



PREFEITURA DE
PACATUBA
MUDAR PARA AVANÇAR



C.I Nº 172/2026 – SMS

PACATUBA, 23 de Fevereiro de 2026.

A Ilma Sra.

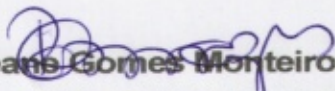
Paula de Vasconcelos Monte Cardoso

Agente de Contratação de Pacatuba

Considerando Ofício Nº 15 e 27/2026, enviando a esta Secretaria de Saúde, referente ao Processo Licitatório **01.001/2025 – PERP**. Registro de Preços visando futuras e eventual aquisição de CESTAS BÁSICAS, de interesse da Secretária de Saúde do Município de Pacatuba, em anexo análise das amostras e fichas apresentadas pelas empresas: **PIAUI FORNECIMENTOS LTDA (Lote 1) e COMERCIAL ARRUDA LTDA (LOTE 2)**.

Sem mais para o momento, reafirmando votos de elevada estima e consideração, permanecendo à disposição para quaisquer esclarecimentos adicionais.

Atenciosamente,


Roseane Gomes Monteiro Menezes
Secretária de Saúde de Pacatuba

Recebido
06.03.26
10:31
[Signature]



PREFEITURA DE
PACATUBA



Processo Administrativo
PREGÃO ELETRÔNICO
Nº 01.021/2025-PERP

RESPOSTA PARECER ENTREGA DE
AMOSTRA
COMERCIAL ARRUDA LTDA.
LOTE 02

BLL



PREFEITURA DE
PACATUBA
MUDAR PARA AVANÇAR



ANÁLISE AMOSTRA

Pacatuba, 23 de fevereiro de 2026.

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 01.021.2026 - PERP

OBJETO: Registro de Preços visando futuras e eventuais **Aquisição de Cestas Básicas**, de interesse da **Secretaria de Saúde do Município de Pacatuba-Ce**, de acordo com as especificações e quantitativos previstos neste termo.

LICITANTE: COMERCIAL ARRUDA LTDA

CNPJ Nº 59.182.452/0001-84

LOTE 01					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	MARCA FABRICANTE	ANÁLISE AMOSTRA
1	ARROZ BRANCO POLIDO TIPO 1 - CLASSE LONGO FINO, EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA DE 01 KG, INVOLADA, LIVRE DE INSETOS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS NA EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	KG	01	Tio Alemão	Amostra apresentada atende as especificações conforme TR do edital
2	FEIJÃO DE CORDA - CLASSE - CORES TIPO 1 - O PRODUTO DEVE SER ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, LIVRE DE UMIDADE, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA ESPÉCIE E LIVRE DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA DE 01KG, INVOLADA, LIVRE DE INSETOS, MICRO ORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS NA EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	KG	01	Super Tozzo	Amostra apresentada atende as especificações conforme TR do edital
3	AÇÚCAR OBTIDO DA CANA DE AÇÚCAR - AÇÚCAR TIPO CRISTAL, LIVRE DE IMPUREZAS, INSETOS OU MICROORGANISMOS QUE POSSAM TORNA-LOS IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO OU COMPROMETER O ARMAZENAMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA E INVOLADA DE 1KG.	KG	01	Açúcar Itaguay	Amostra apresentada atende as especificações conforme TR do edital
4	FARINHA DE MANDIOCA COMUM - GRUPO SECA - SUBGRUPO FINA - TIPO 1, EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES DE 1KG, INVOLADOS, SEM PRESENÇA DE INSETOS OU IMPUREZAS QUE COMPROMETAM O ARMAZENAMENTO OU CONSUMO HUMANO, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE - (ESPECIFICAR NA PROPOSTA MARCA DO PRODUTO)	KG	01	Farinha Branca Gos Tozzo	Amostra apresentada atende as especificações conforme TR do edital
5	CAFÉ A VÁCUO. PURO, TORRADO E MOÍDO - EMBALAGEM COM 250GR, APRESENTAR SELO DE PUREZA SUPERIOR EMITIDO PELA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DO	PCT	01	Café Santa Clara Premium	Amostra apresentada atende as especificações



	CAFÉ- ABIC. NÃO DEVERÁ CONTER GLÚTEN. O PRAZO DE VALIDADE DEVERÁ ESTÁ EXPRESSO NA EMBALAGEM PRIMÁRIA E DEVE TER VALIDADE MÍNIMA DE 04 (QUATRO) MESES. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE CONTER AS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 250G. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E MARCA DO FABRICANTE, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO PERTINENTE EMBALAGEM SEUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO CONTENDO 20 UNIDADES.				es conforme TR do edital.
6	FARINHA DE MILHO TIPO FLOCÃO FARINHA DE MILHO TIPO FLOCÃO 500GR – O PRODUTO DEVERÁ TER COMO INGREDIENTE A FARINHA DE MILHO FLOCADA, APRESENTAR COR AMARELADA UNIFORME DEVE ESTAR SECA E SOLTA N O PACOTE, NÃO DEVE TER MANCHA DE COR PRETA, AZULADA OU ESVERDEADA EM NEM APRESENTAR CARUNCHU, MOFO E OUTROS FATORES QUE A TORNEM IMPRÓPRIA PARA O CONSUMO, EMBALAGEM SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO DO PRODUTO – VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO.	PCT	01	Flocão Marata	Amostra apresentada atende as especificações es conforme TR do edital.
7	AVEIA EM FLOCOS FINOS INTEGRAL AVEIA EM FLOCOS FINOS INTEGRAL, SEM GLÚTEN, COM MÍNIMO DE 17G POR 30G DE PRODUTO, EMBALAGEM DA ENTREGA: EMBALAGEM PRIMÁRIA PACOTE DE 200G.	KG	01	Jasmine	Amostra apresentada atende as especificações es conforme TR do edital
8	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER – EMBALAGEM MÍNIMA COM 350 GR. INVOLADOS, DEVE ESTAR INTEIRO E FIRME, SEM PÓ BRANCO SOLTO NO PACOTE E COM ASPECTO CROCANTE. O PRODUTO DEVERÁ TER COMO INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, AMIDO DE MILHO, SALE ETC. VALOR ENERGÉTICO 462 KCAL POR PORÇÃO DE 100G DO PRODUTO. O PRAZO DE VALIDADE DEVERÁ ESTÁ EXPRESSO NA EMBALAGEM PRIMÁRIA E DEVE TER VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE CONTER AS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIETILENO ATÓXICO, CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, LOTE, PESO LÍQUIDO INDIVIDUAL DE 350GR. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 180 DIAS A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.	PCT	01	Cream Cracker Fortaleza	Amostra apresentada atende as especificações es conforme TR do edital.
9	ÓLEO DE SOJA DE 1ª QUALIDADE 100% NATURAL E COMESTIVEL - EXTRATO REFINADO LIMPO – EMBALAGEM DEVE TER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NUMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO – PESO 900ML. EMBALAGEM DE GARRAFA PET. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. (ESPECIFICAR NA	UND	01	Soya	Amostra apresentada atende as especificações es conforme TR do edital.





	PROPOSTA MARCA DO PRODUTO)				
10	BISCOITO TIPO MARIA - PRODUTO CONTENDO OS PRINCIPAIS INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, AMIDO DE MILHO, SAL E ETC. EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, PACOTES DE 350G, VALOR ENERGÉTICO MÍNIMO DE 444KCAL/100G E PROTEÍNAS 8,8G/100G, LIVRE DE GORDURAS TRANS E DE IMPUREZAS OU MICRO-ORGANISMOS QUE POSSA COMPROMETER A SAÚDE HUMANA, PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 180 DIAS A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.	PCT	01	Biscoito Maria Fortaleza	Amostra apresentada atende as especificações conforme TR do edital.
11	RAPADURA EM TABLETE DE 200G - DE ÓTIMA QUALIDADE: CAJÚ, AÇÚCAR, CONSERVANTES: METABISSFITO DE SÓDIO E SORBATO DE POTÁSSIO. NÃO CONTEM GLÚTEN. CONSERVAR EM LOCAL FRESCO E AREJADO, TABELA NUTRICIONAL- PORÇÃO POR 10G, VALOR CALÓRICO 60KCAL, PROTEÍNAS 2G, GORDURAS TOTAIS 5G, COLESTEROL 0G, CÁLCIO 27G, FERRO 0,4MG E SÓDIO 45MG. COM DADOS DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, CÓDIGO DE BARRAS NA EMBALAGEM	UND	01	Rapadura de Caju Santa Rita	Amostra apresentada atende as especificações conforme TR do edital.
12	SARDINHA AO PRÓPRIO ÓLEO - PESO DE 125G E PESO DRENADO DE 84G. O PRODUTO DEVE SE APRESENTAR EM ÓTIMAS CONDIÇÕES DE CONSUMO HUMANO. A EMBALAGEM NÃO DEVE APRESENTAR SINAIS DE ABAULAMENTO OU AMASSADURAS. VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES.	LATA	01	Nautique	Amostra apresentada atende as especificações conforme TR do edital.
13	LEITE EM PÓ INTEGRAL – ENRIQUECIDO COM 12 VITAMINAS (A, B1, B2, B5, B6, B12, C, D, E, H, PP), FERRO, COBRE, IODO, ZINCO, MAGNÊSIO E MANGANÊS. O PRODUTO DEVE ESTAR SECO E SOLTO NO PACOTE, NÃO DEVE TER MANCHA DE COR PRETA, AZULADA E ESVERDEADA E NEM PRESENÇA DE CARUNCHO, MORFO E OUTROS FATORES QUE TORNEM IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO. O LEITE NÃO DEVERÁ CONTER GLÚTEN. O PRAZO DE VALIDADE DEVERÁ ESTAR EXPRESSO NA EMBALAGEM E DEVE TER VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO CADASTRO NACIONAL DE PESSOA JURÍDICA(CNPJ) E NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA) E DEVE TER O CARIMBO DO SIF OU SI, EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE CONTER INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. EMBALAGEM PRIMÁRIA SACHÊ ALUMINIZADO DE 500G COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E MARCA DO FABRICANTE, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE	PCT	01	Bom do Leite	Amostra apresentada atende as especificações conforme TR do edital.
14	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - DE SEMOLINA OU SÊMOLA ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES DE 400G. INVOLADAS,	PCT	01	Bonamezza	Amostra apresentada atende as especificações



PREFEITURA DE
PACATUBA
MUDAR PARA AVANÇAR



ACONDICIONADAS EM FARDO COM 14 PACOTES. TEOR ENERGÉTICO 111KCAL, PROTEÍNAS 3,9G POR PORÇÃO DE 31G. PRODUTO CARACTERÍSTICOS, SEM PRESENÇA DE INSETOS OU IMPUREZAS QUE DESCARACTERIZAM O PRODUTO OU COMPROMETAM O ARMAZENAMENTO OU CONSUMO HUMANO. VALIDADE MINIMA DE 120 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.				es conforme TR do edital.
---	--	--	--	---------------------------

RELATÓRIO ANÁLISE MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS

Após a análise das fichas técnicas e dos parâmetros microbiológicos das amostras encaminhadas, constatou-se que todas se encontram em conformidade com os padrões microbiológicos exigidos no edital, não sendo observadas irregularidades.

Rafaela Marques Lima.

Rafaela Marques Lima
Nutricionista
CRN11:15225

Tamirys Barbosa Moreira Nunes

Tamirys Barbosa Moreira Nunes
Diretora da Atenção Primária à Saúde

Roseane Gomes Monteiro Menezes

Roseane Gomes Monteiro Menezes
Secretária de Saúde



Recibo de Entrega de Amostras
À Prefeitura Municipal de Pacatuba
Pregão Eletrônico nº 01.021/2025-PERP

1. Dados da Empresa:

- Razão Social: **C.O.M.E.R.C.I.A.L ARRUDA LTDA**
- Inscrição CNPJ: **59.182.452/0001-84**
- Endereço Completo: **Av dos paroaras, nº 175, Bairro Passare, Fortaleza - CE, CEP: 60.744-040**
- Nº Telefone: **(85) 99418-5474**
- Dados Bancários: **Bradesco - Agência: 1379-0 - Conta Corrente: 145396-3**
- Nome Fantasia: **DISTRIBUIDORA ARRUDA**
- Inscrição Estadual: **07.245843-7**
- E-mail: **distribuidoraarrudace@gmail.com**

Identificação do Representante Legal:

- Nome Completo: **Gleyson Teles de Arruda, Brasileiro, Solteiro, Empresário, Portador da Carteira de Identidade RG nº 2003098007870 SSP / CE e CPF nº 362.465.178-11, residente à Rua 729, 311 Casa 311, Bairro: Conjunto Ceara, Cidade: Fortaleza, Estado: Ceará, Cep: 60.531-760, Cargo na Empresa: Proprietário, Telefone: (85) 99418-5474 e E-mail: distribuidoraarrudace@gmail.com**

OBJETO

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE CESTAS BÁSICAS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DOS PROGRAMAS VINCULADOS AS UNIDADES ADMINISTRATIVAS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE PACATUBA/CE, tudo conforme especificações contidas no TERMO DE REFERÊNCIA constante dos anexos do edital.

LOTE 02 - COTA 25% - ME/EPP

Item (ns)	Unidade	Quantidade	Descrição	Marca
1	KG	1	ARROZ BRANCO POLIDO TIPO 1 CLASSE LONGO FINO, EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA DE 01 KG, INVOLADA, LIVRE DE INSETOS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS NA EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	TIO ALEMÃO
2	KG	1	FEIJÃO DE CORDA - CLASSE - CORES TIPO 1O PRODUTO DEVE SER ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, LIVRE DE UMIDADE, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA ESPÉCIE E LIVRE DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA DE 01KG, INVOLADA, LIVRE DE INSETOS, MICRO ORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS NA EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	SUPER TOZZO
3	KG	1	AÇÚCAR OBTIDO DA CANA DE AÇÚCAR AÇÚCAR TIPO CRISTAL, LIVRE DE IMPUREZAS, INSETOS OU MICROORGANISMOS QUE POSSAM TORNAR-LOS IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO OU COMPROMETER O ARMAZENAMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA E INVOLADA DE 1KG.	ITAGUARY
4	KG	1	FARINHA DE MANDIOCA COMUM GRUPO SECA - SUBGRUPO FINA - TIPO 1, EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES DE 1KG, INVOLADOS, SEM PRESENÇA DE INSETOS OU IMPUREZAS QUE COMPROMETAM O ARMAZENAMENTO OU CONSUMO HUMANO, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE - (ESPECIFICAR NA PROPOSTA MARCA DO PRODUTO)	GOSTOZZO
5	PCT	1	CAFÉ A VÁCUO, PURO, TORRADO E MOÍDO EMBALAGEM COM 250GR, APRESENTAR SELO DE PUREZA SUPERIOR EMITIDO PELA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DO CAFÉ - ABIC. NÃO DEVERÁ CONTER GLUTEN. O PRAZO DE VALIDADE DEVERÁ ESTAR EXPRESSO NA EMBALAGEM PRIMÁRIA E DEVE TER VALIDADE MÍNIMA DE 04 (QUATRO) MESES. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE CONTER AS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 250G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E MARCA DO FABRICANTE, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO PERTINENTE EMBALAGEM SEUNDARIA: CAIXA DE PAPELÃO CONTENDO 20 UNIDADES.	SANTA CLARA PREMIUM
6	PCT	1	FARINHA DE MILHO TIPO FLOCÃO FARINHA DE MILHO TIPO FLOCÃO 500GR - O PRODUTO DEVERÁ TER COMO INGREDIENTE A FARINHA DE MILHO FLOCADA, APRESENTAR COR AMARELADA UNIFORME DEVE ESTAR SECA E SOLTA N O PACOTE, NÃO DEVE TER MANCHA DE COR PRETA, AZULADA OU ESVERDEADA EM NEM APRESENTAR CARUNCHU, MOFO E OUTROS FATORES QUE A TORNEM IMPRÓPRIA PARA O CONSUMO, EMBALAGEM SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO DO PRODUTO - VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO.	MARATÁ
7	UND	1	AVEIA EM FLOCOS FINOS INTEGRAL AVEIA EM FLOCOS FINOS INTEGRAL, SEM GLUTEN, COM MÍNIMO DE 17G POR 30G DE PRODUTO, EMBALAGEM DA ENTREGA: EMBALAGEM PRIMÁRIA PACOTE DE 200G	JASMINE
8	PCT	1	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER - EMBALAGEM MÍNIMA COM 350 GR. INVOLADOS, DEVE ESTAR ÍNTERO E FIRME, SEM PÓ BRANCO SOLTO NO PACOTE E COM ASPECTO CROCANTE. O PRODUTO DEVERÁ TER COMO INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVESTIDO, AMIDO DE MILHO, SALE ETC. VALOR ENERGÉTICO 462 KCAL POR PORÇÃO DE 100G DO PRODUTO. O PRAZO DE VALIDADE DEVERÁ ESTAR EXPRESSO NA EMBALAGEM PRIMÁRIA E DEVE TER VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE CONTER AS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIETILENO ATÓXICO, CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, LOTE, PESO LÍQUIDO INDIVIDUAL DE 350GR. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 180 DIAS A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.	FORTALEZA

85 99953-1473

distribuidoraarrudace@gmail.com

Av. dos Paroaras, 175
Passaré - Fortaleza/Ce

9	UND	1	ÓLEO DE SOJA DE 1ª QUALIDADE 100% NATURAL E COMESTÍVEL - EXTRATO REFINADO LIMPO - EMBALAGEM DEVE TER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO - PESO 900ML. EMBALAGEM DE GARRAFA PET. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. (ESPECIFICAR NA PROPOSTA MARCA DO PRODUTO)	SOYA
10	PCT	1	BISCOITO TIPO MARIA PRODUTO CONTENDO OS PRINCIPAIS INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, AMIDO DE MILHO, SAL E ETC. EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, PACOTES DE 350G, VALOR ENERGÉTICO MÍNIMO DE 444KCAL/100G E PROTEÍNAS 8,8G/100G, LIVRE DE GORDURAS TRANS E DE IMPUREZAS OU MICRO-ORGANISMOS QUE POSSA COMPROMETER A SAÚDE HUMANA, PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 180 DIAS A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.	FORTALEZA
11	PCT	1	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE TIPO ESPAGUETE DE SEMOLINA OU SÊMOLA ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES DE 400G. INVOLADOS, ACONDICIONADOS EM FARDO COM 14 PACOTES. TEOR ENERGÉTICO 111 KCal - PROTEÍNAS 3,9G POR PORÇÃO DE 31G. PRODUTO CARACTERÍSTICO, SEM PRESENÇA DE INSETOS OU IMPUREZAS QUE DESCARACTERIZAM O PRODUTO OU COMPROMETAM O ARMAZENAMENTO OU CONSUMO HUMANO. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO.	BONAMEZZA
12	PCT	1	LEITE EM PÓ INTEGRAL ENRIQUECIDO COM 12 VITAMINAS (A, B1, B2, B5, B6, B9, B12, C, D, E, H, PP), FERRO, COBRE, IODO, ZINCO, MAGNÉSIO E MANGANÊS. O PRODUTO DEVE ESTAR SECO E SOLTO NO PACOTE, NÃO DEVE TER MANCHA DE COR PRETA, AZULADA E ESVERDEADA E NEM A PRESENÇA DE CARUNCHO, MORFO E OUTROS FATORES QUE TORNEM IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO. O LEITE NÃO DEVERÁ CONTER GLÚTEN. O PRAZO DE VALIDADE DEVERÁ ESTAR EXPRESSO NA EMBALAGEM PRIMÁRIA E DEVE TER VALIDADE MÍNIMA DE 06(SEIS) MESES. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO CADASTRO NACIONAL DE PESSOA JURÍDICA (CNPJ) E NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA) E DEVE TER CARIMBO DO SIF OU SI, EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE CONTER INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACHÊ ALUMINIZADO DE 500G COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E MARCA DO FABRICANTE, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO PERTINENTE.	BOM DU LEITE
13	LATA	1	SARDINHA AO PRÓPRIO ÓLEO PESO DE 125G E PESO DRENADO DE 84G. O PRODUTO DEVE SE APRESENTAR EM ÓTIMAS CONDIÇÕES DE CONSUMO HUMANO. A EMBALAGEM NÃO DEVE APRESENTAR SINAIS DE ABALAMENTO OU AMASSADURAS. VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES. (ESPECIFICAR NA PROPOSTA MARCA DO PRODUTO)	NAUTIQUE
14	UND	1	RAPADURA EM TABLETE 80G DE ÓTIMA QUALIDADE - INGREDIENTES: CAJU, AÇÚCAR, CONSERVANTES: METABISSITO DE SÓDIO E SORBATO DE POTÁSSIO, NÃO CONTÉM GLÚTEN, CONSERVAR EM LOCAL FRESCO E AREJADO, TABELA NUTRICIONAL - PORÇÃO POR 10G, VALOR CALÓRICO: 60KCAL, PROTEÍNAS 2 G, GORDURAS TOTAIS 3G, COLESTEROL 0G, CÁLCIO 27G, FERRO 0,4MG E SÓDIO 45MG. COM DADOS DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E CÓDIGO DE BARRA NA EMBALAGEM.	SANTA RITA

Data do recebimento:

Assinatura do responsável



FORTALEZA (CE), 09/02/2026

ARROZ BRANCO, 1KG
TIO ALEMÃO

AMBONI ALIMENTOS LTDA.
ROD. BR 101, KM 389,5 – POÇO OITO
CEP: 88820-000 – CX POSTAL 50 – IÇARA – SC
CNPJ: 09.409.634/0001-77

Informação Nutricional

Porções por embalagem: 20 porções
Porção: 50g (1/4 xícara de chá)

Quantidade por Porção	100G	50g	% VD (*)
Valor Energético	352kcal	176kcal	9
Carboidratos	76g	38g	13
Açúcares Totais	0g	0g	
Açúcares Adicionados	0g	0g	0
Proteínas	7,2g	3,6g	5
Gorduras Totais	0,8g	0,4g	1
Gorduras Saturadas	0,6g	0,3g	0
Gorduras Trans	0g	0g	0
Fibra alimentar	0g	0g	0
Sódio	0mg	0mg	0

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

INGREDIENTES

Arroz branco.

Não contém Glúten. Sem conservantes.

FABRICAÇÃO	13/12/2025
VALIDADE	13/10/2026
LOTE	45/25
REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE:	Isento
RENDIMENTO	20 porções
DESCRIÇÃO DA EMBALAGEM	Saco de polietileno rotulado
CONSERVAÇÃO/ARMAZENAMENTO	Conservar em local seco e fresco, longe de produtos químicos e com odores fortes.

gov.br

Documento assinado digitalmente
ANA KAROLINE PALACIO GOMES
Data: 09/02/2026 16:14:43-0300
Verifique em <https://validar.it.gov.br>

65/10



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 68.742-0

SOLICITANTE

Nome: AMBONI ALIMENTOS LTDA

Orçamento: N.I.

CNPJ: 09.409.634/0002-58

Cidade: Fortaleza

Estado: CE

País: Brasil

DADOS DA AMOSTRA

Produto: Arroz Branco

Solicitação: NI

Marca: Tio Alemão

Fabricação: 16/09/2024

Validade: 16/07/2025

Registro: NI

Lacre: NI

Lote: 522412

Turno: NI

Coletador: Reginaldo

Data coleta: 20/01/2025

Hora coleta: 09:00

Temp. coleta: NI

Local coleta: Amboni Alimentos

Integrado: NI

Nº do SIF/ER: NI

Informações adicionais: Peso: 1kg - (De acordo com a IN Nº 161, de 01 de Julho de 2022)

DATA E HORA ENTRADA

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

23/01/2025 15:15

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

NI

☐

☐

☒

Data ensaio: 24/01/2025

Data conclusão: 25/01/2025

Data emissão: 25/01/2025

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
M26 Pesquisa de <i>Salmonella</i> spp	Ausente	/25g	AFNOR 01/16-11/16
M32 Contagem de <i>Escherichia coli</i>	$< 1.0 \times 10^{-1}$	UFC/g	AOAC 998.08
M12A Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i>	$< 1.0 \times 10^{-1}$	UFC/g	AFNOR 01/09-04/03
M01 Contagem Presuntiva de <i>Bacillus cereus</i>	$< 1.0 \times 10^{-1}$	UFC/g	ISO 7932

Abreviatura:

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

Metodologia(s):

- AFNOR Validation 3M 01/16 - 11/16 3M Molecular Detection Assay - MA-MB 101
- AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 998.08. - 22ed. 2023.
- AFNOR Validation 01/09-04/03 Petrifilm Staph Express Count system (STX system)
- ISO 7932: 2004 - Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of presumptive *Bacillus cereus* - Colony-count technique at 30°C.

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

Assinado digitalmente por: JHULI APARECIDA MURINELI BATA:061
Data: 28/01/2025 18:08:28
Responsavel Tecnica
MICROBIOLOGIA
CRQ/PR 09202017

RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 68.740-0

SOLICITANTE

Nome: AMBONI ALIMENTOS LTDA

CNPJ: 09.409.634/0002-58

Cidade: Fortaleza

Estado: CE

Orçamento: N.I.

País: Brasil

DADOS DA AMOSTRA

Produto: Arroz Branco

Marca: Tio Alemão

Lacre: NI

Chetador: Reginaldo S

Local coleta: Amboni Alimentos

Nº do SIF/ER: NI

Informações adicionais: Peso: 1kg - (De acordo com a IN Nº 30, de 26 de Junho de 2018 - MAPA)

Fabricação: 16/09/2024

Lote: 522412

Data coleta: 20/01/2025

Validade: 16/07/2025

Turno: NI

Hora coleta: 09:00

Integrado: NI

Solicitação: NI

Registro: NI

Temp. coleta: NI

DATA E HORA ENTRADA

23/01/2025 15:15

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

NI

☐

☐

☒

Data ensaio: 24/01/2025

Data conclusão: 29/01/2025

Data emissão: 29/01/2025

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
FQ071 - pH	6,03	unidade pH	ISO 2917:1999
FQ090 - Umidade e Voláteis	10,6	g/100g	ISO 1442: 2023
FQ075 - Proteína Bruta	6,43	g/100 g	ISO 1871: 2009
FQ058 - Lipídios	<0,5	g/100 g	NMKL 181, 2005

Abreviatura:

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

Metodologia(s):

- ISO 2917:1999 Meat and meat products – Measurement of pH – Reference method
- ISO 1442:2023 - Meat and meat products – Determination of moisture content (Reference method)
- ISO 1871: 2009 - Food and feed products – General guidelines for the determination of nitrogen by the Kjeldahl method
- NMKL 181, 2005 - Fat. Determination in meat and meat products using a butyrometer according to Gerber.

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

Assinado digitalmente por: DANIEL BRUNETTO CARI:0728936194
Data: 29/01/2025 10:43:44
Responsável Técnica
FÍSICO-QUÍMICA
CRQ/PR 09202319

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validalaudo.lanali.com.br:8888 e digite o código njg3nd e a série b8fda=

Página 1 de 1
RQ-LANALI-41 Rev 10 - 01/11/2022

03/59



República Federativa do Brasil
Ministério da Indústria, Comércio Exterior e Serviços
Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia – Inmetro
Coordenação Geral de Acreditação

Signatário dos Acordos de Reconhecimento Mútuo da International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC) e
da Interamerican Accreditation Cooperation (IAAC)

Certificado de Acreditação

Acreditação nº CRL 0628

Acreditação inicial: 11/06/2013

LANALI - Laboratório de Análises de Alimentos S/S
Rodovia BR 467, KM 110 – Canadá – Cascavel – PR

A Coordenação Geral de Acreditação do Inmetro – Cgcre concede acreditação ao Organismo de Avaliação da Conformidade acima identificado, no endereço citado, segundo os requisitos estabelecidos na ABNT NBR ISO/IEC 17025:2017. Esta acreditação constitui a expressão formal do reconhecimento de sua competência para realizar atividades de ensaios, conforme Escopo de Acreditação.

Assinado de forma digital
por ALDONEY FREIRE
COSTA:54879590720
Dados: 2021.10.08
10:01:50 -03'00'

Aldoney Freire Costa
Coordenador Geral de Acreditação

A situação atual da acreditação e seu escopo devem ser verificados no endereço eletrônico www.inmetro.gov.br/credenciamento/laboratoriosAcreditados.asp

04/59



FORTALEZA(CE), 09/07/2026

FEIJÃO DE CORDA, 1KG.
SUPER TOZZO

MINAS-SUL COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA
Rua Ceará, nº487.
Mestre Antônio – Caucaia/CE.
CNPJ: 12.446.319/0001-24

Informação Nutricional

Porções por embalagem: Cerca de 17
Porção: 60g (1/2 xícara)

Quantidade por Porção	100g	60g	% VD (*)
Valor Energético	331kcal	198kcal	10
Carboidratos	59g	35g	12
Açúcares Totais	0g	0g	
Açúcares Adicionados	0g	0g	0
Proteínas	21g	13g	26
Gorduras Totais	1,2g	0,7g	1
Gorduras Saturadas	0g	0g	0
Gorduras Trans	0g	0g	0
Fibras Alimentares	22g	13g	52
Sódio	0mg	0mg	0

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

INGREDIENTES

Feijão de Corda.
Não contém Glúten.

FABRICAÇÃO	26/01/2026
VALIDADE	26/07/2026
LOTE	007
REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE:	Isento
RENDIMENTO	Cerca de 17 porções
EMBALAGEM	Saco de polietileno rotulado
CONSERVAÇÃO/ARMAZENAMENTO	Conservar em local seco e arejado.

gov.br

Documento assinado digitalmente
ANA KAROLINE PALACIO GOMES
Data: 09/02/2026 16:10:50-0300
Verifique em <https://validar.i6.gov.br>

Ana Karoline Palácio Gomes. Nutricionista - CRN11/10242- Contato: (85)991758126

Karoline Palácio
NUTRICIONISTA

05/59



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 67.914-0

SOLICITANTE

Nome: **MINAS SUL COMERCIO DE ALIEMNTOS LTDA**

CNPJ: **12.446.319/0001-24**

Cidade: **Fortaleza**

Estado: **CE**

Orçamento: **N.I.**

País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Feijão de Corda - Tipo 1**

Marca: **Super Tozzo**

Fabricação: **14/10/2024**

Validade: **11/04/2025**

Solicitação: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **003**

Turno: **NI**

Registro: **NI**

Detalhe: **Iandro Marcos**

Data coleta: **09/01/2025**

Hora coleta: **09:00**

Temp. coleta: **NI**

Local coleta: **Minas-Sul Comercio de Alimentos LTDA**

Integrado: **NI**

Nº do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: **Peso: 1Kg -(De Acordo Com a IN N°161, De 01 De Julho de 2022)**

DATA E HORA ENTRADA

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

13/01/2025 11:05

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

NI



Data ensaio: **13/01/2025**

Data conclusão: **14/01/2025**

Data emissão: **14/01/2025**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
M26 Pesquisa de <i>Salmonella</i> spp	Ausente	/25g	AFNOR 01/16-11/16
M32 Contagem de <i>Escherichia coli</i>	< 1,0 x 10 ⁻¹	UFC/g	AOAC 998.08
M12A Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i>	< 1,0 x 10 ⁻¹	UFC/g	AFNOR 01/09-04/03

Abreviatura:

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

Metodologia(s):

- AFNOR Validation 3M 01/16 - 11/16 3M Molecular Detection Assay - MA-MB 101
- AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods, 998.08. - 22ed. 2023.
- AFNOR Validation 01/09-04/03 Petrifilm Staph Express Count system (STX system)

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

Assinado digitalmente por: JHULI APARECIDA MURINELI BATA:061

Data: 13/02/2025 12:14:48

Responsável Técnica

MICROBIOLOGIA

CRQ/PR 09202017

06/59

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validalaudo.lanali.com.br:8888 e digite o código njc5mt e a série r8tda=

Página 1 de 1
RQ-LANALI-41 Rev 10 - 01/11/2022

RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 67.909-0

SOLICITANTE

Nome: MINAS SUL COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA

Orçamento: N.I.

CNPJ: 12.446.319/0001-24

Cidade: Fortaleza

Estado: CE

País: Brasil

DADOS DA AMOSTRA

Produto: Feijão de Corda - Tipo 1

Solicitação: NI

Marca: Super Tozzo

Fabricação: 14/10/2024

Validade: 11/04/2025

Registro: NI

Lacre: NI

Lote: 003

Turno: NI

Coletador: Iandro Marcos

Data coleta: 09/01/2025

Hora coleta: 09:00

Temp. coleta: NI

Local coleta: Minas-Sul Comercio de Alimentos LTDA

Integrado: NI

Nº do SIF/ER: NI

Informações adicionais: Peso: 1Kg -(De acordo Com a IN N°30, De 26 de Junho de 2018 - Mapa)

DATA E HORA ENTRADA

13/01/2025 11:05

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

NI

☐

☐

☒

Data ensaio: 13/01/2025

Data conclusão: 17/01/2025

Data emissão: 17/01/2025

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
FQ071 - pH	6,12	unidade pH	ISO 2917:1999
FQ090 - Umidade e Voláteis	12,7	%	CBAA - Método 2021.053
FQ075 - Proteína Bruta	20,56	g/100 g	ISO 1871: 2009
FQ058 - Lipídios	<0,5	g/100 g	NMKL 181, 2005

Abreviatura:

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

Metodologia(s):

- ISO 2917:1999 Meat and meat products -- Measurement of pH -- Reference method
- CBAA - Compêndio brasileiro de alimentação animal, 2023.
- ISO 1871: 2009 - Food and feed products -- General guidelines for the determination of nitrogen by the Kjeldahl method
- NMKL 181, 2005 - Fat. Determination in meat and meat products using a butyrometer according to Gerber.

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

Assinado digitalmente por: DANIEL BRUNETTO CARI:0728936194

Data: 18/01/2025 12:40:08

Responsável Técnica

FÍSICO-QUÍMICA

CRQ/PR 09202319

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validalaudo.lanali.com.br:8888 e digite o código njc5md e a série 18fda=

Página 1 de 1
RQ-LANALI-41 Rev 10 - 01/11/2022



República Federativa do Brasil
Ministério da Indústria, Comércio Exterior e Serviços
Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia – Inmetro
Coordenação Geral de Acreditação



Signatário dos Acordos de Reconhecimento Mútuo da International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC) e
da Interamerican Accreditation Cooperation (IAAC)

Certificado de Acreditação

Acreditação nº CRL 0628

Acreditação Inicial: 11/06/2013

LANALI - Laboratório de Análises de Alimentos S/S
Rodovia BR 467, KM 110 – Canadá – Cascavel – PR

A Coordenação Geral de Acreditação do Inmetro – Cgcre concede acreditação ao Organismo de Avaliação da Conformidade acima identificado, no endereço citado, segundo os requisitos estabelecidos na ABNT NBR ISO/IEC 17025:2017. Esta acreditação constitui a expressão formal do reconhecimento de sua competência para realizar atividades de ensaios, conforme Escopo de Acreditação.

Assinado de forma digital
por ALDONEY FREIRE
COSTA:54879590720
Dados: 2021.10.08
10:01:50 -03'00'

Aldoney Freire Costa
Coordenador Geral de Acreditação

A situação atual da acreditação e seu escopo devem ser verificados no endereço eletrônico www.inmetro.gov.br/credenciamento/laboratoriosAcreditados.asp

08/59



FORTALEZA/CE, 09/02/2026

AÇÚCAR CRISTAL - 1kg
ITAGUARY

Ibiapaba Distribuidora de Alimentos LDTA
Rua TV Francisco Marrocos Portela, 1161 – Alto Alegre
Maracanaú/CE.
CNPJ: 05.139.918/0001-30

Informação Nutricional

Porções por embalagem: 200 Porções
Porção: 5g (1 colher de chá)

Quantidade por Porção	100G	5g	% VD (*)
Valor Energético	398kcal	20kcal	1%
	1665 kj	83kj	
Carboidratos	100g	5g	2%
Açúcares Totais	0g	0g	0%
Açúcares Adicionados	0g	0g	0%
Proteínas	0g	0g	0%
Gorduras Totais	0g	0g	0%
Gorduras Saturadas	0g	0g	0%
Gorduras Trans	0g	0g	**
Fibra alimentar	0g	0g	0%
Sódio	0mg	0mg	0%

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

** VD não estabelecido

INGREDIENTES

Açúcar cristal.

Não contém Glúten.

VALIDADE	07/10/2026
LOTE	619
REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE:	Isento
RENDIMENTO	200 porções
DESCRIÇÃO DA EMBALAGEM	Saco de polietileno rotulado
CONSERVAÇÃO/ARMAZENAMENTO	Conservar em local seco e arejado.

gov.br

Documento assinado digitalmente
ANA KAROLINE PALÁCIO GOMES
Data: 09/02/2026 16:14:43 -0200
Verifique em <https://validar.ri.gov.br>

09/58



Relatório de Ensaio 142718/2025.0
Proposta Comercial: PC1376/2025.1



Data de Publicação: 04/12/2025 13:39

Identificação Conta	
Cliente: Ibiapaba Distribuidora de Alimentos Ltda	CNPJ/CPF: 05.139.918/0001-30
Contato: Luana	Telefone: (65)967240345
Endereço: TV FRANCISCO MARROCOS PORTELA 1161 - Alto Alegre II - Maracanaú - Ceará - CEP: 61.921-540 - Brasil	

Nº Amostra: 142718-1/2025.0 - Açúcar Cristal	
Data Coleta: 25/11/2025	Data Recebimento: 01/12/2025 11:49
Hora da Coleta: 15:00	Marca: Itaguay
Produto: Não Informado	Data de Fabricação: Não Informado
Data de Validade: 17/10/2025	Lote: 521
Lacre nº - Amostra: Não Informado	Turno: Não Informado
Temp. Coleta: Não Informado/°C	Responsável pela Coleta: Luana
Área Coletada: Não Informado	Integrado: Não Informado
Local de Coleta: Ibiapaba Distribuidora de Alimentos Ltda	Nº Reg: Não Informado
Solicitação: Não Informado	Inf. Adicionais: Peso: 1kg - (Ensaio de acordo com a IN Nº 161/2022 - ANVISA)
Temp. Recebimento: Não Aplicável/°C	Temperatura/Condições da Amostra no Recebimento: Ambiente

Resultados Analíticos

Análises Terceirizadas

Microbiologia					
Análise	Resultado	LQ	Incerteza	Referência	Data Análise
M02 Contagem de Bactérias e Leveduras	< 1,0 x 10 ¹ UFC/g	10,0	-	AFNOR 01/13-07/14	01/12/2025 13:13

Notas
Regra de Decisão: Os valores da incerteza de medição não foram considerados nos resultados obtidos e apresentados neste documento, e estão disponíveis para aplicação e interpretação conforme os critérios do solicitante.
Notas: Os resultados apresentados neste relatório são restritos aos itens ensaiados, e só podem ser reproduzidos de forma integral. Ensaio realizado nas amostras conforme recebimento pelo laboratório. Os resultados expressos representam com veracidade as informações dos dados brutos gerados nos ensaios. *Indica análise realizada em laboratório parceiro.
Legendas: LQ: Limite de Quantificação AFNOR Validation 3M 01/13-07/14 - Petrifilm - Rapid Yeast and Mold count plate - MA-MB 0103 As datas e horas apresentadas neste documento estão baseadas no fuso horário (UTC-03:00) Brasília

Chave de Validação: b083e90568a24e909fb04af4c0c10ee4
A validação deste documento pode ser realizada em: lanali.mylmsportal.cloud

10/59



Relatório de Ensaio 142721/2025.0
Proposta Comercial: PC1377/2025.1



Data de Publicação: 05/12/2025 11:22

Identificação Conta	
Cliente: Ibiapaba Distribuidora de Alimentos Ltda	CNPJ/CPF: 05.139.918/0001-30
Contato: Luzia	Telefone: (85)967240346
Endereço: TV FRANCISCO MARROCOS PORTELA 1161 - Alto Alegre II - Maracaná - Ceará - CEP: 61.921-540 - Brasil	

Nº Amostra: 142721-1/2025.0 - Açúcar Cristal	
Data Coleta: 26/11/2025	Data Recebimento: 01/12/2025 11:49
Hora da Coleta: 15:00	Marca: Itaguay
Produto: Não Informado	Data de Fabricação: Não Informado
Data de Validade: 17/10/2026	Lote: 621
Lacre nº - Amostra: Não Informado	Turno: Não Informado
Temp. Coleta: Não Informado/°C	Responsável pela Coleta: Luzia
Área Coletada: Não Informado	Integrado: Não Informado
Local de Coleta: Ibiapaba Distribuidora de Alimentos Ltda	Nº Reg: Não Informado
Solicitação: Não Informado	Inf. Adicionais: Peso: 1kg - (Ensaio de acordo com a In Nº 3020/18 - MAPA)
Temp. Recebimento: Não Aplicável/°C	Temperatura/Condições da Amostra no Recebimento: Ambiente

Resultados Analíticos

Físico-Químico					
Análise	Resultado	LQ	Incerteza	Referência	Data Análise
FQ058 Lipídios	< 0,5 g/100g	0,5	-	NMKL 181	02/12/2025 07:56
FQ071 pH	6,09	-	-	ISO 2917	02/12/2025 07:56
FQ075 Proteína Bruta	0,03 g/100g	-	-	ISO 1671	02/12/2025 07:56
FQ090 Umidade	< 0,1 g/100g	0,1	-	ISO 1442	02/12/2025 07:56

Notas	
Regra de Decisão: Os valores da incerteza de medição não foram considerados nos resultados obtidos e apresentados neste documento, e estão disponíveis para aplicação e interpretação conforme os critérios do solicitante.	
Notas: Os resultados apresentados neste relatório são restritos aos itens ensaiados, e só podem ser reproduzido de forma integral. Ensaio realizado nas amostras conforme recebimento pelo laboratório. Os resultados expressos representam com veracidade as informações dos dados brutos gerados nos ensaios. *Indica análise realizada em laboratório parceiro.	
Legendas: LQ: Limite de Quantificação	
ISO 1442:2023 - International Organization for Standardization ISO 1671:2009 - International Organization for Standardization ISO 2917:1999 - International Organization for Standardization NMKL 181:2005 - Nordic Committee on Food Analysis	
As datas e horas apresentadas neste documento estão baseadas no fuso horário (UTC-03:00) Brasília	

Assinado digitalmente por CLÁUDIA ITO: 050.020.279-62
Data: 05/12/2025 11:37:12
Responsável Técnica Substituta
FÍSICO-QUÍMICO
CRBio 10847556/07-D

Chave de Validação: 5b75f4461461482c8aacac429c9c0a22
A validação deste documento pode ser realizada em: lanali.mylmsportal.cloud

65/11



República Federativa do Brasil
Ministério da Indústria, Comércio Exterior e Serviços
Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia – Inmetro
Coordenação Geral de Acreditação



Signatário dos Acordos de Reconhecimento Mútuo da International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC) e
da Interamerican Accreditation Cooperation (IAAC)

Certificado de Acreditação

Acreditação nº CRL 0628

Acreditação Inicial: 11/06/2013

LANALI - Laboratório de Análises de Alimentos S/S
Rodovia BR 467, KM 110 – Canadá – Cascavel – PR

A Coordenação Geral de Acreditação do Inmetro – Cgcre concede acreditação ao Organismo de Avaliação da Conformidade acima identificado, no endereço citado, segundo os requisitos estabelecidos na ABNT NBR ISO/IEC 17025:2017. Esta acreditação constitui a expressão formal do reconhecimento de sua competência para realizar atividades de ensaios, conforme Escopo de Acreditação.

Assinado de forma digital
por ALDONEY FREIRE
COSTA:54879590720
Dados: 2021.10.08
10:01:50 -03'00'

Aldoney Freire Costa
Coordenador Geral de Acreditação

A situação atual da acreditação e seu escopo devem ser verificados no endereço eletrônico www.inmetro.gov.br/credenciamento/laboratoriosAcreditados.asp

65/21
12/53



FORTALEZA(CE), 09/02/2026

FARINHA BRANCA, 1KG
GOSTOZZO

Minas Sul Com. De Alim. LTDA.
Rua Ceará, nº487
Mestre Antônio – Caucaia/CE.
CNPJ: 12.466.319/0001-24

Informação Nutricional

Porções por embalagem: 20

Porção: 50g (1/4 de xícara)

Quantidade por Porção	100g	50g	% VD (*)
Valor Energético	355kcal	177kcal	9%
Carboidratos	90g	46g	15%
Açúcares Totais	0g	0g	0%
Açúcares Adicionados	0g	0g	0%
Proteínas	1,4g	0,7g	1%
Gorduras Totais	0g	0g	0%
Gorduras Saturadas	0g	0g	0%
Gorduras Trans	0g	0g	0%
Fibras alimentares	7g	3,5g	14%
Sódio	10mg	5,4mg	0%

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

INGREDIENTES

Farinha de Mandioca.

Não contém Glúten.

FABRICAÇÃO	26/01/2026
VALIDADE	26/07/2026
LOTE	006
REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE:	Isento
RENDIMENTO	20 porções
DESCRIÇÃO DA EMBALAGEM	Saco de polietileno rotulado
CONSERVAÇÃO/ARMAZENAMENTO	Conservar em local seco e arejado.

gov.br

Documento assinado digitalmente
ANA KAROLINE PALACIO GOMES
Data: 09/02/2026 16:14:43-0300
Verifique em <https://validar.id.gov.br>

Ana Karoline Palácio Gomes. – Nutricionista - CRN11- 10242– Contato: 85991758126

13/58

RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 67.915-0

SOLICITANTE

Nome: **MINAS SUL COMERCIO DE ALIEMNTOS LTDA** Orçamento: **N.I.**
CNPJ: **12.446.319/0001-24** Cidade: **Fortaleza** Estado: **CE** País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Farinha Branca - Tipo 1** Solicitação: **NI**
Marca: **Gostozzo** Fabricação: **04/11/2024** Validade: **02/05/2025** Registro: **NI**
Lacre: **NI** Lote: **003** Turno: **NI**
Coletador: **Iandro Marcos** Data coleta: **09/01/2025** Hora coleta: **09:00** Temp. coleta: **NI**
Local coleta: **Minas-Sul Comercio de Alimentos LTDA** Integrado: **NI**

Nº do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: **Peso: 1Kg -(De Acordo Com a IN N°161, De 01 De Julho de 2022)**

DATA E HORA ENTRADA

13/01/2025 11:05

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

☒ NI

☐

☐

☒

Data ensaio: **13/01/2025**

Data conclusão: **14/01/2025**

Data emissão: **14/01/2025**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
M26 Pesquisa de <i>Salmonella spp</i>	Ausente	/25g	AFNOR 01/16-11/16
M32 Contagem de <i>Escherichia coli</i>	$< 1.0 \times 10^{-1}$	UFC/g	AOAC 996.08
M01 Contagem Presuntiva de <i>Bacillus cereus</i>	$< 1.0 \times 10^{-6}$	UFC/g	ISO 7932

Abreviatura:

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

Metodologia(s):

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

AOAC: Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 996.08. - 22ed. 2023.

- ISO 7932: 2004 - Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of presumptive *Bacillus cereus* - Colony-count technique at 30°C.

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

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

* O cliente foi responsável pela coleta, identificação e informações da amostra/ítem ensalado.

RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 67.911-0

SOLICITANTE

Nome: MINAS SUL COMERCIO DE ALIEMNTOS LTDA

CNPJ: 12.446.319/0001-24

Cidade: Fortaleza

Estado: CE

Orçamento: N.I.

País: Brasil

DADOS DA AMOSTRA

Produto: Farinha Branca - Tipo 1

Marca: Gostozzo

Fabricação: 04/11/2024

Validade: 09/01/2025

Solicitação: NI

Lacre: NI

Lote: NI

Turno: NI

Registro: NI

Coletador: Iandro Marcos

Data coleta: 09/01/2025

Hora coleta: 09:00

Temp. coleta: NI

Local coleta: Minas-Sul Comércio de Alimentos LTDA

Integrado: NI

Nº do SIF/ER: NI

Informações adicionais: Peso: 1Kg -(De Acordo Com a IN N°30, De 26 de Junho de 2018 - Mapa)

DATA E HORA ENTRADA

13/01/2025 11:05

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

NI

☐

☐

☒

Data ensaio: 13/01/2025

Data conclusão: 17/01/2025

Data emissão: 17/01/2025

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
FQ071 - pH	6,05	unidade pH	ISO 2917:1999
FQ090 - Umidade e Voláteis	11,0	%	CBAA - Método 2021.053
FQ075 - Proteína Bruta	14,29	g/100 g	ISO 1871: 2009
FQ058 - Lipídios	<0,5	g/100 g	NMKL 181, 2005

Abreviatura:

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

Metodologia(s):

- ISO 2917:1999 Meat and meat products -- Measurement of pH -- Reference method
- CBAA - Compêndio brasileiro de alimentação animal, 2023.
- ISO 1871: 2009 - Food and feed products -- General guidelines for the determination of nitrogen by the Kjeldahl method
- NMKL 181, 2005 - Fat. Determination in meat and meat products using a butyrometer according to Gerber.

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

Assinado digitalmente por: DANIELI BRUNETTO CARI:0/28936194

Data: 18/01/2025 12:40:24

Responsável Técnica

FÍSICO-QUÍMICA

CRQ/PR 09202319

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validalaudo.lanali.com.br:8888 e digite o código njc5mt e a série f8fda=

Página 1 de 1
RG-LANALI-41 Rev 10 - 01/11/2022



República Federativa do Brasil
Ministério da Indústria, Comércio Exterior e Serviços
Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia – Inmetro
Coordenação Geral de Acreditação



*Signatário dos Acordos de Reconhecimento Mútuo da International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC) e
da Interamerican Accreditation Cooperation (IAAC)*

Certificado de Acreditação

Acreditação nº CRL 0628

Acreditação Inicial: 11/06/2013

LANALI - Laboratório de Análises de Alimentos S/S
Rodovia BR 467, KM 110 – Canadá – Cascavel – PR

A Coordenação Geral de Acreditação do Inmetro – Cgcre concede acreditação ao Organismo de Avaliação da Conformidade acima identificado, no endereço citado, segundo os requisitos estabelecidos na ABNT NBR ISO/IEC 17025:2017. Esta acreditação constitui a expressão formal do reconhecimento de sua competência para realizar atividades de ensaios, conforme Escopo de Acreditação.

Assinado de forma digital
por ALDONEY FREIRE
COSTA:54879590720
Dados: 2021.10.08
10:01:50 -03'00'

Aldoney Freire Costa
Coordenador Geral de Acreditação

A situação atual da acreditação e seu escopo devem ser verificados no endereço eletrônico www.inmetro.gov.br/credenciamento/laboratoriosAcreditados.asp

16/59



FORTALEZA(CE), 09/02/2026

CAFÉ TORRADO E MOÍDO, 250G
SANTA CLARA PREMIUM

Três Corações Alimentos AS
Rua Santa clara, nº 100
Santa Clara – Eusébio/CE.
CNPJ: 63.310.411/0001-01

Características do produto	
Descrição	Café torrado e moído
Ingredientes	100% Café. NÃO CONTÉM GLÚTEN.
Modo de preparo	Utilize um litro de água filtrada com três colheres (sopa) de pó de café. E para um café forte utilize quatro colheres.
Acondicionamento / Armazenamento	Armazenar o produto em local seco, fresco e inodoro. Após aberto, para preservar o aroma e o sabor, guarde o pacote em um recipiente fechado dentro da geladeira.
Rendimento	Aproximadamente 120 xícaras de 50 ml.
Embalagem primária	Saco plástico laminado a vácuo.
Peso líquido	250g

VALIDADE	02/08/2026
LOTE	1046321
CERTIFICADO	ABIC
REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE:	Isento

gov.br

Documento assinado digitalmente
ANA KARLINE PALACIO GOMES
Data: 09/02/2026 17:52:12-0300
Verifique em <https://validar.id.gov.br>

Ana Karline Palácio Gomes. – Nutricionista/CRN11- 10242– Contato: (85)991758126

Karline Palácio
NUTRICIONISTA

17/59



Relatório de Ensaio 149550/2025.0
Proposta Comercial: PC493/2025.1



Data de Publicação: 13/12/2025 17:07

Identificação Conta	
Cliente: Tres Corações Alimentos S.A	CNPJ/CPF: 03.310.411/0014-18
Contato: Roberto	Telefone: 85-4005-5500
Endereço: Rod BR 101 - Nossa Senhora da Apresentação - Natal - Rio Grande do Norte - CEP: 59115-001 - Brasil	

Nº Amostra: 149550-1/2025.0 - Café Torrado e Moído Premium	
Data Coleta: 09/12/2025	Data Recebimento: 12/12/2025 11:05
Hora da Coleta: 10:00	Marca: Santa Clara
Produto: Não Informado	Data de Fabricação: Não Informado
Data de Validade: 27/12/2025	Lote: L1059377
Lacre nº - Amostra: Não Informado	Turno: Não Informado
Temp. Coleta: Não Informado°C	Responsável pela Coleta: Roberto
Área Coletada: Não Informado	Integrado: Não Informado
Local de Coleta: Tres Coracoes Alimentos S.a	Nº Reg: Não Informado
Solicitação: Não Informado	Inf. Adicionais: Peso: 250g - (Ensaio de acordo com a In Nº 161/2022 - ANVISA)
Temp. Recebimento: Não Aplicável°C	Temperatura/Condições da Amostra no Recebimento: Ambiente

Resultados Analíticos

Microbiologia					
Análise	Resultado	LQ	Incerteza	Referência	Data Análise
M26 Pesquisa de Salmonella spp.	Ausente 25g	-	-	AFNOR 01/16-11/16	12/12/2025 11:44
M32 Contagem de Escherichia coli	< 1,0 x 10 ³ UFC/g	10,0	-	AOAC 998.08.2023	12/12/2025 11:44

Notas

Regra de Decisão

Os valores da incerteza de medição não foram considerados nos resultados obtidos e apresentados neste documento, e estão disponíveis para aplicação e interpretação conforme os critérios do solicitante.

Notas

Os resultados apresentados neste relatório são restritos aos itens ensaiados, e só podem ser reproduzidos de forma integral.

Ensaio realizado nas amostras conforme recebimento pelo laboratório. Os resultados expressos representam com veracidade as informações dos dados brutos gerados nos ensaios.

*Indica análise realizada em laboratório parceiro.

Legendas

LQ: Limite de Quantificação.

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

AOAC Official Methods of Analysis Microbiological Methods 99808 - 22ed 2023

As datas e horas apresentadas neste documento estão baseadas no fuso horário (UTC-03:00) Brasília

Assinado digitalmente por JHULI APARECIDA MURINELI BAIA: 06023513813

Data: 13/12/2025 17:22:44

Responsável Técnica

MICROBIOLOGIA

CRBM-6-0382

Chave de Validação: 7dba5e0ddac14919a8bf04259c99201a
A validação deste documento pode ser realizada em: lanali.my@importal.cloud

65/87



Relatório de Ensaio 149549/2025.0
Proposta Comercial: PC494/2025.1



Data de Publicação: 22/12/2025 11:32

Identificação Conta	
Cliente: Tres Corações Alimentos S.A	CNPJ/CPF: 03.310.411/0014-18
Contato: Roberto	Telefone: 85-4006-5500
Endereço: Rod BR 101 - Nossa Senhora da Apresentação - Natal - Rio Grande do Norte - CEP: 59115-001 - Brasil	

Nº Amostra: 149549-1/2025.0 - Café Torrado e Moído Premium	
Data Coleta: 09/12/2025	Data Recebimento: 12/12/2025 11:05
Hora da Coleta: 10:00	Marca: Santa Clara
Produto: Não Informado	Data de Fabricação: Não Informado
Data de Validade: 27/12/2025	Lote: L1056377
Lacre nº - Amostra: Não Informado	Turno: Não Informado
Temp. Coleta: Não Informado°C	Responsável pela Coleta: Roberto
Área Coletada: Não Informado	Integrado: Não Informado
Local de Coleta: Tres Corações Alimentos S.A	Nº Reg: Não Informado
Solicitação: Não Informado	Inf. Adicionais: Peso: 250g - (Ensaio de acordo com a IN Nº 30/2018 - MAPA)
Temp. Recebimento: Não Aplicável°C	Temperatura/Condições da Amostra no Recebimento: Ambiente

Resultados Analíticos

Físico-Químico					
Análise	Resultado	LQ	Incerteza	Referência	Data Análise
FQ071 pH	5,73	-	-	ISO 2917	12/12/2025 11:17
FQ075 Proteína Bruta	17,44 g/100g	-	-	ISO 1871	12/12/2025 11:17
FQ090 Umidade	4,6 g/100g	0,1	-	ISO 1442	12/12/2025 11:17
FQ058 Lipídios	8,6 g/100g	0,5	-	NMKL 181	12/12/2025 11:17

Notas
Regra de Decisão: Os valores de incerteza de medição não foram considerados nos resultados obtidos e apresentados neste documento, e estão disponíveis para aplicação e interpretação conforme os critérios do solicitante.
Notas: Os resultados apresentados neste relatório são restritos aos itens ensaiados, e só podem ser reproduzido de forma integral. Ensaio realizado nas amostras conforme recebimento pelo laboratório. Os resultados expressos representam com veracidade as informações dos dados brutos gerados nos ensaios. *Indica análise realizada em laboratório parceiro.
Legendas: LQ: Limite de Quantificação.
ISO 1442:2023 - International Organization for Standardization ISO 1871:2009 - International Organization for Standardization ISO 2917:1999 - International Organization for Standardization NMKL 181:2005 - Nordic Committee on Food Analysis
As datas e horas apresentadas neste documento estão baseadas no fuso horário (UTC-03:00) Brasília

Assinado digitalmente por CLÁUDIA ITO: 050.026.279-62
Data: 22/12/2025 11:47:06
Responsável Técnica Substituta
FÍSICO-QUÍMICO
CRBio 10847556/07-D

Chave de Validação: 2bb765756e8a4e6dbd09e5c721d8e60f
A validação deste documento pode ser realizada em: lanali.my@portal.clouid

19/59



República Federativa do Brasil
Ministério da Indústria, Comércio Exterior e Serviços
Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia – Inmetro
Coordenação Geral de Acreditação



Signatário dos Acordos de Reconhecimento Mútuo da International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC) e
da Interamerican Accreditation Cooperation (IAAC)

Certificado de Acreditação

Acreditação nº CRL 0628

Acreditação Inicial: 11/06/2013

LANALI - Laboratório de Análises de Alimentos S/S
Rodovia BR 467, KM 110 – Canadá – Cascavel – PR

A Coordenação Geral de Acreditação do Inmetro – Cgcre concede acreditação ao Organismo de Avaliação da Conformidade acima identificado, no endereço citado, segundo os requisitos estabelecidos na ABNT NBR ISO/IEC 17025:2017. Esta acreditação constitui a expressão formal do reconhecimento de sua competência para realizar atividades de ensaios, conforme Escopo de Acreditação.

Assinado de forma digital
por ALDONEY FREIRE
COSTA:54879590720
Dados: 2021.10.08
10:01:50 -03'00'

Aldoney Freire Costa
Coordenador Geral de Acreditação

A situação atual da acreditação e seu escopo devem ser verificados no endereço eletrônico www.inmetro.gov.br/credenciamento/laboratoriosAcreditados.asp

65/02



FORTALEZA (CE), 09/02/2026

AVEIA EM FLOCOS FINOS – SEM GLUTÊN, 200G JASMINE

Jasmine Indústria e Comércio de Alimentos LTDA
Av. Riciéri Nivanor Bernardi, 896 – Campina Grande do Sul – PR
CNPJ: 81.727.414/0008-95

Informação Nutricional

Porções por embalagem: Cerca de 7
Porção 30g (2 colheres de sopa)

Quantidade por Porção	100G	30g	% VD (*)
Valor Energético	350kcal	105kcal	5
Carboidratos	57g	17g	6
Açúcares Totais	1,5g	0,5g	
Açúcares Adicionados	0g	0g	0
Proteínas	14g	4,2g	8
Gorduras Totais	7,3g	2,2g	3
Gorduras Saturadas	1,1g	0,3g	1
Gorduras Trans	0g	0g	0
Fibras alimentares	9,2g	2,8g	11
Sódio	0mg	0mg	0

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

INGREDIENTES

Aveia laminada em flocos finos.

Alérgicos: Contém Aveia.

Não contém Glúten.

VALIDADE	04/03/2026
LOTE	250607
REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE:	Isento
RENDIMENTO	Cerca de 7 porções
DESCRIÇÃO DA EMBALAGEM	saco plástico de polipropileno e caixa de papelão
CONSERVAÇÃO/ARMAZENAMENTO	Conservar em local seco e arejado.

gov.br

Documento assinado digitalmente

ANA KAROLINE PALÁCIO GOMES

Data: 09/02/2026 16:14:43 0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

25/59



Relatório de Ensaio 150089/2025.0
Proposta Comercial: PC333/2025.1



Data de Publicação: 14/12/2025 15:23

Identificação Conta	
Cliente: Jasmine Industria e Comercio de Alimentos Ltda	CNPJ/CPF: 81.727.414/0008-96
Contato: Willamy	Telefone: (41) 2106-6710
Endereço: Av Ricieli Bernardi 896 - Campo Fundo - Campina Grande do Sul - Paraná - CEP: 83430-000 - Brasil	

Nº Amostra: 150089-1/2025.0 - Aveia Em Flocos Finos	
Data Coleta: 09/12/2025	Data Recebimento: 12/12/2025 18:27
Hora da Coleta: 10:00	Marca: Jasmine
Produto: Não Informado	Data de Fabricação: Não Informado
Data de Validade: 29/01/2026	Lote: 250504
Lacre nº - Amostra: Não Informado	Turno: Não Informado
Temp. Coleta: Não Informado°C	Responsável pela Coleta: Willamy
Área Coletada: Não Informado	Integrado: Não Informado
Local de Coleta: Jasmine Industria e Comercio de Alimentos Ltda	Nº Reg: Não Informado
Solicitação: Não Informado	Inf. Adicionais: Peso: 200g - (Ensaio de Acordo com a In Nº 161/2022 - ANVISA)
Temp. Recebimento: Não Aplicável°C	Temperatura/Condições da Amostra no Recebimento: Ambiente

Resultados Analíticos

Microbiologia					
Análise	Resultado	LQ	Incerteza	Referência	Data Análise
M01 Contagem Presuntiva de <i>Bacillus cereus</i>	$< 1,0 \times 10^1$ UFC/g	10,0	-	ISO 7932:2004	12/12/2025 19:53
M26 Pesquisa de <i>Salmonella</i> spp	Ausente (25g)	-	-	AFNOR 01/16-11/16	12/12/2025 19:53
M32 Contagem de <i>Escherichia coli</i>	$< 1,0 \times 10^1$ UFC/g	10,0	-	AOAC 996.06.2023	12/12/2025 19:53

Notas

Regra de Decisão

Os valores da incerteza de medição não foram considerados nos resultados obtidos e apresentados neste documento, e estão disponíveis para aplicação e interpretação conforme os critérios do solicitante.

Notas

Os resultados apresentados neste relatório são restritos aos itens ensaiados, e só podem ser reproduzido de forma integral.
Ensaio realizado nas amostras conforme recebimento pelo laboratório. Os resultados expressos representam com veracidade as informações dos dados brutos gerados nos ensaios.
*Indica análise realizada em laboratório parceiro.

Legendas:

LQ: Limite de Quantificação.

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

AOAC Official Methods of Analysis Microbiological Methods 99608 - 22ed 2023

ISO 7932: 2004 - Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of presumptive *Bacillus cereus* - Colony-count technique at 30°C.

As datas e horas apresentadas neste documento estão baseadas no fuso horário (UTC-03:00) Brasília

Assinado digitalmente por JHULI APARECIDA MURNELI BAIA: 06023513913

Data: 14/12/2025 15:28:50

Responsável Técnica

MICROBIOLOGIA

CRBM-6-0382

Chave de Validação: 603825fd3c0a4212bd9b26bd13249454

A validação deste documento pode ser realizada em: lanali.rhymportal.cloud

26/59



Relatório de Ensaio 150090/2025.1

Este relatório de ensaios cancela e substitui o relatório 150090/2025.0

Proposta Comercial: PC334/2025.1



Data de Publicação: 22/12/2025 12:05

Identificação Conta	
Cliente: Jasmine Indústria e Comércio de Alimentos Ltda	CNPJ/CPF: 81.727.414/0006-95
Contato: Wilamy	Telefone: (41) 2106-9710
Endereço: Av Riciel Bernard 896 - Campo Fundo - Campina Grande do Sul - Paraná - CEP: 83430-000 - Brasil	

Nº Amostra: 150090-1/2025.1 - Aveia Em Flocos Finos	
Data Coleta: 09/12/2025	Data Recebimento: 12/12/2025 16:27
Hora da Coleta: 10:00	Marca: Jasmine
Produto: Não Informado	Data de Fabricação: Não Informado
Data de Validade: 29/01/2026	Lote: 250504
Lacre nº - Amostra: Não Informado	Turno: Não Informado
Temp. Coleta: Não Informado°C	Responsável pela Coleta: Wilamy
Área Coletada: Não Informado	Integrado: Não Informado
Local de Coleta: Jasmine Indústria e Comércio de Alimentos Ltda	Nº Reg: Não Informado
Solicitação: Não Informado	Inf. Adicional: Peso: 200g - (Ensaio de acordo com a In Nº 30/2016 - MAPA) Cancela e Substitui a Versão Anterior. Motivo: Correção no Resultado de Lipídios de 1.4 para 5.58 por Erro do Laboratório.
Temp. Recebimento: Não Aplicável°C	Temperatura/Condições da Amostra no Recebimento: Ambiente

Resultados Analíticos					
Físico-Químico					
Análise	Resultado	LQ	Incerteza	Referência	Data Análise
FQ058 Lipídios	5,6 g/100g	0,5	-	NMKL 181	12/12/2025 19:18
FQ071 pH	6,26	-	-	ISO 2917	12/12/2025 19:18
FQ075 Proteína Bruta	16,25 g/100g	-	-	ISO 1871	12/12/2025 19:18
FQ090 Umidade	9,7 g/100g	0,1	-	ISO 1442	12/12/2025 19:18

Notas
Regra de Decisão: Os valores da incerteza de medição não foram considerados nos resultados obtidos e apresentados neste documento, e estão disponíveis para aplicação e interpretação conforme os critérios do solicitante.
Notas: Os resultados apresentados neste relatório são restritos aos itens ensaiados, e só podem ser reproduzidos de forma integral. Ensaio realizado nas amostras conforme recebimento pelo laboratório. Os resultados expressos representam com veracidade as informações dos dados brutos gerados nos ensaios. *Indica análise realizada em laboratório parceiro.
Legendas: LQ: Limite de Quantificação. ISO 1442:2023 - International Organization for Standardization ISO 1871:2009 - International Organization for Standardization ISO 2917:1999 - International Organization for Standardization NMKL 181:2005 - Nordic Committee on Food Analysis
As datas e horas apresentadas neste documento estão baseadas no fuso horário (UTC-03:00) Brasília

Assinado digitalmente por CLÁUDIA ITO: 050.020.279-62
Data: 22/12/2025 12:20:09
Responsável Técnica Substituta
FÍSICO-QUÍMICO
CRBio 10847556/07-D

Chave de Validação: f1b5c215ba814986ba468d110ee7f917
A validação deste documento pode ser realizada em: lanali.mytimspertal.cloud

654/42



República Federativa do Brasil
Ministério da Indústria, Comércio Exterior e Serviços
Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia – Inmetro
Coordenação Geral de Acreditação



*Signatário dos Acordos de Reconhecimento Mútuo da International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC) e
da Interamerican Accreditation Cooperation (IAAC)*

Certificado de Acreditação

Acreditação nº CRL 0628

Acreditação Inicial: 11/06/2013

LANALI - Laboratório de Análises de Alimentos S/S
Rodovia BR 467, KM 110 – Canadá – Cascavel – PR

A Coordenação Geral de Acreditação do Inmetro – Cgcre concede acreditação ao Organismo de Avaliação da Conformidade acima identificado, no endereço citado, segundo os requisitos estabelecidos na ABNT NBR ISO/IEC 17025:2017. Esta acreditação constitui a expressão formal do reconhecimento de sua competência para realizar atividades de ensaios, conforme Escopo de Acreditação.

Assinado de forma digital
por ALDONEY FREIRE
COSTA:54879590720
Dados: 2021.10.08
10:01:50 -03'00'

Aldoney Freire Costa
Coordenador Geral de Acreditação

A situação atual da acreditação e seu escopo devem ser verificados no endereço eletrônico www.inmetro.gov.br/credenciamento/laboratoriosAcreditados.asp

20/59



FORTALEZA(CE), 09/02/2026

BISCOITO SALGADO CREAM CRACKER, 350G FORTALEZA

M. Dias Branco S.A Indústria e Comércio de Alimentos
Rodovia BR-116 - Km 18 -
Eusébio CNPJ:
07.206.816/0001-15

Informação Nutricional

Porções por Embalagem: Cerca de 12

Porção: 30g (6 biscoitos)

Quantidade por Porção	100g	30g	% VD (*)
Valor Energético	462kcal	138kcal	7%
Carboidratos	71g	21g	7%
Açúcares Totais	4,1 g	1,2g	
Açúcares Adicionados	3,6g	1,1g	2%
Proteínas	8,6g	2,6g	5%
Gorduras Totais	16g	4,8g	7%
Gorduras Saturadas	5,8g	1,7g	9%
Gorduras Trans	0g	0g	0%
Fibras Alimentares	2,5g	0,7g	3%
Sódio	579mg	174mg	9%

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, amido de milho*, sal, açúcar, cloreto de potássio, fermento químico bicarbonato de sódio, bicarbonato, emulsificante lecitina de soja* e melhorador de farinha ácido ascórbico (L-) e aromatizante. *Espécies doadoras do gene do amido de milho: Bacillus thuringiensis, Streptomyces viridochromogenes, Agrobacterium tumefaciens, Zea mays, Sphingobium herbicidovorans, Dicosoma sp, Diabrotica firginfera, Thermacoccales spp, Bacillus subtilis. *Espécies doadoras do gene da lecitina de soja: Bacillus thuringiensis, Streptomyces viridochromogenes, Agrobacterium tumefaciens, Agrobacterium sp, Arabidopsis thaliana. ALÉRGICOS CONTÉM DERIVADOS DE CENTEIO, DE CEVADA, DE LEITE, DE SOJA E DE TRIGO. PODE CONTER AVEIA E TRITICALE. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.

VALIDADE	23/07/2026
LOTE	S32925 B07 1
REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE:	Isento
RENDIMENTO	Cerca de 12 porções por embalagem
EMBALAGEM	Saco de polietileno rotulado
CONSERVAÇÃO/ARMAZENAMENTO	Conservar em local seco, fresco e sem cheiro.

Documento assinado digitalmente
gov.br ANA KAROLINE PALÁCIO GOMES
Data: 09/02/2026 16:18:40-0300
verifique em <https://validar.jti.gov.br>

Ana Karoline Palácio Gomes. Nutricionista - CRN11 10242- Contato: (85)991758126

Karoline Palácio
NUTRICIONISTA

29/59



Relatório de Ensaio 149552/2025.0

Proposta Comercial: PC1375/2025.1



Data de Publicação: 15/12/2025 13:29

Identificação Conta	
Cliente: M Dias Branco S.a. Indústria e Comércio de Alimentos	CNPJ/CPF: 07.206.819/0001-15
Contato: Bremen	Telefone: (85) 4005-5736
Endereço: Rod BR 116 s/n - Jabuti - Eusébio - Ceará - CEP: 61766-550 - Brasil	

Nº Amostra: 149552-1/2025.0 - Biscoito Salgado Cream Cracker	
Data Coleta: 09/12/2025	Data Recebimento: 12/12/2025 11:05
Hora da Coleta: 10:00	Marcas: Fortaleza
Produto: Não Informado	Data de Fabricação: Não Informado
Data de Validade: 23/07/2026	Lote: S32925 807
Lacre nº - Amostra: Não Informado	Turno: Não Informado
Temp. Coleta: Não Informado°C	Responsável pela Coleta: Bremen
Área Coletada: Não Informado	Integrado: Não Informado
Local de Coleta: M Dias Branco S.a. Indústria e Comércio de Alimentos	Nº Reg: Não Informado
Solicitação: Não Informado	Inf. Adicionais: Peso: 350g - (Ensaio de acordo com a In Nº 161/2022 - ANVISA)
Temp. Recebimento: Não Aplicável°C	Temperatura/Condições da Amostra no Recebimento: Ambiente

Resultados Analíticos

Microbiologia					
Análise	Resultado	LQ	Incerteza	Referência	Data Análise
M25 Pesquisa de Salmonella spp	Ausente /25g	-	-	AFNOR 01/16-11/16	12/12/2025 11:44
M32 Contagem de Escherichia coli	< 1,0 x 10 ¹ UFC/g	10,0	-	AOAC 996.06-2023	12/12/2025 11:44
M01 Contagem Presuntiva de Bacillus cereus	< 1,0 x 10 ¹ UFC/g	10,0	-	ISO 7932:2004	12/12/2025 11:44
M02 Contagem de Bolores e Leveduras	< 1,0 x 10 ¹ UFC/g	10,0	-	AFNOR 01/13-07/14	12/12/2025 11:44

Notas	
Regra de Decisão: Os valores da incerteza de medição não foram considerados nos resultados obtidos e apresentados neste documento, e estão disponíveis para aplicação e interpretação conforme os critérios do solicitante.	
Notas: Os resultados apresentados neste relatório são restritos aos itens ensaiados, e só podem ser reproduzidos de forma integral. Ensaios realizados nas amostras conforme recebimento pelo laboratório. Os resultados expressos representam com veracidade as informações dos dados brutos gerados nos ensaios. *Indica análise realizada em laboratório parceiro.	
Legendas: LQ: Limite de Quantificação. AFNOR Validation 3M 01/13-07/14 - Petrifilm - Rapid Yeast and Mold count plate - MA-MB 0103 AFNOR Validation 3M 01/16 - 11/16 Molecular Detection Assay 2 - MA-MB 101 AOAC Official Methods of Analysis Microbiological Methods 99606 - 22nd 2023 ISO 7932: 2004 - Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of presumptive Bacillus cereus - Colony-count technique at 30°C.	
As datas e horas apresentadas neste documento estão baseadas no fuso horário (UTC-03:00) Brasília	

Assinado digitalmente por JHULI APARECIDA MURINELI BAIA: 06023513913
Data: 15/12/2025 13:44:44
Responsável Técnica
MICROBIOLOGIA
CRBM-6-0382

Chave de Validação: b14d9e3481f74d409b908b52abcb13c2
A validação deste documento pode ser realizada em: lanali.mylmsportal.cloud

30/59



Relatório de Ensaio 150091/2025.1

Este relatório de ensaios cancela e substitui o relatório 150091/2025.0
Proposta Comercial: PC1374/2025.1



Data de Publicação: 22/12/2025 12:04

Identificação Conta	
Cliente: M Dias Branco S.a. Indústria e Comércio de Alimentos	CNPJ/CPF: 07.206.816/0001-15
Contato: Bremen	Telefone: (85) 4005-6736
Endereço: Rod BR 116 s/n - Jabuti - Eusébio - Ceará - CEP: 61766-650 - Brasil	

Nº Amostra: 150091-1/2025.1 - Biscoito Salgado Cream Cracker	
Data Coleta: 09/12/2025	Data Recebimento: 12/12/2025 18:27
Hora da Coleta: 10:00	Marca: Fortaleza
Produto: Não Informado	Data de Fabricação: Não Informado
Data de Validade: 23/07/2026	Lote: S32925 B07
Lacre nº - Amostra: Não Informado	Turno: Não Informado
Temp. Coleta: Não Informado/°C	Responsável pela Coleta: Bremen
Área Coletada: Não Informado	Integrado: Não Informado
Local de Coleta: M Dias Branco S.a. Indústria e Comércio de Alimentos	Nº Reg: Não Informado
Solicitação: Não Informado	Inf. Adicionais: Peso: 350g - (Ensaio de acordo com a In Nº 3025/18 - MAPA). Cancela e Substitui a Versão Anterior. Motivo: Correção no Resultado de Lipídios de 5,6 para 11,01 por Erro do Laboratório.
Temp. Recebimento: Não Aplicável/°C	Temperatura/Condições da Amostra no Recebimento: Ambiente

Resultados Analíticos

Físico-Químico					
Análise	Resultado	LQ	Incerteza	Referência	Data Análise
FQ058 Lipídios	11,0 g/100g	0,5	-	NMKL 181	12/12/2025 19:18
FQ071 pH	6,74	-	-	ISO 2917	12/12/2025 19:18
FQ075 Proteína Bruta	13,12 g/100g	-	-	ISO 1871	12/12/2025 19:18
FQ090 Umidade	4,6 g/100g	0,1	-	ISO 1442	12/12/2025 19:18

Notas	
Regra de Decisão: Os valores da incerteza de medição não foram considerados nos resultados obtidos e apresentados neste documento, e estão disponíveis para aplicação e interpretação conforme os critérios do solicitante.	
Notas: Os resultados apresentados neste relatório são restritos aos itens ensaiados, e só podem ser reproduzidos de forma integral. Ensaios realizados nas amostras conforme recebimento pelo laboratório. Os resultados expressos representam com veracidade as informações dos dados brutos gerados nos ensaios. *Índice análise realizada em laboratório parceiro.	
Legendas: LQ: Limite de Quantificação. ISO 1442:2023 - International Organization for Standardization ISO 1871:2009 - International Organization for Standardization ISO 2917:1999 - International Organization for Standardization NMKL 181:2005 - Nordic Committee on Food Analysis.	
As datas e horas apresentadas neste documento estão baseadas no fuso horário (UTC-03:00) Brasília	

Assinado digitalmente por CLÁUDIA ITO: 050.020.279-62
Data: 22/12/2025 12:19:51
Responsável Técnica Substituta
FÍSICO-QUÍMICO
CRBio 10847556/07-D

Chave de Validação: 9aa5c1f701aa43b0a3c761e4e6f0f389
A validação deste documento pode ser realizada em lanali.mylmsportal.cloud

31/59



República Federativa do Brasil
Ministério da Indústria, Comércio Exterior e Serviços
Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia – Inmetro
Coordenação Geral de Acreditação

Signatário dos Acordos de Reconhecimento Mútuo da International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC) e
da Interamerican Accreditation Cooperation (IAAC)

Certificado de Acreditação

Acreditação nº CRL 0628

Acreditação Inicial: 11/06/2013

LANALI - Laboratório de Análises de Alimentos S/S
Rodovia BR 467, KM 110 – Canadá – Cascavel – PR

A Coordenação Geral de Acreditação do Inmetro – Cgcre concede acreditação ao Organismo de Avaliação da Conformidade acima identificado, no endereço citado, segundo os requisitos estabelecidos na ABNT NBR ISO/IEC 17025:2017. Esta acreditação constitui a expressão formal do reconhecimento de sua competência para realizar atividades de ensaios, conforme Escopo de Acreditação.

Assinado de forma digital
por ALDONEY FREIRE
COSTA:54879590720
Dados: 2021.10.08
10:01:50 -03'00'

Aldoney Freire Costa
Coordenador Geral de Acreditação

A situação atual da acreditação e seu escopo devem ser verificados no endereço eletrônico www.inmetro.gov.br/credenciamento/laboratoriosAcreditados.asp



ÓLEO DE SOJA, 900ML
SOYA

BUNGE ALIMENTOS S.A
AV. Dioclécio ramos, nº 1636 –Jardim Primavera
Luís Eduardo Magalhães – BA
CNPJ: 84.046.101/0028-39

Informação Nutricional

Porções por embalagem: Cerca de 69
Porção: 13ml (1+3/10 colheres de sopa)

Quantidade por Porção	100ML	13ML	% VD (*)
Valor energético	828kcal	108 kcal	5%
Gorduras totais	92g	12 g	18%
Gorduras saturadas	15g	1,9 g	10%
Gorduras trans	1g	0,1 g	5%
Gorduras monoinsaturadas	24g	3,1 g	16%
Gorduras poli-insaturadas	52g	6,8 g	34%
Ômega 6	48g	6,2 g	34%
Ácido linoleico	48g	6,2g	
Ômega 3	5700mg	744 mg	19%
Ácido linolênico	5700mg	744mg	
EPA	0mg	0 mg	
DHA	0mg	0 mg	
Colesterol	0mg	0 mg	0%
Vitamina E	17mg	2,2 mg	15%

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

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

INGREDIENTES

Óleo de soja (geneticamente modificada a partir de *Agrobacterium tumefaciens* e/ou *Bacillus thuringiensis* e/ou *Streptomyces viridochromogenes* e/ou *Stenotrophomonas maltophilia*) e antioxidantes: TBHQ e ácido cítrico. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADO DE SOJA.

FABRICAÇÃO	15/10/2026
VALIDADE	12/07/2026
LOTE	1025
REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE:	Isento
RENDIMENTO	Cerca de 69 porções por embalagem
EMBALAGEM	garrafa pet rotulada
CONSERVAÇÃO/ARMAZENAMENTO	Conservar em local seco longe de fonte de calor e ao abrigo de luz.

gov.br

Documento assinado digitalmente
ANA KAROLINE PALACIO GOMES
Data: 09/02/2026 16:18:40 -0300
Verifique em <https://validar.it.gov.br>

Ana Karoline Palácio Gomes. Nutricionista - CRN11- 10242- Contato: (85)991758126

Karoline Palácio
NUTRICIONISTA

33/59



Relatório de Ensaio 142732/2025.0
Proposta Comercial: PC1386/2025.1



Data de Publicação: 10/12/2025 14:13

Identificação Conta	
Cliente: Bunge Alimentos S/A	CNPJ/CPF: 84.046.101/0228-39
Contato: Gibson	Telefone: 77-3628-80000
Endereço: Av Diógenes Ramos 1636 - Jardim Primavera - Luís Eduardo Magalhães - Bahia - CEP: 47.850-000 - Brasil	

Nº Amostra: 142732-1/2025.0 - Óleo de Soja	
Data Coleta: 29/11/2025	Data Recebimento: 01/12/2025 11:49
Hora da Coleta: 15:00	Marca: Soja
Produto: Não Informado	Data de Fabricação: 20/09/2025
Data de Validade: 17/06/2026	Lote: 0825
Lacre nº - Amostra: Não Informado	Turno: Não Informado
Temp. Coleta: Não Informado°C	Responsável pela Coleta: Gibson
Área Coletada: Não Informado	Integrado: Não Informado
Local de Coleta: Bunge Alimentos S/A	Nº Reg: Não Informado
Solicitação: Não Informado	Inf. Adicionais: Peso: 900ml - (Ensaio de Acordo com a Lei Nº 151/2022 - ANVISA)
Temp. Recebimento: Não Aplicável°C	Temperatura/Condições da Amostra no Recebimento: Ambiente

Resultados Analíticos

Microbiologia					
Análise	Resultado	LQ	Incerteza	Referência	Data Análise
M26 Pesquisa de Salmonella spp	Ausente (25g)	-	-	AFNOR 01/16-11/16	01/12/2025 14:50
M32 Contagem de Escherichia coli	< 1,0 x 10 ¹ UFC/g	10,0	-	AOAC 998.08.2023	01/12/2025 14:50

Notas

Regra de Decisão

Os valores da incerteza de medição não foram considerados nos resultados obtidos e apresentados neste documento, e estão disponíveis para aplicação e interpretação conforme os critérios do solicitante.

Notas

Os resultados apresentados neste relatório são restritos aos itens ensaiados, e só podem ser reproduzidos de forma integral.

Ensaios realizados nas amostras conforme recebimento pelo laboratório. Os resultados expressos representam com veracidade as informações dos dados brutos gerados nos ensaios.

*Indica análise realizada em laboratório parceiro.

Legendas:

LQ: Limite de Quantificação.

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

AOAC Official Methods of Analysis Microbiological Methods 99808 - 22ed 2023.

As datas e horas apresentadas neste documento estão baseadas no fuso horário (UTC-03:00) Brasília

Assinado digitalmente por JHULI APARECIDA MURINELI BAIA: 06023513913

Data: 10/12/2025 14:28:22

Responsável Técnica

MICROBIOLOGIA

CRBM-6-0382

Chave de Validação: f7ceea8f451646af815b452ab3371bd7

A validação deste documento pode ser realizada em: lanali.mylmsportal.cloud.

34/59

35/59



República Federativa do Brasil
Ministério da Indústria, Comércio Exterior e Serviços
Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia – Inmetro
Coordenação Geral de Acreditação



Signatário dos Acordos de Reconhecimento Mútuo da International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC) e
da Interamerican Accreditation Cooperation (IAAC)

Certificado de Acreditação

Acreditação nº CRL 0628

Acreditação Inicial: 11/06/2013

LANALI - Laboratório de Análises de Alimentos S/S
Rodovia BR 467, KM 110 – Canadá – Cascavel – PR

A Coordenação Geral de Acreditação do Inmetro – Cgcre concede acreditação ao Organismo de Avaliação da Conformidade acima identificado, no endereço citado, segundo os requisitos estabelecidos na ABNT NBR ISO/IEC 17025:2017. Esta acreditação constitui a expressão formal do reconhecimento de sua competência para realizar atividades de ensaios, conforme Escopo de Acreditação.

Assinado de forma digital
por ALDONEY FREIRE
COSTA:54879590720
Dados: 2021.10.08
10:01:50 -03'00'

Aldoney Freire Costa
Coordenador Geral de Acreditação

A situação atual da acreditação e seu escopo devem ser verificados no endereço eletrônico www.inmetro.gov.br/credenciamento/laboratoriosAcreditados.asp

36/59



FORTALEZA (CE), 05/08/2025

BISCOITO DOCE MARIA, 350G
FORTALEZA

M. Dias Branco S.A Indústria e Comércio de Alimentos
Rodovia BR-116 - Km 18 - Eusébio
CNPJ: 07.206.816/0001-15

Informação Nutricional

Porção por Embalagem: cerca de 12

Porção 30g (06 Biscoitos)

Quantidade por Porção	100g	30g	% VD (*)
Valor Energético	444kcal	134kcal	7%
Carboidratos	73g	22g	7%
Açúcares Totais	22g	6,5g	
Açúcares Adicionados	21g	6,3g	13%
Proteínas	8,8g	2,6g	5%
Gorduras Totais	13g	3,9g	6%
Gorduras Saturadas	4,2g	1,3g	7%
Gorduras Trans	0g	0g	0%
Fibras Alimentares	1,5g	0,4g	2%
Sódio	354mg	106mg	5%

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

INGREDIENTES

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

VALIDADE	11/11/2025
LOTE	S075 25B04 1 00:01
RENDIMENTO	Cerca de 12 porções por embalagem
EMBALAGEM	Saco de polietileno rotulado
CONSERVAÇÃO/ARMAZENAMENTO	Conservar em local seco e arejado. Após aberto mantenha o pacote vedado para conservar sabor e crocância.

gov.br

Documento assinado digitalmente
ANA KAROLINE PALACIO GOMES
Data: 05/08/2025 17:05:49-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Ana Karoline Palácio Gomes. Nutricionista - CRN11 10242- Contato: (85)991758126

Karoline Palácio
NUTRICIONISTA

37/58



FORTALEZA (CE), 09/02/2026

BISCOITO DOCE MARIA, 350G
FORTALEZA

M. Dias Branco S.A Indústria e Comércio de Alimentos
Rodovia BR-116 - Km 18 - Eusébio
CNPJ: 07.206.816/0001-15

Informação Nutricional

Porções por Embalagem: Cerca de 12
Porção 30g (06 Biscoitos)

Quantidade por Porção	100g	30g	% VD (*)
Valor Energético	440kcal	134kcal	7%
Carboidratos	76g	23g	8%
Açúcares Totais	21g	6,4g	
Açúcares Adicionados	20g	6g	12%
Proteínas	7g	2,1g	4%
Gorduras Totais	12g	3,7g	6%
Gorduras Saturadas	4,2g	1,2g	6%
Gorduras Trans	0g	0g	0%
Fibras Alimentares	2g	0,6g	2%
Sódio	342mg	102mg	5%

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, soro de leite em pó, amido de milho*, sal, fermentos químicos: bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e disfosfato dissódico, emulsificante lecitina de soja*, aromatizante e melhorador de farinha metabissulfito de sódio.

*Espécies doadoras do gene do amido de milho: *Bacillus thuringiensis*, *Streptomyces viridochromogenes*, *Agrobacterium tumefaciens*, *Zea mays*, *Sphingobium herbicidovorans*, *Dicossoma* sp, *Diabrotica firgifero*, *Thermococcales* spp, *Bacillus subtilis*. "Espécies doadoras do gene da lecitina de soja: *Bacillus thuringiensis*, *Streptomyces viridochromogenes*, *Agrobacterium tumefaciens*, *Agrobacterium* sp. *Arabidopsis thaliana*.
ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE CEVADA, DE LEITE, DE SOJA E DE TRIGO. PODE CONTER AVEIA, CENTEIO E TRITICALE. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.

VALIDADE	23/05/2026
LOTE	A26825B01 1
RENDIMENTO	Cerca de 12 porções por embalagem
REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE:	Isento
EMBALAGEM	Saco de polietileno rotulado
CONSERVAÇÃO/ARMAZENAMENTO	Conservar em local seco, fresco e sem cheiro.

gov.br

Documento assinado digitalmente
ANA KAROLINE PALÁCIO GOMES
Data: 09/02/2025 17:52:32 -0300
verifique em <https://validar.jb.gov.br>

Ana Karoline Palácio Gomes. Nutricionista - CRN11 10242-- Contato: (85)991758126

Karoline Palácio
NUTRICIONISTA

38/59



Relatório de Ensaio 149551/2025.0
Proposta Comercial: PC1375/2025.1



Data de Publicação: 15/12/2025 13:29

Identificação Conta	
Cliente: M Dias Branco S.a. Indústria e Comércio de Alimentos	CNPJ/CPF: 07.206.816/0001-15
Contato: Bremen	Telefone: (85) 4005-5736
Endereço: Rod BR 116 s/n - Jabuti - Eusébio - Ceará - CEP: 61766-650 - Brasil	

Nº Amostra: 149551-1/2025.0 - Biscoito Doce Maria	
Data Coleta: 09/12/2025	Data Recebimento: 12/12/2025 11:05
Hora da Coleta: 10:00	Marca: Fortaleza
Produto: Não Informado	Data de Fabricação: Não Informado
Data de Validade: 23/05/2026	Lote: A20825801
Lacre nº - Amostra: Não Informado	Turno: Não Informado
Temp. Coleta: Não Informado/°C	Responsável pela Coleta: Bremen
Área Coletada: Não Informado	Integrado: Não Informado
Local de Coleta: M Dias Branco S.a. Indústria e Comércio de Alimentos	Nº Reg: Não Informado
Solicitação: Não Informado	Inf. Adicional: Peso: 350g - (Ensaio de acordo com a In Nº 161/2022 - ANVISA)
Temp. Recebimento: Não Aplicável/°C	Temperatura/Condições da Amostra no Recebimento: Ambiente

Resultados Analíticos

Microbiologia					
Análise	Resultado	LQ	Incerteza	Referência	Data Análise
M26 Pesquisa de Salmonella spp.	Ausente /25g	-	-	AFNOR 01/16-11/16	12/12/2025 11:44
M32 Contagem de Escherichia coli	< 1,0 x 10 ¹ UFC/g	10,0	-	AOAC 998.08.2023	12/12/2025 11:44
M01 Contagem Presuntiva de Bacillus cereus	< 1,0 x 10 ¹ UFC/g	10,0	-	ISO 7932:2004	12/12/2025 11:44
M02 Contagem de Bolores e Leveduras	< 1,0 x 10 ¹ UFC/g	10,0	-	AFNOR 01/13-07/14	12/12/2025 11:44

Notas
Regra de Decisão: Os valores da incerteza de medição não foram considerados nos resultados obtidos e apresentados neste documento, e estão disponíveis para aplicação e interpretação conforme os critérios do solicitante.
Notas: Os resultados apresentados neste relatório são restritos aos itens ensaiados, e só podem ser reproduzidos de forma integral. Ensaio realizado nas amostras conforme recebimento pelo laboratório. Os resultados expressos representam com veracidade as informações dos dados brutos gerados nos ensaios. *Indica análise realizada em laboratório parceiro.
Legendas: LQ: Limite de Quantificação. AFNOR Validation 3M 01/13-07/14 - Petrifilm - Rapid Yeast and Mold count plate - MA-MB 0103 AFNOR Validation 3M 01/16 - 11/16 Molecular Detection Assay 2 - MA-MB 101 AOAC Official Methods of Analysis Microbiological Methods 99808 - 22ed 2023 ISO 7932: 2004 - Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of presumptive Bacillus cereus - Colony-count technique at 30°C.
As datas e horas apresentadas neste documento estão baseadas no fuso horário (UTC-03:00) Brasília

Assinado digitalmente por JHULI APARECIDA MURINELI BAIA: 06023513913
Data: 15/12/2025 13:44:45
Responsável Técnica
MICROBIOLOGIA
CRBM-8-0382

Chave de Validação: 805b661b0cf34837a9b72023de81dc77
A validação deste documento pode ser realizada em: lanali.mylmsportal.cloud

39/59



Relatório de Ensaio 150092/2025.1

Este relatório de ensaios cancela e substitui o relatório 150092/2025.0

Proposta Comercial: PC1374/2025.1



Data de Publicação: 22/12/2025 12:04

Identificação Conta	
Cliente: M Dias Branco S.a. Indústria e Comércio de Alimentos	CNPJ/CPF: 07.206.816/0001-15
Contato: Bremen	Telefone: (85) 4065-5736
Endereço: Rod BR 116 s/n - Jabuti - Euclélio - Ceará - CEP: 61766-650 - Brasil	

Nº Amostra: 150092-1/2025.1 - Biscoito Doce Maria	
Data Coleta: 09/12/2025	Data Recebimento: 12/12/2025 18:27
Hora da Coleta: 10:00	Marca: Fortaleza
Produto: Não Informado	Data de Fabricação: Não Informado
Data de Validade: 23/05/2025	Lote: A26625B01
Lacre nº - Amostra: Não Informado	Turno: Não Informado
Temp. Coleta: Não Informado/°C	Responsável pela Coleta: Bremen
Área Coletada: Não Informado	Integrado: Não Informado
Local de Coleta: M Dias Branco S.a. Indústria e Comércio de Alimentos	Nº Reg: Não Informado
Solicitação: Não Informado	Inf. Adicional: Peso: 350g - (Ensaio de Acordo com a IN 19/30/2018 - MAPA). Cancela e Substitui a Versão Anterior. Motivo: Correção no Resultado de Lípidos de 11,00 para 11,38 por Erro do Laboratório.
Temp. Recebimento: Não Aplicável/°C	Temperatura/Condições da Amostra no Recebimento: Ambiente

Resultados Analíticos

Físico-Químico					
Análise	Resultado	LQ	Incerteza	Referência	Data Análise
FQ058 Lípidos	11,4 g/100g	0,5	-	NMKL 181	12/12/2025 19:18
FQ071 pH	7,05	-	-	ISO 2917	12/12/2025 19:18
FQ075 Proteína Bruta	10,12 g/100g	-	-	ISO 1871	12/12/2025 19:18
FQ090 Umidade	2,9 g/100g	0,1	-	ISO 1442	12/12/2025 19:18

Notas
Regra de Decisão: Os valores da incerteza de medição não foram considerados nos resultados obtidos e apresentados neste documento, e estão disponíveis para aplicação e interpretação conforme os critérios do solicitante.
Notas: Os resultados apresentados neste relatório são restritos aos itens ensaiados, e só podem ser reproduzidos de forma integral. Ensaio realizado nas amostras conforme recebimento pelo laboratório. Os resultados expressos representam com veracidade as informações dos dados brutos gerados nos ensaios. *Indica análise realizada em laboratório parceiro.
Legendas: LQ: Limite de Quantificação ISO 1442:2023 - International Organization for Standardization ISO 1871:2009 - International Organization for Standardization ISO 2917:1999 - International Organization for Standardization NMKL 181:2005 - Nordic Committee on Food Analysis.
As datas e horas apresentadas neste documento estão baseadas no fuso horário (UTC-03:00) Brasília

Assinado digitalmente por CLÁUDIA ITO: 050.020.279-62

Data: 22/12/2025 12:19:29

Responsável Técnica Substituta

FÍSICO-QUÍMICO

CRBio 10847556/07-D

Chave de Validação: d0e9d97f426f415988729b6a1aa1c040

A validação deste documento pode ser realizada em: lanali.mylmsportal.cloud

40/59



República Federativa do Brasil
Ministério da Indústria, Comércio Exterior e Serviços
Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia – Inmetro
Coordenação Geral de Acreditação

Signatário dos Acordos de Reconhecimento Mútuo da International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC) e
da Interamerican Accreditation Cooperation (IAAC)

Certificado de Acreditação

Acreditação nº CRL 0628

Acreditação Inicial: 11/06/2013

LANALI - Laboratório de Análises de Alimentos S/S

Rodovia BR 467, KM 110 – Canadá – Cascavel – PR

A Coordenação Geral de Acreditação do Inmetro – Cgcre concede acreditação ao Organismo de Avaliação da Conformidade acima identificado, no endereço citado, segundo os requisitos estabelecidos na ABNT NBR ISO/IEC 17025:2017. Esta acreditação constitui a expressão formal do reconhecimento de sua competência para realizar atividades de ensaios, conforme Escopo de Acreditação.

Assinado de forma digital
por ALDONEY FREIRE
COSTA:54879590720
Dados: 2021.10.08
10:01:50 -03'00'

Aldoney Freire Costa
Coordenador Geral de Acreditação

A situação atual da acreditação e seu escopo devem ser verificados no endereço eletrônico www.inmetro.gov.br/credenciamento/laboratoriosAcreditados.asp

21/59



FORTALEZA(CE), 09/02/2026

**MACARRÃO ESPAGUETE, 400G
BONAMEZZA**

Redalusa alimentos SA
Rua SDO, 6 S/N – Galpão 01 – Camará – Aquiraz/CE.
CNPJ: 30.647.870/0001-18

Informação Nutricional

Porções por embalagem: 5
Porção 80g (1 prato raso)

Quantidade por Porção	100G	80g	% VD (*)
Valor Energético	358kcal	292kcal	15%
Carboidratos	72g	58g	19%
Açúcares Totais	3g	2,1g	
Açúcares Adicionados	0g	0g	0%
Proteínas	13g	10g	22%
Gorduras Totais	1,9g	1,5g	2%
Gorduras Saturadas	0,3g	0,2g	1%
Gorduras Trans	0g	0g	0%
Fibra alimentar	3,7g	3g	12%
Sódio	0mg	0mg	0%

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

**No alimento pronto para consumo

INGREDIENTES

Semola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais de urucum e cúrcuma.

VALIDADE	20/06/2026
LOTE	200625
REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE:	Isento
RENDIMENTO	5 porções
DESCRIÇÃO DA EMBALAGEM	saco plástico de polipropileno
CONSERVAÇÃO/ARMAZENAMENTO	Conservar em local limpo, seco, fresco e sem odor.

gov.br

Documento assinado digitalmente
ANA KAROLINE PALACIO GOMES
Data: 09/02/2026 18:24:44-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

42/59



Relatório de Ensaio 142874/2025.0

Proposta Comercial: PC342/2025.1



Data de Publicação: 03/12/2025 15:25

Identificação Conta	
Cliente: Pedalusa Alimentos S/A	CNPJ/CPF: 30.647.870/0001-18
Contato: Ticiano	Telefone: 8532609644
Endereço: R Sdo B siln - Aquiraz - Ceará - Brasil	

Nº Amostra: 142874-1/2025.0 - Macarrão de Sêmola Espaguete	
Data Coleta: 26/11/2025	Data Recebimento: 01/12/2025 15:02
Hora da Coleta: 15:00	Marca: Bonamesza
Produto: Não Informado	Data de Fabricação: Não Informado
Data de Validade: 20/06/2026	Lote: 200625
Lacre nº - Amostra: Não Informado	Turno: Não Informado
Temp. Coleta: Não Informado°C	Responsável pela Coleta: Ticiano
Área Coletada: Não Informado	Integrado: Não Informado
Local de Coleta: Pedalusa Alimentos S/A	Nº Reg: Não Informado
Solicitação: Não Informado	Inf. Adicionais: Peso: 400g - (Ensaio de acordo com a In Nº 161/2022 - ANVISA)
Temp. Recebimento: Não Aplicável°C	Temperatura/Condições da Amostra no Recebimento: Ambiente

Resultados Analíticos

Microbiologia					
Análise	Resultado	LQ	Incerteza	Referência	Data Análise
M01 Contagem Presuntiva de Bacillus cereus	< 1,0 x 10 ¹ UFC/g	10,0	-	ISO 7932:2004	01/12/2025 15:14
M26 Pesquisa de Salmonella spp	Ausente 25g	-	-	AFNOR 01/16-11/16	01/12/2025 15:14
M32 Contagem de Escherichia coli	< 1,0 x 10 ¹ UFC/g	10,0	-	AQAC 998.08 2023	01/12/2025 15:14
M12A Contagem de coagulase positiva Staphylococcus	< 1,0 x 10 ¹ UFC/g	10,0	-	AFNOR 01/09-04/03	01/12/2025 15:14

Notas	
Regra de Decisão Os valores da incerteza de medição não foram considerados nos resultados obtidos e apresentados neste documento, e estão disponíveis para aplicação e interpretação conforme os critérios do solicitante.	
Notas Os resultados apresentados neste relatório são restritos aos itens ensaiados, e só podem ser reproduzido de forma integral. Ensaio realizado nas amostras conforme recebimento pelo laboratório. Os resultados expressos representam com veracidade as informações dos dados brutos gerados nos ensaios. *Indica análise realizada em laboratório parceiro.	
Legenda: LQ: Limite de Quantificação. AFNOR Validation 01/09-04/03 Petrifilm Staph Express Count system (STX system) - MA-MB 0013 AFNOR Validation 3M 01/16 - 11/16 Molecular Detection Assay 2 - MA-MB 101 AQAC Official Methods of Analysis Microbiological Methods 99808 - 22ed 2023 ISO 7932: 2004 - Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of presumptive Bacillus cereus - Colony-count technique at 30°C.	
As datas e horas apresentadas neste documento estão baseadas no fuso horário (UTC-03:00) Brasília	

Assinado digitalmente por JHULI APARECIDA MURINELI BAIA: 06023513913
Data: 03/12/2025 15:40:51
Responsável Técnica
MICROBIOLOGIA
CRBM-6-0382

Chave de Validação: 208e1cba01114698b6622634703b3dd
A validação deste documento pode ser realizada em: lanali.mytimportal.cloud

43/59



Relatório de Ensaio 142875/2025.0
Proposta Comercial: PC343/2025.1



Data de Publicação: 05/12/2025 11:22

Identificação Conta	
Cliente: Pedalusa Alimentos S/A	CNPJ/CPF: 30.647.870/0001-18
Contato: Ticiano	Telefone: 8532909644
Endereço: R Sdo 6 sh - Aquiraz - Ceará - Brasil	

Nº Amostra: 142875-1/2025.0 - Macarrão de Sémola Espaguete	
Data Coleta: 25/11/2025	Data Recebimento: 01/12/2025 15:02
Hora da Coleta: 15:00	Marca: Bonamexxa
Produto: Não informado	Data de Fabricação: Não informado
Data de Validade: 20/06/2026	Lote: 200625
Lacre nº - Amostra: Não informado	Turno: Não informado
Temp. Coleta: Não informado°C	Responsável pela Coleta: Ticiano
Área Coletada: Não informado	Integrado: Não informado
Local de Coleta: Pedalusa Alimentos S/A	Nº Reg: Não informado
Solicitação: Não informado	Inf. Adicional: Peso: 400g - (Ensaio de acordo com a In Nº 302018 - MAPA)
Temp. Recebimento: Não aplicável°C	Temperatura/Condições da Amostra no Recebimento: Ambiente

Resultados Analíticos

Físico-Químico					
Análise	Resultado	LQ	Incerteza	Referência	Data Análise
FQ058 Lipídios	< 0,5 g/100g	0,5	-	NMKL 181	01/12/2025 15:42
FQ071 pH	6,02	-	-	ISO 2917	01/12/2025 15:42
FQ075 Proteína Bruta	12,58 g/100g	-	-	ISO 1871	01/12/2025 15:42
FQ090 Umidade	11,8 g/100g	0,1	-	ISO 1442	01/12/2025 15:42

Notas
Regra de Decisão: Os valores da incerteza de medição não foram considerados nos resultados obtidos e apresentados neste documento, e estão disponíveis para aplicação e interpretação conforme os critérios do solicitante.
Notas: Os resultados apresentados neste relatório são restritos aos itens ensaiados, e só podem ser reproduzidos de forma integral. Ensaio realizado nas amostras conforme recebimento pelo laboratório. Os resultados expressos representam com veracidade as informações dos dados brutos gerados nos ensaios. *Índice análise realizada em laboratório parceiro.
Legendas: LQ: Limite de Quantificação. ISO 1442:2023 - International Organization for Standardization ISO 1871:2009 - International Organization for Standardization ISO 2917:1999 - International Organization for Standardization NMKL 181:2005 - Nordic Committee on Food Analysis.
As datas e horas apresentadas neste documento estão baseadas no fuso horário (UTC-03:00) Brasília.

Assinado digitalmente por CLÁUDIA ITO: 050.020.279-62
Data: 05/12/2025 11:37:19
Responsável Técnica Substituta
FÍSICO-QUÍMICO
CRBio 10847556/07-D

Chave de Validação: 1ba58056159d4731aef238cb2aa0aad5
A validação deste documento pode ser realizada em: lanali.my@insportal.cloud

44/59



República Federativa do Brasil
Ministério da Indústria, Comércio Exterior e Serviços
Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia – Inmetro
Coordenação Geral de Acreditação



Signatário dos Acordos de Reconhecimento Mútuo da International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC) e
da Interamerican Accreditation Cooperation (IAAC)

Certificado de Acreditação

Acreditação nº CRL 0628

Acreditação Inicial: 11/06/2013

LANALI - Laboratório de Análises de Alimentos S/S
Rodovia BR 467, KM 110 – Canadá – Cascavel – PR

A Coordenação Geral de Acreditação do Inmetro – Cgcre concede acreditação ao Organismo de Avaliação da Conformidade acima identificado, no endereço citado, segundo os requisitos estabelecidos na ABNT NBR ISO/IEC 17025:2017. Esta acreditação constitui a expressão formal do reconhecimento de sua competência para realizar atividades de ensaios, conforme Escopo de Acreditação.

Assinado de forma digital
por ALDONEY FREIRE
COSTA:54879590720
Dados: 2021.10.08
10:01:50 -03'00'

Aldoney Freire Costa
Coordenador Geral de Acreditação

A situação atual da acreditação e seu escopo devem ser verificados no endereço eletrônico www.inmetro.gov.br/credenciamento/laboratoriosAcreditados.asp

45/59



OK



LEITE EM PÓ INTEGRAL, 500G
BOM DU LEITE

Via Láctea Indústria e COM. De Alimentos Ltda.
Rua Vitória Kelly, 141. Bairro: Autódromo. Eusébio-CE
CNPJ: 05.267.926/0001-61

Informação Nutricional

Porções por embalagem: Cerca de 19

Porção: 26g (2 colheres de sopa)

Quantidade por Porção	100ml**	26g	% VD (*)
Valor Energético	61kcal	121kcal	6%
Carboidratos	4,7g	9,3g	3%
Açúcares Totais	4,7g	9,3g	
Açúcares Adicionados	0g	0g	0
Proteínas	3,1g	6,8g	12%
Gorduras Totais	3,3g	6,8g	10%
Gorduras Saturadas	2g	3,9g	20%
Gorduras Trans	0,2g	0,4g	20%
Fibra alimentar	0g	0g	0%
Sódio	37mg	74mg	4%
Cálcio	120mg	240mg	24%
Ferro	2,1mg	4,2mg	30%
Cobre	135 µg	270 µg	30%
Iodo	23 µg	45 µg	30%
Zinco	1,7mg	3,3mg	30%
Manganês	0,45mg	0,9mg	30%
Magnésio	63mg	126mg	30%
Vitamina A	128 µg	256 µg	32%
Vitamina C	16mg	31mg	31%
Vitamina D	2,3µg	4,5µg	30%
Vitamina E	2,3mg	4,5mg	30%
Vitamina B1	0,18mg	0,36mg	30%
Vitamina B2	0,18mg	0,36mg	30%
Vitamina B6	0,2mg	0,39mg	30%
Vitamina B12	0,36µg	0,72µg	30%
Biotina	4,5µg	9µg	30%
Niacina	2,3mg	4,5mg	30%
Ácido fólico	36µg	72µg	30%
Ácido pantotênico	0,75mg	1,5mg	30%

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

**No alimento pronto para consumo

46/59

Karoline Patácio
NUTRICIONISTA



INGREDIENTES

Leite em pó integral, minerais fosfato de cálcio tribásico (cálcio), pirofosfato férrico (ferro), sulfato cúprico (cobre), iodeto de potássio (iodo), sulfato de zinco monohidratado (zinco), sulfato de manganês monohidratado (manganês), fosfato de magnésio monohidratado (magnésio) e vitaminas palmitato de retinila (vitamina A), ácido ascórbico (vitamina C), colecalciferol (vitamina D), acetato de DL-alfatocoferila (vitamina E), tiamina mononitrato (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2), cloridrato de piridoxina (vitamina B6), cianocobalamina (vitamina B12), Biotina (vitamina B7 (H)), Niacina (vitamina B3 (PP)), ácido N-pteróil-L-glutâmico (ácido fólico) e D-pantotenato de cálcio (ácido pantotênico (vitamina B5)).

ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE.

CONTÉM LACTOSE.

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

FABRICAÇÃO	06/02/2025
VALIDADE	06/02/27
LOTE	037
REGISTRO	SIE ADAGRI N°160-26
RENDIMENTO	Cerca de 19 porções
EMBALAGEM	Saco plástico de polietileno laminado, resistente.
CONSERVAÇÃO/ARMAZENAMENTO	Mantenha a embalagem sempre bem fechada, em lugar seco, fresco e inodoro

gov.br

Documento assinado digitalmente
ANA KAROLINE PALACIO GOMES
Data: 09/02/2025 17:32:32-0300
Verifique em <https://validar.itl.gov.br>

Ana Karoline Palácio Gomes. Nutricionista - CRN11/10242- Contato: (85)991758126

47/59


NUTRICIONISTA



Relatório de Ensaio 149548/2025.0
Proposta Comercial: PC1469/2025.1



Data de Publicação: 15/12/2025 08:57

Identificação Conta	
Cliente: Via Lactea Industria e Comercio de Alimentos Ltda	CNPJ/CPF: 05.267.925/0001-01
Contato: LUDO	Telefone: -
Endereço: Rua Vitoria Kelly, Nº 141 - Autodromo - Eusébio - Ceará - CEP: 61.763-810 - Brasil	

Nº Amostra: 149548-1/2025.0 - Leite Em Pó Integral Enriquecido Com 12 Vitaminas	
Data Coleta: 09/12/2025	Data Recebimento: 12/12/2025 11:04
Hora da Coleta: 10:00	Marca: Bom Dileite
Produto: Não Informado	Data de Fabricação: 06/02/2025
Data de Validade: 06/02/2027	Lote: 37
Lacre nº - Amostra: Não Informado	Turno: Não Informado
Temp. Coleta: Não Informado/°C	Responsável pela Coleta: Ludo
Área Coletada: Não Informado	Integrado: Não Informado
Local de Coleta: Via Lactea Industria e Comercio de Alimentos Ltda	Nº Reg: Não Informado
Solicitação: Não Informado	Inf. Adicionais: Peso: 500g - (Ensaio de acordo com a In Nº 161/2022 - ANVISA)
Temp. Recebimento: Não Aplicável/°C	Temperatura/Condições da Amostra no Recebimento: Ambiente

Resultados Analíticos

Microbiologia					
Análise	Resultado	LQ	Incerteza	Referência	Data Análise
M26 Pesquisa de Salmonella spp	Ausente (25g)	-	-	AFNOR 01/16-11/16	12/12/2025 11:44
M12A Contagem de coagulase positiva Staphylococcus	$< 1,0 \times 10^1$ UFC/g	10,0	-	AFNOR 01/09-04/03	12/12/2025 11:44
M14 Contagem de Enterobacterias	$< 1,0 \times 10^6$ UFC/mL	1,0	-	AFNOR 01/06-09/97	12/12/2025 11:44
M13 Contagem de Mesófilos Aeróbios	$1,4 \times 10^2$ UFC/g	10,0	-	AOAC 990.12	12/12/2025 11:44
M39 Detecção de Enterotoxina Estafilocócica	Ausente ng/g	-	-	AOAC 2007.06	12/12/2025 11:44

Notas
Regra de Decisão: Os valores da incerteza de medição não foram considerados nos resultados obtidos e apresentados neste documento, e estão disponíveis para aplicação e interpretação conforme os critérios do solicitante.
Notas: Os resultados apresentados neste relatório são restritos aos itens ensaiados, e só podem ser reproduzido de forma integral. Ensaio realizado nas amostras conforme recebimento pelo laboratório. Os resultados expressos representam com veracidade as informações dos dados brutos gerados nos ensaios. *Indica análise realizada em laboratório parceiro.
Legendas: LQ: Limite de Quantificação. AFNOR Validation 01/09-04/03 Petrifilm Staph Express Count system (STX system) - MA-MB 0013 AFNOR Validation 3M 01/06-09/97 - Petrifilm - Enterobacteriaceae Count Plate - MA-MB 050 AFNOR Validation 3M 01/16 - 11/16 Molecular Detection Assay 2 - MA-MB 101 AOAC Official Methods of Analysis Microbiological Methods 200706 22ed 2023 AOAC Official Methods of Analysis Microbiological Methods 99012- 22ed 2023.
As datas e horas apresentadas neste documento estão baseadas no fuso horário (UTC-03:00) Brasília

Assinado digitalmente por JHULI APARECIDA MURINELI BAIA: 06023513913
Data: 15/12/2025 09:12:10
Responsável Técnica
MICROBIOLOGIA
CRBM-6-0382

Chave de Validação: 7f2a2a1b3ad4c80918e59a76799a113

48/59



Relatório de Ensaio 149548/2025.0
Proposta Comercial: PC1469/2025.1



A validação deste documento pode ser realizada em: lanali.mytmsportal.cloud

19/59



Relatório de Ensaio 149545/2025.0
Proposta Comercial: PC1470/2025.1



Data de Publicação: 22/12/2025 16:29

Identificação Conta	
Cliente: Via Lactea Indústria e Comércio de Alimentos Ltda	CNPJ/CPF: 05.267.926/0001-81
Contato: Ludo	Telefone: -
Endereço: Rua Vitoria Kelly, Nº 141 - Autódromo - Eusébio - Ceará - CEP: 61.763-810 - Brasil	

Nº Amostra: 149545-1/2025.0 - Leite Em Pó Integral Enriquecido Com 12 Vitaminas	
Data Coleta: 09/12/2025	Data Recebimento: 12/12/2025 11:04
Hora da Coleta: 10:00	Marca: Bom Dileite
Produto: Não Informado	Data de Fabricação: 05/02/2025
Data de Validade: 05/02/2027	Lote: 37
Lacre nº - Amostra: Não Informado	Turno: Não Informado
Temp. Coleta: Não Informado°C	Responsável pela Coleta: Ludo
Área Coletada: Não Informado	Integrado: Não Informado
Local de Coleta: Via Lactea Indústria e Comércio de Alimentos Ltda	Nº Reg: Não Informado
Solicitação: Não Informado	Inf. Adicionais: Peso: 500g - (Ensaio de acordo com a In Nº 302/15 - MAPA)
Temp. Recebimento: Não Aplicável°C	Temperatura/Condições da Amostra no Recebimento: Ambiente

Resultados Analíticos

Físico-Químico					
Análise	Resultado	LQ	Incerteza	Referência	Data Análise
FQ071 pH	6,1	-	-	MAPA, Cap. 2, seção 2.36	12/12/2025 11:20
FQ058 Lipídios Totais	20,58 g/100g	-	-	ISO 23318 IDF 249	12/12/2025 11:20
FQ075a Proteína no extrato seco desengordurado	32,37 g/100g	-	-	ISO 8968-1 IDF 20-1	12/12/2025 11:20
FQ090 Umidade e Voláteis	3,97 g/100g	-	-	ISO 5537 IDF 26	12/12/2025 11:20

Notas

Regra de Decisão:
Os valores da incerteza de medição não foram considerados nos resultados obtidos e apresentados neste documento, e estão disponíveis para aplicação e interpretação conforme os critérios do solicitante.

Notas:
Os resultados apresentados neste relatório são restritos aos itens ensaiados, e só podem ser reproduzidos de forma integral.
Ensaio realizado nas amostras conforme recebimento pelo laboratório. Os resultados expressos representam com veracidade as informações dos dados brutos gerados nos ensaios.
*Indica análise realizada em laboratório parceiro.

Legendas:
LQ: Limite de Quantificação.

ISO 23318|IDF 249 2022 - International Organization for Standardization|International Dairy Federation
ISO 5537|IDF 26 2004 - International Organization for Standardization|International Dairy Federation
ISO 8968-1|IDF 20-1 2014 - International Organization for Standardization|International Dairy Federation
Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - MAPA, 2022.

As datas e horas apresentadas neste documento estão baseadas no fuso horário (UTC-03:00) Brasília

Assinado digitalmente por CLÁUDIA ITO: 050.020.279-62
Data: 22/12/2025 16:44:52
Responsável Técnica Substituta
FÍSICO-QUÍMICO
CRBio 10847556/07-D

Chave de Validação: 2da519e59d184fd8b2547606620e06d2
A validação deste documento pode ser realizada em: lanali.myfmsportal.cloud

30/59



República Federativa do Brasil
Ministério da Indústria, Comércio Exterior e Serviços
Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia – Inmetro
Coordenação Geral de Acreditação



Signatário dos Acordos de Reconhecimento Mútuo da International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC) e
da Interamerican Accreditation Cooperation (IAAC)

Certificado de Acreditação

Acreditação nº CRL 0628

Acreditação inicial: 11/06/2013

LANALI - Laboratório de Análises de Alimentos S/S
Rodovia BR 467, KM 110 – Canadá – Cascavel – PR

A Coordenação Geral de Acreditação do Inmetro – Cgcre concede acreditação ao Organismo de Avaliação da Conformidade acima identificado, no endereço citado, segundo os requisitos estabelecidos na ABNT NBR ISO/IEC 17025:2017. Esta acreditação constitui a expressão formal do reconhecimento de sua competência para realizar atividades de ensaios, conforme Escopo de Acreditação.

Assinado de forma digital
por ALDONEY FREIRE
COSTA:54879590720
Dados: 2021.10.08
10:01:50 -03'00'

Aldoney Freire Costa
Coordenador Geral de Acreditação

A situação atual da acreditação e seu escopo devem ser verificados no endereço eletrônico www.inmetro.gov.br/credenciamento/laboratoriosAcreditados.asp

31/59



FORTALEZA (CE), 09/02/2026

SARDINHAS EM ÓLEO, 125G
NAUTIQUESMG INDUSTRIAL LTDA
Rua Pref. Manoel Evaldo Muller, 5561.
Navegantes – SC – Brasil.
CNPJ: 04.475.667/0001-00**Informação Nutricional**

Porções por embalagem: 1

Porção: 84g (1 lata)

Quantidade por Porção	100g	84g	% VD (*)
Valor energético	190kcal	160kcal	6%
Carboidratos	0g	0g	0%
Açúcares Totais	0g	0g	0%
Açúcares Adicionados	0g	0g	0%
Proteínas	23g	20g	19%
Gorduras Totais	11g	9,1g	12%
Gorduras Saturadas	2,2g	1,8g	6%
Gorduras Trans	0g	0g	0%
Fibra alimentar	0g	0g	0%
Sódio	550mg	462mg	14%

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

**Quantidade.

INGREDIENTES

Sardinhas, água, óleo vegetal e sal.

Não contém glúten.

ALÉRGICOS: CONTÉM PEIXE E DERIVADOS DE SOJA.

VALIDADE	06/2029
LOTE	154/25
REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE:	Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob o nº 0005/2993
RENDIMENTO	1 porção
EMBALAGEM	Lata metálica revestida com estanho
CONSERVAÇÃO/ARMAZENAMENTO	MANTER EM LOCAL LIMPO, SECO E AREJADO. ATENÇÃO: o produto, após 1 hora aberto, não deverá ser mantido em sua embalagem. Uma vez retirado da lata, manter refrigerado entre 1°C a 5°C, em recipiente de plástico ou vidro, com tampa, por no máximo 48 horas.

gov.br

Documento assinado digitalmente
ANA KAROLINE PALACIO GOMES
Data: 09/02/2026 17:52:32 -0300
Verifique em <https://validar.it.gov.br>

Ana Karoline Palácio Gomes. CRN11- 10242- Contato: (85)991758126

NUTRICIONISTA

52/59

Data de Publicação: 14/12/2025 15:23

Data de Publicação: 14/12/2025 15:23	
Identificação Conta	
Cliente: Smg Industrial Ltda	CNPJ/CPF: 04.476.967/0001-00
Contato: Helene	Telefone: (47) 3342-1435
Endereço: Rua Prefeito Manoel Evaristo Müller, 5561 - Volta Grande - Navegantes - Santa Catarina - CEP: 88.371-870 - Brasil	

Nº Amostra: 150043-1/2025.0 - Sardinhas Ao Óleo	
Data Coleta: 09/12/2025	Data Recebimento: 12/12/2025 17:39
Hora da Coleta: 10:00	Marca: Nautique
Produto: Não Informado	Data de Fabricação: Não Informado
Data de Validade: Não Informado	Lote: 15425
Lacre nº - Amostra: Não Informado	Turno: Não Informado
Temp. Coleta: Não Informado°C	Responsável pela Coleta: Helene
Área Coletada: Não Informado	Integrado: Não Informado
Local de Coleta: SMG Industrial Ltda	Nº Reg: Não Informado
Solicitação: Não Informado	Inf. Adicionais: Peso: 125g - Fab: Jun/25 - Val: Jun/26 - (Ensaio de Acordo com a IN Nº 161/2022 - ANVISA)
Temp. Recebimento: Não Aplicável°C	Temperatura/Condições da Amostra no Recebimento: Ambiente

Resultados Analíticos

Microbiologia					
Análise	Resultado	LQ	Incerteza	Referência	Data Análise
M12A Contagem de coagulase positiva <i>Staphylococcus</i>	$< 1,0 \times 10^1$ UFC/g	10,0	-	AFNOR 01/09-04/03	12/12/2025 19:53
M32 Contagem de <i>Escherichia coli</i>	$< 1,0 \times 10^1$ UFC/g	10,0	-	AOAC 968.08-2023	12/12/2025 19:53
M26 Pesquisa de <i>Salmonella</i> spp	Ausente /25g	-	-	AFNOR 01/15-11/16	12/12/2025 19:53

Notas	
Regra de Decisão Os valores da incerteza de medição não foram considerados nos resultados obtidos e apresentados neste documento, e estão disponíveis para aplicação e interpretação conforme os critérios do solicitante. Notas: Os resultados apresentados neste relatório são restritos aos itens ensaiados, e só podem ser reproduzido de forma integral. Ensaio realizado nas amostras conforme recebimento pelo laboratório. Os resultados expressos representam com veracidade as informações dos dados brutos gerados nos ensaios. *Indica análise realizada em laboratório parceiro. Legendas: LQ: Limite de Quantificação. AFNOR Validation 01/09-04/03 Petrifilm Staph Express Count system (STX system) - MA-MB 0013 AFNOR Validation 3M 01/16 - 11/16 Molecular Detection Assay 2 - MA-MB 101 AOAC Official Methods of Analysis Microbiological Methods 99906 - 22ed 2023. As datas e horas apresentadas neste documento estão baseadas no fuso horário (UTC-03:00) Brasília	

Assinado digitalmente por JHULI APARECIDA MURINELI BAIM: 06023513013
Data: 14/12/2025 15:38:35
Responsável Técnica
MICROBIOLOGIA
CRBM-6-0382

Chave de Validação: 137f27621c9d4bd79706db068b05e79

A validação deste documento pode ser realizada em: lanati.mylmsportal.cloud



Relatório de Ensaio 150042/2025.0
Proposta Comercial: PC1468/2025.1



Data de Publicação: 22/12/2025 15:48

Identificação Conta	
Cliente: Smg Industrial Ltda	CNPJ/CPF: 04.475.567/0001-00
Contato: Helene	Telefone: (47) 3342-1435
Endereço: Rua Prefeito Manoel Evaldo Müller, 5561 - Volta Grande - Navegantes - Santa Catarina - CEP: 88.371-870 - Brasil	

Nº Amostra: 150042-1/2025.0 - Sardinhas Ao Óleo	
Data Coleta: 09/12/2025	Data Recebimento: 12/12/2025 17:30
Hora da Coleta: 10:00	Marca: Nautique
Produto: Não Informado	Data de Fabricação: Não Informado
Data de Validade: Não Informado	Lote: 15425
Lacre nº - Amostra: Não Informado	Turno: Não Informado
Temp. Coleta: Não Informado°C	Responsável pela Coleta: Helene
Área Coletada: Não Informado	Integrado: Não Informado
Local de Coleta: SMG Industrial Ltda	Nº Reg: Não Informado
Solicitação: Não Informado	Inf. Adicionais: Peso: 125g - Fab: Jun/25 - Val: Jun/29 - Ensaio de Acordo com a In Nº 30/2018 - MAPA
Temp. Recebimento: Não Aplicável°C	Temperatura/Condições da Amostra no Recebimento: Ambiente

Resultados Analíticos

Físico-Químico					
Análise	Resultado	LQ	Incerteza	Referência	Data Análise
FQ071 pH	6,04	-	-	ISO 2917	15/12/2025 12:18
FQ075 Proteína Bruta	17,71 g/100g	-	-	ISO 1871	15/12/2025 12:18
FQ090 Umidade	56,5 g/100g	0,1	-	ISO 1442	15/12/2025 12:18
FQ058 Lipídios	17,5 g/100g	0,5	-	NMKL 181	15/12/2025 12:18

Notas

Regra de Decisão:
Os valores da incerteza de medição não foram considerados nos resultados obtidos e apresentados neste documento, e estão disponíveis para aplicação e interpretação conforme os critérios do solicitante.

Notas:
Os resultados apresentados neste relatório são restritos aos itens ensaiados, e só podem ser reproduzido de forma integral.
Ensaio realizado nas amostras conforme recebimento pelo laboratório. Os resultados expressos representam com veracidade as informações dos dados brutos gerados nos ensaios.
*Indica análise realizada em laboratório parceiro.

Legendas:
LQ: Limite de Quantificação.

ISO 1442:2023 - International Organization for Standardization
ISO 1871:2009 - International Organization for Standardization
ISO 2917:1999 - International Organization for Standardization
NMKL 181:2005 - Nordic Committee on Food Analysis.

As datas e horas apresentadas neste documento estão baseadas no fuso horário (UTC-03:00) Brasília.

Assinado digitalmente por CLÁUDIA ITO: 050.020.279-62
Data: 22/12/2025 16:03:15
Responsável Técnica Substituta
FÍSICO-QUÍMICO
CRBio 10847556/07-D

Chave de Validação: 9d8efee4c2a242cea80a025773778d29

A validação deste documento pode ser realizada em lanali.my/portalcloud

34/59



República Federativa do Brasil
Ministério da Indústria, Comércio Exterior e Serviços
Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia – Inmetro
Coordenação Geral de Acreditação



Signatário dos Acordos de Reconhecimento Mútuo da International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC) e
da Interamerican Accreditation Cooperation (IAAC)

Certificado de Acreditação

Acreditação nº CRL 0628

Acreditação Inicial: 11/06/2013

LANALI - Laboratório de Análises de Alimentos S/S
Rodovia BR 467, KM 110 – Canadá – Cascavel – PR

A Coordenação Geral de Acreditação do Inmetro – Cgcre concede acreditação ao Organismo de Avaliação da Conformidade acima identificado, no endereço citado, segundo os requisitos estabelecidos na ABNT NBR ISO/IEC 17025:2017. Esta acreditação constitui a expressão formal do reconhecimento de sua competência para realizar atividades de ensaios, conforme Escopo de Acreditação.

Assinado de forma digital
por ALDONEY FREIRE
COSTA:54879590720
Dados: 2021.10.08
10:01:50 -03'00'

Aldoney Freire Costa
Coordenador Geral de Acreditação

A situação atual da acreditação e seu escopo devem ser verificados no endereço eletrônico www.inmetro.gov.br/credenciamento/laboratoriosAcreditados.asp

55/59



FORTALEZA(CE), 09/02/2026*

FARINHA DE MILHO FLOCADA SEM SAL – FLOCÃO, 500G
MARATÁJAV Indústria de Alimentos LTDA
Rua Cauby, S/Nº - Zona E - 03 - Lagarto/SE
CNPJ: 08.369.748/0001-78

Informação Nutricional

Porções por embalagem: 10

Porção: 50g (1/2 Xícara de chá)

Quantidade por Porção	100g	50g	% VD (*)
Valor Energético	173kcal	174kcal	9%
Carboidratos	39g	39g	13%
Açúcares Totais	0g	0g	
Açúcares Adicionados	0g	0g	0%
Proteínas	3,9g	3,9g	8%
Gorduras Totais	0,6g	0,5g	1%
Gorduras Saturadas	0g	0g	0%
Gorduras Trans	0g	0g	0%
Fibras Alimentares	1,6g	1,6g	6%
Sódio	0mg	0mg	0%

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

**No alimento pronto para consumo

INGREDIENTES

Farinha de milho flocada (*Bacillus thuringiensis* e/ou *Streptomyces viridochromogenes* e/ou *Agrobacterium tumefaciens* e/ou *Zea mays*).

ALÉRGICOS: PODE CONTER

SOJA

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

VALIDADE	10/05/2026
LOTE	314
REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE:	Isento
RENDIMENTO	10 porções
DESCRIÇÃO DA EMBALAGEM	Saco de polietileno rotulado
CONSERVAÇÃO/ARMAZENAMENTO	Conservar em local fresco, seco e arejado. Após aberto, consumir em até 15 dias.

Ana Karoline Palácio Gomes. Nutricionista/CRN11- 10242- Contato: (85)991758126

gov.br

Documento assinado digitalmente

ANA KAROLINE PALÁCIO GOMES

Data: 10/02/2026 09:02:19-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>Karoline Palácio
NUTRICIONISTA

24/59



Relatório de Ensaio 142807/2025.0
Proposta Comercial: PC1395/2025.1



Data de Publicação: 03/12/2025 15:25

Identificação Conta	
Cliente: Jav Indústria de Alimentos Ltda	CNPJ/CPF: 08.368.748/0001-76
Contato: Luana	Telefone: 79-3321-0175
Endereço: Rua Cauby - Zona - Lagarto - Sergipe - CEP: 49.400-000 - Brasil	

Nº Amostra: 142807-1/2025.0 - Farinha de Milho Flocada	
Data Coleta: 26/11/2025	Data Recebimento: 01/12/2025 14:05
Hora da Coleta: 15:00	Marcas: Maratã
Produto: Não Informado	Data de Fabricação: Não Informado
Data de Validade: 18/03/2026	Lote: 261
Lacre nº - Amostra: Não Informado	Turno: Não Informado
Temp. Coleta: Não Informado°C	Responsável pela Coleta: Luana
Área Coletada: Não Informado	Integrado: Não Informado
Local de Coleta: Jav Indústria de Alimentos Ltda	Nº Reg: Não Informado
Solicitação: Não Informado	Inf. Adicionais: Peso: 500g - (Ensaio de acordo com a In Nº 161/2022 - ANVISA)
Temp. Recebimento: Não Aplicável°C	Temperatura/Condições da Amostra no Recebimento: Ambiente

Resultados Analíticos

Microbiologia					
Análise	Resultado	LQ	Incerteza	Referência	Data Análise
M26 Pesquisa de Salmonella spp	Ausente /25g	-	-	AFNOR 01/16-11/16	01/12/2025 14:28
M01 Contagem Presuntiva de Bacillus cereus	< 1,0 x 10 ¹ UFC/g	10,0	-	ISO 7932:2004	01/12/2025 14:28
M32 Contagem de Escherichia coli	< 1,0 x 10 ¹ UFC/g	10,0	-	AOAC 908.06.2023	01/12/2025 14:28

Notas

Regra de Decisão:
Os valores da incerteza de medição não foram considerados nos resultados obtidos e apresentados neste documento, e estão disponíveis para aplicação e interpretação conforme os critérios do solicitante.

Notas:
Os resultados apresentados neste relatório são restritos aos itens ensaiados, e só podem ser reproduzidos de forma integral.
Ensaio realizado nas amostras conforme recebimento pelo laboratório. Os resultados expressos representam com veracidade as informações dos dados brutos gerados nos ensaios.
*Indica análise realizada em laboratório parceiro.

Legendas:
LQ: Limite de Quantificação.
AFNOR Validation 3M 01/16 - 11/16 Molecular Detection Assay 2 - MA-MB 101
AOAC Official Methods of Analysis Microbiological Methods 99808 - 22ed 2023
ISO 7932: 2004 - Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of presumptive Bacillus cereus - Colony-count technique at 30°C.

As datas e horas apresentadas neste documento estão baseadas no fuso horário (UTC-03:00) Brasília

Assinado digitalmente por JHULI APARECIDA MURINELI BAIA: 06023513913
Data: 03/12/2025 15:40:49
Responsável Técnica
MICROBIOLOGIA
CRBM-6-0382

Chave de Validação: 1ffe134b652242ef6f644847f9825bf
A validação deste documento pode ser realizada em: lanali.mylmsportal.cloud

65/22



Relatório de Ensaio 142808/2025.0
Proposta Comercial: PC1398/2025.1



Data de Publicação: 05/12/2025 11:22

Identificação Conta	
Cliente: Jav Indústria de Alimentos Ltda	CNPJ/CPF: 08.369.748/0001-78
Contato: Luana	Telefone: 79-3321-0175
Endereço: Rua Cauby - Zona - Lagarto - Sergipe - CEP: 49.400-000 - Brasil	

Nº Amostra: 142808-1/2025.0 - Farinha de Milho Flocada	
Data Coleta: 26/11/2025	Data Recebimento: 01/12/2025 14:05
Hora da Coleta: 15:00	Marca: Marala
Produto: Não Informado	Data de Fabricação: Não Informado
Data de Validade: 18/03/2026	Lote: 351
Lacre nº - Amostra: Não Informado	Turno: Não Informado
Temp. Coleta: Não Informado/°C	Responsável pela Coleta: Luana
Área Coletada: Não Informado	Integrado: Não Informado
Local de Coleta: Jav Indústria de Alimentos Ltda	Nº Reg: Não Informado
Solicitação: Não Informado	Inf. Adicionais: Peso: 500g - (Ensaio de acordo com a In Nº 302018 - MAPA)
Temp. Recebimento: Não Aplicável/°C	Temperatura/Condições da Amostra no Recebimento: Ambiente

Resultados Analíticos

Físico-Químico					
Análise	Resultado	LQ	Incerteza	Referência	Data Análise
FQ071 pH	4,11	-	-	ISO 2917	01/12/2025 14:45
FQ090 Umidade	14,3 g/100g	0,1	-	ISO 1442	01/12/2025 14:45
FQ075 Proteína Bruta	5,73 g/100g	-	-	ISO 1871	01/12/2025 14:45
FQ058 Lipídios	< 0,5 g/100g	0,5	-	NMML 181	01/12/2025 14:45

Notas

Regra de Decisão
Os valores da incerteza de medição não foram considerados nos resultados obtidos e apresentados neste documento, e estão disponíveis para aplicação e interpretação conforme os critérios do solicitante.

Notas:
Os resultados apresentados neste relatório são restritos aos itens ensaiados, e só podem ser reproduzidos de forma integral.
Ensaio realizado nas amostras conforme recebimento pelo laboratório. Os resultados expressos representam com veracidade as informações dos dados brutos gerados nos ensaios.
*Indica análise realizada em laboratório parceiro.

Legendas:
LQ: Limite de Quantificação

ISO 1442:2023 - International Organization for Standardization
ISO 1871:2009 - International Organization for Standardization
ISO 2917:1999 - International Organization for Standardization
NMML 181:2005 - Nordic Committee on Food Analysis

As datas e horas apresentadas neste documento estão baseadas no fuso horário (UTC-03:00) Brasília

Assinado digitalmente por CLÁUDIA ITO: 050.020.279-62
Data: 05/12/2025 11:37:18
Responsável Técnica Substituta
FÍSICO-QUÍMICO
CRBio 10847556/07-D

Chave de Validação: 22fb65f96867412283bac37aca7ce4b3
A validação deste documento pode ser realizada em lanali.mylmsportal.cloud

23/59



República Federativa do Brasil
Ministério da Indústria, Comércio Exterior e Serviços
Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia – Inmetro
Coordenação Geral de Acreditação



Signatário dos Acordos de Reconhecimento Mútuo da International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC) e
da Interamerican Accreditation Cooperation (IAAC)

Certificado de Acreditação

Acreditação nº CRL 0628

Acreditação Inicial: 11/06/2013

LANALI - Laboratório de Análises de Alimentos S/S
Rodovia BR 467, KM 110 – Canadá – Cascavel – PR

A Coordenação Geral de Acreditação do Inmetro – Cgcre concede acreditação ao Organismo de Avaliação da Conformidade acima identificado, no endereço citado, segundo os requisitos estabelecidos na ABNT NBR ISO/IEC 17025:2017. Esta acreditação constitui a expressão formal do reconhecimento de sua competência para realizar atividades de ensaios, conforme Escopo de Acreditação.

Assinado de forma digital
por ALDONEY FREIRE
COSTA:54879590720
Dados: 2021.10.08
10:01:50 -03'00'

Aldoney Freire Costa
Coordenador Geral de Acreditação

A situação atual da acreditação e seu escopo devem ser verificados no endereço eletrônico www.inmetro.gov.br/credenciamento/laboratoriosAcreditados.asp

24/59

RAPADURA DE CAJÚ, 200G
SANTA RITA



JW DE FREITAS, IND E COM. DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS ME.
Rua Maria do Carmo de Oliveira, nº 581. Barreira – CE
CNPJ: 18.181.417/0001-63

Informação Nutricional

Porção 10g

Quantidade por Porção	10G	% VD (*)
Valor Calórico	60kcal	2
Carboidratos	2g	1
Proteínas	2g	4
Gorduras Totais	6g	7
Gorduras Saturadas	1g	4
Colesterol	0g	0
Gorduras Trans	0g	0
Fibra alimentar	0g	0
Cálcio	27g	3
Ferro	0,4mg	3
Sódio	45mg	2

*Valores diários de referencia com base em uma dieta de 2.000 calorias.

INGREDIENTES

Cajú, açúcar, conservantes: metabissulfito de sódio e sorbato de potássio.
Não contém glúten.

VALIDADE	90 dias
FABRICAÇÃO	28/11/2025
REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE:	Isento
RENDIMENTO	20 porções
DESCRIÇÃO DA EMBALAGEM	saco plástico de polipropileno
CONSERVAÇÃO/ARMAZENAMENTO	Conservar em local fresco e arejado

gov.br

Documento assinado digitalmente
ANA KAROLINE PALACIO GOMES
Data: 09/02/2026 17:52:32-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

56/23



Relatório de Ensaio 149547/2025.0
Proposta Comercial: PC1463/2025.1



Data de Publicação: 13/12/2025 17:07

Identificação Conta	
Cliente: J W De Freitas Industria e Comercio De Produtos Alimentícios	CNPJ/CPF: 18.181.417/0001-63
Contato: Olívio	Telefone: (85) 9124-2809
Endereço: Rua Maria do Carmo Oliveira, 581 - Centro - Barreira - Ceará - CEP: 62.795-000 - Brasil	

Nº Amostra: 149547-1/2025.0 - Rapadura de Caju	
Data Coleta: 09/12/2025	Data Recebimento: 12/12/2025 11:04
Hora da Coleta: 10:00	Marca: Santa Rita
Produto: Não Informado	Data de Fabricação: 29/11/2025
Data de Validade: Não Informado	Lote: Não Informado
Lacre nº - Amostra: Não Informado	Turno: Não Informado
Temp. Coleta: Não Informado°C	Responsável pela Coleta: Olívio
Área Coletada: Não Informado	Integrado: Não Informado
Local de Coleta: J W de Freitas Industria e Comercio de Produtos Alimentícios	Nº Reg: Não Informado
Solicitação: Não Informado	Inf. Adicionais: Peso: 200g - Val: 90 dias - (Ensaio de acordo com a In Nº 151/2022 - ANVISA)
Temp. Recebimento: Não Aplicável°C	Temperatura/Condições da Amostra no Recebimento: Ambiente

Resultados Analíticos

Microbiologia					
Análise	Resultado	LQ	Incerteza	Referência	Data Análise
M26 Pesquisa de Salmonella spp	Ausente /25g	-	-	AFNOR 01/16-11/16	12/12/2025 11:44
M32 Contagem de Escherichia coli	< 1,0 x 10 ¹ UFC/g	10,0	-	AOAC 998.08-2023	12/12/2025 11:44
M12A Contagem de coagulase positiva Staphylococcus	< 1,0 x 10 ¹ UFC/g	10,0	-	AFNOR 01/09-04/03	12/12/2025 11:44
M01 Contagem Presuntiva de Bacillus cereus	< 1,0 x 10 ¹ UFC/g	10,0	-	ISO 7932:2004	12/12/2025 11:44

Notas

Regra de Decisão:
Os valores de incerteza de medição não foram considerados nos resultados obtidos e apresentados neste documento, e estão disponíveis para aplicação e interpretação conforme os critérios do solicitante.

Notas:
Os resultados apresentados neste relatório são restritos aos itens ensaiados, e só podem ser reproduzidos de forma integral.
Ensaio realizado nas amostras conforme recebimento pelo laboratório. Os resultados expressos representam com veracidade as informações dos dados brutos gerados nos ensaios.
*Indica análise realizada em laboratório parceiro.

Legendas:
LQ: Limite de Quantificação.

AFNOR Validation 01/09-04/03 Petrifilm Staph Express Count system (STX system) - MA-MB 0013
AFNOR Validation 3M 01/16 - 11/16 Molecular Detection Assay 2 - MA-MB 101
AOAC Official Methods of Analysis Microbiological Methods 99808 - 22ed 2023
ISO 7932: 2004 - Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of presumptive Bacillus cereus - Colony-count technique at 30°C.

As datas e horas apresentadas neste documento estão baseadas no fuso horário (UTC-03:00) Brasília

Assinado digitalmente por JHULI APARECIDA MURINELI BAIA: 06023513913
Data: 13/12/2025 17:22:45
Responsável Técnica
MICROBIOLOGIA
CRBM-6-0382

Chave de Validação: 45a7d0feb134461fb323960a78178034

A validação deste documento pode ser realizada em: lanali.myfmsportal.cloud

57/59



Relatório de Ensaio 149546/2025.0

Proposta Comercial: PC1464/2025.1



Data de Publicação: 22/12/2025 12:05

Identificação Conta	
Cliente: J W De Freitas Industria e Comercio De Produtos Alimentícios	CNPJ/CPF: 18.181.417/0001-63
Contato: Olívio	Telefone: (85) 9124-2809
Endereço: Rua Maria do Carmo Oliveira, 581 - Centro - Barreira - Ceará - CEP 62.795-000 - Brasil	

Nº Amostra: 149546-1/2025.0 - Rapadura de Caju	
Data Coleta: 09/12/2025	Data Recebimento: 12/12/2025 11:04
Hora da Coleta: 10:00	Marca: Santa Rita
Produto: Não Informado	Data de Fabricação: 28/11/2025
Data de Validade: Não Informado	Lote: Não Informado
Lacre nº - Amostra: Não Informado	Turno: Não Informado
Temp. Coleta: Não Informado°C	Responsável pela Coleta: Olívio
Área Coletada: Não Informado	Integrado: Não Informado
Local de Coleta: J W de Freitas Industria e Comercio de Produtos Alimentícios	Nº Reg: Não Informado
Solicitação: Não Informado	Inf. Adicionais: Peso: 200g - Val: 90 dias - (Ensaio de acordo com a IN Nº 30/2018 - MAPA)
Temp. Recebimento: Não Aplicável°C	Temperatura/Condições da Amostra no Recebimento: Ambiente

Resultados Analíticos

Físico-Químico					
Análise	Resultado	LQ	Incerteza	Referência	Data Análise
FQ071 pH	5,05	-	-	ISO 2917	12/12/2025 13:26
FQ075 Proteína Bruta	0,26 g/100g	-	-	ISO 1871	12/12/2025 13:26
FQ090 Umidade	5,4 g/100g	0,1	-	ISO 1442	12/12/2025 13:26
FQ058 Lipídios	1,4 g/100g	0,5	-	NMQL 181	12/12/2025 13:26

Notas	
Regra de Decisão: Os valores da incerteza de medição não foram considerados nos resultados obtidos e apresentados neste documento, e estão disponíveis para aplicação e interpretação conforme os critérios do solicitante.	
Notas: Os resultados apresentados neste relatório são restritos aos itens ensaiados, e só podem ser reproduzido de forma integral. Ensaio realizado nas amostras conforme recebimento pelo laboratório. Os resultados expressos representam com veracidade as informações dos dados brutos gerados nos ensaios. *Indica análise realizada em laboratório parceiro.	
Legendas: LQ: Limite de Quantificação. ISO 1442:2023 - International Organization for Standardization ISO 1871:2009 - International Organization for Standardization ISO 2917:1999 - International Organization for Standardization NMQL 181:2005 - Nordic Committee on Food Analysis.	
As datas e horas apresentadas neste documento estão baseadas no fuso horário (UTC-03:00) Brasília	

Assinado digitalmente por CLÁUDIA ITO: 050.020.279-62
Data: 22/12/2025 12:20:50
Responsável Técnica Substituta
FÍSICO-QUÍMICO
CRBio 10847556/07-D

Chave de Validação: c016373d619048119654022142777715

A validação deste documento pode ser realizada em lanali.mylmsportal.cloud.

58/59



República Federativa do Brasil
Ministério da Indústria, Comércio Exterior e Serviços
Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia – Inmetro
Coordenação Geral de Acreditação

Signatário dos Acordos de Reconhecimento Mútuo da International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC) e
da Interamerican Accreditation Cooperation (IAAC)

Certificado de Acreditação

Acreditação nº CRL 0628

Acreditação Inicial: 11/06/2013

LANALI - Laboratório de Análises de Alimentos S/S
Rodovia BR 467, KM 110 – Canadá – Cascavel – PR

A Coordenação Geral de Acreditação do Inmetro – Cgcre concede acreditação ao Organismo de Avaliação da Conformidade acima identificado, no endereço citado, segundo os requisitos estabelecidos na ABNT NBR ISO/IEC 17025:2017. Esta acreditação constitui a expressão formal do reconhecimento de sua competência para realizar atividades de ensaios, conforme Escopo de Acreditação.

Assinado de forma digital
por ALDONEY FREIRE
COSTA:54879590720
Dados: 2021.10.08
10:01:50 -03'00'

Aldoney Freire Costa
Coordenador Geral de Acreditação

A situação atual da acreditação e seu escopo devem ser verificados no endereço eletrônico www.inmetro.gov.br/credenciamento/laboratoriosAcreditados.asp

59/59