

FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Endereço: AV BEZERRA DE MENEZES, 350 CENTRO

CPF/CNPJ: 14.534.315/0001-23

JAGUARIBARA-CE 63490-000

RELATÓRIO DE NÃO APROVAÇÃO DE AMOSTRAS

DA: SUPERINTENDÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

PARA: SUPERINTENDÊNCIA DE SUPRIMENTOS

Comissão Permanente de Licitação

Prezados (as) Senhores (as),

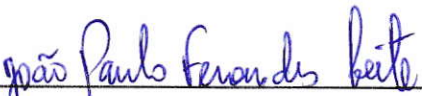
Cumpre-nos informar o resultado apresentado a esta Superintendência pelo Núcleo de Controle de Qualidade quanto à análise das amostras cotadas no Pregão Eletrônico nº 2025012001PE, Processo nº 07010001/25, conforme expormos a seguir:

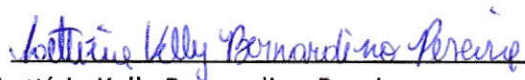
Análise realizada no dia 14 de fevereiro de 2025:

Atestamos, para fins de comprovação junto ao certame licitatório de que trata o Pregão Eletrônico 2025012001PE, que a empresa Francisco Rozildo dos Santos (CNPJ **48.177.456/0001-58**), vencedora provisória dos lotes V e VI, não apresentou as amostras dos itens no prazo de até 02 (dois) úteis para entrega.

Conclui-se que a licitante vencedora provisória para os lotes V e VI, Francisco Rozildo dos Santos deixou de apresentar as amostras solicitadas, conforme previsto no Termo de Referência – Anexo I do edital.

Jaguaribara/CE, 14 de fevereiro de 2025.


João Paulo Fernandes Leite
Secretário de Educação


Letícia Kelly Bernardino Pereira
Nutricionista do PNAE

LETICIA PEREIRA
NUTRICIONISTA
LETICIA PEREIRA

FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Endereço: AV BEZERRA DE MENEZES, 350 CENTRO

CPF/CNPJ: 14.534.315/0001-23

JAGUARIBARA-CE 63490-000

RELATÓRIO DE NÃO APROVAÇÃO DE AMOSTRAS

DA: SUPERINTENDÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

PARA: SUPERINTENDÊNCIA DE SUPRIMENTOS

Comissão Permanente de Licitação

Prezados (as) Senhores (as),

Cumpre-nos informar o resultado apresentado a esta Superintendência pelo Núcleo de Controle de Qualidade quanto à análise das amostras cotadas no Pregão Eletrônico nº 2025012001PE, Processo nº 07010001/25, conforme expormos a seguir:

Análise realizada no dia 14 de fevereiro de 2025:

Atestamos, para fins de comprovação junto ao certame licitatório de que trata o Pregão Eletrônico 2025012001PE, que a empresa J ECKNER GOLCALVES DE MEDEIROS (**CNPJ 00.524.159/0001-05**), vencedora provisória do lote IV apresentou amostras parciais para os itens relacionados no Termo de Referência – Anexo I do edital, na data 10 de fevereiro de 2025.

Ao recepcionarmos as amostras, identificamos que não foi apresentado o item CARNE BOVINA EM CUBOS. E ao analisar a documentação dos itens do lote IV, identificamos também a ausência de laudos exigidos conforme o edital, e a assinatura de um Nutricionista responsável Técnico.

LOTE IV: PEITO DE FRANGO:

Os laudos da amostra foram analisados pelo laboratório H2OAnalysis e identificamos que o escopo de acreditação da empresa é somente água, significa que a empresa foi acreditada

somente na análise de água e não em laudos microbiológicos de alimentos de acordo com o Inmetro.

FLAUBÉIA SARA MAIA B. DE OLIVEIRA

	Abatedouro Tijuca Alimentos Ficha Técnica dos produtos Peito - 1Kg	Cód.: CAS.FT.16
		Revisão: 04
		Data: 14/02/2024
		Página 1/6

Código interno	Descrição
PA09000067	Cortes congelados de frango - Peito



Identificação do produto	
CORTES DE FRANGO CONGELADOS - PEITO BANDEJA (1kg)	
Registro do produto no SIE/ADAGRI	600-35
Peso líquido	1Kg
Quantidade por caixa	12 unidades por caixas
Prazo de validade:	1 ano
Embalagem primária	C 235mm; L 180mm; A 70mm
Embalagem secundária	C 465mm x L 353mm x A 170mm
Forma de conservação	congelado -12°C
Paletização	06 caixas (lastro) x 07 caixas (altura)

Elaborado por:
Flaübéria Sara Maia B. de Oliveira
Engenheira de Alimentos
CREA 0606126790

Revisado por:
João Evertado C. Chagas
Gerente

Aprovado por:
Leandro Moreira de C. Fetosa
Médico Veterinário
CRMV CE 2576



FLAUBÉA SARA MAIA BENEVIDES DE OLIVEIRA

	Abatedouro Tijuca Alimentos Ficha Técnica dos produtos Peito - 1Kg	Cód.: CAS.FT.16
		Revisão: 04
		Data: 14/02/2024
		Página 2/6

Resolução n 1, de 9 de janeiro de 2003 MAPA

Descrição do processo
As aves são retiradas das caixas de transportes onde inicia-se o processo sequencial de pendura, atordoamento elétrico (7 segundos), sangria, escaldagem, depenagem, evisceração, lavagem por aspersão. O resfriamento das carcaças é feito em resfriadores contínuos do tipo rosca sem fim com cloração da água em até 5 ppm e o frango na saída do mesmo deve estar a 7°C máxima. As carcaças seguem para o setor de cortes onde são processados todos os cortes e selecionadas o peito, em seguida são colocados em bandejas de isopor envoltas em filme de PVC, padronizada a pesagem e afixada etiqueta adesiva com a identificação do produto, lote, data de fabricação, validade, peso líquido, código de barras e número de registro no SIE. Logo após recebem embalagem secundária (caixas de papelão) identificadas por meio de etiquetas e encaminhadas para o túnel de congelamento até atingir -12°C na musculatura internamente. Logo após esse processo são armazenadas na câmara de estocagem final a uma temperatura de -18°C. E por fim, na expedição, o produto deve apresentar temperatura de -12°C e ser transportado apropriadamente em caminhões frigoríficos.

Portaria n 210, de 10 de novembro de 1998 MAPA

Conservação doméstica	
Dentro do prazo de validade consumir até	
Embalagem fechada	
Freezer (-12°C)	Vide validade
Congelador (-10°C à -8°C)	6 meses
Geladeira (+4°C à +8°C)	2 dias

Informação comercial	
Forma de comercialização	Bandejas de poliestireno envoltas com filme de

Elaborado por:
Flaubéa Sara Maia B. de Oliveira
Engenheira de Alimentos
CREA 0606326790

Revisado por:
João Everardo C. Chagas
Gerente

Aprovado por:
Leandro Morais de C. Faria
Médico Veterinário
CRMV CE 2576



FLAUBÉCIA SARA MORAES OLIVEIRA

	Abatedouro Tijuca Alimentos Ficha Técnica dos produtos Peito - 1Kg	Cód.: CAS.FT.16
		Revisão: 04
		Data: 14/02/2024
		Página 3/6

	polietileno de baixa densidade com 1kg.
Código de barras	7898930906188

Transporte

Os veículos utilizados para o transporte são caminhões frigoríficos. O acondicionamento é realizado de forma a permitir a circulação de ar entre os produtos. A temperatura do caminhão deve manter o produto de -12°C ou mais frio e serem transportados apropriadamente sobre estrados para o embarque.

Informação Nutricional**PEITO****INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**
Porção 95g de parte comestível
(1/4 de unidade em média)

Quantidade por porção		%VD(*)
Valor energético	125 kcal= 525 kJ	6%
Carboidratos	0 g	0%
Proteínas	19 g	25%
Gorduras totais	5,4 g	10%
Gorduras saturadas	1,5 g	7%
Gorduras trans	0 g	**
Fibra alimentar	0 g	0%
Sódio	62 mg	3%

*%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.

Obs.: Conforme IN 75, de 08 de outubro de 2020, ANEXO I, item 9, "Carne e pescados embalados, refrigerados ou congelados, desde que não sejam adicionados de ingredientes que agreguem valor nutricional significativo ao produto, conforme Anexo IV desta Instrução Normativa", a declaração da tabela nutricional é voluntária (ou seja o fabricante não é obrigado a informar).

Elaborado por:
Flaübénia Sara Maia B. de Oliveira
Engenheira de Alimentos
CREA 0608326790

Revisado por:
João Everardo C. Chagas
Gerente

Aprovado por:
Leandro Moreira de C. Febosa
Médico Veterinário
CRMV CE 2575

FLAUBÊNIA SARA MAIA BANGUEIRA DE OLIVEIRA

	Abatedouro Tijuca Alimentos Ficha Técnica dos produtos Peito - 1Kg	Cód.: CAS.FT.16 Revisão: 04 Data: 14/02/2024 Página 4/6
---	---	--

Características de qualidade - Microbiológicas	
Parâmetro	VMP
<i>Salmonella</i> /25g	Ausência
<i>Escherichia coli</i> /g	5x10 ²
<i>Aeróbios mesófilos</i> /g, exceto miúdos	10 ⁵

Instrução Normativa nº 161, de 01 de Julho de 2022, ANVISA-MS.

Características de qualidade - Físico químicas	
Parâmetro	Padrão
Umidade/Proteína	4,09

Portaria nº 557, de 30 de Março de 2022, MAPA.

Características de qualidade - macroscópicas	
Parâmetro	Padrão
Sujidades	Ausente
Materiais estranhos	Ausente

Produzido e embalado por:
Tijuca Alimentos LTDA. Localizada na rodovia CE 040 - Km 41, S/N - Talasca - Cascavel - CE.

Elaborado por: Flaubênia Sara Maia B. de Oliveira Engenheira de Alimentos CREA 0606326/790	Revisado por: João Everardo C. Chagas Gerente	Aprovado por: Leandro Moreira de C. Feres Médico Veterinário CRMV CE 2576
--	--	---



FLAUBÊNIA SARA MAIA OLIVEIRA DE OLIVEIRA

	Abatedouro Tijuca Alimentos Ficha Técnica dos produtos Peito - 1Kg	Cód.: CAS.FT.16
		Revisão: 04
		Data: 14/02/2024
		Página 5/6

CEP.: 62.850-000

CNPJ:09.524.502/0006-09

SAC: (085) 3229-9777

Site: www.abatedouro-tijuca.com.br

RDC nº 259 de 20 de setembro de 2002 ANVISA

Fotos	

Elaborado por:
Flaubênia Sara Maia B. de Oliveira
Engenheira de Alimentos
CREA: 0606326790

Revisado por:
João Everardo C. Chagas
Gerente

Aprovado por:
Leandro Moreira de C. Feres
Médico Veterinário
CRMV/CE: 2576

FLAUBÉCIA SARA MAIA B. DE OLIVEIRA

	Abatedouro Tijuca Alimentos Ficha Técnica dos produtos Peito - 1Kg	Cód.: CAS.FT.16
		Revisão: 04
		Data: 14/02/2024
		Página 6/6

Elaborado por:
Flaubécia Sara Maia B. de Oliveira
Engenheira de Alimentos
CREA 0606326790

Revisado por:
João Everardo C. Chagas
Gerente

Aprovado por:
Leandro Moreira de C. Feres
Médico Veterinário
CRMV CE 2576



Analysis
Laboratórios & Engenharia Ambiental



Rua Chico Lemos, 1250 - Cidade dos Funcionários
Fortaleza/CE - CEP: 60822-785



contato@h2oanalysis.com.br



(85) 3021-2094



CNPJ: 11.071.357/0001-87 | Insc. Mun.: 248.259-2

Relatório de Ensaios de Alimentos/Água Nº: 504.2025.V0.B

Dados Contratação:	
Contratante:	
Razão Social:	TIJUCA ALIMENTOS LTDA - TIJUCA ALIMENTOS LTDA - EPP
CNPJ/CPF:	09.524.502/0006-09
Endereço:	ROD CE 040 ,S/N KM 041 TALASCA - CASCABEL/CE CEP: 62850000
Proposta Comercial:	278.2025.V0
Contato:	Sra. Flaubênia
E-mail:	flaubenia@tijucaalimentos.com
Fone:	
Solicitante:	
Razão Social:	TIJUCA ALIMENTOS LTDA - TIJUCA ALIMENTOS LTDA - EPP
CNPJ/CPF:	09.524.502/0006-09
Endereço:	ROD CE 040 ,S/N KM 041 TALASCA - CASCABEL/CE CEP: 62850000
Contato:	Sra. Flaubênia E-mail: flaubenia@tijucaalimentos.com Fone:

Dados da Amostra fornecida pelo Cliente:1286.2025						
Descrição da Amostra:	CORTES CONGELADOS DE FRANGO - PEITO					
Matriz e Origem Amostra:	Alimento - CARNE DE AVES					
Endereço Amostragem:	ROD CE 040 ,S/N KM 041 TALASCA - CASCABEL/CE CEP: 62850000					
Responsável pela Amostragem:	Cliente					
Lote:	25/015/01	Data Fabricação:	15/01/2025			
Data Validade:	14/01/2026	Marca:	TIJUCA			
Peso da Amostra:	1.000,0 g					
Data Recebimento:	16/01/2025 12:00:00					
Data de Amostragem:	16/01/2025 07:20:00					
Data Início Amostra:	20/01/2025 11:20:06	Data Conclusão Amostra:	23/01/2025 10:10:31			
Resultados						
Parâmetros	Resultados	Un	IN N° 161 6/7 GR 5A	Incerteza	L.Q.	Início Ensaio
Escherichia Coli/g	10,0	UFC/g	Até 500 "Qualid. Aceitável", entre 500 e 5000 "Qualid. Intermediária" e, >5000 "Qualid.Inaceitável"	-	10,000	20/01/2025
Salmonella SP/25g	Ausência	/25g	Ausência	-	-	20/01/2025

Dados da Amostra fornecida pelo Cliente:1287.2025						
Descrição da Amostra:	CORTES CONGELADOS DE FRANGO - PEITO					
Matriz e Origem Amostra:	Alimento - CARNE DE AVES					
Endereço Amostragem:	ROD CE 040 ,S/N KM 041 TALASCA - CASCABEL/CE CEP: 62850000					
Responsável pela Amostragem:	Cliente					
Lote:	25/015/01	Data Fabricação:	15/01/2025			
Data Validade:	14/01/2026	Marca:	TIJUCA			
Peso da Amostra:	1.000,0 g					
Data Recebimento:	16/01/2025 12:00:00					
Data de Amostragem:	16/01/2025 07:20:00					



Data Início Amostra:		20/01/2025 11:20:06		Data Conclusão Amostra:		23/01/2025 10:10:31	
Resultados							
Parâmetros	Resultados	Un	IN N° 161 6/7 GR 5A	Incerteza	L.Q.	Início Ensaio	
Escherichia Coli/g	30,0	UFC/g	Até 500 "Qualid. Aceitável", entre 500 e 5000 "Qualid. Intermediária" e, >5000 "Qualid. Inaceitável"	-	10,000	20/01/2025	
Salmonella SP/25g	Ausência	/25g	Ausência	-	-	20/01/2025	

Dados da Amostra fornecida pelo Cliente:1288.2025						
Descrição da Amostra:	CORTES CONGELADOS DE FRANGO - PEITO					
Matriz e Origem Amostra:	Alimento - CARNE DE AVES					
Endereço Amostragem:	ROD CE 040 ,S/N KM 041 TALASCA - CASCAVEL/CE CEP: 62850000					
Responsável pela Amostragem:	Cliente					
Lote:	25/015/01		Data Fabricação:		15/01/2025	
Data Validade:	14/01/2026		Marca:		TIJUCA	
Peso da Amostra:	1.000,0 g					
Data Recebimento:	16/01/2025 12:00:00					
Data de Amostragem:	16/01/2025 07:20:00					
Data Início Amostra:	20/01/2025 11:20:06		Data Conclusão Amostra:		23/01/2025 10:10:31	
Resultados						
Parâmetros	Resultados	Un	IN N° 161 6/7 GR 5A	Incerteza	L.Q.	Início Ensaio
Escherichia Coli/g	<10,0	UFC/g	Até 500 "Qualid. Aceitável", entre 500 e 5000 "Qualid. Intermediária" e, >5000 "Qualid. Inaceitável"	-	10,000	20/01/2025
Salmonella SP/25g	Ausência	/25g	Ausência	-	-	20/01/2025

Dados da Amostra fornecida pelo Cliente:1289.2025						
Descrição da Amostra:	CORTES CONGELADOS DE FRANGO - PEITO					
Matriz e Origem Amostra:	Alimento - CARNE DE AVES					
Endereço Amostragem:	ROD CE 040 ,S/N KM 041 TALASCA - CASCAVEL/CE CEP: 62850000					
Responsável pela Amostragem:	Cliente					
Lote:	25/015/01		Data Fabricação:		15/01/2025	
Data Validade:	14/01/2026		Marca:		TIJUCA	
Peso da Amostra:	1.000,0 g					
Data Recebimento:	16/01/2025 12:00:00					
Data de Amostragem:	16/01/2025 07:20:00					
Data Início Amostra:	20/01/2025 11:20:06		Data Conclusão Amostra:		23/01/2025 10:10:31	
Resultados						
Parâmetros	Resultados	Un	IN N° 161 6/7 GR 5A	Incerteza	L.Q.	Início Ensaio
Escherichia Coli/g	20,0	UFC/g	Até 500 "Qualid. Aceitável", entre 500 e 5000 "Qualid. Intermediária" e, >5000 "Qualid. Inaceitável"	-	10,000	20/01/2025
Salmonella SP/25g	Ausência	/25g	Ausência	-	-	20/01/2025

Dados da Amostra fornecida pelo Cliente:1290.2025						
Descrição da Amostra:	CORTES CONGELADOS DE FRANGO - PEITO					
Matriz e Origem Amostra:	Alimento - CARNE DE AVES					
Endereço Amostragem:	ROD CE 040 ,S/N KM 041 TALASCA - CASCAVEL/CE CEP: 62850000					
Responsável pela Amostragem:	Cliente					
Lote:	25/015/01		Data Fabricação:		15/01/2025	
Data Validade:	14/01/2026		Marca:		TIJUCA	
Peso da Amostra:	1.000,0 g					
Data Recebimento:	16/01/2025 12:00:00					
Data de Amostragem:	16/01/2025 07:20:00					
Data Início Amostra:	20/01/2025 11:20:06		Data Conclusão Amostra:		23/01/2025 10:10:31	
Resultados						

Parâmetros	Resultados	Un	IN N° 161 6/7 GR 5A	Incerteza	L.Q.	Início Ensaio
Escherichia Coli/g	<10,0	UFC/g	Até 500 "Qualid. Aceitável", entre 500 e 5000 "Qualid. Intermediária" e, >5000 "Qualid. Inaceitável"	-	10,000	20/01/2025
Salmonella SP/25g	Ausência	/25g	Ausência	-	-	20/01/2025

Referência metodológica

Parâmetros	Metodologia
Escherichia Coli/g	AMERICAN PUBLIC HEALTH ASSOCIATION (APHA - 09:2015).
Salmonella SP/25g	BAM/FDA (2007)

, relatorioEnsaio_classe GRUPO 5A, relatorioEnsaio_classe GRUPO 5A, relatorioEnsaio_classe GRUPO 5A, relatorioEnsaio_classe GRUPO 5A, relatorioEnsaio_classe GRUPO 5A
Legislação: Valores de referência estabelecidos conforme INSTRUÇÃO NORMATIVA - IN N° 161, DE 1º DE JULHO DE 2022, QUE ESTABELECE OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS DOS ALIMENTO - GRUPO 5.A CARNES OU MIÚDOS CRUS, TEMPERADOS OU NÃO, REFRIGERADOS OU CONGELAD ,

Legenda

UFC/g est. - Unidade Formadora de Colônia por grama est., 25g - 25 Gramas,

Relatório de Ensaio tipo B

L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

Informações Complementares

- 1) Interpretação dos Resultados: Comparando os resultados obtidos para a amostra com valores estabelecidos pela Norma/Legislação.
 - 2) Este Relatório Analítico só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma modificação.
 - 3) Os resultados apresentados se referem somente aos itens ensaiados.
 - 4) PARA CONCLUSÃO DA QUALIDADE DO ALIMENTO LEVAMOS EM CONSIDERAÇÃO OS LIMITES DE TOLERÂNCIA E CLASSES ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO.
 - 5) Procedimento de Amostragem conforme: IT-225.00-00 - Instrução de trabalho para coleta.
- Conclusão** RESULTADOS SATISFATÓRIOS COM QUALIDADE ACEITAVEL CONFORME DIRETORIA COLEGIADA- RDC N° 724, DE 1 DE JULHO DE 2022 E INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 161, DE 1 DE JULHO DE 2022 (ANVISA), ALTERADA PELA IN N° 313, DE 4 DE SETEMBRO DE 2024 (ANVISA).

CAROLINE BATISTA LEITE MARQUES:04855204358
30/01/2025 15:04:05

ICP-Brasil - 2601101714592

Caroline Batista Leite Marques

Caroline Batista Leite Marques
CRQ 10.200.789 - X REGIÃO
Coordenador(a) Técnico(a)

Documento assinado eletronicamente conforme MP nº 2.200-2/2001. O uso de certificados emitidos no âmbito da ICP-Brasil tem validade jurídica.

Código de Verificação: 0009900142385010056580202500000

CARNE MOIDA:

Os laudos foram apresentados e aprovados, faltando apenas a assinatura de um Nutricionista Responsável.



CONCLUSÃO: A amostra indicativa analisada está de acordo com os padrões legais vigentes*.		
CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS		
Aparência	Produto congelado. Sem manchas escuras ou esverdeadas.	
Suculência	Própria da espécie	
Textura	Macia	
Sabor	Cárneo	
Aroma	Cárneo	
Cor	Brilhante, vermelho arrocheado. Própria de produtos embalados a vácuo e congelados.	
As Características Sensoriais são instrumentos úteis para definir o Padrão de Identidade e Qualidade do Produto.		
FORMA DE ARMAZENAMENTO		
Quando fechado em embalagem original:	Mantenha congelado a -12°C A MAIS FRIO	
DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE CONSUMIR EM ATÉ:	EMBALAGEM FECHADA	EMBALAGEM ABERTA
CONGELADOR (-12°C A -8°C)	Vide Validade	NÃO RECOMENDADO
REFRIGERADOR (0°C A +7°C)	24 HORAS	NÃO RECOMENDADO
Uma vez descongelado, este produto não deverá ser novamente congelado.		
CARACTERÍSTICAS DE EMBALAGEM		
Embalagem primária composta de filme Polietileno de Baixa Densidade transparente (PEBD) selável com média barreira a oxigênio (a vácuo) e água, atóxica, COM CAPACIDADE DE 1Kg. Embalagem resistente ao armazenamento e ao transporte. • Composição do filme: O PEBD é um polímero parcialmente cristalino (50-60%), cuja temperatura de fusão está na faixa de 110 a 115°C. Tem sua cadeia constituída basicamente por carbono e hidrogênio e é um material translúcido, maleável e inflamável. Este polietileno tem características de ser flexível, resistência ao impacto, e maior viscosidade. • Polietileno de Baixa Densidade (PEBD): de 0,910 - 0,940 g/cm3 ; Embalagem secundária- As embalagens primárias são acondicionadas em caixas de papelão específicas para fins alimentícios. Saco Plástico Tam. Saco Plástico Tam. 28 x 20cm.		



P22 Anexo 1 – Formulário da Especificação Técnica dos Produtos

	ICANE-INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS DO NORDESTE – Eireli.	Código: P22
	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DOS PRODUTOS	Folha: 01-04
		Revisão: Janeiro/2025
		Aprovação: Socorro Pedrosa

FOTO DO PRODUTO		CÓDIGOS
		CÓDIGO EAN: 7896325500683 CÓDIGO DUN: 1 7896325500680
PRODUTO	CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO- MÚSCULO DO DIANTEIRO 1Kg	
NOME COMERCIAL	Carne Moída Congelada de Bovino – Músculo do Dianteiro 1Kg	
MARCA	FORTBOI	
DESCRIÇÃO DO PIQ / ESPECIFICAÇÃO TÉCNICO / REFERÊNCIA LEGAL		
É o produto cárneo industrializado, obtido através da moagem de massas musculares de carcaças de bovinos, seguido de imediato congelamento. O produto tem a designação de carne moída congelada de bovino. O produto contém no máximo 7% de gordura. A matéria – prima está isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. O produto não contém coadjuvantes de tecnologia em sua formulação. PORTARIA MAPA/SDA Nº 664, DE 30 DE SETEMBRO DE 2022.		
EXIGÊNCIA DE REGISTROS (MS / MAPA)		ESPECIFICAÇÕES DE PRAZO DE VALIDADE/LOTE
SIF/DIPOA Sob Nº 0012/3614		Em condições ideais de armazenamento, este produto deverá ser consumido no prazo máximo de 365dd, a partir da data de fabricação. FAB: 08/01/25 VAL: 08/01/26 LOTE: 08/01/25
INGREDIENTES		
Músculo do Dianteiro de Bovino. "Não contém glúten". "Não contém Lactose"		
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS		
Análises	Resultado	OBSERVAÇÕES
Umidade(%)	69 – 78%	
Proteína (%)	~ 19,0%	
PH	5,3 – 6,0	
Gordura(%)	~7,0%	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS/MACROSCÓPICA		
Análises	Resultado	RDC/ANVISA IN Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022.
Salmonella sp. /25g	AUSENCIA	AUSENTE
Escherichia coli (NMP/g)	10 ≤ A 10²	10 ≤ A 10²
Estafilococos coagulase positiva(UFC/g)	10² ≤ A 10⁴	10² ≤ A 10⁴

**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL****INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

Porções por embalagem: 10 porções*

Porção: 100g (1 unidade(s))

	100g	%VD(*)
Valor Energético (Kcal)	140	7%
Carboidratos (g)	0	0%
Açúcares totais (g)	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0%
Proteínas (g)	19	38%
Gorduras Totais (g)	7	11%
Gorduras Saturadas (g)	3,2	16%
Gorduras Trans (g)	0	0%
Fibras Alimentares (g)	0	0%
Sódio (mg)	61	3%

* Percentual de Valores Diários fornecidos pela porção.

NOTA EXPLICATIVA: Foi utilizada com fonte de pesquisa a Legislação ANVISA-Instrução Normativa - IN Nº 75, de 8 de outubro de 2020 e RDC Nº 429, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020, a Carne moída congelada de bovino – músculo do Dianteiro - está de acordo com esta legislação vigente. Com base nesta Legislação vigente, seguem abaixo a descrição de forma detalhada dos dados para informação nutricional com relação ao nutriente: gorduras totais, o qual a unidade utilizada é a grama (g).

Considerando a porção de 100g (01 unidade)

Em 100g ——— 7g de gordura totais (Sendo em percentual 7% de gordura)

Para o Cálculo da %VD

A sigla significa Valor Diário (VD). Ela indica qual a quantidade de energia (calorias) e de nutrientes que o alimento apresenta em relação a uma dieta média de 2.000 kcal.

VALORES DIÁRIOS DE REFERÊNCIA DE NUTRIENTES DE DECLARAÇÃO OBRIGATÓRIA

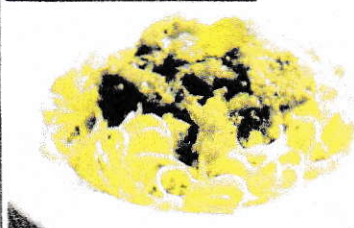
Gorduras totais	65 g
-----------------	------

65g ——— 100%

7g ——— x x= 10,76 que arredondando dá 11% o valor diário;

SUGESTÃO DE PREPARO

DESCONGELAMENTO: Colocar a Carne Moída Fortboi de 10 a 12 horas na geladeira, na própria embalagem. Preparo: para a carne moída FORTBOI ficar mais soltinha e suculenta, frite-a aos poucos em óleo quente, em fogo alto, mexendo até dourar. Temperar a gosto: cebola, alho, sal, pimenta, ervas (cheiro-verde, manjerição, alecrim, salvia) etc.

Macarronada a Bolonhesa

INGREDIENTES

Serve: 2

- 150g de macarrão (espaguete, fusili ou outro)
- Sal a gosto
- 1 colher (sopa) de óleo
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 cebola pequena picada
- 250 g de carne moída
- 1 lata de molho de tomate
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Prep: 15 min | Cozimento: 15 min

1. Cozinhe o macarrão al dente em bastante água salgada e com uma colher de óleo.

2. Derreta a manteiga numa frigideira e refogue a cebola e depois a carne. Mexa bem, adicione o molho de tomate e tempere com sal e pimenta a gosto.

Depois de cozido, escorra o macarrão. Regue-o com o molho à bolonhesa e sirva com o queijo ralado separado.

Dica 1

Pode-se substituir metade do molho de tomate por catchup picante, o que vai dar um sabor mais adocicado.

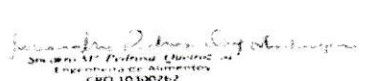
Dica 2

Para diminuir a acidez do molho de tomate, adicione uma ou meia colherinha de café de açúcar

FONTE:

ANVISA-Instrução Normativa - IN Nº 75, de 8 de outubro de 2020
ANVISA-RDC Nº 429, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020
RDC/ANVISA IN Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022.
Lei Nº 10.674 de 16 de maio de 2003
MAPA - Decreto Nº 10.468, de 18 de agosto de 2020.
MAPA- INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22, DE 24 DE NOVEMBRO DE 2005
PORTARIA SDA - 145, de 01/09/1998
RESOLUÇÃO-RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002
RDC/ANVISA nº 26 de 02 de julho de 2015

Caucaia, 11 de fevereiro de 2025

ELABORADO POR:  Socorro M. Pedrosa Queiroz Engenheira de Alimentos CRQ Nº 10300262	APROVADO POR:  Elisvaldo Cavalcante Silva Representante Legal
---	---



GERÊNCIA	ÁREA	PROCESSO Nº	RE Nº
GETEC	LABORATÓRIO DE MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS - LMBA	29235	22/2025

RELATÓRIO DE ENSAIO

1. DADOS DO CLIENTE

Cliente: ICANE - INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS DO NORDESTE LTDA
Endereço: R DOM ORIONE, 800, TABAPUA BRASILIA II (JUREMA)-CAUCAIA-CE

contato

Nome: SOCORRO PEDROSA

Fone: (85)3285-1488

Email: icane_qualidade@hotmail.com

Fax:

2. NATUREZA DO SERVIÇO
ENSAIO(S) MICROBIOLÓGICO(S)

3. DADOS DA AMOSTRA

Amostra identificada pelo interessado como: CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO - MÚSCULO DO DIANTEIRO | NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Natureza da Amostra: CARNE MOÍDA, PRODUTOS CÁRNEOS CRUS MOLDADOS, TEMPERADOS OU NÃO, REFRIGERADOS OU CONGELADOS (HAMBURGUERES, ALMÔDEGAS, QUIBES)

Data Fabricação: 08/01/2025

Data de Validade: 08/01/2026

Marca: FORTBOI®

Lote: 08/01/25

Peso/Volume: 1 KG

Temperatura de Recebimento: - 02,9°C

Característica da Embalagem: EMBALAGEM Plástica- Polietileno de baixa densidade, atóxico; Não contém glúten. Não contém lactose

Responsável pela Coleta: N/A

Local da Coleta: N/A

Data da Coleta: Não consta

Hora da Coleta: Não consta

Data de Entrada: 08/01/2025

Hora de Entrada: 14:10

Data do Início dos Ensaio: 10/01/2025

Data do Término dos Ensaio: 16/01/2025

Informações Adicionais: REGISTRO SIF/DIPOA SOB O Nº 0012/3614 * N/A - NÃO SE APLICA



GERÊNCIA	ÁREA	PROCESSO Nº	RE Nº
GETEC	LABORATÓRIO DE MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS - LMBA	29235	22/2025

RELATÓRIO DE ENSAIO

4. RESULTADOS DOS ENSAIOS

Amostra	Parâmetro	Resultado	Referência	Unidade	Li, Ls	m	M
59909	Escherichia coli	<3,0	<10	NMP/g	[1,7; 4,3]	10	10 ²
	Estafilococos coagulase positiva	<10 ²	<10 ²	UFC/g	[79; 126]	10 ²	10 ⁴
	Salmonella spp	Ausência	Ausência	25g	-	Ausência	-
59910	Escherichia coli	<3,0	<10	NMP/g	[1,7; 4,3]	10	10 ²
	Estafilococos coagulase positiva	<10 ²	<10 ²	UFC/g	[79; 126]	10 ²	10 ⁴
	Salmonella spp	Ausência	Ausência	25g	-	Ausência	-
59911	Escherichia coli	<3,0	<10	NMP/g	[1,7; 4,3]	10	10 ²
	Estafilococos coagulase positiva	<10 ²	<10 ²	UFC/g	[79; 126]	10 ²	10 ⁴
	Salmonella spp	Ausência	Ausência	25g	-	Ausência	-
59912	Escherichia coli	<3,0	<10	NMP/g	[1,7; 4,3]	10	10 ²
	Estafilococos coagulase positiva	<10 ²	<10 ²	UFC/g	[79; 126]	10 ²	10 ⁴

OS RESULTADOS APRESENTADOS NESTE DOCUMENTO SÃO VÁLIDOS APENAS PARA O ITEM ACIMA CARACTERIZADO. A REPRODUÇÃO DESTES DOCUMENTOS SÓ PODERÁ SER REALIZADA DE FORMA INTEGRAL, SEM NENHUMA ALTERAÇÃO.

Cod. FI16D3 - Rev: 13

Página: 2 de 5

Núcleo de Tecnologia e Qualidade Industrial do Ceará
Rua Professor Rômulo Proença, 5/4 - Campus do Pici - CEP: 61.440-552
Fortaleza-CE - Fone: (85) 3101.2445 / (85) 98769.7075



CEARÁ
GOVERNO DO ESTADO
SECRETARIA DE CIÊNCIA, TECNOLOGIA
E EDUCAÇÃO SUPERIOR

GERÊNCIA	ÁREA	PROCESSO Nº	RE Nº
GETEC	LABORATÓRIO DE MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS - LMBA	29235	22/2025

RELATÓRIO DE ENSAIO

Amostra	Parâmetro	Resultado	Referência	Unidade	Li, Ls	m	M
	Salmonella spp	Ausência	Ausência	25g	-	Ausência	-
59888	Escherichia coli	<3,0	<10	NMP/g	[1,7; 4,3]	10	10 ²
	Estafilococos coagulase positiva	<10 ²	<10 ²	UFC/g	[79; 126]	10 ²	10 ⁴
	Salmonella spp	Ausência	Ausência	25g	-	Ausência	-

LEGENDA

NMP: Número Mais Provável UFC: Unidades Formadoras de Colônias

Li: Limite inferior Ls: Limite Superior

<3,0: Corresponde a ausência de crescimento pela técnica do NMP

NOTAS

1. Amostra satisfatória com qualidade aceitável segundo os padrões microbiológicos da Resolução RDC 724/IN nº161 de 01 de julho de 2022 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde e IN nº313 de 04 de setembro de 2024.

2. No resultado da amostra em UFC/g ou ml, expresso como " x [Li, Ls] ":

x = valor encontrado na amostra,

Li = $10 \log x$ - u limite inferior do intervalo de confiança

Ls = $10 \log x + u$ limite superior do intervalo de confiança



GERÊNCIA	ÁREA	PROCESSO Nº	RE Nº
GETEC	LABORATÓRIO DE MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS - LMBA	29235	22/2025

RELATÓRIO DE ENSAIO

onde u = Incerteza de medição expandida = 0,1 calculada com nível de confiança $k=2$ pela tabela T de Student (probabilidade de abrangência de 95%) conforme POT 43MBA-LEA- Cálculo de Estimativa de Incerteza de Medição de Ensaios Microbiológicos (Revisão 08).

3. No resultado da amostra em NMP/g ou ml, expresso como " x [Li, Ls] "

x = número mais provável na amostra e [Li, Ls] = intervalo de confiança a nível de 95% de probabilidade conforme POT 43MBA-LC- Cálculo de Estimativa de Incerteza de Medição de Ensaios Microbiológicos (Revisão 08).

4. A declaração de conformidade não leva em consideração o cálculo de incerteza de medição dos ensaios.

5. REFERÊNCIAS

Escherichia coli

Enumeração de *Escherichia coli*: POT42MBA/LEA – rev.10. American Public Health Association (APHA), Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 5.ed. 2015. pag. 75-85, 110-113 e 411- 421.

Estafilococos coagulase positivo

Enumeração de Estafilococos coagulase positiva: POT27 MBA/LEA – Rev. 04. ISO 6888-1:2021- Microbiology of the food chain — Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci (*Staphylococcus aureus* and other species) — Part 1: Method using Baird-Parker agar medium.

Salmonella spp

Pesquisa de *Salmonella spp.*: POT03 MBA/LEA – rev.13.ISO 6579-1:2017/Amd 1:2020- Microbiology of the food chain — Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of *Salmonella* — Part 1: Detection of *Salmonella spp.* — Amendment 1: Broader range of incubation temperatures, amendment to the status of Annex D, and correction of the composition of MSRV and SC.



CEARÁ
GOVERNO DO ESTADO
SECRETARIA DA CIÊNCIA, TECNOLOGIA
E EDUCAÇÃO SUPERIOR

GERÊNCIA	ÁREA	PROCESSO Nº	RE Nº
GETEC	LABORATÓRIO DE MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS - LMBA	29235	22/2025

RELATÓRIO DE ENSAIO

Sônia Coelho Abreu de Oliveira
Sônia Coelho Abreu de Oliveira
Engenheira de Alimentos
CRQ: 10.301.834 - 1ª Região
Núcleo de Alimentos - NUTec/Getec



Documento assinado eletronicamente por **Sônia Coelho Abreu de Oliveira**, em 20/01/2025, às 10:28:56, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015. Código de rastreamento: **bf2fe6582ed9ead9161a3d6f6b1d6858**



OS RESULTADOS APRESENTADOS NESTE DOCUMENTO SÃO VÁLIDOS APENAS PARA O ITEM ACIMA CARACTERIZADO. A REPRODUÇÃO DESTA DOCUMENTO SÓ PODERÁ SER REALIZADA DE FORMA INTEGRAL, SEM NENHUMA ALTERAÇÃO.

Cod. F116D3 - Rev: 13

Página: 5 de 5

Núcleo de Tecnologia e Qualidade Industrial do Ceará
Rua Professor Romão Pinheiro, 574 - Campus do Pici - CEP: 05.440-552
Fortaleza CE - Fone: (85) 3101-2445 / (85) 56759-7075

CARNE BOVINA EM CUBOS:

A empresa não apresentou a amostra.

Jaguaribara/CE, 14 de fevereiro de 2025.

João Paulo Fernandes Leite

João Paulo Fernandes Leite
Secretário de Educação

Lettícia Kelly Bernardino Pereira

Lettícia Kelly Bernardino Pereira
Nutricionista do PNAE

LETTICIA PEREIRA
NUTRICIONISTA
CRN 14803 P

 Indústria e Comércio de Alimentos do Nordeste Ltda.	ICANE-INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS DO NORDESTE – Eireli.	Código: P22
	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DOS PRODUTOS	Folha: 01-04
		Revisão: Janeiro/2025
		Aprovação: Socorro Pedrosa

FOTO DO PRODUTO		CÓDIGOS	
		CÓDIGO EAN: 7896325500683 CÓDIGO DUN: 1 7896325500680	
PRODUTO	CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO- MÚSCULO DO DIANTEIRO 1Kg		
NOME COMERCIAL	Carne Moída Congelada de Bovino – Músculo do Dianteiro 1Kg		
MARCA	FORTBOI		
DESCRIÇÃO DO PIQ / ESPECIFICAÇÃO TÉCNICO / REFERÊNCIA LEGAL			
É o produto cárneo industrializado, obtido através da moagem de massas musculares de carcaças de bovinos, seguido de imediato congelamento. O produto tem a designação de carne moída congelada de bovino. O produto contém no máximo 7% de gordura. A matéria – prima está isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. O produto não contém coadjuvantes de tecnologia em sua formulação. PORTARIA MAPA/SDA Nº 664, DE 30 DE SETEMBRO DE 2022.			
EXIGÊNCIA DE REGISTROS (MS / MAPA) SIF/DIPOA Sob Nº 0012/3614		ESPECIFICAÇÕES DE PRAZO DE VALIDADE/LOTE Em condições ideais de armazenamento, este produto deverá ser consumido no prazo máximo de 365dd, a partir da data de fabricação. FAB: 08/01/25 VAL: 08/01/26 LOTE: 08/01/25	
INGREDIENTES			
Músculo do Dianteiro de Bovino. “Não contém glúten”. “Não contém Lactose”			
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS			
Análises	Resultado	OBSERVAÇÕES	
Umidade(%)	69 – 78%		
Proteína (%)	~ 19,0%		
PH	5,3 – 6,0		
Gordura(%)	~7,0%		
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS/MACROSCÓPICA			
Análises	Resultado	RDC/ANVISA IN Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022.	
Salmonella sp. /25g	AUSENCIA	AUSENTE	
Escherichia coli (NMP/g)	10 ≤ A 10 ²	10 ≤ A 10 ²	
Estafilococos coagulase positiva(UFC/g)	10 ² ≤ A 10 ⁴	10 ² ≤ A 10 ⁴	

CONCLUSÃO: A amostra indicativa analisada está de acordo com os padrões legais vigentes*.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Aparência	Produto congelado. Sem manchas escuras ou esverdeadas.	
Suculência	Própria da espécie	
Textura	Macia	
Sabor	Cárneo	
Aroma	Cárneo	
Cor	Brilhante, vermelho arrocheado. Própria de produtos embalados a vácuo e congelados.	

As Características Sensoriais são instrumentos úteis para definir o Padrão de Identidade e Qualidade do Produto.

FORMA DE ARMAZENAMENTO

Quando fechado em embalagem original:	Mantenha congelado a -12°C A MAIS FRIO	
DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE CONSUMIR EM ATÉ:	EMBALAGEM FECHADA	EMBALAGEM ABERTA
CONGELADOR (-12°C A -8°C)	Vide Validade	NÃO RECOMENDADO
REFRIGERADOR (0°C A +7°C)	24 HORAS	NÃO RECOMENDADO

Uma vez descongelado, este produto não deverá ser novamente congelado.

CARACTERÍSTICAS DE EMBALAGEM

Embalagem primária composta de filme Polietileno de Baixa Densidade transparente (PEBD) selável com média barreira a oxigênio (a vácuo) e água, atóxica, COM CAPACIDADE DE 1Kg. Embalagem resistente ao armazenamento e ao transporte.

- Composição do filme: O PEBD é um polímero parcialmente cristalino (50-60%), cuja temperatura de fusão está na faixa de 110 a 115°C. Tem sua cadeia constituída basicamente por carbono e hidrogênio e é um material translúcido, maleável e inflamável. Este polietileno tem características de ser flexível, resistência ao impacto, e maior viscosidade.
- Polietileno de Baixa Densidade (PEBD): de 0,910 - 0,940 g/cm³ ;

Embalagem secundária- As embalagens primárias são acondicionadas em caixas de papelão específicas para fins alimentícios.
Saco Plástico Tam. Saco Plástico Tam. 28 x 20cm.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porções por embalagem: 10 porções*		
Porção: 100g (1 unidade(s))		
	100g	%VD(*)
Valor Energético (Kcal)	140	7%
Carboidratos (g)	0	0%
Açúcares totais (g)	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0%
Proteínas (g)	19	38%
Gorduras Totais (g)	7	11%
Gorduras Saturadas (g)	3,2	16%
Gorduras Trans (g)	0	0%
Fibras Alimentares (g)	0	0%
Sódio (mg)	61	3%
* Percentual de Valores Diários fornecidos pela porção.		

NOTA EXPLICATIVA: Foi utilizada com fonte de pesquisa a Legislação ANVISA-Instrução Normativa - IN N° 75, de 8 de outubro de 2020 e RDC N° 429, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020, a Carne moída congelada de bovino – músculo do Dianteiro está de acordo com esta legislação vigente. Com base nesta Legislação vigente, seguem abaixo a descrição de forma detalhada dos dados para informação nutricional com relação ao nutriente: gorduras totais, o qual a unidade utilizada é a grama (g).

Considerando a porção de 100g (01 unidade)

Em 100g ———7g de gordura totais (Sendo em percentual 7% de gordura)

Para o Cálculo da %VD

A sigla significa Valor Diário (VD). Ela indica qual a quantidade de energia (calorias) e de nutrientes que o alimento apresenta em relação a uma dieta média de 2.000 kcal.

VALORES DIÁRIOS DE REFERÊNCIA DE NUTRIENTES DE DECLARAÇÃO OBRIGATÓRIA

Gorduras totais	65 g
-----------------	------

65g ———100%

7g ———x x= 10,76 que arredondando dá 11% o valor diário;

SUGESTÃO DE PREPARO

DESCONGELAMENTO: Colocar a Carne Moída Fortboi de 10 a 12 horas na geladeira, na própria embalagem. Preparo: para a carne moída FORTBOI ficar mais soltinha e suculenta, frite-a aos poucos em óleo quente, em fogo alto, mexendo até dourar. Temperar a gosto: cebola, alho, sal, pimenta, ervas (cheiro-verde, manjerição, alecrim, salvia) etc.

Macarronada a Bolonhesa



INGREDIENTES

Serve: 2

- 150g de macarrão (espaguete, fusili ou outro)
- Sal a gosto
- 1 colher (sopa) de óleo
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 cebola pequena picada
- 250 g de carne moída
- 1 lata de molho de tomate
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Prep: 15 min | Cozimento: 15 min

1. Cozinhe o macarrão al dente em bastante água salgada e com uma colher de óleo.
 2. Derreta a manteiga numa frigideira e refogue a cebola e depois a carne. Mexa bem, adicione o molho de tomate e tempere com sal e pimenta a gosto.
- Depois de cozido, escorra o macarrão. Regue-o com o molho à bolonhesa e sirva com o queijo ralado separado.

Dica 1

Pode-se substituir metade do molho de tomate por catchup picante, o que vai dar um sabor mais adocicado.

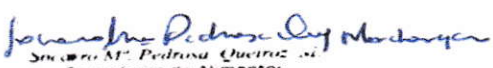
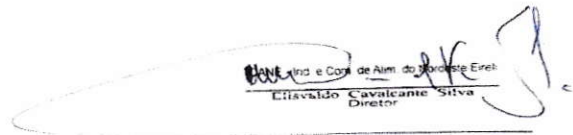
Dica 2

Para diminuir a acidez do molho de tomate, adicione uma ou meia colherinha de café de açúcar

FONTE:

ANVISA-Instrução Normativa - IN Nº 75, de 8 de outubro de 2020
ANVISA-RDC Nº 429, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020
RDC/ANVISA IN Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022.
Lei Nº 10.674 de 16 de maio de 2003
MAPA - Decreto Nº 10.468, de 18 de agosto de 2020.
MAPA- INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22, DE 24 DE NOVEMBRO DE 2005
PORTARIA SDA - 145, de 01/09/1998
RESOLUÇÃO-RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002
RDC/ANVISA nº 26 de 02 de julho de 2015

Caucaia, 11 de fevereiro de 2025

ELABORADO POR:  Socorro M. Pedrosa Queiroz Engenheira de Alimentos CRQ Nº 10300262	APROVADO POR:  Elisvaldo Cavalcante Silva Diretor
--	---

Elisvaldo Cavalcante Silva
Representante Legal

GERÊNCIA	ÁREA	PROCESSO Nº	RE Nº
GETEC	LABORATÓRIO DE MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS - LMBA	29235	22/2025

RELATÓRIO DE ENSAIO**1. DADOS DO CLIENTE****Cliente:** ICANE - INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS DO NORDESTE LTDA**Endereço:** R DOM ORIONE, 800, TABAPUA BRASILIA II (JUREMA)-CAUCAIA-CE**contato****Nome:** SOCORRO PEDROSA**Fone:** (85)3285-1488**Email:** icane_qualidade@hotmail.com**Fax:****2. NATUREZA DO SERVIÇO**

ENSAIO(S) MICROBIOLÓGICO(S)

3. DADOS DA AMOSTRA**Amostra identificada pelo interessado como:** CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO - MÚSCULO DO DIANTEIRO | NÃO CONTÉM GLÚTEN.**Natureza da Amostra:** CARNE MOÍDA, PRODUTOS CÁRNEOS CRUS MOLDADOS, TEMPERADOS OU NÃO, REFRIGERADOS OU CONGELADOS (HAMBURGUERES, ALMÔNDGAS, QUIBES)**Data Fabricação:** 08/01/2025**Data de Validade:** 08/01/2026**Marca:** FORTBOI®**Lote:** 08/01/25**Peso/Volume:** 1 KG**Temperatura de Recebimento:** - 02,9°C**Característica da Embalagem:** EMBALAGEM Plástica- Polietileno de baixa densidade, atóxico; Não contém glúten. Não contém lactose**Responsável pela Coleta:** N/A**Local da Coleta:** N/A**Data da Coleta:** Não consta**Hora da Coleta:** Não consta**Data de Entrada:** 08/01/2025**Hora de Entrada:** 14:10**Data do Início dos Ensaios:** 10/01/2025**Data do Término dos Ensaios:** 16/01/2025**Informações Adicionais:** REGISTRO SIF/DIPOA SOB O Nº 0012/3614 * N/A - NÃO SE APLICA

GERÊNCIA	ÁREA	PROCESSO Nº	RE Nº
GETEC	LABORATÓRIO DE MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS - LMBA	29235	22/2025

RELATÓRIO DE ENSAIO
4. RESULTADOS DOS ENSAIOS

Amostra	Parâmetro	Resultado	Referência	Unidade	Li, Ls	m	M
59909	Escherichia coli	<3,0	<10	NMP/g	[1,7; 4,3]	10	10 ²
	Estafilococos coagulase positiva	<10 ²	<10 ²	UFC/g	[79; 126]	10 ²	10 ⁴
	Salmonella spp	Ausência	Ausência	25g	-	Ausência	-
59910	Escherichia coli	<3,0	<10	NMP/g	[1,7; 4,3]	10	10 ²
	Estafilococos coagulase positiva	<10 ²	<10 ²	UFC/g	[79; 126]	10 ²	10 ⁴
	Salmonella spp	Ausência	Ausência	25g	-	Ausência	-
59911	Escherichia coli	<3,0	<10	NMP/g	[1,7; 4,3]	10	10 ²
	Estafilococos coagulase positiva	<10 ²	<10 ²	UFC/g	[79; 126]	10 ²	10 ⁴
	Salmonella spp	Ausência	Ausência	25g	-	Ausência	-
59912	Escherichia coli	<3,0	<10	NMP/g	[1,7; 4,3]	10	10 ²
	Estafilococos coagulase positiva	<10 ²	<10 ²	UFC/g	[79; 126]	10 ²	10 ⁴

GERÊNCIA	ÁREA	PROCESSO Nº	RE Nº
GETEC	LABORATÓRIO DE MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS - LMBA	29235	22/2025

RELATÓRIO DE ENSAIO

Amostra	Parâmetro	Resultado	Referência	Unidade	Li, Ls	m	M
	Salmonella spp	Ausência	Ausência	25g	-	Ausência	-
59888	Escherichia coli	<3,0	<10	NMP/g	[1,7; 4,3]	10	10 ²
	Estafilococos coagulase positiva	<10 ²	<10 ²	UFC/g	[79; 126]	10 ²	10 ⁴
	Salmonella spp	Ausência	Ausência	25g	-	Ausência	-

LEGENDA

NMP: Número Mais Provável UFC: Unidades Formadoras de Colônias

Li: Limite inferior Ls: Limite Superior

<3,0: Corresponde a ausência de crescimento pela técnica do NMP

NOTAS

1. Amostra satisfatória com qualidade aceitável segundo os padrões microbiológicos da Resolução RDC 724/IN nº161 de 01 de julho de 2022 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde e IN nº313 de 04 de setembro de 2024.

2. No resultado da amostra em UFC/g ou ml , expresso como “ x [Li, Ls] “ :

x = valor encontrado na amostra,

Li = 10logx – u limite inferior do intervalo de confiança

Ls = 10logx + u limite superior do intervalo de confiança

GERÊNCIA	ÁREA	PROCESSO Nº	RE Nº
GETEC	LABORATÓRIO DE MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS - LMBA	29235	22/2025

RELATÓRIO DE ENSAIO

onde u = Incerteza de medição expandida = 0,1 calculada com nível de confiança $k=2$ pela tabela T de Student (probabilidade de abrangência de 95%) conforme POT 43MBA-LEA- Cálculo de Estimativa de Incerteza de Medição de Ensaios Microbiológicos (Revisão 08).

3. No resultado da amostra em NMP/g ou ml, expresso como “ x [Li, Ls] “

x = número mais provável na amostra e [Li, Ls] = intervalo de confiança a nível de 95% de probabilidade conforme POT 43MBA-LC- Cálculo de Estimativa de Incerteza de Medição de Ensaios Microbiológicos (Revisão 08).

4. A declaração de conformidade não leva em consideração o cálculo de incerteza de medição dos ensaios.

5. REFERÊNCIAS

Escherichia coli

Enumeração de *Escherichia coli*: POT42MBA/LEA – rev.10. American Public Health Association (APHA), Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 5.ed. 2015. pág. 75-85, 110-113 e 411- 421.

Estafilococos coagulase positivo

Enumeração de Estafilococos coagulase positiva: POT27 MBA/LEA – Rev. 04. ISO 6888-1:2021- Microbiology of the food chain — Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci (*Staphylococcus aureus* and other species) — Part 1: Method using Baird-Parker agar medium.

Salmonella spp

Pesquisa de *Salmonella spp.*: POT03 MBA/LEA – rev.13.ISO 6579-1:2017/Amd 1:2020- Microbiology of the food chain — Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of *Salmonella* — Part 1: Detection of *Salmonella spp.* — Amendment 1: Broader range of incubation temperatures, amendment to the status of Annex D, and correction of the composition of MSRV and SC.

GERÊNCIA	ÁREA	PROCESSO Nº	RE Nº
GETEC	LABORATÓRIO DE MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS - LMBA	29235	22/2025

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

Documento assinado eletronicamente por **Sônia Coelho Abreu de Oliveira**, em 20/01/2025, às 10:28:56, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015. Código de rastreamento: **bf2fe6582ed9ead9161a3d6f6b1d6858**



	Abatedouro Tijuca Alimentos Ficha Técnica dos produtos Peito - 1Kg	Cód.: CAS.FT.16
		Revisão: 04
		Data: 14/02/2024
		Página 1/6

Código interno	Descrição
PA09000067	Cortes congelados de frango - Peito



Identificação do produto	
CORTES DE FRANGO CONGELADOS - PEITO BANDEJA (1kg)	
Registro do produto no SIE/ADAGRI	600-35
Peso líquido	1Kg
Quantidade por caixa	12 unidades por caixas
Prazo de validade:	1 ano
Embalagem primária	C 235mm; L 180mm; A 70mm
Embalagem secundária	C 465mm x L 353mm x A 170mm
Forma de conservação	congelado -12°C
Paletização	06 caixas (lastro) x 07 caixas (altura)

Elaborado por:
 Flaubênia Sara Maia B. de Oliveira
 Engenheira de Alimentos
 CREA 0606326790

Revisado por:
 João Everardo C. Chagas
 Gerente

Aprovado por:
 Leandro Moreira de C. Feitosa
 Médico Veterinário
 CRMV CE 2576

	Abatedouro Tijuca Alimentos Ficha Técnica dos produtos Peito - 1Kg	Cód.: CAS.FT.16
		Revisão: 04
		Data: 14/02/2024
		Página 2/6

Resolução n 1, de 9 de janeiro de 2003 MAPA

Descrição do processo
As aves são retiradas das caixas de transportes onde inicia-se o processo sequencial de pendura, atordoamento elétrico (7 segundos), sangria, escaldagem, depenagem, evisceração, lavagem por aspersão. O resfriamento das carcaças é feito em resfriadores contínuos do tipo rosca sem fim com cloração da água em até 5 ppm e o frango na saída do mesmo deve estar a 7°C máxima. As carcaças seguem para o setor de cortes onde são processados todos os cortes e selecionadas o peito, em seguida são colocados em bandejas de isopor envoltas em filme de PVC, padronizada a pesagem e afixada etiqueta adesiva com a identificação do produto, lote, data de fabricação, validade, peso líquido, código de barras e número de registro no SIE. Logo após recebem embalagem secundária (caixas de papelão) identificadas por meio de etiquetas e encaminhadas para o túnel de congelamento até atingir -12°C na musculatura internamente. Logo após esse processo são armazenadas na câmara de estocagem final a uma temperatura de -18°C. E por fim, na expedição, o produto deve apresentar temperatura de -12°C e ser transportado apropriadamente em caminhões frigoríficos.

Portaria n 210, de 10 de novembro de 1998 MAPA

Conservação doméstica	
Dentro do prazo de validade consumir até	
Embalagem fechada	
Freezer (-12°C)	Vide validade
Congelador (-10°C à -8°C)	6 meses
Geladeira (+4°C à +8°C)	2 dias

Informação comercial	
Forma de comercialização	Bandejas de poliestireno envoltas com filme de

Elaborado por:
 Flaubênia Sara Maia B. de Oliveira
 Engenheira de Alimentos
 CREA 0606326790

Revisado por:
 João Everardo C. Chagas
 Gerente

Aprovado por:
 Leandro Moreira de C. Feitosa
 Médico Veterinário
 CRMV CE 2576

	Abatedouro Tijuca Alimentos Ficha Técnica dos produtos Peito - 1Kg	Cód.: CAS.FT.16
		Revisão: 04
		Data: 14/02/2024
		Página 3/6

	polietileno de baixa densidade com 1kg.
Código de barras	7898930906188

Transporte
Os veículos utilizados para o transporte são caminhões frigoríficos. O acondicionamento é realizado de forma a permitir a circulação de ar entre os produtos. A temperatura do caminhão deve manter o produto de -12°C ou mais frio e serem transportados apropriadamente sobre estrados para o embarque.

Informação Nutricional

PEITO		
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção 95g de parte comestível (1/4 de unidade em média)		
Quantidade por porção		%VD(*)
Valor energético	125 kcal= 525 kJ	6%
Carboidratos	0 g	0%
Proteínas	19 g	25%
Gorduras totais	5,4 g	10%
Gorduras saturadas	1,5 g	7%
Gorduras trans	0 g	**
Fibra alimentar	0 g	0%
Sódio	62 mg	3%

*%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.

Obs.: Conforme IN 75, de 08 de outubro de 2020, ANEXO I, item 9, “Carnes e pescados embalados, refrigerados ou congelados, desde que não sejam adicionados de ingredientes que agreguem valor nutricional significativo ao produto, conforme Anexo IV desta Instrução Normativa”, a declaração da tabela nutricional é voluntária (ou seja o fabricante não é obrigado a informar).

Elaborado por: Flaubênia Sara Maia B. de Oliveira Engenheira de Alimentos CREA 0606326790	Revisado por: João Everardo C. Chagas Gerente	Aprovado por: Leandro Moreira de C. Feitosa Médico Veterinário CRMV CE 2576
---	--	---

	Abatedouro Tijuca Alimentos Ficha Técnica dos produtos Peito - 1Kg	Cód.: CAS.FT.16
		Revisão: 04
		Data: 14/02/2024
		Página 4/6

Características de qualidade - Microbiológicas	
Parâmetro	VMP
<i>Salmonella</i> /25g	Ausência
<i>Escherichia coli</i> /g	5×10^2
<i>Aeróbios mesófilos</i> /g, exceto miúdos	10^5

Instrução Normativa nº 161, de 01 de Julho de 2022, ANVISA-MS.

Características de qualidade - Físico químicas	
Parâmetro	Padrão
Umidade/Proteína	4,09

Portaria nº 557, de 30 de Março de 2022, MAPA.

Características de qualidade - macroscópicas	
Parâmetro	Padrão
Sujidades	Ausente
Materiais estranhos	Ausente

Produzido e embalado por:
Tijuca Alimentos LTDA. Localizada na rodovia CE 040 - Km 41, S/N - Talasca - Cascavel - CE.

Elaborado por: Flaubênia Sara Maia B. de Oliveira Engenheira de Alimentos CREA 0606326790	Revisado por: João Everardo C. Chagas Gerente	Aprovado por: Leandro Moreira de C. Feitosa Médico Veterinário CRMV CE 2576
---	--	---

	Abatedouro Tijuca Alimentos Ficha Técnica dos produtos Peito - 1Kg	Cód.: CAS.FT.16
		Revisão: 04
		Data: 14/02/2024
		Página 5/6

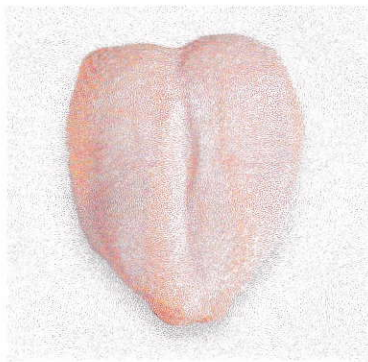
CEP.: 62.850-000

CNPJ:09.524.502/0006-09

SAC: (085) 3229-9777

Site: www.tijucaalimentos.com

RDC nº 259 de 20 de setembro de 2002 ANVISA

Fotos	
	

Elaborado por: Flaubênia Sara Maia B. de Oliveira Engenheira de Alimentos CREA 0606326790	Revisado por: João Everardo C. Chagas Gerente	Aprovado por: Leandro Moreira de C. Feitosa Médico Veterinário CRMV CE 2576
---	--	---

	Abatedouro Tijuca Alimentos Ficha Técnica dos produtos Peito - 1Kg	Cód.: CAS.FT.16
		Revisão: 04
		Data: 14/02/2024
		Página 6/6

Elaborado por:
Flaubênia Sara Maia B. de Oliveira
Engenheira de Alimentos
CREA 0606326790

Revisado por:
João Everardo C. Chagas
Gerente

Aprovado por:
Leandro Moreira de C. Feitosa
Médico Veterinário
CRMV CE 2576

**Relatório de Ensaios de Alimentos/Água Nº: 504.2025.V0.B****Dados Contratação:****Contratante:**

Razão Social: TIJUCA ALIMENTOS LTDA - TIJUCA ALIMENTOS LTDA - EPP
CNPJ/CPF: 09.524.502/0006-09
Endereço: ROD CE 040 ,S/NKM 041 TALASCA - CASCABEL/CE **CEP:** 62850000
Proposta Comercial: 278.2025.V0
Contato: Sra. Flaubênia
E-mail: flaubenia@tijucaalimentos.com
Fone:

Solicitante:

Razão Social: TIJUCA ALIMENTOS LTDA - TIJUCA ALIMENTOS LTDA - EPP
CNPJ/CPF: 09.524.502/0006-09
Endereço: ROD CE 040 ,S/N KM 041 TALASCA - CASCABEL/CE **CEP:** 62850000
Contato: Sra. Flaubênia **E-mail:** flaubenia@tijucaalimentos.com **Fone:**

Dados da Amostra fornecida pelo Cliente:1286.2025

Descrição da Amostra: CORTES CONGELADOS DE FRANGO - PEITO
Matriz e Origem Amostra: Alimento - CARNE DE AVES
Endereço Amostragem: ROD CE 040 ,S/N KM 041 TALASCA - CASCABEL/CE **CEP:** 62850000
Responsável pela Amostragem: Cliente
Lote: 25/015/01 **Data Fabricação:** 15/01/2025
Data Validade: 14/01/2026 **Marca:** TIJUCA
Peso da Amostra: 1.000,0 g
Data Recebimento: 16/01/2025 12:00:00
Data de Amostragem: 16/01/2025 07:20:00
Data Início Amostra: 20/01/2025 11:20:06 **Data Conclusão Amostra:** 23/01/2025 10:10:31

Resultados

Parâmetros	Resultados	Un	IN N° 161 6/7 GR 5A	Incerteza	L.Q.	Início Ensaio
Escherichia Coli/g	10,0	UFC/g	Até 500 "Qualid. Aceitável", entre 500 e 5000 "Qualid. Intermediária" e, >5000 "Qualid. Inaceitável"	-	10,000	20/01/2025
Salmonella SP/25g	Ausência	/25g	Ausência	-	-	20/01/2025

Dados da Amostra fornecida pelo Cliente:1287.2025

Descrição da Amostra: CORTES CONGELADOS DE FRANGO - PEITO
Matriz e Origem Amostra: Alimento - CARNE DE AVES
Endereço Amostragem: ROD CE 040 ,S/N KM 041 TALASCA - CASCABEL/CE **CEP:** 62850000
Responsável pela Amostragem: Cliente
Lote: 25/015/01 **Data Fabricação:** 15/01/2025
Data Validade: 14/01/2026 **Marca:** TIJUCA
Peso da Amostra: 1.000,0 g
Data Recebimento: 16/01/2025 12:00:00
Data de Amostragem: 16/01/2025 07:20:00

Data Início Amostra:		20/01/2025 11:20:06		Data Conclusão Amostra:		23/01/2025 10:10:31	
Resultados							
Parâmetros	Resultados	Un	IN N° 161 6/7 GR 5A	Incerteza	L.Q.	Início Ensaio	
Escherichia Coli/g	30,0	UFC/g	Até 500 "Qualid. Aceitável", entre 500 e 5000 "Qualid. Intermediária" e, >5000 "Qualid.Inaceitável"	-	10,000	20/01/2025	
Salmonella SP/25g	Ausência	/25g	Ausência	-	-	20/01/2025	

Dados da Amostra fornecida pelo Cliente:1288.2025						
Descrição da Amostra:		CORTES CONGELADOS DE FRANGO - PEITO				
Matriz e Origem Amostra:		Alimento - CARNE DE AVES				
Endereço Amostragem:		ROD CE 040 ,S/N KM 041 TALASCA - CASCAVEL/CE CEP: 62850000				
Responsável pela Amostragem:		Cliente				
Lote:	25/015/01	Data Fabricação:			15/01/2025	
Data Validade:	14/01/2026	Marca:			TIJUCA	
Peso da Amostra:	1.000,0 g					
Data Recebimento:	16/01/2025 12:00:00					
Data de Amostragem:	16/01/2025 07:20:00					
Data Início Amostra:	20/01/2025 11:20:06	Data Conclusão Amostra:			23/01/2025 10:10:31	
Resultados						
Parâmetros	Resultados	Un	IN N° 161 6/7 GR 5A	Incerteza	L.Q.	Início Ensaio
Escherichia Coli/g	<10,0	UFC/g	Até 500 "Qualid. Aceitável", entre 500 e 5000 "Qualid. Intermediária" e, >5000 "Qualid.inaceitável"	-	10,000	20/01/2025
Salmonella SP/25g	Ausência	/25g	Ausência	-	-	20/01/2025

Dados da Amostra fornecida pelo Cliente:1289.2025						
Descrição da Amostra:	CORTES CONGELADOS DE FRANGO - PEITO					
Matriz e Origem Amostra:	Alimento - CARNE DE AVES					
Endereço Amostragem:	ROD CE 040 ,S/N KM 041 TALASCA - CASCAVEL/CE CEP: 62850000					
Responsável pela Amostragem:	Cliente					
Lote:	25/015/01		Data Fabricação:	15/01/2025		
Data Validade:	14/01/2026		Marca:	TIJUCA		
Peso da Amostra:	1.000,0 g					
Data Recebimento:	16/01/2025 12:00:00					
Data de Amostragem:	16/01/2025 07:20:00					
Data Início Amostra:	20/01/2025 11:20:06		Data Conclusão Amostra:	23/01/2025 10:10:31		
Resultados						
Parâmetros	Resultados	Un	IN N° 161 6/7 GR 5A	Incerteza	L.Q.	Início Ensaio
Escherichia Coli/g	20,0	UFC/g	Até 500 “Qualid. Aceitável”, entre 500 e 5000 “Qualid. Intermediária” e, >5000 “Qualid.Inaceitável”	-	10,000	20/01/2025
Salmonella SP/25g	Ausência	/25g	Ausência	-	-	20/01/2025

Dados da Amostra fornecida pelo Cliente:1290.2025			
Descrição da Amostra:	CORTES CONGELADOS DE FRANGO - PEITO		
Matriz e Origem Amostra:	Alimento - CARNE DE AVES		
Endereço Amostragem:	ROD CE 040 ,S/N KM 041 TALASCA - CASCAVEL/CE CEP: 62850000		
Responsável pela Amostragem:	Cliente		
Lote:	25/015/01	Data Fabricação:	15/01/2025
Data Validade:	14/01/2026	Marca:	TIJUCA
Peso da Amostra:	1.000,0 g		
Data Recebimento:	16/01/2025 12:00:00		
Data de Amostragem:	16/01/2025 07:20:00		
Data Início Amostra:	20/01/2025 11:20:06	Data Conclusão Amostra:	23/01/2025 10:10:31
Resultados			

Parâmetros	Resultados	Un	IN N° 161 6/7 GR 5A	Incerteza	L.Q.	Início Ensaio
Escherichia Coli/g	<10,0	UFC/g	Até 500 "Qualid. Aceitável", entre 500 e 5000 "Qualid. Intermediária" e, >5000 "Qualid. Inaceitável"	-	10,000	20/01/2025
Salmonella SP/25g	Ausência	/25g	Ausência	-	-	20/01/2025

Referência metodológica

Parâmetros	Metodologia
Escherichia Coli/g	AMERICAN PUBLIC HEALTH ASSOCIATION (APHA - 09:2015).
Salmonella SP/25g	BAM/FDA (2007)

, relatorioEnsaio_classe GRUPO 5A, relatorioEnsaio_classe GRUPO 5A, relatorioEnsaio_classe GRUPO 5A, relatorioEnsaio_classe GRUPO 5A, relatorioEnsaio_classe GRUPO 5A
Legislação: Valores de referência estabelecidos conforme INSTRUÇÃO NORMATIVA - IN Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022, QUE ESTABELECE OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS DOS ALIMENTO - GRUPO 5.A CARNES OU MIÚDOS CRUS, TEMPERADOS OU NÃO, REFRIGERADOS OU CONGELAD ,

Legenda

UFC/g est. - Unidade Formadora de Colônia por grama est., 25g - 25 Gramas,

Relatório de Ensaio tipo B

L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplíavel

Informações Complementares

- 1) Interpretação dos Resultados: Comparando os resultados obtidos para a amostra com valores estabelecidos pela Norma/Legislação.
2) Este Relatório Analítico só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma modificação.
3) Os resultados apresentados se referem somente aos itens ensaiados.
4) PARA CONCLUSÃO DA QUALIDADE DO ALIMENTO LEVAMOS EM CONSIDERAÇÃO OS LIMITES DE TOLERÂNCIA E CLASSES ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO.
5) Procedimento de Amostragem conforme: IT-225.00-00 - Instrução de trabalho para coleta.
Conclusão RESULTADOS SATISFATÓRIOS COM QUALIDADE ACEITÁVEL CONFORME DIRETORIA COLEGIADA- RDC Nº 724, DE 1 DE JULHO DE 2022 E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 161, DE 1 DE JULHO DE 2022 (ANVISA), ALTERADA PELA IN Nº 313, DE 4 DE SETEMBRO DE 2024 (ANVISA).

CAROLINE BATISTA LEITE MARQUES:04855204358
30/01/2025 15:04:05

ICP-Brasil - 260110171459Z



Caroline Batista Leite Marques

Caroline Batista Leite Marques
CRQ 10.200.789 - X REGIÃO
Coordenador(a) Técnico(a)

Documento assinado eletronicamente conforme MP nº 2.200-2/2001. O uso de certificados emitidos no âmbito da ICP-Brasil tem validade jurídica.

Código de Verificação: 0009900142385010056580202500000