

Declaro que a empresa **RN DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA**, inscrita no **CNPJ: 12.622.231/0001-16**, GANHADORA dos lotes 04 e 07, apresentou as amostras no prazo devido do lote 04, 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 04: PRODUTOS CÁRNEOS - COTA PRINCIPAL</b>				
Nº.	Gênero	Und.	Especificação	Marca
1	CARNE BOVINA 1ª, MOÍDA CONGELADA 1KG	KG	PRODUTO OBTIDO A PARTIR DA MOAGEM DE (PATINHO, CHÃ DE DENTRO OU COXÃO MOLE) DE BOVINO SEGUIDOS DO IMEDIATO CONGELAMENTO. ISENTOS DE OSSOS, CARTILAGEM. GORDURA MÁXIMA DE 15% E ÁGUA 3% NO MÁXIMO. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. COR VERMELHA SEM MANCHAS ESVERDEADAS E ODOR CARACTERÍSTICO. PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 83 ANEXO II DE 21/11/03 MAPA). REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (RDC N.º 360/3 BRANCA, INTEIRA, NÃO AMASSADA.59 DE 23/12/03, RDC N.º 259 DE 20/09/02, RDC N.º 123 DE 13/05/04 E IN N.º 83 ANEXO II DE 21/11/03, LEI N.º 10.674). EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA TRANSPARENTE À VACUO DE ALTA BARREIRA 1000 G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: ACONDICIONADOS EM CAIXA DE PAPELÃO VEDADA. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.	Conforme
<b>O item está no padrão das conformidades exigidas</b>				
2	CARNE BOVINA 2ª, MOÍDA CONGELADA 1KG	KG	PRODUTO OBTIDO A PARTIR DA MOAGEM DE MASSAS MUSCULARES DE BOVINO SEGUIDOS DO IMEDIATO CONGELAMENTO. ISENTOS DE OSSOS, CARTILAGEM. GORDURA MÁXIMA DE 15% E ÁGUA 3% NO MÁXIMO. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. COR VERMELHA SEM MANCHAS ESVERDEADAS E ODOR CARACTERÍSTICO. PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 83 ANEXO II DE 21/11/03 MAPA). REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (RDC N.º 360/3 BRANCA, INTEIRA, NÃO AMASSADA.59 DE 23/12/03, RDC N.º 259 DE 20/09/02, RDC N.º 123 DE 13/05/04 E IN N.º 83 ANEXO II DE 21/11/03, LEI N.º 10.674). EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA TRANSPARENTE À VACUO DE ALTA BARREIRA 1000G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: ACONDICIONADOS EM CAIXA DE PAPELÃO VEDADA. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.	Conforme
<b>O item está no padrão das conformidades exigidas</b>				



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

**Conclusão:** A empresa apresentou todas as amostras do lote 04, não entregando o lote 7, onde foi avaliado as especificações dos rótulos e análise sensorial, conforme a Agência Nacional de Vigilância Sanitária de Resolução-RDC Nº 259, de 20 de setembro de 2002. Analisando as amostras podemos constatar que o item 5 (FILÉ DE PEITO EM CUBOS OU ISCA - CADA CUBO OU ISCA PESANDO EM MÉDIA 40 G. 1ª QUALIDADE. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. DESOSSADA. COR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS. ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICA, QUÍMICA E SENSORIAIS). DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE E CHEGAR CONGELADA EM TEMPERATURA DE -12º C A - 18º C AO LOCAL DE ENTREGA. REGISTRO NO SIE OU SIF. EMBALAGEM PRIMÁRIA A VÁCUO: POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO MÍNIMO 1 KG DO PRODUTO.), não é em cubo e nem em isca, conforme amostra e ficha técnica do produto apresentado, outro fator importante é que a embalagem de fabricação original do produto não é a vácuo, apenas sofreu modificações para atender a necessidade, conforme foto em anexo. O item 7 (FRANGO INTEIRO CONGELADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM VÍSCERAS, SEM TEMPERO. ACONDICIONADO EM FILME DE PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE. O PRODUTO DEVERA ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS E/OU LEGISLAÇÃO VIGENTE DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA APRESENTANDO, EM SUA EMBALAGEM, AS MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS PERTINENTES, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM PRIMARIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO CONTENDO PESO APROXIMADAMENTE 1KG DO PRODUTO.) o insumo entregue e ficha técnica cita claramente que o produto avaliado foi frango inteiro com miúdos (pés, pescoço, cabeça, fígado e moela), não estando dentro das conformidades exigidas no edital, já que os miúdos não são alimentos utilizados nas preparações das refeições conforme cardápio elaborado, aumentando o peso do insumo e tornando o alimento mais caro para o município. Concluímos que os lotes 04 e 07 estão **REPROVADAS**, uma vez que não atendem aos requisitos de desempenho a participar do 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 04: PRODUTOS CÁRNEOS - COTA PRINCIPAL**

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



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



**3 - CARNE BOVINA TIPO ISCA CONGELADA - 1KG**



**4 - CARNE DE SUÍNO CONGELADA - 1KG**



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



1908  
Página  
COMISSÃO DE LICITAÇÃO - P. M. DE SANTA QUITERIA

6 - PEITO DE FRANGO COM OSSO - 1KG



7 - FRANGO INTEIRO CONGELADO - 1KG



## FICHA TECNICA DE PRODUTO

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



### PRODUTO:

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

### MARCA:

DUBOI FRIGORIFICO INDUSTRIAL LTDA  
Rua: Alberto Oliveira, 1109- Alvaro Weyne  
Fortaleza-CE  
CNPJ: 01.390.887/0001-80  
Fone: (85) 3391-9000  
Ministério da Agricultura S.I.E Nº 214-30

### INGREDIENTES:

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

#### Informações Nutricionais Porção de 100g

	Quantidade por porção	% VD(*)
Valor Energético	133 kcal = 556 KJ	6,7%
Carboidratos	0 g	0
Proteínas	28,6 g	32%
Gorduras Totais	4,5 g	8,1%
Gorduras Saturadas	3,9 g	17,7%
Gorduras Trans	Não contém	**
Fibras Alimentares	Não contem	**
Sódio	49 mg	2%

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

\*\* Valores diários de referências não estabelecidos.

### APRESENTAÇÃO:

Embalagem de 01 kg.

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

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

Elaborado por: Helinne Freire Melo Oliveira  
Nutricionista  
CRN 25043  
Fone: (85) 99407-3107 | nutri\_helinne@hotmail.com

## FICHA TECNICA DE PRODUTO

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



EMISSÃO: 16/01/2024

Página 2 de 2

### ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE:

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

### TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO:

- Mantenha congelado a -12°C ou mais frio.

### VALIDADE CONFORME A TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO:

**Dentro do prazo de validade até:**                      **Embalagem fechada consumir:**

Validade a -12°C ou mais frio (Freezer)	12 meses
Validade a -8°C ou mais frio (Congelador)	06 meses
Validade a 4°C (Refrigerador)	05 dias

Prazo de validade:

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

### CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

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

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

*Helinne Freire*  
NUTRICIONISTA - CRN-25043



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

Elaborado por: Helinne Freire Melo Oliveira  
Nutricionista  
CRN 25043  
Fone: (85) 99407-3107 | nutri\_helinne@hotmail.com

*Helinne Freire Melo Oliveira*



## Dados do Solicitante

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

Página 1 de 1 14/02/2023 Emissão

## Dados Fornecido pelo Solicitante

Local da amostragem / Órgão expedidor: <b>PRODUTOS DO BOI ALBERTO DE OLIVEIRA, 1109 - ALVARO WEYNE - FORTALEZA - CE - CEP: 60330-530 CNPJ: 01.930.887/0001-80</b>			Remessa: <b>7ND001-80</b>
Descrição da amostra (Tipo): <b>CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO-PATINHO 1K</b>		Lote: <b>06012023</b>	Lacre: <b>NA</b>
Ponto de coleta: <b>NA -</b>		Resp. coleta: <b>CELIANE</b>	
Fabricação: <b>08/01/2023</b>	Validade: <b>06/01/2024</b>	Coleta: <b>28/01/2023 NA</b>	Temp. Coleta: <b>NA</b>
Fabricante: <b>DUBOI</b>			

## Dados Laboratório

Ordem Serviço: <b>10186377</b>	Código da amostra: <b>12427MB23</b>	Numero da requisição: <b>1026035</b>	Resp. coleta: <b>NA</b>	
Recebimento: <b>01/02/2023 10:15</b>		Etiqueta: <b>NA</b>	Temp. recebimento: <b>CONGELADO</b>	Condições da amostra: <b>NORMAL - LACRADO</b>

## Relatório de Ensaio Microbiológico - 10.186.377A-0

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	Início	Fim
<sup>11)</sup> Contagem de Escherichia coli	<1,0 x 10 <sup>1</sup>	UFC/g	<sup>11)</sup> Carnes bovinas e outras carnes: m. 10 M: 10 <sup>6</sup> Carne suína: m. 10 <sup>6</sup> M: 10 <sup>6</sup>	03-02-2023	05-02-2023
<sup>12)</sup> Contagem de Estafilococos coagulase positiva	<1,0 x 10 <sup>1</sup>	UFC/g	<sup>12)</sup> m. 10 <sup>6</sup> M: 10 <sup>4</sup>	03-02-2023	04-02-2023
<sup>13)</sup> Contagem Padrão de Microrganismos Mesófilos à 30°	6,6 x 10 <sup>4</sup> 5	UFC/g est.	<sup>13)</sup> m. 10 <sup>5</sup> M: 10 <sup>6</sup>	03-02-2023	06-02-2023
<sup>14)</sup> Detecção de Salmonella spp.	Ausência	25g	<sup>14)</sup> Ausência	03-02-2023	04-02-2023

### Abreviatura:

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

### Metodologia(s):

- (1) AOAC Official Methods of Analysis. 991.14. 21st ed. 2019.
- (2) AFNOR Certificate Number 3M 01/09-04/03 A. (as compared to EN ISO 6888-1 method). PE MB 012
- (3) AFNOR Certificate Number 3M 01/01-09/89. PE MB 011
- (4) AOAC Official Methods of Analysis. 2016.01. 21st ed. 2019.

### Informações adicionais:

(a) Instrução Normativa nº 161 de 1º de julho de 2022

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

### Comentário(s):

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

Responsável Técnico

**Alvaro Largura** | CRF/PR 716

Signatários autorizados

**Eleone Aparecida Tozo Guzi** | CRBio: 45642/07 - D

**Letícia Nazzari** | CRBio: 50702/07 - D

Signatários autorizados

**Lilian Patricia de Ramos** | CRBio: 83724/07 - D

**Natan da Silva Miranda Sechi** | CRQ-PR: 09203787

**Rodrigo Onofre de Souza** | CRBio: 108011/07 - D

**Rodrigo Onofre de Souza**  
CRBio-PR: 108011/07-D  
Rodrigo Onofre de Souza

**Alvaro Largura**  
CRF PR: 716  
Alvaro Largura PHD




Rua Uruguai, 533 - Alto Alegre | Cascavel - PR

45 3333-6000





**Dados do Solicitante**


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

Página 1 de 1 13/02/2023 Emissão

**Dados Fornecido pelo Solicitante**

Local da amostragem / Órgão expedidor: <b>PRODUTOS DO BOI ALBERTO DE OLIVEIRA, 1109 - ALVARO WEYNE - FORTALEZA - CE - CEP: 60330-530 CNPJ: 01.930.887/0001-80</b>		Homossa	
Descrição da amostra (Tipo): <b>CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO-PATINHO 1K</b>		Lote <b>06012023</b>	Lacre <b>NA</b>
Ponto de coleta: <b>NA -</b>		Resp. coleta <b>CELIANE</b>	
Fabricação <b>08/01/2023</b>	Validade <b>06/01/2024</b>	Coleta: <b>28/01/2023 NA</b>	Temp. Coleta <b>NA</b>
		Fabricante: <b>DUBOI</b>	

**Dados Laboratório**

Ordem Serviço: <b>10186376</b>	Código da amostra: <b>3946FQ23</b>	Numero da requisição: <b>1026034</b>	Resp. coleta: <b>NA</b>	
Recebimento: <b>01/02/2023 10:15</b>	Etiqueta: <b>NA</b>	Temp. recebimento: <b>CONGELADO</b>	Condições da amostra: <b>NORMAL - LACRADO</b>	

**Relatório de Ensaio Físico-Químico - 10.186.376A-0**

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	LQ	Início	Fim
<sup>1</sup> GORDURAS TOTAIS (Lipídios)	3,0	g/100g	Sem valor de referência	0,1	02-02-2023	13-02-2023
<sup>2</sup> pH	6,35		Sem valor de referência	2 a 12	02-02-2023	08-02-2023
<sup>3</sup> PROTEÍNA TOTAL	22,54	g/100 g	Sem valor de referência	0,17	02-02-2023	10-02-2023
<sup>4</sup> UMIDADE E VOLÁTEIS	74,6	g/100g	Sem valor de referência	0,1	02-02-2023	10-02-2023

**Abreviatura:**

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

**Metodologia(s):**

- (1) NMKL 181:2005
- (2) ISO 2917:1999
- (3) ISO 1871:2009
- (4) ISO 1442:1997

**Informações adicionais:**

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

**Comentário(s):**

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

Responsável Técnico

**Alvaro Largura** | CRF/PR 716

Signatarios autorizados

**Eleone Aparecida Tozo Guzi** | CRBio: 45642/07 - D

**Leticia Nazzari** | CRBio: 50702/07 - D

Signatarios autorizados

**Lilian Patricia de Ramos** | CRBio: 83724/07 - D

**Natan da Silva Miranda Sechi** | CRO-PR 09203787

**Rodrigo Onofre de Souza** | CRBio: 108011/07 - D

*Alvaro Largura*  
CRBio PR: 83724/07-D  
Lilian Patricia Ramos

*Eleone Aparecida Tozo Guzi*  
CRF PR: 716  
Alvaro Largura PND



Rua Uruguai, 533 - Alto Alegre | Cascavel - PR  
45 3333-6000

## FICHA TECNICA DE PRODUTO

R N DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA  
RUA: AGACI MACHADO 154 / CRATEÚS-CE/BRASIL  
CEP: 63.707-475 / CNPJ: 12.622.231/0001-16  
TELEFONE: (88) 99547-1616



EMISSÃO: 17/01/2024  
Página 1 de 2

### PRODUTO:

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

### MARCA:

DUBOI FRIGORIFICO INDUSTRIAL LTDA

Rua: Alberto Oliveira, 1109- Alvaro Weyne

Fortaleza-CE

CNPJ: 01.390.887/0001-80

Fone: (85) 3391-9000

Ministério da Agricultura S.I.E N° 214-32

### INGREDIENTES:

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

#### Informações Nutricionais Porção de 100g

	Quantidade por porção	% VD(*)
Valor Energético	168 kcal = 700 KJ	8,4%
Carboidratos	0 g	0
Proteínas	28,6 g	36%
Gorduras Totais	7,6 g	13,8%
Gorduras Saturadas	3,9 g	17,7%
Gorduras Trans	Não contém	**
Fibras Alimentares	Não contem	**
Sódio	61 mg	2,5%

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

### APRESENTAÇÃO:

Embalagem de 01 kg.

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

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

Elaborado por: Helinne Freire Melo Oliveira

Nutricionista

CRN 25043

Fone: (85) 99407-3107 | nutri\_helinne@hotmail.com

## FICHA TECNICA DE PRODUTO

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



EMISSÃO: 17/01/2024

Página 2 de 2

### ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE:

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

### TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO:

- Mantenha congelado a -12°C ou mais frio.

### VALIDADE CONFORME A TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO:

**Dentro do prazo de validade até:**                      **Embalagem fechada consumir:**

Validade a -12°C ou mais frio (Freezer)	12 meses
Validade a -8°C ou mais frio (Congelador)	06 meses
Validade a 4°C (Refrigerador)	05 dias

Prazo de validade:

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

### CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

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

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



Documento assinado digitalmente

HELINNE FREIRE MELO OLIVEIRA

Data: 17/01/2024 14:25:51-0300

Verifique em <https://validar.itu.gov.br>

Helinne Freire  
NUTRICIONISTA - CRN-25043

Elaborado por: Helinne Freire Melo Oliveira

Nutricionista

CRN 25043

Fone: (85) 99407-3107 | nutri\_helinne@hotmail.com

*Helinne Freire Melo Oliveira*

**Dados do Solicitante**

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

Página 1 de 1 14/02/2023 Emissão

**Dados Fornecido pelo Solicitante**

Local da amostragem / Órgão expedidor: <b>PRODUTOS DO BOI ALBERTO DE OLIVEIRA, 1109 - ALVARO WEYNE - FORTALEZA - CE - CEP: 60330-530 CNPJ: 01.930.887-0001-80</b>				Remessa: <b>70001-80</b>	
Descrição da amostra (Tipo): <b>CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO - MUSCULO 1K</b>				Lote: <b>03012023</b>	Lacre: <b>NA</b>
Ponto de coleta: <b>NA -</b>				Resp. coleta: <b>CELIANE</b>	
Fabricação: <b>03/01/2023</b>	Validade: <b>03/01/2024</b>	Coleta: <b>28/01/2023 NA</b>	Temp. Coleta: <b>NA</b>	Fabricante: <b>DUBOI</b>	

**Dados Laboratório**

Ordem Serviço: <b>10186394</b>	Código da amostra: <b>12436MB23</b>	Número da requisição: <b>1026183</b>	Resp. coleta: <b>NA</b>	
Recobrimento: <b>01/02/2023 10:15</b>	Etiqueta: <b>NA</b>	Temp. recebimento: <b>CONGELADO</b>	Condições da amostra: <b>NORMAL - LACRADO</b>	

**Relatório de Ensaio Microbiológico - 10.186.394A-0**

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	Início	Fim
<sup>(1)</sup> Contagem de <i>Escherichia coli</i>	<1,0 x 10 <sup>1</sup>	UFC/g	<sup>(M)</sup> Carnes bovinas e outras carnes: m. 10 <sup>6</sup> M 10 <sup>6</sup> Carne suína m. 10 <sup>6</sup> M 10 <sup>6</sup>	03-02-2023	05-02-2023
<sup>(2)</sup> Contagem de <i>Estafilococos coagulase positiva</i>	<1,0 x 10 <sup>1</sup>	UFC/g	<sup>(M)</sup> m. 10 <sup>6</sup> M 10 <sup>4</sup>	03-02-2023	04-02-2023
<sup>(3)</sup> Contagem Padrão de Microorganismos Mesófilos à 30°	1,4 x 10 <sup>^5</sup>	UFC/g	<sup>(M)</sup> m. 10 <sup>6</sup> M 10 <sup>6</sup>	03-02-2023	06-02-2023
<sup>(4)</sup> Deteção de <i>Salmonella spp.</i>	Ausência	25g	<sup>(M)</sup> Ausência	03-02-2023	04-02-2023

**Abreviatura:**

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

**Metodologia(s):**

- (1) AOAC Official Methods of Analysis. 991.14. 21st ed. 2019.
- (2) AFNOR Certificate Number 3M 01/09-04/03 A. (as compared to EN ISO 6888-1 method). PE MB 012
- (3) AFNOR Certificate Number 3M 01/01-09/89. PE MB 011
- (4) AOAC Official Methods of Analysis. 2016.01. 21st ed. 2019.

**Informações adicionais:**

- (a) Instrução Normativa nº 161 de 1ª de Julho de 2022

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

**Comentário(s):**

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

Responsável Técnico

**Alvaro Largura** | CRF/PR 716

Signatários autorizados

**Eleone Aparecida Tozo Guzi** | CRBio: 45642/07 - D

**Leticia Nazzari** | CRBio: 50702/07 - D

Signatários autorizados

**Lilian Patricia de Ramos** | CRBio: 83724/07 - D

**Natan da Silva Miranda Sechi** | CRQ-PR: 09203787

**Rodrigo Onofre de Souza** | CRBio: 108011/07 - D

CRBIO - PR: 108011/07 - D  
 Rodrigo Onofre de Souza

CRF PR: 716  
 Alvaro Largura PND



Rua Uruguai, 533 - Alto Alegre | Cascavel - PR  
 45 3333-6000

DQ 087 Revisão 1.0 - 01/08/2022 Relatório de Ensaio  
 Para validar a assinatura do seu laudo acesse conferirrassinatura.a3q.com.br e digite o código MTAXODYZOT e a série RBMT10MzZNCjizIDA=

www.a3q.com.br



## Dados do Solicitante

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

Página 1 de 1 10/02/2023 Emissão

## Dados Fornecido pelo Solicitante

Local da amostragem / Órgão expedidor: <b>PRODUTOS DO BOI ALBERTO DE OLIVEIRA, 1109 - ALVARO WEYNE - FORTALEZA - CE - CEP: 60330-530 CNPJ: 01.930.887/0001-80</b>		Remessa: <b>70001-80</b>
Descrição da amostra (Tipo): <b>CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO - MUSCULO 1K</b>		Lote: <b>03012023</b>
Ponto de coleta: <b>NA -</b>		Lacr.: <b>NA</b>
		Resp. coleta: <b>CELIANE</b>
Fabricação: <b>03/01/2023</b>	Validade: <b>03/01/2024</b>	Coleta: <b>28/01/2023 NA</b>
		Temp. Coleta: <b>NA</b>
		Fabricante: <b>DUBOI</b>

## Dados Laboratório

Ordem Serviço: <b>10186395</b>	Código da amostra: <b>3955FQ23</b>	Numero da requisição: <b>1026184</b>	Resp. coleta: <b>NA</b>	
Recebimento: <b>01/02/2023 10:15</b>	Etiqueta: <b>NA</b>	Temp. recebimento: <b>CONGELADO</b>	Condições da amostra: <b>NORMAL - LACRADO</b>	

## Relatório de Ensaio Físico-Químico - 10.186.395A-0

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	LQ	Início	Fim
<sup>1)</sup> GORDURAS TOTAIS (Lípidios)	5,0	g/100g	Sem valor de referência	0,1	02-02-2023	10-02-2023
<sup>2)</sup> pH	6,09		Sem valor de referência	2 a 12	02-02-2023	08-02-2023
<sup>3)</sup> PROTEÍNA TOTAL	21,79	g/100 g	Sem valor de referência	0,17	02-02-2023	10-02-2023
<sup>4)</sup> UMIDADE E VOLÁTEIS	73,4	g/100g	Sem valor de referência	0,1	02-02-2023	10-02-2023

### Abreviatura:

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

### Metodologia(s):

- (1) NMKL 181:2005
- (2) ISO 2917:1999
- (3) ISO 1871:2009
- (4) ISO 1442:1997

### Informações adicionais:

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

### Comentário(s):

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

### Responsável Técnico

**Alvaro Largura** | CRF/PR 716

### Signatários autorizados

**Eleone Aparecida Tozo Guzi** | CRBio: 45642/07 - D

**Letícia Nazzari** | CRBio: 50702/07 - D

### Signatários autorizados

**Lilian Patricia de Ramos** | CRBio: 83724/07 - D

**Natan da Silva Miranda Sechi** | CRQ PR 09203/87

**Rodrigo Onofre de Souza** | CRBio: 10807/07 - D

*Lilian Patricia de Ramos*  
CRBio PR 83724/07-D  
Lilian Patricia Ramos

*Alvaro Largura*  
CRF PR: 716  
Alvaro Largura PRD

Rua Uruguai, 533 - Alto Alegre | Cascavel - PR  
45 3333-6000

DO 087 Revisão 1.0 - 01/08/2022 Relatório de Ensaio  
Para validar a assinatura do seu laudo acesse [www.a3q.com.br](http://www.a3q.com.br) e digite o código MTaxODYzOT e a série V8Mzk1NUZRMjN8MA==

## FICHA TECNICA DE PRODUTO

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



MISSÃO: 02/01/2024

Página 1 de 3

### PRODUTO: COXÃO MOLE (ISCA) CONGELADO

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

### INGREDIENTES:

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

#### Informações Nutricionais Porção de 100g

	Quantidade por porção	% VD(*)
Valor Energético	132 kcal = 554 KJ	05%
Carboidratos	0 g	0%
Proteínas	21,7 g	43%
Gorduras Totais	4,7 g	2%
Gorduras Saturadas	1,9 g	8%
Gorduras Trans	Não contém	**
Fibras Alimentares	Não contem	**
Sódio	1,8 mg	05%
Colesterol	76 mg	22%
Ferro	5,9 mg	29%
Cálcio	31mg	03%

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

Elaborado por: Helinne Freire Melo Oliveira  
Nutricionista  
CRN 25043  
Fone: (85) 99407-3107 | nutri\_helinne@hotmail.com

## FICHA TECNICA DE PRODUTO

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



EMISSÃO: 02/01/2024  
Página 2 de 3

### APRESENTAÇÃO:

Embalagem de 01 kg.

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

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

### ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE:

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

Empilhamento máximo: 10 caixas

Mantenha congelado

### TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO:

- Mantenha congelado a -12°C ou mais frio.

### VALIDADE CONFORME A TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO:

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

Prazo de validade:

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

Elaborado por: Helinne Freire Melo Oliveira

Nutricionista

CRN 25043

Fone: (85) 99407-3107 | nutri\_helinne@hotmail.com

## FICHA TECNICA DE PRODUTO

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



EMISSÃO: 02/01/2024

Página 3 de 3

### CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

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

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



Documento assinado digitalmente  
HELINNE FREIRE MELO OLIVEIRA  
Data: 02/01/2024 15:22:05-0300  
Verifique em <https://validar.ib.gov.br>

*Helinne Freire*  
NUTRICIONISTA - CRN-25043

Elaborado por: Helinne Freire Melo Oliveira

Nutricionista

CRN 25043

Fone: (85) 99407-3107 | nutri\_helinne@hotmail.com



**LAUDO TÉCNICO N.º 416/2022**

**NATUREZA DO TRABALHO:** Ensaio Bacteriológico de Alimento.

**MATERIAL:** Uma (01) - Amostra de alimento.

**INTERESSADO:** RN DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA

**ENDEREÇO:** Rua Agacir Machado, N.º 154, José Rosa, Crateús - CE.

**RESPONSÁVEL PELA COLETA:** O interessado.

**1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)**

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

**2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)**

- Carne congelada de bovina coxão mole isca
- Marca: Matripar
- Data de Fabricação: 04/11/22
- Data de Validade: 18/11/23

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

**4. CONCLUSÃO:** PRODUTO SATISFATORIO COM QUALIDADE ACEITÁVEL, conforme os art. 11 da Resolução RDC n.º 724/2022.

Juazeiro do Norte, 12 de dezembro de 2022.

HP KARINE DE SA B. FERREIRA

M.º Karine de Sá B. Ferriosa  
Tecnóloga em Alimentos,  
CRQ: 10200896

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

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

LAUDO TÉCNICO Nº: 589/2022

**NATUREZA DO TRABALHO:** Ensaio Físico-Químico de Alimentos.

**MATERIAL:** Uma (01) - Amostra de carne moída.

**INTERESSADO:** RN DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA

**ENDEREÇO:** Rua Agnel Machado, Nº 156, José Rosa, Curitiba - PR.

**RESPONSÁVEL PELA COLETA:** ( ) interessado.

**I. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)**

Parâmetro	Método	Resultado
Minerais fixos	IAL	2,1%
Lipídios	IAL	2,6%
Proteínas	IAL	10,7%
Fibras	IAL	-
Carboidratos	IAL	4,9%
Valor Calórica	IAL	131Kcal

- Carne congelada de bovina coxo mole
- Marca: Maçripap
- Data de Fabricação: 18/11/22
- Data de Validade: 18/11/23

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

Carari do Norte, 12 de dezembro de 2022.

*Karine de S. B. Feitosa*

M<sup>te</sup> Karine de S. B. Feitosa  
Tecnóloga em Alimentos  
CRQ: 10200894

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

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

## FICHA TECNICA DE PRODUTO

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



EMISSÃO: 08/07/2022

Página 1 de 2

### PRODUTO:

**PERNIL SUÍNO EM CUBOS 1 kg**

### MARCA:

PLENA ALIMENTOS S.A  
Rua: Hum, 100, Distrito Industrial Riacho das Pedras  
Fone: (31)3519-3400  
CNPJ: 10.198.974/0003-47  
IE:001.695.080.0193  
SIF: 4060

### INGREDIENTES:

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

#### Informações Nutricionais

Porção: 100g 1 pedaço

	Quantidade por porção	% VD(*)
Valor Energético	132 kcal = 554 KJ.	7
Carboidratos	0 g	31
Proteínas	23 g	37
Gorduras Totais	5 g	9
Gorduras Saturadas	2 g	9
Gorduras Trans	Não contém	**
Fibras Alimentares	**	**
Sódio	56 mg	3
Cálcio	12,9 mg	1
Ferro	1,8 mg	13

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

\*\* Valores diários de referências não estabelecidos.

### APRESENTAÇÃO:

Embalagem Primária: Polietileno - *1 kg*

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

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

*Helinne Freire*  
NUTRICIONISTA - CRN-25043



## FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

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

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

### ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE:

Transportes devidamente higienizados e refrigerados, temperatura do produto de transporte:  $-18^{\circ}\text{C}$ .  
Empilhamento máximo: 10 caixas  
Mantenha congelado

### TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO

- Mantenha congelado a  $-12^{\circ}\text{C}$  ou mais frio

### VALIDADE CONFORME A TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO:

Dentro do prazo de validade até	Embalagem fechada consumir:
Validade a $-12^{\circ}\text{C}$ ou mais frio (Freezer)	12 meses
Validade a $-8^{\circ}\text{C}$ ou mais frio (Congelador)	06 meses
Validade a $4^{\circ}\text{C}$ (Refrigerador)	05 dias

Prazo de validade

Um ano ou conforme a indicação do fabricante.

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS:

ASPECTO	COR	ODOR
Característico	Característico	Característico

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

  
Helinne Freire  
NUTRICIONISTA - CRN-25043

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



**LAUDO TÉCNICO Nº. 514/2022**

**NATUREZA DO TRABALHO:** Ensaio Bacteriológico de Alimento.

**MATERIAL:** Uma (01) - Amostra de alimento.

**INTERESSADO:** RN Distribuidora de Alimentos - LTDA

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

**DATA DA COLETA:** 28/06/2022      **DATA DA ENTRADA:** 29/06/2022

**DATA DA ANÁLISE:** 28/06/2022

**RESPONSÁVEL PELA COLETA:** O interessado.

**1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)**

Parâmetro	Unidade	Resultados Obtidos A1	Valor Máximo Permitido	Metodologia
Salmonella sp.	25g	Ausente	Ausente	APHA, 2001

**2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)**

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

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

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

Juazeiro do Norte, 02 de Julho de 2022.

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

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

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



**LAUDO TÉCNICO N.º 510/2022**

**NATUREZA DO TRABALHO:** Ensaio Físico-Químico de Alimento.

**MATERIAL:** Umã (01) - Amostra de alimento.

**INTERESSADO:** RN Distribuidora de Alimentos - LTDA

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

**DATA DA COLETA:** 28/06/2022      **DATA DA ENTRADA:** 29/06/2022

**DATA DA ANÁLISE:** 28/06/2022

**RESPONSÁVEL PELA COLETA:** O interessado.

**1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)**

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

**2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)**

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

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

Juazeiro do Norte, 02 de Julho de 2022.

*M.ª Karine de Sá B. Feitosa*  
M.ª Karine de Sá B. Feitosa  
Tecnóloga em Alimentos  
CRQ: 10200894

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

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

## FICHA TECNICA DE PRODUTO

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



EMISSÃO: 02/01/2024

Página 1 de 2

### PRODUTO:

**FILE DE PEITO DE FRANGO . 1 kg Friato**

### MARCA:

NUTRIZA- INDUSTRIA DE ALIMENTOS S.A- MATADOURO DE AVES E COELHOS

Rodovia GO-330- KM 01 zona rural

CEP: 75200-000 – Pires do Rio- GO

CNPJ: 37.020.260/0001-39

SIF: 3921

### INGREDIENTES:

**FILE DE PEITO DE FRANGO**

#### Informações Nutricionais

Porção: 100g 1 pedaço

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

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

### APRESENTAÇÃO:

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

Embalagem Primaria: Polietileno

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

Elaborado por: Helinne Freire Melo Oliveira

Nutricionista

CRN 25043

Fone: (88) 99921-0845 | nutri\_helinne@hotmail.com

## FICHA TECNICA DE PRODUTO

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



EMISSION: 02/01/2024

Página 2 de 2

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

### ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE:

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

### TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO:

- Mantenha congelado a -12°C ou mais frio.

### VALIDADE CONFORME A TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO:

Dentro do prazo de validade até: Embalagem fechada consumir:

Validade a -12°C ou mais frio (Freezer)	12 meses
Validade a -8°C ou mais frio (Congelador)	06 meses
Validade a 4°C (Refrigerador)	05 dias

Prazo de validade:  
Conforme a indicação do fabricante.

### CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

ASPECTO	COR	ODOR
Característico	Característico	Característico

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

Documento assinado digitalmente  
**gov.br** HELINNE FREIRE MELO OLIVEIRA  
Data: 02/01/2024 11:03:43 -0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Elaborado por: Helinne Freire Melo Oliveira  
Nutricionista  
CRN 25043  
Fone: (88) 99921-0845 | [nutri\\_helinne@hotmail.com](mailto:nutri_helinne@hotmail.com)



LAUDO TÉCNICO N°.030/2024

**NATUREZA DO TRABALHO:** Ensaio Bacteriológico de Alimento.  
**MATERIAL:** Uma (01) - Amostra de alimento.  
**INTERESSADO:** RN Distribuidora de Alimentos - LTDA  
**ENDEREÇO:** Rua Agaci Machado -154 - Crateús - CE.  
**DATA DA COLETA:** 03/01/2024      **DATA DA ENTRADA:** 03/01/2024  
**DATA DA ANÁLISE:** 03/01/2024  
**RESPONSÁVEL PELA COLETA:** O interessado.

**1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)**

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

**2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)**

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

*2ª Cita cubo su lico*

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

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

Juazeiro do Norte, 05 de Janeiro de 2024.

*M. Karine de Sá B. Feitosa*  
M<sup>te</sup> Karine de Sá B. Feitosa  
Tecnóloga em Alimentos  
CRQ: 10200894

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

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

## FICHA TECNICA DE PRODUTO

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



EMISSÃO: 06/01/2023  
Página 1 de 2

### PRODUTO:

**PEITO DE FRANGO . 1 kg Friato**

### MARCA:

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

### INGREDIENTES:

**PEITO DE FRANGO CONGELADO**

#### Informações Nutricionais

Porção: 100g 1 pedaço

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

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

\*\* Valores diários de referências não estabelecidos.

### APRESENTAÇÃO:

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

Embalagem Primária: Polietileno

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

Elaborado por: Helinne Freire Melo Oliveira

Nutricionista

CRN 25043

Fone: (88) 99921-0845 | nutri\_helinne@hotmail.com

## FICHA TECNICA DE PRODUTO

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



EMIÇÃO: 06/01/2023

Página 2 de 2

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

### ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE:

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

### TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO:

- Mantenha congelado a -12°C ou mais frio.

### VALIDADE CONFORME A TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO:

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

Prazo de validade:

Conforme a indicação do fabricante.

### CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

ASPECTO	COR	ODOR
Característico	Característico	Característico

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

  
Helinne Freire  
NUTRICIONISTA - CRN-25043

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



**LAUDO TÉCNICO Nº. 127/2022**

**NATUREZA DO TRABALHO:** Ensaio Físico-Químico de Alimento.

**MATERIAL:** Uma (01) - Amostra de alimento.

**INTERESSADO:** RN Distribuidora de Alimentos - LTDA

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

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

**DATA DA ANÁLISE:** 11/03/2022

**RESPONSÁVEL PELA COLETA:** O interessado.

**1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)**

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

**2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)**

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

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

Juazeiro do Norte, 15 de Março de 2022.

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

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

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

**LAUDO TÉCNICO Nº. 187/2023**

**NATUREZA DO TRABALHO:** Ensaio Bacteriológico de Alimento.

**MATERIAL:** Uma (01) - Amostra de alimento.

**INTERESSADO:** RN Distribuidora de Alimentos - LTDA

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

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

**DATA DA ANÁLISE:** 11/03/2023

**RESPONSÁVEL PELA COLETA:** O interessado.

**1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)**

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

**2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)**

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

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

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

Juazeiro do Norte, 15 de Março de 2023.

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

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

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

## FICHA TECNICA DE PRODUTO

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



EMISSÃO: 15/01/2024

Página 1 de 2

### PRODUTO:

**FRANGO CONGELADO COM MIUDOS (Pé, pescoço, cabeça, fígado e moela) 1kg .Friato**

### MARCA:

NUTRIZA- INDUSTRIA DE ALIMENTOS S.A- MATADOURO DE AVES E COELHOS

Rodovia GO-330- KM 01 zona rural

CEP: 75200-000 – Pires do Rio- GO

CNPJ: 37.020.260/0001-39

SIF: 3921

### INGREDIENTES:

**FRANGO CONGELADO COM MIUDOS (Pé, pescoço, cabeça, fígado e moela).**

#### Informações Nutricionais

Porção: 100g 1 pedaço

	Quantidade por porção	% VD(*)
Valor Energético	218 kcal	11%
Carboidratos	0 g	0%
Proteínas	16 g	32%
Gorduras Totais	17 g	26%
Gorduras Saturadas	5,2 g	26%
Gorduras Trans	Não contém	**
Fibras Alimentares	0g	0%
Sódio	63 mg	3 %
Calcio	0 m	0 %

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

\*\* Valores diários de referências não estabelecidos.

### APRESENTAÇÃO:

Frango congelado com miúdos ( pés, pescoço, cabeça, fígado e moela), validade 365 dias congelados, após o descongelamento seguir conforme na tabela a baixo.

Embalagem Primaria: Polietileno

Elaborado por: Helinne Freire Melo Oliveira

Nutricionista

CRN 25043

Fone: (88) 99921-0845 |nutri\_helinne@hotmail.com

## FICHA TECNICA DE PRODUTO

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



EMIÇÃO: 15/01/2024  
Página 2 de 2

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

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

### ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE:

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

### TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO:

- Mantenha congelado a -12°C ou mais frio.

### VALIDADE CONFORME A TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO:

Dentro do prazo de validade até: Embalagem fechada consumir:

Validade a -12°C ou mais frio (Freezer)	12 meses
Validade a -8°C ou mais frio (Congelador)	06 meses
Validade a 4°C (Refrigerador)	05 dias

Prazo de validade:  
Conforme a indicação do fabricante.

### CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

ASPECTO	COR	ODOR
Característico	Característico	Característico

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

gov.br Documento assinado digitalmente  
HELINNE FREIRE MELO OLIVEIRA  
Data: 15/01/2024 22:38:13-0300  
Verifique em <https://validar.rfi.gov.br>

Helinne Freire  
NUTRICIONISTA - CRN-25043

Elaborado por: Helinne Freire Melo Oliveira  
Nutricionista  
CRN 25043

Fone: (88) 99921-0845 | nutri\_helinne@hotmail.com

**LAUDO TÉCNICO N.º. 142/2023**

**NATUREZA DO TRABALHO:** Ensaio Bacteriológico de Alimento.

**MATERIAL:** Uma (01) - Amostra de alimento.

**INTERESSADO:** **RN Distribuidora de Alimentos - LTDA**

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

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

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

**DATA DA ANÁLISE:** 11/03/2023

**RESPONSÁVEL PELA COLETA:** O interessado.

**1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)**

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

**2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)**

- Amostra (A1) – Frango Congelado – Marca: Nutriza – Data de Fabricação: 10/01/2023 - Data de Validade: 10/01/2024 – Lote: 003.

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

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

Juazeiro do Norte, 15 de Março de 2023.

*M<sup>o</sup> Karine de Sá B. Feitosa*  
M<sup>o</sup> Karine de Sá B. Feitosa  
Tecnóloga em Alimentos  
CRQ: 10200894

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

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



**LAUDO TÉCNICO Nº. 039/2023**

**NATUREZA DO TRABALHO:** Ensaio Físico-Químico de Alimento.

**MATERIAL:** Uma (01) - Amostra de alimento.

**INTERESSADO:** RN DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA .

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

**DATA DA COL ETA:** 27/02/2023

**DATA DA ENTRADA:** 27/02/2023

**DATA DA ANÁLISE:** 28/02/2023

**RESPONSÁVEL PELA COLETA:** O interessado.

**1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)**

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

Amostra 1(A1) – Frango inteiro congelado – Com fígado

Marca: Friato

Data de Fabricação: 20/12/2022

Data de Validade: 19/12/2023

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

Juazeiro do Norte, 02 de fevereiro de 2023.

*Mª Karine de Sá B. Feitosa*

Mª Karine de Sá B. Feitosa

Tecnóloga em Alimentos

**CRQ: 10200894**

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

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