



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: OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EIRELI.

LOTE 01 – AMPLA PARTICIPAÇÃO (80%)				
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	MARCA	PARECER
01	Açúcar cristal	Pacote – 1 kg	REALEZA	Aprovado, atende as especificações do edital.
02	Arroz parboilizado	Pacote – 1 kg	REALEZA	Aprovado, atende as especificações do edital.
03	Aveia em flocos finos	Caixa – 170g	NATU QUALY	Aprovado, atende as especificações do edital.
04	Canela em pó	Pacote – 50g	KITANO	Aprovado, atende as especificações do edital.
05	Colorau	Pacote – 100g	REALEZA	Aprovado, atende as especificações do edital.
06	Extrato de alho	Pote – 200g	NERUSKA	Aprovado, atende as especificações do edital.
07	Extrato de tomate	Sachê – 340g	JULIETA/ BONARE	Aprovado, conforme o ofício de substituição.
08	Flocão de milho	Pacote – 500g	REALEZA	Aprovado, atende as especificações do edital.
09	Goma fresca para tapioca	Pacote – 1 kg	PINHEIRO	Aprovado, atende as especificações do edital.
10	Leite em pó integral com 12 vitaminas	Pacote – 200g	PIONEIRO	Aprovado, atende as especificações do edital.

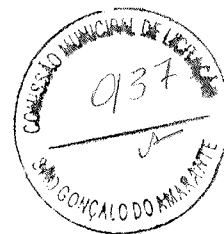
11	Leite em pó integral, ZERO LACOSE	Pacote – 300g	ITAMBÉ	Aprovado, atende as especificações do edital.
12	Macarrão de arroz, ZERO GLÚTEN	Pacote – 500g	URBANO	Aprovado, atende as especificações do edital.
13	Macarrão de sêmola, espaguete	Pacote – 500g	REALEZA	Aprovado, atende as especificações do edital.
14	Macarrão de sêmola, parafuso	Pacote – 500g	BRANDINI	Aprovado, atende as especificações do edital.
15	Óleo de soja refinado	Garrafa – 900 ml	SOYA	Aprovado, atende as especificações do edital.
16	Orégano desidratado	Pacote – 10g	MARATÁ	Aprovado, atende as especificações do edital.
17	Ovo de galinha	Bandeja – 30 unidades	SÃO JOSÉ	Aprovado, atende as especificações do edital.
18	Sal refinado iodado	Pacote – 1 kg	POP	Aprovado, atende as especificações do edital.
19	Sardinha em óleo comestível	Lata – 125g	NAUTIQUE	Aprovado, atende as especificações do edital.
20	Vinagre de álcool	Garrafa – 500 ml	GOTA/ MARATÁ	Aprovado, conforme o ofício de substituição.

São Gonçalo do Amarante – CE, 06 de março de 2023.


Eliza de Moraes Alves
 Nutricionista
 CRN-11 10102


Lorena Herculano Rocha Matos
 Nutricionista CRN11-6919





Ofício 0306012/2023

São Gonçalo do Amarante, 06 de março de 2023.

Ao Setor de Licitação,
Rua Ivete Alcântara, nº 120
CEP: 62.670-000

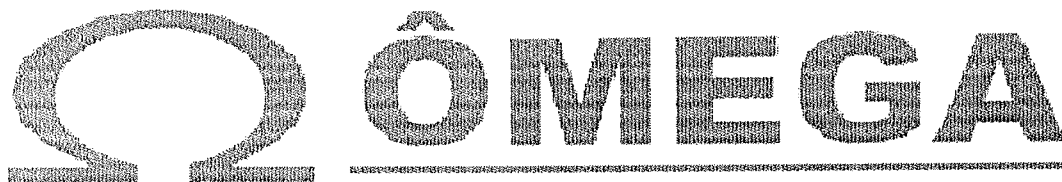
Assunto: Pregão eletrônico nº001.2023-SRP - Alimentação Escolar.

Recebi da empresa ÔMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EIRELI, um Ofício de Substituição (em anexo), quanto a substituição de marcas da proposta de preço. A troca de marcas, se dá quanto a dois itens do Lote 01 – ITEM 7 (EXTRATO DE TOMATE), marca Julieta por Bonare e ITEM 20 (VINAGRE DE ALCOOL), marca Gota por Maratá.

Atenciosamente,


Lorena Herculano Rocha Matos

Nutricionista RT PNAE
CRN11-6919



Distribuidora

OFÍCIO DE SUBSTITUIÇÃO



PARA: Prefeitura Municipal de São Gonçalo do Amarante
Pregão Eletrônico N° 001.2023-SRP
Secretaria de Municipal de Educação

A ÔMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA, Localizada a Rua: Tereza Cristina, 1258, Centro de Fortaleza, inscrita no CNPJ de n.º 41.600.131/0001-97, por seu representante infra-assinado, vem respeitosamente, à presença de V.Sa, apresentar as devidas justificativas:

Estamos entregando amostras dos itens: *Extrato de tomate - sachê 340G* e *Vinagre de álcool - garrafa 500ml*, tanto de uma marca como de outra, para escolha futura na entrega, uma vez que o preço cotado está ápto para ambas as marcas, conforme determinação e escolha do setor nutricional.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO LICITADA	MARCA 1	MARCA 2
1	Extrato de tomate - sachê 340G	JULIETA	BONARE
2	Vinagre de álcool - garrafa 500ml	GOTA	MARATÁ

Agradecemos por vossa compreensão.

Fortaleza / CE, 02 de Março de 2023

RICARDO MACHADO DE
MEDEIROS:25946625349

Assinado de forma digital por
RICARDO MACHADO DE
MEDEIROS:25946625349
Dados: 2023.03.02 10:56:28 -03'00'

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

AÇÚCAR CRISTAL REALEZA

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:

Nome: Açúcar Cristal
Marca: REALEZA

2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:

2.1 PRODUZIDO POR:

Nome: USINA SERRA GRANDE S/A
CNPJ: 12.706.289/0001-48

Endereço: Praça Coronel Carlos Lyra, s/n. Zona Rural - São José da La

2.2 EMPACOTADO E DISTRIBUÍDO POR:

Nome: ÔMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS
CNPJ: 41.600.131/0002-78

Endereço: Rua Capitão Hugo Bezerra, nº 120 – Barroso – Fortaleza/CE

Tel/Sac: (85) 3218.5888

Indústria Brasileira

3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Ingredientes: Sacarose de cana-de-açúcar. Classe Branco. Tipo Cristal. Grupo 1. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 5 g (1 colher de chá)		
	Quantidade por porção	%VD (*)
Valor Energético	20 kcal = 84 kJ	1%
Carboidratos	5 g	2%
Proteínas	0 g	0%
Gorduras Totais	0 g	0%
Gorduras Saturadas	0 g	0%
Gorduras trans	0 g	(**)
Fibra Alimentar	0 g	0%
Sódio	0 mg	0%

*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: Produto pronto para o consumo.
Rendimento por embalagem de 1000 g: 200 porções de 5 g
Prazo de Validade: impresso na embalagem

6. EMBALAGEM:

Embalagem primária: Pacote plástico.
Embalagem secundária: Fardo plástico.

Peso líquido: 1000 g

7. FORMA DE ARMAZENAMENTO E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO:

Conservar em local fresco e seco, longe de produtos químicos e odores fortes.

8. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE:

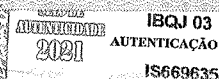
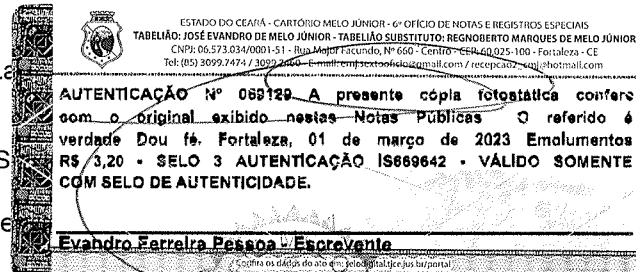
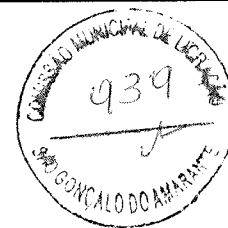
Isento da obrigatoriedade de Registro de Produtos Pertinentes à Área de Alimentos, conforme RDC 240/2018.

9. ELABORADO POR:


Fortaleza/CE, 03 de fevereiro de 2023.

Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN11 7339


Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN11-7339



Dados do Solicitante


Solicitante: OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI			CNPJ/CPF: 41.600.131/0001-97	Validador do relatório 
Endereço: R TERESA CRISTINA			CEP: 60015140	
Cidade: FORTALEZA	Estado: CE	Responsável pela solicitação: BETH	Telefone: (85) 99104-8839	

Página 1 de 1 13/01/2023 Emissão

Dados Fornecido pelo Solicitante

Local da amostragem / Órgão expedidor: OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI				Remessa: NI	
Descrição da amostra (Tipo): AÇÚCAR CRISTAL			Lote: 0222	Lacre: NA	
Ponto de coleta: NA -			Resp. coleta: BETH.		
Fabricação: 20/12/2022	Validade: 20/12/2023	Coleta: 27/12/2022 NA	Temp. Coleta: NA	Fabricante: REALEZA	
Observação: PESO: 1KG					

Dados Laboratório

Ordem Serviço: 10165456	Código da amostra: 47422FQ22	Número da requisição: NI	Resp. coleta: NA		
Recebimento: 30/12/2022 10:00		Etiqueta: NA	Temp. recebimento: 23,5°C	Condições de amostra: NORMAL - LACRADO	

Relatório de Ensaio Físico-Químico - 10.165.456A-0

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	LQ	Início	Fim
⁽¹⁾ GORDURAS TOTAIS / EXTRATO ETÉREO	0,69	g/100g	Sem valor de referência	0,17	30-12-2022	11-01-2023
⁽²⁾ DETERMINAÇÃO DE pH	5,80		Sem valor de Referência	2 a 12	30-12-2022	04-01-2023
⁽³⁾ PROTEÍNA TOTAL	<0,17	g/100 g	Sem valor de referência	0,15	30-12-2022	13-01-2023
⁽⁴⁾ UMIDADE e VOLÁTEIS	<0,06	g/100 g	Sem valor de referência	0,06	30-12-2022	07-01-2023

Abreviatura:

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

Metodologia(s):

- Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 032/IV
- Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 017/IV
- Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 036/IV
- Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 012/IV.

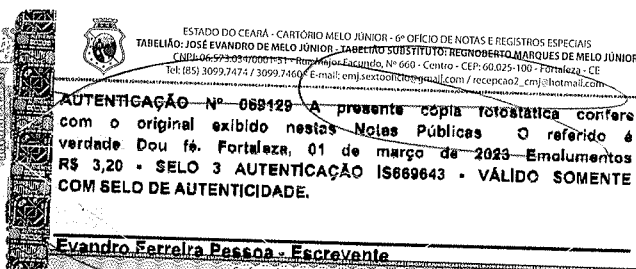
Informações adicionais:

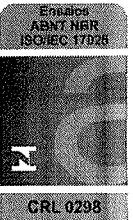
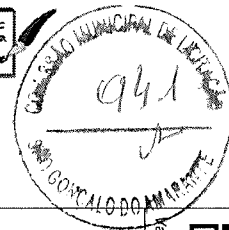
Todas as informações constam nos dados brutos das análises e estão a disposição do solicitante.
O(s) resultado(s) desta(s) análise(s) tem significado restrito e se aplica(m) somente a(s) amostra(s) analisada(s).
Este relatório de ensaio somente pode ser reproduzido por completo e sem nenhuma alteração.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

 <p>ESTADU DO CEARÁ - CARTÓRIO MELO JUNIOR - 6º OFÍCIO DE NOTAS E REGISTROS ESPECIAIS TABELÃO: JOSÉ EVANDRO DE MELO JUNIOR - TABELÃO SUBSTITUÍDO: REGINOBERTO MARQUES DE MELO JUNIOR CNPJ: 06.573.034/0001-33 - Rua: João Facundo, N.º 660 - Centro - CEP: 60.025-100 - Fortaleza - CE Tel: (85) 3099.7474 / 3099.7466 - E-mail: emj.sexto@tribunal.jus.br / recepcao2_cemj@hotmail.com</p> <p>AUTENTICAÇÃO Nº 069429 - A presente cópia fotostática confere com o original exibido nestas Notas Públicas. O referido é verdade. Dou fé. Fortaleza, 01 de março de 2023. Emolumentos R\$ 3,20 - SELO 3 AUTENTICAÇÃO IS689643 - VÁLIDO SOMENTE COM SELO DE AUTENTICIDADE.</p> <p>Evandro Ferreira Pessoa - Escrevente Confira os dados do ato em: sigla.jus.br/portal</p>	<p>Responsável Técnico Alvaro Largura CRF/PR 716</p> <p>Signatários autorizados Eleone Aparecida Tozo Guzi CRBio: 45642/07 - D Leticia Nazzari CRBio: 50702/07 - D</p>	<p>Signatários 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</p>	<p>Lilian Patricia Ramos io PR: 83724/07-D Rua Uruguai, 533 - Alto Alegre Cascavel - PR 45 3333-6000 DQ 087 Revisão 1.0 - 01/08/2022 Relatório de Ensaio</p>
---	---	---	---



Dados do Solicitante

Solicitante: OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI			CNPJ/CPF: 41.600.131/0001-97	Validador do relatório
Endereço: R TERESA CRISTINA			CEP: 60015140	
Cidade: FORTALEZA	Estado: CE	Responsável pela solicitação: BETH	Telefone: (85) 99104-8839	

Página 1 de 1 06/01/2023 Emissão

Dados Fornecido pelo Solicitante

Local da amostragem / Órgão expedidor: OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI				Remessa: NI	
Descrição da amostra (Tipo): AÇÚCAR CRISTAL			Lote: 0222	Lacre: NA	
Ponto de coleta: NA -			Resp. coleta: BETH.		
Fabricação: 20/12/2022	Validade: 20/12/2023	Coleta: 27/12/2022 NA	Temp. Coleta: NA	Fabricante: REALEZA	
Observação: PESO: 1KG					

Dados Laboratório

Ordem Serviço: 10165455	Código da amostra: 123974MB22	Número da requisição: NI	Resp. coleta: NA		
Recebimento: 30/12/2022 10:00		Etiqueta: NA	Temp. recebimento: 23,5°C	Condições da amostra: NORMAL - LACRADO	

Relatório de Ensaio Microbiológico - 10.165.455A-0

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	Início	Fim
⁽¹⁾ Contagem total de Bactérias e Leveduras	<1,0 x 10¹	UFC/g	^(a) m: menor que 10 M: 10 ²	30-12-2022	04-01-2023

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. 997.02. 21st ed. 2019.

Informações adicionais:

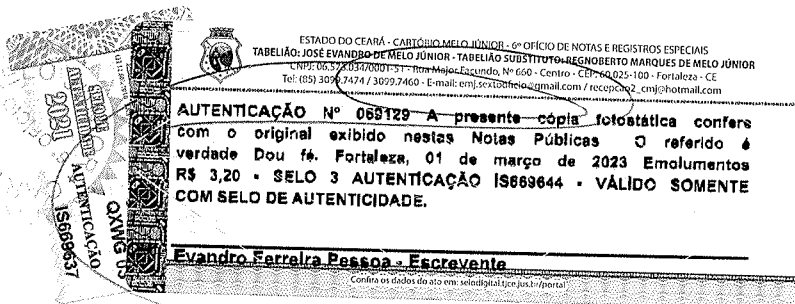
(a) Instrução Normativa nº 161 de 1º de julho de 2022

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):

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 | CRO-PR: 09203787

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

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

Alvaro Largura PND
CRF PR: 716

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 conferirassinatura.a3q.com.br e digite o código MTaxNJUONT e a série V8MTizOTc0TUlyMnww

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

ARROZ PARBOILIZADO REALEZA

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:

Nome: Arroz Parboilizado
Marca: REALEZA

2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:

Nome: ÔMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTARES
CNPJ: 41.600.131/0002-78
Endereço: Rua Capitão Hugo Bezerra, nº 120 – Barroso – Fortaleza
Tel/Sac: (85) 3218.5888
Indústria Brasileira

3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Ingredientes: Arroz Tipo 1. Grupo Beneficiado. Subgrupo Parboilizado – Classe Longo Fino. **NÃO CONTÉM GLUTEN.** ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA, TRIGO, CEVADA, CENTEIO E AVEIA.

4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 50 g (1/4 de xícara)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor Energético	179 kcal = 748 kJ	9%
Carboidratos	39 g	13%
Proteínas	3,6 g	4%
Gorduras Totais	0 g	0%
Gorduras Saturadas	0 g	0%
Gorduras trans	0 g	(**)
Fibra Alimentar	0,8 g	3%
Sódio	0 mg	0%

*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: Fogão: ingredientes: 2 xícaras de arroz, 2 xícaras e 1/2 de água, sal a gosto, 1 dente de alho amassado com casca. Preparo: misture o arroz, o alho, sal e água em uma panela. Quando o arroz estiver cozido, retire as cascas do alho e sirva imediatamente. Microondas: 2 dentes de alho picados, 3 colheres de sopa de óleo, 3 xícaras de arroz, 4 1/2 xícaras de água, sal a gosto. Preparo: coloque no refratário grande o alho e óleo. Leve ao microondas em potência alta por 1 1/2 min. até o alho começar a dourar. Junte o arroz e água e tempero com sal. Mexa bem. Tampe parte do refratário e cozinhe em potência alta por 18min e sirva quente.

Rendimento por embalagem de 1000 g: 20 porções de 50 g

Prazo de Validade: impresso na embalagem

6. EMBALAGEM:

Embalagem primária: Pacote plástico.

Peso líquido: 1000 g

Embalagem secundária: Fardo plástico.

7. FORMA DE ARMAZENAMENTO E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO:

Conservar em local fresco e seco, longe de produtos químicos e odores fortes.

8. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE:

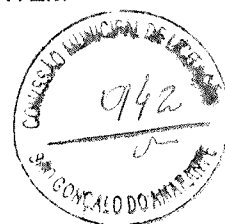
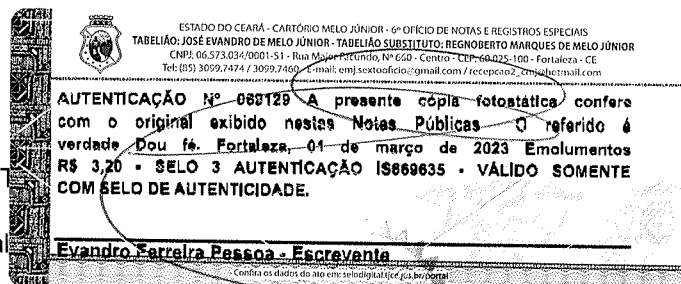
Isento da obrigatoriedade de Registro de Produtos Pertinentes à Área de Alimentos, conforme RDC 240/2018.

9. ELABORADO POR:

Fortaleza/CE, 27 de fevereiro de 2023.

Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN11 7339


Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN11-7339



RELATÓRIO DE ENSAIO

GERÊNCIA	LABORATÓRIO	SOLICITAÇÃO Nº	RE Nº
GETAQ	LFQA	23644	143/22



1. DADOS DO CLIENTE

Nome/Razão Social: OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EIRELI

Endereço: R CAPITAO HUGO BEZERRA, 120, BARROSO - FORTALEZA-CE

E-mail: omegacomercial01@gmail.com

Telefone: (85)0325-5987

2. DESCRIÇÃO DO SERVIÇO

Natureza do Serviço: ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

3. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO ITEM DE ENSAIO

Natureza da Amostra: Farinhas, amidos, féculas e fubá

Amostra Identificada pelo Cliente: ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1

Data de Fabricação: 13/01/2022

Data de Validade: 13/02/2023

Marca: REALEZA

Lote: 927

Peso/Volume: 1KG

Condicionamento: 28,6°C

Característica da Embalagem: PLÁSTICA

Responsável pela Coleta: não consta

Local da Coleta: não consta

Data da Coleta: não consta

Data da Entrada no NUTEC: 18/01/2022 08:31

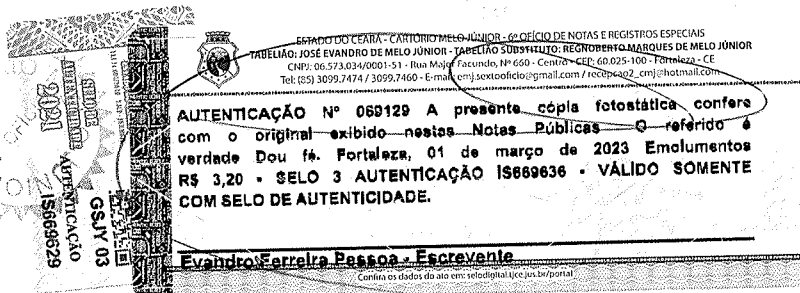
Data do Início dos Ensaio: 24/01/2022

Data do Término dos Ensaio: 03/02/2022

Informações Adicionais: SUBGRUPO PARBOILIZADO | CLASSE LONGO FINO.

*EMPACOTADO POR: OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EIRELI.

*DISTRIBUIÇÃO EXCLUSIVA: ÔMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA.



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

Núcleo de Tecnologia e Qualidade Industrial do Ceará - Nutec. Rua Professor Rômulo Proença, s/n - Campus do Pici CEP: 60440-552. Fortaleza/CE. Fone: (85) 3101.2445 / 3101.2446 | cac@nutec.ce.gov.br | www.nutec.ce.gov.br

RELATÓRIO DE ENSAIO

GERÊNCIA GETAQ	LABORATÓRIO LFQA	SOLICITAÇÃO Nº 23644	RE Nº 143/22
--------------------------	----------------------------	--------------------------------	------------------------



4. RESULTADOS DOS ENSAIOS

Ensaio	Resultados	Unidades
Umidade	11,96	g/100g (%)
Cinza	0,59	g/100g (%)
Proteína	3,82	g/100g (%)
Gordura	0,47	g/100g (%)
Carboidrato	83,16	g/100g (%)
Valor calórico	352,15	kcal/kg

5. SÍNTESE DO PROCEDIMENTO

Determinação de umidade por gravimetria: POT01FQA/LEA – rev.09
 Normas Analíticas do Instituto Adolf Lutz, Métodos Físico-químicos para Análises de Alimentos - IV edição, 2005, cap. IV - 012/IV, p. 98.

Determinação de cinzas (Resíduo Mineral Fixo): POT07FQA/LEA – rev.07
 Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos - IV edição 2005, cap. 018/IV, p. 105-106.

Determinação de proteínas: POT02FQA/LEA – rev.08
 Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos - IV edição 2005, cap. 036/IV, p. 123-124.

Determinação de lipídios (gordura): POT09FQA/LEA – rev.09
 Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos - IV edição 2005, cap. 032/IV, p. 117.

Determinação de glicídios totais (carboidratos): POT05FQA/LEA – rev.07
 Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos - IV edição 2005, cap. 040/IV, p. 129-130.

Determinação do Valor Calórico Total POT71FQA/LEA – rev.06
 Food energy - methods of analysis and conversion factors - FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS Rome, 2003

Fortaleza, 03 de fevereiro de 2022

Marcia Helena Portela Lima

MÁRCIA HELENA PORTELA LIMA

Engenheira de Alimentos

CE Nº 0615067387/7

– Nutea/Getaq

ESTADO DO CEARÁ - CARLOS ROBERTO MELO JUNIOR - OFÍCIO DE NOTAS E REGISTROS ESPECIAIS
 TABELIÃO JOSÉ EVANDRO DE MELO JUNIOR - TABELIÃO SUBSTITUTO: REGOBERTO MARQUES DE MELO JUNIOR
 CNPJ: 06.573.034/0001-51 - Rua Major Facundo, 74-660 - Centro - CEP: 60.023-100 - Fortaleza - CE
 Tel: (85) 3029.7474 / 3009.7460 - E-mail: emp.sextooficio@gmail.com / recepcao2_cmj@hotmail.com

AUTENTICAÇÃO Nº 069129 - A presente cópia fotostática confere com o original exibido nestas Notas Públicas - O referido é verdade Dou fé. Fortaleza, 01 de março de 2023 Emolumentos R\$ 3,20 - SELO 3 AUTENTICAÇÃO IS669637 - VÁLIDO SOMENTE COM SELO DE AUTENTICIDADE.

Evandro Ferreira Pessoa - Escrivão

IGNIFICAÇÃO RESTRITA E APLICAM-SE TÃO SOMENTE AO OBJETO DE

Núcleo de Tecnologia e Qualidade Industrial do Ceará - Nutec. Rua Professor Rômulo Proença, s/n - Campus do Pici
 CEP: 60440-552 . Fortaleza/CE. Fone: (85) 3101.2445 / 3101.2446 | cac@nutec.ce.gov.br | www.nutec.ce.gov.br



GERÊNCIA	ÁREA	PROCESSO	RE Nº 105/22
GETAQ	Laboratório de Microbiologia de Alimentos - LMBA	Nº 23644	1 de 4

RELATÓRIO DE ENSAIO

1. DADOS DO CLIENTE

Cliente: Ômega Distribuidora de Produtos Alimentícios Eireli
 Endereço: Rua Capitão Hugo Bezerra, 120, Barroso - Fortaleza-CE
 Contato: Bete Telefone: (85) 3255-9879
 Email: omegacomercial01@gmail.com

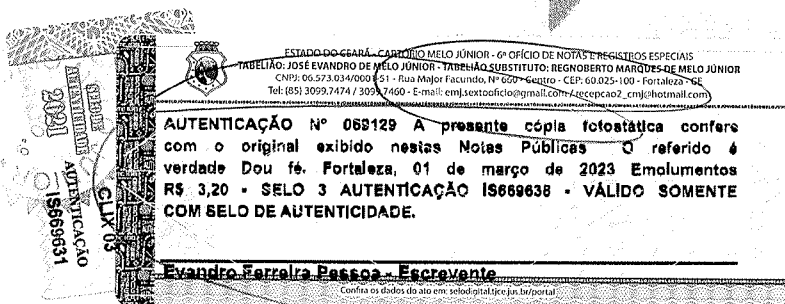


2. NATUREZA DO SERVIÇO

Ensaio microbiológico.

3. DADOS DA AMOSTRA

Amostra identificada pelo interessado como: Arroz Parboilizado Tipo 1
 Natureza da amostra: Farinhas, amidos, féculas e fubá
 Data de Fabricação: 13/01/2022 Data de Validade: 13/02/2023
 Marca: Realeza Lote: 927
 Peso/volume declarado: 1Kg
 Característica da Embalagem: Plástico
 Data da entrada: 18/01/2022 Hora de entrada: 08h31min
 Temperatura de recebimento: 28,6°C
 Responsável pela coleta: O cliente
 Data do início dos ensaios: 24/01/2022 Data do término dos ensaios: 02/02/2022
 Informações adicionais: Empacotado por Ômega Distribuidora de Produtos Alimentícios Eireli
 Arroz Subgrupo Parboilizado/ classe longo fino/Tipo 1



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

Núcleo de Tecnologia e Qualidade Industrial do Ceará - Nutec. Rua Professor Rômulo Proença, s/n - Campus do Pici
 CEP: 60440-552. Fortaleza/CE. Fone: (85) 3101.2445 / 3101.2446 | cac@nutec.ce.gov.br | www.nutec.ce.gov.br

GERÊNCIA	ÁREA	PROCESSO	RE Nº 105/22
GETAQ	Laboratório de Microbiologia de Alimentos - LMBA	Nº 23644	2 de 4

RELATÓRIO DE ENSAIO



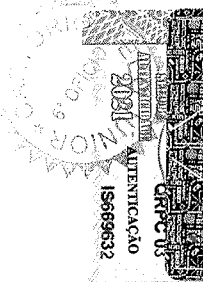
4. RESULTADOS DOS ENSAIOS

Amostra	Ensaio	Resultados	Unidades ¹	[Li, Ls] ²	Parâmetros de referência ³
#1	<i>Bacillus cereus</i> presuntivo	<10 ²	(UFC/g)	[79;126]	10 ² ≤ A ≤ 10 ³
	<i>Salmonella</i> sp	Ausência	25g	-	Ausência
#2	<i>Escherichia coli</i>	<3,0	(NMP/g)	[-;9,5]	10 ≤ A ≤ 10 ²
	<i>Bacillus cereus</i> presuntivo	<10 ²	(UFC/g)	[79;126]	10 ² ≤ A ≤ 10 ³
	<i>Salmonella</i> sp	Ausência	25g	-	Ausência
#3	<i>Escherichia coli</i>	<3,0	(NMP/g)	[-;9,5]	10 ≤ A ≤ 10 ²
	<i>Bacillus cereus</i> presuntivo	<10 ²	(UFC/g)	[79;126]	10 ² ≤ A ≤ 10 ³
	<i>Salmonella</i> sp	Ausência	25g	-	Ausência
#4	<i>Escherichia coli</i>	<3,0	(NMP/g)	[-;9,5]	10 ≤ A ≤ 10 ²
	<i>Bacillus cereus</i> presuntivo	<10 ²	(UFC/g)	[79;126]	10 ² ≤ A ≤ 10 ³
	<i>Salmonella</i> sp	Ausência	25g	-	Ausência
#5	<i>Escherichia coli</i>	<3,0	(NMP/g)	[-;9,5]	10 ≤ A ≤ 10 ²
	<i>Bacillus cereus</i> presuntivo	<10 ²	(UFC/g)	[79;126]	10 ² ≤ A ≤ 10 ³
	<i>Salmonella</i> sp	Ausência	25g	-	Ausência

¹UFC: Unidades Formadoras de Colônias ²NMP: Número Mais Provável

²Li: Limite inferior ³Ls: Limite superior

³Faixa de limites microbiológicos que enquadra a unidade amostral (#) com qualidade intermediária (Resolução RDC 331/IN60).



ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO MELO JÚNIOR - C/ O FÍCIO DE NOTAS E REGISTROS ESPECIAIS
 TABELIÃO JOSE EVANDRO DE MELO JUNIOR - TABELIÃO SUBSTITUTO - REG. ROBERTO MARQUES DE MELO JUNIOR
 CNPJ: 06.573.034/0001-51 - Rua Major Facundo, 79-666 - Centro - CEP: 60025-100 - Fortaleza - CE
 Tel: (85) 3099.7474 / (059) 7460 - E-mail: emj@extofofido.org.br / www.leguacao2.2013@uol.com

AUTENTICAÇÃO Nº 062129 - A presente cópia fotostática confere com o original exibido nestas Notas Públicas e referido é verdade Dou fé. Fortaleza, 01 de março de 2023 Emolumentos R\$ 3,20 - SELO 3 AUTENTICAÇÃO IS669639 - VÁLIDO SOMENTE COM SELO DE AUTENTICIDADE.

Evandro Ferreira Pessoa - Escrevente

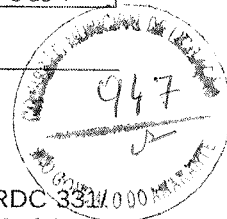
Confira os dados do ato em: selodigital.fcc.jus.br/print

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

Núcleo de Tecnologia e Qualidade Industrial do Ceará - Nutec. Rua Professor Rômulo Proença, s/n - Campus do Pici CEP: 60440-552. Fortaleza/CE. Fone: (85) 3101.2445 / 3101.2446 | cac@nutec.ce.gov.br | www.nutec.ce.gov.br

GERÊNCIA	ÁREA	PROCESSO	RE Nº 105/22
GETAQ	Laboratório de Microbiologia de Alimentos - LMBA	Nº 23644	3 de 4

RELATÓRIO DE ENSAIO



NOTAS

1. Amostra satisfatória de qualidade aceitável segundo os limites microbiológicos da Resolução RDC 331/000 IN nº60 de 23 de dezembro de 2019 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde.
2. No resultado da amostra em UFC/g ou ml, expresso como "x [Li, Ls]":
 x = valor encontrado na amostra,
 $\log x - u$
 Li = 10 limite inferior do intervalo de confiança
 $\log x + u$
 Ls = 10 limite superior do intervalo de confiança
 onde u= Incerteza de medição expandida= 0,1 calculada com nível de confiança k=2 pela tabela T de Student (probabilidade de abrangência de 95%) conforme POT 43MBA-LC- Cálculo de Estimativa de Incerteza de Medição de Ensaio Microbiológicos (Versão 00).
3. No resultado da amostra em NMP/g ou ml, expresso como "x [Li, Ls]":
 x = número mais provável na amostra e [Li, Ls] = intervalo de confiança a nível de 95% de probabilidade para a combinação de tubos positivos em série conforme tabelas de NMP: Bacteriological Analytical Manual/Food, Drug Administration/Appendix2, 2015 e Standard methods for the examination of water and wastewater, 2017.
4. A declaração de conformidade não leva em consideração o cálculo de incerteza de medição dos ensaios.

ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO MELO JÚNIOR - 6º OFÍCIO DE NOTAS E REGISTROS ESPECIAIS
 TABELÃO: JOSÉ EVANDRO DE MELO JÚNIOR - TABELÃO SUBSTITUTO: REGNOBERTO MARQUES DE MELO JÚNIOR
 CNPJ: 06.573.034/0001-51 - Rua Major Francisco, nº 660 - Centro - CEP: 20025-100 - Fortaleza - CE
 Tel: (85) 3099.7474 / 3099.7160 - E-mail: emj@sextooficio@gmail.com - cecpcao2_cnj@tollmail.com

AUTENTICAÇÃO Nº 069189 A presente cópia fotostática confere com o original exibido nestas Notas Públicas. O referido é verdade. Dou fé. Fortaleza, 01 de março de 2023. Emolumentos R\$ 3,20 - SELO 3 AUTENTICAÇÃO IS669640 - VÁLIDO SOMENTE COM SELO DE AUTENTICIDADE.

Evandro Ferreira Pessoa - Escrevente
 Confira os dados do selo em: selodigital@ce.jus.br/porta/

ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO MELO JÚNIOR - 6º OFÍCIO DE NOTAS E REGISTROS ESPECIAIS
 TABELÃO: JOSÉ EVANDRO DE MELO JÚNIOR - TABELÃO SUBSTITUTO: REGNOBERTO MARQUES DE MELO JÚNIOR
 CNPJ: 06.573.034/0001-51 - Rua Major Francisco, nº 660 - Centro - CEP: 20025-100 - Fortaleza - CE
 Tel: (85) 3099.7474 / 3099.7160 - E-mail: emj@sextooficio@gmail.com - cecpcao2_cnj@tollmail.com

SELO DE AUTENTICIDADE
 Nº 069189
 IS669633
 PVLG 03

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

Núcleo de Tecnologia e Qualidade Industrial do Ceará - Nutec. Rua Professor Rômulo Proença, s/n - Campus do Pici CEP: 60440-552. Fortaleza/CE. Fone: (85) 3101.2445 / 3101.2446 | cac@nutec.ce.gov.br | www.nutec.ce.gov.br

GERÊNCIA	ÁREA	PROCESSO	RE Nº 105/22
GETAQ	Laboratório de Microbiologia de Alimentos - LMBA	Nº 23644	4 de 4

RELATÓRIO DE ENSAIO

5. REFERÊNCIAS

Salmonella sp

Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência: POT03 MBA/LEA – rev.10
 ABNT NBR ISO 6579-1ªed 04/2021, Microbiologia de Alimentos e Alimentação de Animais -
 Método Horizontal para a detecção de *Salmonella spp*; ISO 7218: 2019, Microbiologia de alimentos e de ali-
 mentação animal - Normas Gerais para as avaliações microbiológicas; ISO 8261, Leite e derivados do leite
 – Orientação Geral para a preparação dos amostras de teste, suspensões iniciais e diluições decimais para
 avaliação microbiológica.

- *Escherichia coli*

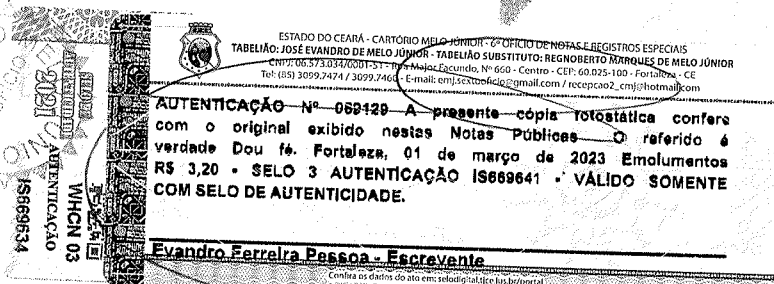
Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP): POT42MBA/LEA – rev.09
 American Public Health Association (APHA), Compendium of methods for the microbiological
 examination of foods. 5.ed. 2015. pág. 75-85, 110-113 e 411- 421.

- *Bacillus cereus*

Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície: POT30 MBA/LEA –Rev. 01
 ISO 7932:2020 – Microbiologia de alimentos e de produtos de alimentação animal – Método horizontal
 para enumeração de micro-organismos presuntivo como *Bacillus cereus* – Técnica de contagem de
 colônias a 30 °C. (Inclusão opcional de testes anexo C, D e E).

Fortaleza, 07 de fevereiro de 2022.

Sônia Coelho Abreu de Oliveira
Sônia Coelho Abreu de Oliveira
 Engenheira de Alimentos
 CRQ: 10.301.834 - 10ª Região
 Núcleo de Alimentos - Nutea/Getaq



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

Núcleo de Tecnologia e Qualidade Industrial do Ceará - Nutec. Rua Professor Rômulo Proença, s/n - Campus do Pici
 CEP: 60440-552. Fortaleza/CE. Fone: (85) 3101.2445 / 3101.2446 | cac@nutec.ce.gov.br | www.nutec.ce.gov.br

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

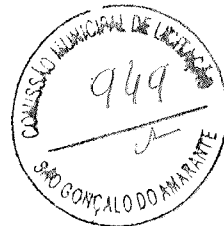
FARINHA DE AVEIA INTEGRAL NATUQUALY

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:

Nome: Farinha de Aveia Integral
Marca: NATUQUALY

2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:

Nome: MARIZA IND. E COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA.
CNPJ: 01.773.117/0001-70
Endereço: Castanhal - PA - Rod. BR 316 s/n, km 62. Titanlândia.
Tel/Sac: (91) 3412-2117 e-mail: sam@marizafoods.com.br
Indústria Brasileira



3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Ingredientes: Farinha de Aveia. CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADO DE AVEIA. PODE CONTER DERIVADOS DE CENTEIO, CEVADA, SOJA E TRIGO.

4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL					
Porção de 30 g (2 colheres de sopa)					
Quantidade por porção		%VD (*)	Quantidade por porção		%VD (*)
Valor Energético	107 kcal = 449 kJ	5%	Gorduras Saturadas	0,4 g	2%
Carboidratos	17 g	6%	Gorduras trans	0 g	**
Proteínas	5,1 g	7%	Fibra Alimentar	3,3 g	13%
Gorduras Totais	2,1 g	4%	Sódio	0 mg	0%

*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: De acordo com a preparação. Sugestão de uso: 2 colheres (sopa) diariamente sobre frutas, vitaminas de frutas, iogurte natural, leite, bolos, biscoitos, barras de frutas.

Rendimento por embalagem 170 g: aprox. 5,6 porções de 30 g.

Prazo de Validade: impresso na embalagem

6. EMBALAGEM:

Embalagem primária: embalagem caixa de papel cartão

Peso líquido: 170 g

Embalagem secundária: caixa de papelão

7. FORMA DE ARMAZENAMENTO E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO:

Manter em ambiente seco e arejado. Após aberto, recomenda-se consumir em até 30 dias.

8. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE:

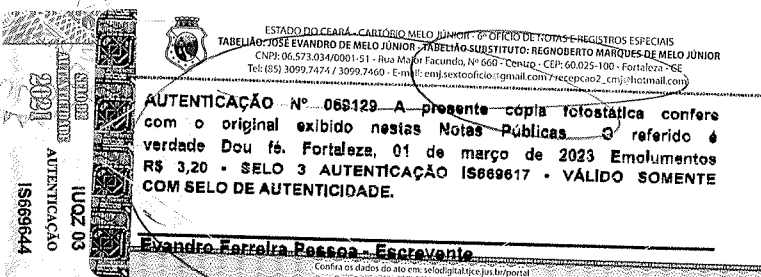
Isento da obrigatoriedade de Registro de Produtos Pertinentes à Área de Alimentos, conforme RDC 240/2018.

9. ELABORADO POR:

Fortaleza/CE, 27 de janeiro de 2023

Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN11 7339

Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN11-7339

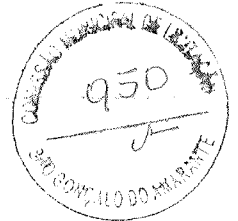


GERÊNCIA	ÁREA	PROCESSO	RE Nº
GETAQ	Laboratório de Microbiologia de Alimentos - LMBA	Nº 23432	3703/21
			1 de 4

RELATÓRIO DE ENSAIO

1. DADOS DO CLIENTE

Cliente: Omega Distribuidora de Produtos Alimentícios LTDA
Endereço: Rua Teresa Cristina, 1258, Centro- Fortaleza-CE
Contato: Bete Telefone: (85)3255-9865
email: betecomercial@hotmail.com

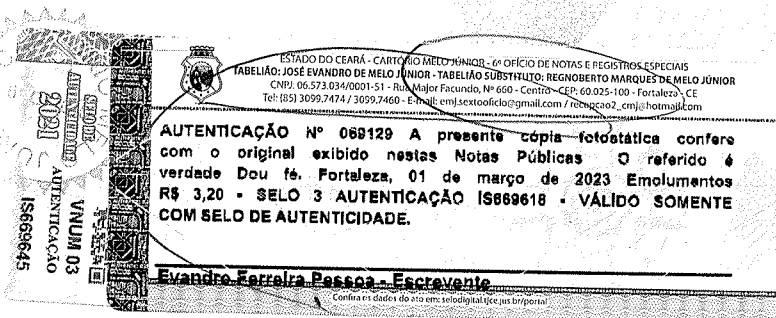


2. NATUREZA DO SERVIÇO

Ensaio microbiológico.

3. DADOS DA AMOSTRA

Amostra identificada pelo interessado como: Aveia integral em flocos finos
Natureza da amostra: Farinhas, amidos, féculas e fubá
Data de Fabricação: Não consta Data de Validade: 15/10/2022
Marca: Natuqualy Lote: 01151021
Peso/volume declarado: 170g
Característica da Embalagem: Papel
Data da entrada: 06/12/2021 Hora de entrada: 10h00
Temperatura de recebimento: 27,5°C
Responsável pela coleta: O cliente
Data do início dos ensaios: 08/12/2021 Data do término dos ensaios: 15/12/2021
Informações adicionais: Fabricado por Mariza Indústria e Comércio de Alimentos LTDA



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

GERÊNCIA	ÁREA	PROCESSO	RE Nº 3703/21
GETAQ	Laboratório de Microbiologia de Alimentos - LMBA	Nº 23432	2 de 4

RELATÓRIO DE ENSAIO



4. RESULTADOS DOS ENSAIOS

Amostra	Ensaio	Resultados	Unidades ¹	[Li, Ls] ²	Parâmetros de referência ³
#1	<i>Bacillus cereus</i> presuntivo	<10 ²	(UFC/g)	[79;126]	10 ² ≤ A ≤ 10 ³
	<i>Salmonella</i> sp	Ausência	25g	-	Ausência
	<i>Escherichia coli</i>	<3,0	(NMP/g)	[-;9,5]	10 ≤ A ≤ 10 ²
#2	<i>Bacillus cereus</i> presuntivo	<10 ²	(UFC/g)	[79;126]	10 ² ≤ A ≤ 10 ³
	<i>Salmonella</i> sp	Ausência	25g	-	Ausência
	<i>Escherichia coli</i>	<3,0	(NMP/g)	[-;9,5]	10 ≤ A ≤ 10 ²
#3	<i>Bacillus cereus</i> presuntivo	<10 ²	(UFC/g)	[79;126]	10 ² ≤ A ≤ 10 ³
	<i>Salmonella</i> sp	Ausência	25g	-	Ausência
	<i>Escherichia coli</i>	<3,0	(NMP/g)	[-;9,5]	10 ≤ A ≤ 10 ²
#4	<i>Bacillus cereus</i> presuntivo	<10 ²	(UFC/g)	[79;126]	10 ² ≤ A ≤ 10 ³
	<i>Salmonella</i> sp	Ausência	25g	-	Ausência
	<i>Escherichia coli</i>	<3,0	(NMP/g)	[-;9,5]	10 ≤ A ≤ 10 ²
#5	<i>Bacillus cereus</i> presuntivo	<10 ²	(UFC/g)	[79;126]	10 ² ≤ A ≤ 10 ³
	<i>Salmonella</i> sp	Ausência	25g	-	Ausência
	<i>Escherichia coli</i>	<3,0	(NMP/g)	[-;9,5]	10 ≤ A ≤ 10 ²

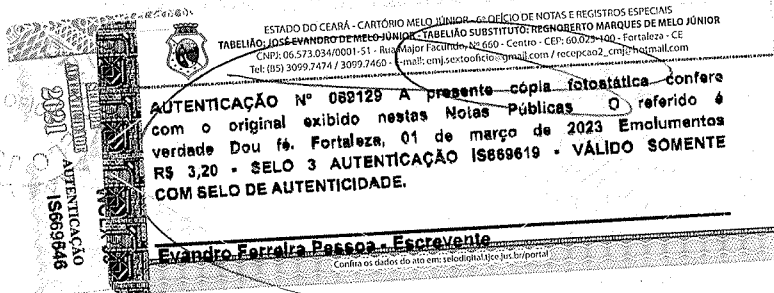
¹UFC: Unidades Formadoras de Colônias

¹NMP: Número Mais Provável

²Li: Limite inferior

²Ls: Limite superior

³Faixa de limites microbiológicos que enquadra a unidade amostral (#) com qualidade intermediária (Resolução RDC 331/IN60).



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

GERÊNCIA	ÁREA	PROCESSO	RE Nº
GETAQ	Laboratório de Microbiologia de Alimentos - LMBA	Nº 23432	3703/21
			3 de 4

RELATÓRIO DE ENSAIO

NOTAS

1. Amostra satisfatória de qualidade aceitável segundo os limites microbiológicos da Resolução RDC 331/ IN nº60 de 23 de dezembro de 2019 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde.

2. No resultado da amostra em UFC/g ou ml, expresso como "x [Li, Ls]":

x = valor encontrado na amostra,

$\log x - u$

Li = 10 limite inferior do intervalo de confiança

$\log x + u$

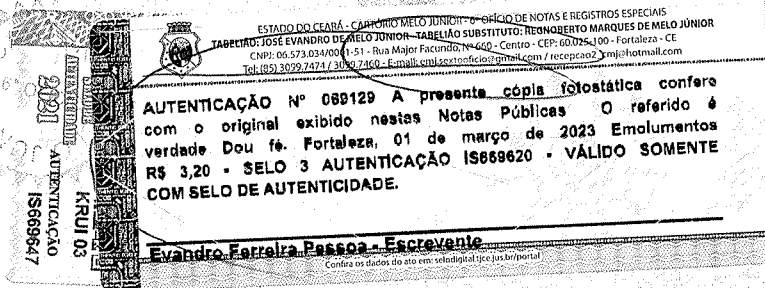
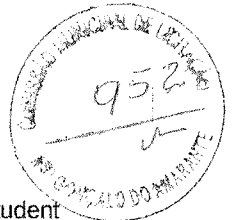
Ls = 10 limite superior do intervalo de confiança

onde u= Incerteza de medição expandida= 0,1 calculada com nível de confiança k=2 pela tabela T de Student (probabilidade de abrangência de 95%) conforme POT 43MBA-LC- Cálculo de Estimativa de Incerteza de Medição de Ensaio Microbiológicos (Versão 00).

3. No resultado da amostra em NMP/g ou ml, expresso como "x [Li, Ls] "

x = número mais provável na amostra e [Li, Ls] = intervalo de confiança a nível de 95% de probabilidade para a combinação de tubos positivos em série conforme tabelas de NMP: Bacteriological Analytical Manual/Food, Drug Administration/Appendix2, 2015 e Standard methods for the examination of water and wastewater, 2017.

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



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

GERÊNCIA	ÁREA	PROCESSO	RE Nº
GETAQ	Laboratório de Microbiologia de Alimentos - LMBA	Nº 23432	3703/21
			4 de 4

RELATÓRIO DE ENSAIO

5. REFERÊNCIAS

- Salmonella sp

Deteção de salmonella: POT003MBA/LEA – rev.09

International Organization Standardization - ABNT NBR ISO 6579 4ª ed 02/2017. Microbiologia de Alimentos e alimentação de animais - Método Horizontal para a deteção de Salmonella spp; ISO 7218: 2019.

- Escherichia coli

Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP): POT42MBA/LEA – rev.09

American Public Health Association (APHA), Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 5.ed. 2015. pág. 75-85, 110-113 e 411- 421.

- Bacillus cereus

Enumeração de Bacillus cereus: POT30MBA/LEA – rev.00

International Organization Standardization - ABNT NBR ISO 7932:2016 – Microbiologia de alimentos e de produtos de alimentação animal – Método horizontal para enumeração de micro-organismos presuntivo como Bacillus cereus – Técnica de contagem de colônias a 30 °C.



Fortaleza, 15 de dezembro de 2021

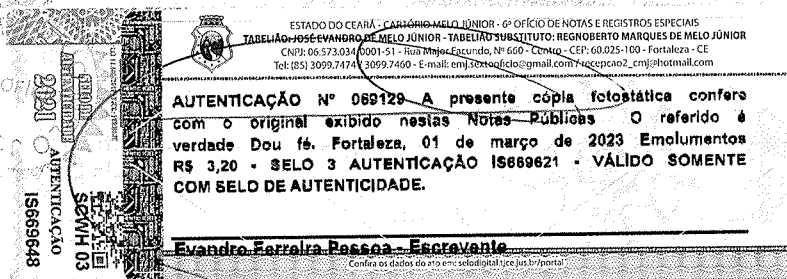
Sônia Coelho Abreu de Oliveira

Sônia Coelho Abreu de Oliveira

Engenheira de Alimentos

CRQ: 10.301.834 - 10ª Região

Núcleo de Alimentos - Nutea/Getaq



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

Núcleo de Tecnologia e Qualidade Industrial do Ceará - Nutec. Rua Professor Rômulo Proença, s/n - Campus do Pici
CEP: 60440-552. Fortaleza/CE. Fone: (85) 3101.2445 / 3101.2446 | cac@nutec.ce.gov.br | www.nutec.ce.gov.br

RELATÓRIO DE ENSAIO

GERÊNCIA	LABORATÓRIO	SOLICITAÇÃO Nº	RE Nº
GETAQ	LFQA	23432	3712/21

1. DADOS DO CLIENTE

Nome/Razão Social: OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EIRELI

Endereço: R TERESA CRISTINA, 1258, CENTRO - FORTALEZA-CE

E-mail: rayenechaves29@gmail.com

Telefone: (85)3255-9850



2. DESCRIÇÃO DO SERVIÇO

Natureza do Serviço: ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

3. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO ITEM DE ENSAIO

Natureza da Amostra: Farinhas, amidos, féculas e fubá.

Amostra identificada pelo Cliente: AVEIA INTEGRAL EM FLOCOS FINOS

Data de Fabricação: Não consta

Data de Validade: 15/10/2022

Marca: NATUQUALY

Lote: 01151021

Peso/Volume: 170g

Condicionamento: 27,5° C

Característica da Embalagem: Papel

Responsável pela Coleta: Próprio Cliente

Local da Coleta: Não consta

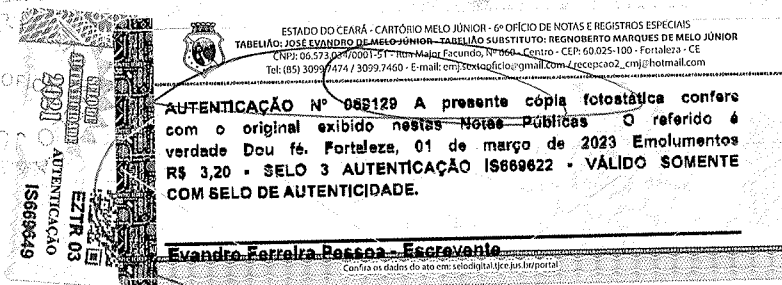
Data da Coleta: Não consta

Data da Entrada no NUTEC: 06/12/2021 10:00

Data do Início dos Ensaios: 08/12/2021

Data do Término dos Ensaios: 10/12/2021

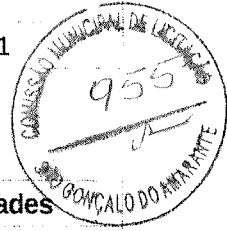
Informações Adicionais: FABRICADO POR MARIZA IND. E COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA.



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

RELATÓRIO DE ENSAIO

GERÊNCIA GETAQ	LABORATÓRIO LFQA	SOLICITAÇÃO Nº 23432	RE Nº 3712/21
--------------------------	----------------------------	--------------------------------	-------------------------



4. RESULTADOS DOS ENSAIOS

Ensaio	Resultados	Unidades
Umidade	09,95	g/100g (%)
Cinzas	02,09	g/100g (%)

5. SÍNTESE DO PROCEDIMENTO

Determinação de umidade por gravimetria: POT01FQA/LEA – rev.10
BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos, para Controle de Leite e Produtos Lácteos. Instrução Normativa nº 68 de 12 de dezembro de 2006. Diário Oficial da União, Brasília, Seção 1, de 14 de dezembro de 2006.
Determinação de cinzas (Resíduo Mineral Fixo): POT07FQA/LEA – rev.08
Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos - IV edição 2005, cap. 018/IV , p. 105-106.

Fortaleza, 15 de dezembro de 2021

Márcia Helena Portela Lima

MÁRCIA HELENA PORTELA LIMA
Engenheira de Alimentos
Crea – CE Nº 061506738717
Supervisão – Nutea/Getaq

ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO MELO JÚNIOR - 6º OFÍCIO DE NOTAS E REGISTROS ESPECIAIS
TABELÃO: JOSE EVANDRO DE MELO JÚNIOR - TABELÃO-SUBSTITUTO: REGIBERTO MARQUES DE MELO JÚNIOR
CNPJ: 06.573.033/0004-44 - Rua Major Facundo, Nº 603 - Centro - CEP: 60.025-100 - Fortaleza - CE
Tel: (85) 3099.7474 / 3099.7468 - E-mail: enj_sextoofcjos@gmail.com / secepcao2_cnj@hotmail.com

AUTENTICAÇÃO Nº 069129 A - presente cópia - fotostática confere com o original exibido nestas Notas Públicas. O referido é verdade Dou fé. Fortaleza, 01 de março de 2023 Emolumentos R\$ 3,20 - SELO 3 AUTENTICAÇÃO 15669623 - VÁLIDO SOMENTE COM SELO DE AUTENTICIDADE.

Evandro Ferreira Passos - Escrevente
Confira os dados do ato em: sefaj.jus.br/portal

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

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

CANELA EM PÓ KITANO

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:

Nome: Canela da China em Pó
Marca: KITANO



2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:

Nome: GENERAL MILLS BRASIL ALIMENTOS LTDA.
CNPJ: 61.586.558/0025-62
Endereço: Avenida Irene Silveira Costa, nº. 0 - Pouso Alegre - MG. CEP 37561-804
Tel/Sac: 0800 725 1037
Indústria Brasileira

3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Ingredientes: Canela em pó. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

4. INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO:

Modo de Preparo: Produto pronto para o consumo.

5. Rendimento por embalagem de 50 g: 10 porções de 5 g

Prazo de Validade: impresso na embalagem

6. EMBALAGEM:

Embalagem primária: Sachê plástico vedado (sistema abre e fecha)
Embalagem secundária: Fardo Plástico

Peso líquido: 50 g

7. FORMA DE ARMAZENAMENTO E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO:

Conservar em local fresco, seco e arejado.


8. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE:

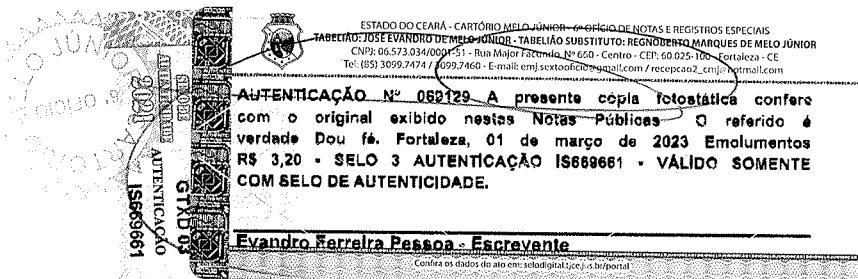
Isento da obrigatoriedade de Registro de Produtos Pertinentes à Área de Alimentos, conforme RDC 240/2018.

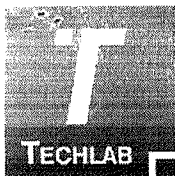
9. ELABORADO POR:

Fortaleza/CE, 27 de fevereiro de 2023.

Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN6 18863


Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN11-7339





Laudo Nº: 524.2022.B- V.0



01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI

CNPJ/CPF: 41.600.131/0001-97

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: CANELA EM PO 50G (KITANO) - C21BRPP04 2 VAL: 28/08/2022

Endereço Amostragem: Rua Teresa Cristina,1258, Centro Cidade: Fortaleza/CE **CEP:** 60015140

Responsável pela Amostragem: Solicitante

Matriz e Origem Amostra: Alimento - Alimento

Data de Amostragem: 07/01/2022 16:40:00

Data Recebimento: 07/01/2022 16:40:00

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un	VMP	Metodologia
Físicos				
Umidade	7,60	%	N.A	AOAC
Físico-Químicos				
Lipídios	3,19	g/100g	N.A	AOAC
Proteínas	5,1	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

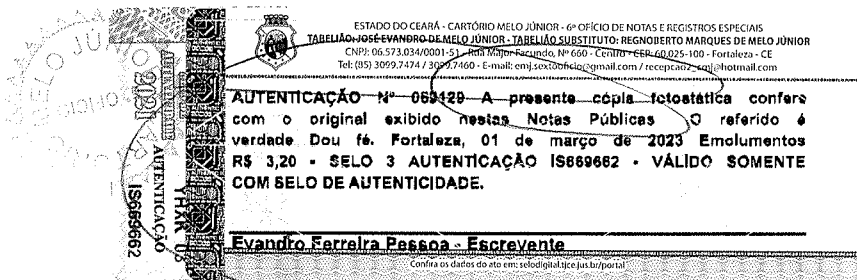
g/100g - Gramas por cem gramas, % - Porcentagem.

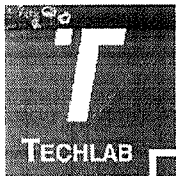
L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

Os resultados obtidos restringem-se à amostra analisada. Verificação do Laudo em: <https://techlab.ultralims.com.br/validacao>

Código de Verificação: 0012200002554000274710202200000

Israel Almeida Carneiro
 CRQ 10200548 - 10ª Região





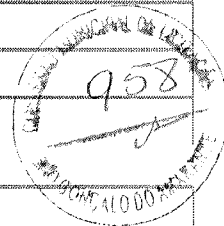
Laudo Nº: 549.2022.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI

CNPJ/CPF: 41.600.131/0001-97



02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: CANELA EM PO 50G (KITANO) - C21BRPP04 2 VAL: 28/08/2022

Endereço Amostragem: Rua Teresa Cristina,1258, Centro Cidade: Fortaleza/CE **CEP:** 60015140

Responsável pela Amostragem: Solicitante

Matriz e Origem Amostra: Alimento - Alimento

Data de Amostragem: 07/01/2022 16:40:00

Data Recebimento: 07/01/2022 16:40:00

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un	VMP	Metodologia
	Físicos			
Ácaros mortos	Ausente	Aus/Pres em 1g ou 1mL	5 em 50g	MPM/FDA
Areia	Ausente	%	1,5 %	MPM/FDA
Excrementos de insetos	Ausente	Aus/Pres em 1g ou 1mL	Ausente	MPM/FDA
Filmes plásticos	Ausente	Aus/Pres em 1g ou 1mL	Ausente	MPM/FDA
Fragmentos de insetos	Ausente	Aus/Pres em 1g ou 1mL	Ausente	MPM/FDA
Fragmentos de vidro	Ausente	Aus/Pres em 1g ou 1mL	Ausente	MPM/FDA
Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes	Ausente	Aus/Pres em 1g ou 1mL	Ausente	MPM/FDA
Outros animais	Ausente	Aus/Pres em 1g ou 1mL	Ausente	MPM/FDA
Pêlos humanos e de outros animais	Ausente	Aus/Pres em 1g ou 1mL	Ausente	MPM/FDA

Legislação: Valores de referência estabelecidos conforme RDC ANVISA Nº 14, DE 28 DE MARÇO DE 2014 - Regulamento Técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas e seus limites de tolerância, e Alimentos em geral

Referência(s) Normativa(s): Macroanalytical Procedures Manual, Electronic Version, 1998 - U.S. Food and Drug Administration..

Legenda

Aus/Pres em g - Presença ou Ausência em g, % (v/v) - % porcentagem em volume/volume.

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

: A amostra analisada ATENDE aos padrões legais vigentes.

Os resultados obtidos restringem-se à amostra analisada. Verificação do Laudo em: <https://techlab.ultralims.com.br/validacao>

12200002554000274960202200000

ESTADO DO 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 Escurido, Nº 660 - Centro - CEP: 60.025-100 - Fortaleza - CE
 Tel: (85) 3092.2474 / 3092.2469 - e-mail: emj.sextoforcio@gmail.com / recepcao2_cmj@hotmail.com

AUTENTICAÇÃO Nº 068129 A presente cópia fotostática confere com o original exibido nestas Notas Públicas e referido é verdade Dou fé. Fortaleza, 01 de março de 2023 Emolumentos R\$ 3,20 - SELO 3 AUTENTICAÇÃO IS689663 - VÁLIDO SOMENTE COM SELO DE AUTENTICIDADE.



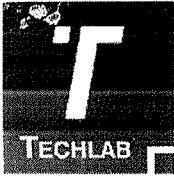
Almeida Carneiro
 00548 - 10ª Região

Evandro Ferreira Pessoa - Escrivente

Data Emissão: 17/01/2022 - Página.: 1/1

Carimbo os dados do ato em: [validacao@techlabce.com.br](https://techlabce.com.br/validacao)

2021
 YHXK 03
 IS689663



Laudo Nº: 574.2022.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI
CNPJ/CPF: 41.600.131/0001-97



02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: CANELA EM PO 50G (KITANO) - C21BRPP04 2 VAL: 28/08/2022
Endereço Amostragem: Rua Teresa Cristina, 1258, Centro Cidade: Fortaleza/CE CEP: 60015140

Responsável pela Amostragem: Solicitante

Matriz e Origem Amostra: Alimento - Alimento

Data de Amostragem: 07/01/2022 16:40:00

Data Recebimento: 07/01/2022 16:40:00

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un	VMP	Metodologia
Microbiológicos				
Coliformes a 45°C	<1,0 x 10	UFC/g	até 10 ²	CMMEF
Estafilococos Coagulase Positiva	<1,0 x 10	UFC/g	N.A	CMMEF
Salmonella sp	Ausente	Aus/Pres em 25g	Ausente	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, e Grupo 18A

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

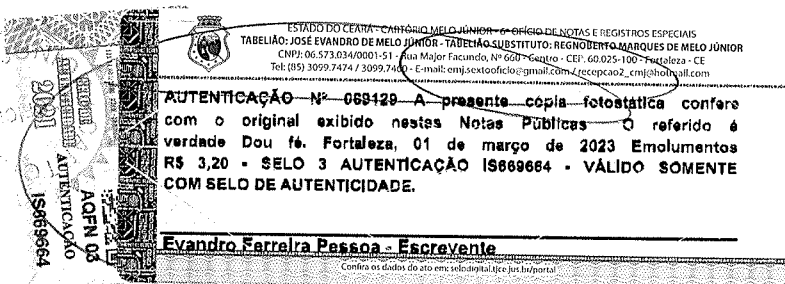
Legenda

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 Aplicável

Os resultados obtidos restringem-se à amostra analisada. Verificação do Laudo em: <https://techlab.ultralims.com.br/validacao>
Código de Verificação: 0012200002554000275210202200000

Israel Almeida Carneiro
CRQ 10200548 - 10ª Região



FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

COLORÍFICO REALEZA

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:

Nome: Colorífico em pó sem sal
Marca: REALEZA

2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:

Nome: JUELITA OLIVEIRA LOPES - ME
CNPJ: 07.503.184/0001-51
Endereço: Av. Governador Stênio Gomes, nº 1326 – Bairro Coió de Cima, Distrito de Cima, Fortaleza - CE
Indústria Brasileira

3. IDENTIFICAÇÃO DO EMPACOTADOR E DISTRIBUIDOR:

Nome: ÔMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTARES
CNPJ: 41.600.131/0002-78
Endereço: Rua Capitão Hugo Bezerra, nº 120 – Barroso – Fortaleza - CE
Tel/Sac: (85) 3218.5888
Indústria Brasileira

4. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Ingredientes: Urucum, farinha de fubá ou mandioca, sem adição de sal. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS CONTÉM DERIVADOS DE SOJA.

5. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 2,5 g (1 colher de chá)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor Energético	7,2 kcal = 30 kJ	0%
Carboidratos	1,8 g	1%
Sódio	0 mg	0%
Não contém quantidades significativas de Proteínas, Gorduras Totais, Gorduras Saturadas, Gorduras trans e Fibra Alimentar		
*Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.** VD não estabelecido.		

6. INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO:

Modo de Preparo: De acordo com o preparo. Adicionar o colorífico aos poucos, mexendo sempre até obter a coloração desejada.

Rendimento por embalagem de 100 g: 40 porções de 2,5 g

Prazo de Validade: 1 ano após a data de empacotamento.

7. EMBALAGEM:

Embalagem primária: Pacote plástico.

Peso líquido: 100 g

Embalagem secundária: Pacote plástico.

Peso líquido: 1000 g

8. FORMA DE ARMAZENAMENTO E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO:

Conservar em local fresco e seco. Longe de produtos químicos e odores fortes.


9. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE:

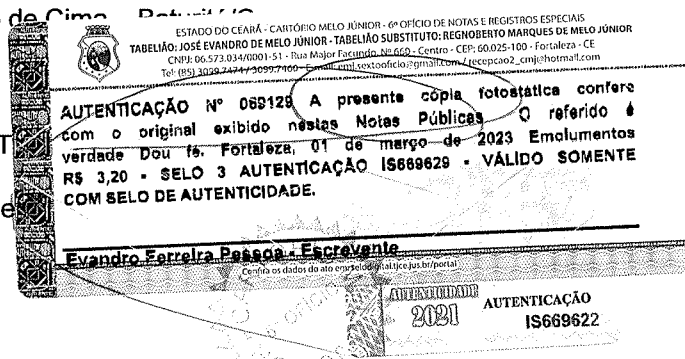
Isento da obrigatoriedade de Registro de Produtos Pertinentes à Área de Alimentos, conforme RDC 240/2018.

10. ELABORADO POR:

Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN11 7339

Fortaleza/CE, 07 de fevereiro de 2023.


Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN11-7339



Dados do Solicitante

Solicitante: OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI			CNPJ/CPF: 41.600.131/0001-97	Validador do relatório
Endereço: R TERESA CRISTINA			CEP: 60015140	
Cidade: FORTALEZA	Estado: CE	Responsável pela solicitação: BETH	Telefone: (85) 99104-8839	

Página 1 de 1 13/01/2023 Emissão

Dados Fornecido pelo Solicitante

Local da amostragem / Órgão expedidor: OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI				Remessa: NI	
Tipo de amostra (Tipo): FLORIFICO			Lote: 2209	Lacre: NA	
Data coleta: 15/09/2022			Resp. coleta: BETH.		
Validade: 15/09/2023	Coleta: 27/12/2022 NA	Temp. Coleta: NA	Fabricante: REALIZA		
Observação: PESO: 100G					



Dados Laboratório

Ordem Serviço: 10165442	Código da amostra: 47415FQ22	Número da requisição: NI	Resp. coleta: NA		
Recebimento: 30/12/2022 10:00		Etiqueta: NA	Temp. recebimento: 23,5°C	Condições da amostra: NORMAL - LACRADO	

Relatório de Ensaio Físico-Químico - 10.165.442A-0

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	LQ	Início	Fim
⁽¹⁾ GORDURAS TOTAIS / EXTRATO ETÉREO	2,64	g/100g	Sem valor de referência	0,17	30-12-2022	11-01-2023
⁽²⁾ DETERMINAÇÃO DE pH	5,59		Sem valor de Referência	2 a 12	30-12-2022	04-01-2023
⁽³⁾ PROTEÍNA TOTAL	7,86	g/100 g	Sem valor de referência	0,15	30-12-2022	13-01-2023
⁽⁴⁾ UMIDADE e VOLÁTEIS	10,30	g/100 g	Sem valor de referência	0,06	30-12-2022	07-01-2023

Abreviatura:

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

Metodologia(s):

- Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 032/IV
- Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 017/IV
- Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 036/IV
- Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 012/IV.

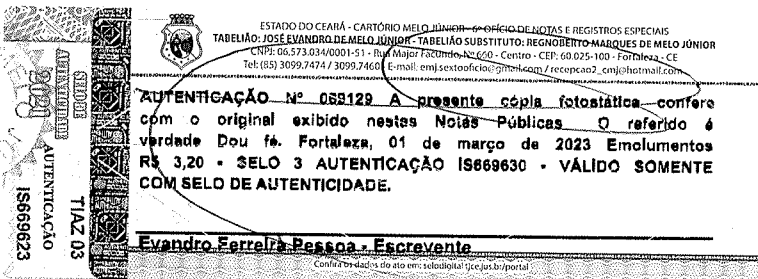
Informações adicionais:

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.



Endereço: Rua Margura, 333 - Alto Alegre - Cascavel - PR

Telefone: (41) 3333-6000

Luiz Aparecido Tozo Guzi | CRBio: 45642/07 - D

Renata Mazzari | CRBio: 50702/07 - D

Signatários autorizados

Lilian Patrícia de Ramos | CRBio: 83724/07 - D

Natan da Silva Miranda Sechi | CRO-PR: 09203787

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

Lilian Patrícia Ramos
Crbio PR: 83724/07-D

Alvaro Margura PhD
CRF PR: 716



Rua Uruguai, 333 - 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 conferirassinatura.a3q.com.br e digite o código MTAxNJUOND e a série J8NDc0MTVGUTlyfDA=

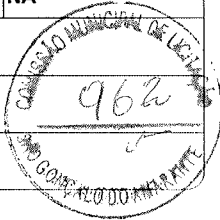
Dados do Solicitante

Nome: OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI			CNPJ/CPF: 41.600.131/0001-97	Validador do relatório
Número: R TERESA CRISTINA			CEP: 60015140	
Cidade: FORTALEZA	Estado: CE	Responsável pela solicitação: BETH	Telefone: (85) 99104-8839	

Página 1 de 1 03/01/2023 Emissão

Dados Fornecido pelo Solicitante

Local da amostragem / Órgão expedidor: OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI				Remessa: NI	
Descrição da amostra (Tipo): COLORIFICO			Lote: 2209	Lacre: NA	
Ponto de coleta: NA -			Resp. coleta: BETH.		
Fabricação: 15/09/2022	Validade: 15/09/2023	Coleta: 27/12/2022 NA	Temp. Coleta: NA	Fabricante: REALIZA	
Observação: PESO: 100G					



Dados Laboratório

Ordem Serviço: 10165441	Código da amostra: 123967MB22	Número da requisição: NI	Resp. coleta: NA		
Recebimento: 30/12/2022 10:00		Etiqueta: NA	Temp. recebimento: 23,5°C	Condições da amostra: NORMAL - LACRADO	

Relatório de Ensaio Microbiológico - 10.165.441A-0

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	Início	Fim
Contagem de Escherichia coli	<1,0 x 10 ¹	UFC/g	⁽ⁿ⁾ m: 10 ² M: 5 x 10 ²	30-12-2022	01-01-2023
Deteção de Salmonella spp.	Ausência	25g	⁽ⁿ⁾ Ausência	30-12-2022	02-01-2023

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) AOAC Official Methods of Analysis. 2016.01. 21st ed. 2019.

Informações adicionais:

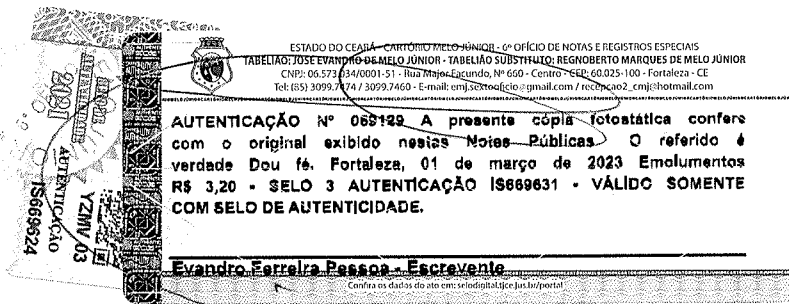
- (a) Instrução Normativa nº 161 de 1º de julho de 2022

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):

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

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

Alvaro Largura
CRF PR: 716
Alvaro Largura PhD

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 MTaxNJUOND e a série F8MTizOTY3TUyMnww

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

ALHO PICADO NERUSKA

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:

Nome: Alho Picado sem sal
Marca: NERUSKA

2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:

Nome: IDEAL IND. E COM. DE PRODUTOS DE LIMPEZA E CONDIMENTOS LTDA.
CNPJ: 41.542.093/0001-63
Endereço: Rua Ferreira Lima, 146, Dias Macedo – Fortaleza - CE
Tel/Sac: (85) 3295 1329
Indústria Brasileira



3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Ingredientes: Alho e acidulante (INS 330). NÃO CONTÉM GLÚTEN.

4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
Porção de 5 g (01 colher de chá)	
Quantidade por porção	%VD (*)
Não contém quantidades significativas de valor energético, carboidratos, proteína, gorduras totais, gorduras saturadas, gordura <i>trans</i> (**), fibra alimentar e sódio.	
*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: De acordo com o preparo, para todos os tipos de receitas. Agite antes de usar.
Rendimento por embalagem de 200 g: 20 porções de 5 g
Prazo de Validade: impresso na embalagem

6. EMBALAGEM:

Embalagem primária: Pote plástico pvc transparente com tampa vedada. **Peso líquido: 200 g**
Embalagem secundária: Caixa de papelão

7. FORMA DE ARMAZENAMENTO E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO:

Conservar em local fresco, seco e arejado. Após aberto manter sob refrigeração por 30 dias.

8. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE:

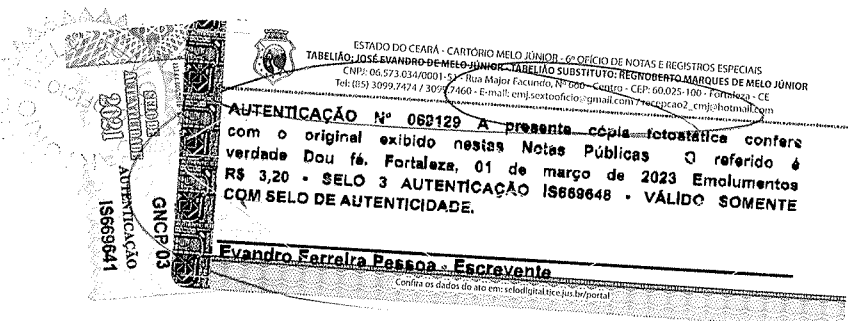
Isento da obrigatoriedade de Registro de Produtos Pertinentes à Área de Alimentos, conforme RDC 240/2018.

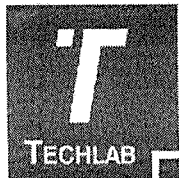
9. ELABORADO POR:

Fortaleza/CE, 27 de fevereiro de 2023.

Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN6 18863


Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN11-7339





Laudo Nº: 2062.2021.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI

CNPJ/CPF: 41.600.131/0001-97

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: ALHO PICADO (NERUSKA) - LOT: 13 FAB: SET/2020 VAL: SET/2021

Endereço Amostragem: Rua Teresa Cristina, 1258, Centro - Fortaleza/CE CEP: 60015140

Responsável pela Amostragem: Solicitante

Matriz e Origem Amostra: Alimento - Alimento

Data de Amostragem: 09/02/2021 10:30:00

Data Recebimento: 09/02/2021 10:30:00

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un	VMP	Metodologia
	Físicos			
Umidade	75,80	%	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 Aplíavel

Os resultados obtidos restringem-se à amostra analisada.
Código de Verificação: 0012200002554000121850202100000

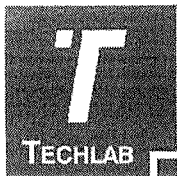
Israel Almeida Carneiro
CRQ 10200548 - 10ª Região

ESTADO DO CEARÁ - CARITORIO MELO JÚNIOR - 6º OFÍCIO DE NOTAS E REGISTROS ESPECIAIS
TABELIÃO: JOSÉ EVANDRO DE MELO JUNIOR - FAPERTE/PROBEP/PROBPP/PROBPL/PROBPR/REGIOBERTO BARQUES DE MELO JÚNIOR
CNPJ: 06.573.034/0001-91 - Rua Major Fausto, nº 608 - Centro - CEP: 60545-100 - Fortaleza - CE
Tel: (85) 3099.3474 / 3099.7420 - Email: tce@tce.ce.gov.br / tceoficio@gmail.com / recepcao2_oficio@hotmail.com

AUTENTICAÇÃO Nº 068129 A presente cópia fotostática confere com o original exibido nestes Notas Públicas e referido é verdade Dou fé. Fortaleza, 01 de março de 2023 Emolumentos R\$ 3,20 - SELO 3 AUTENTICAÇÃO IS689649 - VÁLIDO SOMENTE COM SELO DE AUTENTICIDADE.

Evandro Ferreira Pessoa - Escrevente
Confira os dados do ato em: selo@tce.ce.gov.br

OFÍCIO DE NOTAS E REGISTROS ESPECIAIS
AUTENTICAÇÃO
2023
15689642



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: 1987.2021.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI

CNPJ/CPF: 41.600.131/0001-97

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: ALHO PICADO (NERUSKA) - LOT: 13 FAB: SET/2020 VAL: SET/2021

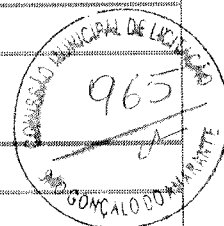
Endereço Amostragem: Rua Teresa Cristina, 1258, Centro - Fortaleza/CE CEP: 60015140

Responsável pela Amostragem: Solicitante

Matriz e Origem Amostra: Alimento - Alimento

Data de Amostragem: 09/02/2021 10:30:00

Data Recebimento: 09/02/2021 10:30:00



03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un	VMP	Metodologia
	Microbiológicos			
Escherichia coli	<1,0 x 10	UFC/g	N.A	CMMEF
Salmonella sp	Ausente	Aus/Pres em 25g	Ausente	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, classe Grupo 18B

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

Legenda

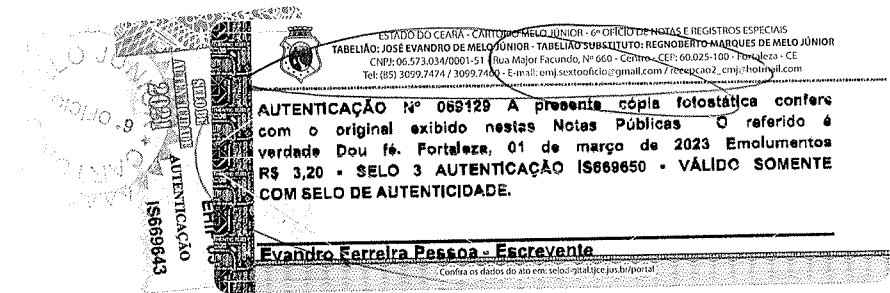
UFC/g - Unidade Formadora de Colônia por Grama, Aus/Pres em 25g - Presença ou Ausência em 25g.

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

Os resultados obtidos restringem-se à amostra analisada.

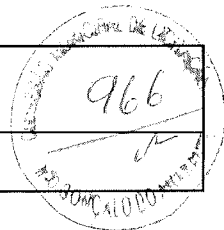
Código de Verificação: 0012200002554000121100202100000

Israel Almeida Carneiro
CRQ 10200548 - 10ª Região



FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

EXTRATO DE TOMATE JULIETA

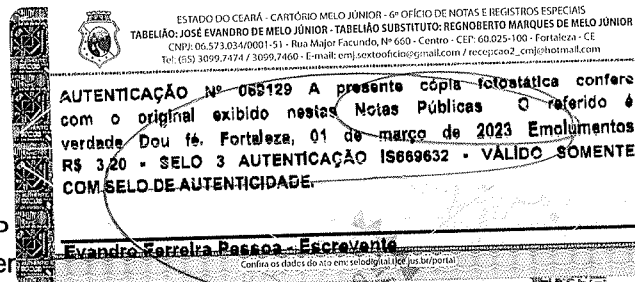


1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:

Nome: Extrato de Tomate
Marca: JULIETA

2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:

Nome: INDÚSTRIA DE ALIMENTOS COMPOSTELA LTDA.
CNPJ: 26.479.090/0001-39
Endereço: Rodovia AI - 110, mk 62, nº. 9167. Arapiraca - AL CEP
Tel/Sac: (82) 3416 0404 sac@compostelaalimer
Indústria Brasileira



3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Ingredientes: polpa de tomate, açúcar e sal. **NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: PODE CONTER DERIVADOS DE SOJA.**

4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 30 g (2 colheres de sopa)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor Energético	16 kcal = 67 kJ	1%
Carboidratos	3,7 g	1%
Proteínas	0,5 g	1%
Gorduras Totais	0 g	0%
Gorduras Saturadas	0 g	0%
Gorduras trans	0 g	(**)
Fibra Alimentar	0,6 g	2%
Sódio	232 mg	10%

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

5. INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO:

Modo de Preparo: pronto para o consumo. De acordo com a preparação.
Rendimento por embalagem de 340 g: 11 porções de 30 g
Prazo de Validade: impresso na embalagem

6. EMBALAGEM:

Embalagem primária: Sachê plástico laminado. Pouch.
Embalagem secundária: Caixa de papelão.

Peso líquido: 340 g

7. FORMA DE ARMAZENAMENTO E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO:

Manter e, local seco e arejado. Após aberto, conservar em geladeira e consumir em no máximo 5 dias.

8. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE:

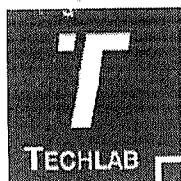
Isento da obrigatoriedade de Registro de Produtos Pertinentes à Área de Alimentos, conforme RDC 240/2018.

9. ELABORADO POR:

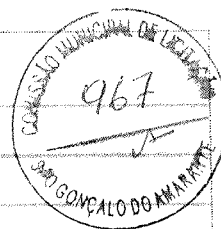
Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN11 7339

Fortaleza/CE, 23 de fevereiro de 2023.

Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN11-7339



Laudo Nº: 1016.2022.B- V.0



01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI

CNPJ/CPF: 41.600.131/0001-97

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: EXTRATO DE TOMATE 340G (JULIETA) - LOT: 13 VAL: 08/2023

Endereço Amostragem: Rua Teresa Cristina,1258, Centro Cidade: Fortaleza/CE CEP: 60015140

Responsável pela Amostragem: Solicitante

Matriz e Origem Amostra: Alimento - Alimento

Data de Amostragem: 20/01/2022 13:25:00

Data Recebimento: 20/01/2022 13:37:00

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un	VMP	Metodologia
		Microbiológicos		
Coliformes a 45 °C	<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	Ausente	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, e Grupo 18C

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

Legenda

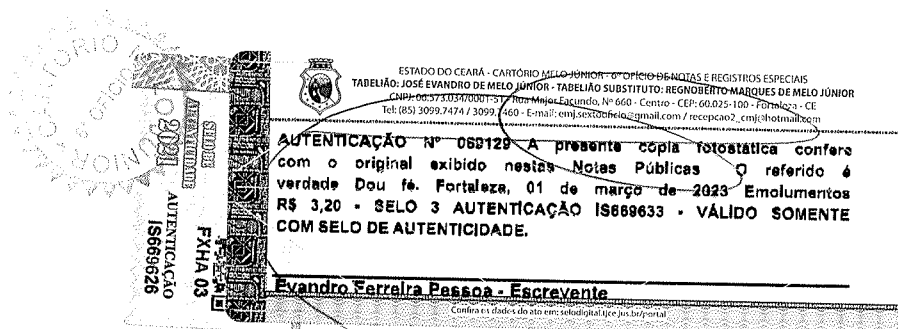
UFC/g - Unidade Formadora de Colônia por Grama, Aus/Pres em 25g - Presença ou Ausência em 25g.

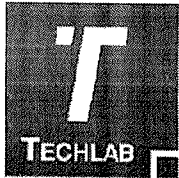
L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

Os resultados obtidos restringem-se à amostra analisada. Verificação do Laudo em: <https://techlab.ultralims.com.br/validacao>

Código de Verificação: 0012200002554000279630202200000

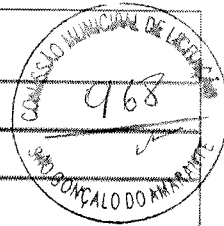
Israel Almeida Carneiro
CRQ 10200548 - 10ª Região





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: 992.2022.B- V.0



01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI

CNPJ/CPF: 41.600.131/0001-97

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: EXTRATO DE TOMATE 340G (JULIETA) - LOT: 13 VAL: 08/2023

Endereço Amostragem: Rua Teresa Cristina,1258, Centro Cidade: Fortaleza/CE **CEP:** 60015140

Responsável pela Amostragem: Solicitante

Matriz e Origem Amostra: Alimento - Alimento

Data de Amostragem: 20/01/2022 13:25:00

Data Recebimento: 20/01/2022 13:37:00

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un	VMP	Metodologia
Físicos				
Umidade	93,95	%	N.A	AOAC
Físico-Químicos				
Lípidios	1,00	g/100g	N.A	AOAC
Proteínas	3,00	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, % - Porcentagem.

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

Os resultados obtidos restringem-se à amostra analisada. Verificação do Laudo em: <https://techlab.ultralims.com.br/validacao>

Código de Verificação: 0012200002554000279390202200000

Israel Almeida Carneiro
 CRQ 10200548 - 10ª Região

ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO MELO JÚNIOR - 6º OFÍCIO DE NOTAS E REGISTROS ESPECIAIS
 TABELÃO JOSE EVANDRO DE MELO JÚNIOR - TABELÃO SUBSTITUTO REGOBERTO MARQUES DE MELO JÚNIOR
 CNPJ: 06.573.834/0001-51 - Rua Major Estrela, nº 660 - Centro - CEP: 60.025-100 - Fortaleza - CE
 Tel: (85) 3099.7474 / 3099.7460 - E-mail: emj@cartorioce.com.br / recepcao@cartorioce.com.br

AUTENTICAÇÃO Nº 068129 - A presente cópia fotostática confere com o original exibido nestas Notas Públicas - O referido é verdade Dou fé, Fortaleza, 01 de março de 2023 Emolumentos R\$ 3,20 - SELO 3 AUTENTICAÇÃO IS689634 - VALIDO SOMENTE COM SELO DE AUTENTICIDADE.

Evandro Ferrreira Pessoa - Escrivão

Confira os dados do ato em: secdigital.tjce.jus.br/perfil

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

EXTRATO DE TOMATE BONARE

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:

Nome: Extrato de Tomate
Marca: BONARE

2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:

Nome: GOIÁS VERDE ALIMENTOS LTDA
CNPJ: 24.866.741/0001-18
Endereço: Fazenda Onça, Gleba B, Zona Rural Luiziana - GO
Tel/Sac: 0800 200 0234
Indústria Brasileira

3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Ingredientes: tomate. ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 30 g (2 colheres de sopa)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor Energético	4 kcal = 17 kJ	0%
Carboidratos	1,1 g	0%
Açúcares	1,1 g	**
Proteínas	0 g	0%
Gorduras Totais	0 g	0%
Gorduras Saturadas	0 g	0%
Gorduras <i>trans</i>	0 g	**
Fibra Alimentar	0 g	0%
Sódio	5 mg	0%

*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: produto pronto para o consumo. De acordo com a preparação.

Rendimento por embalagem de 300 g: 10 porções de 30 g

Prazo de Validade: impresso na embalagem

6. EMBALAGEM:

Embalagem primária: sachê plástico
Embalagem secundária: caixa de papelão

Peso líquido: 300 g

7. FORMA DE ARMAZENAMENTO E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO:

Manter em local seco e fresco. Após aberto, transferir o conteúdo para recipiente com tampa, conservar em geladeira (4°C a 8°C) e consumir, no máximo, em 5 dias.

8. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE:

Isento da obrigatoriedade de Registro de Produtos Pertinentes à Área de Alimentos, conforme RDC 240/2018.

9. ELABORADO POR:

Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN6 18863

Fortaleza/CE, 03 de fevereiro de 2023.


Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN11-7339

