

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001.2023 – SRP AQUISIÇÕES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A ALIMENTAÇÃO DOS ALUNOS DA REDE PÚBLICA ESCOLAR DO MUNICÍPIO SÃO GONÇALO DO AMARANTE - CE.

Empresa: FORTE COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA.

LOTE 05 – AMPLA PARTICIPAÇÃO (80%)				PARECER
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	MARCA	
01	Carne bovina (Patinho)	Peça de 1 Kg	FORTBOI	Aprovado, atende as especificações do edital.
02	Carne bovina moída (Patinho)	Pacote de 1 Kg	FORTBOI	Aprovado, atende as especificações do edital.
03	Coxa com sobrecoxa de frango	Pacote de 1 Kg	FRIATO	Aprovado, atende as especificações do edital.
05	Filé de peito de frango	Pacote de 1 Kg	FRIATO	Aprovado, atende as especificações do edital.

São Gonçalo do Amarante – CE, 03 de março de 2023.

Assin

Eliza de Moraes Alves

Nutricionista

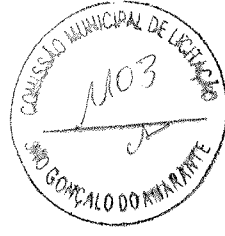
Elizabete de Moraes Alves

Nutricionista CRN11-10102

Lorena Herculano Rocha Matos

Lorena Herculano Rocha Matos

Nutricionista CRN11-6919



FORTE COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI – ME
 RUA ARAÚJO COSTA, Nº 378 – MONDUBIM – CEP: 60.711-740 - FORTALEZA-CE
 CNPJ: 01.044.414/0001-85, CGF: 06.968.650-5
 E-MAIL: fortceali50@gmail.com
 Fone: (85) 997710608 / (85) 998520028



A
 PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO GONÇALO DO AMARANTE/CE
 SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
 PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001.2023-SRP

RECIBO DE AMOSTRAS

LOTE 05 - AMPLA PARTICIPAÇÃO (80%)						
ITEM	Material/Serviço	UNID	QTD	FICHA	LAUDO	MARCA
1	Carne bovina de primeira (patinho) em peça - 1 kg - Embalagem primária plástica transparente a vácuo, inviolados, íntegros. Não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem. Produto com coloração vermelho-escuro característica. Produto sem osso com teor máximo de gordura permitido pela legislação vigente (IN 83 de 21.11.2003), Produto com registro do serviço de inspeção/MA. Validade mínima de 1 (um) ano. Embalagem secundária em caixa de papelão.	QUILO	1	X	X	FORTBOI
2	Carne bovina moída de primeira (patinho) - 1 kg - Embalagem primária plástica transparente a vácuo em pacotes de 1 kg, inviolados e íntegros, Não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem. Produto com coloração vermelho-escuro. Produto sem osso com teor máximo de gordura permitido pela legislação vigente (IN 83 de 21.11.2003), Produto com registro do serviço de inspeção/MA. Validade mínima de 1 (um) ano. Embalagem secundária em caixa de papelão.	QUILO	1	X	X	FORTBOI
3	Coxa com sobrecoxa de frango - kg - Coxa com sobrecoxa de Frango - alimento natural, congelado, sem temperos. Deve ter cor e odor característicos. Serão rejeitadas carnes com caracteres organolépticos anormais, materiais estranhos, impurezas ou outros fatores que a torne imprópria para o consumo. A embalagem deve ser plástica, resistente e impermeável, sem cristais de gelo, contendo o Selo de Inspeção Federal (SIF) ou o Selo de Inspeção Estadual (SIE). Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Acondicionada em caixas com até 20 kg. Prazo de validade mínimo de 10 (dez) meses.	QUILO	1	X	X	FRIATO
4	Filé de peito de frango - kg - Filé de peito de Frango - congelado, sem pele e ossos, embalado em saco plástico lacrado. Embalagem individual de 1 kg, caixa contendo 10 a 20 kg, contendo o Selo de Inspeção Federal (SIF) ou o Selo de Inspeção Estadual (SIE). Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega do produto.	QUILO	1	X	X	FRIATO

FORTALEZA/CE, 02 DE MARÇO DE 2023

DADOS DO CLIENTE

Cliente: ICANE Ind. e Com. de Alimentos do Nordeste Endereço: Rua Dom Orione, nº 800. Tabapua Brasília II, Caucaia - CE - CEP: 61.648-180	CNPJ/CPF: 05.580.630/0001-04
--	------------------------------

DADOS DA AMOSTRA

Amostra: Carne Congelada de Bovino Sem Osso - Patinho 1kg Local da Coleta: NI Temperatura na coleta: NI Nº do Lote: 10/10/22 Marca: Fortboi	Data Coleta: NI Data Fabricação: 10/10/22 Data Validade: 10/10/23 Recebida em: 26/10/22 10:50 hs Temperatura no Recebimento: Congelado sólido
---	---

ENSAIOS MICROBIOLÓGICOS

Ensaio (Código-Nome)	Resultado	Unidade	LQ	Referência	Especificação	Data Ensaio
M12A - Contagem de Staphylococcus aureus positiva	< 1,0 × 10 ¹	UFC/g	10	ISO 6888-1:2021	--	03/09/22
M32 - Contagem Total de Escherichia coli	< 1,0 × 10 ¹	UFC/g	10	AOAC Intl., OMA - 21ª edição, Método 998.08	máx. 1,0 × 10 ²	02/09/22
M11 - Contagem de Micro-organismos Mesófilos Aeróbios Viáveis a 30°C	4,9 × 10 ⁵	UFC/g	10	ISO 4833-1:2013	máx. 1,0 × 10 ⁶	04/09/22
M26 - Detecção de Salmonella spp	Ausência	/25g	-	ISO 6579-1:2017	Ausência/25g	04/09/22

LEGENDA:

LQ: Limite de Quantificação NA: Não aplicável

NI: Não Informado

UFC: Unidade Formadora de Colônia

NMP: Número Mais Provável

Observações Laboratório:

Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 - ANVISA: A amostra recebida encontra-se de acordo com ANVISA IN Nº 60 de 23/12/2019 para o(s) parâmetro(s) analisados. O cliente é responsável pelo plano de amostragem, de acordo com a RDC Nº 331, de 23 de dezembro de 2019. Ao declarar a conformidade, a Microbial não atribui a incerteza de medição ao resultado.

Este relatório cancela e substitui o anterior de mesmo número.

R.1 - Inclusão da especificação. R.2 - Inclusão das observações do cliente.

Observações Cliente:

Natureza da amostra: Carnes resfriadas ou congeladas, "in natura" de bovinos, suínos e outros mamíferos (inteiras ou fracionadas); carne moída.
 Característica da embalagem: Plástica - Polietileno de baixa densidade, atóxico.

Peso/volume: 1 kg

Contém glúten.

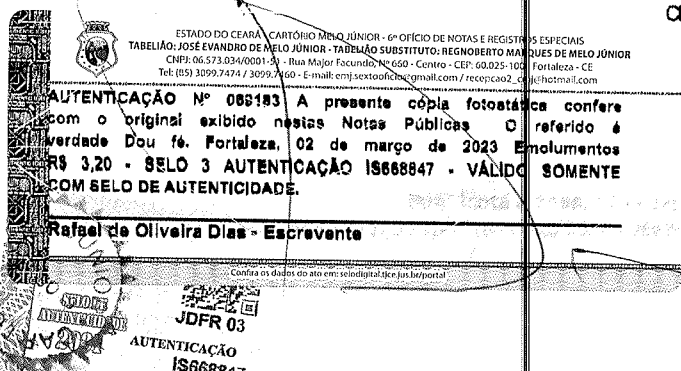
Sir/DIPOA: 0041/3614

Resultados se referem à amostra analisada e se aplicam à mesma conforme recebida.

Data de emissão: 07 de novembro de 2022



Erika Regina Almeida Wankler
 Resp. Técnica / Microbiologia
 CRBio 1-39995/01-0



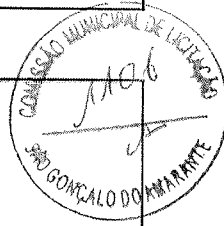
dim Brasil - Campinas/SP - CEP 13073-019

dimento@microbial.com.br - www.microbial.com.br

DADOS DO CLIENTE

 Cliente: ICANE Ind. e Com. de Alimentos do Nordeste CNPJ/CPF: 05.580.630/0001-04
 Endereço: Rua Dom Orione, nº 800. Tabapua Brasília II, Caucaia - CE - CEP: 61.648-180

DADOS DA AMOSTRA

 Amostra: Carne Congelada de Bovino Sem Osso - Patinho 1kg Data Coleta: NI
 Local da Coleta: NI Data Fabricação: 10/10/22
 Temperatura na coleta: NI Data Validade: 10/10/23
 Nº do Lote: 10/10/22 Recebida em: 26/10/22 11:20
 Marca: FORTBOI Temperatura no Recebimento: Congelado sólido

ENSAIOS FÍSICO-QUÍMICOS

Ensaio (Código-Nome)	Resultado	Unidade	LQ	Referência	Data Ensaio
FQ058 - Lipídios	6,0	g/100g	1,2	NMKL 181, 2005	18/10/22
FQ090 - Umidade	75,0	g/100g	0,1	ISO 1442:1997	04/10/22
FQ071 - pH	6,28	-	-	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - 2022 - 1ª Edição - Método 1.23 - ISO 2917:1999	07/10/22
FQ065 - Nitritos	< 0,0002	g NaNO ₂ /100g	0,0002	ISO 2918:1975	11/10/22
FQ000 - Coloração	Característica	-	-	PQ 032	04/10/22
FQ000 - Odor	Característico	-	-	PQ 072	04/10/22
FQ000 - Sabor	Característico	-	-	PQ 092	04/10/22
FQ075 - Proteína Total	20,51	g/100g	-	AOAC 992.15	07/10/22

LEGENDA:

LQ: Limite de Quantificação NA: Não aplicável NI: Não Informado

Observações Laboratório:

 Este relatório cancela e substitui o anterior de mesmo número.
 Inclusão das observações do cliente.

Observações Cliente:

JIF/DIPOA: 0061/3614

Natureza das amostras: Carnes resfriadas, ou congeladas, "in natura" de bovinos, suínos e outros mamíferos (inteiras ou fracionadas); carne moída.

Característica da embalagem: Plástica-poliétileno de baixa densidade, atóxico.

Não contém glúten.

Resultados se referem à amostra analisada e se aplicam à mesma conforme recebida.

Data de emissão: 21 de novembro de 2022

Aline Cristina Palharde Santos
 CRF SP 85674

ESTADO DO CEARÁ - CARLTONO MELO JÚNIOR - 6º OFÍCIO DE NOTAS E REGISTROS ESPECIAIS
 TABELIÃO: JOSÉ EVANDRO DE MELO JÚNIOR - TABELIÃO SUBSTITUTO: REGNOBERTO MARQUES DE MELO JÚNIOR
 CNPJ: 06.573.034/0001-51 - Rua Major Fausto, Nº 660 - Centro - CEP: 60.025-100 - Fortaleza - CE
 Tel: (85) 3099.7474 / 3099.7460 - E-mail: emj.sen@dojefo@gmail.com / recepcao2_cemj@dojefo@gmail.com
AUTENTICAÇÃO Nº 085113 A presente cópia fotostática confere com o original exibido nestas Notas Públicas. O referido é verdade. Dou fé. Fortaleza, 02 de março de 2023. Emolumento R\$ 3,20 - SELO 3 AUTENTICAÇÃO IS668848 - VÁLIDO SOMENTE COM SELO DE AUTENTICIDADE.


Rafael de Oliveira Dias - Escrevente

 Av. Dimensão Brasil - Campinas/SP - CEP 13073-019
 contato@microbial.com.br - www.microbial.com.br


1

Anexo 1 - Formulário da Especificação Técnica dos Produtos

 <p>ICANE Indústria e Comércio de Alimentos do Nordeste Ltda.</p>	<p>ICANE-INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS DO NORDESTE – Eireli.</p>	Código: P 22
	<p>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DOS PRODUTOS</p>	Folha:01/01
		Revisão: Janeiro/2023
		Aprovação: SOCORRO PEDROSA

FOTO DO PRODUTO	CÓDIGOS
	<p>CÓDIGO EAN: 7 896325500867</p> <p>CÓDIGO DUN:</p>



PRODUTO	Carne Congelada de Bovino sem Osso –Patinho –1 Kg
NOME COMERCIAL	Carne Congelada de Bovino sem Osso –PATINHO 1 Kg
MARCA	FORTBOI

DESCRIÇÃO DO PIQ / ESPECIFICAÇÃO TÉCNICO / REFERÊNCIA LEGAL

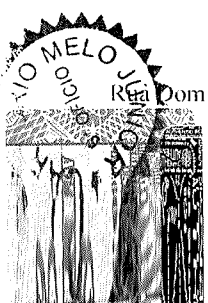
Carne bovina, sem osso, corte patinho, proveniente do traseiro, em peça (porcionada, pesando 1Kg). O produto é apresentado congelado, não havendo formação de cristais de gelo entre ou sobre as peças, sinais de recongelamento, nem líquido dentro da embalagem. A carne contém no máximo 8% de gordura, não apresentando gordura aparente, isenta de tecido conjuntivo de revestimento, sem osso, cartilagem e sem sebo. O produto não contém coadjuvantes de tecnologia em seu processamento.

EXIGÊNCIA DE REGISTROS (SIF/ MAPA)	ESPECIFICAÇÕES DE PRAZO DE VALIDADE
SIF/DIPOA Sob Nº 0061/3614	Validade: Em condições ideais de armazenamento, este produto deverá ser consumido no prazo máximo de nove meses, a partir da data de fabricação. F: LOTE: V:

INGREDIENTES

Acem de Bovino. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS		
Análises	Resultado	OBSERVAÇÕES
Umidade	68 -- 79%	De acordo com laudo -- NUTEC.
Gordura	~8,00%	
Amônia	NEGATIVA	
Proteína	~20,0%	




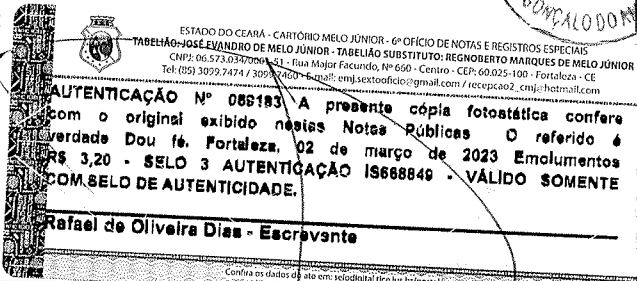
ICANE-INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS DO NORDESTE – EIRELI.
Rua Dom orione, Nº 800 – Tabapuá Brasília II –Jurema - Caucaia –CE – CEP 61648-180 - CNPJ: 05.580.630/0001-04
CNPJ: 06.621.027-6 (25) 3285-1488

ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO MELO JÚNIOR - OFÍCIO DE NOTAS E REGISTROS ESPECIAIS
TABELIÃO: JOSÉ EVANDRO DE MELO JÚNIOR - TABELIÃO SUBSTITUTO: REGNOBERTO MARQUES DE MELO JÚNIOR

CNPJ: 06.621.027-6 (25) 3285-1488

P22 Anexo 3 – Formulário da Especificação Técnica dos Produtos

	ICANE-INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS DO NORDESTE – Eireli.	Código: P22-03
	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DOS PRODUTOS	Folha:01/01
		Revisão: Janeiro/2023
		Aprovação: Socorro Pedrosa

FOTO DO PRODUTO	CÓDIGOS
	CÓDIGO EAN: 7896325500270 CÓDIGO DUN: <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">  </div>

PRODUTO	CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO - PATINHO 1,0Kg
NOME COMERCIAL	CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO - PATINHO
MARCA	FORTBOI

DESCRIÇÃO DO PIQ / ESPECIFICAÇÃO TÉCNICO / REFERÊNCIA LEGAL

É o produto cárneo industrializado, obtido através da moagem de massas musculares de carcaças de bovinos, seguido de imediato congelamento. O Patinho é um tipo de corte da carne bovina localizado na parte traseira do animal e representa, aproximadamente, 25% da carcaça. O produto tem a designação de carne moída congelada de bovino – Patinho. O produto contém no máximo 8% de gordura. A matéria – prima está isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. O produto não contém coadjuvantes de tecnologia em sua formulação. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 83, DE 21 DE NOVEMBRO DE 2003 do Ministério da Agricultura.

EXIGÊNCIA DE REGISTROS (MS / MAPA)	ESPECIFICAÇÕES DE PRAZO DE VALIDADE/LOTE
SIF/DIPOA Sob Nº 0041/3614	Em condições ideais de armazenamento, este produto deverá ser consumido no prazo máximo de 365dd, a partir da data de fabricação. FAB: 04/08/22 VAL: 04/08/23 LOTE: 04/08/22

INGREDIENTES

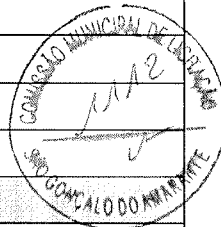
Patinho de Bovino. "Não contém glúten"

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS		
Análises	Resultado	OBSERVAÇÕES
Umidade(%)	69 – 78%	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 83, DE 21 DE NOVEMBRO DE 2003 do Ministério da Agricultura.
Proteína (%)	~ 20,52%	
PH	5,3 – 6,0	
Gordura(%)	~8,0%	

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS / MACROSCÓPICA		
Análises	Resultado	RDC/ANVISA IN Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022
Salmonella sp. /25g	AUSENCIA	AUSENTE
Escherichia coli (NMP/g)	10 ≤ A 10 ²	10 ≤ A 10 ²

Estafilococos coagulase positiva(UFC/g)	$10^2 \leq A 10^4$	$10^2 \leq A 10^4$
Aeróbios Mesófilos (UFC/g)	$10^5 \leq A 10^6$	$10^5 \leq A 10^6$

CONCLUSÃO: A amostra indicativa analisada está de acordo com os padrões legais vigentes*.



CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Aparência	Produto congelado. Sem manchas escuras ou esverdeadas.
Suculência	Própria da espécie
Textura	Macia
Sabor	Cárneo
Aroma	Cárneo
Cor	Brilhante, vermelho arrocheado. Própria de produtos embalados a vácuo e congelados.

As Características Sensoriais são instrumentos úteis para definir o Padrão de Identidade e Qualidade do Produto.

FORMA DE ARMAZENAMENTO

Quando fechado em embalagem original:	Mantenha congelado a -18°C	
DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE CONSUMIR EM ATÉ:	EMBALAGEM FECHADA	EMBALAGEM ABERTA
FREEZER(-18°C)	VIDE VALIDADE	NÃO RECOMENDADO
CONGELADOR (-12°C A -8°C)	06 MESES	NÃO RECOMENDADO
REFRIGERADOR (0°C A +7°C)	24 HORAS	NÃO RECOMENDADO

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

CARACTERÍSTICAS DE EMBALAGEM

Embalagem primária composta de filme Polietileno de Baixa Densidade (PEBD) selável com média barreira a oxigênio (a vácuo) e água, atóxica, COM CAPACIDADE PARA DE 1Kg. Embalagem resistente ao armazenamento e ao transporte.

- Composição do filme: O PEBD é um polímero parcialmente cristalino (50-60%), cuja temperatura de fusão está na faixa de 110 a 115°C. Tem sua cadeia constituída basicamente por carbono e hidrogênio e é um material translúcido, maleável e inflamável. Este polietileno tem características de ser flexível, resistência ao impacto, e maior viscosidade.
- Polietileno de Baixa Densidade (PEBD) de 0,910 - 0,940 g/cm³ ;

Embalagem secundária- As embalagens primárias são acondicionadas em caixas de papelão específicas para fins alimentícios.

- Saco Plástico Tam. 28 x 20 cm.



ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO MELO JÚNIOR - 6º OFÍCIO DE NOTAS E REGISTROS ESPECIAIS
 TABELIÃO: JOSE EVANDRO DE MELO JÚNIOR - TABELIÃO SUBSTITUTO: REGNOBERTO MARQUES DE MELO JÚNIOR
 CNPJ: 06.573.034/0001-51 - Rua Major Facundo, Nº 660 - Centro - CEP: 60.025-100 - Fortaleza - CE
 Tel: (85) 3099.7474 / 3099.7469 - E-mail: emj.sextooficio@gmail.com / recepcao2_emj@hotmail.com

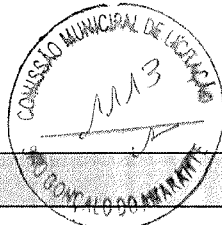
AUTENTICAÇÃO Nº 005193 - A presente cópia fotostática confere com o original exibido nestas Notas Públicas. O referido é verdade Dou fé, Fortaleza, 02 de março de 2023 Emolumentos R\$ 3,20 - SELO 3 AUTENTICAÇÃO 1S668850 - VÁLIDO SOMENTE COM SELO DE AUTENTICIDADE.

Rafael de Oliveira Dias - Escrevente

15668850
 KMXO 03
 AUTENTICAÇÃO



Confira os dados do ato em: selodigital.tjce.jus.br/portal



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Carne moída congelada de bovino – Patinho MARCA: FortBoi
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
(Porção de 100g)

Quantidade por porção		%VD *
Valor Energético (Kcal / KJ)	152 Kcal/638Kj	8
Carboidratos (g)	0	0
Proteínas (g)	20	27
Gorduras Totais (g)	8	15
Gorduras Saturadas (g)	3,2	15
Gorduras Trans (g)	0	**
Colesterol (mg)	51	19
Fibra Alimentar (g)	0	0
Cálcio (mg)	3	1
Ferro (mg)	1,9	13
Sódio (mg)	61	3

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

NOTA EXPLICATIVA: Foi utilizada como fonte de pesquisa a Legislação ANVISA RDC 359 E 360/2003, a Carne moída congelada de bovino – Patinho está de acordo com esta legislação vigente. Com base nesta Legislação vigente, seguem abaixo a descrição de forma detalhada dos dados para informação nutricional com relação ao nutriente: gorduras totais, o qual a unidade utilizada é a grama (g).
Considerando a porção de 100g (01 xícara)
Em 100g — 8g de gordura totais (Sendo em percentual 8% de gordura)

Para o Cálculo da %VD
A sigla significa Valor Diário (VD). Ela indica qual a quantidade de energia (calorias) e de nutrientes que o alimento apresenta em relação a uma dieta média de 2.000 kcal.

VALORES DIÁRIOS DE REFERÊNCIA DE NUTRIENTES DE DECLARAÇÃO OBRIGATÓRIA

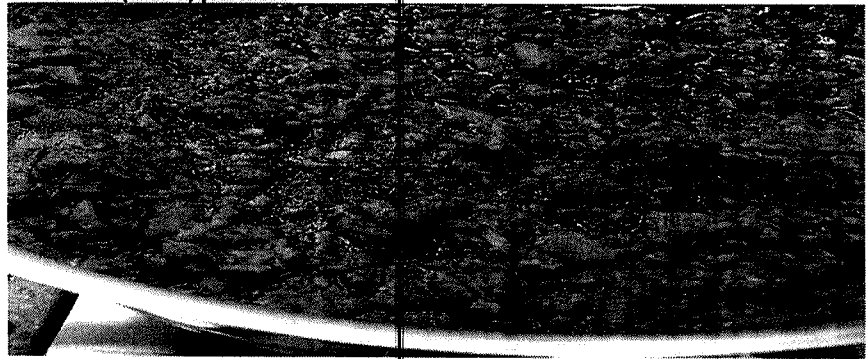
Gorduras totais	55 g
-----------------	------

55g — 100%
8g — x x=14,54 que arredondando dá 15% o valor diário;

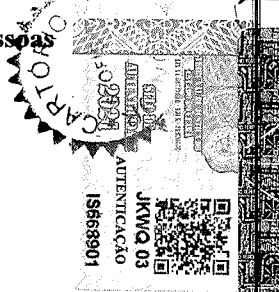
SUGESTÃO DE PREPARO

DESCONGELAMENTO: Colocar a Carne Moída Fortboi de 10 a 12 horas na geladeira, na própria embalagem.

Carne Moída (Patinho) patinho



Serve: 2 pessoas



ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO MEIRO JÚNIOR - 6º OFÍCIO DE NOTAS E REGISTROS ESPECIAIS
TABELIÃO: JOSÉ ANDRÉ DE MELO JÚNIOR - TABELIÃO SUBSTITUTO: REGNOBERTO MARQUES DE MELO JÚNIOR
CNPJ: 06.73.034/0001-51 - Rua Major Facundo, Nº 660 - Centro - CEP: 60.025-100 - Fortaleza - CE
Tel: (85) 3093.7474 / 3099.7460 - E-mail: jmj_textoficio@gmail.com / rcccpaco2_cnj@hotmail.com

AUTENTICAÇÃO Nº 088184 A presente cópia fotostática confere com o original exibido nestes Notas Públicas. O referido é verdade Dou fé, Fortaleza, 02 de março de 2023 Emolumentos R\$ 3,20 - SELO 3 AUTENTICAÇÃO IS668901 - VÁLIDO SOMENTE COM SELO DE AUTENTICIDADE.

Rafael de Oliveira Dias - Ecrevente

Confira os dados do ato em: relogidigital.jce.jus.br/portal



INGREDIENTES

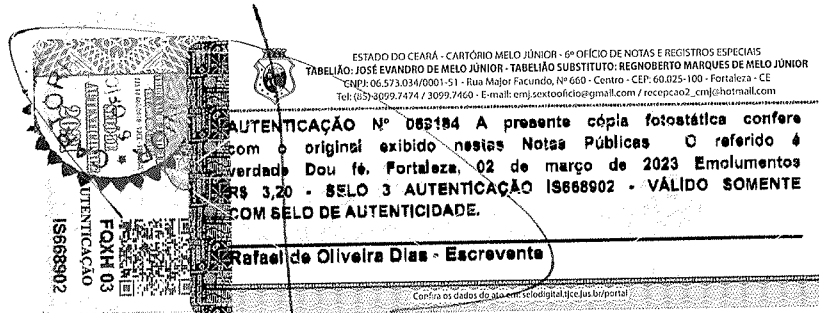
- 1 fio de azeite
- 500g de carne moída (Patinho)
- 2 dentes de alho picados
- ¼ xícara (chá) de cebola bem picadinha
- ¼ xícara (chá) de cenoura bem picadinha
- ¼ xícara (chá) de alho-poró bem picadinha
- Sal e pimenta-do-reino moída a gosto
- ½ xícara (chá) de vinho tinto seco
- ½ xícara (chá) de extrato de tomate
- 1 xícara (chá) de água quente
- Manjeriço e tomilho picados a gosto

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela em fogo alto aqueça o fio de azeite, coloque 500 g de carne moída (Patinho) e mexa bem por cerca de 7 minutos. Junte 2 dentes de alho picados, ¼ xícara (chá) de cebola bem picadinha, ¼ xícara (chá) de cenoura bem picadinha, ¼ xícara (chá) de alho-poró bem picadinha, ½ xícara (chá) de vinho tinto seco e continue mexendo para cozinhar os legumes, incorporar os sabores e soltar o agarradinho.
2. Tempere com sal e pimenta-do-reino moída a gosto e deixe refogando até secar bem.
3. Adicione ½ xícara (chá) de extrato de tomate, 1 xícara (chá) de água quente, manjeriço e tomilho picados a gosto e mexa bem.
4. Abaixar o fogo, tampe a panela e deixe cozinhando por cerca de 25 minutos, sempre adicionando água quente para não queimar a carne. Depois deste tempo salpique cheiro verde picadinho, desligue o fogo e sirva a seguir com espaguete cozido, polenta, arroz e ovo frito.

FONTE:

- RDC/ANVISA IN Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022
- Instrução Normativa ANVISA nº 60, de 23/12/2019
- RDC/ANVISA nº 259 de 20 de setembro de 2002
- RDC/ANVISA nº 26 de 02 de julho de 2015
- MAPA - Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020.
- Lei nº 10674 de 16 de maio de 2003
- MAPA- Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005
- MAPA-Instrução Normativa nº 83, de 21 de novembro de 2003.



ELABORADO POR:

Socorro M. Pedrosa Queiroz
Socorro M. Pedrosa Queiroz
Engenheira de Alimentos
CRQ 10300262

Socorro M. Pedrosa Queiroz
Engenheira de Alimentos
CRQ Nº 10300262

APROVADO POR:

Elisvaldo Cavalcante Silva

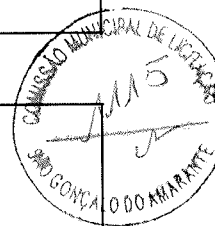
Elisvaldo Cavalcante Silva
Representante Legal

DADOS DO CLIENTE

Cliente: ICANE Ind. e Com. de Alimentos do Nordeste CNPJ/CPF: 05.580.630/0001-04
 Endereço: Rua Dom Orione, nº 800. Taboão Brasília II, Caucaia - CE - CEP: 61.648-180

DADOS DA AMOSTRA

Amostra: Carne Moída Congelada de Bovino - Patinho 1kg Data Coleta: NI
 Local da Coleta: NI Data Fabricação: 04/08/22
 Temperatura na coleta: NI Data Validade: 04/08/23
 Nº do Lote: 04/08/2022 Recebida em: 26/10/22 10:50 hs
 Marca: Fortboi Temperatura no Recebimento: Congelado sólido


ENSAIOS FÍSICO-QUÍMICOS

Ensaio (Código-Nome)	Resultado	Unidade	LQ	Referência	Data Ensaio
FQ058 - Lipídios	< 3,0	g/100g	1,2	NMKL 181, 2005	01/11/22
FQ090 - Umidade	78,0	g/100g	0,1	ISO 1442:1997	28/10/22
FQ071 - pH	5,71	-	-	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - 2022 - 1ª Edição - Método 1.23 - ISO 2917:1999	01/11/22
FQ065 - Nitritos	< 0,0002	g NaNO ₂ /100g	0,0002	ISO 2918:1975	01/11/22
FQ064 - Nitratos	< 0,001	g NaNO ₂ /100g	0,001	ISO 3091:1975	01/11/22
FQ000 - Coloração	Característica	-	-	PQ 032	28/10/22
FQ000 - Odor	Característico	-	-	PQ 072	28/10/22
FQ000 - Sabor	Característico	-	-	PQ 092	28/10/22
FQ014 - Anidrido sulfuroso e sulfitos (metabissulfito)	< 0,001	g de SO ₂ /100g	0,001	PQ 033A	03/11/22
FQ075 - Proteína Total	20,0	g/100g	-	AOAC 992.15	28/10/22

LEGENDA:
LQ: Limite de Quantificação

NA: Não aplicável

NI: Não Informado

Observações Laboratório:
Observações Cliente:

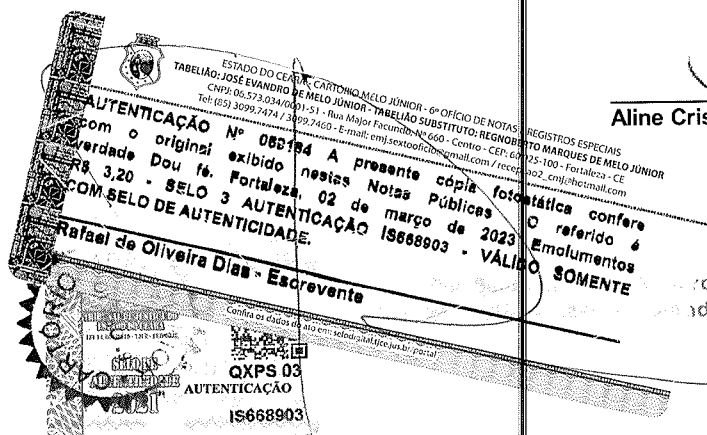
Natureza da amostra: Carnes resfriadas, ou congeladas, "in natura" de bovinos, suínos e outros mamíferos (inteiras ou fracionadas); carne moída. Característica da embalagem: plástica-polietileno de baixa densidade, atóxico.

Não contém glúten.

SIF/DIPOA: 0041/3614

Resultados se referem à amostra analisada e se aplicam à mesma conforme recebida.

Data de emissão: 07 de novembro de 2022



Aline Cristina Palharde Santos
 CRF SP 85674

Aline Cristina Palharde Santos

Av. Dim Brasília - Campinas/SP - CEP 13073-019
 contato@microbial.com.br - www.microbial.com.br

DADOS DO CLIENTE

Cliente: ICANE Ind. e Com. de Alimentos do Nordeste CNPJ/CPF: 05.580.630/0001-04
Endereço: Rua Dom Oriane, nº 800. Tabapuá Brasília II, Caucaia - CE - CEP: 61.648-180

DADOS DA AMOSTRA

Amostra: Carne Moída Congelada de Bovino Patinho Data Coleta: NI
Local da Coleta: NI Data Fabricação: 04/08/22
Temperatura na coleta: NI Data Validade: 04/08/23
Nº do Lote: 04/08/2022 Recebida em: 26/10/22 10:50 hs
Marca: Fortboi Temperatura no Recebimento: Congelado sólido



ENSAIOS MICROBIOLÓGICOS

Ensaio (Código-Nome)	Resultado	Unidade	LQ	Referência	Especificação	Data Ensaio
M12A - Contagem de Staphylococcus agulase positiva	< 1,0 × 10 ¹	UFC/g	10	ISO 6888-1:2021	--	03/09/22
M32 - Contagem Total de Escherichia coli	< 1,0 × 10 ¹	UFC/g	10	AOAC Intl., OMA - 21ª edição, Método 998.08	máx. 1,0 × 10 ²	02/09/22
M11 - Contagem de Micro-organismos Mesófilos Aeróbios Viáveis a 30°C	2,4 × 10 ⁴	UFC/g	10	ISO 4833-1:2013	máx. 1,0 × 10 ⁶	04/09/22
M26 - Detecção de Salmonella spp	Ausência	/25g	-	ISO 6579-1:2017	Ausência/25g	04/09/22

LEGENDA:

LQ: Limite de Quantificação **NA:** Não aplicável **NI:** Não Informado **UFC:** Unidade Formadora de Colônia **NMP:** Número Mais Provável

Observações Laboratório:

Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 - ANVISA: A amostra recebida encontra-se de acordo com ANVISA IN Nº 60 de 23/12/2019 para o(s) parâmetro(s) analisados. O cliente é responsável pelo plano de amostragem, de acordo com a RDC Nº 331, de 23 de dezembro de 2019. Ao declarar a conformidade, a Microbial não atribui a incerteza de medição ao resultado.
Este relatório cancela e substitui o anterior de mesmo número.
R.1 - Inclusão da especificação. R.2 - Inclusão das observações do cliente.

Observações Cliente:

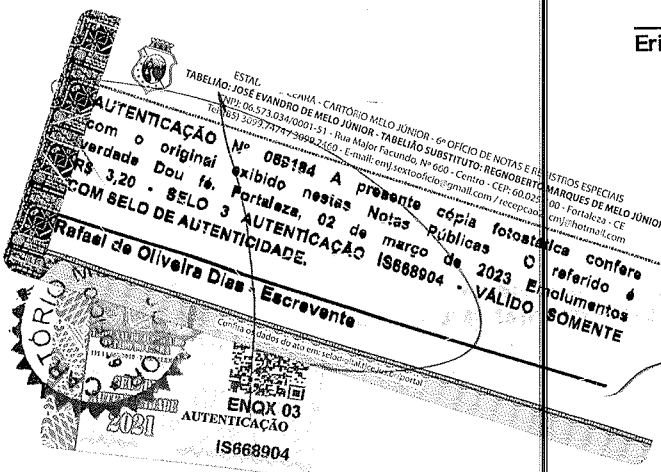
Natureza da amostra: Carnes resfriadas ou congeladas, "in natura" de bovinos, suínos e outros mamíferos (inteiras ou fracionadas); carne moída.
Característica da embalagem: Plástica - Polietileno de baixa densidade, atóxico.
Peso/volume: 1 kg
Não contém glúten.
SIF/DIPOA: 0041/3614

Resultados se referem à amostra analisada e se aplicam à mesma conforme recebida.

Data de emissão: 07 de novembro de 2022



Erika Regina Almeida Wankler
Resp. Técnica / Microbiologia
CRBio 1-39995/01-0



Microbial - Jardim Brasil - Campinas/SP - CEP 13073-019
Contato: atendimento@microbial.com.br - www.microbial.com.br

DADOS DO CLIENTE

Cliente: ICANE Ind. e Com. de Alimentos do Nordeste	CNPJ/CPF: 05.580.630/0001-04
Endereço: Rua Dom Oriane, nº 800. Tabapuá Brasília II, Caucaia - CE - CEP: 61.648-180	

DADOS DA AMOSTRA

Amostra: Carne Moida Congelada de Bovino. Patinho	Data Coleta: NI
Local da Coleta: NI	Data Fabricação: 04/08/22
Temperatura na coleta: NI	Data Validade: 04/08/23
Nº do Lote: 04/08/2022	Recebida em: 26/10/22 10:50 hs
Marca: Fortboi	Temperatura no Recebimento: Congelado sólido


ENSAIOS MICROBIOLÓGICOS

Ensaio (Código-Nome)	Resultado	Unidade	LQ	Referência	Especificação	Data Ensaio
M12A - Contagem de Staphylococcus agulase positiva	< 1,0 x 10 ¹	UFC/g	10	ISO 6888-1:2021	--	03/09/22
M32 - Contagem Total de Escherichia coli	8,0 x 10 ¹	UFC/g	10	AOAC Intl., OMA - 21ª edição, Método 998.08	máx. 1,0 x 10 ²	02/09/22
M11 - Contagem de Micro-organismos Mesófilos Aeróbios Viáveis a 30°C	4,5 x 10 ⁴	UFC/g	10	ISO 4833-1:2013	máx. 1,0 x 10 ⁶	04/09/22
M26 - Detecção de Salmonella spp	Ausência	/25g	-	ISO 6579-1:2017	Ausência/25g	04/09/22

LEGENDA:

LQ: Limite de Quantificação **NA:** Não aplicável **NI:** Não Informado **UFC:** Unidade Formadora de Colônia **NMP:** Número Mais Provável

Observações Laboratório:

Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 - ANVISA: A amostra recebida encontra-se de acordo com ANVISA IN nº 60 de 23/12/2019 para o(s) parâmetro(s) analisados. O cliente é responsável pelo plano de amostragem, de acordo com a RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019. Ao declarar a conformidade, a Microbial não atribui a incerteza da medição ao resultado. Este relatório cancela e substitui o anterior de mesmo número. R.1 - Inclusão da especificação. R.2 - Inclusão das observações do cliente.

Observações Cliente:

Natureza da amostra: Carnes resfriadas ou congeladas, "in natura" de bovinos, suínos e outros mamíferos (inteiras ou fracionadas); carne moida. Característica da embalagem: Plástica - Polietileno de baixa densidade, atóxico. Peso/volume: 1 kg. Não contém glúten. SIF/DIPOA: 0041/3614

Resultados se referem à amostra analisada e se aplicam à mesma conforme recebida.

Data de emissão: 07 de novembro de 2022



Erika Regina Almeida Wankler
 Resp. Técnica / Microbiologia
 CRBio 1-39995/01-0

ESTADO DO CEARÁ - CONSELHO MELO JUNIOR - 6º OFÍCIO DE NOTAS E REGISTROS ESPECIAIS
 TABELÃO: JOSE EVANDRO DE MELO JUNIOR - TABELÃO SUBSTITUTO: REGOBERTO MARQUES DE MELO JUNIOR
 CNPJ: 06.73.034/0001-51 - Rua Major Façanha, nº 660 - Centro - CEP: 60.025-000 - Fortaleza - CE
 Tel: (85) 3099.7474 / 3099.7460 - E-mail: enj.sect@ce.gov.br / recepcao2@ce.gov.br / enj@hotmail.com

AUTENTICAÇÃO Nº 085184 A presente cópia fotostática confere a veracidade do original exibido nestas Notas Públicas. O referido é válido por 3,20 - SELO 3 AUTENTICAÇÃO IS668905 - VÁLIDO SOMENTE COM SELO DE AUTENTICIDADE.

Rafael de Oliveira Dias - Escrevente

WGOU 03
 AUTENTICAÇÃO
 IS668905

Paradise Brasil - Campinas/SP - CEP 13073-019
 atendimento@microbial.com.br - www.microbial.com.br

DADOS DO CLIENTE

Cliente: ICANE Ind. e Com. de Alimentos do Nordeste CNPJ/CPF: 05.580.630/0001-04
 Endereço: Rua Dom Orione, nº 800. Tabapuá Brasília II, Caucaia - CE - CEP: 61.648-180

DADOS DA AMOSTRA

Amostra: Carne Moída Congelada de Bovino. Patinho Data Coleta: NI
 Local da Coleta: NI Data Fabricação: 04/08/22
 Temperatura na coleta: NI Data Validade: 04/08/23
 Nº do Lote: 04/08/2022 Recebida em: 26/10/22 10:50 hs
 Marca: Fortboi Temperatura no Recebimento: Congelado sólido


ENSAIOS MICROBIOLÓGICOS

Ensaio (Código-Nome)	Resultado	Unidade	LQ	Referência	Especificação	Data Ensaio
M12A - Contagem de Staphylococcus agulase positiva	$< 1,0 \times 10^1$	UFC/g	10	ISO 6888-1:2021	--	03/09/22
M32 - Contagem Total de Escherichia coli	$< 1,0 \times 10^1$	UFC/g	10	AOAC Intl., OMA - 21ª edição, Método 998.08	máx. $1,0 \times 10^2$	02/09/22
M11 - Contagem de Micro-organismos Mesófilos Aeróbios Viáveis a 30°C	$5,2 \times 10^5$	UFC/g	10	ISO 4833-1:2013	máx. $1,0 \times 10^6$	04/09/22
M26 - Detecção de Salmonella spp	Ausência	/25g	-	ISO 6579-1:2017	Ausência/25g	04/09/22

LEGENDA:

LQ: Limite de Quantificação **NA:** Não aplicável **NI:** Não Informado **UFC:** Unidade Formadora de Colônia **NMP:** Número Mais Provável

Observações Laboratório:

Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 - ANVISA A amostra recebida encontra-se de acordo com ANVISA IN Nº 60 de 23/12/2019 para o(s) parâmetro(s) analisados. O cliente é responsável pelo plano de amostragem, de acordo com a RDC Nº 331, de 23 de dezembro de 2019. Ao declarar a conformidade, a Microbial não atribui a incerteza de medição ao resultado.
 Este relatório cancela e substitui o anterior de mesmo número.
 R.1 - Inclusão da especificação. R.2 - Inclusão das observações do cliente.

Observações Cliente:

Natureza da amostra: Carnes resfriadas ou congeladas, "in natura" de bovinos, suínos e outros mamíferos (inteiras ou fracionadas); carne moída.
 Característica da embalagem: Plástica - Polietileno de baixa densidade, atóxico.
 Peso/volume: 1 kg
 Não contém glúten.
 SIF/DIPOA: 0041/3614

Resultados se referem à amostra analisada e se aplicam à mesma conforme recebida.

Data de emissão: 07 de novembro de 2022



Erika Regina Almeida Wankler
 Resp. Técnica / Microbiologia
 CRBio 1-39995/01-0

ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO MELO JUNIOR - 6º OFÍCIO DE NOTAS E REGISTROS ESPECIAIS
 TABELÃO JOSÉ EVANGELINO DE MELO JUNIOR - TABELÃO SUBSTITUTO: REGO ROBERTO MACHADO DE MELO JUNIOR
 CNPJ: 06.573.034/0001-51 - Rua Major Procópio, Nº 660 - Centro - CEP: 60.025-107 - Fortaleza - CE
 Tel: (85) 3099.7474 / 3099.7460 - E-mail: emj.sobroffices@gmail.com / recepcao2@nj.photosail.com

AUTENTICAÇÃO Nº 055184 A presente cópia fotostática confere com o original exibido nestas Notas Públicas O referido é verdadeiro Dou fé. Fortaleza, 02 de março de 2023. Emolumentos R\$ 3,20 - SELO 3 AUTENTICAÇÃO IS668906 - VALIDO SOMENTE COM SELO DE AUTENTICIDADE.

Rafael de Oliveira Dias - Escrevente

Confirmação dos dados do ato em: selo@qualificacao.br/portais

Selo de Autenticidade: UKZM 03
 AUTENTICAÇÃO IS668906

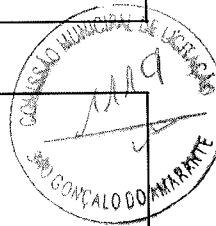
Jardim Brasil - Campinas/SP - CEP 13073-019
 atendimento@microbial.com.br - www.microbial.com.br

DADOS DO CLIENTE

Cliente: ICANE Ind. e Com. de Alimentos do Nordeste Endereço: Rua Dom Orione, nº 800. Tabapuá Brasília II, Caucaia - CE - CEP: 61.648-180	CNPJ/CPF: 05.580.630/0001-04
--	------------------------------

DADOS DA AMOSTRA

Amostra: Carne Moída Congelada de Bovino Patinho Local da Coleta: NI Temperatura na coleta: NI Nº do Lote: 04/08/2022 Marca: Fortboi	Data Coleta: NI Data Fabricação: 04/08/22 Data Validade: 04/08/23 Recebida em: 26/10/22 10:50 hs Temperatura no Recebimento: Congelado sólido
--	---


ENSAIOS MICROBIOLÓGICOS

Ensaio (Código-Nome)	Resultado	Unidade	LQ	Referência	Especificação	Data Ensaio
M12A - Contagem de Staphylococcus aureus positiva	< 1,0 × 10 ¹	UFC/g	10	ISO 6888-1:2021	--	03/09/22
M32 - Contagem Total de Escherichia coli	< 1,0 × 10 ¹	UFC/g	10	AOAC Int'l., OMA - 21ª edição, Método 998.08	máx. 1,0 × 10 ²	02/09/22
M11 - Contagem de Micro-organismos Mesófilos Aeróbios Viáveis a 30°C	5,2 × 10 ⁵	UFC/g	10	ISO 4833-1:2013	máx. 1,0 × 10 ⁶	04/09/22
M26 - Detecção de Salmonella spp	Ausência	/25g	-	ISO 6579-1:2017	Ausência/25g	04/09/22

LEGENDA:

LQ: Limite de Quantificação **NA:** Não aplicável **NI:** Não Informado **UFC:** Unidade Formadora de Colônia **NMP:** Número Mais Provável

Observações Laboratório:

Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 - ANVISA: A amostra recebida encontra-se de acordo com ANVISA IN nº 60 de 23/12/2019 para o(s) parâmetro(s) analisados. O cliente é responsável pelo plano de amostragem, de acordo com a RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019. Ao declarar a conformidade, a Microbial não atribui a incerteza de medição ao resultado.
 Este relatório cancela e substitui o anterior de mesmo número.
 R.1 - Inclusão da especificação. R.2 - Inclusão das observações do cliente.

Observações Cliente:

Natureza da amostra: Carnes resfriadas ou congeladas, "in natura" de bovinos, suínos e outros mamíferos (inteiras ou fracionadas); carne moída.
 Característica da embalagem: Plástica - Polietileno de baixa densidade, atóxico.
 Peso/volume: 1 kg
 Não contém glúten.
 SIF/DIPOA: 0041/3614

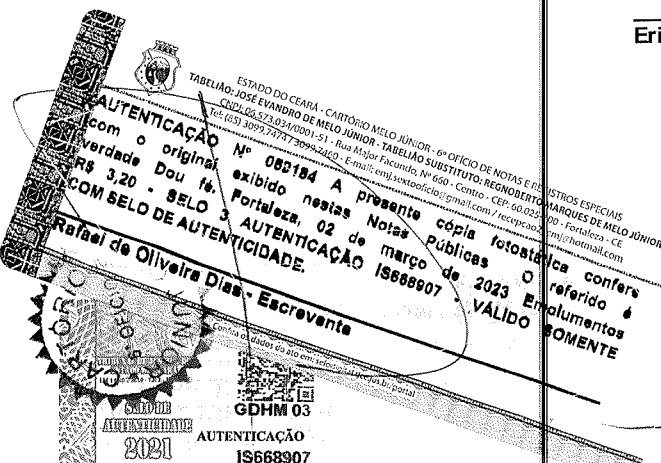
Resultados se referem à amostra analisada e se aplicam à mesma conforme recebida.


Data de emissão: 07 de novembro de 2022



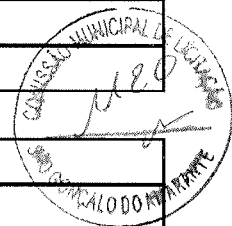
Erika Regina Almeida Wankler
 Resp. Técnica / Microbiologia
 CRBio 1-39995/01-0

ardim Brasil - Campinas/SP - CEP 13073-019
 atendimento@microbial.com.br - www.microbial.com.br



	GARANTIA DA QUALIDADE	CÓDIGO:	01028
	PADRÃO DE QUALIDADE	DATA:	26/11/2021
	PRODUTO ACABADO	VERSÃO:	V01

CÓDIGO	DESCRIÇÃO
01028	FILE DE PEITO CG. FRIATO ENVELOPADO 20KG



Nº DO REGISTRO DO MAPA	0120/3921
------------------------	-----------

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO
 Meio Peito sem osso, sem pele, sem penas, sem filezinho (sassami), sem hematoma, sem sanguinolência, com corte na articulação.

PRODUTO



ESTADO DO CEARÁ - COMISSÃO MUNICIPAL DE LICITAÇÃO Nº 001/2021
 TABELAÇÃO: JOSÉ EVANDRO DE MELLO JUNIOR - TABELAÇÃO SUBSTITUTO: RAFAEL DE OLIVEIRA DIAS - ESCREVENTE
 CEP: 06.373.032/0001-51 - Rua Alagoas, Sudoeste, Nº 650 - Centro - CEP: 01005-000 - São Paulo - SP
 Tel: (011) 3097-7277 / 3097-7400 - E-mail: emlic@comissao2.com.br / recepcao2.com.br@brmail.com

AUTENTICAÇÃO Nº 082184 A presente cópia fotostática confere com o original exibido nestas Notas Públicas. O referido é verdade Dou. 14, Fortaleza, 02 de março de 2023 Emolumentos R\$ 3,20 - SELO 3 AUTENTICAÇÃO IS668915 - VALIDO SOMENTE COM SELO DE AUTENTICIDADE.

Rafael de Oliveira Dias - Escrevente

KUAH 03
 AUTENTICAÇÃO
 IS668915

PADRÃO DE EMBALAGEM

Embalagem Primária	Filme Envelopado
Embalagem Secundária	Caixa de Papelão
Pallet	Madeira
Peso do Pacote	Peso variável
Peso da Caixa	20 kg
Padrão de Data	DD/MM/AA
Prazo de Validade	365 dias
IPI/NCM	0207.14.00
CEST	17.087.00

ELABORADO POR	Adorivaldo Pereira dos Santos Junior	31/01/2020
REVISADO POR	Loyane Ricardo Cornelio	22/02/2021
APROVADO POR	Luciano Mello	24/02/2021


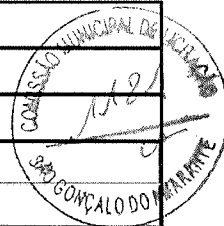
	GARANTIA DA QUALIDADE	CÓDIGO:	01028
	PADRÃO DE QUALIDADE	DATA:	26/11/2021
	PRODUTO ACABADO	VERSÃO:	V01

TABELA NUTRICIONAL			
Porção 100g = 1 pedaço/ peça			
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	0,4 g		2
Gorduras trans	0 g		**
Colesterol	34 mg		11
Fibra alimentar	0 g		0
Cálcio	5 mg		0,8
Ferro	1,10 mg		8
Sódio	45 mg		2

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



CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA	
Embalagem Aberta	
Dentro do prazo de validade conservar	Consumir até:
Geladeira (+4°C a +8°C)	2 dias
Embalagem Fechada	
Dentro do prazo de validade conservar	Consumir até:
Geladeira (+4°C a +8°C)	5 dias
Freezer (-12°C ou mais frio)	vide validade
Congelador (-10°C a -8°C)	6 meses

Importante: Uma vez descongelado, nunca recongelar.
Mantenha congelado a -12°C ou mais frio.

INGREDIENTES	
Não se Aplica.	


ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO MELO JÚNIOR - 6ª OFICINA DE NOTAS E REGISTROS ESPECIAIS
TABELÃO JOSÉ EVANDRO DE MELO JÚNIOR - TABELÃO SUBSTITUTO: REGOBERTO MARQUES DE MELO JÚNIOR
CNPJ: 06.573.034/0001-51 - Rua Major Facundo, Nº 660 - Centro - CEP: 60.025-100 - Fortaleza - CE
Tel: (85) 3099.7474 / 3099.7360 - E-mail: emj.sextooficio@gmail.com / recepcao2_emj@hotmail.com

AUTENTICAÇÃO Nº 068184 A presente cópia fotoatática confere com o original exibido nestas Notas Públicas. O referido é verdade. Dou fé. Fortaleza, 02 de março de 2023. Emolumentos R\$ 3,20 - SELO 3 AUTENTICAÇÃO IS668916 - VÁLIDO SOMENTE COM SELO DE AUTENTICIDADE.

Rafael de Oliveira Dias - Escrevente

Confira os dados do ato em: <https://www.tre.org.br>

ELABORADO POR	Adorivaldo Pereira dos Santos Junior	31/01/2020
REVISADO POR	Loyane Ricardo Cornelio	22/02/2021
APROVADO POR	Luciano Mello	24/02/2021

	GARANTIA DA QUALIDADE	CÓDIGO:	01028
	PADRÃO DE QUALIDADE	DATA:	26/11/2021
	PRODUTO ACABADO	VERSÃO:	V01

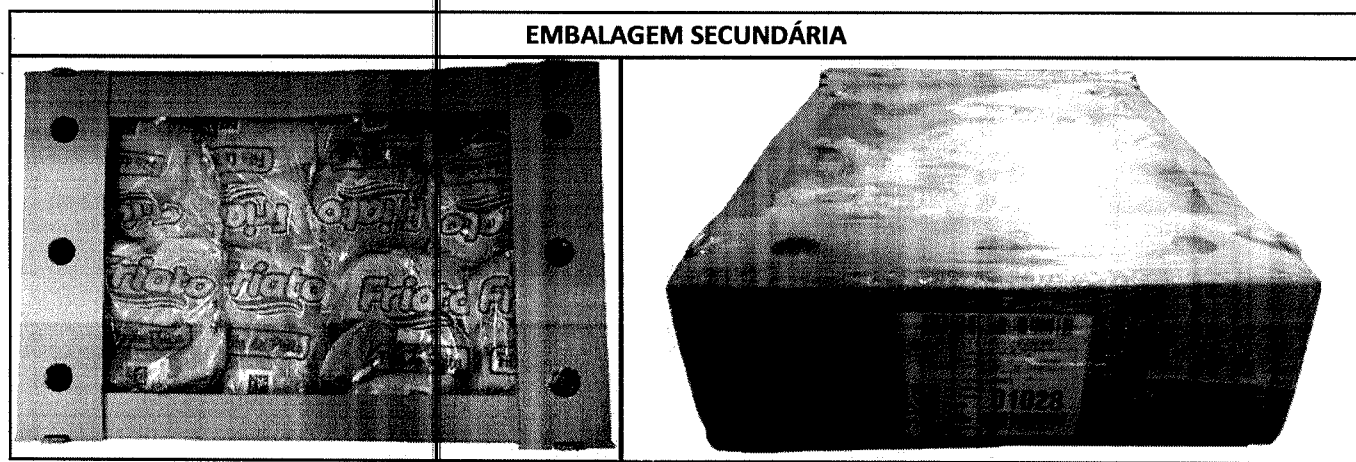
EMBALAGENS		
DESCRIÇÃO	CÓDIGO	TAMANHO
EMB. FILME CCF-F FILE DE PEITO 42 X 0,004	17757	42 X 0,004
EMB. FILME CCF-F FILE DE PEITO 48 X 25 X 0,004	52877	48 X 25 X 0,004
DESCRIÇÃO	CÓDIGO	TAMANHO
EMB. CAIXA PAPELÃO 20 KG	7931	578 X 377 X 131 MM
ET. BRANCA S/ IMPRESSAO 100 X 120	28287	100 X 120
EMB. FILME CONTRATIL 86 X 0,0025	17755	86 X 0,0025
DESCRIÇÃO	CÓDIGO	TAMANHO
PALETE PBR1 1000 X 1200MM	27759	1000 X 1200 MM
EMB. FILME STRETCH 500 X 0,0020 (AUTOMATICO)	19944	500 X 0,0020




ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO DE REGISTRO DE IMÓVEIS DE FORTALEZA - CEARÁ
 TABELÃO SUBSTITUTO: REGONBERTO MARQUES DE MELO JÚNIOR
 CNPJ: 06.573.134/0001-51 - Rua: 14 de Setembro, Nº 600 - Centro - CEP: 60.025-100 - Fortaleza - CE
 Tel: (85) 3099.7474 / 3099.7460 - E-mail: emj.dotaoficio@gmail.com / recepcao2_enji@hotmail.com

AUTENTICAÇÃO Nº 068184 A presente cópia fotoatática confere com o original exibido nestas Notas Públicas. O referido é verdade. Dou fé. Fortaleza, 02 de março de 2023. Emolumentos: R\$ 3,20 - SELO 3 AUTENTICAÇÃO IS668917 - VÁLIDO SOMENTE COM SELO DE AUTENTICIDADE.

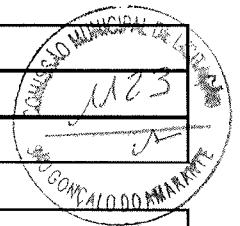
Rafael de Oliveira Dias - Escrevente



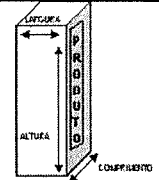
ELABORADO POR	Adorivaldo Pereira dos Santos Junior	31/01/2020
REVISADO POR	Loyane Ricardo Cornelio	22/02/2021
APROVADO POR	Luciano Mello	24/02/2021

	GARANTIA DA QUALIDADE	CÓDIGO:	01028
	PADRÃO DE QUALIDADE	DATA:	26/11/2021
	PRODUTO ACABADO	VERSÃO:	V01

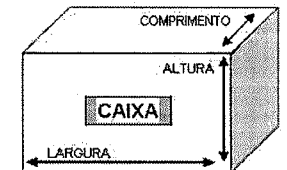
CÓDIGO DE BARRAS	
EMB. PRIMÁRIA	7896733300868
EMB. SECUNDÁRIA	17896733300865



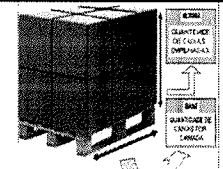
MEDIDAS DO PRODUTO	
COMPRIMENTO	230 mm
LARGURA	190 mm
ALTURA	45 mm
PESO	Peso variável



MEDIDAS DA CAIXA	
ALTURA	131 mm
LARGURA	377 mm
COMPRIMENTO	578 mm
PESO	354g ± 5%



PADRÃO DE PALETIZAÇÃO	
CAMADAS	5
LASTRO	13
TOTAL	65
ALTURA	1,90 m

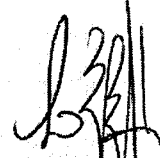


ESTADO DA CEARÁ - CARTÓRIO MELO JÚNIOR - 6º OFÍCIO DE NOTAS E REGISTROS ESPECIAIS
TABELIÃO: JOSÉ EVANDRO DE MELO JÚNIOR - TABELIÃO SUBSTITUTO: REGNOBERTO MARQUES DE MELO JÚNIOR
CNPJ: 06.573.034/0001-51 - Rua Major Fausto, Nº 660 - Centro - CEP: 60.025-100 - Fortaleza - CE
Tel: (85) 3099.7444 / 3099.7460 - E-mail: emj.scribo@cioqma.com.br / recepcao2_emj@hotmail.com

AUTENTICAÇÃO Nº 060184 A presente cópia fotostática confere com o original exibido nestas Notas Públicas. O referido é verdade. Dou fé. Fortaleza, 02 de março de 2023. Emolumentos R\$ 3,20 - SELO 3 AUTENTICAÇÃO 18668918 - VÁLIDO SOMENTE COM SELO DE AUTENTICIDADE.

Rafael de Oliveira Dias - Escrevente




Luciano Mello
Médico Veterinário CRMV GO 3818
Gerente da Qualidade
Nutrição Agroindustrial de Almeida

ELABORADO POR	Adorivaldo Pereira dos Santos Junior	31/01/2020
REVISADO POR	Loyane Ricardo Cornelio	22/02/2021
APROVADO POR	Luciano Mello	24/02/2021

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

FILE DE PEITO DE FRANGO CONGELADO FRIATO

FORTE COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI – ME
CNPJ: 01.044.414/0001-85

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:

Nome: File de Peito de Frango – cortes congelados de frango
Marca: FRIATO

2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:

Nome: NUTRIZA AGROINDUSTRIAL DE ALIMENTOS S.A. MATADOURO DE AVES E COELHOS
Endereço: Rod. GO-330, km 01, Zona Rural – Pires do Rio - GO
CNPJ: 37.020.260/00001-39
Fone: (64) 34611900
Indústria Brasileira

3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Ingredientes: peito de frango, sem osso, sem pele, sem penas, sem hematoma, sem sanguinolência, com corte na articulação. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL					
Porção de 100 g (1 pedaço/peça)					
Quantidade por porção			Quantidade por porção		
		%VD (*)			%VD (*)
Valor energético	88 kcal = 397 kJ	3%	Colesterol	34 mg	11 %
Carboidratos	0 g	0%	Fibra alimentar	0 g	0%
Proteínas	18 g	37%	Sódio	45 mg	2%
Gorduras totais	2 g	2%	Cálcio	5 mg	0,8%
Gorduras saturadas	0,4 g	2%	Ferro	1,10 mg	8%
Gorduras trans	0 g	(**)			

*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:

Modo de Preparo: Assado, cozido ou grelhado, de acordo com a preparação.

Rendimento por embalagem de 1000g: 10 porções de 100g

Prazo de validade: impresso na embalagem.

6. EMBALAGEM:

Embalagem primária: Plástico polietileno atóxico em bandeja de isopor. Conteúdo Líquido: 1000 g.

Embalagem secundária: Caixa de papelão.

7. FORMA DE ARMAZENAMENTO E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO:

Mantenha congelado ou refrigerado. Descongelar somente no refrigerador ou no micro-ondas. Dentro do prazo de validade (embalagem fechada) conservar/consumir em até: Congelador -10°C a -8°C / 6 meses; Freezer -12°C ou mais frio / no prazo de validade; Geladeira +4°C a +8°C / 5 dias (após aberto consumir em até 2 dias). Uma vez congelado em temperatura ambiente, não congelar novamente.

9. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE:

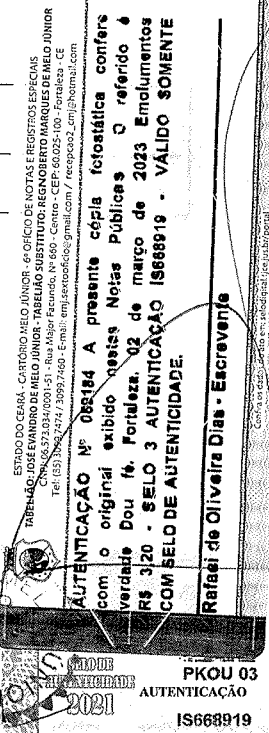
Registro no Ministério da Agricultura: S.I.F / DIPOA Nº. 0223/3921.

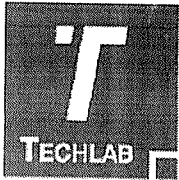
10. ELABORADO POR:

Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN6 18863

Fortaleza- CE, 24 de fevereiro de 2023.

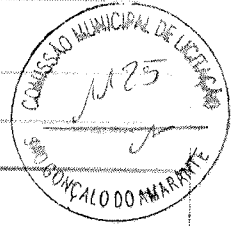

Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN11-7339





TSA - Laboratórios e Engenharia Ambiental LTDA
 CNPJ: 18.962.841/0001-45 / CRQ-X 4134
 Rua Eduardo Bezerra, nº 1010, Tauape - Fortaleza/CE - CEP: 60130-271
 Fone: (85) 4141 3369 / Email: comercial@techlabce.com.br

Laudo Nº: 3499.2021.B- V.0



01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: FORTE COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI – ME
CNPJ/CPF: 01.044.414/0001-85

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: FILE DE PEITO (FRIATO) - LOT: 03 FAB: 11.02.21 VAL: 11.02.22

Endereço Amostragem: Rua Araújo Costa, nº 378 – Mondubim – Cep: 60.711-740 – Fortaleza - CE

Responsável pela Amostragem: Solicitante

Matriz e Origem Amostra: Alimento - Alimento

Data de Amostragem: 24/03/2021 15:20:00

Data Recebimento: 24/03/2021 15:20:00

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un	VMP	Metodologia
	Microbiológicos			
Escherichia coli	Ausente	Aus/Pres em 25g	N.A	CMMEF
Estafilococos Coagulase Positiva	Ausente	UFC/g	N.A	CMMEF
Salmonella sp	Ausente	Aus/Pres em 25g	N.A	CMMEF

Legislação: Valores de referência estabelecidos conforme INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - Estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos

Referência(s) Normativa(s): Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, 15th Edition,

Legenda

Aus/Pres em 25g - Presença ou Ausência em 25g, UFC/g - Unidade Formadora de Colônia por Grama.

L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplíavel

Os resultados obtidos restringem-se à amostra analisada.

Código de Verificação: 0012200002082000137060202100000

Israel Almeida Carneiro
 CRQ 10200548 - 10ª Região

ESTADO DO CEARÁ - CAROLINO MELO JÚNIOR - 6º OFÍCIO DE NOTAS E REGISTROS ESPECIAIS
 TABELÃO: JOSE EVANDRO DE MELO JÚNIOR - TABELÃO SUBSTITUTO: REGONBERTO MARQUES DE MELO JÚNIOR
 CNPJ: 06.573.034/0001-51 - Rua Major Arcangelo, Nº 650 - Centro - CEP: 60.025-100 - Fortaleza - CE
 Tel: (85) 3109.7474 / 3029.7474 - E-mail: emj@oficio2@gmail.com / recepcao2_emj@hotmail.com

AUTENTICAÇÃO Nº 089184 A presente cópia fotostática confere com o original exibido nas Notas Públicas O referido é verdade Dou fé. Fortaleza, 02 de março de 2023 Emolumentos R\$ 3,20 - SELO 3 AUTENTICAÇÃO 1868920 - VÁLIDO SOMENTE COM SELO DE AUTENTICIDADE.

Rafael de Oliveira Dias - Escrevente

15668920

BDP 03

Autenticação

Software Ultra Lims - Versão: - Amostra: 3499.2021



TSA - Laboratórios e Engenharia Ambiental LTDA
 CNPJ: 18.962.841/0001-45 / CRQ-X 4134
 Rua Eduardo Bezerra, nº 1010, Tauape - Fortaleza/CE - CEP: 60130-271
 Fone: (85) 4141 3369 / Email: comercial@techlabce.com.br

Laudo Nº: 3494.2021.B- V.0



01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: FORTE COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI – ME
CNPJ/CPF: 01.044.414/0001-85

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: FILE DE PEITO (FRIATO) - LOT: 03 FAB: 11.02.21 VAL: 11.02.22

Endereço Amostragem: Rua Araújo Costa, nº 378 – Mondubim – Cep: 60.711-740 – Fortaleza - CE

Responsável pela Amostragem: Solicitante

Matriz e Origem Amostra: Alimento - Alimento

Data de Amostragem: 24/03/2021 15:20:00

Data Recebimento: 24/03/2021 15:20:00

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un	VMP	Metodologia
	Físicos			
Umidade	65,00	%	N.A	AOAC

Legislação: Valores de referência estabelecidos conforme INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - Estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos

Referência(s) Normativa(s): AOAC International,

Legenda

% - Porcentagem.

L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplável

Os resultados obtidos restringem-se à amostra analisada.

Código de Verificação: 0012200002082000137010202100000

Israel Almeida Carneiro
 CRQ 10200548 - 10ª Região

ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO DE MELO JUNIOR - 6º OFÍCIO DE NOTAS E REGISTROS ESPECIAIS
 TABELIÃO JOSÉ EVARDO DE MELO JUNIOR - TABELIÃO SUBSTITUTO: REGIBERTO MARQUES DE MELO JUNIOR
 CNPJ: 06.573.334/0001-51 - Rua Major Facundo, Nº 660 - Centro - CEP: 60.025-100 - Fortaleza - CE
 Tel: (85) 3099.7414 / 3099.7460 - E-mail: emj.sextooficio@gmail.com / recepcao2_cmj@hotmail.com

AUTENTICAÇÃO Nº 068184 A presente cópia fotostática confere com o original exibido nestas Notas Públicas. O referido é verdade. Dou fé. Fortaleza, 02 de março de 2023. Emolumentos R\$ 3,20 - SELO 3 AUTENTICAÇÃO IS688921 - VÁLIDO SOMENTE COM SELO DE AUTENTICIDADE.

Rafael de Oliveira Dias - Escrevente

Cópia em dados disponível em: selodigital@ce.jus.br/portal



GARANTIA DA QUALIDADE

CÓDIGO:

01027

PADRÃO DE QUALIDADE

DATA:

07/02/2022

PRODUTO ACABADO

VERSÃO:

V03

CÓDIGO

DESCRIÇÃO

01027

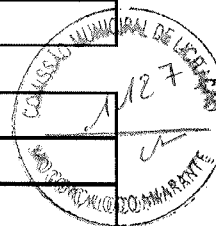
COXA/S.COXAS CG.FRIATO ENVELOPADO CX.20KG

Nº DO REGISTRO DO MAPA

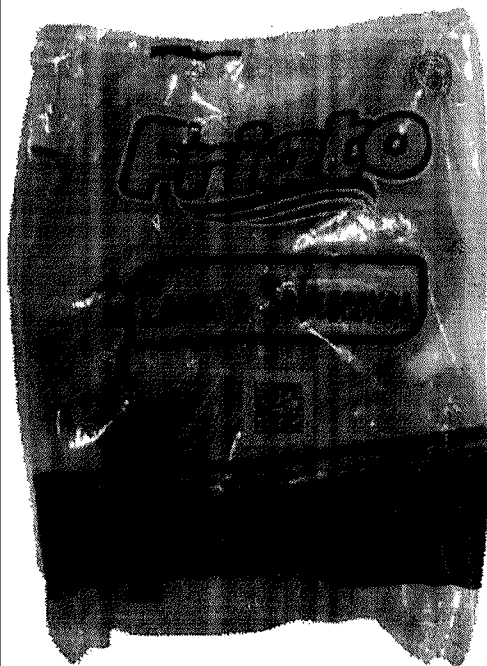
0120/3921

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Coxas e Sobrecoxas com osso, com pele, sem penas, sem hematomas, sem sanguinolência.



PRODUTO



ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO MÊLO JUNIOR - 6º OFÍCIO DE NOTAS E REGISTROS ESPECIALIZADO
 TABELÃO - ESTABELECIMENTO MÊLO JUNIOR - TABELÃO - INSTITUTO RENOBERTO MARQUES GOMES DO MÊLO JUNIOR
 CNPJ: 08.913.029/0001-51 - Rua Major Escada, Nº 50 - Fátima - CEP: 60.035-100 - Fortaleza - CE
 Tel: (85) 3093.3424 - Fax: (85) 3093.3424 - E-mail: emj@cartorioemj.com.br - www.cartorioemj.com.br

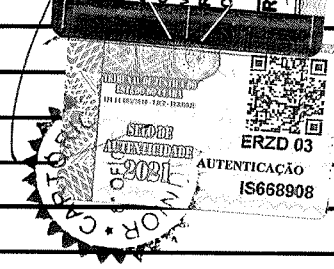
AUTENTICAÇÃO Nº 063184 A presente cópia fotostática confere com o original exibido nestas Notas Públicas O referido é verdade Dou fé. Fortaleza, 02 de março de 2023 Emolumentos R\$ 3,20 - SELO 3 AUTENTICAÇÃO IS668908 - VÁLIDO SOMENTE COM SELO DE AUTENTICIDADE.

Rafael de Oliveira Dias - Escrevente

Confira o endereço eletrônico: www.cartorioemj.com.br

PADRÃO DE EMBALAGEM

Embalagem Primária	Filme Envelopado
Embalagem Secundária	Caixa de Papelão
Pallet	Madeira
Peso do Pacote	Peso Variável
Peso da Caixa	20 kg
Padrão de Data	DD/MM/AA
Prazo de Validade	365 dias
IPI/NCM	0207.14.00
CEST	17.087.00



ELABORADO POR	Maryanna Vieira Doutor	18/10/2016
REVISADO POR	Fernanda Santos Xavier	07/02/2022
APROVADO POR	Luciano Mello	07/02/2022



GARANTIA DA QUALIDADE

CÓDIGO:

01027

PADRÃO DE QUALIDADE

DATA:

07/02/2022

PRODUTO ACABADO

VERSÃO:

V03

TABELA NUTRICIONAL

Porção 100g = 1 pedaço/ peça



Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	162,4 kcal = 672 kJ	6
Carboidratos	0 g	0
Proteínas	14 g	27
Gorduras totais	12 g	15
Gorduras saturadas	3,6 g	14
Gorduras trans	0 g	**
Colesterol	47 mg	16
Fibra alimentar	0 g	0
Cálcio	9 mg	0,8
Ferro	0,74 mg	5,6
Sódio	76 mg	3

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

CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA

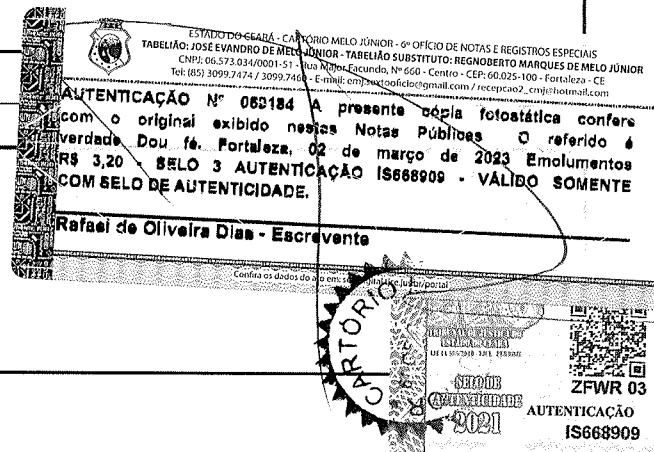
Embalagem Aberta	
Dentro do prazo de validade conservar	Consumir até:
Geladeira (+4°C a +8°C)	2 dias
Embalagem Fechada	
Dentro do prazo de validade conservar	Consumir até:
Geladeira (+4°C a +8°C)	5 dias
Freezer (-12°C ou mais frio)	vide validade
Congelador (-10°C a -8°C)	6 meses

Importante: Uma vez descongelado, nunca recongelar.


Mantenha congelado a -12°C ou mais frio.

INGREDIENTES

Não se Aplica.



ELABORADO POR	Maryanna Vieira Doutor	18/10/2016
REVISADO POR	Fernanda Santos Xavier	07/02/2022
APROVADO POR	Luciano Mello	07/02/2022

	GARANTIA DA QUALIDADE	CÓDIGO:	01027
	PADRÃO DE QUALIDADE	DATA:	07/02/2022
	PRODUTO ACABADO	VERSÃO:	V03

EMBALAGENS		
DESCRIÇÃO	CÓDIGO	TAMANHO
EMB. FILME CCF-F COXAS E SOBRECOXAS 51 X 30 X 0,004	40785	51 X 30 X 0,004
EMB. FILME CCF-F COXAS E SOBRECOXAS 54 X 30 X 0,004	78401	54 X 30 X 0,004
DESCRIÇÃO	CÓDIGO	TAMANHO
EMB. CAIXA PAPELÃO 20 KG	7931	578 X 377 X 131 MM
ET. BRANCA S/ IMPRESSAO 100 X 120	28287	100 X 120
EMB. FILME CONTRATIL 86 X 0,0025	17755	86 X 0,0025
DESCRIÇÃO	CÓDIGO	TAMANHO
PALETE PBR1 1000 X 1200MM	27759	1000 X 1200 MM
EMB. FILME STRETCH-500 X 0,0020 (AUTOMÁTICO)	19944	500 X 0,0020

ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO DO REGISTRO DE IMÓVEIS - TABELÃO SUBSTITUTO: REGNOBERTO MARQUES DE MELO JÚNIOR
 TABELÃO: JOSÉ EVARDO DE MELO JÚNIOR - TABELÃO Nº 660 - Centro - CEP: 60.025-100 - Fortaleza - CE
 CNPJ: 06.573.034/0001-51 - Rua Mar...
 Tel: (85) 3099.774 / 3099.7460 - E-ma...
 e-mail: emj_sertoolficio@gmail.com / fitecpca02_emj@hotmail.com

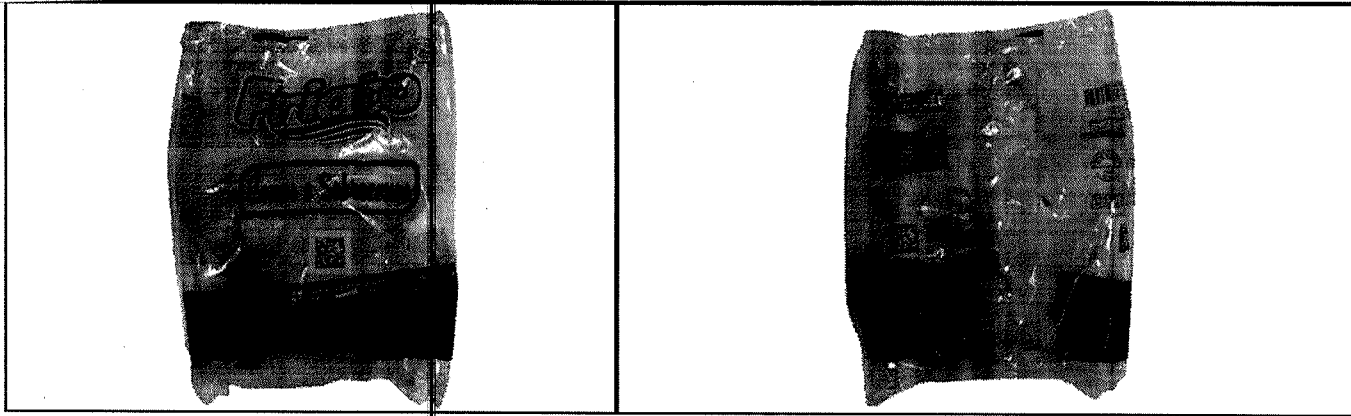
AUTENTICAÇÃO Nº 052184 A presente cópia fotostática confere com o original exibido nestas Notas Públicas. O referido é verdade Dou fé. Fortaleza, 02 de março de 2023. Emolumentos R\$ 3,20 - SELO 3 AUTENTICAÇÃO IS668910 - VÁLIDO SOMENTE COM SELO DE AUTENTICIDADE.

Rafael de Oliveira Dias - Escrivente

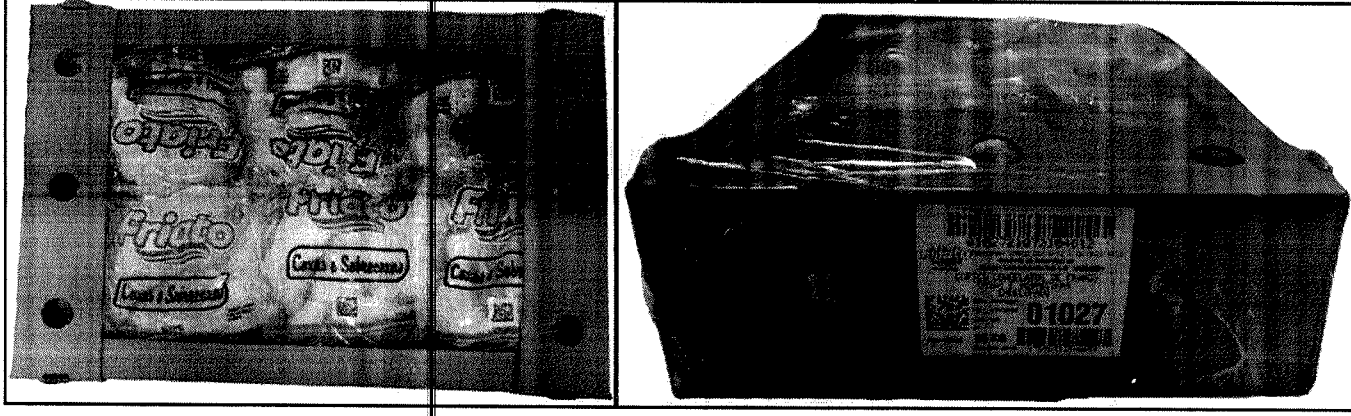
Confira os dados do documento original no portal



EMBALAGEM PRIMÁRIA



EMBALAGEM SECUNDÁRIA



ELABORADO POR	Maryanna Vieira Doutor	18/10/2016
REVISADO POR	Fernanda Santos Xavier	07/02/2022
APROVADO POR	Luciano Mello	07/02/2022

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

COXAS E SOBRECOXAS DE FRANGO FRIATO

FORTE COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI – ME

CNPJ: 01.044.414/0001-85

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:

Nome: Cortes Congelados de Frango - Coxas e Sobrecoxas

Marca: FRIATO

2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:

Nome: NUTRIZA AGROINDUSTRIAL DE ALIMENTOS S.A. ABATEDOURO FRIGORÍFICO

Endereço: Rod. GO-330, km 01, Zona Rural – Pires do Rio - GO

CNPJ: 37.020.260/00001-39

Fone: (64) 34611900

Indústria Brasileira

3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Ingredientes: Coxas e sobrecoxas de Frango congelado, sem penas, sem hematoma, sem sanguinolência, com corte na articulação. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL					
Porção de 100 g (1 pedaço/peça)					
Quantidade por porção		%VD (*)	Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	162,4 kcal = 672 kJ	6%	Colesterol	47 mg	16 %
Carboidratos	0 g	0%	Fibra alimentar	0,0 g	0%
Proteínas	14 g	27%	Sódio	76 mg	3%
Gorduras totais	12 g	15%	Cálcio	9 mg	0,8%
Gorduras saturadas	3,6 g	14%	Ferro	0,74 mg	5,6%
Gorduras trans	0,0 g	(**)			

*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:

Modo de Preparo: Assado, cozido ou grelhado, de acordo com a preparação.

Rendimento por embalagem de 1000 g: 10 porções de 100 g

Prazo de validade: impresso na embalagem.

6. EMBALAGEM:

Embalagem primária: Bandeja de isopor envolto em filme plástico de polietileno atóxico.

Conteúdo Líquido: 1000 g.

Embalagem secundária: Caixa de papelão.

7. FORMA DE ARMAZENAMENTO E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO:

Mantenha congelado a -12°C ou mais frio. Descongelar somente no refrigerador ou no micro-ondas. Dentro do prazo de validade (embalagem fechada) conservar/consumir em até: Congelador -10°C a -8°C / 6 meses; Freezer -12°C ou mais frio / no prazo de validade; Geladeira +4°C a +8°C / 5 dias (após aberto consumir em até 2 dias). Este produto, em fase de descongelamento, à temperatura inferior a +4°C, conserve-se por 5 dias. Uma vez colocado em temperatura ambiente, não congelar novamente. Mantenha o produto cru separado de outros alimentos, lave com água e sabão as superfícies de trabalho (incluindo as tábuas de cortes), utensílios e mãos depois de manusear o produto cru.

9. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE:

Registro no Ministério da Agricultura: S.I.F / DIPOA Nº. 0030/3921.

10. ELABORADO POR:

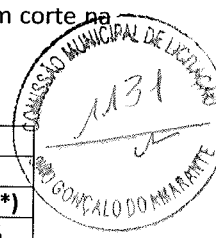
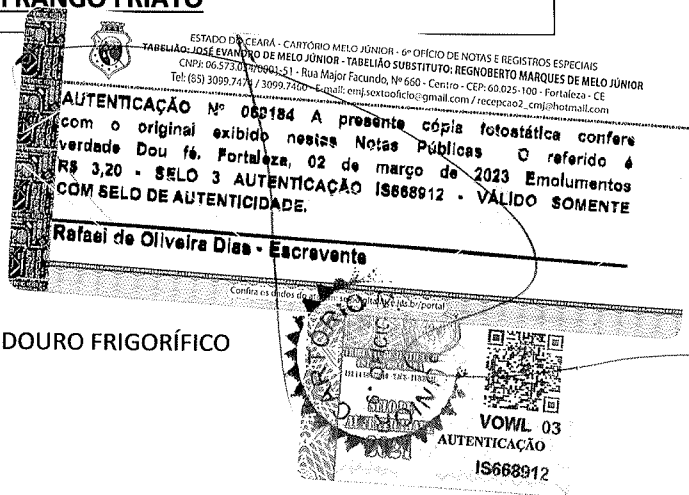
Dalila Albuquerque Zaranza

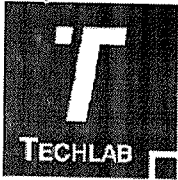
Nutricionista

CRN11 7339

Fortaleza- CE, 24 de fevereiro de 2023.

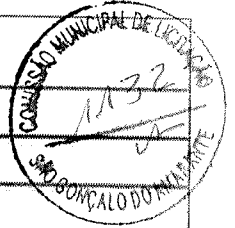

Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN11-7339





TSA - Laboratórios e Engenharia Ambiental LTDA
 CNPJ: 18.962.841/0001-45 / CRQ-X 4134
 Rua Eduardo Bezerra, nº 1010, Tauape - Fortaleza/CE - CEP: 60130-271
 Fone: (85) 4141 3369 / Email: comercial@techlabce.com.br

Laudo Nº: 9575.2021.B- V.0



01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: FORTE COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI – ME
CNPJ/CPF: 01.044.414/0001-85

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: CORTES CONGELADO DE FRANGO COXAS E SOBRECoxas (FRIATO) 1kg F:
 29.12.21 V: 29.12.22 L: 02 MAQ:01

Endereço Amostragem: Rua Araújo Costa, nº 378 – Mondubim – Cep: 60.711-740 – Fortaleza - CE

Responsável pela Amostragem: Solicitante

Matriz e Origem Amostra: Alimento - Alimento

Data de Amostragem: 03/08/2021 16:17:00

Data Recebimento: 03/08/2021 16:17:00

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados		VMP	Metodologia
	Un	Microbiológicos		
Escherichia coli	<1,0 x 10	UFC/g	N.A	CMMEF
Estafilococos Coagulase Positiva	<1,0 x 10	UFC/g	N.A	CMMEF
Salmonella sp	Ausente	Aus/Pres em 25g	N.A	CMMEF

Legislação: Valores de referência estabelecidos conforme INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - Estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos

Referência(s) Normativa(s): Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, 15th Edition,

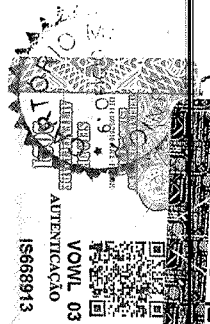
Legenda

UFC/g - Unidade Formadora de Colônia por Grama, Aus/Pres em 25g - Presença ou Ausência em 25g.

L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Apliável

Os resultados obtidos restringem-se à amostra analisada.
 Código de Verificação: 0012200002082000201380202100000

Israel Almeida Carneiro
 CRQ 10200548 - 10ª Região

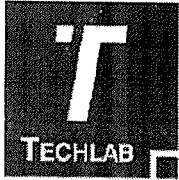


ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO MELO JÚNIOR - 6º OFÍCIO DE NOTAS E REGISTROS ESPECIAIS
 TABELIÃO: JOSÉ EVANDRO DE MELO JÚNIOR - TABELIÃO-SUBSTITUTO: REGENBERTO MARQUES DE MELO JÚNIOR
 CNPJ: 06.573.034/0001-11 - Rua Major Facundo, Nº 100 - Centro - CEP: 60.025-100 - Fortaleza - CE
 Tel: (85) 3099.7474 / 3029.7460 - E-mail: emj.sextao@cofco.org.br / recepcao2_cnj@hotmail.com

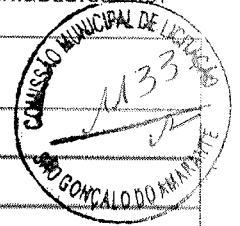
AUTENTICAÇÃO Nº 068184 A presente cópia, fotoatática confere com o original exibido nestas Notas Públicas. O referido é verdade Dou fé. Fortaleza, 02 de março de 2021. Emolumentos R\$ 3,20 - SELO 3 AUTENTICAÇÃO IS688913 - VÁLIDO SOMENTE COM SELO DE AUTENTICIDADE.

Rafael de Oliveira Dias - Escrevente

Confira os dados de autenticidade em: <http://eodigital.tse-jus.br/padrao/>



TSA - Laboratórios e Engenharia Ambiental LTDA
 CNPJ: 18.962.841/0001-45 / CRQ-X 4134
 Rua Eduardo Bezerra, nº 1010, Tauape - Fortaleza/CE - CEP: 60130-271
 Fone: (85) 4141 3369 / Email: comercial@techlabce.com.br



Laudo Nº: 9568.2021.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: FORTE COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI – ME
CNPJ/CPF: 01.044.414/0001-85

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: CORTES CONGELADO DE FRANGO COXAS E SOBRECoxAS (FRIATO) 1kg F: 29.12.21 V: 29.12.22 L: 02 MAQ:01

Endereço Amostragem: Rua Araújo Costa, nº 378 – Mondubim – Cep: 60.711-740 – Fortaleza - CE

Responsável pela Amostragem: Solicitante

Matriz e Origem Amostra: Alimento - Alimento

Data de Amostragem: 03/08/2021 16:17:00

Data Recebimento: 03/08/2021 16:17:00

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un	VMP	Metodologia
Físicos				
Umidade	73,36	%	N.A	AOAC
Físico-Químicos				
Lipídios	9,25	g/100g	N.A	AOAC
Proteínas	21,60	g/100g	N.A	AOAC

Legislação: Valores de referência estabelecidos conforme INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - Estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos

Referência(s) Normativa(s): AOAC International,

Legenda

g/100g - Gramas por cem gramas de amostra, % - Porcentagem.

..Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplável

Os resultados obtidos restringem-se à amostra analisada.
 Código de Verificação: 0012200002082000201310202100000

Israel Almeida Carneiro
 CRQ 10200548 - 10ª Região



ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO MELO JÚNIOR - 6º OFÍCIO DE NOTAS E REGISTROS ESPECIAIS
 TABELIÃO: JOSÉ VANDRO DE MELO JÚNIOR - TABELIÃO SUBSTITUTO: REGIBERTO MARQUES DE MELO JÚNIOR
 CNPJ: 06.573.034/0001-51 - Rua Major Facundo, nº 660 - Centro - CEP: 60.025-100 - Fortaleza - CE
 Tel: (85) 4099.7474 / 3099.7460 - E-mail: contato@cartorio2@gmail.com / recepcao2_cmj@hotmail.com

AUTENTICAÇÃO Nº 068184 A presente cópia fotostática confere com o original exibido nestes Notas Públicas O referido é verdade Dou fé. Fortaleza, 02 de março de 2023 Emolumentos R\$ 3,20 COM SELO DE AUTENTICIDADE.

Rafael de Oliveira Dias - Escrevente

Confira os dados do ato em seu dispositivo (veja link na página)