



CNPJ 27.141.930/0001-11
ENDEREÇO: RUA TABELÃO ENEAS, Nº 45,
CENTRO - QUIXADÁ-CE
TELEFONE: 88-994380857 - E-MAIL: WSDISTRIBUIDORA2017@GMAIL.COM

PROPOSTA DE PREÇO

AO PREGOEIRO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE PACOTI/CE.
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 1305.01.2024-PE

RAZÃO SOCIAL DA PROPONENTE: FRANCISCO WAGNER FERREIRA DA SILVA-ME

ENDEREÇO: Rua Tabelaão Eneas, 45, Centro, Quixadá-CE

TELEFONE: 88-99439.0857

FAX:

CNPJ Nº: 27.141.930/0001-11

INSCRIÇÃO ESTADUAL: 06.640427-4

INSCRIÇÃO MUNICIPAL: 00000034436

BANCO/AGÊNCIA/CONTA CORRENTE: BANCO: BRADESCO - Agência. 1593 - Conta. 53362-9

OBJETO:REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DIVERSOS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DAS SECRETARIAS DO MUNICIPIO DE PACOTI/CE.

LOTE 01

LOTE	MARCA	ITEM	ESPECIFICAÇÕES	QUANT.	UNIDADE	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1	CAETE	1	Açúcar obtido da cana de açúcar, tipo cristal, livre de impurezas, insetos ou microrganismos que possam torná-los impróprio para o consumo humano ou comprometer o armazenamento. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto, acondicionada em embalagem plástica atóxica e inviolada de 1kg	5830	Kilograma	R\$ 5,48	R\$ 31.948,40



lote 01

1	100 POR CENTO	2	Arroz branco tipo 1, classe longo fino, Arroz branco tipo 1, classe longo fino, subgrupo polido, embalagem primaria em pacotes de 1kg, inviolados, produto característico da tipificação, sem presença de insetos ou impureza que comprometam o armazenamento ou consumo humano. Validade mínima de 120 dias da data da entrega do produto	5.240,00	Kilograma	R\$ 7,80	R\$ 40.872,00
1	100 POR CENTO	3	Arroz PARBOLIZADO tipo 1, Arroz PARBOLIZADO tipo 1, embalagem primaria em pacotes de 1kg, inviolados, produto característico da tipificação, sem presença de insetos ou impureza que comprometam o armazenamento ou consumo humano. Validade mínima de 120 dias da data da entrega do produto	2.220,00	Kilograma	R\$ 8,00	R\$ 17.760,00
1	UNIAO	4	Café a vácuo, puro, torrado e moído – embalagem primária em pacote de 250 gramas, inviolados. Apresentar selo de pureza superior emitido pela associação brasileira da indústria do café – abic. Registro no ministério da agricultura ou ministério da saúde. Validade de 120 cento e vinte dias da data do recebimento do produto	5370	Pacote	R\$ 9,00	R\$ 48.330,00
1	DONA DE	5	Farinha de mandioca comum, grupo seca, subgrupo fina, tipo 1, embalagem primaria em pacotes de 1kg, inviolados, sem presença de insetos ou impureza que comprometam o armazenamento ou consumo humano, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade	1.750,00	Kilograma	R\$ 6,40	R\$ 11.200,00
1	YOKI	6	Farinha de rosca, embalagem contendo 500gr. Ingredientes : Farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólica, açúcar e sal, fermento biológico ,margarina, melhorador de farinha. Embalada em saco plástico constando o prazo de validade, dados do fabricante e embalador e código de barras	290,00	Pacote	R\$ 14,00	R\$ 4.060,00



Handwritten marks in blue ink, including a vertical line, a small scribble, and a signature-like mark.

1	FINNA	7	Farinha de trigo com fermento, embalada em pacote de 1kg, inviolados. Produtos uniforme, livres de presença de insetos, micro-organismos ou outras impurezas comprometam o armazenamento ou o consumo humano, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido	1300	Kilograma	R\$ 5,50	R\$ 7.150,00
1	FINNA	8	Farinha de trigo sem fermento, embalada em pacote de 1kg, inviolados. Produtos uniforme, livres de presença de insetos, micro-organismos ou outras impurezas comprometam o armazenamento ou o consumo humano, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido	850,00	Kilograma	R\$ 5,50	R\$ 4.675,00
1	LOPES	9	Fécula de mandioca em embalagem de 1kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. Fécula de mandioca em embalagem de 1kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade	1125	Kilograma	R\$ 10,00	R\$ 11.250,00
1	DONA DE	10	Feijão carioca, tipo 1, pacote de 1kg: embalagem primária em pacotes de 1kg, inviolados. Produtos uniforme sem mistura, livres de presença de insetos, micro-organismos ou outras impurezas comprometam o armazenamento ou o consumo humano. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.	2.460,00	Kilograma	R\$ 9,85	R\$ 24.231,00
1	DONA DE	11	Feijão de corda, tipo 1, pacote de 1kg: Feijão de corda, tipo 1, pacote de 1kg: embalagem primária em pacotes de 1kg, inviolados. Produtos uniforme sem mistura, livres de presença de insetos, micro-organismos ou outras impurezas comprometam o armazenamento ou o consumo humano. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto	2.080,00	Kilograma	R\$ 10,74	R\$ 22.339,20



1	DONA DE	12	Feijão preto, tipo 1, pacote de 1kg: embalagem primária em pacotes de 1kg, inviolados. Produtos uniforme sem mistura, livres de presença de insetos, micro-organismos ou outras impurezas comprometam o armazenamento ou o consumo humano. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto	2.000,00	Kilograma	R\$ 11,50	R\$ 23.000,00
1	YOKI	13	Tapioca granulada- primeira qualidade, classe granulada, tipoi, empacotado em sacos plásticos, limpos, transparentes, resistentes, atóxicos, não violados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, lote, cnpj, quantidade do produto, prazo de validade. Pacote de 500g. O produto deverá ser elaborado de acordo com o regulamento técnico para condições higiênico- sanitária se de boas práticas de fabricação para estabelecimentos laboradores / industrializadore de alimentos	400,00	Pacote	R\$ 9,00	R\$ 3.600,00
1	FORTALEZA	14	Massa alimentícia com sêmola – tipo parafuso – embalagem com 500 gramas. Prazo de validade de no mínimo 06 seis meses a partir da entrega do produto.	400,00	Pacote	R\$ 5,80	R\$ 2.320,00
1	FORTALEZA	15	Macarrão para lasanha – embalagem primária de 500g, inviolada. Produto característico, sem a presença de insetos ou impurezas que comprometam o armazenamento ou o consumo humano. Prazo de validade de no mínimo 06 seis meses a partir da entrega do produto	330,00	Pacote	R\$ 11,42	R\$ 3.768,60
1	BOM SABOR	16	Macarrão tipo espaguete. tipo seca para macarronada, formato espaguete, de sêmola com ovos, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico. Embalagem com no mínimo 400 gramas. Prazo de validade de no mínimo 06 seis meses a partir da entrega do produto	4.950,00	Pacote	R\$ 4,78	R\$ 23.661,00



1	SÃO BRAZ	17	Farinha de milho tipo flocão 500 gr , o produto deverá ter como ingrediente a farinha de milho flocada. Apresentar cor amarelada uniforme deve estar seca e solta no pacote, não deve ter mancha de cor preta, azulada ou esverdeada e nem apresentar carunchu, mofo e outros fatores que a tornem imprópria para o consumo, embalagem saco plástico de polietileno do produto .validade mínima de 90 dias da a data da entrega do produto.	5.050,00	Pacote	R\$ 2,25	R\$ 11.362,50
1	ITAGUARY	18	Proteína vegetal texturizada PVT - o produto deverá ter como ingredientes básicos a proteína texturizada de soja e o corante caramelo, apresentar um rendimento mínimo de 1:2 um pra dois, ou seja, 1 uma medida desidrata rende 2 duas hidratadas. Deve estar seco e solto no pacote, não apresentar insetos ou manchas no conteúdo. O prazo de validade deverá está expresso na embalagem primária e deve ter validade mínima de 06 seis meses. O produto deverá ter registro no cadastro nacional de pessoa jurídica cnpj. Conforme o edital	650,00	Unidade	R\$ 5,83	R\$ 3.789,50
1	KIMIMO	19	AMIDO DE MILHO: Amido de milho - caixa ou sachê de 500g, 1ª qualidade, pófino, branco, com cheiro e sabor característicos, sem quaisquer contaminações ou adulterações nas suas características originais, na embalagem deverá constar os ingredientes, tabela nutricional, a data de fabricação. Data de validade mínima 120 dias a contar da data de entrega do produto	680,00	Unidade	R\$ 6,33	R\$ 4.304,40
1	COQUEIRO	20	Sardinha ao proprio suco com óleo. Peso líquido de 125g e peso drenado de 84 g. O produto deve se apresentar em ótimas condições de consumo humano. A embalagem não deve apresentar sinais de abaulamento ou amassaduras. Sardinha ao proprio suco com óleo. Peso líquido de 125g e peso drenado de 84 g. O produto deve se apresentar em ótimas condições de consumo humano. A embalagem não deve apresentar sinais de abaulamento ou amassaduras	1.850,00	Caixa	R\$ 5,73	R\$ 10.600,50



VALOR TOTAL GERAL

trezentos e dez mil, duzentos e vinte e dois reais e dez centavos

R\$ 310.222,10

CONDIÇÕES GERAIS

PRAZO DE ENTREGA: No prazo de no máximo de 05 (cinco) dias corridos, após o recebimento da Ordem de Compra/serviço no horário de 07h às 13h (horário local).

PRAZO DE VALIDADE DA CARTA PROPOSTA: 60 (sessenta) dias contados a partir da data da sessão pública do Pregão.

DECLARAÇÃO DA LICITANTE:

Declaramos que estão inclusos nos preços cotados todos os impostos, taxas, fretes, seguros, bem como quaisquer outras despesas, diretas e indiretas, incidentes sobre o objeto deste Pregão, nada mais sendo lícito pleitear a esse título;

- Declara, para os devidos fins que nos preços oferecidos estão incluídas todas as despesas incidentes sobre o fornecimento referente a frete, tributos, deslocamento de pessoal e demais ônus pertinentes à fabricação e transporte do objeto licitado.

Declaramos, sob as penas da lei, principalmente a disposta no art. 7º da Lei nº 10.520/2002, que satisfazamos plenamente todas as exigências habilitatórias previstas no certame, em obediência ao disposto no art. 4º, VII da Lei nº 10.520/2002.

- Declara, que tem o pleno conhecimento, aceitação e cumprirá todas as obrigações contidas no anexo 1 - Termo de Referência deste Edital.

QUIXADÁ-CE, 07 DE JUNHO DE 2024

FRANCISCO WAGNER
FERREIRA DA
SILVA:271419300011

1

Assinado digitalmente por FRANCISCO WAGNER
FERREIRA DA SILVA:2714193000111
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, S=CE, L=QUIXADA, OU=
12073743000170, OU=Secretaria da Receita Federal do
Brasil - RFB, OU=RFB e-CNPJ A1, OU=videoconferencia,
CN=FRANCISCO WAGNER FERREIRA DA
SILVA:2714193000111
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Foxit PDF Reader Versão: 2023.2.0





Amostras Analisadas

PARECER TÉCNICO PREGÃO ELETRÔNICO N°: 1305.01.2024-PE

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DIVERSOS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DAS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE PACOTI/CE.

EMPRESA: NÃO RECEBI AMOSTRA DO LOTE 01
CNPJ: -

LOTE 1

ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM	MARCA	PARECER TÉCNICO
1	Açúcar obtido da cana de açúcar, tipo cristal, livre de impurezas, insetos ou microrganismos que possam torná-lo impróprio para o consumo humano ou comprometer o armazenamento. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto, acondicionada em embalagem plástica atóxica e inviolada de 1kg.		
2	Arroz branco tipo 1, classe longo fino, Arroz branco tipo 1, classe longo fino, subgrupo polido, embalagem primária em pacotes de 1kg, inviolados, produto característico da tipificação, sem presença de insetos ou impureza que comprometam o armazenamento ou consumo humano. Validade mínima de 120 dias da data da entrega do produto.		
3	Arroz PARBOLIZADO tipo 1, Arroz PARBOLIZADO tipo 1, embalagem primária em pacotes de 1kg, inviolados, produto característico da tipificação, sem presença de insetos ou impureza que comprometam o armazenamento ou consumo humano. Validade mínima de 120 dias da data da entrega do produto.		
	Café a vácuo, puro, torrado e moído – embalagem primária em pacote de 250 gramas, inviolados. Apresentar selo de pureza superior emitido pela associação brasileira da indústria do café – abic. Registro no ministério da agricultura ou ministério da saúde. Validade de 120 cento e vinte dias da data do recebimento do produto.		



03	<p>Farinha de mandioca comum, grupo seca, subgrupo fina, tipo 1, embalagem primaria em pacotes de 1kg, inviolados, sem presença de insetos ou impureza que comprometam o armazenamento ou consumo humano, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.</p>		
04	<p>Farinha de rosca, embalagem contendo 500gr. Ingredientes : Farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, açúcar e sal, fermento biológico, margarina, melhorador de farinha. Embalada em saco plástico constando o prazo de validade, dados do fabricante e embalador e código de barras.</p>		
07	<p>Farinha de trigo com fermento, embalada em pacote de 1kg, inviolados. Produtos uniforme, livres de presença de insetos, micro- organismos ou outras impurezas comprometam o armazenamento ou o consumo humano, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.</p>		
08	<p>Farinha de trigo sem fermento, embalada em pacote de 1kg, inviolados. Produtos uniforme, livres de presença de insetos, micro- organismos ou outras impurezas comprometam o armazenamento ou o consumo humano, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.</p>		
09	<p>Fécula de mandioca em embalagem de 1kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. Fécula de mandioca em embalagem de 1kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.</p>		

[Handwritten signatures and marks]



10	<p>Feijão carioca, tipo 1, pacote de 1kg: embalagem primária em pacotes de 1kg, inviolados. Produtos uniforme sem mistura, livres de presença de insetos, micro-organismos ou outras impurezas comprometam o armazenamento ou o consumo humano. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.</p>		
9	<p>Feijão de corda, tipo 1, pacote de 1kg: Feijão de corda, tipo 1, pacote de 1kg: embalagem primária em pacotes de 1kg, inviolados. Produtos uniforme sem mistura, livres de presença de insetos, micro-organismos ou outras impurezas comprometam o armazenamento ou o consumo humano. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.</p>		
12	<p>Feijão preto, tipo 1, pacote de 1kg: embalagem primária em pacotes de 1kg, inviolados. Produtos uniforme sem mistura, livres de presença de insetos, micro-organismos ou outras impurezas comprometam o armazenamento ou o consumo humano. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.</p>		
13	<p>Tapioca granulada- primeira qualidade, classe granulada, tipo I, empacotado em sacos plásticos, limpos, transparentes, resistentes, atóxicos, não violados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, lote, cnpj, quantidade do produto, prazo de validade. Pacote de 500g. O produto deverá ser elaborado de acordo com o regulamento técnico para condições higiênico- sanitária se de boas práticas de fabricação para estabelecimentos laboradores / industrializadore de alimentos</p>		
12	<p>Massa alimentícia com sêmola – tipo parafuso – embalagem com 500 gramas. Prazo de validade de no mínimo 06 seis meses a partir da entrega do produto.</p>		

Handwritten signatures and marks in blue ink at the bottom right of the page.

<p>15 14</p>	<p>Macarrão para lasanha – embalagem primária de 500g, inviolada. Produto característico, sem a presença de insetos ou impurezas que comprometam o armazenamento ou o consumo humano. Prazo de validade de no mínimo 06 seis meses a partir da entrega do produto.</p>		
<p>16</p>	<p>Macarrão tipo espaguete. tipo seca para macarronada, formato espaguete, de sêmola com ovos, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico. Embalagem com no mínimo 400 gramas. Prazo de validade de no mínimo 06 seis meses a partir da entrega do produto.</p>		
<p>17</p>	<p>Farinha de milho tipo flocão 500 gr , o produto deverá ter como ingrediente a farinha de milho flocada. Apresentar cor amarelada uniforme deve estar seca e solta no pacote, não deve ter mancha de cor preta, azulada ou esverdeada e nem apresentar carunchu, mofo e outros fatores que a tornem imprópria para o consumo, embalagem saco plástico de polietileno do produto .validade mínima de 90 dias da a data da entrega do produto.</p>		
<p>18</p>	<p>Proteína vegetal texturizada PVT - o produto deverá ter como ingredientes básicos a proteína texturizada de soja e o corante caramelo, apresentar um rendimento mínimo de 1:2 um pra dois, ou seja, 1 uma medida desidrata rende 2 duas hidratadas. Deve estar seco e solto no pacote, não apresentar insetos ou manchas no conteúdo. O prazo de validade deverá está expresso na embalagem primária e deve ter validade mínima de 06 seis meses. O produto deverá ter registro no cadastro nacional de pessoa jurídica cnpj. A embalagem primária deve conter as informações nutricionais. Embalagem primária: saco plástico de polietileno de 400g com identificação do produto e marca do fabricante, de acordo com a legislação pertinente. Embalagem secundária: saco plástico de polietileno contendo 20 pacotes.</p>		







19	AMIDO DE MILHO: <i>Amido de milho - caixa ou sachê de 500g, 1ª qualidade, pófino, branco, com cheiro e sabor característicos, sem quaisquer contaminações ou adulterações nas suas características originais, na embalagem deverá constar os ingredientes, tabela nutricional, a data de fabricação. Data de validade mínima 120 dias a contar da data de entrega do produto.</i>		
20	Sardinha ao proprio suco com óleo. <i>Peso líquido de 125g e peso drenado de 84 g. O produto deve se apresentar em ótimas condições de consumo humano. A embalagem não deve apresentar sinais de abaulamento ou amassaduras. Sardinha ao proprio suco com óleo. Peso líquido de 125g e peso drenado de 84 g. O produto deve se apresentar em ótimas condições de consumo humano. A embalagem não deve apresentar sinais de abaulamento ou amassaduras.</i>		

Pacoti- CE, 12 de junho de 2024.

Ana Mariany B. Cardoso

Ana Mariany Barreto Cardoso
Nutricionista CRN11 – 9972

↓

U

☉



DESPACHO/ OFÍCIO PROCESSO:
PREGÃO ELETRÔNICO N°: 1305.01.2024-PE

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DIVERSOS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DAS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE PACOTI/CE.

Venho por meio deste, encaminhar parecer técnico das amostras relativas ao processo em epígrafe e informar que NÃO RECEBI AS AMOSTRAS REFERENTES AO LOTE 01.

Pacoti- CE, 12 de junho de 2024

Ana Mariany B. Cardoso

Ana Mariany Barreto Cardoso
Nutricionista CRN11 - 9972

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]



A(O) PREGOEIRA(O) DA(O) PREFEITURA MUNICIPAL DE PACOTI

PREGAO ELETRONICO N° 1305.01.2024-PE

PROCESSO: N° 1305.01.2024-PE

INICIO DA ETAPA DE LANCES:(07.06.2024 - 09H00M)

A empresa COMERCIAL DMS LTDA inscrita no CNPJ nº 40.498.101/0001-59, com sede na R PERIANO PRATA, 14, PARQUE IRACEMA, MARANGUAPE-CE por intermédio de seu representante legal, o (a) Sr. (a) DANIEL MELO SALES, Brasileiro, Solteiro, Socio Administrador, portador da Carteira de Identidade nº 98023002442 e do CPF nº 648.164.783-53, Domiciliado em "Av. Dr. Estênio Gomes, 1400 - Novo Parque Iracema, Maranguape - CE, 61948-260" infra- assinado, para os fins do Pregão , apresenta a seguinte proposta de preço.

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GENEROS ALIMENTICIOS DIVERSOS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DAS SECRETARIAS DO MUNICIPIO DE PACOTI/CE, conforme condições, quantidades e exigences estabelecidas neste Edital e seus anexos.

LOTE 02								
Nº ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	MARCA	VALOR UNIT. R\$		VALOR TOTAL R\$	
1	Achocolatado pronto para servir, embalagem tetra pack, inviolados, uht, 1000ml. Composição: soro de leite, leite reconstituído, açúcar, cacau em pó, vitamina e minerais, estabilizantes, sem glúten. Validade mínima de 06 meses, quando da entrega do produto.	LITRO	1930	BETANIA	10,90	dez reais e noventa centavos	21.037,00	vinte e um mil e trinta e sete reais

COMERCIAL DMS LTDA, inscrita no CNPJ nº 40.498.101/0001-59, sediada à rua Periano Prata, nº 14, Bairro Parque Iracema, Maranguape - CE



00702

2	Bebida láctea sabor morango - embalagem primária em sacos de polietileno de pacotes 900g, em perfeito estado de conservação. Composição mínima: soro de leite, preparado de fruta água, açúcar e polpa de morango, leite, açúcar, fermento lácteo. Registro no sistema de Inspeção federal ou estadual. Validade mínima de 07 sete dias da data de entrega do produto.	UNID	2430	GUT GURT	7,65	sete reais e sessenta e cinco centavos	18.589,50	dezoito mil, quinhentos e oitenta e nove reais e cinquenta centavos
3	Leite em pó integral - enriquecida com vitaminas a, c, d, e, b1, b2, b6, b12, h, pp, b9, b5, ferro, cobre, iodo, zinco, magnésio e manganês, rotulagem de acordo com a legislação vigente, registro sie, ou sif, validade de 150 dias da data de fabricação e embalagem interna: Embalagem em sachê aluminizado de 500 g á 1 kg .	PACOTE	3000	BOM DU LEITE	24,80	vinte e quatro reais e oitenta centavos	74.400,00	setenta e quatro mil e quatrocentos reais
4	Leite longa vida líquido, integral, pasteurizado pelo sistema UHT ultra higt temperatura, embalada em caixa tetra brink de 1 litro validade mínima de 06 meses da data de entrega do produto. Leite longa vida líquido, integral, pasteurizado pelo sistema UHT ultra higt temperatura, embalada em caixa tetra brink de 1 litro validade mínima de 06 meses da data de entrega do produto.	LITRO	3780	BETANIA	7,90	sete reais e noventa centavos	29.862,00	vinte e nove mil, oitocentos e sessenta e dois reais

5	Leite em pó desnatado – embalagem com 300 gramas. Enriquecido de vitaminas a e d. Registro no ministério da saúde e carimbo de inspeção do sif ou sie. Validade mínima de 120 cento e vinte dias da data de recebimento do produto.	UNID	730	ITAMBE	23,80	vinte e três reais e oitenta centavos	17.374,00	dezessete mil, trezentos e setenta e quatro reais
6	Farinha láctea - composta de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, lecitina de soja, vitaminas e minerais, sal e aromatizantes. Contém glúten. Sachê com 180g. Prazo de validade de no mínimo 90 dias a partir da entrega do produto.	SACHÊ	1050	MARATA	7,40	sete reais e quarenta centavos	7.770,00	sete mil, setecentos e setenta reais
7	Cereal infantil á base de arroz com banana e maçã, embalagem 180 gr ,elaborada com os seguintes ingredientes:farinha de arroz,açucar,banana e maçã desidratada, rico em minerais,ferro, zinco e vitaminas a, b1, b6 ,c, d,e e ácido fólico . Identificação do produto, data de fabricação e validade na embalagem.	UNID	1050	ALLNUTRI	5,00	cinco reais	5.250,00	cinco mil, duzentos e cinquenta reais

COMERCIAL DMS LTDA, inscrita no
 CNPJ nº 40.498.101/0001-59,
 sediada à rua Periano Prata, nº 14,
 Bairro Parque Iracema, Maranguape - CE



8	Cereal infantil de 8 cereais , embalagem 180 gr ,elaborada com os seguintes cereais:cereal a base de trigo, arroz, milho, triticale,aveia ,cevada,centeio e quinoa.mingau rico em minerais,ferro, zinco e vitaminas a, b1, b6 ,c, d,e ácido fólico e ácido pantotênico. Data de fabricação e validade na embalagem.	UNID	500	ALLNUTRI	5,00	cinco reais	2.500,00	dois mil e quinhentos reais
9	Achocolatado em pó 700 g - a condicionado em pacote de poliéster metalizado laminado, íntegro ,resistente, hermeticamente fechado e limpo, contendo no mínimo 700 g de peso liquido, composição mínima: açúcar , cacau em pó, malto dextrina, minerais e vitaminas d,b1,b2,b6 e b12 ,ferro e zinco, emulsificante lectina de soja e aromatizante a embalagem deve conter dados de identificação e procedência , informações nutricionais, nº do lote, data de validade produto, valor energético 74 kcal, validade de 120 dias da data de entrega da amostra e do produto produto não deverá apresentar na sua composição, ingredientes de origem transgênica.	UNID	1650	3 CORAÇÕES	21,70	vinte e um reais e setenta centavos	35.805,00	trinta e cinco mil, oitocentos e cinco reais

10	Aveia em flocos finos - produto de primeira qualidade, valor nutricional em porção de 30g do produto e principais nutrientes: kcal 115/ 482kj, carboidrato 20 g/proteína 4,3 g /gordura totais 2,1 g/ fibra alimentar 3,2 g e ferro 1,4 mg. Embalagem mínima de 170g, data de fabricação e validade na embalagem.	UNID	1150	ALLNUTRI	6,00	seis reais	6.900,00	seis mil e novecentos reais
11	LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE, ZERO LACTOSE EMBALAGEM EM SACHE DE 300G. - ENRIQUECIDO COM VITAMINAS A, E, D, E FONTE DE VITAMINA C EMBALAGEM PRIMÁRIA DE ALUMÍNIO NÃO FURADAS, ESTUFADAS, INVIOLADAS, LIVRES DE IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO A SAÚDE HUMANA. INGREDIENTES: LEITE ISENTO DE LACTOSE E ENRIQUECIDO COM VITAMINAS REGISTRO DO PRODUTO COTADO EMITIDO PEÇO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL SIF DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE EXPRESSAS NA EMBALAGEM E COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 80 DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	UNID	200	ITAMBE	23,90	vinte e três reais e noventa centavos	4.780,00	quatro mil, setecentos e oitenta reais

12	<p>FÓRMULA INFANTIL PARA LACTANTES premium 1: fórmula infantil para lactentes até os 6 meses de vida com prebióticos gos/fos, dha e ara, e nucleotídeo. O produto deve estar seco e solto na embalagem, não deve ter mancha de cor preta, azulada ou esverdeada e nem apresentar caruncho, mofo e outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. O produto deverá conter ingredientes básicos: proteína do soro do leite, caseína, maltodextrina, sais minerais e vitaminas. O prazo de validade deverá estar expresso na embalagem primária e deve ter validade mínima de 06 seis meses. A embalagem primária deve conter as informações nutricionais. Embalagem primária: lata de 800g com identificação do produto e marca do fabricante, de acordo com a legislação pertinente. Embalagem secundária: caixa de papelão.</p>	LATA	100	DANONE/ APTAMIL	70,66	setenta reais e sessenta e seis centavos	7.066,00	sete mil e sessenta e seis reais
duzentos e trinta e um mil, trezentos e trinta e três reais e cinquenta centavos							R\$ 231.333,50	

VALOR GLOBAL DA PROPOSTA:
R\$ 231.333,50
duzentos e trinta e um mil, trezentos e trinta e três reais e cinquenta centavos
VALIDADE DA PROPOSTA: 90 (NOVENTA) DIAS A CONTAR DA DATA DE SUA APRESENTAÇÃO;
PRAZO DE ENTREGA: O PRAZO DE ENTREGA, DO OBJETO LICITADO DEVERA SER DE ATÉ 05 (CINCO) DIAS ÚTEIS, A CONTAR DO RECEBIMENTO DA ORDEM DE COMPRA OU NOTA

COMERCIAL DMS LTDA, inscrita no
CNPJ nº 40.498.101/0001-59,
sediada à rua Periano Prata, nº 14,
Bairro Parque Iracema, Maranguape - CE



DECLARAÇÕES:

- Declaramos que cumprimos plenamente os requisitos de habilitação;
- Declaramos que estamos cientes e concordamos com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada está em conformidade com o edital e que o valor ofertado compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo;
- Declaramos que não empregamos menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não empregamos menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;
- Declaramos que não possuímos, em nossa cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
- Declaramos que cumprimos as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas no art. 93 da Lei 8.213/1991.

DADOS BANCÁRIOS: BANCO DO BRASIL AG: 4293-5 C.C:15927-1

MARANGUAPE :07.06.2024

DANIEL MELO
SALES:6481647835
3

Assinado de forma digital por
DANIEL MELO
SALES:6481647835
Dados: 2024.06.07 11:23:56
-03'00'

COMERCIAL DMS LTDA, inscrita no
CNPJ nº 40.498.101/0001-59,
sediada à rua Periano Prata, nº 14,
Bairro Parque Iracema, Maranguape - CE

COMERCIAL DMS
LTDA:404981010001
59

Assinado de forma digital por
COMERCIAL DMS
LTDA:40498101000159
Dados: 2024.06.07 11:24:13 -03'00'



RECIBO DE AMOSTRAS

A(O) PREGOEIRA(O) DA(O) PREFEITURA MUNICIPAL DE PACOTI

PREGAO ELETRONICO N° 1305.01.2024-PE

PROCESSO: N° 1305.01.2024-PE

ABERTURA E ANALISE DE PROPOSTA: (06/06/2024 - 08H40M)

INICIO DA ETAPA DE LANCES:(07.06.2024 - 09H00M)

A empresa COMERCIAL DMS LTDA inscrita no CNPJ nº 40.498.101/0001-59, com sede na R PERIANO PRATA, 14, PARQUE IRACEMA, MARANGUAPE-CE por intermédio de seu representante legal, o (a) Sr. (a) DANIEL MELO SALES, Brasileiro, Solteiro, Socio Administrador, portador da Carteira de Identidade nº 98023002442 e do CPF nº 648.164.783-53, Domiciliado em "Av. Dr. Estênio Gomes, 1400 - Novo Parque Iracema, Maranguape - CE, CEP: 61948-260.

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GENEROS ALIMENTICIOS DIVERSOS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DAS SECRETARIAS DO MUNICIPIO DE PACOTI/CE, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

LOTE 02				
Nº ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	MARCA
1	Achocolatado pronto para servir, embalagem tetra pack, inviolados, uht, 1000ml. Composição: soro de leite, leite reconstituído, açúcar, cacau em pó, vitamina e minerais, estabilizantes, sem glúten. Validade mínima de 06 meses quando da entrega do produto	LITRO	1	BETANIA
2	Bebida láctea sabor morango - embalagem primária em sacos de polietileno de pacotes 900g, em perfeito estado de conservação. Composição mínima: soro de leite, preparado de fruta água, açúcar e polpa de morango, leite, açúcar, fermento lácteo. Registro no sistema de Inspeção federal ou estadual. Validade mínima de 07 sete dias da data de entrega do produto.	UNID	1	GUT GURT
3	Leite em pó integral - enriquecida com vitaminas a, c, d, e, b1, b2, b6, b12, h, pp, b9, b5, ferro, cobre, iodo, zinco, magnésio e manganês, rotulagem de acordo com a legislação vigente, registro sie, ou sif, validade de 150 dias da data de fabricação e embalagem interna: Embalagem em sachê aluminizado de 500 g á 1 kg.	PACOTE	1	BOM DU LEITE
4	Leite longa vida líquido, integral, pasteurizado pelo sistema UHT ultra high temperatura, embalada em caixa tetra brick de 1 litro validade mínima de 06 meses da data de entrega do produto. Leite longa vida líquido, integral, pasteurizado pelo sistema UHT ultra high temperatura, embalada em caixa tetra brick de 1 litro validade mínima de 06 meses da data de entrega do produto.	LITRO	1	BETANIA



5	Leite em pó desnatado – embalagem com 300 gramas. Enriquecido de vitaminas a e d. Registro no ministério da saúde e carimbo de inspeção do sif ou sie. Validade mínima de 120 cento e vinte dias da data de recebimento do produto.	UNID	1	ITAMBE
6	Farinha láctea - composta de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, lecitina de soja, vitaminas e minerais, sal e aromatizantes. Contém glúten. Sachê com 180g. Prazo de validade de no mínimo 90 dias a partir da entrega do produto.	SACHÊ	1	MARATA
7	Cereal infantil á base de arroz com banana e maçã, embalagem 180 gr ,elaborada com os seguintes ingredientes:farinha de arroz,açucar,banana e maçã desidratada, rico em minerais,ferro, zinco e vitaminas a, b1, b6 ,c, d,e e ácido fólico . Identificação do produto, data de fabricação e validade na embalagem.	UNID	1	ALLNUTRI
8	Cereal infantil de 8 cereais , embalagem 180 gr ,elaborada com os seguintes cereais:cereal a base de trigo, arroz, milho, tritcale,aveia ,cevada,centeio e quinoa.mingau rico em minerais,ferro, zinco e vitaminas a, b1, b6 ,c, d,e ácido fólico e ácido pantotênico. Data de fabricação e validade na embalagem.	UNID	1	ALLNUTRI
9	Achocolatado em pó 700 g - a condicionado em pacote de poliéster metalizado laminado, íntegro ,resistente, hermeticamente fechado e limpo, contendo no mínimo 700 g de peso liquido, composição mínima: açúcar , cacau em pó, malto dextrina, minerais e vitaminas d,b1,b2,b6 e b12 ,ferro e zinco, emulsificante lectina de soja e aromatizante a embalagem deve conter dados de identificação e procedência , informações nutricionais, nº do lote, data de validade produto, valor energético 74 kcal, validade de 120 dias da data de entrega da amostra e do produto produto não deverá apresentar na sua composição, ingredientes de origem transgênica.	UNID	1	3 CORAÇÕES
10	Aveia em flocos finos - produto de primeira qualidade, valor nutricional em porção de 30g do produto e principais nutrientes: kcal 115/ 482kj, carboidrato 20 g/proteína 4,3 g /gordura totais 2,1 g/ fibra alimentar 3,2 g e ferro 1,4 mg. Embalagem minima de 170g, data de fabricação e validade na embalagem.	UNID	1	ALLNUTRI
11	LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE, ZERO LACTOSE EMBALAGEM EM SACHE DE 300G. - ENRIQUECIDO COM VITAMINAS A, E, D, E FONTE DE VITAMINA C EMBALAGEM PRIMÁRIA DE ALUMÍNIO NÃO FURADAS, ESTUFADAS, INVIOLADAS, LIVRES DE IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO A SAÚDE HUMANA. INGREDIENTES: LEITE ISENTO DE LACTOSE E ENRIQUECIDO COM VITAMINAS REGISTRO DO PRODUTO COTADO EMITIDO PEÇO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL SIF DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE EXPRESSAS NA EMBALAGEM E COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 80 DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	UNID	1	ITAMBE



12	<p>FÓRMULA INFANTIL PARA LACTANTES premium 1: fórmula infantil para lactentes até os 6 meses de vida com prebióticos gos/fos, dha e ara, e nucleotídeo. O produto deve estar seco e solto na embalagem, não deve ter mancha de cor preta, azulada ou esverdeada e nem apresentar caruncho, mofo e outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. O produto deverá conter ingredientes básicos: proteína do soro do leite, caseína, maltodextrina, sais minerais e vitaminas. O prazo de validade deverá estar expresso na embalagem primária e deve ter validade mínima de 06 seis meses. A embalagem primária deve conter as informações nutricionais. Embalagem primária: lata de 800g com identificação do produto e marca do fabricante, de acordo com a legislação pertinente. Embalagem secundária: caixa de papelão.</p>	LATA	1	DANONE/ APTAMIL
----	--	------	---	--------------------

DATA: 11/06/2024

ASSINATURA: Carlos Michel de Sousa Travenca



U: 25

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]



Ficha Técnica

Produto	Bebida Láctea, sabor chocolate.
Marca	Betânia

Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob N° 0240/248

Fabricante do Produto	
Razão Social	ALVOAR LÁCTEOS NORDESTE S/A.
CNPJ/MF	10.483.444/0002-60
Endereço	Rodovia do Controrno CE 046, S/N, Planalto aeroporto, Morada Nova - CE.
CEP	62.940-000
Contato	0800 709 49 69

Características do produto	
Descrição	Bebida láctea UHT sabor chocolate.
Acondicionamento/Conservação	Conservar em local seco e arejado. Após aberto, conservar o produto sob refrigeração entre 1°C e 10°C e consumir em até 48 horas.
Ingredientes	Leite integral e/ou leite em pó integral reconstituído, açúcar, cacau em pó, amido, cloreto de sódio, espessantes goma guar, carboximetilcelulose sódica e carragena, estabilizantes fosfato trissódico e citrato de sódio e aromatizante.
Embalagem primária	Caixa de papel cartão, rotulada.
Peso líquido	1L.
Lote	MNBSG19S6 2501 06:00
Validade	24/05/2024
Rendimento	Porções por embalagem : 05 Porção : 200 ml(1 copo)
Registro órgão competente	Ministério da agricultura (sif)



Composição Nutricional
Porção: 5g (1 colher de chá)

	100 ml	200 ml	%VD (*)
Valor energético (kcal)	86	172	9
Carboidratos (g)	15	29	10
Açúcares totais (g)	14	28	
Açúcares Adicionados (g)	10	20	40
Proteínas (g)	2	4	8
Gorduras Totais (g)	2	4	6
Gorduras Saturadas (g)	1,2	2,4	12
Gorduras Trans (g)	0	0	0
Fibras Alimentares (g)	0,5	1	4
Sódio (mg)	94	188	9

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Maracanaú, 11 de março de 2024

Documento assinado digitalmente
gov.br MARIA LUANA DA COSTA
Data: 13/03/2024 08:57:36-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Supervisionado por: Maria Luana da Costa

Nutricionista CRN 11º 12307



Composição Nutricional			
Porções por embalagem: 6			
Porção: 30g (4 colheres de sopa)			
	100ML**	20g	%VD (*)
Valor energético (kcal)	91	77	4
Carboidratos (g)	13	18	6
Açúcares totais (g)	11	15	
Açúcares Adicionados (g)	7	15	30
Proteínas (g)	3,1	0,5	1
Gorduras Totais (g)	3	0,3	1
Gorduras Saturadas (g)	2	0,2	1
Gorduras Trans (g)	0	0	0
Fibras Alimentares (g)	0,3	0,7	3
Sódio (mg)	71	11	1
Vitamina A (up)	1,1	2,3	15
Vitamina D (ug)	0,09	0,18	15
Vitamina E (mg)	0,09	0,18	15
Vitamina C (mg)	0,1	0,2	15
Vitamina B1 (up)	0,17	0,36	15
Vitamina B2 (mg)	1	2,1	15
Niacina (mg)	0,81	1,7	15
Ácido Pantotênico (mp)	1,1	2,3	15
Vitamina B6 (mg)	0,09	0,18	15
Ácido Fólico (ug)	0,09	0,18	15
Vitamina B12 (up)	0,17	0,36	15
Ferro (mg)	1	2,1	15

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção. **No alimento pronto para o consumo.

Maracanaú, 11 de março de 2024

gov.br

Documento assinado digitalmente
MARIA LUANA DA COSTA
Data: 13/03/2024 08:55:04-0300
Verifique em <https://validar.it.gov.br>

Supervisionado por: Maria Luana da Costa

Nutricionista CRN 11º 12307

SAO DE LICITACAO P.M.
DE PACOTA
P. 100

GENERAL
ALIMENTOS E AGUA





RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 55.524-0

SOLICITANTE

Nome: **COMERCIAL R.D DE OLIVEIRA**

Orçamento: **N.I.**

CNPJ: **40.498.101/0001-59**

Cidade: **MARANGUAPE**

Estado: **CE**

País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Bebida Lactea UHT - Sabor Chocolate**

Solicitação: **NI**

Marca: **Betânia**

Fabricação: **NI**

Validade: **04/05/2024**

Registro: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **LMNBG19540501**

Turno: **NI**

Coletador: **Renata**

Data coleta: **16/02/2024**

Hora coleta: **09:00**

Temp. coleta: **NI**

Local coleta: **Comercial R.D**

Integrado: **NI**

Nº do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: Id. Amostra: 17 - Peso: 1L

DATA E HORA ENTRADA

20/02/2024 10:36

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

Data ensaio: 20/02/2024

Data conclusão: 27/02/2024

Data emissão: 27/02/2024

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
M26 Pesquisa de <i>Salmonella spp</i>	Ausente	/25g	AFNOR 01/16-11/16
M32 Contagem de <i>Escherichia coli</i>	< 1.0 x 10 ¹	UFC/g	AOAC 998.08
M02 - Contagem de Bolors e Leveduras	< 1.0 x 10 ¹	UFC/g	AOAC 997.02
Parecer Técnico	Amostra conforme, referência legal: IN 161 de 01 de julho de 2022. ANVISA		PTMB

Abreviatura:

NA = Não aplicado | NI = Não informado | UFC = Unidade Formadora de Colônias | NMP = Número Mais Provável | SVR = Sem Valor de Referência | ND = Não Detectável

Metodologia(s):

- AFNOR Validation 3M 01/16 - 11/16 3M Molecular Detection Assay - MA-MB 101
- AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 998.08. - 22ed. 2023.
- AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 997.02. - 22ed. 2023.
- Parecer Técnico Microbiologia

* Os resultados se referem somente à amostra analisada e a reprodução do laudo só poderá ser integral e depende da aprovação por escrito do laboratório emissor e do cliente.

* O laboratório não é responsável pela amostragem, os resultados se aplicam a amostra conforme recebida.

* O cliente foi responsável pela coleta, identificação e informações da amostra/item ensaiado.

Assinado digitalmente por: JHULI APARECIDA MURINELI BAIÁ:061

Data: 28/02/2024 16:08:57

Responsavel Tecnica

MICROBIOLOGIA

CRQ/PR 09202017

Página 1 de 1

RQ-LANALI-41 Rev 10 - 01/11/2022

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validalaudo.lanali.com.br:8888 e digite o código ntu1mj e a série r8fda=



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 55.525-0

SOLICITANTE

Nome: **COMERCIAL R.D DE OLIVEIRA**

Orçamento: **N.I.**

CNPJ: **40.498.101/0001-59**

Cidade: **MARANGUAPE**

Estado: **CE**

País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Bebida Lactea UHT - Sabor Chocolate**

Solicitação: **NI**

Marca: **Betânia**

Fabricação: **NI**

Validade: **04/05/2024**

Registro: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **LMNBG19540501**

Turno: **NI**

Coletador: **Renata**

Data coleta: **16/02/2024**

Hora coleta: **09:00**

Temp. coleta: **NI**

Local coleta: **Comercial R.D**

Integrado: **NI**

Nº do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: Id. Amostra: 18 - Peso: 1L

DATA E HORA ENTRADA

20/02/2024 10:36

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

Data ensaio: **20/02/2024**

Data conclusão: **01/03/2024**

Data emissão: **01/03/2024**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
FQ071 - pH	7,07	unidade pH	MA-FQ 0260
FQ037 - Extrato Seco Total	17,84	/100g	IDF 15 - ISO 6734:2010
FQ075 - Proteína Bruta	1,91	g/100 g	IDF 20-1 - ISO 8968-1:2014
FQ058 - Lipídios	0,69	g/100 g	DoceLeite, Condensado - IDF 13 - ISO 1737:2008

Abreviatura:

NA = Não aplicado | NI = Não informado | LQ = Limite de Quantificação | NE = Não Especificado | ND = Não Detectável | VMP = Valor Máximo Permitido

Metodologia(s):

- Leitura direta no pHmetro.
- ISO 6734:2010 (IDF 15:2010) Sweetened condensed milk -- Determination of total solids content (Reference method)
- ISO 8968-1:2014 (IDF 20-1:2014) Milk and milk products -- Determination of nitrogen content -- Part 1: Kjeldahl principle and crude protein calculation
- ISO 1737:2008 (IDF 13:2008) Evaporated milk and sweetened condensed milk -- Determination of fat content -- Gravimetric method (Reference method)

- * Os resultados se referem somente à amostra analisada e a reprodução do laudo só poderá ser integral e depende da aprovação por escrito do laboratório emissor e do cliente.
- * O laboratório não é responsável pela amostragem, os resultados se aplicam a amostra conforme recebida.
- * O cliente foi responsável pela coleta, identificação e informações da amostra/item ensaiado.

Assinado digitalmente por: CLAUDIA MARIA DA SILVA:4992123104

Data: 06/03/2024 18:16:08

Responsavel Tecnica

FISICO-QUIMICA

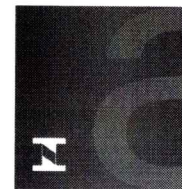
CRQ/PR 09202319

Página 1 de 1

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validalaudo.lanali.com.br:8888 e digite o código ntu1mj e a série v8fda=

RQ-LANALI-41 Rev 10 - 01/11/2022

República Federativa do Brasil
Ministério da Indústria, Comércio Exterior e Serviços
Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia – Inmetro
Coordenação Geral de Acreditação



Signatário dos Acordos de Reconhecimento Mútuo da International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC) e da Interamerican Accreditation Cooperation (IAAC)

Certificado de Acreditação

Acreditação nº CRL 0628

Acreditação Inicial: 11/06/2013

LANALI - Laboratório de Análises de Alimentos S/S
Rodovia BR 467, KM 110 – Canadá – Cascavel – PR

A Coordenação Geral de Acreditação do Inmetro – Cgcre concede acreditação ao Organismo de Avaliação da Conformidade acima identificado, no endereço citado, segundo os requisitos estabelecidos na ABNT NBR ISO/IEC 17025:2017. Esta acreditação constitui a expressão formal do reconhecimento de sua competência para realizar atividades de ensaios, conforme Escopo de Acreditação.

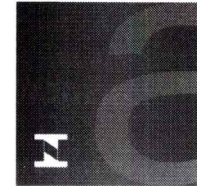
Assinado de forma digital
por ALDONEY FREIRE
COSTA:54879590720
Dados: 2021.10.08
10:01:50 -03'00'

Aldoney Freire Costa
Coordenador Geral de Acreditação

A situação atual da acreditação e seu escopo devem ser verificados no endereço eletrônico www.inmetro.gov.br/credenciamento/laboratoriosAcreditados.asp



National Institute of Metrology, Quality and Technology – Inmetro
General Coordination for Accreditation



Signatory to the Mutual Recognition Arrangements of the International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC) and Interamerican Accreditation Cooperation (IAAC).

Accreditation Certificate

Accreditation Nº CRL 0628

Initial Accreditation: June 11th, 2013

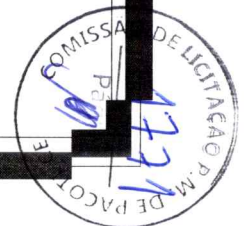
LANALI - Laboratório de Análises de Alimentos S/S
Rodovia BR 467, KM 110 – Canadá – Cascavel – PR - Brasil

The General Coordination for Accreditation of Inmetro grants accreditation to the Conformity Assessment Body identified above, at the mentioned address, in compliance with the requirements established in the ABNT NBR ISO/IEC 17025:2017. This accreditation is the formal expression of the recognition of its competence to carry out the activities of testing, as described in the Accreditation Scope.

Assinado de forma digital
por ALDONEY FREIRE
COSTA:54879590720
Dados: 2021.10.08
10:02:17 -03'00'

Aldoney Freire Costa
General Coordinator for Accreditation

The recognition status and scope shall be checked at the address www.Inmetro.gov.br/credenciamento/laboratoriosAcreditados.asp





Ficha Técnica

Produto	Bebida Láctea Fermentada com Polpa de Frutas.
Marca	Gut Gurt

Registro no SIE/ADAGRI sob N° 606-01

Fabricante do Produto	
Razão Social	Gut Gurt Indústria e Comércio de Alimentos Ltda.
CNPJ/MF	12.193.027/0001-27
Endereço	Rua Tapuio Catolé, S/N - Distrito de catolé - Aquiraz/CE.
CEP	61.700-002
Contato	(85) 3260-2481

Características do produto	
Descrição	Bebida Láctea fermentada com polpa de fruta, sabor morango.
Ingredientes	Soro de leite e ou soro de leite reconstituído, leite integral e ou leite integral reconstituído, açúcar, estabilizante (amido modificado, goma guar e pectina), preparado de morango (açúcar, polpa de morango, estabilizantes goma guar, carboximetilcelulose e amido modificado, acidulante ácido cítrico, conservante sorbato de potássio, aroma idêntico ao natural de morango e corante artificial, bordeaux), espessante amido de milho, conservante sorbato de potássio, aroma de morango, corante natural carmim de cochonilha e fermento lácteo. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS.
Acondicionamento / Armazenamento	Mantenha este produto resfriado entre 1° a 10°C. Após aberto, consumir em 3 dias.
Embalagem primária	Saco plástico resistente, rotulado.
Rendimento	Rende cerca de 5 porções.
Peso líquido	1000g.



Lote	2342
Fabricado	31/05/2024
Validade	14/07/2024

Composição Nutricional		
Porção de 200g (1 copo)		
		%VD
Valor Energético (kcal)	135=567kj	7
Carboidratos (g)	27	9
Proteínas (g)	2,3	3
Gorduras totais (g)	2,0	4
Gorduras saturadas (g)	1,4	6
Gorduras trans (g)	0	**
Fibras alimentares (g)	0	0
Sódio (mg)	56	2
Cálcio (mg)	131	13

Maracanaú, 10 de junho de 2024

Documento assinado digitalmente
gov.br MARIA LUANA DA COSTA
Data: 10/06/2024 23:25:19-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Supervisionado por: Maria Luana da Costa

Nutricionista CRN 11º 12307

(Handwritten signatures and initials)



Dados do Solicitante

Solicitante: GUT GURT INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA			CNPJ/CPF: 12.193.027/0001-27	Validador do relatório
Endereço: R TAPUIO CATOLE			CEP: 61700992	
Cidade: AQUIRAZ	Estado: CE	Responsável pela solicitação: IVAN DANTAS	Telefone: (85) 99232-3932	

Página 1 de 1 19/01/2023 Emissão

Dados Fornecido pelo Solicitante

Local da amostragem / Órgão expedidor: GUT GURT INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA					Remessa: NI
Descrição da amostra (Tipo): BEBIDA LÁCTEA SABOR MORANGO			Lote: 1829	Lacre: NA	
Ponto de coleta: NA -			Resp. coleta: RICARDO		
Fabricação: 04/01/2023	Validade: 17/02/2023	Coleta: 09/01/2023 NA	Temp. Coleta: NA	Fabricante: GUT GURT	
Observação: PESO: 1000G					

Dados Laboratório

Ordem Serviço: 10172535	Código da amostra: 3685MB23	Número da requisição: NI	Resp. coleta: NA		
Recebimento: 11/01/2023 19:40		Etiqueta: NA	Temp. recebimento: 2,1°C	Condições da amostra: NORMAL - LACRADO	

Relatório de Ensaio Microbiológico - 10.172.535A-0

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	Início	Fim
⁽¹⁾ Contagem de Escherichia coli	<1,0 x 10 ¹	UFC/g	^(a) m: 3 M: 10	13-01-2023	15-01-2023
⁽²⁾ Contagem total de Bolores e Leveduras	<1,0 x 10 ²	UFC/g	^(a) m: 10 ² M: 10 ²	13-01-2023	18-01-2023
⁽³⁾ Deteção de Salmonella spp.	Ausência	25g	^(a) Ausência	13-01-2023	14-01-2023

Abreviatura:

NA = Não aplicado | NI = Não informado | UFC = Unidade Formadora de Colônias | NMP = Número Mais Provável | SVR = Sem Valor de Referência | ND = Não Detectável

Metodologia(s):

- AOAC Official Methods of Analysis.991.14. 21st ed. 2019.
- AOAC Official Methods of Analysis. 997.02. 21st ed. 2019.
- AOAC Official Methods of Analysis. 2016.01. 21st ed. 2019.

Informações adicionais:

- Instrução Normativa nº 161 de 1º de julho de 2022

Todas as informações constam nos dados brutos das análises e estão a disposição do solicitante.
O(s) resultado(s) desta(s) análise(s) tem significado restrito e se aplica(m) somente a(s) amostra(s) analisada(s).
Este relatório de ensaio somente pode ser reproduzido por completo e sem nenhuma alteração.
Procedimento de amostragem: Plano de amostragem é de responsabilidade do solicitante.

Comentário(s):

Laboratório de ensaio acreditado pela Cgcre de acordo com a ABNT NBR ISO/IEC 17025, sob numero CRL 0298.

Nota: Opiniões e interpretações não fazem parte do escopo deste laboratório.

Responsável Técnico

Alvaro Largura | CRF/PR 716

Signatários autorizados

Eleone Aparecida Tozo Guzi | CRBio: 45642/07 - D

Leticia Nazzari | CRBio: 50702/07 - D

Signatários autorizados

Lilian Patricia de Ramos | CRBio: 83724/07 - D

Natan da Silva Miranda Sechi | CRQ-PR: 09203787

Rodrigo Onofre de Souza | CRBio: 108011/07 - D

Rodrigo Onofre de Souza
CRBio -PR: 108011/07-D
Rodrigo Onofre de Souza

Alvaro Largura
CRF PR: 716
Alvaro Largura PND



Rua Uruguai, 533 - Alto Alegre | Cascavel - PR

45 3333-6000

DQ 087 Revisão 1.0 - 01/08/2022 Relatório de Ensaio

Para validar a assinatura do seu laudo acesse conferirrassinatura.a3q.com.br e digite o código MTAXnz11Mz e a série V8MzY4NU1CMjN8MA==



Dados do Solicitante

Solicitante: GUT GURT INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA			CNPJ/CPF: 12.193.027/0001-27	Validador do relatório
Endereço: R TAPUIO CATOLE			CEP: 61700992	
Cidade: AQUIRAZ	Estado: CE	Responsável pela solicitação: IVAN DANTAS	Telefone: (85) 99232-3932	

Página 1 de 1 15/02/2023 Emissão

Dados Fornecido pelo Solicitante

Local da amostragem / Órgão expedidor: GUT GURT INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA				Remessa: NI	
Descrição da amostra (Tipo): BEBIDA LÁCTEA SABOR MORANGO			Lote: 1829	Lacre: NA	
Ponto de coleta: NA -			Resp. coleta: RICARDO		
Fabricação: 04/01/2023	Validade: 17/02/2023	Coleta: 09/01/2023 NA	Temp. Coleta: NA	Fabricante: GUT GURT	
Observação: PESO: 1000G					

Dados Laboratório

Ordem Serviço: 10172536	Código da amostra: 1140FQ23	Número da requisição: NI	Resp. coleta: NA		
Recebimento: 11/01/2023 19:40		Etiqueta: NA	Temp. recebimento: 2,1°C	Condições da amostra: NORMAL - LACRADO	

Relatório de Ensaio Físico-Químico - 10.172.536A-0

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	LQ	Início	Fim
⁽¹⁾ GORDURAS TOTAIS (Lipídios)	1,46	g/100g	Sem valor de referência	0,10	12-01-2023	15-02-2023
⁽²⁾ pH	4,14		Sem valor de referência	2 a 12	12-01-2023	19-01-2023
⁽³⁾ PROTEÍNA TOTAL	1,71	g/100 g	Sem valor de referência	0,17	12-01-2023	03-02-2023

Abreviatura:

NA = Não aplicado | NI = Não informado | LQ = Limite de Quantificação | NE = Não Especificado | ND = Não Detectável | VMP = Valor Máximo Permitido

Metodologia(s):

- ISO 1211:2010 (IDF 01)
- Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, Brasília - DF, 2ª ed., 2019
- ISO 8968-1:2014 (IDF 20-1)

Informações adicionais:

Todas as informações constam nos dados brutos das análises e estão a disposição do solicitante.
O(s) resultado(s) desta(s) análise(s) tem significado restrito e se aplica(m) somente a(s) amostra(s) analisada(s).
Este relatório de ensaio somente pode ser reproduzido por completo e sem nenhuma alteração.
Procedimento de amostragem: Plano de amostragem é de responsabilidade do solicitante.

Comentário(s):

Laboratório de ensaio acreditado pela Cgcre de acordo com a ABNT NBR ISO/IEC 17025, sob numero CRL 0298.
Nota: Opiniões e interpretações não fazem parte do escopo deste laboratório.

Responsável Técnico

Alvaro Largura | CRF/PR 716

Signatários autorizados

Eleone Aparecida Tozo Guzi | CRBio: 45642/07 - D

Leticia Nazzari | CRBio: 50702/07 - D

Signatários autorizados

Lilian Patricia de Ramos | CRBio: 83724/07 - D

Natan da Silva Miranda Sechi | CRQ-PR: 09203787

Rodrigo Onofre de Souza | CRBio: 108011/07 - D

Lilian Patricia Ramos
Crbio PR: 83724/07-D
Lilian Patricia Ramos

Alvaro Largura
CRF PR: 716
Alvaro Largura PhD



Rua Uruguaí, 533 - Alto Alegre | Cascavel - PR

45 3333-6000

DQ 087 Revisão 1.0 - 01/08/2022 Relatório de Ensaios

Para validar a assinatura do seu laudo acesse conferirassinatura.a3q.com.br e digite o código MTAXNz11Mz e a série Z8MTE0MEZRMjN8MA==



Dados do Solicitante

Solicitante: GUT GURT INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA		CNPJ/CPF: 12.193.027/0001-27	Validador do relatório
Endereço: R TAPUIO CATOLE		CEP: 61700992	
Cidade: AQUIRAZ	Estado: CE	Responsável pela solicitação: IVAN DANTAS	
		Telefone: (85) 99232-3932	

Página 1 de 1 15/02/2023 Emissão

Dados Fornecido pelo Solicitante

Local da amostragem / Órgão expedidor: GUT GURT INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA		Remessa: NI	
Descrição da amostra (Tipo): BEBIDA LÁCTEA SABOR MORANGO		Lote: 1829	Lacre: NA
Ponto de coleta: NA -		Resp. coleta: RICARDO	
Fabricação: 04/01/2023	Validade: 17/02/2023	Coleta: 09/01/2023 NA	Temp. Coleta: NA
Observação: PESO: 1000G		Fabricante: GUT GURT	

Dados Laboratório

Ordem Serviço: 10172536	Código da amostra: 1140FQ23	Número da requisição: NI	Resp. coleta: NA	
Recebimento: 11/01/2023 19:40	Etiqueta: NA	Temp. recebimento: 2,1°C	Condições da amostra: NORMAL - LACRADO	

Relatório de Ensaio Físico-Químico - 10.172.536-0

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	LQ	Início	Fim
⁽¹⁾ UMIDADE E VOLÁTEIS	80,6	g/100g	Sem valor de referência	0,1	12-01-2023	06-02-2023

Abreviatura:

NA = Não aplicado | NI = Não informado | LQ = Limite de Quantificação | NE = Não Especificado | ND = Não Detectável | VMP = Valor Máximo Permitido

Metodologia(s):

(1) ISO 6731:2010 (IDF 21)

Informações adicionais:

Todas as informações constam nos dados brutos das análises e estão a disposição do solicitante. O(s) resultado(s) desta(s) análise(s) tem significado restrito e se aplica(m) somente a(s) amostra(s) analisada(s). Este relatório de ensaio somente pode ser reproduzido por completo e sem nenhuma alteração. Procedimento de amostragem: Plano de amostragem é de responsabilidade do solicitante.

entário(s):

Nota: Opiniões e interpretações não fazem parte do escopo deste laboratório.

Responsável Técnico

Alvaro Largura | CRF/PR 716

Signatários autorizados

Eleone Aparecida Tozo Guzi | CRBio: 45642/07 - D

Leticia Nazari | CRBio: 50702/07 - D

Signatários autorizados

Lilian Patricia de Ramos | CRBio: 83724/07 - D

Natan da Silva Miranda Sechi | CRQ-PR: 09203787

Rodrigo Onofre de Souza | CRBio: 108011/07 - D

Lilian Patricia de Ramos

Crbio PR: 83724/07-D
Lilian Patricia Ramos



Rua Uruguai, 533 - Alto Alegre | Cascavel - PR

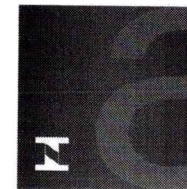
45 3333-6000

Alvaro Largura
CRF PR: 716
Alvaro Largura PTD

DQ 087 Revisão 1.0 - 01/08/2022 Relatório de Ensaio

Para validar a assinatura do seu laudo acesse conferirassinatura.a3q.com.br e digite o código MTAXnz1Mz e a série Z8MTE0MEZRMjN8MA==

Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia – Inmetro
Coordenação Geral de Acreditação



Signatário dos Acordos de Reconhecimento Mútuo da International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC) e da Interamerican Accreditation Cooperation (IAAC)

Certificado de Acreditação

Acreditação nº CRL 0298

Acreditação Inicial: 04/03/2008

A3Q Laboratório Ltda.

Rua Uruguai, 533 - Alto Alegre – Cascavel - PR

A Coordenação Geral de Acreditação do Inmetro (Cgcre) concede acreditação ao Organismo de Avaliação da Conformidade acima identificado, no endereço citado, segundo os requisitos estabelecidos na ABNT NBR ISO/IEC 17025:2017. Esta acreditação constitui a expressão formal do reconhecimento de sua competência para realizar atividades de ensaios, conforme Escopo de Acreditação.

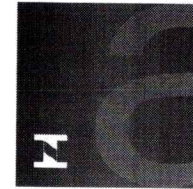
Assinado de forma digital
por ALDONEY FREIRE
COSTA:54879590720
Dados: 2020.08.17
17:28:45 -03'00'

Aldoney Freire Costa
Coordenador Geral de Acreditação

A situação atual da acreditação e seu escopo devem ser verificados no endereço eletrônico www.Inmetro.gov.br/credenciamento/laboratoriosAcreditados.asp



National Institute of Metrology, Quality and Technology – Inmetro
General Coordination for Accreditation



*Signatory to the Mutual Recognition Arrangements of the International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC),
Interamerican Accreditation Cooperation (IAAC)..*

Accreditation Certificate

Accreditation No. CRL 0298

Initial Accreditation: March 04th, 2008

A3Q Laboratório Ltda.

Rua Uruguai, 533 - Alto Alegre – Cascavel - PR

The General Coordination for Accreditation of Inmetro (Cgcre) grants accreditation to the Conformity Assessment Body above identified, at the mentioned address, according to the requirements of ABNT NBR ISO/IEC 17025:2017. This accreditation is the formal expression of the recognition of its competence to carry out the activities of testing, as described in the Accreditation Scope.

Assinado de forma digital
por ALDONEY FREIRE
COSTA:54879590720
Dados: 2020.08.17
17:29:03 -03'00'

Aldoney Freire Costa
General Coordinator for Accreditation

A situação atual da acreditação e seu escopo devem ser verificados no endereço eletrônico www.Inmetro.gov.br/credenciamento/laboratoriosAcreditados.asp





Ficha Técnica

Produto	Leite em Pó Integral
Marca	Bom DuLeite

Registro no SIE/ADAGRI sob N° 160-26

Fabricante do Produto	
Razão Social	Industria E com. De alimentos LTDA.
CNPJ/MF	05.276.926/0001-61
Endereço	Rua Vitória Kelly, 141, Bairro autódromo - Eusebio/CE.
CEP	61.763-810
Contato	(85) 3113-3471

Características do produto	
Descrição	Leite em pó integral – enriquecido com vitaminas a, c, d, e, b1, b2, b6, b12, h, pp, b9, b5, ferro, cobre, iodo, zinco, magnésio e manganês.
Ingredientes	Leite em pó integral, ferro, cobre, iodo, zinco, manganês, magnésio, vitaminas: A, C, D, E, B1, B2, B6, B12, H, PP, B9 e B5. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE.
Acondicionamento / Armazenamento	Mantenha a embalagem sempre bem fechada, em lugar seco. Após aberto o produto, consumir em até 08 dias.
Embalagem primária	Saco plástico laminado, resistente, atóxico e rotulado.
Modo de Preparo	Coloque 2 colheres de sopa em meio copo de água; mexer ligeiramente até dissolver completamente o leite na água; complete o copo com água.
Rendimento	1kg rende 7,5 litros de leite.
Peso líquido	500g.
Lote	703
Fabricado	22/01/2024

Validade

22/01/2025

**Composição Nutricional****Porção de 27g (2 colheres de sopa)**

		%VD
Valor Energético (kcal)	131=550kj	7
Carboidratos (g)	10	3
Proteínas (g)	7	9
Gorduras totais (g)	7	13
Gorduras saturadas (g)	4	18
Gorduras trans (g)	0	**
Fibras alimentares (g)	0	0
Sódio (mg)	99	4
Cálcio	242	24
Ferro	4,2	30
Cobre	270	30
Iodo	39	30
Zinco	2,1	30
Manganês	0,69	30
Magnésio	78	30
Vitamina A (up)	189	32
Vitamina C (mg)	14	31
Vitamina D (mcg)	1,5	30
Vitamina E (mg)	3,0	30
Vitamina B1 (mg)	0,36	30
Vitamina B2 (mg)	0,39	30
Vitamina B6 (mg)	0,39	30
Vitamina B12 (up)	0,72	30



Vitamina H (mcg)	9,0	30
Vitamina PP (mg)	4,8	30
Vitamina B9 (mcg)	120	30
Vitamina B5 (mg)	1,5	30

Maracanaú, 10 de junho de 2024

Documento assinado digitalmente
gov.br MARIA LUANA DA COSTA
Data: 10/06/2024 23:24:09-0300
Verifique em <https://validar.it.gov.br>

Supervisionado por: Maria Luana da Costa

Nutricionista CRN 11º 12307

(Handwritten marks)

GERÊNCIA	ÁREA	PROCESSO Nº	RE Nº
GETAQ	LABORATÓRIO DE MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS - LMBA	27431	2521/2023

RELATÓRIO DE ENSAIO**1. DADOS DO CLIENTE****Cliente:** VIA LACTEA INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA.**Endereço:** R VITORIA KELLY , , 141, AUTODROMO -EUSEBIO-CE**contato****Nome:** LUCILENE FREITAS**Fone:** (85)3113-3594**Email:** atendimento@vialactea.ind.br**Fax:** (85)8842-2244**2. NATUREZA DO SERVIÇO**

ENSAIOS MICROBIOLÓGICOS

3. DADOS DA AMOSTRA**Amostra identificada pelo interessado como:** LEITE EM PÓ INTEGRAL ENRIQUECIDO COM 12 VITAMINAS**Natureza da Amostra:** PRODUTOS LÁCTEOS EM PÓ, INCLUINDO LEITE, COMPOSTOS LÁCTEOS, SORO DE LEITE E CONCENTRADOS PROTEICOS DE LEITE OU DE SORO**Data Fabricação:** 30/11/2023**Data de Validade:** 30/11/2024**Marca:** BOM DU LEITE**Lote:** 854**Peso/Volume:** 500G**Temperatura de Recebimento:** 27,4°C**Característica da Embalagem:** EMBALAGEM PLÁSTICA**Responsável pela Coleta:** N/A**Local da Coleta:** Não consta**Data da Coleta:** Não consta**Hora da Coleta:** Não consta**Data de Entrada:** 30/11/2023**Hora de Entrada:** 11:00**Data do Início dos Ensaios:** 12/12/2023**Data do Término dos Ensaios:** 15/12/2023**Informações Adicionais:** REGISTRO SIE/ ADAGRI SOB O Nº 160-26

GERÊNCIA	ÁREA	PROCESSO Nº	RE Nº
GETAQ	LABORATÓRIO DE MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS - LMBA	27431	2521/2023

RELATÓRIO DE ENSAIO
4. RESULTADOS DOS ENSAIOS

Amostra	Parâmetro	Resultado	Referência	Unidade	Li, Ls	m	M
53477	Aeróbios mesófilos	1,4x10 ³	<3x10 ⁴	UFC/g	-	3x10 ⁴	1x10 ⁵
	Enterobacteriaceae	<10	<10	UFC/g	-	10	-
	Estafilococos coagulase positiva	<10	<10	UFC/g	-	10	10 ²
	Salmonella spp	Ausência	Ausência	25g	-	Ausência	-
53478	Aeróbios mesófilos	1,4x10 ³	<3x10 ⁴	UFC/g	-	3x10 ⁴	1x10 ⁵
	Enterobacteriaceae	<10	<10	UFC/g	-	10	-
	Estafilococos coagulase positiva	<10	<10	UFC/g	-	10	10 ²
	Salmonella spp	Ausência	Ausência	25g	-	Ausência	-
53479	Aeróbios mesófilos	1,5x10 ³	<3x10 ⁴	UFC/g	-	3x10 ⁴	1x10 ⁵
	Enterobacteriaceae	<10	<10	UFC/g	-	10	-
	Estafilococos coagulase positiva	<10	<10	UFC/g	-	10	10 ²

GERÊNCIA	ÁREA	PROCESSO Nº	RE Nº
GETAQ	LABORATÓRIO DE MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS - LMBA	27431	2521/2023

RELATÓRIO DE ENSAIO

Amostra	Parâmetro	Resultado	Referência	Unidade	Li, Ls	m	M
	Salmonella spp	Ausência	Ausência	25g	-	Ausência	-
53480	Aeróbios mesófilos	1,4x10 ³	<3x10 ⁴	UFC/g	-	3x10 ⁴	1x10 ⁵
	Enterobacteriaceae	<10	<10	UFC/g	-	10	-
	Estafilococos coagulase positiva	<10	<10	UFC/g	-	10	10 ²
	Salmonella spp	Ausência	Ausência	25g	-	Ausência	-
53481	Aeróbios mesófilos	1,4x10 ³	<3x10 ⁴	UFC/g	-	3x10 ⁴	1x10 ⁵
	Enterobacteriaceae	<10	<10	UFC/g	-	10	-
	Estafilococos coagulase positiva	<10	<10	UFC/g	-	10	10 ²
	Salmonella spp	Ausência	Ausência	25g	-	Ausência	-
53482	Salmonella spp	Ausência	Ausência	25g	-	Ausência	-
53483	Salmonella spp	Ausência	Ausência	25g	-	Ausência	-
53484	Salmonella spp	Ausência	Ausência	25g	-	Ausência	-

GERÊNCIA	ÁREA	PROCESSO Nº	RE Nº
GETAQ	LABORATÓRIO DE MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS - LMBA	27431	2521/2023

RELATÓRIO DE ENSAIO

Amostra	Parâmetro	Resultado	Referência	Unidade	Li, Ls	m	M
53485	Salmonella spp	Ausência	Ausência	25g	-	Ausência	-
53486	Salmonella spp	Ausência	Ausência	25g	-	Ausência	-

LEGENDA

UFC: Unidades Formadoras de Colônias Li: Limite inferior Ls: Limite superior

NOTAS

1. Amostra satisfatória de qualidade aceitável segundo os limites microbiológicos da Resolução RDC 724/ IN nº161 de 01 de julho de 2022 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, no que concerne aos parâmetros avaliados.

5. REFERÊNCIAS

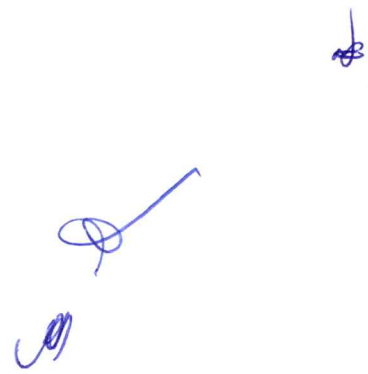
Aeróbios mesófilos

Contagem de Bactérias Totais em Alimentos (Sistema Petrifilm): POT33MBA/LEA – rev.01. AOAC Official Methods of Analysis 21st Edition, 2019. Volume II. Chapter 17.2.11. Method 2014.05.

Enterobacteriaceae

Determinação de Enterobacteriaceae em alimentos (Sistema Petrifilm): POT38 – MBA /LEA rev. 01. AOAC Official Methods of Analysis 21st Edition, 2019. Volume II. Chapter 17.3.10. Method 2003.01

Estafilococos coagulase positiva



GERÊNCIA	ÁREA	PROCESSO N°	RE N°
GETAQ	LABORATÓRIO DE MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS - LMBA	27431	2521/2023

RELATÓRIO DE ENSAIO

Determinação de Staphylococcus aureus em alimentos (Sistema Petrifilm): POT35MBA/LEA – rev.01. American Public Health Association (APHA), Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 5.ed. 2015. pág.515.

Salmonella spp

Determinação de Salmonella spp em alimentos (Sistema Petrifilm): POT36MBA/LEA – rev.01 AOAC Official Methods of Analysis 21st Edition, 2019. Volume II. Chapter 17.9.40. Method 2014.01.

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



Documento assinado eletronicamente por **Sônia Coelho Abreu de Oliveira**, em 15/12/2023, às 13:14:27, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015. Código de rastreamento:
b8b9c74ac526fffb2d39ab038d1cd7



GERÊNCIA	ÁREA	PROCESSO Nº	RE Nº
GETAQ	LABORATÓRIO DE FÍSICO-QUÍMICA DE ALIMENTOS - LFQA	27431	1301/2023

RELATÓRIO DE ENSAIO**1. DADOS DO CLIENTE****Cliente:** VIA LACTEA INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA.**Endereço:** R VITORIA KELLY , , 141, AUTODROMO -EUSEBIO-CE**contato****Nome:** LUCILENE FREITAS**Fone:** (85)3113-3594**Email:** atendimento@vialactea.ind.br**Fax:** (85)8842-2244**2. NATUREZA DO SERVIÇO**

ENSAIOS FÍSICO-QUÍMICOS

3. DADOS DA AMOSTRA**Amostra identificada pelo interessado como:** LEITE EM PÓ INTEGRAL ENRIQUECIDO COM 12 VITAMINAS**Natureza da Amostra:** PRODUTOS ALIMENTÍCIOS GERAL**Data Fabricação:** 30/11/2023**Data de Validade:** 30/11/2024**Marca:** BOM DU LEITE**Lote:** 854**Peso/Volume:** 500G**Temperatura de Recebimento:** 27,4°C**Característica da Embalagem:** EMBALAGEM PLÁSTICA**Responsável pela Coleta:** N/A**Local da Coleta:** Não consta**Data da Coleta:** Não consta**Hora da Coleta:** Não consta**Data de Entrada:** 30/11/2023**Hora de Entrada:** 11:00**Data do Início dos Ensaios:** 11/12/2023**Data do Término dos Ensaios:** 12/12/2023**Informações Adicionais:** REGISTRO SIE/ ADAGRI SOB O Nº 160-26

GERÊNCIA	ÁREA	PROCESSO N°	RE N°
GETAQ	LABORATÓRIO DE FÍSICO-QUÍMICA DE ALIMENTOS - LFQA	27431	1301/2023

RELATÓRIO DE ENSAIO

4. RESULTADOS DOS ENSAIOS

Parâmetro	Resultado	Unidade
Umidade	2,67	g/100g (%)
Proteína	26,30	g/100g (%)
Acidez em ácido láctico	0,16	g/100g (%)
Gordura	27,0	g/100g (%)
Característica sensorial - Textura	Característica	
Característica sensorial - Cor	Característica	
Característica sensorial - Odor	Característico	
Característica sensorial - Sabor	Característico	

5. REFERÊNCIAS

Avaliação organoléptica POT75 FQA/LEA – Rev. 03 Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos - IV edição 2005, cap. 182/IV , p. 383-319.

Determinação de acidez: POT10FQA/LEA Rev 08 Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos - IV edição 2005, cap. 0016/IV , p. 103-104.

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 umidade em leite em pó: POT01FQA/LEA – rev.11 AOAC Official Methods of Analysis 21st Edition, 2019. Volume II. Chapter 33.5.02. Method 927.05

Márcia Helena Portela Lima
Márcia Helena Portela Lima
 Engenheira de Alimentos
 Crea – CE Nº 0615067387/7
 Supervisão – Nutec/Getaq





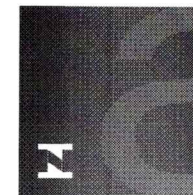
GERÊNCIA	ÁREA	PROCESSO N°	RE N°
GETAQ	LABORATÓRIO DE FÍSICO-QUÍMICA DE ALIMENTOS - LFQA	27431	1301/2023

RELATÓRIO DE ENSAIO

Documento assinado eletronicamente por **Marcia Helena Portela Lima**, em 12/12/2023, às 15:54:03, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015. Código de rastreamento:
b19aa25ff58940d974234b48391b9549



Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia – Inmetro
Coordenação Geral de Acreditação



Signatário dos Acordos de Reconhecimento Mútuo da International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC) e da Interamerican Accreditation Cooperation (IAAC)

Certificado de Acreditação

Acreditação nº CRL 0281

Acreditação Inicial: 07-07-2008

Laboratório de Ensaios para Análise de Água e Alimentos - LEA
Nutec - Fundação Núcleo de Tecnologia Industrial do Ceará
Rua Prof. Rômulo Proença, S/Nº - Pici – Fortaleza/CE

A Coordenação Geral de Acreditação do Inmetro (Cgcre) concede acreditação ao Organismo de Avaliação da Conformidade acima identificado, no endereço citado, segundo os requisitos estabelecidos na ABNT NBR ISO/IEC 17025:2017. Esta acreditação constitui a expressão formal do reconhecimento de sua competência para realizar atividades de ensaios, conforme Escopo de Acreditação.

Assinado de forma digital
por ALDONEY FREIRE
COSTA:54879590720
Dados: 2021.02.09
09:44:39 -03'00'

Aldoney Freire Costa
Coordenador Geral de Acreditação

A situação atual da acreditação e seu escopo devem ser verificados no endereço eletrônico www.Inmetro.gov.br/credenciamento/laboratoriosAcreditados.asp





Ficha Técnica

Produto	Leite Integral UHT.
Marca	Betânia

Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob N° 0008/248

Fabricante do Produto	
Razão Social	ALVOAR LÁCTEOS NORDESTE S/A.
CNPJ/MF	10.483.444/0002-60
Endereço	Rodovia do Controrno CE 046, S/N, Planalto aeroporto, Morada Nova - CE.
CEP	62.940-000
Contato	0800 709 49 69

Características do produto	
Descrição	Leite integral UHT, 3% de gordura.
Acondicionamento	Conservar em local seco e arejado. Após aberto, conservar o produto sob refrigeração entre 1°C e 10°C e consumir em até 72 horas.
Ingredientes	Leite integral e estabilizantes (trifosfato de sódio, citrato de sódio, difosfato de sódio e monofosfato de sódio).
Embalagem primária	Caixa de papel cartão, rotulada.
Peso líquido	1L.
Lote	MN0102406GB 07:18 9
Validade	31/05/2024



Composição Nutricional			
Porção: 5g			
Porção: 200ml (1 copo)			
	100 ml	200 ml	%VD (*)
Valor energético (kcal)	58	115	6
Carboidratos (g)	4,6	9,3	3
Açúcares totais (g)	4,6	9,3	
Açúcares Adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	3	6	12
Gorduras Totais (g)	3	6	9
Gorduras Saturadas (g)	1,7	3,5	18
Gorduras Trans (g)	0	0	0
Fibras Alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	66	132	7
Cálcio (mg)	119	238	24

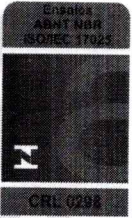
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Maracanaú, 11 de março de 2024

Documento assinado digitalmente
gov.br MARIA LUANA DA COSTA
Data: 13/03/2024 09:00:06-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Supervisionado por: Maria Luana da Costa

Nutricionista CRN 11º 12307



Dados do Solicitante

Solicitante: R. D. DE OLIVEIRA		CNPJ/CPF: 40.498.101/0001-59	Validador do relatório
Endereço: RUA 513,41		CEP: 60531310	
Cidade: FORTALEZA	Estado: CE	Responsável pela solicitação: RENATA DIAZ	

Página 1 de 1 26/11/2022 Emissão

Dados Fornecido pelo Solicitante

Local da amostragem / Órgão expedidor: R D DE OLIVEIRA		Remessa: NI		
Descrição da amostra (Tipo): LEITE LÍQUIDO INTEGRAL		Lote: LMNEU16562110	Lacre: NA	
Ponto de coleta: NA -		Resp. coleta: RENATA DIAS OLIVEIRA		
Fabricação: NA	Validade: 18/02/2023	Coleta: NA NA	Temp. Coleta: NA	Fabricante: BETANIA
Observação: PESO: 1 L				

Dados Laboratório

Ordem Serviço: 10139787	Código da amostra: 109594MB22	Número da requisição: NI	Resp. coleta: NA	
Recebimento: 21/11/2022 15:04		Etiqueta: NA	Temp. recebimento: 24,0°C	Condições da amostra: NORMAL - LACRADO

Relatório de Ensaio Microbiológico - 10.139.787A-0

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	Início	Fim
⁽¹⁾ Contagem total de Enterobacteriaceas	<1,0 x 10⁰	UFC/mL	^(a) m:10	23-11-2022	24-11-2022

Abreviatura:

NA = Não aplicado | NI = Não informado | UFC = Unidade Formadora de Colônias | NMP = Número Mais Provável | SVR = Sem Valor de Referência | ND = Não Detectável

Metodologia(s):

(1) AFNOR Certificate Number 3M 01/06-09/97. Enterobacteriaceae Count (EB) plate. PE MB 098

Informações adicionais:

(a) Instrução Normativa nº 161 de 1º de julho de 2022

Todas as informações constam nos dados brutos das análises e estão a disposição do solicitante.
O(s) resultado(s) desta(s) análise(s) tem significado restrito e se aplica(m) somente a(s) amostrá(s) analisada(s).
Este relatório de ensaio somente pode ser reproduzido por completo e sem nenhuma alteração.
Procedimento de amostragem: Plano de amostragem é de responsabilidade do solicitante.

Comentário(s):

Laboratório de ensaio acreditado pela Cgcre de acordo com a ABNT NBR ISO/IEC 17025, sob numero CRL 0298.

Nota: Opiniões e interpretações não fazem parte do escopo deste laboratório.

Responsável Técnico

Alvaro Largura | CRF/PR 716

Signatários autorizados

Eleone Aparecida Tozo Guzi | CRBio: 45642/07 - D**Lefícia Nazzari** | CRBio: 50702/07 - D

Signatários autorizados

Lilian Patricia de Ramos | CRBio: 83724/07 - D**Natan da Silva Miranda Sechi** | CRO PR: 09203787**Rodrigo Onofre de Souza** | CRBio: 108011/07 - D
CRBIO - PR: 108011/07-D
Rodrigo Onofre de Souza

Rua Uruguaí, 533 - Alto Alegre | Cascavel - PR

45 3333-6000

DQ 087 Revisão 1.0 - 01/08/2022 Relatório de Ensaio

Para validar a assinatura do seu laudo acesse conferirassinatura.a3q.com.br e digite o código MTaxMzk3OD e a série d8MTA5NTk0TUIyMnw



Dados do Solicitante

Solicitante: R. D. DE OLIVEIRA		CNPJ/CPF: 40.498.101/0001-59	Validador do relatório
Endereço: RUA 513,41		CEP: 60531310	
Cidade: FORTALEZA	Estado: CE	Responsável pela solicitação: RENATA DIAZ	

Página 1 de 1 02/12/2022 Emissão

Dados Fornecido pelo Solicitante

Local da amostragem / Órgão expedidor: R D DE OLIVEIRA		Remessa: NI	
Descrição da amostra (Tipo): LEITE LÍQUIDO INTEGRAL		Lote: LMNEU16562110	Lacre: NA
Ponto de coleta: NA -		Resp. coleta: RENATA DIAS OLIVEIRA	
Fabricação: NA	Validade: 18/02/2023	Coleta: NA NA	Temp. Coleta: NA
Observação: PESO: 1 L		Fabricante: BETANIA	

Dados Laboratório

Ordem Serviço: 10139788	Código da amostra: 42226FQ22	Número da requisição: NI	Resp. coleta: NA	
Recebimento: 21/11/2022 15:04		Etiqueta: NA	Temp. recebimento: 25,0°C	Condições da amostra: NORMAL - LACRADO

Relatório de Ensaio Físico-Químico - 10.139.788A-0

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	LQ	Início	Fim
⁽¹⁾ GORDURAS TOTAIS (Lipídios)	3,2	g/100g	Sem valor de referência	0,10	22-11-2022	25-11-2022
⁽²⁾ DETERMINAÇÃO DE pH	6,67		Sem valor de referência	2 a 12	22-11-2022	02-12-2022
⁽³⁾ PROTEÍNA TOTAL	3,12	g/100 g	Sem valor de referência	0,17	22-11-2022	28-11-2022
⁽⁴⁾ UMIDADE E VOLÁTEIS	88,8	g/100g	Sem valor de referência	0,04	22-11-2022	30-11-2022

Abreviatura:

NA = Não aplicado | NI = Não informado | LQ = Limite de Quantificação | NE = Não Especificado | ND = Não Detectável | VMP = Valor Máximo Permitido

Metodologia(s):

- (1) ISO 1211:2010 (IDF 01)
- (2) Instrução Normativa nº 68 de 12/12/2006 - MAPA.
- (3) ISO 8968-1:2014 (IDF 20-1)
- (4) ISO 6734:2010 (IDF 15)

Informações adicionais:

Todas as informações constam nos dados brutos das análises e estão a disposição do solicitante. O(s) resultado(s) desta(s) análise(s) tem significado restrito e se aplica(m) somente a(s) amostra(s) analisada(s). Este relatório de ensaio somente pode ser reproduzido por completo e sem nenhuma alteração. Procedimento de amostragem: Plano de amostragem é de responsabilidade do solicitante.

Comentário(s):

Laboratório de ensaio acreditado pela Cgcre de acordo com a ABNT NBR ISO/IEC 17025, sob numero CRL 0298.

Nota: Opiniões e interpretações não fazem parte do escopo deste laboratório.

Responsável Técnico

Alvaro Largura | CRF/PR 716

Signatários autorizados

Eleone Aparecida Tozo Guzi | CRBio: 45642/07 - D

Letícia Nazzari | CRBio: 50702/07 - D

Signatários autorizados

Lilian Patrícia de Ramos | CRBio: 83724/07 - D

Natan da Silva Miranda Sechi | CRO-PR: 09203787

Rodrigo Onofre de Souza | CRBio: 108011/07 - D

Crbio PR: 83724/07-D
Lilian Patrícia Ramos

CRF PR: 716
Alvaro Largura PMD

Rua Uruguai, 533 - Alto Alegre | Cascavel - PR

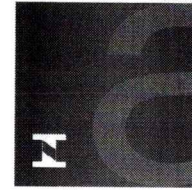
45 3333-6000

DQ 087 Revisão 1.0 - 01/08/2022 Relatório de Ensaios

Para validar a assinatura do seu laudo acesse conferirassinatura.a3q.com.br e digite o código MTAXmzk3OD e a série h8NDIyMjZGUTIfDA=

Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia – Inmetro

Coordenação Geral de Acreditação



Signatário dos Acordos de Reconhecimento Mútuo da International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC) e da Interamerican Accreditation Cooperation (IAAC)

Certificado de Acreditação

Acreditação nº CRL 0298

Acreditação Inicial: 04/03/2008

A3Q Laboratório Ltda.

Rua Uruguai, 533 - Alto Alegre – Cascavel - PR

A Coordenação Geral de Acreditação do Inmetro (Cgcre) concede acreditação ao Organismo de Avaliação da Conformidade acima identificado, no endereço citado, segundo os requisitos estabelecidos na ABNT NBR ISO/IEC 17025:2017. Esta acreditação constitui a expressão formal do reconhecimento de sua competência para realizar atividades de ensaios, conforme Escopo de Acreditação.

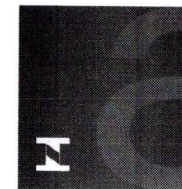
Assinado de forma digital
por ALDONEY FREIRE
COSTA:54879590720
Dados: 2020.08.17
17:28:45 -03'00'

Aldoney Freire Costa
Coordenador Geral de Acreditação

A situação atual da acreditação e seu escopo devem ser verificados no endereço eletrônico www.Inmetro.gov.br/credenciamento/laboratoriosAcreditados.asp



National Institute of Metrology, Quality and Technology – Inmetro
General Coordination for Accreditation



*Signatory to the Mutual Recognition Arrangements of the International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC),
Interamerican Accreditation Cooperation (IAAC)..*

Accreditation Certificate

Accreditation No. CRL 0298

Initial Accreditation: March 04th, 2008

A3Q Laboratório Ltda.

Rua Uruguai, 533 - Alto Alegre – Cascavel - PR

The General Coordination for Accreditation of Inmetro (Cgcre) grants accreditation to the Conformity Assessment Body above identified, at the mentioned address, according to the requirements of ABNT NBR ISO/IEC 17025:2017. This accreditation is the formal expression of the recognition of its competence to carry out the activities of testing, as described in the Accreditation Scope.

Assinado de forma digital
por ALDONEY FREIRE
COSTA:54879590720
Dados: 2020.08.17
17:29:03 -03'00'

Aldoney Freire Costa
General Coordinator for Accreditation

A situação atual da acreditação e seu escopo devem ser verificados no endereço eletrônico www.Inmetro.gov.br/credenciamento/laboratoriosAcreditados.asp





Ficha Técnica

Produto	Leite em Pó Desnatado Instantâneo
Marca	Itambé
Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº 0083/2000.	

Fabricante do Produto	
Razão Social	Itambé Alimentos Ltda.
CNPJ/MF	16.849.231/0009-61
Endereço	Rua Lineu Anterino Mariano, 280 - Uberlândia/MG.
CEP	38402-346
Contato	0800 703 4050
Site	www.itambe.com.br

Características do produto	
Descrição	Leite em Pó Desnatado Instantâneo, fonte de vitaminas A, C, D, E, ferro, zinco e cálcio.
Ingredientes	Leite desnatado, vitaminas (C, E, A e D), minerais (ferro e zinco) e emulsificante lecitina. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS DE SOJA. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.
Acondicionamento / Armazenamento	Manter em local seco e arejado. Quando não for utilizado todo o conteúdo, mantenha a lata sempre fechada. Após aberto, consumir em 30 dias. Esta embalagem contém um selo de alumínio para a sua segurança. Não consuma o produto caso o selo esteja violado. Durante o transporte, este produto pode se compactar. Seu peso, contudo, corresponde ao indicado.
Rendimento	15 porções
Modo de preparo	Adicione 7 e 1/2 colheres de sopa cheia, ou 100g de leite em pó desnatado instantâneo Itambé a 1/2 litro de água filtrada ou fervida. Misture bem até dissolver o leite em pó e acrescente mais água até completar um litro de leite.
Peso líquido	300g.
Embalagem Primária	Lata em aço, rotulada de papel, tampa em PEBD.
Fabricado	28/03/2024
Validade	28/03/2025
Lote	01 12:41



Composição Nutricional
Porções por embalagem: 15
Porção: 20g (1 % colher de sopa)

	100ml**	20g	%VD()
Valor Energético (kcal)	35	72	4
Carboidratos (g)	5,4	11	4
Açúcares Totais (g)	4,8	9,6	
Proteínas (g)	3,4	6,9	14
Sódio (mg)	39	78	4
Vitamina A (µg)	60	120	15
Vitamina D (µg)	1,1	2,3	15
Vitamina E (µg)	1,1	2,3	15
Vitamina C (µg)	7,5	15	15
Cálcio (mg)	128	256	26
Ferro (mg)	1,1	2,1	15
Zinco (mg)	0,83	1,7	15

Não contém quantidades significativas de açúcares adicionados, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e fibras alimentares.

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção. **No alimento pronto para o consumo.

Maracanaú, 10 de junho de 20224



Documento assinado digitalmente
MARIA LUANA DA COSTA
Data: 11/06/2024 05:41:08-0300
Verifique em <https://validar.it.gov.br>

Supervisionado por: Maria Luana da Costa

Nutricionista CRN 11º 12307



Dados do Solicitante

Solicitante: R. D. DE OLIVEIRA			CNPJ/CPF: 40.498.101/0001-59	Validador do relatório
Endereço: RUA 513,41			CEP: 60531310	
Cidade: FORTALEZA	Estado: CE	Responsável pela solicitação: RENATA DIAZ	Telefone: (85) 99965-9468	

Página 1 de 1 30/11/2022 Emissão

Dados Fornecido pelo Solicitante

Local da amostragem / Órgão expedidor: R.D. DE OLIVEIRA			Remessa: NI	
Descrição da amostra (Tipo): LEITE DESNATADO INSTANTÂNEO			Lote: 01	Lacre: NA
Ponto de coleta: NA -			Resp. coleta: RENATA DIAS OLIVEIRA	
Fabricação: 05/03/2022	Validade: 05/09/2023	Coleta: NA NA	Temp. Coleta: NA	Fabricante: ITAMBÉ
Observação: PESO: 300G				

Dados Laboratório

Ordem Serviço: 10139785	Código da amostra: 109593MB22	Número da requisição: NI	Resp. coleta: NA	
Recebimento: 21/11/2022 15:04		Etiqueta: NA	Temp. recebimento: 25,0°C	Condições da amostra: NORMAL - LACRADO

Relatório de Ensaio Microbiológico - 10.139.785A-0

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	Início	Fim
⁽¹⁾ Contagem de Estafilococos coagulase positiva	2,0 x 10¹	UFC/g	^(a) m: 10 M: 10 ²	23-11-2022	24-11-2022
⁽²⁾ Contagem de Micro-organismos Mesófilos Aeróbios Viáveis a 30°C	2,8 x 10²	UFC/g	^(a) m: 3 x 10 ⁴ M: 1 x 10 ⁵	23-11-2022	26-11-2022
⁽³⁾ Contagem total de Enterobacteriaceas	<1,0 x 10¹	UFC/g	^(a) 10	23-11-2022	24-11-2022
⁽⁴⁾ Detecção de Enterotoxina Estafilocólica	Ausência	25g	^(a) Ausência	29-11-2022	29-11-2022
⁽⁵⁾ Detecção de Salmonella spp.	Ausência	25g	^(a) Ausência	23-11-2022	25-11-2022

Abreviatura:

NA = Não aplicado | NI = Não informado | UFC = Unidade Formadora de Colônias | NMP = Número Mais Provável | SVR = Sem Valor de Referência | ND = Não Detectável

Metodologia(s):

- AFNOR Certificate Number 3M 01/09-04/03 A. (as compared to EN ISO 6888-1 method). PE MB 012
- NF EN ISO 4833-1:2013
- AFNOR Certificate Number 3M 01/06-09/97. Enterobacteriaceae Count (EB) plate. PE MB 098
- AOAC OMA 2007.06.2019
- AOAC Official Methods of Analysis. 2016.01. 21st ed. 2019.

Informações adicionais:

- (a) Instrução Normativa nº 161 de 1º de julho de 2022

Todas as informações constam nos dados brutos das análises e estão a disposição do solicitante. O(s) resultado(s) desta(s) análise(s) tem significado restrito e se aplica(m) somente a(s) amostra(s) analisada(s). Este relatório de ensaio somente pode ser reproduzido por completo e sem nenhuma alteração. Procedimento de amostragem: Plano de amostragem é de responsabilidade do solicitante.

Comentário(s):

Laboratório de ensaio acreditado pela Cgcre de acordo com a ABNT NBR ISO/IEC 17025, sob numero CRL 0298.

Nota: Opiniões e interpretações não fazem parte do escopo deste laboratório.

Responsável Técnico

Alvaro Largura | CRF/PR 716

Signatários autorizados

Bruna Camila Garcia | CRBio: 108044/07 - D

Eleone Aparecida Tozo Guzi | CRBio: 45642/07 - D

Leticia Nazzari | CRBio: 50702/07 - D

Signatários autorizados

Lilian Patricia de Ramos | CRBio: 83724/07 - D

Natan da Silva Miranda Sechi | CRQ-PR: 09203787

Rodrigo Onofre de Souza | CRBio: 106011/07 - D

CRBIO - PR: 108044/07-D
Bruna Camila Garcia

CRF PR: 716
Alvaro Largura PhD



Rua Uruguai, 533 - Alto Alegre | Cascavel - PR

45 3333-6000

DQ 087 Revisão 1.0 - 01/08/2022 Relatório de Ensaio

Para validar a assinatura do seu laudo acesse conferirassinatura.a3q.com.br e digite o código MTaxMzk3OD e a série V8MTA5NTkzTUlYMNw



Dados do Solicitante

Solicitante: R. D. DE OLIVEIRA			CNPJ/CPF: 40.498.101/0001-59	Validador do relatório
Endereço: RUA 513,41			CEP: 60531310	
Cidade: FORTALEZA	Estado: CE	Responsável pela solicitação: RENATA DIAZ	Telefone: (85) 99965-9468	

Página 1 de 1 05/12/2022 Emissão

Dados Fornecido pelo Solicitante

Local da amostragem / Órgão expedidor: R.D. DE OLIVEIRA				Remessa: NI	
Descrição da amostra (Tipo): LEITE DESNATADO INSTANTÂNEO				Lote: 01	Lacre: NA
Ponto de coleta: NA -				Resp. coleta: RENATA DIAS OLIVEIRA	
Fabricação: 05/03/2022	Validade: 05/09/2023	Coleta: NA NA	Temp. Coleta: NA	Fabricante: ITAMBÉ	
Observação: PESO: 300G					

Dados Laboratório

Ordem Serviço: 10139786	Código da amostra: 42225FQ22	Número da requisição: NI	Resp. coleta: NA		
Recebimento: 21/11/2022 15:04		Etiqueta: NA	Temp. recebimento: 25,0°C	Condições da amostra: NORMAL - LACRADO	

Relatório de Ensaio Físico-Químico - 10.139.786A-0

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	LQ	Início	Fim
⁽¹⁾ GORDURAS TOTAIS (Lipídios)	1,23	g/100g	Sem valor de referência	0,10	22-11-2022	02-12-2022
⁽²⁾ DETERMINAÇÃO DE pH	6,70		-----	2 a 12	22-11-2022	30-11-2022
⁽³⁾ PROTEÍNA TOTAL	33,81	g/100 g	Sem valor de referência	0,17	22-11-2022	03-12-2022
⁽²⁾ UMIDADE e VOLÁTEIS	1,87	g/100 g	Sem valor de referência	0,01	22-11-2022	05-12-2022

Abreviatura:

NA = Não aplicado | NI = Não informado | LQ = Limite de Quantificação | NE = Não Especificado | ND = Não Detectável | VMP = Valor Máximo Permitido

Metodologia(s):

- ISO 1736:2008 (IDF 09)
- Instrução Normativa nº 68 de 12/12/2006 - MAPA.
- ISO 8968-1:2014 (IDF 20-1)

Informações adicionais:

Todas as informações constam nos dados brutos das análises e estão a disposição do solicitante.
O(s) resultado(s) desta(s) análise(s) tem significado restrito e se aplica(m) somente a(s) amostra(s) analisada(s).
Este relatório de ensaio somente pode ser reproduzido por completo e sem nenhuma alteração.
Procedimento de amostragem: Plano de amostragem é de responsabilidade do solicitante.

Comentário(s):

Laboratório de ensaio acreditado pela Cgcre de acordo com a ABNT NBR ISO/IEC 17025, sob numero CRL 0298.

Nota: Opiniões e interpretações não fazem parte do escopo deste laboratório.

Responsável Técnico

Alvaro Largura | CRF/PR 716

Signatários autorizados

Bruna Camila Garcia | CRBio: 108044/07 - D

Eleone Aparecida Tozo Guzi | CRBio: 45642/07 - D

Leticia Nazzari | CRBio: 50702/07 - D

Signatários autorizados

Lilian Patricia de Ramos | CRBio: 83724/07 - D

Natan da Silva Miranda Sechi | CRQ-PR: 09203787

Rodrigo Onofre de Souza | CRBio: 108011/07 - D

Lilian Patricia Ramos
Crbio PR: 83724/07-D

Lilian Patricia Ramos



Rua Uruguai, 533 - Alto Alegre | Cascavel - PR

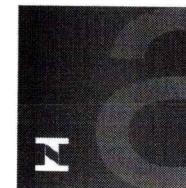
45 3333-6000

DQ 087 Revisão 1.0 - 01/08/2022 Relatório de Ensaio

Para validar a assinatura do seu laudo acesse conferirrassinatura.a3q.com.br e digite o código MTAxMzk3OD e a série Z8NDlyMjVGVUlyIDA=

Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia – Inmetro

Coordenação Geral de Acreditação



Signatário dos Acordos de Reconhecimento Mútuo da International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC) e da Interamerican Accreditation Cooperation (IAAC)

Certificado de Acreditação

Acreditação nº CRL 0298

Acreditação Inicial: 04/03/2008

A3Q Laboratório Ltda.

Rua Uruguai, 533 - Alto Alegre – Cascavel - PR

A Coordenação Geral de Acreditação do Inmetro (Cgcre) concede acreditação ao Organismo de Avaliação da Conformidade acima identificado, no endereço citado, segundo os requisitos estabelecidos na ABNT NBR ISO/IEC 17025:2017. Esta acreditação constitui a expressão formal do reconhecimento de sua competência para realizar atividades de ensaios, conforme Escopo de Acreditação.

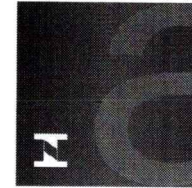
Assinado de forma digital
por ALDONEY FREIRE
COSTA:54879590720
Dados: 2020.08.17
17:28:45 -03'00'

Aldoney Freire Costa
Coordenador Geral de Acreditação

A situação atual da acreditação e seu escopo devem ser verificados no endereço eletrônico www.Inmetro.gov.br/credenciamento/laboratoriosAcreditados.asp



National Institute of Metrology, Quality and Technology – Inmetro
General Coordination for Accreditation



*Signatory to the Mutual Recognition Arrangements of the International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC),
Interamerican Accreditation Cooperation (IAAC)..*

Accreditation Certificate

Accreditation No. CRL 0298

Initial Accreditation: March 04th, 2008

A3Q Laboratório Ltda.

Rua Uruguai, 533 - Alto Alegre – Cascavel - PR

The General Coordination for Accreditation of Inmetro (Cgcre) grants accreditation to the Conformity Assessment Body above identified, at the mentioned address, according to the requirements of ABNT NBR ISO/IEC 17025:2017. This accreditation is the formal expression of the recognition of its competence to carry out the activities of testing, as described in the Accreditation Scope.

Assinado de forma digital
por ALDONEY FREIRE
COSTA:54879590720
Dados: 2020.08.17
17:29:03 -03'00'

Aldoney Freire Costa
General Coordinator for Accreditation

A situação atual da acreditação e seu escopo devem ser verificados no endereço eletrônico www.Inmetro.gov.br/credenciamento/laboratoriosAcreditados.asp





Ficha Técnica

Produto	Farinha Láctea
Marca	Maratá

Produto isento de Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Fabricante do Produto	
Razão Social	Jav Indústria de Alimentos Ltda.
CNPJ/MF	08.369.748/0001-78
Endereço	Rua Cauby, s/nº, Bairro zona E - 03/Lagarto/SE.
CEP	49400-000
Contato	0800 880 7050

Características do produto	
Descrição	Farinha Láctea, fonte de vitaminas e ferro.
Acondicionamento/conservação	Conservar em local seco, fresco e arejado. Depois de aberto recomenda-se consumir em até 30 dias, mantendo a embalagem bem fechada.
Ingredientes	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite em pó integral, açúcar, lecitina de soja (INS 322), extrato de malte, vitaminas e mineral. (vitamina C, vitamina E, vitamina B5, vitamina B1, vitamina B2, vitamina B6, vitamina A, vitamina B9, vitamina D, vitamina B12 e ferro), sal, e aromatizante. CONTÉM GLÚTEN, CONÉM LACTOSE. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS DE TRIGO, SOJA E CEVADA. PODE CONTER DERIVADOS DE AVEIA.
Embalagem primária	Saco plástico de polietileno.
Peso líquido	180g.
Lote	335 M1
Fabricado	01/12/2023 H:10:19
Validade	01/12/2024
Rendimento	Porções por embalagem: 06 Porção: 30 gr(4 colheres de sopa)



Composição Nutricional			
Porções por embalagem: 6			
Porção: 30g (4 colheres de sopa)			
	100ML**	20g	%VD (*)
Valor energético (kcal)	91	77	4
Carboidratos (g)	13	18	6
Açúcares totais (g)	11	15	
Açúcares Adicionados (g)	7	15	30
Proteínas (g)	3,1	0,5	1
Gorduras Totais (g)	3	0,3	1
Gorduras Saturadas (g)	2	0,2	1
Gorduras Trans (g)	0	0	0
Fibras Alimentares (g)	0,3	0,7	3
Sódio (mg)	71	11	1
Vitamina A (up)	1,1	2,3	15
Vitamina D (ug)	0,09	0,18	15
Vitamina E (mg)	0,09	0,18	15
Vitamina C (mg)	0,1	0,2	15
Vitamina B1 (up)	0,17	0,36	15
Vitamina B2 (mg)	1	2,1	15
Niacina (mg)	0,81	1,7	15
Ácido Pantotênico (mp)	1,1	2,3	15
Vitamina B6 (mg)	0,09	0,18	15
Ácido Fólico (ug)	0,09	0,18	15
Vitamina B12 (up)	0,17	0,36	15
Ferro (mg)	1	2,1	15

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção. **No alimento pronto para o consumo.

Maracanaú, 11 de março de 2024

Documento assinado digitalmente
gov.br MARIA LUANA DA COSTA
Data: 13/03/2024 08:55:04-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Supervisionado por: Maria Luana da Costa

Nutricionista CRN 11º 12307



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 56.629-0

SOLICITANTE

Nome: **COMERCIAL DMS LTDA**

Orçamento: **N.I.**

CNPJ: **40.498.101/0001-59**

Cidade: **MARANGUAPE**

Estado: **CE**

País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Farinha Lactea**

Solicitação: **NI**

Marca: **Maratá**

Fabricação: **12/12/2023**

Validade: **12/12/2024**

Registro: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **346**

Turno: **NI**

Coletador: **Renata**

Data coleta: **11/03/2024**

Hora coleta: **09:00**

Temp. coleta: **NI**

Local coleta: **Comercial DMS**

Integrado: **NI**

Nº do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: **Id. Amostra: 5 - Peso: 180g**

DATA E HORA ENTRADA

14/03/2024 15:15

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

NI

Data ensaio: **14/03/2024**

Data conclusão: **20/03/2024**

Data emissão: **20/03/2024**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
M54 Detecção de Enterotoxina Estafilococica	Ausente	ng/g	AOAC 2007 06
M26 Pesquisa de Salmonella spp	Ausente	/25g	AFNOR 01/16-11/16
M14 Contagem de Enterobactérias	< 1.0 x 10¹	UFC/g	AFNOR 01/06-09/97
M13 Contagem Total de Mesófilos	< 1.0 x 10¹	UFC/g	AOAC - 990.12
M12A Contagem de Staphylococcus coagulase positiva	< 1.0 x 10¹	UFC/g	AFNOR 01/09-04/03
Parecer Técnico	Amostra conforme, referência legal: IN 161 de 01 de julho de 2022. ANVISA		PTMB

Abreviatura:

NA = Não aplicado | NI = Não informado | UFC = Unidade Formadora de Colônias | NMP = Número Mais Provável | SVR = Sem Valor de Referência | ND = Não Detectável

Metodologia(s):

- AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 2007.06 - Vidas set 2 for detection of staphylococcal enterotoxins in selected foods. Immunoassay method
- AFNOR Validation 3M 01/16 - 11/16 3M Molecular Detection Assay - MA-MB 101
- 3M 01/06-09/97 - Petrifilm - Enterobacteriaceae Count Plate - MA-MB 050
- AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 990.12.- 22ed. 2023.
- AFNOR Validation 01/09-04/03 Petrifilm Staph Express Count system (STX system)
- Parecer Técnico Microbiologia



RELATÓRIO DE ENSAIOS - Continuação

Nº 56.629-0

SOLICITANTE

Nome: **COMERCIAL DMS LTDA**

Orçamento: **N.I.**

CNPJ: **40.498.101/0001-59**

Cidade: **MARANGUAPE**

Estado: **CE**

País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Farinha Lactea**

Solicitação: **NI**

Marca: **Maratá**

Fabricação: **12/12/2023**

Validade: **12/12/2024**

Registro: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **346**

Turno: **NI**

Coletador: **Renata**

Data coleta: **11/03/2024**

Hora coleta: **09:00**

Temp. coleta: **NI**

Local coleta: **Comercial DMS**

Integrado: **NI**

Nº do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: Id. Amostra: 5 - Peso: 180g

DATA E HORA ENTRADA

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

14/03/2024 15:15

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

NI

Data ensaio: **14/03/2024**

Data conclusão: **20/03/2024**

Data emissão: **20/03/2024**

RESULTADOS

- * Os resultados se referem somente à amostra analisada e a reprodução do laudo só poderá ser integral e depende da aprovação por escrito do laboratório emissor e do cliente.
- * O laboratório não é responsável pela amostragem, os resultados se aplicam a amostra conforme recebida.
- * O cliente foi responsável pela coleta, identificação e informações da amostra/item ensaiado.

Assinado digitalmente por: JHULI APARECIDA MURINELI BAIA:061

Data: 20/03/2024 14:04:58

Responsavel Tecnica

MICROBIOLOGIA

CRQ/PR 09202017



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 56.630-0

SOLICITANTE

Nome: **COMERCIAL DMS LTDA**

Orçamento: **N.I.**

CNPJ: **40.498.101/0001-59**

Cidade: **MARANGUAPE**

Estado: **CE**

País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Farinha Lactea**

Solicitação: **NI**

Marca: **Maratá**

Fabricação: **12/12/2023**

Validade: **12/12/2024**

Registro: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **346**

Turno: **NI**

Coletador: **Renata**

Data coleta: **11/03/2024**

Hora coleta: **09:00**

Temp. coleta: **NI**

Local coleta: **Comercial DMS**

Integrado: **NI**

Nº do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: **Id. Amostra: 6 - Peso: 180g**

DATA E HORA ENTRADA

14/03/2024 15:15

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

NI



Data ensaio: **14/03/2024**

Data conclusão: **19/03/2024**

Data emissão: **19/03/2024**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
FQ071 - pH	6,38	unidade pH	IAL FQ - 2008
FQ090 - Umidade e Voláteis	3,77	%	CBAA - Método 2021.053
FQ075 - Proteína Bruta	12,31	%	CBAA - Método 2021.046
FQ058 - Lipídios Butirômetro Carnes e Derivados	0,7	g/100g	NMKL 181, 2005

Abreviatura:

NA = Não aplicado | NI = Não informado | LQ = Limite de Quantificação | NE = Não Especificado | ND = Não Detectável | VMP = Valor Máximo Permitido

Metodologia(s):

- Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. 5ª ed. Brasília, ANVISA 2008.
- CBAA - Compêndio brasileiro de alimentação animal, 2023.
- NMKL 181, 2005 - Fat. Determination in meat and meat products using a butyrometer according to Gerber.

* Os resultados se referem somente à amostra analisada e a reprodução do laudo só poderá ser integral e depende da aprovação por escrito do laboratório emissor e do cliente.

* O laboratório não é responsável pela amostragem, os resultados se aplicam a amostra conforme recebida.

* O cliente foi responsável pela coleta, identificação e informações da amostra/item ensaiado.

Assinado digitalmente por: **CLAUDIA MARIA DA SILVA:499212310**

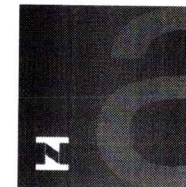
Data: **20/03/2024 11:35:11**

Responsavel Tecnica

FISICO-QUIMICA

CRQ/PR 09202319

República Federativa do Brasil
Ministério da Indústria, Comércio Exterior e Serviços
Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia – Inmetro
Coordenação Geral de Acreditação



Signatário dos Acordos de Reconhecimento Mútuo da International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC) e da Interamerican Accreditation Cooperation (IAAC)

Certificado de Acreditação

Acreditação nº CRL 0628

Acreditação Inicial: 11/06/2013

LANALI - Laboratório de Análises de Alimentos S/S

Rodovia BR 467, KM 110 – Canadá – Cascavel – PR

A Coordenação Geral de Acreditação do Inmetro – Cgcre concede acreditação ao Organismo de Avaliação da Conformidade acima identificado, no endereço citado, segundo os requisitos estabelecidos na ABNT NBR ISO/IEC 17025:2017. Esta acreditação constitui a expressão formal do reconhecimento de sua competência para realizar atividades de ensaios, conforme Escopo de Acreditação.

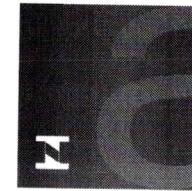
Assinado de forma digital
por ALDONEY FREIRE
COSTA:54879590720
Dados: 2021.10.08
10:01:50 -03'00'

Aldoney Freire Costa
Coordenador Geral de Acreditação

A situação atual da acreditação e seu escopo devem ser verificados no endereço eletrônico www.inmetro.gov.br/credenciamento/laboratoriosAcreditados.asp



National Institute of Metrology, Quality and Technology – Inmetro
General Coordination for Accreditation



Signatory to the Mutual Recognition Arrangements of the International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC) and Interamerican Accreditation Cooperation (IAAC).

Accreditation Certificate

Accreditation Nº CRL 0628

Initial Accreditation: June 11th, 2013

LANALI - Laboratório de Análises de Alimentos S/S
Rodovia BR 467, KM 110 – Canadá – Cascavel – PR - Brasil

The General Coordination for Accreditation of Inmetro grants accreditation to the Conformity Assessment Body identified above, at the mentioned address, in compliance with the requirements established in the ABNT NBR ISO/IEC 17025:2017. This accreditation is the formal expression of the recognition of its competence to carry out the activities of testing, as described in the Accreditation Scope.

Assinado de forma digital
por ALDONEY FREIRE
COSTA:54879590720
Dados: 2021.10.08
10:02:17 -03'00'

Aldoney Freire Costa
General Coordinator for Accreditation

The recognition status and scope shall be checked at the address www.Inmetro.gov.br/credenciamento/laboratoriosAcreditados.asp





Ficha Técnica

Produto	Cereal Infantil
Marca	All Nutri

Fabricante do Produto	
Razão Social	Allbrands Indústria de Alimentos S/A.
CNPJ/MF	03.973.903/0001-47
Endereço	Rua Luiz Berlesi, n° 348, Bairro Canguri, colombo - Paraná.
CEP	83412-050
Contato	0800 642 8040

Características do produto	
Descrição	Cereal a base arroz para alimentação infantil com banana e maçã.
Ingredientes	Farinha de arroz, açúcar, banana desidratada em flocos, mix de vitaminas, e minerais (carbonato de cálcio, ferro (difosfato férrico), vitamina C (ácido L-ascorbico), zinco (sulfato de zinco), vitamina A (palmito de retinila), vitamina E (acetato de DL-alfa-tocoferila), Niacina (nicotinamida), vitamina D (colecalfiferol), ácido pantotênico (D-pantotenato de cálcio), Vitamina B1 (Tiamina mononitrato), vitamina B6 (cloridrato de piridoxina) e ácido fólico (ácido N-pteróil-L-glutâmico), maçã desidratada em flocos, fosfato tricálcico e aromatizante. CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA, LEITE E DERIVADOS DE TRIGO, CENTEIO, AVEIA E CEVADA.
Acondicionamento / Armazenamento	Guarde a embalagem em local fresco e seco. Mantenha o pacote fechado após a abertura, recomenda-se consumir em até 30 dias após aberto. Não guarde porções preparadas e não consumidas.



Rendimento	Cerca de 9 porções.
Sugestão de preparo	Lave suas mãos antes de começar a preparação do cereal. Utilize utensílios limpos; Em um prato, adicionar 1 copo (180ml) de leite integral morno; Acrescentar aos poucos 3 colheres de sopa (21g) de mingau banana e maçã allnutri misturar e consumir.
Embalagem primária	Saco plástico de polietileno atóxico, resistente.
Peso líquido	180g
Lote	14 20:54
Fabricado	10/04/2024
Validade	04/2025

Composição Nutricional			
Porções por embalagem: 9			
Porções por embalagem: 21g (3 colheres de sopa)			
	100ml	21g	%VD(*)
Valor Energético (kcal)	92	73	10
Carboidratos (g)	13	17	18
Açúcares totais (g)	5,8	3	



Açúcares adicionados (g)	1,3	2,5	
Proteínas (g)	3,5	1,2	11
Gorduras totais (g)	3	0,1	0
Gorduras saturadas (g)	1,7	0	
Gorduras trans (g)	0	0	
Fibra alimentares (g)	0	0	
Sódio (mg)	39	0	0
Vitamina A (up)	113	144	29
Vitamina D (up)	2,7	1,8	18
Vitamina E (mg)	0,33	0,54	11
Vitamina C (mg)	5,4	11	22
Vitamina B1 (mg)	0,1	0,11	36
Niacina (mg)	0,48	0,8	20
Ácido Pantotênico (mg)	0,66	0,65	36
Vitamina B6 (mg)	0,05	0,04	12
Ácido Fólico (up)	13	17	22
Cálcio (mg)	142	80	31
Ferro (mg)	1,6	3,2	29
Fosforo (mg)	97	42	15
Zinco (mg)	1,1	1,5	49

***Percentual de valores diários fornecidos pela porção. **No alimento pronto para o consumo.**

Maracanaú, 10 de junho de 2024

Documento assinado digitalmente
gov.br MARIA LUANA DA COSTA
Data: 10/06/2024 23:10:47-0300
Verifique em <https://validar.it.gov.br>

Supervisionado por: Maria Luana da Costa

Nutricionista CRN 11º 12307



Dados do Solicitante

Solicitante: R. D. DE OLIVEIRA		CNPJ/CPF: 40.498.101/0001-59	Validador do relatório
Endereço: RUA 513,41		CEP: 60531310	
Cidade: FORTALEZA	Estado: CE	Responsável pela solicitação: RENATA DIAZ	

Página 1 de 1 30/11/2022 Emissão

Dados Fornecido pelo Solicitante

Local da amostragem / Órgão expedidor: R D DE OLIVEIRA		Remessa: NI	
Descrição da amostra (Tipo): CEREAL INFANTIL BANANA E MAÇÃ		Lote: 27/04/22 15:41	Lacre: NA
Ponto de coleta: NA -		Resp. coleta: RENATA DIAS OLIVEIRA	
Fabricação: 27/04/2022	Validade: 01/04/2023	Coleta: NA NA	Temp. Coleta: NA
Observação: PESO: 180G		Fabricante: ALL NUTRI	

Dados Laboratório

Ordem Serviço: 10139791	Código da amostra: 109596MB22	Número da requisição: NI	Resp. coleta: NA	
Recebimento: 21/11/2022 15:04		Etiqueta: NA	Temp. recebimento: 25,0°C	Condições da amostra: NORMAL - LACRADO

Relatório de Ensaio Microbiológico - 10.139.791A-0

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	Início	Fim
⁽¹⁾ Contagem de Estafilococos coagulase positiva	<1,0 x 10 ¹	UFC/g	^(a) m.10 M: 10 ²	23-11-2022	24-11-2022
⁽²⁾ Contagem total de Enterobacteriáceas	<1,0 x 10 ¹	UFC/g	^(a) m.10 M: 10 ²	23-11-2022	24-11-2022
⁽³⁾ Deteção de Enterotoxina Estáfilocolítica	Ausência	25g	^(a) Ausência	29-11-2022	29-11-2022
⁽⁴⁾ Deteção de Salmonella spp.	Ausência	25g	^(a) Ausência	23-11-2022	25-11-2022

Abreviatura:

NA = Não aplicado | NI = Não informado | UFC = Unidade Formadora de Colônias | NMP = Número Mais Provável | SVR = Sem Valor de Referência | ND = Não Detectável

Metodologia(s):

- AFNOR Certificate Number 3M 01/09-04/03 A. (as compared to EN ISO 6888-1 method). PE MB 012
- AFNOR Certificate Number 3M 01/06-09/97. Enterobacteriaceae Count (EB) plate. PE MB 098
- AOAC OMA 2007.06.2019
- AOAC Official Methods of Analysis. 2016.01. 21st ed. 2019.

Informações adicionais:

(a) Instrução Normativa nº 161 de 1º de julho de 2022

Todas as informações constam nos dados brutos das análises e estão a disposição do solicitante. O(s) resultado(s) desta(s) análise(s) tem significado restrito e se aplica(m) somente a(s) amostra(s) analisada(s). Este relatório de ensaio somente pode ser reproduzido por completo e sem nenhuma alteração. Procedimento de amostragem: Plano de amostragem é de responsabilidade do solicitante.

Comentário(s):

Laboratório de ensaio acreditado pela Cgcre de acordo com a ABNT NBR ISO/IEC 17025, sob numero CRL 0298.

Nota: Opiniões e interpretações não fazem parte do escopo deste laboratório.

Responsável Técnico

Alvaro Largura | CRF/PR 716

Signatarios autorizados

Lilian Patricia de Ramos | CRBio: 83724/07 - D

Natan da Silva Miranda Sechi | CRO-PR: 09203787

Rodrigo Onofre de Souza | CRBio: 108011/07 - D

Rodrigo Onofre de Souza
CRBIO -PR: 108011/07-D
Rodrigo Onofre de Souza

Alvaro Largura PhD
CRF PR: 716
Alvaro Largura PhD

Signatarios autorizados

Eleone Aparecida Tozo Guzi | CRBio: 45642/07 - D

Leticia Nazzari | CRBio: 50702/07 - D

Rua Uruguai, 533 - Alto Alegre | Cascavel - PR

45 3333-6000

DQ 087 Revisão 1.0 - 01/08/2022 Relatório de Ensaio

Para validar a assinatura do seu laudo acesse conferirassinatura.a3q.com.br e digite o código MTaxMzk30T e a série F8MTA5Ntk2TUlyMnww



Dados do Solicitante

Solicitante: R. D. DE OLIVEIRA			CNPJ/CPF: 40.498.101/0001-59	Validador do relatório
Endereço: RUA 513,41			CEP: 60531310	
Cidade: FORTALEZA	Estado: CE	Responsável pela solicitação: RENATA DIAZ	Telefone: (85) 99965-9468	

Página 1 de 1 03/12/2022 Emissão

Dados Fornecido pelo Solicitante

Local da amostragem / Órgão expedidor: R D DE OLIVEIRA				Remessa: NI
Descrição da amostra (Tipo): CEREAL INFANTIL BANANA E MAÇÃ			Lote: 27/04/22 15:41	Lacre: NA
Ponto de coleta: NA -			Resp. coleta: RENATA DIAS OLIVEIRA	
Fabricação: 27/04/2022	Validade: 01/04/2023	Coleta: NA NA	Temp. Coleta: NA	Fabricante: ALL NUTRI
Observação: PESO: 180G				

Dados Laboratório

Ordem Serviço: 10139792	Código da amostra: 42228FQ22	Número da requisição: NI	Resp. coleta: NA	
Recebimento: 21/11/2022 15:04		Etiqueta: NA	Temp. recebimento: 25,0°C	Condições da amostra: NORMAL - LACRADO

Relatório de Ensaio Físico-Químico - 10.139.792A-0

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	LQ	Início	Fim
⁽¹⁾ GORDURAS TOTAIS / EXTRATO ETÉREO	1,83	g/100g	Sem valor de referência	0,17	22-11-2022	01-12-2022
⁽²⁾ DETERMINAÇÃO DE pH	6,02		Sem valor de Referência	2 a 12	22-11-2022	26-11-2022
⁽³⁾ PROTEÍNA TOTAL	4,36	g/100 g	Sem valor de referência	0,15	22-11-2022	03-12-2022
⁽⁴⁾ UMIDADE e VOLÁTEIS	4,02	g/100 g	Sem valor de referência	0,06	22-11-2022	29-11-2022

Abreviatura:

NA = Não aplicado | NI = Não informado | LQ = Limite de Quantificação | NE = Não Especificado | ND = Não Detectável | VMP = Valor Máximo Permitido

Metodologia(s):

- Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 032/IV
- Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 017/IV
- Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 036/IV
- Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 012/IV.

Informações adicionais:

Todas as informações constam nos dados brutos das análises e estão a disposição do solicitante.
O(s) resultado(s) desta(s) análise(s) tem significado restrito e se aplica(m) somente a(s) amostra(s) analisada(s).
Este relatório de ensaio somente pode ser reproduzido por completo e sem nenhuma alteração.
Procedimento de amostragem: Plano de amostragem é de responsabilidade do solicitante.

Comentário(s):

Laboratório de ensaio acreditado pela Cgcre de acordo com a ABNT NBR ISO/IEC 17025, sob numero CRL 0298.

Nota: Opiniões e interpretações não fazem parte do escopo deste laboratório.

Responsável Técnico

Alvaro Largura | CRF/PR 716

Signatários autorizados

Eleone Aparecida Tozo Guzi | CRBio: 45642/07 - D

Leticia Nazzari | CRBio: 50702/07 - D

Signatários autorizados

Lilian Patricia de Ramos | CRBio: 83724/07 - D

Natan da Silva Miranda Sechi | CRO-PR: 09203787

Rodrigo Onofre de Souza | CRBio: 108011/07 - D

Crbio PR. 83724/07-D
Lilian Patricia Ramos

CRF PR: 716
Alvaro Largura PhD



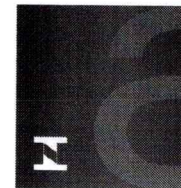
Rua Uruguai, 533 - Alto Alegre | Cascavel - PR

45 3333-6000

DQ 087 Revisão 1.0 - 01/08/2022 Relatório de Ensaio

Para validar a assinatura do seu laudo acesse conferirrassinatura.a3q.com.br e digite o código MTxMzk30T e a série J8NDIyMjhGUTlyfDA=

Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia – Inmetro
Coordenação Geral de Acreditação



Signatário dos Acordos de Reconhecimento Mútuo da International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC) e da Interamerican Accreditation Cooperation (IAAC)

Certificado de Acreditação

Acreditação nº CRL 0298

Acreditação Inicial: 04/03/2008

A3Q Laboratório Ltda.

Rua Uruguai, 533 - Alto Alegre – Cascavel - PR

A Coordenação Geral de Acreditação do Inmetro (Cgcre) concede acreditação ao Organismo de Avaliação da Conformidade acima identificado, no endereço citado, segundo os requisitos estabelecidos na ABNT NBR ISO/IEC 17025:2017. Esta acreditação constitui a expressão formal do reconhecimento de sua competência para realizar atividades de ensaios, conforme Escopo de Acreditação.

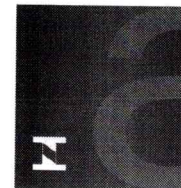
Assinado de forma digital
por ALDONEY FREIRE
COSTA:54879590720
Dados: 2020.08.17
17:28:45 -03'00'

Aldoney Freire Costa
Coordenador Geral de Acreditação

A situação atual da acreditação e seu escopo devem ser verificados no endereço eletrônico www.Inmetro.gov.br/credenciamento/laboratoriosAcreditados.asp



National Institute of Metrology, Quality and Technology – Inmetro
General Coordination for Accreditation



*Signatory to the Mutual Recognition Arrangements of the International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC),
Interamerican Accreditation Cooperation (IAAC)..*

Accreditation Certificate

Accreditation No. CRL 0298

Initial Accreditation: March 04th, 2008

A3Q Laboratório Ltda.

Rua Uruguai, 533 - Alto Alegre – Cascavel - PR

The General Coordination for Accreditation of Inmetro (Cgcre) grants accreditation to the Conformity Assessment Body above identified, at the mentioned address, according to the requirements of ABNT NBR ISO/IEC 17025:2017. This accreditation is the formal expression of the recognition of its competence to carry out the activities of testing, as described in the Accreditation Scope.

Assinado de forma digital
por ALDONEY FREIRE
COSTA:54879590720
Dados: 2020.08.17
17:29:03 -03'00'

Aldoney Freire Costa
General Coordinator for Accreditation

A situação atual da acreditação e seu escopo devem ser verificados no endereço eletrônico www.Inmetro.gov.br/credenciamento/laboratoriosAcreditados.asp





Ficha Técnica

Produto	Cereal Infantil – Mingau
Marca	All Nutri

Fabricante do Produto	
Razão Social	AllBrands Indústria de Alimentos S/A.
CNPJ/MF	03.973.903/0001-47
Endereço	Rua Luis Berlesi, n°348, Bairro Canguiri, Colombo - Paraná.
CEP	83412-050
Contato	0800 642 8040

Características do produto	
Descrição	Cereal Infantil, 8 cereais a base de trigo, arroz, milho, triticale, aveia, cevada, centeio e quinoa para alimentação infantil.
Ingredientes	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de arroz, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de triticale, farinha de aveia, farinha de cevada, farinha de centeio, mix de vitaminas e minerais (maltodextrina, ferro (difosfato férrico), vitamina C (ácido L-ascórbico), zinco (sulfato de zinco), vitamina A (palmitato de retinila), vitamina E (acetado de DL-alfa – tocoferila), niacina (nicotinamida) vitamina D (colecalfiferol), ácido pantotênico (D-pantotenato de cálcio), vitamina B1 (tiamina mononitrato), vitamina B6 (cloridrato de piridoxina), ácido fólico (ácido N-teroil-L-glutâmico), farinha de quinoa, fostato de tricálcico e aromatizante. CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, AVEIA, CENTEIO E CEVADA. PODE CONTER LEITE DE SOJA.
Acondicionamento	Conservar em local fresco e seco.
Peso líquido	180g
Embalagem Primária	Saco plástico de polietileno atóxico, resistente, rotulado.
Lote	12 14:47
Fabricado	26/04/2022
Validade	04/2023



Composição Nutricional		
Porção de 21g (3 colheres de sopa)		
Quantidade por porção		%VD(*)
Valor energético	69Kcal = 291KJ	-
Carboidrato	15g	-
Proteínas	2,0g	-
Gorduras Totais	0,2g	-
Gorduras Saturada	0,0g	-
Gorduras Trans	0,0g	-
Fibra Alimentar	1,0g	-
Sódio	5mg	-
Cálcio	62mg	16%
Ferro	3,2mg	36%
Fósforo	33mg	12%
Vitamina A	144 µg	36%
Vitamina B1	0,11mg	36%
Vitamina B6	0,04mg	36%
Vitamina C	11mg	36%
Vitamina E	0,54mg	20%
Niacina	0,80mg	20%
Ácido Fólico	17µg	36%
Vitamina D	1,8µg	36%
Ácido Pantotênico	0,65mg	36%
Zinco	1,5mg	36%

(*) Valores diários recomendados para crianças de 7 a 11 meses (Resolução 269/05) (-) VD não estabelecido.

Maracanaú, 04 de janeiro de 2023

MARIA LUANA DA
COSTA:07081768369

Assinado de forma digital por
MARIA LUANA DA
COSTA:07081768369
Dados: 2023.01.04 19:24:17 -03'00'

Supervisionado por: Maria Luana da Costa

Nutricionista CRN 11º 12307



Dados do Solicitante

Solicitante: R. D. DE OLIVEIRA		CNPJ/CPF: 40.498.101/0001-59	Validador do relatório
Endereço: RUA 513,41		CEP: 60531310	
Cidade: FORTALEZA	Estado: CE	Responsável pela solicitação: RENATA DIAZ	

Página 1 de 1 30/11/2022 Emissão

Dados Fornecido pelo Solicitante

Local da amostragem / Órgão expedidor: R D DE OLIVEIRA		Remessa: NI	
Descrição da amostra (Tipo): CEREAL INFANTIL 8 CEREAIS		Lote: 26/04/2022 15:8	Lacre: NA
Ponto de coleta: NA -		Resp. coleta: RENATA DIAS OLIVEIRA	
Fabricação: 26/04/2022	Validade: 01/04/2023	Coleta: NA NA	Temp. Coleta: NA
Observação: PESO: 180G		Fabricante: ALL NUTRI	

Dados Laboratório

Ordem Serviço: 10139793	Código da amostra: 109597MB22	Número da requisição: NI	Resp. coleta: NA	
Recebimento: 21/11/2022 15:04		Etiqueta: NA	Temp. recebimento: 25,0°C	Condições da amostra: NORMAL - LACRADO

Relatório de Ensaio Microbiológico - 10.139.793A-0

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	Início	Fim
(1) Contagem de Estafilococos coagulase positiva	<1,0 x 10 ¹	UFC/g	(a) m:10 M: 10 ²	23-11-2022	24-11-2022
(2) Contagem total de Enterobacteriáceas	<1,0 x 10 ¹	UFC/g	(a) m:10 M: 10 ²	23-11-2022	24-11-2022
(3) Detecção de Enterotoxina Estáfilocolítica	Ausência	25g	(a) Ausência	29-11-2022	29-11-2022
(4) Detecção de Salmonella spp.	Ausência	25g	(a) Ausência	23-11-2022	25-11-2022

Abreviatura:

NA = Não aplicado | NI = Não informado | UFC = Unidade Formadora de Colônias | NMP = Número Mais Provável | SVR = Sem Valor de Referência | ND = Não Detectável

Metodologia(s):

- AFNOR Certificate Number 3M 01/09-04/03 A. (as compared to EN ISO 6888-1 method). PE MB 012
- AFNOR Certificate Number 3M 01/06-09/97. Enterobacteriaceae Count (EB) plate. PE MB 098
- AOAC OMA 2007.06.2019
- AOAC Official Methods of Analysis. 2016.01. 21st ed. 2019.

Informações adicionais:

- (a) Instrução Normativa nº 161 de 1º de julho de 2022

Todas as informações constam nos dados brutos das análises e estão a disposição do solicitante. O(s) resultado(s) desta(s) análise(s) tem significado restrito e se aplica(m) somente a(s) amostra(s) analisada(s). Este relatório de ensaio somente pode ser reproduzido por completo e sem nenhuma alteração. Procedimento de amostragem: Plano de amostragem é de responsabilidade do solicitante.

Comentário(s):

Laboratório de ensaio acreditado pela Cgcre de acordo com a ABNT NBR ISO/IEC 17025, sob numero CRL 0298.

Nota: Opiniões e interpretações não fazem parte do escopo deste laboratório.

Responsável Técnico

Alvaro Largura | CRF/PR 716

Signatários autorizados

Eleone Aparecida Tozo Guzi | CRBio: 45642/07 - D

Lefícia Nazzari | CRBio: 50702/07 - D

Signatários autorizados

Lilian Patricia de Ramos | CRBio: 83724/07 - D

Natan da Silva Miranda Sechi | CRO-PR: 09203787

Rodrigo Onofre de Souza | CRBio: 108011/07 - D

Rodrigo Onofre de Souza
CRBio -PR: 108011/07-D
Rodrigo Onofre de Souza

Alvaro Largura PHD
CRF PR: 716
Alvaro Largura PHD

Rua Uruguai, 533 - Alto Alegre | Cascavel - PR

45 3333-6000

DQ 087 Revisão 1.0 - 01/08/2022 Relatório de Ensaios

Para validar a assinatura do seu laudo acesse conferirrassinatura.a3q.com.br e digite o código MTAxMzk3OT e a série N8MTA5Ntk3TUjMnww



Dados do Solicitante

Solicitante: R. D. DE OLIVEIRA			CNPJ/CPF: 40.498.101/0001-59	Validador do relatório
Endereço: RUA 513,41			CEP: 60531310	
Cidade: FORTALEZA	Estado: CE	Responsável pela solicitação: RENATA DIAZ	Telefone: (85) 99965-9468	

Página 1 de 1 03/12/2022 Emissão

Dados Fornecido pelo Solicitante

Local da amostragem / Órgão expedidor: R D DE OLIVEIRA				Remessa: NI	
Descrição da amostra (Tipo): CEREAL INFANTIL 8 CEREAIS				Lote: 26/04/2022 15:8	Lacre: NA
Ponto de coleta: NA -				Resp. coleta: RENATA DIAS OLIVEIRA	
Fabricação: 26/04/2022	Validade: 01/04/2023	Coleta: NA NA	Temp. Coleta: NA	Fabricante: ALL NUTRI	
Observação: PESO: 180G					

Dados Laboratório

Ordem Serviço: 10139794	Código da amostra: 42229FQ22	Número da requisição: NI	Resp. coleta: NA		
Recebimento: 21/11/2022 15:04		Etiqueta: NA	Temp. recebimento: 25,0°C	Condições da amostra: NORMAL - LACRADO	

Relatório de Ensaio Físico-Químico - 10.139.794A-0

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	LQ	Início	Fim
⁽¹⁾ GORDURAS TOTAIS / EXTRATO ETÉREO	0,49	g/100g	Sem valor de referência	0,17	22-11-2022	01-12-2022
⁽²⁾ DETERMINAÇÃO DE pH	5,60		Sem valor de Referência	2 a 12	22-11-2022	26-11-2022
⁽³⁾ PROTEÍNA TOTAL	9,76	g/100 g	Sem valor de referência	0,15	22-11-2022	03-12-2022
⁽⁴⁾ UMIDADE e VOLÁTEIS	5,08	g/100 g	Sem valor de referência	0,06	22-11-2022	29-11-2022

Abreviatura:

NA = Não aplicado | NI = Não informado | LQ = Limite de Quantificação | NE = Não Especificado | ND = Não Detectável | VMP = Valor Máximo Permitido

Metodologia(s):

- Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 032/IV
- Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 017/IV
- Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 036/IV
- Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 012/IV.

Informações adicionais:

Todas as informações constam nos dados brutos das análises e estão a disposição do solicitante.
O(s) resultado(s) desta(s) análise(s) tem significado restrito e se aplica(m) somente a(s) amostra(s) analisada(s).
Este relatório de ensaio somente pode ser reproduzido por completo e sem nenhuma alteração.
Procedimento de amostragem: Plano de amostragem é de responsabilidade do solicitante.

Comentário(s):

Laboratório de ensaio acreditado pela Cgcre de acordo com a ABNT NBR ISO/IEC 17025, sob numero CRL 0298.

Nota: Opiniões e interpretações não fazem parte do escopo deste laboratório.

Responsável Técnico

Álvaro Largura | CRF/PR 716

Signatários autorizados

Eleone Aparecida Tozo Guzi | CRBio: 45642/07 - D

Leticia Nazzari | CRBio: 50702/07 - D

Signatários autorizados

Lilian Patricia de Ramos | CRBio: 83724/07 - D

Natan da Silva Miranda Sechi | CRO-PR: 09203787

Rodrigo Onofre de Souza | CRBio: 108011/07 - D

Álvaro Largura
Crbio PR: 83724/07-D
Lilian Patricia Ramos

Álvaro Largura
CRF PR: 716
Álvaro Largura PMD

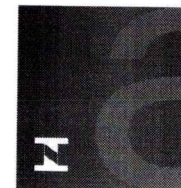
Rua Uruguai, 533 - Alto Alegre | Cascavel - PR

45 3333-6000

DQ 087 Revisão 1.0 - 01/08/2022 Relatório de Ensaio

Para validar a assinatura do seu laudo acesse conferirassinatura.a3q.com.br e digite o código MTAXmzk30T e a série R8NDIyMjGUTlyfDA=

Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia – Inmetro
Coordenação Geral de Acreditação



Signatário dos Acordos de Reconhecimento Mútuo da International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC) e da Interamerican Accreditation Cooperation (IAAC)

Certificado de Acreditação

Acreditação nº CRL 0298

Acreditação Inicial: 04/03/2008

A3Q Laboratório Ltda.

Rua Uruguai, 533 - Alto Alegre – Cascavel - PR

A Coordenação Geral de Acreditação do Inmetro (Cgcre) concede acreditação ao Organismo de Avaliação da Conformidade acima identificado, no endereço citado, segundo os requisitos estabelecidos na ABNT NBR ISO/IEC 17025:2017. Esta acreditação constitui a expressão formal do reconhecimento de sua competência para realizar atividades de ensaios, conforme Escopo de Acreditação.

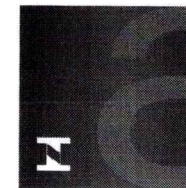
Assinado de forma digital
por ALDONEY FREIRE
COSTA:54879590720
Dados: 2020.08.17
17:28:45 -03'00'

Aldoney Freire Costa
Coordenador Geral de Acreditação

A situação atual da acreditação e seu escopo devem ser verificados no endereço eletrônico www.Inmetro.gov.br/credenciamento/laboratoriosAcreditados.asp



National Institute of Metrology, Quality and Technology – Inmetro
General Coordination for Accreditation



*Signatory to the Mutual Recognition Arrangements of the International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC),
Interamerican Accreditation Cooperation (IAAC)..*

Accreditation Certificate

Accreditation No. CRL 0298

Initial Accreditation: March 04th, 2008

A3Q Laboratório Ltda.

Rua Uruguai, 533 - Alto Alegre – Cascavel - PR

The General Coordination for Accreditation of Inmetro (Cgcre) grants accreditation to the Conformity Assessment Body above identified, at the mentioned address, according to the requirements of ABNT NBR ISO/IEC 17025:2017. This accreditation is the formal expression of the recognition of its competence to carry out the activities of testing, as described in the Accreditation Scope.

Assinado de forma digital
por ALDONEY FREIRE
COSTA:54879590720
Dados: 2020.08.17
17:29:03 -03'00'

Aldoney Freire Costa
General Coordinator for Accreditation

A situação atual da acreditação e seu escopo devem ser verificados no endereço eletrônico www.Inmetro.gov.br/credenciamento/laboratoriosAcreditados.asp





Ficha Técnica

Produto	Achocolatado em Pó Instantâneo
Marca	3 Corações

Fabricante do Produto	
Razão Social	Três Corações Alimentos S.A.
CNPJ/MF	63.310.411/0001-18
Endereço	Rodovia BR 101 Norte, 10000 – Lote 9, Quadra 9 – Bairro Nossa S. da Apresentação - Natal/RN.
CEP	59115-001
Contato	0800 0313033
Site	cafe3coracoes.com.br

Características do produto	
Descrição	Alimento achocolatado em pó instantâneo, fonte de vitaminas e minerais.
Ingredientes	Açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais, vitaminas, emulsificante lecitina de soja e aromatizante. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA.
Acondicionamento / Armazenamento	Mantenha o produto em local seco e fresco. Após aberto, recomenda-se o consumo do produto até 30 dias. Evite utensílios molhados ao manusear o pó dentro da embalagem.
Rendimento	Rende 35 porções.
Sugestão de preparo	Adicione 2 colheres de (sopa) bem cheia de achocolatado (aproximadamente 20g) a uma caneca ou copo de leite integral (aproximadamente 200ml) para o preparo de 210ml de bebida achocolatada.
Embalagem primária	Saco plástico de polietileno atóxico, resistente.
Peso líquido	700g
Lote	B13 D 1023195 17:17
Validade	15/05/2025



Composição Nutricional

Porções por embalagem: 35

Porções por embalagem: 20g (2 colheres de sopa)

	100ml	20g	%VD(*)
Valor Energético (kcal)	91	77	4
Carboidratos (g)	13	18	6
Açúcares totais (g)	11	15	
Açúcares adicionados (g)	7	15	30
Proteínas (g)	3,1	0,5	1
Gorduras totais (g)	3	0,3	1
Gorduras saturadas (g)	2	0,2	1
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentares (g)	0,3	0,7	3
Sódio (mg)	71	11	1
Vitamina D (up)	1,1	2,3	15
Vitamina B1 (mg)	0,09	0,18	15
Vitamina B2 (mg)	0,09	0,18	15
Vitamina B6 (mg)	0,1	0,2	15
Vitamina B12 (up)	0,17	0,36	15
Ferro (mg)	1	2,1	15
Zinco (mg)	0,81	1,7	15

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção. **No alimento pronto para o consumo.

Maracanaú, 10 de junho de 2024

gov.br

Documento assinado digitalmente
MARIA LUANA DA COSTA
Data: 10/06/2024 23:13:53-0300
Verifique em <https://validar.it.gov.br>



Supervisionado por: Maria Luana da Costa

Nutricionista CRN 11º 12307



Dados do Solicitante

Solicitante: **R. D. DE OLIVEIRA**

Endereço: **PROFESSOR JOSE HENRIQUE, 974**

Cidade: **FORTALEZA** Estado: **CE** Responsável pela solicitação: **RENATA DIAZ**

CNPJ/CPF: **40.498.101/0001-59**

CEP: **60843270**

Telefone: **(85) 99965-9468**

Validador do relatório:

Página 1 de 1 15/02/2022 Emissão

Dados Fornecido pelo Solicitante

Local da amostragem / Órgão expedidor: **R D DE OLIVEIRA**

Remessa: **NI**

Descrição da amostra (Tipo): **ACHOCOLATADO EM PÓ** Lote: **L338D** Lacre: **NA**

Ponto de coleta: **NA** Resp. coleta: **RENATA DIAZ**

Fabricação: **NA** Validade: **16/12/2022** Coleta: **NA NA** Temp. Coleta: **NA** Fabricante: **3 CORAÇÕES**

Observação: **PESO: 700G**

Dados Laboratório

Ordem Serviço: **9972603** Código da amostra: **14766MB22** Número da requisição: **NI** Resp. coleta: **NA**

Recebimento: **09/02/2022 15:50** Etiqueta: **NA** Temp. recebimento: **25,0°C** Condições da amostra: **NORMAL - LACRADO**

Relatório de Ensaio Microbiológico - 9.972.603A-0

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	Início	Fim
(1) Contagem total de Enterobacteriáceas	<1,0 x 10 ¹	UFC/g	(a) SVR	12-02-2022	13-02-2022
(2) Detecção de Salmonella spp.	Ausência	25g	(b) Ausência	11-02-2022	13-02-2022

Abreviatura: NA = Não aplicado | NI = Não informado | UFC = Unidade Formadora de Colônias | NMP = Número Mais Provável | SVR = Sem Valor de Referência | ND = Não Detectável

Metodologia(s):
 (1) AFNOR Certificate Number 3M 01/06-09/97. Enterobacteriaceae Count (EB) plate. PE MB 098
 (2) AOAC Official Methods of Analysis. 2016.01. 21st ed. 2019.

Informações adicionais:
 (a) Resolução - RDC Nº 331, de 23 de dezembro de 2019
 Todas as informações constam nos dados brutos das análises e estão a disposição do solicitante.
 O(s) resultado(s) desta(s) análise(s) tem significado restrito e se aplica(m) somente a(s) amostra(s) analisada(s).
 Este relatório de ensaio somente pode ser reproduzido por completo e sem nenhuma alteração.
 Procedimento de amostragem: Plano de amostragem é de responsabilidade do solicitante.

Comentário(s):
 Laboratório de ensaio acreditado pela Cgcre de acordo com a ABNT NBR ISO/IEC 17025, sob numero CRL 0298.
 Nota: Opiniões e interpretações não fazem parte do escopo deste laboratório.

Bruna Garcia
 CRBIO - PR: 108044/07-D
 Bruna Camila Garcia

Alvaro Larga
 CRF PR: 716
 Alvaro Larga PHD



Para validar a assinatura do seu laudo acesse conferirassinatura.a3q.com.br e digite o código OTk3MjYwM3 e a série wxNDc2Nk1CMjJ8MA
 DQ 087 Revisão 0.0 - 03/01/2022 Relatório de Ensaio

Dados do Solicitante

Solicitante: R. D. DE OLIVEIRA			CNPJ/CPF: 40.498.101/0001-59		Validador do relatório
Endereço: PROFESSOR JOSE HENRIQUE, 974			CEP: 60843270		
Cidade: FORTALEZA	Estado: CE	Responsável pela solicitação: RENATA DIAZ	Telefone: (85) 99965-9468		

Página 1 de 1 23/02/2022 Emissão

Dados Fornecido pelo Solicitante

Local da amostragem / Órgão expedidor: R D DE OLIVEIRA					Remessa: NI	
Descrição da amostra (Tipo): ACHOCOLATADO EM PÓ				Lote: L338D	Lacre: NA	
Ponto de coleta: NA -				Resp. coleta: RENATA DIAZ		
Fabricação: NA	Validade: 16/12/2022	Coleta: NA NA	Temp. Coleta: NA	Fabricante: 3 CORAÇÕES		
Observação: PESO: 700G						

Dados Laboratório

Ordem Serviço: 9972604	Código da amostra: 4798FQ22	Número da requisição: NI	Resp. coleta: NA			
Recebimento: 09/02/2022 15:50		Etiqueta: NA	Temp. recebimento: 25,0°C	Condições da amostra: NORMAL - LACRADO		

Relatório de Ensaio Físico-Químico - 9.972.604A-0

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	LQ	Início	Fim
⁽¹⁾ GORDURAS TOTAIS / EXTRATO ETÉREO	1,26	g/100g	Sem valor de referência	0,17	11-02-2022	21-02-2022
⁽²⁾ DETERMINAÇÃO DE pH	7,71		Sem valor de Referência	0 a 16	11-02-2022	15-02-2022
⁽³⁾ PROTEÍNA TOTAL	3,19	g/100 g	Sem valor de referência	0,15	11-02-2022	23-02-2022
⁽⁴⁾ UMIDADE e VOLÁTEIS	1,33	g/100 g	Sem valor de referência	0,06	11-02-2022	18-02-2022

Abreviatura:

NA = Não aplicado | NI = Não informado | LQ = Limite de Quantificação | NE = Não Especificado | ND = Não Detectável | VMP = Valor Máximo Permitido

Metodologia(s):

- Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 032/IV
- Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 017/IV
- Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 036/IV
- Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 012/IV.

Informações adicionais:

Todas as informações constam nos dados brutos das análises e estão a disposição do solicitante.
O(s) resultado(s) desta(s) análise(s) tem significado restrito e se aplica(m) somente a(s) amostra(s) analisada(s).
Este relatório de ensaio somente pode ser reproduzido por completo e sem nenhuma alteração.
Procedimento de amostragem: Plano de amostragem é de responsabilidade do solicitante.

Comentário(s):

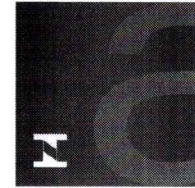
Laboratório de ensaio acreditado pela Cgcre de acordo com a ABNT NBR ISO/IEC 17025, sob numero CRL 0298.

Nota: Opiniões e interpretações não fazem parte do escopo deste laboratório.

CRBio PR: 83724/07-D
Lillian Patricia Ramos

CRF PR: 716
Alvaro Largura PhD

Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia – Inmetro
Coordenação Geral de Acreditação



Signatário dos Acordos de Reconhecimento Mútuo da International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC) e da Interamerican Accreditation Cooperation (IAAC)

Certificado de Acreditação

Acreditação nº CRL 0298

Acreditação Inicial: 04/03/2008

A3Q Laboratório Ltda.
Rua Uruguai, 533 - Alto Alegre – Cascavel - PR

A Coordenação Geral de Acreditação do Inmetro (Cgcre) concede acreditação ao Organismo de Avaliação da Conformidade acima identificado, no endereço citado, segundo os requisitos estabelecidos na ABNT NBR ISO/IEC 17025:2017. Esta acreditação constitui a expressão formal do reconhecimento de sua competência para realizar atividades de ensaios, conforme Escopo de Acreditação.

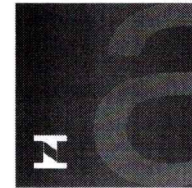
Assinado de forma digital
por ALDONEY FREIRE
COSTA:54879590720
Dados: 2020.08.17
17:28:45 -03'00'

Aldoney Freire Costa
Coordenador Geral de Acreditação

A situação atual da acreditação e seu escopo devem ser verificados no endereço eletrônico www.Inmetro.gov.br/credenciamento/laboratoriosAcreditados.asp



National Institute of Metrology, Quality and Technology – Inmetro
General Coordination for Accreditation



*Signatory to the Mutual Recognition Arrangements of the International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC),
Interamerican Accreditation Cooperation (IAAC)..*

Accreditation Certificate

Accreditation No. CRL 0298

Initial Accreditation: March 04th, 2008

A3Q Laboratório Ltda.

Rua Uruguai, 533 - Alto Alegre – Cascavel - PR

The General Coordination for Accreditation of Inmetro (Cgcre) grants accreditation to the Conformity Assessment Body above identified, at the mentioned address, according to the requirements of ABNT NBR ISO/IEC 17025:2017. This accreditation is the formal expression of the recognition of its competence to carry out the activities of testing, as described in the Accreditation Scope.

Assinado de forma digital
por ALDONEY FREIRE
COSTA:54879590720
Dados: 2020.08.17
17:29:03 -03'00'

Aldoney Freire Costa
General Coordinator for Accreditation

\ situação atual da acreditação e seu escopo devem ser verificados no endereço eletrônico www.Inmetro.gov.br/credenciamento/laboratoriosAcreditados.asp





Ficha Técnica

Produto	Aveia em flocos finos
Marca	All Nutri

Fabricante do Produto	
Razão Social	Allbrands Indústria de Alimentos S/A.
CNPJ/MF	03.973.903/0001-47
Endereço	Rua Luiz Berlesi, nº 348, Bairro Canguri, Colombo - Paraná.
CEP	83412-050
Contato	0800 642 8040

Características do produto	
Descrição	Aveia em flocos finos, 100% cereal integral.
Ingredientes	Aveia em flocos. CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM AVEIA. PODE CONTER CEVADA, CENTEIO, TRIGO, TRITICALE E SOJA.
Acondicionamento / Armazenamento	Após abrir, manter a embalagem bem fechada para conservação das características do produto, recomenda-se o consumo em até 30 dias.
Rendimento	Cerca de 5 porções.
Embalagem primária	Caixa de papel, rotulada.
Peso líquido	170g.
Lote	231123 15:44 A
Validade	23/11/2024

✓

✓



Composição Nutricional		
Porção de 30g (2 colheres de sopa)		
		%VD(*)
Valor Energético (kcal)	115=482kj	6
Carboidratos (g)	20	7
Proteínas (g)	4,3	9
Gorduras totais (g)	2,1	4
Gorduras saturadas (g)	0,3	1
Gorduras trans (g)	0	(-)
Fibra alimentar (g)	3,2	13
Sódio (mg)	0	0
Ferro (mg)	1,4	10

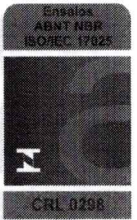
***Valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (*) VD não estabelecido.**

Maracanaú, 10 de junho de 2024

Documento assinado digitalmente
gov.br MARIA LUANA DA COSTA
Data: 10/06/2024 23:22:26-0300
Verifique em <https://validar.it.gov.br>

Supervisionado por: Maria Luana da Costa

Nutricionista CRN 11º 12307



Dados do Solicitante

Solicitante: R. D. DE OLIVEIRA			CNPJ/CPF: 40.498.101/0001-59	Validador do relatório
Endereço: RUA 513,41			CEP: 60531310	
Cidade: FORTALEZA	Estado: CE	Responsável pela solicitação: RENATA DIAZ	Telefone: (85) 99965-9468	

Página 1 de 1 28/11/2022 Emissão

Dados Fornecido pelo Solicitante

Local da amostragem / Órgão expedidor: R D DE OLIVEIRA				Remessa: NI	
Descrição da amostra (Tipo): AVEIA FLOCOS FINOS			Lote: 220602 15:05A	Lacre: NA	
Ponto de coleta: NA -			Resp. coleta: RENATA DIAS OLIVEIRA		
Fabricação: na	Validade: 02/06/2023	Coleta: NA NA	Temp. Coleta: NA	Fabricante: ALL NUTRI	
Observação: PESO: 170G					

Dados Laboratório

Ordem Serviço: 10139795	Código da amostra: 109598MB22	Número da requisição: NI	Resp. coleta: NA		
Recebimento: 21/11/2022 15:04		Etiqueta: NA	Temp. recebimento: 25,0°C	Condições da amostra: NORMAL - LACRADO	

Relatório de Ensaio Microbiológico - 10.139.795A-0

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	Início	Fim
⁽¹⁾ Contagem de Escherichia coli	<1,0 x 10 ¹	UFC/g	^(a) m: 10 M: 10 ²	23-11-2022	25-11-2022
⁽²⁾ Contagem presuntiva de Bacillus cereus	<1,0 x 10 ²	UFC/g	^(a) m: 10 ² M: 10 ³	23-11-2022	25-11-2022
⁽³⁾ Detecção de Salmonella spp.	Ausência	25g	^(a) Ausência	23-11-2022	25-11-2022

Abreviatura:

NA = Não aplicado | NI = Não informado | UFC = Unidade Formadora de Colônias | NMP = Número Mais Provável | SVR = Sem Valor de Referência | ND = Não Detectável

Metodologia(s):

- (1) AOAC Official Methods of Analysis.991.14. 21st ed. 2019.
- (2) NF EN ISO 7932:2004/AMD1:2020
- (3) AOAC Official Methods of Analysis. 2016.01. 21st ed. 2019.

Informações adicionais:

- (a) Instrução Normativa nº 161 de 1º de julho de 2022

Todas as informações constam nos dados brutos das análises e estão a disposição do solicitante.
O(s) resultado(s) desta(s) análise(s) tem significado restrito e se aplica(m) somente a(s) amostra(s) analisada(s).
Este relatório de ensaio somente pode ser reproduzido por completo e sem nenhuma alteração.
Procedimento de amostragem: Plano de amostragem é de responsabilidade do solicitante.

Comentário(s):

Laboratório de ensaio acreditado pela Cgcre de acordo com a ABNT-NBR ISO/IEC 17025, sob numero CRL 0298.

Nota: Opiniões e interpretações não fazem parte do escopo deste laboratório.

Responsável Técnico

Álvaro Largura | CRF/PR 716

Signatárias autorizadas

Eleone Aparecida Tozo Guzi | CRBio: 45642/07 - D

Leticia Nazzari | CRBio: 50702/07 - D

Signatários autorizados

Lilian Patricia de Ramos | CRBio: 83724/07 - D

Natan da Silva Miranda Sechi | CRO-PR: 09203787

Rodrigo Onofre de Souza | CRBio: 108011/07 - D

Rodrigo Onofre de Souza
CRBio - PR: 108011/07-D
Rodrigo Onofre de Souza

Álvaro Largura
CRF PR: 716
Álvaro Largura PTD

Rua Uruguai, 533 - Alto Alegre | Cascavel - PR

45 3333-6000

DQ 087 Revisão 1.0 - 01/08/2022 Relatório de Ensaio

Para validar a assinatura do seu laudo acesse conferirrassinatura.a3q.com.br e digite o código MTAxMzk3OT e a série V8MTA5NTk4TUlyMnww



Dados do Solicitante

Solicitante: R. D. DE OLIVEIRA		CNPJ/CPF: 40.498.101/0001-59	Validador do relatório
Endereço: RUA 513,41		CEP: 60531310	
Cidade: FORTALEZA	Estado: CE	Responsável pela solicitação: RENATA DIAZ	

Página 1 de 1 03/12/2022 Emissão

Dados Fornecido pelo Solicitante

Local da amostragem / Órgão expedidor: R D DE OLIVEIRA		Remessa: NI		
Descrição da amostra (Tipo): AVEIA FLOCOS FINOS		Lote: 220602 15:05A	Lacre: NA	
Ponto de coleta: NA -		Resp. coleta: RENATA DIAS OLIVEIRA		
Fabricação: na	Validade: 02/06/2023	Coleta: NA NA	Temp. Coleta: NA	Fabricante: ALL NUTRI
Observação: PESO: 170G				

Dados Laboratório

Ordem Serviço: 10139796	Código da amostra: 42230FQ22	Número da requisição: NI	Resp. coleta: NA	
Recebimento: 21/11/2022 15:04		Etiqueta: NA	Temp. recebimento: 25,0°C	Condições da amostra: NORMAL - LACRADO

Relatório de Ensaio Físico-Químico - 10.139.796A-0

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	LQ	Início	Fim
⁽¹⁾ GORDURAS TOTAIS / EXTRATO ETÉREO	7,69	g/100g	Sem valor de referência	0,17	22-11-2022	01-12-2022
⁽²⁾ DETERMINAÇÃO DE pH	5,76		Sem valor de Referência	2 a 12	22-11-2022	26-11-2022
⁽³⁾ PROTEÍNA TOTAL	12,61	g/100 g	Sem valor de referência	0,15	22-11-2022	03-12-2022
⁽⁴⁾ UMIDADE e VOLÁTEIS	9,58	g/100 g	Sem valor de referência	0,06	22-11-2022	29-11-2022

Abreviatura:

NA = Não aplicado | NI = Não informado | LQ = Limite de Quantificação | NE = Não Especificado | ND = Não Detectável | VMP = Valor Máximo Permitido

Metodologia(s):

- (1) Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 032/IV
- (2) Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 017/IV
- (3) Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 036/IV
- (4) Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 012/IV.

Informações adicionais:

Todas as informações constam nos dados brutos das análises e estão a disposição do solicitante.
O(s) resultado(s) desta(s) análise(s) tem significado restrito e se aplica(m) somente a(s) amostra(s) analisada(s).
Este relatório de ensaio somente pode ser reproduzido por completo e sem nenhuma alteração.
Procedimento de amostragem: Plano de amostragem é de responsabilidade do solicitante.

Comentário(s):

Laboratório de ensaio acreditado pela Cgcre de acordo com a ABNT NBR ISO/IEC 17025, sob numero CRL 0298.

Nota: Opiniões e interpretações não fazem parte do escopo deste laboratório.

Responsável Técnico

Alvaro Largura | CRF/PR 716

Signatários autorizados

Eleone Aparecida Tozo Guzi | CRBio: 45642/07 - D**Leticia Nazari** | CRBio: 50702/07 - D

Signatários autorizados

Lilian Patricia de Ramos | CRBio: 83724/07 - D**Natan da Silva Miranda Sechi** | CRO-PR: 09203787**Rodrigo Onofre de Souza** | CRBio: 108011/07 - D

Crbio PR: 83724/07-D
Lilian Patricia Ramos

CRF PR: 716
Alvaro Largura PTD



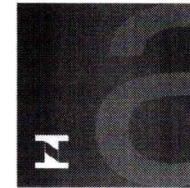
Rua Uruguai, 533 - Alto Alegre | Cascavel - PR

45 3333-6000

DQ 087 Revisão 1.0 - 01/08/2022 Relatório de Ensaio

Para validar a assinatura do seu laudo acesse conferirassinatura.a3q.com.br e digite o código MTAXmzk30T e a série Z8NDlyMzBGUtlYfDA=

Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia – Inmetro
Coordenação Geral de Acreditação



Signatário dos Acordos de Reconhecimento Mútuo da International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC) e da Interamerican Accreditation Cooperation (IAAC)

Certificado de Acreditação

Acreditação nº CRL 0298

Acreditação Inicial: 04/03/2008

A3Q Laboratório Ltda.

Rua Uruguai, 533 - Alto Alegre – Cascavel - PR

A Coordenação Geral de Acreditação do Inmetro (Cgcre) concede acreditação ao Organismo de Avaliação da Conformidade acima identificado, no endereço citado, segundo os requisitos estabelecidos na ABNT NBR ISO/IEC 17025:2017. Esta acreditação constitui a expressão formal do reconhecimento de sua competência para realizar atividades de ensaios, conforme Escopo de Acreditação.

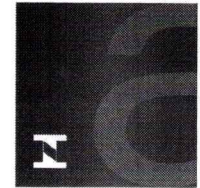
Assinado de forma digital
por ALDONEY FREIRE
COSTA:54879590720
Dados: 2020.08.17
17:28:45 -03'00'

Aldoney Freire Costa
Coordenador Geral de Acreditação

A situação atual da acreditação e seu escopo devem ser verificados no endereço eletrônico www.Inmetro.gov.br/credenciamento/laboratoriosAcreditados.asp



National Institute of Metrology, Quality and Technology – Inmetro
General Coordination for Accreditation



*Signatory to the Mutual Recognition Arrangements of the International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC),
Interamerican Accreditation Cooperation (IAAC)..*

Accreditation Certificate

Accreditation No. CRL 0298

Initial Accreditation: March 04th, 2008

A3Q Laboratório Ltda.

Rua Uruguai, 533 - Alto Alegre – Cascavel - PR

The General Coordination for Accreditation of Inmetro (Cgcre) grants accreditation to the Conformity Assessment Body above identified, at the mentioned address, according to the requirements of ABNT NBR ISO/IEC 17025:2017. This accreditation is the formal expression of the recognition of its competence to carry out the activities of testing, as described in the Accreditation Scope.

Assinado de forma digital
por ALDONEY FREIRE
COSTA:54879590720
Dados: 2020.08.17
17:29:03 -03'00'

Aldoney Freire Costa
General Coordinator for Accreditation

\ situação atual da acreditação e seu escopo devem ser verificados no endereço eletrônico www.Inmetro.gov.br/credenciamento/laboratoriosAcreditados.asp





Ficha Técnica

Produto	Leite em pó integral, sem lactose.
Marca	Itambé

Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob n 0105/2549.

Fabricante do Produto	
Razão Social	Itambé Alimentos LTDA.
CNPJ/MF	16.849.231/0016-90
Endereço	Avenida Manchester, 2389 - Goiânia/GO.
CEP	74703-90
Contato	0800 703 4050

Características do produto	
Descrição	Leite em pó integral instantâneo para dietas com restrição de lactose.
Ingredientes	Leite integral, enzima lactase, minerais cálcio, ferro e zinco, vitaminas C, E, D e A e emulsificante lecitina. ALERGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS DE SOJA. CONTÉM GLÚTEN.
Acondicionamento/Conservação	Quando não for utilizado todo o conteúdo, dobre a embalagem e guarde em recipiente fechado e seco. Após aberto, consumir em 30 dias. Não necessita de refrigeração. Manter em local seco e arejado, evitando a incidência de raios solares.
Embalagem primária	Embalagem plástica de polietileno, rotulado.
Peso Líquido	300g.
Lote	3012240217
Fabricação	17/02/2024
Validade	13/11/2024
Modo de preparo	Adicione 10 colheres de sopa cheias, ou 130g, de leite em pó integral instantâneo Itambé nolac a 1/2 litro de água filtrada ou fervida. Misture bem até dissolver o leite em pó e acrescente mais água até completar um litro de leite. Adicione 2 colheres de sopa cheias, ou 26g, de leite em pó integral instantâneo itamba meio copo de água filtrada ou fervida. Misture bem até dissolver o leite em pó e



	acrescente mais água até completar um copo de leite. Atencao: use água morna para dissolver mais facilmente o leite em pó. O leite em pó integral instantâneo Itambé nolac 300g equivale a 2,3 litros.
Rendimento	Cerca de 12 porções de 26 gramas (2 colheres de sopa)

d

u

o



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
PORÇÃO POR EMBALAGEM:
CERCA DE 12
PORÇÃO: 26g (2 colheres de
sopa)

	100ml **	26g	%VD*
Valor energético (kcal)	43	129	6
Carboidratos (g)	5,1	10	3
Açúcares Totais (g)	5,1	10	
Açúcares Adicionados (g)	0	0	0
Lactose (g)	0	0	
Glicose (g)	2,5	5,1	
Galactose (g)	2,5	5,1	
Proteínas (g)	3,3	6,6	13
Gorduras Totais (g)	3,4	6,9	11
Gorduras Saturadas (g)	2,2	4,5	23
Gorduras Trans (g)	0	0	0
Fibras Alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	38	76	4
Vitamina A (ug)	60	120	15
Vitamina D (ug)	1,1	2,3	15
Vitamina E (mg)	1,1	2,3	15
Vitamina C (mg)	7,5	15	15
Cálcio (mg)	171	343	34
Ferro (mg)	1,1	2,1	15
Zinco (mg)	0,83	1,7	15

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

gov.br

Documento assinado digitalmente

MARIA LUANA DA COSTA

Data: 02/05/2024 18:47:56-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Maracanaú, 02 de maio de 2024

Supervisionado por: Maria Luana da Costa

Nutricionista CRN 11º 12307



Dados do Solicitante

Solicitante: R. D. DE OLIVEIRA			CNPJ/CPF: 40.498.101/0001-59	Validador do relatório
Endereço: RUA 513,41			CEP: 60531310	
Cidade: FORTALEZA	Estado: CE	Responsável pela solicitação: RENATA DIAZ	Telefone: (85) 99965-9468	

Página 1 de 1 30/11/2022 Emissão

Dados Fornecido pelo Solicitante

Local da amostragem / Órgão expedidor: R D DE OLIVEIRA				Remessa: NI	
Descrição da amostra (Tipo): LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE			Lote: 3012220510	Lacre: NA	
Ponto de coleta: NA -			Resp. coleta: RENATA DIAS OLIVEIRA		
Fabricação: 10/05/2022	Validade: 04/02/2023	Coleta: NA NA	Temp. Coleta: NA	Fabricante: ITAMBE	
Observação: PESO: 300G					

Dados Laboratório

Ordem Serviço: 10139797	Código da amostra: 109599MB22	Número da requisição: NI	Resp. coleta: NA		
Recebimento: 21/11/2022 15:04		Etiqueta: NA	Temp. recebimento: 25,0°C	Condições da amostra: NORMAL - LACRADO	

Relatório de Ensaio Microbiológico - 10.139.797A-0

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	Início	Fim
⁽¹⁾ Contagem de Estafilococos coagulase positiva	2,0 x 10¹	UFC/g	^(a) m: 10 M: 10 ²	23-11-2022	24-11-2022
⁽²⁾ Contagem de Micro-organismos Mesófilos Aeróbios Viáveis a 30°C	4,9 x 10²	UFC/g	^(a) m: 3 x 10 ⁴ M: 1 x 10 ⁵	23-11-2022	26-11-2022
⁽³⁾ Contagem total de Enterobacteriaceas	1,0 x 10¹	UFC/g	^(a) 10	23-11-2022	24-11-2022
⁽⁴⁾ Detecção de Enterotoxina Estafilocolítica	Ausência	25g	^(a) Ausência	29-11-2022	29-11-2022
⁽⁵⁾ Detecção de Salmonella spp.	Ausência	25g	^(a) Ausência	23-11-2022	25-11-2022

Abreviatura:

NA = Não aplicado | NI = Não informado | UFC = Unidade Formadora de Colônias | NMP = Número Mais Provável | SVR = Sem Valor de Referência | ND = Não Detectável

Metodologia(s):

- (1) AFNOR Certificate Number 3M 01/09-04/03 A. (as compared to EN ISO 6888-1 method). PE MB 012
- (2) NF EN ISO 4833-1:2013
- (3) AFNOR Certificate Number 3M 01/06-09/97. Enterobacteriaceae Count (EB) plate. PE MB 098
- (4) AOAC OMA 2007.06.2019
- (5) AOAC Official Methods of Analysis. 2016.01. 21st ed. 2019.

Informações adicionais:

(a) Instrução Normativa nº 161 de 1º de julho de 2022

Todas as informações constam nos dados brutos das análises e estão a disposição do solicitante. O(s) resultado(s) desta(s) análise(s) tem significado restrito e se aplica(m) somente a(s) amostra(s) analisada(s). Este relatório de ensaio somente pode ser reproduzido por completo e sem nenhuma alteração. Procedimento de amostragem: Plano de amostragem é de responsabilidade do solicitante.

Comentário(s):

Laboratório de ensaio acreditado pela Cgcre de acordo com a ABNT NBR ISO/IEC 17025, sob numero CRL 0298.

Nota: Opiniões e interpretações não fazem parte do escopo deste laboratório.

Responsável Técnico

Alvaro Largura | CRF/PR 716

Signatários autorizados

Eleone Aparecida Tozo Guzi | CRBio: 45642/07 - D

Leticia Nazzari | CRBio: 50702/07 - D

Signatários autorizados

Lilian Patricia de Ramos | CRBio: 83724/07 - D

Natan da Silva Miranda Sechi | CRO-PR: 09203787

Rodrigo Onofre de Souza | CRBio: 108011/07 - D

Rodrigo Onofre de Souza
CRBIO -PR: 108011/07-D
Rodrigo Onofre de Souza



Rua Uruguai, 533 - Alto Alegre | Cascavel - PR

45 3333-6000

DQ 087 Revisão 1.0 - 01/08/2022 Relatório de Ensaios

Para validar a assinatura do seu laudo acesse conferirassinatura.a3q.com.br e digite o código MTAXmzk3OT e a série d8MTA5NTk5TUlyMnww



Dados do Solicitante

Solicitante: R. D. DE OLIVEIRA			CNPJ/CPF: 40.498.101/0001-59	Validador do relatório
Endereço: RUA 513,41			CEP: 60531310	
Cidade: FORTALEZA	Estado: CE	Responsável pela solicitação: RENATA DIAZ	Telefone: (85) 99965-9468	

Página 1 de 1 07/12/2022 Emissão

Dados Fornecido pelo Solicitante

Local da amostragem / Órgão expedidor: R D DE OLIVEIRA				Remessa: NI	
Descrição da amostra (Tipo): LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE			Lote: 3012220510	Lacre: NA	
Ponto de coleta: NA -			Resp. coleta: RENATA DIAS OLIVEIRA		
Fabricação: 10/05/2022	Validade: 04/02/2023	Coleta: NA NA	Temp. Coleta: NA	Fabricante: ITAMBE	
Observação: PESO: 300G					

Dados Laboratório

Ordem Serviço: 10139798	Código da amostra: 42231FQ22	Número da requisição: NI	Resp. coleta: NA		
Recebimento: 21/11/2022 15:04		Etiqueta: NA	Temp. recebimento: 25,0°C	Condições da amostra: NORMAL - LACRADO	

Relatório de Ensaio Físico-Químico - 10.139.798A-0

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	LQ	Início	Fim
⁽¹⁾ GORDURAS TOTAIS (Lipídios)	26,65	g/100g	Sem valor de referência	0,10	22-11-2022	02-12-2022
⁽²⁾ DETERMINAÇÃO DE pH	6,71		-----	2 a 12	22-11-2022	30-11-2022
⁽³⁾ PROTEÍNA TOTAL	26,52	g/100 g	Sem valor de referência	0,17	22-11-2022	03-12-2022
⁽²⁾ UMIDADE e VOLÁTEIS	1,76	g/100 g	Sem valor de referência	0,01	22-11-2022	05-12-2022

Abreviatura:

NA = Não aplicado | NI = Não informado | LQ = Limite de Quantificação | NE = Não Especificado | ND = Não Detectável | VMP = Valor Máximo Permitido

Metodologia(s):

- ISO 1736:2008 (IDF 09)
- Instrução Normativa nº 68 de 12/12/2006 - MAPA.
- ISO 8968-1:2014 (IDF 20-1)

Formações adicionais:

Todas as informações constam nos dados brutos das análises e estão a disposição do solicitante. O(s) resultado(s) desta(s) análise(s) tem significado restrito e se aplica(m) somente a(s) amostra(s) analisada(s). Este relatório de ensaio somente pode ser reproduzido por completo e sem nenhuma alteração. Procedimento de amostragem: Plano de amostragem é de responsabilidade do solicitante.

Comentário(s):

Laboratório de ensaio acreditado pela Cgcre de acordo com a ABNT NBR ISO/IEC 17025, sob numero CRL 0298.

Nota: Opiniões e interpretações não fazem parte do escopo deste laboratório.

Responsável Técnico

Alvaro Largura | CRF/PR 716

Signatários autorizados

Eleone Aparecida Tozo Guzi | CRBio: 45642/07 - D

Leticia Nazzari | CRBio: 50702/07 - D

Signatários autorizados

Lilian Patricia de Ramos | CRBio: 83724/07 - D

Natan da Silva Miranda Sechi | CRO-PR: 09203787

Rodrigo Onofre de Souza | CRBio: 109011/07 - D

Dilson Ramos

Crbio PR: 83724/07-D

Lilian Patricia Ramos

Alvaro Largura

CRF PR: 716

Alvaro Largura PHD

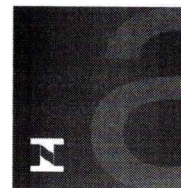


Rua Uruguai, 533 - Alto Alegre | Cascavel - PR

45 3333-6000

DQ 087 Revisão 1.0 - 01/08/2022 Relatório de Ensaio
Para validar a assinatura do seu laudo acesse conferirassinatura.a3q.com.br e digite o código MTAXMzk3OT e a série h8NDIyMzFGUTyfDA=

Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia – Inmetro
Coordenação Geral de Acreditação



Signatário dos Acordos de Reconhecimento Mútuo da International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC) e da Interamerican Accreditation Cooperation (IAAC)

Certificado de Acreditação

Acreditação nº CRL 0298

Acreditação Inicial: 04/03/2008

A3Q Laboratório Ltda.
Rua Uruguai, 533 - Alto Alegre – Cascavel - PR

A Coordenação Geral de Acreditação do Inmetro (Cgcre) concede acreditação ao Organismo de Avaliação da Conformidade acima identificado, no endereço citado, segundo os requisitos estabelecidos na ABNT NBR ISO/IEC 17025:2017. Esta acreditação constitui a expressão formal do reconhecimento de sua competência para realizar atividades de ensaios, conforme Escopo de Acreditação.

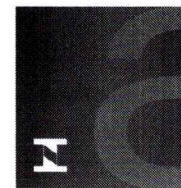
Assinado de forma digital
por ALDONEY FREIRE
COSTA:54879590720
Dados: 2020.08.17
17:28:45 -03'00'

Aldoney Freire Costa
Coordenador Geral de Acreditação

A situação atual da acreditação e seu escopo devem ser verificados no endereço eletrônico www.Inmetro.gov.br/credenciamento/laboratoriosAcreditados.asp



National Institute of Metrology, Quality and Technology – Inmetro
General Coordination for Accreditation



*Signatory to the Mutual Recognition Arrangements of the International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC),
Interamerican Accreditation Cooperation (IAAC)..*

Accreditation Certificate

Accreditation No. CRL 0298

Initial Accreditation: March 04th, 2008

A3Q Laboratório Ltda.

Rua Uruguai, 533 - Alto Alegre – Cascavel - PR

The General Coordination for Accreditation of Inmetro (Cgcre) grants accreditation to the Conformity Assessment Body above identified, at the mentioned address, according to the requirements of ABNT NBR ISO/IEC 17025:2017. This accreditation is the formal expression of the recognition of its competence to carry out the activities of testing, as described in the Accreditation Scope.

Assinado de forma digital
por ALDONEY FREIRE
COSTA:54879590720
Dados: 2020.08.17
17:29:03 -03'00'

Aldoney Freire Costa
General Coordinator for Accreditation

\ situação atual da acreditação e seu escopo devem ser verificados no endereço eletrônico www.Inmetro.gov.br/credenciamento/laboratoriosAcreditados.asp





Ficha Técnica

Produto	Aptamil Premium
Marca	Danone

Registro MS nº 6.6577.0155

Fabricante do Produto	
Razão Social	Danone LTDA.
CNPJ/MF	23.643.315/0142-93
Endereço	Av. Projetada, S/N - Rua 2, lote 01 a 08, quadra 10 - poços de caldas/MG
CEP	37718-256
Contato	0800 701 7561

Características do produto	
Descrição	Fórmula infantil para lactentes. Aptamil Premium.
Ingredientes	Lactose, proteína do soro do leite*, óleos vegetais (óleo de palma, óleo de girassol alto oleico, óleo de canola, óleo de girassol), leite desnatado*, fibras alimentares (galacto-oligossacarídeos e fruto-oligossacarídeos), carbonato de cálcio, óleo de peixe, citrato tripotássico, cloreto de sódio, fosfato de cálcio dibássico, fosfato tricálcico, óleo de mortierella alpina, ácido L-ascórbico, bitartrato de colina, cloreto de magnésio, taurina, sulfato ferroso, cloreto de colina, sulfato de zinco, mio-inositol, citidina 5-monofosfato, sal dissódico de uridina 5-monofosfato, adenosina 5-monofosfato, sal dissódico de inosina 5-monofosfato, nicotinamida, sal dissódico de guanosina 5-monofosfato, acetato de DL-alfa-tocoferila, gluconato cúprico, D-pantotenato de cálcio, palmitato de retinila, DL-alfa-tocoferol, cloridrato de cloreto de tiamina, cloridrato de piridoxina, sulfato de manganês (II), ácido N-pteróil-L-glutâmico,



	iodato de potássio, fitomenadiona, selenito de sódio, colecalciferol, D-biotina, cianocobalamina e emulsificante lecitina de soja. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS DE LEITE, DE SOJA E DE PEIXE.
Acondicionamento / Armazenamento	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. O consumo deve ser imediato após o preparo. Quando 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 devem ser descartados.
Embalagem primária	Lata em aço, rotulada de papel, tampa de PEBD.
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 esterelizada a quantidade exata de água previamente fervida; Sempre utilize a colher-medida e nivele-a na aba plástica contida na tampa.
Peso líquido	800g
Lote	2025.04.13 AP ^{T1} 0214 10;33
Fabricado	13/10/2023
Validade	13/04/2025

Handwritten mark

Handwritten mark



Composição Nutricional

	100g	100ml
Valor Energético (kcal)	484	67
Carboidratos (g)	55	7,7
Açúcares totais (g)	55	7,6
Açúcares adicionados (g)	30	4,1
Sacarose (g)	0	0
Proteínas (g)	9	1,2
Gorduras totais (g)	24	3,3
Gorduras saturadas (g)	6,2	0,9
Gorduras trans (g)	0	0
Gorduras poli-insaturadas (g)	4,4	0,6
Ômega 6 (g)	3,7	0,5
Ácido linoleico (mg)	3,6	0,5
Ácido araquidônico (ARA) (g)	0,05	0,01
Ômega 3 (mg)	693	95
Ácido linolênico	626	87
Ácido eicosapentaenoico (EPA) (mg)	7,9	1,1
Ácido desosaexaenoico (DHA) (mg)	48	6,6
Fibras alimentares (g)	5,8	0,8
Fruto-oligossacarídeos (FOS) (g)	0,6	0,1
Galacto-oligossacarídeos (GOS) (g)	5,2	0,7
Sódio (mg)	173	24
Vitamina A (up)	433	60
Vitamina D (up)	9,3	1,3
Vitamina E (mg)	7,8	1,1

↓
M
P



Vitamina K (up)	39	5,5
Vitamina C (mg)	88	12
Vitamina B1 (mg)	0,38	0,05
Vitamina B2 (mg)	0,65	0,09
Niacina (mg)	3,2	0,44
Ácido pantotênico (mg)	2,5	0,34
Vitamina B6 (mg)	0,39	0,05
Biotina (up)	10	1,4
Ácido fólico (up)	90	12
Vitamina B12 (up)	1,3	0,18
Cálcio (mg)	455	63
Cloreto (mg)	377	52
Cobre (up)	328	46
Ferro (mg)	6	0,83
Fosforo (mg)	277	38
Iodo (up)	107	15
Magnésio (mg)	37	5,1
Manganês (mg)	0,09	0,01
Potássio (mg)	481	67
Selênio (up)	17	2,3
Zinco (mg)	4,2	0,59
Colina (mg)	84	12
Taurina (mg)	36	5
Nucleotídeos (mg)	23	3,2
Carnitina (mg)	6,9	0,96
Inositol (mg)	24	3,3

Maracanaú, 10 de junho de 2024

gov.br

Documento assinado digitalmente

MARIA LUANA DA COSTA

Data: 11/06/2024 05:40:15-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Supervisionado por: Maria Luana da Costa

Nutricionista CRN 11º 12307



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 59.502-0

SOLICITANTE

Nome: **COMERCIAL DMS LTDA** Orçamento: **N.I.**
CNPJ: **40.498.101/0001-59** Cidade: **MARANGUAPE** Estado: **CE** País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Formula Infantil Aptamil (Premium 1)** Solicitação: **NI**
Marca: **Danone** Fabricação: **03/04/2023** Validade: **02/10/2024** Registro: **NI**
Lacre: **NI** Lote: **20241002** Turno: **NI**
Coletador: **Renata** Data coleta: **29/05/2024** Hora coleta: **09:00** Temp. coleta: **NI**
Local coleta: **Comercial DMS** Integrado: **NI**
Nº do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: Id. Amostra: 3 - Peso: 800G

DATA E HORA ENTRADA

29/05/2024 16:00

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA CONGELADO RESFRIADO AMBIENTE
NI

Data ensaio: 29/05/2024

Data conclusão: 03/06/2024

Data emissão: 03/06/2024

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
M26 Pesquisa de <i>Salmonella</i> spp	Ausente	/25g	AFNOR 01/16-11/16
M14 Contagem de Enterobactérias	< 1.0 x 10 ¹	UFC/g	AFNOR 01/06-09/97
M13 Contagem Total de Mesófilos	< 1.0 x 10 ¹	UFC/g	AOAC - 990.12
M01 Contagem Presuntiva de <i>Bacillus cereus</i>	< 1.0 x 10 ¹	UFC/g	ISO 7932
Parecer Técnico	Amostra conforme, referência legal: IN 161 de 01 de julho de 2022. ANVISA		PTMB

Abreviatura:

NA = Não aplicado | NI = Não informado | UFC = Unidade Formadora de Colônias | NMP = Número Mais Provável | SVR = Sem Valor de Referência | ND = Não Detectável

Metodologia(s):

- AFNOR Validation 3M 01/16 - 11/16 3M Molecular Detection Assay - MA-MB 101
- 3M 01/06-09/97 - Petrifilm - Enterobacteriaceae Count Plate - MA-MB 050
- AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 990.12.- 22ed, 2023.
- ISO 7932: 2004 - Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of presumptive *Bacillus cereus* - Colony-count technique at 30°C.
- Parecer Técnico Microbiologia

- * Os resultados se referem somente à amostra analisada e a reprodução do laudo só poderá ser integral e depende da aprovação por escrito do laboratório emissor e do cliente.
- * O laboratório não é responsável pela amostragem, os resultados se aplicam a amostra conforme recebida.
- * O cliente foi responsável pela coleta, identificação e informações da amostra/item ensaiado.

Assinado digitalmente por: JHULI APARECIDA MURINELI BAIA:061
Data: 10/06/2024 10:38:47
Responsavel Tecnica
MICROBIOLOGIA
CRQ/PR 09202017

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validalaudo.lanali.com.br:8888 e digite o código ntk1md e a série j8fda=

Página 1 de 1
RQ-LANALI-41 Rev 10 - 01/11/2022



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 59.503-0

SOLICITANTE

Nome: **COMERCIAL DMS LTDA**

Orçamento: **N.I.**

CNPJ: **40.498.101/0001-59**

Cidade: **MARANGUAPE**

Estado: **CE**

País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Formula Infantil Aptamil (Premium 1)**

Solicitação: **NI**

Marca: **Danone**

Fabricação: **03/04/2023**

Validade: **02/10/2024**

Registro: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **20241002**

Turno: **NI**

Coletador: **Renata**

Data coleta: **29/05/2024**

Hora coleta: **09:00**

Temp. coleta: **NI**

Local coleta: **Comercial DMS**

Integrado: **NI**

Nº do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: **Id. Amostra: 4 - Peso: 800G**

DATA E HORA ENTRADA

29/05/2024 16:00

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

NI

Data ensaio: **29/05/2024**

Data conclusão: **07/06/2024**

Data emissão: **07/06/2024**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
FQ071 - pH	6,95	unidade pH	IAL FQ - 2008
FQ090 - Umidade e Voláteis	1,62	g/100 g	IDF 26A: 2004
FQ075 - Proteína no Extrato Seco Desengordurado	11,81	g/100 g	Manual Mapa - Cap.2, Seção 2.37
FQ058 - Lipídios	23,33	g/100 g	ISO 23318:IDF 249:2022

Abreviatura:

NA = Não aplicado | NI = Não informado | LQ = Limite de Quantificação | NE = Não Especificado | ND = Não Detectável | VMP = Valor Máximo Permitido

Metodologia(s):

- Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físicos-Químicos para Análise de Alimentos. 5ª ed. Brasília, ANVISA 2008.
- ISO 5537:2004 - IDF 26:2004 - Leite seco - Determinação do teor de umidade
- Manual de métodos oficiais para análise de produtos de Origem Animal - MAPA.
- ISO: International Organization for Standardization.

- * Os resultados se referem somente à amostra analisada e a reprodução do laudo só poderá ser integral e depende da aprovação por escrito do laboratório emissor e do cliente.
- * O laboratório não é responsável pela amostragem, os resultados se aplicam a amostra conforme recebida.
- * O cliente foi responsável pela coleta, identificação e informações da amostra/Item ensaiado.

Assinado digitalmente por: **CLAUDIA MARIA DA SILVA:499212310**

Data: **10/06/2024 10:39:09**

Responsavel Tecnica

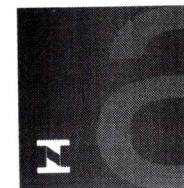
FISICO-QUIMICA

CRQ/PR 09202319

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validalaudo.lanali.com.br:8888 e digite o código ntk1md e a série n8fda=

Página 1 de 1
RQ-LANALI-41 Rev 10-01/11/2022

República Federativa do Brasil
Ministério da Indústria, Comércio Exterior e Serviços
Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia – Inmetro
Coordenação Geral de Acreditação



Signatário dos Acordos de Reconhecimento Mútuo da International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC) e da Interamerican Accreditation Cooperation (IAAC)

Certificado de Acreditação

Acreditação nº CRL 0628

Acreditação Inicial: 11/06/2013

LANALI - Laboratório de Análises de Alimentos S/S

Rodovia BR 467, KM 110 – Canadá – Cascavel – PR

A Coordenação Geral de Acreditação do Inmetro – Cgcre concede acreditação ao Organismo de Avaliação da Conformidade acima identificado, no endereço citado, segundo os requisitos estabelecidos na ABNT NBR ISO/IEC 17025:2017. Esta acreditação constitui a expressão formal do reconhecimento de sua competência para realizar atividades de ensaios, conforme Escopo de Acreditação.

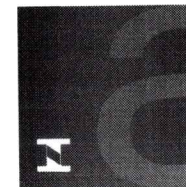
Assinado de forma digital
por ALDONEY FREIRE
COSTA:54879590720
Dados: 2021.10.08
10:01:50 -03'00'

Aldoney Freire Costa
Coordenador Geral de Acreditação

A situação atual da acreditação e seu escopo devem ser verificados no endereço eletrônico www.inmetro.gov.br/credenciamento/laboratoriosAcreditados.asp



National Institute of Metrology, Quality and Technology – Inmetro
General Coordination for Accreditation



Signatory to the Mutual Recognition Arrangements of the International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC) and Interamerican Accreditation Cooperation (IAAC).

Accreditation Certificate

Accreditation Nº CRL 0628

Initial Accreditation: June 11th 2013

LANALI - Laboratório de Análises de Alimentos S/S

Rodovia BR 467, KM 110 – Canadá – Cascavel – PR - Brasil

The General Coordination for Accreditation of Inmetro grants accreditation to the Conformity Assessment Body identified above, at the mentioned address, in compliance with the requirements established in the ABNT NBR ISO/IEC 17025:2017. This accreditation is the formal expression of the recognition of its competence to carry out the activities of testing, as described in the Accreditation Scope.

Assinado de forma digital
por ALDONEY FREIRE
COSTA:54879590720
Dados: 2021.10.08
10:02:17 -03'00'

Aldoney Freire Costa
General Coordinator for Accreditation

The recognition status and scope shall be checked at the address www.Inmetro.gov.br/credenciamento/laboratoriosAcreditados.asp





Amostras Analisadas

PARECER TÉCNICO PREGÃO ELETRÔNICO Nº: 1305.01.2024-PE

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DIVERSOS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DAS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE PACOTI/CE.

EMPRESA: COMERCIAL DMS LTDA
CNPJ: 40.498.101/0001-59

LOTE 2

ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM	MARCA	PARECER TÉCNICO
1	Achocolatado pronto para servir, embalagem tetra pack, inviolados, uht, 1000ml. Composição: soro de leite, leite reconstituído, açúcar, cacau em pó, vitamina e minerais, estabilizantes, sem glúten. Validade mínima de 06 meses, quando da entrega do produto	BETANIA	
2	Bebida láctea sabor morango - embalagem primária em sacos de polietileno de pacotes 900g, em perfeito estado de conservação. Composição mínima: soro de leite, preparado de fruta água, açúcar e polpa de morango, leite, açúcar, fermento lácteo. Registro no sistema de Inspeção federal ou estadual. Validade mínima de 07 sete dias da data de entrega do produto	GUT GURT	
3	Leite em Pó Integral - enriquecida com vitaminas a, c, d, e, b1, b2, b6, b12, h, pp, b9, b5, ferro, cobre, iodo, zinco, magnésio e manganês, rotulagem de acordo com a legislação vigente, registro sie, ou sif, validade de 150 dias da data de fabricação e embalagem interna: Embalagem em sachê aluminizado de 500 g á 1 kg.	BOM DU LEITE	
4	Leite longa vida líquido, integral, pasteurizado pelo sistema UHT ultra higt temperatura, embalagem em caixa tetra brink de 1 litro validade mínima de 06 meses da data de entrega do produto. Leite longa vida líquido, integral, pasteurizado pelo sistema UHT ultra higt temperatura, embalagem em caixa tetra brink de 1 litro validade mínima de 06 meses da data de entrega do produto.	BETANIA	
5	Leite em pó desnatado – embalagem com 300 gramas. Enriquecido de vitaminas a e d. Registro no ministério da saúde e carimbo de inspeção do sif ou sie. Validade mínima de 120 cento e vinte dias da data de recebimento do produto.	ITAMBE	
6	Farinha láctea - composta de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, lecitina de soja, vitaminas e minerais, sal e aromatizantes. Contém glúten. Sachê com 180g. Prazo de validade de no mínimo 90 dias a partir da entrega do produto.	MARATA	
7	Cereal infantil á base de arroz com banana e maçã, embalagem 180 gr, elaborada com os seguintes ingredientes: farinha de arroz, açúcar, banana e maçã desidratada, rico em minerais, ferro, zinco e vitaminas a, b1, b6, c, d, e e ácido fólico. Identificação do produto, data de fabricação e validade na embalagem.	ALLNUTRI	



08	Cereal infantil de 8 cereais , embalagem 180 gr elaborada com os seguintes cereais: cereal a base de trigo, arroz, milho, triticale, aveia , cevada, centeio e quinoa. mingau rico em minerais, ferro, zinco e vitaminas a, b1, b6 ,c, d, e ácido fólico e ácido pantotênico. Data de fabricação e validade na embalagem	ALLNUTRI	
09	Achocolatado em pó 700 g - a condicionado em pacote de poliéster metalizado laminado, íntegro , resistente, hermeticamente fechado e limpo, contendo no mínimo 700 g de peso líquido, composição mínima: açúcar , cacau em pó, malto dextrina, minerais e vitaminas d, b1, b2, b6 e b12 , ferro e zinco, emulsificante lectina de soja e aromatizante a embalagem deve conter dados de identificação e procedência , informações nutricionais, nº do lote, data de validade produto, valor energético 74 kcal, validade de 120 dias da data de entrega da amostra e do produto produto não deverá apresentar na sua composição, ingredientes de origem transgênica.	3 CORAÇÕES	
10	Aveia em flocos finos - produto de primeira qualidade, valor nutricional em porção de 30g do produto e principais nutrientes: kcal 115/ 482kj, carboidrato 20 g/proteína 4,3 g/gordura totais 2,1 g/ fibra alimentar 3,2 g e ferro 1,4 mg. Embalagem mínima de 170g, data de fabricação e validade na embalagem.	ALLNUTRI	
11	LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE, ZERO LACTOSE EMBALAGEM EM SACHE DE 300G ENRIQUECIDO COM VITAMINAS A E D E FONTE DE VITAMINA C EMBALAGEM PRIMÁRIA DE ALUMÍNIO NÃO FURADAS, ESTUFADAS, INVIOLADAS, LIVRES DE IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA INGREDIENTES: LEITE ISENTO DE LACTOSE E ENRIQUECIDO COM VITAMINAS REGISTRO DO PRODUTO COTADO EMITIDO PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL SIF DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE EXPRESSAS NA EMBALAGEM E COM VALIDADE DE NO MINIMO 80 DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	ITAMBE	
12	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTANTES premium 1: fórmula infantil para lactentes até os 6 meses de vida com prebióticos gos/fos, dha e ara, e nucleotídeo. O produto deve estar seco e solto na embalagem, não deve ter mancha de cor preta, azulada ou esverdeada e nem apresentar caruncho, mofo e outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. O produto deverá conter ingredientes básicos: proteína do soro do leite, caseína, maltodextrina, sais minerais e vitaminas. O prazo de validade deverá estar expresso na embalagem primária e deve ter validade mínima de 06 seis meses. A embalagem primária deve conter as informações nutricionais. Embalagem primária: lata de 800g com identificação do produto e marca do fabricante, de acordo com a legislação pertinente. Embalagem secundária: caixa de papelão.	DANONE/ APTAMIL	

Pacoti- CE, 12 de junho de 2024.

Ana Mariany B. Cardoso

Ana Mariany Barreto Cardoso
Nutricionista CRN11 – 9972

(Handwritten mark)

(Handwritten mark)



DESPACHO/ OFÍCIO PROCESSO:
PREGÃO ELETRÔNICO Nº: 1305.01.2024-PE

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DIVERSOS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DAS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE PACOTI/CE.

Venho por meio deste, encaminhar parecer técnico das amostras relativas ao processo em epígrafe e informar que o COMERCIAL DMS LTDA inscrita no CNPJ: 40.498.101/0001- 59 efetuou a entrega das amostras referente ao lote 02 desse edital.

Pacoti- CE, 12 de junho de 2024

Ana Mariany B. Cardoso

Ana Mariany Barreto Cardoso
Nutricionista CRN11 - 9972

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]