



Laudo Nº: 530.2022.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: SAL REFINADO IODADO 1KG (POP) - LOT: 006/21 FAB: JUNHO/2021 VAL. JUNHO/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: 07/01/2022 16:40:00

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

03. Resultados:

| Parâmetros | Resultados | Un | VMP | Metodologia |
|------------------------|------------|--------|-----|-------------|
| Físicos | | | | |
| Umidade | 0,05 | % | N.A | AOAC |
| Físico-Químicos | | | | |
| Lipídios | 0 | g/100g | N.A | AOAC |
| Proteínas | 0 | 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: 0012200002554000274770202200000

Israel Almeida Carneiro
CRQ 10200548 - 10ª Região



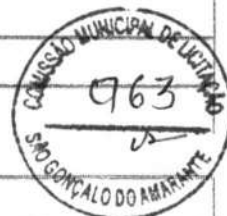


Laudo Nº: 580.2022.B- V.0

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: SAL REFINADO IODADO 1KG (POP) - LOT: 006/21 FAB: JUNHO/2021 VAL: JUNHO/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: 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 | 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 Aplicável

Os resultados obtidos restringem-se à amostra analisada. Verificação do Laudo em: <https://techlab.ultralims.com.br/validacao>
Código de Verificação: 0012200002554000275270202200000

Israel Almeida Carneiro
CRQ 10200548 - 10ª Região



FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

VINAGRE DE ÁLCOOL MARATÁ GOTA



1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:

Nome: Vinagre de Álcool Colorido
Marca: MARATÁ GOTA

2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:

Nome: I.V.L. INDÚSTRIAS VIEIRA LTDA.
CNPJ: 02.489.981/0001-08
Endereço: Rua Cauby, s/nº, Jardim Campo Novo – Lagarto - SE
Tel/Sac: 0800 880 7050
Indústria Brasileira

3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Ingredientes: fermentado acético de álcool, água, corante caramelo. Conservante: metabissulfito de sódio. Acidez volátil 4,0%. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

4. INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO:

Modo de Preparo: Pronto para o consumo.
Rendimento por embalagem de 500 ml: aprox 25 porções de 20 ml.
Prazo de Validade: impresso na embalagem

5. EMBALAGEM:

Embalagem primária: garrafa plástica.
Embalagem secundária: fardo plástico

Peso líquido: 500 ml

6. FORMA DE ARMAZENAMENTO E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO:

Conservar de preferência na geladeira após aberto.

7. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE:

Registro no Ministério da Agricultura nº SE 000275-5.000003

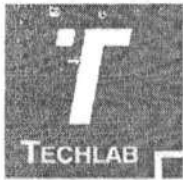
8. ELABORADO POR:

Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN6 18863

Fortaleza/CE, 03 de maio de 2022.


Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN11-7339





Laudo Nº: 989.2022.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: VINAGRE DE ÁLCOOL COLORIDO 500ML (GOTA) - LOT: 242 VAL: 30/08/2023

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 | 98,80 | % | N.A | AOAC |
| | Físico-Químicos | | | |
| Lipídios | 0 | g/100g | N.A | AOAC |
| Proteínas | 0 | 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

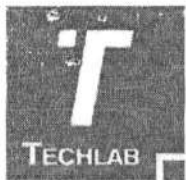
g/100g - Gramas por cem gramas, % - Porcentagem.

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: 0012200002554000279360202200000

Israel Almeida Carneiro
CRQ 10200548 - 10ª Região





Laudo Nº: 730.2022.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: VINAGRE DE ALCOOL COLORIDO 500ML (GOTA) - LOT: 242 VAL: 30/08/23

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: 14/01/2022 10:05:00

Data Recebimento: 14/01/2022 10:05:00



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://techlabce.com.br/validacao>
 Código de Verificação: 00122000025540002767702022000

Israel Almeida Carneiro
 CRQ 10200548 - 10ª Região

CARTÃO MARCELO JUNIOR
 OFÍCIO DE NOTAS PÚBLICAS
 Rua Major Facó, 660 Fortaleza/CE
 Fone: 099.7474

A presente cópia fotostática confere com o original exibido nestas Notas Públicas, fielmente e verdade. Dou fé.
 Fortaleza

04 MAI 2022

Em test. _____ da verdade

ESCRITÓRIO MARCELO JUNIOR
 1/41

SERVIDOR PÚBLICO
 MARCELO JUNIOR
 2021 AUTENTICAÇÃO
 YSJM 03
 10799699



Laudo Nº: 1013.2022.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: VINAGRE DE ÁLCOOL COLORIDO 500ML (GOTA) - LOT: 242 VAL: 30/08/2023
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 | 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, e ANEXO IIIb

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: 0012200002554000279600202200000

Israel Almeida Carneiro
CRQ 10200548 - 10ª Região



FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

APTAMIL PROEXPERT SOJA 2 DANONE

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:

Nome: Fórmula Infantil de Seguimento para Lactentes e Crianças de Primeira Infância a base de Soja
Marca: APTAMIL PROEXPERT SOJA 2 DANONE

2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:

Nome: DANONE LTDA.
CNPJ: 23.643.315/0142-93
Endereço: Av. Projetada s/n - Rua 2, lote 01 a 08, quadra 10. Poços de Caldas - Minas Gerais.
Tel/Sac: 0800 7283321
Indústria Brasileira



3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

APTAMIL PROEXPERT SOJA 2 É UMA FÓRMULA INFANTIL À BASE DE SOJA PARA LACTENTES A PARTIR DOS 6 MESES DE VIDA. NÃO CONTÉM PROTEÍNAS LÁCTEAS.

Ingredientes: Maltodextrina, óleos vegetais (óleo de palma, óleo de canola, óleo de coco, óleo de girassol alto oleico, óleo de girassol), proteína de soja*, fosfato de cálcio tribásico, citrato tripotássico, carbonato de cálcio, cloreto de potássio, fosfato de magnésio dibásico, cloreto de colina, ácido L-ascórbico, carbonato de magnésio, taurina, mio-inositol, sulfato ferroso, sulfato de zinco, L-carnitina, acetato DL-alfa-tocoferila, nicotinamida, D-panotenato de cálcio, riboflavina, palmitato de retinila, DL-alfa-tocoferol, cloridrato de cloreto de tiamina, cloridrato de piridoxina, sulfato cúprico, iodeto de potássio, ácido N-pteróil-L-glutâmico, fitomenadiona, D-biotina, colecalciferol, selenito de sódio, cianocobalamina e emulsificantes lecitina. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER PEIXE. *fonte protéica.

4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | | | | |
|------------------------|--------------------|------------------|-------------------|-------------|-------------|
| Quantidade por | 100 g | 100 ml | Quantidade por | 100 g | 100 ml |
| Valor Energético | 493 kcal = 2065 kJ | 68 kcal = 285 kJ | Selênio | 12 µg | 1,6 µg |
| Carboidratos | 59 g | 8,1g | Iodo | 87 µg | 12 µg |
| Proteínas | 12 g | 1,7g | Vitamina A | 430 µg RE | 59 µg RE |
| Gorduras Totais | 23 g | 3,2g | Vitamina D | 10 µg | 1,4 µg |
| Gorduras Saturadas | 9,8 g | 1,4g | Vitamina E | 8,7 mg-α-TE | 1,2 mg-α-TE |
| Gorduras trans | 0 g | 0g | Vitamina K | 37 µg | 5,1 µg |
| Ácido linoleico | 3,3 g | 0,5g | Vitamina B1 | 370 µg | 51 µg |
| Ácido α-linolênico | 0,6 g | 0,1g | Vitamina B2 | 870 µg | 120 µg |
| Fibra Alimentar | 0 g | 0g | Vitamina B6 | 290 µg | 40 µg |
| Sódio | 174 mg | 24mg | Vitamina B12 | 1,3 µg | 0,18 µg |
| Cálcio | 481 mg | 66mg | Vitamina C | 62 mg | 8,5 mg |
| Ferro | 7,9 mg | 1,1mg | Niacina | 3200 µg | 440 µg |
| Potássio | 518 mg | 71mg | Ácido Pantotênico | 2464 µg | 340 µg |
| Cloreto | 348 mg | 48mg | Ácido Fólico | 67 µg | 9,3 µg |
| Fósforo | 271 mg | 37mg | Biotina | 13 µg | 1,8 µg |
| Magnésio | 35 mg | 4,8mg | Colina | 72 mg | 10 mg |
| Zinco | 3,7 mg | 0,52mg | Mio-inositol | 25 mg | 3,4 mg |
| Cobre | 297 µg | 41µg | Taurina | 39 mg | 5,4 mg |
| Manganês | 217 µg | 30µg | L-carnitina | 6,9 mg | 0,95 mg |



Dalia Albuquerque Zaranza
Dalia Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN 11-7339

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

APTAMIL PROEXPERT SOJA 2 DANONE



5. INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO:

Modo de Preparo: Lave as mãos, a mamadeira, o bico e o anel até remover todos os resíduos de fórmula. Ferva os utensílios durante 5 minutos. Conserve-os tampados até o momento de usá-los. Ferva a água potável durante 5 minutos e deixe esfriar por cerca de 15 minutos até atingir a temperatura de 70°C. O uso de água e mamadeiras não fervidas pode provocar doenças ao lactente. Coloque na mamadeira esterilizada a quantidade exata de água previamente fervida. Sempre utilize a colher-medida contida nesta embalagem. Encha a colher-medida e nivele-a na aba plástica contida na embalagem. Adicione a quantidade de colheres-medida, de acordo com a orientação do médico ou nutricionista ou de acordo com a tabela de alimentação. Siga rigorosamente a orientação quanto ao número de colheres-medida, pois a adição de mais ou menos colheres-medida poder ser prejudicial à saúde do lactente. Feche a mamadeira e agite-a até que o pó se dissolva completamente. Mexa ou agite a fórmula antes de oferecer ao lactente. Verifique a temperatura do produto no pulso antes de oferecer ao lactente a fim de evitar queimaduras.

Tabela de Referência (A prescrição do médico ou nutricionista deve ser sempre seguida)

| Idade do Lactente | Água previamente fervida (ml) | nº de colheres-medida* | Nº. De mamadeiras / dia |
|--------------------|-------------------------------|------------------------|-------------------------|
| a partir do 6º mês | 210 | 1 | 3-4 |

*cada colher-medida contém aproximadamente 4,6g de pó.

Prazo de Validade: impresso na embalagem

6. EMBALAGEM:

Embalagem primária: Lata de aço com sobretampa PP
Embalagem secundária: caixa de papelão.

Peso líquido: 800 g

7. FORMA DE ARMAZENAMENTO E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO:

Conservar em local seco e fresco. Após aberto não refrigerar, conservar a lata bem fechada em local seco e fresco e consumir em até 30 dias. Utilizar sempre talheres limpos e secos. **NÃO CONSUMA O PRODUTO SE O LACRE METÁLICO ESTIVER VIOLADO.** O consumo deve ser imediato após o preparo. Se necessário o preparo do produto com antecedência, o mesmo deve ser mantido sob refrigeração a uma temperatura menor que 5°C, por no máximo 24 horas. Os restos do produto preparado deve ser descartados. O preparo, o armazenamento e o uso inadequados deste produto podem trazer perigos à saúde do lactente.

8. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE:

Registro no M.S. 6.6577.0021

9. ELABORADO POR:

Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN11 7339

Fortaleza/CE, 03 de maio de 2022.


Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN11-7339



Laudo Nº: 6431.2022.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: ÔMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI
CNPJ/CPF: 41.600.131/0001-97
Contato: BETH **E-mail:** bethcomercial@hotmail.com **Fone:** (85) 3255-9873
Proposta Comercial: 2094.2022.V0



02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: FÓRMULA INFANTIL
Endereço Amostragem: R TERESA CRISTINA,1258, CENTRO Cidade: FORTALEZA/CE **CEP:** 60015141
Responsável pela Amostragem: Cliente
Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento
Data de Amostragem: 28/04/2022 10:00:00 **Característica da Amostra:** Simples
Informações Adicionais: RESPONSÁVEL:BETH; MARCA:APTAMIL; DF:02/03/21; DV:20/02/23; LOTE:101292314 01; PESO:800G; APRESENTAÇÃO:EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO MICROBIOLÓGICO.
Data Recebimento: 28/04/2022 14:30:00
Data Início Amostra: 28/04/2022 14:30:00 **Data Conclusão Amostra:** 05/05/2022 10:58:00

03. Resultados:

| Parâmetros | Resultados | Un Trab | L.Q. | Metodologia | Início Ensaio |
|-------------------|------------|---------|------|-------------|---------------|
| COLIFORMES À 45°C | <3 | NMP/g | - | CMMEF | 28/04/2022 |

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

Legenda

NMP/g - Número Mais Provável por grama.

04. Informações Importantes:

A informação descrita no resultado <3 equivale na metodologia utilizada "Ausência" de crescimento do parâmetro analisado. O presente resultado restringe-se a amostra analisada. Este documento não pode ser reproduzido parcialmente. Reproduza-o em sua totalidade de páginas.
Código de Verificação: 0005000039571013747710202200000

LABOR SAÚDE SERV. DE ANÁL. E COM.LTDA EPP
CNPJ: 11.048.968/0001-04
Priscila Braga Martins
Farmacêutica
CPF: 053.138.103-74

LABOR SAÚDE SERV. DE ANÁLISE E COM.LTDA-EPP
CNPJ: 11.048.968/0001-04
Francisco Ailton Abrantes de Lima
Sócio
CPF: 036.393.983-09 /CRC: 10760250-Técnico



Laudo Nº: 6432.2022.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: ÔMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI

CNPJ/CPF: 41.600.131/0001-97

Contato: BETH E-mail: bethcomercial@hotmail.com Fone: (85) 3255-9873

Proposta Comercial: 2094.2022.V0



02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: FÓRMULA INFANTIL

Endereço Amostragem: R TERESA CRISTINA,1258, CENTRO Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60015141

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 28/04/2022 10:00:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL:BETH; MARCA:APTAMIL; DF:02/03/21; DV:20/02/23; LOTE:101292314 01; PESO:800G; APRESENTAÇÃO:EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO FÍSICO-QUÍMICO.

Data Recebimento: 28/04/2022 14:30:00

Data Início Amostra: 28/04/2022 14:30:00

Data Conclusão Amostra: 03/05/2022 10:30:22

03. Resultados:

| Parâmetros | Resultados | Un Trab | L.Q. | Metodologia | Início Ensaio |
|------------|------------|---------|------|------------------|---------------|
| pH | 6,93 | U pH | - | IAL, Mét. 012/IV | 28/04/2022 |

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

Legenda

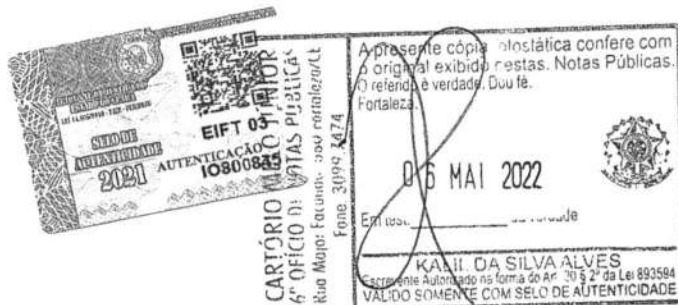
U pH - Unidade de pH.

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

Código de Verificação: 0005000039571013747720202200000

LABOR SAUDE SERV. DE ANALISE E COM. LTDA-EPF
CNPJ: 11.048.968/0001-04
Francisco Antônio Abrantes de Lima
Sócio
CPF: 036.393.983-00

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



FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

FLOCÃO DE MILHO MARATÁ

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:

Nome: Farinha de milho flocada sem sal - Flocão
Marca: MARATÁ

2. IDENTIFICAÇÃO DO EMPACOTADOR E DISTRIBUIDOR:

Nome: JAV INDÚSTRIA DE ALIMENTOS LTDA.
CNPJ: 08.369.748/0001-78
Endereço: Rua Cauby, s/n – Bairro Zona E-03. Lagarto-SE
Tel/Sac: 0800 880 7050
Indústria Brasileira

3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Ingredientes: farinha de milho flocada (Bacillus thuringiensis o/ou Streptomyces viridochromogenes e/ou Agrobacterium tumefaciens e/ou Zea mays). NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA.

4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | |
|------------------------------------|-------------------|---------|
| Porção de 50 g (1 xícara para chá) | | |
| Quantidade por porção | | %VD (*) |
| Valor Energético | 178 kcal = 748 kJ | 9% |
| Carboidratos | 38 g | 13% |
| Proteínas | 3,6 g | 5% |
| Gorduras Totais | 1,1 g | 2% |
| Gorduras Saturadas | 0,2 g | 1% |
| Gorduras trans | 0 g | (**) |
| Fibra Alimentar | 2,6 g | 10% |
| 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: coloque duas xícaras (chá) de farinha de milho flocada num recipiente e adicione uma xícara (chá) de água e uma colher (chá) rasa de sal. Mistura e deixe descansar por 10 minutos. Transfira a mistura para uma cuscuzeira, sem pressionar a superfície. Tampe e leve ao fogo brando por 10 minutos. Desligue o fogo, espere 3 minutos e desenforme.

Rendimento por embalagem de 500 g: 10 porções de 50 g.

Prazo de Validade: impresso na embalagem

6. EMBALAGEM:

Embalagem primária: Pacote plástico

Embalagem secundária: Fardo plástico.

Peso líquido: 500 g

Peso líquido: 10 kg

7. FORMA DE ARMAZENAMENTO E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO:

Conservar em local seco e fresco. Recomenda-se o consumo total do produto em até 15 dias, após aberta a embalagem.


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
CRN 11 7339

Fortaleza/CE, 03 de maio de 2022.


Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN 11-7339



RELATÓRIO DE ENSAIO

| GERÊNCIA | LABORATÓRIO | SOLICITAÇÃO Nº | RE Nº |
|----------|-------------|----------------|---------|
| GETAQ | LFQA | 21983 | 2139/21 |



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 fubás.

Amostra Identificada pelo Cliente: FARINHA DE MILHO FLOCADA SEM SAL.

Data de Fabricação: Não consta

Data de Validade: 16/02/2022

Marca: MARATÁ

Lote: L 193

Peso/Volume: 500G

Condicionamento: 27,2°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: 17/06/2021 09:00

Data do Início dos Ensaio: 22/06/2021

Data do Término dos Ensaio: 28/06/2021

Informações Adicionais: ** NÃO CONSTA DATA DE FABRICAÇÃO NA EMBALAGEM DO PRODUTO.

1. FABRICADO POR : JAV INDUSTRIA 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 | LABORATÓRIO | SOLICITAÇÃO Nº | RE Nº |
| GETAQ | LFQA | 21983 | 2139/21 |



4. RESULTADOS DOS ENSAIOS

| | Ensaio | Resultados | Unidades |
|---------|---------------|-------------------|-----------------|
| Umidade | | 11,95 | g/100g (%) |
| Cinzas | | 0,76 | g/100g (%) |

5. SÍNTESE DO PROCEDIMENTO

Determinação de umidade em farinhas: POT01FQA/LEA – rev.09
 AOAC Official Methods of Analysis 21st Edition, 2019. Volume II. Chapter 32.1.03. Method 925.10
 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.

Fortaleza, 29 de junho 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.

| GERÊNCIA | ÁREA | PROCESSO | RE Nº |
|----------|--|----------|---------|
| GETAQ | Laboratório de Microbiologia de Alimentos - LMBA | Nº 21983 | 2133/21 |
| | | | 1 de 3 |

RELATÓRIO DE ENSAIO

1. DADOS DO CLIENTE

Cliente: Ômega Distribuidora de Produtos Alimentícios Ltda
Endereço: Rua Tereza Cristina, 1258 Centro - Fortaleza-CE
Contato: Bete Telefone: (85) 03255-9865
Email: betecomercial@hotmail.com



2. NATUREZA DO SERVIÇO

Ensaio microbiológico.

3. DADOS DA AMOSTRA

Amostras identificadas pelo interessado como: Farinha de milho flocada sem sal - Cuscuz
Natureza das amostras: Farinhas, amidos, féculas e fubás.
Data de Fabricação: Não consta Data de Validade: 16/02/2022
Marca: Maratá Lote: 193
Peso/volume declarado: 500g
Característica da Embalagem: Plástica
Data da entrada: 17/06/2021 Hora de entrada: 09h00min
Temperatura de recebimento: 27,2°C
Responsável pela coleta: O cliente
Data do início dos ensaios: 09/07/2021 Data do término dos ensaios: 14/07/2021
Distribuído por: Jav Indústria 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 2133/21 |
| GETAQ | Laboratório de Microbiologia de Alimentos - LMBA | Nº 21983 | 2 de 3 |

RELATÓRIO DE ENSAIO



4. RESULTADOS DOS ENSAIOS

| Amostra | Ensaio | Unidades* | Resultados | [Li, Ls]* | Parâmetros de referência |
|---------|-------------------------|-----------|------------------|-----------|--------------------------|
| A1 | <i>Escherichia coli</i> | (NMP/g) | <3,0 | [-;9,5] | $10 \leq A \leq 10^2$ |
| | <i>Salmonella sp</i> | 25g | Ausência | - | Ausência |
| | <i>Bacillus cereus</i> | (UFC/g) | <10 ² | [79;126] | $10^2 \leq A \leq 10^3$ |
| A2 | <i>Escherichia coli</i> | (NMP/g) | <3,0 | [-;9,5] | $10 \leq A \leq 10^2$ |
| | <i>Salmonella sp</i> | 25g | Ausência | - | Ausência |
| | <i>Bacillus cereus</i> | (UFC/g) | <10 ² | [79;126] | $10^2 \leq A \leq 10^3$ |
| A3 | <i>Escherichia coli</i> | (NMP/g) | <3,0 | [-;9,5] | $10 \leq A \leq 10^2$ |
| | <i>Salmonella sp</i> | 25g | Ausência | - | Ausência |
| | <i>Bacillus cereus</i> | (UFC/g) | <10 ² | [79;126] | $10^2 \leq A \leq 10^3$ |
| A4 | <i>Escherichia coli</i> | (NMP/g) | <3,0 | [-;9,5] | $10 \leq A \leq 10^2$ |
| | <i>Salmonella sp</i> | 25g | Ausência | - | Ausência |
| | <i>Bacillus cereus</i> | (UFC/g) | <10 ² | [79;126] | $10^2 \leq A \leq 10^3$ |
| A5 | <i>Escherichia coli</i> | (NMP/g) | <3,0 | [-;9,5] | $10 \leq A \leq 10^2$ |
| | <i>Salmonella sp</i> | 25g | Ausência | - | Ausência |
| | <i>Bacillus cereus</i> | (UFC/g) | <10 ² | [79;126] | $10^2 \leq A \leq 10^3$ |

*NMP: Número Mais Provável

*Li: Limite inferior

*UFC: Unidades Formadoras de Colônias

*LS: Limite Superior

<3,0 → Corresponde a ausência de crescimento pela técnica dos tubos múltiplos



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 21983 | 2133/21 |
| | | | 3 de 3 |

RELATÓRIO DE ENSAIO



NOTAS

- Amostras satisfatórias com qualidade aceitável dentro dos padrões microbiológicos de acordo com a Resolução RDC 331/ IN nº60 de 23 de dezembro de 2019 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde.
- 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 01).
- 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, 2012.
- A declaração de conformidade não leva em consideração o cálculo de incerteza de medição dos ensaios.

5. REFERÊNCIAS

- Salmonella sp
 Detecção de salmonella: POT003MBA/LEA – rev.09
 International Organization Standardization - ABNT NBR ISO 6579 4ªed 02/2017. Microbiologia de Alimentos e alimentação de animais - Método Horizontal para a detecção de Salmonella spp; ISO 7218: 2019.
- Escherichia coli
 Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP): POT42MBA/LEA – rev.08
 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: POT27MBA/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 julho 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 APENAS AO SERVIÇO. SUA REPRODUÇÃO PARA OUTROS FINS SÓ PODERÁ SER FEITA DE FORMA INTEGRAL, SEM NECESSIDADE DE AUTORIZAÇÃO.

Núcleo de Tecnologia e Qualidade Industrial do Ceará - Nutec. Rua Professor Rômulo Proença, s/nº - 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

LEITE EM PÓ INTEGRAL PIONEIRO

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:

Nome: Leite em Pó Integral rico em vitaminas
Marca: PIONEIRO



2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:

Nome: VIA-LÁCTEA IND. E COM. DE ALIMENTOS LTDA.
CNPJ: 05.267.926/0001-61
Endereço: RUA VITÓRIA KELLY, 00141, BAIRRO AUTÓDROMO, EUSÉBIO – CE CEP: 61.760-000
Tel/Sac: (85) 3260.2275 - FAX (85) 3260.3479
Indústria Brasileira

3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Ingredientes: leite em pó integral, Ferro, Cobre, Iodo, Zinco, Manganês, Magnésio, Vitamina: A, C, D, E, B1, B2, B6, B12, H, PP, B9 e B5. **NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE.**

4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | | | | |
|-------------------------------------|-------------------|---------|-----------------------|----------|---------|
| Porção de 26 g (2 colheres de sopa) | | | | | |
| Quantidade por porção | | %VD (*) | Quantidade por porção | | %VD (*) |
| Valor Energético | 131 kcal = 550 kJ | 7% | Magnésio | 78 mg | 30% |
| Carboidratos | 10 g | 3% | Vitamina A | 189 mcg | 32% |
| Proteínas | 7 g | 9% | Vitamina C | 14 mg | 31% |
| Gorduras Totais | 7 g | 13% | Vitamina D | 1,5 mcg | 30% |
| Gorduras Saturadas | 4 g | 18% | Vitamina E | 3 mg | 30% |
| Gorduras trans | 0 g | ** | Vitamina B1 | 0,36 mg | 30% |
| Fibra Alimentar | 0 g | 0% | Vitamina B2 | 0,39 mg | 30% |
| Sódio | 99 mg | 4% | Vitamina B6 | 0,39 mg | 30% |
| Cálcio | 242 mg | 24% | Vitamina B12 | 0,72 mcg | 30% |
| Ferro | 4,2 mg | 30% | Vitamina H | 9 mcg | 30% |
| Cobre | 270 mcg | 30% | Vitamina PP | 4,8 mg | 30% |
| Iodo | 39 mcg | 30% | Vitamina B9 | 120 mcg | 30% |
| Zinco | 2,1 mg | 30% | Vitamina B5 | 1,5 mg | 30% |
| Manganês | 0,69 mg | 30% | | | |

*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: Para o preparo de 01 copo de 200 ml, colocar 02 colheres de sopa do produto (26 g) em meio copo de água (100 ml), mexer até dissolver completamente o leite na água, em seguida completar com água até a medida desejada. Para o preparo de 01 L de leite, colocar 10 colheres de sopa do produto em 500 ml de água, mexer ligeiramente até dissolver completamente o leite na água, completar com água até 1 L.

Rendimento por embalagem de 200 g: 1,5 litros.

Prazo de Validade: impresso na embalagem

6. EMBALAGEM:

Embalagem primária: Sachê aluminizado.

Embalagem secundária: caixa de papelão.

7. FORMA DE ARMAZENAMENTO E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO:

Manter sempre bem fechada em lugar fresco. Após aberto consumir em até 08 dias.

8. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE:

Registro no Ministério da Agricultura: S.I.E / ADAGRI / SDA Nº. 160-27.

9. ELABORADO POR:

Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN11 7339

Fortaleza/CE, 03 de maio de 2022.

Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN11-7339





Laudo Nº: 586.2022.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: LEITE EM PO INTEGRAL 200G (PIONEIRO) - LOT: 08 FAB: 30/07/21 VAL: 30/07/22

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 | N.A | CMMEF |
| Estafilococos Coagulase Positiva | <1,0 x 10 | UFC/g | até 10 | 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 9E

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.

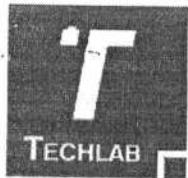
L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

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

Código de Verificação: 0012200002554000275330202200000

Israel Almeida Carneiro
CRQ 10200548 - 10ª Região





Laudo Nº: 536.2022.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: LEITE EM PO INTEGRAL 200G (PIONEIRO) - LOT: 08 FAB: 30/07/21 VAL: 30/07/22

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 | 2,80 | % | N.A | AOAC |
| Físico-Químicos | | | | |
| Lipídios | 27,20 | g/100g | N.A | AOAC |
| Proteínas | 31,00 | 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: 0012200002554000274830202200000

Israel Almeida Carneiro
 CRQ 10200548 - 10ª Região





Laudo Nº: 561.2022.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: LEITE EM PO INTEGRAL 200G (PIONEIRO) - LOT: 08 FAB: 30/07/21 VAL: 30/07/22

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://techlabce.com.br/validacao>
 Código de Verificação: 0012200002554000275080202200000

Israel Almeida Carneiro
 CRQ 10200548 - 10ª Região



FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

AVEIA EM FLOCOS YOKI



1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:

Nome: Aveia em Flocos
Marca: YOKI

2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:

Nome: SL CEREAIS E ALIMENTOS LTDA.
CNPJ: 81.066.938/0001-06
Endereço: Rodovia do Café BR 376 km 289 s/n – Mauá da Serra - PR
Tel/Sac: (11) 2188 8444
Distribuído por: CNPJ 61.586.558/0005-19
Indústria Brasileira



3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Ingredientes: Aveia em flocos. CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM AVEIA. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, SOJA, TRIGO E DERIVADOS DE LEITE DE VACA.

4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | | | | |
|-------------------------------------|-------------------|---------|-----------------------|--------|---------|
| Porção de 30 g (2 colheres de sopa) | | | | | |
| Quantidade por porção | | | Quantidade por porção | | |
| | | %VD (*) | | | %VD (*) |
| Valor Energético | 107 kcal = 449 kJ | 5% | Gorduras trans | 0 g | ** |
| Carboidratos | 16 g | 5% | Fibra Alimentar | 3,1 g | 12% |
| Proteínas | 5 g | 7% | Sódio | 0 mg | 0% |
| Gorduras Totais | 2,4 g | 4% | Ferro | 1,3 mg | 9% |
| Gorduras Saturadas | 0,5 g | 2% | | | |

*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: Mingau de aveia: coloque 04 colheres (sopa) de aveia e 1 ½ xícara (chá) de leite em uma panela. Adoce e leve ao fogo brando até ferver.

Rendimento por embalagem 170 g: 5,7 porções de 30 g.

Prazo de Validade: impresso na embalagem

6. EMBALAGEM:

Embalagem primária: embalagem interna plástica em caixa de papel cartão

Peso líquido: 170 g

Embalagem secundária: caixa de papelão

7. FORMA DE ARMAZENAMENTO E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO:

Conservar em local seco, fresco e arejado. Depois de aberto recomenda-se consumir em até 30 dias, mantendo a embalagem bem fechada.

8. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE:

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

9. RECEITA:

PAVÊ DE AVEIA COM AMENDOIM. Ingredientes: **Para o Creme** • 6 col (sopa) de Aveia; • 2 xíc (chá) de leite integral; • ¼ lata de leite condensado; • ½ xíc (chá) de amendoim torrado e moído; • 1 col (sopa) de açúcar; **Montagem** • 1 pct de biscoito champagne • 1 xíc (chá) de leite integral; • ½ xíc (chá) de amendoim torrado e moído.

Modo de Preparo: **Creme** 1. Coloque todos os ingredientes do creme em uma panela, leve ao fogo e mexa até que engrosse, deixe cozinhar por mais dois minutos. Retire. **Para Montagem** 2. Misture o leite com o leite condensado, molhe os biscoitos. 3. Com a metade dos biscoitos forre o fundo de um recipiente pequeno. Coloque a metade de creme e continue a montagem alternando até o final das preparações, terminando com creme e polvilhe por final com o amendoim torrado. 4. Leve para gelar por aprox. 2 h. **Rendimento:** 6 porções. **Tempo de Preparo:** 2h15min.

10. ELABORADO POR:

Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN11 7339

Fortaleza/CE, 03 de maio de 2022.

Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN11-7339

Laudo Nº: 6429.2022.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: ÔMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI
CNPJ/CPF: 41.600.131/0001-97
Contato: BETH E-mail: bethcomercial@hotmail.com Fone: (85) 3255-9873
Proposta Comercial: 2094.2022.V0



02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: AVEIA EM FLOCOS
Endereço Amostragem: R TERESA CRISTINA,1258, CENTRO Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60015141
Responsável pela Amostragem: Cliente
Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento
Data de Amostragem: 28/04/2022 10:00:00
Informações Adicionais: RESPONSÁVEL:BETH; MARCA:YOKI; DV:31/01/23; LOTE:A22BRMP31; PESO:170G; APRESENTAÇÃO:EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO MICROBIOLÓGICO.
Data Recebimento: 28/04/2022 14:30:00
Data Início Amostra: 28/04/2022 14:30:00

Característica da Amostra: Simples
Data Conclusão Amostra: 05/05/2022 10:58:00

03. Resultados:

| Parâmetros | Resultados | Un Trab | L.Q. | Metodologia | Início Ensaio |
|-------------------|------------|---------|------|-------------|---------------|
| COLIFORMES À 45°C | <3 | NMP/g | - | CMMEF | 28/04/2022 |

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

Legenda

NMP/g - Número Mais Provável por grama.

04. Informações Importantes:

A informação descrita no resultado <3 equivale na metodologia utilizada "Ausência" de crescimento do parâmetro analisado. O presente resultado restringe-se a amostra analisada. Este documento não pode ser reproduzido parcialmente. Reproduza-o em sua totalidade de páginas. Código de Verificação: 0005000039571013747690202200000

LABOR SAÚDE SERV. DE ANÁL. E COM. LTDA EPP
CNPJ: 11.048.968/0001-04
Priscila Braga Martins
Farmacêutica
CPF - CE: 0728
Data: 05/05/2022

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



Laudo Nº: 6430.2022.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: ÔMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI

CNPJ/CPF: 41.600.131/0001-97

Contato: BETH **E-mail:** bethcomercial@hotmail.com **Fone:** (85) 3255-9873

Proposta Comercial: 2094.2022.V0



02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: AVEIA EM FLOCOS

Endereço Amostragem: R TERESA CRISTINA,1258, CENTRO Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60015141

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 28/04/2022 10:00:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL:BETH; MARCA:YOKI; DV:31/01/23; LOTE:A22BRMP31; PESO:170G; APRESENTAÇÃO:EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO FÍSICO-QUÍMICO.

Data Recebimento: 28/04/2022 14:30:00

Data Início Amostra: 28/04/2022 14:30:00

Data Conclusão Amostra: 03/05/2022 10:30:22

03. Resultados:

| Parâmetros | Resultados | Un Trab | L.Q. | Metodologia | Início Ensaio |
|------------|------------|---------|------|------------------|---------------|
| pH | 5,61 | U pH | - | IAL, Mét. 012/IV | 28/04/2022 |

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

Legenda

U pH - Unidade de pH.

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

Código de Verificação: 0005000039571013747700202200000

LABOR SAÚDE SERV. DE ANÁLISE E COM.LTDA-EPP
CNPJ: 11.048.968/0001-04
Marjorie da Silva da Silva
Cliente
CPF: 02.020.038-1
DPH: 020.367.313-17

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



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: 61.586.558/0005-19
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:

Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN6 18863

Fortaleza/CE, 03 de maio de 2022.

Dalila Albuquerque Zaranza
Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN11-7339





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



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 N° 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) - % percentagem 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://techlabce.com.br/validacao>
 Código de Verificação: 0012200002554000274960202200000



Israel Almeida Carneiro
 CRQ 10200548 - 10ª Região





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



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: 07.530.184/0001-51
Endereço: Av. Governador Stênio Gomes, nº 1326 – Bairro Coió de Cima – Baturité
Indústria Brasileira

3. IDENTIFICAÇÃO DO EMPACOTADOR E DISTRIBUIDOR:

Nome: ÔMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA
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. ALÉRGICOS CONTÊM DERIVADOS DE SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

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.

Embalagem secundária: Pacote plástico.

Peso líquido: 100 g

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, 03 de maio de 2022.


Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN11-7339





Laudo Nº: 556.2022.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: COLORÍFICO SEM SAL 100G (REALEZA) - LOT: 2109 FAB: 30/09/21 VAL: 30/09/22
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 N° 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://www.tsa.com.br/validacao>
 Código de Verificação: 00122000025540002750302022000000

Israel Almeida Carneiro
 CRQ 10200548 - 10ª Região





Laudo Nº: 531.2022.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: COLORÍFICO SEM SAL 100G (REALEZA) - LOT: 2109 FAB: 30/09/21 VAL: 30/09/22
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 | 0,15 | % | N.A | AOAC |
| Físico-Químicos | | | | |
| Lipídios | 0,20 | g/100g | N.A | AOAC |
| Proteínas | 0,1 | 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: 0012200002554000274780202200000

Israel Almeida Carneiro
 CRQ 10200548 - 10ª Região

CARTÓRIO MÊLO JÚNIOR
 6º OFÍCIO DE NOTAS PÚBLICAS
 Rua Major Figueiredo, 660 Fortaleza/CE
 Fone: 3059.7474

A presente cópia fotostática confere com o original arquivado nestes. Notas Públicas. O referencial é verdadeiro. Dou fé.
 Fortaleza

04 MAI 2022

Em test.

MARCEI
 Escrevente Autorizado na
 VÁLIDO SOMENTE C

SECRETARIA DE DEFESA PÚBLICA
 SECRETARIA DE DEFESA PÚBLICA

SECRETARIA DE DEFESA PÚBLICA
 2021
 AUTENTICAÇÃO
 10799717



Laudo Nº: 581.2022.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: COLORÍFICO SEM SAL 100G (REALEZA) - LOT: 2109 FAB: 30/09/21 VAL: 30/09/22

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: 0012200002554000275280202200000

Israel Almeida Carneiro
CRQ 10200548 - 10ª Região



FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

ALHO PICADO TEMPERO DA CASA

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:

Nome: Alho Picado sem sal
Marca: TEMPERO DA CASA



2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:

Nome: D&D TEMPEROS CASEIROS LTDA
CNPJ: 04.172.208/0001-49
Endereço: Rua Consulmel, 1125/Lj 5 a 8 – Gp G H I J – Parque Potira/ Caucaia-Ce
Tel/Sac: : (85) 3282 1586
Indústria Brasileira

3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Ingredientes: Alho, acidulante (INS 330), conservante (INS 211). NÃO CONTÉM GLÚTEN.

4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | |
|--|----------------|---------|
| Porção de 05 g (1 colher de chá) | | |
| Quantidade por porção | | %VD (*) |
| Valor Energético | 6 kcal = 26 kJ | 0% |
| Carboidratos | 1,2 g | 0% |
| Não contém quantidades significativas de proteína, gorduras totais, gorduras saturadas, gordura <i>trans</i> (**) 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. | | |

5. INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO:

Modo de Preparo: De acordo com o preparo, para todos os tipos de receitas.

Rendimento por embalagem de 200 g: 40 porções de 05 g

Prazo de Validade: impresso na embalagem

6. EMBALAGEM:

Embalagem primária: Pote pvc transparente com tampa

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.

8. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE:

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

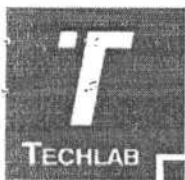
9. ELABORADO POR:

Fortaleza/CE, 03 de maio de 2022.

Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN11 7339



Dalila Albuquerque Zaranza
Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN11-7339



Laudo Nº: 2371.2022.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: ALHO PICADO SEM SAL TEMPERO DA CASA 200g V: DEZ.2022 L:1524

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: 04/02/2022 11:00:00

Data Recebimento: 04/02/2022 11:00:00

03. Resultados:

| Parâmetros | Resultados | VMP | Un | Metodologia |
|------------------|------------------------|---------------------|-----------------|-------------|
| | Microbiológicos | | | |
| Escherichia coli | <1,0 x 10 | até 10 ² | UFC/g | CMMEF |
| Salmonella sp | Ausente | Ausente | Aus/Pres em 25g | 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

Conclusão:

A amostra analisada ATENDE aos padrões legais vigentes.

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

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

Código de Verificação: 0012200002554000293870202200000

Israel Almeida Carneiro
CRQ 10200548 - 10ª Região





Laudo Nº: 2347.2022.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: ALHO PICADO SEM SAL TEMPERO DA CASA 200g V: DEZ.2022 L:1524

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: 04/02/2022 11:00:00

Data Recebimento: 04/02/2022 11:00:00

03. Resultados:

| Parâmetros | Resultados | Un | VMP | Metodologia |
|------------------------|------------|--------|-----|-------------|
| Físicos | | | | |
| pH | 5,78 | | N.A | AOAC |
| Umidade | 78,90 | % | N.A | AOAC |
| Físico-Químicos | | | | |
| Lipídios | 0,20 | g/100g | N.A | AOAC |
| Proteínas | 0,10 | 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: 0012200002554000293630202200000

Israel Almeida Carneiro
CRQ 10200548 - 10ª Região





Laudo Nº: 2322.2022.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: ALHO PICADO SEM SAL TEMPERO DA CASA 200g V: DEZ.2022 L:1524

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: 04/02/2022 11:00:00

Data Recebimento: 04/02/2022 11:00:00

03. Resultados:

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

Conclusão:

A amostra analisada ATENDE aos padrões legais vigentes.

Os resultados obtidos restringem-se à amostra analisada. Verificação do Laudo em: <https://techlabce.com.br>
 Código de Verificação: 0012200002554000293380202200000

Israel Almeida Carneiro
 CRQ 10200548 - 10ª Região

Cartório Meio Jônico
 6º OFÍCIO DE NOTAS PÚBLICAS
 Rua Major Facundo, 660 Fortaleza
 Fone: 3099.7474

Em test. da verdade

04 MAI 2022

MARCELO MA SILVA
 Escrevente Autenticado nº 10935
 VÁLIDO SOMENTE COM SELO DE AUTENTICIDADE

SELO DE AUTENTICIDADE
 2021
 GWYA 03
 AUTENTICAÇÃO
 10799722

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 - CEP: 72804-010
Tel/Sac: 0800 200 0234 / 55 (61) 2196-8862
Indústria Brasileira

3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Ingredientes: tomate e sal. ALÉRGICOS: PODE CONTER DERIVADOS DE SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | |
|-------------------------------------|----------------|---------|
| Porção de 30 g (2 colheres de sopa) | | |
| Quantidade por porção | | %VD (*) |
| Valor Energético | 6 kcal = 25 kJ | 0% |
| Carboidratos | 1,1 g | 0% |
| Proteínas | 0,5 g | 1% |
| Gorduras Totais | 0 g | 0% |
| Gorduras Saturadas | 0 g | 0% |
| Gorduras trans | 0 g | (**) |
| Fibra Alimentar | 0 g | 0% |
| Sódio | 228 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: produto pronto para o consumo. De acordo com a preparação.

Rendimento por embalagem de 340 g: 11,3 porções de 30 g

Prazo de Validade: impresso na embalagem

6. EMBALAGEM:

Embalagem primária: sachê plástico

Peso líquido: 340 g

Embalagem secundária: caixa de papelão

7. FORMA DE ARMAZENAMENTO E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO:

Manter em local seco e fresco. Após aberto transferir o conteúdo para um recipiente com tampa, conservar em geladeira 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 maio de 2022.

Dalila Albuquerque Zaranza
Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN11-7339



Laudo Nº: 1947.2021.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: EXTRATO DE TOMATE (BONARE) - LOT: 29F20 D VAL: 06.2022

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 ⁶ | 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 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 Aplíavel

Os resultados obtidos restringem-se à amostra analisada.
Código de Verificação: 0012200002554000120700202100000

Israel Almeida Carneiro
CRQ 10200548 - 10ª Região





Laudo Nº: 2022.2021.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: EXTRATO DE TOMATE (BONARE) - LOT: 29F20 D VAL: 06.2022

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 | Metodologia |
|------------|------------------|----|-------------|
| Umidade | Físicos 92,00 | % | AOAC |

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

Legenda

% - Porcentagem.

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

Os resultados obtidos restringem-se à amostra analisada.
Código de Verificação: 0012200002554000121450202100000

Israel Almeida Carneiro
CRQ 10200548 - 10ª Região





Laudo Nº: 1872.2021.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: EXTRATO DE TOMATE (BONARE) - LOT: 29F20 D VAL: 06.2022

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 | VMP | Un | Metodologia |
|---|----------------|----------|---------------|-------------|
| | Físicos | | | |
| Ácaros mortos | Ausente | 5 em 50g | Aus/Pres em g | MPM/FDA |
| Areia | Ausente | 1,5 % | % (v/v) | MPM/FDA |
| Excrementos de insetos | Ausente | Ausente | Aus/Pres em g | MPM/FDA |
| Filmes plásticos | Ausente | Ausente | Aus/Pres em g | MPM/FDA |
| Fragmentos de insetos | Ausente | Ausente | Aus/Pres em g | MPM/FDA |
| Fragmentos de vidro | Ausente | Ausente | Aus/Pres em g | MPM/FDA |
| Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes | Ausente | Ausente | Aus/Pres em g | MPM/FDA |
| Outros animais | Ausente | Ausente | Aus/Pres em g | MPM/FDA |
| Pêlos humanos e de outros animais | Ausente | Ausente | Aus/Pres em g | 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, classe 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 Aplável

Conclusão:

A amostra analisada ATENDE aos padrões legais vigentes.

Os resultados obtidos restringem-se à amostra analisada.
 Código de Verificação: 001220000255400011995020210000

Israel Almeida Carneiro
 CRQ 10200548 - 10ª Região



FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

SARDINHAS COM ÓLEO NAUTIQUE

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:

Nome: Sardinha ao próprio suco com óleo comestível
Marca: NAUTIQUE



2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:

Nome: SMG INDUSTRIAL LTDA. FÁBRICA DE CONSERVAS DE PESCADOS.
CNPJ: 04.475.667/0001-00
Endereço: R. Pref. Manoel Evaldo Muller, 5561. Cep 88371-870 - Navegantes, SC
Tel/Sac: (54) 3221.7839
Indústria Brasileira

3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Ingredientes: Sardinhas, água de constituição, óleo comestível e sal. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM PEIXES E DERIVADOS DE SOJA.

4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | | | | |
|-------------------------------------|-------------------|---------|---------------------------|---------|---------|
| Porção de 60 g (3 colheres de sopa) | | | | | |
| Quantidade por porção *** | | %VD (*) | Quantidade por porção *** | | %VD (*) |
| Valor Energético | 114 kcal = 479 kJ | 6% | Ômega 3 | 1101 mg | ** |
| Carboidratos | 0 g | 0% | - EPA | 463 mg | ** |
| Proteínas | 14 g | 19% | - DHA | 357 mg | ** |
| Gorduras Totais | 6,5 g | 12% | Colesterol | 70 mg | ** |
| Gorduras Saturadas | 1,3 g | 6% | Fibra Alimentar | 0 g | 0% |
| Gorduras trans | 0 g | ** | Sódio | 330 mg | 14% |
| Gorduras monoinsaturadas | 1,9 g | ** | Cálcio | 221 mg | 22% |
| Gorduras poli-insaturadas | 3,3 g | ** | | | |

*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. *** Valores referentes à fase drenada.

5. INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO:

Modo de Preparo: Pronto para o consumo. Retirar da lata, aquecer e servir.
Rendimento por embalagem: 1,4 porções de 60 g na fase drenada.
Prazo de Validade: impresso na embalagem

6. EMBALAGEM:

Embalagem primária: Lata de aço com sistema abre fácil
Embalagem secundária: caixa de papelão

Peso líquido: 125 g
Peso drenado: 84 g

7. FORMA DE ARMAZENAMENTO E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO:

Manter em local seco e arejado. Após aberto, retirar o produto da lata e manter refrigerado, em embalagem fechada, por no máximo 72 horas.

8. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE:

Registro no Ministério da Agricultura: S.I.F / DIPOA Nº. 0005/2993

9. ELABORADO POR:

Dallia Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN11 7339

Fortaleza/CE, 03 de maio de 2022.

Dallia Albuquerque Zaranza
Dallia Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN11-7339

04 MAI 2022

da verdade

SELO DE AUTENTICIDADE 2021 GVWA 03 AUTENTICAÇÃO 10799727

A presente cópia (fotostática) confere com o original exibido nestas Notas Públicas. O referido é verdade. Deixada em Fortaleza.

SECRETARIA DE DEFESA CONSUMIDOR
R. Manoel Evaldo Muller, 5561 - Navegantes, SC
Fone: 3099.7474

RELATÓRIO DE ENSAIO

GERÊNCIA
GETAQ

LABORATÓRIO
LFQA

SOLICITAÇÃO Nº
23644

RE Nº
135/22

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: Alimentos processados em embalagens herméticas, estáveis a temperatura ambiente.

Amostra Identificada pelo Cliente: SARDINHAS AO PRÓPRIO SUCO COM ÓLEO COMESTÍVEL

Data de Fabricação: 01/2021

Data de Validade: 01/2025

Marca: NAUTIQUE

Lote: 009/21

Peso/Volume: 125G

Condicionamento: 25,4°C

Característica da Embalagem: COPO PLÁSTICO

Responsável pela Coleta: não consta

Local da Coleta: não consta

Data da Coleta: não consta

Data da Entrada no NUTEC: 14/01/2022 15:30

Data do Início dos Ensaios: 24/01/2022

Data do Término dos Ensaios: 03/02/2022

Informações Adicionais: S.I.F / DIPOA: 0005/2993.
PRODUZIDO POR: SMG INDUSTRIAL 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

GERÊNCIA
GETAQ

LABORATÓRIO
LFQA

SOLICITAÇÃO Nº
23644

RE Nº
135/22



4. RESULTADOS DOS ENSAIOS

| Ensaio | Resultados | Unidades |
|-------------------------------|----------------|------------|
| Umidade | 60,63 | g/100g (%) |
| Proteína | 13,70 | g/100g (%) |
| Característica organolépticas | - | - |
| Cor | Característica | - |
| Odor | Característico | - |
| Sabor | Característico | - |

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 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.

Avaliação de características organolépticas : POT75FQA/LEA – rev.02
Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos - IV edição 2005, cap. VI , p.283-319.

Fortaleza, 03 de fevereiro de 2022

Marcia Helena Portela Lima

MÁRCIA HELENA PORTELA LIMA

Engenheira de Alimentos

Crea – CE Nº 0615067387/7

Supervisão – 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

| | | | |
|----------|---|----------|-----------------|
| GERÊNCIA | ÁREA | PROCESSO | RE Nº 101/22 |
| GETAQ | Laboratório de Microbiologia de Alimentos - LMBA | Nº 23644 | 1 de 2 |

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: Sardinhas ao próprio suco com óleo comestível
 Natureza da amostra: Alimentos processados em embalagens herméticas, estáveis a temperatura ambiente.
 Data de Fabricação: 01/2021
 Marca: Nautique
 Peso/volume declarado: 125g
 Característica da Embalagem: Lata de aço
 Data da entrada: 14/01/2022
 Temperatura de recebimento: Não consta
 Responsável pela coleta: O cliente
 Data do início dos ensaios: 27/01/2022
 Produzido: SMG Industrial Ltda

Data de Validade: 01/2025
 Lote: 009/21
 SIF/DIPOA nº 0005/2993
 Hora de entrada: 15h30min
 Data do término dos ensaios: 28/01/2022



4. AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

| Amostra | Resultados | Critério de Aceitação ¹ |
|---------|---------------|------------------------------------|
| # 1 | Sem alteração | *Sem alteração |
| # 2 | Sem alteração | *Sem alteração |
| # 3 | Sem alteração | *Sem alteração |
| #4 | Sem alteração | *Sem alteração |
| #5 | Sem alteração | *Sem alteração |

1. O alimento não deve apresentar sinais de alterações que indiquem a presença de micro-organismos capazes de proliferar em condições normais de armazenamento e distribuição.

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 Picí
 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 101/22 |
| GETAQ | Laboratório de Microbiologia de Alimentos - LMBA | Nº 23644 | 2 de 2 |

RELATÓRIO DE ENSAIO



NOTAS

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

5. REFERÊNCIAS

Teste de Esterilidade Comercial: POT24MBA/LEA – rev.07
 American Public Health Association (APHA), Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 5.ed. 2015. pág. 75-85 e 95-100.

Fortaleza, 07 de fevereiro de 2022

Sônia Coelho Abreu de Oliveira
Sônia Coelho Abreu de Oliveira
 Engenheira de Alimentos
 CRO: 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