

PARECER TÉCNICO 013-2024

Município: Quixeramobim-CE
Pregão Eletrônico: 14.12200123-PERP
Data da análise: 04/04/2024

De acordo com os prazos estabelecidos no Edital do Pregão Eletrônico: 1412200123-PERP, no dia 03 de abril de 2024, **FORAM ENTREGUES AS AMOSTRAS PARA ANÁLISE** na Secretaria de Educação, Ciência, Tecnologia e Inovação, da seguinte Empresa:

PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS EIRELI, CNPJ Nº: 17.328.748/0001-10, referente ao **LOTE 5**, com seus respectivos itens que segue a análise e o julgamento:

ITEM	PRODUTOS	APRESENTAÇÃO	MARCA	AVALIAÇÃO	OBSERVAÇÃO
1	Carne Bovina Coxão Mole Em Cubos Congelada	Kg	Sabor do Sertão	APROVADO	--
2	Carne Bovina Moída Congelada (músculo)	Kg	Sabor do Sertão	APROVADO	--
3	Carne Suína Congelada Em Cubos (Pernil).	Kg	Sabor do Sertão	APROVADO	--
4	Carne Suína Congelada Moída (Sobrepaleta).	Kg	Sabor do Sertão	APROVADO	--
5	Coxa com Sobrecoxa de Frango	Kg	Bonasa	APROVADO	--
6	Filé de Peito de Frango	Kg	Sadia	APROVADO	--
7	Linguiça Tipo Calabresa	Kg (2,5kg)	Seara	APROVADO	--
8	Ovo	Bandeja	São José	APROVADO	--

Quixeramobim-CE, 04 de abril 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 I- PREGÃO ELETRÔNICO 14.12200123-PERP

IMAGENS DAS AMOSTRAS DA EMPRESA PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS EIRELI



Photo

Item 1 - Carne Bovina Coxão Mole Em Cubos Congelada.



Photo

Item 2 - Carne Bovina Moída Congelada (músculo).

ANEXO I- PREGÃO ELETRÔNICO 14.12200123-PERP

IMAGENS DAS AMOSTRAS DA EMPRESA PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS EIRELI



Photo

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



Photo

Item 4 - Carne Suína Congelada Moída (Sobrepaleta).

ANEXO I- PREGÃO ELETRÔNICO 14.12200123-PERP

IMAGENS DAS AMOSTRAS DA EMPRESA PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS EIRELI



Item 5 - Coxa com Sobrecoxa de Frango



Item 6 - Filé de Peito de Frango

ANEXO I- PREGÃO ELETRÔNICO 14.12200123-PERP

IMAGENS DAS AMOSTRAS DA EMPRESA PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS EIRELI



Item 7 - Linguixa Tipo Calabresa



Item 8 - Ovo

Ficha Técnica do Produto

1) **Descrição do Produto:** LINGUIÇA TIPO CALABRESA, MARCA SEARA, contendo carne suína, carne mecanicamente separada de frango, gordura animal, sal, proteína de soja* (%), açúcar, pimenta vermelha, aroma natural (fumaça) e aroma idêntico ao natural (pimenta), estabilizante tripolifosfato de sódio, acidulantes: ácido láctico, ácido cítrico e glucono-delta-lactona, corantes: caramelo IV e carmim de cochonilha, realçador de sabor glutamato mono ssódico, antioxidantes: eritorbato de sódio e ácido ascórbico, conservantes: hitrito de sódio e nitrato de sódio, espessantes: carragena e goma xantana, regulador de acidez citrato de sódio. **Agrobacterium humefaciens, bacillus thuringiensis, streptomyces viridochromogenesi*. **ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

Denominação de Venda do Produto	LINGUIÇA TIPO CALABRESA
Marca	SEARA
Ingredientes	Filé de peito de frango. NÃO CONTÉM GLÚTEN.
REGISTRO / ISENÇÃO	REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF SOB O Nº 1466
Conteúdos líquidos	Peso Líquido: 2,5kg.
Embalagem Primária	Bandeja de papelão contendo peso líquido de 2,5kg.
Embalagem secundária	Caixa de papelão contendo unidades de 2,5kg.



2) **Condições de Armazenamento e Conservação:** Mantenha em local fresco e seco até +25°C.

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

4) Informação Nutricional

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 50			
Porção: 50g (1/4 gomo)			
	100g	50g	%VD*
Valor Energético (kcal)	326	163	8
Carboidratos (g)	1,5	0,8	0
Açúcares totais (g)	0,5	0,3	
Açúcares adicionados (g)	0,5	0,3	1
Proteínas (g)	17	8,5	17
Gorduras totais (g)	28	14	22
Gorduras saturadas (g)	11	5,5	28
Gorduras trans (g)	0,1	0,1	5
Fibra Alimentar (g)	0	0	0
Sódio (mg)	1500	750	38

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção

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

6) **Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto:** PRODUZIDO E DISTRIBUÍDO POR: SEARA ALIMENTOS LTDA. Est. Venâncio Pereira Veloso, 1479 – Parte 01 – Duque de Caxias – RJ CEP 25243-620 CNPJ 02.914.460/0202-67 INDÚSTRIA BRASILEIRA.

Fortaleza-CE, 11 de Janeiro de 2024.

Ana Luiza Oliveira
Nutricionista
CRN11 7296

Ana Luiza Oliveira

ELABORADO POR:

RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 03463545



SOLICITANTE

Razão Social: **Proviz Distribuidora de Produtos Alimentícios Ltda**

CNPJ: **17.328.748/0001-10**

Cidade: **Fortaleza**

Orçamento: **N.I.**

Estado: **CE**

INFORMAÇÕES DA AMOSTRA/ITEM ENSAIADO

Produto: **Linguíça Tipo Calabresa**

Marca: **Seara**

Fabricação: **24/01/2024**

Validade: **23/04/2026**

Nº Reg.: **N.I.**

Lacre: **N.I.**

Lote: **2A**

Turno: **T**

Solicitação: **N.I.**

Coletor: **Roberta**

Data Coleta: **07/03/2024**

Hora Coleta: **16:30**

Temp.Coleta: **25,0 °C**

Local Coleta: **Embala. Primária**

Área Coletada: **N.I.**

Integrado: **N.I.**

Inf. adicionais: **N.I.**

N.I.

N.I.

DATA E HORA RECEBIMENTO

11/03/2024 11:40

TEMPERATURA/CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO

TEMPERATURA

CONGELADO SÓLIDO

RESFRIADO

AMBIENTE

N.I. °C

Data Ensaio: **11/03/2024**

Data Conclusão: **13/03/2024**

Emissão: **02/04/2024**

ENSAIOS / RESULTADOS

Ensaio (Código)	Resultado	Unidade	Metodologia
FQ071 pH	5,64	pH	ISO 2917

* Os resultados se referem somente à amostra analisada e a reprodução do documento só poderá ser integral e dependente 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.

N.I.: Dado não informado pelo solicitante. N.D.: Não Detectado

Conversão de medidas: g/100g (%) x 10 = g/Kg e g/100g (%) x 10.000 = mg/Kg

Referência da Metodologia:

ISO 2917:1999 Meat and meat products – Measurement of pH – Reference method

Assinado digitalmente por CLAUDIA MARIA DA SILVA:49921231049

Data: 13/03/2024 16:52:10

Responsável Técnica

FÍSICO-QUÍMICO

CRO/PR 09202319

RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 03463544



SOLICITANTE

Razão Social: **Provox Distribuidora de Produtos Alimentícios Ltda**
CNPJ: **17.328.748/0001-10** Cidade: **Fortaleza**

Orçamento: **N.I.**
Estado: **CE**

INFORMAÇÕES DA AMOSTRA/ITEM ENSAIADO

Produto: **Linguixa Tipo Calabresa**

Marca: **Seara**

Fabricação: **24/01/2024**

Validade: **23/04/2026**

Nº Reg.: **N.I.**

Lacre: **N.I.**

Lote: **2A**

Turno: **T**

Solicitação: **N.I.**

Coletor: **Roberta**

Data Coleta: **07/03/2024**

Hora Coleta: **16:30**

Temp.Coleta: **25,0 °C**

Local Coleta: **Embala. Primária**

Área Coletada: **N.I.**

Integrado: **N.I.**

Inf. adicionais: **N.I.**

N.I.

N.I.

DATA E HORA RECEBIMENTO

11/03/2024 11:40

TEMPERATURA/CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO

TEMPERATURA

CONGELADO SÓLIDO

RESFRIADO

AMBIENTE

N.I. °C

Data Ensaio: **11/03/2024**

Data Conclusão: **12/03/2024**

Emissão: **02/04/2024**

ENSAIOS / RESULTADOS

Ensaio (Código)	Resultado	Unidade	Metodologia
M26 Pesquisa de <i>Salmonella spp</i>	Ausente	/25g	AFNOR 01/16-11/16

* Os resultados se referem somente à amostra analisada e a reprodução do documento só poderá ser integral e dependente 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.

N.I.: Dado não informado pelo solicitante. N.D.: Não Detectado

Conversão de medidas: g/100g (%) x 10 = g/Kg e g/100g (%) x 10.000 = mg/Kg

Referência da Metodologia:

AFNOR Validation 3M 01/16 - 11/16 Molecular Detection Assay 2 - MA-MB 101

Assinado digitalmente por JHULI APARECIDA MURINELI BAIA:06023513913

Data: 12/03/2024 13:22:51

Responsável Técnica

MICROBIOLOGIA

CRBM-6-0382

Ficha Técnica do Produto

1) Descrição do Produto: COXA E SOBRECOXA DE FRANGO, MARCA BONASA, contendo coxa e sobrecoxa de frango. **ALÉRGICOS: PODE CONTER LÁTEX NATURAL. NÃO CONTÉM GLÚTEN.**



Denominação de Venda do Produto	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO
Marca	BONASA
Ingredientes	Coxa e sobrecoxa de frango. ALÉRGICOS: PODE CONTER LÁTEX NATURAL. NÃO CONTÉM GLÚTEN.
REGISTRO / ISENÇÃO	REGISTRO A ADAPEC-TOCANTINS SOB O Nº 022/0005
Conteúdos líquidos	Peso Líquido: 1kg.
Embalagem Primária	Bandeja com conteúdo líquido de 1kg.
Embalagem secundária	Caixa de papelão contendo unidades de 1kg.

2) Condições de Armazenamento e Conservação: Mantenha congelado em -12°C ou mais frio. Uma vez descongelado, este produto não deverá ser novamente congelado. Após aberto consumir em até 3 dias.

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

4) Informação Nutricional

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
PORÇÃO: 78g** (3/4 unidade)		
	78g	%VD*
Valor Energético	126kcal=529kJ	6%
Carboidratos	0g	0%
Proteínas	11g	15%
Gorduras totais	9,4g	17%
Gorduras saturadas	2,8g	13%
Gorduras trans	0g	0%
Fibra Alimentar	0g	0%
Sódio	59mg	2%

*% Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. ** Referente a parte comestível

5) Instruções de uso, preparo e consumo: Descongele somente no refrigerador ou no micro-ondas. Mantenha o produto cru separado dos outros alimentos. Não lave o produto cru antes do manuseio. Lave com água e sabão as superfícies de trabalho (incluindo tábuas de corte), utensílios e mãos depois de manusear o produto cru. Consuma somente após cozido, frito ou assado completamente.

6) Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto: **PRODUZIDO E DISTRIBUÍDO POR: SANTA IZABEL ALIMENTOS LTDA. ABATEDOURO FRIGORÍFICO – ABATEDOURO DE AVES.** Loteamento Estreito, S/N, lote 01 – Zona Rural CEP 77908-000 Aguiarnópolis-TO, Brasil CNPJ: 03.779.994/0001-41 IE: 294.881.573 Fone (63) 3471-6230 – Dep. Comercial (63) 3471-6280. **INDÚSTRIA BRASILEIRA.**

Fortaleza-CE, 11 de Janeiro de 2024.

Ana Luiza Oliveira
Nutricionista
CRN11 7296

Ana Luiza Oliveira

ELABORADO POR:

RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 03470202

**SOLICITANTE**Razão Social: **Provox Distribuidora de Produtos Alimentícios Ltda**
CNPJ: 17.328.748/0001-10 Cidade: FortalezaOrçamento: N.I.
Estado: CE País: Brasil**INFORMAÇÕES DA AMOSTRA/ITEM ENSAIADO**Produto: **Coxa e Sobrecoxa de Frango**Marca: **Bonasa**

Fabricação: 01/02/2024

Validade: 31/01/2025

Nº Reg.: N.I.

Lacre: N.I.

Lote: 01

Turno: M

Solicitação: N.I.

Coletor: **Roberto**

Data Coleta: 12/03/2024

Hora Coleta: 09:00

Temp.Coleta: N.I. °C

Local Coleta: **Embal. Primária**

Área Coletada: N.I.

Integrado: N.I.

Inf. adicionais: N.I.

N.I.

N.I.

DATA E HORA RECEBIMENTO

14/03/2024 16:13

TEMPERATURA/CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO

TEMPERATURA

CONGELADO SÓLIDO

RESFRIADO

AMBIENTE

N.I. °C

Data Ensaio: 14/03/2024

Data Conclusão: 19/03/2024

Emissão: 02/04/2024

ENSAIOS / RESULTADOS

Ensaio (Código)	Resultado	Unidade	Metodologia
FQ071 pH	6,72	pH	ISO 2917

* Os resultados se referem somente à amostra analisada e a reprodução do documento só poderá ser integral e dependente 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.

N.I.: Dado não informado pelo solicitante. N.D.: Não Detectado

Conversão de medidas: g/100g (%) x 10 = g/Kg e g/100g (%) x 10.000 = mg/Kg

Referência da Metodologia:

ISO 2917:1999 Meat and meat products – Measurement of pH – Reference method

Assinado digitalmente por CLAUDIA MARIA DA SILVA:49921231049

Data: 19/03/2024 10:40:08

Responsável Técnica

FÍSICO-QUÍMICO

CRO/PR 09202319

RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 03470201



SOLICITANTE

Razão Social: **ProviX Distribuidora de Produtos Alimentícios Ltda**
CNPJ: **17.328.748/0001-10** Cidade: **Fortaleza**

Orçamento: **N.I.**
Estado: **CE** País: **Brasil**

INFORMAÇÕES DA AMOSTRA/ITEM ENSAIADO

Produto: **Coxa e Sobrecoxa de Frango**

Marca: **Bonasa** Fabricação: **01/02/2024** Validade: **31/01/2025** Nº Reg.: **N.I.**
Lacre: **N.I.** Lote: **01** Turno: **M** Solicitação: **N.I.**
Coletor: **Roberto** Data Coleta: **12/03/2024** Hora Coleta: **09:00** Temp.Coleta: **N.I. °C**
Local Coleta: **Embal. Primária** Área Coletada: **N.I.**
Integrado: **N.I.**
Inf. adicionais: **N.I.**
N.I.
N.I.

DATA E HORA RECEBIMENTO

14/03/2024 16:13

TEMPERATURA/CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO

TEMPERATURA N.I. °C CONGELADO SÓLIDO RESFRIADO AMBIENTE

Data Ensaio: **14/03/2024**

Data Conclusão: **15/03/2024**

Emissão: **02/04/2024**

ENSAIOS / RESULTADOS

Ensaio (Código)	Resultado	Unidade	Metodologia
M26 Pesquisa de <i>Salmonella spp</i>	Ausente	/25g	AFNOR 01/16-11/16

* Os resultados se referem somente à amostra analisada e a reprodução do documento só poderá ser integral e dependente 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.

N.I.: Dado não informado pelo solicitante. N.D.: Não Detectado

Conversão de medidas: g/100g (%) x 10 = g/Kg e g/100g (%) x 10.000 = mg/Kg

Referência da Metodologia:

AFNOR Validation 3M 01/16 - 11/16 Molecular Detection Assay 2 - MA-MB 101

Assinado digitalmente por JHULI APARECIDA MURINELI BAIA:06023513913

Data: 15/03/2024 13:16:26

Responsável Técnica

MICROBIOLOGIA

CRBM-6-0382

Ficha Técnica do Produto

1) Descrição do Produto: OVO TIPO GRANDE BRANCO, MARCA SÃO JOSÉ, contendo ovo de galinha. ALÉRGICOS: CONTÉM OVO. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Denominação de Venda do Produto	OVO TIPO GRANDE BRANCO
Marca	SÃO JOSÉ
Ingredientes	Ovo de galinha. ALÉRGICOS: CONTÉM OVO. NÃO CONTÉM GLÚTEN.
REGISTRO / ISENÇÃO	REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA SOB O Nº 0027/3717
Conteúdos líquidos	30 ovos grandes.
Embalagem Primária	Bandeja de papelão contendo 30 ovos.
Embalagem secundária	Caixa de papelão contendo bandejas com 30 ovos.



2) Condições de Armazenamento e Conservação: Manter os ovos preferencialmente refrigerados ou conservar em local seco e arejado. O consumo deste alimento cru ou mal cozido pode causar danos à saúde..

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

4) Informação Nutricional

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
PORÇÃO POR EMBALAGEM: 30 PORÇÃO DE 48G (1 UNIDADE)			
	100G	48G	%VD*
Valor Energético (kcal)	143	69	3
Carboidratos (g)	1	0	0
Açúcares totais (g)	0	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	12	5,9	12
Gorduras totais (g)	10	4,7	7
Gorduras saturadas (g)	3,1	1,5	8
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra Alimentar (g)	0	0	0
Sódio (mg)	129	62	3

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção

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

6) Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto: PRODUZIDO E DISTRIBUÍDO POR: GRANJAS SÃO JOSÉ S/A UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE OVOS E DERIVADOS RUA EDGAR BELCHIOR XIMENES, 630 CEP 62.898-000 – JENIPEIRO HORIZONTE – CEARÁ TEL (85) 3336.1010 CNPJ 05.591.258/0006-63 CGF 06.201.661-0 INDÚSTRIA BRASILEIRA.

Fortaleza-CE, 11 de Janeiro de 2024.

Ana Luiza Oliveira
Nutricionista
CRN11 7296

Ana Luiza Oliveira

ELABORADO POR:

RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 03463548



SOLICITANTE

Razão Social: **Proviz Distribuidora de Produtos Alimentícios Ltda**

Orçamento: N.I.

CNPJ: 17.328.748/0001-10

Cidade: Fortaleza

Estado: CE

País: Brasil

INFORMAÇÕES DA AMOSTRA/ITEM ENSAIADO

Produto: **Ovo Tipo Grande**

Marca: **São José**

Fabricação: 01/03/2024

Validade: 26/03/2024

Nº Reg.: N.I.

Lacre: N.I.

Lote: 999

Turno: T

Solicitação: N.I.

Coletor: **Roberta**

Data Coleta: 07/03/2024

Hora Coleta: 16:30

Temp.Coleta: 25,0 °C

Local Coleta: **Embal. Primária**

Área Coletada: N.I.

Integrado: N.I.

Inf. adicionais: N.I.

N.I.

N.I.

DATA E HORA RECEBIMENTO

11/03/2024 11:40

TEMPERATURA/CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO

TEMPERATURA

CONGELADO SÓLIDO

RESFRIADO

AMBIENTE

N.I. °C

Data Ensaio: 11/03/2024

Data Conclusão: 13/03/2024

Emissão: 02/04/2024

ENSAIOS / RESULTADOS

Ensaio (Código)	Resultado	Unidade	Metodologia
FQ071 pH	7,35	pH	Manual MAPA 2.36

* Os resultados se referem somente à amostra analisada e a reprodução do documento só poderá ser integral e dependente 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.

N.I.: Dado não informado pelo solicitante. N.D.: Não Detectado

Conversão de medidas: g/100g (%) x 10 = g/Kg e g/100g (%) x 10.000 = mg/Kg

Referência da Metodologia:

Método 2.36 - Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal - MAPA - 2022.

Assinado digitalmente por CLAUDIA MARIA DA SILVA:49921231049

Data: 13/03/2024 16:52:00

Responsável Técnica

FÍSICO-QUÍMICO

CRO/PR 09202319

RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 03463567



SOLICITANTE

Razão Social: **Provox Distribuidora de Produtos Alimentícios Ltda**
CNPJ: **17.328.748/0001-10** Cidade: **Fortaleza**

Orçamento: **N.I.**
Estado: **CE** País: **Brasil**

INFORMAÇÕES DA AMOSTRA/ITEM ENSAIADO

Produto: **Ovo Tipo Grande**

Marca: **São José**

Fabricação: **01/03/2024**

Validade: **26/03/2024**

Nº Reg.: **N.I.**

Lacre: **N.I.**

Lote: **999**

Turno: **T**

Solicitação: **N.I.**

Coletor: **Roberta**

Data Coleta: **07/03/2024**

Hora Coleta: **16:30**

Temp.Coleta: **25,0 °C**

Local Coleta: **Embal. Primária**

Área Coletada: **N.I.**

Integrado: **N.I.**

Inf. adicionais: **N.I.**

N.I.

N.I.

DATA E HORA RECEBIMENTO

11/03/2024 11:40

TEMPERATURA/CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO

TEMPERATURA

CONGELADO SÓLIDO

RESFRIADO

AMBIENTE

N.I. °C

Data Ensaio: **11/03/2024**

Data Conclusão: **12/03/2024**

Emissão: **02/04/2024**

ENSAIOS / RESULTADOS

Ensaio (Código)	Resultado	Unidade	Metodologia
M26 Pesquisa de <i>Salmonella spp</i>	Ausente	/25g	AFNOR 01/16-11/16

* Os resultados se referem somente à amostra analisada e a reprodução do documento só poderá ser integral e dependente 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.

N.I.: Dado não informado pelo solicitante. N.D.: Não Detectado

Conversão de medidas: g/100g (%) x 10 = g/Kg e g/100g (%) x 10.000 = mg/Kg

Referência da Metodologia:

AFNOR Validation 3M 01/16 - 11/16 Molecular Detection Assay 2 - MA-MB 101

Assinado digitalmente por JHULI APARECIDA MURINELI BAIA:06023513913

Data: 12/03/2024 11:31:44

Responsável Técnica

MICROBIOLOGIA

CRBM-6-0382

Ficha Técnica do Produto

1) **Descrição do Produto:** CARNE MOÍDA CONGELADA DE SUÍNO (SOBREPALETA), MARCA SABOR DO SERTÃO, contendo carne congelada de suíno sem osso - sobrepaleta. **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**



Denominação de Venda do Produto	CARNE MOÍDA CONGELADA DE SUÍNO (SOBREPALETA)
Marca	SABOR DO SERTÃO
Ingredientes	Carne congelada de suíno sem osso - sobrepaleta. NÃO CONTÉM GLÚTEN.
REGISTRO / ISENÇÃO	REGISTRO NO SIE/ADAGRI SOB O Nº 239-68
Conteúdos líquidos	Peso Líquido: 1kg.
Embalagem Primária	Saco plástico em polietileno atóxico, com conteúdo líquido de 1kg.
Embalagem secundária	Caixa de papelão contendo 20 unidades de 1kg.

2) **Condições de Armazenamento e Conservação:** Mantenha congelado de -18°C ou mais frio. Uma vez descongelado, não recongelar

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

4) Informação Nutricional

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
PORÇÃO POR EMBALAGEM: 10		
PORÇÃO: ½ prato raso		
	100g	%VD*
Valor Energético (kcal)	207	6
Proteínas (g)	18	22
Gorduras totais (g)	15	14
Gorduras saturadas (g)	5,5	17
Gorduras trans (g)	0	0
Sódio (mg)	72	2
Ferro (mg)		
Não contém quantidades significativas de carboidratos, açúcares totais, açúcares adicionados e fibras alimentares.		
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.		

5) **Instruções de uso, preparo e consumo:** Descongelar em geladeira durante 8 horas em embalagem fechada. Temperar e cozinhar conforme receita de sua preferência.

6) **Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto:** PRODUZIDO POR: M&S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA – UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS – Av. Senador Fernandes Távora, 3211/3135. CEP: 60510-290 – Parque Genibaú – Fortaleza – Ceará – Brasil. CNPJ: 05.505.613/0002-85. DISTRIBUÍDO POR: M&S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA. Av. Bezerra de Menezes, 78ª, CEP: 60325-000 – ALAGADIÇO – FORTALEZA – CEARÁ – BRASIL. Fone: (85) 3033-1300. CNPJ: 05.505.613/0001-02. 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_112640.2023_AIPCA_2_1

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

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

DADOS DO LOCAL DE AMOSTRAGEM

Protocolo: 112640.2023_AIPCA_2_1

Matriz: Produtos carneos

Endereço Amostragem: AV BEZERRA DE MENEZES, 78

Ponto Amostragem: - -

Marca: Sabor do Sertão

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

Temperatura Amostra no receb: Congelado sólido

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

Tipo de Conservação: Congelado Sólido

Plano de Amostragem: A_112640/2023

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

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: 8832

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

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

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

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

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

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

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

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

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

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

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

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

Dr. Guilherme Freitag

Diretor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital

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_112640.2023_AIPCA_2_1

Código Ordem Serviço: A_112640.2023
Chave de autenticação: 3HS-2P2N-7MA

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

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

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.

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.

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

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

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



Ficha Técnica do Produto

1) Descrição do Produto: CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO – PERNIL, MARCA SABOR DO SERTÃO, contendo carne congelada de suíno sem osso – Pernil. **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

Denominação de Venda do Produto	CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO – PERNIL.
Marca	SABOR DO SERTÃO.
Ingredientes	Carne congelada de suíno sem osso – Pernil. NÃO CONTÉM GLÚTEN.
REGISTRO / ISENÇÃO	REGISTRO NO SIE/ADAGRI/SDA SOB Nº 239-11.
Conteúdos líquidos	Peso Líquido: 1Kg
Embalagem Primária	Tipo saco plástico de polietileno atóxico, com peso líquido de 1Kg.
Embalagem Secundária	Caixa de papelão contendo 20 unidades de 1kg.

2) Condições de Armazenamento e Conservação: Mantenha congelado -18°C ou mais frio.

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

4) Informação Nutricional

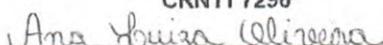
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção por emb.: 10		
Porção: ¼ prato raso		
	100g	%VD*
Valor energético (kcal)	132	7
Proteínas (g)	23	31
Gorduras Totais (g)	5	9
Gorduras Saturadas (g)	2	9
Gorduras Trans (g)	0	0
Sódio (mg)	56	3
Ferro (mg)	1,8	13
Não contém quantidades significativas de carboidratos, açúcares totais, açúcares adicionados e fibra alimentar. *Percentual de valores diários fornecidos pela porção.		

5) Instruções de uso, preparo e consumo: Sugestão de preparo: Descongelar em geladeira durante 8 horas em embalagem fechada. Temperar e cozinhar conforme sua preferência. Uma vez descongelado, não recongelar.

6) Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto: **FABRICADO E EMBALADO POR: M&S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA - UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS** - Av. Senador Fernandes Távora, 3211/3135. CEP: 60510-290 - Parque Genibaú - Fortaleza - Ceará - Brasil - CNPJ: 05.505.613/0002-85. **DISTRIBUÍDO POR: M&S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA.** Av. Bezerra de Menezes, 78A. CEP: 60325-000 - Alagadiço - Fortaleza - Ceará - Brasil. Fone: (085) 3033-1300. CNPJ: 05.505.613/0001-02.. **INDÚSTRIA BRASILEIRA.**

Fortaleza-CE, 10 de Abril de 2023.

Ana Luiza Oliveira
Nutricionista
CRN11 7296


ELABORADO POR:



Rua Hermann Berndt, 505 - Distrito Industrial
Timbo/SC - CEP: 89120-000
(47) 3399-0432
freitag@freitag.com.br
freitag.com.br
CRQ/SC: 4653-1 CRF/SC: 10876



RELATÓRIO DE ENSAIO

A_IN_112634.2023_AIC_1_1

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

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

DADOS DO LOCAL DE AMOSTRAGEM

Protocolo: 112634.2023_AIC_1_1

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

Matriz: Carnes

Lote: A360

Endereço Amostragem: AV BEZERRA DE MENEZES, 78

Ponto Amostragem: -

Marca: Sabor do Sertão

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

Temperatura Amostra no receb: Congelado sólido

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

Tipo de Conservação: Congelado Sólido

Plano de Amostragem: A 112634/2023

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

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

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

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

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

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

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

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

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

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

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

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

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

Dr. Guilherme Freitag

Diretor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital

Eng. Química Délis Wolter Hansen

Gestora de Processos
CRQ/SC 13303449
assinatura digital



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



RELATÓRIO DE ENSAIO

A_IN_112634.2023_AIC_1_1

Código Ordem Serviço: A_112634.2023
Chave de autenticação: 3HS-2P2N-7MA

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

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

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.

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

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: CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO - MÚSCULO, MARCA SABOR DO SERTÃO, contendo carne congelada de bovino sem osso - músculo. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Denominação de Venda do Produto	CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO - MÚSCULO.
Marca	SABOR DO SERTÃO.
Ingredientes	Carne congelada de bovino sem osso - músculo. NÃO CONTÉM GLÚTEN.
REGISTRO / ISENÇÃO	REGISTRO NO SIE/ADAGRI/SDA SOB Nº 239 - 42.
Conteúdos líquidos	Peso Líquido: 1Kg
Embalagem Primária	Tipo saco plástico de polietileno atóxico, com peso líquido de 1Kg.
Embalagem Secundária	Caixa de papelão contendo 20 unidades de 1kg.

2) Condições de Armazenamento e Conservação: Mantenha congelado de -18°C ou mais frio.

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

4) Informação Nutricional

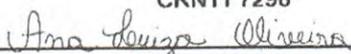
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção por emb.: 10 Porção: ½ prato raso		
	100g	%VD*
Valor energético (kcal)	144	7
Proteínas (g)	18	24
Gorduras Totais (g)	8	15
Gorduras Saturadas (g)	4,7	21
Gorduras Trans (g)	0	0
Sódio (mg)	46	2
Ferro (mg)	1,8	13
Não contém quantidades significativas de carboidratos, açúcares totais, açúcares adicionados e fibra alimentar. *Percentual de valores diários fornecidos pela porção.		

5) Instruções de uso, preparo e consumo: **Modo de preparo:** Descongelar em geladeira durante 8 horas em embalagem fechada. Temperar e cozinhar conforme receita.. Uma vez descongelado, não recongelar.

6) Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto: **FABRICADO E EMBALADO POR: M&S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA - UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS** - Av. Senador Fernandes Távora, 3211/3135. CEP: 60510-290 - Parque Genibaú - Fortaleza - Ceará - Brasil - CNPJ: 05.505.613/0002-85. **DISTRIBUÍDO POR: M&S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA.** Av. Bezerra de Menezes, 78A. CEP: 60325-000 - Alagadiço - Fortaleza - Ceará - Brasil. Fone: (085) 3033-1300. CNPJ: 05.505.613/0001-02.. **INDÚSTRIA BRASILEIRA.**

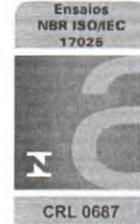
Fortaleza-CE, 08 de Fevereiro de 2023.

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_112641.2023_AIPCA_3_1

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

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

DADOS DO LOCAL DE AMOSTRAGEM

Protocolo: 112641.2023_AIPCA_3_1

Matriz: Produtos carneos

Endereço Amostragem: AV BEZERRA DE MENEZES, 78

Ponto Amostragem: - -

Marca: Sabor do Sertão

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

Temperatura Amostra no receb: Congelado sólido

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

Tipo de Conservação: Congelado Sólido

Plano de Amostragem: A_112641/2023

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

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

Lote: A359

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

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

Nota 02. LO - 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.1/3

Dr. Guilherme Freitag

Diretor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital

Délio Wolter Hansen
Eng. Química Délio Wolter Hansen

Gestora de Processos
CRQ/SC 13303449
assinatura digital



Rua Hermann Berndt, 505 - Distrito Industrial
Timbo/SC - CEP: 89120-000
(47) 3399-0432
freitag@freitag.com.br
freitag.com.br
CRQ/SC: 4653 | CRF/SC: 10976



RELATÓRIO DE ENSAIO

A_IN_112641.2023_AIPCA_3_1

Código Ordem Serviço: A_112641.2023
Chave de autenticação: 3HS-2P2N-7MA

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

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

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

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

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

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

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

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

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

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

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

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

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

Ficha Técnica do Produto

1) Descrição do Produto: FILÉ DE PEITO DE FRANGO, MARCA SADIA, contendo filé de peito de frango. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Denominação de Venda do Produto	FILÉ DE PEITO DE FRANGO
Marca	SADIA
Ingredientes	Filé de peito de frango. NÃO CONTÉM GLÚTEN.
REGISTRO / ISENÇÃO	REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA SOB O Nº 0303/456
Conteúdos Líquidos	Peso Líquido: 1kg.
Embalagem Primária	Bandeja de papelão contendo peso líquido de 1kg.
Embalagem secundária	Caixa de papelão contendo unidades de 1kg.



2) Condições de Armazenamento e Conservação: Mantenha congelado a -12°C ou mais frio. Uma vez descongelado, este produto não deverá ser novamente congelado.

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

4) Informação Nutricional

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porções por embalagem: 10		
Porção: 100g (1/2 de unidade)		
	100G	%VD*
Valor Energético (kcal)	101	5
Carboidratos (g)	0	0
Açúcares totais (g)	0	0
Açúcares adicionados (g)	0	0
Proteínas (g)	23	46
Gorduras totais (g)	1	2
Gorduras saturadas (g)	0	0
Gorduras trans (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	56	3

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção

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

6) Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto: PRODUZIDO E DISTRIBUÍDO POR: BRF S.A. Rua Mary Loize, 511 S – Quadra BRF Lote 001 – CEP 78450-000 NOVA MUTUM CNPJ 01.838.723/0494-87 INDÚSTRIA BRASILEIRA.

Fortaleza-CE, 11 de Janeiro de 2024.

Ana Luiza Oliveira
Nutricionista
CRN11 7296

Ana Luiza Oliveira
ELABORADO POR:

RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 03470204



SOLICITANTE

Razão Social: **Provox Distribuidora de Produtos Alimentícios Ltda**
CNPJ: **17.328.748/0001-10** Cidade: **Fortaleza**

Orçamento: **N.I.**
Estado: **CE** País: **Brasil**

INFORMAÇÕES DA AMOSTRA/ITEM ENSAIADO

Produto: **Filé de Peito de Frango**

Marca: **Sadia**

Fabricação: **20/02/2024**

Validade: **19/02/2025**

Nº Reg.: **N.I.**

Lacre: **N.I.**

Lote: **4051**

Turno: **M**

Solicitação: **N.I.**

Coletor: **Roberto**

Data Coleta: **12/03/2024**

Hora Coleta: **09:00**

Temp.Coleta: **N.I. °C**

Local Coleta: **Embal. Primária**

Área Coletada: **N.I.**

Integrado: **N.I.**

Inf. adicionais: **N.I.**

N.I.

N.I.

DATA E HORA RECEBIMENTO

14/03/2024 16:13

TEMPERATURA/CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO

TEMPERATURA

CONGELADO SÓLIDO

RESFRIADO

AMBIENTE

N.I. °C

Data Ensaio: **14/03/2024**

Data Conclusão: **19/03/2024**

Emissão: **02/04/2024**

ENSAIOS / RESULTADOS

Ensaio (Código)	Resultado	Unidade	Metodologia
FQ071 pH	5,83	pH	ISO 2917

* Os resultados se referem somente à amostra analisada e a reprodução do documento só poderá ser integral e dependente da aprovação por escrito do laboratório emite 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.

N.I.: Dado não informado pelo solicitante. N.D.: Não Detectado

Conversão de medidas: g/100g (%) x 10 = g/Kg e g/100g (%) x 10.000 = mg/Kg

Referência da Metodologia:

ISO 2917:1999 Meat and meat products – Measurement of pH – Reference method

Assinado digitalmente por CLAUDIA MARIA DA SILVA:49921231049

Data: 19/03/2024 10:40:11

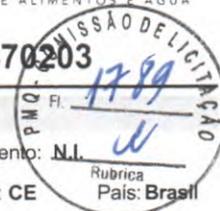
Responsável Técnica

FÍSICO-QUÍMICO

CRO/PR 09202319

RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 03470203



SOLICITANTE

Razão Social: **Provox Distribuidora de Produtos Alimentícios Ltda**
CNPJ: **17.328.748/0001-10** Cidade: **Fortaleza**

Orçamento: **N.I.**
Estado: **CE**

INFORMAÇÕES DA AMOSTRA/ITEM ENSAIADO

Produto: **Filé de Peito de Frango**

Marca: **Sadia** Fabricação: **20/02/2024** Validade: **19/02/2025** Nº Reg.: **N.I.**
Lacre: **N.I.** Lote: **4051** Turno: **M** Solicitação: **N.I.**
Coletor: **Roberto** Data Coleta: **12/03/2024** Hora Coleta: **09:00** Temp.Coleta: **N.I. °C**
Local Coleta: **Embal. Primária** Área Coletada: **N.I.**
Integrado: **N.I.**
Inf. adicionais: **N.I.**
N.I.
N.I.

DATA E HORA RECEBIMENTO

14/03/2024 16:13

TEMPERATURA/CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO

TEMPERATURA CONGELADO SÓLIDO RESFRIADO AMBIENTE
N.I. °C

Data Ensaio: **14/03/2024**

Data Conclusão: **15/03/2024**

Emissão: **02/04/2024**

ENSAIOS / RESULTADOS

Ensaio (Código)	Resultado	Unidade	Metodologia
M26 Pesquisa de <i>Salmonella spp</i>	Ausente	/25g	AFNOR 01/16-11/16

* Os resultados se referem somente à amostra analisada e a reprodução do documento só poderá ser integral e dependente 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.

N.I.: Dado não informado pelo solicitante. N.D.: Não Detectado

Conversão de medidas: g/100g (%) x 10 = g/Kg e g/100g (%) x 10.000 = mg/Kg

Referência da Metodologia:

AFNOR Validation 3M 01/16 - 11/16 Molecular Detection Assay 2 - MA-MB 101

Assinado digitalmente por JHULI APARECIDA MURINELI BAIA:06023513913

Data: 15/03/2024 13:16:28

Responsável Técnica

MICROBIOLOGIA

CRBM-6-0382

Ficha Técnica do Produto

1) **Descrição do Produto:** CARNE BOVINA COXÃO MOLE EM CUBOS, MARCA SABOR DO SERTÃO, contendo carne congelada de bovino sem osso coxão mole. **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

Denominação de Venda do Produto	CARNE BOVINA COXÃO MOLE EM CUBOS
Marca	SABOR DO SERTÃO
Ingredientes	Carne congelada de bovino sem osso coxão mole. NÃO CONTÉM GLÚTEN.
REGISTRO / ISENÇÃO	REGISTRO NO SIE/ADAGRI SOB O Nº 239-22
Conteúdos líquidos	Peso Líquido: 1kg.
Embalagem Primária	Saco plástico em polietileno atóxico, com conteúdo líquido de 1kg.
Embalagem secundária	Caixa de papelão contendo 20 unidades de 1kg.



2) **Condições de Armazenamento e Conservação:** Mantenha congelado de -12°C até no máximo -18°C. Uma vez descongelado, não recongelar

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

4) Informação Nutricional

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
PORÇÃO POR EMBALAGEM: 10		
PORÇÃO: ¼ prato raso		
	100g	%VD*
Valor Energético (kcal)	162	8
Proteínas (g)	21	42
Gorduras totais (g)	8,7	13
Gorduras saturadas (g)	4,3	22
Gorduras trans (g)	0	0
Sódio (mg)	61	3
Ferro (mg)	1,9	14

Não contém quantidades significativas de carboidratos, açúcares totais, açúcares adicionados e fibras alimentares.

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

5) **Instruções de uso, preparo e consumo:** Descongelar em geladeira durante 8 horas em embalagem fechada. Temperar e cozinhar conforme receita de sua preferência.

6) **Dados de identificação do fabricante e identificação da origem do produto:** PRODUZIDO POR: M&S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA – UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS – Av. Senador Fernandes Távora, 3211/3135. CEP: 60510-290 – Parque Genibaú – Fortaleza – Ceará – Brasil. CNPJ: 05.505.613/0002-85. DISTRIBUÍDO POR: M&S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA. Av. Bezerra de Menezes, 78ª, CEP: 60325-000 – ALAGADIÇO – FORTALEZA – CEARÁ – BRASIL. Fone: (85) 3033-1300. CNPJ: 05.505.613/0001-02. INDÚSTRIA BRASILEIRA.

Fortaleza-CE, 11 de Janeiro de 2024.

Ana Luiza Oliveira
Nutricionista
CRN11 7296

Ana Luiza Oliveira
ELABORADO POR:

Dados do Solicitante

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

Página 1 de 1 15/02/2023 Emissão

Dados Fornecido pelo Solicitante

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

Dados Laboratório

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

Relatório de Ensaio Microbiológico - 10.184.346A-0

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	Início	Fim
⁽¹⁾ Contagem de Escherichia coli	5,0 x 10¹	UFC/g	^(a) Carnes bovinas e outras carnes: m: 10 M: 10 ² Came suína: m: 10 ¹ M: 10 ²	01-02-2023	03-02-2023
⁽²⁾ Contagem Padrão de Microrganismos Mesófilos à 30°	7,4 x 10⁴	UFC/g	^(a) Exceção p/ miúdos: m: 10 ⁴ M: 10 ⁶ Somente p/ miúdos: m: 5 x 10 ⁵ M: 5 x 10 ⁶	01-02-2023	04-02-2023
⁽³⁾ Deteção de Salmonella spp.	Ausência	25g	^(a) Ausência	31-01-2023	03-02-2023

Abreviatura:

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

Metodologia(s):

- (1) AOAC Official Methods of Analysis. 991.14. 21st ed. 2019.
- (2) AFNOR Certificate Number 3M 01/01-09/89. PE MB 011
- (3) 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 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: 108011/07-D
Rodrigo Onofre de Souza



Rua Uruguai, 533 - Alto Alegre | Cascavel - PR

45 3333-6000

CRF PR: 716
Alvaro Largura PhD

Dados do Solicitante

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

Página 1 de 1 23/02/2023 Emissão

Dados Fornecido pelo Solicitante

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

Dados Laboratório

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

Relatório de Ensaio Físico-Químico - 10.184.347A-0

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

Abreviatura:

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

Metodologia(s):

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

Informações adicionais:

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

Comentário(s):

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

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

Responsável Técnico

Alvaro Largura | CRF/PR 716

Signatários autorizados

Eleone Aparecida Tozo Cuzi | 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 conferirassinatura.a3q.com.br e digite o código MTAxODQzND e a série d8MzUxOEZRMjN8MA==