



FNDE FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO

PNAE

GOVERNO MUNICIPAL DE QUIXERAMOBIM
Secretaria de Educação, Ciência, Tecnologia e Inovação

PARECER TÉCNICO 009-2024

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 janeiro de 2024, **FORAM ENTREGUES AS AMOSTRAS PARA ANÁLISE** na Secretaria de Educação, Ciência, Tecnologia e Inovação, da seguinte Empresa:

FWFS COMÉRCIO E SERVIÇO LTDA, CNPJ Nº: 27.141.930/0001-11, referente ao **LOTE 5**, com seus respectivos itens que segue a análise e o julgamento:

ITEM	PRODUTOS	APRESENTAÇÃO	MARCA	AValiação	OBSERVAÇÃO
1	Carne Bovina Coxão	Kg	Sabor do Setão	APROVADO	--
2	Carne Bovina Moída Congelada (músculo)	Kg	Duboi	REPROVADO	Embalagem da amostra não é a vácuo termo formado PET + PE conforme solicitado no edital.
3	Carne Suína Congelada Em Cubos (Pernil).	Kg	Saudali	APROVADO	--
4	Carne Suína Congelada Moída (Sobrepaleta).	Kg	Aurora	APROVADO	--
5	Coxa com Sobrecoxa de Frango	Kg	Mister frango	APROVADO	--
6	Filé de Peito de Frango	Kg	Lar	APROVADO	--
7	Linguiça Tipo Calabresa	Kg (2,5kg)	Seara	APROVADO	--
8	Ovo	Bandeja	São José	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: 14879

Francisca Isabel de Lima Barbosa
Francisca Isabel de Lima Barbosa
Membro do CAE

✓

✓



Item 1 - Carne Bovina Coxão Mole Em Cubos Congelada.



Item 2 - Carne Bovina Moída Congelada (músculo)

[Handwritten signature] *N*



Item 3 - Carne Suína Congelada Em Cubos (Pernil).



Item 4 - Carne Suína Congelada Moída (Sobrepaleta).

(Handwritten marks)



Item 5- Coxa com Sobrecoxa de Frango



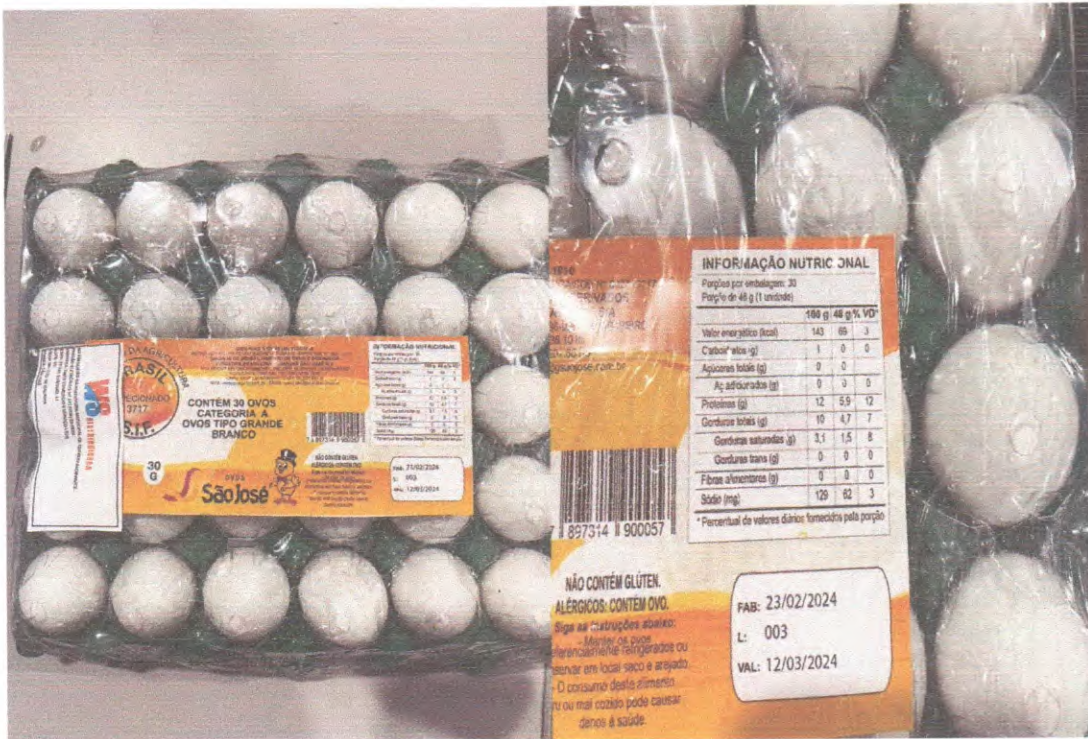
Item 6- Filé de Peito de Frango

[Handwritten signature]

[Handwritten mark]



Item 7- Linguiça Tipo Calabresa



Item 8- Ovo

Handwritten marks: 'N' and a signature.



FORTALEZA(CE), 22/02/2024



COXÃO MOLE EM CUBOS, 1KG
SABOR DO SERTÃO

M&S Distribuidora de Alimentos LTDA.
Av. Senador Fernandes Távora 3211 – Parque Genibau
CNPJ: 05.505.613/0001-02

Informação Nutricional:

Porção 100g

	Quantidade por Porção	% VD (*)
Valor Energético	162kcal	8%
Proteínas	21g	42%
Gorduras Totais	8,7g	13%
Gorduras Saturadas	4,3g	22%
Gorduras Trans	0g	**
Sódio	61mg	3%
Ferro	1,9mg	14%

(*) % 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:

Carne congelada de Bovino sem osso – COXÃO MOLE EM CUBOS.

Não Contém Glúten. Manter congelada a -18C°

VALIDADE

12 meses

LOTE

8812

ANA KAROLINE PALACIO
GOMES:60496060309

Assinado de forma digital por ANA KAROLINE
PALACIO GOMES:60496060309

Dados: 2024.02.26 13:11:37 -03'00'



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 55.828-0

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: **Carne Congelada de Bovino sem Osso - Coxão Mole em Cubos**

Solicitação: **NI**

Marca: **Sabor do Sertão**

Fabricação: **27/10/2023**

Validade: **26/10/2024**

Registro: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **8812**

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: 1 - Peso: 1KG**

DATA E HORA ENTRADA

26/02/2024 10:00

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

4,8

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

Data conclusão: **27/02/2024**

Data emissão: **27/02/2024**

RESULTADOS

Observação: Amostra recebida resfriada e autorizado pelo cliente para análises.

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
M26 Pesquisa de <i>Salmonella spp</i>	Ausente	l/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):

FNOR 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 14:31:21**

Responsavel Tecnica

MICROBIOLOGIA

CRQ/PR 09202017



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 55.829-0

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: **Carne Congelada de Bovino sem Osso - Coxão Mole em Cubos**

Solicitação: **NI**

Marca: **Sabor do Sertão**

Fabricação: **27/10/2023**

Validade: **26/10/2024**

Registro: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **8812**

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: 2 - Peso: 1KG**

DATA E HORA ENTRADA

26/02/2024 10:00

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

5,3

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

Data conclusão: **27/02/2024**

Data emissão: **27/02/2024**

RESULTADOS

Observação: Amostra recebida resfriada e autorizado pelo cliente para análises.

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
FQ071 - pH	5,89	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.

* 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 14:48:10**

Responsavel Tecnica

FISICO-QUIMICA

CRQ/PR 09202319

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

CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO - MÚSCULO, 1KG
DUBOI

Duboi Frigorífico Industrial LTDA.
Rua Alberto de Oliveira, 1107 – Álvaro Weyne – Fortaleza - CE
CNPJ: 01.830.887/0001-80

Informação Nutricional

Porção 100g

	Quantidade por Porção	% VD (*)
Valor Energético	168kcal	8,4%
Carboidratos	0g	0%
Proteínas	28,6g	36%
Gorduras Totais	7,6g	13,8%
Gorduras Trans	0g	0
Gorduras Saturadas	3,9g	17,7%
Fibra Alimentar	0g	0%
Sódio	61mg	2,5

(*) % 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

Carne moída congelada de Bovino sem osso – Músculo.

Não Contém Glúten. Manter congelada a -18°C

VALIDADE

12 meses

CONSERVAÇÃO

Manter congelada a -18°C

ANA KAROLINE PALACIO
GOMES:60496060309

Assinado de forma digital por ANA KAROLINE
PALACIO GOMES:60496060309

Dados: 2024.02.26 13:08:47 -03'00'

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

Karoline Palácio
NUTRICIONISTA



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 55.833-0

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: **Carne Moida Congelada de Bovino - Musculo**

Solicitação: **NI**

Marca: **Duboi**

Fabricação: **24/01/2024**

Validade: **24/01/2025**

Registro: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **214**

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: 6 - Peso: 1KG**

DATA E HORA ENTRADA

26/02/2024 10:00

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

5,3

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

Data conclusão: **27/02/2024**

Data emissão: **27/02/2024**

RESULTADOS

Observação: Amostra recebida resfriada e autorizado pelo cliente para análises.

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
FQ071 - pH	6,45	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.

* 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 14:48:39

Responsavel Tecnica

FISICO-QUIMICA

CRQ/PR 09202319



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 55.832-0

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: **Carne Moida Congelada de Bovino - Musculo**

Solicitação: **NI**

Marca: **Duboi**

Fabricação: **24/01/2024**

Validade: **24/01/2025**

Registro: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **214**

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: 5 - Peso: 1KG**

DATA E HORA ENTRADA

26/02/2024 10:00

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

7,6



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

Data conclusão: **27/02/2024**

Data emissão: **27/02/2024**

RESULTADOS

Observação: Amostra recebida resfriada e autorizado pelo cliente para análises.

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):

FNOR 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 14:31:39

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

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



PERNIL SUÍNO EM CUBOS, 1KG.
SAUDALI

Saudali – Frigorífico Industrial do Vale do Piranga
Rodovia MG 826, KM 02 s/n Zona Rural, Pte. Nova - MG
CNPJ: 00.763.832/0001-60

Informação Nutricional

Porção 100G

	Quantidade por Porção	% VD (*)
Valor Energético	176kcal	9%
Carboidratos	0g	0%
Proteínas	23g	30%
Gorduras Totais	8g	14%
Gorduras Saturadas	3,3g	15%
Gorduras Trans	0g	**
Fibra Alimentar	0g	0%
Sódio	53mg	2%

(*) % 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

CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO – PERNIL.
ADICIONADO 18% DE SOLUÇÃO DE ÁGUA, SAL, CODIMENTOS E ADITIVOS.

VALIDADE	12 MESES
LOTE	275

CONSERVAÇÃO

Mantenha congelado, descongele apenas no refrigerador ou micro ondas.

ANA KAROLINE PALACIO
GOMES:60496060309

Assinado de forma digital por ANA
KAROLINE PALACIO
GOMES:60496060309
Dados: 2024.02.26 13:16:58 -03'00'

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


KAROLINE PALACIO
NUTRICIONISTA



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 55.840-0

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: **Pernil Suino em Cubos**

Solicitação: **NI**

Marca: **Saudali**

Fabricação: **02/10/2023**

Validade: **01/10/2024**

Registro: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **275**

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: 13 - Peso: 1KG**

DATA E HORA ENTRADA

26/02/2024 10:00

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

4,8

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/ítem ensaiado.

Assinado digitalmente por: JHULI APARECIDA MURINELI BAIA:061

Data: 27/02/2024 14:32:35

Responsavel Tecnica

MICROBIOLOGIA

CRQ/PR 09202017



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 55.841-0

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: **Pernil Suino em Cubos**

Solicitação: **NI**

Marca: **Saudali**

Fabricação: **02/10/2023**

Validade: **01/10/2024**

Registro: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **275**

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: 14 - Peso: 1KG**

DATA E HORA ENTRADA

26/02/2024 10:00

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

5,3



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

Data conclusão: **27/02/2024**

Data emissão: **27/02/2024**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
FQ071 - pH	5,81	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 14:49:35

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

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



CARNE SUÍNA MOÍDA - SOBREPALETA, 1KG
AURORA

COOPERATIVA CENTRAL AURORA ALIMENTOS
Rua Aury Luiz Bodanese, 401 – Efapi – Chapecó - SC
CNPJ: 83.210.441/0022-41

Informação Nutricional:

Porção 100g

Quantidade por Porção		% VD (*)
Valor Energético	184kcal	9%
Carboidratos	0,7g	0,2%
Proteínas	20g	27%
Gorduras Totais	11g	20%
Gorduras Saturadas	4g	19%
Gorduras Trans	0g	**
Fibra	0g	0%
Sódio	102mg	4%

(*) % Valores diários com base em uma dieta de 2000kcal ou 840KJ.

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

INGREDIENTES

Carne moída congelada de Suíno sem osso –
SOBREPALETA.
Não Contém Glúten.
Manter congelada a -18C°

VALIDADE

12 meses

ANA KAROLINE PALACIO
GOMES:60496060309

Assinado de forma digital por ANA KAROLINE
PALACIO GOMES:60496060309
Dados: 2024.02.26 13:10:12 -03'00'

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

Karoline Palácio
NUTRICIONISTA



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 55.834-0

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: **Carne Suina Moida - Sobrepaleta**

Solicitação: **NI**

Marca: **Aurora**

Fabricação: **10/01/2024**

Validade: **10/01/2025**

Registro: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **NI**

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: 7 - Peso: 1KG**

DATA E HORA ENTRADA

26/02/2024 10:00

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

5,1

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 14:31:52**

Responsavel Tecnica

MICROBIOLOGIA

CRQ/PR 09202017



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 55.835-0

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: **Carne Suina Moida - Sobrepaleta**

Solicitação: **NI**

Marca: **Aurora**

Fabricação: **10/01/2024**

Validade: **10/01/2025**

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: 8 - Peso: 1KG**

DATA E HORA ENTRADA

26/02/2024 10:00

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

3,8

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

Data conclusão: **27/02/2024**

Data emissão: **27/02/2024**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
FQ071 - pH	6,13	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 14:48:53**

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

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



**CORTES CONGELADOS DE FRANGO, COXA COM SOBRECOXA.
MISTER FRANGO**

GT FOODS – Gonçalves e Tortola S/A.
Rodovia PR 218, S/N - Paranavaí-PR.
CNPJ: 85.070.068/0025-77

Informação Nutricional
Porção 71g (1/4 de unidade)

	Quantidade por Porção	% VD (*)
Valor Energético	125kcal	6%
Carboidratos	0g	0%
Açúcares Totais	0g	0%
Açúcares Adicionados	0g	0%
Proteínas	12g	24%
Gorduras Totais	8,5g	13%
Gorduras Saturadas	2,1g	11%
Gorduras Trans	0g	**
Fibra Alimentar	0g	0%
Sódio	9mg	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

CORTES CONGELADOS DE FRANGO – COXA COM SOBRECOXA

VALIDADE	12 MESES
LOTE	L1 M1

CONSERVAÇÃO

Mantenha congelado, descongele apenas no refrigerador ou micro ondas.

ANA KAROLINE PALACIO
GOMES:60496060309

Assinado de forma digital por ANA KAROLINE
PALACIO GOMES:60496060309
Dados: 2024.02.26 13:10:42 -03'00'

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



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 55.830-0

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: **Cortes Congelados de Frango - Coxa e Sobrecoxa**

Solicitação: **NI**

Marca: **Mister Frango**

Fabricação: **02/10/2023**

Validade: **01/10/2024**

Registro: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **L1M1**

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: 3 - Peso: 1KG**

DATA E HORA ENTRADA

26/02/2024 10:00

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

4,2

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

Data conclusão: **27/02/2024**

Data emissão: **27/02/2024**

RESULTADOS

Observação: Amostra recebida resfriada e autorizado pelo cliente para análises.

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):

NOR 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 14:27:21

Responsavel Tecnica

MICROBIOLOGIA

CRQ/PR 09202017



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 55.831-0

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: **Cortes Congelados de Frango - Coxa e Sobrecoxa**

Solicitação: **NI**

Marca: **Mister Frango**

Fabricação: **02/10/2023**

Validade: **01/10/2024**

Registro: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **L1M1**

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: 4 - Peso: 1KG**

DATA E HORA ENTRADA

26/02/2024 10:00

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

4,6

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

Data conclusão: **27/02/2024**

Data emissão: **27/02/2024**

RESULTADOS

Observação: Amostra recebida resfriada e autorizado pelo cliente para análises.

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
FQ071 - pH	6,54	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.

* 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: **CLAUDIA MARIA DA SILVA:499212310**

Data: **27/02/2024 14:48:24**

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

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



CORTES CONGELADOS DE FRANGO, FILÉ DE PEITO, 1KG.
LAR

LAR COOPERATIVA AGROINDÚSTRIAL.
Abatedouro Frigorífico.
Rod. BR 277, km 653 – Matelândia – Paraná.
CNPJ: 77.752.293/0060-48

Informação Nutricional

Porção 100G

	Quantidade por Porção	% VD (*)
Valor Energético	101kcal	6%
Carboidratos	0g	0%
Açúcares Totais	0g	0
Açúcares Adicionados	0g	0
Proteínas	22g	55%
Gorduras Totais	1,4g	3%
Gorduras Saturadas	0,5g	3%
Gorduras Trans	0g	**
Fibra Alimentar	0g	0%
Sódio	46mg	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

CORTES CONGELADOS DE FRANGO SEM OSSO – FILÉ DE PEITO

VALIDADE	12 MESES
LOTE	T1

CONSERVAÇÃO

Mantenha congelado, descongele apenas no refrigerador ou micro ondas.

ANA KAROLINE PALACIO
GOMES:60496060309

Assinado de forma digital por ANA KAROLINE
PALACIO GOMES:60496060309
Dados: 2024.02.26 13:12:26 -03'00'

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



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 55.836-0

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: **Carne Congelada sem Osso de Frango - File de Peito**

Solicitação: **NI**

Marca: **Lar**

Fabricação: **09/11/2023**

Validade: **07/11/2024**

Registro: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **NI**

Turno: **NI**

Coletador: **Wagner**

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

Hora coleta: **11:00**

Temp. coleta: **NI**

Lote coleta: **WS Distribuidora**

Integrado: **NI**

Nº do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: **Id. Amostra: 9 - Peso: 1KG**

DATA E HORA ENTRADA

26/02/2024 10:00

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

11,2



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

Data conclusão: **27/02/2024**

Data emissão: **27/02/2024**

RESULTADOS

Observação: Amostra recebida resfriada e autorizado pelo cliente para análises.

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
Observação: Amostra recebida resfriada e autorizado pelo cliente para análises.			

Abreviatura:

NA = Não aplicado | NI = Não informado | UFC = Unidade Formadora de Colônias | NMP = Numero 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 14:28:50**

Responsavel Tecnica

MICROBIOLOGIA

CRQ/PR 09202017



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 55.837-0

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: **Carne Congelada sem Osso de Frango - File de Peito**

Solicitação: **NI**

Marca: **Lar**

Fabricação: **09/11/2023**

Validade: **07/11/2024**

Registro: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **NI**

Turno: **NI**

Coletador: **Wagner**

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

Hora coleta: **11:00**

Temp. coleta: **NI**

Lote coleta: **WS Distribuidora**

Integrado: **NI**

Nº do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: Id. Amostra: 10 - Peso: 1KG

DATA E HORA ENTRADA

26/02/2024 10:00

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

12,6

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

Data conclusão: **27/02/2024**

Data emissão: **27/02/2024**

RESULTADOS

Observação: Amostra recebida com temperatura acima de 2° a 8° graus e autorizado pelo cliente para análises.

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.

* 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: CLAUDIA MARIA DA SILVA:499212310

Data: 27/02/2024 14:49:09

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



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



LINGUIÇA TIPO CALABRESA, 2,5KG
SEARA

SEARA Alimentos LTDA
Rua Reinaldo Noschang, 290 – Bom retiro do sul - RS
CNPJ: 02.914.460/0221-20

Informação Nutricional

Porção 50g (1/4 gomo)

	Quantidade por Porção	% VD (*)
Valor Energético	163kcal	8%
Carboidratos	0,8g	0%
Açúcares Totais	0,3g	0%
Açúcares Adicionados	0,3g	1%
Proteínas	8,5g	17%
Gorduras Totais	14g	22%
Gorduras Saturadas	5,5g	28%
Gorduras Trans	0,1g	5%
Fibras	0g	0%
Sódio	750mg	38%

(*) % 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

Carne suína, gordura suína, carne mecanicamente separada de ave, água, proteína vegetal de soja, sal, estabilizante tripolifosfato de sódio, especiarias naturais (pimenta vermelha, pimenta, alho, cebola, coentro, pimenta preta e noz-moscada), antioxidante eritorbato de sódio, espessante carragena, estabilizante pirofosfato tetrassódico, conservadores nitrito e nitrato de sódio, corante natural carmim de cochonilha, realçador de sabor glutamato monossódico, açúcar, maltodextrina e corante natural de caramelo.

Alérgicos: Contém derivados de soja. Não contém glúten.

VALIDADE

3 meses

LOTE

2

ANA KAROLINE PALACIO
GOMES:60496060309

Assinado de forma digital por ANA KAROLINE PALACIO
GOMES:60496060309

Dados: 2024.02.26 13:14:35 -03'00'

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



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 55.838-0

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: **Linguíça Calabresa**

Solicitação: **NI**

Marca: **Seara**

Fabricação: **03/01/2024**

Validade: **02/04/2024**

Registro: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **2**

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: 11 - Peso: 2,5KG

DATA E HORA ENTRADA

26/02/2024 10:00

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

7,9



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 14:32:19

Responsavel Tecnica

MICROBIOLOGIA

CRQ/PR 09202017



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 55.839-0

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: **Linguiça Calabresa**
Marca: **Seara**
Lacre: **NI**
Coletador: **Wagner**
Lote coleta: **WS Distribuidora**
Nº do SIF/ER: **NI**

Fabricação: **03/01/2024**
Lote: **2**
Data coleta: **20/02/2024**

Validade: **02/04/2024**
Turno: **NI**
Hora coleta: **11:00**
Integrado: **NI**

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

Informações adicionais: Id. Amostra: 12 - Peso: 2,5KG

DATA E HORA ENTRADA

26/02/2024 10:00

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

7,3



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

Data conclusão: **27/02/2024**

Data emissão: **27/02/2024**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
FQ071 - pH	6,27	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 14:49:21
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

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

OVOS TIPO GRANDE BRANCO, BANDEJA.
SÃO JOSÉ

Granja Avícola – Granjas São José S/A.
Rua Edgar Belchior Ximenes, 630. Jenipapeiro – Horizonte – CE.
CNPJ: 07.591.258/0006-63

Informação Nutricional
Porção 48G (1 UNIDADE)

	Quantidade por Porção	% VD (*)
Valor Energético	69kcal	3%
Carboidratos totais	0g	0%
Açúcares totais	0g	0%
Açúcares adicionados	0g	0%
Proteínas	5,9g	12%
Gorduras Totais	4,7g	7%
Gorduras Saturadas	1,5g	8%
Gorduras Trans	0g	0%
Fibra Alimentar	0g	0%
Sódio	62mg	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

OVO DE GALINHA

VALIDADE	30 DIAS
LOTE	001

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: 2024.02.26 13:15:07 -03'00'

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



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 55.844-0

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: **Ovos Grandes Brancos**

Solicitação: **NI**

Marca: **São José**

Fabricação: **07/02/2024**

Validade: **03/03/2024**

Registro: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **001**

Turno: **NI**

Coletador: **Wagner**

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

Hora coleta: **11:00**

Temp. coleta: **NI**

L. coleta: **WS Distribuidora**

Integrado: **NI**

Nº do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: **Id. Amostra: 17**

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 Salmonella spp	Ausente	1/25g	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 14:49:59

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 r8fda=



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 55.845-0

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: **Ovos Grandes Brancos**

Marca: **São José**

Lacre: **NI**

Coletador: **Wagner**

Lote coleta: **WS Distribuidora**

Nº do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: Id. Amostra: **18**

Fabricação: **07/02/2024**

Lote: **001**

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

Validade: **03/03/2024**

Turno: **NI**

Hora coleta: **11:00**

Integrado: **NI**

Solicitação: **NI**

Registro: **NI**

Temp. coleta: **NI**

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	7,91	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 14:38:55**

Responsável Técnica

FÍSICO-QUÍMICA

CRQ/PR 09202319

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validalaudo.lanali.com.br:8888 e digite o código ntu4nd e a série v8fda=

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

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



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

Certificado de Acreditação

Acreditação nº CRL 0628

Acreditação Inicial: 11/06/2013

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

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

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

Aldoney Freire Costa
Coordenador Geral de Acreditação

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

