

PARECER TÉCNICO 010-2024

Município: Quixeramobim-CE
Pregão Eletrônico: 14.12200123-PERP
Data da análise: 28/02/2024

De acordo com os prazos estabelecidos no Edital do Pregão Eletrônico: 1412200123-PERP, no dia 27 de fevereiro de 2024, **FORAM ENTREGUES AS AMOSTRAS PARA ANÁLISE** na Secretaria de Educação, Ciência, Tecnologia e

FWFS COMÉRCIO E SERVIÇO LTDA, CNPJ Nº: 27.141.930/0001-11, referente ao **LOTE 3**, com seus respectivos itens que segue a análise e o julgamento:

ITEM	PRODUTOS	APRESENTAÇÃO	MARCA	AVALIAÇÃO	OBSERVAÇÃO
1	Biscoito Tipo Cream Cracker	Pacote	Supradely	APROVADO	----
2	Biscoito Tipo Cream Cracker Integral	Pacote	Estrela	APROVADO	----
3	Biscoito Tipo Maria	Pacote	Supradely	APROVADO	----
4	Biscoito Tipo Maizena Integral	Pacote	Marilan	REPROVADO	Amostra divergente do requisitado no edital
5	Biscoito Tipo Sequilho	Pacote	Nazinha	APROVADO	----
6	Pão Tipo Francês	Kg	Perpetuo socorro	APROVADO	----
7	Pão Massa Fina	Pacote	Perpetuo socorro	APROVADO	----

Quixeramobim-CE, 29 de fevereiro de 2024

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: 0493

Francisca Isabel de Lima Barbosa

Francisca Isabel de Lima Barbosa
Membro do CAE

b

k



Item 1 - Biscoito Tipo Cream Cracker



Item 2 - Biscoito Tipo Cream Cracker Integral

Handwritten mark or signature.



Item 3 - Biscoito Tipo Maria



Item 4 - Biscoito Tipo Maria Integral



Item 5- Biscoito Tipo Sequilho

Handwritten marks at the bottom right of the page, including a circled '10' and a signature.



Item 6- Pão Tipo Francês



Item 7- Pão Massa Fina.

6

2

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



BISCOITO CREAM CRACKER, 350G
SUPRADELY

PETYAN INDÚSTRIA DE ALIMENTOS LTDA
Av. Governador Otávio Mangabeira, 1905 – Mandacarú/BA
CNPJ: 14.986.335/0001-35

Informação Nutricional

Porção 30g (06 Biscoitos)

Quantidade por Porção		% VD (*)
Valor Energético	90kcal	5%
Carboidratos	16g	5%
Açúcares Totais	0,3g	0%
Açúcares Adicionados	0,2g	0%
Proteínas	2g	4%
Gorduras Totais	2g	3%
Gorduras Saturadas	0,7g	4%
Gorduras Trans	0g	**
Fibra Alimentar	0,5g	2%
Sódio	157mg	8%

(*) % 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, GORDURA VEGETAL (SOJA*, PALMA), AÇÚCAR INVERTIDO, AMIDO DE MILHO*, SAL, AÇUCAR, FERMENTO BIOLÓGICO, FERMENTO QUÍMICO BICARBONATO DE SÓDIO (INS 500ii), ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO (INS 270), AROMATIZANTE, MELHORADORES DE FARINHA PROTEASE (INS 1101i).

VALIDADE	12 MESES
LOTE	322

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: 2024.02.23 11:26:49 -03'00'

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

Karoline Palácio
NUTRICIONISTA



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 55.673-0

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: **Cream Cracker Tradicional**

Solicitação: **NI**

Marca: **Supradely**

Fabricação: **NI**

Validade: **18/11/2024**

Registro: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **322**

Turno: **NI**

Coletador: **Wagner**

Data coleta: **19/02/2024**

Hora coleta: **11:00**

Temp. coleta: **NI**

Lugar coleta: **WS Distribuidora**

Integrado: **NI**

Nº do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: **Id. Amostra: 7 - Peso: 350G**

DATA E HORA ENTRADA

26/02/2024 10:30

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

Data ensaio: **26/02/2024**

Data conclusão: **27/02/2024**

Data emissão: **27/02/2024**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
M26 Pesquisa de Salmonella spp	Ausente	/25g	AFNOR 01/16-11/16
Parecer Técnico	Amostra conforme, referência legal: IN 161 de 01 de julho de 2022. ANVISA		PTMB

Abreviatura:

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

Metodologia(s):

- AFNOR Validation 3M 01/16 - 11/16 3M Molecular Detection Assay - MA-MB 101

Parecer Técnico Microbiologia

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

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

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

Assinado digitalmente por: JHULI APARECIDA MURINELI BAIA:061

Data: 27/02/2024 14:30:06

Responsavel Tecnica

MICROBIOLOGIA

CRQ/PR 09202017

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validalaudo.lanali.com.br:8888 e digite o código ntu2nz e a série n8fda=

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



RELATÓRIO DE ENSAIOS

N° 55.674-0

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: **Cream Cracker Tradicional**

Solicitação: **NI**

Marca: **Supradely**

Fabricação: **NI**

Validade: **18/11/2024**

Registro: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **322**

Turno: **NI**

Coletador: **Wagner**

Data coleta: **19/02/2024**

Hora coleta: **11:00**

Temp. coleta: **NI**

Lugar coleta: **WS Distribuidora**

Integrado: **NI**

N° do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: **Id. Amostra: 8 - Peso: 350G**

DATA E HORA ENTRADA

26/02/2024 10:30

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

Data ensaio: **26/02/2024**

Data conclusão: **27/02/2024**

Data emissão: **27/02/2024**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
FQ071 - pH	7,06	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 Físicos-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: **27/02/2024 14:50:57**

Responsável Técnica

FISICO-QUIMICA

CRQ/PR 09202319

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validalaudo.lanali.com.br:8888 e digite o código ntu2nz e a série r8fda=

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/laboratoriosAcreditados.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), 22/02/2024



BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL, 367,5G
ESTRELA

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 30G (6 biscoitos)

Quantidade por Porção		% VD (*)
Valor Energético	128kcal	6%
Carboidratos	20g	7%
Proteínas	3,3g	4%
Gorduras Totais	3,9g	7%
Gorduras Saturadas	1,7g	8%
Gorduras Trans	0g	**
Fibra Alimentar	1,1g	4g
Sódio	153mg	6%

(*) % 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 integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, extrato de malte, soro de leite em pó, amido de milho, açúcar, sal, fermento químico bicarbonato de sódio e emulsificante lecitina de soja.

VALIDADE	9 MESES
LOTE	A22423B12 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: 2024.02.23 11:26:07 -03'00'

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



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 55.672-0

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: **Cream Cracker Integral**

Solicitação: **NI**

Marca: **Estrela**

Fabricação: **NI**

Validade: **08/04/2024**

Registro: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **A22423R122**

Turno: **NI**

Coletador: **Wagner**

Data coleta: **19/02/2024**

Hora coleta: **11:00**

Temp. coleta: **NI**

Local coleta: **WS Distribuidora**

Integrado: **NI**

Nº do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: **Id. Amostra: 6 - Peso: 367,5G**

DATA E HORA ENTRADA

26/02/2024 10:30

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

Data ensaio: **26/02/2024**

Data conclusão: **27/02/2024**

Data emissão: **27/02/2024**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
FQ071 - pH	6,44	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 Físicos-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: 27/02/2024 14:51:12

Responsável Técnica

FÍSICO-QUÍMICA

CRQ/PR 09202319

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validalaudo.lanali.com.br:8888 e digite o código ntu2nz e a série j8fda=

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



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 55.671-0

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: **Cream Cracker Integral**

Solicitação: **NI**

Marca: **Estrela**

Fabricação: **NI**

Validade: **08/04/2024**

Registro: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **A22423R122**

Turno: **NI**

Coletador: **Wagner**

Data coleta: **19/02/2024**

Hora coleta: **11:00**

Temp. coleta: **NI**

Coleta: **WS Distribuidora**

Integrado: **NI**

Nº do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: **Id. Amostra: 5 - Peso: 367,5G**

DATA E HORA ENTRADA

26/02/2024 10:30

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

NI

Data ensaio: **26/02/2024**

Data conclusão: **27/02/2024**

Data emissão: **27/02/2024**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
M26 Pesquisa de Salmonella spp	Ausente	/25g	AFNOR 01/16-11/16
Parecer Técnico	Amostra conforme, referência legal: IN 161 de 01 de julho de 2022. ANVISA		PTMB

Abreviatura:

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

Metodologia(s):

AFNOR Validation 3M 01/16 - 11/16 3M Molecular Detection Assay - MA-MB 101

Parecer Técnico Microbiologia

* Os resultados se referem somente à amostra analisada e a reprodução do laudo só poderá ser integral e depende da aprovação por escrito do laboratório emitente 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: 27/02/2024 14:30:22

Responsavel Tecnica

MICROBIOLOGIA

CRQ/PR 09202017

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

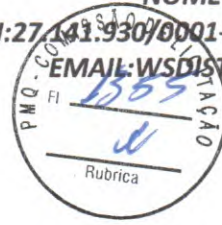
LANALI - Laboratório de Análises de Alimentos S/S
Rodovia BR 467, KM 110 – Canadá – Cascavel – PR

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/laboratoriosAcreditados.asp



FORTALEZA(CE), 22/02/2024



**BISCOITO DOCE TIPO MARIA, 350G
SUPRADELY**

PETYAN INDÚSTRIA DE ALIMENTOS LTDA
Av. Governador Otávio Mangabeira, 1905 – Mandacarú/BA
CNPJ: 14.986.335/0001-35

Informação Nutricional

Porção 30g (05 Biscoitos)

Quantidade por Porção		% VD (*)
Valor Energético	95kcal	5%
Carboidratos	18g	6%
Açúcares Totais	4,7g	0%
Açúcares Adicionados	4,6g	9%
Proteínas	1,6g	3%
Gorduras Totais	1,8g	3%
Gorduras Saturadas	0,7g	4%
Gorduras Trans	0g	**
Fibra Alimentar	0,4g	2%
Sódio	94mg	5%

(*) % 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, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL (SOJA, PALMA), AÇÚCAR INVERTIDO, AMIDO DE MILHO, SAL, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA (INS 322), FERMENTOS QUÍMICOS BICARBONATO DE AMÔNIO (INS 503ii) e BICARBONATO DE SÓDIO (INS 500ii), ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO (INS 270), MELHORADOR DE FARINHA METABISSULFITO DE SÓDIO (INS 223), AROMATIZANTE, MELHORADOR DE FARINHA PROTEASE (INS 1101i).
ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E SOJA . PODE CONTER LEITE , CENTEIO, CEVADA, AVEIA, AMENDOIM E CASTANHA-DE-CAJU . CONTÉM GLÚTEN

VALIDADE	12 MESES
LOTE	353

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: 2024.02.23 11:23:51 -03'00'



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 55.675-0

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: **Biscoito Maria**

Solicitação: **NI**

Marca: **Supradely**

Fabricação: **NI**

Validade: **19/11/2024**

Registro: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **353**

Turno: **NI**

Coletador: **Wagner**

Data coleta: **19/02/2024**

Hora coleta: **11:00**

Temp. coleta: **NI**

Lugar coleta: **WS Distribuidora**

Integrado: **NI**

Nº do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: **Id. Amostra: 9 - Peso: 350G**

DATA E HORA ENTRADA

26/02/2024 10:30

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

NI

Data ensaio: **26/02/2024**

Data conclusão: **27/02/2024**

Data emissão: **27/02/2024**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
M26 Pesquisa de Salmonella spp	Ausente	/25g	AFNOR 01/16-11/16
Parecer Técnico	Amostra conforme, referência legal: IN 161 de 01 de julho de 2022. ANVISA		PTMB

Abreviatura:

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

Metodologia(s):

- AFNOR Validation 3M 01/16 - 11/16 3M Molecular Detection Assay - MA-MB 101

Parecer Técnico Microbiologia

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

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

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

Assinado digitalmente por: JHULI APARECIDA MURINELI BAIA:061

Data: 27/02/2024 14:29:47

Responsavel Tecnica

MICROBIOLOGIA

CRQ/PR 09202017



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 55.676-0

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: **Biscoito Maria**

Solicitação: **NI**

Marca: **Supradely**

Fabricação: **NI**

Validade: **19/11/2024**

Registro: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **353**

Turno: **NI**

Coletador: **Wagner**

Data coleta: **19/02/2024**

Hora coleta: **11:00**

Temp. coleta: **NI**

Lugar coleta: **WS Distribuidora**

Integrado: **NI**

Nº do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: Id. Amostra: 10 - Peso: 350G

DATA E HORA ENTRADA

26/02/2024 10:30

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

Data ensaio: **26/02/2024**

Data conclusão: **27/02/2024**

Data emissão: **27/02/2024**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
FQ071 - pH	8,23	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 Físicos-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:4992123104

Data: 27/02/2024 14:50:46

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/credenciamento/laboratoriosAcreditados.asp



FORTALEZA(CE), 22/02/2024



**BISCOITO DOCE TIPO MAIZENA INTEGRAL, 350G
MARILAN**

MARILAN NORDESTE INDÚSTRIA DE ALIMENTOS LTDA
Rodovia BR101, km 28,9. Área Rural – Igarassu – PE.
CNPJ: 31.663.881/0001-50

Informação Nutricional:

Porção 30g (06 + 1/2 Biscoitos)

Quantidade por Porção		% VD (*)
Valor Energético	120kcal	6%
Carboidratos	20g	7%
Açúcares Totais	6g	0%
Açúcares Adicionados	6g	12
Proteínas	2,2g	4%
Gorduras Totais	3,6g	6%
Gorduras Saturadas	1,4g	7%
Gorduras Trans	0g	**
Fibra Alimentar	1,3g	5%
Sódio	68mg	3%

(*) % 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 INTEGRAL, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL (SOJA, PALMA), AMIDO DE MILHO, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA (INS 322), FERMENTOS QUÍMICOS BICARBONATO DE AMÔNIO (INS 503ii) E BICARBONATO DE SÓDIO (INS 500ii), ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO (INS 270), MELHORADOR DE FARINHA METABISSULFITO DE SÓDIO (INS 223), AROMATIZANTE, MELHORADOR DE FARINHA PROTEASE (INS 1101i). ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADO DE TRIGO E DERIVADO DE SOJA. PODE CONTER DERIVADOS DO LEITE, CENTEIO, CEVADA, AVEIA, AMENDOIM E CASTANHA-DE-CAJU. CONTÉM GLÚTEN.

VALIDADE

6 MESES

LOTE

00:30 Y3

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: 2024.02.27 09:32:18 -03'00'

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



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 55.879-0

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: **Biscoito Maizena Integral**

Solicitação: **NI**

Marca: **Marilan**

Fabricação: **NI**

Validade: **01/06/2024**

Registro: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **2**

Turno: **NI**

Coletador: **Wagner**

Data coleta: **23/02/2024**

Hora coleta: **11:00**

Temp. coleta: **NI**

Local coleta: **WS Distribuidora**

Integrado: **NI**

Nº do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: **Id. Amostra: 3 - Peso: 350g**

DATA E HORA ENTRADA

26/02/2024 16:45

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

NI

Data ensaio: **26/02/2024**

Data conclusão: **27/02/2024**

Data emissão: **27/02/2024**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
M26 Pesquisa de <i>Salmonella spp</i>	Ausente	/25g	AFNOR 01/16-11/16
Parecer Técnico	Amostra conforme, referência legal: IN 161 de 01 de julho de 2022. ANVISA		PTMB

Abreviatura:

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

Metodologia(s):

- AFNOR Validation 3M 01/16 - 11/16 3M Molecular Detection Assay - MA-MB 101

• Parecer Técnico Microbiologia

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

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

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

Assinado digitalmente por: JHULI APARECIDA MURINELI BAIA:061

Data: 27/02/2024 18:41:01

Responsavel Tecnica

MICROBIOLOGIA

CRQ/PR 09202017



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 55.880-0

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: **Biscoito Maizena Integral**

Solicitação: **NI**

Marca: **Marilan**

Fabricação: **NI**

Validade: **01/06/2024**

Registro: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **2**

Turno: **NI**

Coletador: **Wagner**

Data coleta: **20/02/2024**

Hora coleta: **11:00**

Temp. coleta: **NI**

Local coleta: **WS Distribuidora**

Integrado: **NI**

Nº do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: **Id. Amostra: 4 - Peso: 350g**

DATA E HORA ENTRADA

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

NI 17:05

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

NI

Data ensaio: **26/02/2024**

Data conclusão: **27/02/2024**

Data emissão: **27/02/2024**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
FQ071 - pH	6,53	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 Físicos-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: 27/02/2024 17:47:32

Responsavel Tecnica

FISICO-QUIMICA

CRQ/PR 09202319

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validalaudo.lanali.com.br:8888 e digite o código ntu4od e a série b8fda=

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



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



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

Accreditation Certificate

Accreditation Nº CRL 0628

Initial Accreditation: June 11th, 2013

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

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

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

Aldoney Freire Costa
General Coordinator for Accreditation

The recognition status and scope shall be checked at the address www.inmetro.gov.br/credenciamento/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), 22/02/2024



BISCOITO DOCE TIPO SEQUILHOS SABOR LEITE, 350G

NAZINHA

NAZINHA PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA

Rua José Maria de Lacerda, 2000 – Cidade Industrial – Contagem/MG

CNPJ: 17.591.348/0001-01

Informação Nutricional

Porção 30g (08 Biscoitos)

Quantidade por Porção		% VD (*)
Valor Energético	126kcal	6%
Carboidratos	24g	8%
Lactose	0g	**
Proteínas	0g	0%
Gorduras Totais	3g	5%
Gorduras Saturadas	1,6g	7%
Gorduras Trans	0g	**
Fibra Alimentar	0g	0%
Sódio	77mg	3%

(*) % 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 de milho (bacillus thuringiensis e/ou streptomyces viridochomogenes e/ou agrobacterium tumefaciens e/ou zea mays), açúcar, amido de mandioca, gordura vegetal de palma, ovo, sal e aromatizante.

VALIDADE	10 MESES
LOTE	12 181024 N

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: 2024.02.23 11:22:47 -03'00'

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



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 55.668-0

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: **Biscoito Doce a Base de Amido de Milho (Sequillo)**

Solicitação: **NI**

Marca: **Nazinha**

Fabricação: **NI**

Validade: **18/10/2024**

Registro: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **12181024N**

Turno: **NI**

Coletador: **Wagner**

Data coleta: **19/02/2024**

Hora coleta: **11:00**

Temp. coleta: **NI**

Lugar coleta: **WS Distribuidora**

Integrado: **NI**

Nº do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: **Id. Amostra: 2 - Peso: 350G**

DATA E HORA ENTRADA

26/02/2024 10:30

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

NI

Data ensaio: **26/02/2024**

Data conclusão: **27/02/2024**

Data emissão: **27/02/2024**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
FQ071 - pH	5,36	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 Físicos-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: **27/02/2024 14:50:34**

Responsável Técnica

FÍSICO-QUÍMICA

CRQ/PR 09202319

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validalaudo.lanali.com.br:8888 e digite o código ntu2nj e a série h8fda=

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



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 55.667-0

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: **Biscoito Doce a Base de Amido de Milho (Sequilha)**

Solicitação: **NI**

Marca: **Nazinha**

Fabricação: **NI**

Validade: **18/10/2024**

Registro: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **12181024N**

Turno: **NI**

Coletador: **Wagner**

Data coleta: **19/02/2024**

Hora coleta: **11:00**

Temp. coleta: **NI**

Lugar coleta: **WS Distribuidora**

Integrado: **NI**

Nº do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: **Id. Amostra: 1 - Peso: 350G**

DATA E HORA ENTRADA

26/02/2024 10:30

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

NI

Data ensaio: **26/02/2024**

Data conclusão: **27/02/2024**

Data emissão: **27/02/2024**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
M26 Pesquisa de Salmonella spp	Ausente	/25g	AFNOR 01/16-11/16
Parecer Técnico	Amostra conforme, referência legal: IN 161 de 01 de julho de 2022. ANVISA		PTMB

Abreviatura:

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

Metodologia(s):

• AFNOR Validation 3M 01/16 - 11/16 3M Molecular Detection Assay - MA-MB 101

• Parecer Técnico Microbiologia

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

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

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

Assinado digitalmente por: JHULI APARECIDA MURINELI BAIA:061

Data: 27/02/2024 14:29:31

Responsavel Tecnica

MICROBIOLOGIA

CRQ/PR 09202017



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



FORTEALEZA(CE), 22/02/2024

PÃO FRANCÊS
PANIFICADORA N. SENHORA PERPÉTUO SOCORRO

Rua Benjamim Constant, 1033 – Quixadá - CE
CNPJ: 11.736.394/0001-67

Informação Nutricional

Porção 30G

	Quantidade por Porção	% VD (*)
Valor energético	158kcal	8%
Carboidratos	29,7g	10%
Proteínas	1,1g	1%
Gorduras totais	3,3g	6%
Gorduras saturadas	1g	4%
Gorduras trans	0g	**
Fibra Alimentar	0,2g	1%
Sódio	240mg	10%

(*) % 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, água, açúcar, fermento biológico, sal, margarina, melhorador de farinha e propionato de sódio.

CONTÉM: DERIVADOS DE LEITE E TRIGO, LACTOSE E GLÚTEN.

VALIDADE

1 dia

CONSERVAÇÃO

Conservar em temperatura ambiente. Embalagem fechada 01 dia, embalagem aberta 01 dia.

ANA KAROLINE PALACIO
GOMES:60496060309

Assinado de forma digital por ANA
KAROLINE PALACIO GOMES:60496060309
Dados: 2024.02.26 13:15:47 -03'00'

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

Karoline Palácio
NUTRICIONISTA



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 55.847-0

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: **Pão Francês**
Marca: **Panificadora Nossa Senhora**
Lacre: **NI**
Coletador: **Wagner**
Local coleta: **WS Distribuidora**
Nº do SIF/ER: **NI**

Fabricação: **23/02/2024**
Lote: **NI**
Data coleta: **20/02/2024**

Validade: **NI**
Turno: **NI**
Hora coleta: **11:00**
Integrado: **NI**

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

Informações adicionais: Id. Amostra: 20

DATA E HORA ENTRADA

26/02/2024 10:00

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

NI

Data ensaio: 26/02/2024

Data conclusão: 27/02/2024

Data emissão: 27/02/2024

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
FQ071 - pH	5,49	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: 27/02/2024 14:50:14
Responsavel Tecnica
FISICO-QUIMICA
CRQ/PR 09202319



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 55.846-0

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: **Pão Francês**

Solicitação: **NI**

Marca: **Panificadora Nossa Senhora**

Fabricação: **23/02/2024**

Validade: **NI**

Registro: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **NI**

Turno: **NI**

Coletador: **Wagner**

Data coleta: **20/02/2024**

Hora coleta: **11:00**

Temp. coleta: **NI**

Lugar coleta: **WS Distribuidora**

Integrado: **NI**

Nº do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: Id. Amostra: 19

DATA E HORA ENTRADA

26/02/2024 10:00

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

NI

Data ensaio: **26/02/2024**

Data conclusão: **27/02/2024**

Data emissão: **27/02/2024**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
M26 Pesquisa de <i>Salmonella spp</i>	Ausente	/25g	AFNOR 01/16-11/16
Parecer Técnico	Amostra conforme, referência legal: IN 161 de 01 de julho de 2022. ANVISA		PTMB

Abreviatura:

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

Metodologia(s):

- AFNOR Validation 3M 01/16 - 11/16 3M Molecular Detection Assay - MA-MB 101
- Parecer Técnico Microbiologia

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

Assinado digitalmente por: JHULI APARECIDA MURINELI BAIA:061
Data: 27/02/2024 14:33:10
Responsavel Tecnica
MICROBIOLOGIA
CRQ/PR 09202017

Página 1 de 1

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

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validalaudo.lanali.com.br:8888 e digite o código ntu4nd e a série z8fda=



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/laboratoriosAcreditados.asp



MORTALEZA(CE), 22/02/2024

PÃO HOT-DOG, 400G
PANIFICADORA N. SENHORA PERPÉTUO SOCORRO

Rua Benjamim Constant, 1033 – Quixadá - CE
CNPJ: 11.736.394/0001-67

Informação Nutricional

Porção 40G (1 UNIDADE)

	Quantidade por Porção	% VD (*)
Valor energético	120kcal	6%
Carboidratos	25g	8%
Proteínas	3g	4%
Gorduras totais	0,9g	2%
Gorduras saturadas	0,1g	0%
Gorduras trans	0g	**
Fibra Alimentar	0,1g	0%
Ferro	1,6	11%
Sódio	205mg	8%

(*) % 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, margarina, água, sal, fermento e açúcar.
CONTÉM: LACTOSE E GLÚTEN.

VALIDADE

10 dias

LOTE

05PAC18

CONSERVAÇÃO

Conservar em temperatura ambiente. Embalagem fechada 10 dias, embalagem aberta 01 dia.

ANA KAROLINE PALACIO
GOMES:60496060309

Assinado de forma digital por ANA
KAROLINE PALACIO
GOMES:60496060309
Dados: 2024.02.26 13:16:29 -03'00'

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



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 55.842-0

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: **Pão para Hot Dog**

Solicitação: **NI**

Marca: **Panificadora Nossa Senhora**

Fabricação: **21/02/2024**

Validade: **04/03/2024**

Registro: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **NI**

Turno: **NI**

Coletador: **Wagner**

Data coleta: **20/02/2024**

Hora coleta: **11:00**

Temp. coleta: **NI**

Lugar coleta: **WS Distribuidora**

Integrado: **NI**

Nº do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: **Id. Amostra: 15 - Peso: 400G**

DATA E HORA ENTRADA

26/02/2024 10:00

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

Data ensaio: **26/02/2024**

Data conclusão: **27/02/2024**

Data emissão: **27/02/2024**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
M26 Pesquisa de Salmonella spp	Ausente	/25g	AFNOR 01/16-11/16
Parecer Técnico	Amostra conforme, referência legal: IN 161 de 01 de julho de 2022. ANVISA		PTMB

Abreviatura:

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

Metodologia(s):

- AFNOR Validation 3M 01/16 - 11/16 3M Molecular Detection Assay - MA-MB 101

Parecer Técnico Microbiologia

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

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

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

Assinado digitalmente por: JHULI APARECIDA MURINELI BAIÁ:061

Data: 27/02/2024 14:32:51

Responsavel Tecnica

MICROBIOLOGIA

CRQ/PR 09202017



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 55.843-0

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: **Pão para Hot Dog**

Solicitação: **NI**

Marca: **Panificadora Nossa Senhora**

Fabricação: **21/02/2024**

Validade: **04/03/2024**

Registro: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **NI**

Turno: **NI**

Coletador: **Wagner**

Data coleta: **20/02/2024**

Hora coleta: **11:00**

Temp. coleta: **NI**

Lugar coleta: **WS Distribuidora**

Integrado: **NI**

Nº do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: **Id. Amostra: 16 - Peso: 400G**

DATA E HORA ENTRADA

26/02/2024 10:00

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

Data ensaio: **26/02/2024**

Data conclusão: **27/02/2024**

Data emissão: **27/02/2024**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
FQ071 - pH	5,59	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: **27/02/2024 14:49:47**

Responsável Técnica

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/credenciamento/laboratoriosAcreditados.asp