

Declaro que a empresa **MARIA DO PERPETUO SOCORRO FARIAS PAIVA**, inscrita no CNPJ: **22.982.072/0001-14**, GANHADORA do lote 09, apresentou as amostras no prazo devido, referente ao processo licitatório Pregão Eletrônico nº PCS-01.221123-SEDUC, cujo o objeto é a aquisição de gêneros alimentícios destinados à composição da merenda escolar para o exercício de 2024, a ser fornecida nas instituições de ensino da rede pública do município de Santa Quitéria-CE. Estamos emitindo o seguinte laudo:

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






3	CARNE BOVINA TIPO ISCA CONGELADA 1KG	KG	PRODUTO OBTIDO A PARTIR ACÉM, MUSCULO, PATINHO OU COXÃO MOLE EM ISCA DE EM MÉDIA 50G DE BOVINO SEGUIDOS DO IMEDIATO CONGELAMENTO. ISENTA DE OSSOS, CARTILAGEM. GORDURA MÁXIMA DE 15% E ÁGUA 3% NO MÁXIMO. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. COR VERMELHA SEM MANCHAS ESVERDEADAS E ODOR CARACTERÍSTICO. PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 83 ANEXO II DE 21/11/03 MAPA). REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (RDC N.º 360/3 BRANCA, INTEIRA, NÃO AMASSADA.59 DE 23/12/03, RDC N.º 259 DE 20/09/02, RDC N.º 123 DE 13/05/04 E IN N.º 83 ANEXO II DE 21/11/03, LEI N.º 10.674). EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA TRANSPARENTE À VACUO DE ALTA BARREIRA 1000G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: ACONDICIONADOS EM CAIXA DE PAPELÃO VEDADA. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.	Conforme
O item está no padrão das conformidades exigidas				
4	CARNE DE SUÍNO CONGELADA 1KG	KG	CARNE SUÍNA. PERNIL OU LOMBO. EM CUBOS, CADA CUBO PESANDO EM MÉDIA 50 G. 1ª QUALIDADE. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. DESOSSADA, SEM NERVOS OU GORDURAS. COR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS. ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICA, QUÍMICA E SENSORIAIS). DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE E CHEGAR CONGELADA EM TEMPERATURA DE -12º C A - 18º C AO LOCAL DE ENTREGA. REGISTRO NO SIE OU SIF. EMBALAGEM PRIMÁRIA A VÁCUO: POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO MÍNIMO 1 KG DO PRODUTO.	Conforme
O item está no padrão das conformidades exigidas				
5	FILÉ DE PEITO EM CUBOS OU ISCA 1KG	KG	CADA CUBO OU ISCA PESANDO EM MÉDIA 40 G. 1ª QUALIDADE. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. DESOSSADA. COR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS. ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICA, QUÍMICA E SENSORIAIS). DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE E CHEGAR CONGELADA EM TEMPERATURA DE -12º C A - 18º C AO LOCAL DE ENTREGA. REGISTRO NO SIE OU SIF. EMBALAGEM PRIMÁRIA A VÁCUO: POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO MÍNIMO 1 KG DO PRODUTO.	Conforme
O item está no padrão das conformidades exigidas				
6	PEITO DE FRANGO COM OSSO 1KG	KG	ACONDICIONADO EM FILME DE PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE. O PRODUTO DEVERA ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS E/OU LEGISLAÇÃO VIGENTE DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA APRESENTANDO, EM SUA EMBALAGEM, AS MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS PERTINENTES, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA/MS. EMBALAGEM PRIMARIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO CONTENDO PESO APROXIMADAMENTE 1KG DO PRODUTO.	Conforme
O item está no padrão das conformidades exigidas				



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

Conclusão: A empresa apresentou todas as amostras corretamente, onde foi avaliado as especificações dos rótulos e análise sensorial, conforme a Agência Nacional de Vigilância Sanitária de Resolução- RDC Nº 259, de 20 de Setembro de 2002. Concluímos que todas as amostras do lote 09 estão **APROVADAS** e aptas a garantir a eficácia da contratação, uma vez que atendem a todos os requisitos de qualidade e desempenho solicitados participar do processo licitatório Pregão Eletrônico nº PCS-01.221123-SEDUC.

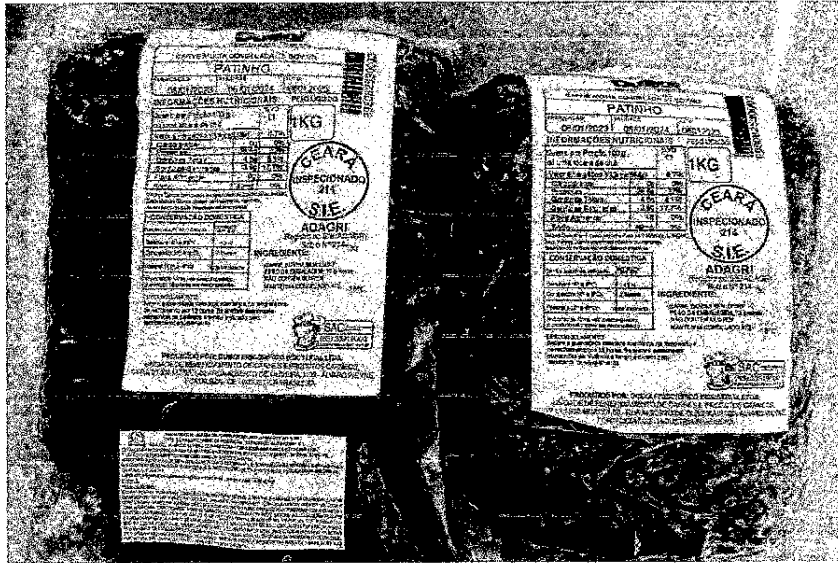
Santa Quitéria, 06 de Fevereiro de 2024.

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

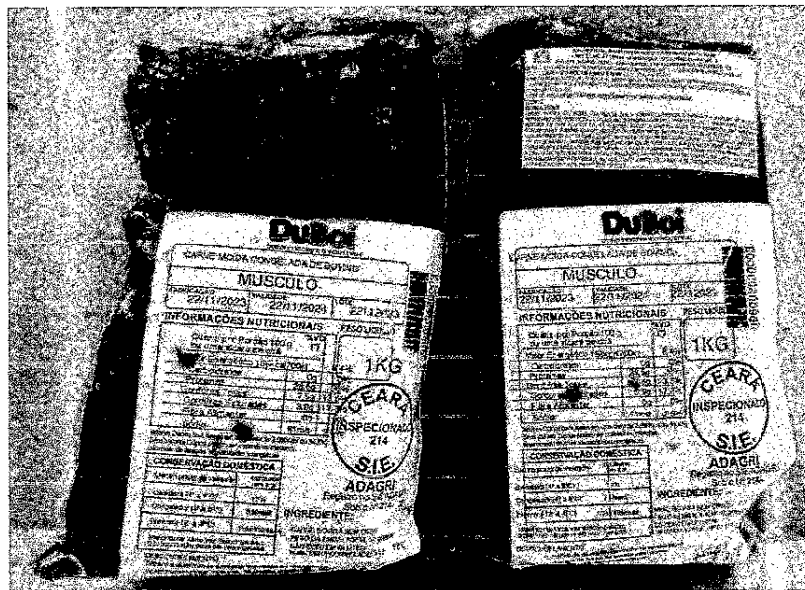
Regina Célia Lopes Braga
REGINA CÉLIA LOPES BRAGA
PRESIDENTE DO CAE
CPF: 675.473.623-20

LOTE 09: PRODUTOS CÁRNEOS - COTA RESERVADA

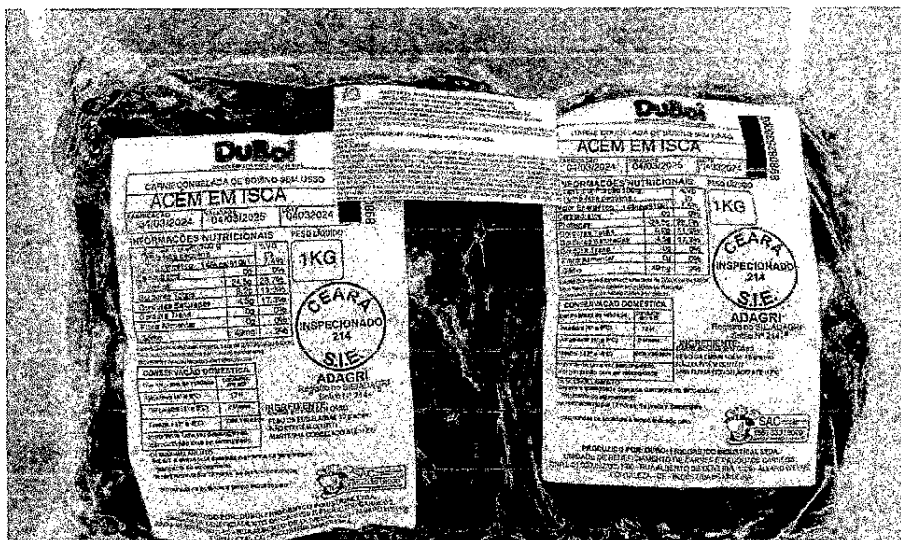
1 - CARNE BOVINA 1ª, MOÍDA CONGELADA - 1KG



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



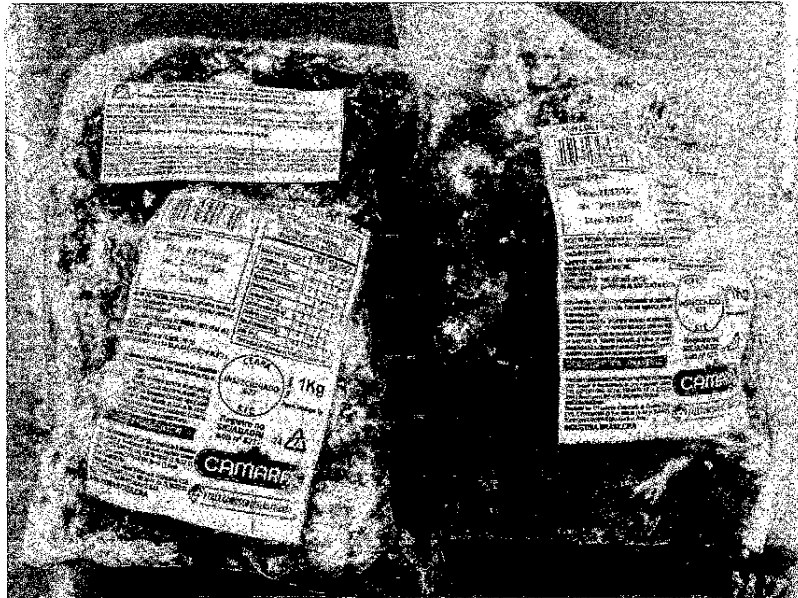
3 - CARNE BOVINA TIPO ISCA CONGELADA - 1KG



4 - CARNE DE SUÍNO CONGELADA - 1KG



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



6 - PEITO DE FRANGO COM OSSO - 1KG



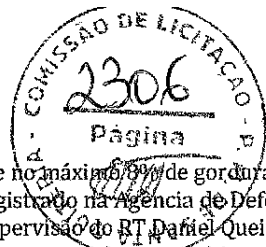
Handwritten signature or initials.

7 - FRANGO INTEIRO CONGELADO - 1KG



(Handwritten marks)

FICHA TÉCNICA CARNE MOÍDA CONGELADA PATINHO



DOMINAÇÃO DE VENDA: CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO - PATINHO

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

DADOS DO PRODUTO:

Marca: DUBOI

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

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

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

REGISTRO NO SIE/ADRAGRI SOB O Nº 214- 32

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

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

INSTRUÇÕES DE USO, PREPARO E CONSUMO:

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

Este alimento se manuseado incorretamente e ou consumido cru, pode causar danos à saúde. Para a sua segurança, siga as instruções abaixo: Mantenha refrigerado ou congelado. Descongele somente no refrigerador ou no micro-ondas. Mantenha o produto cru separado de outros alimentos. Lave com água e sabão as superfícies de trabalho (incluindo as tábuas de corte), utensílios e mãos depois de manusear o produto cru. Consuma somente após cozido, frito ou assado completamente.

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

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

CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE:

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

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

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

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

Álvaro Weyne, Fortaleza/CE. Indústria Brasileira.

SAC: (85) 3391-9000

E-MAIL: duboifortaleza@uol.com.br



Dados do Solicitante

RUFINO VIANA SERVICOS TECNICOS LTDA		CNPJ/CPF	46.011.426/0001-41
AV BRASILIA, 500, 500		CEP	61761210
EUSEBIO	Responsável pela contratação	Telefone	(85)3099-3939

Dados Fornecido pelo Solicitante

PRODUTOS DO BOI ALBERTO DE OLIVEIRA, 1109 - ALVARO WEYNE - FORTALEZA - CE - CEP: 80330-530 CNPJ: 01.930.8970/001-63		Lot	06012023	Lot	NA
CARNE MOIDA CONGELADA DE BOVINO-PATINHO 1K		Nome do fornecedor	CELIANE		
Validade	06/01/2023	Validade	06/01/2024	Data	28/01/2023 NA
		Tempo de entrega	NA	Município	
		DUBOI			

Dados Laboratório

Identificação	10186377	Código de amostra	12427AMB23	Número de identificação	1026035	Risco biológico	NA
Registrou	01/02/2023 10:15	Estado	NA	Tempo de conservação	CONGELADO	Condições de acond.:	
				NORMAL - LACRADO			

Relatório de Ensaio Microbiológico - 10.186.377A-0

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	Valido	Plm
Contagem de Escherichia coli	<1,0 x 10 ¹	UFC/g	Norma Brasileira ABNT NBR 12218:2015 Método 10.1.10.1	03-02-2023	03-02-2023
Contagem de Estafilococos coagulase positiva	<1,0 x 10 ¹	UFC/g	ABNT NBR 12218:2015 Método 10.1.10.2	03-02-2023	03-02-2023
Contagem Padrão de Microorganismos Mesófilos à 30°	5,5 x 10 ⁵	UFC/g est	ABNT NBR 12218:2015 Método 10.1.10.3	03-02-2023	03-02-2023
Deteção de Salmonella spp.	Ausência	75g	ABNT NBR 12218:2015 Método 10.1.10.4	03-02-2023	03-02-2023

Abreviatura:

NA = Não aplicável (NB = Não Informado) | UFC = Unidade Formadora de Colônias | NMP = Número Mais Provável | SVR = Sem Valor de Referência | ND = Não Determinável

Metodologia(s):

- ADAC Official Methods of Analysis 991.14 - 21st ed. 2019
- AFNOR Certificate Number 2M 01.09.04.03 A. (66 correspond to EN ISO 6888-1 method) PE MB 012
- AFNOR Certificate Number 2M 01/01 03/88. PE MB 011
- ADAC Official Methods of Analysis 2018.01. 31st ed. 2019.

Informações adicionais:

- Instrução Normativa nº 181 de 19 de julho de 2022

Todas as informações constam nas demais folhas das análises e estão à disposição do solicitante.
 Os resultados (s) do(s) amostra(s) tem significado restrito à(s) amostra(s) analisada(s).
 Este relatório de ensaio somente pode ser reproduzido por cópia e sem nenhuma alteração.
 Procedimento de amostragem: Plano de amostragem é da responsabilidade do solicitante.

Comentário(s):

Conforme o (s) parâmetro (s) analisado (s), a amostra encontra-se de acordo com a Legislação acima vigente.
 Laboratório de ensaio acreditado pelo Cbcr de acordo com a ABNT NBR ISO/IEC 17025, sob número CRL 0295.
 Nota: Questões e interpretações não fazem parte do escopo deste laboratório.

Assinatura do responsável
Alvaro Longura (CPF: 00000000000)

Assinatura do responsável

Elion Patrícia de Ramos (CPF: 00000000000)

Assinatura do responsável
Eleone Aparecida Tezo Cuzi (CPF: 00000000000)

Natan da Silva Miranda Sechi (CPF: 00000000000)

Assinatura do responsável
Leifels Nazari (CPF: 00000000000)

Rodrigo Onofre de Souza (CPF: 00000000000)

CRBAC nº 10201/2023
Rodrigo Onofre de Souza

Alvaro Longura (CPF: 00000000000)

Assinatura do responsável

45 3333-8000

03-02-2023 10:15 01/02/2023 10:15



Dados do Solicitante


Razão Social RUFINO VIANA SERVICOS TECNICOS I LTDA		CNPJ 16.011.426/0001-41	
Endereço AV BRASLIA, 500, 500		CEP 61761210	
Cidade EUSEBIO	UF CE	Telefone (85)3099-3939	
Responsável pelo pedido JOSE VALDARIO VIANA JUNIOR		Assinatura	

Página 1 of 1 13/03/2023 Emissão

Dados Fornecido pelo Solicitante

Razão Social PRODUTOS DO BOI ALBERTO DE OLIVEIRA, 1109 - ALVARO WEYNE - FORTALEZA - CE - CEP: 60330-530 CNPJ: 01.830.857/0001-80		Número 06912023		Lote NA	
Descrição do produto CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO-PATINHO 1K		Marca CELIANE		Fabricante DUBOI	
Data de entrega 08/01/2023		Validade 05/01/2024		Data de validade 28/01/2023 NA	
Forma de entrega NA		Tempo de entrega NA		Forma de entrega DUBOI	

Dados Laboratório

Código Serviço 10185376	Código de acesso 3946F023	Número de registro 1028034	Forma de entrega NA		
Responsável 01/02/2023 10:15		Tempo recebimento NA		Condições de entrega CONGELADO NORMAL - LACRADO	

Relatório de Ensaio Físico-Químico - 10.186.376A-0

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	LG	Validade	Fim
GORDURAS TOTAIS (Lipídios)	3,0	g/100g	Para valor de referência	0,1	08-03-2023	13-03-2023
pH	6,25		Para valor de referência	2,5-10	08-03-2023	08-03-2023
PROTEÍNA TOTAL	22,54	g/100g	Para valor de referência	0,17	08-03-2023	10-03-2023
UMIDADE E VOLÁTEIS	74,5	g/100g	Para valor de referência	0,1	15-03-2023	13-03-2023

Abreviatura:

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

Metodologia(s):

- (1) NMR0.181.2005
- (2) ISO 2317.1999
- (3) ISO 1671.2009
- (4) ISO 1442.1997

Informações adicionais:

Todas as informações constam nos dados brutos das análises e estão à disposição do solicitante. Os resultados desta análise foram obtidos somente a partir da amostra analisada. Este relatório de ensaio somente pode ser reproduzido por completo e sem nenhuma alteração. Procedimento de amostragem: Plano de amostragem é de responsabilidade do solicitante.

Comentário(s):

Laboratório de ensaio credenciado pela Cgcre do estado sob o ABNT NBR ISO/IEC 17025, sob número CRL 0290.
 Nota: Opiniões e interpretações não fazem parte do escopo deste relatório.

Assinatura do(s) responsável(is):

Aivore Lorgura (COP/PR) (COP/PR)

Elcione Aparecida Tozo Guzi (COP/PR) (COP/PR)

Letícia Nazzari (COP/PR) (COP/PR)

Assinatura do(s) responsável(is):

Lilian Patrícia de Ramos (COP/PR) (COP/PR)

Natán de Silva Miranda Sochi (COP/PR) (COP/PR)

Rodrigo Onofre de Sousa (COP/PR) (COP/PR)

Lilian Patrícia de Ramos
 Crea PR: 0372407-0
 Lílian Patrícia Ramos

Aivore Lorgura
 CREA PR 318
 Aivore Lorgura PR



05 3335-0000

LABORATÓRIO DE ENSAIO FÍSICO-QUÍMICO - A3Q LABORATÓRIOS LTDA
 Rua José de Alencar, 1109 - Alvarô Weyne - Fortaleza - CE - CEP: 60330-530

➤ FICHA TÉCNICA - CARNE MOÍDA MÚSCULO

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

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

➤ DADOS DO PRODUTO:

Marca: DUBOI

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

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

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

REGISTRO NO SIE/ADAGRI SOB O Nº 214- 32



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

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

➤ INSTRUÇÕES DE USO, PREPARO E CONSUMO:

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

Este alimento se manuseado incorretamente e ou consumido cru, pode causar danos à saúde. Para a sua segurança, siga as instruções abaixo: Mantenha refrigerado ou congelado. Descongele somente no refrigerador ou no micro-ondas. Mantenha o produto cru separado de outros alimentos. Lave com água e sabão as superfícies de trabalho (incluindo as tábuas de corte), utensílios e mãos depois de manusear o produto cru. Consuma somente após cozido, frito ou assado corretamente.

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

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

➤ CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE:

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

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

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

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

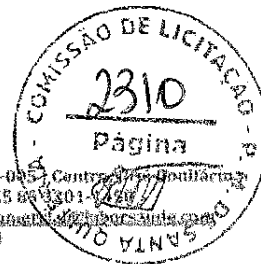
Ávaro Weyne, Fortaleza/CE, Indústria Brasileira.

SAC: (85) 3391-9000

E-MAIL: duboifortaleza@uol.com.br

Fortaleza -CE, 25 de julho de 2022.

Ana Lúcia Oliveira



Laudo Nº: 8608.2022.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: DUBOI - FRIGORIFICO INDUSTRIAL LTDA

CNPJ/CPF: 01.930.887/0001-80

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

Proposta Comercial: 2739.2022.V0

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO - MÚSCULO

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

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

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

Característica da Amostra: Simples

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

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

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

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

03. Resultados:

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

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

Legenda

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

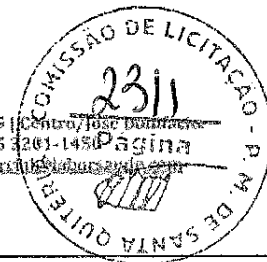
(*) Os resultados relatados pela empresa subcontratada: A3Q Laboratório Ltda - ABNT NBR ISO/IEC 17025:2017 Acreditação nº CRL 0298, não faz parte do escopo deste laboratório.

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

Código de Verificação: 0005000095754013900290202200000

[Handwritten signature and stamp]

LABOR SAUDE SERV. DE ANÁLISE E COM. LTDA EPP
CNPJ: 11.048.969/0001-04
[Handwritten signature]
Francisco Alton Albuquerque de Lima
Sócio
CPF: 036.391.883-00 / CRAQ: 10700258-Técnico



Laudo Nº: 8607.2022.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: DUBOI - FRIGORIFICO INDUSTRIAL LTDA

CNPJ/CPF: 01.930.887/0001-80

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

Proposta Comercial: 2739.2022.V0

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO - MÚSCULO

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

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

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

Característica da Amostra: Simples

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

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

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

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

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	IN Nº 60/2019	Un	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
AERÓBIOS MESÓFILOS	6,7 x 10 ³	10 ⁶	UFC/g	-	MMAMA	07/06/2022
ESCHERICHIA COLI	<3	10 ³	NMP/g	-	CMMEF	07/06/2022
ESTAFILOCOCOS COAGULASE POSITIVA	<1,0 x 10	10 ⁴	UFC/g	-	CMMEF	07/06/2022
SALMONELLA SP	Ausência	Ausência	em 25g	-	CMMEF	07/06/2022

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

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

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

Legenda

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

Informações Importantes:

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

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

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

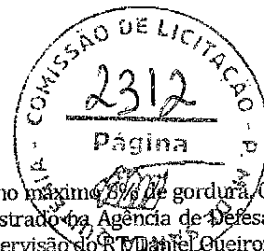
Código de Verificação: 0005000095754013900280202200000

LABOR SAUDE SERV. DE ANAL. E COM. LTDA EPP
Priscila Motta Martins
Farmacêutica
CRP-015.8972
CPF: 053.530.103-76

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

Francisco Alton Abrantes de Lima
Sócio
CPF: 016.193.731-00 / CNJ: 40700020-Técnico

➤ FICHA TÉCNICA - ACÉM EM ISCA



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

Produto elaborado com carne bovina, com qualidade organoléptica e microbiológica, contém no máximo 3% de água e no máximo 16% de gordura. O produto é processado dentro dos padrões que preconizam a legislação RIIPOA, IN 12, RDC 259 E 359, Sendo registrado na Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Ceará - ADAGRI, com o número do SIE 214/18. O controle de qualidade é mantido sobre supervisão do RDT Daniel Queiroz Barros, além da permanência diária de um Veterinário da Secretária de Agricultura e Abastecimento. O rigoroso controle no recebimento, armazenamento da matéria prima, higienização de equipamentos, estrutura e utensílios em todo fluxo de produção, garante um alimento apto para consumo com qualidade microbiológica, nutricional e físico-química.

➤ DADOS DO PRODUTO:

Marca: DUBOI

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

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

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

REGISTRO NO SIE/ADRAGRI SOB O Nº 214- 18

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

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

➤ INSTRUÇÕES DE USO, PREPARO E CONSUMO:

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

Este alimento se manuseado incorretamente e ou consumido cru, pode causar danos à saúde. Para a sua segurança, siga as instruções abaixo: Mantenha refrigerado ou congelado. Descongele somente no refrigerador ou no micro-ondas. Mantenha o produto cru separado de outros alimentos. Lave com água e sabão as superfícies de trabalho (incluindo as tábuas de corte), utensílios e mãos depois de manusear o produto cru. Consuma somente após cozido, frito ou assado completamente.

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

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

➤ CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE:

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

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

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

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

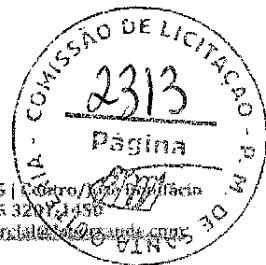
Álvaro Weyne, Fortaleza/CE. Indústria Brasileira.

SAC: (85) 3391-9000

E-MAIL: duboifortaleza@uol.com.br

Fortaleza - CE, 25 de julho de 2022.

Ana Luiza Oliveira
Nutricionista



Laudo Nº: 8610.2022.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: DUBOI - FRIGORIFICO INDUSTRIAL LTDA

CNPJ/CPF: 01.930.887/0001-80

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

Proposta Comercial: 2739.2022.V0

02. Dados da Amostragem:

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

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

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

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

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL: CELIANE VENÂNCI; MARCA: DUBOI; DF: 03/06/2022; DV: 03/06/2023; LOTE: 03062022; PESO: 1KG; SIE: 21418; APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO FÍSICO-QUÍMICO.

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

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

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

03. Resultados:

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

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

Legenda

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

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

Este resultado restringe-se a amostra analisada. Este documento não pode ser reproduzido parcialmente. Reproduza-o em sua totalidade de páginas.
Código de Verificação: 0005000095754013900310202200000

LABOR SAUDE SERV. DE ANALISE E CONSULTA-EPF
CNPJ: 11.048.968/0001-04
RUA ANTONIO POMPEU, 115 - FORTALEZA - CE
CEP: 06.040-005
TEL: (85) 3261-1470
WWW.LABORSAUDE.COM

LABOR SAUDE SERV. DE ANALISE E CONSULTA-EPF
CNPJ: 11.048.968/0001-04
Francisco Nelson Abreu de Lima
Sócio
CPF: 016.391.983-00 / CRC: 18700250-1 Técnico



Laudo Nº: 8609.2022.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: DUBOI - FRIGORIFICO INDUSTRIAL LTDA

CNPJ/CPF: 01.930.887/0001-80

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

Proposta Comercial: 2739.2022.V0

02. Dados da Amostragem:

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

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

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

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

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL: CELIANE VENÂNCIO; MARCA: DUBOI; DF: 03/06/2022; DV: 03/06/2023; LOTE: 03062022; PESO: 1KG; SIE: 21418; APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO MICROBIOLÓGICO.

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

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

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

03. Resultados:

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

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

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

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

Legenda

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

Informações Importantes:

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

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

Código de Verificação: 0005000095754013900300202200000

LABOR SAÚDE SERV. DE ANÁL. E COM. LTDA EPP
CNPJ: 11.048.968/0001-04
Priscilla Braga Almeida
FATIMENEZES
CPF: 028.222.222
RPM 016.320403-74

LABOR SAÚDE SERV. DE ANÁLISE E COM. LTDA EPP
CNPJ: 11.048.968/0001-04
Francisco Ailton Abrantes de Lima
SSCO
CPF: 028.391.981-00 / CRC: 10782150-7/contas

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

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

➤ **DADOS DO PRODUTO:**

Marca: GUAIBUA

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

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

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

REGISTRO NO SIE/ADRAGRI SOB O Nº 203/148



TABELA NUTRICIONAL		
Quant. por porção 100G		
	Quantidade/Porção	%VD (*)
Valor Energético	138 kcal	7%
Carboidratos	0g	0%
Proteínas	20g	27%
Gorduras Totais	13g	23,8%
Gorduras Saturadas	2g	9%
Gorduras Trans	0g	0%
Fibra alimentar	0g	0%
Sódio	105	4%

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

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

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

➤ **CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE:**

Mantenha congelado à - 18°C ou mais frio.

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

➤ **PRODUZIDO POR:** GUAIBUA AGROPECUARIA S/A.

GUAIBUA AGROPECUARIA S/A

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

SIE/ADAGRI - Produto registrado sob nº 203/148

Indústria Brasileira.

Fortaleza -CE, 27 de julho de 2022.


Ana Luiza Oliveira
Nutricionista
CRN11 7296



Laudo Nº: 6220.2023.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: GUAUIBA AGROPECUÁRIA S/A

Proposta Comercial: 2220.2023.V0

CNPJ/CPF: 07.574.718/0001-30

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

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

02. Dados da Amostragem:

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

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

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

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

Característica da Amostra: Simples

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

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

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

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

03. Resultados:

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

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

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

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

Legenda

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

04. Informações Importantes:

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

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

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

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

Código de Verificação: 0005000052052015399950202300000

LABOR SAÚDE - SERV. DE ANAL. E CONSULTA-EPF
CNPJ: 11.048.968/0001-07

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

ROMERO BATISTA ARAUJO
102001047

LABOR SAÚDE SERV. DE ANÁLISE E CONSULTA-EPF
CNPJ: 11.048.968/0001-07

Francisco Djalma Albuquerque de Lima
Francisco Djalma Albuquerque de Lima
Téc. em Saneamento Ambiental
CRQ. 102001047

CPF: 835.393.853-09 / CRQ: 10700210-1/Carina



Laudo Nº: 6740.2023.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: GUAÍUBA AGROPECUÁRIA S/A
Proposta Comercial: 2449.2023.V0
CNPJ/CPF: 07.574.718/0001-30
Endereço: R SINVAL LEITAO, S/N ZONA RURAL - GUAÍUBA/CE CEP: 61890000
Contato: CARLOS EUGENIO BOTELHO MONTEIRO E-mail: guaiuba@guaiubaagro.com.br Fone: +55 (85) 32537-6714

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: CARNE CONGELADA DE SUINO SEM OSSO - LOMBO CUBOS
Endereço Amostragem: R SINVAL LEITAO, S/N ZONA RURAL **Cidade:** GUAÍUBA/CE CEP: 61890000
Responsável pela Amostragem: Cliente
Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento
Data de Amostragem: 22/06/2023 15:00:00 **Característica da Amostra:** Simples
Informações Adicionais: RESPONSÁVEL : CARLOS EUGENIO ; MARCA : GUAÍUBA ; DF : 03.06.2023 ; DV : 29.11.2023 ; PESO : 1KG ; LOTE : 03062023 ; SIE : 203 ; APRESENTAÇÃO : EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO FÍSICO-QUÍMICO
Data Recebimento: 22/06/2023 17:00:00
Data Início Amostra: 22/06/2023 17:00:00 **Data Conclusão Amostra:** 28/06/2023 10:26:55

03. Resultados:

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

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

Legenda

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

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

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

Código de Verificação: 0005000052052015461670202300000

LABOR SAÚDE - SERV. DE ANÁL. E COM. LTDA-EMP
CNPJ: 11.048.968/0001-04
Romero Batista Araújo
Romero Batista Araújo
Tecnólogo em Saneamento Ambiental
CRQ. 102001047

ROMERO BATISTA ARAUJO
102001047

LABOR SAÚDE SERV. DE ANÁLISE E COM. LTDA-EMP
CNPJ: 11.048.968/0001-04
Francisco Antônio Alencar de Lima
Francisco Antônio Alencar de Lima
Socio

CPF: 026.193.983-00 / CRQ: 20700250-Técnico

➤ **FICHA TÉCNICA – FILÉ DE PEITO EM CUBOS**



➤ **DOMINAÇÃO DE VENDA:** CARNE CONGELADA DE FRANGO – FILÉ DE PEITO EM CUBOS

➤ **DADOS DO PRODUTO:**

Marca: CAMARÁ

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

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

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

REGISTRO NO SIE/ADAGRI SOB Nº 627/24

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

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

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

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

Para sua segurança, siga as instruções abaixo:

Mantenha congelado.

Descongele somente no refrigerador.

Mantenha o produto cru separado dos outros alimentos.

Não lave o produto cru antes do manuseio.

Lave com água e sabão as superfícies de trabalho (incluindo as tábuas de corte), utensílios e mãos depois de manusear o produto cru.

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

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

➤ **CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE:**

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

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

➤ **FABRICADO E EMBALADO POR: LFS COMERCIO E IMPORTAÇÃO DE ALIMENTOS LTDA**

UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNE E PRODUTOS CÁRNEOS

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

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

DISTRIBUÍDO POR: LFS COMERCIO E IMPORTAÇÃO DE ALIMENTOS LTDA

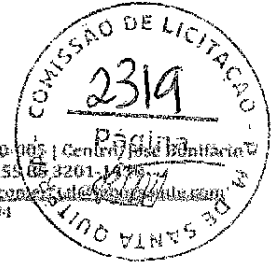
CNPJ 15.099.833/0001-29, End.: Rodovia BR 116, km 23, Bloco 01 Área 2,

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

Fale conosco: (85) 4012-2970

Fortaleza-CE, 13 de dezembro de 2022.

Ana Luiza Oliveira
Nutricionista
CRN11 7296



Laudo Nº: 11806.2023.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: VIRGINIA SILVA DE AQUINO

Proposta Comercial: 4346.2023.V0

CNPJ/CPF: 007.575.053-84

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

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

02. Dados da Amostragem:

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

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

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

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

Característica da Amostra: Simples

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

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

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

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

03. Resultados:

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

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

Legenda

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

04. Informações Importantes:

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

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

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

Código de Verificação: 0005000155589016086610202300000

LAB SAÚDE - SERV DE ANALISE E COM LTDA.

Sara Alves Ribeiro da Silva

Química / Responsável Técnica.

CRQ Nº 101000509

Sara Alves Ribeiro da Silva

LABOR SAUDE SERV. DE ANALISE E COM. LTDA. EPP

CNPJ: 11.048.968/0001-01

Francisco Antônio Azevedo da Silva

Selo

CPF: 036.383.263-05 / CRC: 10700250-7/CE



Laudo Nº: 11807.2023.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

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

02. Dados da Amostragem:

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

03. Resultados:

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

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

Legenda

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

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

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

Código de Verificação: 0005000155589016086620202300000

LAB SAÚDE – SERV DE ANALIS E COM LTDA.

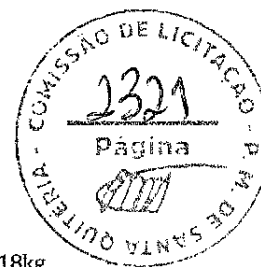
Sara Alves Ribeiro da Silva

Química / Responsável Técnica.

CRQ Nº 101000589

Sara Alves Ribeiro da Silva

➤ **FICHA TÉCNICA – PEITO DE FRANGO**



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

➤ **DADOS DO PRODUTO:**

Marca: **FRIATO**

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

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

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

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

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

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

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

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

Para a sua segurança siga sempre as instruções: Mantenha resfriado ou congelado. Descongele somente no refrigerador ou no micro-ondas. Mantenha o produto cru separado dos outros alimentos. Não lave o produto cru antes do manuseio. Lave com água e sabão as superfícies de trabalho (incluindo as tábuas de corte), utensílios e mãos depois de manusear o produto cru. Consuma somente após completamente cozido, frito ou assado. Uma vez descongelado, recomenda-se não recongelar o produto.

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

MANTENHA CONGELADO A -12°C OU MAIS FRIO

IMPORTANTE: Uma vez descongelado nunca recongelar.

➤ **CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE:**

Mantenha congelado à - 12°C ou mais frio.

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

➤ **PRODUZIDO POR:** NUTRIZA - AGROINDUSTRIAL DE ALIMENTOS S.A. ABATEDOURO FRIGORIFICO

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

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

Industria brasileira.

Fortaleza-CE, 27 de julho de 2022.

Ana Lúcia Oliveira
 Nutricionista



Laudo Nº: 15856.2022.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: VIRGINIA SILVA DE AQUINO

CNPJ/CPF: 007.575.053-84

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

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

Proposta Comercial: 4917.2022.V0

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: CORTES CONGELADOS DE FRANGO - PEITO

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

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

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

Característica da Amostra: Simples

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

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

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

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

03. Resultados:

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

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

Legenda

U pH - Unidade de pH.

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

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

Código de Verificação: 0005000155589014451230202200000

LABOR SAÚDE SERV. DE ANÁLISE E CONSULTA EPP

CNPJ: 11.048.968/0001-04

Amanda Lins Viana Bastos
Técnicas em Alimentos
CRQ-CE: 02261033
CPF: 068.691.974-06

Amanda Lins Viana Bastos

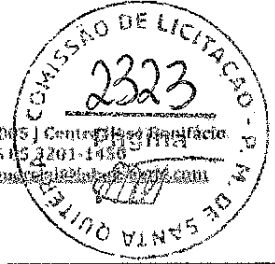
LABOR SAÚDE SERV. DE ANÁLISE E CONSULTA EPP

CNPJ: 11.048.968/0001-04

Francisco Milton Abreu de Lima

Sócio

CPF: 036.593.695-09 / CRQ: 107082150-Técnicos



Laudo Nº: 15855.2022.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: VIRGINIA SILVA DE AQUINO

CNPJ/CPF: 007.575.053-84

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

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

Proposta Comercial: 4917.2022.V0

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: CORTES CONGELADOS DE FRANGO - PEITO

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

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

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

Característica da Amostra: Simples

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

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

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

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

03. Resultados:

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

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

Legenda

NMP/g - Número Mais Provável por grama.

04. Informações Importantes:

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

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

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

Código de Verificação: 0005000155589014451220202200000

LABOR SAÚDE SERV. DE ANÁLISE E QUALIDADE-EPF
CNPJ: 11.048.968/0001-04
Amanda Lins Viana Bastos
Técnicas em Microbiologia
CRQ-CE: 102.11093
CPF: 088.801.824-09

Amanda Lins Viana Bastos

LABOR SAÚDE SERV. DE ANÁLISE E QUALIDADE-EPF
CNPJ: 11.048.968/0001-04
Francisco de Assis Almeida de Uzeda
Técnico
CPF: 036.193.543-00 / CRQ: 10700250-Técnicos

➤ **FICHA TÉCNICA – FRANGO CONGELADO (SEM MIÚDOS)**



➤ **DOMINAÇÃO DE VENDA: FRANGO CONGELADO (SEM MIÚDOS)**

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

➤ **DADOS DO PRODUTO:**

Marca: TIJUCA

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

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

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

REGISTRO NO SIE/ADRAGRI SOB O Nº 600-20

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

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

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

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

Para a sua segurança siga as instruções abaixo:

Mantenha Congelado. Descongele somente no refrigerador ou no micro-ondas. Mantenha o produto cru separado dos outros alimentos. Não lave o produto cru antes do manuseio. Lave com água e sabão as superfícies de trabalho (incluindo as tábuas de corte), utensílios e mãos depois de manusear o produto cru. Consuma somente após completamente cozido, frito ou assado. Uma vez descongelado, recomenda-se não recongelar o produto.

CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA	
Dentro do prazo de validade consumir até	
Embalagem fechada	
Freezer (-12°C a -18°C)	Vide validade
Congelador (-10°C a -8°C)	6 meses
Geladeira (+4°C a +8°C)	2 dias

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

➤ **CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE:**

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

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

➤ **PRODUZIDO POR: ABATEDOURO FRIGORÍFICO TIJUCA ALIMENTOS LTDA.**

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

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

Fortaleza-CE, 05 de julho de 2023.


Ana Lúcia Oliveira
Nutricionista
CRN11 7296



Laudo Nº: 218.2023.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: VIRGINIA SILVA DE AQUINO

CNPJ/CPF: 007.575.053-84

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

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

Proposta Comercial: 63.2023.V0

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: FRANGO CONGELADO SEM MIUDOS (TIJUCA)

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

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

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

Característica da Amostra: Simples

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

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

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

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

03. Resultados:

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

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

Legenda

NMP/g - Número Mais Provável por grama.

04. Informações Importantes:

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

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

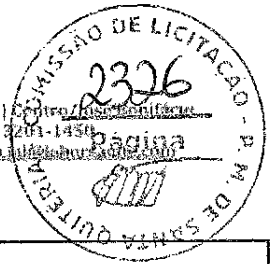
O presente resultado restringe-se a amostra analisada. Este documento não pode ser reproduzido parcialmente. Reproduza-o em sua totalidade de páginas.

Código de Verificação: 0005000155589014768210202300000

LABOR SAÚDE SERV. DE MAN. E COM. LTDA-EPP
CNPJ: 11.048.968/0001-04
[Assinatura]
Amanda Lins Viana Bastos
Técnic(a) em Alimentos
CRO-CE: 82255/033
CPF: 866.691.804-09

Amanda Lins Viana Bastos

LABOR SAÚDE SERV. DE MAN. E COM. LTDA-EPP
CNPJ: 11.048.968/0001-04
[Assinatura]
Francisco Carlos Abreu de Lima
Técnic
CPF: 016.791.983-00 / CRQ: 10700250-Técnic



Laudo Nº: 219.2023.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: VIRGINIA SILVA DE AQUINO

CNPJ/CPF: 007.575.053-84

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

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

Proposta Comercial: 63.2023.V0

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: FRANGO CONGELADO SEM MIUDOS (TIJUCA)

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

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

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

Característica da Amostra: Simples

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

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

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

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

03. Resultados:

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

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

Legenda

U pH - Unidade de pH.

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

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

Código de Verificação: 0005000155589014768220202300000

LABOR SAÚDE SERV. DE ANÁLISE E COM. LTDA-EPP
CNPJ: 11.048.968/0001-01
Amanda Lins Viana Bastos
Técnicas em Alimentos
CNP: 026.101.824-09

Amanda Lins Viana Bastos

LABOR SAÚDE SERV. DE ANÁLISE E COM. LTDA-EPP
CNPJ: 11.048.968/0001-01
Francisco Cleiton Azevedo de Lima
Sócio
CPF: 036.393.923-00 / CBO: 10700215-Técnico