

PARECER TÉCNICO 012-2024



Município: Quixeramobim-CE
Pregão Eletrônico: 14.12200123-PERP
Data da análise: 11/03/2024

De acordo com os prazos estabelecidos no Edital do Pregão Eletrônico: 1412200123-PERP, no dia 11 de março de 2024, **FORAM ENTREGUES AS AMOSTRAS PARA ANÁLISE** na Secretaria de Educação, Ciência,

PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA, CNPJ Nº: 17.328.748/0001-10, referente ao **LOTE 2**, com seus respectivos itens que segue a análise e o julgamento:

ITEM	PRODUTOS	APRESENTAÇÃO	MARCA	AVALIAÇÃO	OBSERVAÇÃO
1	Café em Pó	Pacote	União	APROVADO	--
2	Açúcar	Kg	Forpan	APROVADO	--
3	Adoçante Dietético Líquido	Frasco	Zero cal	APROVADO	--
4	Amido de Milho	Unidade	Kimimo	APROVADO	--
5	Arroz Branco	Kg	Maioral	APROVADO	--
6	Arroz Parboilizado	Kg	Maioral	APROVADO	--
7	Colorífico Sem Sal	Kg	Kimimo	APROVADO	--
8	Farinha de aveia	Unidade	Yoki	APROVADO	--
9	Farinha de Mandioca	Kg	Dona Dé	APROVADO	--
10	Farinha de Milho	Pacote	Flomil	APROVADO	--
11	Farinha de Trigo sem Fe	Kg	Purissima	APROVADO	--
12	Feijão de Corda - Tipo I	Kg	Dona Dé	APROVADO	--
13	Feijão Preto	Kg	Dona Dé	APROVADO	--
14	Macarrão Espaguete	Pacote	Brandini	APROVADO	--
15	Macarrão Parafuso	Pacote	Mosmann	APROVADO	--
16	Macarrão Tipo Parafuso	Pacote	Urbano	APROVADO	--
17	Milho para pipoca	Pacote	Kicaldo	APROVADO	--
18	Óleo Vegetal de Soja	Garrafa	Soya	APROVADO	--
19	Sal Iodado Refinado	Kg	Garça	APROVADO	--

Quixeramobim-CE, 11 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

ANEXO - PREGÃO ELETRÔNICO 1412200123-PERP

IMAGENS DAS AMOSTRAS DA EMPRESA PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA



Item 1 - Café em Pó.



Item 2 - Açúcar

ANEXO - PREGÃO ELETRÔNICO 1412200123-PERP

IMAGENS DAS AMOSTRAS DA EMPRESA PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA



Item 3 - Adoçante Dietético Líquido



Item 4 - Amido de Milho

Handwritten marks: a stylized signature and the letter 'e'.

ANEXO - PREGÃO ELETRÔNICO 1412200123-PERP

IMAGENS DAS AMOSTRAS DA EMPRESA PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA



Photo

Item 5- Arroz Branco



Photo

Item 6- Arroz Parboilizado

10
r

IMAGENS DAS AMOSTRAS DA EMPRESA PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA



Photo

Item 7- Colorífico Sem Sal



Photo

Item 8- Aveia em flocos finos

Handwritten marks and signatures at the bottom right of the page.

IMAGENS DAS AMOSTRAS DA EMPRESA PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA



Item 9- Farinha de Mandioca



Item 10- Farinha de Milho

Handwritten marks: a stylized 'R' and a signature.

ANEXO - PREGÃO ELETRÔNICO 1412200123-PERP

IMAGENS DAS AMOSTRAS DA EMPRESA PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA



Photo

Item 11-Farinha de Trigo sem Fermento



Photo

Item 12-Feijão de Corda - Tipo 1

10

2

ANEXO - PREGÃO ELETRÔNICO 1412200123-PERP

IMAGENS DAS AMOSTRAS DA EMPRESA PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA



Photo

Item 13-Feijão Preto



Photo

Item 14- Macarrão Espaguete

Handwritten marks, including a stylized signature and a checkmark.

IMAGENS DAS AMOSTRAS DA EMPRESA PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA



Item 15- Macarrão Parafuso



Item 16- Macarrão Tipo Parafuso Sem Glúten

10
2

IMAGENS DAS AMOSTRAS DA EMPRESA PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA



Item 17- Milho para pipoca



Item 18- Óleo vegetal de soja

Handwritten signature or initials.

ANEXO - PREGÃO ELETRÔNICO 1412200123-PERP

IMAGENS DAS AMOSTRAS DA EMPRESA PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA



Item 19- Sal iodado refinado

r D

Ficha Técnica do Produto

1) Descrição do Produto: AÇÚCAR CRISTAL - GRUPO I , CLASSE CRISTAL BRANCO E TIPO CRISTAL, MARCA FORPAN, contendo cana-de-açúcar. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Denominação de Venda do Produto	AÇÚCAR CRISTAL - GRUPO I , CLASSE CRISTAL BRANCO E TIPO CRISTAL.
Marca	FORPAN.
Ingredientes	Cana-de-açúcar. NÃO CONTÉM GLÚTEN.
REGISTRO / ISENÇÃO	REGISTRO MS: 4194100040001-0.
Conteúdos Líquidos	Peso Líquido: 1Kg
Embalagem Primária	Tipo saco plástico de polietileno atóxico, com peso líquido de 1Kg.
Embalagem Secundária	Fardo contendo 30 unidades de 1Kg.

2) Condições de Armazenamento e Conservação: Conservar em local seco e fresco, longe de produtos químicos e com odores fortes.

3) Validade do Produto/Lote: Impresso na embalagem.

Informação Nutricional



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção por embalagem: 17 porções			
Porção: 60g (1/3 xícara)			
	100g	60g	%VD*
Valor energético (kcal)	400	20	4
Carboidratos (g)	100	5	2
Açúcares totais (g)	99	5	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	0	0	0
Gorduras Totais (g)	0	0	0
Gorduras Saturadas (g)	0	0	0
Gorduras Trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	0	0	0
Sódio (mg)	0	0	0

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

5) Instruções de uso, preparo e consumo: Sugestão de preparo: Produto pronto para consumo e utilizado em diversas preparações culinárias. Receita sugestiva impressa na embalagem.

6) Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto: **PRODUZIDO POR: FORPAN FORTALEZA PÃO LTDA.** Rua Júlio Braga, 310 – Parangaba, Fortaleza-CE, CEP: 60.720-640, FONE: (85) 3225-9208, Fax: (85) 3225-4935, C.N.P.J: 05.815.477/0002-20, INSC. EST.: 06.899.934-8, Email: forpanmatrtz@hotmail.com, **INDÚSTRIA BRASILEIRA.**

Fortaleza-CE, 11 de Janeiro de 2024.

Ana Luiza Oliveira
Nutricionista
CRN11 7296

ELABORADO POR:



Dados do Solicitante

Solicitante: PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI		CPF/CNPJ: 17.328.748/0001-10	Validador de autenticidade
Endereço: ROD BR 116		CEP: 60824115	
Cidade: FORTALEZA	Estado: CE	Responsável pela amostragem: CLERTSON	
		Telefone: (85) 99998-6515	

Página 1 de 1 20/10/2023 Emissão

Dados Fornecido pelo Solicitante

Local de amostragem / Origem expedidor: PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI		Remessa: NI	
Descrição da amostra (Tipo): AÇUCAR CRISTAL BRANCO GRUPO I, MARCA FORPAN, 1KG		Lote: 2023/2024	Labor: NA
Ponto de coleta: NA		Resp. coleta: ROBERTA MOREIRA BARBOSA CASTRO	
Fabricação: NA	Validade: NA	Coleta: 23/10/2023 NA	Femp. Coleta: NA
Fabricante: PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS			
Observação: FABRICAÇÃO: SETEMBRO/2023 VALIDADE: SETEMBRO/2025			

Dados Laboratório

Ordem Serviço: 10294537	Código da amostra: 32967FQ23	Numero da requisição: NI	Resp. coleta: NA	
Recebimento: 24/10/2023 09:40	Etiqueta: NA	Temp. recebimento: 23,8°C	Condições da amostra: NORMAL - LACRADO	

Relatório de Ensaio Físico-Químico - 10.294.537A-0

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	LQ	Início	Fim
¹ GORDURAS TOTAIS / EXTRATO ETÉREO	<0,17	g/100g	Sem valor de referência	0,17	24-10-2023	30-10-2023
² DETERMINAÇÃO DE pH	6,50		Sem valor de referência	2 a 12	24-10-2023	25-10-2023
³ PROTEÍNA TOTAL	0,27	g/100 g	Sem valor de referência	0,15	24-10-2023	30-10-2023
⁴ UMIDADE e VOLÁTEIS	0,04	g/100 g	Sem valor de referência	0,06	24-10-2023	30-10-2023

Abreviatura:

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

Metodologia(s):

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

Informações adicionais:

Todas as informações constam nos dados brutos das análises e estão a disposição do solicitante.
O(s) resultado(s) desta(s) análise(s) tem significado restrito e se aplica(m) somente a(s) amostra(s) analisada(s).
Este relatório de ensaio somente pode ser reproduzido por completo e sem nenhuma alteração.
Procedimento de amostragem: Plano de amostragem é de responsabilidade do solicitante.
Quando o laboratório não é responsável pela amostragem, os resultados se aplicam à amostra conforme recebida.

Comentário(s):

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

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

Assinaturas autorizadas:

Angélica Regina Cappellari | CRL: 33038/01-D | Juliana Moço Corrêa | CRL: 50635/07-D
 Eleone Aparecida Tozo Guzi | CRL: 43642/01-D | Leticia Nazzari | CRL: 50102/07-D
 Eliezer Stefanello | CRL: 33003/07-D | Michele Tavares Lara | CRL: 09463/05-D

Documento assinado eletronicamente por
ELEONE APARECIDA TOZO GUZI, RT
 Ensaio Físico Químico, CPF:
618.814.896-15, CRL: 43642/01-D, 43642/07-D,
 Data: 23/10/2023 15:48:46

Mareo Antonio Langura | CRL: 0436 - 09
 Responsável Técnico do Laboratório

DQ 067 Revisão 7 - 24/10/2023 Relatório de Ensaio

Para validar a assinatura do seu laudo acesse conferassinatura.a3q.com.br e digite o código MTAyOTQ1Mz e a série dRMzISNjdGUTzIDa=



Dados do Solicitante

Solicitante: PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI		CNPJ/CPF: 17.328.748/0001-10	Validador do relatório
Endereço: ROD BR 116		CEP: 60824115	
Cidade: FORTALEZA	Estado: CE	Responsável pela amostragem: CLERTSON	
		Telefone: (85) 99998-6515	

Página 1 de 1 13/11/2023 Emissão

Dados Fornecido pelo Solicitante

Local de amostragem / Origem expedidor: PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI			Remessa: NI	
Descrição da amostra (Tipo): AÇUCAR CRISTAL BRANCO GRUPO I, MARCA FORPAN, 1KG			Lote: 2023/2024	Lacra: NA
Ponto de coleta: NA -			Resp. coleta: ROBERTA MOREIRA BARBOSA CASTRO	
Fabricação: NA	Validade: NA	Coleta: 23/10/2023 NA	Temp. Coleta: NA	Fabricante: PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS
Observação: FABRICAÇÃO: SETEMBRO/2023 VALIDADE: SETEMBRO/2025				

Dados Laboratório

Ordem Serviço: 10294538	Código de amostra: 73758MB23	Número da requisição: NI	Resp. coleta: NA	
Recebimento: 24/10/2023 09:40		Etiqueta: NA	Temp. recebimento: 23,6°C	Condições de amostra: NORMAL - LACRADO

Relatório de Ensaio Microbiológico - 10.294.538A-0

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	Início	Fim
⁽¹⁾ Contagem total de Bactérias e Leveduras	<1,0 x 10 ¹	UFC/g	⁽²⁾ - menor sua 1CM: 10 ¹	07-11-2023	13-11-2023

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):

[1] AOAC Official Methods of Analysis, 997.02, 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.

Quando o laboratório não é responsável pela amostragem, os resultados se aplicam à amostra conforme recebida.

Comentário(s):

Laboratório de ensaio acreditado pela Cgnet de acordo com a ABNT NBR ISO/IEC 17025, sob numero CRL 0288

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

Signatários autorizados

Angélica Regina Cappellari | CRP: 130364/07-D

Juliana Meço Corrêa | CRP: 50632/07-D

Eleone Aparecida Tozo Guzi | CRP: 42643/07-D

Letícia Nazzari | CRP: 50702/07-D

Eliexer Stefanello | CRP: 130205/07-D

Michele Tavares Lara | CRQ: 0940300

Marco Antonio Lurgura | CRP: 6436-PR

Responsável Técnico do Laboratório

Documento assinado eletronicamente por
ANGÉLICA REGINA CAPPELLARI, RT
Especialista em Microbiologia, CPF
037.228.179-60, CRBIO-07 N° 130364/07-D,
Data: 13/11/2023 11:11:48

DQ087 Revisão 7 - 24/10/2023 Relatório de Ensaio

Para validar a assinatura de seu laudo acesse conferassinatura.abq.com.br e digite o código MTAYDTQ1Mz e a série h8NzMNThNQjzDA=

Ficha Técnica do Produto

1) Descrição do Produto: CAFÉ TORRADO E MOÍDO TRADICIONAL - INTENSIDADE 8, MARCA UNIÃO, contendo 100% café. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Denominação de Venda do Produto	CAFÉ TORRADO E MOÍDO TRADICIONAL - INTENSIDADE 8.
Marca	UNIÃO.
Ingredientes	100% café. NÃO CONTÉM GLÚTEN.
REGISTRO / ISENÇÃO	SELO DE PUREZA ABIC.
Conteúdos líquidos	Peso Líquido: 250g.
Embalagem Primária	Tipo laminada, fechada a vácuo, com peso líquido de 250g.
Embalagem secundária	Caixa de papelão contendo 20 unidades de 250g.

2) Condições de Armazenamento e Conservação: Após aberta, feche e guarde a embalagem em local seco e fresco, para preservar melhor o seu café, e consuma em até 30 dias.

3) Validade do Produto/Lote: Impresso na embalagem.



4) Informação Nutricional

Produto não possui tabela nutricional

5) Instruções de uso, preparo e consumo: Para fazer o seu café: 1. Adicione 4 colheres sopa (80g) de Café União; 2 Adicione 1 litro de água quente. Não precisa ferver; 3. Seu Café União está prontinho. Aproveite! Rende 20 xícaras de 50ml.

6) Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto: PRODUZIDO POR: SOBÉSA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS SANTANENSE LTDA. Estrada Santana/ Cachoeira, km 1,5 - Areião - Santana - Bahia. CEP: 47700-000. CNPJ: 15.880.529/0001-14. I.E. 18.037.876-NO. DISTRIBUÍDO POR: CAMIL ALIMENTOS S/A. Rodovia BR-491. km 16, S*ºNº, Rezende - Varginha - MG. CEP: 37062-195. CNPJ: 64.904.295/0057-68, INDÚSTRIA BRASILEIRA.

Fortaleza-CE, 11 de Janeiro de 2024.

Ana Luiza Oliveira
Nutricionista
CRN11 7296

Ana Luiza Oliveira

ELABORADO POR:

Dados do Solicitante


Solicitante: PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI		CNPJ/CPF: 17.328.748/0001-10	Validador do relatório 
Endereço: ROD BR 116		CEP: 60824115	
Cidade: FORTALEZA	Estado: CE	Responsável pela solicitação: CLERTSON	
		Telefone: (85) 99998-6515	

Página 1 de 1 07/11/2023 Ensaio

Dados Fornecido pelo Solicitante

Local de amostragem / Órgão expedidor: PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI		Remessa: NI	
Descrição da amostra (Tipo): CAFÉ EM PÓ TORRADO E MOÍDO, MARCA UNIÃO, 250G		Lote: 2190523S	Lacra: NA
Ponto de coleta: NA -		Resp. coleta: ROBERTA MOREIRA BARBOSA CASTRO	
Fabricação: NI	Validade: 09/11/2024	Coleta: 23/10/2023 NA	Temp. Coleta: NA
Fabricante: PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS			

Dados Laboratório

Ordem Serviço: 10294561	Código da amostra: 32979FQ23	Número de recebimento: NI	Resp. coleta: NA	
Recebimento: 24/10/2023 09:40		Etiquetas: NA	Temp. recebimento: 23,8°C	Condições da amostra: NORMAL - LACRADO

Relatório de Ensaio Físico-Químico - 10.294.561A-0

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	LQ	Início	Fim
¹¹ GORDURAS TOTAIS / EXTRATO ETÉREO	7,18	g/100g	Sem valor de referência	0,17	24-10-2023	07-11-2023
¹² DETERMINAÇÃO DE pH	5,70		Sem valor de referência	2 a 12	24-10-2023	25-10-2023
¹³ PROTEÍNA TOTAL	1,29	g/100g	Sem valor de referência	0,10	24-10-2023	01-11-2023
¹⁴ UMIDADE e VOLÁTEIS	2,41	g/100g	Sem valor de referência	0,06	24-10-2023	30-10-2023

Abreviatura:

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

Metodologia(s):

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

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.
 Quando o laboratório não é responsável pela amostragem, os resultados se aplicam à amostra conforme recebida.

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 desta laboratório.

Signatários autorizados

Angélica Regina Cappellari | CRB: 130354/07-D
Eleone Aparecida Tozo Guzi | CRB: 45642/07-D
Eliexer Stefanello | CRB: 130203/07-D

Juliana Moço Corrêe | CRB: 50630/07-D
Leticia Nazzari | CRB: 30702/07-D
Michele Tavares Lara | CRQ: 69403950

Marco Antonio Langura | CRF: 6636-PR
 Responsável Técnico do Laboratório

DQ 067 Revisão 7 - 24/10/2023 Relatório de Ensaio

Para validar a assinatura do seu laudo acesse confereassinatura.a3q.com.br e digite o código MTAyOTQ1Nj e a série F8MzI5NzI0UTzDA=


Dados do Solicitante

Solicitante: PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI			CNPJ/CPF: 17.328.748/0001-10	Validar o código QR Code no aplicativo
Endereço: ROD BR 116			CEP: 60824115	
Cidade: FORTALEZA	Estado: CE	Responsável pela solicitação: CLERTSON	Telefone: (85) 99998-6515	

Página 1 de 1 - 30/10/2023 Emissão

Dados Fornecido pelo Solicitante

Local de amostragem / Origem expedidor: PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI			Permissão: NI	
Descrição da amostra (Tipo): CAFÉ EM PÓ TORRADO E MOÍDO, MARCA UNIÃO, 250G			Lote: 2190523S	Lacra: NA
Ponto de coleta: NA -			Resp. coleta: ROBERTA MOREIRA BARBOSA CASTRO	
Fabricação: NI	Validade: 09/11/2024	Coleta: 23/10/2023 NA	Temp. Coleta: NA	Fabricante: PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS

Dados Laboratório

Ordem Serviço: 10294562	Código de amostra: 73770MB23	Número da requisição: NI	Resp. coleta: NA	
Recebimento: 24/10/2023 09:40	Etiqueta: NA	Temp. recebimento: 23,8°C	Condições de amostra: NORMAL - LACRADO	

Relatório de Ensaio Microbiológico - 10.294.562A-0

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	Início	Fim
¹⁾ Contagem total de Bactérias e Leveduras	<1,0 x 10 ⁶	UFC/g	10 ⁶ uvr	25-10-2023	30-10-2023

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):

(1) NF ISO 21527-1:2008 NF ISO 21527-2:2008

Informações adicionais:

(a) Legislação não solicitada

Todas as informações constam nos dados brutos das análises e estão à 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.

Quando o laboratório não é responsável pela amostragem, os resultados se aplicam à amostra conforme recebida.

Referência(s):

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

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

Signatários autorizados
Angélica Regina Cappellari | CRBio: 130364/07-D

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

Eliexer Stefanello | CRBio: 130203/07-D

Juliana Moço Corrêa | CRBio: 10630/07-D

Letícia Nazzeri | CRBio: 30702/07-D

Michele Tavares Lara | CRQ: 09403950

Marco Antonio Lurgura | CR: 6636 - PR
 Responsável Técnico do Laboratório

 Documento assinado eletronicamente por
ANGÉLICA REGINA CAPPELLARI, RT
 Especialista em Microbiologia, CPF:
 037.228.179-60, CRBio-07 N° 130364/07-D,
 Data: 30/10/2023 19:26:30

DQ 087 Revisão 7 - 24/10/2023 Relatório de Ensaio

Para validar a assinatura do seu laudo acesse confortassinatura.a3q.com.br e digite o código MTAYQTQ1Nj e a série J8NzMSNzBNQjzrDA-

Ficha Técnica do Produto

1) **Descrição do Produto:** ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO COM STÉVIA E SUCRALOSE, MARCA ZERO CAL, contendo veículos: água e sorbitol, edulcorantes: glicosídeos de esteviol e sucralose, conservadores: benzoato de sódio e ácido benzoico, acidulante ácido cítrico e regulador de acidez citrato de sódio. **ALÉRGICOS: PODE CONTER LEITE E SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

Denominação de Venda do Produto	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO COM STÉVIA E SUCRALOSE.
Marca	ZERO CAL.
Ingredientes	Água e sorbitol, edulcorantes: glicosídeos de esteviol, sucralose, acidulante: ácido cítrico, conservadores: ácido benzoico, benzoato de sódio, regulador de acidez: citrato de sódio. ALÉRGICOS: PODE CONTER LEITES E SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN.
REGISTRO / ISENÇÃO	ISENTO CONF. RDC Nº 240, DE 26 DE JULHO DE 2018.
Conteúdos líquidos	Peso Líquido: 80ml .
Embalagem Primária	Tipo garrafa plástica de polietileno atóxico, com peso líquido de 80ml.
Embalagem Secundária	Caixa de papelão contendo unidades de 80ml.

2) **Condições de Armazenamento e Conservação:** Conservar em local fresco e seco. Após aberto, consumir preferencialmente em até 30 dias.

3) **Validade do Produto/Lote:** Impresso na embalagem.



4) **Informação Nutricional**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
Porções por embalagem: 500 Porção: 0,16mL (5 gotas)
Por 100mL (0,16mL, %VD*): Valor Energético 12 kcal (0 kcal, 0%) Carboidratos 3g (0g, 0%), dos quais: Açúcares totais 0g (0g), Açúcares adicionados 0g (0g, 0%), Sódio 8,6mg (0mg, 0%).
Não contém quantidades significativas de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e fibras alimentares.
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

5) **Instruções de uso, preparo e consumo:** Zero – Cal Stévia traz a combinação perfeita das substâncias: Stévia e Sucralose. Cada gota contém 0kcal. Cada 5 gotas equivale ao poder adoçante de 1 colher (de chá) de açúcar. Zero Cal, marca fantasia, contém calorias. Consumir preferencialmente sob orientação de nutricionista ou médico.


6) **Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto:** PRODUZIDO POR: COSMED INDÚSTRIA DE COSMÉTICOS E MEDICAMENTOS S/A. Rua Iza Costa, 1.140 – Ala "A" Quadra Área Lote Área – Fazenda Retiro. CEP: 74666-003 – Goiânia – GO. CNPJ: 61.082.426/0012-89. SAC: 0800-055-1066. **INDÚSTRIA BRASILEIRA.**

Fortaleza-CE, 11 de Janeiro de 2024.

Ana Luiza Oliveira
Nutricionista
CRN11 7296


ELABORADO POR:

Dados do Solicitante


Solicitante: PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI		CNPJ/CPF: 17.328.748/0001-10	Validador do relatório 
Endereço: ROD BR 116, 2799		CEP: 60824115	
Cidade: FORTALEZA	Estado: ES	Responsável pela autuação: CLERTSON	
		Teléfono: (85) 3469-9003	

Página 1 de 1 03/03/2023 Emissão

Dados Fornecido pelo Solicitante

Local de amostragem / Órgão expedidor: PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI			Remessa: NI	
Descrição da amostra (Tipo): ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO COM STÉVIA E SUCRALOSE			Lote: H22H0004	Labor: NA
Ponto de coleta: NA			Resp. coleta: CLERTSON	
Formação: NA	Validade: 01/10/2024	Data: 24/01/2023 NA	Temp. Coleta: NA	Fabricante: ZERO-CAL
Observação: PESO: 80ML				

Dados Laboratório

Ordem Serviço: 10183722	Código de amostra: 3335FQ23	Número da requisição: NI	Resp. coleta: NA	
Recebimento: 26/01/2023 14:44		Etiqueta: NA	Temp. recebimento: 24,0°C	Condições de amostra: NORMAL - LACRADO

Relatório de Ensaio Físico-Químico - 10.183.722A-1

Errata:

Este relatório de ensaio substitui e invalida o de N° 10183722-0. Motivo: liberação do relatório parcial.

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	LQ	Início	Fim
¹ GORDURAS TOTAIS / EXTRATO ETÉREO	<0,17	g/100g	sem valor de referência	0,17	28-01-2023	02-03-2023
² DETERMINAÇÃO DE pH	4,41		sem valor de referência	2 a 12	28-01-2023	01-01-2023
³ PROTEÍNA TOTAL	<0,15	g/100 g	sem valor de referência	0,15	28-01-2023	03-03-2023
⁴ UMIDADE e VOLÁTEIS	84,57	g/100 g	sem valor de referência	0,06	28-01-2023	10-02-2023

Abreviatura:

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

Metodologia(s):

- (1) Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 032IV
- (2) Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 017IV
- (3) Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 035IV
- (4) Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 012IV

Informações adicionais:

Todas as informações constam nos dados brutos das análises e estão à disposição do solicitante.
O(s) resultado(s) deste(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 número CRL 0296.
Nota: Opiniões e interpretações não fazem parte do escopo desta laboratório.

Responsável Técnico:

Alvaro Largura | CPF/PP 716

Signatários autorizados:

Eleone Aparecida Tozo Guzi | CRB 40542/07 - D

Letícia Nazzari | CRB 50702/07 - D

Signatários autorizados:

Lilian Patricia de Ramos | CRB 41724/07 - D

Natan da Silva Miranda Sechi | CRP 09 0100396

Rodrigo Onofre de Souza | CRB 10601/07 - D


Crbio PR: 63724/07-D
Lilian Patricia Ramos


CRP PR: 716
Alvaro Largura PP

Rua Uruguai, 555 - Alto Alegre | Curitiba - PR

45 3333-6000

DO 087 Revisão 1.0 - 01/06/2022 Relatório de Ensaio

Para validar a assinatura do seu laudo acesse conferirassinatura.a3q.com.br e digite o código MTAx00M3M] e a série J5M2mZNUZRM]NBQ



Dados do Solicitante

Solicitante: PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI			CNPJ/CPF: 17.328.748/0001-10	
Endereço: ROD BR 116, 2799, 2799			CEP: 60824115	
Cidade: FORTALEZA	Estado: ES	Responsável pela solicitação: CLERTSON	Telefone: (85) 3469-9003	

Página 1 de 1 05/02/2023 Emissão

Dados Fornecido pelo Solicitante

Local da amostragem / Orgão expedidor: PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI				Remessa: NI	
Descrição da amostra (Tipo): ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO COM STÉVIA E SUCRALOSE				Lote: H22H0004	LACTE: NA
Ponto de coleta: NA -				Resp. coleta: CLERTSON	
Fabricação: NA	Validade: 01/10/2024	Coleta: 24/01/2023 NA	Temp. Coleta: NA	Fabricante: ZERO-CAL	
Observação: PESO: 80ML					

Dados Laboratório

Ordem Serviço: 10183721	Código da amostra: 10850MB23	Número da requisição: 1023024	Resp. coleta: NA		
Recebimento: 26/01/2023 14:44		Etiqueta: NA	Temp. recebimento: 24,0°C	Condições de amostra: NORMAL - LACRADO	

Relatório de Ensaio Microbiológico - 10.183.721A-0

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	Início	Fim
Contagem total de Bactérias e Leveduras	2,0 x 10 ⁶	UFC/g	** In. menor que 10 ⁶ UFC/g	30-01-2023	04-02-2023

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):

(1) AOAC Official Methods of Analysis, 997.02, 21st ed., 2019.

Informações adicionais:

(a) Instrução Normativa nº 151 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 aplicam(s) 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 Cgite de acordo com a ABNT NBR ISO/IEC 17025, sob número CRL 0298.

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

Responsável Técnico:

Álvaro Lurgure | CRF/PR 716

Signatários autorizados:

Eleone Aparecida Tozo Guzi | CRBw 45642/DF - D

Letícia Nozzari | CRBw 50703/DF - D

Signatários autorizados:

Lilian Patricia de Ramos | CRBw 85734/DF - D

Natan da Silva Miranda Sechi | CRP-PR 09203757

Rodrigo Onofre de Souza | CRBw 10804/DF - D

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

CRF PR: 716
Álvaro Lurgure P.D.

Rua Uruguai, 533 - Alto Alegre - Curitiba - PR

45 3333-6000

DO 087 Revisão 1.0 - 01/09/2022 Relatório de Ensaio

Para validar a assinatura do seu laudo acesse conferencassinatura.a3q.com.br e digite o código MTAxODM3M) e a série FBMTAANTBNQizDA+

Ficha Técnica do Produto

1) Descrição do Produto: AMIDO DE MILHO, MARCA KIMIMO, contendo amido de milho (*Bacillus thuringiensis* e *Streptomyces viridochromogenes* e *Agrobacterium tumefaciens* e *Zea mays* e *Sphingobium herbicidovorans* e *Diabrotica firgifera*). **NÃO CONTÉM GLÚTEN**



Denominação de Venda do Produto	AMIDO DE MILHO
Marca	KIMIMO
Ingredientes	Amido de milho (<i>Bacillus thuringiensis</i> e <i>Streptomyces viridochromogenes</i> e <i>Agrobacterium tumefaciens</i> e <i>Zea mays</i> e <i>Sphingobium herbicidovorans</i> e <i>Diabrotica firgifera</i>). NÃO CONTÉM GLÚTEN.
REGISTRO / ISENÇÃO	ISENTO CONF. RDC Nº 240, DE 26 DE JULHO DE 2018.
Conteúdos líquidos	Peso Líquido: 500g.
Embalagem Primária	Tipo saco plástico de polietileno atóxico, com peso líquido de 500g.
Embalagem Secundária	Fardo plástico contendo unidades de 500g.

2) Condições de Armazenamento e Conservação: Conservar em local seco, fresco e arejado.

3) Identidade do Produto/Lote: Impresso na embalagem.

4) Informação Nutricional


INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção por embalagem: 25			
Porção: 20g (1/5 colher de sopa)			
	100g	20g	%VD(*)
Valor energético(kcal)	352	72	4
Carboidratos (g)	88	18	6
Sódio (mg)	16	3,2	0
Não contém quantidades significativas de açúcares totais, açúcares adicionados, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e fibras alimentares.			
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

5) Instruções de uso, preparo e consumo: Produto pronto para consumo e utilizado em diversas preparações culinárias. Receita sugestiva impressa na embalagem.


6) Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto: FABRICADO E COMERCIALIZADO POR: TRÊS CORAÇÕES ALIMENTOS S.A Av. Industrial Dehuel Vieira Diniz, 4671 Bairro Santa Júlia – Mossoró – RN/Brasil CEP: 59.623-310 CNPJ: 63.310.411/0026-51. **INDÚSTRIA BRASILEIRA.**

Fortaleza-CE, 11 de Janeiro de 2024.

Ana Luiza Oliveira
Nutricionista
CRN11 7296


ELABORADO POR:

Dados do Solicitante


Solicitante: PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI		CPF/CNPJ: 17.328.748/0001-10	
Endereço: ROD BR 116, 2799, 2799		CEP: 60824115	
Cidade: FORTALEZA	Estado: ES	Responsável pela solicitação: CLERTSON	
		Telefone: (85) 3469-8003	

Página 7 de 7 - 02/02/2023 - Embrasil

Dados Fornecido pelo Solicitante

Local de amostragem / Órgão expedidor: PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI			Remessa: NI	
Descrição da amostra (Tipo): AMIDO DE MILHO			Lote: 43M1	Lactm: NA
Ponto de coleta: NA -			Resp. coleta: CLERTSON	
Fabricação: NA	Validade: 24/10/2024	Coleta: 24/01/2023 NA	Temp. Coleta: NA	Fabricante: KIMIMO
Observação: PESO: 500G				

Dados Laboratório

Ordem Serviço: 10183723	Código da amostra: 10851MB23	Número de requisição: 1023173	Resp. coleta: NA	
Recebimento: 26/01/2023 14:44		Etiqueta: NA	Temp. recebimento: 24,0°C	Condições de amostra: NORMAL - LACRADO

Relatório de Ensaio Microbiológico - 10.183.723A-0

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	Início	Fim
¹⁷ Contagem de Escherichia coli	<1,0 x 10 ¹	UFC/g	NI - 10 M 10 ¹	30-01-2023	01-03-2023
¹⁸ Contagem presuntiva de Bacillus cereus	<1,0 x 10 ¹	UFC/g	NI - 10 M 10 ¹	30-01-2023	01-03-2023
¹⁹ Deteção de Salmonella spp.	Ausência	25g	NI - Ausência	30-01-2023	01-03-2023

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):

- ADAC Official Methods of Analysis, 991.14, 21st ed, 2019.
- NF EN ISO 7932:2004/AMD1:2020
- ADAC 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 número CRL 0298.

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

Responsável Técnico:

Alvaro Lurgura | CRF/PR 716

Signatários autorizados:

Eleone Aparecida Tozo Guzi | CRB-045642/07 - D

Leticia Nazzari | CRB-050702/07 - D

Signatários autorizados:

Lilian Patricia de Ramos | CRB-03304/07 - D

Neitan da Silva Miranda Sechi | CRP-PR-09203787

Rodrigo Onofre de Souza | CRB-10820/07 - D

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



Rua Uruguai, 533 - Alto Alcega - (CasLave) - FII

45 3333-6000

DG 087 Revisão 1.0 - 01/06/2022 - Relatório de Ensaio

Para validar a assinatura do seu laudo acesse conferencassinatura.a3q.com.br e digite o código MTAxODNMj e a série NBMTA4NTFNQjzjZDA=

Ficha Técnica do Produto



1) Descrição do Produto: ARROZ BRANCO – SUBGRUPO POLIDO – CLASSE LONGO FINO – TIPO 1, MARCA MAIORAL, conteúdo arroz branco tipo 1. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA.

Denominação de Venda do Produto	ARROZ BRANCO – SUBGRUPO POLIDO – CLASSE LONGO FINO – TIPO 1.
Marca	MAIORAL.
Ingredientes	Arroz branco tipo 1. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA.
REGISTRO / ISENÇÃO	ISENTO CONF. RDC Nº 240, DE 26 DE JULHO DE 2018.
Conteúdos líquidos	Peso Líquido: 1Kg.
Embalagem Primária	Tipo saco plástico de polietileno atóxico, com peso líquido de 1Kg.
Embalagem Secundária	Fardo plástico contendo 30 unidades de 1Kg.

2) Condições de Armazenamento e Conservação: Conservar em lugar seco e arejado.

3) Validade do Produto/Lote: Impresso na embalagem.

4) Informação Nutricional

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção por embalagem: 20 porções			
Porção: 50g (¼ xícara)			
	100g**	50g	%VD*
Valor energético (kcal)	128	179	9
Carboidratos (g)	28	39	13
Açúcares totais (g)	0	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	2,5	3,6	7
Gorduras totais (g)	0	0	0
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	1,6	0,8	3
Sódio (mg)	0	0	0

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

5) Instruções de uso, preparo e consumo: Sugestões de preparo: **1.** Se apronta sozinho - Ingredientes: 2 xícaras de Arroz Maioral Branco, 4 xícaras de água, 2 colheres de sopa de óleo vegetal e sal e temperos a gosto. Modo de preparo: Coloque tudo na panela, mexa bem, tampa entreaberta, leve ao "fogo alto" por 7 minutos após levantar a fervura, mexa novamente, tampe a panela, desligue o fogo e abafe por 10 a 15 minutos. Pronto, soltinho e saboroso. **2.** No microondas – Ingredientes: 2 xícaras de Arroz Maioral Branco, 3,5 xícaras de água, 2 colheres de sopa de óleo vegetal e sal e tempero a gosto. Modo de preparo: Coloque tudo num refratário, mexa bem, leve ao micro-ondas na "potência alta" por 12 a 15 minutos. Pronto, soltinho e saboroso.

6) Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto: **PRODUZIDO POR: PRODUZIDO E EMBALADO POR: CORADINI ALIMENTOS LTDA.** BR 293, km 250, 2 - CEP: 96450-000, Dom Pedrito – RS. Fone: 53 3243 3066. CNPJ: 87.675.518/0002-94. Email:recepcao@coradini.ind.br. Site: www.coradinialimentos.com.br. **INDÚSTRIA BRASILEIRA.**

Fortaleza-CE, 11 de Janeiro de 2024

Ana Luiza Oliveira
Nutricionista
CRN11 7296

ELABORADO POR:


Dados do Solicitante

Solicitante: PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI		DNFC/CPF: 17.328.748/0001-10	Valor de pedido:
Endereço: ROD BR 116		CEP: 60824115	
Cidade: FORTALEZA	Estado: CE	Responsável pela solicitação: CLERTSON	
		Telefone: (85) 99998-6515	

Página 1 de 1 30/10/2023 Ensaio

Dados Fornecido pelo Solicitante

Local da amostragem / Órgão expedidor: PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI		Remessa: NI	
Descrição da amostra (Tipo): ARROZ BRANCO TIPO 1, MARCA MAIORAL, 1 KG		Lote: 34-23MAI	Labor: NA
Ponto de coleta: NA		Resp. coleta: ROBERTA MOREIRA BARBOSA CASTRO	
Fabricação: 24/08/2023	Validade: 24/08/2024	Coleta: 23/10/2023 NA	Fabricante: PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS

Dados Laboratório

Ordem Serviço: 10294540	Código de amostra: 32968FQ23	Número de requisição: NI	Resp. coleta: NA	
Recebimento: 24/10/2023 09:40	Etiqueta: NA	Temp. recebimento: 23,8°C	Condições de amostra: NORMAL - LACRADO	

Relatório de Ensaio Físico-Químico - 10.294.540A-0

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	LQ	Início	Fim
¹ GORDURAS TOTAIS / EXTRATO ETÉREO	0,55	g/100g	sem valor de referência	0,17	24-10-2023	30-10-2023
² DETERMINAÇÃO DE pH	6,72		sem valor de referência	2 a 12	24-10-2023	25-10-2023
³ PROTEÍNA TOTAL	7,04	g/100 g	sem valor de referência	0,15	24-10-2023	30-10-2023
⁴ UMIDADE e VOLÁTEIS	12,08	g/100 g	sem valor de referência	0,01	24-10-2023	30-10-2023

Abreviatura:

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

Metodologia(s):

- Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 032/IV
- Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 017/IV
- AOAC - Official Methods of Analysis - 20th ed. 2015 - Official Method 984.13A / Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Métodos 036/IV
- Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 012/IV.

Informações adicionais:

Todas as informações constam nos dados brutos das análises e estão à disposição do solicitante. O(s) resultado(s) desta(s) análise(s) sem significado restrito e se aplica(m) somente o(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. Quando o laboratório não é responsável pela amostragem, os resultados se aplicam à amostra conforme recebida.

Comentário(s):

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

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

Síndicos autorizados

Angélica Regina Cappellari | CRP: 130384/07-D | **Juliana Moço Corrêa** | CRP: 50630/07-D
Eleone Aparecida Tozo Guzi | CRP: 45642/07-D | **Letícia Nazzari** | CRP: 50700/07-D
Eliezer Stefanello | CRP: 120205/07-D | **Michèle Tavares Lara** | CRP: 09403/05

Marco Antonio Largura | CRP: 6036 - PR
 Responsável Técnico do Laboratório

Documento assinado eletronicamente por
ELEONE APARECIDA TOZO GUZI, RT
 Ensaio(s) Físico-Químico(s) CRP
918.514.899-15, CRP: 07 N° 45642/07-D,
 Data: 30/10/2023 15:48:20

DO 087 Revisão 7 - 24/10/2023 Relatório de Ensaio

Para validar a assinatura do seu laudo acesse conferireassinatura.a3q.com.br e digite o código MTAyOTQ1ND e a série B8MzZjNjhtGUT1ZfA=


Dados do Solicitante

Solicitante: PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI			CNPJ/CPF: 17.328.748/0001-10	Validador do pedido
Endereço: ROD BR 116			CEP: 60824115	
Cidade: FORTALEZA	Estado: CE	Responsável pela solicitação: CLERTSON	Telefone: (85) 99998-6515	

Página 1 de 1 04/12/2023 Emissão

Dados Fornecido pelo Solicitante

Local de amostragem / Órgão expedidor: PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI				Referência: NI	
Descrição da amostra (Tipo): ARROZ BRANCO TIPO 1, MARCA MAIORAL, 1 KG				Lote: 34-23MAI	Lacra: NA
Ponto de coleta: NA -				Resp. coleta: ROBERTA MOREIRA BARBOSA CASTRO	
Fabricação: 24/08/2023	Validade: 24/08/2024	Coleta: 23/10/2023 NA	Temp. Coleta: NA	Fabricante: PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS	

Dados Laboratório

Ordem Serviço: 10294539	Código de amostra: 73759MB23	Número de repetição: NI	Resp. coleta: NA	
Recebimento: 24/10/2023 09:40		Etiqueta: NA	Temp. recebimento: 23,8°C	

Relatório de Ensaio Microbiológico - 10.294.539A-0

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	Início	Fim
¹⁾ Contagem de Escherichia coli	<1,0 x 10 ¹	UFC/g	¹⁾ SVR	27-11-2023	30-11-2023
²⁾ Contagem de Estafilococos coagulase positiva	<1,0 x 10 ¹	UFC/g	²⁾ SVR	27-11-2023	29-11-2023
³⁾ Contagem presumtiva de Bacillus cereus	<1,0 x 10 ¹	UFC/g	³⁾ SVR	25-10-2023	27-10-2023
⁴⁾ Contagem total de Bolores e Leveduras	3,0 x 10 ¹	UFC/g	⁴⁾ SVR	27-11-2023	04-12-2023
⁵⁾ Deteção de Salmonella spp.	Ausência	25g	⁵⁾ SVR	25-10-2023	28-10-2023

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 01/09-04/03 A. (as compared to EN ISO 6888-1 method). PE MB 012
- NF EN ISO 7032:2004/AMD1:2020
- AOAC Official Methods of Analysis. 997.02: 21st ed. 2019.
- AFNOR Validation BID 12/02-10/11 VIDAS UP Salmonella (SPT) PE MB 087

Informações adicionais:

(a) Legislação não solicitada

Todas as informações constam nos dados brutos das análises e estão à disposição do solicitante. O(s) resultado(s) desta(s) análise(s) tem significado restrito a 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. Quando o laboratório não é responsável pela amostragem, os resultados se aplicam à amostra conforme recebida.

Comentário(s):

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

Signatários autorizados

Angélica Regina Cappellari | CRB: 030394/07-D | **Juliana Moço Corrêa** | CRB: 50630/07-D
Eleone Aparecida Tozo Guzi | CRB: 45642/07-D | **Leticia Nezzari** | CRB: 50702/07-D
Eliezer Stefanello | CRB: 030205/07-D | **Michele Tavares Lars** | CRQ: 0940395/0

Marco Antonio Largura | CPF: 6636-PR
 Responsável Técnico do Laboratório

Documento assinado eletronicamente por
ANGÉLICA REGINA CAPPELLARI, RT
 Ensaio microbiológico, CPF:
 037.228.179-80, CRB: 07 N° 130394/07-D,
 Data: 04/12/2023 15:38:24

DQ 087 Revisão 7 - 24/10/2023 Relatório de Ensaio

Para validar a assinatura do seu laudo acesse conferassinatura.a3q.com.br e digite o código MTAyOTc1Mz e a série RNZM3NTINQjzrDA=

Ficha Técnica do Produto

1) Descrição do Produto: ARROZ PARBOILIZADO – SUBGRUPO PARBOILIZADO POLIDO – CLASSE LONGO FINO – TIPO 1, MARCA MAIORAL, contendo arroz parboilizado tipo 1. **NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA.**

Denominação de Venda do Produto	ARROZ PARBOILIZADO – SUBGRUPO PARBOILIZADO POLIDO – CLASSE LONGO FINO – TIPO 1.
Marca	MAIORAL.
Ingredientes	Arroz parboilizado tipo 1.
REGISTRO / ISENÇÃO	ISENTO CONF. RDC Nº 240, DE 26 DE JULHO DE 2018.
Conteúdos líquidos	Peso Líquido: 1Kg.
Embalagem Primária	Tipo saco plástico de polietileno atóxico, com peso líquido de 1Kg.
Embalagem Secundária	Fardo contendo 30 unidades de 1Kg.

2) Condições de Armazenamento e Conservação: Conservar em lugar seco e arejado.

3) Validade do Produto/Lote: Impresso na embalagem.

4) Informação Nutricional



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção por embalagem: 20			
Porção: 50g (1/4 de xícara)			
	100g**	50g	%VD*
Valor energético (kcal)	128	179	9
Carboidratos (g)	28	39	13
Açúcares totais (g)	0	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	2,5	3,6	7
Gorduras totais (g)	0	0	0
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	1,6	0,8	3
Sódio (mg)	0	0	0

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

5) Instruções de uso, preparo e consumo: Sugestões de preparo: 1. Se apronta sozinho - Ingredientes: 2 xícaras de Arroz Maioral Parboilizado, 4 xícaras de água, 2 colheres de sopa de óleo vegetal e sal e temperos a gosto. Modo de preparo: Coloque tudo na panela, mexa bem, tampa entreaberta, leve ao "fogo alto" por 7 minutos após levantar a fervura, mexa novamente, tampe a panela, desligue o fogo e abafe por 10 a 15 minutos. Pronto, soltinho e saboroso. 2. No microondas - Ingredientes: 2 xícaras de Arroz Maioral Parboilizado, 3,5 xícaras de água, 2 colheres de sopa de óleo vegetal e sal e tempero a gosto. Modo de preparo: Coloque tudo num refratário, mexa bem, leve ao micro-ondas na "potência alta" por 12 a 15 minutos. Pronto, soltinho e saboroso.

6) Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto: **PRODUZIDO POR: PRODUZIDO E EMBALADO POR: CORADINI ALIMENTOS LTDA.** Av. Santa Tecla, 5000 - CEP: 96413-000 BAGÉ-RS. Fone: 53 3240 4500. CNPJ: 87.675.518/0001-03. Email: recepcao@coradini.ind.br. Site: www.coradinialimentos.com.br. **INDÚSTRIA BRASILEIRA.**

Fortaleza-CE, 11 de Janeiro de 2024.

Ana Luiza Oliveira
Nutricionista
CRN11 7296



Ana Luiza Oliveira
ELABORADO POR:



Dados do Solicitante

Solicitante: PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI		CNPJ/CPF: 17.328.748/0001-10	
Endereço: ROD BR 116, 2799		CEP: 60824115	
Cidade: FORTALEZA	Estado: ES	Responsável pela solicitação: CLERTSON	
		Telefone: (85) 3460-9003	

Página 1 de 1 07/03/2023 Emissão

Dados Fornecido pelo Solicitante

Local de amostragem / Órgão expedidor: PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI		Assessor: NI	
Descrição da amostra (Tipo): ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1		Lote: 4622MAIP5511D	Labor: NA
Ponto de coleta: NA -		Resp. coleta: CLERTSON	
Fabrigação: 19/11/2022	Validade: 19/11/2023	Coleta: 24/01/2023 NA	Temp. Coleta: NA
Observação: PESO: 1KG		Fabricante: MAIORAL	

Dados Laboratório

Ordem Serviço: 10183726	Código da amostra: 3337FQ23	Número da requisição: NI	Resp. coleta: NA	
Recebimento: 26/01/2023 14:44		Etiqueta: NA	Temp. recebimento: 24,0°C	Condições da amostra: NORMAL - LACRADO

Relatório de Ensaio Físico-Químico - 10.183.726A-2
Erros:

Este relatório de ensaio substitui e invalida o de N°: 10183726-1. Motivo: liberação do relatório completo.

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	LQ	Início	Fim
¹ Gorduras Totais / Extrato Etéreo	0,72	g/100g	Sem valor de referência	0,17	28-01-2023	07-03-2023
² Determinação de pH	5,65		Sem valor de referência	2 a 12	28-01-2023	03-02-2023
³ Proteína Total	11,59	g/100 g	Sem valor de referência	0,15	28-01-2023	03-03-2023
⁴ Umidade e Voláteis	11,94	g/100 g	Sem valor de referência	0,08	28-01-2023	14-02-2023

Abreviatura:

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

Metodologia(s):

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

Informações adicionais:

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

Comentário(s):

Laboratório de ensaio acreditado pela Cgcre de acordo com a ABNT NBR ISO/IEC 17025, sob número: CRL 0208.

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

Responsável Técnico
Alvaro Largura | CRF/PR 716

Signatários autorizados
Eleone Aparecida Tozo Guzi | CRBc 45642/07 - D

Leícia Nazzari | CRBc 50702/07 - D

Signatários autorizados
Lilian Patrícia de Ramos | CRBc 83724/07 - D

Notan da Silva Miranda Sechi | CRO-PR. 09203707

Rodrigo Onofre de Souza | CRBc 10606/07 - D

 CRbio PR: 83724/07-D
Lilian Patrícia Ramos

 CRF/PR: 716
Alvaro Largura PTB


Rua Uruguai, 533 - Alto Alegre | Cascavel - PR

45 3333-6000

DG 087 Revisão 1.0 - 01/06/2022. Relatório de Ensaio

 Para validar e assinatura do seu laudo acesse conferassinatura.a3q.com.br e digite o código MTAxCOM3M e a série Z8MzMrN0ZRMN8Mg==

Dados do Solicitante

Solicitante: PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI		CNPJ/CPF: 17.328.748/0001-10	
Endereço: ROD BR 116, 2799, 2799		CEP: 60824115	
Cidade: FORTALEZA	Estado: ES	Responsável pela solicitação: CLERTSON	
		Telefone: (85) 3469-9003	

Página 1 de 1 02/02/2023 5:00:00

Dados Fornecido pelo Solicitante

Local de amostragem / Órgão expedidor: PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI		Revisão: NI	
Descrição da amostra (Tipo): ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1		Lote: 4622MAIP5511D	Labor: NA
Ponto de coleta: NA -		Resp. coleta: CLERTSON	
Fabricação: 19/11/2022	Validade: 19/11/2023	Coleta: 24/01/2023 NA	Temp. Coleta: NA
		Fabricante: MAIORAL	
Observação: PESO: 1KG			

Dados Laboratório

Ordem Serviço: 10183725	Código de amostra: 10852MB23	Número de regulação: 1023181	Resp. coleta: NA	
Recebimento: 26/01/2023 14:44		Etiqueta: NA	Temp. recebimento: 24,0°C	Condições de amostra: NORMAL - LACRADO

Relatório de Ensaio Microbiológico - 10.183.725A-0

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	Início	Fim
¹ Contagem de <i>Escherichia coli</i>	<1,8 x 10 ¹	UFC/g	¹ = 6 x 10 ⁶ M; 5 x 10 ⁷	30-01-2023	01-02-2023
² Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i>	<1,8 x 10 ¹	UFC/g	² = 5 x 10 ⁷ M; 5 x 10 ⁸	30-01-2023	31-01-2023
³ Contagem presumtiva de <i>Bacillus cereus</i>	<1,8 x 10 ¹	UFC/g	³ Alimento à base de cereais ou rações = 10 ⁷ M; 10 ⁸	30-01-2023	01-02-2023
⁴ Deteção de <i>Salmonella</i> spp.	Ausência	25g	⁴ Ausência	30-01-2023	01-02-2023

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 01/09-04/03 A. (as compared to EN ISO 6888-1 method). PE MB 012
- NF EN ISO 7932:2004/AMD1:2020
- 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 Cgcrn de acordo com a ABNT NBR ISO/IEC 17025, sob número: CRL 0298.

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

Responsável Técnico
Alvaro Largura | CRF/PR/76

Signatários autorizados
Eleone Aparecida Tozo Guzi | CRBex: 05642/07 - D

Leícia Nazzari | CRBex: 50702/07 - D

Signatários autorizados
Lilian Patrícia de Ramos | CRBex: 55724/07 - D

Natan da Silva Miranda Sechi | CRQ-PR: 04253787

Rodrigo Onofre de Souza | CRBex: 10601/07 - D

 CRBIO - PR: 10601/07 D
 Rodrigo Onofre de Souza

 CRF/PR: 716
 Alvaro Largura P/O

Rua Uruguaí, 533 - Alto Alegre | Cascavel - PR

45 3333-6000

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

Para validar a assinatura do seu laudo acesse conferinaassinatura.a3q.com.br e digite o código MTAxODM3Mj e a série VBMTA4NTJNQzIzDA

Ficha Técnica do Produto

1) Descrição do Produto: COLORÍFICO SEM SAL, MARCA KIMIMO, contendo fubá de milho (Bacillus Thuringiensis e/ou Streptomyces Viridochromogenes e/ou Agrobacterium Tumefaciens e/ou Zea Mays), urucum e óleo vegetal. **ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

Denominação de Venda do Produto	COLORÍFICO SEM SAL.
Marca	KIMIMO.
Ingredientes	Fubá de milho (Bacillus Thuringiensis e/ou Streptomyces Viridochromogenes e/ou Agrobacterium Tumefaciens e/ou Zea Mays), urucum e óleo vegetal. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN.
REGISTRO / ISENÇÃO	ISENTO CONF. RDC Nº 240, DE 26 DE JULHO DE 2018.
Conteúdos líquidos	Peso Líquido: 100g.
Embalagem Primária	Tipo saco plástico de polietileno atóxico, com peso líquido de 100g.
Embalagem Secundária	Fardo com 10 unidades de 100g.

2) Condições de Armazenamento e Conservação: Proteger da luz e da umidade.

3) Validade do Produto/Lote: Impresso na embalagem.

4) Informação Nutricional

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL					
Porção de 5 g (1 colher de chá)					
Quantidade por porção		%VD (*)	Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	20 kcal = 82 kJ	1%	Gorduras Saturadas	0 g	0
Carboidratos	2,9 g	1%	Gorduras Trans	0 g	**
Proteínas	0 g	0	Fibra Alimentar	0 g	0
Gorduras Totais	0,7 g	1%	Sódio	0 mg	0

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

5) Instruções de uso, preparo e consumo: Receita sugestiva impressa na embalagem. Produto utilizado em diversas preparações culinárias. Produto produzido a partir de milho transgênico.

6) Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto: FABRICADO E COMERCIALIZADO POR: TRÊS CORAÇÕES ALIMENTOS LTDA. Av. Industrial Dehuel Vieira Diniz, 4671 – Bairro Santa Júlia, Mossoró – RN/Brasil. CEP: 59.623-310. CNPJ: 63.310.411/0026-51. SAC: 0800 031 3033. Site:3coracoes.com.br. **INDÚSTRIA BRASILEIRA.**

Fortaleza-CE, 11 de Janeiro de 2024.

Ana Luiza Oliveira
Nutricionista
CRN11 7296

Ana Luiza Oliveira

ELABORADO POR:



B

a



Rua Hermann Benck, 505 - Distrito Industrial
Tombouçu - CEP: 81120-000
(47) 3399-0433
freitag@freitag.com.br
freitag.com.br
CRCSC 4621 e 129150/12396



RELATÓRIO DE ENSAIO

A_IN_112622.2023_AIAP_1_5 Rev_1

Este Relatório anula e substitui o relatório A_IN_112622.2023_AIAP_1_5

Interessado: PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA
Endereço: Rod. Br 116, 2799
CNPJ: 17.328.748/0001-10

Cidade: Fortaleza, Ceará, Ceará
CEP: 60.824-115
Fone: (85) 9998-6537

DADOS DO LOCAL DE AMOSTRAGEM

Protocolo: 112622.2023_AIAP_1_5

Matriz: Alimentos processados

Endereço Amostragem: Rod. Br 116, 2799 A

Ponto Amostragem: -

Marca: Kamuro

Data fabricação / validade: 00/00/0000 - 16/08/2024

Temperatura Amostra no receb: 21,3°C

Tipo de Amostra: Colares em Pó Sem Sal 100g

Plano de Amostragem: A_112622/2023

(FC) - dados fornecidos pelo cliente

Técnico de Amostragem: Cliente -

Data Amostragem: 14/12/2023 - 08:00^h

Data Recebimento: 15/12/2023

Data de Emissão do Relatório: 22/12/2023

Lote: 1002902 M3 21:16

PARÂMETRO	RESULTADO	U95%
Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade	<1,0x10 ⁴ UFC/g	± 0,08
Salmonella spp. - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	Ausência 25g	-
Determinação de Lipídios/Gordura por gravimetria	2,0 g/100 g	± 0,23
Determinação de Proteína por titulometria e digestão por Kjeldahl (N x fator) por cálculo	0,00 g/100 g	± 0,16
Determinação de Umidade por gravimetria	10,70 %	0,02
Determinação Eletrométrica do pH	6,04 -	± 0,01

DADOS EXTRAS DA QUALIDADE DO ENSAIO

PARÂMETRO	LQ	LD	VALOR LIDO	FAIXA DE TRABALHO	MÉTODO	DATA INÍCIO	DATA FINALIZAÇÃO
Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade	1,0x10 ⁴	-	<1,0x10 ⁴	-	ISO 16649-2:2001	16/12/2023	21/12/2023

Nota 01. SBRW99 - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 23.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

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

Nota 04. Procedimentos de Amostragem conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Sólidos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragem de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragem Ambiental, PR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, PR-Tb 066 Plano de Amostragem e PR-Tb 060 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 de 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. (FC) Serviço provido externamente.

Nota 10. As informações de amostragem 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 cuidadosamente 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 Bernth, 505 - Distrito Industrial
Timbó/SC - CEP: 89120-000
(47) 3099-0432
freitag@freitag.com.br
freitag.com.br
CNPJ: 06511011 CNPJ: 10726

**RELATÓRIO DE ENSAIO****A IN 112622.2023 AIAP 1 5 Rev 1****DADOS EXTRAS DA QUALIDADE DO ENSAIO**

PARÂMETRO	LQ	LD	VALOR LIDO	FAIXA DE TRABALHO	MÉTODO	DATA INÍCIO	DATA FINALIZAÇÃO
Salmonella spp. - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	Ausência	-	Ausência	-	ISO 6579-1: 2017	16/12/2023	22/12/2023
Determinação de Lípidos/Gordura por gravimetria	1,8	0,6	2,0	-	AOAC Intl., OMA, 22ª Edição, 2023, Método 950.54 / PR-Tb BR 033	22/12/2023	22/12/2023
Determinação de Proteína por titulometria e digestão por Kjeldahl (N x fator) por cálculo	1,62	0,49	0,00	-	ISO 1871:2009	20/12/2023	20/12/2023
Determinação de Umidade por gravimetria	0,12	0,04	10,70	-	AOCS, Official Method - 7ª edição, Método Ca 2c-25/ISO 662:1998	21/12/2023	21/12/2023
Determinação Eletrométrica do pH	-	-	6,04	4,00 a 10,00	ISO 11289:1993	22/12/2023	22/12/2023

Os resultados se aplicam à amostra conforme recebida.

Motivo da Revisão do Relatório de Ensaio: inserida a Marca do produto.

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

Código Ordem Serviço: A 112622.2023

Chave de autenticação: FJ0-XDCT-9NY

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

Nota 01. SMMWW - 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 Amostragem conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Sólidos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragem de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragem Ambientais, PR-Tb 123 Cadeia de Custódia e, PR-Tb 096 Plano de Amostragem e PR-Tb 062 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. US% - 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 amostragem 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
CRP/SC 6672
assinatura digital


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

Ficha Técnica do Produto

1) Descrição do Produto: FARINHA DE AVEIA, MARCA YOKI, contendo farinha de aveia. **ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE AVEIA. PODE CONTER TRIGO, CENTEIO E CEVADA. CONTÉM GLÚTEN.**



Denominação de Venda do Produto	FARINHA DE AVEIA.
Marca	YOKI.
Ingredientes	Farinha de aveia. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE AVEIA. PODE CONTER TRIGO, CENTEIO E CEVADA. CONTÉM GLÚTEN.
REGISTRO / ISENÇÃO	ISENTO CONF. RDC Nº 240, DE 26 DE JULHO DE 2018.
Conteúdos líquidos	Peso Líquido: 170g.
Embalagem Primária	Tipo caixa de papelão, com peso líquido de 170g.
Embalagem Secundária	Caixa de papelão contendo unidades de 170g.

2) Condições de Armazenamento e Conservação: Conservar em local seco, fresco e arejado. Para melhor conservação das características do produto, mantenha-o fechado após o uso.

3) Validade do Produto/Lote: Impresso na embalagem.

4) Informação Nutricional

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção por embalagem: Cerca de 3			
Porção: 50g (1/3 xícara de chá)			
	100g	50g	%VD*
Valor energético (kcal)	361	182	9
Carboidratos (g)	59	30	10
Açúcares totais (g)	1,5	0,8	
Proteínas (g)	15	7,5	15
Gorduras totais (g)	7,2	3,6	6
Gorduras saturadas (g)	1,7	0,9	5
Fibra alimentar (g)	8,9	4,5	18
Não contém quantidades significativas de açúcares adicionados, gorduras trans e sódio.			
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

5) Instruções de uso, preparo e consumo: Mingau de aveia: Em uma panela coloque 3 colheres (sopa) de Farinha de Aveia YOKI, 1 xícara (chá) de leite e 1 colher (sopa) de açúcar. Cozinhe em fogo baixo. Mexendo sempre, até engrossar. Polvilhe com canela em pó. Embalagem abre e fecha: 1. Abra a embalagem e dobre as abas laterais e do verso para dentro; 2. Pressione as laterais para dentro da embalagem; 3. Dobre a tampa, feche e encaixe a trava. Receita sugestiva impressa na embalagem. Por ser natural, este produto pode sofrer variações em sua coloração.

6) Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto: **PRODUZIDO POR: SL CEREAIS E ALIMENTOS LTDA.** Rodovia do Café – BR 376 – km 289 – s/nº Mauá da Serra – PR. CEP: 86828-000. CNPJ: 81.066.938/0001-06. **DISTRIBUÍDO POR: GENERAL MILLS BRASIL ALIMENTOS LTDA.** Rodovia BR 369, KM 17/18, S/Nº - Cambará – PR. CEP: 86390-000. CNPJ: M.F. 61.586.558/0005-19. **INDÚSTRIA BRASILEIRA.**

Fortaleza-CE, 11 de Janeiro de 2024.

Ana Luiza Oliveira
Nutricionista
CRN11 7295

ELABORADO POR:

RELATÓRIO DE ENSAIO

A_IN_112616.2023_AIFA_1_1

Interessado: PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA
Endereço: Rod. Br 116, 2799
CNPJ: 17.328.748/0001-10

Cidade: Fortaleza, Ceará, Ceará
CEP: 60.824-115
Fone: (85) 9996-6537

DADOS DO LOCAL DE AMOSTRAGEM

Protocolo: 112616.2023_AIFA_1_1

Técnico de Amostragem: Cliente -
Data Amostragem: 14/12/2023 - 08:00^h
Data Recebimento: 15/12/2023
Data de Emissão do Relatório: 26/12/2023

Matriz: Farinhas

Lote: C23BRMP10 M - 22-45

Endereço Amostragem: Rod. Br 116, 2799 A

Ponto Amostragem: -

Marca: Yoki

Data fabricação / validade: 00/00/0000 - 09/03/2024

Temperatura Amostra no receb: 21,3°C

Tipo de Amostra: Farinha de Aveia 170g

Plano de Amostragem: A_112616/2023

(PC) - dados fornecidos pelo cliente

PARÂMETRO	RESULTADO	U95%
Bacillus cereus - presuntivo - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície	<1,0x10 ³ UFC/g	± 0,09
Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade	<1,0x10 ³ UFC/g	± 0,08
Salmonella spp. - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	Ausência 25g	-
Determinação de Extrato Etéreo por gravimetria	6,95 g/100 g	± 0,08
Determinação de Proteína bruta por titulometria e digestão por Kjeldahl (N x fator) por cálculo	13,61 g/100 g	± 0,11
Determinação de Umidade por gravimetria	9,33 g/100 g	± 0,088

DADOS EXTRAS DA QUALIDADE DO ENSAIO

PARÂMETRO	LQ	LD	VALOR LIDO	FAIXA DE TRABALHO	MÉTODO	DATA INÍCIO	DATA FINALIZAÇÃO
Bacillus cereus - presuntivo - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície	1,0x10 ³	-	<1,0x10 ³	-	ISO 7932:2004	14/12/2023	22/12/2023

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

Nota 02: LD - Limite de Quantificação.

Nota 03: Os resultados referem-se exclusivamente à amostra analisada.

Nota 04: Procedimentos de Amostragem conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Sólidos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragem de Alimentos e Sólidos, PR-Tb 072 Amostragem Ambientais, PR-Tb 128 Cadeta de Custódia e, PR-Tb 088 Plano de Amostragem e PR-Tb 088 Amostragem Águas p/ análise 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 de Freitag na Internet.

Nota 07: L95% - 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 amostragem realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11: As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuals 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
CRP/SC 6672
assinatura digital

Délio Wolter Hansen
Eng. Química Délio Wolter Hansen

Gestora de Processos
CRQ/SC 13303449
assinatura digital



Rua Hermann Berndt, 605 - Distrito Industrial
Tamboré/SC - CEP: 89133-000
(47) 3399-0432
freitag@freitag.com.br
freitag.com.br
CRQ/SC 4853 | CNP/SC 10936



RELATÓRIO DE ENSAIO

A_IN_112616.2023_AIFA_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 ³	-	<1,0x10 ³	-	ISO 15649-2:2001	16/12/2023	20/12/2023
<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência	Ausência	-	Ausência	-	ISO 6579-1: 2017	16/12/2023	21/12/2023
Determinação de Extrato Etéreo por gravimetria	0,71	0,21	6,95	-	AOAC Int'l., OMA, - 22ª Edição, 2023, Método 922.06	26/12/2023	26/12/2023
Determinação de Proteína bruta por titulometria e digestão por Kjeldahl (N x fator) por cálculo	0,88	0,27	13,61	-	ISO 20483:2013	19/12/2023	21/12/2023
Determinação de Umidade por gravimetria	0,88	0,27	9,33	-	AACC - Approved Methods of Analysis, 11a. edição, Método 44-10.01/ISO 712:2009	21/12/2023	21/12/2023

Os resultados se aplicam à amostra conforme recebida.

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

Código Ordem Serviço: A_112616.2023

Chave de autenticação: FJ0-XDCT-9NY

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

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 Amostragem conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragem de Alimentos e Bebidas, PR-Tb 073 Amostragem Ambiental, PR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, PR-Tb 086 Plano de Amostragem e PR-Tb 088 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 o acréscimo de 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. (PIE) Serviço provido estarmos.

Nota 10. As informações de amostragem 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, sendo cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados analíticos.

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


Dr. Guilherme Freitag
Diretor Técnico
CRF/SC 5672
assinatura digital


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

RELATÓRIO DE ENSAIO**A 112616.2023 AIFA 1 1**

Interessado: PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA
Endereço: Rod. Br 116, 2799
CNPJ: 17.328.748/0001-10

Cidade: Fortaleza, Ceará
CEP: 60.824-115
Fone: (85) 9998-6537

DADOS DO LOCAL DE AMOSTRAGEM

Protocolo: 112616.2023_AIFA_1_1

Matriz: Farinhas

Endereço Amostragem: Rod. Br 116, 2799 A
Ponto Amostragem: -

Marca: Yoki

Data fabricação / validade: 00/00/0000 - 09/03/2024

Temperatura Amostra no receb: 21,3°C

Tipo de Amostra: Farinha de Aveia 170g

Plano de Amostragem: A_112616/2023

(FC) - dados fornecidos pelo cliente

Técnico de Amostragem: Cliente: -

Data Amostragem: 14/12/2023 - 08:00^h

Data Recebimento: 15/12/2023

Data de Emissão do Relatório: 26/12/2023

Lote: C258RNP10 M - 22-45

PARÂMETRO	RESULTADO	UNIDADE
Determinação do pH	6,02	-

DADOS EXTRAS DA QUALIDADE DO ENSAIO

PARÂMETRO	LQ	LD	VALOR LIDO	FAIXA DE TRABALHO	MÉTODO	DATA INÍCIO	DATA FINALIZAÇÃO
Determinação do pH	-	-	6,02	-	Freitag Laboratórios, Manual de Métodos Bromatologia 2021, Cap. 1 seção 1.7	22/12/2023	22/12/2023

Os resultados se aplicam à amostra conforme recebida.

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

Código Ordem Serviço: A_112616.2023

Chave de autenticação: FJ0-XDCT-9NY

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

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 21.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

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

Nota 04. Procedimentos de Amostragem conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Sólidos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragem de Alimentos e Bebidas, PR-Tb 073 Amostragem Ambiental, PR-Tb 129 Cálculo de Quantidade, PR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 088 Amostragem água 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 amostragem realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventual falha de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, sendo 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 13393449
assinatura digital

Ficha Técnica do Produto

1) Descrição do Produto: FARINHA DE MANDIOCA BRANCA – GRUPO SECA – CLASSE MÉDIA - ACIDEZ BAIXA – TIPO 1, MARCA DONA DÊ, contendo farinha de mandioca. **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

Denominação de Venda do Produto	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA – GRUPO SECA – CLASSE MÉDIA - ACIDEZ BAIXA – TIPO 1.
Marca	DONA DÊ.
Ingredientes	Farinha de mandioca. NÃO CONTÉM GLÚTEN.
REGISTRO / ISENÇÃO	ISENTO CONF. RDC Nº 240, DE 26 DE JULHO DE 2018.
Conteúdos líquidos	Peso Líquido: 1Kg.
Embalagem Primária	Tipo saco plástico de polietileno atóxico, com peso líquido de 1Kg.
Embalagem Secundária	Fardo plástico contendo 30 unidades de 1Kg.



2) Condições de Armazenamento e Conservação: Conservar em local seco, fresco e arejado.

3) Validade do Produto/Lote: Impresso na embalagem.

4) Informação Nutricional

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção por embalagem: Cerca de 20 porções. Porção: 50g (1/2 xícara)			
	100g	50g	%VD(*)
Valor energético(kcal)	16	169	8
Carboidratos (g)	28	41	14
Proteínas (g)	2	1	1
Fibra Alimentar (g)	22	3	11
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

5) Instruções de uso, preparo e consumo: Produto pronto para consumo e utilizado em diversas preparações culinárias. Receita sugestiva impressa na embalagem.

6) Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto: EMBALADO E DISTRIBUÍDO POR: NJF INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA. Rod. DF 130 Km 30 Núcleo Rural PAD-DF Paranoá-DF. CEP: 71.586.400. CNPJ: 04.918.453/0001-52. NJF INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA. CNPJ: 04.918.453/0002-33. Itapajara D'Oeste-PR. NJF INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA. CNPJ: 04.918.453/0003-14. Abadiânia-GO. NJF INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA. CNPJ: 04.918.453/0004-03 Maracanaú – CE. NJF INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA. CNPJ: 04.918.453/0005-86 Manaus – AM. NJF INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA. CNPJ: 04.918.453/0006-67 Benevides – PA. NJF INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA. CNPJ: 04.918.453/0007-48 Várzea Grande-MT. DISTRIBUÍDO POR: NJF INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA. CNPJ: 04.918.453/0008-29 Sete Lagoas-MG. Site: www.njf.com.br. SAC: 0800 005 1445. Email: sac@njf.com.br. INDÚSTRIA BRASILEIRA.

Fortaleza-CE, 11 de Janeiro de 2024.

Ana Luiza Oliveira
Nutricionista
CRN11 7296

ELABORADO POR:

Dados do Solicitante


Solicitante: PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI		CNPJ/CPF: 17.328.748/0001-10	Validação de autenticidade: 
Endereço: ROD BR 116		CEP: 60824115	
Cidade: FORTALEZA	Estado: CE	Responsável pela solicitação: CLERTSON	
		Telefone: (85) 99998-6515	

Página 1 de 1 - 07/11/2023 Emissão

Dados Fornecido pelo Solicitante

Local de amostragem / Órgão expedidor: PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI		Remessa: NI	
Descrição da amostra (Tipo): FARINHA DE MANDIOCA BRANCA TIPO 1, MARCA DONA DÊ, 1KG		Lote: 0923NJF	Lacre: NA
Ponto de coleta: NA -		Resp. coleta: ROBERTA MOREIRA BARBOSA CASTRO	
Fabricação: 18/09/2023	Validade: 18/09/2024	Coleta: 23/10/2023 NA	Temp. Coleta: NA
Fabricante: PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS			

Dados Laboratório

Ordem Serviço: 10294557	Código da amostra: 32977FQ23	Número de requisição: NI	Resp. coleta: NA	
Recadimento: 24/10/2023 09:40		Folha: NA	Temp. recebimento: 23,8°C	Condições da amostra: NORMAL - LACRADO

Relatório de Ensaio Físico-Químico - 10.294.557A-0

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	LQ	Início	Fim
¹ GORDURAS TOTAIS / EXTRATO ETÉREO	<0,17	g/100g	sem valor de referência	0,17	24-10-2023	07-11-2023
² DETERMINAÇÃO DE pH	6,07		sem valor de referência	7 a 12	24-10-2023	28-10-2023
³ PROTEÍNA TOTAL	1,79	g/100 g	sem valor de referência	0,15	24-10-2023	01-11-2023
⁴ UMIDADE e VOLÁTEIS	11,03	g/100 g	sem valor de referência	0,01	24-10-2023	30-10-2023

Abreviatura:

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

Metodologia(s):

- Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 032/IV
- Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 017/IV
- AOAC - Official Methods of Analysis - 20th ed, 2016 - Official Method 964.13A / Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Métodos 036/IV
- Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 012/IV.

Informações adicionais:

Todas as informações constam nos dados brutos das análises e estão a disposição do solicitante.
 O(s) resultado(s) desta(s) análise(s) tem significado restrito e se aplica(m) somente a(s) amostra(s) analisada(s).
 Este relatório de ensaio somente pode ser reproduzido por completo e sem nenhuma alteração.
 Procedimento de amostragem: Plano de amostragem é de responsabilidade do solicitante.
 Quando o laboratório não é responsável pela amostragem, os resultados se aplicam à amostra conforme recebida.

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.

Signatários autorizados

Angélica Regina Cappellari | CRBio: 03084/07-D
Eleone Aparecida Tozo Guzi | CRBio: 45642/07 - D
Eliexer Stefanelli | CRBio: 030203/07-D
Julliana Moço Corrêa | CRBio: 30630/07 - D
Leticia Nazzeri | CRBio: 30702/07 - D
Michele Tavares Lara | CRQ: 09403950

Marco Antonio Largura | CRP: 6636 - PR
 Responsável Técnico do Laboratório

Documento assinado eletronicamente por
ELEONE APARECIDA TOZO GUZI, HT
 Ensaio Físico Químico, CPF
 618.514.699-15, CRBio-07 N° 45642/07-D,
 Data: 07/11/2023 16:27:30

DQ 087 Revisão 7 - 24/10/2023. Relatório de Ensaio

Para validar a assinatura do seu laudo acesse conferirassinatura.a3q.com.br e digite o código MTAyOTQ1NT e a série dBMz15NdG0UTz1DAA=


Dados do Solicitante

Solicitante: PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI			CPF/CNPJ: 17.328.748/0001-10	Validador do número
Endereço: ROD BR 118			CEP: 60824115	
Cidade: FORTALEZA	Estado: CE	Responsável pela solicitação: CLERTSON	Telefone: (85) 99998-6515	

Página 1 de 1 30/10/2023 Emissão

Dados Fornecido pelo Solicitante

Local de amostragem / Órgão expedidor: PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI			Remessa: NI	
Descrição da amostra (Tipo): FARINHA DE MANDIOCA BRANCA TIPO 1, MARCA DONA DÊ, 1KG			Lot: 0923NJF	Lotm: NA
Ponto de coleta: NA -			Resp. coleta: ROBERTA MOREIRA BARBOSA CASTRO	
Fabricação: 18/09/2023	Validade: 18/09/2024	Coleta: 23/10/2023 NA	Temp. Coleta: NA	Fabricante: PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS

Dados Laboratório

Ordem Serviço: 10294558	Código da amostra: 73768MB23	Número da requisição: NI	Resp. coleta: NA	
Recolhimento: 24/10/2023 09:40		Etiqueta: NA	Temp. recebimento: 23,8°C	

Relatório de Ensaio Microbiológico - 10.294.558A-0

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	Início	Fim
*Contagem total de Bactérias e Leveduras	<1,0 x 10 ¹	UFC/g	NI - avn	25-10-2023	30-10-2023

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):

(1) NF ISO 21527-1:2008 NF ISO 21527-2:2008

Informações adicionais:

(a) Legislação não solicitada

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.
Quando o laboratório não é responsável pela amostragem, os resultados se aplicam à amostra conforme recebida.

amentário(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.

Signatários autorizados

Angélica Regina Cappellari | CRB: 130384/07-D | **Julliana Moço Corrêa** | CRB: 50610/07-D
Eleone Aparecida Tozo Guzi | CRB: 45642/07-D | **Letícia Nazzari** | CRB: 50702/07-D
Eliezer Stefanello | CRB: 130303/07-D | **Michele Tavares Lara** | CRB: 09403960

Marco Antonio Lurgura | CRB: 6536 - PR
 Responsável Técnico do Laboratório

Documento assinado eletronicamente por
ANGÉLICA REGINA CAPPELLARI RT
 Ensaio microbiológicos CPT
 037.225.179-69, CRB07 N° 130384/07-D,
 Data: 30/10/2023 19:26:21

DO 067 Revisão 7 - 24/10/2023 Relatório de Ensaio

Para validar a assinatura do seu laudo acesse conferassinatura.abq.com.br e digite o código MTAyOTQ1NT e a série h8Nz4M3NjNjNCjlrDA=

Ficha Técnica do Produto

1) Descrição do Produto: FARINHA DE MILHO FLOCADA - FLOCÃO, MARCA FLOMIL, contendo flocos de milho. **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

Denominação de Venda do Produto	FARINHA DE MILHO FLOCADA - FLOCÃO.
Marca	FLOMIL.
Ingredientes	Flocos de milho. NÃO CONTÉM GLÚTEN.
REGISTRO / ISENÇÃO	ISENTO CONF, RDC Nº 240, DE 26 DE JULHO DE 2018.
Conteúdos líquidos	Peso Líquido: 500g.
Embalagem Primária	Tipo saco plástico de polietileno atóxico, com peso líquido de 500g.
Embalagem Secundária	Fardo contendo 30 unidades de 500g.



2) Condições de Armazenamento e Conservação: Conservar em local seco e arejado.

3) Validade do Produto/Lote: Impresso na embalagem.

4) Informação Nutricional

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL					
Porção de 40g					
Quantidade por porção		%VD (*)	Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	152 kcal=638kJ	8	Gorduras Trans	0g	-
Carboidratos	31 g	10	Fibra Alimentar	2,6 g	2
Proteínas	3,2 g	6	Ferro	1,7 mg	12
Gorduras Totais	1 g	1	Sódio	0 mg	0
Gorduras Saturadas	0g	0			

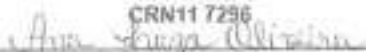
*Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.
**VD não estabelecido.

5) Instruções de uso, preparo e consumo: Produto utilizado em diversas preparações culinárias. Receita sugestiva impressa na embalagem. Produto produzido a partir de Milho Transgênico.

6) Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto: **FABRICADO E EMBALADO POR: FLOMIL INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA.** BR 423km 64- Lajedo - PE, CEP: 55.385-000- Fone: 87.3773-3034, FAX: 87.3773.1577. CNPJ: 11.616.865/0001-01. Email: comercial.fiomil@gmail.com. **INDÚSTRIA BRASILEIRA.**


Fortaleza-CE, 11 de Janeiro de 2024.

Ana Luiza Oliveira
Nutricionista
CRN11 7296


ELABORADO POR:



Dados do Solicitante


Solicitante: PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI			CNPJ/CPF: 17.328.748/0001-10	
Endereço: ROD BR 116			CEP: 60824115	
Cidade: FORTALEZA	Estado: CE	Responsável pela solicitação: CLERTSON	Telefone: (85) 99998-8515	

Página 1 de 1 30/10/2023 Ensaio

Dados Fornecido pelo Solicitante

Local de amostragem / Órgão expedidor: PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI			Remessa: NI	
Descrição de amostra (Tipo): FARINHA DE MILHO FLOCADA FLOÇÃO, MARCA FLOMIL, 500G			Lote: 0411	Local: NA
Ponto de coleta: NA -			Resp. coleta: ROBERTA MOREIRA BARBOSA CASTRO	
Fabricação: 06/10/2023	Validade: 28/08/2024	Coleta: 23/10/2023 NA	Temp. Coleta: NA	Fabricante: PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS

Dados Laboratório

Ordem Serviço: 10294549	Código da amostra: 32973FQ23	Número de replicação: NI	Resp. coleta: NA	
Recebimento: 24/10/2023 09:40	Etiqueta: NA	Temp. armazenamento: 23,8°C	Condições de amostra: NORMAL - LACRADO	

Relatório de Ensaio Físico-Químico - 10.294.549A-0

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	LQ	Início	Fim
¹ GORDURAS TOTAIS / EXTRATO ETÉREO	0,61	g/100g	sem valor de referência	0,17	24-10-2023	30-10-2023
² DETERMINAÇÃO DE pH	6,07		sem valor de referência	2 a 12	24-10-2023	25-10-2023
³ PROTEÍNA TOTAL	7,24	g/100 g	sem valor de referência	0,15	24-10-2023	30-10-2023
⁴ UMIDADE e VOLÁTEIS	10,33	g/100 g	sem valor de referência	0,01	24-10-2023	30-10-2023

Abreviaturas:

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

Metodologia(s):

- Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 032/IV
- Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 017/IV
- AOAC - Official Methods of Analysis - 20th ed. 2016 - Official Method 984.13A / Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Métodos 035/IV
- Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 012/IV

Informações adicionais:

Todas as informações constam nos dados brutos das análises e estão a disposição do solicitante. O(s) resultado(s) desta(s) análise(s) tem significado restrito a 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. Quando o laboratório não é responsável pela amostragem, os resultados se aplicam à amostra conforme recebida.

Comentário(s):

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

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

Signatários autorizados

Angélica Regina Cappellari | CRL: 130384/07-D | **Juliana Moço Corrêa** | CRL: 50630/07-D
Eleone Aparecida Tozo Guzi | CRL: 45642/07-D | **Leticia Nazzari** | CRL: 30702/07-D
Eliezer Stefanello | CRL: 130203/07-D | **Michele Tavares Lars** | CRQ: 09403560

Marco Antonio Largura | CRL: 6536 - PR
 Responsável Técnico do Laboratório

Documento assinado eletronicamente por
ELEONE APARECIDA TOZO GUZI, RT
 Ensaio Físico-Químico, CPF
 618.514.899-15, CRL: 45642/07-D,
 Data: 30/10/2023 15:46:07

DQ 087 Revisão 7 - 24/10/2023 Relatório de Ensaio

Para validar a assinatura do seu laudo acesse conferassinatura.a3q.com.br e digite o código MTAyOTQ1ND e a série IBMzISzNGUT1ZfDA=



Dados do Solicitante

Solicitante: PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI		CNPJ/CPF: 17.328.748/0001-10	
Endereço: ROD BR 116		CEP: 60824115	
Cidade: FORTALEZA	Estado: CE	Responsável pela solicitação: CLERTSON	
		Telefone: (85) 99996-6515	

Página 1 de 1 - 04/12/2023 Emissão

Dados Fornecido pelo Solicitante

Local de amostragem / Origem expedidor: PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI		Remessa: NI	
Descrição da amostra (Tipo): FARINHA DE MILHO FLOCADA FLOÇÃO, MARCA FLOMIL, 500G		Lote: 0411	Labor: NA
Ponto de coleta: NA -		Resp. coleta: ROBERTA MOREIRA BARBOSA CASTRO	
Fabricação: 06/10/2023	Validade: 28/06/2024	Coleta: 23/10/2023 NA	Temp. Coleta: NA
Fabricante: PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS			

Dados Laboratório

Ordem Serviço: 10294550	Código de amostra: 73764MB23	Número da requisição: NI	Resp. coleta: NA	
Recebimento: 24/10/2023 09:40	Etiqueta: NA	Temp. recebimento: 23,8°C	Condições de amostra: NORMAL - LACRADO	

Relatório de Ensaio Microbiológico - 10.294.550A-0

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	Início	Fim
¹ Contagem de Escherichia coli	<1,0 x 10 ¹	UFC/g	^m SVR	27-11-2023	30-11-2023
² Contagem presumtiva de Bacillus cereus	<1,0 x 10 ¹	UFC/g	^m SVR	25-10-2023	27-10-2023
³ Contagem total de Bactérias e Leveduras	1,0 x 10 ¹	UFC/g	^m SVR	27-11-2023	04-12-2023
⁴ Deteção de Salmonella spp.	Ausência	g/g	^m SVR	25-10-2023	30-10-2023

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.
- NF EN ISO 7932:2004/AMD1:2020
- AOAC Official Methods of Analysis, 997.02, 21st ed, 2019.
- AFNOR Validation BIO 12/32-10/11 VIDAS UP Salmonella (SPT) PE MB 087

Informações adicionais:

- (a) Legislação não solicitada

Todas as informações constam nos dados brutos das análises e estão à 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. Quando o laboratório não é responsável pela amostragem, os resultados se aplicam à amostra conforme recebida.

Comentário(s):

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

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

Assinaturas autorizadas

Angélica Regina Cappellari | CRL 130384/07-D | **Juliana Moço Corrêa** | CRL 50630/07 - D
Eleone Aparecida Tozo Guzi | CRL 45642/07 - D | **Leticia Nazari** | CRL 50706/07 - D
Eliezer Stefanello | CRL 130203/07-D | **Michele Tavares Lara** | CRQ 89403560

Marco Antonio Largura | CRL 6636 - PR
Responsável Técnico do Laboratório

Documento assinado eletronicamente por
ANGÉLICA REGINA CAPPELLARI, RT
 Empresa microbiodiagnóstica, CPF
037.228.179-60, CRL 07 N° 130384/07-D,
 Data: 04/12/2023 15:38:44

DQ 087 Revisão 7 - 24/10/2023 Relatório de Ensaio

Para validar a assinatura do seu laudo acesse confirassinatura.abq.com.br e digite o código MTAyOTQ1NT e a série B8NzM3N/RNQtzjDA=

Ficha Técnica do Produto



1) Descrição do Produto: FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO, MARCA PURÍSSIMA, contendo farinha de trigo enriquecida com ácido fólico. CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA E SOJA.

Denominação de Venda do Produto	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO
Marca	PURÍSSIMA.
Ingredientes	Farinha de trigo enriquecida com ácido fólico. CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA E SOJA.
REGISTRO / ISENÇÃO	ISENTO CONF. RDC Nº 240, DE 26 DE JULHO DE 2018.
Conteúdos líquidos	Peso Líquido: 1Kg.
Embalagem Primária	Tipo saco plástico de polietileno atóxico, com peso líquido de 1Kg.
Embalagem Secundária	Fardo plástico contendo 30 unidades de 1Kg.

2) Condições de Armazenamento e Conservação: Conservar em local seco, fresco e arejado.

3) Validade do Produto/Lote: Impresso na embalagem.

4) Informação Nutricional

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção por embalagem: Cerca de 20 porções. Porção: 50g (½ xícara de chá)			
	100g	50g	%VD(*)
Valor energético(kcal)	357	181	9
Carboidratos (g)	74	37	12
Açúcares Totais (g)	0	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	11	6	12
Gorduras totais (g)	2	0,8	1
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra Alimentar (g)	3	1,35	5
Sódio (mg)	0	0	0


*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

5) Instruções de uso, preparo e consumo: Produto pronto para consumo e utilizado em diversas preparações culinárias. Receita sugestiva impressa na embalagem. Este produto é enriquecido com 4mg a 9mg de ferro/100g e com 140ug a 220ug de ácido fólico/100g.

6) Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto: FABRICADO E DISTRIBUÍDO POR: SL ALIMENTO LTDA. Rua SDO 6, s/n, Galpão 01 B. Camara, Aquiraz - CE. CEP: 61.700-000. CNPJ: 30.647.870/0001-18. SAC: (85) 3260-9644. Email: comercial@slalimentos.ind.br. Site: www.slalimentos.ind.br **INDÚSTRIA BRASILEIRA.**

Fortaleza-CE, 11 de Janeiro de 2024.

Ana Luiza Oliveira
Nutricionista
CRN11 7296


ELABORADO POR:

Dados do Solicitante

Solicitante: PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI		CNPJ/CPF: 17.328.748/0001-10	Validador de material
Endereço: ROD BR 116, 2799		CEP: 60824115	
Cidade: FORTALEZA	Estado: ES	Responsável pela solicitação: CLERTSON	
		Telefone: (85) 3469-9003	

Página 1 de 1 27/03/2023 Ensaio:

Dados Fornecido pelo Solicitante

Local de amostragem / Órgão expedidor: PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI				Resposta: NI	
Descrição da amostra (Tipo): FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO			Lote: 0920	Lacros: NA	
Ponto de coleta: NA -			Resp. coleta: CLERTSON		
Fabricação: 22/12/2022	Validade: 21/04/2023	Coleta: 24/01/2023 NA	Temp. Coleta: NA	Fabricante: PURISSIMA	
Observação: PESO: 1KG					

Dados Laboratório

Ordem Serviço: 10183748	Código de amostra: 3348FQ23	Número de referência: NI	Resp. coleta: NA		
Recebimento: 26/01/2023 14:44		Etiqueta: NA	Temp. recebimento: 24,0°C	Condições de amostra: NORMAL - LACRADO	

Relatório de Ensaio Físico-Químico - 10.183.748A-1
Erros

Este relatório de ensaio substitui e invalida o de N°: 10183748-0. Motivo: liberação do relatório parcial.

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	LQ	Início	Fim
¹ GORDURAS TOTAIS / EXTRATO ETÉREO	1,40	g/100g	sem valor de referência	0,7	28-01-2023	27-02-2023
² DETERMINAÇÃO DE pH	5,70		sem valor de referência	2 a 12	28-01-2023	01-02-2023
³ PROTEÍNA TOTAL	10,36	g/100 g	sem valor de referência	0,6	28-01-2023	27-02-2023
⁴ UMIDADE e VOLÁTEIS	9,54	g/100 g	sem valor de referência	0,01	28-01-2023	14-02-2023

Abreviatura:

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

Metodologia(s):

- (1) ISO 1443:2010
- (2) Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005, Método 017/IV
- (3) ISO 1871:2009
- (4) Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005, Método 012/IV.

Informações adicionais:

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

Comentário(s):

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

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

Responsável Técnico:
Alvaro Largura | CRF/PR 716

Signatários autorizados:
Eleane Aparecida Tozo Guzi | CRB 45642/07 - D

Letícia Nazzeri | CRB 50702/07 - D

Signatários autorizados:
Lilian Patrícia de Ramos | CRB 83724/07 - D

Natan da Silva Miranda Sechi | CRG-PR: 0920387

Rodrigo Onofre de Souza | CRB 10601/07 - D

 Criação PR: 83724/07-D
 Lilian Patrícia Ramos

 CRF PR: 716
 Alvaro Largura PTD

 Rua Uruguai, 533 - Alto Alegre | Cascavel - PR
 45 3333-6000

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

Para validar a assinatura do seu laudo acesse conferiraassinatura.a3q.com.br e digite o código MTAxODM3ND e a série h8MzMOE2RMjRjRmQ==

Dados do Solicitante

Solicitante: PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI		CNPJ/CPF: 17.328.748/0001-10	QR CODE DE ACESSO
Endereço: ROD BR 116, 2799, 2799		CEP: 60824115	
Cidade: FORTALEZA	Estado: ES	Responsável pelo solicitado: CLERTSON	
		Telefone: (85) 3469-9003	

Página 1 de 1 02/02/2023 Emissão

Dados Fornecido pelo Solicitante

Local de amostragem / Órgão expedidor: PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI		Retorno: NI	
Descrição de amostra (Tipo): FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO		Lote: 0920	Lacra: NA
Ponto de coleta: NA		Resp. coleta: CLERTSON	
Fabricação: 22/12/2022	Validade: 21/04/2023	Coleta: 24/01/2023 NA	Temp. Coleta: NA
		Fabricante: PURISSIMA	
Observação: PESO: 1KG			

Dados Laboratório

Ordem Serviço: 10183747	Código de amostra: 10663MB23	Número de requisição: 1023253	Resp. coleta: NA	
Recebimento: 26/01/2023 14:44		Etiqueta: NA	Temp. recebimento: 24,0°C	Condição de amostra: NORMAL - LACRADO

Relatório de Ensaio Microbiológico - 10.183.747A-0

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	Início	Fim
¹ Contagem de Escherichia coli	<1,0 x 10 ¹	UFC/g	¹ = 10 ⁶ M ¹⁰	30-01-2023	01-02-2023
² Contagem presumtiva de Bacillus cereus	<1,0 x 10 ¹	UFC/g	² = 10 ⁶ M ¹⁰	30-01-2023	01-02-2023
³ Deteção de Salmonella spp.	Ausência	25g	³ Ausência	30-01-2023	01-02-2023

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.
- NF EN ISO 7932:2004/AMD1:2020
- AOAC Official Methods of Analysis. 2018.01, 21st ed. 2019.

Informações adicionais:

(a) Instrução Normativa nº 161 de 1ª 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 | CRB: 45643/07 - D

Leticia Nazzari | CRB: 50702/07 - D

Signatários autorizados:

Lilian Patricia de Ramos | CRB: 63734/07 - D

Natan da Silva Miranda Sechi | CRP-PR-00203787

Rodrigo Onofre de Souza | CRB: 10930/07 - D

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

 CRF PR: 716
 Alvaro Largura PRD

Rua Urugua, 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 conferassinatura.abq.com.br e digite o código MTAxODM3ND e a série dBMTA4NNOjIzDA=

Ficha Técnica do Produto

- 1) **Descrição do Produto:** FEIJÃO PRETO – GRUPO I FEIJÃO COMUM – CLASSE PRETO – TIPO 1, MARCA DONA DÊ, contendo feijão preto. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA.



Denominação de Venda do Produto	FEIJÃO PRETO – GRUPO I FEIJÃO COMUM – CLASSE PRETO – TIPO 1.
Marca	DONA DÊ.
Ingredientes	Feijão preto. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA.
REGISTRO / ISENÇÃO	ISENTO CONF. RDC Nº 240, DE 26 DE JULHO DE 2018.
Conteúdos líquidos	Peso Líquido: 1Kg.
Embalagem Primária	Tipo saco plástico de polietileno atóxico, com peso líquido de 1Kg.
Embalagem Secundária	Fardo plástico contendo 30 unidades de 1Kg.

- 2) **Condições de Armazenamento e Conservação:** Conservar em local seco, fresco e arejado.

- 3) **Validade do Produto/Lote:** Impresso na embalagem.

4) Informação Nutricional

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção por embalagem: Cerca de 17 porções			
Porção de 60g (1/4 xícara)			
	100g	60g	%VDI(*)
Valor energético(kcal)	258	155	8
Carboidratos (g)	38	23	8
Proteínas (g)	23	14	19
Gorduras Totais (g)	1,3	0,8	1
Fibra Alimentar (g)	22	13	51
Ferro (mg)	6,7	4	28
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			
Não contém quantidades significativas de açúcares totais, açúcares adicionados, gorduras saturadas, gorduras trans e sódio.			

- 5) **Instruções de uso, preparo e consumo:** Produto utilizado em diversas preparações culinárias. Receita sugestiva impressa na embalagem.

6) **Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto:** EMBALADO E DISTRIBUÍDO POR: NJF INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA. Rod. DF 130 Km 30 Núcleo Rural PAD-DF Paranoá-DF. CEP: 71.586.400. CNPJ: 04.918.453/0001-52. NJF INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA. CNPJ: 04.918.0002/33. NJF INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA. Mod. Indústria nº 03, Quadra 01, do Loteamento Distrito Agroindustrial Abadiânia-GO. CEP: 72.940-000. CNPJ: 04.918.453/0003-14. NJF INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA. Rodovia Anel Viário, S/N – Bairro Alto Alegre II Maracanaú – CE. CEP: 61.921-520. CNPJ: 04.918.453/0004-03. NJF INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA. Rua Beija Flor Vermelho, 926, lote 02 Quadra 14 Tarumã, Manaus – AM. CEP: 69.041-050. CNPJ: 04.918.453/0005-86. NJF INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA. Avenida Braz de Aguiar, Rodovia BR 316, Km 21 Canutama, Benevides – PA. CEP: 68.795-000. CNPJ: 04.918.453/0006-67. Site: www.njf.com.br. SAC: 0800 005 1445. Email: sac@njf.com.br. **INDÚSTRIA BRASILEIRA.**

Fortaleza-CE, 22 de Dezembro de 2023.

Ana Luiza Oliveira
Nutricionista
CRM11 7296

Ana Luiza Oliveira
ELABORADO POR:

D

N

Dados do Solicitante

Solicitante: PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI			CNPJ/CPF: 17.328.748/0001-10	
Endereço: ROD BR 116			CEP: 60824115	
Cidade: FORTALEZA	Estado: CE	Responsável pela solicitação: CLERTSON	Telefone: (85) 99998-8515	

Página 1 de 1 30/10/2023 Ensaio

Dados Fornecido pelo Solicitante

Local de amostragem / Órgão expedidor: PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI			Remessa: NI	
Descrição de amostra (Tipo): FEIJÃO PRETO TIPO 1, MARCA DONA DÊ, 1KG			Lote: 0823MT1	Labor: NA
Ponto de coleta: NA -			Resp. coleta: ROBERTA MOREIRA BARBOSA CASTRO	
Fabricação: 09/08/2023	Válida: 09/08/2024	Coleta: 23/10/2023 NA	Temp. Coleta: NA	Fabricante: PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS

Dados Laboratório

Ordem Serviço: 10294545	Código de amostra: 32971 FQ23	Número da negociação: NI	Resp. Coleta: NA	
Recebimento: 24/10/2023 09:40	Etiqueta: NA	Temp. recebimento: 23,8°C	Condições de amostra: NORMAL - LACRADO	

Relatório de Ensaio Físico-Químico - 10.294.545A-0

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	LQ	Início	Fim
¹ GORDURAS TOTAIS / EXTRATO ETÉREO	1,06	g/100g	sem valor de referência	0,17	24-10-2023	30-10-2023
² DETERMINAÇÃO DE pH	6,47		sem valor de referência	2 a 12	24-10-2023	25-10-2023
³ PROTEÍNA TOTAL	18,81	g/100 g	sem valor de referência	0,15	24-10-2023	30-10-2023
⁴ UMIDADE e VOLÁTEIS	10,87	g/100 g	sem valor de referência	0,01	24-10-2023	30-10-2023

Abreviatura:

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

Metodologia(s):

- Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 032/IV
- Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 017/IV
- AOAC - Official Methods of Analysis - 20th ed, 2016 - Official Method 984.13A / Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Métodos 036/IV
- Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 012/IV.

Informações adicionais:

Todas as informações constam nos dados brutos das análises e estão a disposição do solicitante. O(s) resultado(s) desta(s) análise(s) tem significado restrito e se aplica(m) somente a(s) amostra(s) analisada(s). Este relatório de ensaio somente pode ser reproduzido por completo e sem nenhuma alteração. Procedimento de amostragem: Plano de amostragem é de responsabilidade do solicitante. Quando o laboratório não é responsável pela amostragem, os resultados se aplicam à amostra conforme recebida.

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.

Assinaturas autorizadas
Angélica Regina Cappellari | CRB: 130354/07-D

Juliana Moço Corrêa | CRB: 50630/07-D

Marco Antonio Lurgura | CRP: 6636 - PR

Eleone Aparecida Tozo Guzi | CRB: 45643/07-D

Leticia Nazzari | CRB: 50702/07-D

Responsável Técnico do Laboratório

Eliexer Stefanello | CRB: 130203/07-D

Michele Tavares Lara | CRQ: 09403890

DQ 087 Revisão 7 - 24/10/2023 Relatório de Ensaio

Para validar a assinatura do seu laudo acesse conferassinatura.a3q.com.br e digite o código MTAYOTQ1ND e a série V6MzISNzFGUTzIDA=



Dados do Solicitante


Solicitante: PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI		CNPJ/CPF: 17.328.748/0001-10	
Endereço: ROD BR 116		CEP: 60824115	
Cidade: FORTALEZA	Estado: CE	Responsável pelo(s) pedido(s): CLERTSON	
		Telefone: (85) 99998-8515	

Página 7 de 7 - 07/12/2023 Emissão

Dados Fornecido pelo Solicitante

Local de amostragem / Origem expedidor: PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI		Retenção: NI	
Descrição da amostra (Tipo): FEIJÃO PRETO TIPO 1, MARCA DONA DÊ, 1KG		Lote: 0823MT1	Lacra: NA
Ponto de coleta: NA		Resp. coleta: ROBERTA MOREIRA BARBOSA CASTRO	
Fabricação: 09/08/2023	Validade: 09/08/2024	Coleta: 23/10/2023 NA	Fab. Coleta: NA
Fabricante: PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS			

Dados Laboratório

Ordem Serviço: 10294546	Código da amostra: 73762MB23	Número do resíduo: NI	Resp. coleta: NA	
Recebimento: 24/10/2023 09:40	Etiqueta: NA	Temp. recebimento: 23,8°C	Condição da amostra: NORMAL - LACRADO	

Relatório de Ensaio Microbiológico - 10.294.546-0

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	Início	Fim
¹ Contagem de Bactérias	<1,0 x 10 ¹	UFC/g	SVR	24-10-2023	05-12-2023
² Contagem presumtiva de Bacillus cereus	<1,0 x 10 ¹	UFC/g	SVR	05-10-2023	27-10-2023
³ Contagem total de Bactérias e Leveduras	<1,0 x 10 ¹	UFC/g	SVR	28-11-2023	04-12-2023

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):

- NF ISO 21527-1:2008 NF ISO 21527-2:2008
- NF EN ISO 7932:2004/AMD1:2020
- AOAC Official Methods of Analysis, 1997.02, 21st ed, 2019.

Informações adicionais:

(a) Legislação não solicitada

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.
 Quando o laboratório não é responsável pela amostragem, os resultados se aplicam à amostra conforme recebida.

Comentário(s):

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

Signatários autorizados

Angélica Regina Cappellari | CRB: 130384/07-D | **Juliana Moço Corrêa** | CRB: 50630/07-D
Eleone Aparecida Tozo Guzi | CRB: 45642/07-D | **Leticia Nazari** | CRB: 50702/07-D
Eliezer Stefanello | CRB: 130203/07-D | **Michele Tavares Lara** | CRQ: 09403960


Marco Antonio Lurgus | CPF: 8636 - PR
 Responsável Técnico do Laboratório

Documento assinado eletronicamente por
ANGÉLICA REGINA CAPPELLARI, RT
 Ensaio microbiológico, CPF
 037.228.179-80, CRB: 130384/07-D,
 Data: 05/12/2023 23:58:48

DQ 087 Revisão 7 - 24/10/2023 - Relatório de Ensaio

Para validar a assinatura do seu laudo acesse conferassinatura.a3q.com.br e digite o código MTAyOTQ1ND e a série ZBNzMTMjNQjzDA=

Dados do Solicitante


Solicitante: PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI		CNPJ/CPF: 17.328.748/0001-10	 Validador do resultado
Endereço: ROD BR 116		CEP: 60824115	
Cidade: FORTALEZA	Estado: CE	Responsável pelo solicitado: CLERTSON	
		Telefone: (85) 99998-6515	

Página 1 de 1 - 09/10/2023 Emissão

Dados Fornecido pelo Solicitante

Local de amostragem / Órgão expedidor: PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI		Remessa: NI	
Descrição da amostra (Tipo): FEIJÃO PRETO TIPO 1, MARCA DONA DÊ, 1KG		Lote: 0823MT1	Lacra: NA
Ponto de coleta: NA -		Resp coleta: ROBERTA MOREIRA BARBOSA CASTRO	
Fabricação: 09/08/2023	Validade: 09/08/2024	Coleta: 23/10/2023 NA	Fornecedor: PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS

Dados Laboratório

Ordem Serviço: 10294546	Código da amostra: 73762MB23	Número da replicação: NI	Resp coleta: NA	
Recebimento: 24/10/2023 09:40	Etiqueta: NA	Temp. recebimento: 23,8°C	Condições da amostra: NORMAL - LACRADO	

Relatório de Ensaio Microbiológico - 10.294.546A-0

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	Início	Fim
¹⁰ Contagem de Escherichia coli	<1,0 x 10 ¹	UFC/g	¹⁰ SVR	28-11-2023	30-11-2023
¹¹ Contagem de Estafilococos coagulase positiva	<1,0 x 10 ¹	UFC/g	¹⁰ SVR	28-11-2023	29-11-2023
¹² Deteção de Salmonella spp.	Ausência	25g	¹² SVR	25-10-2023	28-10-2023

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 01/09-04/03 A, (as compared to EN ISO 6888-1 method). PE MB 012.
- AFNOR Validation B10 12/32-10/11 VIDAS UP Salmonella (SPT) PE MB 087

Informações adicionais:

(a) Legislação não solicitada

Todas as informações constam nos dados brutos das análises e estão à 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.
 Quando o laboratório não é responsável pela amostragem, os resultados se aplicam à amostra conforme recebida.

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.

Signatários autorizados

Angélica Regina Cappellari | CRB6: 03084/07-D | **Juliana Moço Corrêa** | CRB6: 50630/07-D
Eleone Aparecida Tozo Guzi | CRB6: 45642/07-D | **Leticia Nazzari** | CRB6: 50702/07-D
Eliazer Stefanello | CRB6: 030203/07-D | **Michele Tavares Lara** | CRQ: 09403950

Marco Antonio Largura | CRP: 6636 - PR
 Responsável Técnico do Laboratório

DQ 087 Revisão 7 - 24/10/2023 Relatório de Ensaio

Para validar a assinatura do seu laudo acesse conferinaassinatura.a3q.com.br e digite o código MTAyOTQ1ND e a série ZBNzMTNlNQzUfDA=

Ficha Técnica do Produto



- 1) **Descrição do Produto:** MACARRÃO DE SÊMOLA – ESPAGUETE, MARCA BRANDINI, contendo sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais urucum e cúrcuma. **ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER OVOS, CENTEIO, CEVADA, AVEIA, SOJA E TRITICALE. CONTÉM GLÚTEN.**

Denominação de Venda do Produto	MACARRÃO DE SÊMOLA - ESPAGUETE.
Marca	BRANDINI.
Ingredientes	Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais urucum e cúrcuma. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER OVOS, CENTEIO, CEVADA, AVEIA, SOJA E TRITICALE. CONTÉM GLÚTEN.
REGISTRO / ISENÇÃO	ISENTO CONF. RDC Nº 240, DE 26 DE JULHO DE 2018.
Conteúdos líquidos	Peso Líquido: 500g.
Embalagem Primária	Tipo saco plástico de polietileno atóxico, com peso líquido de 500g.
Embalagem Secundária	Fardo plástico contendo 10 unidades de 500g.

- 2) **Condições de Armazenamento e Conservação:** Estocar em local seco e fresco, à temperatura ambiente. Não deve ser molhado no manuseio, transporte e armazenagem.

- 3) **Validade do Produto/Lote:** Impresso na embalagem.

4) Informação Nutricional

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL					
Porção de 80g (1 prato)*					
Quantidade por porção		%VD (*)	Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	282 kcal=1.184 kJ	14	Gorduras Saturadas	0 g	0
Carboidratos	60 g	20	Gorduras Trans	0 g	***
Proteínas	7,8 g	10	Fibra Alimentar	1,8 g	7
Gorduras Totais	1,1 g	2	Sódio	0 mg	0

*Conforme produto exposto à venda. **Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.
***VD não estabelecido.

- 5) **Instruções de uso, preparo e consumo: Modo de preparo:** 1. Em uma panela, ferva 1 litro de água para cada 100g de massa; 2. Na água já fervendo, adicione a massa e, se preferir, sal a gosto e um fio de azeite; 3. Mexa de vez em quando e cozinhe a massa no tempo indicado na embalagem; 4. Escorra e junte o molho de sua preferência. Receita sugestiva impressa na embalagem.

- 6) **Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto:** PRODUZIDO E EMBALADO POR: J. MACÉDO S.A: A- Via Centro, 374(BR-374, Km 20)-Prédio I-CIA-Simões Filho-BA, CEP: 43700-000. CNPJ: 14.998.371/0032-15. S- Estrada Petybon, 3001-Vila Dirce-São José dos Campos SP. CEP: 12213-031. CNPJ: 14.998.371/0045-30. A letra que aparece ao lado da data de validade ou lote identifica a unidade produtora na lista de endereços. **INDÚSTRIA BRASILEIRA.**

Fortaleza-CE, 22 de Dezembro de 2023.

Ana Luiza Oliveira
Nutricionista
CRN11 7296

ELABORADO POR:

Dados do Solicitante


Solicitante: PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI			CNPJ/CPF: 17.328.748/0001-10	
Endereço: RÓD BR 116			CEP: 60824115	
Cidade: FORTALEZA	Estado: CE	Responsável pela solicitação: CLERTSON	Telefone: (85) 99998-6515	

Página 1 de 1 - 07/11/2023 Emissão

Dados Fornecido pelo Solicitante

Local de amostragem / Órgão expedidor: PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI				Remessa: NI	
Descrição da amostra (Tipo): MACARRÃO ESPAGUETE COM SÊMOLA, MARCA BRANDINI, 500G				Lote: 779841 A 211 28	Lacre: NA
Ponto de coleta: NA -				Resp. coleta: ROBERTA MOREIRA BARBOSA CASTRO	
Fabricação: NI	Validade: 28/03/2025	Coleta: 23/10/2023 NA	Temp. Coleta: NA	Fabricante: PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS	

Dados Laboratório

Ordem Serviço: 10294569	Código de amostra: 32983FQ23	Número da replicação: NI	Resp. coleta: NA	
Recebimento: 24/10/2023 09:40	Etiqueta: NA	Temp. recebimento: 23,8°C	Condição de amostra: NORMAL - LACRADO	

Relatório de Ensaio Físico-Químico - 10.294.569A-0

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	LQ	Início	Fim
¹ GORDURAS TOTAIS / EXTRATO ETÉREO	<0,17	g/100g	sem valor de referência	0,17	24-10-2023	07-11-2023
² DETERMINAÇÃO DE pH	5,76		sem valor de referência	2 a 12	24-10-2023	25-10-2023
³ PROTEÍNA TOTAL	9,57	g/100 g	sem valor de referência	0,15	24-10-2023	01-11-2023
⁴ UMIDADE e VOLÁTEIS	10,84	g/100 g	sem valor de referência	0,06	24-10-2023	30-10-2023

Abreviatura:

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

Metodologia(s):

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

Condições 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.
Quando o laboratório não é responsável pela amostragem, os resultados se aplicam à amostra conforme recebida.

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.

Assinaturas autorizadas

Angélica Regina Cappellari | CRBic: 030394/07-D

Juliana Moça Corrêa | CRBic: 50030/77 - D

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

Letícia Nazzari | CRBic: 50702/07 - D

Eliezer Stefanello | CRBic: 030203/07-D

Michele Tavares Lars | CRQ: 09403950

Marco Antonio Lurgas | CRP: 6536 - 99
Responsável Técnico do Laboratório

Documento assinado eletronicamente por
ELEONE APARECIDA TOZO GUZI, RT
Ensaios Físicos Químicos, CPF
618.514.699-15, CRBio-07 N° 45642/07-D,
Data: 07/11/2023 16:16:59

DC 08T Revisão 7 - 24/10/2023 Relatório de Ensaio

Para validar a assinatura do seu laudo acesse conferassinatura.a3q.com.br e digite o código MTAYCTQ1N] ou a série 8M2f5CONGUTiYDA=


Dados do Solicitante

Solicitante: PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI		CNPJ/CPF: 17.328.748/0001-10	
Endereço: ROD BR 116		CEP: 80824115	
Cidade: FORTALEZA	Estado: CE	Responsável pela solicitação: CLERTSON	
		Telefone: (85) 99996-6515	

Página 1 de 1 (3/11/2023) Emissão

Dados Fornecido pelo Solicitante

Local de amostragem / Origem expedidor: PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI		Remessa: NI	
Descrição de amostra (Tipo): MACARRÃO ESPAGUETE COM SÊMOLA, MARCA BRANDINI, 500G		Lote: 779841 A 211 28	Lacra: NA
Ponto de coleta: NA -		Resp. coleta: ROBERTA MOREIRA BARBOSA CASTRO	
Fabricação: NI	Validade: 28/03/2025	Coleta: 23/10/2023 NA	Temp. Coleta: NA
Fabricante: PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS			

Dados Laboratório

Ordem Serviço: 10294570	Código de amostra: 73774MB23	Número de requisição: NI	Resp. coleta: NA	
Recebimento: 24/10/2023 09:40	Etiqueta: NA	Temp. recebimento: 23,8°C	Condição de amostra: NORMAL - LACRADO	

Relatório de Ensaio Microbiológico - 10.294.570A-0

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	Início	Fim
¹ Contagem de Escherichia coli	<1,0 x 10 ¹	UFC/g	¹ = 10 MP/25	07-11-2023	09-11-2023
² Contagem de Estafilococos coagulase positiva	<1,0 x 10 ¹	UFC/g	² = 10 MP/10 ²	07-11-2023	08-11-2023
³ Contagem presumtiva de Bacillus cereus	<1,0 x 10 ¹	UFC/g	³ Alimento a base de cereal máximo = 10 MP/5x10 ²	27-10-2023	30-10-2023
⁴ Contagem total de Bactérias e Leveduras	<1,0 x 10 ¹	UFC/g	⁴ SVR	07-11-2023	13-11-2023
⁵ Deteção de Salmonella spp.	Ausência	25g	⁵ Ausência	25-10-2023	28-10-2023

Abreviaturas:

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 01/09-04/03 A. (as compared to EN ISO 6888-1 method). PE MB 012
- NF EN ISO 7932:2004/AMD1:2020
- AOAC Official Methods of Analysis. 997.02, 21st ed. 2019.
- AFNOR Validation B10 12/32-10/11 VIDAS UP Salmonella (SPT) PE MB 087

Informações adicionais:

- Instrução Normativa nº 161 de 1ª de julho de 2022
- Legislação não solicitada

Todas as informações constam nos dados brutos das análises e estão à 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. Quando o laboratório não é responsável pela amostragem, os resultados se aplicam à amostra conforme recebida.

Comentário(s):

Laboratório de ensaio acreditado pela Cgcre de acordo com a ABNT NBR ISO/IEC 17025, sob número CRL 0299.
 Nota: Opiniões e interpretações não fazem parte do escopo deste laboratório.

Signatários autorizados

Angélica Regina Cappellari | CRB: 130394/07-D | **Juliana Moço Corrêa** | CRB: 50830/07-D
Eleone Aparecida Tozo Guzi | CRB: 45842/07-D | **Letícia Nazzari** | CRB: 50702/07-D
Eliezer Stefanello | CRB: 130203/07-D | **Michele Tavares Lara** | CRQ: 09403950

Marco Antonio Lurgas | CPF: 6636 - PR
 Responsável Técnico do Laboratório

Documento assinado eletronicamente por
ANGÉLICA REGINA CAPPELLARI, RT
 Ensaio microbiológico CPF
 037.228.179-60, CRB: 130394/07-D,
 Data: 13/11/2023 11:10:44

DG 097 Revisão 7 - 24/10/2023 Relatório de Ensaio

 Para validar a assinatura do seu laudo acesse conferirassinatura.a3q.com.br e digite o código MTAYOTG1Nz e a série B8NzM3NzRNQjZDAA=

Ficha Técnica do Produto



1) **Descrição do Produto:** MASSA ALIMENTÍCIA DE COM ESPINAFRE, BETERRABA E FEIJÃO – PARAFUSO, MARCA MOSMANN, contendo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, espinafre em pó, beterraba em pó, feijão em pó, corantes naturais de cúrcuma e carmin de cochonilha. **ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADO DE TRIGO. PODE CONTER AVEIA, CENTEIO, CEVADA, DERIVADO DE OVOS E SOJA. CONTÉM GLÚTEN.**

Denominação de Venda do Produto	MASSA ALIMENTÍCIA DE COM ESPINAFRE, BETERRABA E FEIJÃO – PARAFUSO
Marca	MOSMANN.
Ingredientes	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, espinafre em pó, beterraba em pó, feijão em pó, corantes naturais de cúrcuma e carmin de cochonilha. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADO DE TRIGO. PODE CONTER AVEIA, CENTEIO, CEVADA, DERIVADO DE OVOS E SOJA. CONTÉM GLÚTEN.
REGISTRO / ISENÇÃO	ISENTO CONF. RDC Nº 240, DE 26 DE JULHO DE 2018.
Conteúdos líquidos	Peso Líquido: 400g.
Embalagem Primária	Tipo saco plástico de polietileno atóxico, com peso líquido de 400g.
Embalagem Secundária	Caixa de papelão contendo unidades de 400g.

2) **Condições de Armazenamento e Conservação:** Manter em local fresco e seco. Evitar exposição do sol. Evitar contato com cereais, produtos tóxicos e de limpeza. Após aberto conservar a embalagem bem fechada.

3) **Validade do Produto/Lote:** Impresso na embalagem.

4) Informação Nutricional

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 5			
Porção: 80g (2 xícaras)			
	100g**	80g	%VD*
Valor energético (kcal)	145	275	14
Carboidratos (g)	30	57	19
Açúcares totais (g)	1,0	2	
Aç adicionados (g)	0,9	1,6	3
Proteínas (g)	5	8,9	18
Gorduras Totais (g)	0,7	1,3	2
Gorduras Saturadas (g)	0,2	0,3	2
Gorduras Trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,2	2,2	9
Sódio (mg)	4,0	7,6	0

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

5) **Instruções de uso, preparo e consumo:** Modo de preparo em 4 passos: Ferva 10 litros de água com sal a gosto (ou 1 litro para cada 100g de massa); Quando a água estiver fervendo adicione a massa e mexa cuidadosamente; Cozinhe a massa de 7 a 9 minutos de acordo com sua preferência; Escorra bem, adicione seu molho preferido e saboreie.

6) **Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto:** FABRICADO EM: MOSMANN ALIMENTOS LTDA. Parobé-RS-Brasil Rod. RS 239, Km 43, nº 5701. CEP: 95630 000. CNPJ: 97.749.907/0002-70. Fone: (0xx51) 3543.8500. INDÚSTRIA BRASILEIRA.

Fortaleza-CE, 22 de Dezembro de 2023.

Ana Luiza Oliveira
Nutricionista
CRN11 7296

ELABORADO POR:



Dados do Solicitante

Solicitante: PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI		CNPJ/CPF: 17.328.748/0001-10	
Endereço: ROD BR 116, 2799		CEP: 60824115	
Cidade: FORTALEZA	Estado: ES	Responsável pela solicitação: CLERTSON	
		Telefone: (85) 3469-9003	

Página 1 de 1 27/02/2023 Emissão

Dados Fornecido pelo Solicitante

Local de amostragem / Órgão expedidor: PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI		Remessa: NI	
Descrição da amostra (Tipo): MACARRÃO PARAFUSO COLORIDO		Lote: 02	Lacra: NA
Ponto de coleta: NA -		Respons. coleta: CLERTSON	
Fabricação: na	Validade: 10/06/2023	Data: 24/01/2023 NA	Temp. Coleta: NA
		Fabricante: MOSMANN	
Observação: PESO: 400G			

Dados Laboratório

Ordem Serviço: 10183770	Código da amostra: 3359FQ23	Número de identificação: NI	Resq. coleta: NA	
Recebimento: 26/01/2023 14:44		Etiqueta: NA	Temp. recebimento: 24,0°C	Condições de amostra: NORMAL - LACRADO

Relatório de Ensaio Físico-Químico - 10.183.770A-1

Emite:

Este relatório de ensaio substitui e invalida o de N°: 10183770-D. Motivo: liberação do relatório parcial.

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	LQ	Início	Fim
¹ GORDURAS TOTAIS / EXTRATO ETÉREO	48,7	gr/100g	sem valor de referência	0,7	28-01-2023	27-02-2023
² DETERMINAÇÃO DE pH	5,45		sem valor de referência	2 a 12	28-01-2023	01-02-2023
³ PROTEÍNA TOTAL	11,68	gr/100 g	sem valor de referência	0,6	28-01-2023	27-02-2023
⁴ UMIDADE e VOLÁTEIS	9,14	gr/100 g	sem valor de referência	0,06	28-01-2023	14-02-2023

Abreviatura:

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

Metodologia(s):

- ISO 1443:2010
Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 017/IV
- ISO 1571:2009
Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 012/IV.

Informações adicionais:

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

Comentário(s):

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

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

Responsável Técnico:

Alvaro Largura | CRF/PR 716

Signatários autorizados:

Eleone Aparecida Tozo Guzi | CRB- 45642/07 - D

Leticia Nazzari | CRB- 50702/07 - D

Signatários autorizados:

Lilian Patricia de Ramos | CRB- 8374/07 - D

Natan da Silva Miranda Sechi | CRQ-PR 09203767

Rodrigo Onofre de Souza | CRB- 10409/07 - D

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

Alvaro Largura
CRF PR: 716
Alvaro Largura PTD



Rua Uruguai, 533 - Alto Alegre | Cascavel - PR


45 3333-6000

DQ 567 Revisão 1.0 - 01/08/2022 Relatório de Ensaio

Para validar a assinatura do seu laudo acesse www.a3q.com.br e digite o código MTAx00M3Nz e a série B8Nz2M10UZRMNBMO



Dados do Solicitante


Solicitante: PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI		CNPJ/CPF: 17.328.748/0001-10	
Endereço: ROD BR 116, 2799, 2799		CEP: 60824115	
Cidade: FORTALEZA	Estado: ES	Responsável pela solicitação: CLERTSON	
		Telefone: (85) 3469-9003	

Página 1 de 1 - 02/02/2023 Emissão

Dados Fornecido pelo Solicitante

Local de amostragem / Órgão expedidor: PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI		Ramo(s): NI	
Descrição da amostra (Tipo): MACARRÃO PARAFUSO COLORIDO		Lote: 02	Lote: NA
Ponto de coleta: NA -		Resp. coleta: CLERTSON	
Fabricação: na	Validade: 10/06/2023	Coleta: 24/01/2023 NA	Temp. Coleta: NA
		Fabricante: MOSMANN	
Observação: RESO: 400G			

Dados Laboratório

Ordem Serviço: 10183769	Código da amostra: 10874MB23	Número de requisição: 1023302	Resp. coleta: NA	
Recebimento: 26/01/2023 14:44	Etiqueta: NA	Temp. recebimento: 24,0°C	Condição de amostra: NORMAL - LACRADO	

Relatório de Ensaio Microbiológico - 10.183.769A-0

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	Início	Fim
Contagem de <i>Escherichia coli</i>	<1,0 x 10 ¹	UFC/g	NI ac. 5 x 10 ⁶ M ¹⁰	30-01-2023	01-02-2023
Contagem presumtiva de <i>Bacillus cereus</i>	<1,0 x 10 ¹	UFC/g	NI ac. 10 ⁶ M ¹⁰ 5 x 10 ⁷	30-01-2023	01-02-2023
Deteção de <i>Salmonella</i> spp.	Ausência	25g	NI Ausência	30-01-2023	01-02-2023

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.
- NF EN ISO 7932:2004/AMD1:2020
- AOAC Official Methods of Analysis, 2016.01, 21st ed. 2019.

Condições adicionais:

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

Todas as informações constam nos dados brutos das análises e estão a disposição do solicitante.

O(s) resultado(s) de(a)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 Lorgura | CRF/PR 716

Signatários autorizados:

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

Letícia Nazzari | CRB: 50702/07 - D

Signatários autorizados:

Lilien Patrícia de Ramos | CRB: 8374/07 - D

Natan da Silva Miranda Sechi | CRP-PR: 04203767

Rodrigo Onofre de Souza | CRP: 10608/07 - D

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



Rua Uruguaçu, 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 conferassinatura.a3q.com.br e digite o código MTAxCCM3Nj e a série 18MTA4NzRNQzZDA=

Ficha Técnica do Produto



1) **Descrição do Produto:** MASSA ALIMENTÍCIA DE ARROZ – PARAFUSO, MARCA URBANO, contendo farinha de arroz, corantes naturais, cúrcuma e urucum e emulsificante E471. **NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA.**

Denominação de Venda do Produto	MASSA ALIMENTÍCIA DE ARROZ – PARAFUSO
Marca	URBANO.
Ingredientes	Farinha de arroz, corantes naturais, cúrcuma e urucum e emulsificante E471. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA.
REGISTRO / ISENÇÃO	ISENTO CONF. RDC Nº 240, DE 26 DE JULHO DE 2018.
Conteúdos líquidos	Peso Líquido: 500g.
Embalagem Primária	Tipo saco plástico de polietileno atóxico, com peso líquido de 500g.
Embalagem Secundária	Caixa de papelão contendo unidades de 500g.

2) **Condições de Armazenamento e Conservação:** Manter em local fresco e seco. Evitar exposição do sol. Evitar contato com cereais, produtos tóxicos e de limpeza. Após aberto conservar a embalagem bem fechada.

3) **Validade do Produto/Lote:** Impresso na embalagem.

4) Informação Nutricional

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 80g (1 e 1/2 xícara)		
	Quantidade por porção	%VD (*)
Valor energético	285 kcal/1180Kj	14%
Carboidratos	62g	21%
Proteínas	5,8g	8%
Gorduras Totais	1,7g	3%
Gorduras Saturadas	0,7g	3%
Gorduras Trans	0g	**
Fibras alimentares	0,8g	3%
Sódio	0mg	0%

*%Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.
**Valores diários não estabelecidos.

5) **Instruções de uso, preparo e consumo:** Sugestão de preparo: Ferva 1 litro de água para cada 100 gramas de Macarrão de Arroz Urbano. Após a fervura adicione o Macarrão de Arroz Urbano. Deixe cozinhar entre 10 e 13 minutos mexendo eventualmente. Após o cozimento, retire o Macarrão de Arroz Urbano e escorra. Sirva com o molho de sua preferência. **ATENÇÃO:** os tempos de cozimento podem variar de acordo com o fogão utilizado.

6) **Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto:** FABRICADO EM: URBANO AGROINDUSTRIAL LTDA. Rua João Januário Ayroso, 3183, São Luis – Jaraguá do Sul – SC. CEP:89253-565. CNPJ 64.432.111/0001-67. **INDÚSTRIA BRASILEIRA.**

Fortaleza-CE, 22 de Dezembro de 2023.

Ana Luiza Oliveira
Nutricionista
CRN11 7290

Ana Luiza Oliveira
ELABORADO POR:



Dados do Solicitante

Solicitante: PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI		CNPJ/CPF: 17.328.748/0001-10	
Endereço: ROD BR 116, 2799		CEP: 60824115	
Cidade: FORTALEZA	Estado: ES	Responsável pela coleta: CLERTSON	

Página 1 de 1 - 27/02/2023 Emissão

Dados Fornecido pelo Solicitante

Local de amostragem / Origem expedidor: PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI		Remessa: NI	
Descrição de amostra (7pc): MACARRÃO ESPAGUETE ZERO GLÚTEN		Lote: 20M13230822B	Labor: NA
Ponto de coleta: NA -		Resp. coleta: CLERTSON	
Fabricação: na	Validade: 23/08/2023	Coleta: 24/01/2023 NA	Temp. Coleta: NA
Observação: PESO: 500G		Fabricante: URBANO	

Dados Laboratório

Ordem Serviço: 10183768	Código de amostra: 3358FQ23	Número de reativação: NI	Resp. coleta: NA	
Recebimento: 26/01/2023 14:44		Etiqueta: NA	Temp. recebimento: 24,0°C	Condições de amostra: NORMAL - LACRADO

Relatório de Ensaio Físico-Químico - 10.183.768A-1

Erros:

Este relatório de ensaio substitui e invalida o de N°: 10183768-D. Motivo: liberação do relatório parcial.

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	LQ	Início	Fim
¹⁾ GORDURAS TOTAIS / EXTRATO ETÉREO	<0,7	g/100g	sem valor de referência	0,7	28-01-2023	27-02-2023
²⁾ DETERMINAÇÃO DE pH	5,61		sem valor de referência	2 a 12	28-01-2023	01-02-2023
³⁾ PROTEÍNA TOTAL	8,25	g/100 g	sem valor de referência	0,6	28-01-2023	27-02-2023
⁴⁾ UMIDADE e VOLÁTEIS	11,90	g/100 g	sem valor de referência	0,05	28-01-2023	14-02-2023

Abreviatura:

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

Metodologia(s):

- (1) ISO 1443:2010
- (2) Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 017/IV
- (3) ISO 1871:2008
- (4) Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 012/IV.

Informações adicionais:

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

Comentário(s):

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

Responsável Técnico:

Alvaro Largura | CRF/PR 76

Signatários autorizados:

Eleone Aparecida Tozo Cruz | CRBn 45642/07 - D

Letícia Nazzari | CRBn 50702/07 - D

Signatários autorizados:

Lilian Patricia de Ramos | CRBn 83724/07 - D

Naton da Silva Miranda Sechi | CRQ-PR: 09205787

Rodrigo Onofre de Souza | CRBn 10608/07 - D

Criação PR: 83724/07-D
Lilian Patricia Ramos

CRF PR: 716
Alvaro Largura PTD

Rua Uruguaçu, 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 conferassinatura.a3q.com.br e digite o código MTAxODM3Nj e a série h5MzM1OEZRMjN9MQ==



Dados do Solicitante

Solicitante: PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI		CNPJ/CPF: 17.328.748/0001-10	
Endereço: ROD BR 116, 2799, 2799		CEP: 60824115	
Cidade: FORTALEZA	Estado: ES	Responsável pelo acolhimento: CLERTSON	

Página 1 de 1 - 02/02/2023 Emissão

Dados Fornecido pelo Solicitante

Local de amostragem / Órgão expedidor: PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI		Remessa: NI	
Descrição de amostra (Tipo): MACARRÃO ESPAGUETE ZERO GLÚTEN		Lote: 20M13230822B	Labor: NA
Ponto de coleta: NA -		Resp. coleta: CLERTSON	
Fabricação: na	Validade: 23/08/2023	Coleta: 24/01/2023 NA	Temp. Coleta: NA
Observação: PESO: 500G		Fabricante: URBANO	

Dados Laboratório

Ordem Serviço: 10183767	Código de amostra: 10873MB23	Número de requisição: 1023298	Resp. coleta: NA	
Recebimento: 26/01/2023 14:44		Etiqueta: NA	Temp. recebimento: 24,0°C	

Relatório de Ensaio Microbiológico - 10.183.767A-0

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	Início	Fim
⁽¹⁾ Contagem de Escherichia coli	<1,0 x 10 ⁶	UFC/g	^(M) = 0 a 10 ⁶ MP	30-01-2023	01-02-2023
⁽²⁾ Contagem presumtiva de Bacillus cereus	<1,0 x 10 ⁶	UFC/g	^(M) = 10 ⁴ a 10 ⁶ MP	30-01-2023	01-02-2023
⁽³⁾ Deteção de Salmonella spp.	Ausência	25g	^(M) Ausência	30-01-2023	01-02-2023

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.
- NF EN ISO 7532:2004/AMD1:2020
- AOAC Official Methods of Analysis, 2016.01, 21st ed. 2019.

Informações adicionais:

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

Todas as informações constam nos dados brutos das análises e estão à 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 76

Signatários autorizados:

Eleone Aparecida Tozo Guzi | CRBv. 45643/07 - D

Leticia Nazzeri | CRBv. 50702/07 - D

Signatários autorizados:

Lilian Patricia de Ramos | CRBv. 63704/07 - D

Natan da Silva Miranda Sechi | CRQ-PR 0620378

Rodrigo Onofre de Souza | CRBv. 10809/07 - D

Rodrigo Onofre de Souza
CRBID - PR 1080110750
Rodrigo Onofre de Souza

Alvaro Largura
CRF/PR 716
Alvaro Largura PRO

Rua Uruguai, 533 - Alto Alegre | Cascavel - PR
45 3333-6000

DQ 067 Revisão 1.0 - 01/05/2022 - Relatório de Ensaio

Para validar a assinatura do seu laudo acesse conferinassinatura.abq.com.br e digite o código MTAx00M3H e a série d8MTAANzNNQjzDA=

Ficha Técnica do Produto



1) Descrição do Produto: MILHO PARA PIPOCA PREMIUM – CLASSE AMARELA – TIPO 1, MARCA KICALDO, contendo Milho para Pipoca tipo 1. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA.

Denominação de Venda do Produto	MILHO PARA PIPOCA PREMIUM – CLASSE AMARELA – TIPO 1.
Marca	KICALDO.
Ingredientes	Milho para Pipoca tipo 1. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA.
REGISTRO / ISENÇÃO	ISENTO CONF. RDC Nº 240, DE 26 DE JULHO DE 2018.
Conteúdos líquidos	Peso Líquido: 500g.
Embalagem Primária	Tipo saco plástico de polietileno atóxico, com peso líquido de 500g.
Embalagem Secundária	Fardo plástico contendo 30 unidades de 500g.

2) Condições de Armazenamento e Conservação: Conservar em lugar seco e arejado.

3) Validade do Produto/Lote: Impresso na embalagem.

4) Informação Nutricional

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção por embalagem: cerca de 20 porções			
Porção: 25g (¼ xícara)			
	100g	25g	%VD*
Valor energético (kcal)	355	89	4,4
Carboidratos (g)	76	19	6,4
Açúcares totais (g)	0	0	-
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	10	2,5	5
Gorduras totais (g)	3,5	0,9	1,3
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	11	2,8	11
Sódio (mg)	34	8,5	0,42
Cálcio (mg)	7,1	1,8	0,18
Ferro (mg)	4,7	1,2	6,4

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

5) Instruções de uso, preparo e consumo: Receita sugestiva - Pipoca caramelada: Ingredientes: 4 colheres (sopa) de milho para pipoca Kicaldo; 4 colheres (sopa) de açúcar; 4 colheres (sopa) de água; 3 colheres (sopa) de óleo. Modo de preparo: Coloque em uma panela todos os ingredientes. Mexa até formar uma calda em que o milho de pipoca ficará envolvido. Assim que o milho de pipoca começar a estourar, tampe a panela e deixe as pipocas estourarem. Enquanto as pipocas estouram, você deve sacudir a panela para que elas sejam envolvidas na calda e fiquem carameladas. Observação: Na pipoqueira pode-se seguir o mesmo procedimento.

6) Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto: PRODUZIDO POR: PRODUZIDO SOB LICENÇA DE CNPJ 11.071.033/0001-49 EMBALADO E DISTRIBUÍDO POR: NJF INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA CNPJ:04.918.453/0001-52 Paranoá - DF; NJF INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA CNPJ:04.918.453/0002-33 Itapejara D'Oeste - PR; NJF INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA CNPJ: 04.918.453/0003-14 Abadiânia - GO; NJF INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA CNPJ: 04.918.453/0004-03 Maracanaú - CE; NJF INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA CNPJ: 04.918.453/0005-86 Manaus - AM; NJF INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA CNPJ: 04.918.453/0006-67 Benevides - PA; NJF INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA CNPJ: 04.918.453/0007-48 Várzea Grande-MT; NJF INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA CNPJ: 04.918.453/0008-29 Sete Lagoas - MG. Site: www.njf.com.br. INDÚSTRIA BRASILEIRA.

Fortaleza-CE, 22 de Dezembro de 2023.

Ana Luíza Oliveira
Nutricionista
CRN11 7296

ELABORADO POR:

Dados do Solicitante


Solicitante: PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI			CNPJ/CPF: 17.328.748/0001-10	Validador do método 
Endereço: ROD BR 116			CEP: 60824115	
Cidade: FORTALEZA	Estado: CE	Responsável pela solicitação: CLERTSON	Telefone: (85) 99996-6515	

Página 1 de 1 - 30/10/2023 Emissão

Dados Fornecido pelo Solicitante

Local de amostragem / Origem expedidor: PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI			Flamenco: NI	
Descrição da amostra (Tipo): MILHO PARA PIPOCA, MARCA KICALDO, 500G			Lote: 0823NJF	Labor: NA
Ponto de coleta: NA -			Resp. coleta: ROBERTA MOREIRA BARBOSA CASTRO	
Fabricação: 14/08/2023	Validade: 14/08/2024	Coleta: 23/10/2023 NA	Temp. Coleta: NA	Fabricante: PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS

Dados Laboratório

Ordem Serviço: 10294552	Código da amostra: 32974FQ23	Número de replicata: NI	Resp. coleta: NA	
Recebimento: 24/10/2023 09:40		Etiquetas: NA	Temp. recebimento: 23,8°C	Condições de amostra: NORMAL - LACRADO

Relatório de Ensaio Físico-Químico - 10.294.552A-0

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	LQ	Início	Fim
¹ GORDURAS TOTAIS / EXTRATO ETÉREO	3,07	g/100g	Sem valor de referência	0,17	24-10-2023	30-10-2023
² DETERMINAÇÃO DE pH	6,53		Sem valor de referência	0 e 12	24-10-2023	25-10-2023
³ PROTEÍNA TOTAL	6,86	g/100 g	Sem valor de referência	0,15	24-10-2023	30-10-2023
⁴ UMIDADE e VOLÁTEIS	12,71	g/100 g	Sem valor de referência	0,01	24-10-2023	30-10-2023

Abreviaturas:

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

Metodologia(s):

- Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 032/IV
- Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 017/IV
- AOAC - Official Methods of Analysis - 20th ed, 2016 - Official Method 984.13A / Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Métodos 036/IV
- Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 012/IV.

Informações adicionais:

Todas as informações constam nos dados brutos das análises e estão a disposição do solicitante.
 O(s) resultado(s) desta(s) análise(s) tem significado restrito e se aplica(m) somente a(s) amostra(s) analisada(s).
 Este relatório de ensaio somente pode ser reproduzido por completo e sem nenhuma alteração.
 Procedimento de amostragem: Plano de amostragem e de responsabilidade do solicitante.
 Quando o laboratório não é responsável pela amostragem, os resultados se aplicam à amostra conforme recebida.

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.

Signatários autorizados

Angélica Regina Cappellari | CRBic 130384/07-D
Eleone Aparecida Tozo Guzi | CRBic 4364207-D
Eliezer Stefanello | CRBic 130205/07-D
Juliana Moço Corrêa | CRBic 50630/07-D
Leticia Nazzari | CRBic 50702/07-D
Michele Tavares Lara | CRQ 09403950

Marco Antonio Lurgue | CRP 6636 - PR
 Responsável Técnico do Laboratório

Documento assinado eletronicamente por
ELEONE APARECIDA TOZO GUZI, HT
 Ensaio Físico-Químico, CPF
618.514.699-15, CRBic 07 N° 4364207-D,
 Data: 30/10/2023 15:45:40


Dados do Solicitante

Solicitante: PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI		CNPJ/CPF: 17.328.748/0001-10	Validação de acesso:
Endereço: ROD BR 116		CEP: 60824115	
Cidade: FORTALEZA	Estado: CE	Responsável pela solicitação: CLERTSON	
		Telefone: (85) 99998-8515	

Página 1 de 1 - 13/11/2023 Emissão

Dados Fornecido pelo Solicitante

Local de amostragem / Órgão expedidor: PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI		Permissão: NI	
Descrição de amostra (Tipo): MILHO PARA PIPOCA, MARCA KICALDO, 500G		Lote: 0823NJF	Lacre: NA
Ponto de coleta: NA -		Resp. coleta: ROBERTA MOREIRA BARBOSA CASTRO	
Fabricação: 14/08/2023	Validade: 14/08/2024	Coleta: 23/10/2023 NA	Temp. Coleta: NA
Fabricante: PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS			

Dados Laboratório

Ítem Serviço: 10294551	Código de amostra: 73765MB23	Número de requisição: NI	Resp. coleta: NA	
Recebimento: 24/10/2023 09:40	Etiqueta: NA	Temp. recebimento: 23,8°C	Condições de amostra: NORMAL - LACRADO	

Relatório de Ensaio Microbiológico - 10.294.551A-0

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	Início	Fim
⁽¹⁾ Contagem de Escherichia coli	<1,0 x 10 ⁶	UFC/g	⁽¹⁾ SVR	07-11-2023	09-11-2023
⁽²⁾ Contagem total de Bactérias e Leveduras	<1,0 x 10 ⁶	UFC/g	⁽²⁾ SVR	07-11-2023	13-11-2023
⁽³⁾ Deteção de Salmonella spp.	Ausência	25g	⁽³⁾ SVR	05-10-2023	28-10-2023

Abreviaturas:

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

Metodologia(s):

- AOAC Official Methods of Analysis, 991.14, 21st ed. 2019.
- AOAC Official Methods of Analysis, 997.02, 21st ed. 2019.
- AFNOR Validation BID 12/32-10/11 VIDAS UP Salmonella (SPT) PE MB 087

Informações adicionais:

(a) Legislação não solicitada

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.
 Quando o laboratório não é responsável pela amostragem, os resultados se aplicam à amostra conforme recebida.

Comentário(s):

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

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

Assinaturas autorizadas

Angélica Regina Cappellari | CRL: 13038A/07-D | **Juliana Moço Corrêa** | CRL: 50932/07-D
Eleone Aparecida Tozo Guzi | CRL: 43543/07-D | **Letícia Nazzeri** | CRL: 50703/07-D
Eli ezer Stefanello | CRL: 130203/07-D | **Michele Tavares Lara** | CRQ: 09403350

Marco Antonio Largura | CPF: 5636 - PR
 Responsável Técnico do Laboratório

Documento assinado eletronicamente por
ANGÉLICA REGINA CAPPELLARI, RT
 Ensaio microbiológicos, CPF
037.228.179-60, CRL: 07 N° 13038A/07-D,
 Data: 13/11/2023 11:11:44

DQ 087 Revisão 7 - 24/10/2023 Relatório de Ensaios

Para validar a assinatura do seu laudo acesse conferassinatura.a3q.com.br e digite o código MTAyOTQ1NT e a série FBnzM3NjVnQjtrfDA=

Ficha Técnica do Produto



1) **Descrição do Produto:** ÓLEO DE SOJA TIPO 1, MARCA SOYA, contendo óleo de soja (geneticamente modificada a partir de *Streptomyces viridochromogenes*, *Agrobacterium tumefaciens* e/ou *Bacillus thuringiensis*) e antioxidante: TBHQ e ácido cítrico. **NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADO DE SOJA.**

Denominação de Venda do Produto	ÓLEO DE SOJA TIPO 1
Marca	SOYA
Ingredientes	Óleo de soja (geneticamente modificada a partir de <i>Streptomyces viridochromogenes</i> , <i>Agrobacterium tumefaciens</i> e/ou <i>Bacillus thuringiensis</i>) e antioxidante: TBHQ e ácido cítrico. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADO DE SOJA.
REGISTRO / ISENÇÃO	ISENTO CONF. RDC Nº 240, DE 26 DE JULHO DE 2018.
Conteúdos líquidos	Peso Líquido: 900ml.
Embalagem Primária	Tipo garrafa plástica de polietileno atóxico, com peso líquido de 900ml.
Embalagem Secundária	Caixa de papelão contendo 20 unidades de 900ml.

4) **Condições de Armazenamento e Conservação:** Mantenha em local seco, longe de fonte de calor e ao abrigo de luz. Após aberto, mantenha preferencialmente em ambiente escuro e consuma em até 30 dias. Em baixas temperaturas, este produto pode turvar, o que não altera suas características de qualidade.

5) **Validade do Produto:** Impresso na embalagem.

6) Informação Nutricional

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção por emb.: Cerca de 69			
Porção: 13ml (1+3/10 colheres de sopa)			
	100ml	13ml	%VD*
Valor energético (kcal)	828	108	5
Gorduras totais (g)	92	12	18
Gorduras saturadas (g)	16	2,1	11
Gorduras trans (g)	1	0,1	5
Gorduras monoinsaturadas (g)	25	3,2	16
Gorduras poli-insaturadas (g)	52	6,7	34
Ômega 6 (g)	46	6	33
Ômega 3 (mg)	5400	700	18
Ácido linoleico (mg)	5400	700	
EPA (mg)	0	0	
DHA (mg)	0	0	
Colesterol (mg)	0	0	0
Vitamina E (mg)	22	2,9	19

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.
Não contém quantidades significativas de carboidratos, açúcares totais, açúcares adicionados, proteínas, fibras alimentares e sódio.

7) **Instruções de uso, preparo e consumo:** Produto pronto para consumo e utilizado em diversas preparações culinárias. Produto produzido a partir de soja transgênica. * Este não é um alimento baixo em gorduras saturadas. *Como todo óleo de soja. Para abertura e uso da tampa, observe a ilustração. Não utilize objetos cortantes.

8) **Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto:** PRODUZIDO POR: BUNGUE ALIMENTOS S.A - CNPJ: 84.046.101/0001-93 / UNIDADE GPR. GASP/SC. CNPJ: 84.046.101/0276-36, UNIDADE: IPO, IPOJUCA/PE. CNPJ: 84.046.101/0228-39. Endereço: Rodovia BR 242 - Km 01 - Fábrica Industrial Luís Eduardo Magalhães - BA UNIDADE LEM- CEP: 47850-000 Telefone: (77) 3628-8000. CNPJ: 84.046.101/0057-48. UNIDADE: LUZ. LUZIÂNIA/GO. CNPJ: 84.046.101/0247-00 UNIDADE RND, RONDONÓPOLIS/MT. A unidade produtora é identificada através da sigla impressa ao lado da data de vencimento www.soya.com.br. Casa do Consumidor: 0800.7275544. 11 - 99324.2957. **INDÚSTRIA BRASILEIRA.**

Fortaleza-CE, 11 de Janeiro de 2024.

Ana Luiza Oliveira
Nutricionista
CRN11 7296

ELABORADO POR:



Rua Hermann Berndt, 505 - Distrito Industrial
Tombos/SC - CEP: 89123-000
(41) 3395-0432
Freitag@freitag.com.br
freitag.com.br
CNPJ: 06.463.179/SC: 10876



RELATÓRIO DE ENSAIO

A_IN_112614.2023_AIAP_1_1

Interessado: PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA
Endereço: Rod. Br 116, 2799
CNPJ: 17.328.748/0001-10

Cidade: Fortaleza, Ceará, Ceará
CEP: 60.824-115
Fone: (85) 9998-6537

DADOS DO LOCAL DE AMOSTRAGEM

Protocolo: 112614.2023_AIAP_1_1

Técnico de Amostragem: Cliente: -

Matriz: Alimentos processados

Data Amostragem: 14/12/2023 - 08:00^h

Data Recebimento: 15/12/2023

Data de Emissão do Relatório: 26/12/2023

Endereço Amostragem: Rod. Br 116, 2799 A

Ponto Amostragem: -

Marca: Soja

Lote: 1123.A2303 LEM 799551

Data fabricação / validade: 18/11/2023 - 14/08/2024

Temperatura Amostra no receb: 21,3°C

Tipo de Amostra: Óleo de Soja 900mL

Plano de Amostragem: A_112614/2023

(FC) - dados fornecidos pelo cliente

PARÂMETRO	RESULTADO	L95%
<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade	<1,0x10 ⁶ UFC/g	± 0,08
<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	Ausência 25 g	-
<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	Ausência 25g	-
Determinação de Lípidios/Gordura por gravimetria	99,0 g/100 g	± 0,23
Determinação de Proteína por titulometria e digestão por Kjeldahl (N x fator) por cálculo	<1,62 g/100 g	± 0,16
Determinação de Umidade por gravimetria	<0,12 %	0,02
Determinação Eletrométrica do pH	7,14 -	± 0,01
Enterotoxinas Estafilocócicas - Determinação qualitativa pela técnica de Imunoensayo	Ausência -	Presença/Ausência
Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície	<1,0x10 ⁴ UFC/g	± 0,23

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 estritamente à amostra analisada.

Nota 04. Procedimentos de Amostragem conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Sólidos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragem de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragem Ambientais, PR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, PPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 081 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 prestado externamente.

Nota 10. As informações de amostragem 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

Gestor de Processos
CRQ/SC 13303449
assinatura digital

RELATÓRIO DE ENSAIO

A IN 112614.2023 AIAP 1 1

DADOS EXTRAS DA QUALIDADE DO ENSAIO

PARÂMETRO	LQ	LD	VALOR LIDO	FAIXA DE TRABALHO	MÉTODO	DATA INÍCIO	DATA FINALIZAÇÃO
Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade	1,0x10 ⁶	-	<1,0x10 ⁶	-	ISO 16649-2:2001	16/12/2023	21/12/2023
Listeria monocytogenes - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	Ausência	-	Ausência	-	ISO 11290-1:2017	16/12/2023	21/12/2023
Salmonella spp. - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	Ausência	-	Ausência	-	ISO 6579-1: 2017	16/12/2023	22/12/2023
Determinação de Lipídios/Gordura por gravimetria	1,8	0,6	99,0	-	AOAC Int'l., OMA, 22ª Edição, 2023, Método 950.54 / PR-Tb BR 033	22/12/2023	22/12/2023
Determinação de Proteína por titulometria e digestão por Kjeldahl (N x fator) por cálculo	1,62	0,49	<1,62	-	ISO 1871:2009	20/12/2023	30/12/2023
Determinação de Umidade por gravimetria	0,12	0,04	0,00	-	AOCS. Official Method - 7ª edição, Método Ca 2c-25/ISO 662:1998	21/12/2023	21/12/2023
Determinação Eletrométrica do pH	-	-	7,14	4,00 a 10,00	ISO 11289:1993	22/12/2023	22/12/2023
Enterotoxinas Estafilocócicas - Determinação qualitativa pela técnica de imunoenso	Ausência	-	Ausência	-	AOAC Int'l., OMA 22ª Edição, 2023, Método 2007.06	16/12/2023	22/12/2023
Stafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície	1,0x10 ⁶	-	<1,0x10 ⁶	-	ISO 6888-1:2020	16/12/2023	21/12/2023

Os resultados se aplicam à amostra conforme recebida.

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

Nota 01. SMMW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 22.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

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

Nota 04. Procedimentos de Amostragem conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragem de Alimentos e Bebidas, PR-Tb 072 Amostragem Ambientais, PR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, PR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem Água p/ análise química.

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 de 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 previsto separadamente.

Nota 10. As informações de amostragem realizadas pelo cliente são de sua responsabilidade.

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 ambientais.


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


Délis Wolter Hansen
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) 3399-0430
freitag@freitag.com.br
freitag.com.br
CNPJ: 46021010/0001-00



RELATÓRIO DE ENSAIO

A_IN_112614.2023_AIAP_1_1

Código Ordem Serviço: A_112614.2023

Chave de autenticação: FJ0-XDCT-9NY

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

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 22.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

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

Nota 04. Procedimentos de Amostragem conforme PR-Tb 269 Amostragem p/ Sólidos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 677 Amostragem de Alimentos e Bebidas, PR-Tb 872 Amostragens Ambientais, PR-Tb 128 Cadela de Custódia e, PR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 086 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. USF % - Incertezas 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 prestado externamente.

Nota 10. As informações de amostragem 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
CRO/SC 13303448
assinatura digital



Ficha Técnica do Produto

1) Descrição do Produto: SAL REFINADO EXTRA IODADO, MARCA GARÇA, contendo cloreto de sódio, iodato de potássio e antiemectante Ins-535 (Ferrocianeto de Sódio). NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Denominação de Venda do Produto	SAL REFINADO EXTRA IODADO
Marca	GARÇA.
Ingredientes	Cloreto de sódio, iodato de potássio e antiemectante Ins-535 (Ferrocianeto de Sódio). NÃO CONTÉM GLÚTEN.
REGISTRO / ISENÇÃO	ISENTO CONF. RDC Nº 240, DE 26 DE JULHO DE 2018.
Conteúdos líquidos	Peso Líquido: 1Kg
Embalagem Primária	Tipo saco plástico de polietileno atóxico, com peso líquido de 1Kg
Embalagem Secundária	Fardo contendo 30 unidades de 1Kg.

2) Condições de Armazenamento e Conservação: Conservar em local seco e arejado.

3) Validade do Produto: impresso na embalagem.

4) Informação Nutricional

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL					
Porção de 1g (X de colher de chá)					
Quantidade por porção		%VD (*)	Quantidade por porção		%VD (*)
Sódio	390mg	16%	Iodo	25µg	19%
Não contém quantidades significativas de valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e fibra alimentar. *Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.					
**VD não estabelecido.					

5) Instruções de uso, preparo e consumo: Utilizado em diversas preparações culinárias. Este produto é enriquecido com 15mg a 45mg de iodo por quilograma.

6) Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto: PRODUZIDO POR: REFINARIA DE SAL GARÇA LTDA. BR 304 Km 32 - Dist. Industrial Mossoró - RN. CEP: 59623-300. CNPJ: 05.967.403/0001-28. Telefone: 84.3318-5599. Relacionamento@salgarca.com. INDÚSTRIA BRASILEIRA.

Fortaleza-CE, 17 de Julho de 2023.

Ana Luiza Oliveira
Nutricionista
CRN11 7296

ELABORADO POR:



Rua Hernando Brandt, 505 - Distrito Industrial
Tombador - CEP: 09120-000
(47) 3999-6430
freitag@freitag.com.br
freitag.com.br
PROSC: 489 | INFR: 1336



RELATÓRIO DE ENSAIO

A IN 112615.2023 AIAP 1 2

Interessado: PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA
Endereço: Rod. Br 116, 2799
CNPJ: 17.328.748/0001-10

Cidade: Fortaleza, Ceará, Ceará
CEP: 60.824-115
Fone: (85) 9999-6537

DADOS DO LOCAL DE AMOSTRAGEM

Protocolo: 112615.2023_AIAP_1_2

Técnico de Amostragem: Cibeira -

Data Amostragem: 14/12/2023 - 08:00^h

Data Recebimento: 15/12/2023

Data de Emissão do Relatório: 26/12/2023

Matriz: Alimentos processados

Endereço Amostragem: Rod. Br 116, 2799 A

Ponto Amostragem: -

Área: Garça

Lote: 10/2023

Data fabricação / validade: 01/10/2023 - 01/10/2026

Temperatura Amostra no receb: 21,3°C

Tipo de Amostra: Sal Refinado 1Kg

Plano de Amostragem: A_112615/2023

(PC) - dados fornecidos pelo cliente

PARÂMETRO	RESULTADO	UN5%
<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade	<1,0x10 ⁷ UFC/g	± 0,08
<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	Ausência 25 g	-
<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	Ausência 25g	-
Determinação de Lipídios/Gordura por gravimetria	<1,6 g/100 g	± 0,23
Determinação de Proteína por titulometria e digestão por Kjeldahl (N x fator) por cálculo	<1,62 g/100 g	± 0,16
Determinação de Umidade por gravimetria	0,12 %	0,02
Determinação Eletrométrica do pH	6,06 -	± 0,01
Enterotoxinas Estafilocócicas - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	Ausência -	Presença/Ausência
<i>Estafilococos</i> coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície	<1,0x10 ⁷ UFC/g	± 0,33

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

Nota 02. LO - Limite de Quantificação.

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

FPR-Tb-154, rev 03 Pág 1/3

Nota 04. Procedimentos de Amostragem conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Sólidos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragem de Alimentos e Sólidos, PR-Tb 079 Amostragem Ambiental, FPR-Tb 129 Casella de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem Água p/ análise química.

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

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

Nota 07. UN5 % - incertezas 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 automaticamente.

Nota 10. As informações de amostragem realizadas pelo cliente são de sua responsabilidade.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, sendo 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_112615.2023_AIAP_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 ⁶	-	<1,0x10 ⁶	-	ISO 15649-2:2001	16/12/2023	22/12/2023
<i>Listeria monocytogenes</i> - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	Ausência	-	Ausência	-	ISO 11290-1:2017	16/12/2023	21/12/2023
<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	Ausência	-	Ausência	-	ISO 6579-1: 2017	16/12/2023	26/12/2023
Determinação de Lípidios/Gordura por gravimetria	1,8	0,6	<1,8	-	AOAC Intl., OMA, 22ª Edição, 2023, Método 950.54 / PR-Tb BR 033	22/12/2023	22/12/2023
Determinação de Proteína por titulometria e digestão por Kjeldahl (N x fator) por cálculo	1,62	0,49	<1,62	-	ISO 1871:2009	20/12/2023	20/12/2023
Determinação de Umidade por gravimetria	0,12	0,04	0,12	-	AOCS, Official Method - 7ª edição, Método Ca 2c-25/ISO 662:1998	21/12/2023	21/12/2023
Determinação Eletrométrica do pH	-	-	6,06	4,00 a 10,00	ISO 11289:1993	22/12/2023	32/12/2023
Enterotoxinas Estafilocócicas - Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	Ausência	-	Ausência	-	AOAC Intl., OMA 22ª Edição, 2023, Método 2007.06	16/12/2023	22/12/2023
Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície	1,0x10 ⁶	-	<1,0x10 ⁶	-	ISO 6888-1:2020	16/12/2023	23/12/2023

Os resultados se aplicam à amostra conforme recebida.

Relatório de Ensaio revisado e liberado por: Richard Luciann Vallati/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 estritamente à amostra analisada.

Nota 04. Procedimentos de Amostragem conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Sólidos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragem de Alimentos e Sólidos, PR-Tb 073 Amostragem Ambiental, FPR-Tb 123 Cadastre de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem água p/ esgoto humano.

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 de Freitag na internet.

Nota 07. LMR % - Incerteza expandida relatada aqui 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. (PIE) Serviço prestado externamente.

Nota 10. As informações de amostragem 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 este ao cliente ou órgão fiscalizador avaliar 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, 306 - Distrito Industrial
Tambó/SC - CEP: 89130-000
(47) 3399-0432
freitag@freitag.com.br
freitag.com.br
CNPJ: 06.521.419/0001-08



RELATÓRIO DE ENSAIO

A_IN_112615.2023_AIAP_1_2

Código Ordem Serviço: A_112615.2023

Chave de autenticação: FJ0-XDCT-9NY

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

Consulte nossas certificações e escopo de acreditação no site: www.freitag.com.br

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 22.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

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

Nota 04. Procedimentos de Amostragem conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Sólidos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragem de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragem Ambiental, FPR-Tb 128 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 086 Plano de Amostragem e PR-Tb 088 Amostragem água 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. ISO % - 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 prestado externamente.

Nota 10. As informações de amostragem realizadas pelo cliente são de sua responsabilidade.

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 6872
assinatura digital


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