



RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

PREGÃO nº 017/2022- 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	Kg	Realiza	Aprovado, atende as especificações do edital.
02	Arroz parboilizado	Kg	Realiza	Aprovado, atende as especificações do edital.
03	Macarrão espaguete	Pacote 500g	Realiza	Aprovado, atende as especificações do edital.
04	Macarrão parafuso	Pacote 500g	Brandini	Aprovado, atende as especificações do edital.
05	Óleo de soja refinado	Garrafa 900mL	Zinha'	Aprovado, atende as especificações do edital.
06	Sal refinado iodado	kg	Pop	Aprovado, atende as especificações do edital.
07	Vinagre de álcool	Garrafa 500mL	Gota	Aprovado, atende as especificações do edital.
08	Alimento em pó a base de proteína isolada de soja	Lata 800g	Homone	Aprovado, atende as especificações do edital.
09	Flocão de milho	Pacote 500g	Monata'	Aprovado, atende as especificações do edital.
10	Leite em pó integral	Pacote 200g	Pioneiro	Aprovado, atende as especificações do edital.
11	Aveia em flocos	Pacote 170g	Yoki	Aprovado, atende as especificações do edital.
12	Canela em pó	Unidade 50g	Kilimo	Aprovado, atende as especificações do edital.
13	Colorau	Pacote 100g	Realiza	Aprovado, atende as especificações do edital.
14	Extrato de alho	Pote 200g	Temperados	Aprovado, atende as especificações do edital.
15	Extrato de tomate	Sachê 340g	Bonone	Aprovado, atende as especificações do edital.
16	Sardinha enlatada	Lata 125g	Nautique	Aprovado, atende as especificações do edital.

São Gonçalo do Amarante – CE, 09 de maio 2022.

Loirena Herculano Rocha Matos
 Lorena Herculano Rocha Matos
 Nutricionista CRN11-6919

Ciliana Ferreira Costa
 Ciliana Ferreira Costa
 Presidente do Conselho de Alimentação Escolar - CAE



FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

AÇÚCAR CRISTAL REALEZA

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:

Nome: Açúcar Cristal
Marca: REALEZA

2. IDENTIFICAÇÃO:

2.1 IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:

Nome: USINA SERRA GRANDE S/A
CNPJ: 12.706.289/0001-48
Endereço: Praça Coronel Carlos Lyra, s/n. Zona Rural - São José da Laje - AL

2.2 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

3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Ingredientes: Sacarose de cana-de-açúcar. 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.

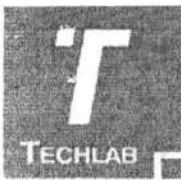
9. ELABORADO POR:

Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN11 7339

Fortaleza/CE, 03 de maio de 2022.


Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN11-7339





Laudo Nº: 579.2022.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: AÇUCAR CRISTAL 1KG (REALEZA) - LOT: 2021 FAB: 20/12/21 VAL: 16/03/23

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: 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, e ANEXO IIa)

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: 0012200002554000275260202200000

Israel Almeida Carneiro
CRQ 10200548 - 10ª Região





Laudo Nº: 529.2022.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: AÇUCAR CRISTAL 1KG (REALEZA) - LOT: 2021 FAB: 20/12/21 VAL: 16/03/23

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: 07/01/2022 16:40:00

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

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un	VMP	Metodologia
		Físicos		
Umidade	0,10	%	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: 0012200002554000274760202200000

Israel Almeida Carneiro
CRQ 10200548 - 10ª Região





Laudo Nº: 554.2022.B- V.0

01. Dados Contratação:

Soiicitante:

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



02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: AÇUCAR CRISTAL 1KG (REALEZA) - LOT: 2021 FAB: 20/12/21 VAL: 16/03/23

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: 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

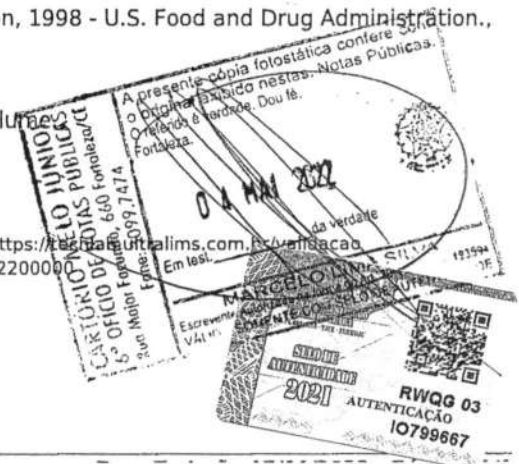
Aus/Pres em g - Presença ou Ausência em g, % (v/v) - % porcentagem em volume/volume

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/verificacao>
 Código de Verificação: 001220000255400027501020220000

Israel Almeida Carneiro
 CRQ 10200548 - 10ª Região



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 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

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. Lave 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:

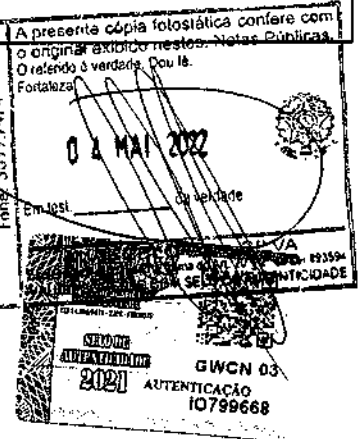
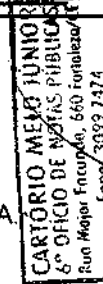
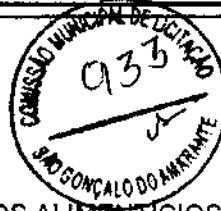
Fortaleza/CE, 03 de maio de 2022.

Dalila Albuquerque Zaranza

Nutricionista

CRN11 7339


Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN11-7339



RELATÓRIO DE ENSAIO

GERÊNCIA
GETAQ

LABORATÓRIO
LFQA

SOLICITAÇÃO Nº
23644

RE Nº
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 Ensaios: 24/01/2022
Data do Término dos Ensaios: 03/02/2022

Informações Adicionais: SUBGRUPO PARBOILIZADO | CLASSE LONGO FINO.
*EMPACOTADO POR: OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EIRELI.
*DISTRIBUIÇÃO EXCLUSIVA: OMEGA 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: POT01FOA/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): POT07FOA/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: POT02FOA/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): POT09FOA/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): POT05FOA/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: POT71FOA/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
Crea – CE Nº 0615067387/7
Supervisão – Nutea/Getaq



OS RESULTADOS APRESENTADOS NESTE DOCUMENTO TEM SIGNIFICAÇÃO RESTRITA E APLICAM-SE TÃO SOMENTE AO OBJETO DO 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
GETAQ	Laboratório de Microbiologia de Alimentos - LMBA	Nº 23644	105/22
			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
GETAQ	Laboratório de Microbiologia de Alimentos - LMBA	Nº 23644	105/22
			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 SIGNIFICACAO 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
GETAQ	Laboratório de Microbiologia de Alimentos - LMBA	Nº 23644	105/22
			3 de 4

RELATÓRIO DE ENSAIO



NOTAS

1. Amostra satisfatória de qualidade aceitável segundo os limites microbiológicos da Resolução RDC nº 301/2004 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/Appendix 2, 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.

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
GETAQ	Laboratório de Microbiologia de Alimentos - LMBA	Nº 23644	105/22
			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 alimentação 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
 CRO: 10.301.834 – 10ª Região
 Núcleo de Alimentos – Nutea/Getaq



OS RESULTADOS APRESENTADOS NESTE DOCUMENTO TEM SIGNIFICAÇÃO RESUMIDA 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





GOVERNO DO ESTADO DO CEARÁ
SECRETARIA DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO

AV. BEZERRA DE MENEZES, 1820 - SÃO GERARDO - FORTALEZA - CEARÁ
CNPJ 07.954.563/0001-68 - FONE: (0xx85) 3101-8065 - FAX: (0xx85) 3101-8067
E-mail: devceca@eda.ce.gov.br
AUTORIZADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO PARA EXECUTAR
A CLASSIFICAÇÃO DE PRODUTOS VEGETAIS CONFORME REGISTRO NO CGC/MAPA Nº CE000460-0

CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO

Nº do Certificado
CE000460-0-A-002.651

"De acordo com o que estabelece o Decreto nº 6.268, de 22 de novembro de 2007, que regulamenta a Lei nº 9.972, de 25 de maio de 2000, **DECLARAMOS** que a amostra em nosso poder apresentou os resultados da classificação constantes deste **DOCUMENTO**".

IDENTIFICAÇÃO DO CLIENTE

NOME OU RAZÃO SOCIAL OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EIRELI		CNPJ / CNPJ 41.600.131/0002-78	
ENDEREÇO RUA CAPITÃO HUGO BEZERRA, 120 - - Barroso -		CIDADE/UF Fortaleza/CE	CEP 60862730

INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO

Nº DA AMOSTRA 2204/19-03	PRODUTO ARROZ BENEFICIADO	MARCA COMERCIAL REALEZA	PESO LÍQUIDO Kg 20.720,00
FORMA DE ACONDICIONAMENTO SACOS	Nº DE VOLUMES 20.720	SAFRA 2019	LOTE 927

RESPONSÁVEL PELA AMOSTRAGEM
MAPA-S.D.A

UNIDADE ARMAZENADORA
OMEGA DIST DE PROD ALIM LTDA

NATUREZA DA OPERAÇÃO
LICITAÇÃO COMERCIAL

FINALIDADE
VENDA PARA O PODER PÚBLICO



RESULTADO DA CLASSIFICAÇÃO

GRUPO ARROZ BENEFICIADO	SUB GRUPO ARROZ PARBOILIZADO POLIDO
CLASSE LONGO FINO	SUBCLASSE N/A
CALIBRE N/A	TIPO 1(UM)
CATEGORIA N/A	UMIDADE 12,100

NORMA UTILIZADA: Instrução Normativa Nº 06/09

DISCRIMINAÇÃO DOS RESULTADOS DA CLASSIFICAÇÃO

PARÂMETROS ANALISADOS	Peso(g)	RESULTADO
Classe Longo	0,0700	1,3700
Classe Longo Fino	5,0500	98,6300
Mofados, ardidos e enegrecidos	0,0300	0,0300
Não gelatinizados	0,0000	7,2000
Picados ou manchados	0,9800	0,9800
Quebrados	4,5000	4,4900
Rajados	0,2700	0,2700
Total de Quebrados e Quirera	4,5000	4,4900

CONCLUSÃO DA CLASSIFICAÇÃO

AMOSTRA DENTRO DO PADRÃO PARA O GRUPO BENEFICIADO, SUBGRUPO PARBOILIZADO POLIDO, CLASSE LONGO FINO E TIPO 1(UM)

OBSERVAÇÕES OBRIGATORIAS

O PRODUTO OBJETO DESSA CLASSIFICAÇÃO FOI COLETADO PELO ORGÃO OFICIAL (Art. 19 DO DECRETO Nº 6.268 DE 22/11/2007), PODENDO SER DESTINADO ÀS COMPRAS, VENDAS OU DOAÇÕES DO PODER PÚBLICO****AMOSTRA APRESENTOU 18 GRÃOS GELATINIZADOS

IDENTIFICAÇÃO DO LAUDO DE ANÁLISE

NÚMERO 2204/19-03	DATA DE EMISSÃO 19/12/2019
CLASSIFICADOR CGC / MAPA JOEUDA CANDIDO FELISMINO DA SILVA / 1046	
EMPRESA CREDENCIADA SECRETARIA DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO REGISTRO NO CGC/MAPA: CE000460-0	

VALOR DO SERVIÇO PRESTADO

VALOR DA TAXA DE CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO (R\$) 1,91
PESO LÍQUIDO (T) DO LOTE 20,72
TAXA ARRECADADA (R\$) R\$39,57

IDENTIFICAÇÃO DO EMISSOR DO CERTIFICADO

CLASSIFICADOR CGC / MAPA
Joêuda Cândido Felismino da Silva
Joêuda Cândido Felismino da Silva
Classificadora
Reg. CGC / MAPA Nº 1046

LOCAL E DATA DE EMISSÃO:
POSTO DE FORTALEZA (CE 000460-0 0003) | 20/12/2019

2651

O PRAZO PARA CONTESTAÇÃO DESTA CLASSIFICAÇÃO SERÁ DE: 24 (VINTE E QUATRO) HORAS PARA OS PRODUTOS HORTÍCOLAS E, DEMAIS PERECÍVEIS E DE 15 (QUINZE) DIAS PARA OS DEMAIS PRODUTOS A PARTIR DA DATA DE EMISSÃO DO PRESENTE CERTIFICADO. QUALQUER EMENDA OU RASURA, MESMO RESSALVADA, INVALIDARÁ O PRESENTE DOCUMENTO. ESTE DOCUMENTO É VÁLIDO EM TODO O TERRITÓRIO NACIONAL, DEVIDAMENTE SELADO.

Revisão: 03
04/04/18
RG CLAVECE 03
PAG:1/1



04 MAI 2022

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

MACARRÃO ESPAGUETE DE SÊMOLA REALEZA



1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:

Nome: Macarrão espaguete de sêmola
Marca: REALEZA

2. IDENTIFICAÇÃO:

2.1 IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:

Nome: INDÚSTRIAS REUNIDAS HÉLIO ARRUDA COELHO LTDA.
CNPJ: 05.270.731/0001-70
Endereço: Rua Cel. Diogo Gomes, 156, Alto da Brasília - Sobral-Ce
Tel/Sac: (88) 3611 1021
Indústria Brasileira

2.2 IDENTIFICAÇÃO DO 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



3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9), corante natural de urucum.
CONTÉM GLÚTEN.

4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 80 g (1 prato)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor Energético	297 kcal = 1.247 kJ	15%
Carboidratos	61 g	20%
Proteínas	8,8 g	12%
Gorduras Totais	0,8 g	1%
Gorduras Saturadas	0 g	0%
Gorduras trans	0 g	**
Fibra Alimentar	2,32 g	9%
Sódio	0 mg	0%

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

5. INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO:

Modo de Preparo: O espaguete de semola Realeza: Acrescente 500g do espaguete de sêmola Realeza a 5 litros de água fervente, previamente temperada com 5 colheres (sobremesa) de sal ou a gosto e um fio de óleo, mexa rapidamente e deixe cozinhar por 7 a 9 minutos até ficar "al dente". logo apos, escorre e lave rapidamente com água fria se desejar. Acrescente o molho de sua preferência.porção para 5 pessoas.

Rendimento por embalagem: 6,25 porções de 80 g

Prazo de Validade: 12 meses

6. EMBALAGEM:

Embalagem primária: saco plástico transparente

Embalagem secundária: fardo plástico

Peso líquido: 500g

Peso líquido: 5 kg

7. FORMA DE ARMAZENAMENTO E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO:

Conservar em ambiente seco e ventilado. Evitar luz solar e calor, não colocar em contato com cereais a granel e produtos de higiene e limpeza.

8. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE:

Dispensado da obrigatoriedade de Registro conforme RDC nº 23 de março de 2000 e RDC 240/2018.

9. ELABORADO POR:

Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN6 18863

Fortaleza/CE, 03 de maio de 2022.

Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN11-7339

RELATÓRIO DE ENSAIO

GERÊNCIA	LABORATÓRIO	SOLICITAÇÃO Nº	RE Nº
GETAQ	LFQA	23432	3708/21



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: Massas alimentícias secas, com ou sem recheio, incluindo as massas instantâneas.

Amostra Identificada pelo Cliente: MASSA DE SÊMOLA - ESPAGUETE

Data de Fabricação: 08/2021

Data de Validade: 08/2022

Marca: REALEZA

Lote: 00027

Peso/Volume: 500g

Condicionamento: 28,0° C

Característica da Embalagem: Plástica

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: EMPACOTADO POR NEXO FOODS 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 3708/21
--------------------------	----------------------------	--------------------------------	-------------------------



4. RESULTADOS DOS ENSAIOS

Ensaíos	Resultados	Unidades
Umidade	12,08	g/100g (%)
Cinzas	00,56	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

Marcia Helena Portela Lima

MÁRCIA HELENA PORTELA LIMA
Engenheira de Alimentos
Crea – CE Nº 061506738777
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.

GERÊNCIA	ÁREA	PROCESSO	RE Nº
GETAQ	Laboratório de Microbiologia de Alimentos - LMBA	Nº 23432	3705/21
			1 de 3

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: Massa de sêmola - Espaguete
Natureza da amostra: Massas alimentícias secas, com ou sem recheio, incluindo as massas instantâneas
Data de Fabricação: 08/2021 Data de Validade: 12 meses
Marca: Realeza Lote: 00027
Peso/volume declarado: 500g
Característica da Embalagem: Plástica
Data da entrada: 06/12/2021 Hora de entrada: 10h00
Temperatura de recebimento: 28,0°C
Responsável pela coleta: O cliente
Data do início dos ensaios: 08/12/2021 Data do término dos ensaios: 15/12/2021
Informações Adicionais: Empacotado por Nexo Foods 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
GETAQ	Laboratório de Microbiologia de Alimentos - LMBA	Nº 23432	3705/21
			2 de 3

RELATÓRIO DE ENSAIO



4. RESULTADOS DOS ENSAIOS

Amostra	Ensaio	Resultados	Unidades ¹	[Li, Ls] ²	Parâmetros de referência ³
#1	<i>Escherichia coli</i>	<3,0	(NMP/g)	[- ; 9,5]	5x10 ⁵ ≤ A ≤ 10 ⁷
	<i>Salmonella sp</i>	Ausência	25g	-	Ausência
	<i>Bacillus cereus</i>	<10 ²	(UFC/d)	[79;126]	10 ² ≤ A ≤ 5x10 ³
	Estafilococos coagulase positiva	<10 ²	(UFC/g)	[79;126]	10 ³ ≤ A ≤ 5x10 ³
#2	<i>Escherichia coli</i>	<3,0	(NMP/g)	[- ; 9,5]	5x10 ⁵ ≤ A ≤ 10 ⁷
	<i>Salmonella sp</i>	Ausência	25g	-	Ausência
	<i>Bacillus cereus</i>	<10 ²	(UFC/g)	[79;126]	10 ² ≤ A ≤ 5x10 ³
	Estafilococos coagulase positiva	<10 ²	(UFC/g)	[79;126]	10 ³ ≤ A ≤ 5x10 ³
#3	<i>Escherichia coli</i>	<3,0	(NMP/g)	[- ; 9,5]	5x10 ⁵ ≤ A ≤ 10 ⁷
	<i>Salmonella sp</i>	Ausência	25g	-	Ausência
	<i>Bacillus cereus</i>	<10 ²	(UFC/g)	[79;126]	10 ² ≤ A ≤ 5x10 ³
	Estafilococos coagulase positiva	<10 ²	(UFC/g)	[79;126]	10 ³ ≤ A ≤ 5x10 ³
#4	<i>Escherichia coli</i>	<3,0	(NMP/g)	[- ; 9,5]	5x10 ⁵ ≤ A ≤ 10 ⁷
	<i>Salmonella sp</i>	Ausência	25g	-	Ausência
	<i>Bacillus cereus</i>	<10 ²	(UFC/g)	[79;126]	10 ² ≤ A ≤ 5x10 ³
	Estafilococos coagulase positiva	<10 ²	(UFC/g)	[79;126]	10 ³ ≤ A ≤ 5x10 ³
#5	<i>Escherichia coli</i>	<3,0	(NMP/g)	[- ; 9,5]	5x10 ⁵ ≤ A ≤ 10 ⁷
	<i>Salmonella sp</i>	Ausência	25g	-	Ausência
	<i>Bacillus cereus</i>	<10 ²	(UFC/g)	[79;126]	10 ² ≤ A ≤ 5x10 ³
	Estafilococos coagulase positiva	<10 ²	(UFC/g)	[79;126]	10 ³ ≤ A ≤ 5x10 ³

¹NMP: Número Mais Provável

²Li: Limite inferior

¹UFC: Unidades Formadoras de Colônias

²Ls: Limite superior

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

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

OS RESULTADOS APRESENTADOS NESTE DOCUMENTO TEM SIGNIFICAÇÃO SE SOMENTE AO OBJETO DE
SERVIÇO. SUA REPRODUÇÃO PARA OUTROS FINS SO PODERÁ SER FEITA SEM QUALQUER TIPO DE ALTERAÇÃO.

Núcleo de Tecnologia e Qualidade Industrial do Ceará - Nutec - Rua Prof. ... - Campus do Pici
CEP: 60440-552 . Fortaleza/CE. Fone: (85) 3101.2445 / 3101.2446 | caco... www.nutec.ce.gov.br



GERÊNCIA	ÁREA	PROCESSO	RE Nº
GETAQ	Laboratório de Microbiologia de Alimentos - LMBA	Nº 23432	3705/21
			3 de 3

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,
logx - u

Li = 10 limite inferior do intervalo de confiança

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.

5. REFERÊNCIAS

- *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.

- *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.

- *Bacillus cereus*

Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície: POT30 MBA/LEA –Rev. 00

ISO 7932:2016 – Microbiologia de Alimentos e de Produtos de Alimentação Animal – Método horizontal para enumeração

de microrganismos presuntivo como *Bacillus cereus* – Técnica de contagem de colônias a 30 °C.

- *Estafilococos coagulase positivo*

Enumeração de *Estafilococos coagulase positiva*: POT27MBA/LEA – rev.00

International Organization Standardization - ABNT NBR ISO ISO 6888-1 Microbiologia de alimentos para consumo

humano e animal – Método horizontal para enumeração de *Estafilococos coagulase positiva*. Parte 1: Técnica usando

ágar Baird-Parker.

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 APENAS AO SERVIÇO. SUA REPRODUÇÃO PARA OUTROS FINS SÓ PODERÁ SER FEITA DE FORMA INTEGRAL E SEM

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

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

MACARRÃO PARAFUSO BRANDINI

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:

Nome: Macarrão de Sêmola com Ovos
Marca: BRANDINI

2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:

Nome: J. MACÊDO S.A.
CNPJ: 14.998.371/0032-15
Endereço: Via Centro, 374, BR 324 - KM 20, Prédio I - CIA - Simões Filho - BA.
Tel/Sac: 0800 726 2020
Indústria Brasileira

3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais urucum e cúrcuma.
CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM OVOS E DERIVADOS DE TRIGO.

4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 80 g (1 prato)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor Energético	252 kcal = 1.058 kJ	13%
Carboidratos	52 g	17%
Proteínas	6,6 g	9%
Gorduras Totais	1,1 g	2%
Gorduras Saturadas	0 g	0%
Gorduras trans	0 g	(**)
Fibra Alimentar	1,5 g	6%
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: numa panela grande, ferva 1 litro de água para cada 100g de macarrão, adicionando sal a gosto e 1 fio de azeite. Tempo de cozimento: 7 a 9 minutos. Adicione a quantidade de macarrão desejada e mexa de vez em quando. Verifique se o macarrão está totalmente cozido, escorra bem e junte o molho de sua preferência.

Rendimento por embalagem: 6,25 porções de 80 g
Prazo de Validade: impresso na embalagem

6. EMBALAGEM:

Embalagem primária: pacote plástico transparente
Embalagem secundária: fardo plástico
Peso líquido: 500 g

7. FORMA DE ARMAZENAMENTO E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO:

Estocar em local fresco e seco, à temperatura ambiente. Não deve ser molhado no manuseio, transporte e armazenamento.

8. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE:

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

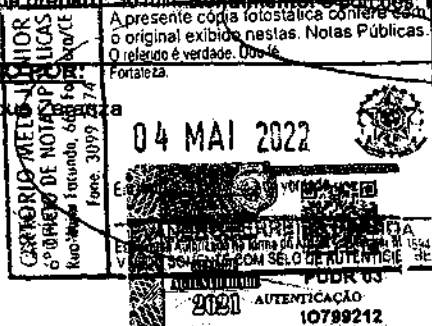
9. RECEITA: (SALADA TROPICAL)

Ingredientes: • 01 embalagem de MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS PARAFUSO BRANDINI; • 01 cenoura média ralada; • 01 maçã verde com casca picada; • 100g de peito de peru defumado picado; • 01 xíc (chá) de manga picada; • 01 xíc (chá) de erva-doce picada; • 03 col (sopa) de cheiro-verde picado; • sal a gosto; • 200g de creme de leite.

Modo de Preparo: prepare o macarrão BRANDINI conforme as instruções da embalagem. Escorra e passe pela água fria. Em uma vasilha, misture o macarrão já frio com os demais ingredientes. Coloque em uma travessa, decore a gosto e sirva em seguida. Tempo de preparo: 30 min. Rendimento: 6 porções. Dica: substitua o peito de peru por frango defumado.

10. ELABORADO POR:

Dalila Albuquerque
Nutricionista
CRN11 7339



Fortaleza/CE, 03 de maio de 2022.

Dalila Albuquerque
Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN11-7339

GERÊNCIA
GETAQ

LABORATÓRIO
LFQA

SOLICITAÇÃO Nº
23644

RE Nº
133/22



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: Massas alimentícias secas, com ou sem recheio, incluindo as massas instantâneas

Amostra Identificada pelo Cliente: MACARRÃO DE SÊMOLA PARAFUSO

Data de Fabricação: não consta

Data de Validade: 14/10/2023

Marca: BRANDINI

Lote: 723428

Peso/Volume: 500G

Condicionamento: 25,4°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: 14/01/2022 15:30

Data do Início dos Ensaios: 24/01/2022

Data do Término dos Ensaios: 27/01/2022

Informações Adicionais: -



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 133/22
-------------------	---------------------	-------------------------	-----------------

4. RESULTADOS DOS ENSAIOS

Ensaio	Resultados	Unidades
Umidade	10,47	g/100g (%)
Cinza	0,51	g/100g (%)
Acidez	1,96	g/100g (%)

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 acidez titulável: POT12FQA/LEA – rev.07
 Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos - IV edição 2005, cap. 312/IV, p. 577.

Fortaleza, 27 de janeiro 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.

GERÊNCIA	ÁREA	PROCESSO	RE Nº 103/2022
GETAQ	Laboratório de Microbiologia de Alimentos - LMBA	Nº 23644	1 de 3

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: Macarrão de sêmola parafuso
Natureza da amostra: Massas alimentícias secas, com ou sem recheio, incluindo as massas instantâneas
Data de Fabricação: Não consta Data de Validade: 14/10/2023
Marca: Brandini Lote: 723428
Peso/volume declarado: 500g
Característica da Embalagem: Plástica
Data da entrada: 14/01/2022 Hora de entrada: 15h30min
Temperatura de recebimento: 25,4°C
Responsável pela coleta: O cliente
Data do início dos ensaios: 21/01/2022 Data do término dos ensaios: 27/01/2022
Informações Adicionais: Produzido e Embalado por J. Macedo S.A



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
GETAQ	Laboratório de Microbiologia de Alimentos - LMBA	Nº 23644	103/2022
			2 de 3

RELATÓRIO DE ENSAIO



4. RESULTADOS DOS ENSAIOS

Amostra	Ensaio	Resultados	Unidades ¹	[Li, Ls] ²	Parâmetros de referência ³
#1	<i>Escherichia coli</i>	<3,0	(NMP/g)	[- ; 9,5]	5x10 ⁵ ≤ A ≤ 10 ⁷
	<i>Salmonella sp</i>	Ausência	25g	-	Ausência
	<i>Bacillus cereus</i>	<10 ²	(UFC/g)	[79;126]	10 ² ≤ A ≤ 5x10 ³
	Estafilococos coagulase positiva	<10 ²	(UFC/g)	[79;126]	10 ³ ≤ A ≤ 5x10 ³
#2	<i>Escherichia coli</i>	<3,0	(NMP/g)	[- ; 9,5]	5x10 ⁵ ≤ A ≤ 10 ⁷
	<i>Salmonella sp</i>	Ausência	25g	-	Ausência
	<i>Bacillus cereus</i>	<10 ²	(UFC/g)	[79;126]	10 ² ≤ A ≤ 5x10 ³
	Estafilococos coagulase positiva	<10 ²	(UFC/g)	[79;126]	10 ³ ≤ A ≤ 5x10 ³
#3	<i>Escherichia coli</i>	<3,0	(NMP/g)	[- ; 9,5]	5x10 ⁵ ≤ A ≤ 10 ⁷
	<i>Salmonella sp</i>	Ausência	25g	-	Ausência
	<i>Bacillus cereus</i>	<10 ²	(UFC/g)	[79;126]	10 ² ≤ A ≤ 5x10 ³
	Estafilococos coagulase positiva	<10 ²	(UFC/g)	[79;126]	10 ³ ≤ A ≤ 5x10 ³
#4	<i>Escherichia coli</i>	<3,0	(NMP/g)	[- ; 9,5]	5x10 ⁵ ≤ A ≤ 10 ⁷
	<i>Salmonella sp</i>	Ausência	25g	-	Ausência
	<i>Bacillus cereus</i>	<10 ²	(UFC/g)	[79;126]	10 ² ≤ A ≤ 5x10 ³
	Estafilococos coagulase positiva	<10 ²	(UFC/g)	[79;126]	10 ³ ≤ A ≤ 5x10 ³
#5	<i>Escherichia coli</i>	<3,0	(NMP/g)	[- ; 9,5]	5x10 ⁵ ≤ A ≤ 10 ⁷
	<i>Salmonella sp</i>	Ausência	25g	-	Ausência
	<i>Bacillus cereus</i>	<10 ²	(UFC/g)	[79;126]	10 ² ≤ A ≤ 5x10 ³
	Estafilococos coagulase positiva	<10 ²	(UFC/g)	[79;126]	10 ³ ≤ A ≤ 5x10 ³

¹NMP: Número Mais Provável

²Li: Limite inferior

¹UFC: Unidades Formadoras de Colônias

²Ls: Limite superior

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

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



OS RESULTADOS APRESENTADOS NESTE DOCUMENTO TEM SIGNIFICAÇÃO
SERVIÇO. SUA REPRODUÇÃO PARA OUTROS FINS SÓ PODERÁ SER FEITA

SOMENTE AO OBJETO DE
NENHUMA ALTERAÇÃO.

GERÊNCIA	ÁREA	PROCESSO	RE Nº
GETAQ	Laboratório de Microbiologia de Alimentos - LMBA	Nº 23644	103/2022
			3 de 3

RELATÓRIO DE ENSAIO



NOTAS

- Amostra satisfatória de qualidade aceitável segundo os limites microbiológicos da Resolução RDC 331/ IN nº 69 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 00).
- 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.
- A declaração de conformidade não leva em consideração o cálculo de incerteza de medição dos ensaios.

5. REFERÊNCIAS

- *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.
- *Salmonella sp*
 Detecção 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 detecção de *Salmonella spp*; ISO 7218: 2019.
- *Bacillus cereus*
 Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície: POT30 MBA/LEA –Rev. 00
 ISO 7932:2016 – Microbiologia de Alimentos e de Produtos de Alimentação Animal – Método horizontal para enumeração de microrganismos presuntivo como *Bacillus cereus* – Técnica de contagem de colônias a 30 °C.
- *Estafilococos coagulase positivo*
 Enumeração de *Estafilococos coagulase positiva*: POT27MBA/LEA – rev.00
 International Organization Standardization - ABNT NBR ISO ISO 6888-1 Microbiologia de alimentos para consumo humano e animal – Método horizontal para enumeração de *Estafilococos coagulase positiva*. Parte 1: Técnica usando ágar Baird-Parker.

Fortaleza, 27 de janeiro 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-
 SERVIÇO. SUA REPRODUÇÃO PARA OUTROS FINS SÓ PODERÁ SER FEITA DE FORMA INTEGRA

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

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

ÓLEO DE SOJA SINHÁ

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:

Nome: Óleo de Soja Refinado
Marca: SINHÁ



2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:

Nome: CARAMURU ALIMENTOS S.A.
CNPJ: 00.080.671/0001-00
Endereço: Via Expressa Júlio Borges de Souza, 4.240. Itumbiara - GO
Tel/Sac: 0800 727 5788
Indústria Brasileira

3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Ingredientes: Óleo de soja refinado (geneticamente modificado a partir de *Agrobacterium sp* e *Bacillus Thuringiensis*) e antioxidante: TBHQ e ácido cítrico. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS CONTÉM DERIVADOS DE SOJA.

4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL					
Porção de 13 ml (1 colher de sopa)					
Quantidade por porção		%VD (**)	Quantidade por porção		%VD (**)
Valor Energético	108 kcal = 444 kJ	5%	Gorduras monoinsaturadas	2,8 g	**
Carboidratos	0 g	0%	Gorduras poli-insaturadas	7,3 g	**
Proteínas	0 g	0%	Colesterol	0 g	**
Gorduras Totais	12 g	22%	Fibra alimentar	0 g	0%
Gorduras Saturadas	1,8 g	8%	Sódio	0 mg	0%
Gorduras trans	0 g	**	Vitamina E	3,1 mg	31%

*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 o preparo.
Rendimento por embalagem 900 ml: 69 porções de 13 ml.
Prazo de Validade: impresso na embalagem

6. EMBALAGEM:

Embalagem primária: Garrafa Plástico Pet Peso líquido: 900 ml
Embalagem secundária: caixa de papelão contendo 20 unidades. Peso líquido: 18 l.

7. FORMA DE ARMAZENAMENTO E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO:

Manter esta embalagem em local seco, longe de fonte de calor e ao abrigo da luz.

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
Nutricionista
CRN11 7339

Fortaleza/CE, 03 de maio de 2022.



Dalila Albuquerque Zaranza
Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN11-7339



Laudo Nº: 572.2022.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: OLEO DE SOJA REFINADO 900ML (SINHÁ) - L0009011IT FAB: 06/SET/21 VAL: 03/JUN/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	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 IIIa

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

: A amostra analisada ATENDE aos padrões legais vigentes.

<1,0 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: 0012200002554000275190202200000

Israel Almeida Carneiro
 CRQ 10200548 - 10ª Região





Laudo Nº: 522.2022.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: OLEO DE SOJA REFINADO 900ML (SINHÁ) - L0009011IT FAB: 06/SET/21 VAL: 03/JUN/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	0,05	%	N.A	AOAC
Físico-Químicos				
Lipídios	99,95	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: 0012200002554000274690202200000

Israel Almeida Carneiro
CRQ 10200548 - 10ª Região





Laudo Nº: 547.2022.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: OLEO DE SOJA REFINADO 900ML (SINHÁ) - L0009011IT FAB: 06/SET/21 VAL: 03/JUN/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://tec>
 Código de Verificação: 0012200002554000274940202200000



[Handwritten signature]

Israel Almeida Carneiro
CRQ 10200548 - 10ª Região



Cartório M.º do Júnior
1.º Ofício de Notas Públicas
Rua Araújo Freixo, 660 Fortaleza/CE
Fone: 3099.7474

A presente cópia fotostática confere com o original exibido nestas Notas Públicas. O referido é verdade. Dou fé.
Fortaleza.

04 MAI 2022

Em test. _____ da verdade

MARCELO LIMA SILVA
Escritor de Autenticação de Art. 20 § 2º da Lei 8.235/91
VÁLIDA SEMPRE COM SEU Q.C. DE AUTENTICIDADE





GOVERNO DO ESTADO DO CEARÁ
SECRETARIA DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO

AV. BEZERRA DE MENEZES, 1620 - SÃO GERARDO - FORTALEZA - CEARÁ
CNPJ 07.354.363/0001-68 - FONE: (0xx85) 3101-9065 - FAX: (0xx85) 3101-8067
E-mail: clavec@edz.ce.gov.br

AUTORIZADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO PARA EXECUTAR
A CLASSIFICAÇÃO DE PRODUTOS VEGETAIS CONFORME REGISTRO NO CGC/MAPA Nº CE000460-0

CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO

Nº do Certificado
CE000460-0-A-002.846

"De acordo com o que estabelece o Decreto nº 6.268, de 22 de novembro de 2007, que regulamenta a Lei nº 9.972, de 25 de maio de 2000, DECLARAMOS que a amostra em nosso poder apresentou os resultados da classificação constantes deste DOCUMENTO".

IDENTIFICAÇÃO DO CLIENTE		
NOME OU RAZÃO SOCIAL OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EIRELI		CNPJ / CNPJ 41.600.131/0002-78
ENDEREÇO RUA CAPITÃO HUGO BEZERRA, 120 - - Barroso -	CIDADE/UF Fortaleza/CE	CEP 60862730

INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO			
Nº DA AMOSTRA 2614/21-03	PRODUTO ÓLEO DE SOJA	MARCA COMERCIAL SINHÁ	PESO LÍQUIDO Kg 41.004,00
FORMA DE ACONDICIONAMENTO caixa com 20 garrafas de 900 ml	Nº DE VOLUMES 2.278	SAFRA 2020/2020	LOTE 0208JOIT0556
RESPONSÁVEL PELA AMOSTRAGEM NUCLA/SDA-CE		UNIDADE ARMAZENADORA OMEGA DIST DE PROD ALIM LTDA	
NATUREZA DA OPERAÇÃO LICITAÇÃO COMERCIAL		FINALIDADE VENDA PARA O PODER PÚBLICO	

RESULTADO DA CLASSIFICAÇÃO	
GRUPO N/A	SUB GRUPO N/A
CLASSE N/A	SUBCLASSE N/A
CALIBRE N/A	TIPO 2(DOIS)
CATEGORIA N/A	UMIDADE 0,065

NORMA UTILIZADA: Instrução Normativa Nº 49/06

DISCRIMINAÇÃO DOS RESULTADOS DA CLASSIFICAÇÃO		
PARÂMETROS ANALISADOS	Peso(g)	RESULTADO
Impurezas Insolúveis em Éter de Petróleo	0,0000	0,0150
Índice de acidez	0,0000	0,2500
Índice de Peróxidos	0,0000	1,5000
Ponto de fumaça (°C)	0,0000	196,0000
Sabões	0,0000	0,8000

CONCLUSÃO DA CLASSIFICAÇÃO

AMOSTRA DENTRO DO PADRÃO PARA ÓLEO DE SOJA TIPO 2(DOIS), AMOSTRA APRESENTA COR CARACTERÍSTICA, ODORE E SABOR CARACTERÍSTICOS E ASPECTO A 25°C LÍMPIDO E ISENTO DE IMPUREZAS.

OBSERVAÇÕES OBRIGATORIAS

AMOSTRA TIPO 2(DOIS) DE ACORDO OS LIMITES DE TOLERÂNCIA PARA PONTO DE FUMAÇA E ÍNDICE DE ACIDEZ ESTABELECIDOS NA IN MAPA 49, DE 22/12/2006. O PRODUTO OBJETO DESSA CLASSIFICAÇÃO FOI COLETADO PELO ORGÃO OFICIAL (Art. 19 DO DECRETO Nº 6.268 DE 22/11/2007), PODENDO SER DESTINADO ÀS COMPRAS, VENDAS OU DOAÇÕES DO PODER PÚBLICO***AMOSTRA ANALISADA PELA EMPRESA NACIONAL DE CLASSIFICAÇÃO E ANÁLISE LTDA, CONFORME CERTIFICADO DE ANÁLISE N 28225.

CARTÓRIO MELO JUNIOR
6º OFÍCIO DE NOTAS PÚBLICAS
Rua Major Facundo, 660 Fortaleza/CE
Fone: 3099.7474

A presente cópia fotostática confere com o original exibido nestas Notas Públicas. O infundado, verdade Doula.
Fortaleza.

04 MAI 2021

Em test.

MAPA SELADO
Escritório Autorizado de Formação de Lotes em Saldo
VÁLIDO SOMENTE COM SELO DE AUTENTICAÇÃO

2021
N.J.M.Y. 03
AUTENTICAÇÃO
10799732



IDENTIFICAÇÃO DO LAUDO DE ANÁLISE	
NÚMERO 2614/21-03	DATA DE EMISSÃO 04/03/2021
CLASSIFICADOR CGC / MAPA FRANCISCA BRUNA MOTA / 4970	
EMPRESA CREDENCIADA SECRETARIA DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO REGISTRO NO CGC/MAPA: CE000460-0	

VALOR DO SERVIÇO PRESTADO	
VALOR DA TAXA DE CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO (R\$)	1,40
PESO LÍQUIDO (T) DO LOTE	41,00
TAXA ARRECADADA (R\$)	R\$180,00

IDENTIFICAÇÃO DO EMISSOR DO CERTIFICADO

CLASSIFICADOR CGC / MAPA

Francisca Bruna da Mota
Francisca Bruna da Mota
Classificadora

LOCAL E DATA DE EMISSÃO:
POSTO DE FORTALEZA (CE 000460-0 0003) | 09/03/2021

GOVERNO DO ESTADO DO CEARÁ
Secretaria do Desenvolvimento Agrário

2846

O PRAZO PARA CONTESTAÇÃO DESSA CLASSIFICAÇÃO SERÁ DE: 24 (VINTE E QUATRO) HORAS PARA OS DEMAIS PERECÍVEIS E DE 15 (QUINZE) DIAS PARA OS DEMAIS PRODUTOS A PARTIR DA DATA DE EMISSÃO. QUALQUER EMENDA OU RASURAS, MESMO RESSALVADA, INVALIDARÁ O PRESENTE DOCUMENTO. ESTE DOCUMENTO É VÁLIDO EM TODO O TERRITÓRIO NACIONAL, DEVIDAMENTE SELADO.

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

SAL REFINADO IODADO POP



1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:

Nome: Sal Refinado Iodado
Marca: POP

2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:

Nome: SOCEL – SOCIEDADE OESTE LTDA
CNPJ: 08.249.708/0001-92
Endereço: Av. Rio Branco 1504/20 Mossoró - RN
Tel/Sac: (84) 3422 3000
Indústria Brasileira

3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Ingredientes: Cloreto de Sódio, Iodado de Potássio e Anti-Umectante INS-535 (Ferrocianeto de Sódio). **NÃO CONTÉM GLUTEN**

4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 1 g (1/4 colher de chá)		
	Quantidade por porção	%VD (*)
Sódio	390 mg	16%
Iodo	25 µg	19%
Não contém quantidades significativas de valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras <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: Pronto para o consumo.
Rendimento por embalagem de 1000 g: 1000 porções de 1 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 seco e arejado.

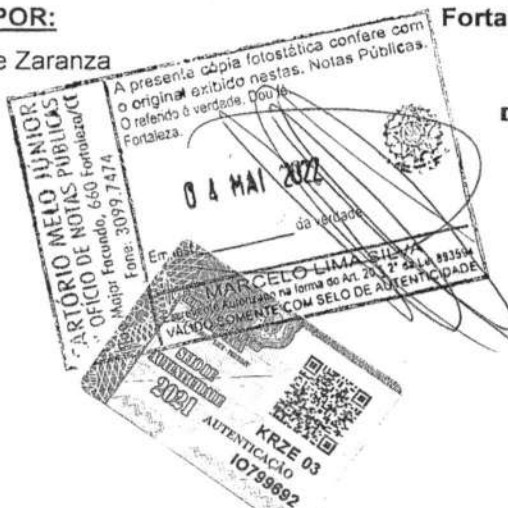
8. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE:

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

9. ELABORADO POR:

Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN11 7339

Fortaleza/CE, 03 de maio de 2022.



Dalila Albuquerque Zaranza
Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN11-7339



Laudo Nº: 555.2022.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			
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

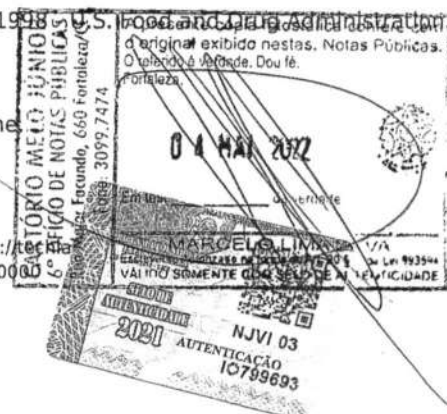
Legislação: Valores de referência estabelecidos conforme RDC ANVISA N° 14, DE 28 DE MARÇO DE 2014 - Regulamento Técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas e seus limites de tolerância, e Alimentos em geral

Referência(s) Normativa(s): Macroanalytical Procedures Manual, Electronic Version, 1998, Food and Drug Administration, 2011

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.techlabce.com.br>
 Código de Verificação: 00122000025540002750202022000000



[Handwritten signature]

Israel Almeida Carneiro
CRQ 10200548 - 10ª Região



CARTÓRIO MELO JUNIOR
6º OFÍCIO DE NOTAS PÚBLICAS
R. un. Major Facundo, 660 Fortaleza/CE
Fone: 3099.7474

A presente cópia fotostática confere com o original exibido nestas Notas Públicas. O referido é verdade. Dou fé.
Fortaleza.

04 MAI 2022

Em test. _____ do verídico

MARCELO LIMA SILVA
Escritor de Notas Públicas - Art. 20 § 1º da Lei 8933/94

GRUPO SCIENTE CARSEN, DE AUTENTICIDADE

