



## 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: Ômega Distribuidora de Produtos Alimentícios Pireli

LOTE 05 – AMPLA PARTICIPAÇÃO (80%)				
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	MARCA	PARECER
01	Carne bovina de primeira (Patinho)	Kg	Zortboi	Aprovado, atende as especificações do edital.
02	Carne bovina moída de primeira	Kg	Zortboi	Aprovado, atende as especificações do edital.
03	Carne suína, lombo	Kg	Tchê (Estrela)	Aprovado, atende as especificações do edital.
04	Coxa com sobrecoxa de frango	Kg	Sriato	Aprovado, atende as especificações do edital.
05	Filé de peito de frango	Kg	Sriato	Aprovado, atende as especificações do edital.

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

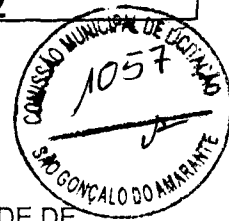
Lorena Herculano Rocha Matos   
Lorena Herculano Rocha Matos  
Nutricionista CRN11-6919

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



# FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

## CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO - PATINHO



### 1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:

Nome: Carne Congelada de Bovino - Patinho  
Marca: FORTBOI

### 2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:

Nome: ICANE INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS DO NORDESTE EIRELI. UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNE E PRODUTOS CÁRNEOS.

CNPJ: 05.580.630/0001-04

Endereço: Rua Dom Oriente 800, Tabapuá Brasília II, Jurema - Caucaia - CE

Tel/Sac: (85) 3285 1488

Indústria Brasileira

### 3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Ingredientes: Patinho de bovino. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

### 4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL					
Porção de 100 g (1 bife médio)					
Quantidade por porção		%VD (*)	Quantidade por porção		%VD (*)
Valor Energético	152 kcal = 638 kJ	8%	Gorduras Saturadas	2,5 g	11%
Carboidratos	0,0 g	0%	Gorduras trans	0 g	**
Proteínas	20,0 g	26%	Sódio	50 mg	2%
Gorduras Totais	8,0 g	14%			

\*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. Descongelamento: Colocar a carne bovina 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 3000 g: 30 porções de 100 g

Prazo de Validade: impresso na embalagem

### 6. EMBALAGEM:

Embalagem primária: Pacote Plástico polietileno

Peso líquido: 3000 g

Embalagem secundária: caixa de papelão

### 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. 0061/3614

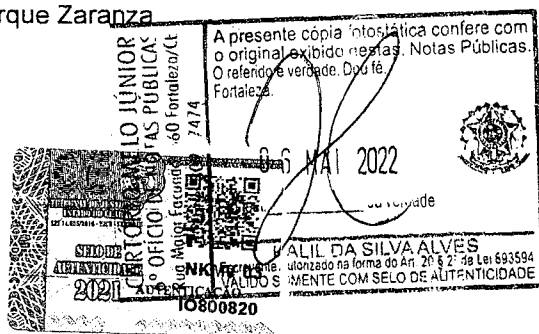
### 9. ELABORADO POR:

Fortaleza/CE, 06 de maio de 2022.

Dalila Albuquerque Zaranza

Nutricionista

CRN11 7339



Dalila Albuquerque Zaranza  
Nutricionista  
CRN11-7339



## Laudo Nº: 269.2020.B- V.0

### 01. Dados Contratação:

#### Solicitante:

**Razão Social:** ÔMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI  
**Proposta Comercial:** 44.2020.V0  
**Contato:** BETH E-mail: omega.distribuidora@hotmail.com Fone: (85) 3255-9873

### 02. Dados da Amostragem:

**Descrição da Amostra:** CARNE CONGELADA DE BOVINO - PATINHO  
**Endereço Amostragem:** R CAPITAO HUGO BEZERRA ,120, BARROSO - FORTALEZA/CE CEP: 60862730  
**Matriz e Origem Amostra:** Alimento/Produto - Alimento  
**Data de Amostragem:** 03/01/2020 **Característica da Amostra:** Simples  
**Informações Adicionais:** RESPONSÁVEL:BETH; MARCA:FORT BOI; DF:20/DEZ/19; DV:20/JUN/20; LOTE:3614; PESO:1Kg; S.I.F:3614; APRESENTAÇÃO:EMBALAGEM PRÓPRIA. LAUDO MICROBIOLÓGICO.  
**Data Recebimento:** 03/01/2020 **Data Conferência:** 10/01/2020 09:20:40  
**Responsável pela Conferência:** renata.rocha  
**Data Início Amostra:** 07/01/2020 16:47:12 **Data Conclusão Amostra:** 10/01/2020 09:18:31

### 03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
SALMONELLA SP	Ausência	em 25g	-	CMMEF	07/01/2020

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

Relatório de Ensaio tipo B

#### Legenda

em 25g - em 25 gramas,

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

### 04. Informações Importantes:

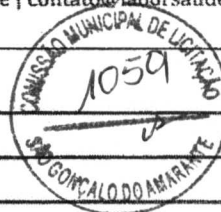
O presente resultado restringe-se a amostra analisada.

Código de Verificação: 00050436077286360202000000

LABOR SAÚDE - SERVIÇOS DE ANÁLISES E COM. LTDA-EPP  
CNPJ: 11.048.968/0001-04  
**Renata da Rocha**  
CPF: 011.357.073-00

LABOR SAÚDE - SERVIÇOS DE ANÁLISES E COM. LTDA-EPP  
CNPJ: 11.048.968/0001-04  
**Francisco Antônio de Luna**  
CPF: 036.350.281-00





## Laudo Nº: 270.2020.B- V.0

### 01. Dados Contratação:

Solicitante:

**Razão Social:** ÔMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI

**Proposta Comercial:** 44.2020.V0

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

### 02. Dados da Amostragem:

**Descrição da Amostra:** CARNE CONGELADA DE BOVINO - PATINHO

**Endereço Amostragem:** R CAPITAO HUGO BEZERRA ,120, BARROSO - FORTALEZA/CE CEP: 60862730

**Matriz e Origem Amostra:** Alimento/Produto - Alimento

**Data de Amostragem:** 03/01/2020

**Característica da Amostra:** Simples

**Informações Adicionais:** RESPONSÁVEL:BETH; MARCA:FORT BOI; DF:20/DEZ/19; DV:20/JUN/20; LOTE:3614; PESO:1Kg; S.I.F:3614; APRESENTAÇÃO:EMBALAGEM PRÓPRIA. LAUDO FÍSICO-QUÍMICO.

**Data Recebimento:** 03/01/2020

**Data Conferência:** 09/01/2020 13:35:35

**Responsável pela Conferência:** elisio.soares

**Data Início Amostra:** 07/01/2020 16:49:45

**Data Conclusão Amostra:** 09/01/2020 13:29:06

### 03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Resolução RDC nº 14	Un	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
ÁCAROS MORTOS	Ausência	5 em 50g	NA	-	AOAC	07/01/2020
AREIA	Ausência	1,5% de Areia	% Vol	-	AOAC	07/01/2020
EXCREMENTOS DE INSETOS	Ausência	Ausência	NA	-	AOAC	07/01/2020
FILMES PLASTICOS	Ausência	Ausência	NA	-	AOAC	07/01/2020
FRAGMENTOS DE INSETOS	Ausência	75 em 50g	NA	-	AOAC	07/01/2020
FRAGMENTOS DE VIDRO	Ausência	Ausência	NA	-	AOAC	07/01/2020
OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS E/OU CORTANTES	Ausência	Ausência	NA	-	AOAC	07/01/2020
OUTROS ANIMAIS	Ausência	Ausência	NA	-	AOAC	07/01/2020
PELOS HUMANOS E DE OUTROS ANIMAIS	Ausência	Ausência	NA	-	AOAC	07/01/2020

**Opiniões e Interpretações:** Produto em condições satisfatórias conforme os padrões de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas indicativas de risco à saúde humana e/ou falha nas boas práticas na cadeia produtiva.

**Legislação:** Valores de referência estabelecidos conforme Resolução RDC N°14, de 28 de março de 2014/ANVISA.

**Referência(s) Normativa(s):** Association of Official Analytical Chemists,

Relatório de Ensaio tipo B

#### Legenda

NA - Não Aplicável, % Vol - Volume em percentagem,

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



### 04. Informações Importantes:

O presente resultado restringe-se a amostra analisada.

Código de Verificação: 00050436077286370202000000

LABOR SAÚDE SERV. DE ANÁL. E COM. LTDA-EPF  
CNPJ: 11.048.968/0001-04  
**Elisio Soares**  
Químico Responsável  
CRQ-CE: 10130061  
CPF: 048.473.863-40

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

Francisco Antônio Soares da Lima  
CPF: 036.393.983-00 | Matr: 10130250-Técnico



# 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 N°. 0017/3614

### 9. ELABORADO POR:

Dalila Albuquerque Zaranza  
Nutricionista  
CRN11 7339

Fortaleza/CE, 06 de maio de 2022.



*Dalila Albuquerque Zaranza*  
Dalila Albuquerque Zaranza  
Nutricionista  
CRN11-7339



TSA - Laboratórios e Engenharia Ambiental LTDA  
CNPJ: 18.962.841/0001-45 / CRQ-X 4134  
Rua Eduardo Bezerra, nº 1010, Tauape - Fortaleza/CE - CEP: 60130-271  
Fone: (85) 4141 3369 / Email: comercial@techlabce.com.br

## Laudo Nº: 9555.2021.B- V.0

### 01. Dados Contratação:

#### Solicitante:

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

### 02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO (FORTBOI) - FAB/LOT: 28 JUL 2021 VAL: 28 JUL 2022

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

Responsável pela Amostragem: Solicitante

Matriz e Origem Amostra: Alimento - Alimento

Data de Amostragem: 03/08/2021 16:17:00

Data Recebimento: 03/08/2021 16:17:00



### 03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un	VMP	Metodologia
	<b>Físicos</b>			
Umidade	75,06	%	N.A	AOAC
	<b>Físico-Químicos</b>			
Lipídios	9,77	g/100g	N.A	AOAC
Proteínas	18,20	g/100g	N.A	AOAC

**Legislação:** Valores de referência estabelecidos conforme INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - Estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos

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

#### Legenda

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

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

Os resultados obtidos restringem-se à amostra analisada.  
Código de Verificação: 0012200002554000201180202100000

Israel Almeida Carneiro  
CRQ 10200548 - 10ª Região





## Laudo Nº: 9562.2021.B- V.0

### 01. Dados Contratação:

#### Solicitante:

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



### 02. Dados da Amostragem:

**Descrição da Amostra:** CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO (FORTBOI) - FAB/LOT: 28 JUL 2021 VAL: 28 JUL 2022

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

**Responsável pela Amostragem:** Solicitante

**Matriz e Origem Amostra:** Alimento - Alimento

**Data de Amostragem:** 03/08/2021 16:17:00

**Data Recebimento:** 03/08/2021 16:17:00

### 03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un	VMP	Metodologia
<b>Microbiológicos</b>				
Escherichia coli	<1,0 x 10	UFC/g	N.A	CMMEF
Estafilococos Coagulase Positiva	<1,0 x 10	UFC/g	N.A	CMMEF
Salmonella sp	Ausente	Aus/Pres em 25g	N.A	CMMEF

**Legislação:** Valores de referência estabelecidos conforme INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - Estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos

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

#### Legenda

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

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

Os resultados obtidos restringem-se à amostra analisada.  
 Código de Verificação: 0012200002554000201250202100000

Israel Almeida Carneiro  
 CRQ 10200548 - 10ª Região



# FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

## CARNE CONGELADA DE SUINO SEM OSSO NUCA

### 1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:

Nome: Carne Congelada de Suino sem osso Nuca  
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, 06 de maio de 2022.

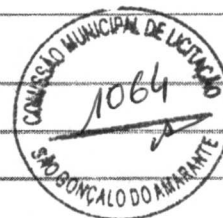
Dalila Albuquerque Zaranza  
Nutricionista  
CRN11-7339







## Laudo Nº: 4587.2022.B- V.1



### 01. Dados Contratação:

#### Solicitante:

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

### 02. Dados da Amostra fornecida pelo Cliente:

**Descrição da Amostra:** TCHÊ - CARNE CONGELADA DE SUINO SEM OSSO NUCA - MARCA: ESTRELA ALIMENTOS - DATA EMBALAGEM-LOTE: 25.02.2022 - VALIDADE: 23.02.2023

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

**Responsável pela Amostragem:** Solicitante

**Matriz e Origem Amostra:** Alimento - Alimento

**Data de Amostragem:** 28/03/2022 13:43:00

**Data Recebimento:** 28/03/2022 13:43:00

### 03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un	VMP	Metodologia
				<b>Microbiológicos</b>
Coliformes a 45 °C	<1,0 x 10	UFC/g	N.A	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 6A SUÍNA

**Referência(s) Normativa(s):** Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, 15th Edition, Este relatório substitui integralmente o relatório 4587.2022.B- V.0

#### Legenda

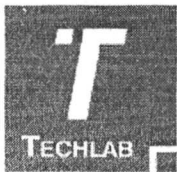
UFC/g - Unidade Formadora de Colônia por Grama, Aus/Pres em 25g - Presença ou Ausência em 25g.

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: 0012200002554000316350202200001

Israel Almeida Carneiro  
CRQ 10200548 - 10ª Região





## Laudo Nº: 4495.2022.B- V.2



### 01. Dados Contratação:

#### Solicitante:

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

### 02. Dados da Amostra fornecida pelo Cliente:

**Descrição da Amostra:** TCHÊ - CARNE CONGELADA DE SUINO SEM OSSO NUCA - MARCA: ESTRELA ALIMENTOS - DATA EMBALAGEM-LOTE: 25.02.2022 - VALIDADE: 23.02.2023

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

**Responsável pela Amostragem:** Solicitante

**Matriz e Origem Amostra:** Alimento - Alimento

**Data de Amostragem:** 28/03/2022 13:43:00

**Data Recebimento:** 28/03/2022 13:43:00

### 03. Resultados:

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

**Legislação:** Valores de referência estabelecidos conforme Resolução RDC Nº 623, de 9 de março de 2022. Dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade, e Alimentos em geral

**Referência(s) Normativa(s):** Macroanalytical Procedures Manual, Electronic Version, 1998 - U.S. Food and Drug Administration., Este relatório substitui integralmente o relatório 4495.2022.B- V.1

### Legenda

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

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

### Conclusão:

A amostra analisada ATENDE aos padrões legais vigentes.

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

Código de Verificação: 0012200002554000315430202200002



Israel Almeida Carneiro  
 CRQ 10200548 - 10ª Região



## Laudo Nº: 4752.2022.B- V.2



### 01. Dados Contratação:

#### Solicitante:

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

### 02. Dados da Amostra fornecida pelo Cliente:

**Descrição da Amostra:** TCHÊ - CARNE CONGELADA DE SUINO SEM OSSO NUCA - MARCA: ESTRELA ALIMENTOS - DATA EMBALAGEM-LOTE: 25.02.2022 - VALIDADE: 23.02.2023

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

**Responsável pela Amostragem:** Solicitante

**Matriz e Origem Amostra:** Alimento - Alimento

**Data de Amostragem:** 28/03/2022 13:43:00

**Data Recebimento:** 28/03/2022 13:43:00

### 03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un	VMP	Metodologia
<b>Físicos</b>				
Umidade	61,20	%	N.A	AOAC
<b>Físico-Químicos</b>				
Lipídios	13,90	g/100g	N.A	AOAC
Proteínas	18,40	g/100g	N.A	AOAC

**Legislação:** Valores de referência estabelecidos conforme Resolução RDC Nº 623, de 9 de março de 2022. Dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade, e Alimentos em geral

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

Este relatório substitui integralmente o relatório 4752.2022.B- V.1

#### 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: 0012200002554000318000202200002

Israel Almeida Carneiro  
CRQ 10200548 - 10ª Região



# 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).

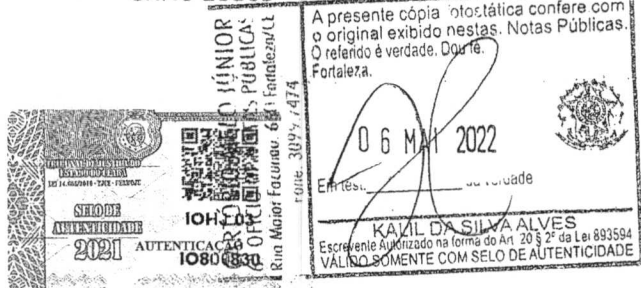
### 9. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE:

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

### 10. ELABORADO POR:

Dalila Albuquerque Zaranza  
Nutricionista  
CRN6 18863

Fortaleza- CE, 06 de maio de 2022.



*Dalila Albuquerque Zaranza*  
Dalila Albuquerque Zaranza  
Nutricionista  
CRN11-7339



RELATÓRIO DE ENSAIO

GERÊNCIA	LABORATÓRIO	SOLICITAÇÃO Nº	RE Nº
GETAQ	LFQA	21983	2147/21



1. DADOS DO CLIENTE

Nome/Razão Social: OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EIRELI

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

E-mail: rayenechaves29@gmail.com

Telefone: (85)3255-9850

2. DESCRIÇÃO DO SERVIÇO

Natureza do Serviço: ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

3. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO ITEM DE ENSAIO

Natureza da Amostra: Carnes resfriadas ou congeladas, "in natura", de aves (carcaças inteiras ou fracionadas ou cortes)

Amostra Identificada pelo Cliente: CORTES CONGELADOS DE FRANGO - COXAS E SOBRECoxas

Data de Fabricação: 12/05/2021

Data de Validade: 12/05/2022

Marca: FRIATO

Lote: LOTE 1

Peso/Volume: (\*)

Condicionamento: -1.6 °c

Característica da Embalagem: PLÁSTICA

Responsável pela Coleta: Não consta

Local da Coleta: Não consta

Data da Coleta: Não consta

Data da Entrada no NUTec: 07/07/2021 10:15

Data do Início dos Ensaios: 12/07/2021

Data do Término dos Ensaios: 13/07/2021

Informações Adicionais: (\*)NOTA SOBRE "Peso/Volume": NÃO DECLARADO NA EMBALAGEM.

01. SIF/DIPOA: 0120/3921.

02. PRODUZIDO POR: Nutrizo Agroindustrial de Alimentos S.A.

03. Finalidade: para fins de licitação.



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**

<b>GERÊNCIA</b>	<b>LABORATÓRIO</b>	<b>SOLICITAÇÃO Nº</b>	<b>RE Nº</b>
GETAQ	LFQA	21983	2147/21



**4. RESULTADOS DOS ENSAIOS**

Ensaio	Resultados	Unidades
Umidade	62,66	g/100g (%)
Proteína	11,68	g/100g (%)
Relação umidade / proteína	5,36	-

**5. SÍNTESE DO PROCEDIMENTO**

Determinação de umidade por gravimetria: POT01FQA/LEA – rev.09  
 Normas Analíticas do Instituto Adolf Lutz, Métodos Físico-químicos para Análises de Alimentos - IV edição, 2005, cap. IV - 012/IV, p. 98.  
 Determinação de proteínas: POT02FQA/LEA – rev.08  
 Normas Analíticas do Instituto Adolf Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos - IV edição 2005, cap. 036/IV , p.123-124.

Fortaleza, 13 de julho de 2021

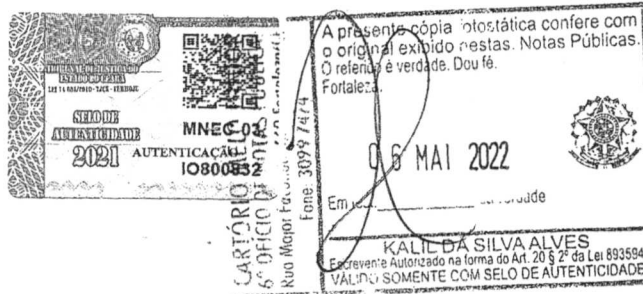
*Sônia Coelho Abreu de Oliveira*

**SÔNIA COELHO ABREU DE OLIVEIRA**

Engenheira de Alimentos

CRQ: 10.301.834 – 10ª Região

Núcleo de Alimentos – Nutea/Getaq



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

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

GERÊNCIA	ÁREA	PROCESSO	RE Nº
GETAQ	Laboratório de Microbiologia de Alimentos - LMBA	Nº 21983	2123/21
			1 de 4

## RELATÓRIO DE ENSAIO

### 1. DADOS DO CLIENTE

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



### 2. NATUREZA DO SERVIÇO

Ensaio microbiológico.

### 3. DADOS DA AMOSTRA

Amostra identificada pelo interessado como: Cortes congelados de frango – Coxas e sobrecoxas

Natureza da amostra: Carnes ou miúdo crus, temperados ou não, refrigerados ou congelados

Data de Fabricação: 12/05/2021

Data de Validade: 12/05/2022

Marca: Friato

Lote: 01

Característica da Embalagem: Plástica

Data da entrada: 07/07/2021

Hora de entrada: 10h15min

Temperatura de recebimento: -1,6°C

Responsável pela coleta: O cliente

Data do início dos ensaios: 09/07/2021

Data do término dos ensaios: 16/07/2021

Produzido por: Nutrizo Agroindustrial de Alimentos

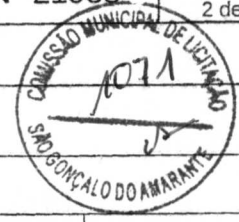
Registro SIE/ADAGRI sob nº 0120/3921



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

GERÊNCIA	ÁREA	PROCESSO	RE Nº
GETAQ	Laboratório de Microbiologia de Alimentos - LMBA	Nº 21983	2123/21
			2 de 4

**RELATÓRIO DE ENSAIO**



**4. RESULTADOS DOS ENSAIOS**

Amostra	Ensaio	Unidades*	Resultados	[Li, Ls]*	Parâmetros de referência
A1	<i>Escherichia coli</i>	(NMP/g)	3,6	[ 0,17; 18]	$5 \times 10^2 \leq a \leq 5 \times 10^3$
	<i>Salmonella sp</i>	25g	Ausência	-	Ausência
	Aeróbios mesófilos	(UFC/g)	$8,5 \times 10^2$	[675;1070]	$10^5 \leq a \leq 10^6$
A2	<i>Escherichia coli</i>	(NMP/g)	<3,0	[ -;9,5]	$5 \times 10^2 \leq a \leq 5 \times 10^3$
	<i>Salmonella sp</i>	25g	Ausência	-	Ausência
	Aeróbios mesófilos	(UFC/g)	< $10^2$	[[79;126]]	$10^5 \leq a \leq 10^6$
A3	<i>Escherichia coli</i>	(NMP/g)	<3,0	[ -;9,5]	$5 \times 10^2 \leq a \leq 5 \times 10^3$
	<i>Salmonella sp</i>	25g	Ausência	-	Ausência
	Aeróbios mesófilos	(UFC/g)	$1,8 \times 10^3$	[1470;2329]	$10^5 \leq a \leq 10^6$
A4	<i>Escherichia coli</i>	(NMP/g)	<3,0	[ -;9,5]	$5 \times 10^2 \leq a \leq 5 \times 10^3$
	<i>Salmonella sp</i>	25g	Ausência	-	Ausência
	Aeróbios mesófilos	(UFC/g)	< $10^2$	[[79;126]]	$10^5 \leq a \leq 10^6$
A5	<i>Escherichia coli</i>	(NMP/g)	3,6	[0,17;18]	$5 \times 10^2 \leq a \leq 5 \times 10^3$
	<i>Salmonella sp</i>	25g	Ausência	-	Ausência
	Aeróbios mesófilos	(UFC/g)	$1,0 \times 10^3$	[834;1322]	$10^5 \leq a \leq 10^6$

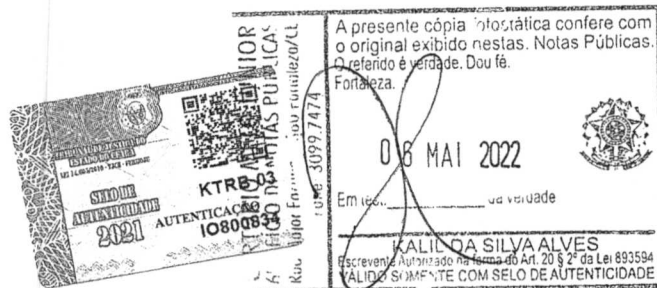
\*NMP: Número Mais Provável

\*Li: Limite inferior

\*UFC: Unidades Formadoras de Colônias

\*Ls: Limite superior

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



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



GERÊNCIA	ÁREA	PROCESSO	RE Nº
GETAQ	Laboratório de Microbiologia de Alimentos - LMBA	Nº 21983	2123/21
			3 de 4

### RELATÓRIO DE ENSAIO

#### NOTAS

1. Amostras satisfatórias com qualidade aceitável dentro dos padrões microbiológicos avaliados de acordo com a Resolução RDC 331/ IN nº60 de 23 de dezembro de 2019 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde.

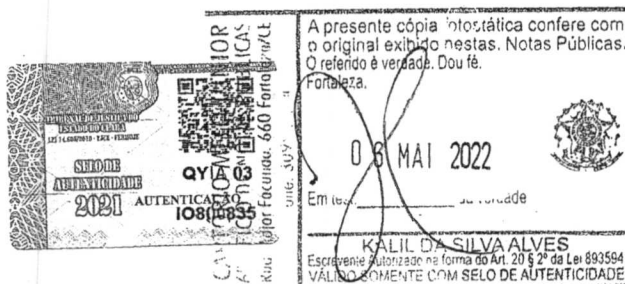
2. No resultado da amostra em UFC/g ou ml, expresso como "x [Li, Ls]":  
x = valor encontrado na amostra,

$\log x - u$   
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/Appendix 2, 2015 e Standard methods for the examination of water and wastewater, 2012.

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



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

GERÊNCIA	ÁREA	PROCESSO	RE Nº
GETAQ	Laboratório de Microbiologia de Alimentos - LMBA	Nº 21983	2123/21
			4 de 4

## RELATÓRIO DE ENSAIO

### 5. REFERÊNCIAS

- *Salmonella sp*

Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência: POT03 MBA/LEA – rev.09  
 ABNT NBR ISO 6579 4ªed 02/2017, Microbiologia de Alimentos e Alimentação de Animais - Método Horizontal para a detecção de *Salmonella* spp; ISO 7218: 2019, Microbiologia de alimentos e de alimentação animal - Normas Gerais para as avaliações microbiológicas; ISO 8261, Leite e derivados do leite – Orientação Geral para a preparação das amostras de teste, suspensões iniciais e diluições decimais para avaliação microbiológica.

- *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.

Fortaleza, 19 de julho de 2021

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



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

# FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

## 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, 06 de maio de 2022.

*Dalila Albuquerque Zaranza*  
Dalila Albuquerque Zaranza  
Nutricionista  
CRN 11-7339



## Laudo Nº: 3256.2021.B- V.0

### 01. Dados Contratação:

#### Solicitante:

Razão Social: OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI

CNPJ/CPF: 41.600.131/0001-97

### 02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: FILE DE PEITO (FRIATO) - LOT: 03 FAB: 11.02.21 VAL: 11.02.22

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

Responsável pela Amostragem: Solicitante

Matriz e Origem Amostra: Alimento - Alimento

Data de Amostragem: 23/03/2021 10:19:00

Data Recebimento: 23/03/2021 10:19:00



### 03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un	VMP	Metodologia
				<b>Microbiológicos</b>
Escherichia coli	1,0 x 10	Aus/Pres em 25g	N.A	CMMEF
Estafilococos Coagulase Positiva	1,0 x 10	UFC/g	N.A	CMMEF
Salmonella sp	Ausente	-	N.A	CMMEF

**Legislação:** Valores de referência estabelecidos conforme INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - Estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos

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

#### Legenda

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

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

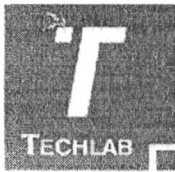
Os resultados obtidos restringem-se à amostra analisada.

Código de Verificação: 0012200002554000134630202100000

Israel Almeida Carneiro  
CRQ 10200548 - 10ª Região







## Laudo Nº: 3298.2021.B- V.0

### 01. Dados Contratação:

#### Solicitante:

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

### 02. Dados da Amostragem:

**Descrição da Amostra:** FILE DE PEITO (FRIATO) - LOT: 03 FAB: 11.02.21 VAL: 11.02.22

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

**Responsável pela Amostragem:** Solicitante

**Matriz e Origem Amostra:** Alimento - Alimento

**Data de Amostragem:** 23/03/2021 10:19:00

**Data Recebimento:** 23/03/2021 10:19:00



### 03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	VMP	Un	Metodologia
	<b>Físicos</b>			
Ácaros mortos	Ausente	N.A	P/A em 1g	MPM/FDA
Areia	Ausente	N.A	%	MPM/FDA
Excrementos de insetos	Ausente	N.A	P/A em 1g	MPM/FDA
Filmes plásticos	Ausente	N.A	P/A em 1g	MPM/FDA
Fragmentos de insetos	Ausente	N.A	P/A em 1g	MPM/FDA
Fragmentos de vidro	Ausente	N.A	P/A em 1g	MPM/FDA
Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes	Ausente	N.A	P/A em 1g	MPM/FDA
Outros animais	Ausente	N.A	P/A em 1g	MPM/FDA
Pêlos humanos e de outros animais	Ausente	N.A	P/A em 1g	MPM/FDA

**Legislação:** Valores de referência estabelecidos conforme INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - Estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos

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

#### Legenda

P/A em 1g - Ausência ou Presença em 1g, % - Porcentagem.

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

### Conclusão:

Os resultados obtidos restringem-se à amostra analisada.  
 Código de Verificação: 0012200002554000135050202100000



Israel Almeida Carneiro  
 CRQ 10200548 - 10ª Região

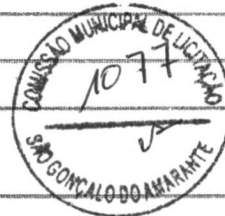


## Laudo Nº: 3340.2021.B- V.0

### 01. Dados Contratação:

#### Solicitante:

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



### 02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: FILE DE PEITO (FRIATO) - LOT: 03 FAB: 11.02.21 VAL: 11.02.22

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

Responsável pela Amostragem: Solicitante

Matriz e Origem Amostra: Alimento - Alimento

Data de Amostragem: 23/03/2021 10:19:00

Data Recebimento: 23/03/2021 10:19:00

### 03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un	VMP	Metodologia
	<b>Físico-Químicos</b>			
Lipídios	15	g/100g	N.A	AOAC
Proteínas	20	g/100g	N.A	AOAC

**Legislação:** Valores de referência estabelecidos conforme INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - Estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos

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

#### Legenda

g/100g - Gramas por cem gramas de amostra.

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

Os resultados obtidos restringem-se à amostra analisada.  
Código de Verificação: 0012200002554000135470202100000

Israel Almeida Carneiro  
CRQ 10200548 - 10ª Região

