



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: Jose Natalie da Costa Rocha - ME

LOTE 06 – EXCLUSIVO PARA ME/EPP (20%)				
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	MARCA	PARECER
01	Carne bovina de primeira (Patinho)	Kg	Zotboi	Aprovado, atende as especificações do edital.
02	Carne bovina moída de primeira	Kg	Zotboi	Aprovado, atende as especificações do edital.
03	Carne suína, lombo	Kg	Estrela	Aprovado, atende as especificações do edital.
04	Coxa com sobrecoxa de frango	Kg	Triato	Aprovado, atende as especificações do edital.
05	Filé de peito de frango	Kg	Triato	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



Anexo 1 – Formulário da Especificação Técnica dos Produtos

 <p>ICANE Indústria e Comércio de Alimentos do Nordeste Ltda.</p>	ICANE-INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS DO NORDESTE – Eireli.	Código: P 22
	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DOS PRODUTOS	Folha: 01/01
		Revisão: Janeiro/2022
		Aprovação: SOCORRO PEDROSA

FOTO DO PRODUTO	CÓDIGOS
	CÓDIGO EAN: 7 896325500867 CÓDIGO DUN: 

PRODUTO	Carne Congelada de Bovino sem Osso –Patinho –3 Kg
NOME COMERCIAL	Carne Congelada de Bovino sem Osso –PATINHO 3 Kg
MARCA	FORTBOI

DESCRIÇÃO DO PIQ / ESPECIFICAÇÃO TÉCNICO / REFERÊNCIA LEGAL

Carne bovina, som osso, corte patinho, proveniente do traseiro, em peça (porcionada, pesando 3Kg). O produto é apresentado congelado, não havendo formação de cristais de gelo entre ou sobre as peças, sinais de recongelamento, nem líquido dentro da embalagem. A carne contém no máximo 8% de gordura, não apresentando gordura aparente, isenta de tecido conjuntivo de revestimento, sem osso, cartilagem e sem sebo. O produto não contém coadjuvantes de tecnologia em seu processamento.

EXIGÊNCIA DE REGISTROS (SIF/ MAPA)	ESPECIFICAÇÕES DE PRAZO DE VALIDADE
SIF/DIPOA Sob N° 0061/3614	Validade: Em condições ideais de armazenamento, este produto deverá ser consumido no prazo máximo de nove meses, a partir da data de fabricação. F: 02/12/2021 V: 02/12/2022 LOTE: 02/12/21

INGREDIENTES

Acém de Bovino. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Análises	Resultado	OBSERVAÇÕES
Umidade	68 – 79%	De acordo com laudo – NUTEC.
Gordura	~8,00%	
Amônia	NEGATIVA	

Rua Dom orione, N° 800 - abapua Brasileira - Fortaleza - CE - CEP 61648-180 - CNPJ: 05.580.630/0001-04.
 Fortaleza. CGF: 06.681.087-6 (85) 3285-1488

ICANE-INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS DO NORDESTE – EIRELI.

09 MAI 2022

Em lest. _____ da cidade de _____

EVANDRO PERFEITA PESSOA
 Representante Autorizado da Empresa
 VALIDO SOMENTE COM A
 IDENTIFICAÇÃO
 RUSM 03
 IO799302





Proteína	~20,0%	
PH	5,4 – 6,2	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS/ MACROSCÓPICA		
Análises	Resultado	RDC/ANVISA N° 331/2019 de 26 de dezembro de 2019.
Salmonella sp. /25g	AUSENCIA	AUSENTE
Escherichia coli (NMP/g)	$10 \leq A 10^2$	$10 \leq A 10^2$
Estafilococos coagulase positiva(UFC/g)	$10^2 \leq A 10^4$	$10^2 \leq A 10^4$
Aeróbios Mesófilos (UFC/g)	$10^5 \leq A 10^6$	$10^5 \leq A 10^6$
De acordo com laudo – NUTEC.		
CONCLUSÃO: A amostra indicativa analisada está de acordo com os padrões legais vigentes*.		
CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS		
Aparência	Próprio da espécie, nao amolecida nem pegajosa. Produto congelado.	
Suculência	Característica	
Textura	Firme	
Sabor	Cárneo	
Aroma	Característico	
Cor	Vermelha-vivo, sem escurecimento.	
As Características Sensoriais são instrumentos úteis para definir o Padrão de Identidade e Qualidade do Produto.		
FORMA DE ARMAZENAMENTO		
CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA		
DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE CONSUMIR EM ATÉ:	EMBALAGEM FECHADA	EMBALAGEM ABERTA
FREEZER(-18°C)	VIDE VALIDADE	NÃO RECOMENDADO
CONGELADOR (-12°C A -8°C)	06 MESES	NÃO RECOMENDADO
REFRIGERADOR (0°C A +7°C)	24 HORAS	NÃO RECOMENDADO
Uma vez descongelado, este produto não deverá ser novamente congelado.		

Rua Dom orione, Nº 800 - Taboquinha - São Gonçalo do Amarante - Ceará - CEP 61648-180 - CNPJ: 05.580.630/0001-04

ICANE-INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS DO NORDESTE - EIRELI.

A presente cópia fotostática contém a
 Taboquinha Brasileira Est. de Carne de Cachaça - CE -
 O referido é verdade e verdade. Pimã
 Fortaleza. CPF: 06.681.087-6 (35) 3285-1488

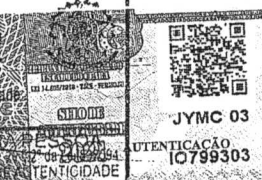
CARTÓRIO MELO JÚNIOR
 6º OFÍCIO DE NOTAS PÚBLICAS
 Rua Major Facundo, 660 Fortaleza/CE
 Fone: 3099-7474

09 MAI 2021

Em test.

da ver.

EVANDRO FERRELL
 Escrivão Autorizado na forma do Art. 2º, do Decreto nº 94
 VÁLIDO SOMENTE COM SELO DE AUTENTICIDADE



CARACTERÍSTICAS DE EMBALAGEM

Embalagem primária composta de filme Polietileno de Baixa Densidade (PEBD) selável com média barreira a oxigênio (a vácuo) e água, atóxica, COM CAPACIDADE DE 3Kg. Embalagem resistente ao armazenamento e ao transporte.

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

Embalagem secundária- As embalagens primárias são acondicionadas em caixas de papelão (12Kg) específicas para fins alimentícios

- Saco Plástico Tam. 42X17 cm.



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Informação nutricional		
Porção 100g (1 bife médio)		
Quantidade por porção		%VD
Valor Energético	152 kcal=638KJ	8
Carboidratos	0,0g	0
Proteínas	20,0g	26
Gorduras totais	8,0g	14
Gorduras saturadas	2,50g	11
Gorduras trans	0g	**
Fibra alimentar	0g	0
Sódio	50mg	2

* % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2000Kcal ou 8400KJ.

Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

(**) Valores não estabelecidos

NOTA EXPLICATIVA: Foi utilizada com fonte de pesquisa a Legislação ANVISA RDC 359 E 360/2003, a Carne congelada de bovino sem osso - Patinho está de acordo com esta legislação vigente. Com base nesta Legislação vigente, seguem abaixo a descrição de forma detalhada dos dados para informação nutricional com relação ao nutriente: gorduras totais, o qual a unidade utilizada é a grama (g).

Considerando a porção de 100g

Em 100g -----8g de gordura totais (Sendo em percentual 5% de gordura)

Para o Cálculo da %VD

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

VALORES DIÁRIOS DE REFERÊNCIA DE NUTRIENTES DE DECLARAÇÃO OBRIGATÓRIA

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

55g -----100%

8g -----x x= 14 (valor diário)

Rua Dom orione, N°

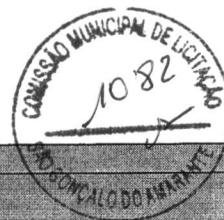
ICANE INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS DO NORDESTE - EIRELI.
 Rua Dom orione, N° 1081 - Jurema - Ceará - CEP 61648-180 - CNPJ: 05.580.630/0001-04
 Telefone: (85) 3285-1488
 CGF: 06.681.087-6 (85) 3285-1488

09 MAI 2022
 Em test.

EVANDRO FERREIRA
 Escritório Autorizado na
 VÁLIDO SOMENTE COM A AUTENTICIDADE

JGR 03
 799304

ARTÓRIO MELO JUNIOR
 OFÍCIO DE NOTAS PÚBLICAS
 Major Francisco, 660 Fortaleza/CE
 Fone: 3099 7474



SUGESTÃO DE PREPARO

Strogonoff com Patinho – Forboi



Ingredientes

4 colheres (sopa) de manteiga

- 1 quilo de carne Patinho de bovino e cortar em tiras finas
- 2 cebolas picadas
- meia colher (sopa) de sal
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- meia xícara (chá) de conhaque
- 200 g de champignons em conserva fatiados
- 3 tomates, sem pele e sem semente, picados
- 2 colheres (sopa) de catchup
- 1 colher (sopa) de mostarda
- 1 lata de creme de leite

Modo de Preparo

Em uma frigideira grande, dorreta três colheres (sopa) da manteiga, e doure a carne, aos poucos, em fogo alto, para não juntar suco. Reserve a carne, coloque na frigideira a manteiga restante e refogue a cebola. Junte a carne, tempere com o sal e a pimenta-do-reino. Despeje o conhaque, deixe aquecer e incline levemente a frigideira para que o conhaque incendie. Deixe flambar até acabar a chama e junte os champignons. Acrescente os tomates, o catchup e a mostarda e misture bem. Abaixar o fogo, tampe a panela e deixe por cerca de 5 minutos. Incorpore delicadamente o Creme de Leite e retire do fogo antes de ferver. Sirva a seguir com arroz branco e batata palha.

Dicas:

- Para que a carne fique macia e suculenta, ela deve ser preparada em fogo alto e aos poucos.
- Flambar é a técnica de incendiar os alimentos com bebidas alcoólicas. Desse modo, o álcool evapora e obtemos apenas o aroma da bebida usada.

FONTE:

Instrução Normativa ANVISA nº 60, de 23/12/2019

Lei nº 10674 de 16 de maio de 2003

MAPA - Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020.

MAPA- Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005

MAPA- INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22, DE 24 DE NOVEMBRO DE 2005

RDC/ANVISA Nº 331/2019 de 26 de dezembro de 2019.

RDC/ANVISA nº 259 de 20 de setembro de 2002

RDC/ANVISA nº 26 de 02 de julho de 2015

ELABORADO POR:

Socorro Maria Pedrosa Queiroz M.
Engenheira de Alimentos

APROVADO POR:

Elisvaldo Cavalcante Silva
Representante Legal

Rua Dom orione, Nº 809 - Fortaleza - Ceará - CEP 61648-180 - CNPJ: 05.580.630/0001-04

ICANE-INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS DO NORDESTE – EIRELI.
Original exibido nestas Notas Públicas.
Foi lido e verificado. Dou fé.
Fortaleza. CGF: 06.681.087-6 (85) 3285-1488

09 MAI 2022

Em test. da cidade

SELO DE AUTENTICAÇÃO

AOWX 03

EVANDRO FERREIRA PESSOA
Escritório Autorizado na forma da Resolução nº 117, de 14/08/2019.
SOMENTE COM SEU ATESTADO DE AUTENTICAÇÃO
10799305

CARTÓRIO MELO JUNIOR
2º OFÍCIO DE NOTAS PÚBLICAS
Rua Major Facundo, 660 Fortaleza - CE
Fone: 3099.7474



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

09 MAI 2021

Em test. _____

EVANDRO FERREIRA PESSOA
Escrivão Autenticador - Art. 2º, § 2º da Lei 891/94
VALIDO SOMENTE COM SELO DE AUTENTICIDADE

SELO DE AUTENTICIDADE
CZFT 03
10799308

CARTÓRIO MELO JUNIOR
6º OFÍCIO DE NOTAS PÚBLICAS
Rua Major Fausto, 640 - Fortaleza/CE
Fone: 3099.7474

ICANE-INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS DO NORDESTE – EIRELI.
Rua Dom orione, Nº 800 – Tabapuá Brasília II –Jurema - Caucaia –CE – CEP 61648-180 - CNPJ: 05.580.630/0001-04
CGF: 06.681.087-6 (85) 3285-1488

RELATÓRIO DE ENSAIO

GERÊNCIA	LABORATÓRIO	SOLICITAÇÃO Nº	RE Nº
GETAQ	LFQA	23278	3476/21



4. RESULTADOS DOS ENSAIOS

Ensaio	Resultados	Unidades
Proteína	19,75	g/100g (%)
Gordura	4,80	g/100g (%)
Umidade	74,68	g/100g (%)
Nitrito qualitativo	negativo	-

5. SÍNTESE DO PROCEDIMENTO

Determinação de proteínas: POT02FQA/LEA – rev.08

Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos - IV edição 2005, cap. 036/IV, p. 123-124.

Determinação de lipídios (gordura) em carne e produtos cárneos: POT09FQA/LEA – rev.09

ISO 1443:1973 – Meat and meat products – Determination of total fat content – Carne e produtos cárneos – Determinação de gordura total

Determinação de nitritos: POT17FQA/LEA – rev.07

Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos - IV edição 2005, cap. 278/IV, p. 505-506.

Determinação de umidade em carne: POT01FQA/LEA – rev.09

ISO 1442:1997 – Meat and meat products – Determination of moisture content (Reference method) – Carne e produtos cárneos – Determinação de umidade (Método de referência)

Fortaleza, 20 de dezembro de 2021

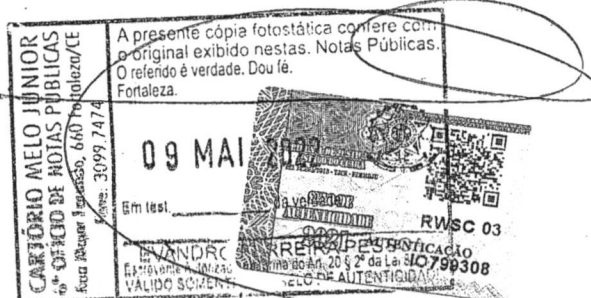
Sônia Coelho Abreu de Oliveira

SÔNIA COELHO ABREU DE OLIVEIRA

Engenheira de Alimentos

CRQ: 10.301.834 – 10ª Região

Núcleo de Alimentos – Nutea/Getaq



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

RELATÓRIO DE ENSAIO

GERÊNCIA	LABORATÓRIO	SOLICITAÇÃO Nº	RE Nº
GETAQ	LFQA	23278	3476/21



1. DADOS DO CLIENTE

Nome/Razão Social: ICANE - INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS DO NORDESTE LTDA

Endereço: R DOM ORIONE, Nº 800 -, TABAPUA BRASILIA II (JUREMA) - CAUCAIA-CE

E-mail: qualidade@fortboi.com.br

Telefone: (85)3285-1488

2. DESCRIÇÃO DO SERVIÇO

Natureza do Serviço: ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

3. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO ITEM DE ENSAIO

Natureza da Amostra: Carne moída, produtos cárneos crus moldados, temperados ou não, refrigerados ou congelados

Amostra Identificada pelo Cliente: CARNE GONGELADA DE BOVINO SEM OSSO - PATINHO

Data de Fabricação: 02/10/2021

Data de Validade: 02/12/2022

Marca: FORTBOI

Lote: 02/12/2021

Peso/Volume: 3KG

Condicionamento: -5° C

Característica da Embalagem: PLÁSTICA- POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATÓXICO, À VÁCUO

Responsável pela Coleta: não consta

Local da Coleta: não consta

Data da Coleta: não consta

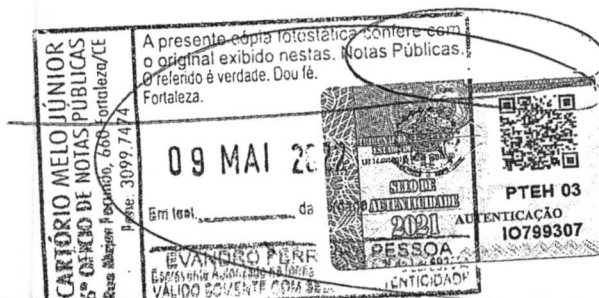
Data da Entrada no NUTEC: 06/12/2021 11:30

Data do Início dos Ensaio: 06/12/2021

Data do Término dos Ensaio: 20/12/2021

Informações Adicionais: REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA SOB O Nº 0061/3614

FABRICADO POR : ICANE IND. E COME. DE ALIMENTOS DO NORDESTE EIRELI



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

GERÊNCIA	ÁREA	PROCESSO	RE Nº
GETAQ	Laboratório de Microbiologia de Alimentos - LMBA	Nº 23278	3478/21 1 de 3

RELATÓRIO DE ENSAIO

1. DADOS DO CLIENTE

Cliente: Icané – Indústria e Comércio de Alimentos do Nordeste Ltda
Endereço: Rua Dom Orione, Nº 800 Tabapuá Brasília II Jurema Caucaia - CE
contato: socorro pedrosa telefone: (85)3285-1488
email: icane_qualidade@hotmail.com



2. NATUREZA DO SERVIÇO

Ensaio microbiológico.

3. DADOS DA AMOSTRA

Amostra identificada pelo interessado como: Carne congelada de bovino sem osso - Patinho
Natureza da amostra: Carne moída, produtos cárneos crus moldados, temperados ou não, refrigerados ou congelados.

Data de Fabricação: 02/12/2021

Data de Validade: 02/12/2022

Marca: Fortboi

Lote: 02/12/2021

Peso/volume declarado: 3Kg

SIF/DIPOA nº 0061/3614

Característica da Embalagem: Plástica - Polietileno de baixa densidade, atóxico, à vácuo

Data da entrada: 06/12/2021

Hora de entrada: 11h30min

Temperatura de recebimento: -5° C

Responsável pela coleta: O cliente

Data do início dos ensaios: 06/12/2021

Data do término dos ensaios: 20/12/2021

Produzido por: Icané Indústria e Comércio de Alimentos do Nordeste Eireli



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

GERÊNCIA	ÁREA	PROCESSO	RE Nº
GETAQ	Laboratório de Microbiologia de Alimentos - LMBA	Nº 23278	3478/21
			2 de 3

RELATÓRIO DE ENSAIO

4. RESULTADOS DOS ENSAIOS

Amostra	Ensaio	Resultados	Unidades ¹	[Li, Ls] ²	Parâmetros de referência ³
#1	<i>Escherichia coli</i>	<3,0	(NMP/g)	[1,4; 38]	10 ⁵ ≤ A 10 ²
	<i>Salmonella sp</i>	Ausência	25g	-	Ausência
	Aeróbios mesófilos	2,2x10 ⁴	(UFC/g)	[468654; 742766]	10 ⁵ ≤ A ≤ 10 ⁶
	Estafilococos coagulase positivo	<10 ²	(UFC/g)		10 ² ≤ A 10 ⁴
#2	<i>Escherichia coli</i>	28	(NMP/g)	[4,5; 42]	10 ⁵ ≤ A 10 ²
	<i>Salmonella sp</i>	Ausência	25g	-	Ausência
	Aeróbios mesófilos	6,0x10 ⁴	(UFC/g)	[532200; 843480]	10 ⁵ ≤ A ≤ 10 ⁶
	Estafilococos coagulase positivo	<10 ²	(UFC/g)	[79; 126]	10 ² ≤ A 10 ⁴
#3	<i>Escherichia coli</i>	23	(NMP/g)	[8,7; 94]	10 ⁵ ≤ A 10 ²
	<i>Salmonella sp</i>	Ausência	25g	-	Ausência
	Aeróbios mesófilos	6,6x10 ⁴	(UFC/g)	[406696; 644570]	10 ⁵ ≤ A ≤ 10 ⁶
	Estafilococos coagulase positivo	4,0x10 ³	(UFC/g)	[3138;4973]	10 ² ≤ A 10 ⁴
#4	<i>Escherichia coli</i>	28	(NMP/g)	[9; 180]	10 ⁵ ≤ A 10 ²
	<i>Salmonella sp</i>	Ausência	25g	-	Ausência
	Aeróbios mesófilos	6,7x10 ⁴	(UFC/g)	[455944; 722623]	10 ⁵ ≤ A ≤ 10 ⁶
	Estafilococos coagulase positivo	<10 ²	(UFC/g)	[79; 126]	10 ² ≤ A 10 ⁴
#5	<i>Escherichia coli</i>	10	(NMP/g)	[9; 180]	10 ⁵ ≤ A 10 ²
	<i>Salmonella sp</i>	Ausência	25g	-	Ausência
	Aeróbios mesófilos	5,8x10 ⁴	(UFC/g)	[506781; 803194]	10 ⁵ ≤ A ≤ 10 ⁶
	Estafilococos coagulase positivo	<10 ²	(UFC/g)	[79; 126]	10 ² ≤ A 10 ⁴

¹NMP: Número Mais Provável

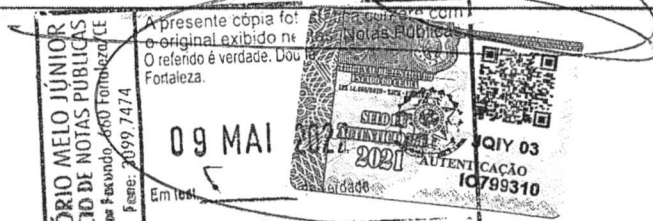
²Li: Limite Inferior

³UFC: Unidades Formadoras de Colônias

²Ls: Limite superior

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

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



09 MAI 2021
Em tel.
A presente cópia foi autenticada com o original exibido no sistema de Notas Públicas. O referido é verdade. Dou fé. Fortaleza.

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
SISTEMA DE NOTAS PÚBLICAS
AUTENTICAÇÃO
IC799310

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

GERÊNCIA	ÁREA	PROCESSO	RE Nº
GETAQ	Laboratório de Microbiologia de Alimentos - LMBA	Nº 23278	3478/21
			3 de 3

RELATÓRIO DE ENSAIO

NOTAS

1. Amostras satisfórias com qualidade aceitável dentro dos padrões microbiológicos de acordo com a Resolução RDC 331/ IN nº 60 de 23 de dezembro de 2019 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde.

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

x = valor encontrado na amostra,

$\log x - u$

Li = 10 limite inferior do intervalo de confiança

$\log x + u$

Ls = 10 limite superior do intervalo de confiança

onde u= Incerteza de medição expandida= 0,1 calculada com nível de confiança k=2 pela tabela T de Student (probabilidade de abrangência de 95%) conforme POT 43MBA-LC- Cálculo de Estimativa de Incerteza de Medição de Ensaio Microbiológicos (Versão 01).

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

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

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

5. REFERÊNCIAS

-Salmonella sp

Deteção de salmonella: POT003MBA/LEA – rev.09

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

- Escherichia coli

Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP): POT42MBA/LEA – rev.08

American Public Health Association (APHA), Compendium of methods for the microbiological examination of foods.

5.ed. 2015. pág. 75-85, 110-113 e 411- 421.

- Bactérias Mesófilos Aeróbias

Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade: POT29 MBA/LEA –Rev. 00

ISO 4833-1:2013 – Microbiologia de Alimentos e de Produtos de Alimentação Animal - métodos horizontais para enumeração de microrganismos; Técnica de contagem de colônias a 30 °C.

- Estafilococos coagulase positivo

Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície: POT27 MBA/LEA – Rev. 00

ISO 6888-1: 2016. Microbiologia de alimentos para consumo humano e animal – Método horizontal para enumeração de Estafilococos coagulase positiva.

Fortaleza, 20 de dezembro de 2021

Sônia Coelho Abreu de Oliveira

Sônia Coelho Abreu de Oliveira

Engenheira de Alimentos

CRQ: 10.301.834 – 10ª Região

Núcleo de Alimentos Nutec/Getaq

o original exibido nestas Notas Públicas.

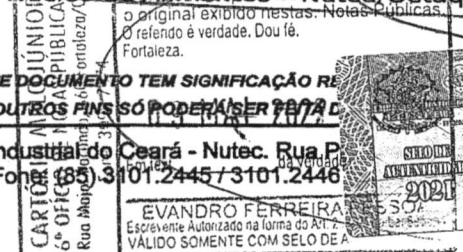
O referido é verdade. Dou fé.

Fortaleza.

OS RESULTADOS APRESENTADOS NESTE DOCUMENTO TEM SIGNIFICAÇÃO RE
SERVIÇO. SUA REPRODUÇÃO PARA OUTROS FINS SÓ PODEM SER FEITAS

MENTE AO OBJETO DE
HUMA ALTERAÇÃO.

Núcleo de Tecnologia e Qualidade Industrial do Ceará - Nutec. Rua P
CEP: 60440-552. Fortaleza/CE. Fone: (85) 3101.2445 / 3101.2446



BXOM 03
AUTENTICAÇÃO
10789311

s/n - Campus do Pici
ww.nutec.ce.gov.br

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO FORTBOI

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:

Nome: Carne moída congelada de bovino - Coxão Mole
Marca: FORTBOI

2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:

Nome: ICANE INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS DO NORDESTE EIRELI. FABRICA DE CONSERVAS.
CNPJ: 05.580.630/0001-04
Endereço: Rua Dom Oriente 800, CEP: 61.648-180. Tabapuá Brasília II, Jurema – Caucaia - CE
Tel/Sac: (85) 3285 1488
Indústria Brasileira



3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Ingredientes: Coxão mole de bovino. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL					
Porção de 100 g					
Quantidade por porção		%VD (*)	Quantidade por porção		%VD (*)
Valor Energético	152 kcal = 638 kJ	8%	Colesterol	51 mg	19%
Carboidratos	0 g	0%	Fibra Alimentar	0 g	0%
Proteínas	20 g	27%	Cálcio	3 mg	1%
Gorduras Totais	8 g	15%	Ferro	1,9 mg	13%
Gorduras Saturadas	3,2 g	15%	Sódio	61,0 mg	3%
Gorduras trans	0 g	**			

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

5. INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO:

Modo de Preparo: Após o descongelamento, fritar aos poucos em óleo quente e fogo alto, mexendo até dourar. Temperar a gosto: cebola, alho, sal, pimenta, ervas (cheiro-verde, manjeriço, alecrim, salvia) e outros. **Descongelamento:** Colocar a carne moída de 10 a 12 horas na geladeira, na própria embalagem. No microondas, retirar a carne da embalagem e colocar em um recipiente refratário e programar o descongelamento de acordo com as instruções de seu equipamento.

Rendimento por embalagem de 1000 g: 05 porções de 100 g

Prazo de Validade: impresso na embalagem

6. EMBALAGEM:

Embalagem primária: Pacote Plástico polietileno
Embalagem secundária: caixa de papelão

Peso líquido: 1000 g

7. FORMA DE ARMAZENAMENTO E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO:

Transportado e Comercializado a - 8° C. Mantenha Congelado a - 18 °C. Dentro do prazo de validade consumir em até: Freezer -18°C; Congelador -12°C a -8°C; Refrigerador: 0°C a - 7°C

8. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE:

Registro no Ministério da Agricultura: S.I.F / DIPOA Nº. 0017/3614

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: 5935.2022.B- V.0



01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: JOSUE NATALIE DA COSTA ROCHA

CNPJ/CPF: 41.829.905/0001-56

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO - COXÃO MOLE - MARCA: FORTBOI -
LOTE: 110422 - FABRICAÇÃO: 11.04.2022 - VALIDADE: 11.04.2023 - PESO: 1KG

Endereço Amostragem: Rua Nenê Gonçalves Barreira, 200, LJ02 Cambeba Cidade: Fortaleza/CE **CEP:**
60822145

Responsável pela Amostragem: Solicitante

Matriz e Origem Amostra: Alimento - Alimento

Data de Amostragem: 10/05/2022 15:16:00

Data Recebimento: 10/05/2022 16:00:00

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un	Metodologia
	Físicos		
Umidade	72,20	%	AOAC
	Físico-Químicos		
Lipídios	8,43	g/100g	AOAC
Proteínas	19,88	g/100g	AOAC

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

Legenda

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

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

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

Código de Verificação: 0012200003463000330320202200000

Israel Almeida Carneiro
CRQ 10200548 - 10ª Região



Laudo Nº: 5931.2022.B- V.0



01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: JOSUE NATALIE DA COSTA ROCHA

CNPJ/CPF: 41.829.905/0001-56

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO - COXÃO MOLE - MARCA: FORTBOI -
LOTE: 110422 - FABRICAÇÃO: 11.04.2022 - VALIDADE: 11.04.2023 - PESO: 1KG

Endereço Amostragem: Rua Nenê Gonçalves Barreira, 200, LJ02 Cambeba Cidade: Fortaleza/CE CEP:
60822145

Responsável pela Amostragem: Solicitante

Matriz e Origem Amostra: Alimento - Alimento

Data de Amostragem: 10/05/2022 15:16:00

Data Recebimento: 10/05/2022 16:00:00

03. Resultados:

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

Legislação: Valores de referência estabelecidos conforme RESOLUÇÃO - RDC Nº 331, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019; INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019; Estabelece os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação, e Grupo 6B

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

Legenda

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

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

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

Código de Verificação: 0012200003463000330280202200000

Israel Almeida Carneiro
CRQ 10200548 - 10ª Região

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

CARNE CONGELADA DE SUINO SEM OSSO NUCA LOMBO

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:

Nome: Carne Congelada de Suino sem osso Nuca Lombo
Marca: TCHÊ



2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:

Nome: ALIMENTOS ESTRELA LTDA
CNPJ: 04.279.743/0004-46
Endereço: Rua Vicente Ferrer do Prado s/n - São Luiz Gonzaga - RS
Tel/Sac: (55) 3352-8000
Indústria Brasileira

3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Ingredientes: Carne Congelada de Suino sem osso nuca. NÃO CONTEM GLUTEM.

4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL					
Porção de 100 g (1/2 prato fundo)					
Quantidade por porção		%VD (*)	Quantidade por porção		%VD (*)
Valor Energético	197 kcal = 821 kJ	10%	Gorduras Saturadas	6,7 g	30%
Carboidratos	0 g	0%	Gorduras trans	0 g	**
Proteínas	20 g	27%	Fibra Alimentar	0 g	27%
Gorduras Totais	13 g	24%	Sódio	39 mg	1,6%

*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: Após o descongelamento, fritar aos poucos em óleo quente e fogo alto, mexendo até dourar. Temperar a gosto: cebola, alho, sal, pimenta, ervas (cheiro-verde, manjericão, alecrim, salvia) e outros. Descongelar em geladeira durante 6 horas com embalagem fechada.

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

Prazo de Validade: 12 meses.

6. EMBALAGEM:

Embalagem primária: filme plano multicamada selável com média barreira a oxigênio (a vácuo), atóxica.

Peso líquido: 3000g

Embalagem secundária: caixa de papelão

7. FORMA DE ARMAZENAMENTO E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO:

Quando fechado em embalagem original: Manter congelado a - 18°C ou mais frio. Quando aberto fora da embalagem original: Manter sob refrigeração por no máximo 24hs.

8. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE:

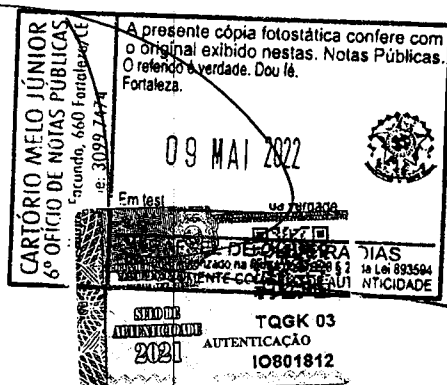
REGISTRO SIE/ADAGRI SOB O Nº 0010/1184

9. ELABORADO POR:

Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN11 7339

Fortaleza/CE, 09 de maio de 2022.

Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN11-7339



Laudo Nº: 6730.2022.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: CARNE CONGELADA DE SUINO SEM OSSO NUCA (LOMBO)

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:TCHÊ; DF:02/05/2022; DV:02/05/2023; LOTE:02052022; PESO:1KG; SIF:1184; APRESENTAÇÃO:EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO MICROBIOLÓGICO.

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

Data Conferência: 10/05/2022 10:38:14

Responsável pela Conferência: priscila.braga

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

Data Conclusão Amostra: 10/05/2022 09:45:34

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
COLIFORMES À 45°C	43	NMP/g	-	CMMEF	05/05/2022

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

Legenda

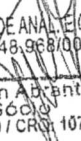
NMP/g - Número Mais Provável por grama.

04. Informações Importantes:

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: 0005000164671013775650202200000


 LABOR SAÚDE-SERV. DE ANAL. E COM. LTDA-EPP
 CNPJ: 11.048.968/0001-04
 Priscila Braga Martins
 Físico-química
 CRF-CE 6726
 CPP: 003.193.103-74


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

Laudo Nº: 6731.2022.B- V.1

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: CARNE CONGELADA DE SUINO SEM OSSO NUCA (Lombo)

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:TCHÊ; DF:02/05/2022; DV:02/05/2023; LOTE:02052022; PESO:1KG; SIF:1184; APRESENTAÇÃO:EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO FÍSICO-QUÍMICO.

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

Data Conferência: 10/05/2022 10:33:28

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	5,15	U pH	-	IAL, Mét. 012/IV	05/05/2022

Referência(s) Normativa(s): Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-químicos para análise de alimentos ,
Este relatório substitui integralmente o relatório 6731.2022.B- V.0

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: 0005000164671013775660202200001

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

LABOR SAÚDE-SERV. DE ANÁL. E COM. LTDA-EPP
CNPJ: 11.048.968/0001-04
Francisco Ailton Britantes de Lima
Sócio
CPF: 036.393.983-00 / CRQ: 10700260-Técnico

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

CORTES CONGELADOS DE FRANGO – COXAS SOBRECOXAS

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:

Nome: Coxas e Sobrecoxas – cortes congelados de frango

Marca: FRIATO

2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:

Nome: NUTRIZA AGROINDUSTRIAL DE ALIMENTOS S.A. MATADOURO DE AVES E COELHOS

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

CNPJ: 37.020.260/00001-39

Fone: (64) 34611900

Indústria Brasileira.

3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Ingredientes: coxas e Sobrecoxas. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL					
Porção de 100 g (1 pedaço/peça)					
Quantidade por porção		%VD (*)	Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	162 kcal = 672 kJ	6%	Colesterol	47 mg	16 %
Carboidratos	0 g	0%	Fibra alimentar	0 g	0%
Proteínas	14 g	27%	Sódio	9 mg	0,8%
Gorduras totais	12 g	15%	Cálcio	0,74 mg	5,6%
Gorduras saturadas	3,6 g	2%	Ferro	76 mg	3%
Gorduras trans	0 g	(**)			

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

**VD não estabelecido.

5. INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO:

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

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

Prazo de validade: impresso na embalagem.

6. EMBALAGEM:

Embalagem primária: Saco de polietileno.

7. FORMA DE ARMAZENAMENTO E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO:

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

9. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE:

Registro no Ministério da Agricultura: S.I.F / DIPOA Nº. 0120/3921.

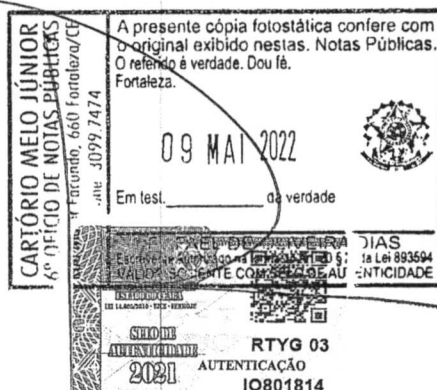
10. ELABORADO POR:

Dalila Albuquerque Zaranza

Nutricionista

CRN6 18863

Fortaleza- CE, 09 de maio de 2022.




Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN 11-7339

Laudo Nº: 6732.2022.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: CORTES CONGELADOS DE FRANGO - COXA COM SOBRECOPA

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:FRIATO; DF:28/JAN/22; DV:28/JAN/23; LOTE:3; PESO:1KG; SIF:3921; 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: 0005000164671013775670202200000

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

Priscila Braga Martins
Farm. Química
CRF-CE: 8928
CPF: 003.130.103-74

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

Francisco Alton Abrantes de Lima
Sócio
CPF: 026.393.950-30 / ORQ: 10790250-Técnico

Laudo Nº: 6733.2022.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: CORTES CONGELADOS DE FRANGO - COXA COM SOBRECOXA

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:FRIATO; DF:28/JAN/22; DV:28/JAN/23; LOTE:3; PESO:1KG; SIF:3921; APRESENTAÇÃO:EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO FÍSICO-QUÍMICO.

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

Data Conferência: 09/05/2022 14:58:19

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	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: 0005000164671013775680202200000

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

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

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 / CRO: 10700250-Técnico

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

FILÉ DE PEITO FRIATO

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:

Nome: Filé de Peito de Frango – cortes congelados de frango

Marca: FRIATO

2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE :

Nome: NUTRIZA AGROINDUSTRIAL DE ALIMENTOS S.A. MATADOURO DE AVES E COELHOS

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

CNPJ: 37.020.260/00001-39

Fone: (64) 34611900

Indústria Brasileira

3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

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

4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL :

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

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

5. INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO:

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

Rendimento por embalagem de 1500 g: 10 porções de 100 g

Prazo de validade: impresso na embalagem.

6. EMBALAGEM:

Embalagem primária: Saco de polietileno atóxico. Conteúdo Líquido: 1500 g.

Embalagem secundária: Caixa de papelão.

7. FORMA DE ARMAZENAMENTO E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO:

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

9. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE:

Registro no Ministério da Agricultura: S.I.F / DIPOA Nº. 0120/3921.

10. ELABORADO POR:

Dalila Albuquerque Zaranza

Nutricionista

CRN11 7339

Fortaleza- CE, 09 de maio de 2022.


Dalila Albuquerque Zaranza
Nutricionista
CRN 11-7339



Laudo Nº: 6734.2022.B- V.0

01. Dados Contratação:

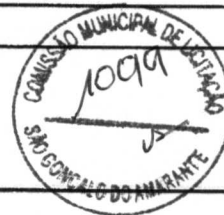
Solicitante:

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: CORTES CONGELADOS DE FRANGO - FILÉ DE PEITO

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:FRIATO; DF:24/01/22; DV:24/01/23; LOTE:03; PESO:1KG; SIF:3921; 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: 10/05/2022 09:45:34

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: 0005000164671013775690202200000

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

Priscila Braga Martins
Farmacêutica
BRF-CE 6728
CPF: 003.130.103-74

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

Francisco Ailton Soares de Lima
Sócio
CPF: 038.393.083-00 / CRA: 10700260-Técnico

Laudo Nº: 6735.2022.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: CORTES CONGELADOS DE FRANGO - FILÉ DE PEITO
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:FRIATO; DF:24/01/22; DV:24/01/23; LOTE:03; PESO:1KG; SIF:3921; APRESENTAÇÃO:EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO FÍSICO-QUÍMICO.
Data Recebimento: 05/05/2022 15:30:00 **Data Conferência:** 09/05/2022 15:00:43
Data Início Amostra: 05/05/2022 15:30:00 **Responsável pela Conferência:** marjesson.maia
Data Conclusão Amostra: 09/05/2022 13:58:20

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensa
pH	5,93	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: 00050001646710137002220000

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

LABO
SAÚDE-SERV. DE ANÁL. E COM. LTDA-EPP
CNPJ: 11.048.968/0001-04
Fra
Marjesson Maia da Silva
CPF: 020.367.313-17
Técnico