

FICHA TÉCNICA SAL



1. Nome Comercial do Produto:

Sal de cozinha

2. Marca Comercial:

Beija Flor

3. Fabricante:

SOCEL - SOCIEDADE OESTE LTDA

CNPJ do Fabricante: 08.249.708/0001-92

4. Fornecedor:

C A ALIMENTOS LTDA

CNPJ do Fornecedor: 41.323.123/0001-40

5. Tipo de Produto:

☐ In natura ☐ Minimante processado ☒ Industrializado
☒ Embalado ☐ Granel

6. Composição / Ingredientes:

Cloreto de sódio, iodato de potássio e antiemético INS-535 - ferrocianeto de sódio.

7. Informações Nutricionais (por 100g):

Porção por embalagem: 1000		
Porção de 1g (1/4 de colher de chá). Quantidade por porção % VD		
	100g	%VD
Valor energético:		
Carboidratos (g):		
Açúcares totais (g):		
Proteínas (g):		
Gorduras totais (g):		
Gorduras saturadas (g):		
Gorduras trans (g):		
Sódio (mg):	3900	20
Iodo (ug):	2500	17
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.		
Não contem quantidades significativas de valor energético, carboidratos, açúcares totais, açúcares adicionados, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas e gorduras trans e fibras alimentares.		

8. Rendimento:

1 kg rende 200 porções de 5 g.

9. Peso Líquido:

1 Kg

10. Tipo de Embalagem:

embalagem plástica (polietileno ou polipropileno), selada, semitransparente, resistente à umidade e devidamente rotulada.

11. Forma de Armazenamento:

Armazenar em local seco, fresco, ventilado, ao abrigo da luz solar direta, da umidade e de produtos com odor forte. Manter o sal em sua embalagem original, bem vedada, sobre estrados ou prateleiras, afastado do chão, das paredes, de fontes de calor e de produtos químicos. Evitar contato com água ou superfícies úmidas.

12. Condições de Transporte:

O transporte deve ser realizado em veículo limpo, seco, coberto e em boas condições higiênico sanitárias. As embalagens devem estar íntegras, protegidas contra umidade, calor excessivo, pragas, sujidades e exposição direta à luz solar. O transporte deve ser exclusivo para alimentos ou devidamente separado de produtos químicos.

13. Prazo de Validade:

04/2026

14. Registro nos Órgãos Competentes:

☒ Produto dispensado de registro na ANVISA

☐ Registro SIM/SIF/MAPA nº: _____

15. Responsável Técnico:

Nome: Antônia Márcia Dias Moreira

CRN: CRN 11 – 10564

Função: Nutricionista Responsável Técnica

Assinatura: *Antônia Márcia Dias Moreira*

Data: 04 / 07 / 2025



Antônia Márcia Dias Moreira
CRN 11:10564



CNPJ: 54.063.124/0001-45 INSCRIÇÃO MUNICIPAL: 890140-6
ENDEREÇO: Rua Onze, 70, Parque Dois Irmãos,
Fortaleza - CE, CEP: 60810-670
E-MAIL: comercial01@grupoakua.com.br
TELEFONE: (85) 99603-5616

DADOS DO CLIENTE

CLIENTE: C A ALIMENTOS LTDA
ENDEREÇO: R B, 11 LOJA A - JANGURUSSU, FORTALEZA/CE, CEP: 60.870-588
CNPJ/CPF: 41.323.123/0001-40 E-MAIL: CARLOSVITURINO21@GMAIL.COM
TELEFONE: (85) 8974-0288

DESCRIÇÃO DOS PONTOS DE COLETA

AMOSTRA Nº: 2794.2025

TIPO DE AMOSTRA: ALIMENTOS

ENDEREÇO DE COLETA: R B, 11 LOJA A - JANGURUSSU, FORTALEZA/CE, CEP: 60.870-588

PONTO DA COLETA: SAL MOIDO IODADO

DATA DA COLETA: 23/06/2025

DATA DO RECEBIMENTO: 23/06/2025

RESPONSÁVEL PELA COLETA: CLIENTE

RESULTADOS ANALÍTICOS MICROBIOLÓGICOS

Parâmetro	Resultado	Unidade de medida	VMP	LQ	Início Ensaio
ESCHERICHIA COLI	0,00	UFC/g	5x10 ²	-	23/06/2025
SALMONELLA SP	Ausência	/g	Ausência	-	23/06/2025

RESULTADOS ANALÍTICOS FÍSICO-QUÍMICOS

Parâmetro	Resultado	Unidade de medida	VMP	LQ	Início Ensaio
UMIDADE	0,80	%	Máx. 1%	-	23/06/2025
PH	7,50	%	5,5 a 7,5	-	23/06/2025

REFERÊNCIA METODOLÓGICA

Parâmetros	Metodologia
ESCHERICHIA COLI	CMMEF
SALMONELLA SP	CMMEF
UMIDADE	ISO 1871:2009
PH	-

LEGENDA

LQ: Limite de Quantificação; Incerteza: Incerteza de medição;

LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA

INSTRUÇÃO NORMATIVA – IN Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022 – ANVISA E Portaria MAPA nº 16/2017



CONCLUSÃO

A amostra acima analisada, ATENDE OS PARÂMETROS SUPRACITADOS da NORMA/LEGISLAÇÃO em questão!

Fortaleza, 07 de Julho de 2025

Alfredo Gilvan Martins

Químico Industrial - CRQ: 10200201



PREFEITURA DE
PACATUBA



LAUDO NUTRICIONAL APROVAÇÃO/REPROVAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS CONFORME PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03.006/2025

SEMAE - SETOR MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

EMPRESA

A: C A ALIMENTOS LTDA

CNPJ: 413.231.23/0001 - 40

LOTE 3 - COTA PRINCIPAL - AMPLA PARTICIPAÇÃO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	AMOSTRA	MARCA	FICHA TÉCNICA	LAUDO MICROBIOLÓGICO	APROVADO	REPROVADO	JUSTIFICATIVA
1	LEITE EM PÓ INTEGRAL - EMBALAGEM EM PACOTE ALUMINIZADO DE 500 GR Á 1 KG. ENRIQUECIDA COM VITAMINAS A, C, B1, B2, B5, B6, B12, D, E, H, PP, B9, FERRO, COBRE, IODO, ZINCO, MAGNÉSIO E MANGANÊS. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO. TEOR MÍNIMO DE LÍPIDIOS DE 26G/100 G DO PRODUTO, COM REGISTRO SIE/SIF. QUANDO DA ENTREGA DO PRODUTO, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DA EMBALAGEM NÃO INFERIOR A 80% (OITENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE. AÇÚCAR TIPO CRISTAL - AÇÚCAR OBTIDO DA CANA DE AÇÚCAR - AÇÚCAR OBTIDO DA CANA DE AÇÚCAR, TIPO CRISTAL, LIVRE DE IMPUREZAS, INSETOS OU MICRORGANISMOS QUE POSSAM TORNÁ-LOS IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO OU COMPROMETER O ARMAZENAMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA E INVOLADA DE 1KG.	SIM	ITAMBÉ	SIM	SIM		SIM	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL NÃO CONDIZ COM A DESCRIÇÃO, AUSÊNCIA DA VITAMINA B5. LAUDOS: NÃO APRESENTA A ASSINATURA FÍSICA OU DIGITAL DO PROFISSIONAL RESPONSÁVEL COMO TAMBÉM NÃO FOI APRESENTADO PELA EMPRESA O CERTIFICADO DE ACREDITAÇÃO EXIGIDOS NO EDITAL NOS ITENS 8.9 E 8.12 TORNANDO O DOCUMENTO APÓCRIFO.
2	LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE - LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE. FONTE DE VITAMINAS A, C, D E E, MINERAIS FERRO E ZINCO. RICO EM CÁLCIO, PARA PORÇÃO DE 26G VALOR ENERGETICO 129KCAL, CARBOIDRATO 10G, AÇÚCARES TOTAIS 10, FIBRA ALIMENTARES 0, SÓDIO 76MG, CÁLCIO 343MG, INGREDIENTES LEITE INTEGRAL ENZIMA LACTASE E EMULSIFICANTE LECITINA. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PCT DE 300G, PRODUTO COTADO PELO SIF DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, QUANDO DA ENTREGA, DO PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR A DATA DA EMBALAGEM NÃO INFERIOR A 80% (OITENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	SIM	ITAMBÉ	SIM	SIM		SIM	LAUDOS: NÃO APRESENTA A ASSINATURA FÍSICA OU DIGITAL DO PROFISSIONAL RESPONSÁVEL, COMO TAMBÉM NÃO FOI APRESENTADO PELA EMPRESA O CERTIFICADO DE ACREDITAÇÃO EXIGIDOS NO EDITAL NOS ITENS 8.9 E 8.12 TORNANDO-SE O DOCUMENTO APÓCRIFO.
3	LEITE LONGA VIDA LÍQUIDO - LEITE LONGA VIDA LÍQUIDO, INTEGRAL, UHT, EMBALAGEM EM CAIXA TETRA PAK DE 1 LITRO, COM 3% DE GORDURA, VALOR ENERGETICO 58 KCal/100 ML, PROTEÍNAS 3 G/100 ML E CÁLCIO 119 MG/100 ML. EMBALAGEM TETRA PAK 1L, APRESENTAR DATA DE VALIDADE E SELO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA NA EMBALAGEM.	SIM	JAGUARIBE	SIM	SIM		SIM	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL NÃO CONDIZ COM A DESCRIÇÃO. (VALOR DA PROTEÍNA). LAUDOS: NÃO APRESENTA A ASSINATURA FÍSICA OU DIGITAL DO PROFISSIONAL RESPONSÁVEL, COMO TAMBÉM NÃO FOI APRESENTADO PELA EMPRESA O CERTIFICADO DE ACREDITAÇÃO EXIGIDOS NO EDITAL NOS ITENS 8.9 E 8.12 TORNANDO O DOCUMENTO APÓCRIFO.
4	LEITE TIPO LONGA VIDA DESNATADO - LEITE UHT DESNATADO COM 0% DE GORDURA, VALOR ENERGETICO 33 KCal/100 ML, PROTEÍNAS 3,2 G/100 ML E CÁLCIO 119 MG/100 ML. EMBALAGEM TETRA PAK 1L, APRESENTAR DATA DE VALIDADE E SELO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA NA EMBALAGEM.	SIM	JAGUARIBE	SIM	SIM		SIM	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL NÃO CONDIZ COM A DESCRIÇÃO. (VALOR ENERGETICO E PROTEÍNA). LAUDOS: NÃO APRESENTA A ASSINATURA FÍSICA OU DIGITAL DO PROFISSIONAL RESPONSÁVEL, COMO TAMBÉM NÃO FOI APRESENTADO PELA EMPRESA O CERTIFICADO DE ACREDITAÇÃO EXIGIDOS NO EDITAL NOS ITENS 8.9 E 8.12 TORNANDO O DOCUMENTO APÓCRIFO.
5	AVEIA EM FLOCOS FINOS - PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE. VALOR NUTRICIONAL EM PORÇÃO DE 100/30G DO PRODUTO E PRINCIPAIS NUTRIENTES: KCal 364/109, CARBOIDRATO 58/17G, PROTEÍNA 14/4,2 G, GORDURA TOTAIS 7,8/2,3 G, FIBRA ALIMENTAR 8,9/2,7 G. EMBALAGEM MÍNIMA DE 170G, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE NA EMBALAGEM. QUANDO DA ENTREGA DO PRODUTO, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DA EMBALAGEM NÃO INFERIOR A 80% (OITENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	SIM	ALLNUTRI	SIM	SIM		SIM	LAUDOS: NÃO APRESENTA A ASSINATURA FÍSICA OU DIGITAL DO PROFISSIONAL RESPONSÁVEL, COMO TAMBÉM NÃO FOI APRESENTADO PELA EMPRESA O CERTIFICADO DE ACREDITAÇÃO EXIGIDOS NO EDITAL NOS ITENS 8.9 E 8.12 TORNANDO O DOCUMENTO APÓCRIFO.



6	CACAU EM PÓ 100% - CACAU SOLÚVEL 100% DE CACAU - EMBALAGEM EM PACOTES OU CAIXAS DE 150 G. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: VALOR ENERGETICO KCAL 334/67, PROTEÍNAS 24/4,9 G E GORDURAS TOTAIS 12/2,4 G POR PORÇÃO 100/20 G. QUANDO DA ENTREGA DO PRODUTO, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DA EMBALAGEM NÃO INFERIOR A 80% (OITENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	SIM	MAVALÉRIO	SIM	SIM	SIM	INFORMAÇÃO DE QUANTIDADE INCOERENTE COM DESCRITO. CAIXA DE 150G. LAUDOS: NÃO APRESENTA A ASSINATURA FÍSICA OU DIGITAL DO PROFISSIONAL RESPONSÁVEL. COMO TAMBÉM NÃO FOI APRESENTADO PELA EMPRESA O CERTIFICADO DE ACREDITAÇÃO EXIGIDOS NO EDITAL NOS ITENS 8.9 E 8.12 TORNANDO O DOCUMENTO APÓCRIFO.
7	CEREAL INFANTIL - SABOR AVEIA E AMEIXA- INGREDIENTES: FARINHA DE ARROZ, AÇÚCAR, FARINHA DE AVEIA, EXTRATO DE MALTE, AMEIXA DESIDRATADA EM FLOCOS, MIX DE VITAMINAS E MINERAIS (CARBONATO DE CÁLCIO, FERRO (DIFOSFATO FÉRRICO), VITAMINA C (ÁCIDO L-ASCÓRBICO), ZINCO (SULFATO DE ZINCO), VITAMINA A (PALMITATO DE RETINILA), VITAMINA E (ACETATO DE DL-ALFA-TOCOFERILA), NIACINA (NICOTINAMIDA), VITAMINA D (COLECALCIFEROL), ÁCIDO PANTOTÊNICO (D-PANTOTENATO DE CÁLCIO), VITAMINA B1 (TIAMINA MONONITRATO), VITAMINA B6 (CLORIDRATO DE PIRIDOXINA) E ÁCIDO FÓLICO (ÁCIDO N-PTEROIL-L-GLUTÂMICO)), FOSFATO TRICÁLCICO E AROMATIZANTE. VALOR ENERGETICO 74 KCAL/21 GR E PROTEÍNAS 1,3 / 21 GR. CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM 180 GR. DADOS DO FABRICANTE E VALIDADE NO PRODUTO.	SIM	NESTLE MUCILON	SIM	SIM	SIM	LAUDOS: NÃO APRESENTA A ASSINATURA FÍSICA OU DIGITAL DO PROFISSIONAL RESPONSÁVEL. COMO TAMBÉM NÃO FOI APRESENTADO PELA EMPRESA O CERTIFICADO DE ACREDITAÇÃO EXIGIDOS NO EDITAL NOS ITENS 8.9 E 8.12 TORNANDO O DOCUMENTO APÓCRIFO.
8	EDULCORANTE EM PÓ - ADOÇANTE EM PÓ DE PRIMEIRA QUALIDADE. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM CAIXA COM 50 ENVELOPES (DE NO MÍNIMO 600MG) E INVOLADOS. COMPOSIÇÃO MÍNIMA: ERITRITOL E GLICOSÍDEO DE ESTEVIOL, NÃO DEVE CONTER ACESSULFAME E ASPARTAME. NA EMBALAGEM DEVE CONTER A DATA DE VALIDADE DO PRODUTO. QUANDO DA ENTREGA DO PRODUTO, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DA EMBALAGEM NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	SIM	GOLD	SIM	SIM	SIM	AMOSTRA NÃO ATENDE AO QUE FOI DESCRITO. (PRESENÇA DE ACESSULFAME). LAUDOS: NÃO APRESENTA A ASSINATURA FÍSICA OU DIGITAL DO PROFISSIONAL RESPONSÁVEL. COMO TAMBÉM NÃO FOI APRESENTADO PELA EMPRESA O CERTIFICADO DE ACREDITAÇÃO EXIGIDOS NO EDITAL NOS ITENS 8.9 E 8.12. TORNANDO O DOCUMENTO APÓCRIFO.
9	MISTURA PARA MINGAU MULTICEREAIS SEM LACTOSE -INGREDIENTES:: FARINHA DE ARROZ, FARINHA DE MILHO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, FÉCULA DE MANDIOCA, LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE, MINERAIS (CARBONATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE CÁLCIO TRIBÁSICO, PIROFOSFATO DE FERRO, SULFATO DE ZINCO, SULFATO DE MANGANÊS E IODETO DE POTÁSSIO), FARINHA DE AVEIA, VITAMINAS (L-ASCÓRBICO (VITAMINA C), NICOTINAMIDA (VITAMINA B3), ACETATO DE DL-ALFA-TOCOFERILA (VITAMINA E), D-PANTOTENATO DE CÁLCIO (VITAMINA B5), RIBOFLAVINA (VITAMINA B2), CLORIDRATO DE PIRIDOXINA (VITAMINA B6), TIAMINA MONONITRATO (VITAMINA B1), PALMITATO DE RETINILA (VITAMINA A), ÁCIDO N-PTEROIL-L-GLUTÂMICO (VITAMINA B9), FITOMENADIONA (VITAMINA K), COLECALCIFEROL (VITAMINA D) E CIANOCOBALAMINA (VITAMINA B12), E AROMA SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL DE VANILINA. COM VALOR ENERGÉTICO POR 21G /78 KCAL, GORDURAS TOTAIS 21 G/ 0,5 G E PROTEÍNAS 21G /1,10 G. EMBALAGEM DE 180 GR, COM FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE NA EMBALAGEM.	SIM	PREMIER JALON	SIM	SIM	SIM	AMOSTRA NÃO ATENDE A COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DESCRITO. AUSÊNCIA DE ALGUMAS VITAMINAS. LAUDOS: NÃO APRESENTA A ASSINATURA FÍSICA OU DIGITAL DO PROFISSIONAL RESPONSÁVEL. COMO TAMBÉM NÃO FOI APRESENTADO PELA EMPRESA O CERTIFICADO DE ACREDITAÇÃO EXIGIDOS NO EDITAL NOS ITENS 8.9 E 8.12. TORNANDO O DOCUMENTO APÓCRIFO.
10	PÓ PARA PREPARO DE BEBIDA BASE DE SOJA - PÓ PARA PREPARO DE BEBIDA A BASE DE SOJA. SEM ADIÇÃO DE LACTOSE, SEM GLÚTEN, SEM ADIÇÃO DE SACAROSE (AÇÚCAR), EM LATA COM NO MÍNIMO 280G E INVOLADA. COMPOSIÇÃO MÍNIMA: EXTRATO DE SOJA MALTODEXTRINA, ÓLEO VEGETAL, VITAMINAS E MINERAIS. VALOR ENERGETICO 144 KCAL/ 605KJ E PROTEÍNAS 7,4 G. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DA AMOSTRA E DO PRODUTO.	SIM	JOSAPAR SOY +	SIM	SIM	SIM	PRODUTO APRESENTA ADIÇÃO DE AÇÚCAR. NÃO ATENDENDO POR TANTO O DESCRITO NA PAUTA. LAUDOS: NÃO APRESENTA A ASSINATURA FÍSICA OU DIGITAL DO PROFISSIONAL RESPONSÁVEL. COMO TAMBÉM NÃO FOI APRESENTADO PELA EMPRESA O CERTIFICADO DE ACREDITAÇÃO EXIGIDOS NO EDITAL NOS ITENS 8.9 E 8.12 TORNANDO O DOCUMENTO APÓCRIFO.

Tânia Oliveira Novais Bandeira
Nutricionista
CRN 1177
TÂNIA OLIVEIRA NOVAIS BANDEIRA
Nutricionista CRN 1177

Pacatuba, 17.07.2015



PREFEITURA DE
PACATUBA



LAUDO NUTRICIONAL APROVAÇÃO/REPROVAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIO CONFORME PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03.006/2025

SEMAE - SETOR MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

EMPRESA

A: C A ALIMENTOS LTDA

CNPJ: 413.231.23/0001 - 40

LOTE 4 - COTA RESERVADA - ME, EPP E MEI

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	AMOSTRA	MARCA	FICHA TÉCNICA	LAUDO MICROBIOLÓGICO	APROVADO	REPROVADO	JUSTIFICATIVA
1	LEITE EM PÓ INTEGRAL - EMBALAGEM EM PACOTE ALUMINIZADO DE 500 GR Á 1 KG. ENRIQUECIDA COM VITAMINAS A, C, B1, B2, B5, B6, B12, D, E, H, PP, B9, FERRO, COBRE, IODO, ZINCO, MAGNÉSIO E MANGANÊS. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO. TEOR MÍNIMO DE LÍPIDIOS DE 26G/100 G DO PRODUTO, COM REGISTRO SIE/SIF. QUANDO DA ENTREGA DO PRODUTO, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DA EMBALAGEM NÃO INFERIOR A 80% (OITENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	SIM	ITAMBÉ	SIM	SIM		SIM	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL NÃO CONDIZ COM A DESCRIÇÃO. AUSÊNCIA DA VITAMINA B5. LAUDOS: NÃO APRESENTA A ASSINATURA FÍSICA OU DIGITAL DO PROFISSIONAL RESPONSÁVEL. COMO TAMBÉM NÃO FOI APRESENTADO PELA EMPRESA O CERTIFICADO DE ACREDITAÇÃO EXIGIDOS NO EDITAL NOS ITENS 8.9 E 8.12 TORNANDO O DOCUMENTO APÓCRIFO.
2	LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE - LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE. FONTE DE VITAMINAS A, C, D E E, MINERAIS FERRO E ZINCO. RICO EM CÁLCIO, PARA PORÇÃO DE 26G VALOR ENERGÉTICO 129KCAL, CARBOIDRATO 10G, AÇÚCARES TOTAIS 10, FIBRA ALIMENTARES 0, SÓDIO 76MG, CÁLCIO 343MG, INGREDIENTES LEITE INTEGRAL ENZIMA LACTASE E EMULSIFICANTE LECITINA. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PCT DE 300G, PRODUTO COTADO PELO SIF DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, QUANDO DA ENTREGA, DO PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR A DATA DA EMBALAGEM NÃO INFERIOR A 80% (OITENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	SIM	ITAMBÉ	SIM	SIM		SIM	LAUDOS: NÃO APRESENTA A ASSINATURA FÍSICA OU DIGITAL DO PROFISSIONAL RESPONSÁVEL. COMO TAMBÉM NÃO FOI APRESENTADO PELA EMPRESA O CERTIFICADO DE ACREDITAÇÃO EXIGIDOS NO EDITAL NOS ITENS 8.9 E 8.12 TORNANDO O DOCUMENTO APÓCRIFO.
3	LEITE LONGA VIDA LÍQUIDO - LEITE LONGA VIDA LÍQUIDO, INTEGRAL, UHT, EMBALAGEM EM CAIXA TETRA PAK DE 1 LITRO, COM 3 % DE GORDURA, VALOR ENERGÉTICO 58 KCAL/100 ML, PROTEÍNAS 3 G/100 ML E CÁLCIO 119 MG/100 ML. EMBALAGEM TETRA PAK 1L, APRESENTAR DATA DE VALIDADE E SELO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA NA EMBALAGEM.	SIM	JAGUARIBE	SIM	SIM		SIM	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL NÃO CONDIZ COM A DESCRIÇÃO. (VALOR DA PROTEÍNA). LAUDOS: NÃO APRESENTA A ASSINATURA FÍSICA OU DIGITAL DO PROFISSIONAL RESPONSÁVEL. COMO TAMBÉM NÃO FOI APRESENTADO PELA EMPRESA O CERTIFICADO DE ACREDITAÇÃO EXIGIDOS NO EDITAL NOS ITENS 8.9 E 8.12. TORNANDO O DOCUMENTO APÓCRIFO.
4	LEITE TIPO LONGA VIDA DESNATADO - LEITE UHT DESNATADO COM 0% DE GORDURA, VALOR ENERGÉTICO 33 KCAL/100 ML, PROTEÍNAS 3,2 G/100 ML E CÁLCIO 119 MG/100 ML. EMBALAGEM TETRA PAK 1L, APRESENTAR DATA DE VALIDADE E SELO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA NA EMBALAGEM.	SIM	JAGUARIBE	SIM	SIM		SIM	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL NÃO CONDIZ COM A DESCRIÇÃO. (VALOR ENERGÉTICO E PROTEÍNA). LAUDOS: NÃO APRESENTA A ASSINATURA FÍSICA OU DIGITAL DO PROFISSIONAL RESPONSÁVEL. COMO TAMBÉM NÃO FOI APRESENTADO PELA EMPRESA O CERTIFICADO DE ACREDITAÇÃO EXIGIDOS NO EDITAL NOS ITENS 8.9 E 8.12 TORNANDO O DOCUMENTO APÓCRIFO.
5	AVEIA EM FLOCOS FINOS - PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE. VALOR NUTRICIONAL EM PORÇÃO DE 100/30G DO PRODUTO E PRINCIPAIS NUTRIENTES: KCAL 364/109, CARBOIDRATO 58/17G, PROTEÍNA 14/4,2 G, GORDURA TOTAIS 7,8/2,3 G, FIBRA ALIMENTAR 8,9/2,7 G. EMBALAGEM MÍNIMA DE 170G, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE NA EMBALAGEM. QUANDO DA ENTREGA DO PRODUTO, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DA EMBALAGEM NÃO INFERIOR A 80% (OITENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	SIM	ALLNUTRI	SIM	SIM		SIM	LAUDOS: NÃO APRESENTA A ASSINATURA FÍSICA OU DIGITAL DO PROFISSIONAL RESPONSÁVEL. COMO TAMBÉM NÃO FOI APRESENTADO PELA EMPRESA O CERTIFICADO DE ACREDITAÇÃO EXIGIDOS NO EDITAL NOS ITENS 8.9 E 8.12 TORNANDO O DOCUMENTO APÓCRIFO.



6	CACAU EM PÓ 100% - CACAU SOLÚVEL 100% DE CACAU - EMBALAGEM EM PACOTES OU CAIXAS DE 150 G. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: VALOR ENERGÉTICO 334/67, PROTEÍNAS 24/4,9 G E GORDURAS TOTAIS 12/2,4 G POR PORÇÃO 100/20 G. QUANDO DA ENTREGA DO PRODUTO, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DA EMBALAGEM NÃO INFERIOR A 80% (OITENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	SIM	MAVALÉRIO	SIM	SIM	SIM	INFORMAÇÃO DE QUANTIDADE INCOERENTE COM DESCRITO CAIXA DE 150G. LAUDOS: NÃO APRESENTA A ASSINATURA FÍSICA OU DIGITAL DO PROFISSIONAL RESPONSÁVEL. COMO TAMBÉM NÃO FOI APRESENTADO PELA A EMPRESA O CERTIFICADO DE ACREDITAÇÃO EXIGIDOS NO EDITAL NOS ITENS 8.9 E 8.12 TORNANDO O DOCUMENTO APÓCRIFO.
7	CEREAL INFANTIL - SABOR AVEIA E AMEIXA- INGREDIENTES: FARINHA DE ARROZ, AÇÚCAR, FARINHA DE AVEIA, EXTRATO DE MALTE, AMEIXA DESIDRATADA EM FLOCOS, MIX DE VITAMINAS E MINERAIS (CARBONATO DE CÁLCIO, FERRO (DIFOSFATO FÉRRICO), VITAMINA C (ÁCIDO L-ASCÓRBICO), ZINCO (SULFATO DE ZINCO), VITAMINA A (PALMITATO DE RETINILA), VITAMINA E (ACETATO DE DL-ALFA-TOCOFERILA), NIACINA (NICOTINAMIDA), VITAMINA D (COLECALCIFEROL), ÁCIDO PANTOTÊNICO (D- PANTOTENATO DE CÁLCIO), VITAMINA B1 (TIAMINA MONONITRATO), VITAMINA B6 (CLORIDRATO DE PIRIDOXINA) E ÁCIDO FÓLICO (ÁCIDO N-PTEROIL-L-GLUTÂMICO)), FOSFATO TRICÁLCICO E AROMATIZANTE. VALOR ENÉRGICO 74 KCAL/21 GR E PROTEÍNAS 1,3 / 21 GR. CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM 180 GR. DADOS DO FABRICANTE E VALIDADE NO PRODUTO.	SIM	NESTLE MUCILON	SIM	SIM	SIM	LAUDOS: NÃO APRESENTA A ASSINATURA FÍSICA OU DIGITAL DO PROFISSIONAL RESPONSÁVEL. COMO TAMBÉM NÃO FOI APRESENTADO PELA A EMPRESA O CERTIFICADO DE ACREDITAÇÃO EXIGIDOS NO EDITAL NOS ITENS 8.9 E 8.12 TORNANDO O DOCUMENTO APÓCRIFO.
8	EDULCORANTE EM PÓ - ADOÇANTE EM PÓ DE PRIMEIRA QUALIDADE. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM CAIXA COM 50 ENVELOPES (DE NO MÍNIMO 600MG) E INVOLADOS. COMPOSIÇÃO MÍNIMA: ERITRITOL E GLICOSÍDEO DE ESTEVIOL, NÃO DEVE CONTER ACESSULFAME E ASPARTAME. NA EMBALAGEM DEVE CONTER A DATA DE VALIDADE DO PRODUTO. QUANDO DA ENTREGA DO PRODUTO, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DA EMBALAGEM NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	SIM	GOLD	SIM	SIM	SIM	AMOSTRA NÃO ATENDE AO QUE FOI DESCRITO. (PRESENÇA DE ACESSULFAME) LAUDOS: NÃO APRESENTA A ASSINATURA FÍSICA OU DIGITAL DO PROFISSIONAL RESPONSÁVEL. COMO TAMBÉM NÃO FOI APRESENTADO PELA A EMPRESA O CERTIFICADO DE ACREDITAÇÃO EXIGIDOS NO EDITAL NOS ITENS 8.9 E 8.12 TORNANDO O DOCUMENTO APÓCRIFO.
9	MISTURA PARA MINGAU MULTICEREAIS SEM LACTOSE -INGREDIENTES:- FARINHA DE ARROZ, FARINHA DE MILHO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, FÉCULA DE MANDIOCA, LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE, MINERAIS (CARBONATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE CÁLCIO TRIBÁSICO, PIROFOSFATO DE FERRO, SULFATO DE ZINCO, SULFATO DE MANGANÊS E IODETO DE POTÁSSIO), FARINHA DE AVEIA, VITAMINAS (L- ASCÓRBICO (VITAMINA C), NICOTINAMIDA (VITAMINA B3), ACETATO DE DL-ALFA- TOCOFERILA (VITAMINA E), D-PANTOTENATO DE CÁLCIO (VITAMINA B5), RIBOFLAVINA (VITAMINA B2), CLORIDRATO DE PIRIDOXINA (VITAMINA B6), TIAMINA MONONITRATO (VITAMINA B1), PALMITATO DE RETINILA (VITAMINA A), ÁCIDO N-PTEROIL-L-GLUTÂMICO (VITAMINA B9), FITOMENADIONA (VITAMINA K), COLECALCIFEROL (VITAMINA D) E CIANOCOBALAMINA (VITAMINA	SIM	PREMIER JALON	SIM	SIM	SIM	AMOSTRA NÃO ATENDE A COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DESCRITO. AUSÊNCIA DE ALGUMAS VITAMINAS. LAUDOS: NÃO APRESENTA A ASSINATURA FÍSICA OU DIGITAL DO PROFISSIONAL RESPONSÁVEL. COMO TAMBÉM NÃO FOI APRESENTADO PELA A EMPRESA O CERTIFICADO DE ACREDITAÇÃO EXIGIDOS NO EDITAL NOS ITENS 8.9 E 8.12. TORNANDO O DOCUMENTO APÓCRIFO.
10	PÓ PARA PREPARO DE BEBIDA BASE DE SOJA - PÓ PARA PREPARO DE BEBIDA A BASE DE SOJA. SEM ADIÇÃO DE LACTOSE, SEM GLÚTEN, SEM ADIÇÃO DE SACAROSE (AÇÚCAR), EM LATA COM NO MÍNIMO 280G E INVOLADA. COMPOSIÇÃO MÍNIMA: EXTRATO DE SOJA MALTODEXTRINA, ÓLEO VEGETAL, VITAMINAS E MINERAIS. VALOR ENÉRGICO 144 KCAL/ 605KJ E PROTEÍNAS 7,4 G. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DA AMOSTRA E DO PRODUTO.	SIM	JOSAPAR SOY +	SIM	SIM	SIM	PRODUTO APRESENTA ADIÇÃO DE AÇÚCAR, NÃO ATENDENDO POR TANTO O DESCRITO NA PAUTA. LAUDOS: NÃO APRESENTA A ASSINATURA FÍSICA OU DIGITAL DO PROFISSIONAL RESPONSÁVEL. COMO TAMBÉM NÃO FOI APRESENTADO PELA A EMPRESA O CERTIFICADO DE ACREDITAÇÃO EXIGIDOS NO EDITAL NOS ITENS 8.9 E 8.12. TORNANDO O DOCUMENTO APÓCRIFO.

Tânia Oliveira Novais Bandeira

Nutricionista
CRN 1177

TÂNIA OLIVEIRA NOVAIS BANDEIRA
Nutricionista CRN 1177

Pacatuba, 17.07.2025



CNPJ: 54.063.124/0001-45 INSCRIÇÃO MUNICIPAL: 890140-6
ENDEREÇO: Rua Onze, 70, Parque Dois Irmãos,
Fortaleza - CE, CEP: 60810-670
E-MAIL: comercial01@grupoakua.com.br
TELEFONE: (85) 99603-5616

DADOS DO CLIENTE

CLIENTE: C A ALIMENTOS LTDA
ENDEREÇO: R B, 11 LOJA A - JANGURUSSU, FORTALEZA/CE, CEP: 60.870-588
CNPJ/CPF: 41.323.123/0001-20
TELEFONE: (85) 8974-0288
E-MAIL: CARLOSVITURINO21@GMAIL.COM

DESCRIÇÃO DOS PONTOS DE COLETA

AMOSTRA Nº: 2808.2025

TIPO DE AMOSTRA: ALIMENTOS

ENDEREÇO DE COLETA: R B, 11 LOJA A - JANGURUSSU, FORTALEZA/CE, CEP: 60.870-588

PONTO DA COLETA: LEITE EM PÓ KIDS DEZ VITAMINAS (700g)

DATA DA COLETA: 23/06/2025

DATA DO RECEBIMENTO: 23/06/2025

RESPONSÁVEL PELA COLETA: CLIENTE

RESULTADOS ANALÍTICOS MICROBIOLÓGICOS

Parâmetro	Resultado	Unidade de medida	VMP	LQ	Início Ensaio
ENTEROBACTERIACEAE	0,00	/g	10	-	23/06/2025
SALMONELLA SP	Ausência	em 25g	Ausência	-	23/06/2025
ESTAFILOCOCOS COAGULASE	0,00	UFC/g	10 ²	-	23/06/2025

RESULTADOS ANALÍTICOS FÍSICO-QUÍMICOS

Parâmetro	Resultado	Unidade de medida	VMP	LQ	Início Ensaio
UMIDADE	3,00	%	Máx. 5%	-	23/06/2025
PH	6,80	%	pH 6,5 a 6,8	-	23/06/2025

REFERÊNCIA METODOLÓGICA

Parâmetros	Metodologia
ENTEROBACTERIACEAE	-
SALMONELLA SP	CMMEF
ESTAFILOCOCOS COAGULASE	CMMEF
UMIDADE	ISO 1871:2009
PH	-

LEGENDA

LQ: Limite de Quantificação; Incerteza: Incerteza de medição;

LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA

INSTRUÇÃO NORMATIVA – IN Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022 – ANVISA E IN Nº 76/2008 (MAPA)



CONCLUSÃO

A amostra acima analisada, ATENDE OS PARÂMETROS SUPRACITADOS da NORMA/LEGISLAÇÃO em questão!

Fortaleza, 07 de Julho de 2025

Alfredo Gilvan Martins

Químico Industrial - CRQ: 10200201

FICHA TÉCNICA LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO



1. Nome Comercial do Produto:

Leite em pó integral instantâneo kids

2. Marca Comercial:

Itambé

3. Fabricante:

Itambé Alimentos Ltda

CNPJ do Fabricante: 16.849.231/0001-04

4. Fornecedor:

C A ALIMENTOS LTDA

CNPJ do Fornecedor: 41.323.123/0001-40

5. Tipo de Produto:

☐ In natura ☐ Minimante processado ☒ Industrializado

☒ Embalado ☐ Granel

6. Composição / Ingredientes:

Leite integral, vitaminas C, E, B3, B6, B1, B2, A, B9, D e B12, minerais ferro e zinco e emulsificante lecitina.

7. Informações Nutricionais (por 100g):

Porção por embalagem: 27					
Quantidade por porção % VD					
	100g	%VD		100g	%VD
Valor energetico:	65	6	Vitamina A (ug):	60	15
Carboidratos (g):	5,1	3	Vitamina D (ug):	1,1	15
Açúcares totais (g):	4,5		Vitamina E (mg):	1,1	15
Açúcares adicionados (g):	0	0	Vitamina C (mg):	7,5	15
Proteínas (g):	3,2	13	Vitamina B1 (mg):	0,09	15
Gorduras totais (g):	3,5	11	Vitamina B2 (mg):	0,09	15
Gorduras saturadas (g):	2,3	23	Vitamina B3 (mg):	1,1	15
Gorduras trans (g):	0	0	Vitamina B6 (mg):	0,1	15
Fibra alimentar (g):	0	0	Vitamina B9 (ug):	30	15
Sódio (mg):	38	4	Vitamina B12 (ug):	0,18	24
Ferro (mg):	1,1	15	Calcio (mg):	120	24
Zinco (mg):	0,85	15			
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção. No alimento pronto para consumo.					



8. Rendimento:

Rende aproximadamente 26 porções de 26g (2 colheres de sopa), 700 g de leite em pó rendem aproximadamente 7 litros de leite líquido, o equivalente a 35 porções de 200 ml (1 copo).

9. Peso Líquido:

700g

10. Tipo de Embalagem:

Embalagem aluminizada laminada (sachê metalizado) ou lata metálica com tampa plástica, ambas resistentes à umidade, seladas e próprias para uso alimentício.

11. Forma de Armazenamento:

Armazenar em local seco, fresco, ventilado, ao abrigo da luz solar direta, umidade e de produtos com odor forte. Manter o produto em sua embalagem original, bem fechada, sobre estrados ou prateleiras, afastado do chão, das paredes, de produtos químicos e fontes de calor. Após aberto, conservar em recipiente bem vedado e consumir em até 30 dias, conforme instrução do fabricante.

12. Condições de Transporte:

O transporte deve ser realizado em veículo limpo, seco, coberto e em boas condições higiênicas sanitárias. As embalagens devem estar íntegras e protegidas contra umidade, pragas, sujidades, calor excessivo, odores fortes e exposição direta à luz solar. O transporte deve ser exclusivo para alimentos ou devidamente separado de produtos químicos.

13. Prazo de Validade:

18/09/2026

14. Registro nos Órgãos Competentes:

☒ Produto dispensado de registro na ANVISA

☐ Registro SIM/SIF/MAPA n°: _____

15. Responsável Técnico:

Nome: Antônia Márcia Dias Moreira

CRN: CRN 11 – 10564

Função: Nutricionista Responsável Técnica

Assinatura: *Antônia Márcia Dias Moreira*

Data: 05 / 07 / 2025

Antônia Márcia Dias Moreira
CRN 11-10564



CNPJ: 54.063.124/0001-45 INSCRIÇÃO MUNICIPAL: 890140-6

ENDEREÇO: Rua Onze, 70, Parque Dois Irmãos,
Fortaleza - CE, CEP: 60810-670

E-MAIL: comercial01@grupoakua.com.br

TELEFONE: (85) 99603-5616

DADOS DO CLIENTE

CLIENTE: C A ALIMENTOS LTDA

ENDEREÇO: R B, 11 LOJA A - JANGURUSSU, FORTALEZA/CE, CEP: 60.870-588

CNPJ/CPF: 41.323.123/0001-40

TELEFONE: (85) 8974-0288

E-MAIL: CARLOSVITURINO21@GMAIL.COM

DESCRIÇÃO DOS PONTOS DE COLETA

AMOSTRA Nº: 2795.2025

TIPO DE AMOSTRA: ALIMENTOS

ENDEREÇO DE COLETA: R B, 11 LOJA A - JANGURUSSU, FORTALEZA/CE, CEP: 60.870-588

PONTO DA COLETA: LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE INTEGRAL (ITAMBÉ)

DATA DA COLETA: 23/06/2025

DATA DO RECEBIMENTO: 23/06/2025

RESPONSÁVEL PELA COLETA: CLIENTE

RESULTADOS ANALÍTICOS MICROBIOLÓGICOS

Parâmetro	Resultado	Unidade de medida	VMP	LQ	Início Ensaio
ENTEROBACTERIACEAE	0,00	/g	10	-	23/06/2025
SALMONELLA SP	Ausência	em 25g	Ausência	-	23/06/2025
ESTAFILOCOCOS COAGULASE	0,00	/g	10 ²		23/06/2025

RESULTADOS ANALÍTICOS FÍSICO-QUÍMICOS

Parâmetro	Resultado	Unidade de medida	VMP	LQ	Início Ensaio
UMIDADE	3,50	%	Máx. 5%	-	23/06/2025
PH	6,70	%	pH 6,5 a 6,8	-	23/06/2025

REFERÊNCIA METODOLÓGICA

Parâmetros	Metodologia
ESTAFILOCOCOS COAGULASE	CMMEF
ENTEROBACTERIACEAE	CMMEF
SALMONELLA SP	CMMEF
UMIDADE	ISO 1871:2009
PH	-

LEGENDA

LQ: Limite de Quantificação; Incerteza: Incerteza de medição;

LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA

INSTRUÇÃO NORMATIVA – IN Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022 – ANVISA E IN nº 76/2008 (MAPA)



CONCLUSÃO

A amostra acima analisada, ATENDE OS PARÂMETROS SUPRACITADOS da NORMA/LEGISLAÇÃO em questão!

Fortaleza, 07 de Julho de 2025

Alfredo Gilvan Martins

Químico Industrial - CRQ: 10200201

FICHA TÉCNICA LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE



1. Nome Comercial do Produto:

Leite em pó integral zero lactose

2. Marca Comercial:

Itambé

3. Fabricante:

Itambé Alimentos Ltda

CNPJ do Fabricante: 16.849.231/0001-04

4. Fornecedor:

C A ALIMENTOS LTDA

CNPJ do Fornecedor: 41.323.123/0001-40

5. Tipo de Produto:

☐ In natura ☐ Minimante processado ☒ Industrializado

☒ Embalado ☐ Granel

6. Composição / Ingredientes:

Leite integral, enzimas lactase, vitaminas C, E, D e A, minerais ferro, calcio e zinco e emulsificante lecitina.

7. Informações Nutricionais (por 100g):

Porção por embalagem: 12					
Porção de rendimento 26g (2 colheres de sopa). Quantidade por porção % VD					
	100g	%VD		100g	%VD
Valor energetico:	43	6	Vitamina A (ug):	60	15
Carboidratos (g):	5,1	3	Vitamina D (ug):	1,1	15
Açúcares totais (g):	5,1		Vitamina E (mg):	1,1	15
Açúcares adicionados (g):	0	0	Vitamina C (mg):	7,5	15
Lactose (g):	0		Calcio (mg):	171	34
Glicose (g):	2,5		Ferro (mg):	1,1	15
Galactose (g):	2,5		Zinco (mg):	0,83	15
Proteína (g):	3,3	13	Sódio (mg):	38	4
Gorduras totais (g):	3,4	11			
Gorduras saturadas (g):	2,2	23			
Gorduras trans (g):	0	0			
Fibras alimentares (g):	0	0			
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção. No alimento pronto para consumo					

8. Rendimento:

Rende aproximadamente 11 porções de 26g (2 col de sopa) e 300g de leite em pó rendem aproximadamente 3 litros de leite líquido, o equivalente a 15 porções de 200 ml (1 copo).

9. Peso Líquido:

300g

10. Tipo de Embalagem:

Embalagem aluminizada laminada (sachê metalizado) ou lata metálica com tampa plástica, ambas resistentes à umidade, seladas e próprias para uso alimentício.

11. Forma de Armazenamento:

Armazenar em local seco, fresco, ventilado, ao abrigo da luz solar direta, da umidade e de produtos com odor forte. Manter o produto em sua embalagem original, bem vedada, sobre estrados ou prateleiras, afastado do chão, paredes, fontes de calor e substâncias químicas. Após aberto, conservar em recipiente limpo e bem fechado, preferencialmente hermético, e consumir em até 30 dias, conforme instrução do fabricante.

12. Condições de Transporte:

O transporte deve ser realizado em veículo limpo, seco, coberto e em boas condições higiênicas sanitárias. As embalagens devem estar íntegras e protegidas contra umidade, pragas, sujidades, calor excessivo, odores fortes e exposição direta à luz solar. O transporte deve ser exclusivo para alimentos ou devidamente separado de produtos químicos.

13. Prazo de Validade:

02/12/2025

14. Registro nos Órgãos Competentes:

☒ Produto dispensado de registro na ANVISA

☐ Registro SIM/SIF/MAPA n°: _____

15. Responsável Técnico:

Nome: Antônia Márcia Dias Moreira

CRN: CRN 11 – 10564

Função: Nutricionista Responsável Técnica

Assinatura: *Antônia Márcia Dias Moreira*

Data: 05 / 07 / 2025



Antônia Márcia Dias Moreira
CRN 11-10564



CNPJ: 54.063.124/0001-45 INSCRIÇÃO MUNICIPAL: 890140-6

ENDEREÇO: Rua Onze, 70, Parque Dois Irmãos,
Fortaleza - CE, CEP: 60810-670

E-MAIL: comercial01@grupoakua.com.br

TELEFONE: (85) 99603-5616

DADOS DO CLIENTE

CLIENTE: C A ALIMENTOS LTDA

ENDEREÇO: R B, 11 LOJA A - JANGURUSSU, FORTALEZA/CE, CEP: 60.870-588

CNPJ/CPF: 41.323.123/0001-40

TELEFONE: (85) 8974-0288

E-MAIL: CARLOSVITURINO21@GMAIL.COM

DESCRIÇÃO DOS PONTOS DE COLETA

AMOSTRA Nº: 2813.2025

TIPO DE AMOSTRA: ALIMENTOS

ENDEREÇO DE COLETA: R B, 11 LOJA A - JANGURUSSU, FORTALEZA/CE, CEP: 60.870-588

PONTO DA COLETA: LEITE INTEGRAL LÍQUIDO

DATA DA COLETA: 23/06/2025

DATA DO RECEBIMENTO: 23/06/2025

RESPONSÁVEL PELA COLETA: CLIENTE

RESULTADOS ANALÍTICOS MICROBIOLÓGICOS

Parâmetro	Resultado	Unidade de medida	VMP	LQ	Início Ensaio
ENTEROBACTERIACEAE	0,00	-	10	-	23/06/2025

RESULTADOS ANALÍTICOS FÍSICO-QUÍMICOS

Parâmetro	Resultado	Unidade de medida	VMP	LQ	Início Ensaio
UMIDADE	67,00	%	Máx. 87% (líquido)	-	23/06/2025
PH	6,80	%	6,6 e 6,8	-	23/06/2025

REFERÊNCIA METODOLÓGICA

Parâmetros	Metodologia
SALMONELLA SP	CMMEF
UMIDADE	ISO 1871:2009
PH	-

LEGENDA

LQ: Limite de Quantificação; Incerteza: Incerteza de medição;

LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA

INSTRUÇÃO NORMATIVA – IN nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022 – ANVISA E IN nº 76/2018 do MAPA

CONCLUSÃO

A amostra acima analisada, ATENDE OS PARÂMETROS SUPRACITADOS da NORMA/LEGISLAÇÃO em questão!

Fortaleza, 07 de Julho de 2025
Alfredo Gilvan Martins
Químico Industrial - CRQ: 10200201

FICHA TÉCNICA LEITE INTEGRAL UHT



1. Nome Comercial do Produto:

Leite integral UHT

2. Marca Comercial:

Jaguaribe

3. Fabricante:

Alvoar Lácteos Nordeste S/A

CNPJ do Fabricante: 10.483.444/0002-60

4. Fornecedor:

C A ALIMENTOS LTDA

CNPJ do Fornecedor: 41.323.123/0001-40

5. Tipo de Produto:

☐ In natura ☐ Minimante processado ☒ Industrializado
☒ Embalado ☐ Granel

6. Composição / Ingredientes:

Leite integral e estabilizantes (trifosfato pentassódico e di-hidrogenofosfato de sódio).

7. Informações Nutricionais (por 100ml):

Porção por embalagem: 5 de 200 ml (1 copo).		
Quantidade por porção % VD		
	100ml	%VD
Valor energetico:	58	6
Carboidratos (g):	4,6	3
Açúcares totais (g):	4,6	
Açúcares adicionados (g):	0	0
Proteínas (g):	3,1	12
Gorduras totais (g):	3	9
Gorduras saturadas (g):	1,7	18
Gorduras trans (g):	0	0
Fibra alimentar (g):	0	0
Sódio (mg):	66	7
Cálcio (mg):	119	24
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.		

8. Rendimento:

1 litro rende 5 porções de 200 ml.

9. Peso Líquido:

1 litro

10. Tipo de Embalagem:

Embalagem cartonada asséptica tipo Tetra Pak (composta por papel cartão, polietileno e alumínio), selada, resistente à luz, umidade e impactos, própria para uso alimentício.

11. Forma de Armazenamento:

Armazenar em local seco, fresco, ventilado, ao abrigo da luz solar direta, da umidade e de produtos com odor forte. Manter o leite em sua embalagem original, sobre estrados ou prateleiras, afastado do chão, paredes, fontes de calor e produtos químicos. Após aberto, conservar sob refrigeração (até 10°C) e consumir em até 3 dias.

12. Condições de Transporte:

O transporte deve ser realizado em veículo limpo, seco, coberto e em boas condições higiênico sanitárias. O leite deve ser transportado com as embalagens íntegras, protegidas contra umidade, sujidades, pragas, calor excessivo e exposição direta à luz solar. O transporte deve ser exclusivo para alimentos ou devidamente separado de produtos químicos.

13. Prazo de Validade:

05/09/2025

14. Registro nos Órgãos Competentes:

Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº 0107/248

15. Responsável Técnico:

Nome: Antônia Márcia Dias Moreira

CRN: CRN 11 – 10564

Função: Nutricionista Responsável Técnica

Assinatura: *Antônia Márcia Dias Moreira*

Data: 05 / 07 / 2025



Antônia Márcia Dias Moreira
CRN 11:10564



CNPJ: 54.063.124/0001-45 INSCRIÇÃO MUNICIPAL: 890140-6

ENDEREÇO: Rua Onze, 70, Parque Dois Irmãos,
Fortaleza - CE, CEP: 60810-670

E-MAIL: comercial01@grupoakua.com.br

TELEFONE: (85) 99603-5616

DADOS DO CLIENTE

CLIENTE: C A ALIMENTOS LTDA

ENDEREÇO: R B, 11 LOJA A - JANGURUSSU, FORTALEZA/CE, CEP: 60.870-588

CNPJ/CPF: 41.323.123/0001-40

TELEFONE: (85) 8974-0288

E-MAIL: CARLOSVITURINO21@GMAIL.COM

DESCRIÇÃO DOS PONTOS DE COLETA

AMOSTRA Nº: 2807.2025

TIPO DE AMOSTRA: ALIMENTOS

ENDEREÇO DE COLETA: R B, 11 LOJA A - JANGURUSSU, FORTALEZA/CE, CEP: 60.870-588

PONTO DA COLETA: LEITE DESNATADO LÍQUIDO

DATA DA COLETA: 23/06/2025

DATA DO RECEBIMENTO: 23/06/2025

RESPONSÁVEL PELA COLETA: CLIENTE

RESULTADOS ANALÍTICOS MICROBIOLÓGICOS

Parâmetro	Resultado	Unidade de medida	VMP	LQ	Início Ensaio
ENTEROBACTERIACEAE	0,00	/g	10	-	23/06/2025

RESULTADOS ANALÍTICOS FÍSICO-QUÍMICOS

Parâmetro	Resultado	Unidade de medida	VMP	LQ	Início Ensaio
UMIDADE	67,00	%	Máx. 87%	-	23/06/2025
PH	6,80	%	pH 6,5 a 6,8	-	23/06/2025

REFERÊNCIA METODOLÓGICA

Parâmetros	Metodologia
ENTEROBACTERIACEAE	-
UMIDADE	ISO 1871:2009
PH	-

LEGENDA

LQ: Limite de Quantificação; Incerteza: Incerteza de medição;

LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA

INSTRUÇÃO NORMATIVA – IN Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022 – ANVISA E IN nº 76/2008 (MAPA)

CONCLUSÃO

A amostra acima analisada, ATENDE OS PARÂMETROS SUPRACITADOS da NORMA/LEGISLAÇÃO em questão!

Fortaleza, 07 de Julho de 2025

Alfredo Gilvan Martins

Químico Industrial - CRQ: 10200201

FICHA TÉCNICA LEITE DESNATADO UHT

1. Nome Comercial do Produto:

Leite desnatado UHT

2. Marca Comercial:

Jaguaribe

3. Fabricante:

Alvoar Lácteos Nordeste S/A

CNPJ do Fabricante: 10.483.444/0002-60

4. Fornecedor:

C A ALIMENTOS LTDA

CNPJ do Fornecedor: 41.323.123/0001-40

5. Tipo de Produto:

☐ In natura ☐ Minimamente processado ☒ Industrializado

☒ Embalado ☐ Granel

6. Composição / Ingredientes:

Leite desnatado e estabilizantes (trifosfato pentassódico e di-hidrogenofosfato de sódio)

7. Informações Nutricionais (por 100ml):

Porção por embalagem: 5		
Porção de rendimento 200 ml (1 copo). Quantidade por porção % VD		
	100ml	%VD
Valor energético:	32	3
Carboidratos (g):	4,9	3
Açúcares totais (g):	4,9	
Açúcares adicionados (g):	0	0
Proteínas (g):	3,1	12
Gorduras totais (g):	0	9
Gorduras saturadas (g):	0	0
Gorduras trans (g):	0	0
Fibra alimentar (g):	0	0
Sódio (mg):	66	7
Cálcio (mg):	119	24
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.		



8. Rendimento:

1 litro rende 5 porções de 200 ml.

9. Peso Líquido:

1 litro

10. Tipo de Embalagem:

Embalagem cartonada asséptica tipo Tetra Pak (composta por papel cartão, polietileno e alumínio), selada, resistente à luz, umidade e impactos, própria para uso alimentício.

11. Forma de Armazenamento:

Armazenar em local seco, fresco, ventilado, ao abrigo da luz solar direta, da umidade e de produtos com odor forte. Manter o leite em sua embalagem original, sobre estrados ou prateleiras, afastado do chão, paredes, fontes de calor e produtos químicos. Após aberto, conservar sob refrigeração (até 10 °C) e consumir em até 3 dias.

12. Condições de Transporte:

O transporte deve ser realizado em veículo limpo, seco, coberto e em boas condições higiênico sanitárias. O leite deve ser transportado com as embalagens íntegras, protegidas contra umidade, sujidades, pragas, calor excessivo e exposição direta à luz solar. O transporte deve ser exclusivo para alimentos ou devidamente separado de produtos químicos.

13. Prazo de Validade:

12/09/2025

14. Registro nos Órgãos Competentes:

Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº 0108/248

15. Responsável Técnico:

Nome: Antônia Márcia Dias Moreira

CRN: CRN 11 – 10564

Função: Nutricionista Responsável Técnica

Assinatura: *Antônia Márcia Dias Moreira*

Data: 05 / 07 / 2025



Antônia Márcia Dias Moreira
CRN 11:10564



CNPJ: 54.063.124/0001-45 INSCRIÇÃO MUNICIPAL: 890140-6

ENDEREÇO: Rua Onze, 70, Parque Dois Irmãos,
Fortaleza - CE, CEP: 60810-670

E-MAIL: comercial01@grupoakua.com.br

TELEFONE: (85) 99603-5616

DADOS DO CLIENTE

CLIENTE: C A ALIMENTOS LTDA

ENDEREÇO: R B, 11 LOJA A - JANGURUSSU, FORTALEZA/CE, CEP: 60.870-588

CNPJ/CPF: 41.323.123/0001-40

TELEFONE: (85) 8974-0288

E-MAIL: CARLOSVITURINO21@GMAIL.COM

DESCRIÇÃO DOS PONTOS DE COLETA

AMOSTRA Nº: 2804.2025

TIPO DE AMOSTRA: ALIMENTOS

ENDEREÇO DE COLETA: R B, 11 LOJA A - JANGURUSSU, FORTALEZA/CE, CEP: 60.870-588

PONTO DA COLETA: AVÉIA FLOCOS FINOS

DATA DA COLETA: 23/06/2025

DATA DO RECEBIMENTO: 23/06/2025

RESPONSÁVEL PELA COLETA: CLIENTE

RESULTADOS ANALÍTICOS MICROBIOLÓGICOS

Parâmetro	Resultado	Unidade de medida	VMP	LQ	Início Ensaio
ESCHERICHIA COLI	0,00	UFC/g	10 ²	-	23/06/2025
BACILLUS CEREUS	0,00	-	10 ³	-	23/06/2025
SALMONELLA SP	Ausência	em 25g	Ausência	-	23/06/2025

RESULTADOS ANALÍTICOS FÍSICO-QUÍMICOS

Parâmetro	Resultado	Unidade de medida	VMP	LQ	Início Ensaio
UMIDADE	12,50	%	Máx. 12% a 14%	-	23/06/2025
PH	6,50	%	Não regulado	-	23/06/2025

REFERÊNCIA METODOLÓGICA

Parâmetros	Metodologia
ESCHERICHIA COLI	CMMEF
BACILLUS CEREUS	CMMEF
SALMONELLA SP	CMMEF
UMIDADE	ISO 1871:2009
PH	-

LEGENDA

LQ: Limite de Quantificação; Incerteza: Incerteza de medição;

LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA

INSTRUÇÃO NORMATIVA – IN Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022 – ANVISA E RDC 12/2001 (ANVISA)



CONCLUSÃO

A amostra acima analisada, ATENDE OS PARÂMETROS SUPRACITADOS da NORMA/LEGISLAÇÃO em questão!

Fortaleza, 07 de Julho de 2025

Alfredo Gilvan Martins

Químico Industrial - CRQ: 10200201

FICHA TÉCNICA AVEIA FLOCOS FINOS



1. Nome Comercial do Produto:

Aveia flocos finos

2. Marca Comercial:

ALLNutri

3. Fabricante:

ALLBRANDS INDÚSTRIA DE ALIMENTOS S/A

CNPJ do Fabricante: 03.973.903/0001-47

4. Fornecedor:

C A ALIMENTOS LTDA

CNPJ do Fornecedor: 41.323.123/0001-40

5. Tipo de Produto:

☐ In natura ☐ Minimante processado ☒ Industrializado
☒ Embalado ☐ Granel

6. Composição / Ingredientes:

Aveia em flocos

7. Informações Nutricionais (por 100g):

Porção por embalagem: Cerca de 6 Quantidade por porção % VD		
	100g	%VD
Valor energetico:	364	5
Carboidratos (g):	58	6
Açúcares totais (g):	1,5	
Açúcares adicionados (g):	0	0
Proteínas (g):	14	8
Gorduras totais (g):	7,8	4
Gorduras saturadas (g):	1,2	2
Gorduras trans (g):	0	0
Fibra alimentar (g):	8,9	11
Beta glucana (g):	4	
Sódio (mg):	0	0
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.		

8. Rendimento:

Rende aproximadamente 5 porções de 30g.

9. Peso Líquido:

170g

10. Tipo de Embalagem:

Primária: embalagem plástica (polietileno ou laminada), selada e apropriada para uso alimentício, acondicionada em caixas de papelão.

Secundária: caixa de papelão reforçada contendo unidades individuais, devidamente identificada com nome do produto, fabricante, CNPJ, lote, data de fabricação e validade.

11. Forma de Armazenamento:

Armazenar em local seco, fresco, ventilado, ao abrigo da luz solar direta e da umidade. Manter a farinha em sua embalagem original, bem vedada, sobre estrados ou prateleiras, afastada do chão, paredes, produtos de limpeza e fontes de calor. Após aberta, manter bem fechada para evitar contaminação e absorção de odores.

12. Condições de Transporte:

O transporte deve ser realizado em veículo limpo, seco, coberto e em boas condições higiênico sanitárias. A farinha deve ser transportada em caixas fechadas, com as embalagens primárias íntegras e protegidas contra umidade, pragas, sujidades, odores fortes e exposição direta à luz solar. O transporte deve ser exclusivo para alimentos ou adequadamente separado de produtos químicos.

13. Prazo de Validade:

17/04/2026

14. Registro nos Órgãos Competentes:

☒ Produto dispensado de registro na ANVISA

☐ Registro SIM/SIF/MAPA nº: _____

15. Responsável Técnico:

Nome: Antônia Márcia Dias Moreira

CRN: CRN 11 – 10564

Função: Nutricionista Responsável Técnica

Assinatura: *Antônia Márcia Dias Moreira*

Data: 04 / 07 / 2025



Antônia Márcia Dias Moreira
CRN 11-10564



CNPJ: 54.063.124/0001-45 INSCRIÇÃO MUNICIPAL: 890140-6

ENDEREÇO: Rua Onze, 70, Parque Dois Irmãos,
Fortaleza - CE, CEP: 60810-670

E-MAIL: comercial01@grupoakua.com.br

TELEFONE: (85) 99603-5616

DADOS DO CLIENTE

CLIENTE: C A ALIMENTOS LTDA

ENDEREÇO: R B, 11 LOJA A - JANGURUSSU, FORTALEZA/CE, CEP: 60.870-588

CNPJ/CPF: 41.323.123/0001-40

TELEFONE: (85) 8974-0288

E-MAIL: CARLOSVITURINO21@GMAIL.COM

DESCRIÇÃO DOS PONTOS DE COLETA

AMOSTRA Nº: 2800.2025

PO DE AMOSTRA: ALIMENTOS

ENDEREÇO DE COLETA: R B, 11 LOJA A - JANGURUSSU, FORTALEZA/CE, CEP: 60.870-588

PONTO DA COLETA: CACAU EM PÓ SOLÚVEL (100%)

DATA DA COLETA: 23/06/2025

DATA DO RECEBIMENTO: 23/06/2025

RESPONSÁVEL PELA COLETA: CLIENTE

RESULTADOS ANALÍTICOS MICROBIOLÓGICOS

Parâmetro	Resultado	Unidade de medida	VMP	LQ	Início Ensaio
ENTEROBACTERIACEAE	0,00	UFC/g	10 ²	-	23/06/2025
SALMONELLA SP	Ausência	em 25g	Ausência	-	23/06/2025

RESULTADOS ANALÍTICOS FÍSICO-QUÍMICOS

Parâmetro	Resultado	Unidade de medida	VMP	LQ	Início Ensaio
UMIDADE	3,60	%	Máx. 6%	-	23/06/2025
PH	6,00	%	pH 5,0 a 6,0	-	23/06/2025

REFERÊNCIA METODOLÓGICA

Parâmetros	Metodologia
ENTEROBACTERIACEAE	CMMEF
SALMONELLA SP	CMMEF
UMIDADE	ISO 1871:2009
PH	-

LEGENDA

LQ: Limite de Quantificação; Incerteza: Incerteza de medição;

LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA

INSTRUÇÃO NORMATIVA – IN Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022 – ANVISA E IN nº 7/1996 (MAPA)



CONCLUSÃO

A amostra acima analisada, ATENDE OS PARÂMETROS SUPRACITADOS da NORMA/LEGISLAÇÃO em questão!

Fortaleza, 07 de Julho de 2025

Alfredo Gilvan Martins

Químico Industrial - CRQ: 10200201

FICHA TÉCNICA CACAU 100%



1. Nome Comercial do Produto:

Cacau em pó

2. Marca Comercial:

Mavalério

3. Fabricante:

Mavalério Alimentos do Nordeste Ltda

CNPJ do Fabricante: 14.091.670/0001-75

4. Fornecedor:

C A ALIMENTOS LTDA

CNPJ do Fornecedor: 41.323.123/0001-40

5. Tipo de Produto:

☐ In natura ☐ Minimante processado ☒ Industrializado
☒ Embalado ☐ Granel

6. Composição / Ingredientes:

Cacau em pó solúvel

7. Informações Nutricionais (por 100g):

Porção por embalagem: 9		
Porção de 100 g. Quantidade por porção % VD		
	100g	%VD
Valor energetico:	334	3
Carboidratos (g):	17	1
Açúcares totais (g):	0,4	
Açúcares adicionados (g):	0,4	0
Proteínas (g):	24	10
Gorduras totais (g):	12	4
Gorduras saturadas (g):	7	7
Gorduras trans (g):		
Fibra alimentar (g):	31	25
Sódio (mg):	122	1
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.		

8. Rendimento:

9 porções de 20g (2 colheres de sopa).

9. Peso Líquido:

180g

10. Tipo de Embalagem:

Embalagem plástica (polietileno ou laminada), selada e apropriada para uso alimentício, acondicionada em caixas de papelão.

11. Forma de Armazenamento:

Armazenar em local seco, fresco, ventilado, ao abrigo da luz solar direta, da umidade e de produtos com odor forte. Manter o produto em sua embalagem original, bem vedada, sobre estrados ou prateleiras, afastado do chão, das paredes, fontes de calor e produtos químicos. Após aberto, manter bem fechado e consumir dentro do prazo indicado, para evitar absorção de umidade e alteração de sabor e aroma.

12. Condições de Transporte:

O transporte deve ser realizado em veículo limpo, seco, coberto e em boas condições higiênico sanitárias. O produto deve ser entregue com as embalagens íntegras, protegidas contra umidade, calor, pragas, sujidades, odores fortes e luz solar direta. O transporte deve ser exclusivo para alimentos ou devidamente separado de produtos químicos.

13. Prazo de Validade:

08/2026

14. Registro nos Órgãos Competentes:

☒ Produto dispensado de registro na ANVISA

☐ Registro SIM/SIF/MAPA n°: _____

15. Responsável Técnico:

Nome: Antônia Márcia Dias Moreira

CRN: CRN 11 – 10564

Função: Nutricionista Responsável Técnica

Assinatura: *Antônia Márcia Dias Moreira*

Data: 04 / 07 / 2025



Antônia Márcia Dias Moreira
CRN 11-10564



CNPJ: 54.063.124/0001-45 INSCRIÇÃO MUNICIPAL: 890140-6

ENDEREÇO: Rua Onze, 70, Parque Dois Irmãos,
Fortaleza - CE, CEP: 60810-670

E-MAIL: comercial01@grupoakua.com.br

TELEFONE: (85) 99603-5616

DADOS DO CLIENTE

CLIENTE: C A ALIMENTOS LTDA

ENDEREÇO: R B, 11 LOJA A - JANGURUSSU, FORTALEZA/CE, CEP: 60.870-588

CNPJ/CPF: 41.323.123/0001-40

TELEFONE: (85) 8974-0288

E-MAIL: CARLOSVITURINO21@GMAIL.COM

DESCRIÇÃO DOS PONTOS DE COLETA

AMOSTRA Nº: 2810.2025

TIPO DE AMOSTRA: ALIMENTOS

ENDEREÇO DE COLETA: R B, 11 LOJA A - JANGURUSSU, FORTALEZA/CE, CEP: 60.870-588

PONTO DA COLETA: MUCILON CEREAL INFANTIL (AVEIA E AMEIXA - 180g)

DATA DA COLETA: 23/06/2025

DATA DO RECEBIMENTO: 23/06/2025

RESPONSÁVEL PELA COLETA: CLIENTE

RESULTADOS ANALÍTICOS MICROBIOLÓGICOS

Parâmetro	Resultado	Unidade de medida	VMP	LQ	Início Ensaio
BACILLUS CEREUS	0,00	/g	5×10^2	-	23/06/2025
ENTEROBACTERIACEAE	$0,7 \times 10^1$	/g	10^2		23/06/2025
SALMONELLA SP	Ausência	em 25g	Ausência	-	23/06/2025

RESULTADOS ANALÍTICOS FÍSICO-QUÍMICOS

Parâmetro	Resultado	Unidade de medida	VMP	LQ	Início Ensaio
UMIDADE	4,90	%	Máx. 5%	-	23/06/2025
PH	6,50	%	Não regulado	-	23/06/2025

REFERÊNCIA METODOLÓGICA

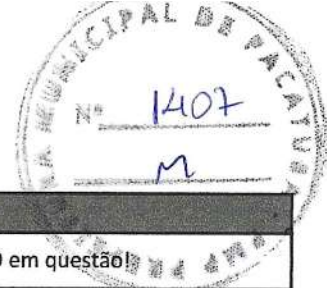
Parâmetros	Metodologia
BACILLUS CEREUS	CMMEF
ENTEROBACTERIACEAE	-
SALMONELLA SP	CMMEF
UMIDADE	ISO 1871:2009
PH	-

LEGENDA

LQ: Limite de Quantificação; Incerteza: Incerteza de medição;

LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA

INSTRUÇÃO NORMATIVA – IN Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022 – ANVISA E RDC 12/2001 (ANVISA)



CONCLUSÃO

A amostra acima analisada, ATENDE OS PARÂMETROS SUPRACITADOS da NORMA/LEGISLAÇÃO em questão!

Fortaleza, 07 de Julho de 2025

Alfredo Gilvan Martins

Químico Industrial - CRQ: 10200201

Mingau de mucilon

2. Marca Comercial:

NESTLÉ

3. Fabricante:

Nestlé Brasil Ltda

CNPJ do Fabricante: 60.409.075/0001-52

4. Fornecedor:

C A ALIMENTOS LTDA

CNPJ do Fornecedor: 41.323.123/0001-40

5. Tipo de Produto:

☐ In natura ☐ Minimante processado ☒ Industrializado
☒ Embalado ☐ Granel

6. Composição / Ingredientes:

farinha de arroz, açúcar, farinha de aveia, ameixa, cálcio (carbonato de cálcio), vitamina C (ácido L-ascórbico), ferro (fumarato ferroso), zinco (sulfato de zinco), vitamina E (acetato de DL- α -tocoferila), niacina (nicotinamida), ácido pantotênico (D-pantotenato de cálcio), vitamina B1 (tiamina mononitrato), vitamina A (acetato de retinila), vitamina B6 (cloridrato de piridoxina), ácido fólico (ácido N-pteril-L-glutâmico), vitamina D (colecalfiferol), regulador de acidez fosfato de sódio dibásico e aromatizante vanilina.

7. Informações Nutricionais (por 100g):

Porção por embalagem: 8 Porção de rendimento 21g (3 colheres de sopa). Quantidade por porção % VD								
	100g	%VD		100g	%VD		100g	%VD
Valor energetico:	92	4	Fibra alimentar (g):	0	0	Cálcio (mg):	138	28
Carboidratos (g):	13	6	Sódio (mg):	60	11	Ferro (mg):	3,3	58
Açúcares totais (g):	6,6		Vitamina A (ug):	88	19	Fósforo (mg):	97	16
Açúcares adicionados (g):	2,1	6	Acido fólico (ug):	7,7	19	Zinco (mg):	0,62	19
Proteínas (g):	3,5		Vitamina C (mg):	4,8	19			
Gorduras totais (g):	2,9		Vitamina D (ug):	1,6	30			
Gorduras saturadas (g):	1,6		Vitamina B1 (mg):	0,13	57			
Gorduras trans (g):	0	0	Vitamina B12 (ug):	0,45	18			

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção. Produto pronto para consumo.

8. Rendimento:

1 embalagem de 400 g rende 10 a 12 porções de 30–40 g, conforme diluição.

9. Peso Líquido:

180g

10. Tipo de Embalagem:

Embalagem laminada aluminizada (sachê metalizado), selada, grau alimentício, resistente à umidade, à luz e ao oxigênio.

11. Forma de Armazenamento:

Armazenar em local seco, fresco, ventilado, ao abrigo da luz solar direta, da umidade e de produtos com odor forte. Manter o produto em sua embalagem original, bem vedada, sobre estrados ou prateleiras, afastado do chão, paredes, fontes de calor e substâncias químicas. Após aberto, conservar em recipiente limpo e bem fechado, preferencialmente hermético, e consumir dentro do prazo recomendado pelo fabricante.

12. Condições de Transporte:

O transporte deve ser realizado em veículo limpo, seco, coberto e em boas condições higiênico sanitárias. O produto deve ser entregue com as embalagens íntegras, protegidas contra umidade, calor excessivo, pragas, sujidades, odores fortes e exposição direta à luz solar. O transporte deve ser exclusivo para alimentos ou devidamente separado de produtos químicos.

13. Prazo de Validade:

01/11/2025

14. Registro nos Órgãos Competentes:

☒ Produto dispensado de registro na ANVISA

☐ Registro SIM/SIF/MAPA nº: _____

15. Responsável Técnico:

Nome: Antônia Márcia Dias Moreira

CRN: CRN 11 – 10564

Função: Nutricionista Responsável Técnica

Assinatura: *Antônia Márcia Dias Moreira*

Data: 05 / 07 / 2025



Antônia Márcia Dias Moreira
CRN 11-10564



CNPJ: 54.063.124/0001-45 INSCRIÇÃO MUNICIPAL: 890140-6

ENDEREÇO: Rua Onze, 70, Parque Dois Irmãos,
Fortaleza - CE, CEP: 60810-670

E-MAIL: comercial01@grupoakua.com.br

TELEFONE: (85) 99603-5616

DADOS DO CLIENTE

CLIENTE: C A ALIMENTOS LTDA

ENDEREÇO: R B, 11 LOJA A - JANGURUSSU, FORTALEZA/CE, CEP: 60.870-588

CNPJ/CPF: 41.323.123/0001-40

TELEFONE: (85) 8974-0288

E-MAIL: CARLOSVITURINO21@GMAIL.COM

DESCRIÇÃO DOS PONTOS DE COLETA

AMOSTRA Nº: 2806.2025

TIPO DE AMOSTRA: ALIMENTOS

ENDEREÇO DE COLETA: R B, 11 LOJA A - JANGURUSSU, FORTALEZA/CE, CEP: 60.870-588

PONTO DA COLETA: ADOÇANTE DIÉTICO EM PÓ

DATA DA COLETA: 23/06/2025

DATA DO RECEBIMENTO: 23/06/2025

RESPONSÁVEL PELA COLETA: CLIENTE

RESULTADOS ANALÍTICOS MICROBIOLÓGICOS

Parâmetro	Resultado	Unidade de medida	VMP	LQ	Início Ensaio
BOLORES E LEVERDURAS	0,7 x 10 ¹	/g	10 ²	-	23/06/2025

RESULTADOS ANALÍTICOS FÍSICO-QUÍMICOS

Parâmetro	Resultado	Unidade de medida	VMP	LQ	Início Ensaio
UMIDADE	1,90	%	Máx. 2%	-	23/06/2025
PH	4,80	%	Não regulado	-	23/06/2025

REFERÊNCIA METODOLÓGICA

Parâmetros	Metodologia
BOLORES E LEVERDURAS	-
UMIDADE	ISO 1871:2009
PH	-

LEGENDA

LQ: Limite de Quantificação; Incerteza: Incerteza de medição;

LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA

INSTRUÇÃO NORMATIVA – IN Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022 – ANVISA E RDC 24/2000 (ANVISA)

CONCLUSÃO

A amostra acima analisada, ATENDE OS PARÂMETROS SUPRACITADOS da NORMA/LEGISLAÇÃO em questão!

Fortaleza, 07 de Julho de 2025
Alfredo Gilvan Martins
Químico Industrial - CRQ: 10200201

FICHA TÉCNICA ADOÇANTE DIETÉTICO EM PÓ



1. Nome Comercial do Produto:

Adoçante sucralose

2. Marca Comercial:

GOLD

3. Fabricante:

Sweet Gold Comercio de Alimentos Ltda

CNPJ do Fabricante: 46.363.931/0001-55

4. Fornecedor:

C A ALIMENTOS LTDA

CNPJ do Fornecedor: 41.323.123/0001-40

5. Tipo de Produto:

☐ In natura ☐ Minimante processado ☒ Industrializado
☒ Embalado ☐ Granel

6. Composição / Ingredientes:

Edulcorantes eritritol, sucralose e acessulfame de potássio e antiuementantes dióxido de silício e fosfato tricálcico.

7. Informações Nutricionais (por 100g):

Porção por embalagem: 50		
Porção de rendimento 600 mg (1 sachê). Quantidade por porção % VD		
	100g	%VD
Valor energetico:	0	0
Carboidratos (g):	92	0
Poliois totais (g):	92	
Proteínas (g):		
Gorduras totais (g):		
Gorduras saturadas (g):		
Gorduras trans (g):		
Fibra alimentar (g):		
Sódio (mg):	31	0
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção. Não contém quantidades significativas de açúcares totais, açúcares adicionados, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e fibras alimentares.		

8. Rendimento:

30g rende 50 porções de 600mg.

9. Peso Líquido:

30g, 50 sachês de 600mg cada.

10. Tipo de Embalagem:

Primária: sachê individual (plástico e papel laminado), grau alimentício, selado, resistente à umidade e à luz.

Secundária: caixa de papel cartonado contendo múltiplos sachês.

11. Forma de Armazenamento:

Armazenar em local seco, fresco, ventilado, ao abrigo da luz solar direta, da umidade e de produtos com odor forte. Manter em sua embalagem original (caixa fechada), sobre estrados ou prateleiras, afastado do chão, paredes, fontes de calor e produtos químicos. Após aberta a caixa, manter bem fechada ou acondicionar os sachês em recipiente limpo e vedado.

12. Condições de Transporte:

O transporte deve ser realizado em veículo limpo, seco, coberto e em boas condições higiênico sanitárias. As embalagens devem estar íntegras, protegidas contra umidade, pragas, sujidades, calor excessivo e exposição direta à luz solar. O transporte deve ser exclusivo para alimentos ou devidamente separado de produtos químicos.

13. Prazo de Validade:

30/04/2026

14. Registro nos Órgãos Competentes:

☒ Produto dispensado de registro na ANVISA

☐ Registro SIM/SIF/MAPA n°: _____

15. Responsável Técnico:

Nome: Antônia Márcia Dias Moreira

CRN: CRN 11 – 10564

Função: Nutricionista Responsável Técnica

Assinatura: *Antônia Márcia Dias Moreira*

Data: 04/07/2025



Antônia Márcia Dias Moreira
CRN 11:10564



CNPJ: 54.063.124/0001-45 INSCRIÇÃO MUNICIPAL: 890140-6

ENDEREÇO: Rua Onze, 70, Parque Dois Irmãos,
Fortaleza - CE, CEP: 60810-670

E-MAIL: comercial01@grupoakua.com.br

TELEFONE: (85) 99603-5616

DADOS DO CLIENTE

CLIENTE: C A ALIMENTOS LTDA

ENDEREÇO: R B, 11 LOJA A - JANGURUSSU, FORTALEZA/CE, CEP: 60.870-588

CNPJ/CPF: 41.323.123/0001-40

TELEFONE: (85) 8974-0288

E-MAIL: CARLOSVITURINO21@GMAIL.COM

DESCRIÇÃO DOS PONTOS DE COLETA

AMOSTRA Nº: 2826.2025

TIPO DE AMOSTRA: ALIMENTOS

ENDEREÇO DE COLETA: R B, 11 LOJA A - JANGURUSSU, FORTALEZA/CE, CEP: 60.870-588

PONTO DA COLETA: MINGAL MULTICEREAL ZERO LACTOSE

DATA DA COLETA: 23/06/2025

DATA DO RECEBIMENTO: 23/06/2025

RESPONSÁVEL PELA COLETA: CLIENTE

RESULTADOS ANALÍTICOS MICROBIOLÓGICOS

Parâmetro	Resultado	Unidade de medida	VMP	LQ	Início Ensaio
BACILLUS CEREUS	0,00	/g	5×10^2		23/06/2025
ENTEROBACTERIACEAE	0,00	UFC/g	10^2	-	23/06/2025
SALMONELLA SP	Ausência	em 25g	Ausência	-	23/06/2025

RESULTADOS ANALÍTICOS FÍSICO-QUÍMICOS

Parâmetro	Resultado	Unidade de medida	VMP	LQ	Início Ensaio
UMIDADE	5,00	%	Até 5,0%	-	23/06/2025
PH	6,40	%	8,0 a 6,5	-	23/06/2025

REFERÊNCIA METODOLÓGICA

Parâmetros	Metodologia
ENTEROBACTERIACEAE	-
BACILLUS CEREUS	CMMEF
SALMONELLA SP	CMMEF
UMIDADE	ISO 1871:2009
PH	-

LEGENDA

LQ: Limite de Quantificação; Incerteza: Incerteza de medição;

LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA

INSTRUÇÃO NORMATIVA – IN Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022 – ANVISA E ANVISA (RDC 724/2022 e IN 161/2022)

1415
M

Mingau de multicereais 0 lactose

Jalon

CEREAL AGRONEGOCIOS LTDA

CNPJ do Fabricante: 47.595.543/0001-62

C A ALIMENTOS LTDA

CNPJ do Fornecedor: 41.323.123/0001-40

☐ In natura ☐ Minimante processado ☒ Industrializado

☒ Embalado ☐ Granel

Farinha de arroz, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, fécula de mandioca, leite em pó integral zero lactose, minerais(carbonato de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, pirofosfato de ferro, sulfato de zinco, sulfato de manganês e iodeto de potássio), farinha de aveia, vitaminas (L- ascorbico (vitamina C), nicotinamida (vitamina B3), acetato de DL- alfa-tocoferila (vitamina E), D-pantotenati de cálcio (vitamina B5), riboflavina (vitamina B2), cloridrato de piridoxina (vitamina B6), tiamina mononitrato (vitamina B1), palmitato de retinila (vitamina A), ácido N-pteril-L-glutâmico (vitamina B9), fitomenadiona (vitamina K), colecalciferol (vitamina D) e cianocobalamina (vitamina B12)) e aroma sintético idêntico ao natural de vanilina.

7. Informações Nutricionais (por 100g):

Porção por embalagem: 9 Porção de rendimento 10g (3 colheres de sopa). Quantidade por porção % VD								
	100g	%VD		100g	%VD		100g	%VD
Valor energetico:	74	4	Gorduras trans (g):	0	0	Vitamina B12 (ug):	0,18	7
Carboidratos (g):	14	6	Fibra alimentar (g):	0	0	Vitamina C (mg):	4,5	5
Açúcares totais (g):	6,51		Sódio (mg):	39	0	Vitamina D (ug):	0,75	5
Açúcares adicionados (g):	1,69	6	Vitamina A (ug):	67	8	Vitamina E (mg):	0,75	5
Glicose (g):	2,41		Tiamina (mg):	0,07	7	Vitamina K (ug):	5,0	4
Lactose (g):	0		Riboflaviana (mg):	0,18	8	Cálcio (mg):	168	10
Galactose (g):	2,41		Niacina (mg):	1,42	8	Iodo (ug):	19	13
Proteínas (g):	3,5	6	Acido pantotênico (mg):	0,45	9	Manganês (mg):	0,38	13
Gorduras totais (g):	2,04	0	Vitamina B6)mg):	0,10	8	Zinco (mg):	1,15	16
Gorduras saturadas (g):	1,20	0	Acido fólico (ug):	28	5			

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção. Produto pronto para consumo.

8. Rendimento:

1 embalagem de 400 g rende 10 a 12 porções de 30–40 g, conforme diluição.

9. Peso Líquido:

200g

10. Tipo de Embalagem:

embalagem laminada aluminizada (sachê metalizado), selada, grau alimentício, resistente à umidade, à luz e ao oxigênio.

11. Forma de Armazenamento:

Armazenar em local seco, fresco, ventilado, ao abrigo da luz solar direta, da umidade e de produtos com odor forte. Manter o produto em sua embalagem original, bem vedada, sobre estrados ou prateleiras, afastado do chão, paredes, fontes de calor e substâncias químicas. Após aberto, conservar em recipiente limpo e bem fechado, preferencialmente hermético, e consumir dentro do prazo recomendado pelo fabricante.

12. Condições de Transporte:

O transporte deve ser realizado em veículo limpo, seco, coberto e em boas condições higiênico sanitárias. O produto deve ser entregue com as embalagens íntegras, protegidas contra umidade, calor excessivo, pragas, sujidades, odores fortes e exposição direta à luz solar. O transporte deve ser exclusivo para alimentos ou devidamente separado de produtos químicos.

13. Prazo de Validade:

07/10/2025

14. Registro nos Órgãos Competentes:

☒ Produto dispensado de registro na ANVISA

☐ Registro SIM/SIF/MAPA nº: _____

15. Responsável Técnico:

Nome: Antônia Márcia Dias Moreira

CRN: CRN 11 – 10564

Função: Nutricionista Responsável Técnica

Assinatura: *Antônia Márcia Dias Moreira*

Data: 05 / 07 / 2025



Antônia Márcia Dias Moreira
CRN 11-10564



CNPJ: 54.063.124/0001-45 INSCRIÇÃO MUNICIPAL: 890140-6

ENDEREÇO: Rua Onze, 70, Parque D'pis Irmãos,
Fortaleza - CE, CEP: 60810-670

E-MAIL: comercial01@grupoakua.com.br

TELEFONE: (85) 99603-5616

DADOS DO CLIENTE

CLIENTE: C A ALIMENTOS LTDA

ENDEREÇO: R B, 11 LOJA A - JANGURUSSU, FORTALEZA/CE, CEP: 60.870-588

CNPJ/CPF: 41.323.123/0001-40

TELEFONE: (85) 8974-0288

E-MAIL: CARLOSVITURINO21@GMAIL.COM

DESCRIÇÃO DOS PONTOS DE COLETA

AMOSTRA Nº: 2812.2025

TIPO DE AMOSTRA: ALIMENTOS

ENDEREÇO DE COLETA: R B, 11 LOJA A - JANGURUSSU, FORTALEZA/CE, CEP: 60.870-588

PONTO DA COLETA: LEITE SOY SEM LACTOSE - PROTEINA VEGETAL (300g)

DATA DA COLETA: 23/06/2025

DATA DO RECEBIMENTO: 23/06/2025

RESPONSÁVEL PELA COLETA: CLIENTE

RESULTADOS ANALÍTICOS MICROBIOLÓGICOS

Parâmetro	Resultado	Unidade de medida	VMP	LQ	Início Ensaio
ENTEROBACTERIACEAE	0,00	-	10 ³	-	23/06/2025
SALMONELLA SP	Ausência	em 25g	Ausência	-	23/06/2025

RESULTADOS ANALÍTICOS FÍSICO-QUÍMICOS

Parâmetro	Resultado	Unidade de medida	VMP	LQ	Início Ensaio
UMIDADE	4,50	%	Máx. 5%	-	23/06/2025
PH	6,60	%	pH 6,5 a 6,8	-	23/06/2025

REFERÊNCIA METODOLÓGICA

Parâmetros	Metodologia
ENTEROBACTERIACEAE	-
SALMONELLA SP	CMMEF
UMIDADE	ISO 1871:2009
PH	-

LEGENDA

LQ: Limite de Quantificação; Incerteza: Incerteza de medição;

LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA

INSTRUÇÃO NORMATIVA – IN Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022 – ANVISA E IN nº 160/2022



CONCLUSÃO

A amostra acima analisada, ATENDE OS PARÂMETROS SUPRACITADOS da NORMA/LEGISLAÇÃO em questão!

Fortaleza, 07 de Julho de 2025

Alfredo Gilvan Martins

Químico Industrial - CRQ: 10200201

FICHA TÉCNICA PÓ PARA PREPARO DE BEBIDA A BASE DE SOJA



1. Nome Comercial do Produto:

Proteína vegetal sem lactose soy + original

2. Marca Comercial:

Proteína vegetal sem lactose SOY+ original, JOSAPAR

3. Fabricante:

JOSAPAR JOAQUIM OLIVEIRA S.A. PARTICIPACOES

CNPJ do Fabricante: 87.456.562/0001-22

4. Fornecedor:

C A ALIMENTOS LTDA

CNPJ do Fornecedor: 41.323.123/0001-40

5. Tipo de Produto:

☐ In natura ☐ Minimante processado ☒ Industrializado

☒ Embalado ☐ Granel

6. Composição / Ingredientes:

Açúcar, mistura à base de proteína isolada de soja (proteína isolada de soja, óleo de palma, xarope de milho, açúcar, fosfato de cálcio, citrato de potássio, fosfato de potássio dibásico, sal, fosfato de magnésio, ácido ascórbico, óxido de zinco, pirofosfato férrico, pantotenato de cálcio, riboflavina, vitamina A, niacinamida, vitamina B6, mononitrato de tiamina, iodeto de potássio, ácido fólico, vitamina D, vitamina B12, emulsificantes lecitina e mono diglicerídeos de ácidos graxos, aromatizante e corante natural betacaroteno.), maltodextrina, proteína isolada de soja, vitaminas e minerais (cálcio, vitamina C, ferro, zinco, vitamina A e vitamina D), sal, espessante goma xantana, aroma idêntico ao natural de baunilha e aroma idêntico ao natural de leite.

7. Informações Nutricionais (por 100ml):

Porção por embalagem: 11					
Porção: 28g (4 +2/2 colheres de sopa). Quantidade por porção % VD					
	100g	%VD		100g	%VD
Valor energetico:	57	6	Gorduras saturadas (g):	0,5	5
Carboidratos (g):	10	7	Gorduras trans (g):	0	0
Açúcares totais (g):	6,5		Fibra alimentar (g):	0,3	2
Açúcares adicionados (g):	6	24	Sódio (mg):	42	4
Lactose (g):	0				
Galactose (g):	0				
Proteínas (g):	1,7	7			
Gorduras totais (g):	1,1	3			
VITAMINAS (por 100 ml/ 28g): • Vitamina A: 231 µg (462 µg 50%), • Vitamina D: 2 µg (3,9 µg, 26%), • Vitamina C: 16 mg (31 mg, 31%), • Vitamina B2: 0,12mg (0,24 mg, 20%), • Vitamina B12: 0,21 µg (0,41 µg, 17%).					
MINERAIS (por 100 ml/ 28g): • Cálcio: 205 mg (409 mg, 41%), • Ferro: 3,5 mg (6,9 mg, 49%), • Fósforo: 51 mg (102 mg, 15%), • Iodo: 6 µg (12 µg, 8%), • Zinco: 2,3 mg (4,5 mg, 41%).					
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.					

8. Rendimento:

A embalagem de 300 g rende aproximadamente 10 porções de 200 ml, conforme a diluição recomendada pelo fabricante (30 g de pó para 200 ml de água).



9. Peso Líquido:

300g

10. Tipo de Embalagem:

Lata metálica com tampa plástica e lacre interno de alumínio, grau alimentício, resistente à umidade e à luz.

11. Forma de Armazenamento:

Armazenar em local seco, fresco, ventilado, ao abrigo da luz solar direta, da umidade e de produtos com odor forte. Após aberto, manter a lata bem fechada em local seco e consumir em até 30 dias. Não refrigerar ou congelar o pó.

12. Condições de Transporte:

Transportar em veículo limpo, seco, coberto, exclusivo para alimentos ou com separação adequada de produtos químicos. As embalagens devem estar íntegras e protegidas contra umidade, calor excessivo, pragas, sujidades e luz solar direta.

13. Prazo de Validade:

01/05/2026

14. Registro nos Órgãos Competentes:

☒ Produto dispensado de registro na ANVISA nº 727/2022.

☐ Registro SIM/SIF/MAPA nº: _____

15. Responsável Técnico:

Nome: Antônia Márcia Dias Moreira

CRN: CRN 11 – 10564

Função: Nutricionista Responsável Técnica

Assinatura: *Antônia Márcia Dias Moreira*

Data: 07 / 07 / 2025

Antônia Márcia Dias Moreira
CRN 11-10564