

PARECER TÉCNICO 014-2024

Município: Quixeramobim-CE
Pregão Eletrônico: 14.12200123-PERP
Data da análise: 12/04/2024

De acordo com os prazos estabelecidos no Edital do Pregão Eletrônico: 1412200123-PERP, no dia 11 de abril de 2024, **FORAM ENTREGUES AS AMOSTRAS PARA ANÁLISE** na Secretaria de Educação, Ciência, Tecnologia e Inovação, da seguinte Empresa:

J.M. DONNA DE FREITAS ARAÚJO - ME, CNPJ N °: 12.240.925./0001-99, referente ao **LOTE 4**, com seus respectivos itens que segue a análise e o julgamento:

ITEM	PRODUTOS	APRESENTAÇÃO	MARCA	AVALIAÇÃO	OBSERVAÇÃO
1	Leite em Pó Integral	Pacote	Itambé	REPROVADO	Não apresentou laudo de acreditação
2	Leite em Pó Sem Lactose	Lata	Supra Soy	REPROVADO	Não apresentou laudo de acreditação
3	Leite Longa Vida Integral	Caixa	Betânia	REPROVADO	Não apresentou laudo de acreditação

Quixeramobim-CE, 12 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

Recebido
12/04/24
08:33
B. Silva



Item 1 - Leite em Pó Integral



Item 2 - Leite em Pó Zero Lactose

IMAGENS DAS AMOSTRAS DA EMPRESA J. M. DONNA DE FREITAS ARAÚJO - ME



Item 3 - Leite Longa Vida Integral



EMPRESA PROPONENTE: J. M. DONNA DE FREITAS ARAÚJO – ME.
CNPJ: 12.240.925/0001-99.
RUA: PEDRO GOMES DE ARAÚJO, nº 50 – CENTRO – CEP: 63.515-000.
QUIXELÔ – CEARÁ.
TELEFONE: [\(88\) 3579 -1188](tel:(88)3579-1188) | E-MAIL: jmdonna@outlook.com.br

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

PRODUTO: LEITE EM PÓ INTEGRAL

MARCA: ITAMBÉ

FABRICANTE: ITAMBÉ ALIMENTOS LTDA.

ENDEREÇO: RUA LINEU ANTERINO MARIANO, 280 – UBERLÂNDIA-MG
CEP: 38402-346.

ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR

0800 703 4050

www.itambe.com.br

REGISTRO: Produto isento de registro conforme a RDC 27/2010.

INGREDIENTES: Leite integral

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção por embalagem: cerca de 38

Porção: 26g (2 colheres de sopa)

		%VD(*)
Valor energético	65 kcal (100ml**) – 129 kcal (26g)	6
Carboidratos	5,1g – 10g	3
Açúcares totais	4,5g – 9,1g	
Açúcares adicionados	0g	0
Proteínas	3,2g – 6,5g	13
Gorduras totais	3,5g – 7g	11



Gorduras saturadas	2,3g – 4,6g	23
Gorduras trans	0g	0
Fibra alimentar	0g	0
Sódio	37mg – 74mg	4
Cálcio	121mg – 242mg	24

(*) Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

(**) No alimento pronto para o consumo.

VALIDADE: 13/11/2024

ALÉRGICOS: Contém leite. Pode conter soja. Contém lactose.

CONSERVAÇÃO: Manter em local seco e arejado. Quando não for utilizado todo o conteúdo, dobre a embalagem e guarde em recipiente fechado e seco. Após aberto, consumir em 30 dias.

EMBALAGEM: Embalagem com 1kg.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: Aspecto; próprio / Cor; própria / Aroma; característico / Sabor; característico.

Quixelô – CE, 09 de Abril de 2024.

X Liana M^a. M. R. Meireles

Liana Maria Mendonça Ribeiro Meireles
Nutricionista

Liana Maria
NUTRICIONISTA
CRN 10915

LAUDO TÉCNICO N.º. 63/2024

NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Bacteriológico de Alimento.

MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento.

INTERESSADO: JM DONNA DE FREITAS ARAUJO – ME.

ENDEREÇO: Rua Pedro Gomes de Araújo, N.º 50, Centro, Quixelô – CE.

DATA DA COLETA: 05/02/2024 **DATA DA ENTRADA:** 05/02/2024

DATA DA ANÁLISE: 06/02/2024

RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado.



1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)

Parâmetro	Unidade	Resultados Obtidos A1	Limite Microbiológico (m) Permitido	Limite Microbiológico (M) Permitido	Metodologia
Salmonella	25g	Ausente	Ausente	-	APHA, 2001
Enterobacteriaceae	UFC/g	< 10	10	-	APHA, 2001
Estafilococos coagulase positiva	UFC/g	< 10	10	10 ²	APHA, 2001
Aeróbios mesófilos	UFC /g	< 10	3x10 ⁴	1x10 ⁵	APHA, 2001

2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)

- Amostra 1 (A1) – Leite em Pó Integral
- Marca: Itambé
- Data de Fabricação: 08/06/2023
- Data de Validade: 08/06/2024
- Lote: 3-2 10:23

3. CONDIÇÕES GERAIS: Para realização dos ensaios foram seguidas as diretrizes gerais da Resolução RDC n.º. 724 e Instrução Normativa n.º. 161, de 1º de Julho de 2022, do Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Diretoria Colegiada.

4. CONCLUSÃO: PRODUTO SATISFATÓRIO COM QUALIDADE ACEITÁVEL conforme os art. 11 da Resolução RDC n.º. 724/2022.

Juazeiro do Norte, 09 de fevereiro de 2024.

Lúcia Emánuela B. T. Palitot
Lúcia Emánuela B. T. Palitot
Tecnóloga em Alimentos
CRQ: 102000982

OBSERVAÇÕES: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita, aplicam-se tão somente às amostras ensaiadas. A reprodução deste documento para outros fins só poderá ser feita de forma integral sem nenhuma alteração.

Não nos responsabilizamos por amostras que não foram coletadas por nossos técnicos.

LAUDO TÉCNICO Nº. 55/2024

NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Físico-Químico de Alimento.

MATERIAL: Uma (01) - Amostra de Alimento.

INTERESSADO: **JM DONNA DE FREITAS ARAUJO – ME.**

ENDEREÇO: Rua Pedro Gomes de Araújo, Nº 50, Centro, Quixelô – CE.

DATA DA COLETA: 05/02/2024 **DATA DA ENTRADA:** 05/02/2024

DATA DA ANÁLISE: 06/02/2024

RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado.



1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)

Parâmetro	Método	Resultado
Minerais fixos	IAL	3,86%
Lipídeos	IAL	25,11%
Proteínas	IAL	29,9%
Fibras	IAL	-
Carboidratos	IAL	39,2%
Valor Calórico	IAL	512,63Kcal

- Amostra 1 (A1) – Leite em Pó Integral
- Marca: Itambé
- Data de Fabricação: 08/06/2023
- Data de Validade: 08/06/2024
- Lote: 3-2 10:23

CONDIÇÕES GERAIS: Para realização dos ensaios foram seguidas as diretrizes gerais da RDC Nº 272, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005

Juazeiro do Norte, 09 de fevereiro de 2024.

Karine de Sá B. Feitosa
M^{te} Karine de Sá B. Feitosa
Tecnóloga em Alimentos
CRQ: 10200894

OBSERVAÇÕES: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita, aplicam-se tão somente às amostras ensaiadas. A reprodução deste documento para outros fins só poderá ser feita de forma integral sem nenhuma alteração.

Não nos responsabilizamos por amostras que não foram coletadas por nossos técnicos.



EMPRESA PROPONENTE: J. M. DONNA DE FREITAS ARAÚJO – ME.
CNPJ: 12.240.925/0001-99.
RUA: PEDRO GOMES DE ARAÚJO, nº 50 – CENTRO – CEP: 63.515-000.
QUIXELÔ – CEARÁ.
TELEFONE: [\(88\) 3579 -1188](tel:(88)3579-1188) | E-MAIL: jmdonna@outlook.com.br

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

PRODUTO: LEITE EM PÓ SEM LACTOSE

MARCA: SUPRA SOY

FABRICANTE: JOAQUIM OLIVEIRA S.A. PARTICIPAÇÕES.

ENDEREÇO: BR 116, KM 512, N°14075 – VILA PRINCESA – PELOTAS-RS.
CEP: 96070-560.

ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR

0800 053 1800

www.josapar.com.br

REGISTRO: Produto isento de registro conforme a RDC 27/2010.

INGREDIENTES: Mistura à base de proteína isolada de soja (proteína isolada de soja, óleo de palma, xarope de milho, açúcar, fosfato de cálcio, citrato de potássio, fosfato de potássio dibásico, sal, fosfato de magnésio, ácido ascórbico, óxido de zinco, pirofosfato férrico, pantotetano de cálcio, riboflavina, vitamina A, niacinamida, vitamina B6, mononitrato de tiamina, iodeto de potássio, ácido fólico, vitamina D, vitamina B12, emulsificantes lecitina e mono aromatizante e corante natural betacaroteno), açúcar, maltodextrina e aroma idêntico ao natural de baunilha.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção por embalagem: 12		%VD(*)
Porção: 26g (6 + ½ colheres de sopa)		
Valor energético	63 kcal (100ml) – 126 kcal (200ml)	6
Carboidratos	4,8g – 9,6g	3
Açúcares totais	2,4g – 4,8g	



Açúcares adicionados	2,1g – 4,2g	8
Lactose	0g	
Galactose	0g	
Proteínas	3,5g – 7g	14
Gorduras totais	3,3g – 6,6g	10
Gorduras saturadas	1,6g – 3,1g	16
Gorduras trans	0g	0
Fibra alimentar	1,1g – 2,1g	8
Sódio	69mg – 138mg	7
Cálcio	127mg – 254mg	25
Cobre	68 µg – 135 µg	15
Ferro	1,9mg – 3,7mg	26
Fósforo	132mg – 263mg	38
Iodo	18 µg – 35 µg	23
Magnésio	16mg – 32mg	8
Potássio	195mg – 390mg	11
Zinco	1,6mg – 3,1mg	28
Vitamina A	160 µg – 329 µg	40
Vitamina D	1,7 µg – 3,4 µg	23
Vitamina B2	0,31mg – 0,61mg	51
Vitamina B5	0,5mg – 1mg	20
Vitamina B6	0,07mg – 0,14mg	11
Vitamina B9	17 µg – 34 µg	9
Vitamina B12	0,8 µg – 1,6 µg	67

(*) Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

(**) No alimento pronto para o consumo.

VALIDADE: 01/01/2025

ALÉRGICOS: Contém derivados de soja.

DIABÉTICOS: Contém sacarose, glicose e maltose.

CONSERVAÇÃO: Conservar em local seco e arejado, livre de infestações e longe de produtos que liberem cheiros. Após aberta a embalagem, consumir o produto em até 30 dias.

EMBALAGEM: Embalagem com 300g



CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: Aspecto; próprio / Cor; própria / Aroma; característico / Sabor; característico.

Quixelô – CE, 09 de abril de 2024.

X Liana M^a. M. B. Meireles

Liana Maria Mendonça Ribeiro Meireles
Nutricionista

Liana Maria
NUTRICIONISTA
CRN 10915

LAUDO TÉCNICO N.º 56/2024

NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Físico-Químico de Alimento.

MATERIAL: Uma (01) - Amostra de Alimento.

INTERESSADO: JM DONNA DE FREITAS ARAUJO – ME.

ENDEREÇO: Rua Pedro Gomes de Araújo, N.º 50, Centro, Quixelô – CE.

DATA DA COLETA: 05/02/2024 **DATA DA ENTRADA:** 05/02/2024

DATA DA ANÁLISE: 06/02/2024

RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado.



1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)

Parâmetro	Método	Resultado
Minerais fixos	IAL	3,95%
Lipídeos	IAL	19,60%
Proteínas	IAL	18,80%
Fibras	IAL	-
Carboidratos	IAL	60%
Valor Calórico	IAL	488Kcal

- Amostra 1 (A1) – Alimento com proteína isolada de soja para dietas com restrição de lactose
- Marca: Supra Soy
- Data de Fabricação: 14/12/2023
- Data de Validade: 14/12/2024

CONDIÇÕES GERAIS: Para realização dos ensaios foram seguidas as diretrizes gerais da RDC N.º 272, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005

Juazeiro do Norte, 09 de fevereiro de 2024.

Karine de Sá B. Feitosa
M^{te} Karine de Sá B. Feitosa
Tecnóloga em Alimentos
CRQ: 10200894

OBSERVAÇÕES: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita, aplicam-se tão somente às amostras ensaiadas. A reprodução deste documento para outros fins só poderá ser feita de forma integral sem nenhuma alteração.

Não nos responsabilizamos por amostras que não foram coletadas por nossos técnicos.

LAUDO TÉCNICO N.º. 64/2024

NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Bacteriológico de Alimento.

MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento.

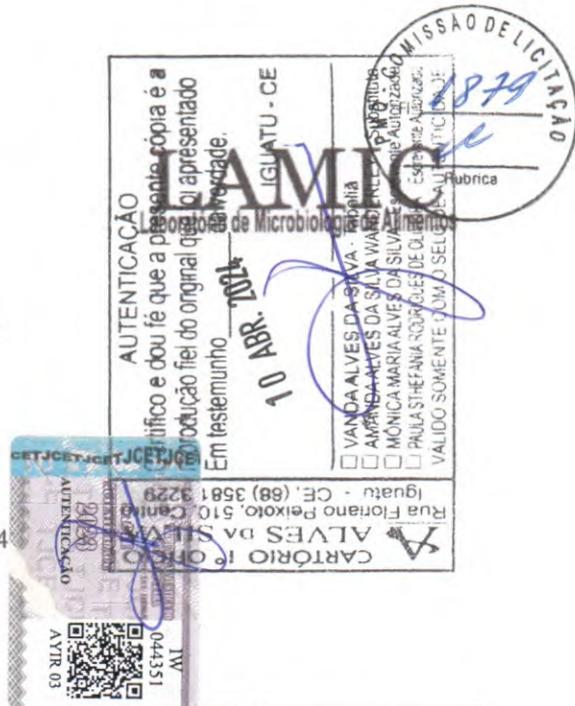
INTERESSADO: JM DONNA DE FREITAS ARAUJO – ME.

ENDEREÇO: Rua Pedro Gomes de Araújo, N.º 50, Centro, Quixelô – CE.

DATA DA COLETA: 05/02/2024 **DATA DA ENTRADA:** 05/02/2024

DATA DA ANÁLISE: 06/02/2024

RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado.



1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)

Parâmetro	Unidade	Resultados Obtidos A1	Limite Microbiológico (m) Permitido	Limite Microbiológico (M) Permitido	Metodologia
Salmonella	25g	Ausente	Ausente	-	APHA, 2001
Enterobacteriaceae	UFC/g	< 10	10	-	APHA, 2001
Estafilococos coagulase positiva	UFC/g	< 10	10	10 ²	APHA, 2001
Aeróbios mesófilos	UFC /g	< 10	3x10 ⁴	1x10 ⁵	APHA, 2001

2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)

- Amostra 1 (A1) – Alimento com proteína isolada de soja para dietas com restrição de lactose
- Marca: Supra Soy
- Data de Fabricação: 14/12/2023
- Data de Validade: 14/12/2024

3. CONDIÇÕES GERAIS: Para realização dos ensaios foram seguidas as diretrizes gerais da Resolução RDC n.º. 724 e Instrução Normativa n.º. 161, de 1º de Julho de 2022, do Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Diretoria Colegiada.

4. CONCLUSÃO: PRODUTO SATISFATÓRIO COM QUALIDADE ACEITÁVEL conforme os art. 11 da Resolução RDC n.º. 724/2022.

Juazeiro do Norte, 09 de fevereiro de 2024.

Lúcia Emanuèle B. T. Palitot
Lúcia Emanuèle B. T. Palitot
Tecnóloga em Alimentos
CRQ: 102000982

OBSERVAÇÕES: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita, aplicam-se tão somente às amostras ensaiadas. A reprodução deste documento para outros fins só poderá ser feita de forma integral sem nenhuma alteração.

Não nos responsabilizamos por amostras que não foram coletadas por nossos técnicos.



EMPRESA PROPONENTE: J. M. DONNA DE FREITAS ARAÚJO – ME.
CNPJ: 12.240.925/0001-99.
RUA: PEDRO GOMES DE ARAÚJO, nº 50 – CENTRO – CEP: 63.515-000.
QUIXELÔ – CEARÁ.
TELEFONE: [\(88\) 3579 -1188](tel:(88)3579-1188) | E-MAIL: jmdonna@outlook.com.br

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

PRODUTO: LEITE UHT INTEGRAL

MARCA: BETÂNIA

FABRICANTE: ALVOAR LÁCTEOS NORDESTE S/A

ENDEREÇO: RODOVIA DO CONTORNO CE 046, S/N, PLANALTO AEROPORTO. CEP: 62940-000. MORADA NOVA-CE.

ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR

0800 709 4969

www.betanealacteos.com.br

sac@betanealacteos.com.br

REGISTRO: Produto isento de registro conforme a RDC 27/2010.

INGREDIENTES: Leite integral e estabilizantes (trifosfato de sódio e citrato de sódio, difosfato de sódio e monofosfato de sódio).

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção por embalagem: 5 Porção: 200ml (1copo)		%VD(*)
Valor energético	58 kcal (100ml) – 115 kcal (200ml)	6
Carboidratos	4,6g – 9,3g	3
Açúcares totais	4,6g – 9,3g	
Açúcares adicionados	0g	0
Proteínas	3g – 6g	12



Gorduras totais	3g – 6g	9
Gorduras saturadas	1,7g – 3,5g	18
Gorduras trans	0g	0
Fibra alimentar	0g	0
Sódio	66mg – 132mg	7
Cálcio	119mg – 238mg	24

(*) Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

VALIDADE: 09/07/2024

ALÉRGICOS: Contém leite. Contém lactose.

CONSERVAÇÃO: Mantenha em temperatura ambiente. Evitar disposição do produto próximo a locais quentes. Após aberto, conservar o produto sob refrigeração entre 1°C e 10°C e consumir em 72 horas.

EMBALAGEM: Embalagem com 1litro.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: Aspecto; próprio / Cor; própria / Aroma; característico / Sabor; característico.

Quixelô – CE, 09 de abril de 2024.

Liana M. R. Meireles

Liana Maria Mendonça Ribeiro Meireles
Nutricionista

Liana Maria
NUTRICIONISTA
CRN 10915

LAUDO TÉCNICO Nº. 65/2024

NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Bacteriológico de Alimento.

MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento.

INTERESSADO: JM DONNA DE FREITAS ARAUJO – ME.

ENDEREÇO: Rua Pedro Gomes de Araújo, Nº 50, Centro, Quixelô – CE.

DATA DA COLETA: 05/02/2024 **DATA DA ENTRADA:** 05/02/2024

DATA DA ANÁLISE: 06/02/2024

RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado.

1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)

O alimento não apresentou sinais de alterações que indique a presença de micro – organismos capazes de proliferar em condições normais de armazenamento e distribuição.

2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)

- Amostra 1 (A1) – Leite UHT Integral
- Marca: Betânia
- Data de Validade: 21/06/2024
- Lote: 1NBG00673850 14:39

3. CONDIÇÕES GERAIS: Para realização dos ensaios foram seguidas as diretrizes gerais da Resolução RDC nº. 724 e Instrução Normativa nº. 161, de 1º de Julho de 2022, do Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Diretoria Colegiada.

4. CONCLUSÃO: PRODUTO SATISFATÓRIO COM QUALIDADE ACEITÁVEL conforme os art. 11 da Resolução RDC nº. 724/2022.

Juazeiro do Norte, 09 de fevereiro de 2024.



Lúcia Emanuele B. T. Palitot
Lúcia Emanuele B. T. Palitot
Tecnóloga em Alimentos
CRQ: 102000982

OBSERVAÇÕES: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita, aplicam-se tão somente às amostras ensaiadas. A reprodução deste documento para outros fins só poderá ser feita de forma integral sem nenhuma alteração.

Não nos responsabilizamos por amostras que não foram coletadas por nossos técnicos.

LAUDO TÉCNICO N.º 57/2024

NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Físico-Químico de Alimento.

MATERIAL: Uma (01) - Amostra de Alimento.

INTERESSADO: JM DONNA DE FREITAS ARAUJO – ME.

ENDEREÇO: Rua Pedro Gomes de Araújo, N.º 50, Centro, Quixelô – CE.

DATA DA COLETA: 05/02/2024 **DATA DA ENTRADA:** 05/02/2024

DATA DA ANÁLISE: 06/02/2024

RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado.

1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)

Parâmetro	Método	Resultado
Minerais fixos	IAL	1,92%
Lipídeos	IAL	6,0%
Proteínas	IAL	6,8%
Fibras	IAL	-
Carboidratos	IAL	9,0%
Valor Calórico	IAL	114Kcal

- Amostra 1 (A1) – Leite UHT Integral
- Marca: Betânia
- Data de Validade: 21/06/2024
- Lote: 1NBG00673850 14:39

CONDIÇÕES GERAIS: Para realização dos ensaios foram seguidas as diretrizes gerais da RDC N.º 272, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005



Juazeiro do Norte, 09 de fevereiro de 2024.

Karine de Sá B. Feitosa
Tecnóloga em Alimentos
CRQ: 10200894

OBSERVAÇÕES: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita, aplicam-se tão somente às amostras ensaiadas. A reprodução deste documento para outros fins só poderá ser feita de forma integral sem nenhuma alteração.

Não nos responsabilizamos por amostras que não foram coletadas por nossos técnicos.