

PARECER TÉCNICO 013-2024

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, Tecnologia e

PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA, CNPJ Nº: 17.328.748/0001-10, referente ao
LOTE 3, com seus respectivos itens que segue a análise e o julgamento:

ITEM	PRODUTOS	APRESENTAÇÃO	MARCA	AVALIAÇÃO	OBSERVAÇÃO
1	Biscoito Tipo Cream Cracker	Pacote	Estrela	APROVADO	----
2	Biscoito Tipo Cream Cracker Integral	Pacote	Estrela	APROVADO	----
3	Biscoito Tipo Maria	Pacote	Estrela	APROVADO	----
4	Biscoito Tipo Maizena Integral	Pacote	Mosmann	APROVADO	----
5	Biscoito Tipo Sequilho	Pacote	Nazinha	APROVADO	----
6	Pão Tipo Francês	Kg	G & D pães	APROVADO	----
7	Pão Massa Fina	Pacote	G & D pães	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: 0493

Francisca Isabel de Lima Barbosa

Francisca Isabel de Lima Barbosa
Membro do CAE

ANEXO - PREGÃO ELETRÔNICO 14.12200123-PERP

IMAGENS DAS AMOSTRAS DA EMPRESA PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA



Item 1 - Biscoito Tipo Cream Cracker



Item 2 - Biscoito Tipo Cream Cracker Integral

Handwritten marks: a blue 'A' and a blue 'u'.

ANEXO - PREGÃO ELETRÔNICO 14.12200123-PERP

IMAGENS DAS AMOSTRAS DA EMPRESA PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA



Item 5- Biscoito Tipo Sequilho



Item 6- Pão Tipo Francês

10

2

ANEXO - PREGÃO ELETRÔNICO 14.12200123-PERP

IMAGENS DAS AMOSTRAS DA EMPRESA PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA



Item 7- Pão Massa Fina.

[Handwritten mark]

Ficha Técnica do Produto



1) Descrição do Produto: **BISCOITO DOCE MARIA, MARCA ESTRELA**, contendo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal*, açúcar invertido, amido de milho*, soro de leite em pó, sal, fermentos químicos: bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, emulsificante lecitina de soja*, aromatizante e melhorador de farinha metabissulfito de sódio. *Espécies doadoras do gene do amido de milho: Bacillus thuringiensis, Streptomyces viridochromogenes, Agrobacterium tumefaciens, Zea mays, Sphingobium herbicidovorans, Dicosoma sp, Diabrotica firgífera, Thermococcales spp, Bacillus subtilis. *Espécies doadoras do gene do óleo de soja da gordura vegetal e da lecitina de soja: Bacillus thuringiensis, Streptomyces viridochromogenes, Agrobacterium tumefaciens, Agrobacterium sp, Arabdopsis thaliana,. **CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE CEVADA, DE LEITE, DE SOJA E DE TRIGO. PODE CONTER AVEIA, CENTEIO, CEVADA E TRITICALE.**

Denominação de Venda do Produto	BISCOITO DOCE MARIA.
Marca	ESTRELA
Ingredientes	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal*, açúcar invertido, amido de milho*, soro de leite em pó, sal, fermentos químicos: bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, emulsificante lecitina de soja*, aromatizante e melhorador de farinha metabissulfito de sódio. *Espécies doadoras do gene do amido de milho: Bacillus thuringiensis, Streptomyces viridochromogenes, Agrobacterium tumefaciens, Zea mays, Sphingobium herbicidovorans, Dicosoma sp, Diabrotica firgífera, Thermococcales spp, Bacillus subtilis. *Espécies doadoras do gene do óleo de soja da gordura vegetal e da lecitina de soja: Bacillus thuringiensis, Streptomyces viridochromogenes, Agrobacterium tumefaciens, Agrobacterium sp, Arabdopsis thaliana,. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE CEVADA, DE LEITE, DE SOJA E DE TRIGO. PODE CONTER AVEIA, CENTEIO, CEVADA E TRITICALE.
REGISTRO / ISENÇÃO	ISENTO CONF. RDC Nº 240, DE 26 DE JULHO DE 2018.
Conteúdos líquidos	Peso Líquido: 307g
Embalagem Primária	Tipo saco plástico de polietileno atóxico, com peso líquido de 307g.
Embalagem Secundária	Caixa de papelão contendo unidades de 307g.

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

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

4) Informação Nutricional

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção por emb.: Cerca de 10			
Porção: 30g (6 biscoitos)			
	100g	30g	%VD*
Valor energético (kcal)	439	132	7
Carboidratos (g)	74	22	7
Açúcares totais (g)	23	6,8	
Açúcares adicionados (g)	22	6,5	13
Proteínas (g)	8,7	2,6	5
Gorduras totais (g)	12	3,7	6
Gorduras saturadas (g)	4	1,2	6
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	1,5	0,4	2
Sódio (mg)	225	67	3

*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.

6) Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto: **FABRICADO E DISTRIBUÍDO POR: M DIAS BRANCO S.A. INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS.** (A) Rod. BR 116 – KM 18 - CEP: 61760-000 EUSÉBIO/CE CNPJ: 07.206.816/0001-15. (B) Rod. BA-528 – Estrada da Base Naval de Aratu, S/N – CEP: 40.820-260, Salvador/BA – CNPJ: 07.206.816/0030-50. (C) Rua Espírito Santo, 440 – CEP: 95700-000 – Bento Gonçalves/RS – CNPJ: 07.206.816/0042-93. (D) Av. Brasil, 657, CEP: 18682-901 – Lençóis Paulista/SP – CNPJ: 07.206.816/00043-74. (S) Av. Parque Oeste, 2101, CEP: 61939-120 – Maracanaú-CE – CNPJ: 07.206.816/0047-06. (V) Rod. BR 101 SUL, 3170 – KM84, CEP: 54345-160 – Jaboatão dos Guararapes/PE. CNPJ: 07.206.816/0052-65. INDÚSTRIA BRASILEIRA. Nota: A letra final da data de validade indica a unidade fabricante. Central de Atendimento SAC: 0800.7025509 CAIXA POSTAL: 2637. CEP:60.164-970. FORTALEZA/CE. **INDÚSTRIA BRASILEIRA.**

Fortaleza-CE, 11 de Janeiro de 2024.

Ana Luiza Oliveira
Nutricionista
CRN11 7296



Documento assinado digitalmente
ANA LUIZA CONCEICAO DE OLIVEIRA
Data: 21/01/2024 10:53:15-0300
Verifique em <https://validar.it.gov.br>

ELABORADO POR:



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



RELATÓRIO DE ENSAIO

A_IN_112619.2023_AIAP_3_3 Rev_1

Este Relatório anula e substitui o relatório A_IN_112619.2023_AIAP_3_3

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: 112619.2023_AIAP_3_3

Matriz: Alimentos processados

Código de amostra de cliente/ponto de amostragem:

Endereço Amostragem: Rod. Br 116, 2799 A

Ponto Amostragem: - -

Marca: Estrela

Data fabricação / validade: 00/00/0000 - 20/06/2024

Temperatura Amostra no receb: 21,3°C

Tipo de Amostra: Biscoito Doce Maria 307g

Plano de Amostragem: A_112619/2023

(FC) - dados fornecidos pelo cliente

Técnico de Amostragem: Cliente: -

Data Amostragem: 14/12/2023 - 08:00^{FC}

Data Recebimento: 15/12/2023

Data de Emissão do Relatório: 22/12/2023

Lote: S29723 B041 10:36

PARÂMETRO	RESULTADO	U95%
Bacillus cereus - presuntivo - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície	3,6x10 ¹ UFC/g	± 0,09
Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade	<1,0x10 ¹ UFC/g	± 0,08
Bolores e leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície	<1,0x10 ¹ UFC/g	± 0,05
Determinação de Lipídios/Gordura por gravimetria	8,4 g/100 g	± 0,23
Determinação de Proteína por titulometria e digestão por Kjeldahl (N x fator) por cálculo	8,09 g/100 g	± 0,16
Determinação de Umidade por gravimetria	2,37 %	0,02
Determinação Eletrométrica do pH	6,88 -	± 0,01

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

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

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

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

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

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

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

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

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

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

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

FPR-Tb-154, rev 03 Pag.1/2

Dr. Guilherme Freitag

Diretor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital

Délis Wolter Hansen
Eng. Química Délis Wolter Hansen

Gestora de Processos
CRQ/SC 13303449
assinatura digital



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



RELATÓRIO DE ENSAIO

A_IN_112619.2023_AIAP_3_3_Rev_1

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 ¹	-	3,6x10 ¹	-	ISO 7932:2004	16/12/2023	22/12/2023
Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade	1,0x10 ¹	-	<1,0x10 ¹	-	ISO 16649-2:2001	16/12/2023	20/12/2023
Bolores e leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície	1,0x10 ¹	-	<1,0x10 ¹	-	AFNOR Certificate Number BKR 23/11 - 12/18	16/12/2023	22/12/2023
Determinação de Lipídios/Gordura por gravimetria	1,8	0,6	8,4	-	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	8,09	-	ISO 1871:2009	18/12/2023	19/12/2023
Determinação de Umidade por gravimetria	0,12	0,04	2,37	-	AOCS, Official Method - 7ª edição, Método Ca 2c-25/ISO 662:1998	19/12/2023	19/12/2023
Determinação Eletrométrica do pH	-	-	6,88	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 Vailati/Gestor de Processos

Código Ordem Serviço: A 112619.2023

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

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

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

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

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

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

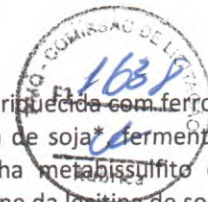
Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

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


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


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

Ficha Técnica do Produto



1) **Descrição do Produto:** **BISCOITO DOCE MARIA INTEGRAL, MARCA MOSMANN**, contendo farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar mascavo, gordura vegetal de palma, amido de milho*, sal, aromatizante, emulsificante lecitina de soja*, fermentos químicos bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio e melhorador de farinha metabissulfito de sódio. *Espécies doadoras do gene do amido e3 milho: *Bacillusthuringiensis e/ou Zea mays*. *Espécies doadoras de gene da lecitina de soja: *Agrobacterium Streptomyces viridochromogenes, Arabidopsis thaliana, Bacillus thuringiensis*. **ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA E TRIGO. PODE CONTER AVEIA, CENTEIO, CEVADA E LEITE. NÃO CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.**

Denominação de Venda do Produto	BISCOITO DOCE MARIA INTEGRAL
Marca	MOSMANN
Ingredientes	Farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar mascavo, gordura vegetal de palma, amido de milho*, sal, aromatizante, emulsificante lecitina de soja*, fermentos químicos bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio e melhorador de farinha metabissulfito de sódio. *Espécies doadoras do gene do amido e3 milho: <i>Bacillusthuringiensis e/ou Zea mays</i> . *Espécies doadoras de gene da lecitina de soja: <i>Agrobacterium Streptomyces viridochromogenes, Arabidopsis thaliana, Bacillus thuringiensis</i> . ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA E TRIGO. PODE CONTER AVEIA, CENTEIO, CEVADA E LEITE. NÃO CONTÉM LACTOSE. 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	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 por embalagem: Cerca de 13			
Porção: 30g (6 biscoitos)			
	100g	30g	%VD (*)
Valor energético (kcal)	388	118	6
Carboidratos (g)	65	20	7
Açúcares totais (g)	24	7,3	
Açúcares adicionados (g)	23	6,8	14
Lactose (g)	0	0	0
Galactose (g)	0	0	0
Proteínas (g)	7,2	2,1	4
Gorduras Totais (g)	11	3,3	5
Gorduras Saturadas (g)	4,7	1,4	7
Gorduras Trans (g)	0,1	0	0
Fibras alimentares (g)	5,2	1,6	6
Sódio (mg)	361	108	5
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

5) **Instruções de uso, preparo e consumo:** Produto pronto para consumo e utilizado em diversas preparações culinárias.

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.**

Ana Luiza Oliveira
Nutricionista
CRN11 7296

Ana Luiza Oliveira

ELABORADO POR:



to

2

Dados do Solicitante

Solicitante: KBM REPRESENTACOES E COMERCIO DE GENEROS ALIMENTICIOS EIRELI			CNPJ/CPF: 38.263.979/0001-63	Validador do relatório
Endereço: R 2 (CONJ. CAMPO DOS INGLESES)			CEP: 60712256	
Cidade: FORTALEZA	Estado: CE	Responsável pela solicitação: KLEIBER BARRETO	Telefone: (85) 9980-09274	

Página 1 de 1 18/02/2023 Emissão

Dados Fornecido pelo Solicitante

Local da amostragem / Órgão expedidor: KBM REPRESENTACOES E COMERCIO DE GENEROS ALIMENTICIOS EIRELI				Remessa: NI
Descrição da amostra (Tipo): BISCOITO DOCE MARIA INTEGRAL			Lote: 01	Lacre: NA
Ponto de coleta: NA -			Resp. coleta: KLEIBER	
Fabricação: 03/11/2022	Validade: 03/07/2023	Coleta: 17/01/2023 NA	Temp. Coleta: NA	Fabricante: MOSMANN
Observação: PESO: 400G				

Dados Laboratório

Ordem Serviço: 10177833	Código da amostra: 2041FQ23	Número da requisição: NI	Resp. coleta: NA	
Recebimento: 19/01/2023 14:40	Etiqueta: NA	Temp. recebimento: 25,1°C	Condições da amostra: NORMAL - LACRADO	

Relatório de Ensaio Físico-Químico - 10.177.833A-2

Errata:

Este relatório de ensaio substitui e invalida o de N°: 10177833-1. Motivo: liberação do relatório completo.

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	LQ	Início	Fim
⁽¹⁾ GORDURAS TOTAIS / EXTRATO ETÉREO	9,32	g/100g	Sem valor de referência	0,2	19-01-2023	16-02-2023
⁽²⁾ DETERMINAÇÃO DE pH	7,36		Sem valor de Referência	2 a 12	19-01-2023	25-01-2023
⁽³⁾ PROTEÍNA TOTAL	8,41	g/100 g	Sem valor de referência	0,15	19-01-2023	09-02-2023
⁽⁴⁾ UMIDADE e VOLÁTEIS	1,67	g/100 g	Sem valor de referência	0,06	19-01-2023	03-02-2023

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 numero CRL 0298.
Nota: Opiniões e interpretações não fazem parte do escopo deste laboratório.

Responsável Técnico

Alvaro Largura | CRF/PR 716

Signatários autorizados

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

Leticia Nazzari | CRBio: 50702/07 - D

Signatários autorizados

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

Natan da Silva Miranda Sechi | CRQ-PR: 09203787

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

Crbio PR: 83724/07-D
Lilian Patricia Ramos

CRF PR: 716
Alvaro Largura PhD



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 conferirrassinatura.a3q.com.br e digite o código MTaxNzc4Mz e a série N8MJA0MUZRMJN8Mg==

Dados do Solicitante

Solicitante: KBM REPRESENTACOES E COMERCIO DE GENEROS ALIMENTICIOS EIRELI			CNPJ/CPF: 38.263.979/0001-63	Validador do relatório
Endereço: R 2 (CONJ. CAMPO DOS INGLESSES)			CEP: 60712256	
Cidade: FORTALEZA	Estado: CE	Responsável pela solicitação: KLEIBER BARRETO	Telefone: (85) 9980-09274	

Página 1 de 1 27/01/2023 Emissão

Dados Fornecido pelo Solicitante

Local da amostragem / Órgão expedidor: KBM REPRESENTACOES E COMERCIO DE GENEROS ALIMENTICIOS EIRELI					Remessa: NI
Descrição da amostra (Tipo): BISCOITO DOCE MARIA INTEGRAL			Lote: 01	Lacre: NA	
Ponto de coleta: NA -			Resp. coleta: KLEIBER		
Fabricação: 03/11/2022	Validade: 03/07/2023	Coleta: 17/01/2023 NA	Temp. Coleta: NA	Fabricante: MOSMANN	
Observação: PESO: 400G					

Dados Laboratório

Ordem Serviço: 10177832	Código da amostra: 7082MB23	Número da requisição: NI	Resp. coleta: NA	
Recebimento: 19/01/2023 14:40		Etiqueta: NA	Temp. recebimento: 25,1°C	Condições da amostra: NORMAL - LACRADO

Relatório de Ensaio Microbiológico - 10.177.832A-0

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	Início	Fim
⁽¹⁾ Contagem de Escherichia coli	<1,0 x 10 ¹	UFC/g	^(a) m:10 M: 10 ²	21-01-2023	23-01-2023
⁽²⁾ Contagem presuntiva de Bacillus cereus	<1,0 x 10 ¹	UFC/g	^(a) m:10 ³ M: 10 ⁴	21-01-2023	23-01-2023
⁽³⁾ Contagem total de Bolores e Leveduras	<1,0 x 10 ²	UFC/g	^(a) m: 5 x 10 ⁴ M: 10 ⁴	21-01-2023	26-01-2023
⁽⁴⁾ Detecção de Salmonella spp.	Ausência	25g	^(a) Ausência	20-01-2023	21-01-2023

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.
- AOAC Official Methods of Analysis. 2016.01. 21st ed. 2019.

Informações adicionais:

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

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

Comentário(s):

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

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

Responsável Técnico

Alvaro Largura | CRF/PR 716

Signatários autorizados

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

Leticia Nazari | CRBio: 50702/07 - D

Signatários autorizados

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

Natan da Silva Miranda Sechi | CRQ-PR: 09203787

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

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

Alvaro Largura
CRF PR: 716
Alvaro Largura PhD



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 conferirrassinatura.a3q.com.br e digite o código MTAXNzc4Mz e a série J8NzA4Mk1CMjN8MA==

Ficha Técnica do Produto



1) **Descrição do Produto:** SEQUILHOS SABOR NATA - BISCOITO DOCE À BASE DE AMIDO DE MILHO., MARCA NAZINHA, contendo amido de milho (*Bacillus thuringiensis*, *Streptomyces viridochromogenes*, *Agrobacterium tumefaciens*, *Zea mays*, *Sphingobium herbicidovorans* e *Dicossoma sp.*), açúcar, amido de mandioca, gordura vegetal de palma, ovo, sal e aromatizante. **ALÉRGICOS: CONTÉM OVOS. NÃO CONTÉM GLÚTEN. PODE CONTER DERIVADOS DE SOJA.**

Denominação de Venda do Produto	SEQUILHOS SABOR NATA - BISCOITO DOCE À BASE DE AMIDO DE MILHO.
Marca	NAZINHA.
Ingredientes	Amido de milho (<i>Bacillus thuringiensis</i> , <i>Streptomyces viridochromogenes</i> , <i>Agrobacterium tumefaciens</i> , <i>Zea mays</i> , <i>Sphingobium herbicidovorans</i> e <i>Dicossoma sp.</i>), açúcar, amido de mandioca, gordura vegetal de palma, ovo, sal e aromatizante. ALÉRGICOS: CONTÉM OVOS. NÃO CONTÉM GLÚTEN. PODE CONTER DERIVADOS DE SOJA.
REGISTRO / ISENÇÃO	ISENTO CONF. RDC Nº 240, DE 26 DE JULHO DE 2018.
Conteúdos líquidos	Peso Líquido: 350g
Embalagem Primária	Tipo saco plástico de polietileno atóxico, com peso líquido de 350g.
Embalagem Secundária	Caixa de papelão contendo unidades de 350g.

2) **Condições de Armazenamento e Conservação:** Conservar em local seco e ao abrigo do calor. Após aberto, mantenha o pacote vedado para conservar o sabor e a crocância.

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

4) Informação Nutricional

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL					
Porção de 30g (8 unidades)					
Quantidade por porção		%VD (*)	Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	126 kcal = 531 kJ	6%	Gorduras Saturadas	1,6 g	7%
Carboidratos	24 g, dos quais:	8%	Gorduras Trans	zero	**
Lactose	zero	**	Fibra Alimentar	zero	0%
Proteínas	zero	0%	Sódio	77 mg	3%
Gorduras Totais	3,0 g	5%			

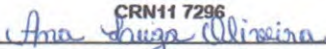
*Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.
**VD não estabelecido.

5) **Instruções de uso, preparo e consumo:** Produto pronto para consumo e utilizado em diversas preparações culinárias.

6) **Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto:** FABRICADO E DISTRIBUÍDO POR: NAZINHA PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA. Rua José Maria de Lacerda, 2.000 – Cidade Industrial – Contagem/MG. CEP: 32210-120. CNPJ: 17.591.348/0001-01. SAC: 31 3451.1230. Email: sacn@nazinha.com.br. **INDÚSTRIA BRASILEIRA.**

Fortaleza-CE, 11 de Janeiro de 2024.

Ana Luiza Oliveira
Nutricionista
CRN11 7296


ELABORADO POR:



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



RELATÓRIO DE ENSAIO

A_IN_112629.2023_AIAP_5_3 Rev_1

Este Relatório anula e substitui o relatório A_IN_112629.2023_AIAP_5_3

Interessado: PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS 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: 112629.2023_AIAP_5_3

Matriz: Alimentos processados

Endereço Amostragem: Rod. Br 116, 2799 A

Ponto Amostragem: - -

Marca: Zinha

Data fabricação / validade: 00/00/0000 - 22/08/2024

Temperatura Amostra no receb: 21,3°C

Tipo de Amostra: Biscoito sequilho sem glúten Sabor nata 350g

Plano de Amostragem: A_112629/2023

(FC) - dados fornecidos pelo cliente

Técnico de Amostragem: Cliente: -

Data Amostragem: 14/12/2023 - 08:00^{FC}

Data Recebimento: 15/12/2023

Data de Emissão do Relatório: 22/12/2023

Lote: 12 220824 N

PARÂMETRO	RESULTADO	U95%
Bacillus cereus - presuntivo - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície	<1,0x10 ¹ UFC/g	± 0,09
Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade	<1,0x10 ¹ UFC/g	± 0,08
Bolores e leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície	<1,0x10 ¹ UFC/g	± 0,05
Determinação de Lipídios/Gordura por gravimetria	7,9 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	4,06 %	0,02
Determinação Eletrométrica do pH	5,82 -	± 0,01

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

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

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

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

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

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

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

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

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

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

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

Dr. Guilherme Freitag

Diretor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital

Délis Wolter Hansen
Eng. Química Délis Wolter Hansen

Gestora de Processos
CRQ/SC 13303449
assinatura digital



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

**RELATÓRIO DE ENSAIO****A_IN_112629.2023_AIAP_5_3 Rev_1****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 ¹	-	<1,0x10 ¹	-	ISO 7932:2004	16/12/2023	21/12/2023
Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade	1,0x10 ¹	-	<1,0x10 ¹	-	ISO 16649-2:2001	16/12/2023	20/12/2023
Bolores e leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície	1,0x10 ¹	-	<1,0x10 ¹	-	AFNOR Certificate Number BKR 23/11 - 12/18	16/12/2023	22/12/2023
Determinação de Lipídios/Gordura por gravimetria	1,8	0,6	7,9	-	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	19/12/2023	22/12/2023
Determinação de Umidade por gravimetria	0,12	0,04	4,06	-	AOCS, Official Method - 7ª edição, Método Ca 2c-25/ISO 662:1998	19/12/2023	19/12/2023
Determinação Eletrométrica do pH	-	-	5,82	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: Correção na descrição do tipo de amostra.

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

Código Ordem Serviço: A_112629.2023

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

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

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

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

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

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

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

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


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


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

G&D PÃES

SIDNEY DE ALMEIDA SIQUEIRA – ME
CNPJ: 06.203.783/0001-97
Avenida Presidente Castelo Branco, 5418
Centro - Horizonte-CE CEP: 62.880-060



FICHA TÉCNICA

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome: Pão Carioca

Marca: G&D Pães

IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE

Razão Social: Sidney de Almeida Siqueira - ME.

Nome fantasia: G&D Pães

Endereço: Avenida Presidente Castelo Branco, 5418. Centro – Horizonte - CE. CEP: 62.880-060.

CNPJ: 06.203.783/0001-97

Telefone: (85) 98897-8747

E-mail: Gdpaes2134@yahoo.com

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, sal, fermento biológico, óleo e reforçador de massa. **ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E DERIVADOS DE SOJA. CONTÉM GLÚTEN.**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 10			
Porção: 50 g (1/2 unidade)			
	100 g	50 g	%VD (*)
Valor energético (kcal)	292	146	7
Carboidratos totais (g)	55	29	10
Açúcares totais (g)	6	3	
Açúcares adicionados (g)	6	3	6
Proteínas (g)	7,6	3,9	8
Gorduras totais (g)	3,2	1,6	2
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	2,4	1,2	5
Sódio (mg)	648	324	16
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

ALINE CHAVES DE
SOUSA:95904514387

Assinado de forma digital por ALINE
CHAVES DE SOUSA:95904514387
Dados: 2024.01.04 12:15:09 -03'00'

CP
r

G&D PÃES

SIDNEY DE ALMEIDA SIQUEIRA – ME
CNPJ: 06.203.783/0001-97
Avenida Presidente Castelo Branco, 5418
Centro - Horizonte-CE CEP: 62.880-060



INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO

Prazo de validade: Consumir até a data impressa na embalagem (embalagem fechada), desde que armazenado em condições satisfatórias.

Peso líquido: 50g.

EMBALAGEM

Embalagem de polietileno atóxica e resistente.

ARMAZENAMENTO DO PRODUTO

Conservar em local seco e arejado.

ALINE CHAVES DE

Assinado de forma digital por
ALINE CHAVES DE

SOUSA:959045143
87

SOUSA:95904514387
Dados: 2024.01.04 12:15:28
-03'00'

Aline Chaves de Sousa
Engenheira de Alimentos
CRQ X-10ª Região Nº 10300436

Handwritten signature in blue ink.

G&D PÃES

SIDNEY DE ALMEIDA SIQUEIRA – ME
CNPJ: 06.203.783/0001-97
Avenida Presidente Castelo Branco, 5418
Centro - Horizonte-CE CEP: 62.880-060



FICHA TÉCNICA

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome: Pão Hot dog

Marca: G&D Pães



IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE

Razão Social: Sidney de Almeida Siqueira - ME.

Nome fantasia: G&D Pães

Endereço: Avenida Presidente Castelo Branco, 5418. Centro – Horizonte - CE. CEP: 62.880-060.

CNPJ: 06.203.783/0001-97

Telefone: (85) 98897-8747

E-mail: Gdpaes2134@yahoo.com

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, margarina, sal refinado, melhorador, fermento biológico fresco, antimoho. **ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO. CONTÉM GLÚTEN.**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 10			
Porção: 50g (1 unidade)			
	100g	50g	%VD*
Valor energético (Kcal)	349	175	9
Carboidratos totais (g)	73	37	12
Açúcares totais (g)	14	7,2	
Açúcares adicionados (g)	14	7,2	14
Proteínas (g)	8,6	4,3	9
Gorduras totais (g)	2,5	1,2	2
Gorduras saturadas (g)	0,3	0,1	1
Gorduras trans (g)	0,4	0,2	10
Fibra alimentar (g)	1,2	0,6	2
Sódio (mg)	580	290	14
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção			

ALINE CHAVES DE
SOUSA:959045143
87

Assinado de forma digital por
ALINE CHAVES DE
SOUSA:95904514387
Dados: 2024.01.08 18:21:39
-03'00'

G&D PÃES

SIDNEY DE ALMEIDA SIQUEIRA – ME
CNPJ: 06.203.783/0001-97
Avenida Presidente Castelo Branco, 5418
Centro - Horizonte-CE CEP: 62.880-060



INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO

Peso líquido: 500g

Peso unitário: 50g

Validade: 15 dias após data de fabricação. Após aberto consumir em até 05 dias.



EMBALAGEM

Plástico atóxico de polipropileno.

ARMAZENAMENTO DO PRODUTO

Conservar em local seco e arejado, Proteger da luz solar. Após aberto consumir em até 05 dias.

ALINE CHAVES DE
SOUSA:95904514
387

Assinado de
CHAVES DE SOUSA
Dados: 2024.01.08 18:21

Aline Chaves de Sousa
Engenheira de Alimentos
CRQ X-10ª Região Nº 10.300.436

la

Y

Dados do Solicitante

Solicitante: RUFINO VIANA SERVICOS TECNICOS I LTDA		CNPJ/CPF: 46.011.426/0001-41	Validador do relatório
Endereço: AV BRASILIA, 500, 500		CEP: 61761210	
Cidade: EUSEBIO	Estado: CE	Responsável pela solicitação: JOSE VALDARIO VIANA JUNIOR	
		Telefone: (85)3099-3939	

Página 1 de 1 10/02/2023 Emissão

Dados Fornecido pelo Solicitante

Local da amostragem / Órgão expedidor: G&D PAES PRESIDENTE CASTELO BRANCO, 5418 - CENTRO - HORIZONTE - CE - CEP: 62880-060 CNPJ: 06.203.783/0001-9MI		Remessa:	
Descrição da amostra (Tipo): PÃO HOT-DOG 500G		Lote: 99	Lacre: NA
Ponto de coleta: NA -		Resp. coleta: ADRIANA SOUSA	
Fabricação: 25/01/2023	Validade: 09/02/2023	Coleta: 25/01/2023 08:40	Temp. Coleta: NA
Fabricante: G&D PAES PRESIDENTE CASTELO BRAN			

Dados Laboratório

Ordem Serviço: 10187250	Código da amostra: 4160FQ23	Número da requisição: 1021406	Resp. coleta: NA	
Recebimento: 01/02/2023 10:15		Etiqueta: NA	Temp. recebimento: 19,9°C	Condições da amostra: NORMAL - LACRADO

Relatório de Ensaio Físico-Químico - 10.187.250A-0

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	LQ	Início	Fim
⁽¹⁾ GORDURAS TOTAIS / EXTRATO ETÉREO	1,14	g/100g	Sem valor de referência	0,17	03-02-2023	10-02-2023
⁽²⁾ PROTEÍNA TOTAL	7,60	g/100 g	Sem valor de referência	0,15	03-02-2023	10-02-2023
⁽³⁾ UMIDADE e VOLÁTEIS	25,72	g/100 g	Sem valor de referência	0,06	03-02-2023	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):

- 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 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 numero CRL 0298.

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

Responsável Técnico

Alvaro Largura | CRF/PR 716

Signatários autorizados

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

Letícia Nazzari | CRBio: 50702/07 - D

Signatários autorizados

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

Natan da Silva Miranda Sechi | CRQ-PR: 09203787

Rodrigo Onfre de Souza | CRBio: 108011/07 - D

Crbio PR: 83724/07-D
Lilian Patricia Ramos

CRF PR: 716
Alvaro Largura PND



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 conferirrassinatura.a3q.com.br e digite o código MTAXoDcyNT e a série B8NDE2MEZRMjN8MA==

Dados do Solicitante

Solicitante: RUFINO VIANA SERVICOS TECNICOS I LTDA		CNPJ/CPF: 46.011.426/0001-41	Validador do relatório
Endereço: AV BRASILIA, 500, 500		CEP: 61761210	
Cidade: EUSEBIO	Estado: CE Responsável pela solicitação: JOSE VALDARIO VIANA JUNIOR	Telefone: (85)3099-3939	

Página 1 de 1 11/02/2023 Emissão

Dados Fornecido pelo Solicitante

Local da amostragem / Órgão expedidor: G&D PAES PRESIDENTE CASTELO BRANCO, 5418 - CENTRO - HORIZONTE - CE - CEP: 62880-060 CNPJ: 06.203.783/0001-9		Remessa:	
Descrição da amostra (Tipo): PÃO HOT-DOG 500G		Lote: 99	Lacre: NA
Ponto de coleta: NA -		Resp. coleta: ADRIANA SOUSA	
Fabricação: 25/01/2023	Validade: 09/02/2023	Coleta: 25/01/2023 08:40	Temp. Coleta: NA
Fabricante: G&D PAES PRESIDENTE CASTELO BRAN			

Dados Laboratório

Ordem Serviço: 10187251	Código da amostra: 12986MB23	Número da requisição: 1021407	Resp. coleta: NA	
Recebimento: 01/02/2023 10:15	Etiqueta: NA	Temp. recebimento: 19,9°C	Condições da amostra: NORMAL - LACRADO	

Relatório de Ensaio Microbiológico - 10.187.251A-0

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	Início	Fim
⁽¹⁾ Contagem de Escherichia coli	<1,0 x 10 ¹	UFC/g	^(a) m:10 M: 10 ²	06-02-2023	08-02-2023
⁽²⁾ Contagem total de Bactérias e Leveduras	<1,0 x 10 ²	UFC/g	^(a) m: 5 x 10 ² M: 10 ⁴	06-02-2023	11-02-2023
⁽³⁾ Deteção de Salmonella spp.	Ausência	25g	^(a) Ausência	04-02-2023	06-02-2023

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.
- AOAC Official Methods of Analysis. 997.02. 21st ed. 2019.
- 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):

Conforme o (s) parâmetro (s) analisado (s), a amostra encontra-se de acordo com a Legislação acima vigente.

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

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

Responsável Técnico

Alvaro Largura | CRF/PR 716

Signatários autorizados

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

Letícia Nazzari | CRBio: 50702/07 - D

Signatários autorizados

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

Natan da Silva Miranda Sechi | CRQ-PR: 09203787

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

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

Alvaro Largura PHD
CRF PR: 716



Rua Uruguai, 533 - Alto Alegre | Cascavel - PR

45 3333-6000

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

Para validar a assinatura do seu laudo acesse conferirassinatura.a3q.com.br e digite o código MTAXODcyNT e a série F8MTI5ODZnQjZfDA=

Ficha Técnica do Produto



1) Descrição do Produto: **BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL, MARCA ESTRELA**, contendo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, gordura vegetal, extrato de malte, soro de leite em pó, açúcar, sal, amido de milho*, fermento químico bicarbonato de sódio e emulsificante lecitina de soja*. *Espécies doadoras do gene do amido de milho: Bacillus thuringiensis, Streptomyces viridochromogenes, Agrobacterium tumefaciens, Sphingobium herbicidovorans, Zea mays. *Espécies doadoras do gene da lecitina de soja: Agrobacterium tumefaciens, Bacillus thuringiensis, Arabidopsis thaliana, Streptomyces viridochromogenes. **CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE CEVADA, DE LEITE, DE SOJA E DE TRIGO PODE CONTÉM AVEIA E CENTEIO.**

Denominação de Venda do Produto	BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL.
Marca	ESTRELA.
Ingredientes	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, gordura vegetal, extrato de malte, soro de leite em pó, açúcar, sal, amido de milho*, fermento químico bicarbonato de sódio e emulsificante lecitina de soja*. *Espécies doadoras do gene do amido de milho: Bacillus thuringiensis, Streptomyces viridochromogenes, Agrobacterium tumefaciens, Sphingobium herbicidovorans, Zea mays. *Espécies doadoras do gene da lecitina de soja: Agrobacterium tumefaciens, Bacillus thuringiensis, Arabidopsis thaliana, Streptomyces viridochromogenes. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE CEVADA, DE LEITE, DE SOJA E DE TRIGO PODE CONTÉM AVEIA E CENTEIO.
REGISTRO / ISENÇÃO	ISENTO CONF. RDC Nº 240, DE 26 DE JULHO DE 2018.
Teúdos Líquidos	Peso Líquido: 350g.
Embalagem Primária	Tipo saco plástico de polietileno atóxico, com peso líquido de 350g.
Embalagem Secundária	Caixa de papelão contendo 20 unidades de 350g

2) Condições de Armazenamento e Conservação: Conservar em local seco, limpo e arejado. Após aberto, consuma em até 30 dias.

3) Validade do Produto: Impresso na embalagem.

4) Informação Nutricional

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL					
Porção de 30g (6 Biscoitos)					
Quantidade por porção		%VD (*)	Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	128 kcal = 538 kJ	6%	Gorduras Saturadas	1,8 g	8%
Carboidratos	20 g	7%	Gorduras Trans	0 g	**
Proteínas	3,3 g	4%	Fibra Alimentar	1,1 g	4%
Gorduras Totais	3,9 g	7%	Sódio	183 mg	8%

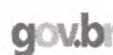
*Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.
**VD não estabelecido.

5) Instruções de uso, preparo e consumo: Produto pronto para consumo. Utilizado em diversas preparações culinárias.

6) Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto: **FABRICADO E DISTRIBUIDO POR: M DIAS BRANCO S.A. INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS.** (A) Rod. BR 116 – KM 18 - CEP: 61760-000 EUSÉBIO/CE CNPJ: 07.206.816/0001-15. (B) Rod. BA-528 – Estrada da Base Naval de Aratu, S/N – CEP: 40.820-260, Salvador/BA – CNPJ: 07.206.816/0030-50. (C) Rua Espírito Santo, 440 – CEP: 95700-000 – Bento Gonçalves/RS – CNPJ: 07.206.816/0042-93. (D) Av. Brasil, 657, CEP: 18682-901 – Lençóis Paulista/SP – CNPJ: 07.206.816/00043-74. (S) Av. Parque Oeste, 2101, CEP: 61939-120 – Maracanaú-CE – CNPJ: 07.206.816/0047-06. (V) Rod. BR 101 SUL, 3170 – KM84, CEP: 54345-160 – Jaboatão dos Guararapes/PE. CNPJ: 07.206.816/0052-65. **INDÚSTRIA BRASILEIRA.** Nota: A letra final da data de validade indica a unidade fabricante. Central de Atendimento SAC: 0800.7025509 CAIXA POSTAL: 2637. CEP:60.164-970. **FORTALEZA/CE. INDÚSTRIA BRASILEIRA.**

Fortaleza-CE, 17 de Janeiro de 2024.

Ana Luiza Oliveira
Nutricionista
CRN11 7296



Documento assinado digitalmente
ANA LUIZA CONCEICAO DE OLIVEIRA
Data: 21/01/2024 10:47:33-0300
Verifique em <https://validar.itb.gov.br>

ELABORADO POR:



Rua Hermann Berndt, 505 - Distrito Industrial
Timbó/SC - CEP: 89120-000
(47) 3399-0432
freitag@freitag.com.br
freitag.com.br
CRQ/SC: 4663 | CRF/SC: 10876



RELATÓRIO DE ENSAIO

A_IN_112620.2023_AIAP_4_3 Rev_1

Este Relatório anula e substitui o relatório A_IN_112620.2023_AIAP_4_3

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: 112620.2023_AIAP_4_3

Técnico de Amostragem: Cliente: -

Data Amostragem: 14/12/2023 - 08:00^{FC}

Data Recebimento: 15/12/2023

Data de Emissão do Relatório: 22/12/2023

Matriz: Alimentos processados

Endereço Amostragem: Rod. Br 116, 2799 A

Ponto Amostragem: - -

Marca: Estrela

Data fabricação / validade: 00/00/0000 - 08/04/2024

Temperatura Amostra no receb: 21,3^oC

Tipo de Amostra: Biscoito Salgado Integral Cream Cracker 350g

Plano de Amostragem: A_112620/2023

(FC) - dados fornecidos pelo cliente

Lote: A22423B12 2 01:01

PARÂMETRO	RESULTADO	U95%
<i>Bacillus cereus</i> - presuntivo - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície	<1,0x10 ¹ UFC/g	± 0,09
<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade	<1,0x10 ¹ UFC/g	± 0,08
Bolores e leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície	8,2x10 ¹ UFC/g	± 0,05
Determinação de Lipídios/Gordura por gravimetria	7,6 g/100 g	± 0,23
Determinação de Proteína por volumetria e digestão por Kjeldahl (x fator) por cálculo	9,62 g/100 g	± 0,16
Determinação de Umidade por gravimetria	3,54 %	0,02
Determinação Eletrométrica do pH	6,72 -	± 0,01

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

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

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

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

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

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

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

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

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

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

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

Dr. Guilherme Freitag

Diretor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital

Délis Wolter Hansen
Eng. Química Délis Wolter Hansen

Gestora de Processos
CRQ/SC 13303449
assinatura digital



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



RELATÓRIO DE ENSAIO

A_IN_112620.2023_AIAP_4_3_Rev_1

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 ¹	-	<1,0x10 ¹	-	ISO 7932:2004	16/12/2023	21/12/2023
Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade	1,0x10 ¹	-	<1,0x10 ¹	-	ISO 16649-2:2001	16/12/2023	20/12/2023
Bolores e leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície	1,0x10 ¹	-	8,2x10 ¹	-	AFNOR Certificate Number BKR 23/11 - 12/18	16/12/2023	22/12/2023
Determinação de Lipídios/Gordura por gravimetria	1,8	0,6	7,6	-	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	9,62	-	ISO 1871:2009	18/12/2023	21/12/2023
Determinação de Umidade por gravimetria	0,12	0,04	3,54	-	AOCS, Official Method - 7ª edição, Método Ca 2c-25/ISO 662:1998	19/12/2023	19/12/2023
Determinação Eletrométrica do pH	-	-	6,72	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 Vailati/Gestor de Processos

Código Ordem Serviço: A_112620.2023

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

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

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

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

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

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

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

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

Dr. Guilherme Freitag

Diretor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital

Délis Wolter Hansen
Eng. Química Délis Wolter Hansen

Gestora de Processos
CRQ/SC 13303449
assinatura digital

Ficha Técnica do Produto



1) **Descrição do Produto:** **BISCOITO SALGADO CREAM CRACKER, MARCA ESTRELA**, contendo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal*, extrato de malte, açúcar, amido de milho*, soro de leite em pó, cloreto de potássio, emulsificante lecitina de soja e aromatizante. *Espécies doadoras do gene do amido de milho: bacillus thuringiensis, streptomyces viridochromogenes, agrobacterium tumefaciens, Zea mays, sphingobium herbicidorovans, dicossoma sp, diabrotica firgifera, thermococcales spp, bacillus substilis. *Espécies doadoras do gene da lecitina de soja: bacillus thuringiensis, streptomyces viridochromogenes, agrobacterium tumefaciens, agrobacterium sp, arabdopsis thaliana,. **CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE CEVADA, DE LEITE, DE SOJA E DE TRIGO. PODE CONTER AVEIA, CENTEIO E TRITICALE.**

Denominação de Venda do Produto	BISCOITO SALGADO CREAM CRACKER.
Marca	ESTRELA.
Ingredientes	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal*, extrato de malte, açúcar, amido de milho*, soro de leite em pó, cloreto de potássio, emulsificante lecitina de soja e aromatizante. *Espécies doadoras do gene do amido de milho: bacillus thuringiensis, streptomyces viridochromogenes, agrobacterium tumefaciens, Zea mays, sphingobium herbicidorovans, dicossoma sp, diabrotica firgifera, thermococcales spp, bacillus substilis. *Espécies doadoras do gene da lecitina de soja: bacillus thuringiensis, streptomyces viridochromogenes, agrobacterium tumefaciens, agrobacterium sp, arabdopsis thaliana,. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE CEVADA, DE LEITE, DE SOJA E DE TRIGO. PODE CONTER AVEIA, CENTEIO E TRITICALE.
REGISTRO / ISENÇÃO	ISENTO CONF. RDC Nº 240, DE 26 DE JULHO DE 2018.
Conteúdos líquidos	Peso Líquido: 350g
Embalagem Primária	Tipo saco plástico de polietileno atóxico, com peso líquido de 350g.
Embalagem Secundária	Caixa de papelão contendo 20 unidades de 350g.

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

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

4) Informação Nutricional

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção por emb.: Cerca de 12			
Porção: 30g (6 biscoitos)			
	100g	30g	%VD*
Valor energético (kcal)	469	138	7
Carboidratos (g)	68	20	7
Açúcares totais (g)	4,4	1,3	
Açúcares adicionados (g)	3,6	1,1	2
Proteínas (g)	11	3,3	7
Gorduras totais (g)	17	5	8
Gorduras saturadas (g)	5,5	1,7	9
Gorduras trans (g)	0,1	0	0
Fibra alimentar (g)	1,8	0,6	2
Sódio (mg)	589	177	9

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

5) **Instruções de uso, preparo e consumo:** Produto pronto para consumo e utilizado em diversas preparações culinárias.

6) **Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto:** **FABRICADO E DISTRIBUÍDO POR: M DIAS BRANCO S.A. INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS.** (A) Rod. BR 116 – KM 18 - CEP: 61760-000 EUSÉBIO/CE CNPJ: 07.206.816/0001-15. (B) Rod. BA-528 – Estrada da Base Naval de Aratu, S/N – CEP: 40.820-260, Salvador/BA – CNPJ: 07.206.816/0030-50. (C) Rua Espírito Santo, 440 – CEP: 95700-000 – Bento Gonçalves/RS – CNPJ: 07.206.816/0042-93. (D) Av. Brasil, 657, CEP: 18682-901 – Lençóis Paulista/SP – CNPJ: 07.206.816/00043-74. (S) Av. Parque Oeste, 2101, CEP: 61939-120 – Maracanaú-CE – CNPJ: 07.206.816/0047-06. (V) Rod. BR 101 SUL, 3170 – KM84, CEP: 54345-160 – Jaboatão dos Guararapes/PE. CNPJ: 07.206.816/0052-65. INDÚSTRIA BRASILEIRA. Nota: A letra final da data de validade indica a unidade fabricante. Central de Atendimento SAC: 0800.7025509 CAIXA POSTAL: 2637. CEP:60.164-970. FORTALEZA/CE. INDÚSTRIA BRASILEIRA.

Fortaleza-CE, 11 de Janeiro de 2024.

Ana Luiza Oliveira
Nutricionista
CRN11 7296

Ana Luiza Oliveira
ELABORADO POR:



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



RELATÓRIO DE ENSAIO

A_IN_112618.2023_AIAP_2_3 Rev_1

Este Relatório anula e substitui o relatório A_IN_112618.2023_AIAP_2_3

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: 112618.2023_AIAP_2_3

Matriz: Alimentos processados

Endereço Amostragem: Rod. Br 116, 2799 A

Ponto Amostragem: - -

Marca: Estrela

Data fabricação / validade: 00/00/0000 - 25/05/2024

Temperatura Amostra no receb: 21,3°C

Tipo de Amostra: Biscoito Salgado Cream Cracker 350g

Plano de Amostragem: A_112618/2023

(FC) - dados fornecidos pelo cliente

Técnico de Amostragem: Cliente: -

Data Amostragem: 14/12/2023 - 08:00^{PC}

Data Recebimento: 15/12/2023

Data de Emissão do Relatório: 22/12/2023

Lote: S27123B08 1 21:15

PARÂMETRO	RESULTADO	U95%
Bacillus cereus - presuntivo - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície	<1,0x10 ¹ UFC/g	± 0,09
Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade	<1,0x10 ¹ UFC/g	± 0,08
Bolores e leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície	1,1x10 ² UFC/g	± 0,05
Determinação de Lipídios/Gordura por gravimetria	11,0 g/100 g	± 0,23
Determinação de Proteína por ulometria e digestão por Kjeldahl (x fator) por cálculo	9,05 g/100 g	± 0,16
Determinação de Umidade por gravimetria	2,93 %	0,02
Determinação Eletrométrica do pH	7,72 -	± 0,01

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 Amostras conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostras de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostras Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem águas p/ saúde humana. FPR-Tb-154, rev 03 Pag.1/2

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 amostras realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

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

Dr. Guilherme Freitag

Diretor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital

Délis Wolter Hansen
Eng. Química Délis Wolter Hansen

Gestora de Processos
CRQ/SC 13303449
assinatura digital



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



RELATÓRIO DE ENSAIO

A IN 112618.2023 AIAP 2 3 Rev 1

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 ¹	-	<1,0x10 ¹	-	ISO 7932:2004	16/12/2023	21/12/2023
Escherichia coli - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade	1,0x10 ¹	-	<1,0x10 ¹	-	ISO 16649-2:2001	16/12/2023	20/12/2023
Bolores e leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície	1,0x10 ¹	-	1,1x10 ²	-	AFNOR Certificate Number BKR 23/11 - 12/18	16/12/2023	22/12/2023
Determinação de Lipídios/Gordura por gravimetria	1,8	0,6	11,0	-	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	9,05	-	ISO 1871:2009	18/12/2023	19/12/2023
Determinação de Umidade por gravimetria	0,12	0,04	2,93	-	AOCS, Official Method - 7ª edição, Método Ca 2c-25/ISO 662:1998	19/12/2023	19/12/2023
Determinação Eletrométrica do pH	-	-	7,72	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 Vailati/Gestor de Processos

Código Ordem Serviço: A 112618.2023

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

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

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

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

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

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

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

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

Dr. Guilherme Freitag

Diretor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital

Délis Wolter Hansen
Eng. Química Délis Wolter Hansen

Gestora de Processos
CRQ/SC 13303449
assinatura digital



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 56.330-0

SOLICITANTE

Nome: **SIDNEY DE ALMEIDA SIQUEIRA**

Orçamento: **N.I.**

CNPJ: **06.203.783/0001-97**

Cidade:

Estado:

País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Pão Francês**

Solicitação: **NI**

Marca: **G&D Pães**

Fabricação: **08/03/2024**

Validade: **NI**

Registro: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **NI**

Turno: **NI**

Coletador: **Sidney Siqueira**

Data coleta: **08/03/2024**

Hora coleta: **16:00**

Temp. coleta: **NI**

Local coleta: **G&D Pães**

Integrado: **NI**

Nº do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: Id. Amostra: 1

DATA E HORA ENTRADA

08/03/2024 17:00

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

NI

Data ensaio: **08/03/2024**

Data conclusão: **11/03/2024**

Data emissão: **11/03/2024**

RESULTADOS

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

Abreviatura:

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

Metodologia(s):

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

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

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

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

Mar Murineli Baia
Biomedica
CRBM-6 - 0382

Página 1 de 1

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

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



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 56.331-0

SOLICITANTE

Nome: **SIDNEY DE ALMEIDA SIQUEIRA**

Orçamento: **N.I.**

CNPJ: **06.203.783/0001-97**

Cidade:

Estado:

País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Pão Francês**

Solicitação: **NI**

Marca: **G&D Pães**

Fabricação: **08/03/2024**

Validade: **NI**

Registro: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **NI**

Turno: **NI**

Coletador: **Sidney Siqueira**

Data coleta: **08/03/2024**

Hora coleta: **16:00**

Temp. coleta: **NI**

Lugar coleta: **G&D Pães**

Integrado: **NI**

Nº do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: **Id. Amostra: 2**

DATA E HORA ENTRADA

08/03/2024 17:00

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

NI

Data ensaio: **08/03/2024**

Data conclusão: **09/03/2024**

Data emissão: **09/03/2024**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
FQ071 - pH	5,87	unidade pH	IAL FQ - 2008

Abreviatura:

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

Metodologia(s):

- Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físicos-Químicos para Análise de Alimentos. 5ª ed. Brasília, ANVISA 2008.

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

Cláudia Silva

Cláudia Maria da Silva
Responsável Técnica
Físico Química
CRQ/PR 09202319