

Despacho
SAS/SESAD/GGSAN/UNIDSAN/DN Nº
39/2026

Recife, 30 de janeiro de 2026

Prezados,

segue parecer técnico das amostras enviadas pela empresa LOCAFRIOS LTDA , CNPJ 02.937.087/0001-53.As amostras são referentes aos lotes 5, 6 e 8.

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	CRITÉRIOS AVALIADOS	Marca	SITUAÇÃO
5	1	CARNE BOVINA DE 2ª CATEGORIA (ACÉM, SEM OSSO), RESFRIADA, COM NO MÁXIMO 10% DE GORDURA, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR RESFRIADO E EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA POR TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, DEVENDO CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE, PESO LÍQUIDO E DADOS DO FABRICANTE. O PRODUTO A SER ENTREGUE NÃO PODERÁ TER VALIDADE INFERIOR A TRÊS MESES.	- Identificação da amostra - Embalagem original - Aspectos organolépticos - Rotulagem	AKICARNES	APROVADO

5	2	CARNE BOVINA DE 1ª CATEGORIA (COXÃO MOLE OU PATINHO), CORTADA EM BIFES, AMACIADA, RESFRIADA, COM NO MÁXIMO 10% DE GORDURA. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR RESFRIADO E EMBALADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA POR TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, DEVENDO CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE, PESO LÍQUIDO E DADOS DO FABRICANTE. O PRODUTO A SER ENTREGUE NÃO PODERÁ TER VALIDADE INFERIOR A TRÊS MESES	- Identificação da amostra - Embalagem original - Aspectos organolépticos - Rotulagem	AKICARNES	APROVADO
5	3	CARNE MOIDA CONGELADA OU RESFRIADA, DE 1ª QUALIDADE (COXÃO MOLE OU PATINHO) PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA	- Identificação da amostra - Embalagem original - Aspectos organolépticos - Rotulagem	AKICARNES	APROVADO

		CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. A CARNE BOVINA MOÍDA DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO, 10% DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGENS, DE OSSOS E CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEUROSSES. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR RESFRIADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. PODERÁ SER ENTREGUE EM EMBALAGEM ORIGINAL DO FABRICANTE OU MANIPULADA (MOÍDA) E REEMBALADAS POR EMPRESAS QUE POSSUEM REGISTRO EM ORGÃO COMPETENTE (REGISTRO DE INSPEÇÃO FEDERAL S.I.F. OU REGISTRO DE INSPEÇÃO ESTADUAL - S.I.E.). A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA POR TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE E REGISTRO NO		
		ÓRGÃO COMPETENTE.		

5	4	CHARQUE BOVINA - CARNE BOVINA CHARQUE. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA POR TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, DEVENDO CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE, PESO LÍQUIDO E DADOS DO FABRICANTE. O PRODUTO A SER ENTREGUE NÃO PODERÁ TER VALIDADE INFERIOR A TRÊS MESES; CONTER SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU SELO DE INSPEÇÃO ESTADUAL	- Identificação da amostra - Embalagem original - Aspectos organolépticos - Rotulagem	MASTERBOI	APROVADO
5	5	FÍGADO BOVINO RESFRIADO, EMBALADO EM PLÁSTICO FLEXÍVEL ATÓXICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE, PESO LÍQUIDO E DADOS DO FABRICANTE.	- Identificação da amostra - Embalagem original - Aspectos organolépticos - Rotulagem	AKICARNES	APROVADO

5	6	CARNE BOVINA (LOMBO), CONGELADO, COM NO MÁXIMO 10% DE GORDURA, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA POR TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, DEVENDO CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE, PESO LÍQUIDO E DADOS DO FABRICANTE. O PRODUTO A SER ENTREGUE NÃO PODERÁ TER VALIDADE INFERIOR A TRÊS MESES.	- Identificação da amostra - Embalagem original - Aspectos organolépticos - Rotulagem	AKICARNES	APROVADO
LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	CRITÉRIOS AVALIADOS	Marca	SITUAÇÃO

6	1	CARNE DE AVE - ENTRECOXA DE FRANGO, MANIPULADAS EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER RESFRIADAS E TRANSPORTADA EM AMBIENTE REFRIGERADO ATÉ 4°C. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE, PESO LÍQUIDO E DADOS DO FABRICANTE.	- Identificação da amostra - Embalagem original - Aspectos organolépticos - Rotulagem	FRANGO FORMOSO	APROVADO
6	2	CARNE DE AVE - (FILÉ DE PEITO DE FRANGO) - PEITO DE FRANGO EM FILÉ SEM OSSO CONGELADO MANIPULADAS EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER TRANSPORTADA EM AMBIENTE REFRIGERADO ATÉ 4°C. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE, PESO LÍQUIDO E DADOS DO FABRICANTE. PESO POR UNIDADE: 1KG. MARCA DE REFERENCIA - SEARA; SADIA	- Identificação da amostra - Embalagem original - Aspectos organolépticos - Rotulagem	FRANGO FORMOSO	APROVADO

6	3	FRANGO CONGELADO INTEIRO TEMPERADO TIPO FESTA, APRESENTANDO TEXTURA, COR, SABOR E CHEIRO CARACTERISTICO, AUSENCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, CONGELADO A 18.C, COM PERDA MAXIMA DE PESO NO DEGELO DE 6% DO PESO BRUTO E VALIDADE MINIMA DE DOZE MESES. O PRODUTO DEVERA SER EMBALADO EM PACOTE INDIVIDUAL DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATOXICO, HIGIENICAMENTE ADEQUADO E DEVIDAMENTE VEDADO. NA EMBALAGEM PRIMARIA DEVERAO CONSTAR AINDA AS SEGUINTES INFORMACOES, IMPRESSAS NA PROPRIA EMBALAGEM OU EM ETIQUETA IMPERMEAVEL: NOME COMPLETO DO ALIMENTO E TIPO; DATA DE FABRICACAO, VENCIMENTO OU DATA DE VALIDADE, PESO OU VOLUME LIQUIDO, OU PESO DRENADO, COM RESPECTIVAS UNIDADES DE MEDIDAS; SIGLA E NUMERO DE REGISTRO EM VIGENCIA NO ORGAO COMPETENTE; NAO DEVERA APRESENTAR SINAIS DE ALTERACOES DAS EMBALAGENS, BEM COMO QUAISQUER MODIFICACOES DE NATUREZAS FISICAS, QUIMICAS OU SENSORIAIS DO PRODUTO. PRAZO MINIMO DE VALIDADE NO ATO DA ENTREGA: 3 MESES.	- Identificação da amostra - Embalagem original - Aspectos organolépticos - Rotulagem	SEARA	APROVADO
LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	CRITÉRIOS AVALIADOS	Marca	SITUAÇÃO

8	1	QUEIJO COALHO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FATIADO, COM EMBALAGEM ATÓXICA, CONSTANDO DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E PESO LÍQUIDO	- Identificação da amostra - Embalagem original - Aspectos organolépticos - Rotulagem - Temperatura	ALAMI	APROVADO
8	2	QUEIJO PRATO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FATIADO, COM EMBALAGEM ATÓXICA, CONSTANDO DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E PESO LÍQUIDO	- Identificação da amostra - Embalagem original - Aspectos organolépticos - Rotulagem - Temperatura	DA VACA	APROVADO

8	3	PRESUNTO COZIDO (CARNE BOVINA), RESFRIADO, MAGRO E SEM CAPA DE GORDURA, DE 1ª QUALIDADE, COZIDO SEM OSSO, FATIADO, CONTENDO PORÇÃO DE 40 GRAMAS (2 FATIAS), DEVERÁ TER NO MÍNIMO, 14% DE PROTEÍNA, NO MÁXIMO 3% DE GORDURA E NO MÁXIMO 1% DE SÓDIO, COM ASPECTO CARACTERÍSTICO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS DO ALIMENTO, ISENTOS DE CORANTES ARTIFICIAIS, COM AROMAS NATURAIS, SEM MANCHAS ESVERDEADAS E/OU PARDACENTAS, DEVENDO SER FORNECIDO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ORIGINAL A VÁCUO, ATÓXICA, CONTENDO 500 GRAMAS DE PESO LÍQUIDO. A ROTULAGEM DEVERÁ OBEDECER AS RECOMENDAÇÕES DA PORTARIA NÚMERO 371, DE 04/09/97 - REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS- MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO - ALÉM DISSO, A EMBALAGEM DEVERÁ INFORMAR A DESCRIÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO, A TEMPERATURA IDEAL DE CONSERVAÇÃO, O REGISTRO DE INSPEÇÃO FEDERAL - SIF OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL - SIE, A DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, DATA DE VALIDADE E DATA DE VALIDADE APÓS ABERTO. PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE NO ATO DA ENTREGA: 7 DIAS	- Identificação da amostra - Embalagem original - Aspectos organolépticos - Rotulagem - Temperatura	SEARA	APROVADO
---	---	---	---	-------	----------



Documento assinado eletronicamente por **FELIPE LIMA SOARES, Gerente**, em 30/01/2026, às 14:13, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site http://sei.recife.pe.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **7109770** e o código CRC **C6893AF7**.

27.016265/2025-98

7109770v1

SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL E COMBATE À FOME

Avenida Cais do Apolo, 925 - Bairro Recife | CEP - Recife/PE

Site - www.recife.pe.gov.br

