.

6.0 Validade do Produto: A partir da data de fabricação. A letra junto ao lote identifica a unidade de fabricação do produto.

6.1 DADOS REFERENTES A AMOSTRA APRESENTADA: DATA VALIDADE E LOTE VIDE EMBALAGEM DO PRODUTO. A letra junto ao lote identifica a unidade de fabricação do produto.

7.0 INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 130g (1 xícara de chá)		
Quantidade/Porção		%VD (*)
Valor Energético	106 kcal = 455 kJ	5%
Carboidratos	79 g	6%
Proteínas	3,8 g	5%
Gorduras Totais	1,6 g	3%
Gorduras Saturadas	0,5 g	2%
Gorduras Trans	0 g	(**)
Fibra Alimentar	3,8 g	15%
Sódio	385 mg	16%

**Não contém quantidade significativa de Gorduras Trans.

(*)% Valores Diários com base em uma dieta de 2000Kcal ou 8400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. As informações nutricionais referem-se ao produto drenado. ** %VD não estabelecido.

8.0 Instruções de uso, preparo e consumo: Usado para diversas preparações culinárias. Sugestão de consumo: Pronto para servir.

Produto produzido a partir de milho transgênico

9.0 Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto:
PRODUZIDO POR: SF – SÓ FRUTA ALIMENTOS LTDA CNPJ: 11.085.242/0001-03
 M – MINAS MAIS ALIMENTOS LTDA CNPJ: 11.701.319/0001-60
 O estabelecimento fabricante está identificado pela letra correspondente junto ao lote.

DISTRIBUÍDO POR: Só Fruta Alimentos Ltda. CNPJ: 11.085.742/0001-83
 Anel Viário Julio Robini, 1 Guaiúba/SP, CEP: 14790-000. Indústria brasileira. Atendimento

ao consumidor: 0800 550 2727, falecom@sacresponde.com.br, sac@sofrutaalimentos.com.br

PRODUTO DE ORIGEM NACIONAL, INDUSTRIAL BRASILEIRA.

FICHA ELABORADA EM:
 Fortaleza/CE, 26 de julho de 2022.

Ana Luiza Oliveira
 Nutricionista
 CRN-11 7296





Laudo Nº: 14623.2022.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES
CNPJ/CPF: 091.931.693-02
Endereço: RUA DA CORRENTE,317 EDSON QUEIROZ - FORTALEZA/CE CEP: 60812290
Contato: MATHEUS DOS SANTOS NUNES E-mail: matheussantos6680@gmail.com Fone: (85) 98222-1816
Proposta Comercial: 4565.2022.V0

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: MILHO EM CONSERVA
Endereço Amostragem: RUA DA CORRENTE,317, EDSON QUEIROZ Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60812290
Responsável pela Amostragem: Cliente
Matriz e Origem Amostragem: Alimento/Produto - Alimento
Data de Amostragem: 23/09/2022 14:00:00 **Característica da Amostra:** Simples
Informações Adicionais: RESPONSÁVEL:MATHEUS DOS SANTOS NUNES; MARCA:SO FRUTA; DV:04/2023; LOTE:0645FM722DE; PESO:255G/170G; APRESENTAÇÃO:EMBALAGEM PRÓPRIA-SACHÊ; LAUDO FÍSICO-QUÍMICO.
Data Recebimento: 23/09/2022 17:20:00
Data Início Amostra: 23/09/2022 17:20:00 **Data Conclusão Amostra:** 18/10/2022 13:32:24

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
pH	5,63	U pH	-	IAL, Mét. 012/AV	23/09/2022

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

Legenda

U pH - Unidade de pH.

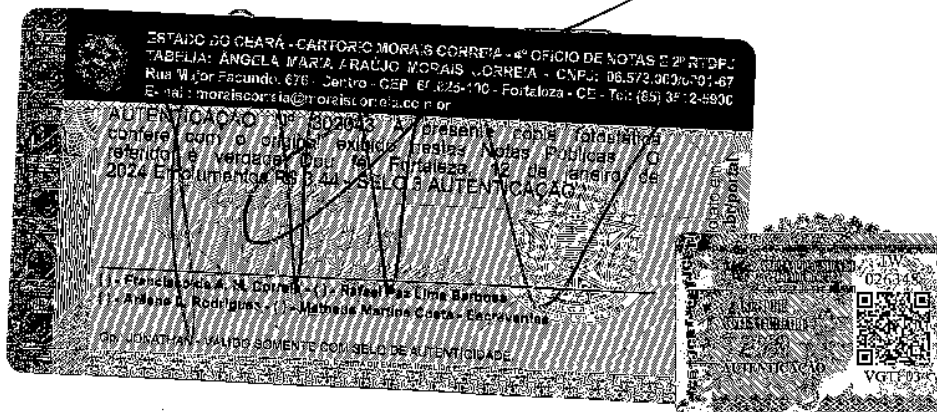
Plano e procedimento de amostragem conforme: PQ 013 - Método e Plano de amostragem

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: 0005000167701014368290202200000

[Handwritten Signature]
LABORSAÚDE SERV. DE ANÁLISE E QUALIDADE EPP
Rua Major Facundo, 676 - Centro - CEP: 60.040-005 - Fortaleza - CE
Fone: (85) 3261-1470
E-mail: laborssaude@laborssaude.com.br

LABORSAÚDE SERV. DE ANÁLISE E QUALIDADE EPP
CNPJ: 11.048.968/0001-04
[Handwritten Signature]
Francisco Assis Rodrigues de Lima
Sócio
CPF: 076.592.562-00 | APRO: 11780150-Técnic





Laudo Nº: 14622.2022.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES

CNPJ/CPF: 091.931.693-02

Endereço: RUA DA CORRENTE,317 EDSON QUEIROZ - FORTALEZA/CE CEP: 60812290

Contato: MATHEUS DOS SANTOS NUNES **E-mail:** matheussantos6680@gmail.com **Fone:** (85) 98222-1816

Proposta Comercial: 4565.2022.V0

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: MILHO EM CONSERVA

Endereço Amostragem: RUA DA CORRENTE,317, EDSON QUEIROZ Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60812290

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostragem: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 23/09/2022 14:00:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL: MATHEUS DOS SANTOS NUNES; MARCA: SO FRUTA; DV: 04/2023; LOTE: 064SPM722DE; PESO: 255G/170G; APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO MICROBIOLÓGICO.

Data Recebimento: 23/09/2022 17:20:00

Data Início Amostra: 23/09/2022 17:20:00

Data Conclusão Amostra: 07/10/2022 11:07:38

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
COLIFORMES À 45°C	<3	NMP/g	-	CMMEF	23/09/2022

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: 0005000167701014368280202200000



[Handwritten Signature]
LABOR SAÚDE SERV. DE ANÁLISE E CONSULTORIA S/P
CNPJ: 11.048.068/0001-04
Rua Antônio Pompeu, 115 - Centro - Fortaleza - CE - CEP: 60.010-005
Tel: (85) 3261-1470

LABOR SAÚDE SERV. DE ANÁLISE E CONSULTORIA S/P
CNPJ: 11.048.068/0001-04
[Handwritten Signature]
Francisco Antônio Amorim de Lima
Sócio
CPF: 034.293.563-00 / E-mail: francisco@laborssaude.com

ESTAC. DO GEARÁ - CARTÓRIO MORAIS CORREIA - 4º OFÍCIO DE NOTAS E PROTESTOS
TABELIA ANGELA MARIA ARAÚJO MORAIS CORREIA - CNPJ: 08.573.300/0001-87
Rua Major Facundes, 678 - Centro - Ce. CEP: 60.025-100 - Fortaleza - CE - Tel: (85) 3612-5330
E-mail: m.o.aisc@tccraa@tccraa.com.br

AUTENTICAÇÃO Nº: 302012 - A autenticidade desta fotocópia confere com o original exibido pelas Notas Públicas. O referido é Verdade Dou. 16 - Fortaleza, 12 de Janeiro de 2024. Emolumento: R\$ 3,44 - SELLO DE AUTENTICIDADE

(1) - Francisco de A. M. Correia - (1) - Rafael Bez Lima Barbosa
(1) - Ariane L. Rodrigues - (1) - Matheus Martins Costa - Empreiteira

06/10/2024 - VALIDO SOMENTE COM SELLO DE AUTENTICIDADE





Laudo Nº: 15445.2022.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES

CNPJ/CPF: 091.931.693-02

Endereço: RUA DA CORRENTE,317 EDSON QUEIROZ - FORTALEZA/CE CEP: 60812290

Contato: MATHEUS DOS SANTOS NUNES **E-mail:** matheussantos6680@gmail.com **Fone:** (85) 98222-1816

Proposta Comercial: 4868.2022.V0

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: PROTEÍNA DE SOJA INTEGRAL

Endereço Amostragem: RUA DA CORRENTE,317, EDSON QUEIROZ Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60812290

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 07/10/2022 15:00:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL:MATHEUS DOS SANTOS NUNES; MARCA:DA MAGRINHA; DV:18/08/2023; LOTE:2022407; PESO:500G; APRESENTAÇÃO:EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO MICROBIOLÓGICO.

Data Recebimento: 07/10/2022 17:00:00

Data Início Amostra: 07/10/2022 17:00:00

Data Conclusão Amostra: 24/10/2022 14:52:21

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
COLIFORMES A 45°C	<3	NMP/g	-	CMMEF	07/10/2022

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.

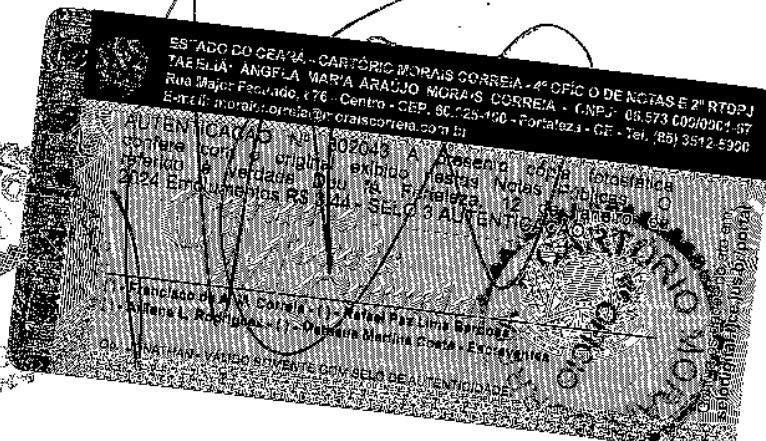
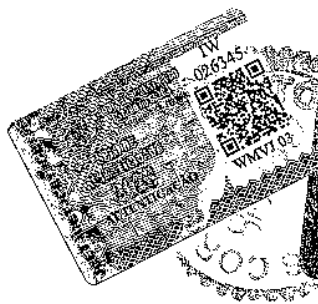
Plano e procedimento de amostragem conforme: PQ 013 - Método e Plano de amostragem

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: 0005000167701014420830202200000

(Handwritten signature)
 LABORSAÚDE SERV. DE ANÁLISE E CONSULTIA-EPF
 (CNPJ: 11.040.960/0001-04)
 FRANCISCA ARAÚJO MORAIS CORREIA
 Responsável Técnica
 CRP: 020.125-100

LABORSAÚDE SERV. DE ANÁLISE E CONSULTIA-EPF
 CNPJ: 11.040.960/0001-04
 FRANCISCA ARAÚJO MORAIS CORREIA
 Responsável Técnica
 CRP: 020.125-100





Laudo Nº: 15446.2022.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES

CNPJ/CPF: 091.931.693-02

Endereço: RUA DA CORRENTE,317 EDSON QUEIROZ - FORTALEZA/CE CEP: 68812290

Contato: MATHEUS DOS SANTOS NUNES **E-mail:** matheussantos6680@gmail.com **Fone:** (85) 98222-1816

Proposta Comercial: 4868.2022.V0

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: PROTEÍNA DE SOJA INTEGRAL

Endereço Amostragem: RUA DA CORRENTE,317, EDSON QUEIROZ Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60812290

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 07/10/2022 15:00:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL:MATHEUS DOS SANTOS NUNES; MARCA:DA MAGRINHA; DV:18/08/2023; LOTE:2022407; PESO:500G; APRESENTAÇÃO:EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO FÍSICO-QUÍMICO.

Data Recebimento: 07/10/2022 17:00:00

Data Início Amostra: 07/10/2022 17:00:00

Data Conclusão Amostra: 24/10/2022 10:10:46

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
pH	5,95	U pH	-	IAL, Mét. 012/AV	07/10/2022

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

Legenda

U pH - Unidade de pH.

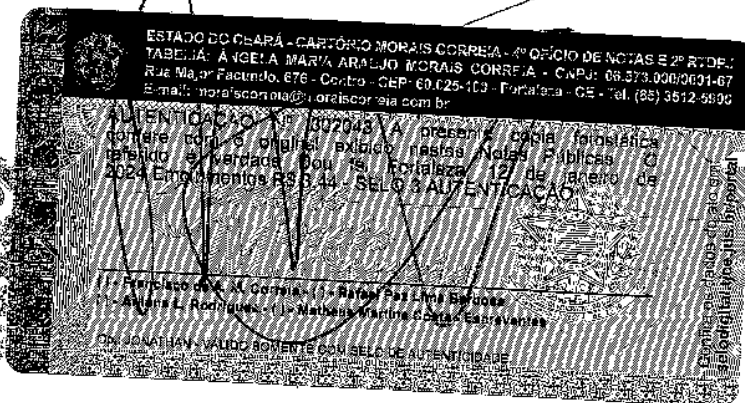
Plano e procedimento de amostragem conforme: PQ 013 - Método e Plano de amostragem

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

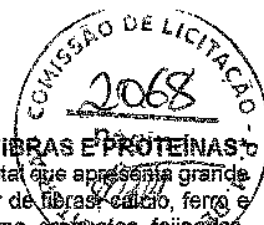
Código de Verificação: 0005000167701014420840202200000

[Handwritten Signature]
LABOR SAUDE SERV. DE ANALISE E CONSULTORIA-EPH
CNPJ: 11.036.968/0001-99
Física: Regina Murtinho
Farmacêutica
CPF: 421.892.8
CPF: 939.324.020-12

LABOR SAUDE SERV. DE ANALISE E CONSULTORIA-EPH
CNPJ: 11.036.968/0001-99
Francisco Antônio Abreu de Sá
Sócio
CPF: 036.283.533-00 /CEX: 10760759-7/CEX/CE



FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO



1.0 Descrição do Produto: PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA INTEGRAL 100% – PTS MÉDIA, RICA EM FIBRAS E PROTEÍNAS* Naturalmente presentes na proteínas de soja. **MARCA: DA MAGRINHA.** A Soja é um produto de origem vegetal que apresenta grande quantidade de proteínas que são semelhantes à proteína animal. A proteína texturizada de soja possui alto teor de fibras, cálcio, ferro e baixo teor de gordura. Pode substituir a carne animal no preparo de pratos como hambúrgueres, bolinhos de carne, croquetes, feijoadas, massas, tortas, saladas, recheio para lasanha e strogonoff, etc. **ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER AVEIA, TRIGO, CASTANHA DO PARÁ, CASTANHA DE CAJU, MACADÂMIA, PISTACHE, AVELÃ, CEVADA, LEITE, CENTEIO, AMENDOIM E AMÊNDOAS. CONTÉM GLÚTEN.**

Denominação de Venda do Produto:	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA INTEGRAL 100% – PTS MÉDIA, RICA EM FIBRAS E PROTEÍNAS. Naturalmente presentes na proteínas de soja.
Marca	DA MAGRINHA.
Ingredientes	Proteína texturizada de soja. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER AVEIA, TRIGO, CASTANHA DO PARÁ, CASTANHA DE CAJU, MACADÂMIA, PISTACHE, AVELÃ, CEVADA, LEITE, CENTEIO, AMENDOIM E AMÊNDOAS. CONTÉM GLÚTEN.
REGISTRO / ISENÇÃO	ISENTO REG. NO MS RESOLUÇÃO Nº 27/2010
Código de Barra	7 896839 159230
Conteúdos líquidos	Peso Líquido: 500g.
Embalagem Primária	Tipo saco plástico de polietileno atóxico com zíper abre e fecha, com peso líquido de 500g.
Embalagem Secundária	Caixa contendo 12 und de 500g.

2.0 Características Sensoriais: Aspecto, Cor, Sabor e odor: Característico.

3.0 Características Físico químicas: Conforme legislação vigente.

4.0 Características Microbiológicas: Conforme legislação vigente.

5.0 Condições de Armazenamento, Conservação e transporte: Conservar em local seco, fresco, arejado, longe de produtos químicos, odores fortes, insetos e roedores. De forma a garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto. Transporte em caminhão fechado à temperatura ambiente (baú, containers e outros) em condições higiênicas e sanitárias adequadas a natureza do produto e ainda, conforme legislação vigente.

6.0 Validade do Produto: 12 meses a partir da data de fabricação.

6.1 DADOS REFERENTES A AMOSTRA APRESENTADA: DATA DE FABRICAÇÃO, VENCIMENTO E LOTE IMPRESSOS NA EMBALAGEM.

7.0 Informação Nutricional TABELA NUTRICIONAL Porção de 50g (½ xícara)		
Quantidade/Porção		%VD (**)
Valor Energético	177 kcal = 743 kJ	9%
Carboidratos	17g	6%
Proteínas	26g	35%
Gorduras Totais	0,6g	1%
Gorduras Saturadas	0g	0%
Gorduras Trans	0g	**
Fibra Alimentar	8,7g	35%
Sódio	10mg	1%
Magnésio	145mg	55%
Ferro	4,6mg	33%
Zinco	1,2mg	17%

(*)% 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.

(**) Valor Diário não estabelecido.

8.0 Instruções de uso, preparo e consumo: Utilizado para diversas preparações culinárias. Sugestões de preparo ou receitas, constante na embalagem primária do produto. **Sugestão de consumo:** Hambúrguers, Quibes, Tortas, Saladas, molhos, Refogada, panquecas, farofa. **RECEITA: QUIBE DE FORNO, INGREDIENTES:** 250g de proteína texturizada de soja Da Magrinha, 125g de trigo para quibe, ¼ de xícara (chá) de cebolinha picada, ¼ de xícara (chá) de salsinha picada, ¼ de xícara (chá) de folha de hortelã picada, 1 cebola pequena picada, 1 dente de alho picado, ½ colher (sopa) de manteiga, 2 colheres (sopa) de azeite, sal e pimenta-do-reino a gosto. **SUGESTÃO DE PREPARO:** Antes do consumo, é necessário hidratar a proteína. Para isso, é preciso colocá-la de molho em água quente por 15 minutos. Após este período, escorra a proteína até que saia toda a água. **MODO DE PREPARO:** Deixar o trigo para quibe de molho por meia hora. Misture a proteína de soja (já preparada conforme sugestão) com o trigo de quibe, junte a salsa, cebolinha, cebola, alho, folhas hortelã, pimenta, sal e por fim a manteiga. Amasse tudo com as mãos até a textura ficar homogênea. Acrescente o azeite e misture bem. Em

um refratário previamente untado, coloque a massa e regue com azeite. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente meia hora ou até dourar.

*Livre de Transgênicos. Produto não modificado geneticamente.

10.0 Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto:

EMBALADO POR: HATHOR DO BRASIL IMPORTACAO E COMERCIO DE SEMENTES LTDA CNPJ: 06.212.178/0001-82

ENDEREÇO: Rua Bartolomeu Silva, 70, Sala 2, Tijucas/SC, CEP: 88200-000, Brasil. Produto Isento Reg. no MS Resolução Nº 27/2010. Indústria Brasileira.

PARA: HTR Comércio Atacadista de Alimentos LTDA. ENDEREÇO: R. Bartolomeu Silva, 70, Bairro Santa Luzia, Tijucas/SC – CEP: 88200-000. CNPJ: 85.275.162/0001-95. Indústria Brasileira.

www.damagrinha.com.br, facebook.com/damagrinha, instagram/damagrinha

ORIGEM DO PRODUTO: Produto de origem NACIONAL, INDUSTRIA BRASILEIRA.

Ficha elaborada em:

Porto Alegre/RS 24 de agosto de 2022





Laudo Nº: 15445.2022.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES

CNPJ/CPF: 091.931.693-02

Endereço: RUA DA CORRENTE, 317 EDSON QUEIROZ - FORTALEZA/CE CEP: 60812290

Contato: MATHEUS DOS SANTOS NUNES **E-mail:** matheussantos6680@gmail.com **Fone:** (85) 98222-1816

Proposta Comercial: 4868.2022.V0

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: PROTEÍNA DE SOJA INTEGRAL

Endereço Amostragem: RUA DA CORRENTE, 317, EDSON QUEIROZ Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60812290

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 07/10/2022 15:00:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL: MATHEUS DOS SANTOS NUNES; MARCA: DA MAGRINHA; DV: 18/08/2023; LOTE: 2022407; PESO: 500G; APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO MICROBIOLÓGICO.

Data Recebimento: 07/10/2022 17:00:00

Data Início Amostra: 07/10/2022 17:00:00

Data Conclusão Amostra: 24/10/2022 14:52:21

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
COLIFORMES À 45°C	<3	NMP/g	-	CMMEF	07/10/2022

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.

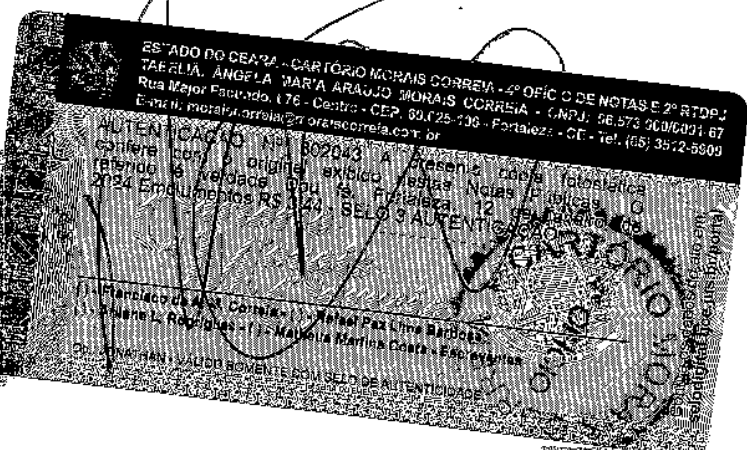
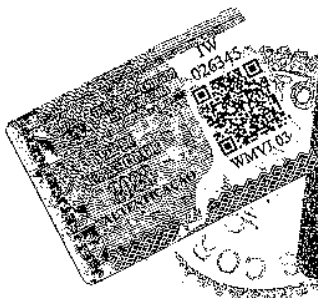
Plano e procedimento de amostragem conforme: PQ 013 - Método e Plano de amostragem

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: 0005000167701014420830202200000

LABOR SAÚDE SERVIÇOS ANAL. E CONTROLADA SPP
RUA ANTONIO POMPEU, 115 - CENTRO - FORTALEZA - CE
CNPJ: 11.040.968/0001-04
PREFEITA: REGINA BERTON
FARMACIUTA
CPF: 028.028
TEL: 9.8222-1816

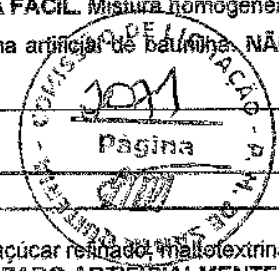
LABOR SAÚDE SERVIÇOS ANAL. E CONTROLADA SPP
RUA ANTONIO POMPEU, 115 - CENTRO - FORTALEZA - CE
FRENTEIRO ANTONIO AUGUSTO DE LIMA
CPF: 036.143.388-01 FONE: 93700556 - TELEFAX



FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO

1.0 Descrição do Produto: MISTURA PARA O PREPARO DE ACHOCOLATADO EM PÓ. MARCA: FORMA FÁCIL. Mistura homogênea, de coloração marrom e odor característico, constituída de açúcar refinado, maltotextrina, cacau em pó e aroma artificial de baunilha. NÃO CONTÉM GLÚTEN. AROMATIZADO ARTIFICIALMENTE.

Denominação de Venda do Produto:	MISTURA PARA O PREPARO DE ACHOCOLATADO EM PÓ.
MARCA	FORMA FÁCIL
Ingredientes Após preparo:	Mistura homogênea, de coloração marrom e odor característico, constituída de açúcar refinado, maltotextrina, cacau em pó e aroma artificial de baunilha. NÃO CONTÉM GLÚTEN. AROMATIZADO ARTIFICIALMENTE.
REGISTRO / ISENÇÃO	PRODUTO ISENTO DE REGISTRO, CONFORME RESOLUÇÃO N.º 23, DE 15 DE MARÇO DE 2000 DA ANVISA/MS
Conteúdos líquidos	Peso Líquido: 1Kg.
Embalagem Primária	Saco de poliéster metalizado, laminado hermeticamente fechados, contendo 1kg.
Embalagem Secundária	Caixa de papelão com 12kg.



2.0 Características Sensoriais: Aspecto, Cor, Sabor e odor: Característico.

3.0 Características Físico químicas: Conforme legislação vigente.

4.0 Características Microbiológicas: Conforme legislação vigente.

5.0 Condições de Armazenamento, Conservação e transporte: Conservar em local seco e ventilado, livre de insetos, roedores e agentes contaminantes. Manter a embalagem sempre bem fechada e sobre pallets. Transporte em caminhão fechado à temperatura ambiente (baú, containers e outros) em condições higiênicas e sanitárias adequadas a natureza do produto e ainda, conforme legislação vigente.

6.0 Validade do Produto: a partir da data de fabricação.

6.1 DADOS REFERENTES A AMOSTRA APRESENTADA: DATA DE FABRICAÇÃO/ VALIDADE/ LOTE, IMPRESSOS NA EMBALAGEM DO PRODUTO.

7. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Quantidade por Porção de 100g (½ xícaras de chá)		
	Quantidade/Porção	% VD(*)
Valor Energético	398 kcal = 1663 kJ	20%
Carboidratos	17 g	31%
Proteínas	1,7 g	1%
Gorduras Totais	0 g	2%
Gorduras saturadas	0 g	**
Gorduras Trans	0 g	**
Fibra alimentar	0 g	**
Sódio	17 mg	0%

**Não contém quantidade significativa de gorduras saturadas, gorduras Trans e fibra alimentar.

(*)% dos Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400 kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

8.0 Instruções de uso, preparo e consumo: Misturar o conteúdo do pacote (1,0 kg) em 8,0 litros de leite e dissolver até completa homogeneização.

DILUIÇÃO E RENDIMENTO	
Quantidade	1 kg
Diluição	8,0 litros
Rendimento	40 porções* / 200 ml

NÃO CONTÉM GLÚTEN. AROMATIZADO ARTIFICIALMENTE.

9.0 Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto:
PRODUZIDO E EMBALADO POR: SIRUS INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS S/A, Rua Rocha Pombo, 240. Bairro: Alvaro Weyne, Fortaleza/CE, CEP: 60336-200, CNPJ: 10.843.139/0001-50, C.G.F. 06.284.953-0, Atendimento ao Consumidor Fone: (85) 4005-7700, Fax: 4005 7701, sirus@sirusalimentos.com.br: Indústria Brasileira.

ORIGEM DO PRODUTO: Produto de origem NACIONAL. INDUSTRIA BRASILEIRA.

FICHA ELABORADA EM:
 Fortaleza/CE, 12 de junho de 2022.

Ana Luiza Oliveira
 Nutricionista
 CRN-11 7296



Laudo Nº: 15586.2022.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: DIEGO DA SILVA PACHECO

CNPJ/CPF: 077.480.233-28

Endereço: AVENIDA TRAJANO DE MEDEIROS, 3517 PRAIA DO FUTURO - FORTALEZA/CE CEP: 60182185

Contato: DIEGO DA SILVA PACHECO E-mail: diegopacheco.bid@gmail.com Fone: (85) 98558-6216

Proposta Comercial: 4720.2022.V0



02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: MISTURA PARA O PREPARO DE ACHOCOLATADO EM PÓ

Endereço Amostragem: AVENIDA TRAJANO DE MEDEIROS, 3517, PRAIA DO FUTURO Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60182185

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 03/10/2022 08:00:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL: DIEGO; MARCA: FORMA FÁCIL; DF: 20.06.2022; DV: 20.06.2023; LOTE: 9020; PESO: 1KG; APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO FÍSICO-QUÍMICO

Data Recebimento: 03/10/2022 10:00:00

Data Início Amostra: 03/10/2022 10:00:00

Data Conclusão Amostra: 26/10/2022 16:33:47

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
pH	6,73	U pH	-	IAL, Mét. 012/IV	03/10/2022

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: 0005000167695014432550202200000

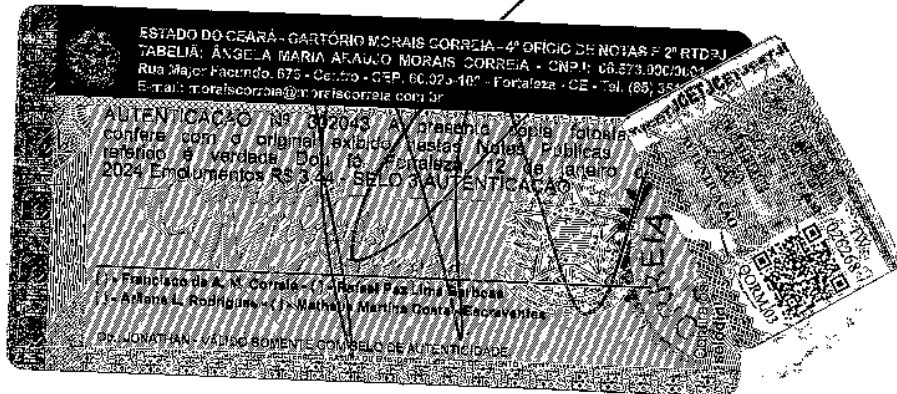
LABORSAÚDE SERVIÇOS ANÁL. E QUAL. ALIM. EPP
CNPJ: 11.042.968/0001-04
RUA TRAJANO DE MEDEIROS, 3517
PRAIA DO FUTURO - FORTALEZA - CE
CEP: 60182-185

LABORSAÚDE SERV. DE ANÁLISE E QUALIDADE- EPP

CNPJ: 11.042.968/0001-04

Francisco Antônio Martins de Lima

CPF: 036.103.261-00 / CREC: 18740152-1/2016





Laudo Nº: 15585.2022.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: DIEGO DA SILVA PACHECO

CNPJ/CPF: 077.480.233-28

Endereço: AVENIDA TRAJANO DE MEDEIROS, 3517 PRAIA DO FUTURO - FORTALEZA/CE CEP: 60182185

Contato: DIEGO DA SILVA PACHECO E-mail: diegopacheco.bid@gmail.com Fone: (85) 98558-6216

Proposta Comercial: 4720.2022.V0

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: MISTURA PARA O PREPARO DE ACHOCOLATADO EM PÓ

Endereço Amostragem: AVENIDA TRAJANO DE MEDEIROS, 3517, PRAIA DO FUTURO Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60182185

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 03/10/2022 08:00:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL: DIEGO; MARCA: FORMA FÁCIL; DF: 20.06.2022; DV: 20.06.2023; LOTE: 9020; PESO: 1KG; APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO MICROBIOLÓGICO

Data Recebimento: 03/10/2022 10:00:00

Data Início Amostra: 03/10/2022 10:00:00

Data Conclusão Amostra: 27/10/2022 15:01:54

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
COLIFORMES À 45°C	<3	NMP/g	-	CMMEF	03/10/2022

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: FQ 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: 0005000167695014432540202200000

LABOR SAÚDE SERVIÇOS ANL. E COM. LTDA EPP
CNPJ: 11.946.968/0001-09
Priscila Braga Maciel
Responsável
CRM-28.574
CPF: 028.256.101-74

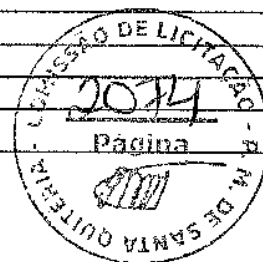
LABOR SAÚDE SERVIÇOS ANL. E COM. LTDA EPP
CNPJ: 11.946.968/0001-09
Francisco Antônio Albuquerque de Lima
Técno
CPF: 036.307.563-05 PORTO: 07762736-TELEFON



FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO

1.0 Descrição do Produto: AVEIA EM FLOCOS FINOS, AVEIA INTERGRAL, FONTE DE FIBRAS, CONTÉM BETA-Q, AJUDA A REDUZIR O COLESTEROL *COMO TODA AVEIA, MARCA: QUAKER. A aveia tem superioridade nutricional em comparação a outros grãos integrais e traz muitos benefícios para a sua saúde que auxiliam no bom funcionamento do organismo. Ela é um grão integral com alto teor de fibras, que pode contribuir para saúde cardiovascular e intestinal. Este alimento contém beta glucana (fibra alimentar) que pode auxiliar na redução do colesterol. Seu consumo deve estar associado a uma alimentação equilibrada e baixa em gorduras saturadas e a hábitos de vida saudáveis. Pessoas com níveis elevados de colesterol devem procurar orientação médica. As fibras alimentares auxiliam o funcionamento do intestino. Seu consumo deve estar associado a uma alimentação equilibrada e hábitos de vida saudáveis.

Denominação de Venda do Produto:	AVEIA EM FLOCOS FINOS, AVEIA INTERGRAL, FONTE DE FIBRAS, CONTÉM BETA-Q, AJUDA A REDUZIR O COLESTEROL *COMO TODA AVEIA.
Marca	QUAKER.
Ingredientes	Contendo aveia em flocos. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE AVEIA. PODE CONTER TRIGO, CEVADA E CENTEIO. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM BETA-Q.
REGISTRO / ISENÇÃO	REGISTRO NO MS Nº 6.7394.0002
Código de Barra	7 892840 815769
Conteúdos líquidos	Peso Líquido: 165g.
Embalagem Primária	Caixa de papelão com peso líquido de 165g.
Embalagem Secundária	Caixa contendo 28 unidade de 165g.



2.0 Características Sensoriais: Aspecto, Cor, Sabor e odor: Característico.

3.0 Características Físico químicas: Conforme legislação vigente.

4.0 Características Microbiológicas: Conforme legislação vigente.

5.0 Condições de Armazenamento, Conservação e transporte: Conservar em local seco e arejado, longe de produtos químicos, odores fortes, insetos e roedores. De forma a garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto. Após aberto, é recomendável o consumo em até 30 dias. Transporte em caminhão fechado à temperatura ambiente (baú, containers e outros) em condições higiênicas e sanitárias adequadas a natureza do produto e ainda, conforme legislação vigente. Após aberto, é recomendável o consumo em até 30 dias.

6.0 Validade do Produto: A partir da data de fabricação.

6.1 DADOS REFERENTES A AMOSTRA APRESENTADA: DATA DE VALIDADE E LOTE IMPRESSOS AO FUNDO DA CAIXA.

7.0 Informação Nutricional TABELA NUTRICIONAL Porção de 30g (2 colheres de sopa)		
Quantidade/Porção		%VD (**)
Valor Energético	102 kcal = 428 kJ	5%
Carboidratos	17 g, dos quais:	6%
Açúcares	0g	**
Fibras	4,8 g	6%
Gorduras Totais	1,8 g	3%
Gorduras Saturadas	0,4 g	2%
Gorduras Trans	0g	**
Fibra Alimentar	3,0 g, das quais:	12%
Beta Glucana	1,2 g	**
Sódio	0 mg	0%

(*)% 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.

(**) Valores diários não estabelecido.

8.0 Instruções de uso, preparo e consumo: Salpicada nas frutas, misturada no iogurte, batida na vitamina. Sugestões de receitas na embalagem com ilustrações meramente ilustrativas. Inclua aveia no seu dia a dia para uma alimentação saudável. *Comparação nutricional versus Quinoa, Amaranho, Arroz integral e Cevada. **MODO DE PREPARO: Fogão convencional:** Numa panela, misture uma xícara (chá) de leite, 3 colheres (sopa) de Aveia em flocos Quaker e 1 colher (sopa) de açúcar. Leve ao fogo alto, mexendo sempre, por cerca de 5 minutos ou até o mingau engrossar. Retire do fogo e sirva quente. **Forno Micro-ondas:** Num prato fundo, misture 1 xícara (chá) de leite, 3 colheres (sopa) de Aveia em Flocos Quaker e 1 colher (sopa) de açúcar. Leve ao microondas em potência alta por 1 a 2 minutos. interrompa o cozimento e misture o mingau. Volte a acionar o cozimento por mais 2 a 3 minutos, interrompendo a cada minuto, para mexer. Retire o mingau do forno e guarde cerca de 2 minutos, mexendo de vez em quando. Sirva em seguida. Recomenda-se o consumo diário de aveia associado a uma alimentação equilibrada e hábitos de vida saudáveis.

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE AVEIA. PODE CONTER TRIGO, CEVADA E CENTEIO. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM BETA-Q.

9.0 Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto:

FABRICADO POR: SL CEREAIS E ALIMENTOS LTDA. Rodovia do Café, BR 376, Km 289, S/Nº Mauá da Serra-PR-CEP: 86828-000, Mauá da Serra-PR, CNPJ: 81.068.938/0001-06.

DISTRIBUÍDO POR: PEPSICO DO BRASIL IND. E COM. DE ALIMENTOS LTDA. Rodovia do Café, BR 376, Km 289, S/Nº Mauá da Serra-PR-CEP: 86828-000, Mauá da Serra-PR, CNPJ: 02.957.518/0018-91. **INDUSTRIA BRASILEIRA. REGISTRO NO MS Nº 6.7394.0002. SAC 0800 726 0066, Discagem gratuita sacquaker@pepsico.com.br - www.pepsico.com.br**

ORIGEM DO PRODUTO: Produto de origem NACIONAL. INDUSTRIA BRASILEIRA.

FICHA ELABORADA EM:
Fortaleza/CE, 28 de setembro de 2022.

Ana Luiza Oliveira
 Nutricionista



Laudo Nº: 14749.2022.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: DIEGO DA SILVA PACHECO

CNPJ/CPF: 077.480.233-28

Endereço: AVENIDA TRAJANO DE MEDEIROS,3517 PRAIA DO FUTURO - FORTALEZA/CE **CEP:** 60182185

Contato: DIEGO DA SILVA PACHECO **E-mail:** diegopacheco.bid@gmail.com **Fone:** (85) 98558-6216

Proposta Comercial: 4555.2022.V0



02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: AVEIA INTEGRAL EM FLOCOS FINOS

Endereço Amostragem: AVENIDA TRAJANO DE MEDEIROS,3517, PRAIA DO FUTURO Cidade: FORTALEZA/CE **CEP:** 60182185

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 23/09/2022 14:30:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL:DIEGO DA SILVA PACHECO; MARCA:QUAKER; DV:11/05/2023; LOTE:592; PESO:165G; APRESENTAÇÃO:EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO FÍSICO-QUÍMICO.

Data Recebimento: 23/09/2022 17:20:00

Data Início Amostra: 23/09/2022 17:20:00

Data Conclusão Amostra: 13/10/2022 23:12:58

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
pH	6,69	U pH	-	IAL, Mét. 012/IV	23/09/2022

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

Legenda

U pH - Unidade de pH.

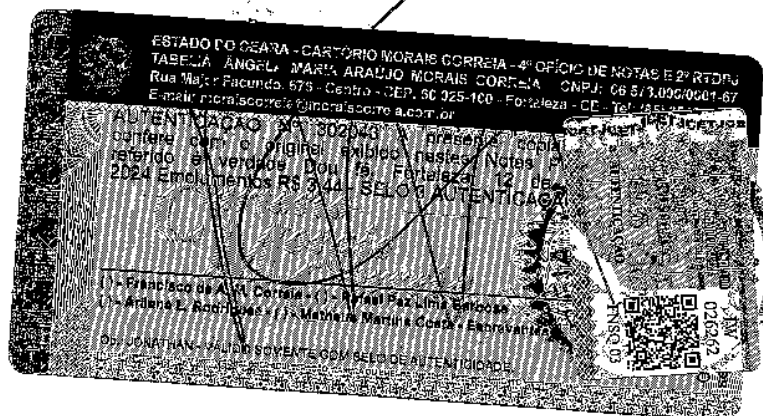
Plano e procedimento de amostragem conforme: PQ 013 - Método e Plano de amostragem

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: 0005000167695014369550202200000

LABOR SAUDE SERV. DE ANAL. E CONT. LIDA EPP
CNPJ: 11.068.968/0001-04
Principio 8100-2-Fluoreto
Sarmiento
CNP: 23.1722
096.955.128/0001-16

LABOR SAUDE SERV. DE ANAL. E CONT. LIDA EPP
CNPJ: 11.068.968/0001-04
Principio 8100-2-Fluoreto
Sarmiento
CNP: 23.1722
096.955.128/0001-16



Laudo Nº: 14748.2022.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: DIEGO DA SILVA PACHECO

CNPJ/CPF: 077.480.233-28

Endereço: AVENIDA TRAJANO DE MEDEIROS, 3517 PRAIA DO FUTURO - FORTALEZA/CE CEP: 60182185

Contato: DIEGO DA SILVA PACHECO E-mail: diegopacheco.bid@gmail.com Fone: (85) 98558-6216

Proposta Comercial: 4555.2022.V0



02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: AVEIA INTEGRAL EM FLOCOS FINOS

Endereço Amostragem: AVENIDA TRAJANO DE MEDEIROS, 3517, PRAIA DO FUTURO Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60182185

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 23/09/2022 14:30:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL: DIEGO DA SILVA PACHECO; MARCA: QUAKER; DV: 11/05/2023; LOTE: 592; PESO: 165G; APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO MICROBIOLÓGICO.

Data Recebimento: 23/09/2022 17:20:00

Data Início Amostra: 23/09/2022 17:20:00

Data Conclusão Amostra: 11/10/2022 11:48:09

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
COLIFORMES À 45°C	<3	NMP/g	-	CMMEF	23/09/2022

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.

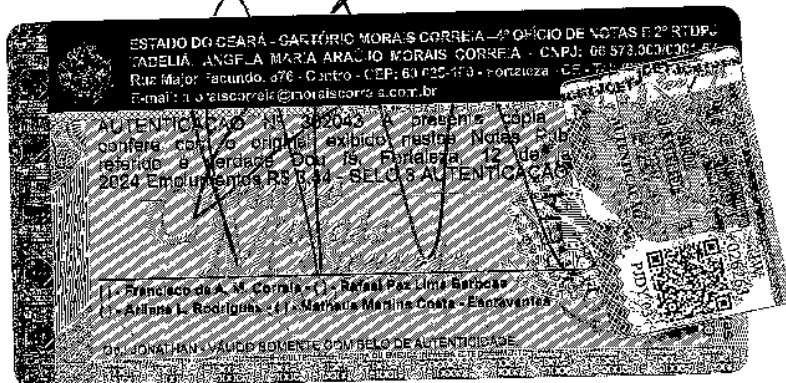
Plano e procedimento de amostragem conforme: PQ 013 - Método e Plano de amostragem

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: 0005000167695014369540202200000

LABOR SAUDE SERVIÇOS ANALÍTICOS E CONSULTORIA SPP
CNPJ: 11.048.968/0001-04
Rua Antônio Pompeu, 115 - Centro - Fortaleza - CE
Fone: (85) 3261-1470

LABOR SAUDE SERVIÇOS ANALÍTICOS E CONSULTORIA SPP
Francisco Antônio Abreu Santos de Lima
Sócio
CPF: 036.363.863-00 | CCG: 10704230-760000



FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO

1.0 Descrição do Produto: LEITE FERMENTADO BROBIÓTICOS NATURAIS COM PREPARO DE FRUTA PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE, MARCA: ACTIVIA, contendo Leite desnatado e/ou leite desnatado reconstituído, soro de leite reconstituído, soro de leite em pó, preparado de fruta (polpa de morango, água, amido, corante natural carmim, acidulante ácido cítrico, estabilizante pectina, conservador sorbato de potássio, edulcorante, sucralose, aromatizantes e agente firmeza citrato de cálcio), fibra alimentar goma acácia, enzima lactase, fermento lácteo e estabilizantes gelatina e pectina. **CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS. PODE CONTER AVEIA E TRIGO. DIABÉTICOS: CONTÉM FRUTOSE E GLICOSE. *CONTÉM AÇÚCARES PRÓPRIOS DOS INGREDIENTES. DESNATADO - Contém aromatizante sintético idêntico ao natural.**

Denominação de Venda do Produto:	LEITE FERMENTADO BROBIÓTICOS NATURAIS COM PREPARO DE FRUTA PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE
Marca	ACTIVIA
Ingredientes	Leite desnatado e/ou leite desnatado reconstituído, soro de leite reconstituído, soro de leite em pó, preparado de fruta (polpa de morango, água, amido, corante natural carmim, acidulante ácido cítrico, estabilizante pectina, conservador sorbato de potássio, edulcorante, sucralose, aromatizantes e agente firmeza citrato de cálcio), fibra alimentar goma acácia, enzima lactase, fermento lácteo e estabilizantes gelatina e pectina. CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS. PODE CONTER AVEIA E TRIGO. DIABÉTICOS: CONTÉM FRUTOSE E GLICOSE. *CONTÉM AÇÚCARES PRÓPRIOS DOS INGREDIENTES. DESNATADO - Contém aromatizante sintético idêntico ao natural.
REGISTRO / ISENÇÃO	REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA: S.I.F/DIPOA Nº. 0189/344.
Código de Barra	7 891025 116592
Conteúdos líquidos	Peso Líquido: 1Kg.
Embalagem Primária	Garrafa plástico de polietileno atóxico, com peso líquido de 1Kg.
Embalagem Secundária	Caixa de papelão contendo 12 unidades de 1Kg.

2.0 Características Sensoriais: Aspecto, Cor, Sabor e odor: Característico.

3.0 Características Físico químicas: Conforme legislação vigente.

4.0 Características Microbiológicas: Conforme legislação vigente.

5.0 Condições de Armazenamento, Conservação e transporte: Conservar em local apropriado, longe de produtos químicos ou odores fortes, insetos e roedores, de forma a garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto. Mantenha resfriado de 1°C a 10°C. Após aberto, manter em geladeira devidamente tampado e consumir em até 5 dias. Transporte em caminhão fechado e refrigerado em condições higiênicas e sanitárias adequadas a natureza do produto e ainda, conforme legislação vigente.

6.0 Validade do Produto: 47 dias a partir da data de fabricação.

6.1 DADOS REFERENTES A AMOSTRA APRESENTADA: DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE IMPRESSOS NA EMBALAGEM DO PRODUTO.

Quantidade/Porção		%VD (**)
Valor Energético	41 kcal = 172 KJ	2
Carboidratos, dos quais:	6,7g	2
Frutose	0,2g	**
Glicose	3,3g	**
Galactose	3,3g	**
Lactose	0g	**
Sacarose	0g	**
Proteínas	3,5g	5
Gorduras Totais, das quais:	0g	0
Gorduras Saturadas	0g	0
Gorduras Trans	0g	**
Gorduras monoinsaturadas	0g	**
Gorduras poli-insaturadas	0g	**
Coolesterol	0mg	0
Fibra Alimentar	0,8g	3
Sódio	69mg	3
Cálcio	128mg	13

(*)% Valores Diários 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. ****PROBIÓTICOS: BIFIDOBACTERIUM ANIMALIS CNCM I-2494. Benefício comprovado na porção de 200g.**

8.0 Instruções de uso, preparo e consumo: Produto pronto para o consumo. Pode ser utilizado em preparações alimentícias. Agite antes de beber. Consumir preferencialmente gelada. Este não é um alimento baixo ou reduzido em valor energético.

- Bilhões de probióticos naturais**
- ZERO adição de açúcares* lactose gorduras
- Com frutas de verdade

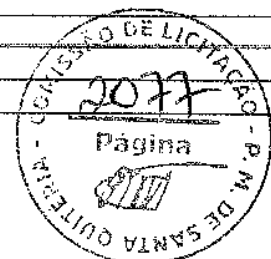


9.0 Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto:
PRODUZIDO POR: DANONE LTDA. FÁBRICA DE LATICÍNIOS.
 R. Antônio Bortolan, 163, Poços de Calda – MG. CNPJ/MF 23.643.315/0030-97.
 Registro no ministério da agricultura: S.I.F/DIPOA Nº. 0189/344. Indústria Brasileira. @activiabrazil Danone, dac@danone.com

ORIGEM DO PRODUTO: Produto de origem nacional, Indústria Brasileira.

FICHA ELABORADA EM:
 Fortaleza/CE, 17 de agosto de 2022.

Ana Lúcia Oliveira
 Nutricionista



Laudo Nº: 11804.2023.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: DIEGO DA SILVA PACHECO

Proposta Comercial: 4344.2023.V0

CNPJ/CPF: 077.480.233-28

Endereço: AVENIDA TRAJANO DE MEDEIROS,3517 PRAIA DO FUTURO - FORTALEZA/CE CEP: 60182185

Contato: DIEGO DA SILVA PACHECO **E-mail:** diegopacheco.bid@gmail.com **Fone:** +55 (85) 98556-6216



02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: LEITE FERMENTADO COM PROBIOTICOS E PREPARADO DE FRUTA PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE- SABOR MORANGO

Endereço Amostragem: AVENIDA TRAJANO DE MEDEIROS,3517 PRAIA DO FUTURO **Cidade:** FORTALEZA/CE **CEP:** 60182185

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 : DIEGO DA SILVA ; MARCA : ACTIVIA (DANONE); DF :25.10.23 ; DV : 12.12.23 ; PESO : 1KG ; LOTE : 251023 SD ; SIF : 0189/344 ; APRESENTAÇÃO : EMBALAGEM PRÓPRIA ; LAUDO : MICROBIOLÓGICO

Data Recebimento: 20/11/2023 13:49:00

Data Início Amostra: 20/11/2023 13:49:00

Data Conclusão Amostra: 23/11/2023 12:04:23

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: 0005000167695016086570202300000

LAB SAÚDE - SERV DE ANÁLIS E COM LTDA.

Sara Alves Ribeiro da Silva

Química / Responsável Técnica.

CRQ1 Nº 1031000509

Sara Alves Ribeiro da Silva

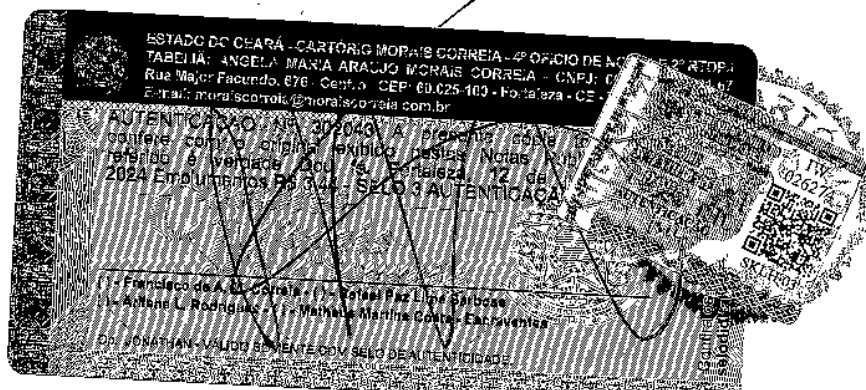
LABOR SAUDE SERV. DE ANALISE E CONSULTORIA-LTD

CRQ1 Nº 1031000509

Francisco Assis A. Brito da Silva

Sócio

CPF: 036.209.223-66 / Cód. 1031000509





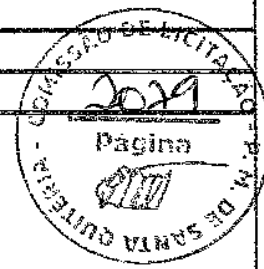
LAB SAUDE – SERVICOS DE ANALISES E COMERCIO LTDA
 CNPJ 52.006.435/0001-47
 Rua Antônio Pompeu, 115 Fortaleza – CE CEP: 60.040-005
 Centro/José Bonifácio +55 85 98219-7822 / +55 85 98153-8960

Laudo Nº: 11805.2023.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: DIEGO DA SILVA PACHECO
Preposta Comercial: 4344.2023.V0
CNPJ/CPF: 077.480.233-28
Endereço: AVENIDA TRAJANO DE MEDEIROS,3517 PRAIA DO FUTURO - FORTALEZA/CE CEP: 60182185
Contato: DIEGO DA SILVA PACHECO **E-mail:** diegopacheco.bid@gmail.com **Fone:** +55 (85) 98558-6216



02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: LEITE FERMENTADO COM PROBIOTICOS E PREPARADO DE FRUTA PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE- SABOR MORANGO
Endereço Amostragem: AVENIDA TRAJANO DE MEDEIROS,3517 PRAIA DO FUTURO **Cidade:** FORTALEZA/CE **CEP:** 60182185
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 : DIEGO DA SILVA ; MARCA : ACTVIA (DANONE); DF :25.10.23 ; DV : 12.12.23 ; PESO : 1KG ; LOTE : 251023 SD ; SIF : 0189/344 ; APRESENTAÇÃO : EMBALAGEM PRÓPRIA ; LAUDO : FÍSICO-QUÍMICO
Data Recebimento: 20/11/2023 13:49:00
Data Início Amostra: 20/11/2023 13:49:00 **Data Conclusão Amostra:** 21/11/2023 15:45:07

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
pH	4,94	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 à amostra analisada. Este documento não pode ser reproduzido parcialmente. Reproduza-o em sua totalidade de páginas.

Código de Verificação: 0005000167695016086580202300000

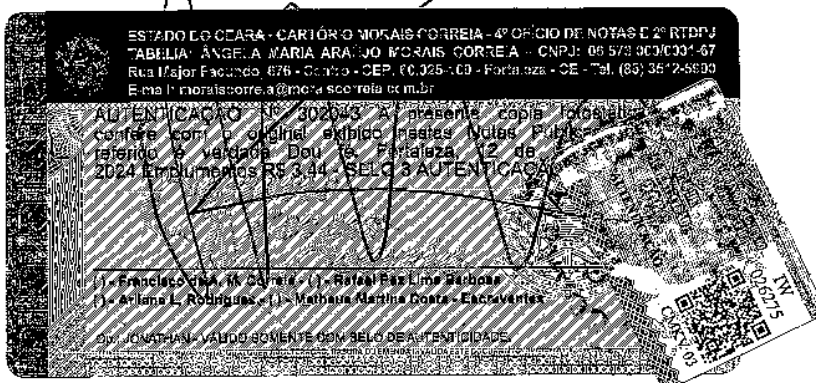
LAB SAUDE – SERV DE ANAL E COM LTDA.

Sara Alves Ribeiro da Silva

Química / Responsável Técnica.

CRQ Nº 101000009

Sara Alves Ribeiro da Silva



FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO



1.0 Descrição do Produto: BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA COM POLPA DE MORANGO, MARCA: MARANGUAPE, contendo Soro de leite e/ou soro de leite reconstituído, leite integral e/ou leite em pó integral reconstituído, açúcar, espessante amido modificado, preparado de polpa de morango (açúcar, polpa de morango, aroma idêntico ao natural de morango, espessante carboxi-metil-celulose, acidulante ácido láctico, conservante sorbato de potássio, corantes artificiais vermelho Ponceau e vermelho Bordeaux), estabilizante (amido modificado, gelatina, goma guar e pectina), aroma idêntico ao natural de morango, corante vermelho Bordeaux, corante vermelho Ponceau e fermento lácteo. **ALERGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM SORO DE LEITE. COLORIDO ARTIFICIALMENTE. BEBIDA LÁCTEA NÃO É IOGURTE.** Contém aromatizante sintético idêntico ao natural.

Denominação de Venda do Produto:	BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA COM POLPA DE MORANGO.
Marca	MARANGUAPE.
Ingredientes	Soro de leite e/ou soro de leite reconstituído, leite integral e/ou leite em pó integral reconstituído, açúcar, espessante amido modificado, preparado de polpa de morango (açúcar, polpa de morango, aroma idêntico ao natural de morango, espessante carboxi-metil-celulose, acidulante ácido láctico, conservante sorbato de potássio, corantes artificiais vermelho Ponceau e vermelho Bordeaux), estabilizante (amido modificado, gelatina, goma guar e pectina), aroma idêntico ao natural de morango, corante vermelho Bordeaux, corante vermelho Ponceau e fermento lácteo. ALERGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM SORO DE LEITE. COLORIDO ARTIFICIALMENTE. BEBIDA LÁCTEA NÃO É IOGURTE. Contém aromatizante sintético idêntico ao natural.
REGISTRO / ISENÇÃO	REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA: S.I.F/DIPOA Nº. 0010/1863.
Código de Barra	7 896510 100117
Conteúdos líquidos	Peso Líquido: 900g.
Embalagem Primária	Tipo saco plástico de polietileno atóxico, com peso líquido de 900g.
Embalagem Secundária	Caixa de papelão contendo 12 unidades de 900g.

2.0 Características Sensoriais: Aspecto, Cor, Sabor e odor: Característico.

3.0 Características Físico químicas: Conforme legislação vigente.

4.0 Características Microbiológicas: Conforme legislação vigente.

5.0 Condições de Armazenamento, Conservação e transporte: Conservar em local seco e arejado, longe de produtos químicos ou odores fortes, insetos e roedores, de forma a garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto. Mantenha resfriado até 10°C. Não ferver – Não congelar. Após aberto consumir em 3 dias. Transporte em caminhão fechado e refrigerado em condições higiênicas e sanitárias adequadas a natureza do produto e ainda, conforme legislação vigente. Após aberto, deve ser consumido em até 5 dias.

6.0 Validade do Produto: 47 dias a partir da data de fabricação.

6.1 DADOS REFERENTES A AMOSTRA APRESENTADA: DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE IMPRESSOS NA EMBALAGEM DO PRODUTO.

7. 0 Informação Nutricional		
TABELA NUTRICIONAL		
Porção de 200ml		
Quantidade/Porção		%VD (**)
Valor Energético	149 kcal = 625 KJ	7
Carboidratos	25 g	8
Proteínas	3,8 g	5
Gorduras Totais	3,8 g	7
Gorduras Saturadas	2,9 g	13
Gorduras Trans	0 g	**
Colesterol	13mg	4
Fibra Alimentar	0 g	0
Sódio	160 mg	7
Cálcio	168 mg	17

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

(**) VD não estabelecidos.

8.0 Instruções de uso, preparo e consumo: Produto pronto para o consumo. Pode ser utilizado em preparações alimentícias. Agite antes de beber. Consumir preferencialmente gelada. Bebida Láctea não é iogurte.

9.0 Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto:
PRODUZIDO POR: COOPERATIVA AGRÍCOLA MISTA DE MARANGUAPE LTDA.
USINA DE BENEFICIAMENTO – Rua José Fernandes Vieira s/nº, Maranguape-Ceará,
CNPJ: 07.634.765/0001-01, CGF 06.115.186-6. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA: S.I.F/DIPOA Nº. 0010/1863. INDÚSTRIA BRASILEIRA. CENTRAL DE
ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR SAC: (85) 3374-3030, visita nosso site:
www.leitemaranguape.com.br E-mail: sac@leitemaranguape.com.br

ORIGEM DO PRODUTO: Produto de origem NACIONAL. INDÚSTRIA BRASILEIRA.

FICHA ELABORADA EM:
Fortaleza/CE, 18 de julho de 2022.

Ana Lúcia Oliveira
Nutricionista
CRN11 7296



Laudo Nº: 15575.2022.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: DIEGO DA SILVA PACHECO

CNPJ/CPF: 077.480.233-28

Endereço: AVENIDA TRAJANO DE MEDEIROS, 3517 PRAIA DO FUTURO - FORTALEZA/CE CEP: 60182185

Contato: DIEGO DA SILVA PACHECO E-mail: diegopacheco.bid@gmail.com Fone: (85) 98558-6216

Proposta Comercial: 4636.2022.V0



02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: BEBIDA LACTEA UHT SABOR MORANGO

Endereço Amostragem: AVENIDA TRAJANO DE MEDEIROS, 3517, PRAIA DO FUTURO Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60182185

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 28/09/2022 08:00:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL: DIEGO; MARCA: MARANGUAPE; DF: 20.09.22; DV: 04.11.22; LOTE: 200922; PESO: 900G; SIF: 0010/1863; APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO FÍSICO-QUÍMICO

Data Recebimento: 28/09/2022 10:00:00

Data Início Amostra: 28/09/2022 10:00:00

Data Conclusão Amostra: 31/10/2022 10:42:21

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
pH	7,15	U pH	-	IAL, Mét. 012/IV	28/09/2022

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: 0005000167695014432140202200000

LABOR SAUDE SERV. DE ANAL. E COM. LTDA SPP
CNPJ: 11.060.968/0001-34
Francisco Siqueira Machado
Farmacêutico
CPF: 02.822.222
DOB: 19/05/1978-14

LABOR SAUDE SERV. DE ANALISES CONSULTORIA SPP
CNPJ: 11.060.968/0001-34
Francisco Siqueira Machado
Sócio
CPF: 026.202.932-09 | INSC: 26700225-75/2006

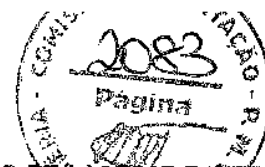
ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO MORAIS CORREIA - 4º OFÍCIO DE NOTAS E 2º RTOPJ
TABF: A: ANGELA MARIA APÁULO MORAIS CORREIA - CNPJ: 08.573.000/001-67
Rua Major Raimundo, 676 - Centro - CEP: 60.020-190 - Fortaleza - CE - Tel: (85) 3512-5900
E-mail: moraiscorreia@moraiscorreia.com.br

AUTENTICAÇÃO Nº 302003. A presente cópia do conteúdo com o original exibido nestas Notas Públicas referindo à verdade Doutra Fortaleza, 12 de Maio de 2024. Emplacamentos R\$ 3,44 - SELO 3 AUTENTICAÇÃO

(1) - Francisco Siqueira Machado
(1) - Ariane L. Rodrigues
(1) - Mathias Martins Costa - Escrivão

DR. JONATHAN - LAUDO BOMENTE COM SELO DE AUTENTICAÇÃO

FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO



1.0 Descrição do Produto: **COMPOSTO LÁCTEO COM MALTODEXTRINA PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE FONTE VITAMINAS E MINERAIS. MARCA: NESTLÉ (NINHO)**, é composta de Leite em pó integral, maltodextrina, soro de leite em pó, minerais [cálcio (carbonato de cálcio), ferro (pirofosfato férrico) e zinco (sulfato de zinco)], enzima lactase, vitaminas [vitamina C (L-ascorbato de sódio), vitamina E (acetato de DL-alfa-tocoferila), vitamina A (acetato de retinila) e vitamina D (colecalciferol)], emulsificante lecitina de soja, regulador de acidez hidróxido de potássio e acidulante ácido cítrico. **ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS E DERIVADOS DE SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. DIABÉTICOS: CONTÉM GLICOSE E GALACTOSE. CONTÉM SORO DE LEITE.**

Denominação de Venda do Produto:	COMPOSTO LÁCTEO COM MALTODEXTRINA PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE FONTE DE
Marca	NESTLÉ (NINHO FORTI+)
Ingredientes: Este produto não é leite em pó.	Leite em pó integral, maltodextrina, soro de leite em pó, minerais [cálcio (carbonato de cálcio), ferro (pirofosfato férrico) e zinco (sulfato de zinco)], enzima lactase, vitaminas [vitamina C (L-ascorbato de sódio), vitamina E (acetato de DL-alfa-tocoferila), vitamina A (acetato de retinila) e vitamina D (colecalciferol)], emulsificante lecitina de soja, regulador de acidez hidróxido de potássio e acidulante ácido cítrico. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS E DERIVADOS DE SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. DIABÉTICOS: CONTÉM GLICOSE E GALACTOSE. CONTÉM SORO DE LEITE.
REGISTRO / ISENÇÃO	REGISTRO DO PRODUTO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA sob nº. 0030/468
Código de Barra	7 891000 109908
Conteúdos líquidos	Peso Líquido: 380g
Embalagem Primária	Lata com lacre aluminizado, com peso líquido de 380g
Embalagem Secundária	Caixa com 12 unidades de 380g.

2.0 Características Sensoriais: Aspecto, Cor, Sabor e odor: Característico.

2.1 Características Físico químicas: Conforme legislação vigente.

2.2 Características Microbiológicas: Conforme legislação vigente.

5.0 Condições de Armazenamento, Conservação e transporte: Guardar a lata em lugar fresco e seco. Após abertura da lata, o produto conserva-se bom para o consumo até o prazo máximo de 30 dias. Durante o transporte e a estocagem pode ocorrer a aglomeração do produto. Contudo, sua qualidade, composição nutricional e sabor não serão afetados. Transporte em caminhão fechado à temperatura ambiente (baú, containers e outros) em condições higiênicas e sanitárias adequadas a natureza do produto e ainda, conforme legislação vigente.

6.0 Validade do Produto: 12 meses a partir da data de fabricação.

6.1 DADOS REFERENTES A AMOSTRA APRESENTADA: DATA DE VALIDADE E LOTE INDICADOS NO FUNDO DA LATA.

7. 0 Informação Nutricional:

TABELA NUTRICIONAL		
	Quantidade por 100g	%VD(*)
Valor Energético	495 Kcal = 1.953 KJ	23%
Carboidratos	57 g, dos quais:	19%
Açúcares ****	36 g	**
Glicose ****	17 g	**
Galactose ****	17 g	**
Lactose ****	0 g	**
Proteínas	17 g	23%
Gorduras Totais	19 g	35%
Gorduras Saturadas	12 g	55%
Gorduras trans	0 g	**
Fibra Alimentar	0 g	0%
Sódio	384 mg	16%
Cálcio	1.520 mg	152%
Ferro	21 mg	150%
Zinco	8,4 mg	120%
Vitamina A	720 µg RE	120%
Vitamina D	7,6 µg	152%
Vitamina E	15 mg α-TE	150%
Vitamina C	68 mg	151%

(*)% Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. ** VD Não estabelecido. ***100 mL de produto pronto para consumo (12,5g de pó + 90 mL água). ****Açúcar naturalmente presentes nas matérias-primas.

8.0 Instruções de uso, preparo e consumo: Consultar preferencialmente sob orientação de médico ou nutricionista. MODO DE PREPARO: (Utilize somente água previamente fervida ou filtrada) para preparar 1 copo (200 ml); em um copo com água morna (180ml), coloque 2 colheres de sopa (25g) de NINHO Zero Lactose e misture bem. Rende 15,2 copos. Para preparar 1 litro: em uma jarra com água morna (900ml), coloque 10 colheres de sopa (125g) de NINHO Zero Lactose e misture bem. Rende 3 litros.

"AVISO IMPORTANTE: Este produto não deve ser usado para alimentar crianças menores de 1 (um) ano de idade. O aleitamento materno evita infecções e alergias e é recomendado até os 2 (dois) anos de idade ou mais."

ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS E DERIVADOS DE SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. DIABÉTICOS: CONTÉM GLICOSE E GALACTOSE. CONTÉM SORO DE LEITE. Inclusão de carbonato de cálcio e vitamina E (acetato de DL-alfa tocoferila).

9.0 Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto: **PRODUZIDO POR: Nestlé Brasil Ltda.** Fábrica de Lactícios (SIF 468) – Rodovia Marechal Rondon, km 531, Araçatuba-SP, CNPJ 60.409.075/0029-53. Indústria Brasileira. Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº. 0030/468. Serviço Nestlé ao Consumidor 0800 7702459, www.nestle.com.br. Marca registrada de Société des Produits Nestlé S.A.

ORIGEM DO PRODUTO: Produto de origem NACIONAL. INDUSTRIA BRASILEIRA.

FICHA ELABORADA EM:
Fortaleza/CE, 09 de novembro de 2022.

[Assinatura]
Ass. Técnica



Laudo Nº: 15574.2022.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: DIEGO DA SILVA PACHECO

CNPJ/CPF: 077.480.233-28

Endereço: AVENIDA TRAJANO DE MEDEIROS, 3517 PRAIA DO FUTURO - FORTALEZA/CE CEP: 60182185

Contato: DIEGO DA SILVA PACHECO **E-mail:** diegopacheco.bid@gmail.com **Fone:** (85) 98558-6216

Proposta Comercial: 4636.2022.V0



02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: BEBIDA LACTEA UHT SABOR MORANGO

Endereço Amostragem: AVENIDA TRAJANO DE MEDEIROS, 3517, PRAIA DO FUTURO Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60182185

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 28/09/2022 08:00:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL: DIEGO; MARCA: MARANGUAPE; DF: 20.09.22; DV: 04.11.22; LOTE: 200922; PESO: 900G; SIF: 0030/1863; APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO MICROBIOLÓGICO

Data Recebimento: 28/09/2022 10:00:00

Data Início Amostra: 28/09/2022 10:00:00

Data Conclusão Amostra: 27/10/2022 15:35:39

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
COLIFORMES À 45°C	<3	NMP/g	-	CMMEF	28/09/2022

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: 0005000167695014432130202200000

LABOR SAÚDE SERVIÇOS ANAL. E DIAGNÓSTICA EPP
CNPJ: 11.048.969/0001-04
Francisco Sérgio Moraes
Especialista em Microbiologia
CNP: 078.750.099-74

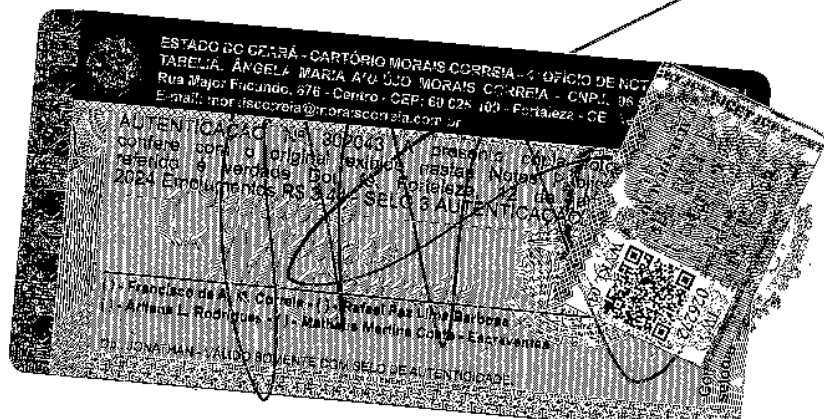
LABOR SAÚDE SERVIÇOS ANAL. E DIAGNÓSTICA EPP

CNPJ: 11.048.969/0001-04

Francisco Sérgio Moraes de Lima

Sigilo

CPF: 036.263.965-06 / CNPJ: 11.048.969/0001-04



Laudo Nº: 14716.2022.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

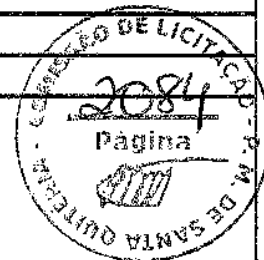
Razão Social: DIEGO DA SILVA PACHECO

CNPJ/CPF: 077.480.233-28

Endereço: AVENIDA TRAJANO DE MEDEIROS,3517 PRAIA DO FUTURO - FORTALEZA/CE CEP: 60182185

Contato: DIEGO DA SILVA PACHECO E-mail: diegopacheco.bid@gmail.com Fone: (85) 98558-6216

Proposta Comercial: 4555.2022.V0



02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: COMPOSTO LACTEO SEM LACTOSE

Endereço Amostragem: AVENIDA TRAJANO DE MEDEIROS,3517, PRAIA DO FUTURO Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60182185

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 23/09/2022 14:30:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL:DIEGO DA SILVA PACHECO; MARCA:NESTLÉ(NINHO); DV:01/02/2023; LOTE:2050046011; PESO:380G; SIF:0030/468; APRESENTAÇÃO:EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO MICROBIOLÓGICO.

Data Recebimento: 23/09/2022 17:20:00

Data Início Amostra: 23/09/2022 17:20:00

Data Conclusão Amostra: 11/10/2022 11:48:09

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
COLIFORMES À 45°C	<3	NMP/g	-	CMMEF	23/09/2022

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.

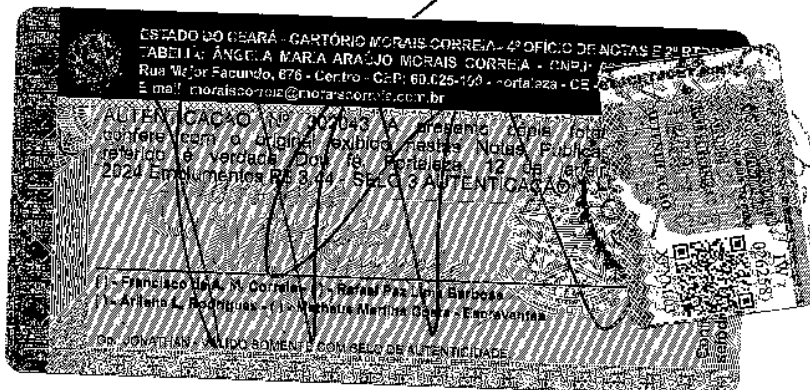
Plano e procedimento de amostragem conforme: PQ 013 - Método e Plano de amostragem

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: 0005000167695014369220202200000

LABOR SAÚDE ESPECIALIZADA E COAL LÍQUIDA SPP
CNPJ: 11.048.968/0001-01
Piedade Araújo Martins
Fon: 98558-6216
E-mail: laborssaude@laborssaude.com.br

LABOR SAÚDE SPP DE ANÁLISES ESPECIALIZADA SPP
CNPJ: 11.048.968/0001-01
Francisco Régis Abranches de Lima
Socio
CPF: 028.331.993-01 | FONE: 30700150 - Pôrtoico

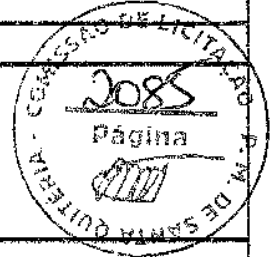


Laudo Nº: 14717.2022.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: DIEGO DA SILVA PACHECO
CNPJ/CPF: 077.480.233-28
Endereço: AVENIDA TRAJANO DE MEDEIROS,3517 PRAIA DO FUTURO - FORTALEZA/CE CEP: 60182185
Contato: DIEGO DA SILVA PACHECO E-mail: diegopacheco.bid@gmail.com Fone: (85) 98558-6216
Proposta Comercial: 4555.2022.V6



02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: COMPOSTO LACTEO SEM LACTOSE
Endereço Amostragem: AVENIDA TRAJANO DE MEDEIROS,3517, PRAIA DO FUTURO Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60182185
Responsável pela Amostragem: Cliente
Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento
Data de Amostragem: 23/09/2022 14:30:00 **Característica da Amostra:** Simples
Informações Adicionais: RESPONSÁVEL:DIEGO DA SILVA PACHECO; MARCA:NESTLÉ(NINHO); DV:01/02/2023; LOTE:2050046011; PESO:380G; SIF:0030/468; APRESENTAÇÃO:EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO FÍSICO-QUÍMICO.
Data Recebimento: 23/09/2022 17:20:00
Data Início Amostra: 23/09/2022 17:20:00 **Data Conclusão Amostra:** 13/10/2022 23:12:58

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
pH	6,88	U pH	-	IAL, MÉT. 012/IV	23/09/2022

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

Legenda

U pH - Unidade de pH.

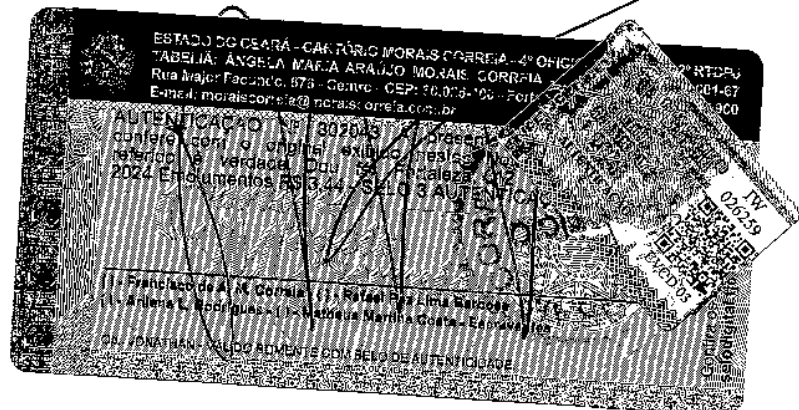
Plano e procedimento de amostragem conforme: PQ 013 - Método e Plano de amostragem

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: 0005000167695014369230202200000

(Handwritten signature)
 LABOR SAUDE SERV. DE ANAL. E CONTROLA EPP
 Rua Araújo Facundo, 873 - Centro - Fortaleza - CE
 CNPJ: 11.048.968/0001-00

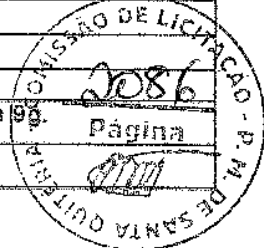
LABOR SAUDE SERV. DE ANAL. E CONTROLA EPP
 CNPJ: 11.048.968/0001-00
 Francisco Antônio Almeida da Silva
 Sôcio
 CPF: 694.282.893-00 / RG: 10700210-Terceira



FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO

1.0 Descrição do Produto: LEITE EM PÓ INTEGRAL ENRIQUECIDO COM 12 VITAMINAS E MINERAIS. MARCA: BOM DU LEITE. Este produto foi elaborado na origem com leite cuidadosamente selecionado, com os mais modernos métodos de secagem e embalado com total assepsia. Só se extrai a água guardando toda riqueza alimentícia dos componentes de um leite integral sadio e delicioso.

Denominação de Venda do Produto:	LEITE EM PÓ INTEGRAL ENRIQUECIDO COM 12 VITAMINAS E MINERAIS.
Marca	BOM DU LEITE.
Ingredientes	Leite em pó integral, ferro, cobre, iodo, zinco, manganês, magnésio, vitamina: A, C, D, E, B1, B2, B6, B12, H, PP, B9 e B5. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE.
REGISTRO / ISENÇÃO	REGISTRO NO SIE / ADAGRI / SDA SOB N.º 160/26
Código de Barra	7 898014 740035
Conteúdos líquidos	Peso Líquido: 500g
Embalagem Primária	Tipo saco plástico laminado, com peso líquido de 500g, Peso da embalagem 96g.
Embalagem Secundária	Fardo com 25 unidades.



2.0 Características Sensoriais: Aspecto, Cor, Sabor e odor: Característico.

3.0 Características Físico químicas: Conforme legislação vigente.

4.0 Características Microbiológicas: Conforme legislação vigente.

5.0 Condições de Armazenamento, Conservação e transporte: Mantenha a embalagem sempre bem fechada, em lugar seco. Conservar em local limpo e arejado, longe de produtos químicos, odores fortes, insetos e roedores. De forma a garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto. Transporte em caminhão fechado à temperatura ambiente (baú, containers e outros) em condições higiênicas e sanitárias adequadas a natureza do produto e ainda, conforme legislação vigente. Após aberto o produto consumir em até 08 dias.

6.0 Validade do Produto: Válido por 12 meses a partir da data de fabricação.

6.1 DADOS REFERENTES A AMOSTRA APRESENTADA: DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE IMPRESSOS NA EMBALAGEM DO PRODUTO.

7.0 Informação Nutricional		
TABELA NUTRICIONAL		
Porção de 26g (2 colheres de sopa).		
Quantidade/Porção		%VD(*)
Valor Energético	131Kcal = 550kJ	7%
Carboidratos	10g	3%
Proteínas	7g	9%
Gorduras Totais	7g	13%
Gorduras Saturadas	4g	18%
Colesterol	0g	**
Fibra Alimentar	0g	0%
Sódio	99 mg	4%
Cálcio	242 mg	24%
Ferro	4,2 mg	30%
Cobre	270 mcg	30%
Iodo	39 mcg	30%
Zinco	2,1 mg	30%
Manganês	0,69 mg	30%
Magnésio	78 mg	30%
Vitamina A	189 mcg	32%
Vitamina C	14 mg	31%
Vitamina D	1,5 mcg	30%
Vitamina E	3,0 mg	30%
Vitamina B1	0,36 mg	30%
Vitamina B2	0,39 mg	30%
Vitamina B6	0,39 mg	30%
Vitamina B12	0,72 mcg	30%
Vitamina H	9,0 mcg	30%
Vitamina PP	4,8 mg	30%
Vitamina B9	120 mcg	30%
Vitamina B5	1,5 mg	30%

(*) Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

(**) Valor Diário não estabelecido.

8.0 Instruções de uso, preparo e consumo: Para preparar 1 copo de leite (200ml): Coloque 2 colheres (sopa) em meio copo de água. Mexer ligeiramente até dissolver completamente o leite na água. Complete com água até a medida desejada. Mexer ligeiramente até dissolver completamente o leite na água. Preparar 1L de leite: Coloque 10 colheres (sopa) em 500 ml de água. Mexer ligeiramente até dissolver completamente o leite na água. Complete com água até 1L. Rendimento 1 Kg = 7,5 L.

AVISO IMPORTANTE: Este produto não deve ser usado para alimentar crianças menores de 1 (um) ano de idade, a não ser por indicação expressa do médico ou nutricionista. O aleitamento materno evita infecções e alergias e deve ser mantido até a criança completar 2 (dois) anos de idade ou mais.

NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE.

9.0 Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto:
EMPACOTADO E DISTRIBUIDO POR: INDÚSTRIA E COM. DE ALIMENTOS LTDA.
 CNPJ: 05.267.926/0001-61. I.E. 06.670329-8. Rua Vitória Kelly, 00141. Bairro: Autódromo. Eusébio - CE. CEP: 61.760-000. Tel.: (85) 3260.2275 - Fax: (85) 3260.3479. E-mail: via_lactea03@hotmail.com **INDÚSTRIA BRASILEIRA.**

ORIGEM DO PRODUTO: Produto de origem NACIONAL. INDÚSTRIA BRASILEIRA.

FICHA ELABORADA EM:
 Fortaleza/CE, 24 de julho de 2022.

Ana Luiza Oliveira
 Nutricionista
 CRN11 7296



Rua Prof. Rômulo Proença, s/n - Pici
CEP: 60.440-552 - Fortaleza / Ceará
Fone: (85) 3101.2446 / 3101.2447



NUTEC



CEARÁ
GOVERNO DO ESTADO
SECRETARIA DA CIÊNCIA, TECNOLOGIA
E EDUCAÇÃO SUPERIOR

RELATÓRIO DE ENSAIO

GERÊNCIA	LABORATÓRIO	SOLICITAÇÃO Nº	RE Nº
GETAQ	LABORATÓRIO DE MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS - LMBA	26803	1489/2023

1. DADOS DO CLIENTE

Cliente: VIA LACTEA INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA.
Endereço: R VITORIA KELLY , 141, AUTODROMO -EUSEBIO-CE

contato

Nome: LUCILENE FREITAS

Fone: (85)8842-2244

Email: atendimento@vialactea.ind.br

Fax:



2. NATUREZA DO SERVIÇO

Ensaios Microbiológicos

3. DADOS DA AMOSTRA

Amostra identificada pelo interessado como: LEITE EM PÓ INTEGRAL

Natureza da Amostra: PRODUTOS LÁCTEOS EM PÓ, INCLUINDO LEITE, COMPOSTOS LÁCTEOS, SORO DE LEITE E CONCENTRADOS PROTEICOS DE LEITE OU DE SORO

Data Fabricação: 03/08/2023

Data de Validade: 03/08/2024

Marca: BOM DU LEITE

Lote: 219

Peso/Volume: 200g

Temperatura de Recebimento: 23,3°C

Característica da Embalagem: Metalizada, original do produto.

Responsável pela Coleta: N/A

Local da Coleta: N/A.

Data da Coleta: Não consta

Hora da Coleta: Não consta

Data de Entrada: 04/08/2023

Hora de Entrada: 08:20

Data do Início dos Ensaios: 08/08/2023

Data do Término dos Ensaios: 11/08/2023

Informações Adicionais: 1. Data da coleta: N/A. 2. Hora da coleta: N/A. 3. SIE / ADAGRI / SDA Nº: 160/20.

OS RESULTADOS APRESENTADOS NESTE
SUA REPRODUÇÃO PARA O

Núcleo de Tecnologia e Qualidade Industri





RELATÓRIO DE ENSAIO

GERÊNCIA	LABORATÓRIO	SOLICITAÇÃO Nº	RE Nº
GETAQ	LABORATÓRIO DE MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS - LMBA	26803	1489/2023

4. RESULTADOS DOS ENSAIOS

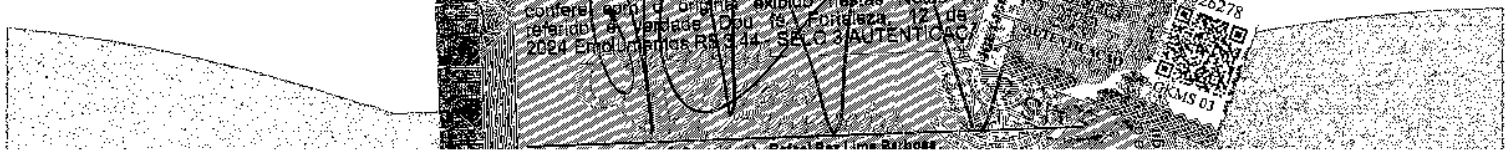
Amostra	Parâmetro	Resultado	Referência	Unidade	Li, Ls	m	M
50923	Aeróbios mesófilos	4,4x10 ²	<3x10 ⁴	UFC/g	[353; 560]	3x10 ⁴	1x10 ⁵
	Enterobacteriaceae	<10	<10	UFC/g	[5; 20]	10	-
	Estafilococos coagulase positiva	<10	<10	UFC/g	[5; 20]	10	10 ²
	Salmonella spp	Ausência	Ausência	25g	-	Ausência	-
50924	Aeróbios mesófilos	4,3x10 ²	<3x10 ⁴	UFC/g	[346; 548]	3x10 ⁴	1x10 ⁵
	Enterobacteriaceae	<10	<10	UFC/g	[5; 20]	10	-
	Estafilococos coagulase positiva	<10	<10	UFC/g	[5; 20]	10	10 ²
	Salmonella spp	Ausência	Ausência	25g	-	Ausência	-
50925	Aeróbios mesófilos	3,6x10 ²	<3x10 ⁴	UFC/g	[290; 460]	3x10 ⁴	1x10 ⁵
	Enterobacteriaceae	<10	<10	UFC/g	[5; 20]	10	-
	Estafilococos coagulase positiva	<10	<10	UFC/g	[5; 20]	10	10 ²
	Salmonella spp	Ausência	Ausência	25g	-	Ausência	-

OS RESULTADOS APRESENTADOS NESTE DOCUMENTO SÃO VALIDOS APENAS PARA O OBJETO DE SERVIÇO. SUA REPRODUÇÃO PARA OUTRO FIM CONSTITUI FURTO MATERIAL E É PROIBIDA QUALQUER ALTERAÇÃO.

Núcleo de Tecnologia e Qualidade Industrial

ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO MORAIS CORREIA - 4º OFÍCIO DE REGISTROS E 2º FÓRUM
 TABELA: ANÍGLA MARIA ARAÚJO MORAIS CORREIA - CNPJ: 08.000.001-87
 Rua Major Passando, 979 - Centro - CEP: 30.125-000 - Fortaleza - CE
 E-mail: mrcaraiscorreia@nccriscorreia.com.br

02644 - Autenticação digital
 conferido com o original emitido pelas Notas
 eletrônicas de Valor em 12 de Fevereiro de
 2024 em Fortaleza, RS 344 - SEL 3/AUTENTICAÇÃO



Rua Prof. Rômulo Proença, s/n - Ficl
 CEP: 60.440-552 - Fortaleza / Ceará
 Fone: (85) 3101.2446 / 3101.2447



CEARÁ
 GOVERNO DO ESTADO
 SECRETARIA DA CIÊNCIA, TECNOLOGIA
 E INOVAÇÃO DO ESTADO



RELATÓRIO DE ENSAIO

GERÊNCIA	LABORATÓRIO				SOLICITAÇÃO Nº	RE Nº	
GETAQ	LABORATÓRIO DE MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS - LMBA				26803	1489/2023	
Amostra	Parâmetro	Resultado	Referência	Unidade	Ll, Ls	m	M
50926	Aeróbios mesófilos	4,9x10 ²	<3x10 ⁴	UFC/g	[389; 617]	3x10 ⁴	1x10 ⁵
	Enterobacteriaceae	<10	<10	UFC/g	[5; 20]	10	-
	Estafilococos coagulase positiva	<10	<10	UFC/g	[5; 20]	10	10 ²
	Salmonella spp	Ausência	Ausência	25g	-	Ausência	-
50927	Aeróbios mesófilos	4,9x10 ²	<3x10 ⁴	UFC/g	[393; 623]	3x10 ⁴	1x10 ⁵
	Enterobacteriaceae	<10	<10	UFC/g	[5; 20]	10	-
	Estafilococos coagulase positiva	<10	<10	UFC/g	[5; 20]	10	10 ²
	Salmonella spp	Ausência	Ausência	25g	-	Ausência	-
50928	Salmonella spp	Ausência	Ausência	25g	-	Ausência	-
50929	Salmonella spp	Ausência	Ausência	25g	-	Ausência	-
50930	Salmonella spp	Ausência	Ausência	25g	-	Ausência	-
50931	Salmonella spp	Ausência	Ausência	25g	-	Ausência	-

OS RESULTADOS APRESENTADOS
 SUA REPRODUÇÃO

Núcleo de Tecnologia e Qualidade

ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO MORAIS CORREIA - 4º OFÍCIO DE NOTAS E 2º RTDRJ
 TABELA ANGELA MARIA ARAUJO MORAIS CORREIA - CNPJ: 06.573.0004/001-67
 Rua Major Fausto 616 Centro - CEP: 60.025-730 - Fortaleza - CE - Tel: (85) 3512-8900
 E-mail: moraiscorrei@moraiscorreia.pt.br

AUTENTICAÇÃO Nº 302043 A presença desta autenticada
 confere com o original emitido Nesta Nota Pública O
 referido e Verdade De 19. Fevereiro 12. de Janeiro de
 2024 Emplacamento 36.3.1. Selo de Autenticação

Dr. Jonathan - Valido somente com Selo de Autenticação

OBJETO DE SERVIÇO.
 TERÇAÇÃO.



RELATÓRIO DE ENSAIO

GERÊNCIA	LABORATÓRIO	SOLICITAÇÃO Nº	RENº
GETAQ	LABORATÓRIO DE MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS - LMBA	26803	1489/2023

Amostra	Parâmetro	Resultado	Referência	Unidade	Li, Ls	m	M
50932	Salmonella spp	Ausência	Ausência	25g	-	Ausência	-

LEGENDA

UFC: Unidades Formadoras de Colônias²Li: Limite inferior²Ls: Limite superior

NOTAS

1. Amostra satisfatória de qualidade aceitável, segundo os limites microbiológicos da Resolução RDC 724/IN nº161 de 01 de julho de 2022 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, no que concerne aos parâmetros avaliados.

2. No resultado da amostra em UFC/g ou ml , expresso como “ x [Li, Ls] “ :

x = valor encontrado na amostra,

Li = 10logx – u limite inferior do intervalo de confiança

Ls = 10logx + u limite superior do intervalo de confiança

onde u= Incerteza de medição expandida= 0,1 calculada com nível de confiança k=2 pela tabela T de Student (probabilidade de abrangência de 95%) conforme POT 43MBA-LC- Cálculo de Estimativa de Incerteza de Medição de Ensaios Microbiológicos (Versão 05).

3. A declaração de conformidade não leva em consideração o cálculo de incerteza de medição dos ensaios.

5. REFERÊNCIAS

Bactérias Mesófilos Aeróbias

OS RESULTADOS APRESENTADOS NÃO SÃO PARA SUA REPRODUÇÃO

Núcleo de Tecnologia e Qualidade Int



OBJETO DE SERVIÇO. RACÃO.

Rev 12 Página 4 de 5

Rua Prof. Rômulo Proença, s/n - Pici
 CEP: 60.440-552 - Fortaleza / Ceará
 Fone: (85) 3101.2446 / 3101.2447



CEARÁ 2021
 GOVERNO DO ESTADO
 SECRETARIA DE CIÊNCIA, TECNOLOGIA
 E INOVAÇÃO



RELATÓRIO DE ENSAIO

GERÊNCIA	LABORATÓRIO	SOLICITAÇÃO Nº	RE Nº
GETAQ	LABORATÓRIO DE MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS - LMBA	26803	1489/2023

Enumeração de Aeróbios Mesófilos Viáveis: POT29 MBA/LEA – Rev. 02. ISO 4833-1:2013/ Amd 2022 – Microbiology of the food chain — Horizontal method for the enumeration of microorganisms — Part 1: Colony count at 30 °C by the pour plate technique — Amendment 1: Clarification of scope.

Enterobacteriaceae

Enumeração de Enterobacteriaceae em alimentos: POT39 – MBA /LEA rev. 01 - American Public Health Association (APHA), Compendium of Methods for the Microbiological Examination of foods. 5ªed 2015, capítulo 8.

Estafilococos coagulase positivo

Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície: POT27MBA/LEA – Rev. 03. ISO 6888-1:2021- Microbiology of the food chain — Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species) — Part 1: Method using Baird-Parker agar medium.

Salmonella spp

Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência: POT03MBA/LEA – Rev.12. ISO 6579-1:2017/Amd 1:2020- Microbiology of the food chain — Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of Salmonella — Part 1: Detection of Salmonella spp. — Amendment 1: Broader range of incubation temperatures, amendment to the status of Annex D, and correction of the composition of MSR V and SC.

Maria Olinda Pinho de Paiva Timbó
 Maria Olinda Pinho de Paiva Timbó
 Engenheira de Alimentos
 CREA-CE: 349857
 Núcleo de Alimentos – H0202/Getaq

Documento assinado eletronicamente por **Maria Olinda Pinho de Paiva Timbó**, em 11/08/2023, às 11:06:28, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015. Código de rastreamento: **6f2268bd1d3d3ebaabb04d6b5d099425**

OS RESULTADOS
 SUA
 Núcleo de Tecnol

ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO MORAIS CORREIA - 4º OFÍCIO DE NOTARIAS
 TABELA: ANGELA MARIA ARAÚJO MORAIS CORREIA - CNPJ: 06.571.111/0001-01
 Rua Major Fausto, 673 - Centro - CEP: 60.025-100 - Fortaleza - CE - Tel: (85) 3101.2446
 E-mail: morais.correia@rio.talscorreia.com.br

AUTENTICAÇÃO Nº 302043. A presença ou ausência dos dados conferidos com o original eletrônico das Notas Públicas referidas é Verdade Doutra, Fortaleza, 11 de agosto de 2024. Encargamento: R\$ 3,44. SELO DE AUTENTICAÇÃO

Dr. FRANCISCO DE A. M. CORREIA - 1º - RUIZEL PEREIRA BARBOSA
 Dr. ARIANE L. RODRIGUES - 2º - MARIANA MARINHA COSTA - Escrevantes

Dr. JONATHAN VÁLEO FOMENTO - CONSELHO DE AUTENTICIDADE

SO SOMENTE AO OBJETO DE SERVIÇO.
 NENHUMA ALTERAÇÃO.

Rua Prof. Rômulo Proença, s/n - Pici
 CEP: 60.440-552 - Fortaleza / Ceará
 Fone: (85) 3101.2446 / 3101.2447



CEARA
 GOVERNO DO ESTADO
 SECRETARIA DE AGRICULTURA, Pecuária,
 E EDUCAÇÃO RURAL



RELATÓRIO DE ENSAIO

GERÊNCIA	LABORATÓRIO	SOLICITAÇÃO Nº	RENº
GETAQ	LABORATÓRIO DE FÍSICO-QUÍMICA DE ALIMENTOS - LFQA	26803	1100/2023

4. RESULTADOS DOS ENSAIOS

Parâmetro	Resultado	Unidade
Umidade	2,46	g/100g (%)
Gordura	26,88	g/100g (%)
Proteína	27,0	g/100g (%)
Acidez em ácido láctico	0,16	g/100g (%)
Característica sensorial - Textura	Característica	
Característica sensorial - Cor	Característica	
Característica sensorial - Odor	Característico	
Característica sensorial - Sabor	Característico	

5. REFERÊNCIAS

Avaliação organoléptica POT75 FQA/LEA – Rev. 03 Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos - IV edição 2005, cap. 182/IV , p. 383-319.

Determinação de acidez: POT10FQA/LEA Rev 08 Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos - IV edição 2005, cap. 0016/IV , p. 103-104.

Determinação de proteínas: POT02FQA/LEA – Rev. 08 Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos - IV edição 2005, cap. 036/IV , p. 123-124.

Determinação de umidade em leite em pó: POT01FQA/LEA – rev.11 AOAC Official Methods of Analysis 21st Edition, 2019. Volume II. Chapter 33.5.02. Method 927.05

Maria Orinda Pinho de P. Tinabó
 Maria Orinda Pinho de P. Tinabó
 Engenheira de Alimentos
 CREA-CE - 340867
 Núcleo de Alimentos – Nuteq/Getaq

OS RESULTADOS

Núcleo de

ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO MORAIS CORREIA - 4º OFÍCIO DE NOTAS
 TABELA: ANGELA MARIA ARAÚJO MORAIS CORREIA - CNPJ: 13.111.111/0001-00
 Rua Major Faç. do. 678 - Centro - CE - 60.025.100 - Fortaleza - CE -
 E-mail: morais@moraiscorreia.com.br

AUTENTICAÇÃO Nº 2024 A presente cópia, fornecida em suporte eletrônico, possui a mesma validade jurídica que a original, emitida nas Notas Públicas, sendo a versão digitalizada em 12 de janeiro de 2024. Emolumentos: R\$ 3,44 - SELO 3 AUTENTICAÇÃO

026234
 AO SOMENTE AO OBJETO DE SERVIÇO.
 NENHUMA ALTERAÇÃO.

Rev 12 Página 2 de 3

Francisco de A. M. Correia - 1º - Rafael Passos Lima Barbosa
 Ariene L. Rodrigues - 1º - Mathias Nêthim Costa - Escrivães

Rua Prof. Rômulo Proença, s/n - Pici
 CEP: 60.440-552 - Fortaleza / Ceará
 Fone: (85) 3101.2446 / 3101.2447



CEARÁ
 GOVERNO DO ESTADO
 SECRETARIA DA CIÊNCIA, TECNOLOGIA
 E INOVAÇÃO SUPERIOR

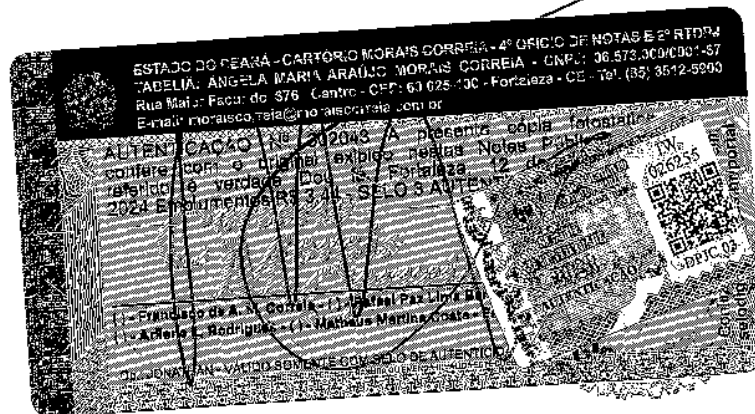


RELATÓRIO DE ENSAIO

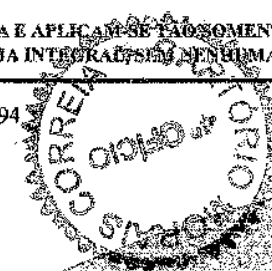
GERÊNCIA	LABORATÓRIO	SOLICITAÇÃO Nº	RE Nº
GETAQ	LABORATÓRIO DE FÍSICO-QUÍMICA DE ALIMENTOS - LFQA	26803	1100/2023



Documento assinado eletronicamente por **Maria Olianda Pinho de Paiva Timbó**, em 09/08/2023, às 14:00:12, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015. Código de rastreamento: **d5cfead94f5350c12e322b5b664544c1**

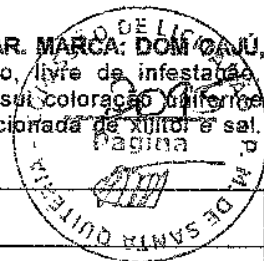


OS RESULTADOS APRESENTADOS NESTE DOCUMENTO TEM SIGNIFICAÇÃO RESTRITA E APLICAM-SE APENAS AO OBJETO DE SERVIÇO. SUA REPRODUÇÃO PARA OUTROS FINS SÓ PODERÁ SER FEITA DE FORMA INTEGRAL SEM NENHUMA ALTERAÇÃO.



FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO

1.0 Descrição do Produto: PAÇOCA CASTANHA DE CAJU – PAÇOQUINHA – ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCAR. MARCA: DOM CAJU, Produto Característico de paçoquinha de castanha de caju, isento de sabor rançoso ou ácido, livre de infestação, apresentar-se em bom estado de conservação e sem aspecto de fermentação ou rancidez. Possui coloração uniforme variando do bege claro ao escuro, característico da paçoquinha de castanha de caju torrada adicionada de xilitol e sal. Produto obtido da amêndoa de castanha de caju por processo tecnológico adequado.



Denominação de Venda do Produto:	PAÇOCA CASTANHA DE CAJU – PAÇOQUINHA – ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCAR.
Marca	DOM CAJU
Ingredientes	Amêndoa de castanha de caju torrada, xilitol e sal. ALÉRGICOS: CONTÉM CASTANHA DE CAJU. PODE CONTER TRAÇOS DE AMENDOIM. NÃO CONTÉM GLÚTEN.
REGISTRO / ISENÇÃO	ISENTO CONF. RDC Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010.
Código de Barra	7 898958 937447
Conteúdos líquidos	Peso Líquido: 17g.
Embalagem Primária	Filme plástico de polipropileno de 17g
Embalagem Secundária	Caixa de papelão ondulado normal de parede simples. Embalagem individualmente de 17g.

2.0 Características Sensoriais: Aspecto, Cor, Sabor e odor: Característico.

3.0 Características Físico químicas: Conforme legislação vigente.

4.0 Características Microbiológicas: Conforme legislação vigente, protegido da luz do sol e de fontes de calor e umidade até o momento do uso.

5.0 Condições de Armazenamento/Conservação e transporte: Conservar em local seco, fresco e inodoro, e sob temperatura ambiente, protegido da luz do sol e de fontes de calor e umidade até o momento do uso. O transporte é realizado em veículo protegido contra intempéries, apropriado para o transporte de alimentos e livre de outros materiais que possam contaminar o produto.

6.0 Validade do e Lote Produto: 06 meses a partir da data de fabricação, conforme a embalagem.

6.1 DADOS REFERENTES A AMOSTRA APRESENTADA: DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE VIDE EMBALAGEM DO PRODUTO.

7. 0 Informação Nutricional:

TABELA NUTRICIONAL		
Porção de 17g (1 unidade)		
Quantidade por Porção		%VD (*)
Valor energético	96 Kcal = 402 KJ	5%
Carboidratos	5,9 g	2%
Proteínas	2,4 g	3%
lipídios totais	8,3 g	12%
Gorduras saturadas	0,9 g	4%
Gorduras trans	Zero	**
Fibra alimentar	0 g	0%
Sódio	26 mg	1%

(*)% 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.

8.0 Instruções de uso, preparo e consumo: 4 gotas equivalem ao poder adoçante de 1 colher (de chá) de açúcar

ALÉRGICOS: CONTÉM CASTANHA DE CAJU. PODE CONTER TRAÇOS DE AMENDOIM. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

9.0 Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto: PRODUZIDO POR: GL COMÉRCIO DE CASTANHAS EIRELI – ME - Rua Soldado Jacundá,

16 – Jardim Flórida – Aquiraz – Ceará, CEP: 61.700-00 – CNPJ: 25.244.322/0001-07 – Indústria Brasileira. Atendimento ao Consumidor: (85) 3361-2307 contato@domcaju.com.br, www.domcaju.com.br

ORIGEM DO PRODUTO: Produto de origem NACIONAL. INDÚSTRIA BRASILEIRA.

FICHA ELABORADA EM:
Fortaleza/CE, 25 de agosto de 2022.

Ana Luiza Oliveira
Nutricionista
CRN11 7296



Laudo Nº: 15996.2022.B- V.0



01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: DIEGO DA SILVA PACHECO

CNPJ/CPF: 077.480.233-28

Endereço: AVENIDA TRAJANO DE MEDEIROS, 3517 PRAIA DO FUTURO - FORTALEZA/CE CEP: 60182185

Contato: DIEGO DA SILVA PACHECO E-mail: diegopacheco.bid@gmail.com Fone: (85) 98558-6216

Proposta Comercial: 5020.2022.V0

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: PAÇOCA DE CASTANHA DE CAJÚ (ZERO ADIÇÃO DE AÇUCAR)

Endereço Amostragem: AVENIDA TRAJANO DE MEDEIROS, 3517, PRAIA DO FUTURO Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60182185

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 20/10/2022 08:00:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL: DIEGO; DOM CAJÚ; DV: 13/03/2023; LOTE: 130922; PESO: 17G; APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO FÍSICO-QUÍMICO

Data Recebimento: 20/10/2022 10:00:00

Data Início Amostra: 20/10/2022 10:00:00

Data Conclusão Amostra: 28/10/2022 16:53:08

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
pH	5,58	U pH	-	IAL, MÉT. 012/IV	20/10/2022

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: 0005000167695014463020202200000

[Handwritten Signature]
 LABOR SAUDE SERVICIOS DE ANALISE E CONSULTORIA EPP
 Rua Major Fausto 875 - Centro - CEP: 60.035-100 - Fortaleza
 E-mail: moraiscorrei@laborssaude.com.br

LABOR SAUDE SERVICIOS DE ANALISE E CONSULTORIA EPP
 CNPJ: 11.048.989/0001-04
 Exercício Social em Exercício de 2023
 Situaçã
 CPF: 025.392.923-00 / CCG: 15.070150-74-0000

ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO MORAIS CORREIA - 1º OFÍCIO DE NOTAS E PROTESTOS
 TABELA: ANGELA MARIA ARAÚJO M.A.S. CORREIA - CPF: 026.402.111-01
 Rua Major Fausto 875 - Centro - CEP: 60.035-100 - Fortaleza
 E-mail: moraiscorrei@laborssaude.com.br

AUTENTICAÇÃO Nº 002047 - presente com o conteúdo com o original emitido neste Tabelarido de verdade Opb 15, Fortaleza, 12 de 2024. Emolumentos R\$ 344 - SELLO 3 AUTENTICAÇÃO

Francisco de A. N. Dória - Tabelas e Livro de Registros
 Arlene L. Rodrigues - Tabelas e Livro de Registros

DR. JONATHAN VALDO BOMENTE COM Selo de Autenticidade

026.402.111-01
 VIOC 03



Laudo Nº: 15995.2022.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: DIEGO DA SILVA PACHECO
CNPJ/CPF: 077.480.233-28
Endereço: AVENIDA TRAJANO DE MEDEIROS, 3517 PRAIA DO FUTURO - FORTALEZA/CE CEP: 60182185
Contato: DIEGO DA SILVA PACHECO E-mail: diegopacheco.bid@gmail.com Fone: (85) 98558-6216
Proposta Comercial: 5020.2022.V0

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: PAÇOCA DE CASTANHA DE CAJÚ (ZERO ADIÇÃO DE AÇUCAR)
Endereço Amostragem: AVENIDA TRAJANO DE MEDEIROS, 3517, PRAIA DO FUTURO Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60182185
Responsável pela Amostragem: Cliente
Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento
Data de Amostragem: 20/10/2022 08:00:00 **Característica da Amostra:** Simples
Informações Adicionais: RESPONSÁVEL: DIEGO; DOM CAJÚ; DV: 13/03/2023; LOTE: 130922; PESO: 17G; APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO MICROBIOLÓGICO
Data Recebimento: 20/10/2022 10:00:00
Data Início Amostra: 20/10/2022 10:00:00 **Data Conclusão Amostra:** 28/10/2022 10:46:50

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
COLIFORMES À 45°C	<3	NMP/g	-	CMMEF	20/10/2022

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: 0005000167695014463010262200000

(Handwritten signature)
LABOR SAÚDE SERVIÇOS DE ANÁLISE E CONSULTORIA EPP
CNPJ: 11.048.969/0001-04
Rua Antônio Forquim, 115 - Paralela - Fortaleza - CE
CEP: 60.040-005
Fone: (85) 3261-1470

LABOR SAÚDE SERVIÇOS DE ANÁLISE E CONSULTORIA EPP
CNPJ: 11.048.969/0001-04
(Handwritten signature)
Francisco de Assis Almeida de Sousa
Sócio
CPF: 026.363.054-00 / CRM: 05740359-7 Fortaleza

