

Declaro que a empresa **JPF ALIMENTOS LTDA**, inscrita no **CNPJ: 21.888.452/0001-21**, GANHADORA dos lotes 03 e 08, 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:

<b>DISCRIMINAÇÃO</b>				
<b>LOTE 03: LEITES E DERIVADOS - COTA PRINCIPAL</b>				
Nº.	Gênero	Und.	Especificação	Marca
1	ACHOCOLATA DO EM PÓ, INSTANTÂNEO 1KG	KG	CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES BASICOS AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, SORO DE LEITE, AROMA NATURAL DE CHOCOLATE, SEM CORANTES ARTIFICIAIS. EMBALAGEM PRIMARIA PACOTE DE 1KG, EM POLIETILENO ATOXICO, TRANSPARENTE, LEITOSA OU ALUMINIZADA, RESISTENTE, INVIOVADA, LIVRE DE INSETOS. LARVAS, MICRORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAUDE HUMANA.	Conforme
<b>O item está no padrão das conformidades exigidas</b>				
2	AVEIA EM FLOCOS FINOS 165G	UND	AVEIA EM FLOCOS FINOS, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SAS E LIMPAS ISENTAS DE MATERIA TERROSA E PARASITOS, NÃO PODENDO APRESENTAR-SE UMIDO, RANÇOSO OU FERMENTADO ASPECTO PO FINO COR BRANCA. ODOR E SABOR PRÓPRIO. EMBALAGEM (CAIXA/PACOTE) DE 165G.	Conforme
<b>O item está no padrão das conformidades exigidas</b>				
3	BEBIDA DE MORANGO OU CHOCOLATE, SEM LACTOSE 900ML	UND	LÍQUIDO, SEM ADIÇÃO DE LACTOSE, COMPLEMENTO ALIMENTAR LÁCTEO, SABOR MORANGO OU CHOCOLATE COM VITAMINAS E MINERAIS, ZERO ADIÇÃO DE LACTOSE. NÃO CONTEM LACTOSE. RICO EM FERRO, ZINCO VITAMINA C E D. ATENDE AS RECOMENDAÇÕES DA LEGISLAÇÃO BRASILEIRA. EMBALAGEM DE MÍNIMO 900ML. EMBALÁGEM SECUNDÁRIA EM CAIXAS DE PAPELÃO COM 12 UNIDADES.	Conforme
<b>O item está no padrão das conformidades exigidas</b>				
4	BEBIDA LÁCTEA, COM POLPA DE FRUTA, SABORES VARIADOS 900ML	UND	(COCO, MORANGO E SALADA DE FRUTAS), O PRODUTO DEVERA ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS E/OU LEGISLAÇÃO VIGENTE DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA APRESENTANDO, EM SUA EMBALAGEM, AS MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS PERTINENTES, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA/MS. EMBALAGEM DE PLÁSTICO ATÓXICO COM 900ML.	Conforme
<b>O item está no padrão das conformidades exigidas</b>				
5	LEITE EM PÓ, SEM LACTOSE 380G	UND	LEITE SEMIDESNATADO COM 1,55% DE GORDURA, ENZIMA LACTASSE, VITAMINAS (C, A E D) E ESTABILIZANTES (CITRATO DE SÓDIO, TRIFOSFATO DE SÓDIO, DIFOSFATO DE SÓDIO E MONOFOSFATO DE SÓDIO). NÃO CONTÉM GLÚTEN. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO REGISTRO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE, EMBALAGEM DE 380 GRAMAS.	Não Conforme
<b>O item NÃO está no padrão das conformidades exigidas</b>				









6	LEITE EM PÓ INTEGRAL 500G	PCT	RICO EM 12 VITAMINAS (A, C, D, E, B1, B2, B6, B12, H, PP, B9, B5, FERRO, IODO, ZINCO, MAGNÉSIO E MANGANÊS. EMBALAGEM INVOLÁVEL, FLEXÍVEL E METALIZADA DE 500G. APRESENTAR DATA DE VALIDADE E FABRICAÇÃO BOAS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. REGISTRO NO SIF.	Conforme
<b>O item está no padrão das conformidades exigidas</b>				
7	PAÇOCA DE CASTANHA DE CAJU 15G	UND	CASTANHA DE CAJU TRITURADA SEM ACUCAR PODENDO SER ADOÇADA COM XILITOU E SAL, EMBALAGEM DA ENTREGA: PORÇÃO INDIVIDUAL, EMBALADA UMA A UMA CONTENDO 15G DO PRODUTO, DADOS DE FORNECEDOR, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÁXIMA DE 03 MESES. ACONDICIONADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO.	Conforme
<b>O item está no padrão das conformidades exigidas</b>				
<b>LOTE 08: LEITES E DERIVADOS - COTA RESERVADA</b>				
Nº.	Gênero	Und.	Especificação	Marca
1	ACHOCOLATA DO EM PÓ, INSTANTÂNEO 1KG	KG	CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES BASICOS AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, SORO DE LEITE, AROMA NATURAL DE CHOCOLATE, SEM CORANTES ARTIFICIAIS. EMBALAGEM PRIMARIA PACOTE DE 1KG, EM POLIETILENO ATOXICO, TRANSPARENTE, LEITOSA OU ALUMINIZADA, RESISTENTE, INVOLADA, LIVRE DE INSETOS. LARVAS, MICRORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAUDE HUMANA. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS ACONDICIONADAS EM CAIXA DE PAPELÃO COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO.	Conforme
<b>O item está no padrão das conformidades exigidas</b>				
2	AVEIA EM FLOCOS FINOS 165G	UND	AVEIA EM FLOCOS FINOS, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SAS E LIMPAS ISENTAS DE MATERIA TERROSA E PARASITOS, NÃO PODENDO APRESENTAR-SE UMIDO, RANÇOSO OU FERMENTADO ASPECTO PO FINO COR BRANCA. ODOR E SABOR PRÓPRIO. EMBALAGEM (CAIXA/PACOTE) DE 165G.	Conforme
<b>O item está no padrão das conformidades exigidas</b>				
3	BEBIDA DE MORANGO OU CHOCOLATE, SEM LACTOSE 900ML	UND	LÍQUIDO, SEM ADIÇÃO DE LACTOSE, COMPLEMENTO ALIMENTAR LÁCTEO, SABOR MORANGO OU CHOCOLATE COM VITAMINAS E MINERAIS, ZERO ADIÇÃO DE LACTOSE. NÃO CONTEM LACTOSE. RICO EM FERRO, ZINCO VITAMINA C E D. ATENDE AS RECOMENDAÇÕES DA LEGISLAÇÃO BRASILEIRA. EMBALAGEM DE MÍNIMO 900ML. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXAS DE PAPELÃO COM 12 UNIDADES.	Conforme
<b>O item está no padrão das conformidades exigidas</b>				
4	BEBIDA LÁCTEA, COM POLPA DE FRUTA, SABORES VARIADOS 900ML	UND	(COCO, MORANGO E SALADA DE FRUTAS), O PRODUTO DEVERA ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS E/OU LEGISLAÇÃO VIGENTE DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA APRESENTANDO, EM SUA EMBALAGEM, AS MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS PERTINENTES, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA/MS. EMBALAGEM DE PLÁSTICO ATÓXICO COM 900ML.	Conforme
<b>O item está no padrão das conformidades exigidas</b>				
5	LEITE EM PÓ, SEM LACTOSE 380G	UND	LEITE SEMIDESNATADO COM 1,55% DE GORDURA, ENZIMA LACTASSE, VITAMINAS (C, A E D) E ESTABILIZANTES (CITRATO DE SÓDIO, TRIFOSFATO DE SÓDIO, DIFOSFATO DE SÓDIO E MONOFOSFATO DE SÓDIO). NÃO CONTÉM GLÚTEN. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO REGISTRO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE, EMBALAGEM DE 380 GRAMAS.	Não Conforme
<b>O item NÃO está no padrão das conformidades exigidas</b>				





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

**Conclusão:** A empresa apresentou todas as amostras, 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. Porém o item 5 (LEITE EM PÓ, SEM LACTOSE - LEITE SEMIDESNATADO COM 1,55% DE GORDURA, ENZIMA LACTASSE, VITAMINAS (C, A E D) E ESTABILIZANTES (CITRATO DE SÓDIO, TRIFOSFATO DE SÓDIO, DIFOSFATO DE SÓDIO E MONOFOSFATO DE SÓDIO). NÃO CONTÉM GLÚTEN. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO REGISTRO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE, EMBALAGEM DE 380 GRAMAS.) dos lotes 03 e 08 no edital a gramatura exigida é 380g, ocorre que, a amostra entregue foi de 300g, dessa forma as quantidades apresentadas dos produtos estão inferiores as exigidas no edital, causando assim um prejuízo financeiro ao município de 21,5% a menos em cada embalagem do produto. A empresa concorrente dos lotes 03 e 08 apresentou um termo de esclarecimento que o produto LEITE EM PÓ, SEM LACTOSE da marca Itambé, havia sofrido alterações na gramatura do produto ressaltando que, a empresa ainda não ganhou nenhum lote no processo licitatório Pregão Eletrônico nº PCS-01.221123-SEDUC, para justificar tal fato. Contudo, diante dos esclarecimentos prestados pela empresa JPF ALIMENTOS LTDA, reitero que quando há alguma alteração na gramatura nos produtos as empresas fabricantes citam na embalagem a modificação da gramatura, como exemplo em anexo. Concluímos que os lotes 03 e 08 estão **REPROVADAS**, uma vez que não atendem a todos os requisitos solicitados no processo licitatório Pregão Eletrônico nº PCS-01.221123-SEDUC.

Santa Quitéria, 24 de Janeiro 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 03: LEITES E DERIVADOS - COTA PRINCIPAL

1 - ACHOCOLATADO EM PÓ, INSTANTÂNEO - 1KG



2 - AVEIA EM FLOCOS FINOS - 165G



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





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



5 - LEITE EM PÓ, SEM LACTOSE - 380G



6 - LEITE EM PÓ INTEGRAL - 500G



Handwritten signatures or initials in blue ink at the bottom right of the page.

7 - PAÇOCA DE CASTANHA DE CAJU - 15G



LOTE 08: LEITES E DERIVADOS - COTA PRESERVADA

1 - ACHOCOLATADO EM PÓ, INSTANTÂNEO - 1KG



2 - AVEIA EM FLOCOS FINOS - 165G



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



*(Handwritten signature)*



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



5 - LEITE EM PÓ, SEM LACTOSE - 380G



6 - LEITE EM PÓ INTEGRAL - 500G



7 - PAÇOCA DE CASTANHA DE CAJU - 15G



Handwritten signature or mark.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA QUITERIA

PREGÃO ELETRONICO Nº PCS-01.221123-SEDUC

AOS CUIDADOS DA PREGOEIRA E DA RESPONSÁVEL TÉCNICA DO SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO REFERIDO MUNICÍPIO.

### TERMO DE ESCLARECIMENTO

A EMPRESA **JPF ALIMENTOS LTDA**, COM SEDE NA RUA JOÃO SALMITO DE ALMEIDA, 344, CENTRO, PACUJÁ – CE, INSCRITA NO CNPJ/RFB SOB O Nº **21.888.452/0001-21**, POR INTERMÉDIO DO SEU REPRESENTANTE LEGAL SR. **JOÃO PAULO BEZERRA MAGALHÃES**, PORTADOR DA CARTEIRA DE IDENTIDADE Nº **2001015092797**, INSCRITO SOB O CPF Nº **002.333.773-79**, **DECLARA**, para os devidos fins de direito, especialmente para fins de prova em processo licitatório, O produto que ofertamos, sofreu uma redução de gramatura por embalagem (LEITE EM PÓ ITAMBÉ ZERO LACTOSE DE 380G) está sendo fabricado no momento 300g), por iniciativa da indústria fabricante, sendo que garantimos o fornecimento do referido item de acordo com o quantitativo (peso) contratado pelo Município, fazendo a conversão do peso do pacote, de acordo com o que está sendo solicitado.

Dessa forma, o município não corre risco de sofrer qualquer prejuízo, e a desclassificação de uma proposta mais vantajosa, que cumpre todas as exigências e necessidades dessa municipalidade, além de caracterizar um formalismo exagerado, contraria os princípios que norteiam o processo licitatório.

Qualquer dúvida e esclarecimento estamos e disposição para receber qualquer diligência que esse município entenda como necessária.

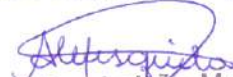
PACUJÁ (CE), 18 de Janeiro de 2024.

JOAO PAULO BEZERRA Assinado de forma digital  
MAGALHAES:0023337 por JOAO PAULO BEZERRA  
7379 MAGALHAES:00233377379

---

JOÃO PAULO BEZERRA MAGALHÃES  
CPF Nº 002.333.773-79 - RG Nº 2001015092797  
PROPRIETÁRIO

Recebi em 19/01/24



Aline Leilão Mesquita

Chefe de Divisão de Controle de Alimentação  
Escolar da Secretaria de Educação Básica  
do Município de Santa Quitéria  
Portaria Nº 242/2022



DEMONSTRAÇÃO DE MUDANÇA DE GRAMATURA



*[Handwritten signature]*



# FICHA TÉCNICA ACHOCOLATADO EM PÓ

## 1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome MISTURA PARA O PREPARO DE ACHOCOLATADO EM PÓ  
Marca: FORMA FACIL

## 2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE

Razão Social: SIRIUS INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS SA  
Endereço: Rua Teodomiro de Castro, 4585 Alvaro Weyne - Fortaleza, CE; CEP: 60.336-010  
CNPJ: 10.843.139/0001-50  
Correio eletrônico: [j.mauro@agrobasa.com.br](mailto:j.mauro@agrobasa.com.br) Telefone(s): (85) 4005-9030

## 3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Ingredientes: Açúcar, cacau em pó, maltodextrina, aromatizante e emulsificante lecitina de soja. NÃO CONTEM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTEM DERIVADOS DE SOJA

## 4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 25 g (2 colheres de sopa)		
Quantidades por Porção		%VD (*)
Valor Energético	98 kcal = 412 KJ	5
Carboidratos	23 g	8
Proteínas	0,7 g	1
Gorduras totais	0,6 g	1
Gorduras saturadas	0,3 g	1
Gorduras trans	0,0 g	**
Fibra Alimentar	0,7 g	3
Sódio	48,0 mg	2
Vitamina A	90 mcg	15
Vitamina D3	0,75 mg	15
Vitamina C	6,75 mg	15
Vitamina B1	0,18 mg	15
Vitamina B2	0,20 mg	15
Vitamina B6	0,20 mg	15

\*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

## 5. INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO

Peso por embalagem: 1 kg  
Data de Fabricação/ Lote: 27.10.23 - LOTE: 3295  
Prazo de Validade: 12 meses após a data de fabricação

## 6. EMBALAGEM

Embalagem primária: Embalagem plástica atóxica.

## 7. FORMA DE ARMAZENAMENTO E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Matenha a embalagem sempre bem fechada, em lugar seco. Após aberta consumir em até 08 dias.

Ibiapina, 24 de novembro de 2023

  
Paula Andressa da Silva Araújo  
NUTRICIONISTA  
CRN 11:5848



**Laudo Nº: 11476.2023.B- V.0**

**01. Dados Contratação:**

**Solicitante:**

**Razão Social:** JPF ALIMENTOS LTDA

**Proposta Comercial:** 4236.2023.V0

**CNPJ/CPF:** 21.888.452/0001-21

**Endereço:** R JOAO SALMITO DE ALMEIDA LOPES,344 CENTRO - PACUJA/CE CEP: 62180000

**Contato:** JOAO PAULO BEZERRA MAGALHAES **E-mail:** j\_paulobm@hotmail.com **Fone:** +55 (88) 99748-9110

**02. Dados da Amostragem:**

**Descrição da Amostra:** MISTURA PARA O PREPARO DE ACHOCOLATADO EM PO

**Endereço Amostragem:** R JOAO SALMITO DE ALMEIDA LOPES,344 CENTRO **Cidade:** PACUJA/CE **CEP:** 62180000

**Responsável pela Amostragem:** Cliente

**Matriz e Origem Amostra:** Alimento/Produto - Alimento

**Data de Amostragem:** 09/11/2023 09:30:00

**Característica da Amostra:** Simples

**Informações Adicionais:** RESPONSÁVEL : JOÃO PAULO ; MARCA : FORMA FACIL ; DF : 27.10.23 ; DV : 27.10.24 ; PESO : 1KG ; LOTE : 3295 ; APRESENTAÇÃO : EMBALAGEM PRÓPRIA ; LAUDO : FÍSICO-QUÍMICO

**Data Recebimento:** 09/11/2023 09:50:00

**Data Início Amostra:** 09/11/2023 09:50:00

**Data Conclusão Amostra:** 14/11/2023 13:57:14

**03. Resultados:**

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
pH	6,89	U pH	-	IAL, Mét. 012/IV	09/11/2023

**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: 0005000168860016043230202300000

LAB SAÚDE – SERV DE ANALIS E COM LTDA.

Sara Alves Ribeiro da Silva

Química / Responsável Técnica.

CRQ N° 101000509

Sara Alves Ribeiro da Silva

**Laudo Nº: 11475.2023.B- V.0**

**01. Dados Contratação:**

**Solicitante:**

**Razão Social:** JPF ALIMENTOS LTDA  
**Proposta Comercial:** 4236.2023.V0  
**CNPJ/CPF:** 21.888.452/0001-21  
**Endereço:** R JOAO SALMITO DE ALMEIDA LOPES,344 CENTRO - PACUJA/CE **CEP:** 62180000  
**Contato:** JOAO PAULO BEZERRA MAGALHAES **E-mail:** j\_paulobm@hotmail.com **Fone:** +55 (88) 99748-9110

**02. Dados da Amostragem:**

**Descrição da Amostra:** MISTURA PARA O PREPARO DE ACHOCOLATADO EM PO  
**Endereço Amostragem:** R JOAO SALMITO DE ALMEIDA LOPES,344 CENTRO **Cidade:** PACUJA/CE **CEP:** 62180000

**Responsável pela Amostragem:** Cliente

**Matriz e Origem Amostra:** Alimento/Produto - Alimento

**Data de Amostragem:** 09/11/2023 09:30:00

**Característica da Amostra:** Simples

**Informações Adicionais:** RESPONSÁVEL : JOÃO PAULO ; MARCA : FORMA FACIL ; DF : 27.10.23 ; DV : 27.10.24 ; PESO : 1KG ; LOTE : 3295 ;  
APRESENTAÇÃO : EMBALAGEM PRÓPRIA ; LAUDO : MICROBIOLÓGICO

**Data Recebimento:** 09/11/2023 09:50:00

**Data Início Amostra:** 09/11/2023 09:50:00

**Data Conclusão Amostra:** 13/11/2023 11:18:01

**03. Resultados:**

Parâmetros	Resultados	IN Nº 161/2022	Un	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
ENTEROBACTERIACEAE	<1,0 x 10	N.A	UFC/g	-	CMMEF	09/11/2023
SALMONELLA SP	Ausência	N.A	em 25g	-	CMMEF	09/11/2023

**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,

**Legenda**

UFC/g - Unidade Formadora de Colônia 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.

Plano 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: 0005000168860016043220202300000

LAB SAÚDE – SERV DE ANALIS E COM LTDA.

Sara Alves Ribeiro da Silva

Química / Responsável Técnica.

CRQ Nº 101000509

Sara Alves Ribeiro da Silva



# FICHA TÉCNICA

## AVEIA EM FLOCOS FINOS



### 1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome: AVEIA INTEGRAL EM FLOCOS FINOS

Marca: QUAKER

### 2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE

NOME: PEPSICO DO BRASIL IND. E COM. DE ALIMENTOS LTDA

Endereço: Rodovia do café, BR 376, km 289, s/n – CEP: 86828-000 – Mauá da Serra – PR

CNPJ: 81.066.938/0001-06

REGISTRO NO MS Nº 6.7394.0002

Sac: sacquaker@pepsico.com www.pepsico.com.br Tel: 0800 726 0066

### 3. IDENTIFICAÇÃO DO DISTRIBUIDOR

NOME: PEPSICO DO BRASIL IND. E COM. DE ALIMENTOS LTDA

Endereço: Rodovia do café, BR 376, km 289, s/n – CEP: 86828-000 – Mauá da Serra - PR

CNPJ: 02.957.518/0018-91

### 4. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

**Ingredientes:** Aveia em flocos. **Alergicos:** Contém derivados de aveia. Pode conter trigo, cevada e centeio. Contém glúten.

### 5. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 30 g (2 colheres de sopa)		
Quantidades por Porção		%VD (*)
Valor Energético	102 kcal = 533KJ	5
Carboidratos	17 g, dos quais:	6
Açúcares	0 g	**
Proteínas	4,8,0g	6
Gorduras totais	1,8 g	3
Gorduras saturadas	0,4 g	2
Gorduras trans	0,0 g	**
Fibra Alimentar	3,0 g., dos quais:	12
Beta glucana	1,2	**
Sódio	0,0 mg	0
Cobre	175 mg	19
Fósforo	111 mg	16
Magnésio	36,0 mg	14
Zinco	0,94 mg	13
Vitamina B1	0,12 mg	10

\*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

### 6. INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO

Peso por embalagem: 165 g

Prazo de Validade: / Lote: 26.08.24 - LOTE: 917

### 7. EMBALAGEM

**Embalagem primária:** Saco plástico contendo 165 g do produto, embalado dentro de uma caixa de papelão.

### 8. FORMA DE ARMAZENAMENTO E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Conservar em local seco e arejado. Após aberto, é recomendável o consumo em até 30 dias.

Ibiapina, 24 de novembro de 2023

  
Paula Andreza da Silva Araújo  
NUTRICIONISTA  
CRN 11:5848

**Laudo Nº: 11470.2023.B- V.0**

**01. Dados Contratação:**

**Solicitante:**

**Razão Social:** JPF ALIMENTOS LTDA

**Proposta Comercial:** 4236.2023.V0

**CNPJ/CPF:** 21.888.452/0001-21

**Endereço:** R JOAO SALMITO DE ALMEIDA LOPES,344 CENTRO - PACUJA/CE **CEP:** 62180000

**Contato:** JOAO PAULO BEZERRA MAGALHAES **E-mail:** j\_paulobm@hotmail.com **Fone:** +55 (88) 99748-9110

**02. Dados da Amostragem:**

**Descrição da Amostra:** AVEIA INTEGRAL EM FLOCOS FINOS

**Endereço Amostragem:** R JOAO SALMITO DE ALMEIDA LOPES,344 CENTRO **Cidade:** PACUJA/CE **CEP:** 62180000

**Responsável pela Amostragem:** Cliente

**Matriz e Origem Amostra:** Alimento/Produto - Alimento

**Data de Amostragem:** 09/11/2023 08:30:00

**Característica da Amostra:** Simples

**Informações Adicionais:** RESPONSÁVEL : JOÃO PAULO ; MARCA : QUAKER ; DV : 26.08.24 ; PESO : 165G ; LOTE : 917 ; APRESENTAÇÃO : EMBALAGEM PRÓPRIA ; LAUDO : FÍSICO-QUÍMICO

**Data Recebimento:** 09/11/2023 09:49:00

**Data Início Amostra:** 09/11/2023 09:50:00

**Data Conclusão Amostra:** 14/11/2023 13:57:14

**03. Resultados:**

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
pH	5,94	U pH	-	IAL, Mét. 012/IV	09/11/2023

**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: 0005000168860016043170202300000

LAB SAÚDE – SERV DE ANALIS E COM LTDA.

Sara Alves Ribeiro da Silva

Química / Responsável Técnica.

CRQ N° 101000509

Sara Alves Ribeiro da Silva





**Laudo Nº: 11469.2023.B- V.0**

**01. Dados Contratação:**

**Solicitante:**

**Razão Social:** JPF ALIMENTOS LTDA

**Proposta Comercial:** 4236.2023.V0

**CNPJ/CPF:** 21.888.452/0001-21

**Endereço:** R JOAO SALMITO DE ALMEIDA LOPES,344 Bairro: CENTRO Cidade: PACUJA/CE CEP: 62180000

**Contato:** JOAO PAULO BEZERRA MAGALHAES **E-mail:** j\_paulobm@hotmail.com **Fone:** +55 (88) 99748-9110

**02. Dados da Amostragem:**

**Descrição da Amostra:** AVEIA INTEGRAL EM FLOCOS FINOS

**Endereço Amostragem:** R JOAO SALMITO DE ALMEIDA LOPES,344 CENTRO Cidade: PACUJA/CE CEP: 62180000

**Responsável pela Amostragem:** Cliente

**Matriz e Origem Amostra:** Alimento/Produto - Alimento

**Data de Amostragem:** 09/11/2023 08:30:00

**Característica da Amostra:** Simples

**Informações Adicionais:** RESPONSÁVEL : JOÃO PAULO ; MARCA : QUAKER ; DV : 26.08.24 ; PESO : 165G ; LOTE : 917 ; APRESENTAÇÃO : EMBALAGEM PRÓPRIA ; LAUDO : MICROBIOLÓGICO

**Data Recebimento:** 09/11/2023 09:49:00

**Data Início Amostra:** 09/11/2023 09:50:00

**Data Conclusão Amostra:** 13/11/2023 11:18:01

**03. Resultados:**

Parâmetros	Resultados	IN Nº 161/2022	Un	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
BACILLUS CEREUS	<1,0 x 10	10 <sup>3</sup>	UFC/g	-	CMMEF	09/11/2023
ESCHERICHIA COLI	<3	10 <sup>2</sup>	NMP/g	-	CMMEF	09/11/2023
SALMONELLA SP	Ausência	Ausência	em 25g	-	CMMEF	09/11/2023

**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,

**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: 0005000168860016043160202300000

LAB SAÚDE – SERV DE ANALIS E COM LTDA.

Sara Alves Ribeiro da Silva

Química / Responsável Técnica.

CRQ Nº 101000509

Sara Alves Ribeiro da Silva



## FICHA TÉCNICA

### IOGURTE DESNATADO SEM LACTOSE

#### 1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

**Nome:** IOGURTE DESNATADO COM PREPARADO DE FRUTA MORANGO PARA DIETAS COM RESTIÇÃO DE LACTOSE

**Marca:** ITAMBÉ

#### 2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE

**Nome:** ITAMBÉ ALIMENTOS S/A -Fábrica de Laticínios

**Endereço:** Av. Manchester, 2389 – Goiânia- GO. Cep: 74703-010

**CNPJ/MF:** 16.849.231/0016-90

Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº: 760. Indústria Brasileira.

SAC: 0800 703 4050

#### 3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

**Ingredientes:** Leite desnatado e/ou leite desnatado reconstituído, preparado de morango (água, polpa de morango, espessante goma guar, corante natural carmim, aromatizante, acidulante ácido cítrico, conservante sorbato de potássio, edulcorantes ciclamato de sódio e aspartame), enzima lactase, fermento lácteo e estabilizantes pectina e ágar. **ALÉRGICOS:** CONTÉM LEITE. NÃO CONTÉM GLUTÊN. CONTÉM FENILALANINA. **DIABÉTICOS:** CONTÉM GLICOSE.

#### 4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção por embalagem: cerca de 6		
Porção de 200 g (1 copo)		
	Quantidades por Porção	%VD (*)
Valor Energético	51 kcal = 213,53KJ	3
Carboidratos	6,8	2
Açúcares totais	6,1	*
Aç adicionado	0	0
Lactose	0	*
Glicose	3,1	*
Galactose	3,1	**
Proteínas	5,9	12
Gorduras totais	0	*
Gorduras saturadas	0	*
Gorduras trans	0	*
Fibras Alimentares	1,5	6
Sódio	71	4
Cálcio	219	22

\*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

#### 5. INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO

**Peso por embalagem:** 1,15 LITRO

#### 6. EMBALAGEM

**Embalagem primária:** Embalagem plástica de polietileno

#### 7. FORMA DE ARMAZENAMENTO E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Após aberto, consumir em até 5 dias.

Manter refrigerado de 1°C a 10°C. Não congelar.

Ibiapina, 10 de janeiro de 2023

  
Paula Andreza da Silva Araújo  
NUTRICIONISTA  
CRN 11:5848





**Laudo Nº: 318.2024.B- V.0**

**01. Dados Contratação:**

**Solicitante:**

**Razão Social:** JPF ALIMENTOS LTDA  
**Proposta Comercial:** 91.2024.V0  
**CNPJ/CPF:** 21.888.452/0001-21  
**Endereço:** R JOAO SALMITO DE ALMEIDA LOPES,344 CENTRO - PACUJA/CE CEP: 62180000  
**Contato:** JOAO PAULO BEZERRA MAGALHAES **E-mail:** j\_paulobm@hotmail.com **Fone:** +55 (88) 99748-9110

**02. Dados da Amostragem:**

**Descrição da Amostra:** IOGURTE DESNATADO FRUTA MORANGO 0% LACTOSE  
**Endereço Amostragem:** R JOAO SALMITO DE ALMEIDA LOPES,344 CENTRO **Cidade:** PACUJA/CE CEP: 62180000  
**Responsável pela Amostragem:** Cliente  
**Matriz e Origem Amostra:** Alimento/Produto - Alimento  
**Data de Amostragem:** 10/01/2024 10:16:00 **Característica da Amostra:** Simples  
**Informações Adicionais:** RESPONSÁVEL: JOAO PAULO; MARCA: ITAMBÉ; DF: 23.12.2023; DV: 09.02.2024; PESO: 1,15Kg; LOTE: L23; SIF: 769; EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO MICROBIOLÓGICO  
**Data Recebimento:** 10/01/2024 10:16:00  
**Data Início Amostra:** 10/01/2024 14:55:48 **Data Conclusão Amostra:** 12/01/2024 10:16:08

**03. Resultados:**

Parâmetros	results	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
ESCHERICHIA COLI	<3	NMP/g	-	CMMEF	10/01/2024

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

Código de Verificação: 0005000168860016280690202400000

LAB SAUDE – SERV DE ANALIS E COM LTDA.

Sara Alves Ribeiro da Silva

Química / Responsável Técnica.

CRQ Nº 101000509

Sara Alves Ribeiro da Silva





**Laudo Nº: 319.2024.B- V.0**

**01. Dados Contratação:**

**Solicitante:**

**Razão Social:** JPF ALIMENTOS LTDA  
**Proposta Comercial:** 91.2024.V0  
**CNPJ/CPF:** 21.888.452/0001-21  
**Endereço:** R JOAO SALMITO DE ALMEIDA LOPES,344 CENTRO - PACUJA/CE CEP: 62180000  
**Contato:** JOAO PAULO BEZERRA MAGALHAES **E-mail:** j\_paulobm@hotmail.com **Fone:** +55 (88) 99748-9110

**02. Dados da Amostragem:**

**Descrição da Amostra:** IOGURTE DESNATADO FRUTA MORANGO 0% LACTOSE  
**Endereço Amostragem:** R JOAO SALMITO DE ALMEIDA LOPES,344 CENTRO **Cidade:** PACUJA/CE CEP: 62180000  
**Responsável pela Amostragem:** Cliente  
**Matriz e Origem Amostra:** Alimento/Produto - Alimento  
**Data de Amostragem:** 10/01/2024 10:16:00 **Característica da Amostra:** Simples  
**Informações Adicionais:** RESPONSÁVEL: JOAO PAULO; MARCA: ITAMBÉ; DF: 23.12.2023; DV: 09.02.2024; PESO: 1,15Kg; LOTE: L23; SIF: 769; EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO FÍSICO-QUÍMICO  
**Data Recebimento:** 10/01/2024 10:16:00  
**Data Início Amostra:** 10/01/2024 14:55:35 **Data Conclusão Amostra:** 10/01/2024 17:03:47

**03. Resultados:**

Parâmetros	results	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
pH	4,21	U pH	-	IAL, Mét. 012/IV	10/01/2024

**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: 0005000168860016280700202400000

LAB SAUDE – SERV DE ANALIS E COM LTDA.

*Sara Alves Ribeiro da Silva*

Química / Responsável Técnica.

CRQ N° 101000509

Sara Alves Ribeiro da Silva





## FICHA TÉCNICA BEBIDA LÁCTEA

### 1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

**Nome:** BEBIDA LACTEA FERMENTADA COM PREPARO DE MORANGO

**Marca:** MARANGUAPE

### 2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE

**Nome:** ALVOAR LÁCTEOS NORDESTE S/A

**Endereço:** Rua José Fernandes Vieira, S/N – Centro – Maranguape/CE - CEP 61940- 010

**CNPJ:** 07.634.785/0001-01

**REGISTRO NO MINISTERIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA SOB N° 0057/248**

**[sac@maranguapelaticinios.com.br](mailto:sac@maranguapelaticinios.com.br) Fone:(85) 3374.3030**

### 3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

**Ingredientes:** Soro de leite e/ou soro de leite reconstituído, leite integral/ou leite integral reconstituído, açúcar, mix espessantes/estabilizantes (amido modificado, gelatina, goma guar, carragena e goma gelana), preparado de morango (açúcar, polpa de morango, aroma idêntico ao natural de morango, espessante carboximetilcelulose, conservante sorbato de potássio acidulante: ácido láctico, corantes artificiais vermelho Bordeaux e vermelho Ponceau), aroma idêntico ao natural de morango, corantes artificiais vermelho bordeaux e vermelho ponceau e fermento lácteo. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS. CONTÉM LACTOSE.

### 4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 200 ml (1 copo)		
Quantidades por Porção		%VD (*)
Valor Energético	140 kcal = 588KJ	7
Carboidratos	25,0g	8
Proteínas	3,6, g	5
Gorduras totais	2,8 g	5
Gorduras saturadas	2,1 g	10
Gorduras trans	0,0 g	**
Colesterol	13 mg	4
Fibra Alimentar	0,0 g	0
Sódio	160 mg	7
Cálcio	168 mg	17

\*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

### 5. INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO

**Peso por embalagem:** 900 g

**Data de Validade/ Lote:** 02.12.23 - LOTE: 51810232

### 6. EMBALAGEM

**Embalagem primária:** Embalagem plástica de polietileno

### 7. FORMA DE ARMAZENAMENTO E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Manter resfriado de 1 a 10° C. Após aberto consumir em até 5 dias.

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

Ibiapina, 24 de novembro de 2023

  
Paula Andressa da Silva Araújo  
NUTRICIONISTA  
CRN 11:5848







**Laudo Nº: 11473.2023.B- V.0**

**01. Dados Contratação:**

**Solicitante:**

**Razão Social:** JPF ALIMENTOS LTDA

**Proposta Comercial:** 4236.2023.V0

**CNPJ/CPF:** 21.888.452/0001-21

**Endereço:** R JOAO SALMITO DE ALMEIDA LOPES,344 Bairro: CENTRO Cidade: PACUJA/CE CEP: 62180000

**Contato:** JOAO PAULO BEZERRA MAGALHAES **E-mail:** j\_paulobm@hotmail.com **Fone:** +55 (88) 99748-9110

**02. Dados da Amostragem:**

**Descrição da Amostra:** BEBIDA LACTEA FERMENTADA COM PREPARO DE MORANGO

**Endereço Amostragem:** R JOAO SALMITO DE ALMEIDA LOPES,344 CENTRO Cidade: PACUJA/CE CEP: 62180000

**Responsável pela Amostragem:** Cliente

**Matriz e Origem Amostra:** Alimento/Produto - Alimento

**Data de Amostragem:** 09/11/2023 09:30:00

**Característica da Amostra:** Simples

**Informações Adicionais:** RESPONSÁVEL : JOÃO PAULO ; MARCA : MARANGUAPE ; DV : 02.12.23 ; PESO : 900G ; LOTE : 151810232 ; SIF : 1863 ; APRESENTAÇÃO : EMBALAGEM PRÓPRIA ; LAUDO : MICROBIOLÓGICO

**Data Recebimento:** 09/11/2023 09:50:00

**Data Início Amostra:** 09/11/2023 09:50:00

**Data Conclusão Amostra:** 13/11/2023 11:18:01

**03. Resultados:**

Parâmetros	Resultados	IN Nº 161/2022	Un	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
BOLORES E LEVEDURAS	<1,0 x 10	N.A	UFC/g	-	CMMEF	09/11/2023
ESCHERICHIA COLI	<3	N.A	NMP/g	-	CMMEF	09/11/2023
SALMONELLA SP	Ausência	N.A	em 25g	-	CMMEF	09/11/2023

**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,

**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: 0005000168860016043200202300000

LAB SAÚDE – SERV DE ANALIS E COM LTDA.

Sara Alves Ribeiro da Silva

Química / Responsável Técnica.

CRQ N° 101000509

Sara Alves Ribeiro da Silva

# FICHA TÉCNICA

## LEITE EM PÓ SEM LACTOSE



### 1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

**Nome:** LEITE EM PÓ INTEGRAL ZERO LACTOSE

**Marca:** ITAMBÉ

### 2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE

**Nome:** ITAMBÉ ALIMENTOS S/A -Fábrica de Laticínios

**Endereço:** Av. Manchester, 2389 – Goiania- GO. Cep: 74703-010

**CNPJ/MF:** 16.849.231/0016-90

**Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº 0089/2549. Indústria Brasileira.**

**SAC:** 0800 703 4050

### 3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

**Ingredientes:** Leite integral, enzima lactase, fosfato tricálcio, vitaminas A, C, D e E, ferro, zinco e emulsificante lecitina de soja. CONTÉM LEITE E DERIVADOS DE SOJA.

Não contém glúten. Diabéticos: Contém glicose. Galactosêmicos: Contém Galactose.

### 4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 26 g (2 colheres de sopa)		
	Quantidades por Porção	%VD (*)
Valor Energético	486 kcal = 2041 kJ	24
Carboidratos, dos quais:	37 g	12
Glicose	18 g	**
Galactose	18 g	**
Lactose	0	**
Proteínas	26 g	35
Gorduras totais	26 g	47
Gorduras saturadas	17 g	77
Gorduras trans	0	**
Fibra alimentar	0	0
Sódio	300 mg	13
Cálcio	1352 mg	135
Vitamina A	346 µg RE	58
Vitamina C	26 mg	58
Vitamina D	2,9 µg	58
Vitamina E	5,8 mg	58
Ferro	8,1 mg	58
Zinco	4,0 mg	57

"Não contém quantidades significativas de gorduras trans e fibra alimentar."  
\* % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. \*\*Não Estabelecido.

### 5. INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO

**Peso por embalagem:** 380 g

**Prazo de Validade:** 10 meses após a data de fabricação.



## 6. EMBALAGEM

**Embalagem primária:** Embalagem plástica atóxica.

## 7. FORMA DE ARMAZENAMENTO E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Manter em local seco e arejado. Quando não for utilizado todo o conteúdo, dobre a embalagem e guarde em recipiente fechado e seco. Após aberto, consumir em 30 dias.

AVISO IMPORTANTE: ESTE PRODUTO NÃO DEVE SER USADO PARA ALIMENTAR CRIANÇAS MENORES DE 1 (UM) ANO DE IDADE. NÃO SER POR INDICAÇÃO EXPRESSA DE MÉDICO OU NUTRICIONISTA. O ALEITAMENTO MATERNO EVITA INFECÇÕES E ALERGIAS E É RECOMENDADO ATÉ OS 2 (DOIS) ANOS DE IDADE OU MAIS.

Ibiapina, 21 de dezembro de 2023

  
Paula Andressa da Silva Araújo  
NUTRICIONISTA  
CRN 11:5848





**Laudo Nº: 12704.2023.B- V.0**

**01. Dados Contratação:**

**Solicitante:**

**Razão Social:** JPF ALIMENTOS LTDA

**Proposta Comercial:** 4635.2023.V0

**CNPJ/CPF:** 21.888.452/0001-21

**Endereço:** R JOAO SALMITO DE ALMEIDA LOPES,344 CENTRO - PACUJA/CE **CEP:** 62180000

**Contato:** JOAO PAULO BEZERRA MAGALHAES **E-mail:** j\_paulobm@hotmail.com **Fone:** +55 (88) 99748-9110

**02. Dados da Amostragem:**

**Descrição da Amostra:** LEITE EM PÓ INTEGRAL

**Endereço Amostragem:** R JOAO SALMITO DE ALMEIDA LOPES,344 CENTRO **Cidade:** PACUJA/CE **CEP:** 62180000

**Responsável pela Amostragem:** Cliente

**Matriz e Origem Amostra:** Alimento/Produto - Alimento

**Data de Amostragem:** 15/12/2023 11:06:00

**Característica da Amostra:** Simples

**Informações Adicionais:** RESPONSÁVEL : JOÃO PAULO ; MARCA : ITAMBE ; DF : 11.08.23 ; DV : 07.05.24 ; PESO : 380G ; LOTE : 3012230811 ; SIF : 2549 ; APRESENTAÇÃO : EMBALAGEM PRÓPRIA ; LAUDO : MICROBIOLÓGICO

**Data Recebimento:** 15/12/2023 12:52:00

**Data Início Amostra:** 15/12/2023 12:55:00

**Data Conclusão Amostra:** 18/12/2023 12:37:03

**03. Resultados:**

Parâmetros	results	IN Nº 161/2022	Un	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
AERÓBIOS MESÓFILOS	2,5 x 10	1 x 10 <sup>5</sup>	UFC/g	-	MMAMA	15/12/2023
ENTEROBACTERIACEAE	<1,0 x 10	10	UFC/g	-	CMMEF	15/12/2023
ESTAFILOCOCOS COAGULASE POSITIVA	<1,0 x 10	10 <sup>2</sup>	UFC/g	-	CMMEF	15/12/2023
SALMONELLA SP	Ausência	Ausência	em 25g	-	CMMEF	15/12/2023

**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, 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.

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: 0005000168860016209230202300000

LAB SAÚDE – SERV DE ANALIS E COM LTDA.

Sara Alves Ribeiro da Silva

Química / Responsável Técnica.

CRQ Nº 101000509

Sara Alves Ribeiro da Silva





## Laudo Nº: 12705.2023.B- V.0

### 01. Dados Contratação:

#### Solicitante:

**Razão Social:** JPF ALIMENTOS LTDA

**Proposta Comercial:** 4635.2023.V0

**CNPJ/CPF:** 21.888.452/0001-21

**Endereço:** R JOAO SALMITO DE ALMEIDA LOPES,344 CENTRO - PACUJA/CE **CEP:** 62180000

**Contato:** JOAO PAULO BEZERRA MAGALHAES **E-mail:** j\_paulobm@hotmail.com **Fone:** +55 (88) 99748-9110

### 02. Dados da Amostragem:

**Descrição da Amostra:** LEITE EM PÓ INTEGRAL

**Endereço Amostragem:** R JOAO SALMITO DE ALMEIDA LOPES,344 CENTRO **Cidade:** PACUJA/CE **CEP:** 62180000

**Responsável pela Amostragem:** Cliente

**Matriz e Origem Amostra:** Alimento/Produto - Alimento

**Data de Amostragem:** 15/12/2023 11:06:00

**Característica da Amostra:** Simples

**Informações Adicionais:** RESPONSÁVEL : JOÃO PAULO ; MARCA : ITAMBE ; DF : 11.08.23 ; DV : 07.05.24 ; PESO : 380G ; LOTE : 3012230811 ; SIF : 2549 ; APRESENTAÇÃO : EMBALAGEM PRÓPRIA ; LAUDO : FÍSICO-QUÍMICO

**Data Recebimento:** 15/12/2023 12:52:00

**Data Conferência:** 19/12/2023 09:29:48

**Responsável pela Conferência:** sara.ribeiro

**Data Início Amostra:** 15/12/2023 12:55:00

**Data Conclusão Amostra:** 18/12/2023 11:21:33

### 03. Resultados:

Parâmetros	results	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
pH	6,64	U pH	-	IAL, Mét. 012/IV	15/12/2023

**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

### 04. Informações Importantes:

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: 0005000168860016209240202300000

# FICHA TÉCNICA

## LEITE EM PÓ INTEGRAL



### 1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

**Nome:** LEITE EM PÓ INTEGRAL

**Marca:** BOM DU LEITE

### 2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE

**Razão Social:** VIA LÁCTEA INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA

**Endereço:** Rua Vitória Kelly, 141- CEP: 61.760-00 – Bairro: Autódromo – Eusébio- Ce

**CNPJ:** 05.267.926/0001-61 – IE: 06.670329-8

**Email:** [atendimento@vialactea.ind.br](mailto:atendimento@vialactea.ind.br) – Fone: 85 3113-3594

CEARÁ REINSPICIONADO 160 – S.I.E.- ADAGRI

### 3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

**Ingredientes:** Leite em pó integral. **Alérgicos:** Contém Leite. Contém Lactose. Não contém Glúten.

### 4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 27 g (2 colheres de sopa)		
Quantidades por Porção		%VD (*)
Valor Energético	127 kcal = 533KJ	6
Carboidratos	10 g	3
Proteínas	6,0g	8
Gorduras totais	7,0 g	13
Gorduras saturadas	4,0 g	18
Gorduras trans	0,0 g	**
Fibra Alimentar	0,0 g	0
Sódio	125,0 mg	5
Cálcio	245,0 mg	24

\*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

### 5. INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO

**Peso por embalagem:** 500 g

**Data de Fabricação/ Lote:** 13.04.23 - LOTE: F62

**Prazo de Validade:** 12 meses após a data de fabricação

### 6. EMBALAGEM

**Embalagem primária:** Embalagem plástica atóxica.

### 7. FORMA DE ARMAZENAMENTO E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Matenha a embalagem sempre bem fechada, em lugar seco.

**AVISO IMPORTANTE:** ESTE PRODUTO NÃO DEVE SER USADO PARA ALIMENTAR CRIANÇAS MENORES DE 1 (UM) ANO DE IDADE. NÃO SER POR INDICAÇÃO EXPRESSA DE MÉDICO OU NUTRICIONISTA. O ALEITAMENTO MATERNO EVITA INFECÇÕES E ALERGIAS E É RECOMENDADO ATÉ OS 2 (DOIS) ANOS DE IDADE OU MAIS.

Ibiapina, 24 de novembro de 2023

  
Paula Andressa da Silva Araújo  
NUTRICIONISTA  
CRN 11:5848





**Laudo Nº: 11467.2023.B- V.0**

**01. Dados Contratação:**

**Solicitante:**

**Razão Social:** JPF ALIMENTOS LTDA

**Proposta Comercial:** 4236.2023.V0

**CNPJ/CPF:** 21.888.452/0001-21

**Endereço:** R JOAO SALMITO DE ALMEIDA LOPES,344 CENTRO - PACUJA/CE CEP: 62180000

**Contato:** JOAO PAULO BEZERRA MAGALHAES **E-mail:** j\_paulobm@hotmail.com **Fone:** +55 (88) 99748-9110

**02. Dados da Amostragem:**

**Descrição da Amostra:** LEITE EM PO INTEGRAL

**Endereço Amostragem:** R JOAO SALMITO DE ALMEIDA LOPES,344 CENTRO **Cidade:** PACUJA/CE **CEP:** 62180000

**Responsável pela Amostragem:** Cliente

**Matriz e Origem Amostra:** Alimento/Produto - Alimento

**Data de Amostragem:** 09/11/2023 08:30:00

**Característica da Amostra:** Simples

**Informações Adicionais:** RESPONSÁVEL : JOÃO PAULO ; MARCA : BOM DU LEITE ; DF : 13.04.23 ; DV : 13.04.24 ; PESO : 500G ; LOTE : F62 ; SIE : 160 ; APRESENTAÇÃO : EMBALAGEM PRÓPRIA ; LAUDO : MICROBIOLÓGICO

**Data Recebimento:** 09/11/2023 09:45:00

**Data Início Amostra:** 09/11/2023 09:50:00

**Data Conclusão Amostra:** 13/11/2023 11:18:01

**03. Resultados:**

Parâmetros	Resultados	IN Nº 161/2022	Un	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
AERÓBIOS MESÓFILOS	1,4 x 10 <sup>2</sup>	1 x 10 <sup>5</sup>	UFC/g	-	MMAMA	09/11/2023
ENTEROBACTERIACEAE	<1,0 x 10	10	UFC/g	-	CMMEF	09/11/2023
ESTAFILOCOCOS COAGULASE POSITIVA	<1,0 x 10	10 <sup>2</sup>	UFC/g	-	CMMEF	09/11/2023
SALMONELLA SP	Ausência	Ausência	em 25g	-	CMMEF	09/11/2023

**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, 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.

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: 0005000168860016043130202300000

LAB SAÚDE – SERV DE ANALIS E COM LTDA.  
*Sara Alves Ribeiro da Silva*  
Química / Responsável Técnica.  
CRQ Nº 101000509  
Sara Alves Ribeiro da Silva



**Laudo Nº: 11468.2023.B- V.0**

**01. Dados Contratação:**

**Solicitante:**

**Razão Social:** JPF ALIMENTOS LTDA

**Proposta Comercial:** 4236.2023.V0

**CNPJ/CPF:** 21.888.452/0001-21

**Endereço:** R JOAO SALMITO DE ALMEIDA LOPES,344 CENTRO - PACUJA/CE CEP: 62180000

**Contato:** JOAO PAULO BEZERRA MAGALHAES **E-mail:** j\_paulobm@hotmail.com **Fone:** +55 (88) 99748-9110

**02. Dados da Amostragem:**

**Descrição da Amostra:** LEITE EM PO INTEGRAL

**Endereço Amostragem:** R JOAO SALMITO DE ALMEIDA LOPES,344 CENTRO **Cidade:** PACUJA/CE **CEP:** 62180000

**Responsável pela Amostragem:** Cliente

**Matriz e Origem Amostra:** Alimento/Produto - Alimento

**Data de Amostragem:** 09/11/2023 08:30:00

**Característica da Amostra:** Simples

**Informações Adicionais:** RESPONSÁVEL : JOÃO PAULO ; MARCA : BOM DU LEITE ; DF : 13.04.23 ; DV : 13.04.24 ; PESO : 500G ; LOTE : F62 ; SIE : 160 ; APRESENTAÇÃO : EMBALAGEM PRÓPRIA ; LAUDO : FÍSICO-QUÍMICO

**Data Recebimento:** 09/11/2023 09:45:00

**Data Início Amostra:** 09/11/2023 09:50:00

**Data Conclusão Amostra:** 14/11/2023 13:57:14

**03. Resultados:**

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
pH	6,55	U pH	-	IAL, Mét. 012/IV	09/11/2023

**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: 0005000168860016043150202300000

LAB SAÚDE – SERV DE ANALIS E COM LTDA.

Sara Alves Ribeiro da Silva

Química / Responsável Técnica.

CRQ Nº 101000509

Sara Alves Ribeiro da Silva



**• FICHA TÉCNICA:**

DESCRIÇÃO DO PRODUTO:	<b>PAÇOCA CASTANHA DE CAJU – PAÇOQUINHA</b> • ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCAR.	
MARCA	<b>DOM CAJÚ</b>	
PESO LÍQUIDO	<b>EMBALAGEM</b>	
17g	Pote tipo PVC contendo 20 unidades em embalagem individualmente de 17g. Caixa de papelão	
<b>REGISTRO SIF, SIE, SIM OU MAPA</b>		
<b>PRODUTO ISENTO DE REGISTRO, CONFORME RDC Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010</b>		

<b>INGREDIENTE</b>	Amêndoa de castanha de caju torrada, xilitol e sal. Alérgicos: contém castanha de caju. Pode conter traços de amendoim. Não contém glúten.		
<b>TABELA NUTRICIONAL</b>	<b>PORÇÃO DE 17g (1 unidade)</b>		
	Quantidade/Porção		%VD (*)
	Valor Energético	96 Kcal = 402 KJ	5%
	Carboidratos	5,9 g	2%
	Proteínas	2,4 g	3%
	Gorduras 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.			

**DADOS DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE:**

Conforme descrito no rótulo primário do produto.

**ARMAZENAMENTO 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.

Transporte em caminhão fechado à temperatura ambiente (baú, containers e outros).

**INSTRUÇÃO DE CONSUMO**

Pronto para o consumo.

ESTÁDIO DO CLARA - CARTÓRIO MORAIS CORREIA - 4º OFÍCIO DE NOTAS E 2º RTDP -  
TABELA - ANGELA MARIA ARAUJO MORAIS CORREIA - CNPJ: 06.571.000/0001-87  
Rua Major Fausto, 90, 91º e Centro - CEP: 64.002-160 - Fortaleza - CE  
E-mail: morais@teia2.com.br | morais@teia.com.br

AUTENTICAÇÃO Nº 297.663 A presente cópia fotostática confere com o original exibido nestas Notas Públicas referido à verdade Dou fe. Fortaleza, 07 de dezembro 2023 Emolumentos R\$ 3,20 - SELO 3 AUTENTICAÇÃO

( ) - Francisco de A. M. Correia ( ) - Rafael N. Lima Barbosa  
Escrivães - ESCRIVÃO - ESCRIVÃO - ESCRIVÃO - ESCRIVÃO - ESCRIVÃO  
Op. JONATHAN - VÁLIDO SOMENTE COM SELO DE AUTENTICIDADE.

Confira em  
seu celular



**• FICHA TÉCNICA:**



**FABRICANTE**

**GL COMÉRCIO DE CASTANHAS EIRELI – ME**  
Rua Soldado Jacundá, 10, Jardim Flórida, Aquiraz, Ceará,  
CEP: 61.700-00, CNPJ: 25.244.322/0001-07.  
Indústria Brasileira. Atendimento ao Consumidor: (85) 3361-2307  
contato@domcaju.com.br, www.domcaju.com.br

**Fortaleza/CE, 23 de agosto de 2022**

  
**Ana Luiza Oliveira**  
Nutricionista  
CRN11 7296

**ASSINATURA**

ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO MORAIS CORREIA - 4º OFÍCIO DE NOTAS E 2º RTOPJ  
TABELA: ANGE A MARA ARAUJO MORAIS CORREIA - CNPJ: 06.573.009/0001-67  
Rua Major Facundo, 672 - Centro - CEP: 60.025-100 - Fortaleza - CE - Tel: (85) 3512-8900  
E-mail: moraiscorreia@moraiscorreia.com.br

**AUTENTICAÇÃO Nº 297.003** A presente cópia fotostática confere com o original exibido nestas Notas Públicas referido e verdade e foi feita em Fortaleza, 07 de dezembro de 2023 Emolumentos R\$ 3,20 - **SELO 3 AUTENTICAÇÃO**

[ ] - Francisco de A. M. Correia - [ ] - Rafael Paz Lima Barbosa  
[ ] - Arlene L. Rodrigues - [ ] - Marissa Martins Costa - Escreventes

Op.: JONATHAN - VÁLIDO SOMENTE COM SELO DE AUTENTICAÇÃO

  
SELO AUTENTICAÇÃO  
2023  
AUTENTICAÇÃO  
1128847

Indo do ato em:  
de sus o r p p o a r

77AO 03





**Laudo Nº: 15996.2022.B- V.0**

**01. Dados Contratação:**

**Solicitante:**

**Razão Social:** DIEGO DA SILVA PACHECO

**CNPJ/CPF:** 077.480.233-28

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

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

**Proposta Comercial:** 5020.2022.V0

**02. Dados da Amostragem:**

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

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

**Responsável pela Amostragem:** Cliente

**Matriz e Origem Amostra:** Alimento/Produto - Alimento

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

**Característica da Amostra:** Simples

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

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

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

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

**03. Resultados:**

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

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

**Legenda**

U pH - Unidade de pH.

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

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

Código de Verificação: 0005000167695014463020202200000

LABOR SAÚDE SERV. DE ANAL. E COM. LTDA EPP  
CNPJ: 11.048.968/0001-04  
Priscila Braga Martins  
Farmacêutica  
CPF: 073.158.101-14

LABOR SAÚDE SERV. DE ANALISE E COM. LTDA EPP  
CNPJ: 11.048.968/0001-04  
Francisco Ailton Abranches de Lima  
Sócio  
CPF: 036.393.983-06 / CRQ: 10700250-Técnico

ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO MORAIS CORREIA - 4º OFÍCIO DE NOTAS E 2º RTDPJ  
TABELA: AN SELA M/RIV ARAUJO MORAIS CORRÊIA - CNPJ: 05.533.000/0001-07  
Rua Major Facundo, 676 - Centro - CEP: 60.225-100 - Fortaleza - CE - Tel: (85) 3512-5000  
E-mail: morais.correia@moraiscorreia.com.br

AUTENTICAÇÃO Nº 297483 - A presente cópia fotostática conferida com o original exibido nestas Notas Públicas O referida é verdadeira Ddu, na Fortaleza, 07 de dezembro de 2023 Emplumentos R\$ 3,20 - SELO 3 AUTENTICAÇÃO

( ) - Francisco de A. M. Correia - ( ) - Rafael Paz Lima Barbosa  
( ) - Arlene L. Rodrigues - ( ) - Matheus Martins Costa - Escreventes

Op. JONATHAN - VÁLIDO SOMENTE COM SELO DE AUTENTICAÇÃO.







**Laudo Nº: 15995.2022.B- V.0**

**01. Dados Contratação:**

**Solicitante:**

**Razão Social:** DIEGO DA SILVA PACHECO

**CNPJ/CPF:** 077.480.233-28

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

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

**Proposta Comercial:** 5020.2022.V0

**02. Dados da Amostragem:**

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

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

**Responsável pela Amostragem:** Cliente

**Matriz e Origem Amostra:** Alimento/Produto - Alimento

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

**Característica da Amostra:** Simples

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

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

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

**Data Conclusão Amostra:** 28/10/2022 10:46:50

**03. Resultados:**

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

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

**Legenda**

NMP/g - Número Mais Provável por grama.

**04. Informações Importantes:**

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

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

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

Código de Verificação: 0005000167695014463010202200000

LABOR SAÚDE SERV. DE ANÁL. E COM. LTDA EPP  
CNPJ: 11.048.968/0001-04

Francisco Braga Martins  
Farmacêutico  
CRF: 45.1928  
EPP: 015.150.105-74

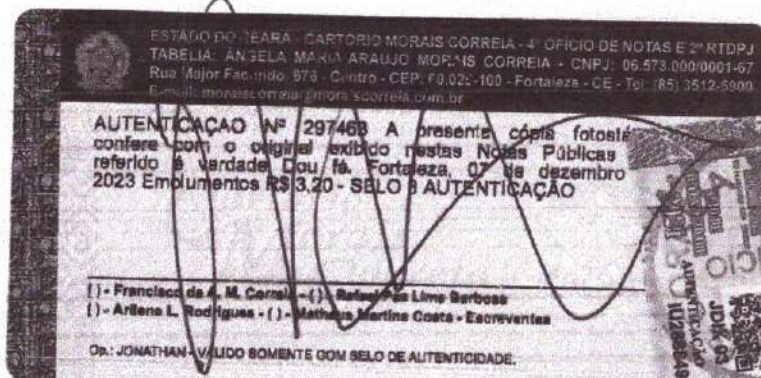
LABOR SAÚDE SERV. DE ANÁLISE E COM. LTDA EPP

CNPJ: 11.048.968/0001-04

Francisco Ayrton Abrantes de Lima

Sócio

CPF: 036.393.983-00 (CRC): 10700250-Técnico





# FICHA TÉCNICA ACHOCOLATADO EM PÓ



## 1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome MISTURA PARA O PREPARO DE ACHOCOLATADO EM PÓ

Marca: FORMA FACIL

## 2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE

Razão Social: SIRIUS INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS SA

Endereço: Rua Teodomiro de Castro, 4585 Alvaro Weyne - Fortaleza, CE; CEP: 60.336-010

CNPJ: 10.843.139/0001-50

Correio eletrônico: [j.mauro@agrobasa.com.br](mailto:j.mauro@agrobasa.com.br) Telefone(s): (85) 4005-9030

## 3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Ingredientes: Açúcar, cacau em pó, maltodextrina, aromatizante e emulsificante lecitina de soja. NÃO CONTEM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTEM DERIVADOS DE SOJA

## 4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 25 g (2 colheres de sopa)		
Quantidades por Porção		%VD (*)
Valor Energético	98 kcal = 412 KJ	5
Carboidratos	23 g	8
Proteínas	0,7 g	1
Gorduras totais	0,6 g	1
Gorduras saturadas	0,3 g	1
Gorduras trans	0,0 g	**
Fibra Alimentar	0,7 g	3
Sódio	48,0 mg	2
Vitamina A	90 mcg	15
Vitamina D3	0,75 mg	15
Vitamina C	6,75 mg	15
Vitamina B1	0,18 mg	15
Vitamina B2	0,20 mg	15
Vitamina B6	0,20 mg	15

\*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

## 5. INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO

Peso por embalagem: 1 kg

Data de Fabricação/ Lote: 27.10.23 - LOTE: 3295

Prazo de Validade: 12 meses após a data de fabricação

## 6. EMBALAGEM

Embalagem primária: Embalagem plástica atóxica.

## 7. FORMA DE ARMAZENAMENTO E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Manter a embalagem sempre bem fechada, em lugar seco. Após aberta consumir em até 08 dias.

Ibiapina, 24 de novembro de 2023

  
Paula Andressa da Silva Araújo  
NUTRICIONISTA  
CRN 11:5848

**Laudo Nº: 11476.2023.B- V.0**



**01. Dados Contratação:**

**Solicitante:**

**Razão Social:** JPF ALIMENTOS LTDA  
**Proposta Comercial:** 4236.2023.V0  
**CNPJ/CPF:** 21.888.452/0001-21  
**Endereço:** R JOAO SALMITO DE ALMEIDA LOPES,344 CENTRO - PACUJA/CE **CEP:** 62180000  
**Contato:** JOAO PAULO BEZERRA MAGALHAES **E-mail:** j\_paulobm@hotmail.com **Fone:** +55 (88) 99748-9110

**02. Dados da Amostragem:**

**Descrição da Amostra:** MISTURA PARA O PREPARO DE ACHOCOLATADO EM PO  
**Endereço Amostragem:** R JOAO SALMITO DE ALMEIDA LOPES,344 CENTRO **Cidade:** PACUJA/CE **CEP:** 62180000  
**Responsável pela Amostragem:** Cliente  
**Matriz e Origem Amostra:** Alimento/Produto - Alimento  
**Data de Amostragem:** 09/11/2023 09:30:00 **Característica da Amostra:** Simples  
**Informações Adicionais:** RESPONSÁVEL : JOÃO PAULO ; MARCA : FORMA FACIL ; DF : 27.10.23 ; DV : 27.10.24 ; PESO : 1KG ; LOTE : 3295 ; APRESENTAÇÃO : EMBALAGEM PRÓPRIA ; LAUDO : FÍSICO-QUÍMICO  
**Data Recebimento:** 09/11/2023 09:50:00  
**Data Início Amostra:** 09/11/2023 09:50:00 **Data Conclusão Amostra:** 14/11/2023 13:57:14

**03. Resultados:**

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
pH	6,89	U pH	-	IAL, Mét. 012/IV	09/11/2023

**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: 0005000168860016043230202300000

LAB SAUDE – SERV DE ANALIS E COM LTDA.

*Sara Alves Ribeiro da Silva*

Química / Responsável Técnica.

CRQ Nº 101000509

Sara Alves Ribeiro da Silva



**Laudo Nº: 11475.2023.B- V.0**



**01. Dados Contratação:**

**Solicitante:**

**Razão Social:** JPF ALIMENTOS LTDA

**Proposta Comercial:** 4236.2023.V0

**CNPJ/CPF:** 21.888.452/0001-21

**Endereço:** R JOAO SALMITO DE ALMEIDA LOPES,344 CENTRO - PACUJA/CE CEP: 62180000

**Contato:** JOAO PAULO BEZERRA MAGALHAES **E-mail:** j\_paulobm@hotmail.com **Fone:** +55 (88) 99748-9110

**02. Dados da Amostragem:**

**Descrição da Amostra:** MISTURA PARA O PREPARO DE ACHOCOLATADO EM PO

**Endereço Amostragem:** R JOAO SALMITO DE ALMEIDA LOPES,344 CENTRO **Cidade:** PACUJA/CE **CEP:** 62180000

**Responsável pela Amostragem:** Cliente

**Matriz e Origem Amostra:** Alimento/Produto - Alimento

**Data de Amostragem:** 09/11/2023 09:30:00

**Característica da Amostra:** Simples

**Informações Adicionais:** RESPONSÁVEL : JOÃO PAULO ; MARCA : FORMA FACIL ; DF : 27.10.23 ; DV : 27.10.24 ; PESO : 1KG ; LOTE : 3295 ; APRESENTAÇÃO : EMBALAGEM PRÓPRIA ; LAUDO : MICROBIOLÓGICO

**Data Recebimento:** 09/11/2023 09:50:00

**Data Início Amostra:** 09/11/2023 09:50:00

**Data Conclusão Amostra:** 13/11/2023 11:18:01

**03. Resultados:**

Parâmetros	Resultados	IN Nº 161/2022	Un	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
ENTEROBACTERIACEAE	<1,0 x 10	N.A	UFC/g	-	CMMEF	09/11/2023
SALMONELLA SP	Ausência	N.A	em 25g	-	CMMEF	09/11/2023

**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,

**Legenda**

UFC/g - Unidade Formadora de Colônia 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.

P 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: 0005000168860016043220202300000

LAB SAÚDE – SERV DE ANALIS E COM LTDA.

Sara Alves Ribeiro da Silva

Química / Responsável Técnica.

CRQ Nº 101000509

Sara Alves Ribeiro da Silva

# FICHA TÉCNICA

## AVEIA EM FLOCOS FINOS

### 1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome: AVEIA INTEGRAL EM FLOCOS FINOS

Marca: QUAKER

### 2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE

NOME: PEPSICO DO BRASIL IND. E COM. DE ALIMENTOS LTDA

Endereço: Rodovia do café, BR 376, km 289, s/n – CEP: 86828-000 – Mauá da Serra – PR

CNPJ: 81.066.938/0001-06

REGISTRO NO MS Nº 6.7394.0002

Sac: sacquaker@pepsico.com www.pepsico.com.br Tel: 0800 726 0066

### 3. IDENTIFICAÇÃO DO DISTRIBUIDOR

NOME: PEPSICO DO BRASIL IND. E COM. DE ALIMENTOS LTDA

Endereço: Rodovia do café, BR 376, km 289, s/n – CEP: 86828-000 – Mauá da Serra - PR

CNPJ: 02.957.518/0018-91

### 4. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

**Ingredientes:** Aveia em flocos. **Alergicos:** Contém derivados de aveia. Pode conter trigo, cevada e centeio. Contém glúten.

### 5. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 30 g (2 colheres de sopa)		
Quantidades por Porção		%VD (*)
Valor Energético	102 kcal = 533KJ	5
Carboidratos	17 g, dos quais:	6
Açúcares	0 g	**
Proteínas	4,8,0g	6
Gorduras totais	1,8 g	3
Gorduras saturadas	0,4 g	2
Gorduras trans	0,0 g	**
Fibra Alimentar	3,0 g., dos quais:	12
Beta glucana	1,2	**
Sódio	0,0 mg	0
Cobre	175 mg	19
Fósforo	111 mg	16
Magnésio	36,0 mg	14
Zinco	0,94 mg	13
Vitamina B1	0,12 mg	10

\*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

### 6. INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO

Peso por embalagem: 165 g

Prazo de Validade: / Lote: 26.08.24 - LOTE: 917

### 7. EMBALAGEM

**Embalagem primária:** Saco plástico contendo 165 g do produto, embalado dentro de uma caixa de papelão.

### 8. FORMA DE ARMAZENAMENTO E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Conservar em local seco e arejado. Após aberto, é recomendável o consumo em até 30 dias.

Ibiapina, 24 de novembro de 2023

  
Paula Andreza da Silva Araújo  
NUTRICIONISTA  
CRN 11:5848





**Laudo Nº: 11469.2023.B- V.0**



**01. Dados Contratação:**

**Solicitante:**

**Razão Social:** JPF ALIMENTOS LTDA  
**Proposta Comercial:** 4236.2023.V0  
**CNPJ/CPF:** 21.888.452/0001-21  
**Endereço:** R JOAO SALMITO DE ALMEIDA LOPES,344 Bairro: CENTRO Cidade: PACUJA/CE CEP: 62180000  
**Contato:** JOAO PAULO BEZERRA MAGALHAES **E-mail:** j\_paulobm@hotmail.com **Fone:** +55 (88) 99748-9110

**02. Dados da Amostragem:**

**Descrição da Amostra:** AVEIA INTEGRAL EM FLOCOS FINOS  
**Endereço Amostragem:** R JOAO SALMITO DE ALMEIDA LOPES,344 CENTRO Cidade: PACUJA/CE CEP: 62180000  
**Responsável pela Amostragem:** Cliente  
**Matriz e Origem Amostra:** Alimento/Produto - Alimento  
**Data de Amostragem:** 09/11/2023 08:30:00 **Característica da Amostra:** Simples  
**Informações Adicionais:** RESPONSÁVEL : JOÃO PAULO ; MARCA : QUAKER ; DV : 26.08.24 ; PESO : 165G ; LOTE : 917 ; APRESENTAÇÃO : EMBALAGEM PRÓPRIA ; LAUDO : MICROBIOLÓGICO  
**Data Recebimento:** 09/11/2023 09:49:00  
**Data Início Amostra:** 09/11/2023 09:50:00 **Data Conclusão Amostra:** 13/11/2023 11:18:01

**03. Resultados:**

Parâmetros	Resultados	IN Nº 161/2022	Un	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
BACILLUS CEREUS	<1,0 x 10	10 <sup>3</sup>	UFC/g	-	CMMEF	09/11/2023
ESCHERICHIA COLI	<3	10 <sup>2</sup>	NMP/g	-	CMMEF	09/11/2023
SALMONELLA SP	Ausência	Ausência	em 25g	-	CMMEF	09/11/2023

**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,

**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

**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: 0005000168860016043160202300000

LAB SAUDE – SERV DE ANALIS E COM LTDA.

Sara Alves Ribeiro da Silva

Química / Responsável Técnica.

CRQ Nº 101000509

Sara Alves Ribeiro da Silva



**Laudo Nº: 11470.2023.B- V.0**

**01. Dados Contratação:**

**Solicitante:**

**Razão Social:** JPF ALIMENTOS LTDA

**Proposta Comercial:** 4236.2023.V0

**CNPJ/CPF:** 21.888.452/0001-21

**Endereço:** R JOAO SALMITO DE ALMEIDA LOPES,344 CENTRO - PACUJA/CE **CEP:** 62180000

**Contato:** JOAO PAULO BEZERRA MAGALHAES **E-mail:** j\_paulobm@hotmail.com **Fone:** +55 (88) 99748-9110

**02. Dados da Amostragem:**

**Descrição da Amostra:** AVEIA INTEGRAL EM FLOCOS FINOS

**Endereço Amostragem:** R JOAO SALMITO DE ALMEIDA LOPES,344 CENTRO **Cidade:** PACUJA/CE **CEP:** 62180000

**Responsável pela Amostragem:** Cliente

**Matriz e Origem Amostra:** Alimento/Produto - Alimento

**Data de Amostragem:** 09/11/2023 08:30:00

**Característica da Amostra:** Simples

**Informações Adicionais:** RESPONSÁVEL : JOÃO PAULO ; MARCA : QUAKER ; DV : 26.08.24 ; PESO : 165G ; LOTE : 917 ; APRESENTAÇÃO : EMBALAGEM PRÓPRIA ; LAUDO : FÍSICO-QUÍMICO

**Data Recebimento:** 09/11/2023 09:49:00

**Data Início Amostra:** 09/11/2023 09:50:00

**Data Conclusão Amostra:** 14/11/2023 13:57:14

**03. Resultados:**

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
pH	5,94	U pH	-	IAL, Mét. 012/IV	09/11/2023

**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: 0005000168860016043170202300000

LAB SAÚDE – SERV DE ANALIS E COM LTDA.

Sara Alves Ribeiro da Silva

Química / Responsável Técnica.

CRQ N° 101000509

Sara Alves Ribeiro da Silva



# FICHA TÉCNICA

## IOGURTE DESNATADO SEM LACTOSE



### 1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

**Nome:** IOGURTE DESNATADO COM PREPARADO DE FRUTA MORANGO PARA DIETAS COM RESTIÇÃO DE LACTOSE

**Marca:** ITAMBÉ

### 2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE

**Nome:** ITAMBÉ ALIMENTOS S/A -Fábrica de Laticínios

**Endereço:** Av. Manchester, 2389 – Goiania- GO. Cep: 74703-010

**CNPJ/MF:** 16.849.231/0016-90

Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob n°: 760. Indústria Brasileira.

SAC: 0800 703 4050

### 3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

**Ingredientes:** Leite desnatado e/ou leite desnatado reconstituído, preparado de morango (água, polpa de morango, espessante goma guar, corante natural carmim, aromatizante, acidulante ácido cítrico, conservante sorbato de potássio, edulcorantes ciclamato de sódio e aspartame), enzima lactase, fermento lácteo e estabilizantes pectina e ágar. **ALÉRGICOS:** CONTÉM LEITE. NÃO CONTÉM GLUTÉN. CONTÉM FENILALANINA. **DIABÉTICOS:** CONTÉM GLICOSE.

### 4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção por embalagem: cerca de 6		
Porção de 200 g (1 copo)		
	Quantidades por Porção	%VD (*)
Valor Energético	51 kcal = 213,53KJ	3
Carboidratos	6,8	2
Açúcares totais	6,1	*
Aç adicionado	0	0
Lactose	0	*
Glicose	3,1	*
Galactose	3,1	**
Proteínas	5,9	12
Gorduras totais	0	*
Gorduras saturadas	0	*
Gorduras trans	0	*
Fibras Alimentares	1,5	6
Sódio	71	4
Cálcio	219	22

\*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

### 5. INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO

**Peso por embalagem:** 1,15 LITRO

### 6. EMBALAGEM

**Embalagem primária:** Embalagem plástica de polietileno

### 7. FORMA DE ARMAZENAMENTO E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Após aberto, consumir em até 5 dias.

Manter refrigerado de 1°C a 10°C. Não congelar.

Ibiapina, 10 de janeiro de 2023

  
Paula Andreza da Silva Araújo  
NUTRICIONISTA  
CRN 11.5848



**Laudo Nº: 319.2024.B- V.0**

**01. Dados Contratação:**

**Solicitante:**

**Razão Social:** JPF ALIMENTOS LTDA  
**Proposta Comercial:** 91.2024.V0  
**CNPJ/CPF:** 21.888.452/0001-21  
**Endereço:** R JOAO SALMITO DE ALMEIDA LOPES,344 CENTRO - PACUJA/CE **CEP:** 62180000  
**Contato:** JOAO PAULO BEZERRA MAGALHAES **E-mail:** j\_paulobm@hotmail.com **Fone:** +55 (88) 99748-9110

**02. Dados da Amostragem:**

**Descrição da Amostra:** IOGURTE DESNATADO FRUTA MORANGO 0% LACTOSE  
**Endereço Amostragem:** R JOAO SALMITO DE ALMEIDA LOPES,344 CENTRO **Cidade:** PACUJA/CE **CEP:** 62180000  
**Responsável pela Amostragem:** Cliente  
**Matriz e Origem Amostra:** Alimento/Produto - Alimento  
**Data de Amostragem:** 10/01/2024 10:16:00 **Característica da Amostra:** Simples  
**Informações Adicionais:** RESPONSÁVEL: JOAO PAULO; MARCA: ITAMBÉ; DF: 23.12.2023; DV: 09.02.2024; PESO: 1,15Kg; LOTE: L23; SIF: 769, EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO FÍSICO-QUÍMICO  
**Data Recebimento:** 10/01/2024 10:16:00  
**Data Início Amostra:** 10/01/2024 14:55:35 **Data Conclusão Amostra:** 10/01/2024 17:03:47

**03. Resultados:**

Parâmetros	results	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
pH	4.21	U pH	-	IAL, Mét. 012/IV	10/01/2024

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

Código de Verificação: 0005000168860016280700202400000

**LAB SAÚDE – SERV DE ANALIS E COM LTDA.**

*Sara Alves Ribeiro da Silva*

Química / Responsável Técnica.

CRQ N° 101000509

Sara Alves Ribeiro da Silva





**Laudo Nº: 318.2024.B- V.0**

**01. Dados Contratação:**

**Solicitante:**

**Razão Social:** JPF ALIMENTOS LTDA  
**Proposta Comercial:** 91.2024.V0  
**CNPJ/CPF:** 21.888.452/0001-21  
**Endereço:** R JOAO SALMITO DE ALMEIDA LOPES,344 CENTRO - PACUJA/CE **CEP:** 62180000  
**Contato:** JOAO PAULO BEZERRA MAGALHAES **E-mail:** j\_paulobm@hotmail.com **Fone:** +55 (88) 99748-9110

**02. Dados da Amostragem:**

**Descrição da Amostra:** IOGURTE DESNATADO FRUTA MORANGO 0% LACTOSE  
**Endereço Amostragem:** R JOAO SALMITO DE ALMEIDA LOPES,344 CENTRO **Cidade:** PACUJA/CE **CEP:** 62180000  
**Responsável pela Amostragem:** Cliente  
**Matriz e Origem Amostra:** Alimento/Produto - Alimento  
**Data de Amostragem:** 10/01/2024 10:16:00 **Característica da Amostra:** Simples  
**Informações Adicionais:** RESPONSÁVEL: JOAO PAULO; MARCA: ITAMBÉ; DF: 23.12.2023; DV: 09.02.2024, PESO: 1,15Kg; LOTE: L23; SIF: 769; EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO MICROBIOLÓGICO  
**Data Recebimento:** 10/01/2024 10:16:00  
**Data Início Amostra:** 10/01/2024 14:55:48 **Data Conclusão Amostra:** 12/01/2024 10:16:08

**03. Resultados:**

Parâmetros	results	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
ESCHERICHIA COLI	<3	NMP/g	-	CMMEF	10/01/2024

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

Código de Verificação: 0005000168860016280690202400000

LAB SAÚDE – SERV DE ANALIS E COM LTDA.

*Sara Alves Ribeiro da Silva*

Química / Responsável Técnica.

CRQ N° 101000509

Sara Alves Ribeiro da Silva

# FICHA TÉCNICA BEBIDA LÁCTEA



## 1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

**Nome:** BEBIDA LACTEA FERMENTADA COM PREPARO DE MORANGO

**Marca:** MARANGUAPE

## 2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE

**Nome:** ALVOAR LÁCTEOS NORDESTE S/A

**Endereço:** Rua José Fernandes Vieira, S/N – Centro – Maranguape/CE - CEP 61940- 010

**CNPJ:** 07.634.785/0001-01

**REGISTRO NO MINISTERIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA SOB N° 0057/248**

**sac@maranguapelaticinios.com.br Fone:(85) 3374.3030**

## 3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

**Ingredientes:** Soro de leite e/ou soro de leite reconstituído, leite integral/ou leite integral reconstituído, açúcar, mix espessantes/estabilizantes (amido modificado, gelatina, goma guar, carragena e goma gelana), preparado de morango (açúcar, polpa de morango, aroma idêntico ao natural de morango, espessante carboximetilcelulose, conservante sorbato de potássio acidulante: ácido láctico, corantes artificiais vermelho Bordeaux e vermelho Ponceau), aroma idêntico ao natural de morango, corantes artificiais vermelho bordeaux e vermelho ponceau e fermento lácteo. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS. CONTÉM LACTOSE.

## 4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 200 ml (1 copo)		
Quantidades por Porção		%VD (*)
Valor Energético	140 kcal = 588KJ	7
Carboidratos	25,0g	8
Proteínas	3,6, g	5
Gorduras totais	2,8 g	5
Gorduras saturadas	2,1 g	10
Gorduras trans	0,0 g	**
Colesterol	13 mg	4
Fibra Alimentar	0,0 g	0
Sódio	160 mg	7
Cálcio	168 mg	17

\*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

## 5. INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO

**Peso por embalagem:** 900 g

**Data de Validade/ Lote:** 02.12.23 - LOTE: 51810232

## 6. EMBALAGEM

**Embalagem primária:** Embalagem plástica de polietileno

## 7. FORMA DE ARMAZENAMENTO E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Matenha resfriado de 1 a 10° C. Após aberto consumir em até 5 dias.

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

Ibiapina, 24 de novembro de 2023

  
Paula Andressa da Silva Araújo  
NUTRICIONISTA  
CRN 11:5848





**Laudo Nº: 11474.2023.B- V.0**

**01. Dados Contratação:**

**Solicitante:**

**Razão Social:** JPF ALIMENTOS LTDA

**Proposta Comercial:** 4236.2023.V0

**CNPJ/CPF:** 21.888.452/0001-21

**Endereço:** R JOAO SALMITO DE ALMEIDA LOPES,344 CENTRO - PACUJA/CE **CEP:** 62180000

**Contato:** JOAO PAULO BEZERRA MAGALHAES **E-mail:** j\_paulobm@hotmail.com **Fone:** +55 (88) 99748-9110

**02. Dados da Amostragem:**

**Descrição da Amostra:** BEBIDA LACTEA FERMENTADA COM PREPARO DE MORANGO

**Endereço Amostragem:** R JOAO SALMITO DE ALMEIDA LOPES,344 CENTRO **Cidade:** PACUJA/CE **CEP:** 62180000

**Responsável pela Amostragem:** Cliente

**Matriz e Origem Amostra:** Alimento/Produto - Alimento

**Data de Amostragem:** 09/11/2023 09:30:00

**Característica da Amostra:** Simples

**Informações Adicionais:** RESPONSÁVEL : JOÃO PAULO ; MARCA : MARANGUAPE ; DV : 02.12.23 ; PESO : 900G ; LOTE : 151810232 ; SIF : 1863 ; APRESENTAÇÃO : EMBALAGEM PRÓPRIA ; LAUDO : FÍSICO-QUÍMICO

**Data Recebimento:** 09/11/2023 09:50:00

**Data Início Amostra:** 09/11/2023 09:50:00

**Data Conclusão Amostra:** 14/11/2023 13:57:14

**03. Resultados:**

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
pH	4,98	U pH	-	IAL, Mét. 012/IV	09/11/2023

**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: 0005000168860016043210202300000

LAB SAÚDE – SERV DE ANALIS E COM LTDA.

Sara Alves Ribeiro da Silva

Química / Responsável Técnica.

CRQ Nº 101000509

Sara Alves Ribeiro da Silva



**Laudo Nº: 11473.2023.B- V.0**

**01. Dados Contratação:**

**Solicitante:**

**Razão Social:** JPF ALIMENTOS LTDA

**Proposta Comercial:** 4236.2023.V0

**CNPJ/CPF:** 21.888.452/0001-21

**Endereço:** R JOAO SALMITO DE ALMEIDA LOPES,344 Bairro: CENTRO Cidade: PACUJA/CE CEP: 62180000

**Contato:** JOAO PAULO BEZERRA MAGALHAES **E-mail:** j\_paulobm@hotmail.com **Fone:** +55 (88) 99748-9110

**02. Dados da Amostragem:**

**Descrição da Amostra:** BEBIDA LACTEA FERMENTADA COM PREPARO DE MORANGO

**Endereço Amostragem:** R JOAO SALMITO DE ALMEIDA LOPES,344 CENTRO Cidade: PACUJA/CE CEP: 62180000

**Responsável pela Amostragem:** Cliente

**Matriz e Origem Amostra:** Alimento/Produto - Alimento

**Data de Amostragem:** 09/11/2023 09:30:00

**Característica da Amostra:** Simples

**Informações Adicionais:** RESPONSÁVEL : JOÃO PAULO ; MARCA : MARANGUAPE ; DV : 02.12.23 ; PESO : 900G ; LOTE : 151810232 ; SIF : 1863 ; APRESENTAÇÃO : EMBALAGEM PRÓPRIA ; LAUDO : MICROBIOLÓGICO

**Data Recebimento:** 09/11/2023 09:50:00

**Data Início Amostra:** 09/11/2023 09:50:00

**Data Conclusão Amostra:** 13/11/2023 11:18:01

**03. Resultados:**

Parâmetros	Resultados	IN Nº 161/2022	Un	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
BOLORES E LEVEDURAS	<1,0 x 10	N.A	UFC/g	-	CMMEF	09/11/2023
ESCHERICHIA COLI	<3	N.A	NMP/g	-	CMMEF	09/11/2023
SALMONELLA SP	Ausência	N.A	em 25g	-	CMMEF	09/11/2023

**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,

**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: 0005000168860016043200202300000

LAB SAÚDE – SERV DE ANALIS E COM LTDA.

Sara Alves Ribeiro da Silva

Química / Responsável Técnica.

CRQ Nº 101000509

Sara Alves Ribeiro da Silva



# FICHA TÉCNICA

## LEITE EM PÓ SEM LACTOSE



### 1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

**Nome:** LEITE EM PÓ INTEGRAL ZERO LACTOSE  
**Marca:** ITAMBÉ

### 2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE

**Nome:** ITAMBÉ ALIMENTOS S/A -Fábrica de Laticínios  
**Endereço:** Av. Manchester, 2389 – Goiania- GO. Cep: 74703-010  
**CNPJ/MF:** 16.849.231/0016-90  
**Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº 0089/2549. Indústria Brasileira.**  
**SAC:** 0800 703 4050

### 3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

**Ingredientes:** Leite integral, enzima lactase, fosfato tricálcio, vitaminas A, C, D e E, ferro, zinco e emulsificante lecitina de soja. CONTÉM LEITE E DERIVADOS DE SOJA.

Não contém glúten. Diabéticos: Contém glicose. Galactosêmicos: Contém Galactose.

### 4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>		
<b>Porção de 26 g (2 colheres de sopa)</b>		
<b>Quantidades por Porção</b>		<b>%VD (*)</b>
Valor Energético	486 kcal = 2041 kJ	24
Carboidratos, dos quais:	37 g	12
Glicose	18 g	**
Galactose	18 g	**
Lactose	0	**
Proteínas	26 g	35
Gorduras totais	26 g	47
Gorduras saturadas	17 g	77
Gorduras trans	0	**
Fibra alimentar	0	0
Sódio	300 mg	13
Cálcio	1352 mg	135
Vitamina A	346 µg RE	58
Vitamina C	26 mg	58
Vitamina D	2,9 µg	58
Vitamina E	5,8 mg	58
Ferro	8,1 mg	58
Zinco	4,0 mg	57
"Não contém quantidades significativas de gorduras trans e fibra alimentar." * % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. **Não Estabelecido.		

### 5. INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO

**Peso por embalagem:** 380 g  
**Prazo de Validade:** 10 meses após a data de fabricação.

## 6. EMBALAGEM

**Embalagem primária:** Embalagem plástica atóxica.

## 7. FORMA DE ARMAZENAMENTO E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Manter em local seco e arejado. Quando não for utilizado todo o conteúdo, dobre a embalagem e guarde em recipiente fechado e seco. Após aberto, consumir em 30 dias.

AVISO IMPORTANTE: ESTE PRODUTO NÃO DEVE SER USADO PARA ALIMENTAR CRIANÇAS MENORES DE 1 (UM) ANO DE IDADE. NÃO SER POR INDICAÇÃO EXPRESSA DE MÉDICO OU NUTRICIONISTA. O ALEITAMENTO MATERNO EVITA INFECÇÕES E ALERGIAS E É RECOMENDADO ATÉ OS 2 (DOIS) ANOS DE IDADE OU MAIS.

Ibiapina, 21 de dezembro de 2023

  
Paula Andressa da Silva Araújo  
NUTRICIONISTA  
CRN 11:5848







## Laudo Nº: 12705.2023.B- V.0

### 01. Dados Contratação:

#### Solicitante:

**Razão Social:** JPF ALIMENTOS LTDA

**Proposta Comercial:** 4635.2023.V0

**CNPJ/CPF:** 21.888.452/0001-21

**Endereço:** R JOAO SALMITO DE ALMEIDA LOPES,344 CENTRO - PACUJA/CE **CEP:** 62180000

**Contato:** JOAO PAULO BEZERRA MAGALHAES **E-mail:** j\_paulobm@hotmail.com **Fone:** +55 (88) 99748-9110

### 02. Dados da Amostragem:

**Descrição da Amostra:** LEITE EM PÓ INTEGRAL

**Endereço Amostragem:** R JOAO SALMITO DE ALMEIDA LOPES,344 CENTRO **Cidade:** PACUJA/CE **CEP:** 62180000

**Responsável pela Amostragem:** Cliente

**Matriz e Origem Amostra:** Alimento/Produto - Alimento

**Data de Amostragem:** 15/12/2023 11:06:00

**Característica da Amostra:** Simples

**Informações Adicionais:** RESPONSÁVEL : JOÃO PAULO ; MARCA : ITAMBE ; DF : 11.08.23 ; DV : 07.05.24 ; PESO : 380G ; LOTE : 3012230811 ; SIF : 2549 ; APRESENTAÇÃO : EMBALAGEM PRÓPRIA ; LAUDO : FÍSICO-QUÍMICO

**Data Recebimento:** 15/12/2023 12:52:00

**Data Conferência:** 19/12/2023 09:29:48

**Responsável pela Conferência:** sara.ribeiro

**Data Início Amostra:** 15/12/2023 12:55:00

**Data Conclusão Amostra:** 18/12/2023 11:21:33

### 03. Resultados:

Parâmetros	results	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
pH	6,64	U pH	-	IAL, Mét. 012/IV	15/12/2023

**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

### 04. Informações Importantes:

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: 0005000168860016209240202300000



## Laudo Nº: 12705.2023.B- V.0

### 01. Dados Contratação:

#### Solicitante:

**Razão Social:** JPF ALIMENTOS LTDA

**Proposta Comercial:** 4635.2023.V0

**CNPJ/CPF:** 21.888.452/0001-21

**Endereço:** R JOAO SALMITO DE ALMEIDA LOPES,344 CENTRO - PACUJA/CE **CEP:** 62180000

**Contato:** JOAO PAULO BEZERRA MAGALHAES **E-mail:** j\_paulobm@hotmail.com **Fone:** +55 (88) 99748-9110

### 02. Dados da Amostragem:

**Descrição da Amostra:** LEITE EM PÓ INTEGRAL

**Endereço Amostragem:** R JOAO SALMITO DE ALMEIDA LOPES,344 CENTRO **Cidade:** PACUJA/CE **CEP:** 62180000

**Responsável pela Amostragem:** Cliente

**Matriz e Origem Amostra:** Alimento/Produto - Alimento

**Data de Amostragem:** 15/12/2023 11:06:00

**Característica da Amostra:** Simples

**Informações Adicionais:** RESPONSÁVEL : JOÃO PAULO ; MARCA : ITAMBE ; DF : 11.08.23 ; DV : 07.05.24 ; PESO : 380G ; LOTE : 3012230811 ; SIF : 2549 ; APRESENTAÇÃO : EMBALAGEM PRÓPRIA ; LAUDO : FÍSICO-QUÍMICO

**Data Recebimento:** 15/12/2023 12:52:00

**Data Conferência:** 19/12/2023 09:29:48

**Responsável pela Conferência:** sara.ribeiro

**Data Início Amostra:** 15/12/2023 12:55:00

**Data Conclusão Amostra:** 18/12/2023 11:21:33

### 03. Resultados:

Parâmetros	results	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
pH	6,64	U pH	-	IAL, Mét. 012/IV	15/12/2023

**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

### 04. Informações Importantes:

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: 0005000168860016209240202300000





**Laudo Nº: 12704.2023.B- V.0**

**01. Dados Contratação:**

**Solicitante:**

**Razão Social:** JPF ALIMENTOS LTDA  
**Proposta Comercial:** 4635.2023.V0  
**CNPJ/CPF:** 21.888.452/0001-21  
**Endereço:** R JOAO SALMITO DE ALMEIDA LOPES,344 CENTRO - PACUJA/CE **CEP:** 62180000  
**Contato:** JOAO PAULO BEZERRA MAGALHAES **E-mail:** j\_paulobm@hotmail.com **Fone:** +55 (88) 99748-9110

**02. Dados da Amostragem:**

**Descrição da Amostra:** LEITE EM PÓ INTEGRAL  
**Endereço Amostragem:** R JOAO SALMITO DE ALMEIDA LOPES,344 CENTRO **Cidade:** PACUJA/CE **CEP:** 62180000  
**Responsável pela Amostragem:** Cliente  
**Matriz e Origem Amostra:** Alimento/Produto - Alimento  
**Data de Amostragem:** 15/12/2023 11:06:00 **Característica da Amostra:** Simples  
**Informações Adicionais:** RESPONSÁVEL : JOÃO PAULO ; MARCA : ITAMBE ; DF : 11.08.23 ; DV : 07.05.24 ; PESO : 380G ; LOTE : 3012230811 ; SIF : 2549 ; APRESENTAÇÃO : EMBALAGEM PRÓPRIA ; LAUDO : MICROBIOLÓGICO  
**Data Recebimento:** 15/12/2023 12:52:00  
**Data Início Amostra:** 15/12/2023 12:55:00 **Data Conclusão Amostra:** 18/12/2023 12:37:03

**03. Resultados:**

Parâmetros	results	IN Nº 161/2022	Un	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
AERÓBIOS MESÓFILOS	2,5 x 10	1 x 10 <sup>5</sup>	UFC/g	-	MMAMA	15/12/2023
ENTEROBACTERIACEAE	<1,0 x 10	10	UFC/g	-	CMMEF	15/12/2023
ESTAFILOCOCOS COAGULASE POSITIVA	<1,0 x 10	10 <sup>2</sup>	UFC/g	-	CMMEF	15/12/2023
SALMONELLA SP	Ausência	Ausência	em 25g	-	CMMEF	15/12/2023

**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, 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.

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: 0005000168860016209230202300000

LAB SAÚDE – SERV DE ANALIS E COM LTDA.

Sara Alves Ribeiro da Silva

Química / Responsável Técnica.

CRQ Nº 101000509

Sara Alves Ribeiro da Silva

# FICHA TÉCNICA

## LEITE EM PÓ INTEGRAL



### 1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome: LEITE EM PÓ INTEGRAL

Marca: BOM DU LEITE

### 2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE

Razão Social: VIA LÁCTEA INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA

Endereço: Rua Vitória Kelly, 141- CEP: 61.760-00 – Bairro: Autódromo – Eusébio- Ce

CNPJ: 05.267.926/0001-61 – IE: 06.670329-8

Email: [atendimento@vialactea.ind.br](mailto:atendimento@vialactea.ind.br) – Fone: 85 3113-3594

CEARÁ REINSPECIONADO 160 – S.I.E.- ADAGRI

### 3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

**Ingredientes:** Leite em pó integral. **Alérgicos:** Contém Leite. Contém Lactose. Não contém Glúten.

### 4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 27 g (2 colheres de sopa)		
Quantidades por Porção		%VD (*)
Valor Energético	127 kcal = 533KJ	6
Carboidratos	10 g	3
Proteínas	6,0g	8
Gorduras totais	7,0 g	13
Gorduras saturadas	4,0 g	18
Gorduras trans	0,0 g	**
Fibra Alimentar	0,0 g	0
Sódio	125,0 mg	5
Cálcio	245,0 mg	24

\*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

### 5. INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO

Peso por embalagem: 500 g

Data de Fabricação/ Lote: 13.04.23 - LOTE: F62

Prazo de Validade: 12 meses após a data de fabricação

### 6. EMBALAGEM

Embalagem primária: Embalagem plástica atóxica.

### 7. FORMA DE ARMAZENAMENTO E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Matenha a embalagem sempre bem fechada, em lugar seco.

**AVISO IMPORTANTE:** ESTE PRODUTO NÃO DEVE SER USADO PARA ALIMENTAR CRIANÇAS MENORES DE 1 (UM) ANO DE IDADE. NÃO SER POR INDICAÇÃO EXPRESSA DE MÉDICO OU NUTRICIONISTA. O ALEITAMENTO MATERNO EVITA INFECÇÕES E ALERGIAS E É RECOMENDADO ATÉ OS 2 (DOIS) ANOS DE IDADE OU MAIS.

Ibiapina, 24 de novembro de 2023

  
Paula Anderson da Silva Araújo  
NUTRICIONISTA  
CRN 11:5848





**Laudo Nº: 11467.2023.B- V.0**

**01. Dados Contratação:**

**Solicitante:**

**Razão Social:** JPF ALIMENTOS LTDA

**Proposta Comercial:** 4236.2023.V0

**CNPJ/CPF:** 21.888.452/0001-21

**Endereço:** R JOAO SALMITO DE ALMEIDA LOPES,344 CENTRO - PACUJA/CE **CEP:** 62180000

**Contato:** JOAO PAULO BEZERRA MAGALHAES **E-mail:** j\_paulobm@hotmail.com **Fone:** +55 (88) 99748-9110

**02. Dados da Amostragem:**

**Descrição da Amostra:** LEITE EM PO INTEGRAL

**Endereço Amostragem:** R JOAO SALMITO DE ALMEIDA LOPES,344 CENTRO **Cidade:** PACUJA/CE **CEP:** 62180000

**Responsável pela Amostragem:** Cliente

**Matriz e Origem Amostra:** Alimento/Produto - Alimento

**Data de Amostragem:** 09/11/2023 08:30:00

**Característica da Amostra:** Simples

**Informações Adicionais:** RESPONSÁVEL : JOÃO PAULO ; MARCA : BOM DU LEITE ; DF : 13.04.23 ; DV : 13.04.24 ; PESO : 500G ; LOTE : F62 ; SIE : 160 ; APRESENTAÇÃO : EMBALAGEM PRÓPRIA ; LAUDO : MICROBIOLÓGICO

**Data Recebimento:** 09/11/2023 09:45:00

**Data Início Amostra:** 09/11/2023 09:50:00

**Data Conclusão Amostra:** 13/11/2023 11:18:01

**03. Resultados:**

Parâmetros	Resultados	IN Nº 161/2022	Un	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
AERÓBIOS MESÓFILOS	1,4 x 10 <sup>2</sup>	1 x 10 <sup>5</sup>	UFC/g	-	MMAMA	09/11/2023
ENTEROBACTERIACEAE	<1,0 x 10	10	UFC/g	-	CMMEF	09/11/2023
ESTAFILOCOCOS COAGULASE POSITIVA	<1,0 x 10	10 <sup>2</sup>	UFC/g	-	CMMEF	09/11/2023
SALMONELLA SP	Ausência	Ausência	em 25g	-	CMMEF	09/11/2023

**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, 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.

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: 0005000168860016043130202300000

LAB SAÚDE – SERV DE ANALIS E COM LTDA.

Sara Alves Ribeiro da Silva

Química / Responsável Técnica.

CRQ Nº 101000509

Sara Alves Ribeiro da Silva



**Laudo N°: 11468.2023.B- V.0**

**01. Dados Contratação:**

**Solicitante:**

**Razão Social:** JPF ALIMENTOS LTDA

**Proposta Comercial:** 4236.2023.V0

**CNPJ/CPF:** 21.888.452/0001-21

**Endereço:** R JOAO SALMITO DE ALMEIDA LOPES,344 CENTRO - PACUJA/CE **CEP:** 62180000

**Contato:** JOAO PAULO BEZERRA MAGALHAES **E-mail:** j\_paulobm@hotmail.com **Fone:** +55 (88) 99748-9110

**02. Dados da Amostragem:**

**Descrição da Amostra:** LEITE EM PO INTEGRAL

**Endereço Amostragem:** R JOAO SALMITO DE ALMEIDA LOPES,344 CENTRO **Cidade:** PACUJA/CE **CEP:** 62180000

**Responsável pela Amostragem:** Cliente

**Matriz e Origem Amostra:** Alimento/Produto - Alimento

**Data de Amostragem:** 09/11/2023 08:30:00

**Característica da Amostra:** Simples

**Informações Adicionais:** RESPONSÁVEL : JOÃO PAULO ; MARCA : BOM DU LEITE ; DF : 13.04.23 ; DV : 13.04.24 ; PESO : 500G ; LOTE : F62 ; SIE : 160 ; APRESENTAÇÃO : EMBALAGEM PRÓPRIA ; LAUDO : FÍSICO-QUÍMICO

**Data Recebimento:** 09/11/2023 09:45:00

**Data Início Amostra:** 09/11/2023 09:50:00

**Data Conclusão Amostra:** 14/11/2023 13:57:14

**03. Resultados:**

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
pH	6,55	U pH	-	IAL, Mét. 012/IV	09/11/2023

**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: 0005000168860016043150202300000

LAB SAÚDE – SERV DE ANALIS E COM LTDA.

*Sara Alves Ribeiro da Silva*

Química / Responsável Técnica.

CRQ N° 101000509

Sara Alves Ribeiro da Silva



**• FICHA TÉCNICA:**

DESCRIÇÃO DO PRODUTO:	PAÇOCA CASTANHA DE CAJU – PAÇOQUINHA • ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCAR.
MARCA	DOM CAJÚ
PESO LÍQUIDO	EMBALAGEM
17g	Pote tipo PVC contendo 20 unidades em embalagem individualmente de 17g. Caixa de papelão
REGISTRO SIF, SIE, SIM OU MAPA	
PRODUTO ISENTO DE REGISTRO, CONFORME RDC Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010	

INGREDIENTE	Amêndoa de castanha de caju torrada, xilitol e sal. Alérgicos: contém castanha de caju. Pode conter traços de amendoim. Não contém glúten.		
TABELA NUTRICIONAL	PORÇÃO DE 17g (1 unidade)		
	Quantidade/Porção		%VD (*)
	Valor Energético	96 Kcal = 402 Kj	5%
	Carboidratos	5,9 g	2%
	Proteínas	2,4 g	3%
	Gorduras 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.			

**DADOS DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE:**

Conforme descrito no rotulo primario do produto.

**ARMAZENAMENTO 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.

Transporte em caminhão fechado à temperatura ambiente (baú, containers e outros).

**INSTRUÇÃO DE CONSUMO**

Pronto para o consumo.

ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO MORAIS CORREIA - 4º OFÍCIO DE NOTAS E 2º RTDPJ  
TABELIA: ÂNGELA MARIA ARAÚJO MORAIS CORREIA - CNPJ: 06.571.000/0001-67  
Rua Major Facundo, 676 - Centro - CEP: 60.025-100 - Fortaleza - CE - Tel: (85) 3222-1000  
E-mail: moraiscorreia@noraiscorreia.com.br

AUTENTICAÇÃO Nº 297463 A presente cópia fotostática confere com o original exibido nestas Notas Públicas referido é verdade. Ocu 16, Fortaleza, 07 de dezembro 2023 Emolumentos R\$ 3,20 - SELO 3 AUTENTICAÇÃO

( ) - Francisco de A. M. Correia ( ) - Rafael Rod. Lima Barbosa  
( ) - Arlene L. Rodrigues ( ) - Matheus Martins Costa - Escrevente

OB.: JONATHAN - VÁLIDO SOMENTE COM SELO DE AUTENTICAÇÃO.



Confira os selos digitais



**• FICHA TÉCNICA:**

**FABRICANTE**

**GL COMÉRCIO DE CASTANHAS EIRELI – ME**  
Rua Soldado Jacundá, 10, Jardim Flórida, Aquiraz, Ceará,  
CEP: 61.700-00, CNPJ: 25.244.322/0001-07.  
Indústria Brasileira. Atendimento ao Consumidor: (85) 3361-2307  
contato@domcaju.com.br, www.domcaju.com.br

**Fortaleza/CE, 23 de agosto de 2022**

  
**Ana Lúzia Oliveira**  
Nutricionista  
CRN11 7296

\_\_\_\_\_  
**ASSINATURA**

ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO MORAIS CORREIA - 4º OFÍCIO DE NOTAS E 2º RTDPJ  
TABELA: ÂNGELA MARIA ARAUJO MORAIS CORREIA - CNPJ: 06.573.000/0001-67  
Rua Major Facundo, 673 - Centro - CEP: 60.025-100 - Fortaleza - CE - Tel: (85) 3512-5900  
E-mail: moraiscorreia@moraiscorreia.com.br

AUTENTICAÇÃO Nº 297483 A presente cópia fotostática confere com o original exibido nestas Notas Públicas O referido é verdade Dou fé, Fortaleza, 07 de dezembro de 2023 Emolumentos R\$ 3,20 - SELO 3 AUTENTICAÇÃO

atado ato em: [tce.ce.br/portal](http://tce.ce.br/portal)

( ) - Francisco de A. M. Correia - ( ) - Rafael Paz Lima Barbosa  
( ) - Arlene L. Rodrigues - ( ) - Matheus Martins Costa - Escreventes

Dr. JONATHAN - VÁLIDO SOMENTE COM SELO DE AUTENTICAÇÃO.



TYAO 03





**Laudo Nº: 15996.2022.B- V.0**

**01. Dados Contratação:**

**Solicitante:**

**Razão Social:** DIEGO DA SILVA PACHECO

**CNPJ/CPF:** 077.480.233-28

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

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

**Proposta Comercial:** 5020.2022.V0

**02. Dados da Amostragem:**

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

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

**Responsável pela Amostragem:** Cliente

**Matriz e Origem Amostra:** Alimento/Produto - Alimento

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

**Característica da Amostra:** Simples

**Informações Adicionais:** 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. 012/IV	20/10/2022

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

**Legenda**

U pH - Unidade de pH.

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

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

Código de Verificação: 0005000167695014463020202200000

LABOR SAUDE SERV. DE ANAL. E COM. LTDA EPP  
CNPJ: 11.048.968/0001-04  
  
Priscila Braga Martins  
Farmacêutica  
CRF - CE: 8928  
CPF: 078.138.183-74

LABOR SAUDE SERV. DE ANALISE E COM. LTDA EPP  
CNPJ: 11.048.968/0001-04  
  
Francisco Anton Abrantes de Lima  
Sócio  
CPF: 036.393.983-00 / CRQ: 10700250-Técnico

ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO MORAIS CORREIA - 4º OFÍCIO DE NOTAS E 2º RTDPJ  
TABELIÁ: ÂNGELA MARIA ARAÚJO MORAIS CORREIA - CNPJ: 06.573.000/0001-67  
Rua Major Facundo, 676 - Centro - CEP: 60.025-100 - Fortaleza - CE - Tel: (85) 3512-5900  
E-mail: [morais.correia@moraiscorreia.com.br](mailto:morais.correia@moraiscorreia.com.br)

AUTENTICAÇÃO Nº 297463 A presente cópia fotostática conferida com o original exibido nestas Notas Públicas O referido é verdade Dou 16, Fortaleza, 07 de dezembro de 2023 Emolumentos R\$ 3,20 - SELO 3 AUTENTICAÇÃO

( ) - Francisco de A. M. Correia - ( ) - Rafael Paz Lima Barbosa  
( ) - Arlene L. Rodrigues - ( ) - Matheus Martins Costa - Escreventes

Op. JONATHAN - VÁLIDO SOVENTE COM SELO DE AUTENTICIDADE.





**Laudo Nº: 15995.2022.B- V.0**

**01. Dados Contratação:**

**Solicitante:**

**Razão Social:** DIEGO DA SILVA PACHECO

**CNPJ/CPF:** 077.480.233-28

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

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

**Proposta Comercial:** 5020.2022.V0

**02. Dados da Amostragem:**

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

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

**Responsável pela Amostragem:** Cliente

**Matriz e Origem Amostra:** Alimento/Produto - Alimento

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

**Característica da Amostra:** Simples

**Informações Adicionais:** REPONSÁVEL: DIEGO; DOM CAJÚ; DV: 13/03/2023; LOTE: 130922; PESO: 17G; APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO MICROBIOLÓGICO

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

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

**Data Conclusão Amostra:** 28/10/2022 10:46:50

**03. Resultados:**

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
COLIFORMES A 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 SAUDE SERV. DE ANAL. E COM. LTDA EPP  
CNPJ: 11.048.968/0001-04  
  
Priscila Braga Martins  
Farmacêutica  
CRM-CE: 2978  
EPP: 055.150.103-74

LABOR SAUDE SERV. DE ANALISE E COM. LTDA EPP  
CNPJ: 11.048.968/0001-04  
  
Francisco Ailton Abrantes de Lima  
Sócio  
CPF: 036.393.983-00 / CRC: 10700250-Técnico

ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO MORAIS CORREIA - 4º OFÍCIO DE NOTAS E 2º RTDPJ  
TABELIÁ: ÂNGELA MARIA ARAÚJO MORAIS CORREIA - CNPJ: 06.573.000/0001-67  
Rua Major Facundo, 676 - Centro - CEP: 60.025-100 - Fortaleza - CE - Tel: (85) 3512-5900  
E-mail: moraliscorreia@moraliscorreia.com.br

AUTENTICAÇÃO Nº 297468 A presente cópia fotostática confere com o original exibido nestas Notas Públicas referido à verdade Dou. 16, Fortaleza, 07 de dezembro 2023 Emplumentos R\$ 3,20 - SELO B AUTENTICAÇÃO

( ) - Francisco de A. M. Correia - ( ) - Rafael Paz Lima Barbosa  
( ) - Arlene L. Rodrigues - ( ) - Mathias Marina Costa - Escreventes

Op. JONATHAN - VALIDO BOMENTE COM SELO DE AUTENTICIDADE.

