



PARECER TÉCNICO 008-2024

Município: Quixeramobim-CE
Pregão Eletrônico: 14.12200123-PERP
Data da análise: 26/02/2024

De acordo com os prazos estabelecidos no Edital do Pregão Eletrônico: 1412200123-PERP, no dia 26 de fevereiro de 2024, **FORAM ENTREGUES AS AMOSTRAS PARA ANÁLISE** na Secretaria de Educação, Ciência, Tecnologia e Inovação, da seguinte Empresa:

FWFS COMERCIO E SERVIÇO LTDA, CNPJ Nº: 27.141.930/0001-11, referente ao **LOTE 2**, com seus respectivos itens que segue a análise e o julgamento:

ITEM	PRODUTOS	APRESENTAÇÃO	MARCA	AValiaÇÃO	OBSERVAÇÃO
1	Cafê em Pó	Pacote	São Braz	APROVADO	--
2	Açúcar	Kg	Caete	APROVADO	--
3	Adoçante Dietético Líquido	Frasco	Adocyl	APROVADO	--
4	Amido de Milho	Unidade	Maisena	APROVADO	--
5	Arroz Branco	Kg	Maioral	APROVADO	--
6	Arroz Parboilizado	Kg	Maioral	APROVADO	--
7	Colorífico Sem Sal	Kg	Kimimo	APROVADO	--
8	Aveia em flocos finos	Unidade	Nutry	REPROVADO	Produto com a descrição diferente do edital
9	Farinha de Mandioca	Kg	Rei Davi	APROVADO	--
10	Farinha de Milho	Pacote	São Braz	APROVADO	--
11	Farinha de Trigo sem Fermento	Kg	Finna	APROVADO	--
12	Feijão de Corda - Tipo 1	kg	Kicaldo	APROVADO	--
13	Feijão Preto	Kg	Kicaldo	APROVADO	--
14	Macarrão Espaguete	Pacote	Brandini	APROVADO	--
15	Macarrão Parafuso	Pacote	Fortaleza	APROVADO	--
16	Macarrão Tipo Parafuso Sem Glúten	Pacote	Urbano	APROVADO	--
17	Milho para pipoca	Pacote	Yoki	APROVADO	--
18	Óleo Vegetal de Soja	Garrafa	Soya	APROVADO	--
19	Sal Iodado Refinado	Kg	Dunorte	APROVADO	--

Quixeramobim-CE, 26 de fevereiro de 2024

*Recebido
27/02/24
16:04*

Gabriele Tavares de Andrade

Gabriele Tavares de Andrade
Nutricionista RT- CRN11: 11007

Ana Rebeca Almeida de Oliveira

Ana Rebeca Almeida de Oliveira
Nutricionista QT- CRN11: 14879

Francisca Isabel de Lima Barbosa

Francisca Isabel de Lima Barbosa
Membro do CAE

10

1



Item 1 - Café em Pó.



Item 2 - Açúcar

10

✓

ANEXO - PREGÃO ELETRÔNICO 14.12200123-PERP

IMAGENS DAS AMOSTRAS DA EMPRESA FWFS COMERCIO E SERVIÇO LTDA



Item 3 - Adoçante Dietético Líquido



Item 4 - Amido de Milho

Handwritten marks: a stylized signature and a checkmark.

ANEXO - PREGÃO ELETRÔNICO 14.12200123-PERP

IMAGENS DAS AMOSTRAS DA EMPRESA FWFS COMERCIO E SERVIÇO LTDA



Item 5- Arroz Branco



Item 6- Arroz Parboilizado

Handwritten marks: A blue scribble and a checkmark.



Item 7- Colorífico Sem Sal



Item 8- Aveia em flocos finos

[Handwritten signature]

[Handwritten mark]



Item 9- Farinha de Mandioca



Item 10- Farinha de Milho

(Handwritten mark)

(Handwritten mark)



Item 11-Farinha de Trigo sem Fermento



Item 12-Feijão de Corda - Tipo 1

Handwritten mark

Handwritten mark



Item 13-Feijão Preto



Item 14- Macarrão Espaguete

(Handwritten mark)

(Handwritten mark)



Item 15- Macarrão Parafuso



Item 16- Macarrão Tipo Parafuso Sem Glúten

(Handwritten mark)

(Handwritten mark)



Item 17- Milho para pipoca



Item 18 -Óleo Vegetal de Soja

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]



Item 19 - Sal Iodado Refinado

(Handwritten mark)

(Handwritten mark)



EMPRESA NACIONAL DE CLASSIFICAÇÃO E ANÁLISE LTDA

Credenciada pela Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento para realizar a classificação de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico, registrada na CGC/MAPA nº 42.253.001-34
 CNPJ 37.997.194/0001-51 - Inscrição Estadual: Isento - Inscrição Municipal: 1265
 RUA Q5 5 LOFE, 98 AVENIDA AREAL S/N TAGUATINGA CEP 71325-000
 Telefones (61) 3356-0040 / (61) 3356-0055 E-mail: contato@encal.com.br
 Endereço Site: www.encal.com.br



CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO

NÚMERO DO CERTIFICADO
DF 000068-0-A-33090

DE ACORDO COM O QUE ESTABELECE O DECRETO Nº 6.268 DE 22 DE NOVEMBRO DE 2.007, QUE REGULAMENTA A LEI Nº 9.972, DE 25 DE MAIO DE 2.006, DECLARAMOS QUE A AMOSTRA EM NOSSO PODER APRESENTOU OS RESULTADOS DA CLASSIFICAÇÃO CONSTANTES DESTES DOCUMENTOS, INFORMAÇÕES FORNECIDAS PELO CLIENTE. CAMPOS DE 1 A 18

1 - NOME OU RAZÃO SOCIAL: **KADKIN ALIMENTOS S.A.** 2 - CPF OU CNPJ: **05.456.604/0001-60**

3 - ENDEREÇO / CIDADE / UF / CEL / TEL. / E-MAIL: **AV. GRIMALDO TULATINI, 1436-SALA 1 - BARUERI-SP**

4 - PRODUTO: **FEIJÃO** 5 - MARCA: **KICALDO** 6 - PESO LÍQUIDO (KG): **50.000,00** 7 - Nº DE VOLUMES: **1.667**

8 - FORMA ACONDICIONAMENTO / TIPO EMBALAGEM: **FARDOS/NI** 9 - LOTE: **0223** 10 - PROCEDÊNCIA: **DIVERSOS** 11 - SAFRA: **2023**

12 - LOCAL DE ARMAZENAMENTO: **PRÓPRIA** 13 - UNIDADE ARMAZENADORA: **PRÓPRIA** 14 - NATUREZA DA OPERAÇÃO: **COMERCIALIZAÇÃO**

15 - DESTINATÁRIO: **DIVERSOS**

16 - RESPONSÁVEL PELA COLHEITA: **O INTERESSADO** 17 - NOTA FISCAL: **X-X-X** 18 - PLACA DO VEÍCULO: **X-X-X** 19 - VALOR SERV. P/ TON R\$: **4,00**

20 - Nº DA AMOSTRA: **00385/2023** 21 - Nº DO LACRE: **0561085/0561086** 22 - NORMA UTILIZADA: **IN Nº 12 DE 28/03/2008 - IN Nº 48 DE 01/11/2011**

CONCLUSÃO DA CLASSIFICAÇÃO

23 - GRUPO/CATEGORIA: **II-FEIJÃO CAUPI** 24 - SUBGRUPO: **X-X-X**

25 - CLASSE: **CORES** 26 - SUBCLASSE: **X-X-X** 27 - CALIBRE: **X-X-X**

28 - VARIEDADE: **NAO INFORMADO** 29 - MISTURA (POLÍDIO/PAROLIZADO): **X-X-X**

30 - Nº CISH: **X-X-X** 31 - UNIDADE: **12,30%** 32 - TIPO DE APARELHO: **G939-150/0351001015**

33 - APARELHO CAPACIDADE DE EXPANSÃO / MATURAÇÃO (º BR): **X-X-X**

34 - LABORATÓRIO / OUTUBO RESP / Nº CRO OU SIMILAR / DATA DE EMISSÃO: **X-X-X**

35 - Nº LAUDO QUÍMICO: **X-X-X** 36 - TIPO / CATEGORIA: **1 (UM)**

37 - IDENTIFICAÇÃO DO POSTO / LOCAL / DATA DE EMISSÃO: **POSTO Nº 0001 - Brasília/DF 25/01/2023 às 12:36h**

CÓDIGO	DISCRIMINAÇÃO DOS RESULTADOS	RESULTADO
00015	MATERIAS ESTRANHAS	0,00 %
00014	IMPUREZAS	0,00 %
00003	INSETOS MORTOS	0,00 %
00004	TOTAL DE MAT. ETR. IMPUREZAS+INSETOS MORTOS	0,00 %
00006	MOFADOS	0,00 %
00003	ARROZOS	0,00 %
00052	GERMINADOS	0,00 %
00007	TOTAL DE ARROZOS+MOFADOS+GERMINADOS	0,00 %
00002	CAPRICHADOS	0,00 %
00000	ATACADOS POR LASARTAS DAS VAGENS	0,00 %
00000	TOTAL DE CARUNCHADOS+ATAC.LAG.VAGENS	0,00 %
00100	AMASSADOS	0,00 %
00101	DANIFICADOS (ATAC. PERCEVEJOS JÁ DIV.4)	0,67 %
00032	DANIFICADOS	0,00 %
00200	TOTAL DE DANIFICADOS	0,67 %
00104	IMATUROS	0,00 %
00000	PARTIDOS/QUEBRADOS	1,18 %
00102	TOTAL DE DEFETOS LEVES	1,85 %

38 - INFORMAÇÕES ADICIONAIS

DATA RECEBIMENTO: 24/01/2023. DATA INICIO DA ANÁLISE: 25/01/2023
 UMIDADE AMNTE: 12,00%. TEMPERATURA AMBIENTE: 24,7°C

DE ACORDO COM A IN Nº 08/2014 O PRESENTE DOCUMENTO NÃO TEM VALIDADE QUANDO O PRODUTO, OBJETO DESSA CLASSIFICAÇÃO, FOR DESTINADO ÀS COMPRAS, VENDAS OU DOAÇÕES DO PODER PÚBLICO, QUANDO ENVIADA PELO INTERESSADO. (CONFORME CITADO NO CAMPO 16).

40 - CLASSIFICADOR ASSINATURA / Nº DO REGISTRO NO CGC MAPA

JOSÉ DOS REIS DE MATOS
 CGC MAPA Nº 4313

FWFS COMÉRCIO E SERVIÇOS LTDA
NOME FANTASIA: WS DISTRIBUIDORA
CNPJ:27.141.930/0001-11 - TELEFONE: (88)9.94390857
EMAIL:WSDISTRIBUIDORA2017@GMAIL.COM



FORTALEZA(CE), 15/02/2024

FEIJÃO DE CORDA, 1KG
KICALDO

KADKIN ALIMENTOS S.A.
AV. Grimaldo Tolaini, 1436 – sala 1 – Barueri -SP
CNPJ:05.456.604/0001-60

Informação Nutricional

Porção cada 60g (1/3 DE XÍCARA)

Quantidade por Porção		% VD (*)
Valor Energético	203kcal	10%
Carboidratos	37g	12%
Açúcares Totais	0g	0%
Açúcares Adicionados	0g	0%
Proteínas	12g	24%
Gorduras Totais	1,4g	2,2%
Gorduras Saturadas	0g	0%
Gorduras Trans	0g	0%
Fibra alimentar	14g	57%
Sódio	6mg	0,3%
Cálcio	47mg	4,7%
Ferro	3mg	22%

(*) % Valores diários com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400KJ.

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

INGREDIENTES

FEIJÃO DE CORDA - NÃO CONTÉM GLÚTEN, PODE CONTER SOJA.

VALIDADE	12 MESES
LOTE	0124CE1

CONSERVAÇÃO

Conservar em local seco e fresco, longe de produtos químicos e com odores fortes.

ANA KAROLINE PALACIO
GOMES:60496060309

Assinado de forma digital por ANA KAROLINE PALACIO
GOMES:60496060309
Dados: 2024.02.16 10:45:02 -03'00'

Ana Karoline Palácio Gomes. Nutricionista - CRN11- 10242- Contato: (85)991758126



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 55.315-0

SOLICITANTE

Nome: **FWFS COMERCIO E SERVIÇOS LTDA**

Orçamento: **N.I.**

CNPJ: **27.141.930/0001-11**

Cidade: **Quixada**

Estado: **CE**

País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Feijão de Corda**

Solicitação: **NI**

Marca: **Kicaldo**

Fabricação: **22/01/2024**

Validade: **22/07/2024**

Registro: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **0124CE1**

Turno: **NI**

Coletador: **Wagner**

Data coleta: **09/02/2024**

Hora coleta: **11:00**

Temp. coleta: **NI**

Local coleta: **WS Distribuidora**

Integrado: **NI**

Nº do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: **Id. Amostra: 36 - Peso: 1KG**

DATA E HORA ENTRADA

14/02/2024 10:10

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

NI

Data ensaio: **14/02/2024**

Data conclusão: **15/02/2024**

Data emissão: **15/02/2024**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
FQ071 - pH	5,45	unidade pH	SAL FQ - 2008

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.

* 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: 16/02/2024 13:34:37

Responsável Técnica

FÍSICO-QUÍMICA

CRQ/PR. 09202319

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validelaudo.lanali.com.br:8888 e digite o código rtuzml e a série vdfda-

Página 1 de 1
NO-LANALI-41 Rev 10 - 01/11/2022



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 55.314-0

SOLICITANTE

Nome: **FWFS COMERCIO E SERVIÇOS LTDA**

Orçamento: **N.L.**

CNPJ: **27.141.930/0001-11**

Cidade: **Quixadá**

Estado: **CE**

País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Feijão de Corda**

Solicitação: **NI**

Marca: **Kicaldo**

Fabricação: **22/01/2024**

Validade: **22/07/2024**

Registro: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **0124CE1**

Turno: **NI**

Coletador: **Wagner**

Data coleta: **09/02/2024**

Hora coleta: **11:00**

Temp. coleta: **NI**

Lugar coleta: **WS Distribuidora**

Integrado: **NI**

Nº do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: **Id. Amostra: 35 - Peso: 1KG**

DATA E HORA ENTRADA

14/02/2024 10:10

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

NI

Data ensaio: **14/02/2024**

Data conclusão: **15/02/2024**

Data emissão: **15/02/2024**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
M06 Contagem de Coliformes Termotolerantes	4,1 x 10 ²	UFC/g	AFNOR 01/2-09/89C

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 01/2-09/89C - Coliform Count Plate in Food - MA-MB 0119

* 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 à 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: 16/02/2024 13:34:25

Responsavel Tecnica

MICROBIOLOGIA

CRQ/PR 09202017

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validalaudo.lanali.com.br:8888 e digite o código rtuzm1 e a série r8fda=

Página 1 de 1
RG-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)



Certificada 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:5.4879590720
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/laboratorios/Acreditados.asp

Republica 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)



Certificada 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/laboratorios/Acreditados.asp

FWFS COMÉRCIO E SERVIÇOS LTDA
NOME FANTASIA: WS DISTRIBUIDORA
CNPJ:27.141.930/0001-11 - TELEFONE: (88)9.94390857
EMAIL:WSDISTRIBUIDORA2017@GMAIL.COM

FORTALEZA(CE), 15/02/2024



MACARRÃO SPAGUETTI, 500G

BRANDINI

J. MACÊDO SA.
Via Centro, 374(8R324,KM20) Prédio 1-CIA Simões Filho.
CNPJ: 14.998.371/0032-15

Informação Nutricional

Porção de 80g (1 PRATO)

	Quantidade por Porção	% VD (*)
Valor Energético	281kcal	14%
Carboidratos	60g	20%
Açúcares Totais	0g	0%
Açúcares Adicionados	0g	0%
Proteínas	7,8g	16%
Gorduras Totais	1,1g	2%
Gorduras Saturadas	0g	0%
Gorduras Trans	0g	0%
Fibra Alimentar	1,8g	7%
Sódio	0mg	0%

(*) % Valores diários com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400KJ.

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

INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico.

VALIDADE	12 meses
LOTE	800227

CONSERVAÇÃO

Conservar em local seco e fresco, longe de produtos químicos e com odores fortes.

ANA KAROLINE PALACIO
GOMES:60496060309

Assinado de forma digital por ANA
KAROLINE PALACIO GOMES:60496060309
Dados: 2024.02.16 10:51:39 -03'00'



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 55.282-1

SOLICITANTE

Nome: **FWFS COMERCIO E SERVIÇOS LTDA**

Orçamento: **N.I.**

CNPJ: **27.141.939/0001-11**

Cidade: **Quixadá**

Estado: **CE**

País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Macarrão Espaguete**

Solicitação: **NI**

Marca: **Brandini**

Fabricação: **NI**

Validade: **01/09/2025**

Registro: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **800227**

Turno: **NI**

Coletador: **Wagner**

Data coleta: **09/02/2024**

Hora coleta: **11:00**

Temp. coleta: **NI**

Local coleta: **WS Distribuidora**

Integrado: **NI**

Nº do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: **Id. Amostra: 3 - Peso 500G**

DATA E HORA ENTRADA

14/02/2024 10:10

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

Data ensaio: **14/02/2024**

Data conclusão: **15/02/2024**

Data emissão: **15/02/2024**

RESULTADOS

Errata: (1) - Correção do Local de Coleta.

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
M06 Contagem de Coliformes Termotolerantes	< 1,0 x 10 ¹	UFC/g	AFNOR 01/2-09/89C

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 01/2-09/89C - Coliform Count Plate in Food - MA-MB 0119

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 à amostra conforme recebida.
* O cliente foi responsável pela coleta, identificação e informações da amostra/Item ensaiado.

Assinado digitalmente por: JHULI APARECIDA MURINELI BATA:061

Data: 16/02/2024 20:19:56

Responsável Técnica

MICROBIOLOGIA

CRQ/PR 09202017

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validalaudo.lanali.com.br/8888 e digite o código ntuyod e a série j8foe

Página 1 de 1
NO-LANALI-41 Rev 10 - 01/11/2023



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 55.283-1

SOLICITANTE

Nome: **FWFS COMERCIO E SERVIÇOS LTDA**
CNPJ: **27.141.930/0001-11**

Cidade: **Quixada** Estado: **CE**

Orçamento: **N.I.**
País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Macarrão Espaguete**
Marca: **Brandini**
Lacre: **NI**
Coletador: **Wagner**
Local coleta: **WS Distribuidora**
Nº do SIF/ER: **NI**

Fabricação: **NI**
Lote: **800227**
Data coleta: **09/02/2024**

Validade: **01/09/2025**
Turno: **NI**
Hora coleta: **11:00**
Integrado: **NI**

Solicitação: **NI**
Registro: **NI**
Temp. coleta: **NI**

Informações adicionais: **Id. Amostra: 4 - Peso 500G**

DATA E HORA ENTRADA

14/02/2024 10:10

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

Data ensaio: **14/02/2024**

Data conclusão: **15/02/2024**

Data emissão: **15/02/2024**

RESULTADOS

Errata: (1) - Correção do Local de Coleta.

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
FQ871 - pH	5,78	unidade pH	IAL FQ - 2008

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.

* 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: **16/02/2024 20:20:17**
Responsavel Técnica
FISICO-QUIMICA
CRQ/PR 09202319

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validalaudo.lanali.com.br/8888 e digite o código ntuyod e a série n88de=

Página 1 de 1
RO-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 Internacional Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC) e da Interamerican Accreditation Cooperation (IAAC)



Certificada 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/laboratorios/Acreditados.asp

FWFS COMÉRCIO E SERVIÇOS LTDA
NOME FANTASIA: WS DISTRIBUIDORA
CNPJ:27.141.930/0001-11 - TELEFONE: (88)9.94390857
EMAIL:WSDISTRIBUIDORA2017@GMAIL.COM



FORTALEZA(CE), 15/02/2024



CAFÉ, 250G
SÃO BRAZ

SÃO BRAZ S/A – INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS
BR 230, km 13,2 nº 1211, Parque Esperança, Cabedelo – PA.
CNPJ: 08.811.226/0019-03

INGREDIENTES

100% Café torrado e moído.
Não contém glúten.

VALIDADE	12 MESES
LOTE	217

CONSERVAÇÃO

Conservar em local seco e fresco, longe de produtos químicos e com odores fortes.

ANA KAROLINE PALACIO
GOMES:60496060309

Assinado de forma digital por ANA
KAROLINE PALACIO GOMES:60496060309
Dados: 2024.02.16 10:42:49 -03'00'

Ana Karoline Palácio Gomes. Nutricionista CRN11- 10242- Contato: (85)991758126

NUTRICIONISTA

FWFS COMÉRCIO E SERVIÇOS LTDA
NOME FANTASIA: WS DISTRIBUIDORA
CNPJ:27.141.930/0001-11 - TELEFONE: (88)9.94390857
EMAIL:WSDISTRIBUIDORA2017@GMAIL.COM



FORTALEZA(CE), 15/02/2024



ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO COM STÉVIA00, 80ML.
ADOCYL

COSMED IND. DE COMÉSTICOS E MEDICAMENTOS S/A.
Rua Iza Costa 1140, ALA A, Fazenda Retiro Goiana GO.
CNPJ: 61.082.426/0012-89

Informação Nutricional

Porção 0,16ml (5 GOTAS)

Quantidade por Porção		% VD (*)
Valor Energético	Kcal	0%

(*) % Valores diários com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400KJ.
Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas

INGREDIENTES

Água, sorbitol, edulcorantes: ciclamato de sódio e sacarina sódica e glicosídeos de esteviol. Conservantes: ácido benzoico e metilparabeno.
NÃO CONTÉM GLÚTEN.

VALIDADE	18 meses
LOTE	H23F0001

CONSERVAÇÃO

Conservar em local seco e fresco, longe de produtos químicos e com odores fortes.

ANA KAROLINE PALACIO
GOMES:60496060309

Assinado de forma digital por ANA KAROLINE
PALACIO GOMES:60496060309
Dados: 2024.02.16 10:37:24 -03'00'

Ana Karoline Palácio Gomes. Nutricionista CRN11- 10242- Contato: (85)991758126





RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 55.295-0

SOLICITANTE

Nome: **FWFS COMERCIO E SERVIÇOS LTDA**

Orçamento: **N.I.**

CNPJ: **27.141.930/0001-11**

Cidade: **Quixadá**

Estado: **CE**

País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Adoçante Dietético Líquido**

Solicitação: **NI**

Marca: **Adocyl**

Fabricação: **NI**

Validade: **06/2026**

Registro: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **H23F001**

Turno: **NI**

Coletador: **Wagner**

Data coleta: **09/02/2024**

Hora coleta: **11:00**

Temp. coleta: **NI**

Log. coleta: **WS Distribuidora**

Integrado: **NI**

Nº SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: **Id. Amostra: 16 - Peso: 80ML**

DATA E HORA ENTRADA

14/02/2024 10:10

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

Data ensaio: **14/02/2024**

Data conclusão: **15/02/2024**

Data emissão: **15/02/2024**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
FQ071 - pH	4,65	unidade pH	IAL FQ - 2008

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.

* 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: **16/02/2024 13:29:54**

Responsável Técnica

FÍSICO-QUÍMICA

CRQ/PR. 09202319

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

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



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 55.294-0

SOLICITANTE

Nome: FWFS COMERCIO E SERVIÇOS LTDA

Orçamento: N.I.

CNPJ: 27.141.930/0001-11

Cidade: Quixada

Estado: CE

País: Brasil

DADOS DA AMOSTRA

Produto: Adoçante Dietético Líquido

Solicitação: NI

Marca: Adocyl

Fabricação: NI

Validade: 06/2026

Registro: NI

Lacre: NI

Lote: H23F001

Turno: NI

Coletador: Wagner

Data coleta: 09/02/2024

Hora coleta: 11:00

Temp. coleta: NI

Lugar coleta: WS Distribuidora

Integrado: NI

Nº do SIF/ER: NI

Informações adicionais: Id. Amostra: 15 - Peso: 80ML

DATA E HORA ENTRADA

14/02/2024 10:10

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

NI

Data ensaio: 14/02/2024

Data conclusão: 15/02/2024

Data emissão: 15/02/2024

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
M06 Contagem de Coliformes Termotolerantes	< 1,0 x 10 ¹	UFC/g	AFNOR 01/2-09/89C

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 01/2-09/89C - Coliform Count Plate in Food - MA-MB 0119

* 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/tem ensaiado.

Assinado digitalmente por: JHULI APARECIDA MURKINELI BAIA:061

Data: 16/02/2024 13:29:10

Responsável Técnica
MICROBIOLOGIA
CRQ/PR 09202017

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

Página 1 de 1
RG-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)



Certificada 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/laboratorios/Acreditados.asp

FWFS COMÉRCIO E SERVIÇOS LTDA
NOME FANTASIA: WS DISTRIBUIDORA
CNPJ:27.141.930/0001-11 - TELEFONE: (88)9.94390857
EMAIL:WSDISTRIBUIDORA2017@GMAIL.COM

FORTALEZA(CE), 15/02/2024



SAL IODADO, 1KG
DUNORTE

REFINORTE – REF. DE SAL D NORTE INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA.
Av. Rural s/n, Setor estrada da raiz, km 20 – Mossoró RN.
CNPJ: 04.170.883/0001-39

Informação Nutricional

Porção cada 1g

Quantidade por Porção		% VD (*)
Sódio	390mg	20%
Iodo	25ug	17%

(*) % Valores diários com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400KJ.

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

INGREDIENTES:

Cloreto de sódio, iodato de potássio e ante umectante ferrocianeto de sódio (INS535)

Não contém Glúten.

VALIDADE	24 meses
LOTE	R1220124

CONSERVAÇÃO

Conservar em local seco e fresco, longe de produtos químicos e com odores fortes.

ANA KAROLINE PALACIO
GOMES:60496060309

Assinado de forma digital por ANA
KAROLINE PALACIO GOMES:60496060309
Dados: 2024.02.16 10:51:13 -03'00'

Ana Karoline Palácio Gomes. – Nutricionista CRN11- 10242– Contato: (85)991758126



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 55.293-0

SOLICITANTE

Nome: **FWFS COMERCIO E SERVIÇOS LTDA**

Orçamento: **N.I.**

CNPJ: **27.141.930/0001-11**

Cidade: **Quixada**

Estado: **CE**

País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Sal**

Solicitação: **NI**

Marca: **Sal Dunorte**

Fabricação: **NI**

Validade: **01/2026**

Registro: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **R1220124**

Turno: **NI**

Coletador: **Wagner**

Data coleta: **09/02/2024**

Hora coleta: **11:00**

Temp. coleta: **NI**

Local coleta: **WS Distribuidora**

Integrado: **NI**

Nº SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: **Id. Amostra: 14 Peso 1KG**

DATA E HORA ENTRADA

14/02/2024 10:10

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

Data ensaio: **14/02/2024**

Data conclusão: **15/02/2024**

Data emissão: **15/02/2024**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
FG071 - pH	6,41	unidade pH	ISO 2917:1999

Abreviatura:

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

Metodologia(s):

- ISO 2917:1999 Meat and meat products – Measurement of pH – 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 à 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: **16/02/2024 13:28:56**

Responsável Técnica

FISICO-QUIMICA

CRQ/PR 09202319



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 55.292-0

SOLICITANTE

Nome: **FWFS COMERCIO E SERVIÇOS LTDA**

Orçamento: **N.I.**

CNPJ: **27.141.939/0001-11**

Cidade: **Quixadá**

Estado: **CE**

País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Sal**

Solicitação: **NI**

Marca: **Sal Dunorte**

Fabricação: **NI**

Validade: **01/2026**

Registro: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **R1220124**

Turno: **NI**

Coletador: **Wagner**

Data coleta: **09/02/2024**

Hora coleta: **11:00**

Temp. coleta: **NI**

Local coleta: **WS Distribuidora**

Integrado: **NI**

Nº do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: **Id. Amostra: 13 - Peso 1KG**

DATA E HORA ENTRADA

14/02/2024 10:10

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

Data ensaio: **14/02/2024**

Data conclusão: **15/02/2024**

Data emissão: **15/02/2024**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
M06 Contagem de Coliformes Termotolerantes	< 1,0 x 10¹	UFC/g	AFNOR 01/2-09/89C

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 01/2-09/89C - Coliform Count Plate in Food - MA-MB 0119

* 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 à amostra conforme recebida.

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

Assinado digitalmente por: **JHULI APARECIDA MURINELI BATA:061**

Data: **16/02/2024 13:28:46**

Responsável Técnica

MICROBIOLOGIA

CRQ/PR 09202017

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

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)



Certificada 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/laboratorios/Acreditados.asp



FORTALEZA(CE), 15/02/2024

**ÓLEO DE SOJA, 900ML
SOYA**

BUNGE ALIMENTOS S.A
Rod. Jorge Lacerda, km 20, s/n° - Gaspar - SC
CNPJ: 84.046.101/0276-36

Informação Nutricional:
Porção cada 13ml (1 colher de sopa)

	Quantidade por Porção	% VD (*)
Valor energético	108 kcal	5%
Gorduras totais	12 g	18%
Gorduras saturadas	2,1 g	11%
Gorduras trans	0,1 g	5%
Gorduras monoinsaturadas	3,2 g	16%
Gorduras poli-insaturadas	6,7 g	34%
Ômega 6	6 g	33%
Ômega 3	700 mg	18%
Ácido linoleico	700 mg	0%
EPA	0 mg	0%
DHA	0 mg	0%
Colesterol	0 mg	0%
Vitamina E	2,9 mg	19%

(*) % Valores diários com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400KJ.
Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

INGREDIENTES:

Óleo de soja (geneticamente modificada a partir de *Agrobacterium sp.*) e antioxidantes: TBHQ e ácido cítrico Não contém glúten. Contém derivado de soja.

VALIDADE	12 MESES
LOTE	1223

CONSERVAÇÃO

Conservar em local seco e fresco, longe de produtos químicos e com odores fortes.

**ANA KAROLINE PALACIO
GOMES:60496060309**

Assinado de forma digital por ANA
KAROLINE PALACIO GOMES:60496060309
Dados: 2024.02.16 10:50:41 -03'00'

Ana Karoline Palácio Gomes. Nutricionista - CRN11- 10242- Contato: (85)991758126



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 55.289-0

SOLICITANTE

Nome: **FWFS COMERCIO E SERVIÇOS LTDA**

Orçamento: **N.L.**

CNPJ: **27.141.930/0001-11**

Cidade: **Quixada**

Estado: **CE**

País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Óleo de Soja**

Solicitação: **NI**

Marca: **Soya**

Fabricação: **NI**

Validade: **02/09/2024**

Registro: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **1223**

Turno: **NI**

Coletador: **Wagner**

Data coleta: **09/02/2024**

Hora coleta: **11:00**

Temp. coleta: **NI**

Lugar coleta: **WS Distribuidora**

Integrado: **NI**

Nº do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: **Id. Amostra: 10 Peso 900ML**

DATA E HORA ENTRADA

14/02/2024 10:10

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

Data ensaio: **14/02/2024**

Data conclusão: **15/02/2024**

Data emissão: **15/02/2024**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
FQ071 - pH	5,66	unidade pH	ISO 2917:1999

Abreviatura:

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

Metodologia(s):

- ISO 2917:1999 Meat and meat products – Measurement of pH – Reference method

* Os resultados se referem somente à amostra analisada e a reprodução do laudo só poderá ser integral e depende de 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 laboratório não é responsável pela coleta, identificação e informações da amostra/tem ensaiado.

Assinado digitalmente por: CLAUDIA MARIA DA SILVA:499212310

Data: 16/02/2024 13:28:05

Responsável Técnica

FISICO-QUIMICA

CRQ/PR 09202319

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validalaudo.lanali.com.br/8888 e digite o código ntuyod e a série 8888

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



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 55.288-0

SOLICITANTE

Nome: **FWFS COMERCIO E SERVIÇOS LTDA**

Orçamento: **N.L.**

CNPJ: **27.141.930/0001-11**

Cidade: **Quixada**

Estado: **CE**

País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Óleo de Soja**

Solicitação: **NI**

Marca: **Soya**

Fabricação: **NI**

Validade: **02/09/2024**

Registro: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **1223**

Turno: **NI**

Coletador: **Wagner**

Data coleta: **09/02/2024**

Hora coleta: **11:00**

Temp. coleta: **NI**

Lugar coleta: **WS Distribuidora**

Integrado: **NI**

Nº de SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: **Id. Amostra: 9 - Peso 900ML**

DATA E HORA ENTRADA

14/02/2024 10:10

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

Data ensaio: **14/02/2024**

Data conclusão: **15/02/2024**

Data emissão: **15/02/2024**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
M06 Contagem de Coliformes Termotolerantes	< 1,0 x 10¹	UFC/g	AFNOR 01/2-09/89C

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 01/2-09/89C - Coliform Count Plate in Food - MA-MB 0118

* 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 à amostra conforme recebida.

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

Assinado digitalmente por: **JHULI APARECIDA MURINELI BATA:061**

Data: **16/02/2024 13:27:49**

Responsável Técnica

MICROBIOLOGIA

CRQ/PR 09202017

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validelaudo.lanali.com.br:8888 e digite o código nuyoc e a série hBfda=

Página 1 de 1
RQ-LANALI-41 Rev 10 - 01/11/2023

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)



Certificada de Acreditação

Acreditação nº CRL 0628

Acreditação Inicial: 11/08/2013

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
1001:50-0300'

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/laboratorios/Acreditados.asp

FWFS COMÉRCIO E SERVIÇOS LTDA
NOME FANTASIA: WS DISTRIBUIDORA
CNPJ:27.141.930/0001-11 - TELEFONE: (88)9.94390857
EMAIL:WSDISTRIBUIDORA2017@GMAIL.COM

FORTALEZA(CE), 15/02/2024



MILHO DE PIPOCA, 400G
YOKI

GENERAL MILLS BRASIL ALIMENTOS LTDA
Av. Irene Silveira Costa nº0, Limeira – Pouso Alegre MG.
CNPJ: 61.586.558/0025-62

Informação Nutricional

Porção cada 25g (1/2 xícara de chá)

Quantidade por Porção		% VD (*)
Valor Energético	89kcal	4%
Carboidratos	18g	6%
Açúcares Totais	0,2g	0%
Açúcares Adicionados	0g	0%
Proteínas	2,1g	4%
Gorduras Totais	0,9g	1%
Gorduras Saturadas	0,1g	1%
Gorduras Trans	0g	0%
Fibra alimentar	2,8g	11%
Sódio	0mg	0%

(*) % Valores diários com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400KJ.

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

INGREDIENTES:

Milho de pipoca. Não contém glúten.

VALIDADE

6 meses

LOTE

H 23BRPP13 3 G

CONSERVAÇÃO

Conservar em local seco e fresco, longe de produtos químicos e com odores fortes.

ANA KAROLINE PALACIO
GOMES:60496060309

Assinado de forma digital por ANA KAROLINE PALACIO
GOMES:60496060309
Dados: 2024.02.16 10:50:08 -03'00'

Ana Karoline Palácio Gomes. – Nutricionista - CRN11- 10242 – Contato: (85)991758126

10

Ana Karoline Palácio
NUTRICIONISTA



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 55.285-0

SOLICITANTE

Nome: **FWFS COMERCIO E SERVIÇOS LTDA**
CNPJ: **27.141.936/0001-11**

Cidade: **Quixada** Estado: **CE**

Orçamento: **N.L**
País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Milho para Pipoca**
Marca: **Yoki**
Lacre: **NI**
Coletador: **Wagner**
Local coleta: **WS Distribuidora**
Número SIF/ER: **NI**

Fabricação: **NI**
Lote: **H23DRPP13**
Data coleta: **09/02/2024**

Validade: **07/08/2024**
Turno: **NI**
Hora coleta: **11:00**
Integrado: **NI**

Solicitação: **NI**
Registro: **NI**
Temp. coleta: **NI**

Informações adicionais: **Id. Amostra: 6 - Peso 400G**

DATA E HORA ENTRADA

14/02/2024 10:10

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA CONGELADO RESFRIADO AMBIENTE

Data ensaio: **14/02/2024**

Data conclusão: **15/02/2024**

Data emissão: **15/02/2024**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
FQ071 - pH	5,56	unidade pH	ISO 2917:1999

Abreviatura:

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

Metodologia(s):

- ISO 2917:1999 Meat and meat products – Measurement of pH – 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/tem ensaiado.

Assinado digitalmente por: **CLAUDIA MARIA DA SILVA:498212310+**
Data: **16/02/2024 13:25:26**
Responsável Técnica
FISICO-QUIMICA
CRQ/PR 09202319

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validalaudo.lanali.com.br:8888 e digite o código número e a série vlt000

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



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 55.284-0

SOLICITANTE

Nome: **FWFS COMERCIO E SERVIÇOS LTDA**

Orçamento: **N.I.**

CNPJ: **27.141.930/0001-11**

Cidade: **Quixada**

Estado: **CE**

País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Milho para Pipoca**

Solicitação: **NI**

Marca: **Yoki**

Fabricação: **NI**

Validade: **07/08/2024**

Registro: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **H23DRPP13**

Turno: **NI**

Coletador: **Wagner**

Data coleta: **09/02/2024**

Hora coleta: **11:00**

Temp. coleta: **NI**

Lugar coleta: **WS Distribuidora**

Integrado: **NI**

Nº do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: **Id. Amostra: 5 - Peso 400G**

DATA E HORA ENTRADA

14/02/2024 10:10

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

Data ensaio: **14/02/2024**

Data conclusão: **15/02/2024**

Data emissão: **15/02/2024**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
M06 Contagem de Coliformes Termotolerantes	< 1.0 x 10¹	UFC/g	AFNOR 01/2-09/89C

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 01/2-09/89C - Coliform Count Plate in Food - MA-MB 0119

* 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 à 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: **16/02/2024 13:25:15**

Responsável Técnica

MICROBIOLOGIA

CRQ/PR 09202017

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validalaudo.lanali.com.br:5888 e digite o código ntuyod e a série rtlda*

Página 1 de 1
RQ-LANALI-H1 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)



Certificada 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/laboratorios/Acreditados.asp

FWFS COMÉRCIO E SERVIÇOS LTDA
NOME FANTASIA: WS DISTRIBUIDORA
CNPJ:27.141.930/0001-11 - TELEFONE: (88)9.94390857
EMAIL:WSDISTRIBUIDORA2017@GMAIL.COM



FORTALEZA(CE), 15/02/2024

FARINHA DE MANDIOCA, 1KG

REI DAVI

ARRAIS DISTRIBUIDORA EIRELI.
Av. Estados Unidos, 2480B – São João – Quixadá - CE
CNPJ: 13.053.505/0001-66

Informação Nutricional:
Porção cada 50g (1/4 xícara)

Quantidade por Porção		% VD (*)
Valor energético	181kcal	9%
Carboidratos	44g	15%
Açúcares Totais	44g	0%
Açúcares Adicionados	0g	0%
Proteínas	0,8g	2%
Gorduras totais	0g	0%
Gorduras saturadas	0g	0%
Gorduras trans	0g	0%
Fibra alimentar	3,2g	13%
Sódio	0mg	0%

(*) % Valores diários com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400KJ.
Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

INGREDIENTES:

Farinha de Mandioca

VALIDADE	12 MESES
LOTE	02

CONSERVAÇÃO

Conservar em local seco e fresco, longe de produtos químicos e com odores fortes.

ANA KAROLINE PALACIO GOMES:60496060309

Assinado de forma digital por ANA
KAROLINE PALACIO GOMES:60496060309
Dados: 2024.02.16 10:43:58 -03'00'

Ana Karoline Palácio Gomes. Nutricionista - CRN11- 10242- Contato: (85)991758126



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 55.281-0

SOLICITANTE

Nome: **FWFS COMERCIO E SERVIÇOS LTDA**

Orçamento: **N.I.**

CNPJ: **27.141.930/0001-11**

Cidade: **Quixadá**

Estado: **CE**

País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Farinha de Mandioca**

Solicitação: **NI**

Marca: **Rei Davi**

Fabricação: **27/01/2024**

Validade: **27/01/2025**

Registro: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **02**

Turno: **NI**

Coletador: **Wagner**

Data coleta: **09/02/2024**

Hora coleta: **11:00**

Temp. coleta: **NI**

Local coleta: **WS Distribuidora**

Integrado: **NI**

Nº SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: **Id. Amostra: 2 - Peso 1 Kg**

DATA E HORA ENTRADA

14/02/2024 10:10

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

Data ensaio: **14/02/2024**

Data conclusão: **15/02/2024**

Data emissão: **15/02/2024**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
FQ071 - pH	5,60	unidade pH	IAL FQ - 2008

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.

* 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 laboratório não é responsável pela coleta, identificação e informações da amostra/Item ensaiado.

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

Data: **16/02/2024 13:19:03**

Responsável Técnica

FÍSICO-QUÍMICA

CRQ/PR 09202319



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 55.280-0

SOLICITANTE

Nome: **FWFS COMERCIO E SERVIÇOS LTDA**
CNPJ: **27.141.930/0001-11**

Cidade: **Quixada** Estado: **CE**

Orçamento: **N.I.**
País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Farinha de Mandioca**

Solicitação: **NI**

Marca: **Rei Davi**

Fabricação: **27/01/2024**

Validade: **27/01/2025**

Registro: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **02**

Turno: **NI**

Coletador: **Wagner**

Data coleta: **09/02/2024**

Hora coleta: **11:00**

Temp. coleta: **NI**

Lugar coleta: **WS Distribuidora**

Integrado: **NI**

Nº SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: **Id. Amostra: 1 - Peso 1 Kg**

DATA E HORA ENTRADA

14/02/2024 10:10

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

NI

Data ensaio: **14/02/2024**

Data conclusão: **15/02/2024**

Data emissão: **15/02/2024**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
N06 Contagem de Coliformes Termotolerantes	< 1.0 x 10¹	UFC/g	AFNOR 01/2-09/89C

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 01/2-09/89C - Coliform Count Plate in Food - MA-MB 0119

* 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 à 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: **16/02/2024 13:18:40**
Responsável Técnica
MICROBIOLOGIA
CRQ/PR 09202017

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validalaudo.lanali.com.br/8288 e digite o código ntuyod e a série b8fdan

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)



Certificada 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:544879590720
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/laboratorios/Acreditados.asp



FWFS COMÉRCIO E SERVIÇOS LTDA
NOME FANTASIA: WS DISTRIBUIDORA
CNPJ:27.141.930/0001-11 - TELEFONE: (88)9.94390857
EMAIL:WSDISTRIBUIDORA2017@GMAIL.COM



FORTALEZA(CE), 15/02/2024

FEIJÃO PRETO, 1KG
KICALDO

KADKIN ALIMENTOS S.A.
AV. Grimaldo Tolaini, 1436 – sala 1 – Barueri -SP
CNPJ:05.456.604/0001-60

Informação Nutricional
Porção cada 60g (1/3 DE XÍCARA)

	Quantidade por Porção	% VD (*)
Valor Energético	177kcal	9%
Carboidratos	35g	12%
Açúcares Totais	0g	0%
Açúcares Adicionados	0g	0%
Proteínas	13g	26%
Gorduras Totais	0,8g	1%
Gorduras Saturadas	0g	0%
Gorduras Trans	0g	0%
Fibra alimentar	13g	53%
Sódio	0mg	0%
Cálcio	4mg	0%
Ferro	6mg	43%

(*) % Valores diários com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400KJ.

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

INGREDIENTES

FEIJÃO DE CORDA - NÃO CONTÉM GLÚTEN, PODE CONTER SOJA.

VALIDADE	12 MESES
LOTE	0124CE2

CONSERVAÇÃO

Conservar em local seco e fresco, longe de produtos químicos e com odores fortes.

ANA KAROLINE PALACIO
GOMES:60496060309

Assinado de forma digital por ANA KAROLINE PALACIO
GOMES:60496060309
Dados: 2024.02.16 10:45:54 -03'00'

Ana Karoline Palácio Gomes. Nutricionista - CRN11- 10242- Contato: (85)991758126



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 55.291-0

SOLICITANTE

Nome: **FWFS COMERCIO E SERVIÇOS LTDA**

Orçamento: **N.I.**

CNPJ: **27.141.930/0001-11**

Cidade: **Quixadá**

Estado: **CE**

País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Feijão Preto**

Solicitação: **NI**

Marca: **Kicaldo**

Fabricação: **15/01/2024**

Validade: **15/07/2024**

Registro: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **0124CF2**

Turno: **NI**

Coletador: **Wagner**

Data coleta: **09/02/2024**

Hora coleta: **11:00**

Temp. coleta: **NI**

Lugar coleta: **WS Distribuidora**

Integrado: **NI**

Nº do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: **Id. Amostra: 12 - Peso 1 KG**

DATA E HORA ENTRADA

14/02/2024 10:10

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

Data ensaio: **14/02/2024**

Data conclusão: **15/02/2024**

Data emissão: **15/02/2024**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
FQ071 - pH	6,21	unidade pH	ISO 2017:1999

Abreviatura:

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

Metodologia(s):

- ISO 2017:1999 Meat and meat products -- Measurement of pH -- 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/ítem ensaiado.

Assinado digitalmente por: CLAUDIA MARIA DA SILVA:499212310

Data: 16/02/2024 13:28:33

Responsável Técnica

FISICO-QUIMICA

CRQ/PR 09202319

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validalaudo.lanali.com.br:8888 e digite o código ntuyot e a série 88fda

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



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 55.290-0

SOLICITANTE

Nome: **FWFS COMERCIO E SERVIÇOS LTDA**

Orçamento: **N.I.**

CNPJ: **27.141.930/0001-11**

Cidade: **Quixada**

Estado: **CE**

País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Feijão Preto**

Solicitação: **NI**

Marca: **Kicaldo**

Fabricação: **15/01/2024**

Validade: **15/07/2024**

Registro: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **0124CF2**

Turno: **NI**

Coletador: **Wagner**

Data coleta: **09/02/2024**

Hora coleta: **11:00**

Temp. coleta: **NI**

Local coleta: **WS Distribuidora**

Integrado: **NI**

Nº SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: **Id. Amostra: 11 - Peso 1 KG**

DATA E HORA ENTRADA

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

14/02/2024 10:10

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

NI

Data ensaio: **14/02/2024**

Data conclusão: **15/02/2024**

Data emissão: **15/02/2024**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
M06 Contagem de Coliformes Termotolerantes	< 1,0 x 10 ¹	UFC/g	AFNOR 01/2-09/89C

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 01/2-09/89C - Coliform Count Plate in Food - MA-MB 0119

* 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 à amostra conforme recebida.

* O cliente é responsável pela coleta, identificação e informações da amostra/Item ensaado.

Assinado digitalmente por: **JHULI APARECIDA MURINELI BAIA:061**

Data: **16/02/2024 13:28:19**

Responsável Técnica

MICROBIOLOGIA

CRO/PR 09202017

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validalaudo.lanali.com.br/8888 e digite o código ntuyol e a série 58fda

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 Internacional Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC) e da Interamerican Accreditation Cooperation (IAAC)

Certificada 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/acreditamento/laboratorios/acreditados.asp



RELATÓRIO DE ENSAIOS

N° 55.286-1

SOLICITANTE

Nome: **FWFS COMERCIO E SERVIÇOS LTDA**

Orçamento: **N.L.**

CNPJ: **27.141.930/0001-11**

Cidade: **Quixadá**

Estado: **CE**

País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Café Torrado e Moido**

Solicitação: **NI**

Marca: **São Braz**

Fabricação: **NI**

Validade: **04/04/2025**

Registro: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **217**

Turno: **NI**

Coletador: **Wagner**

Data coleta: **09/02/2024**

Hora coleta: **11:00**

Temp. coleta: **NI**

Lugar coleta: **WS Distribuidora**

Integrado: **NI**

N° do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: **Id. Amostra: 7 - Peso 250g**

DATA E HORA ENTRADA

14/02/2024 10:10

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

Data ensaio: **14/02/2024**

Data conclusão: **15/02/2024**

Data emissão: **15/02/2024**

RESULTADOS

Errata: (1) - Correção de Dados na Descrição do Produto.

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
M06 Contagem de Coliformes Termotolerantes	< 1,0 x 10 ¹	UFC/g	AFNOR 01/2-09/89C

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 01/2-09/89C - Coliform Count Plate in Food - MA-M5 0119

* 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.

* 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/tem ensaiado.

Assinado digitalmente por: JHULI APAKECIDA MURINELI BAIA:051

Data: 16/02/2024 14:31:55

Responsável Técnica

MICROBIOLOGIA

CRQ/PR 09202017

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

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



RELATÓRIO DE ENSAIOS

N° 55.287-1

SOLICITANTE

Nome: **FWFS COMERCIO E SERVIÇOS LTDA**

Orçamento: **N.L.**

CNPJ: **27.141.930/0001-11**

Cidade: **Quixada**

Estado: **CE**

País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Café Torrado e Moído**

Solicitação: **NI**

Marca: **São Braz**

Fabricação: **NI**

Validade: **04/04/2025**

Registro: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **217**

Turno: **NI**

Coletador: **Wagner**

Data coleta: **09/02/2024**

Hora coleta: **11:00**

Temp. coleta: **NI**

Local coleta: **WS Distribuidora**

Integrado: **NI**

N° do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: **Id. Amostra: 8- Peso 250g**

DATA E HORA ENTRADA

14/02/2024 10:10

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

Data ensaio: **14/02/2024**

Data conclusão: **15/02/2024**

Data emissão: **15/02/2024**

RESULTADOS

Errata: (1) - Correção de Dados na Descrição do Produto.

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
FQ071 - pH	5,49	unidade pH	ISO 2917:1999

Abreviatura:

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

Metodologia(s):

- ISO 2917:1999 Meat and meal products – Measurement of pH – 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:499212310

Data: 16/02/2024 14:32:25

Responsável Técnica

FÍSICO-QUÍMICA

CRQ/PR 09202319

Para validar a assinatura do seu laudo acesse valdelaudo.lanali.com.br/8888 e digite o código ntuyod e a série d0fde

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



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 55.304-0

SOLICITANTE

Nome: **FWFS COMERCIO E SERVIÇOS LTDA**

Orçamento: **N.I.**

CNPJ: **27.141.930/0001-11**

Cidade: **Quixadá**

Estado: **CE**

País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Colorífico**

Solicitação: **NI**

Marca: **Kimimo**

Fabricação: **NI**

Validade: **19/11/2024**

Registro: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **1011019**

Turno: **NI**

Coletor: **Wagner**

Data coleta: **09/02/2024**

Hora coleta: **11:00**

Temp. coleta: **NI**

Lugar coleta: **WS Distribuidora**

Integrado: **NI**

Nº SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: **Id. Amostra: 25 - Peso: 100G**

DATA E HORA ENTRADA

14/02/2024 10:10

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

Data ensaio: **14/02/2024**

Data conclusão: **15/02/2024**

Data emissão: **15/02/2024**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
M06 Contagem de Coliformes Termotolerantes	$< 1.0 \times 10^1$	UFC/g	AFNOR 01/2-09/89C

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 01/2-09/89C - Coliform Count Plate in Food - MA-MB 0119

* 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 à 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: 16/02/2024 13:32:08
Responsavel Técnica
MICROBIOLOGIA
CRQ/PR 09202017

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validalaudo.lanali.com.br/8088 e digite o código rluuzmd e a série rfffta*

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)



Certificada 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/laboratorios/Acreditados.asp

FWFS COMÉRCIO E SERVIÇOS LTDA
NOME FANTASIA: WS DISTRIBUIDORA
CNPJ:27.141.930/0001-11 - TELEFONE: (88)9.94390857
EMAIL:WSDISTRIBUIDORA2017@GMAIL.COM

FORTALEZA(CE), 15/02/2024



FLOCÃO DE MILHO, 500G
SÃO BRAZ

SÃO BRAZ S/A – INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS
BR 230, km 13,2 nº 1211, Parque Esperança, Cabedelo – PA.
CNPJ: 08.811.226/0019-03

Informação Nutricional
Porção 50G (1/2 XÍCARA DE CHÁ)

	Quantidade por Porção	% VD (*)
Valor Energético	170kcal	9%
Carboidratos	38g	13%
Açúcares Totais	0g	0%
Açúcares Adicionados	0g	0%
Proteínas	3,3g	7%
Gorduras Totais	0,7g	1%
Gorduras Saturadas	0,2g	1%
Gorduras Trans	0g	0%
Fibra Alimentar	2,4g	10%
Sódio	3,2mg	0%

(*) % Valores diários com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400KJ.
Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas

INGREDIENTES

Farinha de milho flocada.
ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA.
NÃO CONTÉM GLÚTEN.

VALIDADE	6 MESES
LOTE	06B01

CONSERVAÇÃO

Conservar em local seco e fresco, longe de produtos químicos e com odores fortes.

ANA KAROLINE PALACIO
GOMES:60496060309

Assinado de forma digital por ANA KAROLINE PALACIO
GOMES:60496060309
Dados: 2024.02.16 10:46:23 -03'00'

Ana Karoline Palácio Gomes, Nutricionista/CRN11- 10242- Contata: (85)991758126



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 55.301-0

SOLICITANTE

Nome: **FWFS COMERCIO E SERVIÇOS LTDA**

Orçamento: **N.L.**

CNPJ: **27.141.930/0001-11**

Cidade: **Quixadá**

Estado: **CE**

País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Farinha de Milho Flocada**

Solicitação: **NI**

Marca: **São Braz**

Fabricação: **NI**

Validade: **02/09/2024**

Registro: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **M05**

Turno: **NI**

Coletador: **Wagner**

Data coleta: **09/02/2024**

Hora coleta: **11:00**

Temp. coleta: **NI**

Lugar coleta: **WS Distribuidora**

Integrado: **NI**

Nº do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: **Id. Amostra: 22 - Peso: 500G**

DATA E HORA ENTRADA

14/02/2024 10:10

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

Data ensaio: **14/02/2024**

Data conclusão: **15/02/2024**

Data emissão: **15/02/2024**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
FQ071 - pH	5,67	unidade pH	IAL FQ - 2008

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.

- 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 à amostra conforme recebida.
- O cliente foi responsável pela coleta, identificação e informações da amostra/ítem ensaiado.

Assinado digitalmente por: CLAUDIA MARIA DA SILVA:499212310

Data: 16/02/2024 13:31:20

Responsável Técnica

FÍSICO-QUÍMICA

CRO/PR:09202319

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validalaudo.lanali.com.br:8888 e digite o código **rluzmd** e a série **10100**

Página 1 de 1
RQLANALI-01 Rev 10 - 01/11/20



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 55.300-0

SOLICITANTE

Nome: **FWFS COMERCIO E SERVIÇOS LTDA**

Orçamento: **N.I.**

CNPJ: **27.141.930/0001-11**

Cidade: **Quixadá**

Estado: **CE**

País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Farinha de Milho Flocada**

Solicitação: **NI**

Marca: **São Braz**

Fabricação: **NI**

Validade: **02/09/2024**

Registro: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **M05**

Turno: **NI**

Coletador: **Wagner**

Data coleta: **09/02/2024**

Hora coleta: **11:00**

Temp. coleta: **NI**

Local coleta: **WS Distribuidora**

Integrado: **NI**

Nº de SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: **Id. Amostra: 21 - Peso: 500G**

DATA E HORA ENTRADA

14/02/2024 10:10

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

Data ensaio: **14/02/2024**

Data conclusão: **15/02/2024**

Data emissão: **15/02/2024**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
M06 Contagem de Coliformes Termotolerantes	< 1,0 x 10¹	UFC/g	AFNOR 01/2-08/89C

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 01/2-08/89C - Coliform Count Plate in Food - MA-MB 0119

* 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 à amostra conforme recebida.
* O cliente foi responsável pela coleta, identificação e informações da amostra/Item ensaiado.

Assinado digitalmente por: JHULI APARECIDA MURINELI BATA:081
Data: 16/02/2024 13:31:06
Responsável Técnica
MICROBIOLOGIA
CRO/PR: 09202017

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validalaudo.lanali.com.br:8888 e digite o código ntuznd e a série b8fda

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/laboratorios/acremitados.asp

FWFS COMÉRCIO E SERVIÇOS LTDA

NOME FANTASIA: WS DISTRIBUIDORA

CNPJ: 14.930/0001-11 - TELEFONE: (88)9.94390857

EMAIL: WSDISTRIBUIDORA2017@GMAIL.COM



FORTALEZA(CE), 15/02/2024



FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO

FINNA

M. Dias Branco SA. Industria de Alimentos

Rod. BR 116 KM18 – Eusebio/CE

CNPJ:07.206.816/0001-15

Informação Nutricional:

Porção 50g (1/2 xícara de chá)

	Quantidade por Porção	% VD (*)
Valor Energético	173kcal	8%
Carboidratos	37g	12%
Açúcares Totais	0g	0%
Açúcares Adicionados	0g	0%
Proteínas	4,7g	11%
Gorduras Totais	0,6g	1%
Gorduras Saturadas	0g	0%
Gorduras Trans	0g	0%
Fibra Alimentar	1,2g	6%
Sódio	0mg	0%
Vitamina A	120ug	15%
Vitamina B1	0,18mg	15%
Vitamina B2	0,18mg	15%
Vitamina B3	2,3mg	15%
Vitamina B6	0,2mg	29%
Ferro	2,1mg	15%
Zinco	1,7mg	15%

(*) % Valores diários com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400KJ.

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

INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina b9), Vitaminas (A,B1,B2,B6,PP) e Zinco.

VALIDADE

6 MESES

LOTE

012024

CONSERVAÇÃO

Conservar em local seco e fresco, longe de produtos químicos e com odores fortes.

ANA KAROLINE PALACIO

GOMES:60496060309

Assinado de forma digital por ANA KAROLINE PALACIO

GOMES:60496060309

Dados: 2024.02.16 10:44:32 -03'00'

Ana Karoline Palácio Gomes. CRN11- 10242- Contato: (85)991758126

10

2023
Karoline Palácio
GOMES:60496060309



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 55.303-0

SOLICITANTE

Nome: **FWFS COMERCIO E SERVIÇOS LTDA**

Orçamento: **N.I.**

CNPJ: **27.141.936/0001-11**

Cidade: **Quixada**

Estado: **CE**

País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Farinha de Trigo Tradicional**

Solicitação: **NI**

Marca: **Finna**

Fabricação: **NI**

Validade: **23/07/2024**

Registro: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **011224**

Turno: **NI**

Coletador: **Wagner**

Data coleta: **09/02/2024**

Hora coleta: **11:00**

Temp. coleta: **NI**

Local coleta: **WS Distribuidora**

Integrado: **NI**

Nº SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: **Id. Amostra: 24 - Peso: 1KG**

DATA E HORA ENTRADA

14/02/2024 10:10

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

Data ensaio: **14/02/2024**

Data conclusão: **15/02/2024**

Data emissão: **15/02/2024**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
FQ071 - pH	5,95	unidade pH	IAL FQ - 2008

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.

* 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/tem ensaiada.

Assinado digitalmente por: CLAUDIA MARIA DA SILVA:499212310

Data: 16/02/2024 13:31:53

Responsável Técnica

FÍSICO-QUÍMICA

CRO/PR-09202319

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validalaudo.lanali.com.br:8888 e digite o código ntuzmd e a senha 8888

Página 1 de 1
ROLANALI-01 Rev 10 - 01/11/2022



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 55.302-0

SOLICITANTE

Nome: **FWFS COMERCIO E SERVIÇOS LTDA**

Orçamento: **N.I.**

CNPJ: **27.141.930/0001-11**

Cidade: **Quixada**

Estado: **CE**

País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Farinha de Trigo Tradicional**

Solicitação: **NI**

Marca: **Finna**

Fabricação: **NI**

Validade: **23/07/2024**

Registro: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **011224**

Turno: **NI**

Coletador: **Wagner**

Data coleta: **09/02/2024**

Hora coleta: **11:00**

Temp. coleta: **NI**

Local coleta: **WS Distribuidora**

Integrado: **NI**

Nº de SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: **Id. Amostra: 23 - Peso: 1KG**

DATA E HORA ENTRADA

14/02/2024 10:10

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

NI

Data ensaio: **14/02/2024**

Data conclusão: **15/02/2024**

Data emissão: **15/02/2024**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
M06 Contagem de Coliformes Termotolerantes	< 1,0 x 10¹	UFC/g	AFNOR 01/2-09/89C

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 01/2-09/89C - Coliform Count Plate in Food - MA-MB 0119

* 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/tem ensaiado.

Assinado digitalmente por: **JHULI APARECIDA MURINELI BATA:061**

Data: **16/02/2024 13:31:44**

Responsavel Tecnica

MICROBIOLOGIA

CRO/PR 09202017

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validalaudo.lanali.com.br:8888 e digite o código **rluzmd** e a série **1311**

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)



Certificada 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/acredenciamento/laboratorios/acreditados.asp

FWFS COMÉRCIO E SERVIÇOS LTDA
NOME FANTASIA: WS DISTRIBUIDORA
CNPJ:27.141.930/0001-11 TELEFONE: (88)9.94390857
EMAIL: WSDISTRIBUIDORA2017@GMAIL.COM



FORTALEZA(CE), 15/02/2024



AMIDO DE MILHO, 500G
MAIZENA

Unilever Brasil Industrial LTDA.
Rod. BR 423, S/N, MAGANO -PE
CNPJ: 01.615.814/0044-33

Informação Nutricional:
Porção 20g (1 COLHER DE SOPA)

	Quantidade por Porção	% VD (*)
Valor Energético	70kcal	3%
Carboidratos dos quais,	17g	6%
Açúcares	0 g	0%
Proteínas	0 g	0%
Gorduras Totais	0 g	0%
Gorduras Saturadas	0 g	0%
Gorduras Trans	0 g	**
Fibra alimentar	0 g	0%
Sódio	0 mg	0%

(*) % Valores diários com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400KJ.
Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas

INGREDIENTES

Amido. Não Contém Glúten.

VALIDADE	12 MESES
LOTE	G 7 G

ANA KAROLINE PALACIO
GOMES:60496060309

Assinado de forma digital por ANA
KAROLINE PALACIO GOMES:60496060309
Dados: 2024.02.16 10:37:54 -03'00'

Ana Karoline Palácio Gomes. - Nutricionista CRN11- 10242- Contato: (85)991758126



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 55.299-0

SOLICITANTE

Nome: **FWFS COMERCIO E SERVIÇOS LTDA**

Orçamento: **N.L**

CNPJ: **27.141.930/0001-11**

Cidade: **Quixada**

Estado: **CE**

País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Amido de Milho**

Solicitação: **NI**

Marca: **Maizena**

Fabricação: **NI**

Validade: **06/03/2025**

Registro: **NI**

Lote: **NI**

Lote: **G7G**

Turno: **NI**

Coletador: **Wagner**

Data coleta: **09/02/2024**

Hora coleta: **11:00**

Temp. coleta: **NI**

Lugar coleta: **WS Distribuidora**

Integrado: **NI**

Nº do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: **Id. Amostra: 20 - Peso: 500G**

DATA E HORA ENTRADA

14/02/2024 10:10

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

Data ensaio: **14/02/2024**

Data conclusão: **15/02/2024**

Data emissão: **15/02/2024**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
FQ071 - pH	5,00	unidade pH	IAL FQ - 2008

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.

* 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/tem ensaiado.

Assinado digitalmente por: **CLAUDIA MARIA DA SILVA:498212310**

Data: **16/02/2024 13:30:53**

Responsável Técnica

FÍSICO-QUÍMICA

CRQ/PR 09202319

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validalaudo.lanali.com.br/8588 e digite o código r4uyot e a série RfIda

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



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 55.298-0

SOLICITANTE

Nome: **FWFS COMERCIO E SERVIÇOS LTDA**

Orçamento: **N.L.**

CNPJ: **27.141.930/0001-11**

Cidade: **Quixada**

Estado: **CE**

País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Amido de Milho**

Solicitação: **NI**

Marca: **Maizena**

Fabricação: **NI**

Validade: **06/03/2025**

Registro: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **G7G**

Turno: **NI**

Coletador: **Wagner**

Data coleta: **09/02/2024**

Hora coleta: **11:00**

Temp. coleta: **NI**

Lugar coleta: **WS Distribuidora**

Integrado: **NI**

Nº do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: **Id. Amostra: 19 - Peso: 500G**

DATA E HORA ENTRADA

14/02/2024 10:10

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

Data ensaio: **14/02/2024**

Data conclusão: **15/02/2024**

Data emissão: **15/02/2024**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
M08 Contagem de Coliformes Termotolerantes	< 1.0 x 10¹	UFC/g	AFNOR 01/2-09/89C

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 01/2-09/89C - Coliform Count Plate In Food - MA-MB 0119

* 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:081**
Data: **16/02/2024 13:30:41**
Responsável Técnica
MICROBIOLOGIA
CRQ/PR 09202017

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validalaudo.lanali.com.br:8888 e digite o código ntuyot e a série h8fda=

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 Internacional Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC) e da Interamerican Accreditation Cooperation (IAAC)



Certificada 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/acreditamento/laboratorios/acreditados.asp

FWFS COMÉRCIO E SERVIÇOS LTDA
NOME FANTASIA: WS DISTRIBUIDORA
CNPJ:27.141.930/0001-11 - TELEFONE: (88)9-94390857
EMAIL:WSDISTRIBUIDORA2017@GMAIL.COM



FORTALEZA(CE), 15/02/2024



MASSA ALIMENTÍCIA DE ARROZ, ZERO GLÚTEN, 500G.

URBANO

Urbano Agroindustrial
Rodovia BR-290 km 420 Bairro Rodovia, meleiro -SC
CNPJ:84.432.111/0001-67

Informação Nutricional

Porção cada 80g

	Quantidade por Porção	% VD (*)
Valor Energético	285kcal	14%
Carboidratos	62g	21%
Proteínas	5,8g	8%
Gorduras Totais, das quais	1,7g	3%
Gorduras Saturadas	0g	3%
Gorduras Trans	0g	**
Fibra alimentar	0,8g	3%
Sódio	0mg	0%

(*) % Valores diários com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400KJ.
Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

INGREDIENTES

Farinha de arroz, corantes naturais: cúrcuma e urucum, e emulsificante E471.

VALIDADE	10 meses
LOTE	09M11301023C

CONSERVAÇÃO

Conservar em local seco e fresco, longe de produtos químicos e com odores fortes.

ANA KAROLINE PALACIO GOMES:60496060309

Assinado de forma digital por ANA KAROLINE PALACIO GOMES:60496060309
Dados: 2024.02.16 10:49:41 -03'00'

Handwritten marks: a blue 'P' and a blue 'N'.



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 55.297-0

SOLICITANTE

Nome: FWFS COMERCIO E SERVIÇOS LTDA

Orçamento: N.I.

CNPJ: 27.141.930/0001-11

Cidade: Quixada

Estado: CE

País: Brasil

DADOS DA AMOSTRA

Produto: Macarrão Parafuso - Zero Gluten

Solicitação: NI

Marca: Urbano

Fabricação: NI

Validade: 30/10/2024

Registro: NI

Lacre: NI

Lote: 09M113010236

Turno: NI

Coletador: Wagner

Data coleta: 09/02/2024

Hora coleta: 11:00

Temp. coleta: NI

Lugar coleta: WS Distribuidora

Integrado: NI

Nº do SIF/ER: NI

Informações adicionais: Id. Amostra: 18 - Peso: 500G

DATA E HORA ENTRADA

14/02/2024 10:10

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

NI

Data ensaio: 14/02/2024

Data conclusão: 15/02/2024

Data emissão: 15/02/2024

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
FQ071 - pH	6,02	unidade pH	IAL FQ - 2008

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.

* 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 à 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: 16/02/2024 13:30:31

Responsável Técnica

FÍSICO-QUÍMICA

CRQ/PR 09202319

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validalaudo.lanali.com.br:8888 e digite o código nãuyol e a série d9fda=

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



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 55.296-0

SOLICITANTE

Nome: **FWFS COMERCIO E SERVIÇOS LTDA**

Orçamento: **N.L.**

CNPJ: **27.141.930/0001-11**

Cidade: **Quixadá**

Estado: **CE**

País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Macarrão Parafuso - Zero Gluten**

Solicitação: **NI**

Marca: **Urbano**

Fabricação: **NI**

Validade: **30/10/2024**

Registro: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **09M113010236**

Turno: **NI**

Coletador: **Wagner**

Data coleta: **09/02/2024**

Hora coleta: **11:00**

Temp. coleta: **NI**

Lugar coleta: **WS Distribuidora**

Integrado: **NI**

Nº do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: **Id. Amostra: 17 - Peso: 500G**

DATA E HORA ENTRADA

14/02/2024 10:10

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

Data ensaio: **14/02/2024**

Data conclusão: **15/02/2024**

Data emissão: **15/02/2024**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
M06 Contagem de Coliformes Termotolerantes	< 1,0 x 10¹	UFC/g	AFNOR 01/2-09/89C

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 01/2-09/89C - Coliform Count Plate in Food - MA-MB 0119

* 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/tem ensaado.

Assinado digitalmente por: **JHULI APARECIDA MURINELI BATA:060**

Data: **16/02/2024 13:30:13**

Responsável Técnica

MICROBIOLOGIA

CRQ/PR 09202017

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validalaudo.lanali.com.br/8888 e digite o código nluycf e a série z8lde*

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)



Certificada 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/acreditacao/laboratorios/acreditados.asp

FWFS COMÉRCIO E SERVIÇOS LTDA
NOME FANTASIA: WS DISTRIBUIDORA
CNPJ:27.141.930/0001-11 - TELEFONE: (88)9.94390857
EMAIL:WSDISTRIBUIDORA2017@GMAIL.COM



FORTALEZA(CE), 15/02/2024



AVEIA EM FLOCOS FINOS, 170G
NUTRY

Nutritional AS indústria e comércio de alimentos.
São José dos Pinhais –PR.
Rua Marcelino Nogueira, 1.182.
CNPJ:76.633.890/0026-99

Informação Nutricional:
Porção 30g (3 colheres de sopa)

Quantidade por Porção		% VD (*)
Valor Energético	107 kcal	5%
Carboidratos	17g	6%
Açúcares	0 g	**
Proteínas	5,1g	7%
Gorduras Totais	2,1g	4%
Gorduras Saturadas	0,4g	2%
Gorduras Trans	0 g	**
Fibra Alimentar	3,3	13%
Sódio	0 mg	0%

(*) % Valores diários com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400KJ.
Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

INGREDIENTES

AVEIA EM FLOCOS FINOS

VALIDADE	10 meses
LOTE	N40708310600232

CONSERVAÇÃO

Conservar em local limpo e seco. Após aberto consumir em até 30 dias.

ANA KAROLINE PALACIO
GOMES:60496060309

Assinado de forma digital por ANA
KAROLINE PALACIO GOMES:60496060309
Dados: 2024.02.16 10:42:02 -03'00'



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 55.317-0

SOLICITANTE

Nome: **FWFS COMERCIO E SERVIÇOS LTDA**

Orçamento: **N.I.**

CNPJ: **27.141.930/0001-11**

Cidade: **Quixada**

Estado: **CE**

País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Avela em Flocos Finos**

Solicitação: **NI**

Marca: **Nutry**

Fabricação: **NI**

Validade: **08/2024**

Registro: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **N40798310600232**

Turno: **NI**

Coletador: **Wagner**

Data coleta: **09/02/2024**

Hora coleta: **11:00**

Temp. coleta: **NI**

L. coleta: **WS Distribuidora**

Integrado: **NI**

Nº do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: **Id. Amostra: 38 - Peso: 170G**

DATA E HORA ENTRADA

14/02/2024 10:10

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

NI

Data ensaio: **14/02/2024**

Data conclusão: **15/02/2024**

Data emissão: **15/02/2024**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
FQ071 - pH	5,88	unidade pH	IAL FQ - 2008

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.

* 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: **16/02/2024 13:35:09**

Responsável Técnica

FÍSICO-QUÍMICA

CRO/PR 09202319

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validalaudo.lanali.com.br:8080 e digite o código ntuzml e a série d8fda

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



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 55.316-0

SOLICITANTE

Nome: **FWFS COMERCIO E SERVIÇOS LTDA**

Orçamento: **N.I.**

CNPJ: **27.141.930/0001-11**

Cidade: **Quixada**

Estado: **CE**

País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Aveia em Flocos Finos**

Solicitação: **NI**

Marca: **Nutry**

Fabricação: **NI**

Validade: **08/2024**

Registro: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **N40708310600232**

Turno: **NI**

Coletador: **Wagner**

Data coleta: **09/02/2024**

Hora coleta: **11:00**

Temp. coleta: **NI**

Lugar coleta: **WS Distribuidora**

Integrado: **NI**

Nº do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: **Id. Amostra: 37 - Peso: 170G**

DATA E HORA ENTRADA

14/02/2024 10:10

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

NI

Data ensaio: **14/02/2024**

Data conclusão: **15/02/2024**

Data emissão: **15/02/2024**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
M06 Contagem de Coliformes Termotolerantes	< 1,0 x 10¹	UFC/g	AFNOR 01/2-09/89C

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 01/2-09/89C - Coliform Count Plate in Food - MA-MB 0119

* 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 à amostra conforme recebida.
* O cliente foi responsável pela coleta, identificação e informações da amostra/Item ensaiado.

Assinado digitalmente por: **JHULI APARECIDA MURINELI BATA:061**
Data: **16/02/2024 13:34:55**
Responsavel Técnica
MICROBIOLOGIA
CRQ/PR 09202017

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validalaudo.lanali.com.br:8888 e digite o código rtuzml e a série z8fda. Página 1 de 1
RO-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 Internacional Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC) e da Interamerican Accreditation Cooperation (IAAC)



Certificada 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/laboratorios/Acreditados.asp

FWFS COMÉRCIO E SERVIÇOS LTDA
NOME FANTASIA: WS DISTRIBUIDORA
CNPJ:27.141.930/0001-11 - TELEFONE: (88)9.94390857
EMAIL:WSDISTRIBUIDORA2017@GMAIL.COM



FORTALEZA(CE), 15/02/2024



ARROZ – TIPO 1, BRANCO, 1KG

MAIORAL

CORADINI ALIMENTOS LTDA.
Av. Santa Tecla, 5000- BAGÉ – RS.
CNPJ:87.675/0001-03

Informação Nutricional:
Porção cada 50g (1/4 DE XÍCARA)

Quantidade por Porção		% VD (*)
Valor Energético	179kcal	9%
Carboidratos	39g	13%
Açúcares Totais	0g	0%
Açúcares Adicionados	0g	0%
Proteínas	3,6g	7%
Gorduras Totais, das quais	0g	0%
Gorduras Saturadas	0g	0%
Gorduras Trans	0g	0%
Fibra alimentar	0,8g	3%
Sódio	0g	0%

(*) % Valores diários com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400KJ.
Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

INGREDIENTES

ARROZ.

VALIDADE	12 meses
LOTE	50 – 23MAI

CONSERVAÇÃO

Conservar em local seco e fresco, longe de produtos químicos e com odores fortes.

ANA KAROLINE PALACIO
GOMES:60496060309

Assinado de forma digital por ANA KAROLINE PALACIO
GOMES:60496060309
Dados: 2024.02.16 10:38:26 -03'00'

Ana Karoline Palácio Games. Nutricionista - CRN11/10242 – Contato: (85)991758126



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 55.313-0

SOLICITANTE

Nome: **FWFS COMERCIO E SERVIÇOS LTDA**

Orçamento: **N.I.**

CNPJ: **27.141.936/0001-11**

Cidade: **Quixada**

Estado: **CE**

País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Arroz Branco**

Solicitação: **NI**

Marca: **Maioral**

Fabricação: **13/12/2023**

Validade: **13/12/2024**

Registro: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **50-23 MA11**

Turno: **NI**

Coletador: **Wagner**

Data coleta: **09/02/2024**

Hora coleta: **11:00**

Temp. coleta: **NI**

Lugar coleta: **WS Distribuidora**

Integrado: **NI**

Nº do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: **Id. Amostra: 34 - Peso: 1KG**

DATA E HORA ENTRADA

14/02/2024 10:10

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

NI

Data ensaio: **14/02/2024**

Data conclusão: **15/02/2024**

Data emissão: **15/02/2024**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
PQ071 - pH	6,13	unidade pH	IAL FO - 2008

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.

- 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: **16/02/2024 13:34:14**

Responsavel Tecnica

FISICO-QUIMICA

CRQ/PR 09202319



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 55.312-0

SOLICITANTE

Nome: **FWFS COMERCIO E SERVIÇOS LTDA**

Orçamento: **N.I.**

CNPJ: **27.141.930/0001-11**

Cidade: **Quixada**

Estado: **CE**

País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Arroz Branco**

Solicitação: **NI**

Marca: **Maioral**

Fabricação: **13/12/2023**

Validade: **13/12/2024**

Registro: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **50-23 MA11**

Turno: **NI**

Coletador: **Wagner**

Data coleta: **09/02/2024**

Hora coleta: **11:00**

Temp. coleta: **NI**

Lugar coleta: **WS Distribuidora**

Integrado: **NI**

Nº do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: **Id. Amostra: 33 - Peso: 1KG**

DATA E HORA ENTRADA

14/02/2024 10:10

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

Data ensaio: **14/02/2024**

Data conclusão: **15/02/2024**

Data emissão: **15/02/2024**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
M06 Contagem de Coliformes Termotolerantes	$< 1.0 \times 10^1$	UFC/g	AFNOR 01/2-09/89C

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 01/2-09/89C - Coliform Count Plate in Food - MA-MB 0119

* 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: **16/02/2024 13:34:01**
Responsavel Tecnica
MICROBIOLOGIA
CRQ/PR 09202017

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validalaudo.lanali.com.br/8888 e digite o código ntuzm1 e a série jBlda=

Página 1 de 1

RQ-LANALI-11 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)



Certificada 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/cr/credenciamento/laboratorios/credenciados.aspx

FWFS COMÉRCIO E SERVIÇOS LTDA
NOME FANTASIA: WS DISTRIBUIDORA
CNPJ:27.141.930/0001-11 - TELEFONE: (88)9.94390857
EMAIL:WSDISTRIBUIDORA2017@GMAIL.COM



FORTALEZA(CE), 15/02/2024

AÇUCAR CRISTAL, 1KG

CAETÉ

USINA CAETÉ S/A.

São Miguel dos Campos – AL, S/N – ZONA RURAL

CNPJ: 12.282.034/0002-86

Informação Nutricional

Porção cada 5g (1c. de chá)

Quantidade por Porção		% VD (*)
Valor Energético	20kcal	1%
Carboidratos	5g	1,7%
Açúcares Totais	5g	1,7%
Açúcares Adicionados	0g	0%
Proteínas	0g	0%
Gorduras Totais, das quais	0g	0%
Gorduras Saturadas	0g	0%
Gorduras Trans	0g	0%
Fibra alimentar	0g	0%
Sódio	0mg	0%

(*) % Valores diários com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400KJ.

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

INGREDIENTES

Açúcar Cristal

VALIDADE	24 meses
LOTE	21

CONSERVAÇÃO

Conservar em local seco e fresco, longe de produtos químicos e com odores fortes.

ANA KAROLINE PALACIO
GOMES:60496060309

Assinado de forma digital por ANA KAROLINE PALACIO
GOMES:60496060309
Dados: 2024.02.16 10:36:39 -03'00'

Ana Karoline Palácio Gomes. – Nutricionista CRN11- 10242– Contato: (85)991758126



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 55.310-0

SOLICITANTE

Nome: **FWFS COMERCIO E SERVIÇOS LTDA**

Orçamento: **N.L.**

CNPJ: **27.141.930/0001-11**

Cidade: **Quixadá**

Estado: **CE**

País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Açúcar Cristal**

Solicitação: **NI**

Marca: **Caeté**

Fabricação: **09/12/2023**

Validade: **2 Anos**

Registro: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **2202312891**

Turno: **NI**

Coletador: **Wagner**

Data coleta: **09/02/2024**

Hora coleta: **11:00**

Temp. coleta: **NI**

Lugar coleta: **WS Distribuidora**

Integrado: **NI**

Nº do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: **Id. Amostra: 31 - Peso: 1 KG**

DATA E HORA ENTRADA

14/02/2024 10:10

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

Data ensaio: **14/02/2024**

Data conclusão: **15/02/2024**

Data emissão: **15/02/2024**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
M06 Contagem de Coliformes Termotolerantes	< 1,0 x 10 ¹	UFC/g	AFNOR 01/2-09/89C

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 01/2-09/89C - Coliform Count Plate in Food - MA-MB 0119

* 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 à amostra conforme recebida.
* O cliente foi responsável pela coleta, identificação e informações da amostra/ítem ensaiado.

Assinado digitalmente por: **JHULI APARECIDA MURINELI BATA-061**
Data: **16/02/2024 13:33:31**
Responsável Técnica
MICROBIOLOGIA
CRQ/PR 09202017

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validalaudo.lanali.com.br/8888 e digite o código rtuzmt e a série bñfda*

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



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 55.311-0

SOLICITANTE

Nome: **FWFS COMERCIO E SERVIÇOS LTDA**

Orçamento: **N.I.**

CNPJ: **27.141.930/0001-11**

Cidade: **Quixada**

Estado: **CE**

País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Açúcar Cristal**

Solicitação: **NI**

Marca: **Caeté**

Fabricação: **09/12/2023**

Validade: **2 Anos**

Registro: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **2202312891**

Turno: **NI**

Coletador: **Wagner**

Data coleta: **09/02/2024**

Hora coleta: **11:00**

Temp. coleta: **NI**

Lugar coleta: **WS Distribuidora**

Integrado: **NI**

Nº do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: **Id. Amostra: 32 - Peso: 1 KG**

DATA E HORA ENTRADA

14/02/2024 10:10

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

NI

Data ensaio: **14/02/2024**

Data conclusão: **15/02/2024**

Data emissão: **15/02/2024**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
FQ071 - pH	5,97	unidade pH	ISO 2917:1998

Abreviatura:

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

Metodologia(s):

- ISO 2917:1998 Meat and meat products – Measurement of pH – 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/tem ensaiado.

Assinado digitalmente por: **CLAUDIA MARIA DA SILVA:489212310**

Data: **16/02/2024 13:33:41**

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)



Certificada 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/acredenciamento/laboratorios/Acreditados.asp

FWFS COMÉRCIO E SERVIÇOS LTDA
NOME FANTASIA: WS DISTRIBUIDORA
CNPJ:27.141.930/0001-11 - TELEFONE: (88)9.94390857
EMAIL:WSOISTRIBUIDORA2017@GMAIL.COM



FORTALEZA(CE), 15/01/2024



ARROZ – TIPO 1, PARBOILIZADO, 1KG

MAIORAL

CORADINI ALIMENTOS LTDA,
Av. Santa Tecla, 5000- BAGÊ – RS.
CNPJ:87.675/0001-03

Informação Nutricional:
Porção cada 50g (1/4 DE XÍCARA)

Quantidade por Porção		% VD (*)
Valor Energético	179kcal	9%
Carboidratos	39g	13%
Açúcares Totais	0g	0%
Açúcares Adicionados	0g	0%
Proteínas	3,6g	7%
Gorduras Totais, das quais	0g	0%
Gorduras Saturadas	0g	0%
Gorduras Trans	0g	0%
Fibra alimentar	0,8g	3%
Sódio	0g	0%

(*) % Valores diários com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400KJ.
Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

INGREDIENTES

ARROZ.

VALIDADE	12 meses
LOTE	37- 23MAIP

CONSERVAÇÃO

Conservar em local seco e fresco, longe de produtos químicos e com odores fortes.

ANA KAROLINE PALACIO
GOMES:60496060309

Assinado de forma digital por ANA KAROLINE PALACIO
GOMES:60496060309
Dados: 2024.02.16 10:39:53 -03'00'



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 55.309-0

SOLICITANTE

Nome: **FWFS COMERCIO E SERVIÇOS LTDA**

Orçamento: **N.L.**

CNPJ: **27.141.930/0001-11**

Cidade: **Quixada**

Estado: **CE**

País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Arroz Parbolizado**

Solicitação: **NI**

Marca: **Maioral**

Fabricação: **15/09/2023**

Validade: **15/09/2024**

Registro: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **3723MAIP**

Turno: **NI**

Coletador: **Wagner**

Data coleta: **09/02/2024**

Hora coleta: **11:00**

Temp. coleta: **NI**

Lugar coleta: **WS Distribuidora**

Integrado: **NI**

Nº do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: **Id. Amostra: 30 - Peso: 1KG**

DATA E HORA ENTRADA

14/02/2024 10:10

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

Data ensaio: **14/02/2024**

Data conclusão: **15/02/2024**

Data emissão: **15/02/2024**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
FQ071 - pH	5,80	unidade pH	IAL FQ - 2008

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.

* 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 à amostra conforme recebida.

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

Assinado digitalmente por: CLAUDIA MARIA DA SILVA:499212310.

Data: 16/02/2024 13:33:19

Responsável Técnica

FÍSICO-QUÍMICA

CRQ/PR 09202319



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 55.308-0

SOLICITANTE

Nome: **FWFS COMERCIO E SERVIÇOS LTDA**

Orçamento: **N.I.**

CNPJ: **27.141.930/0001-11**

Cidade: **Quixada**

Estado: **CE**

País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Arroz Parbolizado**

Solicitação: **NI**

Marca: **Maioral**

Fabricação: **15/09/2023**

Validade: **15/09/2024**

Registro: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **3723MAIP**

Turno: **NI**

Coletador: **Wagner**

Data coleta: **09/02/2024**

Hora coleta: **11:00**

Temp. coleta: **NI**

Lugar coleta: **WS Distribuidora**

Integrado: **NI**

Nº do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: **Id. Amostra: 29 - Peso: 1KG**

DATA E HORA ENTRADA

14/02/2024 10:10

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

NI

Data ensaio: **14/02/2024**

Data conclusão: **15/02/2024**

Data emissão: **15/02/2024**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
M06 Contagem de Coliformes Termotolerantes	< 1.0 x 10 ³	UFC/g	AFNOR 01/2-09/89C

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 01/2-09/89C - Coliform Count Plate in Food - MA-MB 0119

- * 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: **16/02/2024 13:33:08**

Responsável Técnica

MICROBIOLOGIA

CRQ/PR 09202017

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validalaudo.lanali.com.br/8888 e digite o código ntuzmi e a série hbftd=

Página 1 de 1
RQ-LANALI-11 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)



Certificada 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/acreditamento/laboratorios/acreditados.asp

FWFS COMÉRCIO E SERVIÇOS LTDA
NOME FANTASIA: WS DISTRIBUIDORA
CNPJ:27.141.930/0001-11 - TELEFONE: (88)9.94390857
EMAIL:WSDISTRIBUIDORA2017@GMAIL.COM



FORTALEZA(CE), 15/02/2024

MACARRÃO PARAFUSO, 400G
FORTALEZA

M. Dias Branco S.A Indústria e Comércio de Alimentos.
Rodovia BR 116, KM 18- Eusébio-CE
CNPJ: 07.206.816/0001-15

Informação Nutricional:
Porção 28G (1 PRATO)

	Quantidade por Porção	% VD (*)
Valor Energético	99kcal	5%
Carboidratos	20g	7%
Açúcares Totais	0g	0%
Açúcares Adicionados	0g	0%
Proteínas	3,4g	7%
Gorduras Totais	0,6g	1%
Gorduras Saturadas	0g	0%
Gorduras Trans	0g	0%
Gord. Monoinsaturada	0g	0%
Gord. Poli-insaturada	0g	0%
Colesterol	0g	0%
Fibra Alimentar	0,6g	2%
Sódio	0mg	0%

(*) % Valores diários com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400KJ.

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

INGREDIENTES:

Sêmola de trigo com ferro e ácido fólico e corantes: urucum e cúrcuma.
CONTÉM GLÚTEN.

VALIDADE	8 MESES
LOTE	B34123M02 2

CONSERVAÇÃO

Conservar em local seco e fresco, longe de produtos químicos e com odores fortes.

ANA KAROLINE PALACIO
GOMES:60496060309

Assinado de forma digital por ANA KAROLINE PALACIO
GOMES:60496060309
Dados: 2024.02.16 10:46:55 -03'00'

Ana Karoline Palácio Gomes. Nutricionista- CRN11- 10242- Contato: (85)991758126



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 55.307-0

SOLICITANTE

Nome: **FWFS COMERCIO E SERVIÇOS LTDA**

Orçamento: **N.I.**

CNPJ: **27.141.930/0001-11**

Cidade: **Quixadá**

Estado: **CE**

País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Macarrão Parafuso**

Solicitação: **NI**

Marca: **Fortaleza**

Fabricação: **NI**

Validade: **06/12/2024**

Registro: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **B34123M022**

Turno: **NI**

Coletador: **Wagner**

Data coleta: **09/02/2024**

Hora coleta: **11:00**

Temp. coleta: **NI**

Coleta: **WS Distribuidora**

Integrado: **NI**

Nº do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: **Id. Amostra: 28 - Peso: 400G**

DATA E HORA ENTRADA

14/02/2024 10:10

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

Data ensaio: **15/02/2024**

Data conclusão: **15/02/2024**

Data emissão: **15/02/2024**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
FQ071 - pH	5,88	unidade pH	IAL FQ - 2008

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.

* 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 à 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: 16/02/2024 13:32:48

Responsável Técnica

FÍSICO-QUÍMICA

CRQ/PR 09202319

Página 1 de 1

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validalaudo.lanali.com.br/8585 e digite o código nãuzmd e a série d85da=

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



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 55.306-0

SOLICITANTE

Nome: **FWFS COMERCIO E SERVIÇOS LTDA**

Orçamento: **N.I.**

CNPJ: **27.141.930/0001-11**

Cidade: **Quixada**

Estado: **CE**

País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Macarrão Parafuso**

Solicitação: **NI**

Marca: **Fortaleza**

Fabricação: **NI**

Validade: **06/12/2024**

Registro: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **B34123M022**

Turno: **NI**

Coletador: **Wagner**

Data coleta: **09/02/2024**

Hora coleta: **11:00**

Temp. coleta: **NI**

Lugar coleta: **WS Distribuidora**

Integrado: **NI**

Nº do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: **Id. Amostra: 27 - Peso: 400G**

DATA E HORA ENTRADA

14/02/2024 10:10

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

Data ensaio: **14/02/2024**

Data conclusão: **15/02/2024**

Data emissão: **15/02/2024**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
M06 Contagem de Coliformes Termotolerantes	< 1,0 x 10¹	UFC/g	AFNOR 01/2-09/89C

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 01/2-09/89C - Coliform Count Plate in Food - MA-MB 0110

* 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 à amostra conforme recebida.
* O cliente foi responsável pela coleta, identificação e informações da amostra/Item ensaiado.

Assinado digitalmente por: **JHULI APARECIDA MUXINELI BAIA:061**
Data: **16/02/2024 13:32:35**
Responsável Técnica
MICROBIOLOGIA
CRQ/PR 09202017

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validalaudo.lanali.com.br:8888 e digite o código r4uzmd e a série z8fida=

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)



Certificada de Acreditação

Acreditação nº CRL 0628

Acreditação Inicial: 11/06/2013

LANALL - 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/laboratorios/acreitados.asp

FWFS COMÉRCIO E SERVIÇOS LTDA
NOME FANTASIA: WS DISTRIBUIDORA
CNPJ:27.141.930/0001-11 - TELEFONE: (88)9.94390857
EMAIL:WSDISTRIBUIDORA2017@GMAIL.COM

FORTALEZA(CE), 15/02/2024



COLORÍFICO SEM SAL, 100G
KIMIMO

Três corações Alimentos S.A.
Av. Industrial Dehuel Vieira Diniz, 4671 – Bairro Santa Júlia
Mossoró RN/BRASIL.
CNPJ: 63.310.411/0026-51

Informação Nutricional

Porção cada 5g (1c. de chá)

	Quantidade por Porção	% VD (*)
Valor Energético	17kcal	1%
Carboidratos	3,6g	1%
Açúcares Totais	0g	0
Proteínas	0,4g	0
Gorduras Totais	0,1g	1%
Gorduras Saturadas	0g	0
Gorduras Trans	0g	0
Fibra alimentar	0,3g	1%

(*) % Valores diários com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400KJ.
Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas

INGREDIENTES

Fubá de milho.
ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA
Não contém glúten

VALIDADE	12 meses
LOTE	1011019

CONSERVAÇÃO

Conservar em local seco e fresco, longe de produtos químicos e com odores fortes.

ANA KAROLINE PALACIO
GOMES:60496060309

Assinado de forma digital por ANA KAROLINE
PALACIO GOMES:60496060309
Dados: 2024.02.16 10:43:20 -03'00'

Ana Karoline Palácio Gomes - Nutricionista - CRN11- 10242- Contato: (85)991758126



RELATÓRIO DE ENSAIOS

N° 55.305-0

SOLICITANTE

Nome: **FWFS COMERCIO E SERVIÇOS LTDA**

Orçamento: **N.L.**

CNPJ: **27.141.930/0001-11**

Cidade: **Quixadá**

Estado: **CE**

País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Colorífico**

Solicitação: **NI**

Marca: **Kimimo**

Fabricação: **NI**

Validade: **19/11/2024**

Registro: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **1011019**

Turno: **NI**

Coletador: **Wagner**

Data coleta: **09/02/2024**

Hora coleta: **11:00**

Temp. coleta: **NI**

Local coleta: **WS Distribuidora**

Integrado: **NI**

N° do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: **Id. Amostra: 26- Peso: 100G**

DATA E HORA ENTRADA

14/02/2024 10:10

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

Data ensaio: **14/02/2024**

Data conclusão: **15/02/2024**

Data emissão: **15/02/2024**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
FQ071 - pH	5,91	unidade pH	ISO 2017:1999

Abreviatura:

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

Metodologia(s):

- ISO 2017:1999 Meat and meat products -- Measurement of pH -- 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/ítem ensaiado.

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

Data: **16/02/2024 13:32:18**

Responsável Técnica

FISICO-QUIMICA

CRO/PR 09202319

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validalaudo.lanali.com.br:8888 e digite o código ntuzmd e a série v6fda-

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