



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: Ipêe Natalie da Costa Rocha - ME

LOTE 02 – EXCLUSIVO PARA ME/EPP (20%)				
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	MARCA	PARECER
01	Açúcar cristal	Kg	Olho d'água	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	Soya	Aprovado, atende as especificações do edital.
06	Sal refinado iodado	kg	Moster	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	Domone	Aprovado, atende as especificações do edital.
09	Flocão de milho	Pacote 500g	Manata	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	Kitano	Aprovado, atende as especificações do edital.
13	Colorau	Pacote 100g	Realiza	Aprovado, atende as especificações do edital.
14	Extrato de alho	Pote 200g	Tempo da casa	Aprovado, atende as especificações do edital.
15	Extrato de tomate	Sachê 340g	Bonare	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.

Lorena 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 OLHO D'ÁGUA



1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:

Nome: Açúcar Cristal
Marca: OLHO D'ÁGUA

2 IDENTIFICAÇÃO DO EMPACOTADOR E DISTRIBUIDOR:

Nome: COMVAP AÇÚCAR E ÁLCOOL LTDA.
CNPJ: 05.343.207/0002-63
Endereço: Fazenda Sítio S/N Zona Rural. União-PI
Tel/Sac: (81) 3229-8837
Indústria Brasileira

3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Ingredientes: Açúcar Cristal Branco. 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
Fabricação: 11/2021 Validade: 18/09/2023

LOTE: 1304LOT14

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. RECEITA:

BOLO PRESTÍGIO GELADO: Ingredientes: • 4 ovos; • 2 xíc de açúcar cristal; • 1 col de fermento em pó; • 8 col (sopa) de leite fervendo; • 2 xíc de farinha de trigo e 1 pitada de sal. **Cobertura:** • 1 lata de leite condensado; • a mesma medida de leite; • 4 col de chocolate em pó; • 2 col rasas de maizena; • coco ralado e papel alumínio.

Modo de Preparo: Bolo 1. Bata as claras em neve, junte as gemas e demais ingredientes. Unta-se um tabuleiro e põe para assar, deixe esfriar e corte em pedacinhos quadrados. **Cobertura** 2. Misture todos os ingredientes, leve ao fogo até soltar da panela. Deixe esfriar mexendo sempre para não criar nata. Passe o bolo cortado no creme depois no coco ralado e embrulhe com papel alumínio e leve à geladeira.

9. ELABORADO POR

Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN11 7339



Fortaleza/CE, 09 de maio de 2022.

Dalila Albuquerque Zaranza
Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN11-7339

Laudo Nº: 6736.2022.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: JOSUE NATALIE DA COSTA ROCHA

CNPJ/CPF: 41.829.905/0001-56

Contato: JOÃO BATISTA E-mail: jbatista002015@gmail.com Fone: (85) 99241-0579

Proposta Comercial: 2197.2022.V0



02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: AÇÚCAR CRISTAL

Endereço Amostragem: R NENEM GONCALVES BARREIRA, 200, Lj02 CAMBESA Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60822145

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 05/05/2022 13:00:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL: JOÃO BATISTA; MARCA: OLHO D'ÁGUA; DF: 18/09/21; DV: 18/09/23; LOTE: 14; PESO: 1KG; APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO MICROBIOLÓGICO.

Data Recebimento: 05/05/2022 15:30:00

Data Início Amostra: 05/05/2022 15:30:00

Data Conclusão Amostra: 09/05/2022 11:39:54

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
COLIFORMES À 45°C	<3	NMP/g	-	CMMEF	05/05/2022

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 a "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: 0005000164671013775710202200000

LABOR SAÚDE SERVIÇOS DE ANÁLISE E COM. LTDA EPP
CNPJ: 11.048.968/0001-04

Priscilla Braga Martins
Fis. Química
CPF: 028.8728
CPF: 028.8728-74

LABOR SAÚDE SERV. DE ANÁL. E COM. LTDA EPP
CNPJ: 11.048.968/0001-04

Francisco Airton Abantes de Lima
Sócio
CPF: 036.393.993-00 | CRCQ 110700250-Técnico

Laudo Nº: 6737.2022.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: JOSUE NATALIE DA COSTA ROCHA

CNPJ/CPF: 41.829.905/0001-56

Contato: JOÃO BATISTA E-mail: jbatista002015@gmail.com Fone: (85) 99241-0579

Proposta Comercial: 2197.2022.V0



02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: AÇÚCAR CRISTAL

Endereço Amostragem: R NENEM GONCALVES BARREIRA,200, LJO2 CAMBEBA Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60822145

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 05/05/2022 13:00:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL:JOÃO BATISTA; MARCA:OLHO D'ÁGUA; DF:18/09/21; DV:18/09/23; LOTE:14; PESO:1KG; APRESENTAÇÃO:EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO FÍSICO-QUÍMICO.

Data Recebimento: 05/05/2022 15:30:00

Data Conferência: 09/05/2022 15:02:32

Responsável pela Conferência: marjesson.maia

Data Início Amostra: 05/05/2022 15:30:00

Data Conclusão Amostra: 09/05/2022 13:58:20

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
pH	5,71	U pH	-	IAL, Mét. 012/IV	05/05/2022

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

Legenda

U pH - Unidade de pH.

04. Informações Importantes:

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: 0005000164671013775720202200000

LABOR SAÚDE-SERV. DE ANAL. E COM. LTDA-EPP
CNPJ: 11.048.968/0001-04
Marjesson Maia da Silva
Químico
CRQ-CE: 10200381
CPF: 020.387.313-17

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

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

ARROZ PARBOILIZADO REALEZA

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:

Nome: Arroz Parboilizado
Marca: REALEZA

2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:

2.1 PRODUZIDO E EMPACOTADO POR:

Nome: INDUSTRIAL COMERCIO E BENEFICIAMENTO DE ARROZ LTDA. (1)
CNPJ: 16.576.114/0001-14
Nome: ARROZEIRA BOM JESUS LTDA. (2)
CNPJ: 04.882.507/0001-77
Nome: GRANCEREAL LTDA. (6)
CNPJ: 09.504.207/0001-78
Nome: LINEU PINZON INDUSTRIA E COMERCIO DE CEREAIS LTDA. (7)
CNPJ: 88.424.585/0001-18
Nome: COOPERATIVA REGIONAL AGROPECUARIA VALE DO ITAJAI. (5)
CNPJ: 85.789.782/0062-64

2.2 DISTRIBUIÇÃO EXCLUSIVA:

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.**

4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 50 g (1/4 xícara de chá)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor Energético	173 kcal = 735 kJ	9%
Carboidratos	39 g	13%
Proteínas	3,2 g	4%
Gorduras Totais	0,6 g	1%
Gorduras Saturadas	0,3 g	1%
Gorduras trans	0 g	(**)
Fibra Alimentar	0,6 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: Ferva 2 xícaras de água em uma panela, acrescente 1 xícara de arroz e tempere a gosto. Cozinhe em fogo baixo, com a panela semitampada por aprox. 20 min. ou até que a água seque. Mantenha a panela tampada até servir.

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:

Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN11 7339

Fortaleza/CE, 24 de janeiro de 2022.

Dalila Albuquerque Zaranza
Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN 11-7339



CARTÓRIO MELO JUNIOR
6º OFFÍCIO 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 referido é verdade. Dou fé.
Fortaleza:

09 MAI 2022

Em test. _____ da verdade



Laudo Nº: 6739.2022.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: JOSUE NATALIE DA COSTA ROCHA

CNPJ/CPF: 41.829.905/0001-56

Contato: JOÃO BATISTA E-mail: jbatista002015@gmail.com Fone: (85) 99241-0579

Proposta Comercial: 2197.2022.V0



02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: ARROZ PARBOILIZADO

Endereço Amostragem: R NENEM GONCALVES BARREIRA, 200, LJ02 CAMBEBA Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60822145

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 05/05/2022 13:00:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL: JOÃO BATISTA; MARCA: REALEZA; DF: 02/02/22; DV: 02/02/23; LOTE: 020222; PESO: 1KG; APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO FÍSICO-QUÍMICO.

Data Recebimento: 05/05/2022 15:30:00

Data Conferência: 09/05/2022 15:04:24

Responsável pela Conferência: marjesson.maia

Data Início Amostra: 05/05/2022 15:30:00

Data Conclusão Amostra: 09/05/2022 13:58:20

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
pH	5,70	U pH	-	IAL, Mét. 012/IV	05/05/2022

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

Legenda

U pH - Unidade de pH.

04. Informações Importantes:

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: 0005000164671013775740202200000

LABOR SAÚDE-SERV. DE ANÁL. E COM. LTDA-EPP
CNPJ: 11.048.968/0001-04

Marjesson Maia da Silva
Químico
CRQ-CE: 10200381
CPF: 020.367.313-17

LABOR SAÚDE-SERV. DE ANÁL. E COM. LTDA-EPP
CNPJ: 11.048.968/0001-04

Francisco Aírton Abrantes de Lima
Técnico
CPF: 036.393.983-00 / CRQ: 10700250

Laudo Nº: 6738.2022.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: JOSUE NATALIE DA COSTA ROCHA

CNPJ/CPF: 41.829.905/0001-56

Contato: JOÃO BATISTA E-mail: jbatista002015@gmail.com Fone: (85) 99241-0579

Proposta Comercial: 2197.2022.V0



02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: ARROZ PARBOILIZADO

Endereço Amostragem: R NENEM GONCALVES BARREIRA,200, LJ02 CAMBEBA Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60822145

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 05/05/2022 13:00:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL:JOÃO BATISTA; MARCA:REALEZA; DF:02/02/22; DV:02/02/23; LOTE:020222; PESO:1KG; APRESENTAÇÃO:EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO MICROBIOLÓGICO.

Data Recebimento: 05/05/2022 15:30:00

Data Início Amostra: 05/05/2022 15:30:00

Data Conclusão Amostra: 09/05/2022 11:39:54

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
COLIFORMES À 45°C	<3	NMP/g	-	CMMEF	05/05/2022

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 a "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: 0005000164671013775730202200000

LABOR SAÚDE SERV DE ANAL E COM LTDA EPP
CNPJ: 11.048.968/0001-04

Priscilla Fraga Martins
Farmacêutica
SAV-CE: 6728
EPP: 003.130.103-74

LABOR SAÚDE-SERV DE ANAL E COM. LTDA-EPP
CNPJ: 11.048.968/0001-04

Francisco Ailton Abrantes de Lima
Sócio
CPF: 036.393.983-00 / CRG: 10700250-Técnico

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 sêmola 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, 09 de maio de 2022.

Dalila Albuquerque Zaranza
 Dalila Albuquerque Zaranza
 Nutricionista
 CRN 11-7339

Laudo Nº: 6740.2022.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: JOSUE NATALIE DA COSTA ROCHA

CNPJ/CPF: 41.829.905/0001-56

Contato: JOÃO BATISTA E-mail: jbatista002015@gmail.com Fone: (85) 99241-0579

Proposta Comercial: 2197.2022.V0



02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: MACARRÃO TIPO ESPAGUETE DE SÊMOLA

Endereço Amostragem: R NENEM GONCALVES BARREIRA,200, LJO2 CAMBEBÁ Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60822145

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 05/05/2022 13:00:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL:JOÃO BATISTA; MARCA:REALEZA; DF:04/05/22; DV:04/05/23; LOTE:288; PESO:500G; APRESENTAÇÃO:EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO MICROBIOLÓGICO.

Data Recebimento: 05/05/2022 15:30:00

Data Início Amostra: 05/05/2022 15:30:00

Data Conclusão Amostra: 09/05/2022 11:39:54

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
COLIFORMES À 45°C	<3	NMP/g	-	CMMEF	05/05/2022

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 a "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: 0005000164671013775750202200000

LABOR SAÚDE SERV. DE ANÁL. E COM. LTDA-EPP
CNPJ: 11.048.968/0001-04

Priscila Braga Martins
Farmacêutica
CPF: 036.393.983-00
CPR: 003.180.193-74

LABOR SAÚDE-SERV. DE ANÁL. E COM. LTDA-EPP
CNPJ: 11.048.968/0001-04

Francisco Ailton Abrantes de Lima
Sócio
CPF: 036.393.983-00 / CRQ: 10760250-Técnico

Laudo Nº: 6741.2022.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: JOSUE NATALIE DA COSTA ROCHA

CNPJ/CPF: 41.829.905/0001-56

Contato: JOÃO BATISTA E-mail: jbatista002015@gmail.com Fone: (85) 99241-0579

Proposta Comercial: 2197.2022.V0



02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: MACARRÃO TIPO ESPAGUETE DE SÊMOLA

Endereço Amostragem: R NENEM GONCALVES BARREIRA, 200, LJ02 CAMBEBA Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60822145

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 05/05/2022 13:00:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL: JOÃO BATISTA; MARCA: REALEZA; DF: 04/05/22; DV: 04/05/23; LOTE: 288; PESO: 500G; APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO FÍSICO-QUÍMICO.

Data Recebimento: 05/05/2022 15:30:00

Data Conferência: 09/05/2022 15:05:30

Responsável pela Conferência: marjesson.maia

Data Início Amostra: 05/05/2022 15:30:00

Data Conclusão Amostra: 09/05/2022 13:58:20

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
pH	5,29	U pH	-	IAL, Mét. 012/IV	05/05/2022

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

Legenda

U pH - Unidade de pH.

04. Informações Importantes:

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: 0005000164671013775760202200000

LABOR SAÚDE-SERV. DE ANÁL. E COM. LTDA-EPP
CNPJ: 11.048.968/0001-04

Marjesson Maia da Silva
Zufírico
CRO-CE: 10200381
CPF: 020.387.313-17

LABOR SAÚDE-SERV. DE ANÁL. E COM. LTDA-EPP
CNPJ: 11.048.968/0001-04

Francisco Ailton Abrantes de Lima
SISTO
CPF: 036.393.983-00 | CRI: 10700250-Técnico

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.

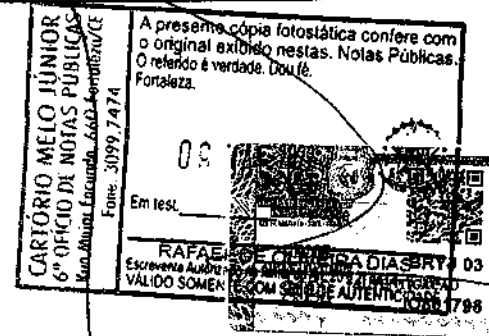
Modo de Preparo: prepare o macarrão BRANDINI conforme as instruções da embalagem. Escorra e passe pela água fria. Em uma vasilha, misture o macarrão já frio com os demais ingredientes. Coloque em uma travessa, decore a gosto e sirva em seguida. Tempo de preparo: 30 min. Rendimento: 8 porções. Dica: substitua o peito de peru por frango defumado.

10. ELABORADO POR:

Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN11 7339

Fortaleza/CE, 09 de maio de 2022.


Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN11-7339



Laudo Nº: 6742.2022.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: JOSUE NATALIE DA COSTA ROCHA

CNPJ/CPF: 41.829.905/0001-56

Contato: JOÃO BATISTA E-mail: jbatista002015@gmail.com Fone: (85) 99241-0579

Proposta Comercial: 2197.2022.V0



02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS TIPO PARAFUSO

Endereço Amostragem: R NENEM GONCALVES BARREIRA,200, LJO2 CAMBEBA Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60822145

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 05/05/2022 13:00:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL:JOÃO BATISTA; MARCA:BRANDINI; DV:29/05/23; LOTE:707026 A 121; PESO:500G; APRESENTAÇÃO:EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO MICROBIOLÓGICO.

Data Recebimento: 05/05/2022 15:30:00

Data Início Amostra: 05/05/2022 15:30:00

Data Conclusão Amostra: 09/05/2022 11:39:54

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
COLIFORMES À 45°C	<3	NMP/g	-	CMMEF	05/05/2022

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 a "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: 0005000164671013775770202200000

LABOR SAÚDE-SERV. DE ANÁL. E COM. LTDA-EPP
CNPJ: 11.048.968/0001-04

Priscilla Braga Martins
Farmacêutica
CRF-CE: 6709
CPF: 003.130.105-14

LABOR SAÚDE-SERV. DE ANÁL. E COM. LTDA-EPP
CNPJ: 11.048.968/0001-04

Francisco Ailton Abrantes de Lima
Sócio
CPF: 036.393.993-00 / CRQ: 10700250-Técnico

Laudo Nº: 6743.2022.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: JOSUE NATALIE DA COSTA ROCHA

CNPJ/CPF: 41.829.905/0001-56

Contato: JOÃO BATISTA E-mail: jbatista002015@gmail.com Fone: (85) 99241-0579

Proposta Comercial: 2197.2022.V0



02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS TIPO PARAFUSO

Endereço Amostragem: R NENEM GONCALVES BARREIRA, 200, LJO2 CAMBEBA Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60822145

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 05/05/2022 13:00:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL: JOÃO BATISTA; MARCA: BRANDINI; DV: 29/05/23; LOTE: 707026 A 121; PESO: 500G; APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO FÍSICO-QUÍMICO.

Data Recebimento: 05/05/2022 15:30:00

Data Conferência: 09/05/2022 15:06:58

Responsável pela Conferência: marjesson.maia

Data Início Amostra: 05/05/2022 15:30:00

Data Conclusão Amostra: 09/05/2022 13:58:20

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
pH	5,16	U pH	-	IAL, Mét. 012/IV	05/05/2022

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

Legenda

U pH - Unidade de pH.

04. Informações Importantes:

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: 0005000164671013775780202200000

LABOR SAÚDE-SERV. DE ANAL. E COM. LTDA-EPP
CNPJ: 11.048.968/0001-04

Marjesson Maia da Silva
Químico
CRQ-CE: 10200341
CPF: 020.367.313-17

LABOR SAÚDE-SERV. DE ANAL. E COM. LTDA-EPP
CNPJ: 11.048.968/0001-04

Francisco Ailton Abrantes de Lima
Sócio
CPF: 036.393.983-90 ACRIQ: 10790280-Técnico

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

ÓLEO DE SOJA SOYA



1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:

Nome: Óleo de soja refinado
Marca: SOYA

2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:

Nome: BUNGE ALIMENTOS S.A.
CNPJ: 84.046.101/0228-39
Endereço: Rod BR 242 km 1 Luís Eduardo Magalhães - BA
Tel/Sac: 0800 7275544
Indústria Brasileira

3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Ingredientes: Óleo de soja (geneticamente modificada a partir de *Agrobacterium sp.* 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 = 454 kJ	5%	Gorduras poliinsaturadas	6,7 g	**
Carboidratos	0 g	0%	Ômega 3 (ácido alfa-linolênico)	0,7 g	**
Proteínas	0 g	0%	Ômega 6 (ácido linoleico)	6,0 g	**
Gorduras Totais	12 g	22%	Colesterol	0 g	**
Gorduras Saturadas	2,1 g	10%	Fibra alimentar	0 g	0%
Gorduras trans	0 g	**	Sódio	0 mg	0%
Gorduras monoinsaturadas	3,2 g	**	Vitamina E	2,8 mg	28%

*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 em local seco, protegido da luz e longe de qualquer fonte de calor. Após aberto, consumir em até 30 dias.


8. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE:

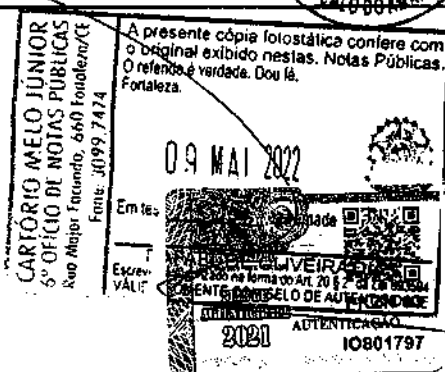
Isento da obrigatoriedade de Registro de Produtos Pertinentes à Área de Alimentos, conforme RDC 240/2018.

9. ELABORADO POR:

Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN11 7339

Fortaleza/CE, 09 de maio de 2022.


Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN11-7339



Laudo Nº: 6744.2022.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: JOSUE NATALIE DA COSTA ROCHA

CNPJ/CPF: 41.829.905/0001-56

Contato: JOÃO BATISTA E-mail: jbatista002015@gmail.com Fone: (85) 99241-0579

Proposta Comercial: 2197.2022.V0



02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: ÓLEO DE SOJA REFINADO

Endereço Amostragem: R NENEM GONCALVES BARREIRA,200, LJ02 CAMBEBA Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60822145

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 05/05/2022 13:00:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL:JOÃO BATISTA; MARCA:SOYA; DF:06/01/22; DV:03/10/22; LOTE:122B; PESO:900ML;
APRESENTAÇÃO:EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO MICROBIOLÓGICO.

Data Recebimento: 05/05/2022 15:30:00

Data Início Amostra: 05/05/2022 15:30:00

Data Conclusão Amostra: 09/05/2022 11:39:54

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
COLIFORMES À 45°C	<3	NMP/g	-	CMMEF	05/05/2022

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 a "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: 0005000164671013775790202200000

LABOR SAÚDE - SERV. DE ANAL. E COM. LTDA-EPP
CNPJ: 11.048.968/0001-04
Priscila Martins
CPF: 003.134.103-74

LABOR SAÚDE-SERV. DE ANAL. E COM. LTDA-EPP
CNPJ: 11.048.968/0001-04
Francisco Ailton Soares de Lima
CPF: 036.393.983-00 / CFC: 10700250-Técnico

Laudo Nº: 6745.2022.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: JOSUE NATALIE DA COSTA ROCHA

CNPJ/CPF: 41.829.905/0001-56

Contato: JOÃO BATISTA E-mail: jbatista002015@gmail.com Fone: (85) 99241-0579

Proposta Comercial: 2197.2022.V0



02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: ÓLEO DE SOJA REFINADO

Endereço Amostragem: R NENEM GONCALVES BARREIRA,200, LJ02 CAMBEBA Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60822145

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 05/05/2022 13:00:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL:JOÃO BATISTA; MARCA:SOYA; DF:06/01/22; DV:03/10/22; LOTE:122B; PESO:900ML;
APRESENTAÇÃO:EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO FÍSICO-QUÍMICO.

Data Recebimento: 05/05/2022 15:30:00

Data Conferência: 09/05/2022 15:08:11

Responsável pela Conferência: marjesson.maia

Data Início Amostra: 05/05/2022 15:30:00

Data Conclusão Amostra: 09/05/2022 13:58:20

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
pH	6,75	U pH	-	IAL, Mét. 012/IV	05/05/2022

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

Legenda

U pH - Unidade de pH.

04. Informações Importantes:

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: 0005000164671013775800202200000

LABOR SAÚDE-SERV. DE ANÁL. E COM. LTDA-EPP
CNPJ: 11.048.968/0001-04

Marjesson Maia da Silva
Químico
CRO-CE: 10200381
CPF: 020.367.313-17

LABOR SAÚDE-SERV. DE ANÁL. E COM. LTDA-EPP
CNPJ: 11.048.968/0001-04

Francisco Ailton Abantes de Lima
Sócio
CPF: 036.393.983-00 / C.R.C.: 10700250-Técnico

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

SAL MARINHO REFINADO IODADO MASTER

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:

Nome: Sal Refinado Iodado
Marca: MASTER

2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:

Nome: L. PRAXEDÉS GOMES
CNPJ: 40.789.745/0001-04
Endereço: Rod. BR 304, km 32 Distrito Industrial Mossoró - RN
Tel/Sac: (84) 3422 - 3531
Indústria Brasileira



3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

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

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.		

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
CRN6 18863

Fortaleza/CE, 09 de maio de 2022.


Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN11-7339



Laudo Nº: 6746.2022.B- V.0

01. Dados Contratação:

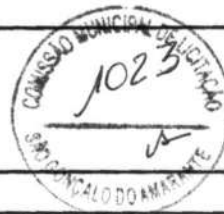
Solicitante:

Razão Social: JOSUE NATALIE DA COSTA ROCHA

CNPJ/CPF: 41.829.905/0001-56

Contato: JOÃO BATISTA **E-mail:** jbatista002015@gmail.com **Fone:** (85) 99241-0579

Proposta Comercial: 2197.2022.V0



02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: SAL MARINHO REFINADO IODADO

Endereço Amostragem: R NENEM GONCALVES BARREIRA,200, LJ02 CAMBEBA Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60822145

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 05/05/2022 13:00:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL:JOÃO BATISTA; MARCA:MASTER; DF:05/08/21; DV:08/24; LOTE:08/2021; PESO:1KG; APRESENTAÇÃO:EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO MICROBIOLÓGICO.

Data Recebimento: 05/05/2022 15:30:00

Data Início Amostra: 05/05/2022 15:30:00

Data Conclusão Amostra: 09/05/2022 11:39:54

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
COLIFORMES À 45°C	<3	NMP/g	-	CMMEF	05/05/2022

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 a "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: 0005000164671013775810202200000

LABOR SAÚDE SERVIÇOS DE ANÁLISE E COM. LTDA EPP
 CNPJ: 11.048.968/0001-04
 Priscila Maria Martins
 CPF: 036.393.983-00

LABOR SAÚDE-SERV. DE ANÁL. E COM. LTDA-EPP
 CNPJ: 11.048.968/0001-04
 Francisco Ailton Abrantes de Lima
 CPF: 036.393.983-00 / DIRQ: 0700260-Técnico

Laudo Nº: 6747.2022.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: JOSUE NATALIE DA COSTA ROCHA

CNPJ/CPF: 41.829.905/0001-56

Contato: JOÃO BATISTA E-mail: jbatista002015@gmail.com Fone: (85) 99241-0579

Proposta Comercial: 2197.2022.V0



02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: SAL MARINHO REFINADO IODADO

Endereço Amostragem: R NENEM GONCALVES BARREIRA,200, LJ02 CAMBEBA Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60822145

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 05/05/2022 13:00:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL:JOÃO BATISTA; MARCA:MASTER; DF:05/08/21; DV:08/24; LOTE:08/2021; PESO:1KG; APRESENTAÇÃO:EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO FÍSICO-QUÍMICO.

Data Recebimento: 05/05/2022 15:30:00

Data Conferência: 09/05/2022 15:09:19

Responsável pela Conferência: marjesson.maia

Data Início Amostra: 05/05/2022 15:30:00

Data Conclusão Amostra: 09/05/2022 13:58:20

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
pH	6,06	U pH	-	IAL, Mét. 012/IV	05/05/2022

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

Legenda

U pH - Unidade de pH.

04. Informações Importantes:

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: 000500016467101375820202200000

LABOR SAÚDE-SERV. DE ANÁL. E COM. LTDA-EPP
CNPJ: 11.048.968/0001-04

Marjesson Maia da Silva
Químico
CRQ-CE: 10200381
CPF: 020.367.313-17

LABOR SAÚDE-SERV. DE ANÁL. E COM. LTDA-EPP
CNPJ: 11.048.968/0001-04

Francisco Ailton Abrantes de Lima
Sócio
CPF: 036.393.983-00 ASSQ: 10700250-Técnico

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:

Fortaleza/CE, 09 de maio de 2022.

Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN6 18863


Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN11-7339



Laudo Nº: 6748.2022.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: JOSUE NATALIE DA COSTA ROCHA

CNPJ/CPF: 41.829.905/0001-56

Contato: JOÃO BATISTA E-mail: jbatista002015@gmail.com Fone: (85) 99241-0579

Proposta Comercial: 2197.2022.V0



02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: VINAGRE DE ÁLCOOL COLORIDO

Endereço Amostragem: R NENEM GONCALVES BARREIRA, 200, LJO2 CAMBEBA Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60822145

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 05/05/2022 13:00:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL:JOÃO BATISTA; MARCA:MARATÁ; DV:30/08/23; LOTE:242; PESO:500ML; APRESENTAÇÃO:EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO MICROBIOLÓGICO.

Data Recebimento: 05/05/2022 15:30:00

Data Início Amostra: 05/05/2022 15:30:00

Data Conclusão Amostra: 09/05/2022 11:39:54

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
COLIFORMES À 45°C	<3	NMP/g	-	CMMEF	05/05/2022

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 a "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: 0005000164671013775830202200000

LABOR SAÚDE SERVIÇOS AMBIENTAIS E COM. LTDA EPP
CNPJ: 11.048.968/0001-04

Priscila Braga Martins
Farmacêutica
CRF-CE: 6728
CPF: 003.138.103-74

LABOR SAÚDE-SERVIÇOS AMBIENTAIS E COM. LTDA-EPP
CNPJ: 11.048.968/0001-04

Francisco Ailton Abrentes de Lima
Sócio
CPF: 036.393.983-00 / CRQ: 10700250-Técnico

Laudo Nº: 6749.2022.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: JOSUE NATALIE DA COSTA ROCHA

CNPJ/CPF: 41.829.905/0001-56

Contato: JOÃO BATISTA E-mail: jbatista002015@gmail.com Fone: (85) 99241-0579

Proposta Comercial: 2197.2022.V0



02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: VINAGRE DE ÁLCOOL COLORIDO

Endereço Amostragem: R NENEM GONCALVES BARREIRA,200, LJ02 CAMBEBA Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60822145

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 05/05/2022 13:00:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL:JOÃO BATISTA; MARCA:MARATÁ; DV:30/08/23; LOTE:242; PESO:500ML; APRESENTAÇÃO:EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO FÍSICO-QUÍMICO.

Data Recebimento: 05/05/2022 15:30:00

Data Conferência: 09/05/2022 15:10:46

Responsável pela Conferência: marjesson.maia

Data Início Amostra: 05/05/2022 15:30:00

Data Conclusão Amostra: 09/05/2022 13:58:20

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
pH	2,54	U pH	-	IAL, Mét. 012/IV	05/05/2022

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

Legenda

U pH - Unidade de pH.

04. Informações Importantes:

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: 0005000164671013775840202200000

LABOR SAÚDE-SERV. DE ANÁL. E COM. LTDA-EPP
CNPJ: 11.048.968/0001-04

Marjesson Maia da Silva
Químico
CRQ-CE: 10200381
CPF: 020.367.313-17

LABOR SAÚDE-SERV. DE ANÁL. E COM. LTDA-EPP
CNPJ: 11.048.968/0001-04

Francisco Ailton Abrantes de Lima
Sócio
CPF: 036.393.983-00 | CRQ: 10700250-Técnico

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, 09 de maio de 2022.

Dalila Albuquerque Zaranza
Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN11-7339



Laudo Nº: 6750.2022.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: JOSUE NATALIE DA COSTA ROCHA

CNPJ/CPF: 41.829.905/0001-56

Contato: JOÃO BATISTA **E-mail:** jbatista002015@gmail.com **Fone:** (85) 99241-0579

Proposta Comercial: 2197.2022.V0



02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: FORMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO PARA LACTANTES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFANCIA

Endereço Amostragem: R NENEM GONCALVES BARREIRA,200, LJO2 CAMBEBA Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60822145

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 05/05/2022 13:00:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL:JOÃO BATISTA; MARCA:DANONE; DF:06/01/22; DV:27/12/23; LOTE:101301481 C1; PESO:800G; APRESENTAÇÃO:EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO MICROBIOLÓGICO.

Data Recebimento: 05/05/2022 15:30:00

Data Início Amostra: 05/05/2022 15:30:00

Data Conclusão Amostra: 09/05/2022 11:39:54

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
COLIFORMES À 45°C	<3	NMP/g	-	CMMEF	05/05/2022

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 a "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: 0005000164671013775850202200000

LABOR SAÚDE SERV. DE ANÁLISE COM. LTDA-EPP
CNPJ: 11.048.968/0001-04

Francisco Ailton Abrantes de Lima
Sócio
CPF: 036.393.983-00 / C.O.: 10700250-Técnico

LABOR SAÚDE-SERV. DE ANÁLISE COM. LTDA-EPP
CNPJ: 11.048.968/0001-04

Francisco Ailton Abrantes de Lima
Sócio
CPF: 036.393.983-00 / C.O.: 10700250-Técnico

Laudo Nº: 6751.2022.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: JOSUE NATALIE DA COSTA ROCHA

CNPJ/CPF: 41.829.905/0001-56

Contato: JOÃO BATISTA **E-mail:** jbatista002015@gmail.com **Fone:** (85) 99241-0579

Proposta Comercial: 2197.2022.V0



02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO PARA LACTANTES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA

Endereço Amostragem: R NENEM GONCALVES BARREIRA,200, LJ02 CAMBEBA Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60822145

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 05/05/2022 13:00:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL:JOÃO BATISTA; MARCA:DANONE; DF:06/01/22; DV:27/12/23; LOTE:101301481 C1; PESO:800G; APRESENTAÇÃO:EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO FÍSICO-QUÍMICO.

Data Recebimento: 05/05/2022 15:30:00

Data Conferência: 09/05/2022 15:11:58

Responsável pela Conferência: marjesson.maia

Data Início Amostra: 05/05/2022 15:30:00

Data Conclusão Amostra: 09/05/2022 13:58:20

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
pH	6,86	U pH	-	IAL, Mét. 012/IV	05/05/2022

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

Legenda

U pH - Unidade de pH.

04. Informações Importantes:

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: 0005000164671013775860202200000

LABOR SAÚDE-SERV. DE ANÁL. E COM. LTDA-EPP
CNPJ: 11.048.968/0001-04

Marjesson Maia da Silva
Químico
CRQ-CE: 10200381
CPF: 020.367.313-17

LABOR SAÚDE-SERV. DE ANÁL. E COM. LTDA-EPP
CNPJ: 11.048.968/0001-04

Francisco Ailton Aguiar de Lima
Sócio
CPF: 036.393.835-00 / RG: 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

Peso líquido: 500 g

Embalagem secundária: Fardo plástico.

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:

Fortaleza/CE, 09 de maio de 2022.

Dalila Albuquerque Zaranza

Nutricionista

CRN 11 7339


Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN11-7339



Laudo Nº: 6752.2022.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: JOSUE NATALIE DA COSTA ROCHA

CNPJ/CPF: 41.829.905/0001-56

Contato: JOÃO BATISTA **E-mail:** jbatista002015@gmail.com **Fone:** (85) 99241-0579

Proposta Comercial: 2197.2022.V0



02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: FARINHA DE MILHO FLOCADA SEM SAL

Endereço Amostragem: R NENEM GONCALVES BARREIRA,200, LJ02 CAMBEBA Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60822145

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 05/05/2022 13:00:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL:JOÃO BATISTA; MARCA:MARATA; DV:29/09/22; LOTE:088; PESO:500G; APRESENTAÇÃO:EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO MICROBIOLÓGICO.

Data Recebimento: 05/05/2022 15:30:00

Data Início Amostra: 05/05/2022 15:30:00

Data Conclusão Amostra: 09/05/2022 11:39:54

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
COLIFORMES À 45°C	<3	NMP/g	-	CMMEF	05/05/2022

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 a "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: 0005000164671013775870202200000

LABOR SAÚDE SERV. DE ANÁL. E COM. LTDA EPP
CNPJ: 11.048.968/0001-04
Priscila Maria Martins
CPF: 036.393.983-74

LABOR SAÚDE-SERV. DE ANÁL. E COM. LTDA-EPP
CNPJ: 11.048.968/0001-04

Francisco Ailton Brites de Lima
Sócio
CPF: 036.393.983-00 / CBO: 16700200-Técnico

Laudo Nº: 6753.2022.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: JOSUE NATALIE DA COSTA ROCHA

CNPJ/CPF: 41.829.905/0001-56

Contato: JOÃO BATISTA **E-mail:** jbatista002015@gmail.com **Fone:** (85) 99241-0579

Proposta Comercial: 2197,2022.V0



02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: FARINHA DE MILHO FLOCADA SEM SAL

Endereço Amostragem: R NENEM GONCALVES BARREIRA,200, LJ02 CAMBEBA Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60822145

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 05/05/2022 13:00:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL:JOÃO BATISTA; MARCA:MARATA; DV:29/09/22; LOTE:088; PESO:500G; APRESENTAÇÃO:EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO FÍSICO-QUÍMICO

Data Recebimento: 05/05/2022 15:30:00

Data Conferência: 09/05/2022 15:13:12

Responsável pela Conferência: marjesson.maia

Data Início Amostra: 05/05/2022 15:30:00

Data Conclusão Amostra: 09/05/2022 13:58:20

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
pH	5,74	U pH	-	IAL, Mét. 012/IV	05/05/2022

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

Legenda

U pH - Unidade de pH.

04. Informações Importantes:

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: 0005000164671013775880202200000

LABOR SAÚDE-SERV. DE ANÁL. E COM. LTDA-EPP
CNPJ: 11.048.968/0001-04
Marjesson Maia da Silva
Químico
CRQ-CE: 10200381
CPF: 020.367.313-17

LABOR SAÚDE-SERV. DE ANÁL. E COM. LTDA-EPP
CNPJ: 11.048.968/0001-04
Francisco Ailton Abrantes de Lima
Sócio
CPF: 036.383.983-00 / CRQ: 10700260-Técnico

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
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.

Peso líquido: 200 g

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, 09 de maio de 2022.

Dalila Albuquerque Zaranza
Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN11-7339

CARTÓRIO MELO JUNIOR
OFÍCIO DE NOTAS PÚBLICAS
Rua Miguel Encarnação, 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.



Laudo Nº: 6754.2022.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: JOSUE NATALIE DA COSTA ROCHA

CNPJ/CPF: 41.829.905/0001-56

Contato: JOÃO BATISTA **E-mail:** jbatista002015@gmail.com **Fone:** (85) 99241-0579

Proposta Comercial: 2197.2022.V0



02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: LEITE EM PÓ INTEGRAL

Endereço Amostragem: R NENEM GONCALVES BARREIRA,200, LJO2 CAMBEBÁ Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60822145

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 05/05/2022 13:00:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL:JOÃO BATISTA; MARCA:PIONEIRO; DF:30/07/21; DV:30/07/22; LOTE:08; PESO:200G; SIE:160; APRESENTAÇÃO:EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO MICROBIOLÓGICO.

Data Recebimento: 05/05/2022 15:30:00

Data Início Amostra: 05/05/2022 15:30:00

Data Conclusão Amostra: 09/05/2022 11:39:54

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
COLIFORMES À 45°C	<3	NMP/g	-	CMMEF	05/05/2022

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 a "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: 0005000164671013775890202200000

LABOR SAÚDE - SERVIÇOS DE ANÁLISE E COM. LTDA-EPP
CNPJ: 11.048.968/0001-04
Priscila Cecília Martins
Fisioterapeuta
CRF: 251672
CPF: 003.131.113-74

LABOR SAÚDE-SERV. DE ANÁLISE E COM. LTDA-EPP
CNPJ: 11.048.968/0001-04

Francisco Ailton Abrantes de Lima
Sócio
CPF: 036.393.983-00 / CRF: 10700250-Técnico

Laudo Nº: 6755.2022.B- V.0

01. Dados Contratação:

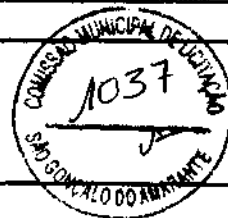
Solicitante:

Razão Social: JOSUE NATALIE DA COSTA ROCHA

CNPJ/CPF: 41.829.905/0001-56

Contato: JOÃO BATISTA E-mail: jbatista002015@gmail.com Fone: (85) 99241-0579

Proposta Comercial: 2197.2022.V0



02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: LEITE EM PÓ INTEGRAL

Endereço Amostragem: R NENEM GONCALVES BARREIRA,200, LJO2 CAMBEBA Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60822145

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 05/05/2022 13:00:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL:JOÃO BATISTA; MARCA:PIONEIRO; DF:30/07/21; DV:30/07/22; LOTE:08; PESO:200G; SIE:160; APRESENTAÇÃO:EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO FÍSICO-QUÍMICO.

Data Recebimento: 05/05/2022 15:30:00

Data Conferência: 09/05/2022 15:14:34

Responsável pela Conferência: marjesson.mala

Data Início Amostra: 05/05/2022 15:30:00

Data Conclusão Amostra: 09/05/2022 13:58:20

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
pH	6,34	U pH	-	IAL, Mét. 012/IV	05/05/2022

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

Legenda

U pH - Unidade de pH.

04. Informações Importantes:

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: 0005000164671013775900202200000

LABOR SAUDE-SERV. DE ANÁL. E COM. LTDA-EPP
CNPJ: 11.048.968/0001-04

Marjesson Mala da Silva
Químico
CRO-CE: 10209381
CPF: 020.367.313-17

LABOR SAUDE-SERV. DE ANÁL. E COM. LTDA-EPP
CNPJ: 11.048.968/0001-04

Francisco Ailton Abantes de Lima
Sócio
CPF: 036.393.993-00 / CRO: 11700250-Técnicos

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		%VD (*)	Quantidade por porção		%VD (*)
Valor Energético	107 kcal = 449 kJ	5%	Gorduras <i>trans</i>	0	**
Carboidratos	16 g	5%	Fibra Alimentar	3,1 g	12%
Proteínas	5,0 g	7%	Sódio	0	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, 09 de maio de 2022.

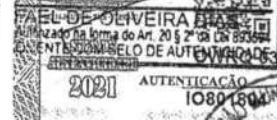
Dalila Albuquerque Zaranza
Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN11-7339

CARTÓRIO MELO JUNIOR
6º OFÍCIO DE NOTAS PÚBLICAS
Rua Major Facundo, 644 - Fortaleza/CE
Fone: 3099.7474

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

09 MAI 2022

Em tebo.
Escrivão
VALIP



Laudo Nº: 6756.2022.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: JOSUE NATALIE DA COSTA ROCHA

CNPJ/CPF: 41.829.905/0001-56

Contato: JOÃO BATISTA E-mail: jbatista002015@gmail.com Fone: (85) 99241-0579

Proposta Comercial: 2197.2022.V0



02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: AVEIA EM FLOCOS

Endereço Amostragem: R NENEM GONCALVES BARREIRA,200, Lj02 CAMBEBA Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60822145

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 05/05/2022 13:00:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL:JOÃO BATISTA; MARCA:YOKI; DV:31/01/23; LOTE:A22BRMP31; PESO:170G;
APRESENTAÇÃO:EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO MICROBIOLÓGICO.

Data Recebimento: 05/05/2022 15:30:00

Data Início Amostra: 05/05/2022 15:30:00

Data Conclusão Amostra: 09/05/2022 11:39:54

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
COLIFORMES À 45°C	<3	NMP/g	-	CMMEF	05/05/2022

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 a "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: 0005000164671013775910202200000

LABOR SAÚDE SERV. DE ANÁL. E COM. LTDA-EPP
CNPJ: 11.048.968/0001-04
Priscila Gomes Martins
Téc. em Microbiologia
CRP-CE 0124
CPF: 999.330.153-74

LABOR SAÚDE-SERV. DE ANÁL. E COM. LTDA-EPP
CNPJ: 11.048.968/0001-04
Francisco Airton Abrantes de Lima
Sênior
CPF: 036.383.363-00 / ORÇ. 10700250-Técnico

Laudo Nº: 6757.2022.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: JOSUE NATALIE DA COSTA ROCHA

CNPJ/CPF: 41.829.905/0001-56

Contato: JOÃO BATISTA E-mail: jbatista002015@gmail.com Fone: (85) 99241-0579

Proposta Comercial: 2197.2022.V0



02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: AVEIA EM FLOCOS

Endereço Amostragem: R NENEM GONCALVES BARREIRA,200, LJ02 CAMBEBA Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60822145

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 05/05/2022 13:00:00

Característica da Amostra: Simples

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

Data Recebimento: 05/05/2022 15:30:00

Data Conferência: 09/05/2022 15:15:54

Responsável pela Conferência: marjesson.maia

Data Início Amostra: 05/05/2022 15:30:00

Data Conclusão Amostra: 09/05/2022 13:58:20

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
pH	5,82	U pH	-	IAL, Mét. 012/IV	05/05/2022

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

Legenda

U pH - Unldade de pH.

04. Informações Importantes:

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: 0005000164671013775920202200000

LABOR SAÚDE-SERV. DE ANÁL. E COM. LTDA-EPP
CNPJ: 11.048.968/0001-04

Marjesson Maia da Silva
Químico
CRQ-CE: 10200881
CPF: 020.367.313-17

LABOR SAÚDE-SERV. DE ANÁL. E COM. LTDA-EPP
CNPJ: 11.048.968/0001-04

Francisco Ailton Abranches de Lima
Sócio
CPF: 036.393.983-00 | CRQ: 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)

Peso líquido: 50 g

Embalagem secundária: Fardo Plástico

7. FORMA DE ARMAZENAMENTO E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO:

Conservar em local fresco, seco e arejado.


8. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE:

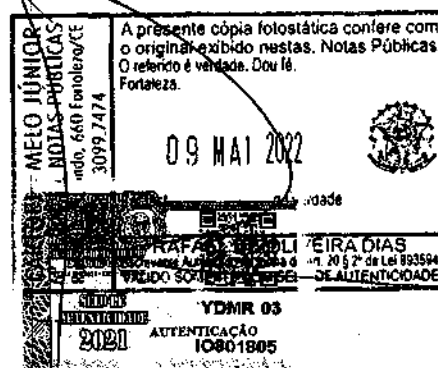
Isento da obrigatoriedade de Registro de Produtos Pertinentes à Área de Alimentos, conforme RDC 240/2018.

9. ELABORADO POR:

Fortaleza/CE, 09 de maio de 2022.

Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN6 18863


Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN11-7339



Laudo Nº: 6760.2022.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: JOSUE NATALIE DA COSTA ROCHA

CNPJ/CPF: 41.829.905/0001-56

Contato: JOÃO BATISTA **E-mail:** jbatista002015@gmail.com **Fone:** (85) 99241-0579

Proposta Comercial: 2204.2022.V0



02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: CANELA EM PÓ

Endereço Amostragem: R NENEM GONCALVES BARREIRA,200, LJ02 CAMBEBA Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60822145

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 05/05/2022 13:00:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL:JOÃO BATISTA; MARCA:KITANO; DV:04/08/23; LOTE:B22BRPP10 2; PESO:50G; APRESENTAÇÃO:EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO MICROBIOLÓGICO.

Data Recebimento: 05/05/2022 15:45:00

Data Início Amostra: 05/05/2022 15:45:00

Data Conclusão Amostra: 10/05/2022 09:32:14

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
COLIFORMES À 45°C	<3	NMP/g	-	CMMEF	05/05/2022

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 a "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: 0005000164671013775980202200000

LABOR SAÚDE SERV. DE ANAL. E COM. LTDA EPP
CNPJ: 11.048.968/0001-04
Priscila Braga Martins
Farmacêutica
CPF-CEI: 6728
CPF: 003.130.103-74

LABOR SAÚDE-SERV. DE ANAL. E COM. LTDA-EPP
CNPJ: 11.048.968/0001-04
Francisco Airton Abrantes de Lima
Socio
CPF: 036.393.933-00 / CRC: 10709260-Técnico

Laudo Nº: 6761.2022.B- V.0

01. Dados Contratação:

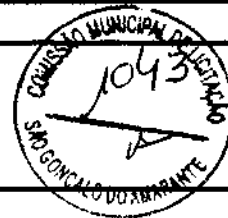
Solicitante:

Razão Social: JOSUE NATALIE DA COSTA ROCHA

CNPJ/CPF: 41.829.905/0001-56

Contato: JOÃO BATISTA E-mail: jbatista002015@gmail.com Fone: (85) 99241-0579

Proposta Comercial: 2204.2022.V0



02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: CANELA EM PÓ

Endereço Amostragem: R. NENEM GONCALVES BARREIRA, 200, LJO2 CAMBEBA Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60822145

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 05/05/2022 13:00:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL: JOÃO BATISTA; MARCA: KITANO; DV: 04/08/23; LOTE: B22BRPP10 2; PESO: 50G; APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO FÍSICO-QUÍMICO.

Data Recebimento: 05/05/2022 15:45:00

Data Conferência: 09/05/2022 11:37:48

Responsável pela Conferência: marjesson.maia

Data Início Amostra: 05/05/2022 15:45:00

Data Conclusão Amostra: 09/05/2022 10:30:00

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
pH	4,52	U pH	-	IAL, Mét. 012/IV	05/05/2022

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

Legenda

U pH - Unidade de pH.

04. Informações Importantes:

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: 0005000164671013775990202200000

LABOR SAÚDE SERV. DE ANÁL. E COM. LTDA-EPP
CNPJ: 11.048.968/0001-04

Marjesson Maia de Silva
Químico
CRC-CE: 10200384
CPF: 020.387.313-17

LABOR SAÚDE SERV. DE ANÁL. 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

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/CE
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 CONTÉM 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:

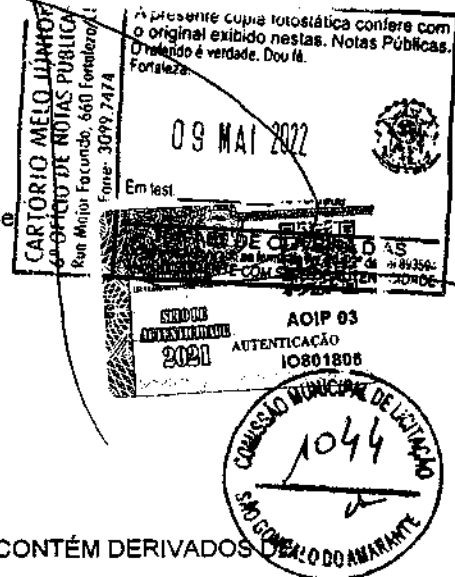
Isento da obrigatoriedade de Registro de Produtos Pertinentes à Área de Alimentos, conforme RDC 240/2018.

10. ELABORADO POR:

Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN11 7339

Fortaleza/CE, 09 de maio de 2022.


Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN11-7339



Laudo Nº: 6762.2022.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: JOSUE NATALIE DA COSTA ROCHA

CNPJ/CPF: 41.829.905/0001-56

Contato: JOÃO BATISTA **E-mail:** jbatista002015@gmail.com **Fone:** (85) 99241-0579

Proposta Comercial: 2204.2022.V0



02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: COLORÍFICO

Endereço Amostragem: R NENEM GONCALVES BARREIRA,200, LJO2 CAMBEBA Cidade: FORTALEZA/CE **CEP:** 60822145

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 05/05/2022 13:00:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL:JOÃO BATISTA; MARCA:REALEZA; DV:30/09/22; LOTE:2109; PESO:100G; APRESENTAÇÃO:EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO MICROBIOLÓGICO.

Data Recebimento: 05/05/2022 15:45:00

Data Início Amostra: 05/05/2022 15:45:00

Data Conclusão Amostra: 10/05/2022 09:32:14

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
COLIFORMES À 45°C	<3	NMP/g	-	CMMEF	05/05/2022

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 a "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: 0005000164671013776000202200000

LABOR SAÚDE SERV. DE ANAL. E COM. LTDA-EPP
CNPJ: 11.048.968/0001-04

Priscila Braga Martins
Farmacêutica
CPF-CE: 6728
CPR: 003.690.065-74

LABOR SAÚDE-SERV. DE ANAL. E COM. LTDA-EPP
CNPJ: 11.048.968/0001-04

Francisco Ailton Vitorino de Lima
Sócio
CPF: 035.393.993-00 | CRQ: 10700250-Técnico

Laudo Nº: 6763.2022.B- V.0

01. Dados Contratação:

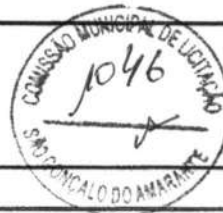
Solicitante:

Razão Social: JOSUE NATALIE DA COSTA ROCHA

CNPJ/CPF: 41.829.905/0001-56

Contato: JOÃO BATISTA **E-mail:** jbatista002015@gmail.com **Fone:** (85) 99241-0579

Proposta Comercial: 2204.2022.V0



02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: COLORÍFICO

Endereço Amostragem: R NENEM GONCALVES BARREIRA,200, LQ02 CAMBEBA Cidade: FORTALEZA/CE **CEP:** 60822145

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 05/05/2022 13:00:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL:JOÃO BATISTA; MARCA:REALEZA; DV:30/09/22; LOTE:2109; PESO:100G; APRESENTAÇÃO:EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO FÍSICO-QUÍMICO.

Data Recebimento: 05/05/2022 15:45:00

Data Conferência: 09/05/2022 11:38:57

Responsável pela Conferência: marjesson.maia

Data Início Amostra: 05/05/2022 15:45:00

Data Conclusão Amostra: 09/05/2022 10:30:00

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
pH	5,16	U pH	-	IAL, Mét. 012/IV	05/05/2022

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

Legenda

U pH - Unidade de pH.

04. Informações Importantes:

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: 0005000164671013776010202200000

LABOR SAÚDE-SERV. DE ANÁL. E COM. LTDA-EPP
CNPJ: 11.048.968/0001-04

Marjesson Maia da Silva
Químico
CRQ-CE: 10200381
CPF: 020.367.313-17

LABOR SAÚDE-SERV. DE ANÁL. E COM. LTDA-EPP
CNPJ: 11.048.968/0001-04

Francisco Airton Abrantes de Lima
Sócio
CPF: 036.393.983-00 / CRQ: 10700250-Técnico

Laudo Nº: 6766.2022.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: JOSUE NATALIE DA COSTA ROCHA

CNPJ/CPF: 41.829.905/0001-56

Contato: JOÃO BATISTA E-mail: jbatista002015@gmail.com Fone: (85) 99241-0579

Proposta Comercial: 2204.2022.V0



02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: ALHO PICADO

Endereço Amostragem: R NENEM GONCALVES BARREIRA,200, LJ02 CAMBEBA Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60822145

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 05/05/2022 13:00:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL:JOÃO BATISTA; MARCA:TEMPERO DA CASA; DV:MAR/2023; LOTE:1553; PESO:200G; APRESENTAÇÃO:EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO MICROBIOLÓGICO.

Data Recebimento: 05/05/2022 15:45:00

Data Início Amostra: 05/05/2022 15:45:00

Data Conclusão Amostra: 10/05/2022 09:32:14

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
COLIFORMES À 45°C	<3	NMP/g	-	CMMEF	05/05/2022

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 a "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: 0005000164671013776040202200000

LABOR SAÚDE SERV. DE ANAL. E COM. LTDA EPP
CNPJ: 11.048.968/0001-04

Priscila Braga Martins
Farmacêutica
CRF-CE 6728
CPF: 003.132.103-74

LABOR SAÚDE-SERV. DE ANAL. E COM. LTDA-EPP
CNPJ: 11.048.968/0001-04

Francisco Ailton Abrantes de Lima
Sócio
CPF: 036.393.983-00 / CRQ: 10700250-Técnico

Laudo Nº: 6767.2022.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: JOSUE NATALIE DA COSTA ROCHA

CNPJ/CPF: 41.829.905/0001-56

Contato: JOÃO BATISTA **E-mail:** jbatista002015@gmail.com **Fone:** (85) 99241-0579

Proposta Comercial: 2204.2022.V0



02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: ALHO PICADO

Endereço Amostragem: R NENEM GONCALVES BARREIRA,200, LJO2 CAMBEBA Cidade: FORTALEZA/CE **CEP:** 60822145

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 05/05/2022 13:00:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL:JOÃO BATISTA; MARCA:TEMPERO DA CASA; DV:MAR/2023; LOTE:1553; PESO:200G; APRESENTAÇÃO:EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO FÍSICO-QUÍMICO.

Data Recebimento: 05/05/2022 15:45:00

Data Conferência: 09/05/2022 11:41:29

Responsável pela Conferência: marjesson.maia

Data Início Amostra: 05/05/2022 15:45:00

Data Conclusão Amostra: 09/05/2022 10:30:00

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
pH	3,87	U pH	-	IAL, Mét. 012/IV	05/05/2022

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

Legenda

U pH - Unidade de pH.

04. Informações Importantes:

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: 0005000164671013776050202200000

LABOR SAÚDE-SERV. DE ANÁL. E COM. LTDA-EPP
CNPJ: 11.048.968/0001-04
Marjesson Maia da Silva
Químico
CRQ/CE: 10200381
CPF: 020.367.319-17

LABOR SAÚDE-SERV. DE ANÁL. E COM. LTDA-EPP
CNPJ: 11.048.968/0001-04
Francisco Airton Abrantes de Lima
Técico
CPF: 036.393.983-04 / CRQ: 10700250-Técnico

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

EXTRATO DE TOMATE BONARE

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:

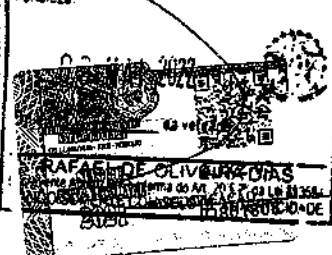
Nome: Extrato de Tomate
Marca: BONARE

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

CARTÓRIO MELO JÚNIOR
6º OFÍCIO DE NOTAS PÚBLICAS
Rua Manoel Escrivão, 444 - Fortaleza/CE
Fone: 3099.7474

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



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
Embalagem secundária: caixa de papelão

Peso líquido: 340 g

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, 09 de maio de 2022.

Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN11-7339

Laudo Nº: 6765.2022.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: JOSUE NATALIE DA COSTA ROCHA

CNPJ/CPF: 41.829.905/0001-56

Contato: JOÃO BATISTA **E-mail:** jbatista002015@gmail.com **Fone:** (85) 99241-0579

Proposta Comercial: 2204.2022.V0



02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: EXTRATO DE TOMATE

Endereço Amostragem: R NENEM GONCALVES BARREIRA,200, LJ02 CAMBEBA Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60822145

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 05/05/2022 13:00:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL:JOÃO BATISTA; MARCA:BONARE; DV:02/24; LOTE:288B22; PESO:340G; APRESENTAÇÃO:EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO FÍSICO-QUÍMICO.

Data Recebimento: 05/05/2022 15:45:00

Data Conferência: 09/05/2022 11:40:21

Responsável pela Conferência: marjesson.maia

Data Início Amostra: 05/05/2022 15:45:00

Data Conclusão Amostra: 09/05/2022 10:30:00

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
pH	4,00	U pH	-	IAL, Mét. 012/IV	05/05/2022

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

Legenda

U pH - Unidade de pH.

04. Informações Importantes:

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: 0005000164671013776030202200000

LABOR SAÚDE-SERV. DE ANÁL. E COM. LTDA-EPP
CNPJ: 11.048.968/0001-04

Marjesson Maia da Silva
Químico
CRQ-CE: 10200381
CPF: 020.367.313-17

LABOR SAÚDE-SERV. DE ANÁL. E COM. LTDA-EPP
CNPJ: 11.048.968/0001-04

Francisco Aírton Abrantes de Lima
Sócio
CPF: 035.393.933-00 / CRQ: 10700250-Técnico

Laudo Nº: 6764.2022.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: JOSUE NATALIE DA COSTA ROCHA

CNPJ/CPF: 41.829.905/0001-56

Contato: JOÃO BATISTA **E-mail:** jbatista002015@gmail.com **Fone:** (85) 99241-0579

Proposta Comercial: 2204.2022.V0



02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: EXTRATO DE TOMATE

Endereço Amostragem: R NENEM GONCALVES BARREIRA,200, LJ02 CAMBEBA Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60822145

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 05/05/2022 13:00:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL:JOÃO BATISTA; MARCA:BONARE; DV:02/24; LOTE:288B22; PESO:340G; APRESENTAÇÃO:EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO MICROBIOLÓGICO.

Data Recebimento: 05/05/2022 15:45:00

Data Início Amostra: 05/05/2022 15:45:00

Data Conclusão Amostra: 10/05/2022 09:32:14

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
COLIFORMES À 45°C	<3	NMP/g	-	CMMEF	05/05/2022

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 a "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: 0005000164671013776020202200000

LABOR SAÚDE SERV. DE ANÁL. E COM. LTDA EPP
CNPJ: 11.048.968/0001-04

Priscila Diniz Martins
Farmacêutica
CRF-CE: 8928
CPF: 003.280.103-76

LABOR SAÚDE-SERV. DE ANÁL. E COM. LTDA-EPP
CNPJ: 11.048.968/0001-04

Francisco Ailton Abrantes de Lima
Socio
CPF: 036.383.983-00 / RG: 10700250-Técnico



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 Mulher, 5561. Cep 88371-870 - Navegantes, SC
Tel/Sac: (54) 3221.7839
Indústria Brasileira

Apresente cópia fotostática confere com o original e não de notas. Notas Públicas: O conteúdo é verdadeiro. Data: Fortaleza

09 MAI 2022

CARTÓRIO MELO JUNIOR
6º OFÍCIO DE NOTAS PÚBLICAS
Rua Manoel Evaldo, 5561 - Navegantes/CE
3099 7474

RAPHAEL DE OLIVEIRA D
VALIDO SOMENTE COM SELO DE AUTEN
AUTENTICADO 2021
AUTENTICAÇÃO 10801809

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 N°. 0005/2993

9. ELABORADO POR:

Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN11 7339

Fortaleza/CE, 09 de maio de 2022.

Dalila Albuquerque Zaranza
Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN11-7339

Laudo Nº: 6768.2022.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: JOSUE NATALIE DA COSTA ROCHA

CNPJ/CPF: 41.829.905/0001-56

Contato: JOÃO BATISTA **E-mail:** jbatista002015@gmail.com **Fone:** (85) 99241-0579

Proposta Comercial: 2204.2022.V0



02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: SARDINHA AO PRÓPRIO SUCO COM ÓLEO COMESTIVEL

Endereço Amostragem: R NENEM GONCALVES BARREIRA,200, LJ02 CAMBEBA Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60822145

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 05/05/2022 13:00:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL:JOÃO BATISTA; MARCA:NAUTIQUE; DF:09/21; DV:09/25; LOTE:251/21 B/1; PESO:125G; SIF:2993; APRESENTAÇÃO:EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO MICROBIOLÓGICO.

Data Recebimento: 05/05/2022 15:45:00

Data Início Amostra: 05/05/2022 15:45:00

Data Conclusão Amostra: 10/05/2022 09:32:14

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
COLIFORMES À 45°C	<3	NMP/g	-	CMMEF	05/05/2022

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 a "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: 0005000164671013776060202200000

LABOR SAÚDE-SERV. DE ANAL. E COM. LTDA-EPP
CNPJ: 11.048.968/0001-04

Priêlla Braga Martins
Farmacêutica
CPF: 036.8728
CPR: 003.532.153-74

LABOR SAÚDE-SERV. DE ANAL. E COM. LTDA-EPP
CNPJ: 11.048.968/0001-04

Francisco Ailton Rodrigues de Lima
Sócio
CPF: 036.393.993-00 / CRQ: 10700250-Técnico

Laudo Nº: 6769.2022.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: JOSUE NATALIE DA COSTA ROCHA

CNPJ/CPF: 41.829.905/0001-56

Contato: JOÃO BATISTA E-mail: jbatista002015@gmail.com Fone: (85) 99241-0579

Proposta Comercial: 2204.2022.V0



02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: SARDINHA AO PRÓPRIO SUCO COM ÓLEO COMESTÍVEL

Endereço Amostragem: R NENEM GONCALVES BARREIRA,200, LJO2 CAMBEBA Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60822145

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 05/05/2022 13:00:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL:JOÃO BATISTA; MARCA:NAUTIQUE; DF:09/21; DV:09/25; LOTE:251/21 B/1; PESO:125G; SIF:2993; APRESENTAÇÃO:EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO FÍSICO-QUÍMICO.

Data Recebimento: 05/05/2022 15:45:00

Data Conferência: 09/05/2022 11:43:12

Responsável pela Conferência: marjesson.maia

Data Início Amostra: 05/05/2022 15:45:00

Data Conclusão Amostra: 09/05/2022 10:30:00

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
pH	5,63	U pH	-	IAL, Mét. 012/IV	05/05/2022

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

Legenda

U pH - Unidade de pH.

04. Informações Importantes:

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: 0005000164671013776070202200000

LABOR SAÚDE-SERV. DE ANÁL. E COM. LTDA-EPP
CNPJ: 11.048.968/0001-04

Marjesson Maia da Silva
Químico
CRQ-CE: 10200381
CPF: 020.387.949-17

LABOR SAÚDE-SERV. DE ANÁL. E COM. LTDA-EPP
CNPJ: 11.048.968/0001-04

Francisco Ailton Abranches de Lima
Súcio
CPF: 036.393.983-00 / CRQ: 10700250-Técnico