

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

[Assinatura]
LABOR SAUDE SERVIÇOS DE ANÁLISE E CONSULTORIA EPP
CNPJ: 11.042.968/0001-04
Priscila Braga Martins
Farmacêutica
CPF: 036.303.058-00
MPL: 000739791-16

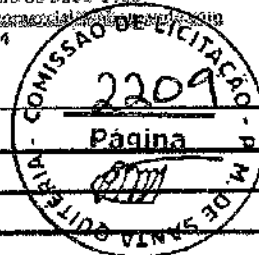
LABOR SAUDE SERV. DE ANÁLISE E CONSULTORIA EPP

CNPJ: 11.042.968/0001-04

[Assinatura]
Francisco Antônio Azevedo de Menezes
Sócio

CPF: 036.303.058-00 | RCLQ: 20700229-Técnico





Laudo Nº: 14604.2022.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: 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: 0005000167701014368100262200000

LABOR SAUDE SERV. DE SAUDE E CONSULTA-EPF
(07) 3112-1122
Piedade Bezerra de Azevedo
Farmacêutica
099-463 6874
099-60634 191-24

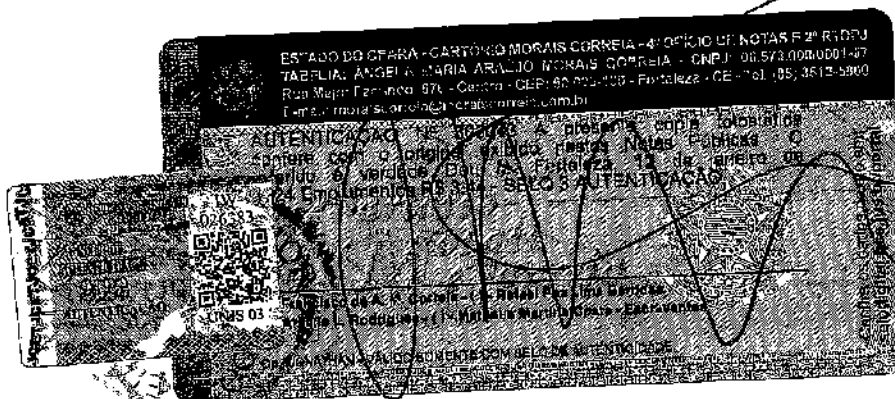
LABOR SAUDE SERV. DE SAUDE E CONSULTA-EPF

CNPJ: 11.945.968/0001-04

Francisco Assis Azevedo da Urua

Sócio

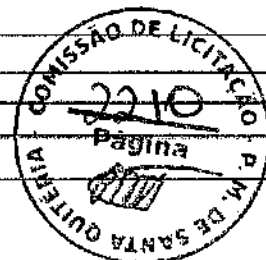
CPF: 036.542.033-03 / CNPJ: 07700299-740000



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 resultando 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 (¼ de xícara)		
Quantidade/porção		%VD(*)
Valor Energético	178 Kcal = 757kJ	9
Carboidratos	38g	13
Proteínas	3,3g	4
Gorduras 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 pronta 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 – Oracido 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 95620-000 – 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.





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: matheussantos6660@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	-	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.

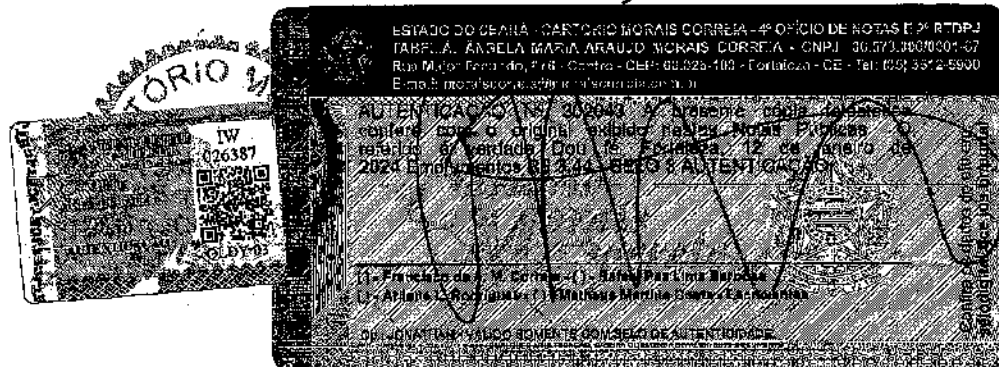
Plano e procedimento de amostragem conforme: PQ 013 - Método e Plano de amostragem

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: 0005600167701014373590202200000

LABOR SAÚDE SERV. DE SERVIÇOS E CONSULTORIA EPP
CNPJ: 11.048.966/0001-84
Francisco de Assis Brasil
Fortaleza
CE - CEP: 60.040-005
Tel: (85) 3261-1470

LABOR SAÚDE SERV. DE SERVIÇOS E CONSULTORIA EPP
CNPJ: 11.048.966/0001-84
Francisco de Assis Brasil
Fortaleza
CE - CEP: 60.040-005
Tel: (85) 3261-1470



Laudo Nº: 14890.2022.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 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	6,17	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: 0005000167701014373600202200000

LABOR SAUDE SERV. DE ANAL. E CONT. QUA EFF
FRANCISCO ALBERTO ALBUQUERQUE DA
FRANCISCO ALBERTO ALBUQUERQUE DA
FRANCISCO ALBERTO ALBUQUERQUE DA
FRANCISCO ALBERTO ALBUQUERQUE DA

LABOR SAUDE SERV. DE ANALISE E QUALIDADE EFF

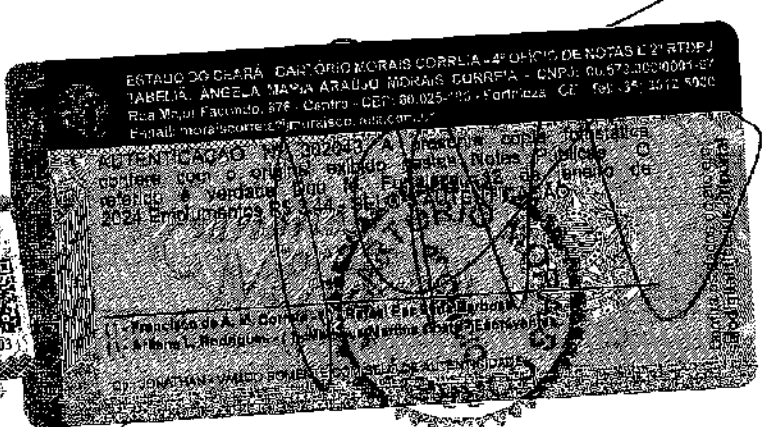
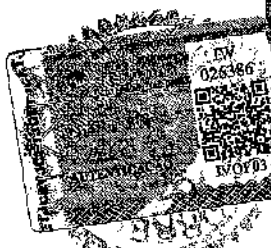
FRANCISCO ALBERTO ALBUQUERQUE DA

FRANCISCO ALBERTO ALBUQUERQUE DA

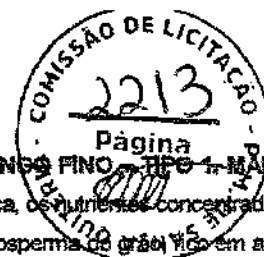
Selo

CPF: 076.352.923-06 / CNPJ: 11700250-706606

ESTADO DO CEARÁ - DANIEL ORIO MORAIS CORREIA - 4º OFÍCIO DE NOTAS E 2ª RTIP J
TABELA ANGELA MARIA ARAUJO RODRIGUES CURREIA - CNPJ: 06.573.200/0001-67
Rua Major Fausto, 578 - Centro - CEP: 60.025-190 - Fortaleza - CE - Tel: 35 3012 9000
E-mail: morais@notasemoficiocara.ce.br



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 gêmên 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 da Venda do Produto:	ARROZ INTEGRAL SUBGRUPO PARBOILIZADO INTEGRAL – CLASSE LONGO FINO – TIPO 1.
Marca	PANELAÇO.
Ingredientes	Arroz subgrupo parboilizado integral – classe longo fino – tipo 1. NÃO CONTEM 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%
Fibras 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 2000Kcal 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 escoe. 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 CONTEM GLÚTEN.

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

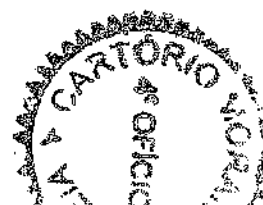
PRODUZIDO E EMBALADO POR: PANELAÇO ALIMENTOS LTDA.

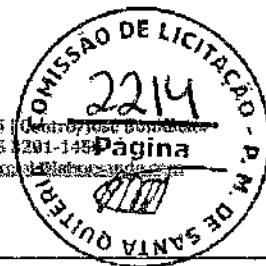
Matriz: Rua São João Batista, 1511, Morro Chato, Turvo-SC, CNPJ: 83.067.942/0001-14, Fone: (48) 3525-9394 / 3525-9402. Filial: Rodovia BR 408 nº 2025, Bairro Santa Cruz, Carpina-PE, CNPJ: 83.067.942/0004-67, www.panelaco.com.br, panelaco@panelaco.com.br, Indústria Brasileira. A unidade produtora é identificada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

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

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

Ana Luiza Oliveira
 Nutricionista





Laudo Nº: 14892.2022.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:13225C; 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	5,51	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.

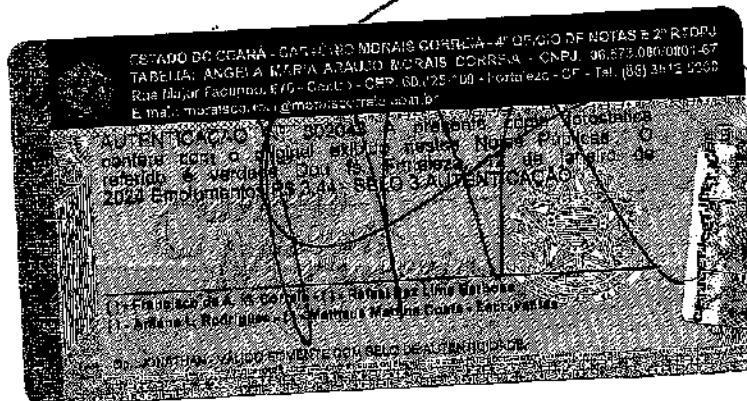
Plano e procedimento de amostragem conforme: PQ 013 - Método e Plano de amostragem

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: 0005000167701014373620202200000

LABOR SAÚDE SERV. DE ANÁLISE E CONSULTIA-EPF
 Rua da Corrente, 317 - Edson Queiroz - Fortaleza - CE
 CEP: 60812-290 - Fone: (85) 98222-1816

LABOR SAÚDE SERV. DE ANÁLISE E CONSULTIA-EPF
 CNPJ: 11.045.968/0001-09
 Francisco Antônio Adornes de Lima
 Sócio
 CPF: 036.393.383-00 / RG: 10702250-7 Técnico





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:1322SC; 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

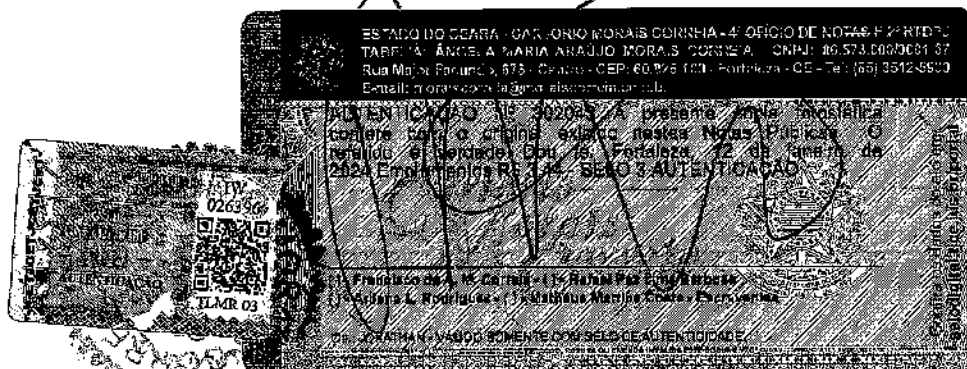
NMP/g - Número Mais Provável por grama.

04. Informações Importantes:

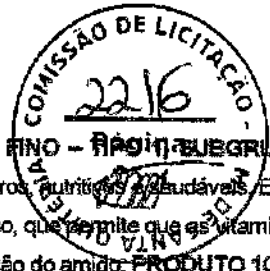
A informação descrita no resultado <3 equivale na metodologia utilizada "Ausência" de crescimento do parâmetro analisado.
Plano e procedimento de amostragem conforme: PQ 013 - Método e Plano de amostragem
O presente resultado restringe-se a amostra analisada. Este documento não pode ser reproduzido parcialmente. Reproduza-o em sua totalidade de páginas.
Código de Verificação: 0005000167701014373610202200000

(Handwritten Signature)
LABOR SAÚDE ANÁLISE AMBIENTAL E CONSULTORIA S/P
Rua Antônio Pompeu, 115 - Centro/Gran Domínio - Fortaleza - CE
Priscilla Maria de Menezes
Empresária
CPF: 011.8722
Emp: 092.960.0001-04

LABOR SAÚDE SERV. DE ANÁLISE E CONSULTORIA S/P
CNPJ: 11.092.960/0001-04
(Handwritten Signature)
Francisco Assis de Azevedo de Lima
Sócio
CPF: 036.261.981-05 /CRC: 30930290-Técnicos



FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO



1.0 Descrição do Produto: ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1, GRUPO BENEFICIADO: CLASSE LONGO FINO - ~~GRUPO~~ 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	0
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

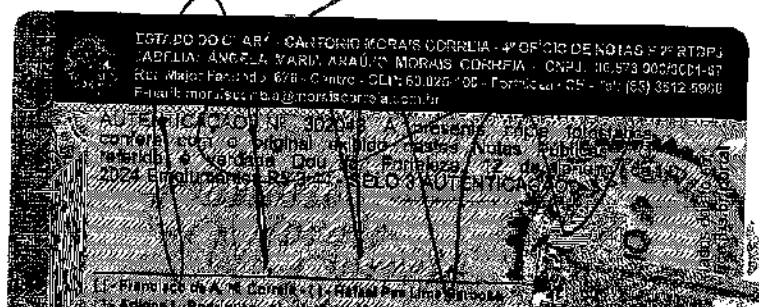
PRODUTO 100% NATURAL NÃO CONTÉM GLÚTEN.

9.0 Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto: **BENEFICIADO E EMPACOTADO POR: CEREAIS CÉLIA LTDA - Rod SC 108 - Oracídio 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. INDUSTRIA BRASILEIRA.

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

Ana Luiza Oliveira
Nutricionista
CRN-11 7296





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: 60812790

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

[Handwritten Signature]
LABOR SAUDE SERV. DE ANALISES E CONSULTA-EPH
CNPJ: 11.048.968/0001-04
Francisco Araújo Maciel
Especialista em pH
CRP: 03338/01-04

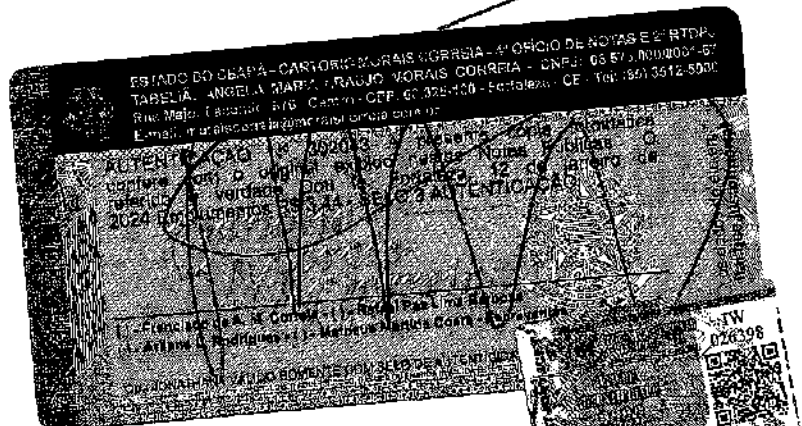
LABOR SAUDE SERV. DE ANALISES E CONSULTA-EPH

CNPJ: 11.048.968/0001-04

[Handwritten Signature]
Francisco Azeite Abrantes de Lima

Sócio

CPF: 014.392.085-06 / E-MAIL: 10760190-T@lucio.com





Laudo Nº: 14893.2022.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 PARBOLIZADO 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.

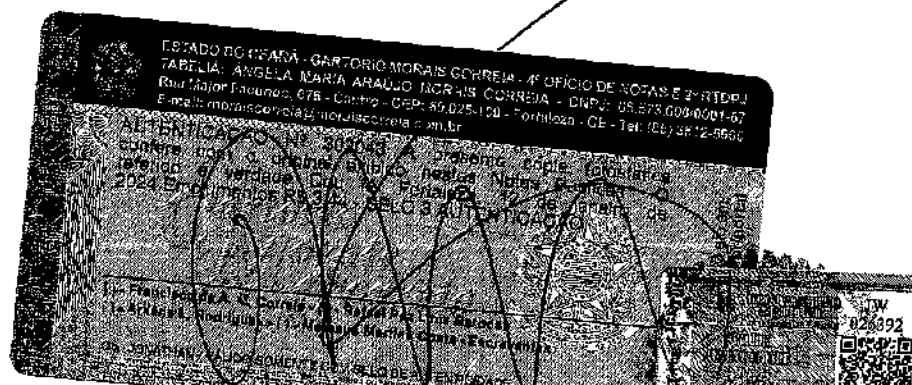
Plano e procedimento de amostragem conforme: PQ 013 - Método e Plano de amostragem

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

LABOR SAUDE SERV. DE ANAL. E CONTROLA-EMP
(CNPJ: 11.048.966/0001-01)
Priscila Braga Martins
Fotossintese
DAP-EE: 0079
Inscricao: 00000000-16

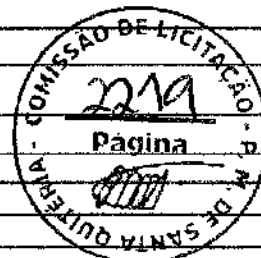
LABOR SAUDE SERV. DE ANAL. E CONTROLA-EMP
CNPJ: 11.048.966/0001-01
Francisco Azevedo Almeida de Lima
Sócio
CPF: 036.392.583-80 / CRC: 15768250-7 Fortaleza



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. 0 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%
- 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.

ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO MORAIS CORREIA - 1º OFÍCIO DE NOTAS E PROTOCOLOS
 TABELA: ANGELA MARIA ARAÚJO MORAIS CORREIA - CNPJ: 08.673.903/0001-67
 Rua Major Teófilo, 876 - Centro - CEP: 60.125-103 - Fortaleza - CE - Tel.: (85) 3572-2900
 E-mail: morais@moraiscorreia.com.br

ATTESTAÇÃO Nº 002043 A presente copia fotostática contém cópia original emitida pelo Tabelião Público de Fortaleza - Ceará, em 15 de agosto de 2023, em cumprimento ao art. 344, inciso III, da Lei nº 13.127/2016, SELO DE AUTENTICAÇÃO.

Ana Luiza Oliveira

Nutricionista

CRM: 17239/O-0

CONTRIBUÍDO

IW

026393

01/08/2023

01/08/2023



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 Amostragem: 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 015 - Método e Plano de amostragem

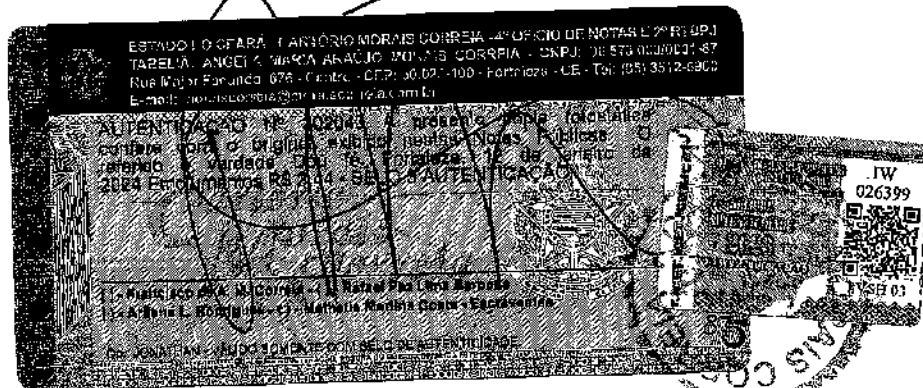
O presente resultado restringe-se a amostra analisada. Este documento não pode ser reproduzido parcialmente. Reproduza-o em sua totalidade de páginas.

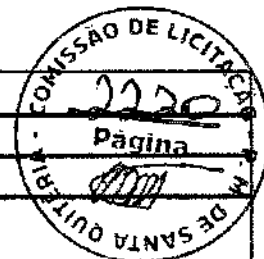
Código de Verificação: 0005000167701014760980202300000

LABOR SAUDE SERV. DE ANAL. E COM. LTDA-EPP
CNPJ: 091.931.693/02
Amanda Lins Viana Bastos
Técnicas em Alimentos
CNO: 05.0205/033
CPF: 059.601.804-05

Amanda Lins Viana Bastos

LABOR SAUDE SERV. DE ANALISE E COM. LTDA-EPP
CNPJ: 091.931.693/02
Francisco Antônio Adriano de Lima
Sócio
CPF: 056.349.632-00 / RG: 10700330-7/celeson





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:B-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 A 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.

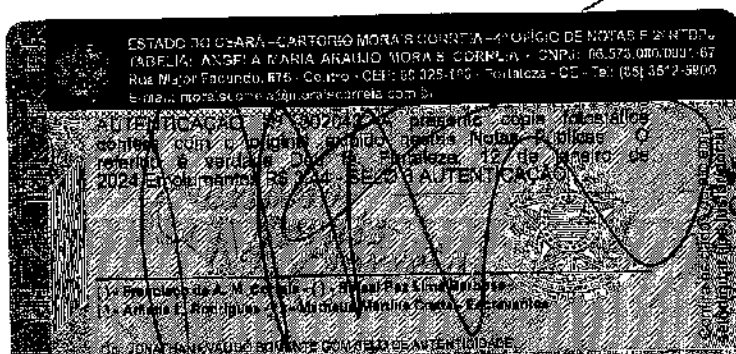
04. Informações Importantes:

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 SERV. DE ANÁLISE E CONSULTA - EPP
 CNPJ: 11.043.968/0001-64
 Amanda Lins Viana Bastos
 Responsável Técnica
 CRP-CE: 10247/033
 CPF: 092.691.904-29

Amanda Lins Viana Bastos

LABORSAÚDE SERV. DE ANÁLISE E CONSULTA - EPP
 CNPJ: 11.043.968/0001-64
 Francisco Antônio Azevedo de Lima
 Sócio
 CPF: 036.359.243-09 | INSC: 10790256-7/CE



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. **CONTEM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTEM 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. CONTEM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTEM 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 886246 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	0g	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 parmesão ralado, 1 pitada de sal, 2 a 3 gotas de molho de pimenta, 2 gemas para pincelar, orégano a gosto, queijo parmesão 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:** 80 unidades.

9.0 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) 3265.6247. 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
 CRM11 7286





Laudo Nº: 15570.2022.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 MICROBIOLÓGICO

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

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

Data Conclusão Amostra: 27/10/2022 14:57:53

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.

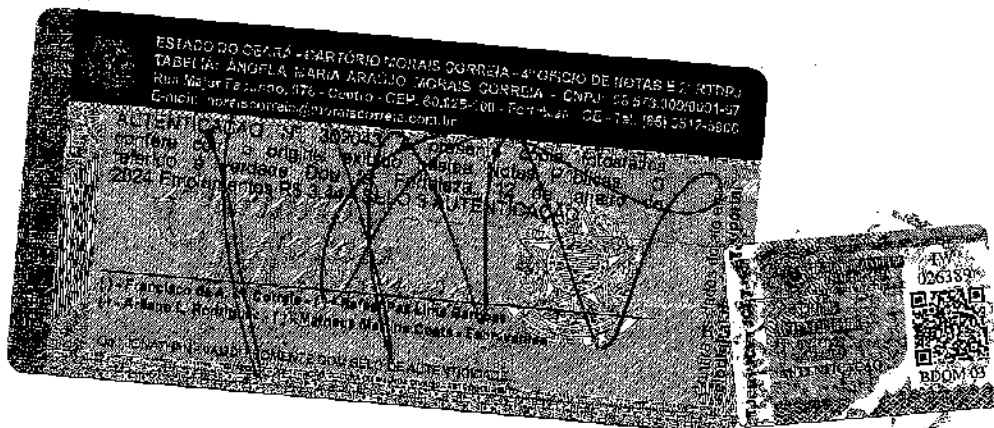
Plano e procedimento de amostragem conforme: PQ 013 - Método e Plano de amostragem

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

Código de Verificação: 0005000167701014431980202200000

LABOR SAUDE SERV. DE ANALISE E CONSULTA EPP
 CNPJ: 11.048.968/0001-04
 Priscilla Braga Martins
 Responsável
 CRP: 20.122
 CPF: 020.200.108-24

LABOR SAUDE SERV. DE ANALISE E CONSULTA EPP
 CNPJ: 11.048.968/0001-04
 Francisco Roberto Almeida de Lima
 Sócio
 CPF: 016.263.543-00 / CRC: 38700330-1/Município





Laudo Nº: 15571.2022.B- V.0

01. Dados Contratação:

Página 2

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/AV	28/09/2022

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

Legenda

U pH - Unidade de pH.

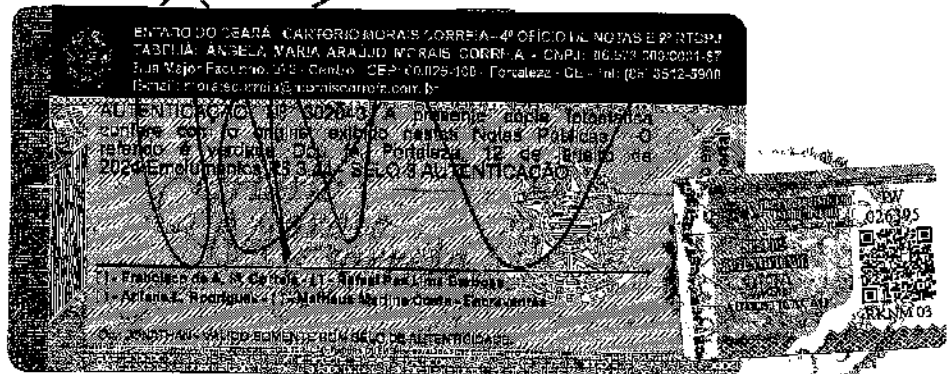
Plano e procedimento de amostragem conforme: PQ 013 - Método e Plano de amostragem

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: 0005000167701014431990202200000

[Handwritten Signature]
LABOR SAUDE SERV. DE ANÁLISE E CONSULTORIA EPF
FRANCISCO ABRÃO ABRANTES DE OLIVEIRA
Físico Químico
Farmacêutico
CRP: 01349/015-74

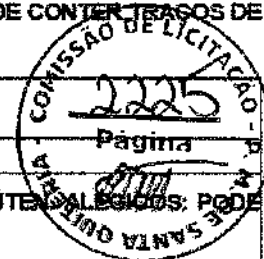
LABOR SAUDE SERV. DE ANÁLISE E CONSULTORIA EPF
FRANCISCO ABRÃO ABRANTES DE OLIVEIRA
Físico Químico
Farmacêutico
CRP: 01349/015-74



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 etóxico, 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: Conforms legislação vigente.

4.0 Características Microbiológicas: Conforme legislação vigente.

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 (1/3 de xícara)		
Quantidade/Porção		%VD (**)
Valor Energético	203 Kcal = 853kJ	10%
Carboidratos	37 g	12%
Proteínas	12 g	16%
Gorduras 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 por 30 minutos 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 (85) 3342-2250

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

FICHA ELABORADA EM:

Fortaleza/CE, 01 de agosto de 2022.

Ana Lúcia Oliveira
 Nutricionista
 CRN11 7296





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; LGTE: 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

[Handwritten Signature]
LABOR SAÚDE SERVIÇOS DE ANÁLISE E CONSULTORIA EPP
CNPJ: 11.048.968/0001-04
Francisco Augusto Albuquerque de Lima
Sócio
CPF: 030.302.962-00 / CRG: 30960159-16catice

LABOR SAÚDE SERVIÇOS DE ANÁLISE E CONSULTORIA EPP
CNPJ: 11.048.968/0001-04
Francisco Augusto Albuquerque de Lima
Sócio
CPF: 030.302.962-00 / CRG: 30960159-16catice





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, M&L 012/V	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 à amostra analisada. Este documento não pode ser reproduzido parcialmente. Reproduza-o em sua totalidade de páginas.

Código de Verificação: 0005000167701014431290202200000

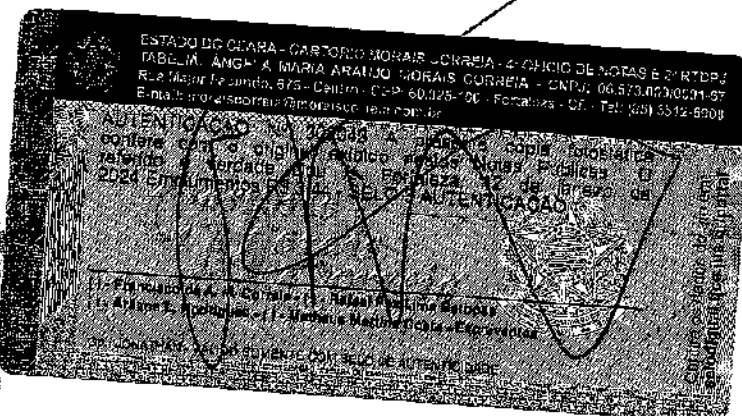
TD

LABOR SAUDE SERVIÇOS DE ANÁLISES E CONSULTORIA EPP
CNPJ: 091.931.693/0001-02
Rua da Corrente, 317 - Edson Queiroz - Fortaleza - CE - CEP: 60812-290
Fone: (85) 98222-1816

LABOR SAUDE SERV. DE ANÁLISES E CONSULTORIA EPP
CNPJ: 091.931.693/0001-02

Francisco Assis Aguiar de Azevedo
Téc. Quím.

CPF: 036.383.881-09 / CEP: 10700350 - Técnico





GOVERNO DO ESTADO DO CEARÁ
SECRETARIA DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO

AV. BEZERRA DE MENEZES, 1830 - SÃO GERARDO - FORTALEZA - CEARÁ
CNPJ 07.954.503/0001-06 - FONE: (0xx85) 3101-8065 - FAX: (0xx85) 3101-8057
E-mail: clavec@ceda.ce.gov.br

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

CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO

Nº de Certificação
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 CLIENTE		
NOME OU RAZÃO SOCIAL MINAS SUL COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA		CNPJ / CNPJ 12.446.319/0001-24
ENDEREÇO RUA CEARÁ, 457 - - -	CIDADE/UF Caucaia/CE	CEP 61623140

INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO			
Nº DA AMOSTRA 3161/23-03	PRODUTO FELIÃO	MARCA COMERCIAL GOSTOZZO	PESO LÍQUIDO Kg 90,000,00
FORMA DE ACONDICIONAMENTO SACOS 1KG	Nº DE VOLUMES 90.000	SAFRA 2022/2023	LOTE 027
RESPONSÁVEL PELA AMOSTRAGEM EQUIPE NUCLA/SDA-CE		UNIDADE ARMAZENADORA MINAS SUL COM DE ALIM LTDA	
NATUREZA DA OPERAÇÃO LICITAÇÃO COMERCIAL		FINALIDADE VENDA PARA O PODER PÚBLICO	

RESULTADO DA CLASSIFICAÇÃO		NORMA UTILIZADA: Instrução Normativa Nº 12/08	
GRUPO II - FELIÃO CAUPI	SUB GRUPO N/A	DISCRIMINAÇÃO DOS RESULTADOS DA CLASSIFICAÇÃO	
CLASSE CORES	SUBCLASSE N/A	PARÂMETROS ANALISADOS	Peso(g) RESULTADO
CALIBRE N/A	TIPO 1(UM)	Ardidos	0,0300 0,0300
CATEGORIA N/A	UNIDADE 13,400	Classe Cores	100,7900 100,0000
CONCLUSÃO DA CLASSIFICAÇÃO		Identificados	0,6900 0,6800
AMOSTRA DENTRO DO PADRÃO PARA O FELIÃO GRUPO II (CAUPI), CLASSE CORES E TIPO 1(UM).		Partidos (Bandinhas) e quebrados	0,4700 0,4700
OBSERVAÇÕES OBRIGATORIAS		Total de Ardidos, Mofados e Germinados	0,0300 0,0300
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		Total de Defeitos Leves	1,1600 1,1500

IDENTIFICAÇÃO DO LAUDO DE ANÁLISE		VALOR DO PRENCIO ORÇADO	
NÚMERO 3161/23-03	DATA DE EMISSÃO 06/06/2023	VALOR DA TAXA DE CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO (R\$)	1,63
CLASSIFICADOR CGC / MAPA JOEUDA CANDIDO FELISMINO DA SILVA / 1046	EMPRESA CREDENCIADA SECRETARIA DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO REGISTRO NO CGC/MAPA: CE000460-0	PESO LÍQUIDO (T) DO LOTE	90,00
		TAXA APLICADA (R\$)	R\$146,70

IDENTIFICAÇÃO DO EMISSOR DO CERTIFICADO		LOCAL E DATA DE EMISSÃO	
CLASSIFICADOR CGC / MAPA Joeuda Candido felismino da Silva	EMPRESA CREDENCIADA SECRETARIA DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO	POSTO DE FORTAL F7A (CF 000460-0 0007) I	12/06/2023
		GOVERNO DO ESTADO DO CEARÁ Secretaria do Desenvolvimento Agrário	

3391

ESTADO DO CEARÁ - CAROLINO MORAIS CORREIA - 4º OFÍCIO DE NOTAS E PRODUÇÃO
TABELA: ANGELA MARIA ARAÚJO MORAIS CORREIA - CNPJ: 06.872.000/0001-07
Rua Major Francisco, 176 - De Iru - CEP: 31.123-100 - Fortaleza - CE - Tel: (85) 3125-6920
E-mail: angela@carolinos.com.br

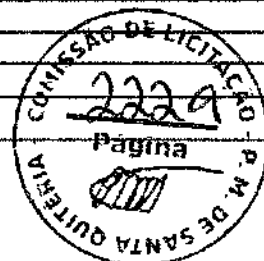
04/06/18
RG CLAVECE 03
PAG: 1/1

134 Francisco A. M. Dória / 134 Francisco A. M. Dória

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 865711
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%
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.
(**) 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

pode 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:

EMPAOTADO POR: MALU ALIMENTOS, CNPJ: 33.438.504/0001-81 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. INDUSTRIA BRASILEIRA.

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

Ana Lúcia Oliveira
Nutricionista





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: matheussantos6660@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.

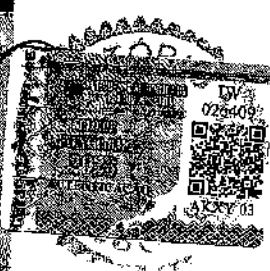
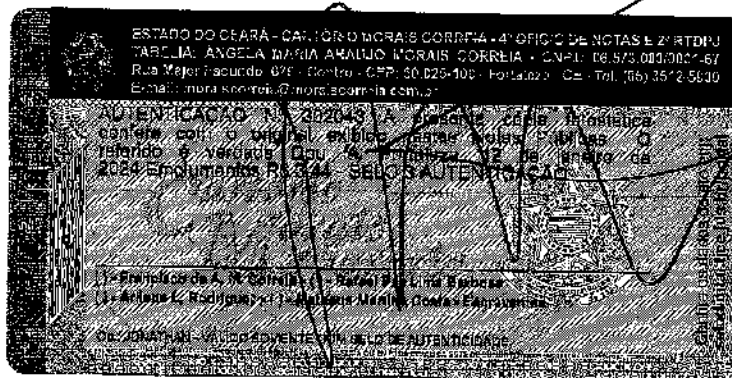
Plano e procedimento de amostragem conforme: PQ 013 - Método e Plano de amostragem

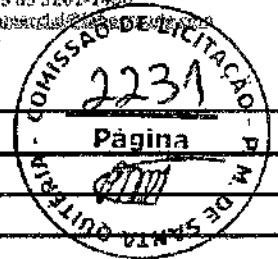
O presente resultado restringe-se a amostra analisada. Este documento não pode ser reproduzido parcialmente. Reproduza-o em sua totalidade de páginas.

Código de Verificação: 0005000167701014370410202200000

[Handwritten Signature]
LABOR SAÚDE SERVICIOS DE ANÁLISE E CONSULTORIA EPP
CNPJ: 11.048.960/0001-07
Priscilla Braga Martins
Estrada Santa
Rua 22, 0724
Fone: 085.32611474

LABOR SAÚDE SERV. DE ANÁLISE E CONSULTORIA EPP
CNPJ: 11.048.960/0001-07
[Handwritten Signature]
Francisco Antônio Assunção de Lima
Sócio
CPF: 036.793.881-00 / CNPJ: 11.048.960/0001-07





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 Recbimento: 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, 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.

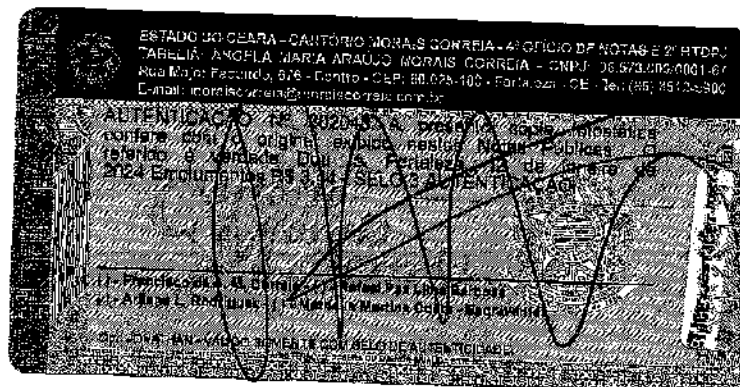
Plano e procedimento de amostragem conforme: PQ 013 - Método e Plano de amostragem

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: 0005000167701014370400202200000

[Handwritten Signature]
LABOR SAÚDE SERV. DE ANÁLISE E CONSULTA-EPF
CNPJ: 11.048.968/0001-09
Pessoa Física
FARMACIUTA
CPF: 036.393.963-00

LABOR SAÚDE SERV. DE ANÁLISE E CONSULTA-EPF
CNPJ: 11.048.968/0001-09
[Handwritten Signature]
Francisco Antônio Abreu dos Santos
Sócio
CPF: 036.393.963-00 / RG: 39765259-Técnico



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> <i>Agrobacterium tumefaciens</i> 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 156010
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 a 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	6%
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.

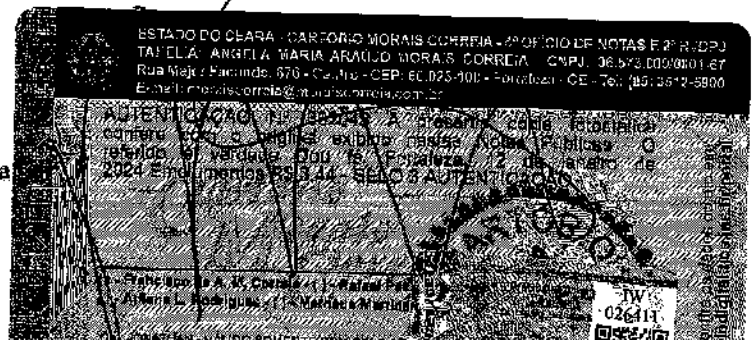
DISTRIBUÍDO POR: Só Fruta Alimentos Ltda. CNPJ: 11.085.742/0001-83
 Anel Viário Julio Robini, 1 Guaiara/SP, CEP: 14790-000 Indústria brasileira. Atendimento

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
 CRN11 7296





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 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:SO FRUTA; DV:04/2023; LOTE:0645FM722DE; 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.

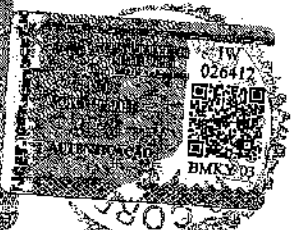
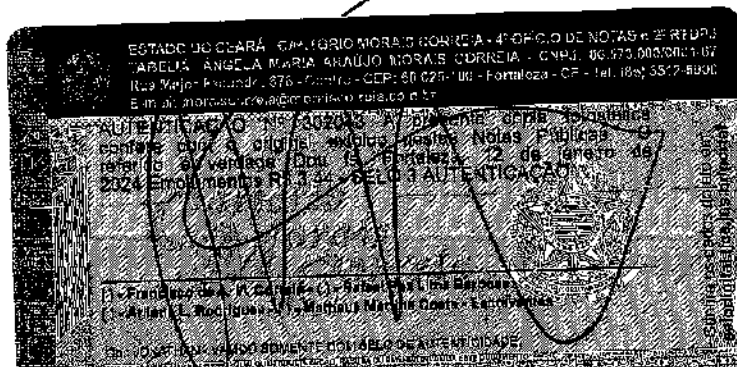
Plano e procedimento de amostragem conforme: PQ 013 - Método e Plano de amostragem

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

LABOR SAÚDE SERV. DE ANÁLISES E CONSULTA-EPF
CNPJ: 11.048.962/0001-04
Princípio Sérgio Pereira
Responsável Técnico
CPF: 091.931.693-02
Insc. Est. 00000000-04

LABOR SAÚDE SERV. DE ANÁLISES E CONSULTA-EPF
CNPJ: 11.048.962/0001-04
Francisco Cleonir Rodrigues de Lima
Sócio
CPF: 026.391.078-00 /CRE: 50300150-Técnica





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 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:SO FRUTA; DV:04/2023; LOTE:0645FM722DE; PESO:255G/1.70G; 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, 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: 0005000167701014368290202200000

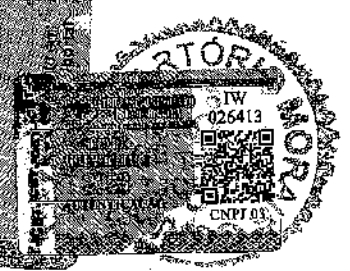
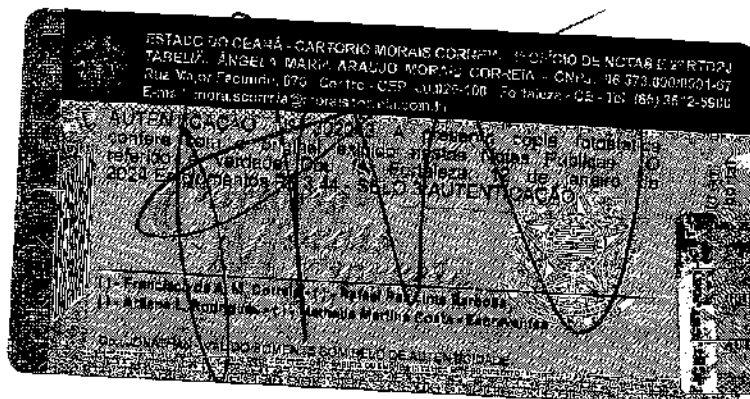
[Assinatura]
LABOR SAÚDE SERV. DE ANÁLISE E CONSULTA EPP
Rua Valdeci, 100 - Centro - Fortaleza - CE - CEP: 60.012-100
Fone: (85) 3261-1470

LABOR SAÚDE SERV. DE ANÁLISE E CONSULTA EPP

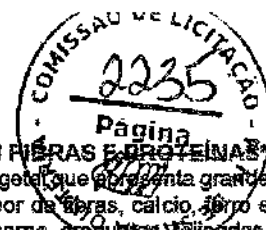
CNPJ: 11.048.960/0001-04

Francisco Assis A. Araújo da Silva
Sócio

CPF: 026.393.432-90 / RG: 20700330-76/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, vejeadas, 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	**
F ¹ Alimento	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:** Hambúrgueres, 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, ¼ 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 IMPORTAÇÃO E COMÉRCIO DE SEMENTES LTDA CNPJ: 06.212.178/0001-82

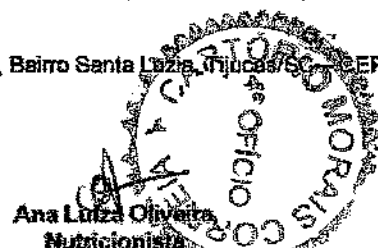
ENDEREÇO: Rua Bartolomeu Silva, 70, Sala 2, Tijucas/SC, CEP: 88200-000, Brasil. Produto Isento Reg. no MS Resolução Nº 27/2010. Indústria Brasileira.

PARA: NTR 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. INDÚSTRIA BRASILEIRA.

Ficha elaborada em:
Sexteiras/16 de agosto de 2022





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 Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 23/09/2022 14:08:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL:MATHEUS DOS SANTOS NUNES; MARCA:SO FRUTA; DV:04/2023; LOTE:064SEM722DE; 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	5,83	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: 0005000167701014368290202200000

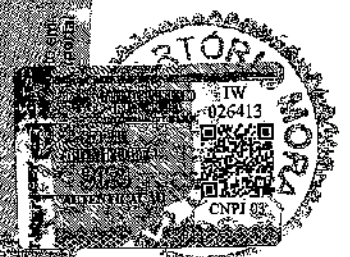
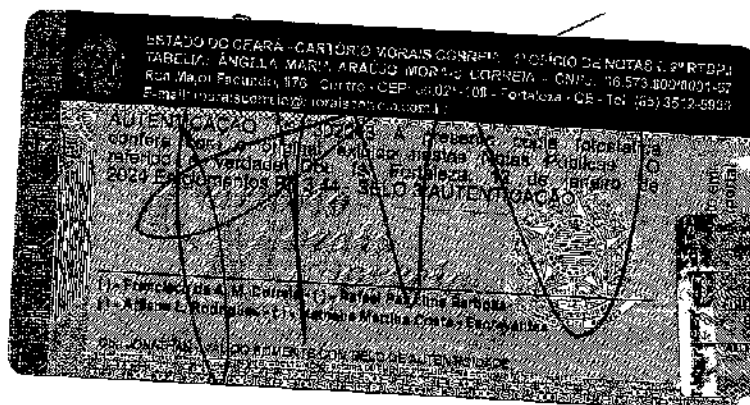
[Handwritten Signature]
LABOR SAUDE SERVIÇOS ANAL. E CONSULTA EPP
CNPJ: 11.048.968/0001-01
Pessoa Física Matheus
CPF: 091.931.693-02
RUA DA CORRENTE, 317
EDSON QUEIROZ - FORTALEZA - CE

LABOR SAUDE SERV. DE ANALISE E CONSULTA EPP

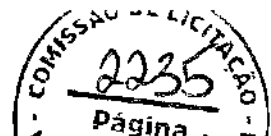
CNPJ: 11.048.968/0001-01

Matheus dos Santos Nunes
Sócio

CPF: 091.931.693-02 / CAD: 10709220-700000



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, torteadas, 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 898839 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, coloca 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.

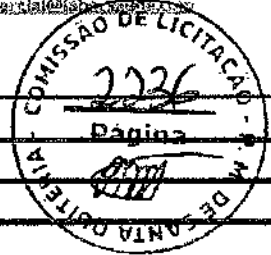
PARA: HTR Comércio Atacadista de Alimentos LTDA. **ENDEREÇO:** R. Bartolomeu Silva, 70, Bairro Santa Lúzia, Tijucas/SC, CEP: 88200-000. CNPJ: 85.275.162/0001-95. Indústria Brasileira.

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

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

Ficha elaborada em:
Fortaleza/CE. 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 da 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.	Metadologia	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

LABORSAÚDE SERVIÇOS ANAL. E CONSULTA-CEP
RUA ANTONIO POMPEU, 115 - CENTRO - FORTALEZA - CE
CNPJ: 11.946.960/0001-04
Priscila Braga Martins
Especialista
CRP: 193.1074
1002753210193-74

LABORSAÚDE SERV. DE ANÁLISE E CONSULTA-CEP
CNPJ: 11.946.960/0001-04
Francisco Assis Abranches de Lima
Técno
CPF: 016.393.953-59 / CRA: 30763350-Técno

ESTÁDIO DO GUARA - CARTÓRIO MORAIS ACRÉDIA - 4º DEPTO DE NO. FAC. E DE R (DB)
TABELA: ANJELA MARIA ARRILJO NUNES GARRICA - CNPJ: 06.573.008/0001-67
Rua Major Farias nº. 373 - Centro - CEP: 60.020-130 - Fortaleza - CE - Tel: (85) 3112-5800
E-mail: morais@norte-por.com.br

AUTENTICAÇÃO Nº 15445.2022.B- V.0
contato: (85) 3112-5800 | (85) 3112-5800 | (85) 3112-5800
referido: 15445.2022.B- V.0
2024 Emocionante S/A - SEPTA AUTENTICAÇÃO

Francisco de A. R. OLIVEIRA - 1º - Rafael Pinheiro (Arquiteto)
617 Adriana L. Mendonça - 1º - Márcia Maria de Sales Espinosa

IV 026416
QR CODE
QJDP 03



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: 60812290

Contato: MATHEUS DOS SANTOS NUNES **E-mail:** matheussantos6660@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:2622407; 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/IV	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 SAÚDE SERVIÇOS DE ANÁLISE E CONSULTA-PP
CNPJ: 11.048.960/0001-04
Francisco Azevedo Martins
Fisico-químico
CRQ 20/000
CPF: 943.943.104-46

LABOR SAÚDE SERV. DE ANÁLISE E CONSULTA-PP
CNPJ: 11.048.960/0001-04

[Handwritten Signature]
Francisco Azevedo Martins de Lima
Sócio

CPF: 030.383.402-03 / FONE: 98707003-Santa

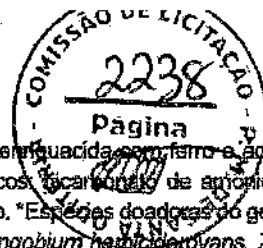
ESTADO DO CEARÁ - CARTÃO ÚNICO AIS CORREIA - 4º OFÍCIO DE NOTAS E PROTOCOLOS
TABELA: ANGLIA MARCA ANAULO NORAIS CORREIA - CNPJ: 08.573.030/0001-87
Rua Major Freixo, 276 - Centro - CEP: 60.026-100 - Fortaleza - CE - Tel: (85) 2512-5000
E-mail: noraiscorreia@noraiscorreia.com.br

VERIFICAÇÃO Nº 2624
contém 1 unidade de 100g de proteína de soja integral sem sal e sem açúcar
referência: 15446.2022.B- V.0
2624 Unidade de 100g de 44 - 5

Francisco de A. Martins - Físico-Químico
Arbano L. Rodrigues - Físico-Químico

IV 026417
HPOD 03

FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO



1.0 Descrição do Produto: **BISCOITO DOCE MARIA, MARCA: ESTRELA**, é composto por Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido de milho*, soro de leite em pó, sal, fermentos químicos: bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, emulsificante lecitina de soja*, aromatizante e melhorador de farinha metabisulfito de sódio. *Espécies doadoras do gene do amido de milho: *Bacillus thuringiensis*, *Streptomyces viridocromogenes*, *Agrobacterium tumefaciens*, *Sphingobium herbicidovorans*, *Zea mays*. *Espécies doadoras do gene da lecitina de soja: *Agrobacterium tumefaciens*, *Bacillus thuringiensis*, *Arabidopsis thaliana*, *Streptomyces viridocromogenes*. **CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE, DE SOJA E DE TRIGO. PODE CONTER AVEIA, CENTEIO E CEVADA.** Contém aromatizante sintético idêntico ao natural.

Denominação de Venda do Produto:	BISCOITO DOCE MARIA
Marca	ESTRELA
Ingredientes	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido de milho*, soro de leite em pó, sal, fermentos químicos: bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, emulsificante lecitina de soja*, aromatizante e melhorador de farinha metabisulfito de sódio. *Espécies doadoras do gene do amido de milho: <i>Bacillus thuringiensis</i> , <i>Streptomyces viridocromogenes</i> , <i>Agrobacterium tumefaciens</i> , <i>Sphingobium herbicidovorans</i> , <i>Zea mays</i> . *Espécies doadoras do gene da lecitina de soja: <i>Agrobacterium tumefaciens</i> , <i>Bacillus thuringiensis</i> , <i>Arabidopsis thaliana</i> , <i>Streptomyces viridocromogenes</i> . CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE, DE SOJA E DE TRIGO. PODE CONTER AVEIA, CENTEIO E CEVADA. Contém aromatizante sintético idêntico ao natural.
REGISTRO / ISENÇÃO	ISENTO CONF. RDC Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010
Código de Barra	7 896264 670553
Conteúdos líquidos	Peso Líquido: 350g
Embalagem Primária	Pacote de polietileno atóxico 3 em 1 com dupla proteção, contendo 350g.
Embalagem Secundária	Caixas de papelão com 20 pacotes. Peso líquido 7Kg

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 em local seco, fresco e sem cheiro. Após aberto, coloque os biscoitos em um recipiente seco e bem fechado, 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. O veículo deve estar limpo, livre de umidade, odores estranhos e pragas. O veículo não deve estar transportando outros produtos que não sejam alimentos. As caixas devem ser manuseadas com cuidado, evitando quedas e batidas bruscas. Nas entregas: veículos tão logo tenham sido carregados, deve-se proceder a entrega dos produtos.

6.0 Validade e Lote do Produto: Conforme embalagem do produto.

6.1 DADOS REFERENTES A AMOSTRA APRESENTADA: DATA DE VALIDADE E LOTE IMPRESSOS NA EMBALAGEM DO PRODUTO. A letra ao final da data de validade indica a unidade fabricante.

7.0 Informação Nutricional:

TABELA NUTRICIONAL		
Porção de 30g (7 biscoitos)		
Quantidade/porção		%VD (**)
Valor Energético	134 kcal = 563 kJ	7
Carboidratos	23 g	8
Proteínas	2,5 g	3
Gorduras Totais	3,6 g	7
Gorduras Saturadas	1,5 g	7
Gorduras Trans	0 g	**
Fibra Alimentar	0 g	0
Sódio	66 mg	3

(**)% Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 Kcal ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (**) VD não estabelecido.

8.0 Instruções de uso, preparo e consumo: Não aplicável. Produto pronto para o consumo. Pode ser utilizado em preparações alimentícias.

8.0 Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto:
FABRICADO POR: M. DIAS BRANCO S.A. INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS. (A) Rodovia BR, 116, KM 18, CEP: 61760-000, Eusébio/CE, CNPJ: 07.206.816/0001-15. (B) Rodovia BA-528, Estrada da Base Naval de Aratu, S/N, CEP: 40820-260, Salvador/BA, CNPJ: 07.206.816/0030-50. (C) Rua Espírito Santo, 440, CEP: 95700-000, Bento Gonçalves/RS, CNPJ: 07.206.816/0042-93. (D) Av. Brasil, 657, CEP: 18682-901, Lengóis Paulista/SP, CNPJ: 07.206.816/0043-74. (E) Rua Minas Gerais, 1055, Lote 6 Quadra 2, Distrito Industrial, CEP 28373-280, Queimados/RJ, CNPJ: 07.206.816/0067-41. (F) Rua Conselheiro Galvão, 418, Turiaçu, CEP 21540-000, Rio de Janeiro/RJ, CNPJ 07.206.816/0068-80. (G) Av. Parque Oeste, 2101, CEP: 61939-120, Maracanaú/CE, CNPJ: 07.206.816/0047-06. (V) Rodovia BR- 101 S/N, 3170, Km 84, CEP: 54345-160, Jabonão dos Guararapes/PE. CNPJ: 07.206.816/0052-65. A letra ao final da data de validade indica a unidade fabricante. **INDÚSTRIA BRASILEIRA.** NOTA: A letra ao final da Data de Validade indica a Unidade Fabricante. **INFORMAÇÕES SOBRE OS NOSSOS PRODUTOS, DDD GRATUITO: 0800 702 55 09, Caixa Postal: 2837. CEP: 60110-974, Fortaleza-CE. www.marcaestrela.com.br.**

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

FICHA ELABORADA EM:
 Fortaleza/CE, 16 de agosto de 2022.

Ass: [Assinatura] Oliveira





Laudo Nº: 8164.2023.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: DIEGO DA SILVA PACHECO

Proposta Comercial: 3000.2023.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: BISCOITO DOCE MARIA

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: 02/08/2023 10:00:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL : DIEGO DA SILVA ; MARCA : ESTRELA ; DV : 13/05/2023 ; LOTE : S25822B04 ; PESO : 350G ; APRESENTAÇÃO : EMBALAGEM PRÓPRIA ; LAUDO : FÍSICO-QUÍMICO

Data Recebimento: 02/08/2023 12:00:00

Data Início Amostra: 02/08/2023 12:00:00

Data Conclusão Amostra: 07/08/2023 14:49:37

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trah	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
pH	6,32	U pH	-	IAL, MÉT. 012/IV	02/08/2023

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

Legenda

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

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

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

Código de Verificação: 0005000167695015645830202300000

LABORSAÚDE - SERV. DE ANÁL. E CONSULTA-EPF
CNPJ: 11.049.968/0001-04

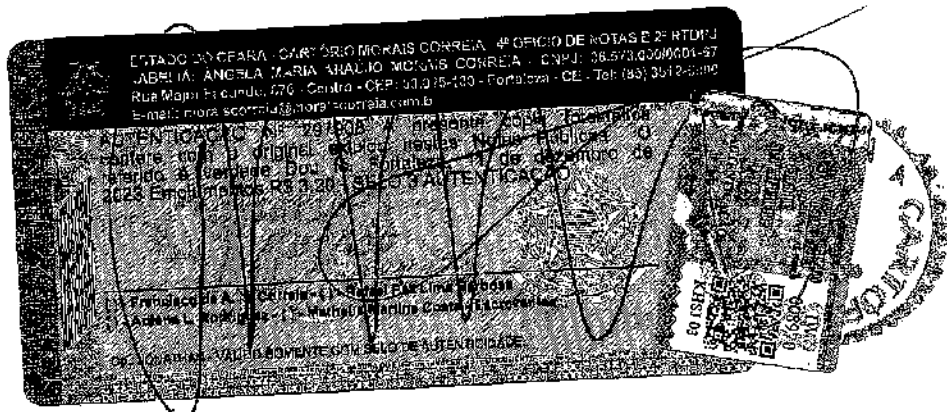
Romero Batista Araujo
Romero Batista Araujo
Tecnólogo em Saneamento Ambiental
CRQ 102001047

ROMERO BATISTA ARAUJO
102001047

LABORSAÚDE SERV. DE ANÁLISE E CONSULTA-EPF
CNPJ: 11.049.968/0001-04

Francisco Fábio Abrantes de Almeida
Francisco Fábio Abrantes de Almeida
Técno

CPF: 056.307.981-00 / CRCO: 10700170-Técno





Laudo Nº: 8163.2023.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: DIEGO DA SILVA PACHECO

Proposta Comercial: 3000.2023.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: BISCOTTO DOCE MARIA

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: 02/08/2023 10:00:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL : DIEGO DA SILVA ; MARCA : ESTRELA ; DV : 13/05/2023 ; LOTE : S25822B04 ; PESO : 350G ; APRESENTAÇÃO : EMBALAGEM PRÓPRIA ; LAUDO MICROBIOLÓGICO

Data Recebimento: 02/08/2023 12:00:00

Data Início Amostra: 02/08/2023 12:00:00

Data Conclusão Amostra: 07/08/2023 14:50:09

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
COLIFORMES A 45°C	<3	NMP/g	-	CMMEF	02/08/2023

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.

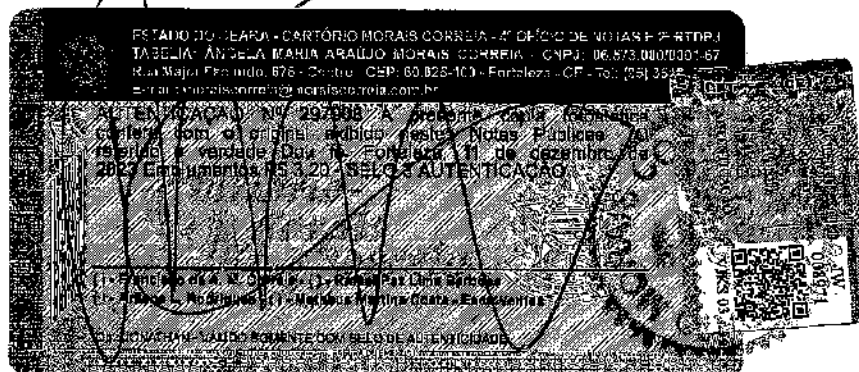
Código de Verificação: 0005000167695015645820202300000

LABORSAÚDE - SERVIÇO DE ANÁLISE E CONSULTIA-EMP
CNPJ: 11.0418.968/0001-64
Romero Batista Araújo
Tecnólogo em Saneamento Ambiental
CBO: 10201047

ROMERO BATISTA ARAUJO
102001047

LABORSAÚDE - SERVIÇO DE ANÁLISE E CONSULTIA-EMP
CNPJ: 11.0418.968/0001-64
Francisco Ailton Azeiteiro de Lima
Sócio

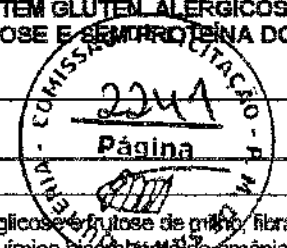
CPF: 056.308.883-00 / CBO: 10706100-Técnico



FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO

1.0 Descrição do Produto: BISCOITO DOCE MARIA SEM LACTOSE E SEM GLÚTEN. MARCA: COELHO PAN é composto por Farinha de milho, óleo vegetal, açúcar, amido de milho, farinha de arroz, xarope de glicose e frutose de milho, fibra de milho, fibra de ervilha, sal, regulador de acidez bicarbonato de sódio, fermento químico bicarbonato de amônio, emulsificante lecitina de soja. **NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E SOJA, PODE CONTER CEVADA, AVEIA E CENTEIO. SEM LACTOSE E SEM PROTEÍNA DO LEITE.**

Denominação de Venda do Produto:	BISCOITO DOCE MARIA SEM LACTOSE E SEM GLÚTEN
Marca	COELHO PAN.
Ingredientes	Farinha de milho, óleo vegetal, açúcar, amido de milho, farinha de arroz, xarope de glicose e frutose de milho, fibra de milho, fibra de ervilha, sal, regulador de acidez bicarbonato de sódio, fermento químico bicarbonato de amônio, emulsificante lecitina de soja. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E SOJA, PODE CONTER CEVADA, AVEIA E CENTEIO. SEM LACTOSE E SEM PROTEÍNA DO LEITE.
REGISTRO / ISENÇÃO	ISENTO CONF. RDC Nº 27, DE 8 DE AGOSTO DE 2010.
Código de Barra	7 898962 686030
Conteúdos Líquidos	Peso Líquido: 350g.
Embalagem Primária	Tipo saco plástico de polietileno atóxico, com peso líquido de 350g.
Embalagem Secundária	Caixa com 20 unidades de 350g.



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, proteger da umidade 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.

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 30g (6 unidade)		
Quantidade/Porção		%V (*)
Valor Energético	131 kcal = 522 kJ	7%
Carboidratos	22g	7%
Açúcar	0g	**
Proteínas	0,7g	1%
Gorduras Totais	4,5g	8%
Gorduras Saturadas	2,4g	11%
Gorduras Trans	0g	**
Fibra Alimentar	1,5g	6%
Sódio	0,09mg	2%

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

8.0 Instruções de uso, preparo e consumo: Não se aplica. Produto pronto para consumo.

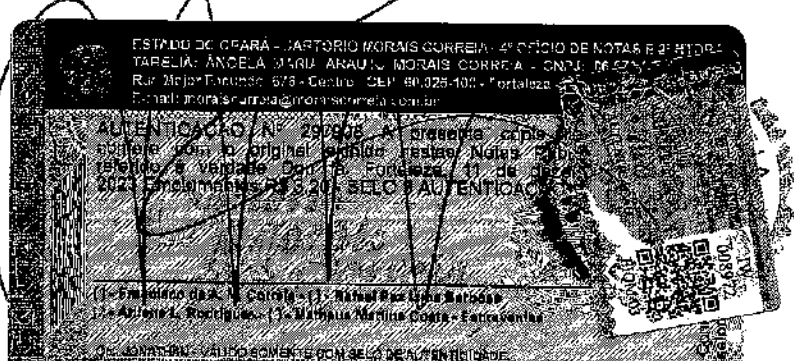
NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E SOJA, PODE CONTER CEVADA, AVEIA E CENTEIO. SEM LACTOSE E SEM PROTEÍNA DO LEITE.

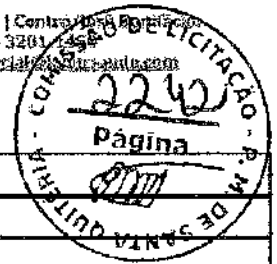
9.0 Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto:
PRODUZIDO POR: JM PÃES IND. E COMÉRCIO DE PANIFICAÇÃO LTDA.
CNPJ: 26.834.205/0001-66, Rua Mal. Deodoro da Fonseca, 820, Parque Tropical, Maracanaú/CE, CEP: 61.932-520, Brasil. SAC: (85) 98729-1052. Indústria Brasileira.

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

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

Ana Luiza Oliveira
Nutricionista
CRN11 7296





Laudo Nº: 8236.2023.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: DIEGO DA SILVA PACHECO

Proposta Comercial: 3009.2023.V0

CNPJ/CPF: 077.486.233-28

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

Contato: MATHEUS DOS SANTOS NUNES E-mail: matheussantos6680@gmail.com Fone: +55 (85) 98222-1816

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: BISCOITO DOCE MARIA ZERO LACTOSE SERO GLUTEN

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: 02/08/2023 10:00:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL : DIEGO DA SILVA ; MARCA : COELHOPAN ; DV : 07.2024 ; PESO : 350G ; LOTE : 091548 ; APRESENTAÇÃO : EMBALAGEM PRÓPRIA ; LAUDO : FÍSICO-QUÍMICO

Data Recebimento: 02/08/2023 12:00:00

Data Início Amostra: 02/08/2023 12:00:00

Data Conclusão Amostra: 09/08/2023 13:42:49

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un. Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
pH	6,00	U pH	-	IAL, MÉT. 012/IV	02/08/2023

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

Legenda

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

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

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

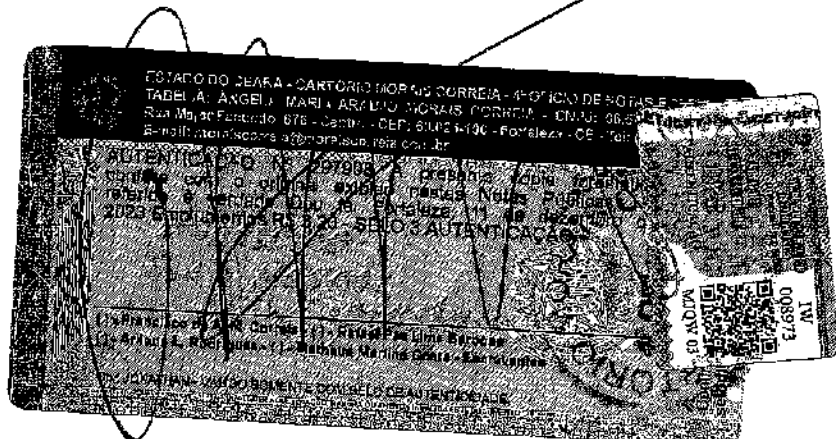
Código de Verificação: 0005000167695015648500202300000

LABORSAÚDE - SERV. DE ANÁL. E CONSULTA-EPF
CNPJ: 11.948.968/0001-64
Romero Batista Araújo
Romero Batista Araújo
Tecnólogo em Sanitário Ambiental
CRA: 102001047

ROMERO BATISTA ARAUJO
102001047

LABORSAÚDE SERV. DE ANÁLISE E CONSULTA-EPF
CNPJ: 11.948.968/0001-64
Francisco Nelson Abrantes de Lima
Francisco Nelson Abrantes de Lima
Sócio

CPF: 038.298.932-06 /CRC: 10700100-Técnico





Laudo Nº: 8235.2023.8- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: DIEGO DA SILVA PACHECO

Proposta Comercial: 3009.2023.V0

CNPJ/CPF: 077.480.233-28

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

Contato: MATHEUS DOS SANTOS NUNES E-mail: matheussantos6680@gmail.com Fone: +55 (85) 98222-1816

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: BISCOITO DOCE MARIA ZERO LACTOSE SERO GLUTEN

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: 02/08/2023 10:00:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL : DIEGO DA SILVA ; MARCA : COELHOPAN ; DV : 07.2024 ; PESO : 350G ; LOTE : 091548 ; APRESENTAÇÃO : EMBALAGEM PRÓPRIA ; LAUDO MICROBIOLÓGICO

Data Recebimento: 02/08/2023 12:00:00

Data Início Amostra: 02/08/2023 12:00:00

Data Conclusão Amostra: 09/08/2023 13:42:35

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
ESCHERICHIA COLI	<3	NMP/g	-	CMMEF	02/08/2023

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.

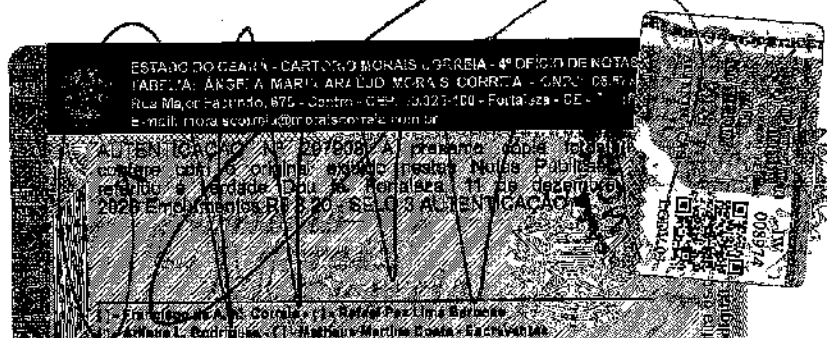
Código de Verificação: 0005000167695015648490202300000

LABORSAÚDE - SERV. DE ANAL. E CONTROLADA-EPF
CNPJ: 11.048.968/0001-04
Romero Batista Araújo
Romero Batista Araújo
Tecnólogo em Saneamento Ambiental
CRQ. 102001047

ROMERO BATISTA ARAUJO
102001047

LABORSAÚDE SERV. DE ANÁLISE E CONTROLADA-EPF
CNPJ: 11.048.968/0001-04
Francisco Alben Araújo de Sousa
Francisco Alben Araújo de Sousa
Técno

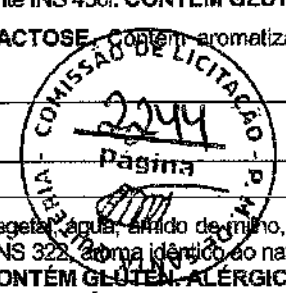
CPF: 036.293.061-00 / CRQ: 25700259-1/Quero



FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO

1.0 Descrição do Produto: **BISCOITO DOCE ROSQUINHAS SABOR LEITE. MARCA: RAINHA** é composto de Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar cristal, gordura vegetal, água, amido de milho, ovo pasteurizado, margarina, sal, soro de leite, bicarbonato de sódio, estabilizante INS 322, aroma idêntico ao natural de leite, fermento químico em pó, acidulante INS 330 e estabilizante INS 450I. **CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM OVO. CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, DE SOJA E DE LEITE. CONTÉM LACTOSE.** Contém aromatizante sintético idêntico ao natural.

Denominação de Venda do Produto:	BISCOITO DOCE ROSQUINHAS SABOR LEITE.
Marca	RAINHA
Ingredientes	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar cristal, gordura vegetal, água, amido de milho, ovo pasteurizado, margarina, sal, soro de leite, bicarbonato de sódio, estabilizante INS 322, aroma idêntico ao natural de leite, fermento químico em pó, acidulante INS 330 e estabilizante INS 450I. CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM OVO. CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, DE SOJA E DE LEITE. CONTÉM LACTOSE. Contém aromatizante sintético idêntico ao natural.
RÉGISTRO / ISENÇÃO	ISENTO CONF. RDC Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010.
Código de Barra	7 898248 080145
Conteúdos líquidos	Peso Líquido: 300g.
Embalagem Primária	Tipo saco plástico de polietileno atóxico, com peso líquido de 300g.
Embalagem Secundária	Caixa com 20 unidades de 300g.



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 em local seco e arejado. Após abrir a embalagem, coloque os biscoitos em um recipiente seco e bem fechado, 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: Válido por 180 dias após a data de fabricação expressa nesta embalagem.

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 30g (5 unidades)		
Quantidade/Porção		%VD (*)
Valor Energético	115 Kcal = 479 kJ	6%
Carboidratos	18 g	8%
Proteínas	1,5 g	2%
Gorduras Totais	4,2 g	8%
Gorduras Saturadas	0 g	0%
Gorduras Trans	0 mg	**
Fibra Alimentar	0,7 g	3%
Sódio	98 mg	4%

(*)% Valores Diários 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: Não se aplica. Produto pronto para consumo. Utilizado em diversas preparações culinárias.

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

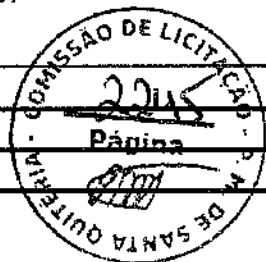
PRODUZIDO POR: INÊS CORDEIRO FREITAS

Rua João Pessoa, nº 164, Parque Soledade, Caucaia/Ceará, CNPJ: 04.015.225/0002-53, Inscrição Estadual: 06.656097-7. Tel.: 85. 3479-2841. www.produtosrainha.com

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

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


Ana Luiza Oliveira
 Nutricionista
 CRN11 7296



Laudo Nº: 11663.2023.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES
Proposta Comercial: 4285.2023.V0
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: +55 (85) 96222-1816

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: BISCOITO DOCE ROSQUINHA SABOR LEITE
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: 13/11/2023 09:30:00 **Característica da Amostra:** Simples
Informações Adicionais: RESPONSÁVEL : MATHEUS DOS SANTOS ; MARCA : RAINHA ; DV : 17.04.24 ; PESO : 300G ; LOTE : 290M ; APRESENTAÇÃO : EMBALAGEM PRÓPRIA ; LAUDO : MICROBIOLÓGICO
Data Recebimento: 14/11/2023 12:00:00
Data Início Amostra: 14/11/2023 12:00:00 **Data Conclusão Amostra:** 17/11/2023 08:25:34

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
ESCHERICHIA COLI	<3	NMP/g	-	CMMEF	14/11/2023

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: 0005000167701016066380202300000

LAB SAUDE - SERV DE ANALIS E COM LTDA.
 Sara Alves Ribeiro da Silva
 Química / Responsável Técnica.
 CRL N° 101000509
 Sara Alves Ribeiro da Silva

LABOR SAUDE SERV. DE ANALISE E CONSULTA-EPD
 CPF: 095.925.867-00 FONE: 167200130-100000



LAB SAÚDE – SERVIÇOS DE ANÁLISES E COMÉRCIO LTDA
CNPJ 52.006.435/0001-47
Rua Antônio Pompeu, 115 Fortaleza – CE CEP: 60.040-005
Centro/José Bonifácio +55 85 98219-7832 / +55 85 98153-8960

Laudo Nº: 11664.2023.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: MATHEUS DOS SANTOS NUNES
Proposta Comercial: 4285.2023.V0
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:** +55 (85) 98222-1816



02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: BISCOITO DOCE ROSQUINHA SABOR LEITE
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: 13/11/2023 09:30:00 **Característica da Amostra:** Simples
Informações Adicionais: RESPONSÁVEL : MATHEUS DOS SANTOS ; MARCA : RAINHA : DV : 17.04.24 ; PESO : 300G ; LOTE : 290M ;
APRESENTAÇÃO : EMBALAGEM PRÓPRIA ; LAUDO : FÍSICO-QUÍMICO
Data Recebimento: 14/11/2023 12:00:00
Data Início Amostra: 14/11/2023 12:00:00 **Data Conclusão Amostra:** 21/11/2023 15:42:21

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
pH *	6,58	U pH	-	IAL, Mét. 012/IV	14/11/2023

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

Legenda

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

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

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

Código de Verificação: 0005000167701016066390202300000

LAB SAÚDE - SERV DE ANÁLISE E COM LTDA.

Sara Alves Ribeiro da Silva

Química / Responsável Técnica.

CRQ Nº 101000509

Sara Alves Ribeiro da Silva

FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO



1.0 Descrição do Produto: **BISCOITO SALGADO CREAM CRACKER, MARCA: ESTRELA**, é composto por Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, extrato de malte, açúcar, soro de leite em pó, sal, amido de milho*, fermento químico, bicarbonato de sódio, emulsificante lecitina de soja* e aromatizante. *Espécies doadoras do gene do amido de milho: *Bacillus thuringiensis*, *Streptomyces viridocromogenes*, *Agrobacterium tumefaciens*, *Sphingobium herbicidorovans*, *Zea mays*. *Espécies doadoras do gene da lecitina de soja: *Agrobacterium tumefaciens*, *Bacillus thuringiensis*, *Arabidopsis thaliana*, *Streptomyces viridocromogenes*. **CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE CÉVADA, DE LEITE, DE SOJA E DE TRIGO. PODE CONTER AVEIA E CENTEIO.** Contém aromatizante sintético idêntico ao natural.

Denominação de Venda do Produto:	BISCOITO SALGADO CREAM CRACKER
Marca	ESTRELA.
Ingredientes	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, extrato de malte, açúcar, soro de leite em pó, sal, amido de milho*, fermento químico, bicarbonato de sódio, emulsificante lecitina de soja* e aromatizante. *Espécies doadoras do gene do amido de milho: <i>Bacillus thuringiensis</i> , <i>Streptomyces viridocromogenes</i> , <i>Agrobacterium tumefaciens</i> , <i>Sphingobium herbicidorovans</i> , <i>Zea mays</i> . *Espécies doadoras do gene da lecitina de soja: <i>Agrobacterium tumefaciens</i> , <i>Bacillus thuringiensis</i> , <i>Arabidopsis thaliana</i> , <i>Streptomyces viridocromogenes</i> . CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE CÉVADA, DE LEITE, DE SOJA E DE TRIGO. PODE CONTER AVEIA E CENTEIO. Contém aromatizante sintético idêntico ao natural.
REGISTRO / ISENÇÃO	ISENTO CONF. RDC Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010
Código de Barra	7 896264 670577
Conteúdos líquidos	Peso Líquido: 350g
Embalagem Primária	Pacote de polietileno atóxico 3 em 1 com dupla proteção, contendo 350g.
Embalagem Secundária	Caixas de papelão com 7Kg.

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 em local seco, fresco e sem cheiro e arejado ao abrigo da luz e calor, após aberto, coloque os biscoitos em um recipiente seco e bem fechado, 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. O veículo deve estar limpo, livre de umidade, odores estranhos e pragas. O veículo não deve estar transportando outros produtos que não sejam alimentos. As caixas devem ser manuseadas com cuidado, evitando quedas e batidas bruscas. Nas entregas: veículos tão logo tenham sido carregados, deve-se proceder a entrega dos produtos.

6.0 Validade e lote do Produto: a partir da data de fabricação. NOTA: A letra ao final da Data de Validade indica a Unidade Fabricante.

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

7.0 Informação Nutricional TABELA NUTRICIONAL Porção de 30g (6 biscoitos)		
Quantidade/Porção		%VD (**)
Valor Energético	137 Kcal = 575 kJ	7
Carboidratos	20 g	7
Proteínas	3,2 g	4
Gorduras Totais	4,9 g	9
Gorduras Saturadas	2,1 g	10
Gorduras Trans	0 g	**
Fibra Alimentar	0 g	0
Sódio	183 mg	8

(*)% 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.

8.0 Instruções de uso, preparo e consumo: Não aplicável. Produto pronto para o consumo. Pode ser utilizado em preparações alimentícias.

Contém amido de milho e lecitina de soja transgênicos.

CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE CÉVADA, DE LEITE, DE SOJA E DE TRIGO. PODE CONTER AVEIA E CENTEIO. Contém aromatizante sintético idêntico ao natural.

9.0 Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto: **FABRICADO POR: M. DIAS BRANCO S.A. INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS.**

(A) Rodovia BR- 116, KM 18 - CEP: 61760-000, Eusébio/CE, CNPJ: 07.206.816/0001-15. (B) Rodovia BA-528, Estrada da Base Naval de Aratu, S/N, CEP: 40820-260, Salvador/BA, CNPJ: 07.206.816/0039-50. (C) Rua Espírito Santo, 440, CEP: 95700-000, Bento Gonçalves/RS, CNPJ: 07.206.816/0042-93. (D) Av. Brasil, 657, CEP: 18682-901, Lençóis Paulista/SP, CNPJ: 07.206.816/0043-74. (E) Rua Minas Gerais, 1055, Lote 6 Quadra 2, Distrito Industrial, CEP 26373-260, Queimados/RJ, CNPJ: 07.206.816/0067-41. (R) Rua Conselheiro Galvão, 418, Turiagu, CEP 21540-000, Rio de Janeiro/RJ, CNPJ 07.206.816/0086-60. (S) Av. Parque Oeste, 2101, CEP: 61939-120, Maracanaú/CE, CNPJ: 07.206.816/0047-06. (V) Rodovia BR- 101 Sul, 3170, Km 84, CEP: 54345-160, Jaboatão dos Guararapes/PE, CNPJ: 07.206.816/0052-65. A letra ao final da data de validade indica a unidade fabricante. **INDÚSTRIA BRASILEIRA.** NOTA: A letra ao final da Data de Validade indica a Unidade Fabricante. **INFORMAÇÕES SOBRE OS NOSSOS PRODUTOS, DDD GRATUITO: 0800 702 55 09, Caixa Postal: 2637. CEP: 60110-974, Fortaleza-CE www.marcaestrela.com.br.**

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

FICHA ELABORADA EM:





Laudo Nº: 8166.2023.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: DIEGO DA SILVA PACHECO

Proposta Comercial: 3000.2023.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 de Amostragem:

Descrição da Amostra: BISCOITO CREAM CRACKER

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: 02/08/2023 10:00:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL : DIEGO DA SILVA ; MARCA : ESTRELA ; DV : 09/05/2023 ; LOTE : A25422B111 ; PESO : 350G ; APRESENTAÇÃO : EMBALGEM PRÓPRIA ; LAUDO : FÍSICO-QUÍMICO

Data Recebimento: 02/08/2023 12:00:00

Data Início Amostra: 02/08/2023 12:00:00

Data Conclusão Amostra: 07/08/2023 14:49:37

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
pH	6,47	U pH	-	IAL, Mét. 012/IV	02/08/2023

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

Legenda

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

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

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

Código de Verificação: 0005000167695015645850202300000

LABOR SAUDE - SERV. DE ANAL. E CONSULTORIA
CNPJ: 11.048.968/0001-404

Romero Batista Araujo
Romero Batista Araujo
Tecnólogo em Saneamento Ambiental
CRQ. 102001047

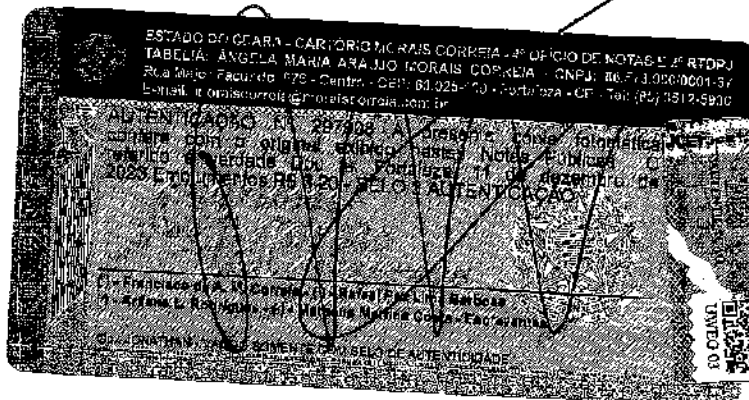
ROMERO BATISTA ARAUJO
102001047

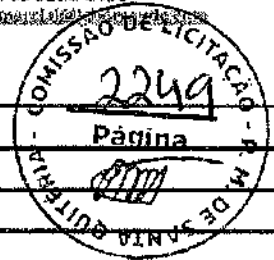
LABOR SAUDES SERV. DE ANÁLISE E CONSULTORIA

CNPJ: 11.048.968/0001-404

Francisco Ailton Albuquerque da Umea
Francisco Ailton Albuquerque da Umea
Sócio

CPF: 026.193.840-00 | CRQ: 30700210-Técnico





Laudo Nº: 8165.2023.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: DIEGO DA SILVA PACHECO
Proposta Comercial: 3000.2023.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.bld@gmail.com Fone: +55 (85) 98558-6216

02. Dados de Amostragem:

Descrição da Amostra: BISCOITO CREAM CRACKER
Endereço Amostragem: AVENIDA TRAJANO DE MEDEIROS, 3517 PRAIA DO FUTURO Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60182185
Responsável pela Amostragem: Cliente
Matriz e Origem Amostragem: Alimento/Produto - Alimento
Data de Amostragem: 02/08/2023 10:00:00 Característica da Amostra: Simples
Informações Adicionais: RESPONSÁVEL : DIEGO DA SILVA ; MARCA : ESTRELA ; DV : 09/05/2023 ; LOTE : A25422B111 ; PESO : 350G ; APRESENTAÇÃO : EMBALGEM PRÓPRIA ; LAUDO MICROBIOLÓGICO
Data Recabimento: 02/08/2023 12:00:00
Data Início Amostra: 02/08/2023 12:00:00 Data Conclusão Amostra: 07/08/2023 14:50:09

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
COLIFORMES À 45°C	<3	NMP/g	-	CMMEF	02/08/2023

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

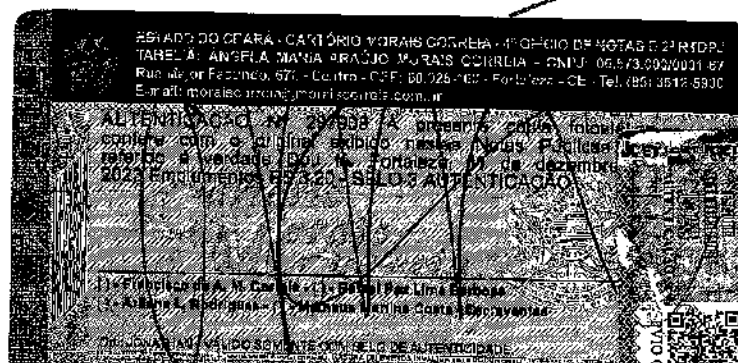
04. Informações Importantes:

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 à amostra analisada. Este documento não pode ser reproduzido parcialmente. Reproduza-o em sua totalidade de páginas.
Código de Verificação: 0005000167695015645840202300000

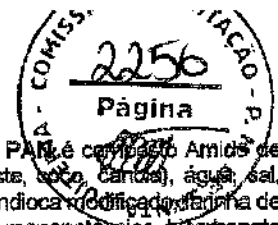
LABORSAÚDE - SERV. DE ANÁL. E CONTROL. EMP.
CNPJ 11.048.988/0001-04
Romero Batista Araújo
Tecnólogo em Sanidade Ambiental
CRO 102001047

ROMERO BATISTA ARAUJO
102001047

LABORSAÚDE SERV. DE ANÁLISE E CONTROL. EMP.
CNPJ 11.048.988/0001-04
Francisco Ailton Azevedo de Lima
Físico
CPF: 036393.693-00 / CRO: 10202290-6/CE/06



FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO



1.0 Descrição do Produto: **BISCOITOS CREAM CRACKER SEM LACTOSE E SEM GLÚTEN. MARCA: COELHO PAN.** é composto por Amido de milho, farinha de milho, manteiga vegetal, [gorduras e óleos vegetais em proporções variáveis (palma, palmiste, coco, canola), água, sal, emulsificante: mono e diglicerídeos de ácidos graxos; aromatizante], maltodextrina, xarope de arroz, amido de mandioca modificado, farinha de soja, sal, fermento biológico, espessantes: goma de guar, hidroxipropilmetilcelulose; fermento químico: tartarato monopotássico, bicarbonato de sódio, bicarbonato de sódio; emulsificante: ésteres mono e diacetiltartáricos de mono e diglicerídeos de ácidos graxos; acidificantes: ácido cítrico; aromatizante natural. **ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LACTOSE.**

Denominação de Venda do Produto:	BISCOITOS CREAM CRACKER SEM LACTOSE E SEM GLÚTEN
Marca	COELHO PAN.
Ingredientes	Amido de milho, farinha de milho, manteiga vegetal, [gorduras e óleos vegetais em proporções variáveis (palma, palmiste, coco, canola), água, sal, emulsificante: mono e diglicerídeos de ácidos graxos; aromatizante], maltodextrina, xarope de arroz, amido de mandioca modificado, farinha de soja, sal, fermento biológico, espessantes: goma de guar, hidroxipropilmetilcelulose; fermento químico: tartarato monopotássico, bicarbonato de sódio, bicarbonato de sódio; emulsificante: ésteres mono e diacetiltartáricos de mono e diglicerídeos de ácidos graxos; acidificantes: ácido cítrico; aromatizante natural. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LACTOSE.
REGISTRO / ISENÇÃO	ISENTO CONF. RDC Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010.
Código de Barra	7 898962 686030
Conteúdos Líquidos	Peso Líquido: 350g.
Embalagem Primária	Tipo saco plástico de polietileno atóxico, com peso líquido de 350g.
Embalagem Secundária	Caixa com 20 unidades de 350g.

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, proteger da umidade 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.

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 30g (6 unidade)		
Quantidade/Porção		%V (**)
Valor Energético	156 kcal = 657 kJ	8%
Carboidratos	28g	9%
Lactose	0g	**
Proteínas	1,2g	2%
Gorduras Totais	4,2g	8%
Gorduras Saturadas	2,5g	11%
Gorduras Trans	0g	**
Fibra Alimentar	1,5g	6%
Sódio	228mg	9%

(*)% 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 de referência não estabelecidos.

8.0 Instruções de uso, preparo e consumo: Não se aplica. Produto pronto para consumo.

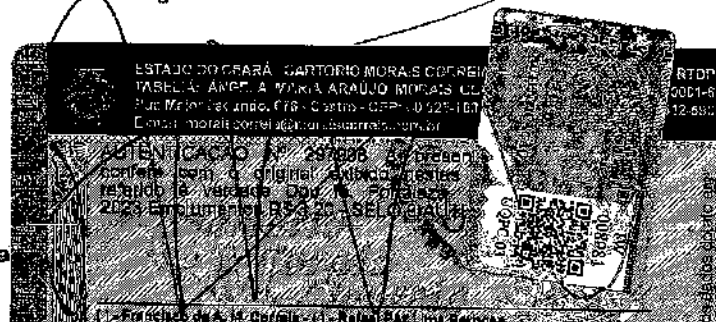
ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LACTOSE.

9.0 Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto:
PRODUZIDO POR: JM PÃES IND. E COMÉRCIO DE PANIFICAÇÃO LTDA.
 CNPJ: 26.834.205/0001-66, Rua Mal. Deodoro da Fonseca, 820, Parque Tropical, Maracanaú/CE, CEP: 61.932-520, Brasil. SAC: (85) 96729-1052. Indústria Brasileira.

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

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

Ana Luiza Oliveira
Nutricionista
CRM11 7296





Laudo Nº: 8238.2023.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: DIEGO DA SILVA PACHECO
Proposta Comercial: 3009.2023.V0
CNPJ/CPF: 077.480.233-28
Endereço: AVENIDA TRAJANO DE MEDEIROS,3517 PRAIA DO FUTURO - FORTALEZA/CE CEP: 60182185
Contato: MATHEUS DOS SANTOS NUNES E-mail: matheussantos6680@gmail.com Fone: +55 (85) 98222-1816

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: BISCOITO SALGADO CREAM CRACKER ZERO LACTOSE E ZERO GLUTEN
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 da Amostragem: 02/08/2023 10:00:00 **Característica da Amostra:** Simples
Informações Adicionais: RESPONSÁVEL : DIEGO DA SILVA ; MARCA : COELHOPAN ; DV : 07.2024 ; PESO : 350G ; LOTE : 091231 ; APRESENTAÇÃO : EMBALAGEM PRÓPRIA ; LAUDO : FÍSICO-QUÍMICO
Data Recebimento: 02/08/2023 12:00:00
Data Início Amostra: 02/08/2023 12:00:00 **Data Conclusão Amostra:** 09/08/2023 13:42:49

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un. Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
pH	6,10	U pH	-	IAL, Mét. 012/IV	02/08/2023

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

Legenda

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

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

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

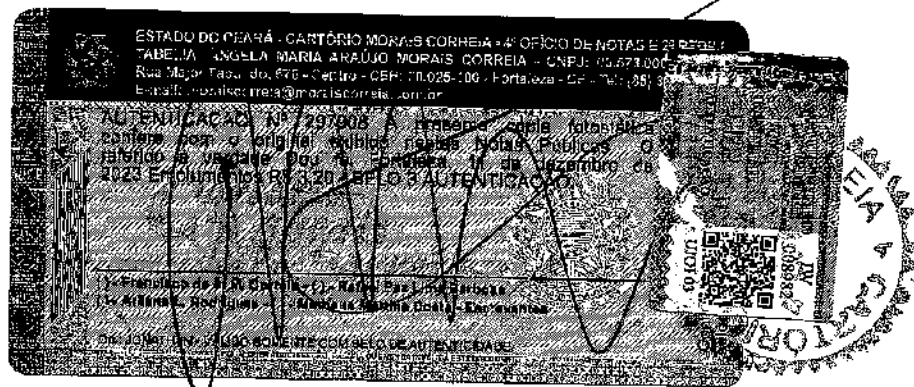
Código de Verificação: 0005000167695015648520202300000

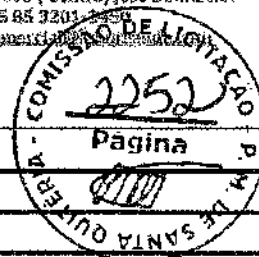
LABORSAÚDE - SERV. DE ANÁL. E CONSULTA-EPH
CNPJ: 11.048.960/0001-07
Romero Batista Araújo
Romero Batista Araújo
Tecnólogo em Sanidade Ambiental
CRQ: 102061047

ROMERO BATISTA ARAUJO
102061047

LABORSAÚDE SERV. DE ANÁLISE E CONSULTA-EPH
CNPJ: 11.048.960/0001-07
Francisco Antônio Azeiteiro de Lima
Francisco Antônio Azeiteiro de Lima
Sócio

CPF: 056.201.653-09 / CRQ: 24700230-7/Contor





Laudo Nº: 8237.2023.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: DIEGO DA SILVA PACHECO

Proposta Comercial: 3009.2023.V0

CNPJ/CPF: 077.488.233-28

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

Contato: MATHEUS DOS SANTOS NUNES E-mail: matheussantos6680@gmail.com Fone: +55 (85) 98222-1816

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: BISCOITO SALGADO CREAM CRACKER ZERO LACTOSE E ZERO GLUTEN

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: 02/08/2023 10:00:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL : DIEGO DA SILVA ; MARCA : COELHOPAN ; DV : 07.2024 ; PESO : 350G ; LOTE : 091231 ; APRESENTAÇÃO : EMBALAGEM PRÓPRIA ; LAUDO MICROBIOLÓGICO

Data Recebimento: 02/08/2023 12:00:00

Data Início Amostra: 02/08/2023 12:00:00

Data Conclusão Amostraz: 09/08/2023 13:42:35

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un. Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
ESCHERICHIA COLI	<3	NMP/g	-	CMMEF	02/08/2023

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 à amostra analisada. Este documento não pode ser reproduzido parcialmente. Reproduza-o em sua totalidade de páginas.

Código de Verificação: 0005600167695015648510202300000

LABORSAÚDE - SERV. DE ANÁL. E CONSULTA-EPH
CNPJ: 11.048.968/0001-07
Romero Batista Araújo
Romero Batista Araújo
Tecnólogo em Sanidade Ambiental
CRQ. 102001047

ROMERO BATISTA ARAUJO
102001047

LABORSAÚDE SERV. DE ANÁLISE E CONSULTA-EPH
CNPJ: 11.048.968/0001-07
Francisco Assis Albuquerque de Lima
Francisco Assis Albuquerque de Lima
Sócio

CNPJ: 026.292.953-09 / CPF: 10780150-740000



FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO

1.0 Descrição do Produto: MACARRÃO ARGOLA PASTA DE SEMOLA, MARCA: FORTALEZA, contendo O famoso macarrão Argolinha tem formato de pequenos tubos cortados. **CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER AVEIA, CENTEIO, CEVADA, OVOS E SOJA.**

Denominação de Venda do Produto:	MACARRÃO ARGOLA PASTA DE SEMOLA.
Marca	FORTALEZA.
Ingredientes	Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes urucum e cúrcuma. CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER AVEIA, CENTEIO, CEVADA, OVOS E SOJA.
REGISTRO / ISENÇÃO	ISENTO CONF. RDC Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010.
Código de Barra	7 881152 223125
Conteúdos líquidos	Peso Líquido: 500g.
Embalagem Primária	Tipo saco plástico de polietileno atóxico, com peso líquido de 500g.
Embalagem Secundária	Fardo com 20 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.

Condições de Armazenamento, Conservação e transporte: Em lotes com até 10 (dez) fardos de altura. Mantenha em local seco, fresco e sem cheiro, 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.

6.1 DADOS REFERENTES A AMOSTRA APRESENTADA: DATA DE VALIDADE E LOTE IMPRESSOS NA EMBALAGEM DO PRODUTO. A letra ao final da data de validade indica a unidade fabricante

7.0 Informação Nutricional TABELA NUTRICIONAL Porção de 80g (1 prato)		
Quantidade/Porção		%VD (*)
Valor Calórico	276 Kcal = 1.159 kJ	14%
Carboidratos	57g	19%
Proteínas	9,8g	13%
Gorduras Totais	1,0g, das quais:	2%
Gorduras Saturadas	0g	0%
Gorduras Trans	0g	**
Gorduras monoinsaturadas	0,1g	**
Gorduras poli-insaturadas	0,6g	**
Coolesterol	0mg	**
Fibra Alimentar	1,6g	5%
Sódio	0mg	0%

(*) % Valores diários 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.

8.0 Instruções de uso, preparo e consumo:

Preparo: Ferva em uma panela 1 litro de água para cada 100 g de Macarrão. Acrescente sa à gosto e um fio de óleo ou azeite. Quando a água ferver, coloque o macarrão aos poucos. Cozinhe conforme o tempo indicado na embalagem ou até ficar macio mexendo de vez em quando. Escorra e sirva com o molho de sua preferência. **ATENÇÃO:** Os tempos de cozimento podem variar de acordo com o fogão utilizado.

SUGESTÃO DE RECEITA: ARGOLA PARA O SEU DIA-A-DIA.

INGREDIENTES: 500g Massa Argola Fortaleza, ½ kg de carne moída, 1 lata de creme de leite, 1 colher (chá) de azeite de oliva, alho, sal, cebola ralada e os tomates picados sem pele.

MODO DE PREPARO: Refogue a cebola e o alho no azeite de oliva. Acrescente os tomates picados sem pele e a carne moída. Adicione 8 litros de água, quando a carne estiver cozida, acrescente a Massa Argola Fortaleza, o creme de leite com soro e deixe cozinhar por 8 a 10 minutos. Rendimento: 6 porções

CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER AVEIA, CENTEIO, CEVADA, OVOS E SOJA.

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

PRODUZIDO POR: M. DIAS BRANCO S.A. INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

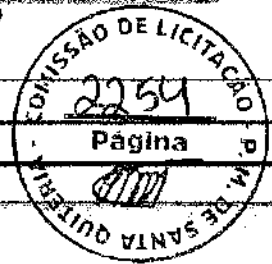
(A) Rodovia BR, 116, KM 18, CEP: 61780-000, Eusébio/CE, CNPJ: 07.206.816/0001-15. (B) Rodovia BA-526, Estrada da Base Naval de Aratu, S/N, CEP: 40.820-260, Salvador/BA, CNPJ: 07.206.816/0030-50. (C) Rua Espírito Santo, 440, CEP: 95700-000, Bento Gonçalves/RS, CNPJ: 07.206.816/0042-93. (D) Av. Brasil, 657, CEP: 18682-901, Lençóis Paulista/SP, CNPJ: 07.206.816/0043-74. (S) Avenida Parque Oeste, 2101, CEP: 61939-120, Maracanaú/CE, CNPJ: 07.206.816/0047-06. (V) Rodovia BR, 101 Sul, 3170, Km 84, CEP: 54345-160, Jaboatão dos Guararapes/PE, CNPJ: 07.206.816/0052-65. **Nota:** A letra ao final da data de validade indica a Unidade fabricante. Indústria Brasileira. Informações Sobre Produtos www.marcafortaleza.com.br, sau@mdiasbranco.com.br, [facebook](https://www.facebook.com/marcafortaleza), [instagram](https://www.instagram.com/marcafortaleza) Marcafortaleza. Sac: 0800.702.55.09 - CAIXA POSTAL 2627, CEP 60164-970, Fortaleza/CE.

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

FICHA ELABORADA EM:

Fortaleza/CE. 19 de Janeiro de 2022.

Ana Luiza Oliveira
16 CORREIA



Laudo Nº: 96.2023.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: RONNY WELLISON CABRAL DA SILVA

CNPJ/CPF: 049.503.443-66

Contato: RONNY WELLISON CABRAL DA SILVA E-mail: ronny_smackdown@outlook.com Fone: (85) 99648-7533

Proposta Comercial: 39.2023.V0

02. Dados da Amostragem:

Descrição Ponto Coleta: MACARRÃO ARGOLA

Endereço Amostragem: RUA BENJAMIM CONSTANT,427, PICI - FORTALEZA/CE CEP: 60440536

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL:RONNY WELLISON; MARCA:FORTALEZA; DV:22/08/23; LOTE:B23422M021; PESO:500G; APRESENTAÇÃO:EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO FÍSICO-QUÍMICO.

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Característica da Amostra: Simples

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

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

Responsável pela Amostragem: Cliente

Data Conclusão Amostra: 06/01/2023

Responsável pela Conferência: amanda.lins

Data Conferência: 11/01/2023 11:25:56

Resultados

Parâmetros	Resultados Analíticos	L.Q./Faixa	Início Ensaio
pH	5,33	-	04/01/2023

Referência metodológica

Parâmetros	Metodologia
pH	IAL, MÉT. 012/IV

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

Legenda

U pH - Unidade de pH

Relatório de Ensaio tipo B

04. Informações importantes:

O presente resultado restringe-se a amostra analisada.

LABOR SAÚDE SERV. DE ANÁL. E CONSULT. SPP
CNPJ: 11.048.962/0001-04

Amanda Lins Viana Bastos
Técnic(a) em Alimentos
CRP-CE: 10703/23
CPF: 098.601.204-09

Amanda Lins Viana Bastos

LABOR SAÚDE SERV. DE ANÁLISE E CONSULTOR SPP
CNPJ: 11.048.962/0001-04

Francisco Romão Abreu de Lima
Técnic(a)

CPF: 015.324.942-00 / CRP: 18700230-Matéria

Código de Verificação: 0905000107430014734090202300000

ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRI: MORAIS CORREIA - 4º OFÍCIO DE NOTAS E PROTOCOLOS
TABELA: ANGELA MARIA ARAÚJO MORAIS CORREIA - CNPJ: 08.973.9...
Rua Major Rêgo, 676 - Centro - CEP: 60.026-100 - Fortaleza - CE - Fone: (85) 3261-1470
E-mail: contato@tblm.com.br

AUTENTICAÇÃO Nº 227506 - presente em uma cópia autêntica
contida em um original expedido nos(as) Notas Públicas
referido(s) no(s) Diário da Fortaleza nº de dezembro de
2023 Encaminhado Nº 320 / SELO AUTENTICAÇÃO

Francisco de A. R. Cordeiro - Tabelante
Arthur L. Rodrigues - Tabelante

0083853
LIVRO 03

Laudo Nº: 95.2023.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: RONNY WELLISON CABRAL DA SILVA

CNPJ/CPF: 049.503.443-66

Endereço: RUA BENJAMIM CONSTANT,427, PICI - FORTALEZA/CE CEP: 60440536

Contato: RONNY WELLISON CABRAL DA SILVA E-mail: ronny_smeckdown@outlook.com Fone: (85) 99648-7533

Proposta Comercial: 39.2023.V0

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: MACARRÃO ARGOLA

Endereço Amostragem: RUA BENJAMIM CONSTANT,427, PICI Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60440536

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:RONNY WELLISON; MARCA:FORTALEZA; DV:22/08/23; LOTE:B23422M021; 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 08:41:49

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: 0005600107430014754080202300000

LABOR SAUDE SERV. DE ANÁLISE E CONSULTORIA
CNPJ: 11.048.966/0001-04

Amanda Lins Viana Bastos
Téc. em Análises
CRO-CE: 07201003
CPF: 048.881.894-09

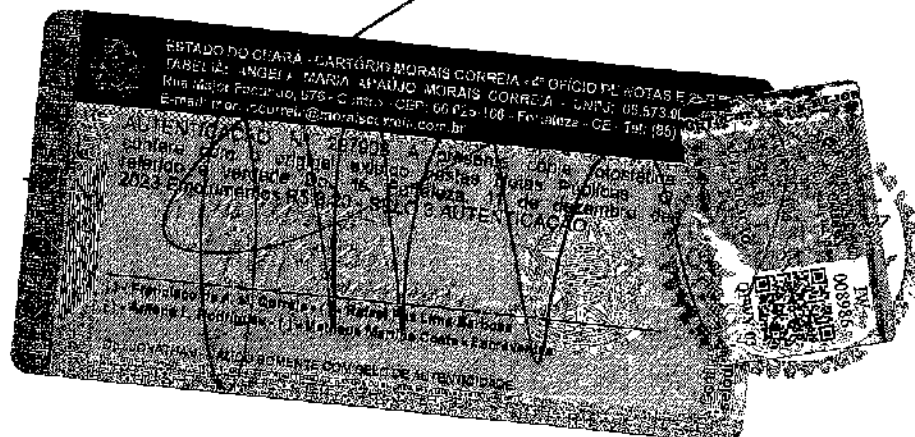
Amanda Lins Viana Bastos

LABOR SAUDE SERV. DE ANÁLISE E CONSULTORIA

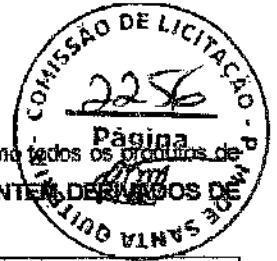
CNPJ: 11.048.966/0001-04

Assinado por Amanda Lins Viana Bastos
Téc. em Análises

CPF: 048.881.894-09 / CRO: 07201003



FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO



1.0 Descrição do Produto: **MACARRÃO SPAGHETTI TRADICIONAL, MARCA BONSABOR**, sem colesterol. Como todos os produtos de origem vegetal, contendo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. **CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, PODE CONTER AVEIA, CENTEIO, CEVADA, OVO E SOJA.**

Denominação de Venda do Produto:	MACARRÃO ESPAGUETE TRADICIONAL
Marca	BONSABOR.
Ingredientes	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, PODE CONTER AVEIA, CENTEIO, CEVADA, OVO E SOJA.
REGISTRO / ISENÇÃO	ISENTO CONF. RDC Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010.
Conteúdos líquidos	Peso Líquido: 400g.
Embalagem Primária	Tipo saco plástico de polietileno atóxico, com peso líquido de 400g.
Embalagem Secundária	Fardo de polietileno atóxico

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 10 (dez) fardos de altura. Mantenha em local seco, fresco e sem cheiro, longe de produtos químicos, odores fortes, insetos e roedores. Após abrir a embalagem, coloque em um recipiente e bem fechado. 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 e lote do Produto: **VALIDADE:** A partir da data de fabricação.

6.1 DADOS REFERENTES A AMOSTRA APRESENTADA: **DATA DE VALIDADE E LOTE IMPRESSOS NA EMBALAGEM DO PRODUTO.** A letra ao final da data de validade indica a unidade fabricante

7. 0 Informação Nutricional
TABELA NUTRICIONAL
Porção de 80g (1prato)

Quantidade/Porção		%VD (*)
Valor Calórico	276 Kcal = 1.159kJ	14
Carboidratos	57g	19
Proteínas	9,9 g	13
Gorduras Totais, das quais:	1,0 g	2
Gorduras Saturadas	0 g	0
Gorduras Trans	0 g	**
Gorduras Monoinsaturadas	0,1 g	**
Gorduras Monoinsaturadas	0,6 g	**
Colesterol	0 mg	**
Fibra Alimentar	1,6 g	6%
Sódio	0 mg	0%

(*)% Valores 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: Tempo de cozimento em minutos: 7 a 9 minutos. **MODO DE PREPARO:** Ferver em uma panela 1 litro de água para cada 100 g de macarrão. Acrescente sal à gosto e um fio de óleo ou azeite. Quando a água ferver, coloque o macarrão ao poucos. Não precisa quebrar. Cozinhe conforme o tempo indicado na embalagem ou até ficar macio, mexendo de vez em quando. Escorra e sirva com o molho de sua preferência.

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER OVOS. CONTÉM GLÚTEN. Sem colesterol. Como todos os produtos de origem vegetal.

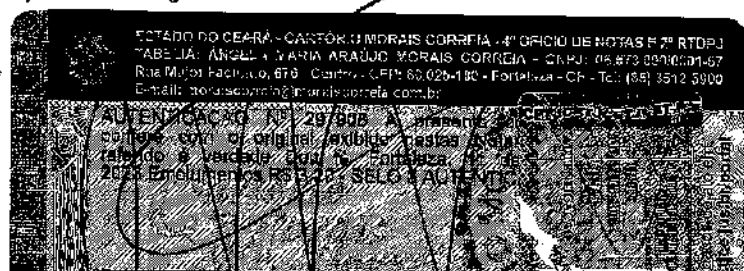
9.0 Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto: **FABRICADO POR: M. DIAS BRANCO S.A. INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS.** (A) Rodovia BR-116 – KM 18 - CEP: 61760-000 Eusébio/CE CNPJ: 07.206.816/0001-15. (B) Rodovia BA-528 – Estrada da Base Naval de Aratu, S/N – CEP: 40.820-260, Salvador/BA – CNPJ: 07.206.816/0030-50. (C) Rua Espírito Santo, 440 – CEP: 95700-000 – Bento Gonçalves/RS – CNPJ: 07.206.816/0042-93.

(E) Av. Eng. Hildebrando de Góis, 117 – CEP 59010-700 – Natal/RN – CNPJ 07.206.816/0026-73. (F) Rua Conde Augusto Chiericarte, Lote DE6, s/n – Zona Especial Portuária – CEP 58310-000 – Cabedelo/PB - CNPJ 07.206.816/0036-45. (G) Rua São Francisco, 531 – CEP 09530-050 – São Caetano do Sul/SP – CNPJ: 07.206.816/0007-00. (S) Avenida Parque Oeste, 2101 – CEP 61939-120 – Maracanaú/CE - CNPJ: 07.206.816/0047-06. (V) Rodovia BR-101 Sul, 3170 – km 84 – CEP 54345-160 – Jabotão dos Guararapes/PE – CNPJ 07.206.816/0052-65. **INDÚSTRIA BRASILEIRA.** Nota: A letra ao final da data de validade indica a unidade fabricante. Informações sobre os nossos produtos DDD gratuito: 0800 702 55 09 - www.mdiasbranco.com.br - CX POSTAL: 2837 - CEP: 60.110-974. FORTALEZA/CE.

ORIGEM DO PRODUTO: Produto de origem Nacional. Indústria Brasileira.

FICHA ELABORADA EM:
Fortaleza/CE, 01 de agosto de 2022.

Ana Lúcia Oliveira
Nutricionista
CRN11 7296





Laudo Nº: 96.2023.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: RONNY WELLISON CABRAL DA SILVA

CNPJ/CPF: 049.503.443-66

Contato: RONNY WELLISON CABRAL DA SILVA **E-mail:** ronny_smackdown@outlook.com **Fone:** (85) 99648-7533

Proposta Comercial: 39.2023.V0

02. Dados da Amostragem:

Descrição Ponto Coleta: MACARRÃO ARGOLA

Endereço Amostragem: RUA BENJAMIM CONSTANT, 427, PICI - FORTALEZA/CE CEP: 60440536

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL: RONNY WELLISON; MARCA: FORTALEZA; DV: 22/08/23; LOTE: B23422M021; FESD: 3006; APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO FÍSICO-QUÍMICO.

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Característica da Amostra: Simples

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

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

Responsável pela Amostragem: Clienta

Data Conclusão Amostra: 06/01/2023

Responsável pela Conferência: amanda.lins

Data Conferência: 11/01/2023 11:25:56

Resultados

Parâmetros	Resultados Analíticos	L.Q./Faixa	Início Ensaio
pH	5,33	-	04/01/2023

Referência metodológica

Parâmetros	Metodologia
pH	IAL, MÉT. 012/IV

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

Legenda

U pH - Unidade de pH

Relatório de Ensaio tipo B

04. Informações importantes:

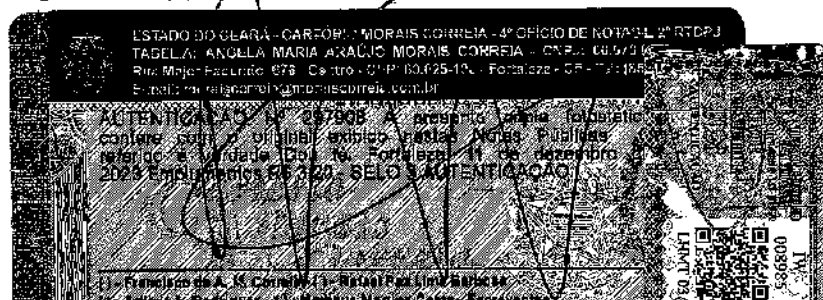
O presente resultado restringe-se a amostra analisada.

LABOR SAÚDE SEIZI DE SAUDE E CIA LTDA-EPF
CNPJ: 11.048.966/0001-04
Amanda Lins Viana Bastos
Técnicas em Análises
CRQ-CE: 17760/023
CPF: 696.881.631-66

Amanda Lins Viana Bastos

LABOR SAÚDE SERV. DE ANÁLISES E CONSULTA-EPF
CNPJ: 11.048.966/0001-04
Francisco Rogério Albuquerque de Almeida
Sócio
CPF: 216.351.581-00 / CRQ: 16700250-706000

Código de Verificação: 09050001074300147540902023000000



Laudo Nº: 448.2023.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: 158.2023.V0

02. Dados de Amostragem:

Descrição da Amostra: MACARRÃO ESPAGUETE

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: 12/01/2023 07:00:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL:DIEGO DA SILVA PACHECO; MARCA:BONSABOR; DV:17/09/2023; LOTE:F22922M013; PESO:400G; APRESENTAÇÃO:EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO MICROBIOLÓGICO.

Data Recebimento: 12/01/2023 14:00:00

Data Início Amostra: 12/01/2023 14:00:00

Data Conclusão Amostra: 13/01/2023-12:35:32

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un. Trab	L. Q.	Metodologia	Início Ensaio
COLIFORMES À 45°C	<3	NMP/g	-	CMMEF	12/01/2023

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: 0005000167695014789370202306000

LABOR SAUDE SERV. DE ANÁLISE E CONSULTORIA
CNPJ: 11.048.966/0001-04

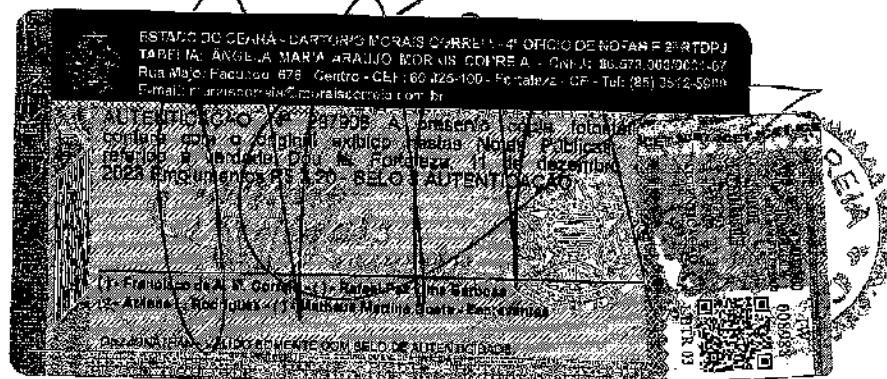
Amanda Lins Viana Bastos
Técnicas em Alimentos
CRO-CE: 10352/2013
CPF: 055.601.324-59

Amanda Lins Viana Bastos

LABOR SAUDE SERV. DE ANÁLISE E CONSULTORIA
CNPJ: 11.048.966/0001-04

Francisco de Paula Rodrigues da Silva
Sócio

CPF: 016.157.323-00 / CRC: 20709250-1/Técnicos





Laudo Nº: 449.2023.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: 158.2023.V0

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: MACARRÃO ESPAGUETE

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: 12/01/2023 07:00:00

Característica da Amostra: Simples.

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL:DIEGO DA SILVA PACHECO; MARCA:BONSABOR; DV:17/08/2023; LOTE:F22922M013; PESO:400G; APRESENTAÇÃO:EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO FÍSICO-QUÍMICO.

Data Recebimento: 12/01/2023 14:00:00

Data Início Amostra: 12/01/2023 14:00:00

Data Conclusão Amostra: 13/01/2023 12:43:00

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un. Trab.	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
pH	5,80	U pH	-	IAL, Mét. 012/IV	12/01/2023

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

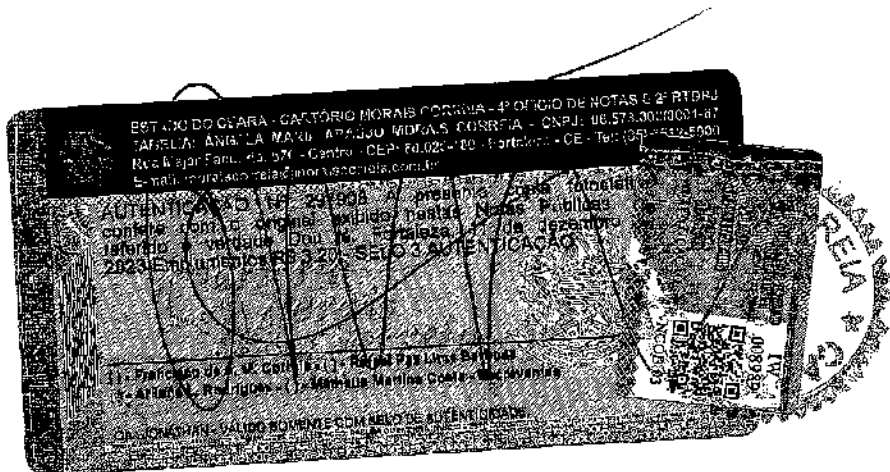
O presente resultado restringe-se a amostra analisada. Este documento não pode ser reproduzido parcialmente. Reproduza-o em sua totalidade de páginas.

Código de Verificação: 0005000167695014789380202300000

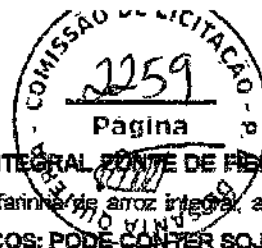
LABOR SAUDE SERV. DE ANÁL. E COM. LTDA EPP
CNPJ: 11.046.968/0001-04
Assinado por Amanda Lins Bastos
Técnic(a) em Alimentos
CRP-CE: 102216/20
CPF: 026.061.994-29

Amanda Lins Viana Bastos

LABOR SAUDE SERV. DE ANÁL. E COM. LTDA EPP
CNPJ: 11.046.968/0001-04
Assinado por Amanda Lins Bastos
Técnic(a) em Alimentos
CRP-CE: 102216/20
CPF: 026.061.994-29



FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO



1.0 Descrição do Produto: **MACARRÃO ESPAGUETE INTEGRAL - MASSA ALIMENTÍCIA DE ARROZ INTEGRAL FONTE DE FIBRAS.**
MARCA: URBANO, sem colesterol. Como todos os produtos de origem vegetal, contendo Farinha de arroz, farinha de arroz integral, amido modificado resistente de mandioca, corante caramelo I e emulsificante E471. **NÃO CONTÉM GLUTÉM. ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA.**

Denominação de Venda do Produto:	MACARRÃO ESPAGUETE INTEGRAL - MASSA ALIMENTÍCIA DE ARROZ INTEGRAL FONTE DE FIBRAS
Marca	URBANO.
Ingredientes	Farinha de arroz, farinha de arroz integral, amido modificado resistente de mandioca, corante caramelo I e emulsificante E471. NÃO CONTÉM GLUTÉM. ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA.
REGISTRO / ISENÇÃO	ISENTO CONF. RDC Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010.
Código de Barra	7 896038 314195
Conteúdos líquidos	Peso Líquido: 500g.
Embalagem Primária	Tipo saco plástico de polietileno atóxico, com peso líquido de 500g.
Embalagem Secundária	Fardo de polietileno com 10 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.

Condições de Armazenamento, Conservação e transporte: Conservar em local seco e arejado, longe de produtos químicos, odores fortes, insetos e roedores. Após abrir a embalagem, coloque em um recipiente e bem fechado. 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 e lote do Produto: A partir da data de fabricação.

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

Quantidade/Porção		%VD (*)
Valor Calórico	258 Kcal = 1.084 kJ	13%
Carboidratos	59g	20%
Proteínas	6,0 g	8%
Gorduras Totais	1,5 g	3%
Gorduras Saturadas	0,3 g	1%
Gorduras Trans	0 g	**
Fibra Alimentar	3,0 g	12%
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.
 (**)Não possui valor diário de referência especificado.

8.0 Instruções de uso, preparo e consumo: Sugestão de Preparo: Ferva 1 litro de água para cada 100 gramas de Macarrão de Arroz Integral Urbano. Após a fervura, adicione o Macarrão do Arroz Integral Urbano. Deixe cozinhar entre 11 e 14 minutos, mexendo eventualmente. Após o cozimento, retire o Macarrão de Arroz Integral Urbano e escorra. Sirva com o molho de sua preferência.
ATENÇÃO: Os tempos de cozimento podem variar de acordo com o fogão utilizado.

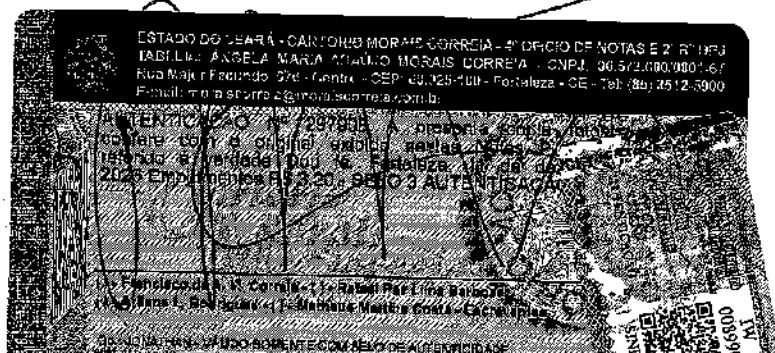
9.0 Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto:
FABRICADO E DISTRIBUIDO POR: URBANO AGROINDUSTRIAL LTDA.
 Rua João Januário Ayroso, 3183, São Luis, Jaraguá do Sul-SC, CEP: 89253-565, CNPJ 84.432.111/0001-67.

Serviço de informação ao consumidor: CEP 89253-565, Jaraguá do Sul-SC. DDG 0800 147 5051. sic@urbano.com.br. Indústria Brasileira. Curta mais receitas aqui: www.urbano.com.br, /UrbanoAlimentos

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

FICHA ELABORADA EM:
 Fortaleza/CE, 16 de novembro de 2022.

Ana Luiza Oliveira
 Nutricionista
 CRN11 7296



Laudo Nº: 11803.2023.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) 98558-6216

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: MACARRÃO ESPAGUETE INTEGRAL

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 : URBANO ; DV : 09.06.24 ; PESO : 500G ; LOTE : 21M13090623 B ; APRESENTAÇÃO : EMBALAGEM PRÓPRIA ; LAUDO : FÍSICO-QUÍMICO

Data Recebimento: 20/11/2023 13:48:00

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	6,04	U pH	-	IAL, Mét. 012/IV	20/11/2023

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

Legenda

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

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

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

Código de Verificação: 0005000167695016086560202300000

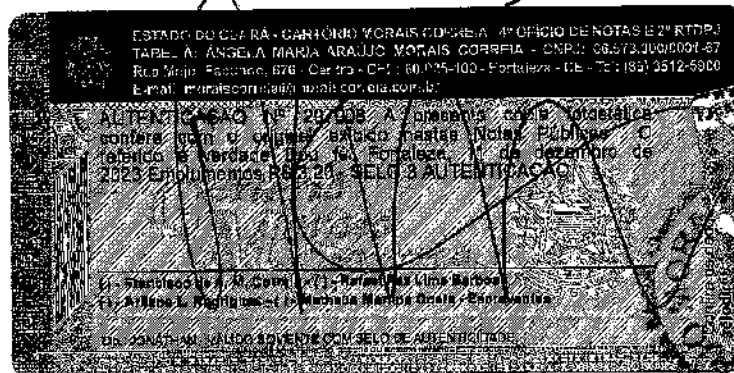
LAB SAÚDE – SERV DE ANALIS E COM LTDA

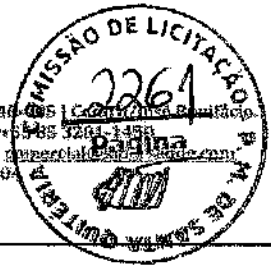
Sara Alves Ribeiro da Silva

Química / Responsável Técnico.

CRQ Nº 181008509

Sara Alves Ribeiro da Silva





Laudo Nº: 11802.2023.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) 98558-6216

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: MACARRÃO ESPAGUETE INTEGRAL
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 : URBANO ; DV : 09.06.24 ; PESO : 500G ; LOTE : 21M13090623 B ; APRESENTAÇÃO : EMBALAGEM PRÓPRIA ; LAUDO : MICROBIOLÓGICO
Data Recebimento: 20/11/2023 13:48:00
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: 0005000167695016086550202300000

LAB SAÚDE - SERV DE ANALIS E COM LTDA.

Sara Alves Ribeiro da Silva

Química / Responsável Técnica.

CRQ Nº 203000509

Sara Alves Ribeiro da Silva

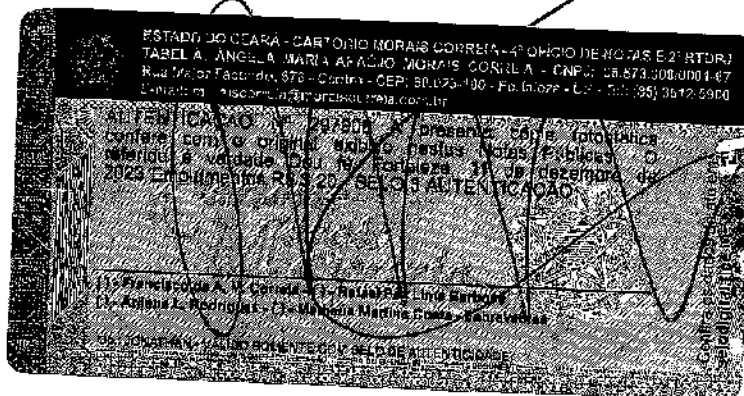
LABOR SAUDE SERV DE ANALIS E COM LTDA-PP

CPF: 005.239.851-02

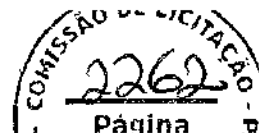
Francisco Antônio Rodrigues de Lima

3874

CPF: 005.239.851-02 Fone: 98760256 Técnica



FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO



1.0 Descrição do Produto: PÃO DE FORMA FATIADA INTEGRAL, MARCA: PANIFICADORA JM PAN, é composto de farinha de trigo integral, água, açúcar, aveia, enriquecido com vitamina A, C, cálcio, ferro, magnésio e zinco, gordura vegetal, sal e conservador: propionato de cálcio. **CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E SOJA. PODE CONTER: CENTEIO, CEVADA, AVEIA, AMENDOIM, AMÊNDOA, AVELÃS, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-PARÁ, PISTACHES, GERGELIM, LEITE, NOZES E OVOS.**

Denominação de Venda do Produto:	PÃO DE FORMA FATIADA INTEGRAL
Marca	PANIFICADORA JM PAN
Ingredientes	Farinha de trigo integral, água, açúcar, aveia, enriquecido com vitamina A, C, cálcio, ferro, magnésio e zinco, gordura vegetal, sal e conservador: propionato de cálcio. CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E SOJA. PODE CONTER: CENTEIO, CEVADA, AVEIA, AMENDOIM, AMÊNDOA, AVELÃS, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-PARÁ, PISTACHES, GERGELIM, LEITE, NOZES E OVOS.
REGISTRO / ISENÇÃO	ISENTO CONF. RDC Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010.
Conteúdos líquidos	Peso Líquido: 512g contendo 10 unidades em cada pacote.
Embalagem Primária	Tipo saco plástico de polietileno atóxico, com peso líquido de 512g.
Embalagem Secundária	Pacotes Individuais de 512g.

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 lugar seco e ventilado ou refrigeração, 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. Proteger contra a luz solar. 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 dias após 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 30g (1 unidade)		
Quantidade/Porção		%VD (**)
Valor Energético	50 Kcal = 1121 KJ	13%
Carboidratos	35,2g	12%
Proteínas	3,1g	4%
Gorduras Totais	12,4g	23%
Gorduras Saturadas	2,5g	1%
Gorduras Trans	0g	**
Fibra Alimentar	0,8g	4%
Sódio	380mg	15%

(*)% 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: Não aplicável. Produto pronto para o consumo. Pode ser utilizado em preparações alimentícias.

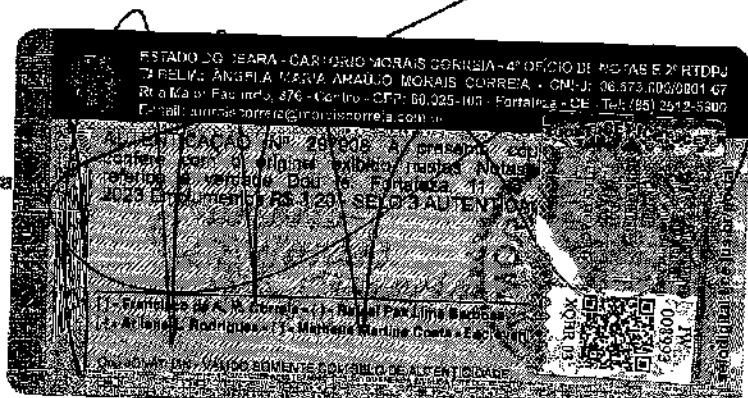
CONTÉM GLÚTEN.

9.0 Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto:
PRODUZIDO POR E DISTRIBUÍDO POR: JOSÉ MARIA DA COSTA FILHO
Rua Jockey Club, 472, Jockey Club, Fortaleza-CE, CEP 60510320
CNPJ 00.584.737/0001-07, CGF: 06953808-5, Fone: (85) 3233-3148
Indústria Brasileira

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: 8215.2023.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: DIEGO DA SILVA PACHECO

Proposta Comercial: 3009.2023.V0

CNPJ/CPF: 077.480.233-28

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

Contato: MATHEUS DOS SANTOS NUNES E-mail: matheussantos6680@gmail.com Fone: +53 (85) 98222-1616

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: PAO DE FORMA INTEGRAL

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: 02/08/2023 10:00:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL : DIEGO DA SILVA ; MARCA : JM PAN ; DF : 31.07.2023 ; DV : 14.08.2023 ; PESO : 512G ; LOTE : 31072023 ; APRESENTAÇÃO : EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO : MICROBIOLÓGICO

Data Recebimento: 02/08/2023 12:00:00

Data Início Amostra: 02/08/2023 12:00:00

Data Conclusão Amostra: 09/08/2023 13:42:35

03. Resultados:

Parâmetros	results	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
ESCHERICHIA COLI	<3	NMP/g	-	CMMEF	02/08/2023

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

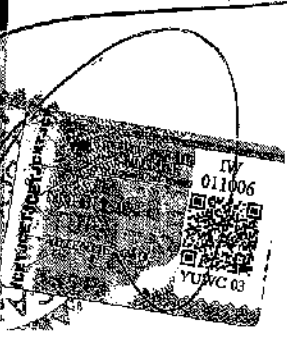
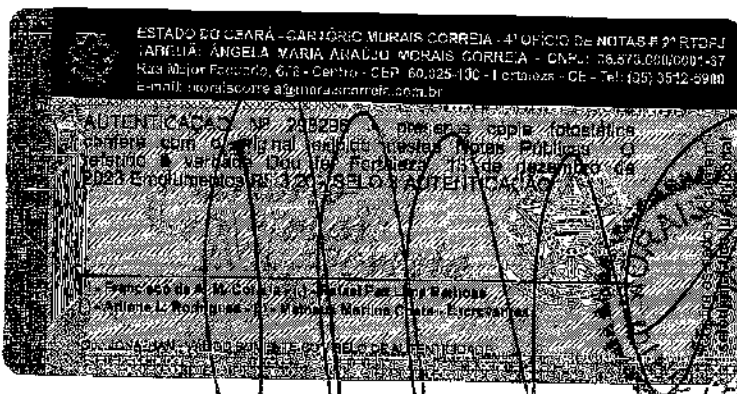
O presente resultado restringe-se a amostra analisada. Este documento não pode ser reproduzido parcialmente. Reproduza-o em sua totalidade de páginas.

Código de Verificação: 0005000167695015648290202300000

LABORSAÚDE - SERV. DE ANÁL. E CONSULTORIA
CNPJ: 11.048.908/0001-04
Romero Batista Araújo
Romero Batista Araújo
Tecnólogo em Saneamento Ambiental
CRO 102001047

ROMERO BATISTA ARAUJO
102001047

LABORSAÚDE SERV. DE ANÁLISES E CONSULTORIA
CNPJ: 11.048.908/0001-04
Francisco de Assis Araújo de Lima
Francisco de Assis Araújo de Lima
Sócio
CPF: 036.393.933-00 / CRO-CE: 18769270-7 Técnico





Laudo Nº: 8216.2023.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: DIEGO DA SILVA PACHECO

Proposta Comercial: 3009.2023.V0

CNPJ/CPF: 077.480.233-28

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

Contato: MATHEUS DOS SANTOS NUNES **E-mail:** matheussantos6680@gmail.com **Fone:** +55 (85) 98222-1816

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: PAO DE FORMA INTEGRAL

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: 02/08/2023 10:00:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL: DIEGO DA SILVA; MARCA: JM PAN; DF: 31.07.2023; DV: 14.08.2023; PESO: 512G; LOTE: 31072023; APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO: FÍSICO-QUÍMICO

Data Recebimento: 02/08/2023 12:00:00

Data Início Amostra: 02/08/2023 12:00:00

Data Conclusão Amostra: 09/08/2023 13:42:49

03. Resultados:

Parâmetros	resulto	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
pH	5,14	U pH	-	IAL, Mét. 812/IV	02/08/2023

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

Legenda

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

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

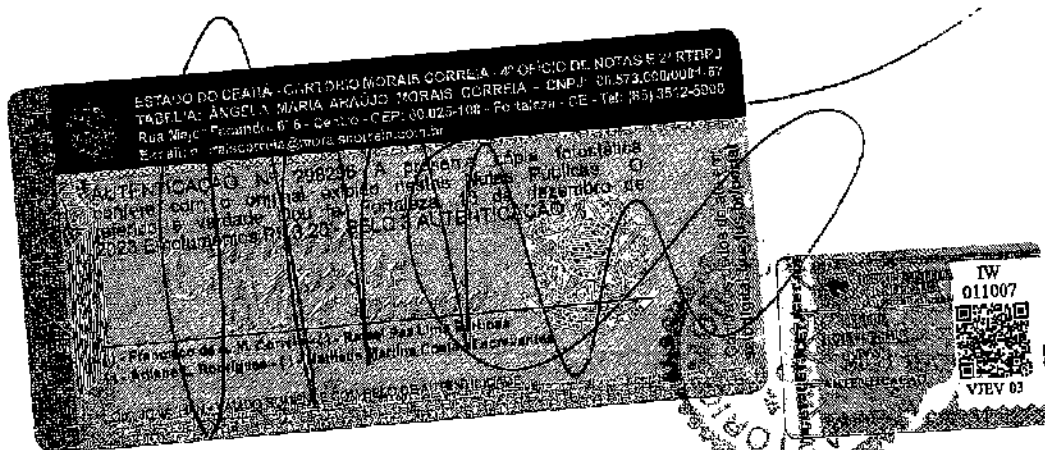
O presente resultado restringe-se a amostra analisada. Este documento não pode ser reproduzido parcialmente. Reproduza-o em sua totalidade de páginas.

Código de Verificação: 0005000167695015648300202300000

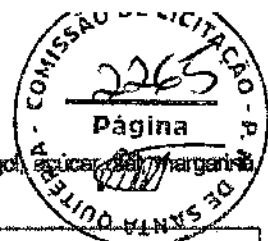
LABSAUDE - SERV. DE ANAL. E COM. LTDA EPP
CNPJ: 52.006.435/0001-47

Romero Batista Araújo
Romero Batista Araújo
Tecnólogo em Saneamento Ambiental
CAD. 102001047

ROMERO BATISTA ARAUJO
102001047



FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO



1.0 Descrição do Produto: PÃO HOT-DOG, MARCA: PANIFICADORA JM PAN, é composto de Farinha de trigo, açúcar, sal, margarina, fermento biológico e anti-mofo. **CONTÉM GLÚTEN.**

Denominação de Venda do Produto:	PÃO HOT-DOG
Marca	PANIFICADORA JM PAN
Ingredientes	Farinha de trigo, açúcar, sal, margarina, fermento biológico e anti-mofo. CONTÉM GLÚTEN.
REGISTRO / ISENÇÃO	ISENTO CONF. RDC Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010.
Conteúdos líquidos	Peso Líquido: 512g contendo 10 unidades em cada pacote.
Embalagem Primária	Tipo saco plástico de polietileno atóxico, com peso líquido de 512g.
Embalagem Secundária	Pacotes Individuais de 512g.

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 lugar seco e ventilado ou refrigeração, 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. Proteger contra a luz solar. Transporte em sacos fechados 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 dias após 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 30g (1 unidade)		
Quantidade/Porção		%VD (**)
Valor Energético	50 Kcal = 1121 KJ	13%
Carboidratos	35,2g	12%
Proteínas	3,1g	4%
Gorduras Totais	12,4g	23%
Gorduras Saturadas	2,5g	1%
Gorduras Trans	0g	**
Fibra Alimentar	0,8g	4%
Sódio	380mg	15%

(*)% 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 estabelecido.

8.0 Instruções de uso, preparo e consumo: Não aplicável. Produto pronto para o consumo. Pode ser utilizado em preparações alimentícias.

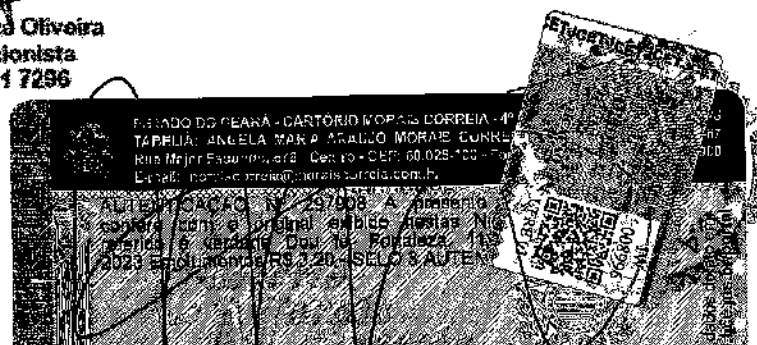
CONTÉM GLÚTEN.

9.0 Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto:
PRODUZIDO POR E DISTRIBUIDO POR: JOSÉ MARIA DA COSTA FILHO
Rua Jockey Club, 472, Jockey Club, Fortaleza-CE, CEP 60510320
CNPJ 00.584.737/0001-07, CGP: 06953808-5, Fone: (85) 3233-3148
Indústria Brasileira

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: 8178.2023.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: DIEGO DA SILVA PACHECO

Proposta Comercial: 3001.2023.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: PÃO HOT DOG

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: 02/08/2023 10:00:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL : DIEGO DA SILVA ; MARCA : JM PAN PÃOS E BOLOS ; DF : 13/10/2022 ; DV : 27/10/2022 ; PESO : 512G ; APRESENTAÇÃO : EMBALAGEM PRÓPRIA . LAUDO : FÍSICO-QUÍMICO

Data Recebimento: 02/08/2023 12:00:00

Data Início Amostragem: 02/08/2023 12:00:00

Data Conclusão Amostra: 07/08/2023 15:40:19

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un. Trab	L.Q.	Metodologia	Início-Enciso
pH	4,74	U pH	-	IAL, Mét. 012/IV	02/08/2023

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

Legenda

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

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

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

Código de Verificação: 0005000167695015645970202360000

LABOR SAÚDE - SERV. DE ANAL. E CONSULTA-EPY
CNPJ: 11.048.088/0001-04

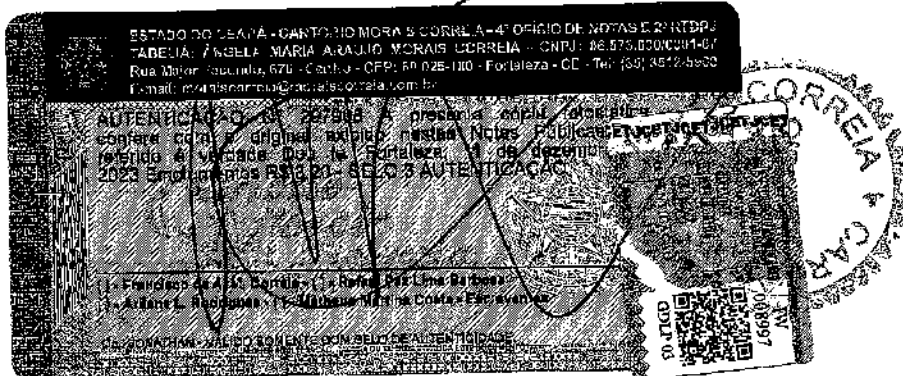
Romero Batista Araújo
Romero Batista Araújo
Tecnólogo em Saneamento Ambiental
C.R.O. 102001047

ROMERO BATISTA ARAUJO
102001047

LABOR SAÚDE SERV. DE ANÁLISE E CONSULTA-EPY
CNPJ: 11.048.088/0001-04

Francisco Antônio Abrasiz de Almeida
Sócio

CPF: 076.295.943-00 / CRO: 107002156-1 Técnico





Laudo Nº: 8177.2023.B- V,0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: DIEGO DA SILVA PACHECO

Proposta Comercial: 3001.2023.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: PÃO HOT DOG

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: 02/08/2023 10:00:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL : DIEGO DA SILVA ; MARCA : JM PAN PÃOS E BOLOS ; DF : 13/10/2022 ; DV : 27/10/2022 ; PESO : 512G ; APRESENTAÇÃO : EMBALGEM PRÓPRIA ; LAUDO MICROBIOLÓGICO

Data Recebimento: 02/08/2023 12:00:00

Data início Amostra: 02/08/2023 12:00:00

Data Conclusão Amostra: 07/08/2023 15:47:52

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensino
COLIFORMES À 45°C	<3	NMP/g	-	CMMEF	02/08/2023

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.

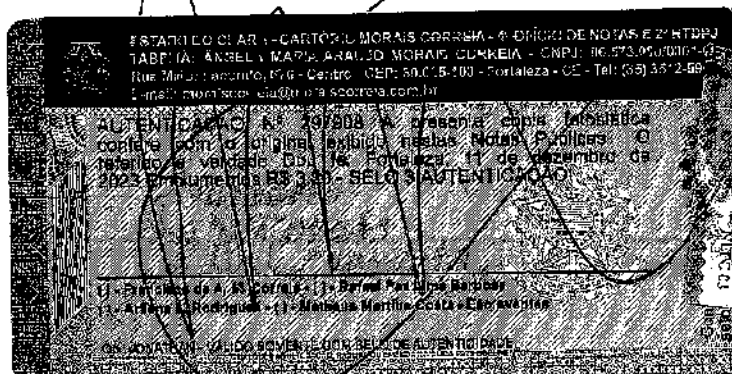
Código de Verificação: 0005000167695015645960202300000

LABOR SAUDE SERV DE ANL E COM LTDA-EPP
CNPJ: 11.048.986/0001-04
Romero Batista Araújo
Romero Batista Araújo
Tecnólogo em Saneamento Ambiental
CRL 102001047

ROMERO BATISTA ARAUJO
102001047

LABOR SAUDE SERV DE ANL E COM LTDA-EPP
CNPJ: 11.048.986/0001-04
Francisco Antônio de Azevedo de Uzeda
Francisco Antônio de Azevedo de Uzeda
Técnicos

CPF: 036.398.092-00 / CRM: 10706199-Técnicos



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 da 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	**
☺	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: Álvaro Weyne, Fortaleza/CE, CEP: 60336-200, CNPJ: 10.843.139/0001-50, C.G.F. 06.284.953-0, Atendimento ao Consumidor Fonê: (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 julho de 2022.

Ana Luiza Oliveira
Nutricionista
CRN11 7296



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: 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: 0005000167695014432540202200000

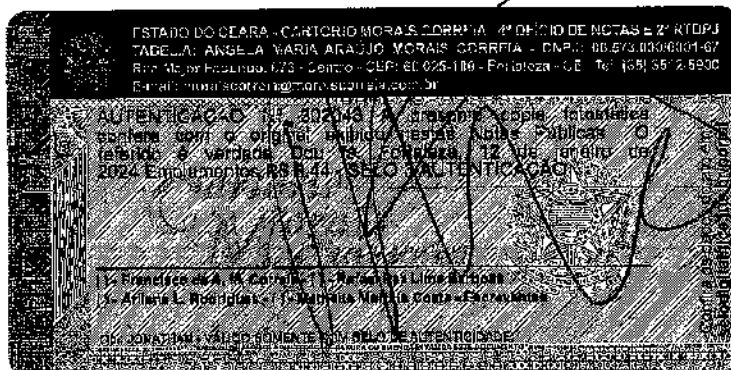
LABOR SAUDE SERV. DE ANALISE E CONSULTORIA EPF
 Rua Anelinda Pompeu, 119 - Fortaleza - CE
 CNPJ: 11.040.960/0001-04

LABOR SAUDE SERV. DE ANALISE E CONSULTORIA EPF

CNPJ: 11.040.960/0001-04

Francisco Assis Albuquerque de Lima
 Sócio

CPF: 029.703.063-09 / CBO: 19740250-Técnico





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/AV	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

[Handwritten Signature]
LABOR SAUDE SERV. DE ANALISE E CONSULTA-EPF
CNPJ: 11.048.968/0001-04
Priscila Braga Maciel
Responsável
CPF: 075.760.074-15

LABOR SAUDE SERV. DE ANALISE E CONSULTA-EPF
CNPJ: 11.048.968/0001-04
[Handwritten Signature]
Eduardo Allan Abrantes de Lima
Sócio
CPF: 016.781.983-00 / RG: 19700259-7/fortalza

ESTADO DO CEARÁ - CARSTÃO MORAIS CORREIA - 4º OFÍCIO DE NOTAS E 2º RTO/UF
TABELA: ANGELINA MARIA APÁULO MORAIS CORREIA - CNPJ: 05.573.300-0001-67
Rua Major Fausto de 675 - Centro - CEP: 60.325-100 - Fortaleza - CE - Tel: (85) 3512-5900
E-mail: mrcorrei@ma.com.br | www.ma.com.br

IDENTIFICAÇÃO
contato: 0800 010 0000 | www.ma.com.br | 0800 010 0000
18/10/2024 10:00:00 | 2024 | 10:00:00 | 2024 | 10:00:00

17 - Priscila Braga Maciel - Responsável
18 - Eduardo Allan Abrantes de Lima - Sócio

LABOR SAUDE SERV. DE ANALISE E CONSULTA-EPF
CNPJ: 11.048.968/0001-04



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, Amaranto, 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: 81.086.938/0001-05.

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 Lúcia Oliveira
Administradora



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 Recbimento: 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

LABORSAÚDE SERVIÇOS AMBIENTAIS E CONSULTORIA EPP
CNPJ: 11.066.968/0001-04

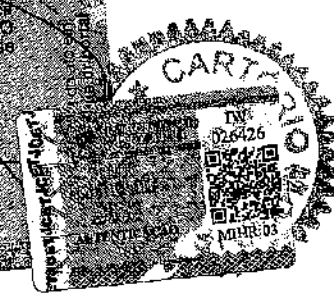
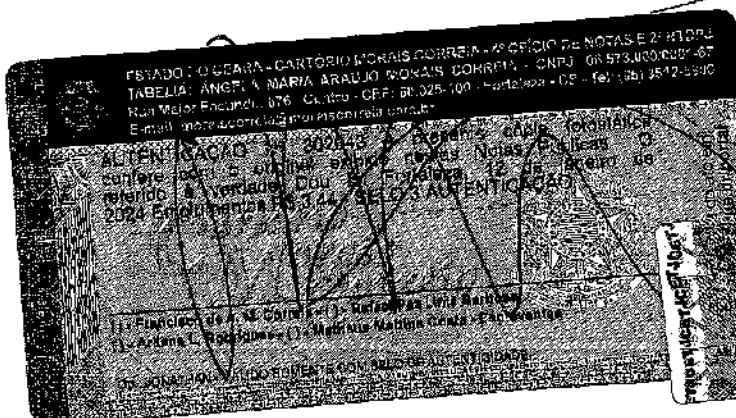
PRINCIPA BRUNDA MARINHO
Responsável
CPF: 028.783.021-41

LABORSAÚDE SERVIÇOS AMBIENTAIS E CONSULTORIA EPP

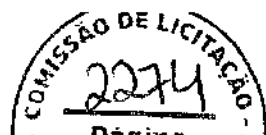
CPF: 11.066.968/0001-04

Priscila Aguiar Alencar de Lima
Sócia

CPF: 036.323.883-00 /CRC: 10100250-76/ceico



FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO



1.0 Descrição do Produto: **LEITE FERMENTADO PROBIÓTICOS NATURAIS COM PREPARO DE FRUTA PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE, MARCA: ACTIVA**, 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 PROBIÓTICOS NATURAIS COM PREPARO DE FRUTA PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE
Marca	ACTIVA.
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 118592
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 **
Colesterol	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. @actviabrasil 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
CRP 12345



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) 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 : ACTIVA (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

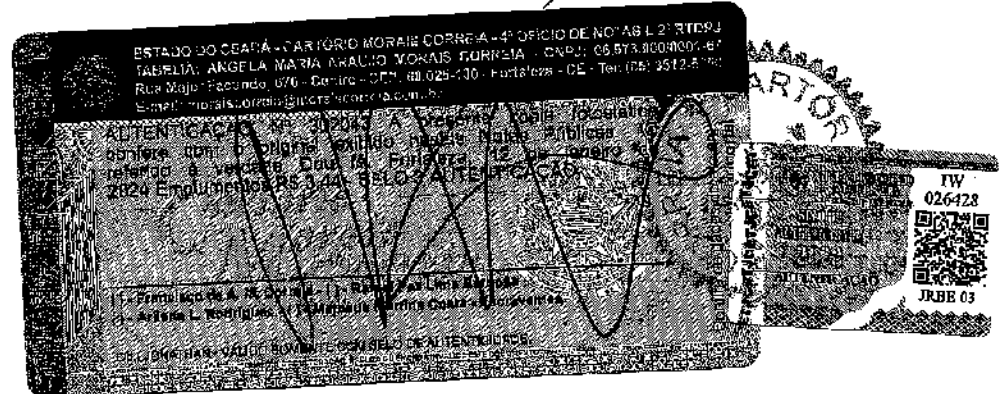
NMP/g - Número Mais Provável por grama L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

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 ANALIS E COM LTDA.
Sara Alves Ribeiro da Silva
Química / Responsável Técnica.
CREQ Nº 101800509
Sara Alves Ribeiro da Silva

LABOR SAÚDE SERV. DE ANÁLISES E CONSULTORIA EPP
CNPJ: 13.048.960/0001-04
Francisca A. Pereira Almeida da Silva
Técno
CPF: 036.322.043-08 / RG: 36700299-740404





Laudo Nº: 11805.2023.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) 98558-6216

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: LEITE FERMENTADO COM PROBIÓTICOS 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 da Amostragem: 20/11/2023 13:00:00 **Característica da Amostra:** Simples
Informações Adicionais: RESPONSÁVEL : DIEGO DA SILVA ; MARCA : ACTIVA (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 a amostra analisada. Este documento não pode ser reproduzido parcialmente. Reproduza-o em sua totalidade de páginas.

Código de Verificação: 0005000167695016086580202300000

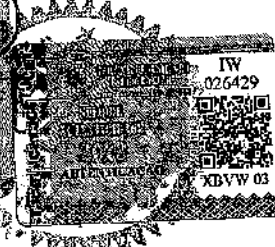
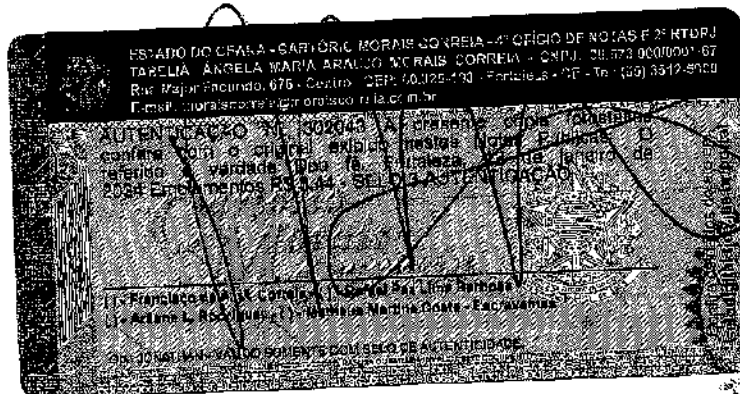
LAB SAÚDE – SERV DE ANALIS E COM LTDA.

Sara Alves Ribeiro da Silva

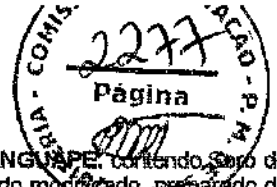
Química / Responsável Técnica.

CRQ Nº 101000569

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. **ALÉRGICOS: 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. ALÉRGICOS: 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.LF/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
açúcares	3,8 g	5
Gorduras Totais	3,8 g	7
Gorduras Saturadas	2,9 g	13
Gorduras Trans	0 g	**
Coolesterol	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 2000Kcal 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 Lactea 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: 07.634.785/0001-01, CGF 06.115.186-6. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA: S.LF/DIPOA Nº. 0010/1863. INDÚSTRIA BRASILEIRA. CENTRAL DE
ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR SAC: (85) 3374-3030, visite 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: 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: 0010/1853; 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

LABORSAÚDE SERVIÇOS DE ANÁLISE E CONSULTORIA EPP
 Rua Major Facundo, 678 - Centro - CEP: 60.025-003 - Fortaleza - CE - Tel: (85) 3512-5900
 E-mail: me.laborssaude@laborssaude.com.br

LABORSAÚDE SERVIÇOS DE ANÁLISE E CONSULTORIA EPP
 Rua Major Facundo, 678 - Centro - CEP: 60.025-003 - Fortaleza - CE - Tel: (85) 3512-5900
 E-mail: me.laborssaude@laborssaude.com.br
 Francisco Assis Azevedo da Silva
 Sócio
 CPF: 086.392.983-00 / CRC: 30700250-7 Técnico

ESTADO DO CEARÁ - DARYÓRIE MORAIS CORREIA - CNPJ: 06.873.300/0001-07
 TABELIA: AV. A. MARIA ARAUJO MORAIS CORREIA - CNPJ: 06.873.300/0001-07
 Rua Major Facundo, 678 - Centro - CEP: 60.025-003 - Fortaleza - CE - Tel: (85) 3512-5900
 E-mail: me.laborssaude@laborssaude.com.br





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/W	28/09/2022

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

Legenda

U pH - Unidade de pH.

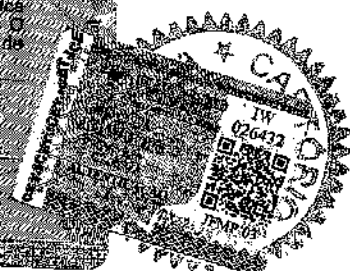
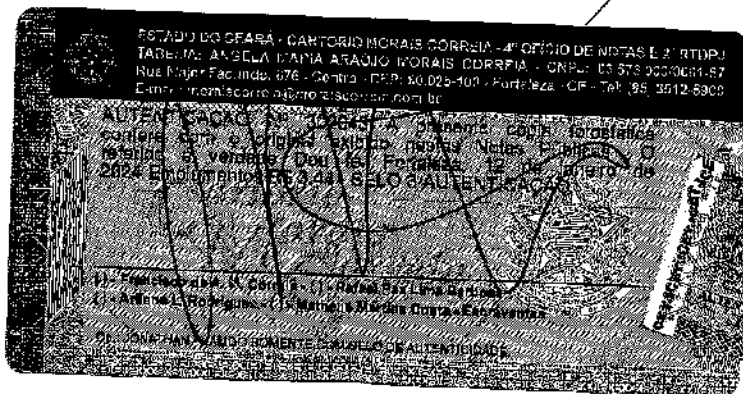
Plano e procedimento de amostragem conforme: PQ 013 - Método e Plano de amostragem

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

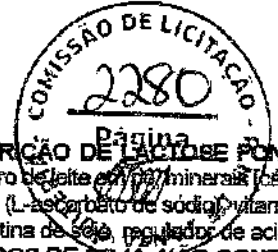
Código de Verificação: 0005000167695014432140202200000

[Handwritten Signature]
LABOR SAUDE SERV. DE ANALISE E QUALIDADE APP
CNPJ: 11.048.968/0001-04
Priscilla Bezerra Rêgo
Especialista
CRP: 13.1873
RUE: 99392182-14

LABOR SAUDE SERV. DE ANALISE E QUALIDADE APP
CNPJ: 11.048.968/0001-04
Priscilla Bezerra Rêgo
Sócio
CPF: 026.392.943-00 / ORG: 40700299-Teófilo



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-tocopheril), 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-tocopheril), 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 tampa aluminizada, com peso líquido de 380g
Embalagem Secundária	Caixa com 12 unidades de 380g.

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

3.0 Características Físico químicas: Conforme legislação vigente.

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 do 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 Inclusive de carbonato de cálcio e vitamina E (acetato de DL-alfa-tocopheril).

9.0 Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto: **PRODUZIDO POR:** Nestlé Brasil Ltda. Fábrica de Laticínios (SIF 468) – Rodovia Marechal Rondon, km 531, Araçatuba-SP, CNPJ 80.409.075/0029-53. 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. INDÚSTRIA BRASILEIRA.

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

Ana Lívia Oliveira





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.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:360G; 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	6,68	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.

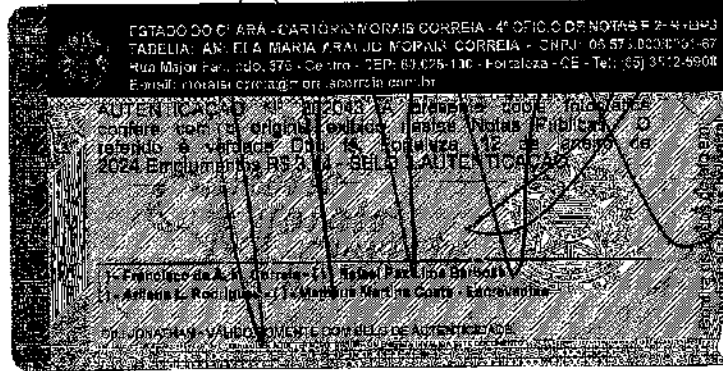
Plano e procedimento de amostragem conforme: PQ 013 - Método e Plano de amostragem

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

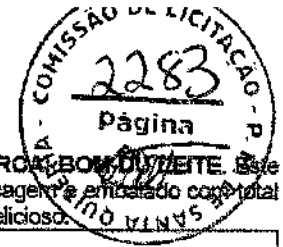
Código de Verificação: 0005000167695014369230202206000

(Signature)
LABOR SAÚDE SERVIÇOS ANAL. E CONSULTORIA
Priscila Braga Moutão
Especialista
CRP: 23.778
CPF: 070.350.183-94

LABOR SAÚDE SERV. DE ANÁLISE E CONSULTORIA-IPP
CNPJ: 11.042.938/0001-04
(Signature)
Francisco Ailton Arraújo de Lima
Sócio
CPF: 026.393.093-04 / CRB: 10770299-Técnicos



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 9g.
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.

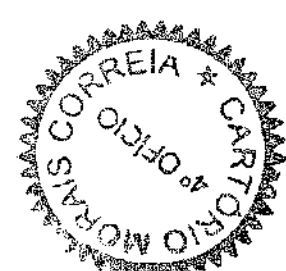
NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE.

9.0 Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto:
EMPACOTADO E DISTRIBUÍDO POR: INDÚSTRIA E COM. DE ALIMENTOS LTDA.
CNPJ: 05.267.926/0001-61. I.E. 06.670329-8. Rua Vitória Kelly, 00141. Bairro: Autódromo. Eusebio - 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 Lúcia 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 INOVAÇÃO SUCROALIMENTAR

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

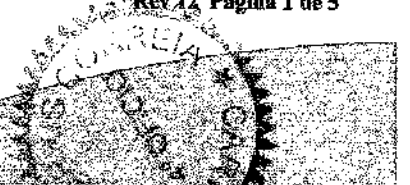
Hora de Entrada: 08:20

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 DOCUMENTO TEM SIGNIFICAÇÃO RESTRITA E APLICAM-SE TÃO SOMENTE AO OBJETO DE SERVIÇO. SUA REPRODUÇÃO PARA OUTROS FINS SÓ PODERÁ SER FEITA DE FORMA INTEGRAL, SEM NENHUMA ALTERAÇÃO.



RELATÓRIO DE ENSAIO

GERÊNCIA	LABORATÓRIO	SOLICITAÇÃO Nº	RENº
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 TEM SIGNIFICAÇÃO RESTRITA E APLICAM-SE TÃO SOMENTE AO OBJETO DE SERVIÇO. SUA REPRODUÇÃO PARA OUTROS FINS SÓ PODERÁ SER FEITA DE FORMA INTEGRAL, SEM NENHUMA ALTERAÇÃO.





RELATÓRIO DE ENSAIO

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

Amostra	Parâmetro	Resultado	Referência	Unidade	Li, 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 NESTE DOCUMENTO TEM SIGNIFICAÇÃO RESTRITA E APLICAM-SE TÃO SOMENTE AO OBJETO DE SERVIÇO. SUA REPRODUÇÃO PARA OUTROS FINS SÓ PODERÁ SER FEITA DE FORMA INTEGRAL, SEM NENHUMA ALTERAÇÃO.





RELATÓRIO DE ENSAIO

GERÊNCIA	LABORATÓRIO	SOLICITAÇÃO Nº	RE Nº
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 Colônias Li: Limite inferior Ls: 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 = $10 \log x - u$ limite inferior do intervalo de confiança

Ls = $10 \log x + u$ limite superior do intervalo de confiança

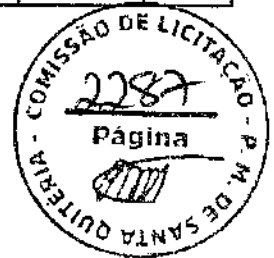
onde u = Incerteza de medição expandida = 0,1 calculada com nível de confiança $k=2$ pela tabela T de Student (probabilidade de abrangência de 95%) conforme POT 43MBA-LC- Cálculo de Estimativa de Incerteza de Medição de Ensaios Microbiológicos (Versão 05).

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

5. REFERÊNCIAS

Bactérias Mesófilas Aeróbias

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





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

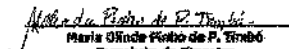
Enumeração de Enterobacteriaceae em alimentos: POT39 – MBA /LEA rev. 01 - American Public Health Association (APHA), Compendium of Methods for the Microbiological Examination of foods. 5ªed 2015, capítulo 8.

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.

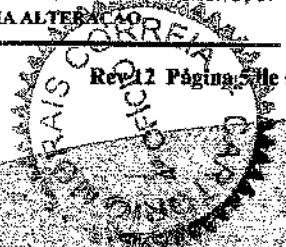

Maria Olinda Pinho de Paiva Timbó
Engenheira de Alimentos
CREA-CE: 340857
Núcleo de Alimentos - Nutec/Gelco



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



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



RELATÓRIO DE ENSAIO

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

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

Ensaio Físico-químico

3. DADOS DA AMOSTRA

Amostra identificada pelo interessado como: LEITE EM PÓ INTEGRAL

Natureza da Amostra: PRODUTOS ALIMENTÍCIOS GERAL

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

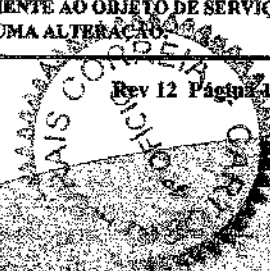
Hora de Entrada: 08:20

Data do Início dos Ensaio: 07/08/2023

Data do Término dos Ensaio: 08/08/2023

Informações Adicionais: 1. Data da coleta: N/A. 2. Hora da coleta: N/A. 3. SIE / ADAGRI / SDA Nº: 169/20.

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



RELATÓRIO DE ENSAIO

GERÊNCIA	LABORATÓRIO	SOLICITAÇÃO Nº	RE Nº
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

Alcidesa Pinho de R. Tavares
Marta Cláudia Pinho de R. Tavares
Engenheira de Alimentos
CREA-CE 1390867
Núcleo de Alimentos – Nutec/Getaq



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

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



NUTEC



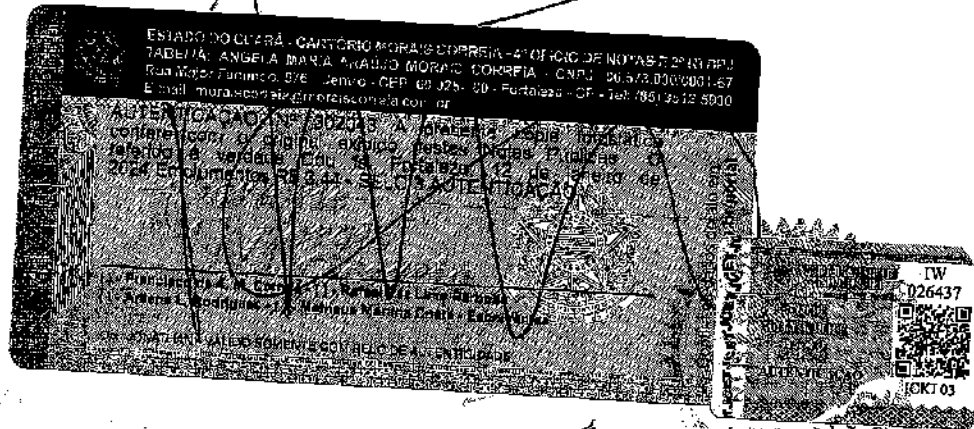
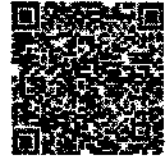
CEARÁ
 GOVERNO DO ESTADO
 SECRETARIA DE CIÊNCIA, TECNOLOGIA
 E INOVAÇÃO INDUSTRIAL

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 Olinda 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: **d5cfead94f5350e12e322b5b664544c1**

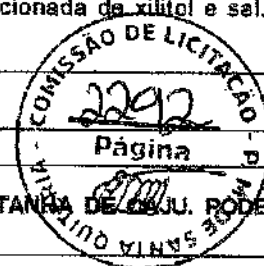


OS RESULTADOS APRESENTADOS NESTE DOCUMENTO TEM SIGNIFICAÇÃO RESTRITA E APLICAM-SE TÃO SOMENTE AO OBJETO DE SERVIÇO. SUA REPRODUÇÃO PARA OUTROS FINS SÓ PODERÁ SER FEITA DE FORMA INTEGRAL, SEM NENHUMA ALTERAÇÃO.

FICHA TÉCNICA REFERENTE AO PRODUTO APRESENTADO

1.0 Descrição do Produto: PAÇOCA CASTANHA DE CAJU – PAÇOQUINHA – ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCAR. MARCA: DOM CAJÚ, 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 CAJÚ
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 898956 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%
Ácidos gordos totais	6,3 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

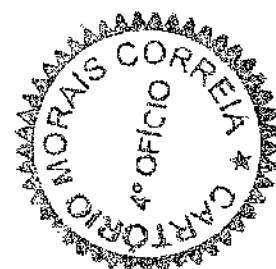
ALÉRGICOS: CONTÉM CASTANHA DE CAJU. PODE CONTER TRAÇOS DE AMENDOIM. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

9.0 Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto:
PRODUZIDO POR: GL COMÉRCIO DE CASTANHAS EIRELI – ME - Rua Soldado Jacundá, 10 – Jardim Flórida – Aquilraz – 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: 5028.2022.V0

02. Dados da Amostragem:

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

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: REPONSÁVEL: 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. 012AV	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: 00050001676950144630202200000

LABORSAÚDE SERV. DE ANÁLISES E QUALIDADE EPP
CNPJ: 11.048.958/0001-04

Prof. Dr. Thiago Martins
Farmacêutico
CRF 20372
R. 05/08/2012-12

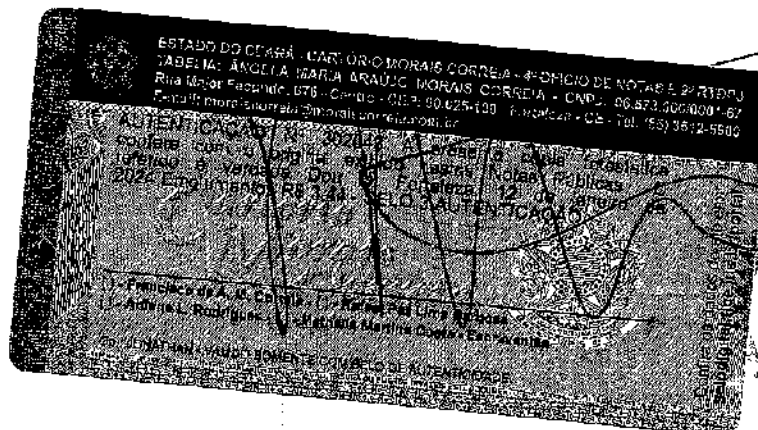
LABORSAÚDE SERV. DE ANÁLISES E QUALIDADE EPP

CNPJ: 11.048.958/0001-04

Francisco Antônio Azevedo de Lima

Sócio

CPF: 005.398.949-00 /CC: 10700230-7 Fortaleza





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 AÇÚCAR)
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:** 26/10/2022 10:46:50

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.O.	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: 0005000167695014463010202200000

LABOR SAÚDE SERVIÇOS ANAL. E CONSULTA EIV
CNPJ: 11.040.988/0001-04
Priscilla Braga Almeida
Coordenadora
ISS: 08.000
Insc: 0010001-16

LABOR SAÚDE SERVIÇOS ANAL. E CONSULTA EIV
CNPJ: 11.040.988/0001-04
Francisco Adriano Azevedo de Lima
Sócio
CPF: 026.293.921-09 / CRC: 19790216-7 Técnica

