

**PARECER TÉCNICO 011-2024**



Município: Quixeramobim-CE  
Pregão Eletrônico: 14.12200123-PERP  
Data da análise: 07/03/2024

De acordo com os prazos estabelecidos no Edital do Pregão Eletrônico: 1412200123-PERP, no dia 06 de março de 2024, **FORAM ENTREGUES AS AMOSTRAS PARA ANÁLISE** na Secretaria de Educação, Ciência, Tecnologia e Inovação, da seguinte Empresa:

**COMERCIAL ELLEN LTDA-EPP, CNPJ Nº: 13.403.884/0001-77**, 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 Mole Em Cubos Congelada	Kg	Sabor do Sertão	APROVADO	--
2	Carne Bovina Moída Congelada (músculo)	Kg	Sabor do Sertão	APROVADO	--
3	Carne Suína Congelada Em Cubos (Pernil).	Kg	Sabor do Sertão	APROVADO	--
4	Carne Suína Congelada Moída (Sobrepaleta).	Kg	Sabor do Sertão	APROVADO	--
5	Coxa com Sobrecoxa de Frango	Kg	Aurora	APROVADO	--
6	Filé de Peito de Frango	Kg	Aurora	APROVADO	--
7	Linguiça Tipo Calabresa	Kg (2,5kg)	Perdigão	APROVADO	--
8	Ovo	Bandeja	Tijuca	APROVADO	--

Quixeramobim-CE, 07 de março 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

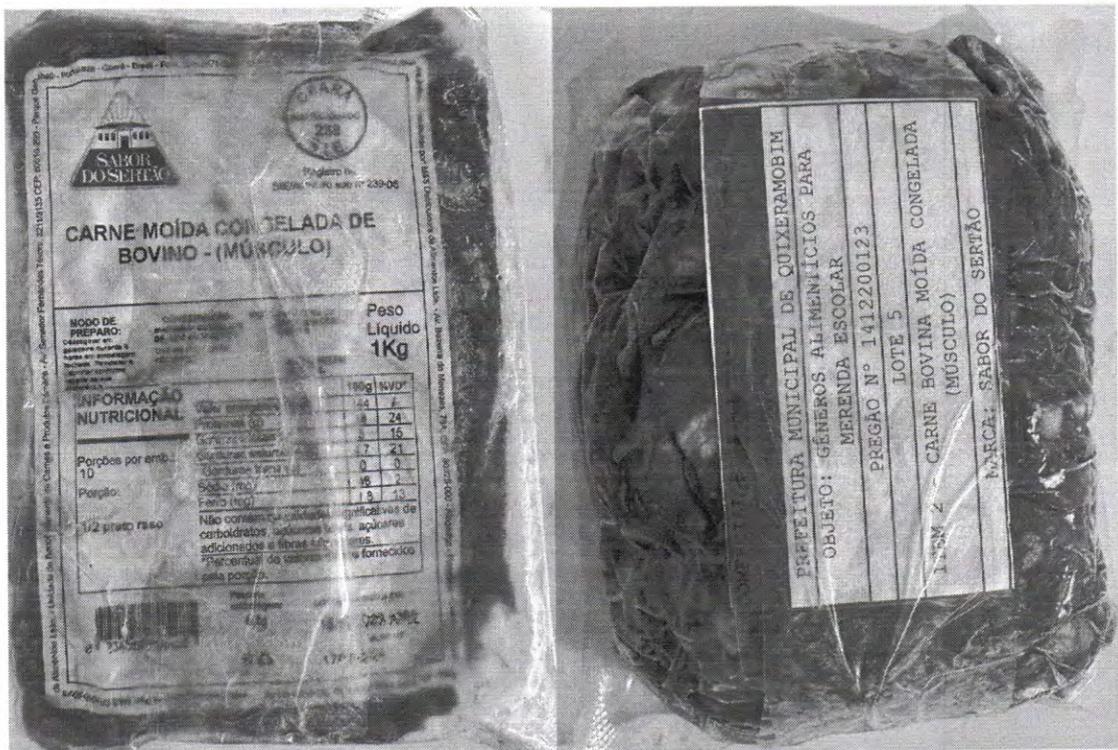
*Francisca Isabel de Lima Barbosa*  
Francisca Isabel de Lima Barbosa  
Membro do CAE

*recebido*  
08/03/24  
09:56  
*[Signature]*

ANEXO I- PREGÃO ELETRÔNICO 14.12200123-PERP  
 IMAGENS DAS AMOSTRAS DA EMPRESA COMERCIAL ELLEN LTDA-EPP



Item 1 - Carne Bovina Coxão Mole Em Cubos Congelada.

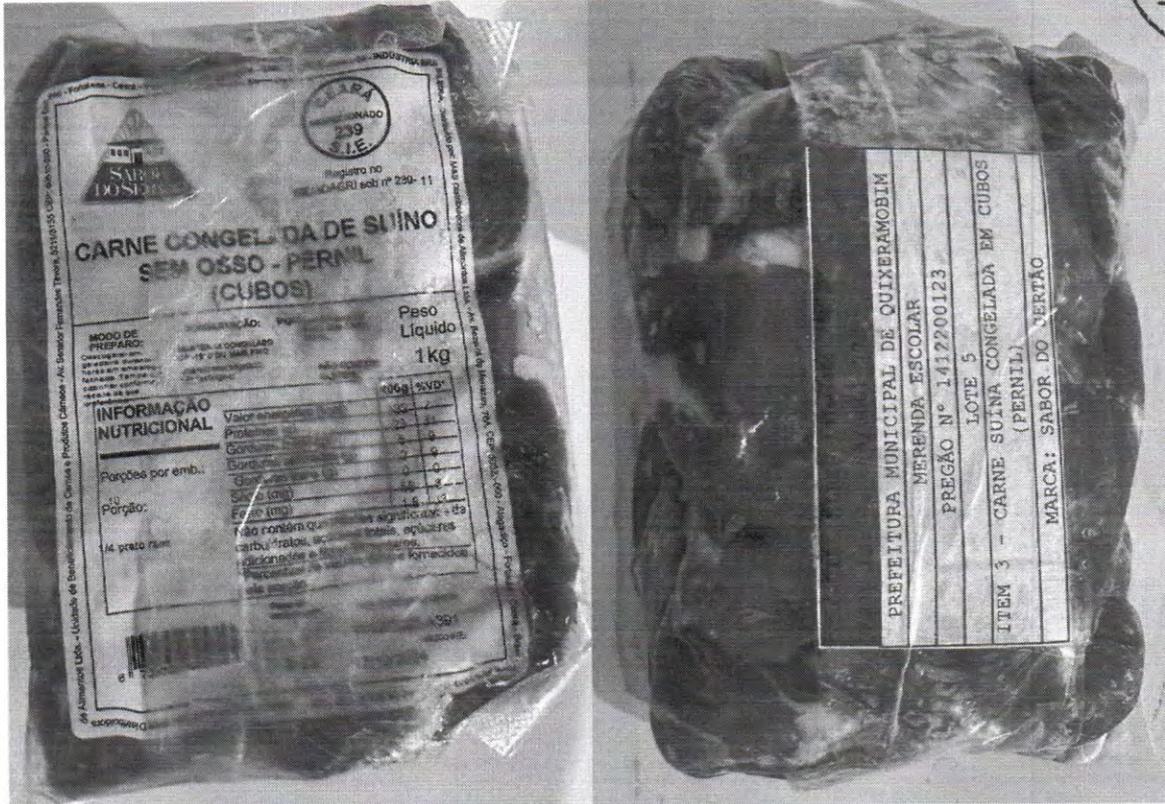


Item 2 - Carne Bovina Moída Congelada (músculo).

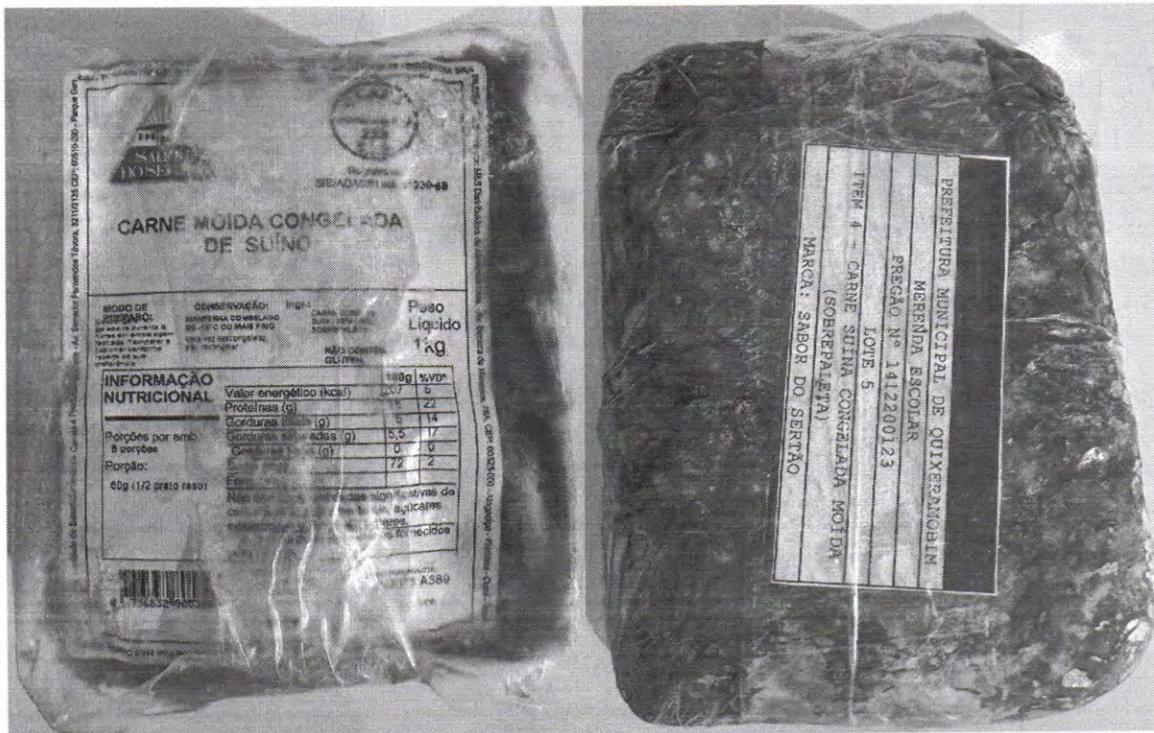
10

2

ANEXO I- PREGÃO ELETRÔNICO 14.12200123-PERP  
 IMAGENS DAS AMOSTRAS DA EMPRESA COMERCIAL ELLEN LTDA-EPP



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



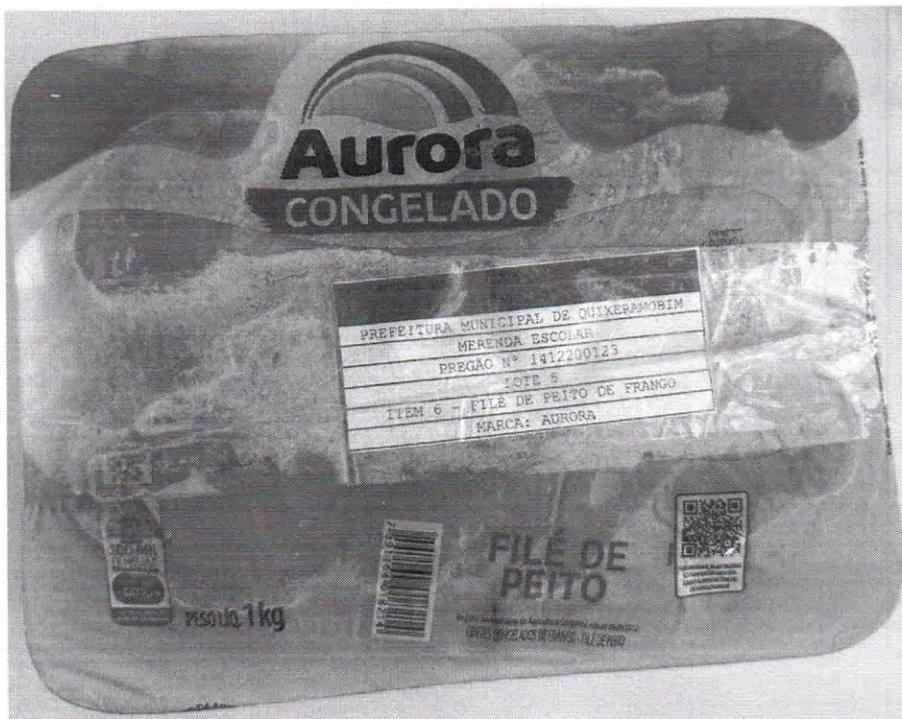
Item 4 - Carne Suína Congelada Moída (Sobrepaleta).

ANEXO I- PREGÃO ELETRÔNICO 14.12200123-PERP

IMAGENS DAS AMOSTRAS DA EMPRESA COMERCIAL ELLEN LTDA-EPP



Item 5 - Coxa com Sobrecoxa de Frango



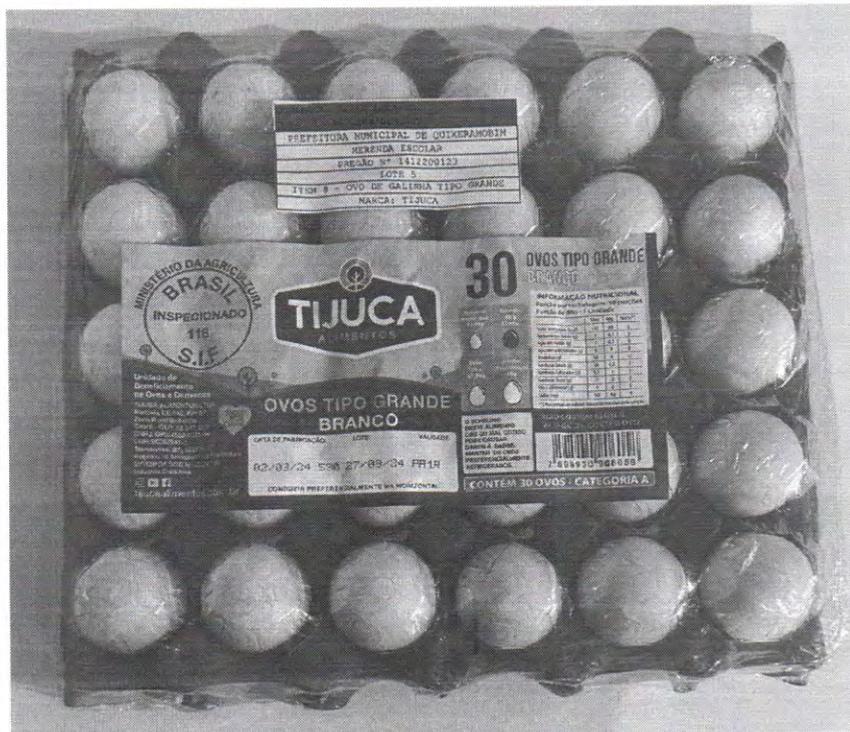
Item 6 - Filé de Peito de Frango

Handwritten marks: a blue checkmark and a signature.

ANEXO I- PREGÃO ELETRÔNICO 14.12200123-PERP  
 IMAGENS DAS AMOSTRAS DA EMPRESA COMERCIAL ELLEN LTDA-EPP



Item 7 - Linguiça Tipo Calabresa



Item 8 - Ovo

*Handwritten marks:*  
 A blue checkmark-like symbol.  
 A blue signature or scribble.



Ficha Técnica	Data de Elaboração
Carne Congelada de Bovino Sem Osso – Coxão Mole em Cubos	24/02/2023

1. **NOME DO PRODUTO:** Carne Congelada de Bovino Sem Osso – Coxão Mole em Cubos

**MARCA DO PRODUTO:** Sabor do Sertão

**REGISTRO/ISENÇÃO:** REGISTRO NO SIE/ADAGRI/SDA SOB Nº239

**CONTEÚDOS LÍQUIDOS:** Peso Líquido 1kg.

**EMBALAGEM PRIMÁRIA:** Saco plástico de polietileno atóxico, com conteúdo líquido de 1kg.

**EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** Caixa de papelão contendo 10 unidades de 1kg

2. **INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
PORÇÃO POR EMBALAGEM: 10		
PORÇÃO: ¼ DE PRATO RASO		
	100g	%VD
Valor energético (kcal)	162	8
Proteínas (g)	21	42
Gorduras totais (g)	8,7	13
Gorduras saturadas (g)	4,3	22
Gorduras trans (g)	0	0
Sódio (mg)	61	3
Ferro (mg)	1,9	14
Não contém quantidades significativas de carboidratos, açúcares totais, açúcares adicionados e fibras alimentares.		
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.		

3. **CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO:** Mantenha congelado de -12°C até no máximo -18°C. Uma vez descongelado não recongelar.

4. **VALIDADE E LOTE:** Impresso na embalagem.

5. **INSTRUÇÕES PARA MODO DE PREPARO:** Descongelar em geladeira durante 8 horas em embalagem fechada. Temperar e cozinhar conforme receita da sua preferência.

6. **INGREDIENTES:** Carne Congelada de Bovino Sem Osso – Coxão Mole em Cubos. **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

7. **DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:** FABRICADO E DISTRIBUÍDO POR: **M&S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA – UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS** – Av. Senador Fernandes Távora, 3211/3135 CEP: 60510-290 – Parque Genibaú – Fortaleza – Ceará – Brasil – CNPJ: 05.505.613/0002-85 **INDÚSTRIA BRASILEIRA.**



## Dados do Solicitante

Solicitante: <b>M &amp; S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA</b>			CNPJ/CPF: <b>05.505.613/0002-85</b>	Validador do relatório 
Endereço: <b>AV SENADOR FERNANDES TAVORA</b>			CEP: <b>60510290</b>	
Cidade: <b>FORTALEZA</b>	Estado: <b>CE</b>	Responsável pela solicitação: <b>HENRIQUE</b>	Telefone: <b>(85) 3288 - 1200</b>	

Página 1 de 1 23/02/2023 Emissão

## Dados Fornecido pelo Solicitante

Local da amostragem / Órgão expedidor: <b>M &amp; S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA</b>				Remessa: <b>NI</b>	
Descrição da amostra (Tipo): <b>CARNE BOVINA CONGELADA SEM OSSO - COXÃO MOLE EM CUBOS</b>			Lote: <b>8511</b>	Lacre: <b>NA</b>	
Ponto de coleta: <b>NA -</b>			Resp. coleta: <b>HENRIQUE</b>		
Fabricação: <b>10/01/2023</b>	Validade: <b>09/01/2024</b>	Coleta: <b>24/01/2023 NA</b>	Temp. Coleta: <b>NA</b>	Fabricante: <b>SABOR DO SERTÃO</b>	
Observação: <b>PESO: 1KG</b>					

## Dados Laboratório

Ordem Serviço: <b>10184347</b>	Código da amostra: <b>3518FQ23</b>	Número da requisição: <b>NI</b>	Resp. coleta: <b>NA</b>		
Recebimento: <b>26/01/2023 14:44</b>		Etiqueta: <b>NA</b>	Temp. recebimento: <b>CONGELADO</b>	Condições da amostra: <b>NORMAL - LACRADO</b>	

## Relatório de Ensaio Físico-Químico - 10.184.347A-0

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	LQ	Início	Fim
<sup>(1)</sup> GORDURAS TOTAIS (Lipídios)	4,7	g/100g	Sem valor de referência	0,1	31-01-2023	23-02-2023
<sup>(2)</sup> pH	5,85		Sem valor de referência	2 a 12	31-01-2023	02-02-2023
<sup>(3)</sup> PROTEÍNA TOTAL	20,16	g/100 g	Sem valor de referência	0,17	31-01-2023	23-02-2023
<sup>(4)</sup> UMIDADE E VOLÁTEIS	74,4	g/100g	Sem valor de referência	0,1	31-01-2023	09-02-2023

### Abreviatura:

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

### Metodologia(s):

- (1) NMKL 181.2005
- (2) ISO 2917:1999
- (3) ISO 1871:2009
- (4) ISO 1442:1997

### Informações adicionais:

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

### Comentário(s):

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

Responsável Técnico

**Alvaro Largura** | CRF/PR 716

Signatários autorizados

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

**Letícia Nazzari** | CRBio: 50702/07 - D

Signatários autorizados

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

**Natan da Silva Miranda Sechi** | CRQ-PR: 09203787

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

*Alvaro Largura*  
Crbio PR: 83724/07-D

Lilian Patricia Ramos

*Letícia Nazzari*  
CRF PR: 716

Alvaro Largura PhD



Rua Uruguai, 533 - Alto Alegre | Cascavel - PR

45 3333-6000

*Handwritten mark*

*Handwritten mark*



## Dados do Solicitante

Solicitante: <b>M &amp; S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA</b>			CNPJ/CPF: <b>05.505.613/0002-85</b>	Validador do relatório 
Endereço: <b>AV SENADOR FERNANDES TAVORA</b>			CEP: <b>60510290</b>	
Cidade: <b>FORTALEZA</b>	Estado: <b>CE</b>	Responsável pela solicitação: <b>HENRIQUE</b>	Telefone: <b>(85) 3288 - 1200</b>	

Página 1 de 1 15/02/2023 Emissão

## Dados Fornecido pelo Solicitante

Local da amostragem / Órgão expedidor: <b>M &amp; S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA</b>					Remessa: <b>NI</b>
Descrição da amostra (Tipo): <b>CARNE BOVINA CONGELADA SEM OSSO - COXÃO MOLE EM CUBOS</b>			Lote: <b>8511</b>	Lacre: <b>NA</b>	
Ponto de coleta: <b>NA -</b>			Resp. coleta: <b>HENRIQUE</b>		
Fabricação: <b>10/01/2023</b>	Validade: <b>09/01/2024</b>	Coleta: <b>24/01/2023 NA</b>	Temp. Coleta: <b>NA</b>	Fabricante: <b>SABOR DO SERTÃO</b>	
Observação: <b>PESO: 1KG</b>					

## Dados Laboratório

Ordem Serviço: <b>10184346</b>	Código da amostra: <b>11134MB23</b>	Número da requisição: <b>NI</b>	Resp. coleta: <b>NA</b>		
Recebimento: <b>26/01/2023 14:44</b>		Etiqueta: <b>NA</b>	Temp. recebimento: <b>CONGELADO</b>	Condições da amostra: <b>NORMAL - LACRADO</b>	

## Relatório de Ensaio Microbiológico - 10.184.346A-0

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	Início	Fim
<sup>(1)</sup> Contagem de Escherichia coli	5,0 x 10 <sup>1</sup>	UFC/g	<sup>(a)</sup> Carnes bovinas e outras carnes: m:10 M:10 <sup>2</sup> Carne suína: m:10 <sup>1</sup> M: 10 <sup>2</sup>	01-02-2023	03-02-2023
<sup>(2)</sup> Contagem Padrão de Microrganismos Mesófilos à 30°	7,4 x 10 <sup>4</sup>	UFC/g	<sup>(a)</sup> Exceto p/ miúdos: m:10 <sup>4</sup> M: 10 <sup>6</sup> Somente p/ miúdos: m: 5 x 10 <sup>4</sup> M: 5 x 10 <sup>6</sup>	01-02-2023	04-02-2023
<sup>(3)</sup> Deteção de Salmonella spp.	Ausência	25g	<sup>(a)</sup> Ausência	31-01-2023	03-02-2023

### Abreviatura:

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

### Metodologia(s):

- AOAC Official Methods of Analysis.991.14. 21st ed. 2019.
- AFNOR Certificate Number 3M 01/01-09/89. PE MB 011
- AOAC Official Methods of Analysis. 2016.01. 21st ed. 2019.

### Informações adicionais:

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

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

### Comentário(s):

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

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

Responsável Técnico

**Alvaro Largura** | CRF/PR 716

Signatários autorizados

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

**Leticia Nazari** | CRBio: 50702/07 - D

Signatários autorizados

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

**Natan da Silva Miranda Sechi** | CRO-PR: 09203787

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

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

*Alvaro Largura*  
CRF PR: 716  
Alvaro Largura PTD



Rua Uruguai, 533 - Alto Alegre | Cascavel - PR

45 3333-6000

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

Para validar a assinatura do seu laudo acesse conferirassinatura.a3q.com.br e digite o código MTaxODQzND e a série Z8MTEzMzRNQjIzZDA=

<b>Ficha Técnica</b>	<b>Data de Elaboração</b>
<b>Carne Moída Congelada de Bovino - Músculo</b>	24/02/2023

1. **NOME DO PRODUTO:** Carne Moída Congelada de Bovino – Músculo

**MARCA DO PRODUTO:** Sabor do Sertão

**REGISTRO/ISENÇÃO:** REGISTRO NO SIE/ADAGRI/SDA SOB Nº239-05

**CONTEÚDOS LÍQUIDOS:** Peso Líquido 1kg.

**EMBALAGEM PRIMÁRIA:** Saco plástico de polietileno atóxico, com conteúdo líquido de 1kg.

**EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** Caixa de papelão contendo 10 unidades de 1kg

2. **INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:**



<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>		
<b>PORÇÃO POR EMBALAGEM: 10</b>		
<b>PORÇÃO: 1/2 DE PRATO RASO</b>		
	<b>100g</b>	<b>%VD</b>
Valor energético (kcal)	144	7
Proteínas (g)	18	24
Gorduras totais (g)	8	15
Gorduras saturadas (g)	4,7	21
Gorduras trans (g)	0	0
Sódio (mg)	46	2
Ferro (mg)	1,8	13
Não contém quantidades significativas de carboidratos, açúcares totais, açúcares adicionados e fibras alimentares.		
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.		

3. **CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO:** Mantenha congelado de -18°C ou mais frio. Uma vez descongelado não recongelar.

4. **VALIDADE E LOTE:** Impresso na embalagem.

5. **INSTRUÇÕES PARA MODO DE PREPARO:** Descongelar em geladeira durante 8 horas em embalagem fechada. Temperar e cozinhar conforme receita da sua preferência.

6. **INGREDIENTES:** Carne Moída Congelada de Bovino – Músculo. **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

7. **DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:** FABRICADO E DISTRIBUÍDO POR: **M&S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA – UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS** – Av. Senador Fernandes Távora, 3211/3135 CEP: 60510-290 – Parque Genibaú – Fortaleza – Ceará – Brasil – CNPJ: 05.505.613/0002-85 **INDÚSTRIA BRASILEIRA.**

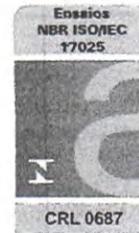
Herilane Gonçalves da Silva  
Nutricionista  
CRN-11 5572  
CPF 003.773.803-85

RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO DOCUMENTO:

*Herilane Gonçalves da Silva*



Rua Hermann Berndt, 505 - Distrito Industrial  
Timbó/SC - CEP : 89120-000  
(47) 3399-0432  
freitag@freitag.com.br  
freitag.com.br  
CRQ/SC: 4653 | CRF/SC: 10876



## RELATÓRIO DE ENSAIO

A IN 112641.2023 AIPCA 3 1

Interessado: M & S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA  
Endereço: AV BEZERRA DE MENEZES, 78  
CNPJ: 05.505.613/0001-02

Cidade: Fortaleza, Ceará, Ceará  
CEP: 60.325-000  
Fone: (85) 3033-1300

### DADOS DO LOCAL DE AMOSTRAGEM

Protocolo: 112641.2023\_AIPCA\_3\_1

Matriz: Produtos carneos

Endereço Amostragem: AV BEZERRA DE MENEZES, 78

Ponto Amostragem: - -

Marca: Sabor do Sertão

Data fabricação / validade: 23/10/2023 - 22/10/2024

Temperatura Amostra no receb: Congelado sólido

Tipo de Amostra: Carne Moída Congelada de Bovino - Músculo - 1KG

Tipo de Consevação: Congelado Sólido

Plano de Amostragem: A\_112641/2023

1ª Legislação: IN nº 161, de 1º de julho de 2022 - 6. Carnes Bovina, Suína e Outras - b

(FC) - dados fornecidos pelo cliente

Técnico de Amostragem: Cliente: -

Data Amostragem: 14/12/2023 - 08:00<sup>h</sup>

Data Recebimento: 15/12/2023

Data de Emissão do Relatório: 22/12/2023

Lote: A359

PARÂMETRO	RESULTADO	LEGISLAÇÃO	U95%
Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade	<1,0x10 <sup>1</sup> UFC/g	Vide(**)	± 0,08
Salmonella spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	Ausência 25g	Ausência	-
Bactérias mesófilas aeróbias - Determinação pela técnica de inoculação em profundidade	3,3x10 <sup>4</sup> UFC/g	≤ 1,0x10 <sup>6</sup> UFC/g	± 0,06
Determinação de Lipídios/Gordura por gravimetria	7,5 g/100 g	-	± 0,23
Determinação de pH por método eletrométrico	6,09 pH a 20°C	-	± 0,01
Determinação de Proteína por titulometria e digestão por Kjeldahl (N x fator) por cálculo	19,21 g/100 g	-	± 0,16
Determinação de Umidade por gravimetria	72,1 g/100 g	-	± 0,134

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 23.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.

Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem águas p/ saúde humana.

Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na internet.

Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.

Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.

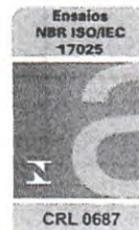
Dr. Guilherme Freitag

Diretor Técnico  
CRF/SC 6672  
assinatura digital

Délis Walter Hansen  
Eng. Química Délis Walter Hansen  
Gestora de Processos  
CRQ/SC 13303449  
assinatura digital



Rua Hermann Berridt, 505 - Distrito Industrial  
Timbó/SC - CEP : 89120-000  
(47) 3399-0432  
freitag@freitag.com.br  
freitag.com.br  
CRO/SC: 4653 | CRF/SC: 10876



## RELATÓRIO DE ENSAIO

A IN 112641.2023 AIPCA 3 1

### DADOS EXTRAS DA QUALIDADE DO ENSAIO

PARÂMETRO	LQ	LD	VALOR LIDO	FAIXA DE TRABALHO	MÉTODO	DATA INÍCIO	DATA FINALIZAÇÃO
<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade	1,0x10 <sup>1</sup>	-	<1,0x10 <sup>1</sup>	-	ISO 16649-2:2001	16/12/2023	20/12/2023
<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoenensaio	Ausência	-	Ausência	-	AOAC Intl., OMA 22 <sup>a</sup> Edição, 2023, Método 2011.03	16/12/2023	21/12/2023
Bactérias mesófilas aeróbias - Determinação pela técnica de inoculação em profundidade	1,0x10 <sup>1</sup>	-	3,3x10 <sup>4</sup>	-	ISO 4833-1:2013	16/12/2023	22/12/2023
Determinação de Lipídios/Gordura por gravimetria	1,8	0,6	7,5	-	ISO 1443:1973	18/12/2023	20/12/2023
Determinação de pH por método eletrométrico	-	-	6,09	4,00 a 10,00	ISO 2917:1999	19/12/2023	19/12/2023
Determinação de Proteína por titulometria e digestão por Kjeldahl (N x fator) por cálculo	1,62	0,49	19,21	-	ISO 1871:2009/PR-Tb-BR 012	18/12/2023	21/12/2023
Determinação de Umidade por gravimetria	0,7	0,2	72,1	-	ISO 1442:1997	19/12/2023	20/12/2023

Os resultados se aplicam à amostra conforme recebida.

#### \*\* 1ª Legislação

*Escherichia coli* - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade - 1,0x10<sup>2</sup> UFC/g para carne bovina e outras carnes  
1,0x10<sup>3</sup> UFC/g para carne suína

#### Declaração de Conformidade:

O Freitag Laboratórios possui como regra de decisão não considerar a(s) incerteza(s) de medição do(s) ensaio(s) na elaboração da Declaração de Conformidade. De acordo com a(s) legislação(ões) IN nº 161, de 1º de julho de 2022 - 6. Carnes Bovina, Suína e Outras - b, fica constatado que o(s) parâmetro(s) analisado(s), neste relatório, atendem aos limites estabelecidos pela(s) legislação(ões) citada(s).

Relatório de Ensaio revisado e liberado por: Richard Luciano Vailati/Gestor de Processos

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 23.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.

Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem águas p/ saúde humana.

Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.

Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.

Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.

Dr. Guilherme Freitag

Diretor Técnico  
CRF/SC 6672  
assinatura digital

Délis Wolter Hansen  
Eng. Química Délis Wolter Hansen  
Gestora de Processos  
CRO/SC 13303449  
assinatura digital



📍 Rua Hermann Berndt, 505 - Distrito Industrial  
Timbó/SC - CEP : 89120-000  
☎ (47) 3399-0432  
✉ freitag@freitag.com.br  
🌐 freitag.com.br  
📄 CRQ/SC: 4653 | CRF/SC: 10876



## RELATÓRIO DE ENSAIO

A IN 112641.2023 AIPCA 3\_1

Código Ordem Serviço: A\_112641.2023  
Chave de autenticação: 3HS-2P2N-7MA

Verifique a autenticidade deste documento no seguinte endereço: <https://www.freitag.com.br>

Consulte nossas certificações e escopo acreditado no site: [www.freitag.com.br](http://www.freitag.com.br)

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 23.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.

Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem águas p/ saúde humana.

Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.

Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.

Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

Ficha Técnica	Data de Elaboração
Carne Congelada de Suíno Sem Osso – Pernil em Cubos	24/02/2023

1. **NOME DO PRODUTO:** Carne Congelada de Suíno Sem Osso – Pernil em Cubos

**MARCA DO PRODUTO:** Sabor do Sertão

**REGISTRO/ISENÇÃO:** REGISTRO NO SIE/ADAGRI/SDA SOB Nº239-11

**CONTEÚDOS LÍQUIDOS:** Peso Líquido 1kg.

**EMBALAGEM PRIMÁRIA:** Saco plástico de polietileno atóxico, com conteúdo líquido de 1kg.

**EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** Caixa de papelão contendo 10 unidades de 1kg

2. **INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:**



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
PORÇÃO POR EMBALAGEM: 10		
PORÇÃO: ¼ DE PRATO RASO		
	100g	%VD
Valor energético (kcal)	132	7
Proteínas (g)	23	31
Gorduras totais (g)	5	9
Gorduras saturadas (g)	2	9
Gorduras trans (g)	0	0
Sódio (mg)	56	3
Ferro (mg)	1,8	13
Não contém quantidades significativas de carboidratos, açúcares totais, açúcares adicionados e fibras alimentares.		
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.		

3. **CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO:** Manter congelado a -18°C ou mais frio. Uma vez descongelado não recongelar.

4. **VALIDADE E LOTE:** Impresso na embalagem.

5. **INSTRUÇÕES PARA MODO DE PREPARO:** Descongelar em geladeira durante 8 horas em embalagem fechada. Temperar e cozinhar conforme receita da sua preferência.

6. **INGREDIENTES:** Carne Congelada de Suíno Sem Osso – Pernil em Cubos. **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

7. **DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:** FABRICADO E DISTRIBUÍDO POR: M&S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA – UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS – Av. Senador Fernandes Távora, 3211/3135 CEP: 60510-290 – Parque Genibaú – Fortaleza – Ceará – Brasil – CNPJ: 05.505.613/0002-85 **INDÚSTRIA BRASILEIRA.**

Herilane Gonçalves da Silva  
Nutricionista  
CRN-11 5572  
CPF 003.773.803-35

RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO DOCUMENTO:

*Herilane Gonçalves da Silva*



Rua Hermann Berndt, 505 - Distrito Industrial  
Timbó/SC - CEP: 89120-000  
(47) 3399-0432  
freitag@freitag.com.br  
freitag.com.br  
CRQ/SC: 4653 | CRF/SC: 10876



## RELATÓRIO DE ENSAIO

A IN 112634.2023 AIC 1 1

Interessado: M & S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA  
Endereço: AV BEZERRA DE MENEZES, 78  
CNPJ: 05.505.613/0001-02

Cidade: Fortaleza, Ceará, Ceará  
CEP: 60.325-000  
Fone: (85) 3033-1300

### DADOS DO LOCAL DE AMOSTRAGEM

Protocolo: 112634.2023\_AIC\_1\_1

Matriz: Carnes

Endereço Amostragem: AV BEZERRA DE MENEZES, 78

Ponto Amostragem: - -

Marca: Sabor do Sertão

Data fabricação / validade: 23/10/2023 - 22/10/2024

Temperatura Amostra no receb: Congelado sólido

Tipo de Amostra: Carne Congelada de Suíno sem Osso - Pernil - Cubos 1kg

Tipo de Consevação: Congelado Sólido

Plano de Amostragem: A\_112634/2023

1ª Legislação: IN nº 161, de 1º de julho de 2022 - 6. Carnes Bovina, Suína e Outras - a (FC) - dados fornecidos pelo cliente

Técnico de Amostragem: Cliente: -

Data Amostragem: 14/12/2023 - 08:00<sup>FC</sup>

Data Recebimento: 15/12/2023

Data de Emissão do Relatório: 22/12/2023

Lote: A360

PARÂMETRO	RESULTADO	LEGISLAÇÃO	U95%
Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade	<1,0x10 <sup>1</sup> UFC/g	Vide(**)	± 0,08
Salmonella spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	Ausência 25 g	Ausência	-
Bactérias mesófilas aeróbias - Determinação pela técnica de inoculação em profundidade	2,4x10 <sup>6</sup> UFC/g	Vide(**)	± 0,06
Determinação de Lipídios/Gordura por gravimetria	14,6 g/100 g.	-	± 0,23
Determinação de pH por método eletrométrico	6,37 pH a 20°C	-	± 0,01
Determinação de Proteína por titulometria e digestão por Kjeldahl (N x fator) por cálculo	18,92 g/100 g	-	± 0,16
Determinação de Umidade por gravimetria	64,4 g/100 g	-	± 0,134

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 23.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.

Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem águas p/ saúde humana.

Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.

Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.

Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.

Dr. Guilherme Freitag

Diretor Técnico  
CRF/SC 6672  
assinatura digital

Délio Wolter Hansen  
Eng. Química Délio Wolter Hansen

Gestora de Processos  
CRQ/SC 13303449  
assinatura digital



Rua Hermann Berndt, 505 - Distrito Industrial  
Timbó/SC - CEP: 89120-000  
(47) 3399-0432  
freitag@freitag.com.br  
freitag.com.br  
CRQ/SC: 4653 | CRF/SC: 10876



## RELATÓRIO DE ENSAIO

A IN 112634.2023 AIC 1 1

### DADOS EXTRAS DA QUALIDADE DO ENSAIO

PARÂMETRO	LQ	LD	VALOR LIDO	FAIXA DE TRABALHO	MÉTODO	DATA INÍCIO	DATA FINALIZAÇÃO
<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade	1,0x10 <sup>1</sup>	-	<1,0x10 <sup>1</sup>	-	ISO 16649-2:2001	16/12/2023	20/12/2023
<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	Ausência	-	Ausência	-	AOAC Intl., OMA 22ª Edição, 2023, Método 2011.03	16/12/2023	21/12/2023
Bactérias mesófilas aeróbias - Determinação pela técnica de inoculação em profundidade	1,0x10 <sup>1</sup>	-	2,4x10 <sup>6</sup>	-	ISO 4833-1:2013	16/12/2023	22/12/2023
Determinação de Lipídios/Gordura por gravimetria	1,8	0,6	14,6	-	ISO 1443:1973	18/12/2023	22/12/2023
Determinação de pH por método eletrométrico	-	-	6,37	4,00 a 10,00	ISO 2917:1999	21/12/2023	21/12/2023
Determinação de Proteína por titulometria e digestão por Kjeldahl (N x fator) por cálculo	1,62	0,49	18,92	-	ISO 1871:2009/PR-Tb-BR 012	18/12/2023	18/12/2023
Determinação de Umidade por gravimetria	0,7	0,2	64,4	-	ISO 1442:1997	18/12/2023	21/12/2023

Os resultados se aplicam à amostra conforme recebida.

#### \*\* 1ª Legislação

*Escherichia coli* - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade - 1,0x10<sup>2</sup> UFC/g para carne bovina e outras carnes.  
1,0x10<sup>3</sup> UFC/g para carne suína.  
Bactérias mesófilas aeróbias - Determinação pela técnica de inoculação em profundidade - 1,0x10<sup>6</sup> UFC/g exceto para miúdos  
5,0x10<sup>6</sup> UFC/g somente para miúdos

#### Declaração de Conformidade:

O Freitag Laboratórios possui como regra de decisão não considerar a(s) incerteza(s) de medição do(s) ensaio(s) na elaboração da Declaração de Conformidade. De acordo com a(s) legislação(ões) IN nº 161, de 1º de julho de 2022 - 6. Carnes Bovina, Suína e Outras - a, fica constatado que o(s) parâmetro(s) Bactérias mesófilas aeróbias - Determinação pela técnica de inoculação em profundidade não atendem aos limites estabelecidos pela(s) legislação(ões) citada(s) neste relatório.

Relatório de Ensaio revisado e liberado por: Richard Luciano Vailati/Gestor de Processos

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 23.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.

Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem águas p/ saúde humana.

Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.

Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.

Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.

Dr. Guilherme Freitag

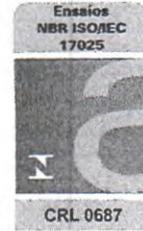
Diretor Técnico  
CRF/SC 6672  
assinatura digital

Eng. Química Délis Wolter Hansen

Gestora de Processos  
CRQ/SC 13303449  
assinatura digital



📍 Rua Hermann Berndt, 505 - Distrito Industrial  
Timbó/SC - CEP : 89120-000  
☎ (47) 3399-0432  
✉ freitag@freitag.com.br  
🌐 freitag.com.br  
📄 CRQ/SC: 4653 | CRF/SC: 10676



## RELATÓRIO DE ENSAIO

A IN 112634.2023 AIC 1 1

Código Ordem Serviço: A 112634.2023  
Chave de autenticação: 3HS-2P2N-7MA

Verifique a autenticidade deste documento no seguinte endereço: <https://www.freitag.com.br>

Consulte nossas certificações e escopo acreditado no site: [www.freitag.com.br](http://www.freitag.com.br)

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 23.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.

Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem águas p/ saúde humana.

Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.

Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.

Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.

FPR-Tb-154, rev 03 Pag.3/3

Dr. Guilherme Freitag

Diretor Técnico  
CRF/SC 6672

assinatura digital

Délis Wolter Hansen  
Eng. Química Délis Wolter Hansen

Gestora de Processos  
CRQ/SC 13303449  
assinatura digital



Ficha Técnica	Data de Elaboração
Carne Congelada de Suíno Moída - Sobrepaleta	24/02/2023

1. **NOME DO PRODUTO:** Carne Congelada de Suíno Moída - Sobrepaleta

**MARCA DO PRODUTO:** Sabor do Sertão

**REGISTRO/ISENÇÃO:** REGISTRO NO SIE/ADAGRI/SDA SOB Nº239

**CONTEÚDOS LÍQUIDOS:** Peso Líquido 1kg.

**EMBALAGEM PRIMÁRIA:** Saco plástico de polietileno atóxico, com conteúdo líquido de 1kg.

**EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** Caixa de papelão contendo 10 unidades de 1kg

2. **INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
PORÇÃO POR EMBALAGEM: 10		
PORÇÃO: ¼ DE PRATO RASO		
	100g	%VD
Valor energético (kcal)	207	5
Proteínas (g)	18	22
Gorduras totais (g)	15	14
Gorduras saturadas (g)	5,5	17
Gorduras trans (g)	0	0
Sódio (mg)	72	2
Ferro (mg)		
Não contém quantidades significativas de carboidratos, açúcares totais, açúcares adicionados e fibras alimentares.		
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.		

3. **CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO:** Manter congelado a -18°C ou mais frio. Uma vez descongelado não recongelar.

4. **VALIDADE E LOTE:** Impresso na embalagem.

5. **INSTRUÇÕES PARA MODO DE PREPARO:** Descongelar em geladeira durante 8 horas em embalagem fechada. Temperar e cozinhar conforme receita da sua preferência.

6. **INGREDIENTES:** Carne Congelada de Suíno Moída - Sobrepaleta. **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

7. **DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:** FABRICADO E DISTRIBUÍDO POR: M&S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA – UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS – Av. Senador Fernandes Távora, 3211/3135 CEP: 60510-290 – Parque Genibaú – Fortaleza – Ceará – Brasil – CNPJ: 05.505.613/0002-85 INDÚSTRIA BRASILEIRA.

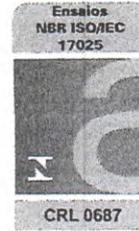
Herilane Gonçalves da Silva  
Nutricionista  
CRN-11 5572  
CPF 003.773.803-25

RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO DOCUMENTO:

*Herilane Gonçalves da Silva*



Rua Hermann Berndt, 505 - Distrito Industrial  
Timbó/SC - CEP : 89120-000  
(47) 3399-0432  
freitag@freitag.com.br  
freitag.com.br  
CRQ/SC: 4653 | CRF/SC: 10876



## RELATÓRIO DE ENSAIO

### A IN 112640.2023\_AIPCA\_2\_1

**Interessado:** M & S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA  
**Endereço:** AV BEZERRA DE MENEZES, 78  
**CNPJ:** 05.505.613/0001-02

**Cidade:** Fortaleza , Ceará , Ceará  
**CEP:** 60.325-000  
**Fone:** (85) 3033-1300

#### DADOS DO LOCAL DE AMOSTRAGEM

**Protocolo:** 112640.2023\_AIPCA\_2\_1

**Técnico de Amostragem:** Cliente: -  
**Data Amostragem:** 14/12/2023 - 08:00<sup>h</sup>  
**Data Recebimento:** 15/12/2023  
**Data de Emissão do Relatório:** 22/12/2023

**Matriz:** Produtos carneos

**Lote:** 8832

**Endereço Amostragem:** AV BEZERRA DE MENEZES, 78

**Ponto Amostragem:** - -

**Marca:** Sabor do Sertão

**Data fabricação / validade:** 09/11/2023 - 08/11/2024

**Temperatura Amostra no recebimento:** Congelado sólido

**Tipo de Amostra:** Carne Moída Congelada de Suíno (Sobrepaleta) 1KG

**Tipo de Conservação:** Congelado Sólido

**Plano de Amostragem:** A\_112640/2023

**1ª Legislação:** IN nº 161, de 1º de julho de 2022 - 6. Carnes Bovina, Suína e Outras - b

(FC) - dados fornecidos pelo cliente

PARÂMETRO	RESULTADO	LEGISLAÇÃO	U95%
<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade	<1,0x10 <sup>1</sup> UFC/g	Vide(**)	± 0,08
<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	Ausência 25g	Ausência	-
Bactérias mesófilas aeróbias - Determinação pela técnica de inoculação em profundidade	2,8x10 <sup>5</sup> UFC/g	≤ 1,0x10 <sup>6</sup> UFC/g	± 0,06
Determinação de Lipídios/Gordura por gravimetria	14,1 g/100 g	-	± 0,23
Determinação de pH por método eletrométrico	6,05 pH a 20°C	-	± 0,01
Determinação de Proteína por titulometria e digestão por Kjeldahl (N x fator) por cálculo	17,17 g/100 g	-	± 0,16
Determinação de Umidade por gravimetria	71,0 g/100 g	-	± 0,134

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 23.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.

Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem águas p/ saúde humana.

Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.

Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.

Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.

Dr. Guilherme Freitag

Diretor Técnico  
CRF/SC 6672  
assinatura digital

Délio Wolter Hansen  
Eng. Química Délio Wolter Hansen

Gestora de Processos  
CRQ/SC 13303449  
assinatura digital

## RELATÓRIO DE ENSAIO

A\_IN\_112640.2023\_AIPCA\_2\_1

### DADOS EXTRAS DA QUALIDADE DO ENSAIO

PARÂMETRO	LQ	LD	VALOR LIDO	FAIXA DE TRABALHO	MÉTODO	DATA INÍCIO	DATA FINALIZAÇÃO
<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade	1,0x10 <sup>1</sup>	-	<1,0x10 <sup>1</sup>	-	ISO 16649-2:2001	16/12/2023	20/12/2023
<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	Ausência	-	Ausência	-	AOAC Intl., OMA 22 <sup>a</sup> Edição, 2023, Método 2011.03	16/12/2023	21/12/2023
Bactérias mesófilas aeróbias - Determinação pela técnica de inoculação em profundidade	1,0x10 <sup>1</sup>	-	2,8x10 <sup>5</sup>	-	ISO 4833-1:2013	16/12/2023	22/12/2023
Determinação de Lipídios/Gordura por gravimetria	1,8	0,6	14,1	-	ISO 1443:1973	18/12/2023	20/12/2023
Determinação de pH por método eletrométrico	-	-	6,05	4,00 a 10,00	ISO 2917:1999	19/12/2023	19/12/2023
Determinação de Proteína por titulometria e digestão por Kjeldahl (N x fator) por cálculo	1,62	0,49	17,17	-	ISO 1871:2009/PR-Tb-BR 012	18/12/2023	18/12/2023
Determinação de Umidade por gravimetria	0,7	0,2	71,0	-	ISO 1442:1997	19/12/2023	20/12/2023

Os resultados se aplicam à amostra conforme recebida.

**\*\* 1ª Legislação**  
*Escherichia coli* - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade - 1,0x10<sup>2</sup> UFC/g para carne bovina e outras carnes  
 1,0x10<sup>3</sup> UFC/g para carne suína

### Declaração de Conformidade:

O Freitag Laboratórios possui como regra de decisão não considerar a(s) incerteza(s) de medição do(s) ensaio(s) na elaboração da Declaração de Conformidade. De acordo com a(s) legislação(ões) IN nº 161, de 1º de julho de 2022 - 6. Carnes Bovina, Suína e Outras - b, fica constatado que o(s) parâmetro(s) analisado(s), neste relatório, atendem aos limites estabelecidos pela(s) legislação(ões) citada(s).

Relatório de Ensaio revisado e liberado por: Richard Luciano Vailati/Gestor de Processos

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 23.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.

Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem águas p/ saúde humana. FPR-Tb-154, rev 03 Pag.2/3

Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.

Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.

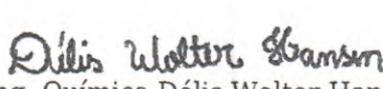
Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.

  
 Dr. Guilherme Freitag  
 Diretor Técnico  
 CRF/SC 6672  
 assinatura digital

  
 Eng. Química Délis Wolter Hansen  
 Gestora de Processos  
 CRQ/SC 13303449  
 assinatura digital



📍 Rua Hermann Berndt, 505 - Distrito Industrial  
Timbo/SC - CEP : 89120-000  
☎ (47) 3399-0432  
✉ freitag@freitag.com.br  
🌐 freitag.com.br  
📄 CRQ/SC: 4653 | CRF/SC: 10876



## RELATÓRIO DE ENSAIO

A IN 112640.2023 AIPCA 2 1

Código Ordem Serviço: A 112640.2023  
Chave de autenticação: 3HS-2P2N-7MA

Verifique a autenticidade deste documento no seguinte endereço: <https://www.freitag.com.br>

Consulte nossas certificações e escopo acreditado no site: [www.freitag.com.br](http://www.freitag.com.br)

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 23.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.

Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem águas p/ saúde humana. FPR-Tb-154, rev 03 Pag.3/3

Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.

Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.

Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.

Dr. Guilherme Freitag  
Diretor Técnico  
CRF/SC 6672  
assinatura digital

Délis Wolter Hansen  
Eng. Química Délis Wolter Hansen  
Gestora de Processos  
CRQ/SC 13303449  
assinatura digital

Ficha Técnica	Data de Elaboração
Cortes Congelados de Frango – Coxas e Sobrecoxas	24/02/2023

1. NOME DO PRODUTO: Cortes Congelados de Frango – Coxas e Sobrecoxas

MARCA DO PRODUTO: Aurora

REGISTRO/ISENÇÃO: REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA SOB O Nº 0192/1850.

CONTEÚDOS LÍQUIDOS: Peso Líquido 1kg.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: Bandeja de papelão envolvida com plástico, com conteúdo líquido de 1kg.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão contendo 20 unidades de 1kg

2. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
PORÇÃO DE 100g (1/3 unidade)		
Quantidade por porção		%VD
Valor energético (kcal)	181	9
Carboidratos (g)	0	0
Proteínas (g)	16	32
Gorduras totais (g)	13	20
Gorduras saturadas (g)	3,7	19
Gorduras trans (g)	0	0
Fibra alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	62	3
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.		

3. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO: Mantenha congelado. Descongele somente no refrigerador. Mantenha o produto cru separado dos outros alimentos. Não lave o produto cru antes do manuseio. Lave com água e sabão as superfícies de trabalho (incluindo as tábuas de corte), utensílios e mãos depois de manusear o produto cru. Consuma somente após de cozido, frito ou assado completamente. **Como descongelar: GELADEIRA:** retire o produto do congelador e coloque-o na geladeira 24 horas antes do preparo. Durante o descongelamento é importante que o produto seja mantido em sua embalagem original. **UMA VEZ DESCONGELADO ESTE PRODUTO NÃO DEVE SER CONGELADO NOVAMENTE.**

4. VALIDADE E LOTE: Impresso na embalagem.

5. INSTRUÇÕES PARA MODO DE PREPARO: Pode ser utilizado em diversas preparações culinárias. Receita sugestiva impressa na embalagem.



6. **INGREDIENTES:** Cortes congelados de frango – Coxas e Sobrecoxas. **NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LACTOSE. ALERGÊNICOS: NÃO CONTÉM.** Sem uso de hormônio, como estabelece a Legislação Brasileira.

7. **DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:** COOPERATIVA CENTRAL AURORA ALIMENTOS. Rodovia SC 283, km 102, s/nº, bairro interior. CEP 89817-000. Guatambú – SC – CNPJ: 83.310.441/0064-09. SAC: 0800 011 3500. **INDÚSTRIA BRASILEIRA.**

Herilane Gonçalves da Silva  
Nutricionista  
CRN-11 5572  
CPF 003.773.803-25

*Herilane Gonçalves da Silva*

RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO DOCUMENTO:



*Handwritten marks and signatures in the bottom right corner.*



Rua Hermann Berndt, 505 - Distrito Industrial  
Timbó/SC - CEP : 89120-000  
(47) 3399-0432  
freitag@freitag.com.br  
freitag.com.br  
CRQ/SC: 4653 | CRF/SC: 10876



## RELATÓRIO DE ENSAIO

A IN 112643.2023 AIC 4 2

Interessado: M & S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA  
Endereço: AV BEZERRA DE MENEZES, 78  
CNPJ: 05.505.613/0001-02

Cidade: Fortaleza, Ceará, Ceará  
CEP: 60.325-000  
Fone: (85) 3033-1300

### DADOS DO LOCAL DE AMOSTRAGEM

Protocolo: 112643.2023\_AIC\_4\_2

Técnico de Amostragem: Cliente: -

Data Amostragem: 14/12/2023 - 08:00<sup>PC</sup>

Data Recebimento: 15/12/2023

Data de Emissão do Relatório: 22/12/2023

Matriz: Carnes

Lote: 9023052621

Endereço Amostragem: AV BEZERRA DE MENEZES, 78

Ponto Amostragem: - -

Marca: Aurora

Data fabricação / validade: 26/05/2023 - 25/05/2024

Temperatura Amostra no recebimento: Congelado sólido

Tipo de Amostra: Coxa e Sobrecoxa Bandeja 1KG

Tipo de Conservação: Congelado Sólido

Plano de Amostragem: A\_112643/2023

1ª Legislação: IN nº 161, de 1º de julho de 2022 - 5. Carnes de Aves - a (FC) - dados fornecidos pelo cliente

PARÂMETRO	RESULTADO	LEGISLAÇÃO	U95%
Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade	<1,0x10 <sup>1</sup> UFC/g	≤ 5,0x10 <sup>3</sup> UFC/g	± 0,08
Salmonella spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	Ausência 25 g	Ausência	-
Bactérias mesófilas aeróbias - Determinação pela técnica de inoculação em profundidade	1,2x10 <sup>2</sup> UFC/g	Vide(**)	± 0,06
Determinação de Lipídios/Gordura por gravimetria	6,4 g/100 g	-	± 0,23
Determinação de pH por método eletrométrico	6,51 pH a 20°C	-	± 0,01
Determinação de Proteína por titulometria e digestão por Kjeldahl (N x fator) por cálculo	18,51 g/100 g	-	± 0,16
Determinação de Umidade por gravimetria	74,7 g/100 g	-	± 0,134

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 23.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.

Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem águas p/ saúde humana.

Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.

Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.

Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.

Dr. Guilherme Freitag

Diretor Técnico  
CRF/SC 6672  
assinatura digital

Délis Wolter Hansen  
Eng. Química Délis Wolter Hansen  
Gestora de Processos  
CRQ/SC 13303449  
assinatura digital



Rua Hermann Berndt, 506 - Distrito Industrial  
Timbó/SC - CEP: 89120-000  
(47) 3399-0432  
freitag@freitag.com.br  
freitag.com.br  
CRQ/SC: 4653 | CRF/SC: 10876



## RELATÓRIO DE ENSAIO

A\_IN\_112643.2023\_AIC\_4\_2

### DADOS EXTRAS DA QUALIDADE DO ENSAIO

PARÂMETRO	LQ	LD	VALOR LIDO	FAIXA DE TRABALHO	MÉTODO	DATA INÍCIO	DATA FINALIZAÇÃO
<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade	1,0x10 <sup>1</sup>	-	<1,0x10 <sup>1</sup>	-	ISO 16649-2:2001	16/12/2023	20/12/2023
<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa técnica de imunoensaio	Ausência	-	Ausência	-	AOAC Intl., OMA 22 <sup>a</sup> Edição, 2023, Método 2011.03	16/12/2023	21/12/2023
Bactérias mesófilas aeróbias - Determinação pela técnica de inoculação em profundidade	1,0x10 <sup>1</sup>	-	1,2x10 <sup>2</sup>	-	ISO 4833-1:2013	16/12/2023	22/12/2023
Determinação de Lipídios/Gordura por gravimetria	1,8	0,6	6,4	-	ISO 1443:1973	18/12/2023	22/12/2023
Determinação de pH por método eletrométrico	-	-	6,51	4,00 a 10,00	ISO 2917:1999	21/12/2023	21/12/2023
Determinação de Proteína por titulometria e digestão por Kjeldahl (N x fator) por cálculo	1,62	0,49	18,51	-	ISO 1871:2009/PR-Tb-BR 012	18/12/2023	19/12/2023
Determinação de Umidade por gravimetria	0,7	0,2	74,7	-	ISO 1442:1997	18/12/2023	19/12/2023

Os resultados se aplicam à amostra conforme recebida.

**\*\* 1ª Legislação** Bactérias mesófilas aeróbias - Determinação pela técnica de inoculação em profundidade - 1,0x10<sup>6</sup> exceto para miúdos 5,0x10<sup>6</sup> somente para miúdos

Relatório de Ensaio revisado e liberado por: Richard Luciano Vailati/Gestor de Processos

Código Ordem Serviço: A\_112643.2023

Chave de autenticação: 3HS-2P2N-7MA

Verifique a autenticidade deste documento no seguinte endereço: <https://www.freitag.com.br>

Consulte nossas certificações e escopo acreditado no site: [www.freitag.com.br](http://www.freitag.com.br)

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 23.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.

Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem águas p/ saúde humana.

Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.

Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.

Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.

FPR-Tb-154, rev 03 Pag.2/2

Dr. Guilherme Freitag

Diretor Técnico  
CRF/SC 6672  
assinatura digital

Eng. Química Délis Wolter Hansen  
Gestora de Processos  
CRQ/SC 13303449  
assinatura digital

Ficha Técnica	Data de Elaboração
Cortes Congelados de Frango – Filé de Peito	24/02/2023

1. **NOME DO PRODUTO:** Cortes Congelados de Frango – Filé de Peito

**MARCA DO PRODUTO:** Aurora

**REGISTRO/ISENÇÃO:** REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA SOB O Nº 0192.

**CONTEÚDOS LÍQUIDOS:** Peso Líquido 1kg.

**EMBALAGEM PRIMÁRIA:** Bandeja de papelão envolvida com plástico, com conteúdo líquido de 1kg.

**EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** Caixa de papelão contendo 20 unidades de 1kg

2. **INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
PORÇÃO DE 100g (1/3 unidade)		
Quantidade por porção		%VD
Valor energético (kcal)	103	5
Carboidratos (g)	0	0
Proteínas (g)	22	44
Gorduras totais (g)	1,7	3
Gorduras saturadas (g)	0,5	3
Gorduras trans (g)	0	0
Fibra alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	38	2
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.		

3. **CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO:** Mantenha congelado. Descongele somente no refrigerador. Mantenha o produto cru separado dos outros alimentos. Não lave o produto cru antes do manuseio. Lave com água e sabão as superfícies de trabalho (incluindo as tábuas de corte), utensílios e mãos depois de manusear o produto cru. Consuma somente após de cozido, frito ou assado completamente. **Como descongelar: GELADEIRA:** retire o produto do congelador e coloque-o na geladeira 24 horas antes do preparo. Durante o descongelamento é importante que o produto seja mantido em sua embalagem original. **UMA VEZ DESCONGELADO ESTE PRODUTO NÃO DEVE SER CONGELADO NOVAMENTE.**

4. **VALIDADE E LOTE:** Impresso na embalagem.

5. **INSTRUÇÕES PARA MODO DE PREPARO:** Pode ser utilizado em diversas preparações culinárias. Receita sugestiva impressa na embalagem.



6. **INGREDIENTES:** Cortes congelados de frango – Coxas e Sobrecoxas. **NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LACTOSE. ALERGÊNICOS: NÃO CONTÉM.** Sem uso de hormônio, como estabelece a Legislação Brasileira.

7. **DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:** COOPERATIVA CENTRAL AURORA ALIMENTOS. Rodovia SC 283, km 102, s/nº, bairro interior. CEP 89817-000. Guatambú – SC – CNPJ: 83.310.441/0064-09. SAC: 0800 011 3500. **INDÚSTRIA BRASILEIRA.**

Herilane Gonçalves da Silva  
Nutricionista  
CRN-11 5572  
CPF 003.773.803-85

RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO DOCUMENTO:

Herilane Gonçalves da Silva



u  
p



Rua Hermann Berndt, 505 - Distrito Industrial  
Timbó/SC - CEP : 89120-000  
(47) 3399-0432  
freitag@freitag.com.br  
freitag.com.br  
CRQ/SC: 4653 | CRF/SC: 10876



## RELATÓRIO DE ENSAIO

A IN 112631.2023 AIC 1\_2

Interessado: M & S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA  
Endereço: AV BEZERRA DE MENEZES, 78  
CNPJ: 05.505.613/0001-02

Cidade: Fortaleza, Ceará, Ceará  
CEP: 60.325-000  
Fone: (85) 3033-1300

### DADOS DO LOCAL DE AMOSTRAGEM

Protocolo: 112631.2023\_AIC\_1\_2

Técnico de Amostragem: Cliente: -  
Data Amostragem: 14/12/2023 - 08:00<sup>FC</sup>  
Data Recebimento: 15/12/2023  
Data de Emissão do Relatório: 22/12/2023

Matriz: Carnes

Endereço Amostragem: AV BEZERRA DE MENEZES, 78

Ponto Amostragem: - -

Marca: Aurora

Lote: 5223102412

Data fabricação / validade: 24/10/2023 - 23/10/2024

Temperatura Amostra no recebimento: Congelado sólido

Tipo de Amostra: Filé de Peito de Frango Bandeja 1kg

Tipo de Conservação: Congelado Sólido

Plano de Amostragem: A\_112631/2023

1ª Legislação: IN nº 161, de 1º de julho de 2022 - 5. Carnes de Aves - a  
(FC) - dados fornecidos pelo cliente

PARÂMETRO	RESULTADO	LEGISLAÇÃO	U95%
<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade	<1,0x10 <sup>1</sup> UFC/g	≤ 5,0x10 <sup>3</sup> UFC/g	± 0,08
<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	Ausência 25 g	Ausência	-
Bactérias mesófilas aeróbias - Determinação pela técnica de inoculação em profundidade	1,1x10 <sup>3</sup> UFC/g	Vide(**)	± 0,06
Determinação de Lipídios/Gordura por gravimetria	1,8 g/100 g	-	± 0,23
Determinação de pH por método eletrométrico	6,13 pH a 20°C	-	± 0,01
Determinação de Proteína por gravimetria e digestão por Kjeldahl (N x fator) por cálculo	19,54 g/100 g	-	± 0,16
Determinação de Umidade por gravimetria	77,2 g/100 g	-	± 0,134

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 23.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.

Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem águas p/ saúde humana.

Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.

Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.

Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.

Dr. Guilherme Freitag

Diretor Técnico  
CRF/SC 6672  
assinatura digital

Délis Wolter Hansen  
Eng. Química Délis Wolter Hansen

Gestora de Processos  
CRQ/SC 13303449  
assinatura digital

## RELATÓRIO DE ENSAIO

A IN 112631.2023 AIC 1 2

### DADOS EXTRAS DA QUALIDADE DO ENSAIO

PARÂMETRO	LQ	LD	VALOR LIDO	FAIXA DE TRABALHO	MÉTODO	DATA INÍCIO	DATA FINALIZAÇÃO
<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade	1,0x10 <sup>1</sup>	-	<1,0x10 <sup>1</sup>	-	ISO 16649-2:2001	16/12/2023	20/12/2023
<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	Ausência	-	Ausência	-	AOAC Intl., OMA 22 <sup>a</sup> Edição, 2023, Método 2011.03	16/12/2023	21/12/2023
Bactérias mesófilas aeróbias - Determinação pela técnica de inoculação em profundidade	1,0x10 <sup>1</sup>	-	1,1x10 <sup>3</sup>	-	ISO 4833-1:2013	16/12/2023	22/12/2023
Determinação de Lipídios/Gordura por gravimetria	1,8	0,6	1,8	-	ISO 1443:1973	18/12/2023	22/12/2023
Determinação de pH por método eletrométrico	-	-	6,13	4,00 a 10,00	ISO 2917:1999	19/12/2023	19/12/2023
Determinação de Proteína por titulometria e digestão por Kjeldahl (N x fator) por cálculo	1,62	0,49	19,54	-	ISO 1871:2009/PR-Tb-BR 012	18/12/2023	18/12/2023
Determinação de Umidade por gravimetria	0,7	0,2	77,2	-	ISO 1442:1997	19/12/2023	20/12/2023

Os resultados se aplicam à amostra conforme recebida.

**\*\* 1ª Legislação** Bactérias mesófilas aeróbias - Determinação pela técnica de inoculação em profundidade - 1,0x10<sup>6</sup> exceto para miúdos 5,0x10<sup>6</sup> somente para miúdos

**Relatório de Ensaio revisado e liberado por:** Richard Luciano Vailati/Gestor de Processos

**Código Ordem Serviço:** A\_112631.2023

**Chave de autenticação:** 3HS-2P2N-7MA

Verifique a autenticidade deste documento no seguinte endereço: <https://www.freitag.com.br>

Consulte nossas certificações e escopo acreditado no site: [www.freitag.com.br](http://www.freitag.com.br)

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 23.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.

Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem águas p/ saúde humana.

Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.

Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.

Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

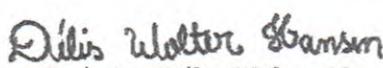
Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.



Dr. Guilherme Freitag

Diretor Técnico  
 CRF/SC 6672  
 assinatura digital

  
 Eng. Química Délis Wolter Hansen  
 Gestora de Processos  
 CRQ/SC 13303449  
 assinatura digital



Rua Hermann Berndt, 505 - Distrito Industrial  
Timbó/SC - CEP: 89120-000  
(47) 3399-0432  
freitag@freitag.com.br  
freitag.com.br  
CRQ/SC: 4653 | CRF/SC: 10876



## RELATÓRIO DE ENSAIO

A IN 112635.2023 AIPCA 1 4

Código Ordem Serviço: A 112635.2023  
Chave de autenticação: 3HS-2P2N-7MA

Verifique a autenticidade deste documento no seguinte endereço: <https://www.freitag.com.br>

Consulte nossas certificações e escopo acreditado no site: [www.freitag.com.br](http://www.freitag.com.br)

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 23.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.

Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem águas p/ saúde humana.

Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.

Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.

Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.

Dr. Guilherme Freitag

Diretor Técnico  
CRF/SC 6672  
assinatura digital

Délis Wolter Hansen  
Eng. Química Délis Wolter Hansen  
Gestora de Processos  
CRQ/SC 13303449  
assinatura digital

FICHA TÉCNICA

**PRODUTO:** LINGUIÇA CALABRESA 2,5KG  
**MARCA:** PERDIGÃO  
**PESO LÍQUIDO:** 2,5KG  
**EMBALAGEM PRIMÁRIA:** Pacote de plástico de 2,5Kg.



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção por embalagem: 50			
Porção 50g (2/9 de unidade)			
	100g	50g	%VD (*)
Valor Energético (g)	334	167	8
Carboidratos (g)	2,6	1,3	0
Açúcares Totais (g)	1,2	0,6	
Açúcares Adicionados (g)	1,2	0,6	1
Proteínas (g)	18	8,8	18
Gorduras Totais (g)	28	14	22
Gorduras Saturadas (g)	11	5,7	29
Gorduras Trans (g)	0	0	0
Fibras Alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	1280	640	32

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção

**IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:**

INDÚSTRIA: BRF S/A AV. CORONEL JOSÉ TEÓFILO CARNEIRO, 1001 – CEO: 38.401-344  
 UBERLÂNDIA – MG – BRASIL CNPJ: 01.838.723/0438-70 CENTRAL: 0800 701 7782  
 www.perdigao.com.br  
 INDÚSTRIA BRASILEIRA.  
 Registro no Ministério da Agricultura SIF 2999

**INGREDIENTES:** CARNE SUÍNA, CARNE MECANICAMENTE SEPARADA (FRANGO, GALINHA, PERU/E SUÍNO), GORDURA SUÍNA, ÁGUA (8,64%, SAL, PROTEÍNA DE SOJA (1,66%)\*, AÇÚCAR, PIMENTA CALABRESA, REGULADOR DE ACIDEZ: LACTATO DE SÓDIO, AROMATIZANTES: AROMAS IDÊNTICOS AOS NATURAIS, ESTABILIZANTES: TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO, ANTIOXIDANTE: ISOASCORBATO DE SÓDIO, CONSERVADOR: NITRITO DE SÓDIO, CONTRATO: CAMELO IV, VERMELHO DE BETERRABA E CARMIM DE CAMOMILA.

**ALÉRGICOS:** CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER LEITE E TRIGO. CONTÉM GLÚTEN.

**CONSERVAÇÃO:** MANTENHA EM LOCAL SECO E FRESCO ATÉ +25°C.

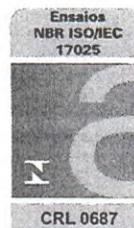
*Laene Maria Barros de Oliveira*  
 Laene Maria Barros de Oliveira  
 Nutricionista  
 CRN11- 5439

Laene Maria Barros de Oliveira  
 Nutricionista  
 CRN11- 5439

Fortaleza, 30 de outubro de 2023.



Rua Hermann Berndt, 506 - Distrito Industrial  
Timbó/SC - CEP : 89120-000  
(47) 3399-0432  
freitag@freitag.com.br  
freitag.com.br  
CRQ/SC: 4653 | CRF/SC: 10876



## RELATÓRIO DE ENSAIO

A\_IN\_112635.2023\_AIPCA\_1\_4

**Interessado:** M & S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA  
**Endereço:** AV BEZERRA DE MENEZES, 78  
**CNPJ:** 05.505.613/0001-02

**Cidade:** Fortaleza, Ceará, Ceará  
**CEP:** 60.325-000  
**Fone:** (85) 3033-1300

### DADOS DO LOCAL DE AMOSTRAGEM

**Protocolo:** 112635.2023\_AIPCA\_1\_4

**Matriz:** Produtos carneos

**Endereço Amostragem:** AV BEZERRA DE MENEZES, 78

**Ponto Amostragem:** - -

**Marca:** Perdigão

**Data fabricação / validade:** 25/10/2023 - 23/01/2024

**Temperatura Amostra no receb:** Congelado sólido

**Tipo de Amostra:** LINGUIÇA CALABRESA 2,5KG

**Tipo de Consevação:** Congelado Sólido

**Plano de Amostragem:** A\_112635/2023

**1ª Legislação:** IN nº 161, de 1º de julho de 2022 - 6. Carnes Bovina, Suína e Outras - d

(FC) - dados fornecidos pelo cliente

**Técnico de Amostragem:** Cliente: -

**Data Amostragem:** 14/12/2023 - 08:00<sup>PC</sup>

**Data Recebimento:** 15/12/2023

**Data de Emissão do Relatório:** 22/12/2023

**Lote:** L2A1

PARÂMETRO	RESULTADO	LEGISLAÇÃO	U95%
<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade	<1,0x10 <sup>1</sup> UFC/g	≤ 10x10 <sup>2</sup> UFC/g	± 0,08
<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	Ausência 25g	Ausência	-
Bactérias mesófilas aeróbias - Determinação pela técnica de inoculação em profundidade	2,0x10 <sup>1</sup> UFC/g	-	± 0,06
Determinação de Lipídios/Gordura por gravimetria	27,6 g/100 g	-	± 0,23
Determinação de pH por método eletrométrico	6,47 pH a 20°C	-	± 0,01
Determinação de Proteína por titulometria e digestão por Kjeldahl (N x fator) por cálculo	15,38 g/100 g	-	± 0,16
Determinação de Umidade por gravimetria	46,7 g/100 g	-	± 0,134

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 23.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.

Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem águas p/ saúde humana.

Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.

Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.

Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.

Dr. Guilherme Freitag

Diretor Técnico  
CRF/SC 6672  
assinatura digital

Eng. Química Délis Wolter Hansen

Gestora de Processos  
CRQ/SC 13303449  
assinatura digital

## RELATÓRIO DE ENSAIO

A IN 112635.2023 AIPCA 1 4

### DADOS EXTRAS DA QUALIDADE DO ENSAIO

PARÂMETRO	LQ	LD	VALOR LIDO	FAIXA DE TRABALHO	MÉTODO	DATA INÍCIO	DATA FINALIZAÇÃO
<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade	1,0x10 <sup>1</sup>	-	<1,0x10 <sup>1</sup>	-	ISO 16649-2:2001	16/12/2023	20/12/2023
<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoenensaio	Ausência	-	Ausência	-	AOAC Intl., OMA 22 <sup>a</sup> Edição, 2023, Método 2011.03	16/12/2023	21/12/2023
Bactérias mesófilas aeróbias - Determinação pela técnica de inoculação em profundidade	1,0x10 <sup>1</sup>	-	2,0x10 <sup>1</sup>	-	ISO 4833-1:2013	16/12/2023	22/12/2023
Determinação de Lipídios/Gordura por gravimetria	1,8	0,6	27,6	-	ISO 1443:1973	18/12/2023	21/12/2023
Determinação de pH por método eletrométrico	-	-	6,47	4,00 a 10,00	ISO 2917:1999	19/12/2023	19/12/2023
Determinação de Proteína por titulometria e digestão por Kjeldahl (N x fator) por cálculo	1,62	0,49	15,38	-	ISO 1871:2009/PR-Tb-BR 012	18/12/2023	18/12/2023
Determinação de Umidade por gravimetria	0,7	0,2	46,7	-	ISO 1442:1997	19/12/2023	20/12/2023

Os resultados se aplicam à amostra conforme recebida.

#### Declaração de Conformidade:

Freitag Laboratórios possui como regra de decisão não considerar a(s) incerteza(s) de medição do(s) ensaio(s) na elaboração da Declaração de Conformidade. De acordo com a(s) legislação(ões) IN nº 161, de 1º de julho de 2022 - 6. Carnes Bovina, Suína e Outras - d, fica constatado que o(s) parâmetro(s) analisado(s), neste relatório, atendem aos limites estabelecidos pela(s) legislação(ões) citada(s).

#### Recebimento da Amostra:

**Durante o Recebimento da Amostra, houve a(s) seguinte(s) não conformidade(s) (lista a(s) não NCs). Os seguintes ensaios podem ter seus resultados influenciados por esta(s) não conformidade(s):**

Amostra compartilhada com Bromatologia e Microbiologia

No recebimento das amostras foi constatado que (Amostra compartilhada com Bromatologia e Microbiologia). Essa condição pode ou não afetar os resultados dos ensaios. A continuação do processo de realização dos ensaios foi autorizado pelo cliente.

Relatório de Ensaio revisado e liberado por: Richard Luciano Vailati/Gestor de Processos

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 23.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.

Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem águas p/ saúde humana.

Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.

Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95%.

Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.

  
Dr. Guilherme Freitag  
Diretor Técnico  
CRF/SC 6672  
assinatura digital

  
Eng. Química Délis Wolter Hansen  
Gestora de Processos  
CRQ/SC 13303449  
assinatura digital

Ficha Técnica	Data de Elaboração
Ovo Tipo Extra Branco	24/02/2023

1. **NOME DO PRODUTO:** Ovo Tipo Extra Branco

**MARCA DO PRODUTO:** Tijuca

**REGISTRO/ISENÇÃO:** REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA SOB O Nº 0062

**CONTEÚDOS LÍQUIDOS:** Peso Líquido 48g.

**EMBALAGEM PRIMÁRIA:** Bandeja de papelão envolvida com plástico, contendo 30 unidades.

**EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** Caixa de papelão contendo 12 bandejas



2. **INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
PORÇÃO POR EMBALAGEM: 30 porções			
PORÇÃO DE 48G – 1 UNIDADE			
	100g	48g	%VD
Valor energético (kcal)	143	69	4
Carboidratos (g)	1	0,5	0
Açúcares totais (g)	1	0,5	0
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	13	6	12
Gorduras totais (g)	10	4,8	7
Gorduras saturadas (g)	3,1	1	5
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	0	0	0
Sódio (mg)	142	68	4
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

3. **CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO:** O consumo deste alimento cru ou mal cozido pode causar danos à saúde. Manter os ovos preferencialmente refrigerados.

4. **VALIDADE E LOTE:** Impresso na embalagem.

5. **INSTRUÇÕES PARA MODO DE PREPARO:** Pode ser utilizado em diversas preparações culinárias. Receita sugestiva impressa na embalagem.

6. **INGREDIENTES:** Ovo branco. **NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM OVO.**

*Handwritten marks: a checkmark and a signature.*

7. **DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE: TIJUCA ALIMENTOS LTDA.** Rodovia CE 040, km 67, Zona Rural Beberibe Ceará – CEP 62.840-000 CNPJ: 09524502/0001-96 CGF: 063624041-3 Televendas (85) 3229-9777. **INDÚSTRIA BRASILEIRA.**

Herilane Gonçalves *et. Sáez*  
Nutricionista  
CRN-11 5572  
CPF 003.773.803-25

RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO DOCUMENTO:

*Herilane Gonçalves da Silva*



*u* *10*

### RELATÓRIO DE ENSAIO

GERÊNCIA	LABORATÓRIO	SOLICITAÇÃO Nº	RE Nº
GETAQ	LABORATÓRIO DE MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS - LMBA	27159	1981/2023

#### 1. DADOS DO CLIENTE

**Cliente:** TIJUCA ALIMENTOS LTDA

**Endereço:** ROD CE 040 , S/N , KM 67 , ZONA RURAL -BEBERIBE-CE

**contato**

**Nome:** REBECA HORN

**Fone:** (85)99743-0291

**Email:** rebeca@tijucaalimentos.com

**Fax:**



#### 2. NATUREZA DO SERVIÇO

Ensaio Microbiológicos

#### 3. DADOS DA AMOSTRA

**Amostra identificada pelo interessado como:** OVO TIPO BRANCO GRANDE

**Natureza da Amostra:** OVO ÍNTEGRO CRU (CLARA E GEMA)

**Data Fabricação:** 01/10/2023

**Data de Validade:** 26/10/2023

**Marca:** TIJUCA ALIMENTOS

**Lote:** 377

**Peso/Volume:** NÃO DECLARADO

**Temperatura de Recebimento:** 25,3°C

**Característica da Embalagem:** PLÁSTICA.

**Responsável pela Coleta:** REBECA HORN

**Local da Coleta:** CLASSIFICAÇÃO DE OVOS.

**Data da Coleta:** 02/10/2023

**Hora da Coleta:** 13:30

**Data de Entrada:** 03/10/2023

**Hora de Entrada:** 09:02

**Data do Início dos Ensaio:** 09/10/2023

**Data do Término dos Ensaio:** 10/10/2023

**Informações Adicionais:**

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

**RELATÓRIO DE ENSAIO**

GERÊNCIA	LABORATÓRIO	SOLICITAÇÃO Nº	RE Nº
GETAQ	LABORATÓRIO DE MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS - LMBA	27159	1981/2023

**4. RESULTADOS DOS ENSAIOS**

Amostra	Parâmetro	Resultado	Referência	Unidade	Li, Ls	m	M
52262	Salmonella spp	Ausência	Ausência	25g	-	Ausência	-
52263	Salmonella spp	Ausência	Ausência	25g	-	Ausência	-
52264	Salmonella spp	Ausência	Ausência	25g	-	Ausência	-
52265	Salmonella spp	Ausência	Ausência	25g	-	Ausência	-
52266	Salmonella spp	Ausência	Ausência	25g	-	Ausência	-

**NOTAS**

1. Amostra satisfatória de qualidade aceitável segundo os limites microbiológicos da Resolução RDC 724/ IN nº161 de 01 de julho de 2022 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde.

**5. REFERÊNCIAS**

*Salmonella spp*

Método Gene-up Salmonella 1 (SLM 1) desenvolvido pela empresa Biomérieux.

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



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

**RELATÓRIO DE ENSAIO**

GERÊNCIA	LABORATÓRIO	SOLICITAÇÃO Nº	RE Nº
GETAQ	LABORATÓRIO DE MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS - LMBA	27159	1981/2023



Documento assinado eletronicamente por **Sonia Coelho Abreu de Oliveira**, em 10/10/2023, às 16:33:14, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.



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

## RELATÓRIO DE ENSAIO



### 1. DADOS DO CLIENTE

**Cliente:** TIJUCA ALIMENTOS LTDA

**Endereço:** ROD CE 040 , S/N , KM 67 , ZONA RURAL -BEBERIBE-CE

**contato**

**Nome:** REBECA HORN

**Fone:** (85)99743-0291

**Email:** rebeca@tijucaalimentos.com

**Fax:**

### 2. NATUREZA DO SERVIÇO

Ensaio Físico-químicos

### 3. DADOS DA AMOSTRA

**Amostra identificada pelo interessado como:** OVO TIPO BRANCO GRANDE

**Natureza da Amostra:** OVO INTEGRAL LÍQUIDO

**Data Fabricação:** 01/10/2023

**Data de Validade:** 26/10/2023

**Marca:** TIJUCA ALIMENTOS

**Lote:** 377

**Peso/Volume:** NÃO DECLARADO

**Temperatura de Recebimento:** 25,3°C

**Característica da Embalagem:** PLÁSTICA.

**Responsável pela Coleta:** REBECA HORN

**Local da Coleta:** CLASSIFICAÇÃO DE OVOS.

**Data da Coleta:** 02/10/2023

**Hora da Coleta:** 13:30

**Data de Entrada:** 03/10/2023

**Hora de Entrada:** 09:02

**Data do Início dos Ensaio:** 05/10/2023

**Data do Término dos Ensaio:** 05/10/2023

**Informações Adicionais:**

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

## RELATÓRIO DE ENSAIO

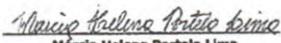


### 4. RESULTADOS DOS ENSAIOS

Parâmetro	Resultado	Referência
Características sensoriais - Cor	Característica	Amarelo característico
Características sensoriais - Odor	Característico	Isento de odor estranho
Características sensoriais - Sabor	Característico	Isento de sabor estranho
Características sensoriais - Textura	Característica	Homogêneo, livre de casca

### 5. REFERÊNCIAS

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

  
Marcia Helena Portela Lima  
Engenheira de Alimentos  
Crea – CE Nº 0615067387/7  
Supervisão – Nuteq/Getaq



Documento assinado eletronicamente por **Marcia Helena Portela Lima**, em 09/10/2023, às 10:47:21, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.

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