

FICHA TÉCNICA

OVO DE PÁSCOA CHOCOLATE AO LEITE VITAMINADO + CÁLCIO

MARCA – OZZY

FABRICANTE: CACAU MORENO IND E COM DE CHOCOLATES EIRELI EPP CNPJ 13.429.655.0001.21
I.E 646.041.692.110
Av dos Braguethas 455 Dist Industrial. São Jose do Rio Pardo-SP.CEP 13720-000

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Chocolate ao leite adicionado de mix de vitaminas e cálcio, no formato de ovo de páscoa, com matéria prima selecionada.

PESO DO PRODUTO FABRICADO(variações)

100gr – 110gr – 150g – 160g – 170g – 200g
– 250g- 260g – 300g – 350g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Cor: marrom característico
Sabor: Característico de chocolate
Odor: Característico de chocolate
Aspecto: Característico ao produto

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

PARÂMETROS	MINIMO	MÁXIMO
Umidade (%)	-	4
Gordura total (g/100g)	-	32,67
Granulometria (microns)	-	25
Viscosidade(cP)	3000	5000

CARACTERÍSTICAS METAIS PESADOS (IN N° 88, de 26/03/2021)

TIPO	MÁXIMO (mg/kg)
Chumbo	0,4
Arsênio	0,4
Cadmio	0,3

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS ((in N°161, de 01/07/2022)

PARÂMETROS	Limite
Enterobacteriaceae/g	10
Salmonella sp/25g	Ausência

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS E MACROSCÓPICAS (RDC 623/22):

PARÂMETROS	MÁXIMO
Ácaros mortos	5 unidades
Fragmentos de insetos indicativos de falhas no BPF	10 em 100g
Fragmentos de pelos de roedor	1em 100g
Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido

CARACTERÍSTICAS MICOTOXINAS (IN n° 160, de 01/07/2022)

TIPO	MÁXIMO(micro g/kg)
B1+B2+G1+G2	5
Ocratoxina A	5

COMPOSIÇÃO

açúcar, liquor de cacau, manteiga de cacau, permeado de soro de leite em pó, leite desnatado em pó, carbonato de cálcio, mistura de vitaminas e minerais (vitamina A, vitamina D, vitamina C, vitamina B2, vitamina B3, vitamina B5, vitamina B6, cálcio, ferro e maltodextrina), sal, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerol poliricinoleato e aromatizante sintético idêntico ao natural de baunilha

NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE.

ALERGICOS CONTÉM DERIVADOS DE SOJA E DE LEITE. PODE CONTER AMÊNDOIM, CASTANHA DE CAJÚ, CASTANHA DO PARA, NOZES E AVELÃ.

Produto de acordo com a legislação, emitida pela ANVISA na RDC N° 723 de 1 de Julho de 2022, sendo obtido a partir da mistura de derivados de cacau (Theobroma cacao L.), massa (ou pasta ou liquor) de cacau, e ou cacau em pó e ou manteiga de cacau, com outros ingredientes, contendo, no mínimo, 25 % (g/100 g) de sólidos totais de cacau.



CÓPIA CONTROLADA

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: XX			
Porção: 25g (XXXXX)			
	100 g	25 g	%VD*
Valor energético (kcal)	524	131	7
Carboidratos (g)	56	14	5
Açúcares totais (g)	56	14	
Açúcares adicionados (g)	45	11	23
Proteínas (g)	3,7	0,9	2
Gorduras totais (g)	32	7,9	12
Gorduras saturadas (g)	20	5	25
Gorduras trans (g)	0,1	0	1
Fibras alimentares (g)	4,2	1	4
Sódio (mg)	81	20	1
Cálcio (mg)	1500	375	38
Ferro (mg)	2,5	0,6	4,5
Vitamina A (mcg)	108	27	3,4
Vitamina D (mcg)	0,9	0,2	1,5
Riboflavina (mg)	0,2	0,1	5
Vitamina C (mg)	8,1	2	2
Niacina (mg)	2,9	0,7	4,8
Ácido pantotênico (mg)	0,9	0,2	4,5
Vitamina B6 (mg)	0,2	0,1	0

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

Armazenar em temperatura ambiente com máximo de 30°C, ou em ambientes climatizados, em local seco e arejado e ao abrigo de luz solar, livre de insetos, longe de paredes e produtos químicos. **NUNCA ARMAZENAR EM CÂMARA FRIA OU GELADEIRA.**

EMPILHAMENTO MÁXIMO

LASTRO – 5 CAIXAS
 ALTURA 10 CAIXAS
 TOTAL PALET – 70 CAIXAS
 PESO CAIXA - 2,25KG

EMBALAGEM

Ovo de páscoa embalado em papel chumbo prata, embrulhados em papel fantasia litrografados contendo os ingredientes, informação nutricional e dados do fabricante, amarrados com fitilho e colado uma etiqueta contendo peso e validade.

ALERGÊNICOS	Incorporação direta		Possibilidade de contaminação cruzada			
	incorporado diretamente na fórmula, sob a forma de ingrediente primário ou derivado?	Especificar a forma de presença do alergênico	O alergênico está presente na planta de processamento?		O alergênico está presente na linha de produção?	
	SIM	NAO	SIM	NAO	SIM	NAO
Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas		x		x		x
Crustáceos e derivados	x			x		x
Ovos e derivados	x			x		x
Peixes e derivados	x			x		x
Amendoim e derivados	x		x			x
Soja e derivados	x		Lecitina de soja	-	-	-
Leite e derivados	x		Leite em pó / soro do leite	-	-	-
Amêndoa		x		x		x
Avelãs		x		x		x
Castanha-de-caju		x		x		x
Castanha-do-Pará		x		x		x
Macadâmias		x		x		x
Nozes		x		x		x
Látex		x		x		x

De acordo com a RDC 26, de 02/07/15

SHELF LIFE

EMBALAGEM FECHADA (MÊSES)*	APÓS ABERTO (DIAS)**
12	07

* A partir da data de fabricação, desde que mantidas as condições de estocagem
 ** Após aberto, mantendo a embalagem fechada sob as mesmas condições.

VALIDADE E LOTE

A data de validade e lote é impresso na etiqueta, que é colada na parte da frente do ovo.

REGISTRO

Produto dispensado de registro conforme resolução RDC nº 240 de 26 de julho de 2018



FICHA TÉCNICA OVO DE PÁSCOA CHOCOLATE AO LEITE VITAMINADO + CÁLCIO

MARCA – OZZY

KELEN CRISTINA PEREIRA PALHARES
Qualidade
CRN-3-43795

Emitido por:	Aprovado por:	ID	EPA 28
Vitoria Baizi	P. Ricardo Baizi	Revisão	05

Colégio Nacional do Brasil

112797

AUTENTICAÇÃO

A00992410847792

presente fotocópia confere com o original que me foi exibido, dou fé

11 MAR 2026

Rodolfo Aparecido Maziero - 2º Tabelião
Andra Cristina Machado - Escrevente
André Luis Magliero - Substituto
Edmar William Barbosa Nery - Escrevente

VALIDA SOMENTE SE ASSINADA POR UM DOS NOMES ACIMA

Preço pago por Firma R\$ 5,24



Relatório de ensaio - 2117553

Dados do Cliente

Cliente: 3341 - CACAU MORENO INDUSTRIA E COMERCIO DE CHOCOLATES LTDA
Endereço: AV.: DOS BRAGHETTAS , 430 - DISTRITO INDUSTRIAL - SAO JOSE DO RIO PARDO - SP CEP: 13.720-000
CNPJ: 13.429.655/0001-21

Dados da Amostra

Descrição: OVO DE PASCOA AO LEITE VITAMINADO CALCIO
Marca: OZZY O GATO **Lote:** 5769
Validade: 24/01/2026

Dados da Coleta

Data da Coleta: 28/01/2025 **Responsável:** CLIENTE
Procedimento de Coleta: CLIENTE **Plano de Amostragem:** Importado da cotação: 238183

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 28/01/2024 **Condições de Recebimento:** ADEQUADAS
Temperatura da Amostra (°C): AMBIENTE

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
Salmonella/25g	Ausente	Ausente	N/A	A/P	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual. Chapter 5. 2001	07/02/2025

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Físico-Químico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
Umidade	3,40	-	0,10	%	IAL - 4° edição - Cap. 4 - Item 012/IV	14/02/2025
Sabor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	07/02/2025
Odor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	14/02/2025
Microscopia	Ausência de sujidades	Ausência de sujidades	-	N/A	Microscopia	07/02/2025
Macroscopia	Ausência de sujidades	-	-	N/A	Macroscopia	07/02/2025
Fragmentos de pelos de Roedor	<1	1	1	em 100g	975.49 (16.14.05) AOAC	14/02/2025
Fragmentos de Insetos indicativo de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	<1	80	1	em 100g	972.32 (16.05.11)	14/02/2025
Cor (Alimentos)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	07/02/2025
Cinzas	0,30	1,5	-	%	941.12 B (43.1.05) - Cinzas insolúveis em ácido - Alimentos em geral	14/02/2025
Chumbo (Alimentos)*	< 0,10	-	0,10	mg/Kg	MTFQ-003 rev.11	06/02/2025
Cádmio (Alimento)*	< 0,005	-	0,005	mg/Kg	MTFQ-003 rev.11	06/02/2025
Aspecto (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	07/02/2025
Arsênio *	< 0,05	-	0,05	mg/Kg	MTFQ-003	06/02/2025
Ácaros Mortos	<1	Máximo 5	1	-	AOAC Capítulo 16	07/02/2025

* Parâmetro terceirizado

Conclusão

A amostra analisada apresenta condições satisfatórias de higiene.

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração da conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente e/ou parte interessada a aplicabilidade ou não das incertezas informadas.

Observações:

V.M.P: Valor Máximo Permitido (Tolerância para Amostra Indicativa)

N/A: Não se Aplica N/I: Não Informado

LQ: Limite de Quantificação

AP: Ausência ou Presença

UFC/g: Unidade Formadora de Colônia/grama

Nota 1: Este Laudo de Análise só pode ser reproduzido por inteiro, sem qualquer alteração. Reprodução Parcial, somente com prévia autorização da LS Analyses.

Nota 2: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita e se aplica somente a amostra colhida e parâmetros analisados.

Data de emissão do relatório: Santo André, 14/02/2025.



Relatório de ensaio - 2117553 A

Dados do Cliente

Cliente: 3341 - CACAU MORENO INDUSTRIA E COMERCIO DE CHOCOLATES LTDA
Endereço: AV.: DOS BRAGHETTAS , 430 - DISTRITO INDUSTRIAL - SAO JOSE DO RIO PARDO - SP CEP: 13.720-000
CNPJ: 13.429.655/0001-21

Dados da Amostra

Descrição: OVO DE PASCOA AO LEITE VITAMINADO CALCIO
Marca: OZZY O GATO **Lote:** 5769
Validade: 24/01/2026

Dados da Coleta

Data da Coleta: 28/01/2025 **Responsável:** CLIENTE
Procedimento de Coleta: CLIENTE **Plano de Amostragem:** Importado da cotação: 238183

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 28/01/2024 **Condições de Recebimento:** ADEQUADAS
Temperatura da Amostra (°C): AMBIENTE

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
Enterobacteriaceae	<10	10	10	UFC/g	13	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 9, 5ª edição, 2015	07/02/2025

* Parâmetro tercerlizado | U = Incerteza de medição do método

Conclusão

A amostra analisada apresenta condições satisfatórias de higiene.

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração da conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente e/ou parte interessada a aplicabilidade ou não das incertezas informadas.

Observações:

V.M.P: Valor Máximo Permitido (Tolerância para Amostra Indicativa)

N/A: Não se Aplica N/I: Não Informado

LQ: Limite de Quantificação

AP: Ausência ou Presença

UFC/g: Unidade Formadora de Colônia/grama

Nota 1: Este Laudo de Análise só pode ser reproduzido por inteiro, sem qualquer alteração. Reprodução Parcial, somente com prévia autorização da LS Analyses.

Nota 2: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita e se aplica somente a amostra colhida e parâmetros analisados.

Data de emissão do relatório: Santo André, 14/02/2025.



Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti
Eng. Química - CRQ IV n° 04300114



Verifique a autenticidade da assinatura.



LABORATÓRIO DE PESQUISAS E ANÁLISES QUÍMICAS,
FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS LTDA

www.isanalyses.com.br



Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti
Eng. Química – CRQ IV n° 04300114



Verifique a autenticidade da assinatura.

OVO DE PÁSCOA CHOCOLATE 0% LACTOSE			Código	FT 28
Emitido por:	Verificado por:	Aprovado por:	Revisão	08
Sérgio	Paulo Eduardo	Paulo Moreira	Página	1/6

1- DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Chocolate sem lactose.
Contém aromatizante.

Chocolate sem lactose, no formato de ovo de páscoa, elaborado com matéria prima selecionada, proporcionando uma textura suave e que derrete na boca.

1.1 - MARCA

VENEZZA

1.2-PESO DO PRODUTO FABRICADO(variações)

100gr – 110gr – 150g – 160g – 170g- 180g-- 200g – 250g- 260g – 300g – 350g

2- PÚBLICO ALVO

Consumidores de produtos derivados de cacau e com restrição a lactose.

3- CARACTERÍSTICAS

3.1- Organolépticas

Cor : marrom claro característico
Sabor : Característico
Odor : Característico

3.2- Físico Químicas

PARÂMETROS	MÍNIMO	MÁXIMO
Umidade (%)	-	1
Granulometria (microns)	-	25
Viscosidade (cPa)	2500	5000

3.3 – Microbiológicas

PARÂMETROS	Limite
Enterobacteriaceae	10 UFC/g
Salmonella sp	Ausência/25g

De acordo com a IN N°161, de 01/07/2022- categoria 20.b - Chocolates, incluindo chocolates brancos, adicionados ou não de outros ingredientes secos

3.4 – Microscópicas e Macroscópicas



OVO DE PÁSCOA CHOCOLATE 0% LACTOSE			Código	FT 28
Emitido por:	Verificado por:	Aprovado por:	Revisão	08
Sérgio	Paulo Eduardo	Paulo Moreira	Página	2/6

3.4 – Microscópicas e Macroscópicas

PARÂMETROS	MÁXIMO
Ácaros mortos	5 unidades
Fragmentos de insetos indicativos de falhas no BPF	10 em 100g
Fragmentos de pelos de roedor	1 em 100g
Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido

De acordo com a RDC nº 623, de 09/03/2022 – categoria: Chocolate e produtos achocolatados

3.5 – Metais Pesados (mg/kg)

TIPO	MÁXIMO
Chumbo	0,2
Arsênio	0,2
Cádmio	0,2

De acordo com a IN nº 160, de 01/07/2022 – categoria: Chocolates e produtos à base de cacau com menos de 40% de cacau

3.6 – Micotoxinas (mcg/kg)

TIPO	MÁXIMO
B1+B2+G1+G2	5
Ocratoxina A	5

De acordo com a IN nº 160, de 01/07/2022 – categoria: Produtos de cacau e chocolate

4 – ALERGÊNICOS

ALERGÊNICOS	Incorporação direta		Possibilidade de contaminação cruzada					
	O alergênico é incorporado diretamente na fórmula, sob a forma de ingrediente primário ou derivado?		Especificar a forma de presença do alergênico		O alergênico está presente na planta de processamento?		O alergênico está presente na linha de produção?	
	SIM	NÃO	SIM	NÃO	SIM	NÃO	SIM	NÃO
Trigo, centeio, cevada, aveia, e suas estirpes hibridizadas		X				X		X
Crustáceos e derivados		X				X		X
Ovos e derivados		X				X		X
Peixes e derivados		X				X		X



OVO DE PÁSCOA CHOCOLATE 0% LACTOSE			Código	FT 28
Emitido por:	Verificado por:	Aprovado por:	Revisão	08
Sérgio	Paulo Eduardo	Paulo Moreira	Página	3/6

Amendoim e derivados		x		x		x	
Soja e derivados	x			-	-	-	-
Leite e derivados		x		x		x	
Amêndoa		x			x		x
Avelãs		x		x		x	
Castanha-de-caju		x		x		x	
Castanha-do-Pará		x		x		x	
Macadâmias		x			x		x
Nozes		x		x		x	
Látex		x			x		x

*De acordo com a RDC nº 727, de 01/07/2022

5- COMPOSIÇÃO

Ingredientes: açúcar, manteiga de cacau, cacau em pó, sal, emulsificantes lecitina de girassol e poliglicerol polirricinoleato e aromatizantes artificiais. **NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LACTOSE.**

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER, AMENDOIM, CASTANHA DE CAJU, CASTANHA DO PARÁ, NOZES E AVELÃ.

6- INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: X			
Porção: XX g (medida caseira)			
	100 g	25 g	%VD*
Valor energético (kcal)	566	142	7
Carboidratos (g)	60	15	5
Açúcares totais (g)	58	15	
Açúcares adicionados (g)	58	15	29
Proteínas (g)	1,9	0,5	1
Gorduras totais (g)	35	8,9	14
Gorduras saturadas (g)	22	5,5	27
Gorduras trans (g)	0,2	0	2
Fibras alimentares (g)	2,2	0,6	2
Sódio (mg)	33	8,3	0

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

**SEM LACTOSE
0% LACTOSE
ISENTO DE LACTOSE
LIVRE DE LACTOSE**

COPIA NÃO CONTROLADA

Associação de Notas e de Protesto de Letras e Títulos

AUTENTICAÇÃO

Em frente fotocópia confere com o original que me foi exibido, dou fé

112157

ANTENÇÃO

02 MAR 2026

Roque Aparecido Maziero - 2º Tabelião
Amenda Cristina Machado - Escrevente
André Luis Maziero - Substituto
Edmar William Barbosa Nery - Escrevente

VALIDA SOMENTE SE ASSINADA POR UM DOS NOMES ACIMA

Preço pago por Firma R\$ 5,24

OVO DE PÁSCOA CHOCOLATE 0% LACTOSE			Código	FT 28
Emitido por:	Verificado por:	Aprovado por:	Revisão	08
Sérgio	Paulo Eduardo	Paulo Moreira	Página	4/6

7- ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

Manter em local fresco, seco e arejado, limpo, sem incidência direta de luz **nunca em câmara fria** ou geladeira e em local isento de pragas, ao abrigo da luz solar, sobre paletes limpos, sem sujeira e quebrados e afastado da parede e de produtos químicos. Não estocar ou transportar com produtos tóxicos ou que exalem odor. Transportar em caminhão fechado, limpo e seco.

8- SHELF LIFE

EMBALAGEM FECHADA (MESES)*	APÓS ABERTO (DIAS)**
12	07

* A partir da data de fabricação, desde que mantidas as condições de estocagem.

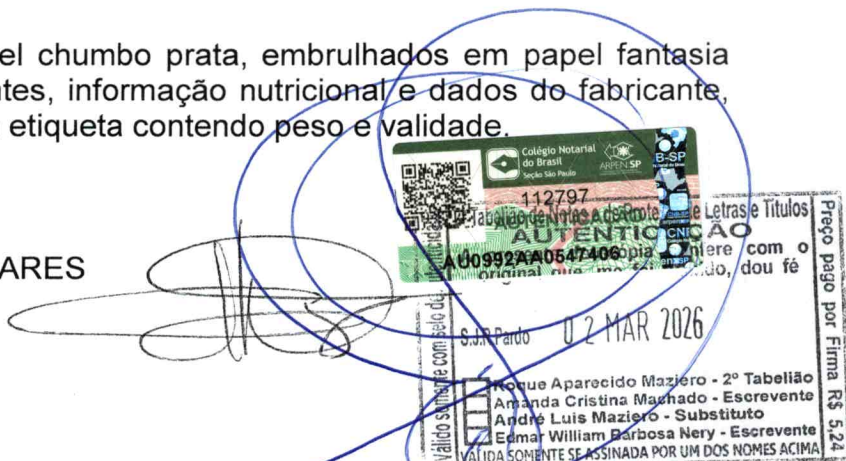
** Após aberto, mantendo a embalagem fechada sob as mesmas condições.

A data de validade e lote é impresso na etiqueta, que é colada na parte da frente do ovo.

9- EMBALAGEM

Ovo de páscoa embalado em papel chumbo prata, embrulhados em papel fantasia litrografados contendo os ingredientes, informação nutricional e dados do fabricante, amarrados com fitilho e colado uma etiqueta contendo peso e validade.

KELEN CRISTINA PEREIRA PALHARES
Qualidade Venezza
CRN-3-43795

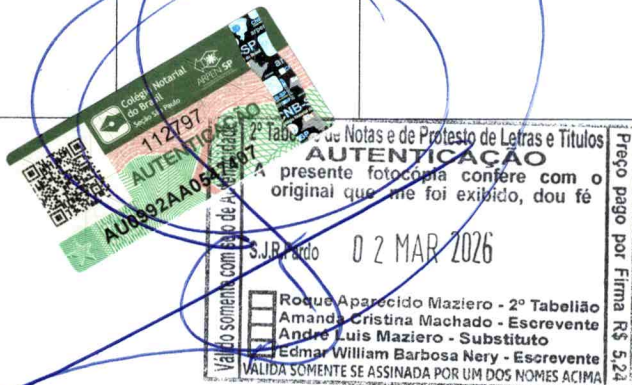


10- CONTROLE DE REVISÕES

Data	Nº da revisão	Emissor/Revisor	Natureza da revisão
08/03/17	00	Wellington	Emissão.
21/08/19	01	Amanda / Paulo	Revisão geral do documento inserindo controle de revisões, parâmetros de micragem, viscosidade e micotoxinas.

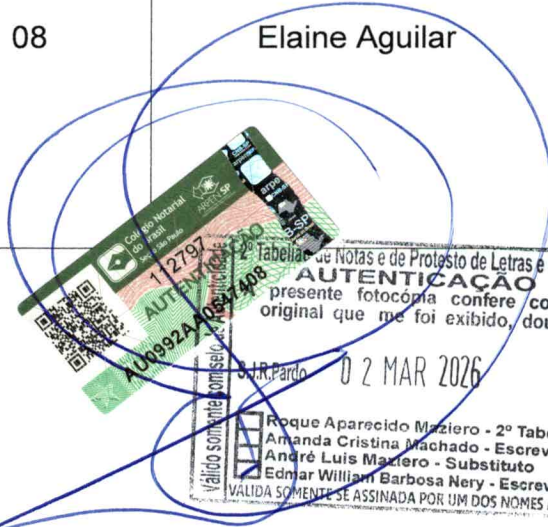
OVO DE PÁSCOA CHOCOLATE 0% LACTOSE			Código	FT 28
Emitido por:	Verificado por:	Aprovado por:	Revisão	08
Sérgio	Paulo Eduardo	Paulo Moreira	Página	5/6

Data	Nº da revisão	Emissor/Revisor	Natureza da revisão
20/01/20	02	Amanda / Paulo	Foi acrescentado na lista de ingredientes massa de cacau, foi substituída lecitina de soja pela lecitina de girassol, foi retirado da lista de alergênico derivados de soja uma vez que foi substituída pela lecitina de girassol
03/03/20	03	Amanda / Paulo	Acrescentado ao item 5 dizeres da RDC Nº 264 de 22 de Setembro de 2005 e RESOLUÇÃO RDC Nº 136, 08/02/17 – ANVISA: ÂMBITO FEDERAL.
25/01/21	04	Amanda / Gabriela	Revisão dos parâmetros microbiológicos devido à mudança da RDC 12 para IN Nº60, de 23/12/19 e revisão do modelo da tabela de alergênico.
13/09/21	05	AMANDA / PAULO	Revisão nos parâmetros de metais pesados e micotoxinas para IN Nº 88, de 26/03/2021 devido a revogação das RDC's 42 e 07.
24/02/23	06	ELAINE / PAULO	Atualização dos parâmetros microbiológicos devido à IN Nº161. Atualização dos parâmetros de contaminantes de metais pesados e micotoxinas de acordo com a IN nº 160. Alteração dos parâmetros Microscópicos e Macroscópicos RDC nº 623. Atualização da tabela de alergênicos de acordo com a RDC nº 727, de 01/07/2022.



OVO DE PÁSCOA CHOCOLATE 0% LACTOSE			Código	FT 28
Emitido por:	Verificado por:	Aprovado por:	Revisão	08
Sérgio	Paulo Eduardo	Paulo Moreira	Página	6/6

Data	Nº da revisão	Emissor/Revisor	Natureza da revisão
18/09/23	07	Elaine Aguilar	Revisão de acordo com nova regra de rotulagem RDC 429/2020 e IN 75/2020
10/11/23	08	Elaine Aguilar	Inclusão da tabela nutricional com 25g



Tabelaria de Notas e de Protesto de Letras e Títulos
AUTENTICAÇÃO
 presente fotocópia confere com o original que me foi exibido, dou fé
 R. Pardo 02 MAR 2026
 Roque Aparecido Mazziero - 2º Tabelião
 Amanda Cristina Machado - Escrevente
 André Luis Mazziero - Substituto
 Edmar William Barbosa Nery - Escrevente
 VALIDA SOMENTE SE ASSINADA POR UM DOS NOMES ACIMA
 Preço pago por Firma R\$ 5,24



Relatório de ensaio - 2117550

Dados do Cliente

Cliente: 3316 - VENEZZA EXPRESS INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA
Endereço: AV.: DOS BRAGHETTAS , 430 - DISTRITO INDUSTRIAL - SAO JOSE DO RIO PARDO - SP CEP: 13.720-000
CNPJ: 71.628.564/0001-11

Dados da Amostra

Descrição: OVO DE PÁSCOA SEM LACTOSE
Marca: VENEZZA
Validade: 24/01/2026
Lote: 5769

Dados da Coleta

Data da Coleta: 28/01/2025
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Responsável: CLIENTE
Plano de Amostragem: Importado da cotação: 237525

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 28/01/2024
Temperatura da Amostra (°C): AMBIENTE
Condições de Recebimento: ADEQUADAS

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
Salmonella/25g	Ausente	Ausente	N/A	A/P	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual. Chapter 5. 2001	07/02/2025
Parâmetro	Resultado	Parâmetros Físico-Químico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
Umidade	3,12	-	0,10	%	IAL - 4° edição - Cap. 4 - Item 012/IV	14/02/2025
Sabor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	07/02/2025
Odor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	14/02/2025
Microscopia	Ausência de sujidades	Ausência de sujidades	-	N/A	Microscopia	07/02/2025
Macroscopia	Ausência de sujidades	-	-	N/A	Macroscopia	07/02/2025
Fragmentos de pelos de Roedor	<1	1	1	em 100g	975.49 (16.14.05) AOAC	14/02/2025
Fragmentos de insetos indicativo de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	<1	80	1	em 100g	972.32 (16.05.11)	14/02/2025
Cor (Alimentos)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	07/02/2025
Cinzas	0,22	1,5	-	%	941.12 B (43.1.05) - Cinzas insolúveis em ácido - Alimentos em geral	14/02/2025
Chumbo (Alimentos)*	< 0,10	-	0,10	mg/Kg	MTFQ-003 rev.11	06/02/2025
Cádmio (Alimento)*	< 0,005	-	0,005	mg/Kg	MTFQ-003 rev.11	06/02/2025
Aspecto (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	07/02/2025
Arsênio *	< 0,05	-	0,05	mg/Kg	MTFQ-003	06/02/2025
Ácaros Mortos	<1	Máximo 5	1	-	AOAC Capítulo 16	07/02/2025

* Parâmetro terceirizado

Conclusão

A amostra analisada apresenta condições satisfatórias de higiene.

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração da conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente e/ou parte interessada a aplicabilidade ou não das incertezas informadas.

Observações:

V.M.P: Valor Máximo Permitido (Tolerância para Amostra Indicativa)

N/A: Não se Aplica N/I: Não Informado

LQ: Limite de Quantificação

AP: Ausência ou Presença

UFC/g: Unidade Formadora de Colônia/grama

Nota 1: Este Laudo de Análise só pode ser reproduzido por inteiro, sem qualquer alteração. Reprodução Parcial, somente com prévia autorização da LS Analyses.

Nota 2: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita e se aplica somente a amostra colhida e parâmetros analisados.

Data de emissão do relatório: Santo André, 14/02/2025.



LABORATÓRIO DE PESQUISAS E ANÁLISES QUÍMICAS,
FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS LTDA

www.isanalyses.com.br



Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti
Eng. Química – CRQ IV n° 04300114



Verifique a autenticidade da assinatura.



Relatório de ensaio - 2117550 A

Dados do Cliente

Cliente: 3316 - VENEZZA EXPRESS INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA
Endereço: AV.: DOS BRAGHETTAS , 430 - DISTRITO INDUSTRIAL - SAO JOSE DO RIO PARDO - SP CEP: 13.720-000
CNPJ: 71.628.564/0001-11

Dados da Amostra

Descrição: OVO DE PÁScoa SEM LACTOSE
Marca: VENEZZA
Validade: 24/01/2026

Lote: 5769

Dados da Coleta

Data da Coleta: 28/01/2025
Procedimento de Coleta: CLIENTE

Responsável: CLIENTE
Plano de Amostragem: Importado da cotação: 237525

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 28/01/2024
Temperatura da Amostra (°C): AMBIENTE

Condições de Recebimento: ADEQUADAS

Parâmetros Bacteriológico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
Enterobacteriaceae	<10	10	10	UFC/g	13	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 9, 5ª edição, 2015	07/02/2025

* Parâmetro terceirizado | U = Incerteza de medição do método

Conclusão

A amostra analisada apresenta condições satisfatórias de higiene.

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração da conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente e/ou parte interessada a aplicabilidade ou não das incertezas informadas.

Observações:

V.M.P: Valor Máximo Permitido (Tolerância para Amostra Indicativa)

N/A: Não se Aplica N/I: Não Informado

LQ: Limite de Quantificação

AP: Ausência ou Presença

UFC/g: Unidade Formadora de Colônia/grama

Nota 1: Este Laudo de Análise só pode ser reproduzido por inteiro, sem qualquer alteração. Reprodução Parcial, somente com prévia autorização da LS Analyses.

Nota 2: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita e se aplica somente a amostra colhida e parâmetros analisados.

Data de emissão do relatório: Santo André, 14/02/2025.



Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti
Eng. Química - CRQ IV n° 04300114



Verifique a autenticidade da assinatura.



OVO DE PÁScoa CHOCOLATE AO LEITE DIET			Código	FT 21
Emitido por:	Verificado por:	Aprovado por:	Revisão	10
Sérgio	Paulo Eduardo	Paulo Moreira	Página	1/6

1- DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Chocolate ao leite para dietas de ingestão controlada de açúcares.
Contém aromatizante.

Chocolate ao leite diet, no formato de ovo de páscoa, sem adição de açúcares (sacarose), contendo somente os açúcares naturalmente presentes dos ingredientes (frutose, glicose, lactose e maltose), elaborado com matéria prima selecionada, proporcionando uma textura suave e que derrete na boca.

1.1 - MARCA

VENEZZA

1.2-PESO DO PRODUTO FABRICADO(variações)

100gr – 110gr – 150g – 160g – 170g – 180g- 200g – 250g- 260g – 300g – 350g

2- PÚBLICO ALVO

Consumidores de produtos derivados de cacau e com dietas de ingestão controlada de açúcares.

3- CARACTERÍSTICAS

3.1- Organolépticas

Cor : marrom claro característico
Sabor : Característico
Odor : Característico

3.2- Físico Químicas

PARÂMETROS	MÍNIMO	MAXIMO
Umidade (%)	-	1
Granulometria (microns)	-	25
Viscosidade (cPa)	2500	5000

3.3 – Microbiológicas

PARÂMETROS	Limite
Enterobacteriaceae	10 UFC/g
Salmonella sp	Ausência/25g

De acordo com a IN N°161, de 01/07/2022- categoria 20.b - Chocolates, incluindo chocolates brancos, adicionados ou não de outros ingredientes secos



OVO DE PÁSCOA CHOCOLATE AO LEITE DIET			Código	FT 21
Emitido por:	Verificado por:	Aprovado por:	Revisão	10
Sérgio	Paulo Eduardo	Paulo Moreira	Página	2/6

De acordo com a IN N°161, de 01/07/2022- categoria 20.b - Chocolates, incluindo chocolates brancos, adicionados ou não de outros ingredientes secos

3.4 – Microscópicas e Macroscópicas

PARÂMETROS	MÁXIMO
Ácaros mortos	5 unidades
Fragmentos de insetos indicativos de falhas no BPF	10 em 100g
Fragmentos de pelos de roedor	1 em 100g
Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido

De acordo com a RDC nº 623, de 09/03/2022 – categoria: Chocolate e produtos achocolatados

3.5 – Metais Pesados (mg/kg)

TIPO	MÁXIMO
Chumbo	0,2
Arsênio	0,2
Cádmio	0,2

De acordo com a IN nº 160, de 01/07/2022 – categoria: Chocolates e produtos à base de cacau com menos de 40% de cacau

3.6 – Micotoxinas (mcg/kg)

TIPO	MÁXIMO
B1+B2+G1+G2	5
Ocratoxina A	5

De acordo com a IN nº 160, de 01/07/2022 – categoria: Produtos de cacau e chocolate

4 – ALERGÊNICOS

ALERGÊNICOS	Incorporação direta		Possibilidade de contaminação cruzada	
	O alergênico é incorporado diretamente na fórmula, sob a forma de ingrediente primário ou derivado?		O alergênico está presente na planta de processamento?	
	SIM	NÃO	SIM	NÃO
Trigo, centeio, cevada, aveia, e suas estirpes hibridizadas		X		X
Crustáceos e derivados		X	X	X

2º Tabelião de Notas e de Protesto de Títulos
AUTENTICAÇÃO
 A presente fotocópia confere com o original que me foi exibido, dou fé
 02 MAR 2026
 Aparecido Machado - Escrevente
 Cristine Machado - Substituto
 Luis Machado - Substituto
 Barbosa Hery - Escrevente
 S/NADA POR UM DOS NOMES ACIMA

OVO DE PÁSCOA CHOCOLATE AO LEITE DIET			Código	FT 21
Emitido por:	Verificado por:	Aprovado por:	Revisão	10
Sérgio	Paulo Eduardo	Paulo Moreira	Página	3/6

Ovos e derivados		x			x		x
Peixes e derivados		x			x		x
Amendoim e derivados		x		x		x	
Soja e derivados	x		lecitina de soja	-	-	-	-
Leite e derivados	x		leite desnatado em pó	-	-	-	-
Amêndoa		x			x		x
Avelãs		x		x		x	
Castanha-de-caju		x		x		x	
Castanha-do-Pará		x		x		x	
Macadâmias		x			x		x
Nozes		x		x		x	
Látex		x			x		x

*De acordo com a RDC nº 727, de 01/07/2022

5- COMPOSIÇÃO

Ingredientes: leite desnatado em pó, liquor de cacau, manteiga de cacau, edulcorantes maltitol e sucralose, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato e aroma artificial de baunilha. **NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE.**

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA E DE LEITE. PODE CONTER AMENDOIM, CASTANHA DE CAJU, CASTANHA DO PARÁ, NOZES E AVELÃ.

6- INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: X			
Porção: XX g (medida caseira)			
	100 g	25 g	%VD*
Valor energético (kcal)	478	119	6
Carboidratos (g)	50	12	4
Açúcares totais (g)	11	2,7	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	8,4	2,1	4
Gorduras totais (g)	35	8,9	14
Gorduras saturadas (g)	22	5,4	27
Gorduras trans (g)	0,2	0	2
Fibras alimentares (g)	3,9	1	4
Sódio (mg)	95	24	1

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

DIET

Contém açúcares próprios dos ingredientes

COPIA NÃO CONTROLADA

2º Tabelião de Notas e de Protesto de Letras e Títulos
AUTENTICAÇÃO
 A presente fotocópia confere com o original que me foi exibido, dou fé

S.J.R. Pinto 02 MAR 2026

Preço pago por Firma R\$ 5,24

2º Tabelião de Notas e de Protesto de Letras e Títulos
 Marcido Maziero - 2º Tabelião
 Cristina Machado - Escrevente
 Maziero - Substituto
 Barbosa Nery - Escrevente
 ASSINADA POR UM DOS NOMES ACIMA



OVO DE PÁSCOA CHOCOLATE AO LEITE DIET			Código	FT 21
Emitido por:	Verificado por:	Aprovado por:	Revisão	10
Sérgio	Paulo Eduardo	Paulo Moreira	Página	4/6

Este não é um alimento baixo ou reduzido em valor energético
Sem adição de açúcares
Zero adição de açúcares
Sem açúcares adicionados
Consumir preferencialmente sob orientação de nutricionista ou médico

7- ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

Manter em local fresco, seco e arejado, limpo, sem incidência direta de luz **nunca em câmara fria** ou geladeira e em local isento de pragas, ao abrigo da luz solar, sobre paletes limpos, sem sujeira e quebrados e afastado da parede e de produtos químicos. Não estocar ou transportar com produtos tóxicos ou que exalem odor. Transportar em caminhão fechado, limpo e seco.

8- SHELF LIFE

EMBALAGEM FECHADA (MESES)*	APÓS ABERTO (DIAS)**
12	07

* A partir da data de fabricação, desde que mantidas as condições de estocagem.

** Após aberto, mantendo a embalagem fechada sob as mesmas condições.

A data de validade e lote é impresso na etiqueta, que é colada na parte da frente do ovo.

9- EMBALAGEM

Ovo de páscoa embalado em papel chumbo prata, embrulhados em papel fantasia litrografados contendo os ingredientes, informação nutricional e dados do fabricante, amarrados com fitilho e colado uma etiqueta contendo peso e validade

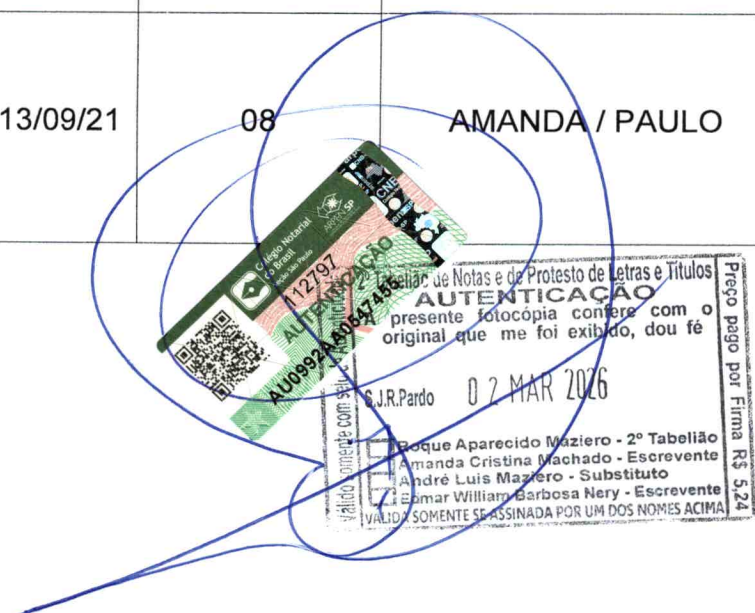
KELEN CRISTINA PEREIRA PALHARES
Qualidade Venezza
CRN-3-43795




OVO DE PÁSCOA CHOCOLATE AO LEITE DIET			Código	FT 21
Emitido por:	Verificado por:	Aprovado por:	Revisão	10
Sérgio	Paulo Eduardo	Paulo Moreira	Página	5/6

10- CONTROLE DE REVISÕES

Data	Nº da revisão	Emissor/Revisor	Natureza da revisão
03/12/18	03	Wellington	Revisão geral.
21/08/19	04	AMANDA/Paulo	Foi retirada gordura da composição do produto
20/01/20	05	AMANDA / Paulo	Foi acrescentado na lista de ingredientes massa de cacau, foi substituída lecitina de soja pela lecitina de girassol, foi retirado da lista de alergênico derivados de soja uma vez que foi substituída pela lecitina de girassol. Foi alterado o valor da porção na tabela nutricional de 30g para 25g.
03/03/20	06	AMANDA / Paulo	Acrescentado ao item 5 dizeres da RDC Nº 264 de 22 de Setembro de 2005.
22/01/21	07	Amanda / Gabriela	Revisão dos parâmetros microbiológicos devido à mudança da RDC 12 para IN Nº60, de 23/12/19 e revisão do modelo da tabela de alergênico.
13/09/21	08	AMANDA / PAULO	Revisão nos parâmetros de metais pesados e micotoxinas para IN Nº 88, de 26/03/2021 devido a revogação das RDC's 42 e 07.





Autenticação

 presente fotocópia confere com o original que me foi exibido, dou fé

 07 MAR 2026

 Boque Aparecido Maziero - 2º Tabelião

 Amanda Cristina Machado - Escrevente

 André Luis Maziero - Substituto

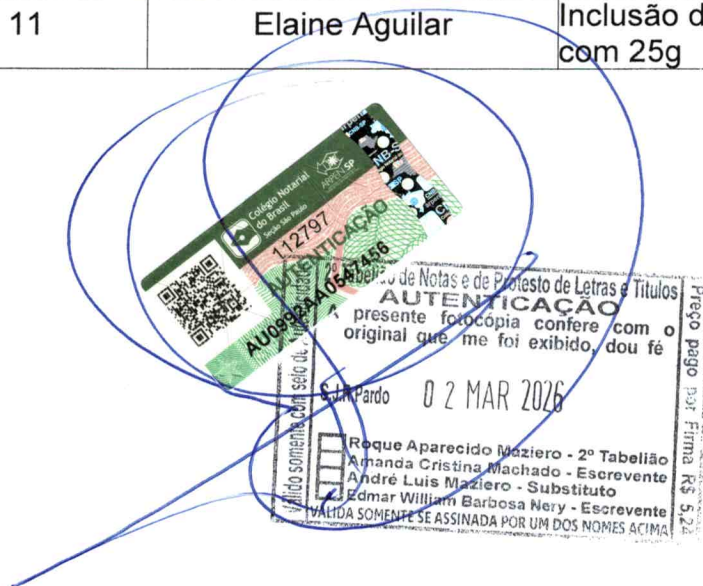
 Eymar William Barbosa Nery - Escrevente

 VALIDO SOMENTE SE ASSINADA POR UM DOS NOMES ACIMA

 Preço pago por Firma R\$ 5,24

OVO DE PÁSCOA CHOCOLATE AO LEITE DIET			Código	FT 21
Emitido por:	Verificado por:	Aprovado por:	Revisão	10
Sérgio	Paulo Eduardo	Paulo Moreira	Página	6/6

Data	Nº da revisão	Emissor/Revisor	Natureza da revisão
24/02/23	09	ELAINE / PAULO	Atualização dos parâmetros microbiológicos devido à IN N° 161. Atualização dos parâmetros de contaminantes de metais pesados e micotoxinas de acordo com a IN nº 160. Alteração dos parâmetros Microscópicos e Macroscópicos RDC nº 623. Atualização da tabela de alergênicos de acordo com a RDC nº 727, de 01/07/2022.
18/09/23	10	Elaine Aguilar	Revisão de acordo com nova regra de rotulagem RDC 429/2020 e IN 75/2020
10/11/23	11	Elaine Aguilar	Inclusão da tabela nutricional com 25g





Relatório de ensaio - 2117546

Dados do Cliente

Cliente: 3316 - VENEZZA EXPRESS INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA
Endereço: AV.: DOS BRAGHETTAS, 430 - DISTRITO INDUSTRIAL - SAO JOSE DO RIO PARDO - SP CEP: 13.720-000
CNPJ: 71.628.564/0001-11

Dados da Amostra

Descrição: OVO DE PÁSCOA DIET
Marca: VENEZZA
Validade: 24/01/2026
Lote: 5769

Dados da Coleta

Data da Coleta: 28/01/2025
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Responsável: CLIENTE
Plano de Amostragem: Importado da cotação: 237525

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 28/01/2024
Temperatura da Amostra (°C): AMBIENTE
Condições de Recebimento: ADEQUADAS

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
Salmonella/25g	Ausente	Ausente	N/A	A/P	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual. Chapter 5, 2001	07/02/2025

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Físico-Químico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
Umidade	3,14	-	0,10	%	IAL - 4° edição - Cap. 4 - Item 012/IV	14/02/2025
Sabor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	07/02/2025
Odor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	14/02/2025
Microscopia	Ausência de sujidades	Ausência de sujidades	-	N/A	Microscopia	07/02/2025
Macroscopia	Ausência de sujidades	-	-	N/A	Macroscopia	07/02/2025
Fragmentos de pelos de Roedor	<1	1	1	em 100g	975.49 (16.14.05) AOAC	14/02/2025
Fragmentos de Insetos indicativo de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	<1	80	1	em 100g	972.32 (16.05.11)	14/02/2025
Cor (Alimentos)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	07/02/2025
Cinzas	0,30	1,5	-	%	941.12 B (43.1.05) - Cinzas insolúveis em ácido - Alimentos em geral	14/02/2025
Chumbo (Alimentos)*	< 0,10	-	0,10	mg/Kg	MTFQ-003 rev.11	06/02/2025
Cádmio (Alimento)*	< 0,005	-	0,005	mg/Kg	MTFQ-003 rev.11	06/02/2025
Aspecto (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	07/02/2025
Arsênio *	< 0,05	-	0,05	mg/Kg	MTFQ-003	06/02/2025
Ácaros Mortos	<1	Máximo 5	1	-	AOAC Capítulo 16	07/02/2025

* Parâmetro terceirizado

Conclusão

A amostra analisada apresenta condições satisfatórias de higiene.

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração da conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente e/ou parte interessada a aplicabilidade ou não das incertezas informadas.

Observações:

V.M.P: Valor Máximo Permitido (Tolerância para Amostra Indicativa)

N/A: Não se Aplica N/I: Não Informado

LQ: Limite de Quantificação

AP: Ausência ou Presença

UFC/g: Unidade Formadora de Colônia/grama

Nota 1: Este Laudo de Análise só pode ser reproduzido por inteiro, sem qualquer alteração. Reprodução Parcial, somente com prévia autorização da LS Analyses.

Nota 2: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita e se aplica somente a amostra colhida e parâmetros analisados.

Data de emissão do relatório: Santo André, 14/02/2025.



LABORATÓRIO DE PESQUISAS E ANÁLISES QUÍMICAS,
FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS LTDA

www.isanalyses.com.br



Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti
Eng. Química – CRQ IV n° 04300114



Verifique a autenticidade da assinatura.



Relatório de ensaio - 2117546 A

Dados do Cliente

Cliente: 3316 - VENEZZA EXPRESS INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA
Endereço: AV.: DOS BRAGHETTAS , 430 - DISTRITO INDUSTRIAL - SAO JOSE DO RIO PARDO - SP CEP: 13.720-000
CNPJ: 71.628.564/0001-11

Dados da Amostra

Descrição: OVO DE PÁScoa DIET
Marca: VENEZZA
Validade: 24/01/2026

Lote: 5769

Dados da Coleta

Data da Coleta: 28/01/2025
Procedimento de Coleta: CLIENTE

Responsável: CLIENTE
Plano de Amostragem: Importado da cotação: 237525

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 28/01/2024
Temperatura da Amostra (°C): AMBIENTE

Condições de Recebimento: ADEQUADAS

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
Enterobacteriaceae	<10	10	10	UFC/g	13	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 9, 5ª edição, 2015	07/02/2025

* Parâmetro tercelrizado | U = Incerteza de medição do método

Conclusão

A amostra analisada apresenta condições satisfatórias de higiene.

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração da conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente e/ou parte interessada a aplicabilidade ou não das incertezas informadas.

Observações:

V.M.P: Valor Máximo Permitido (Tolerância para Amostra Indicativa)

N/A: Não se Aplica N/I: Não Informado

LQ: Limite de Quantificação

AP: Ausência ou Presença

UFC/g: Unidade Formadora de Colônia/grama

Nota 1: Este Laudo de Análise só pode ser reproduzido por inteiro, sem qualquer alteração. Reprodução Parcial, somente com prévia autorização da LS Analyses.

Nota 2: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita e se aplica somente a amostra colhida e parâmetros analisados.

Data de emissão do relatório: Santo André, 14/02/2025.



Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti
Eng. Química - CRQ IV n° 04300114



Verifique a autenticidade da assinatura.



Sistema Estadual de Vigilância Sanitária
Prefeitura Municipal de SÃO JOSÉ DO RIO PARDO

LICENÇA SANITÁRIA - VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Nº CEVS: **354970601-109-000005-1-5**

DATA DE VALIDADE: **27/11/2026**

Nº PROCESSO: **319/11**
Nº PROTOCOLO: **851/25** DATA DO PROTOCOLO: **12/11/2025**
SUBGRUPO: **FABRIL**
AGRUPAMENTO: **INDÚSTRIA DE ALIMENTOS**
ATIVIDADE ECONÔMICA-CNAE: **1093-7/01 FABRICAÇÃO DE PRODUTOS DERIVADOS DO CACAU E DE CHOCOLATES**
OBJETO LICENCIADO: **ESTABELECIMENTO**

DETALHE:

RAZÃO SOCIAL: **VENEZZA EXPRESS IND. E COM. DE ALIMENTOS LTDA EIRELI** CNPJ ALBERGANTE:
NOME FANTASIA: **VENEZZA EXPRESS**
CNPJ / CPF: **71.628.564/0001-11**
LOGRADOURO: **Avenida DOS BRAGHETTAS** NÚMERO: **430**
COMPLEMENTO:
BAIRRO: **DISTRITO INDUSTRIAL**
MUNICÍPIO: **SÃO JOSÉ DO RIO PARDO**
CEP: **13720-000** UF: **SP**
PÁGINA DA WEB:

RESPONSÁVEL LEGAL: **PAULO EDUARDO BAIZI MOREIRA**

CPF: **35425029870**

Nº INSCR. CONSELHO PROF: **35425029870**

CONSELHO REGIONAL: **CRTR**

UF: **SP**

LICENÇA SANITÁRIA - VIGILÂNCIA SANITÁRIANº CEVS: **354970601-109-000005-1-5**DATA DE VALIDADE: **27/11/2026**

CLASSES DE PRODUTOS E ATIVIDADES AUTORIZADAS

CLASSE DE PRODUTO:

ALIMENTO

ARMAZENAR EM DEPÓSITO FECHADO

EXPORTAR

FABRICAR

O(A) AUTORIDADE SANITÁRIA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE SÃO JOSÉ DO RIO PARDO CONCEDE A PRESENTE LICENÇA DE FUNCIONAMENTO, SENDO QUE SEU (S) RESPONSÁVEL(IS) ASSUME (M) CONHECER A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE E CUMPRÍ-LA INTEGRALMENTE, INCLUSIVE EM SUAS FUTURAS ATUALIZAÇÕES, OBSERVANDO AS BOAS PRÁTICAS REFERENTES ÀS ATIVIDADES E OU SERVIÇOS PRESTADO, RESPONDENDO CIVIL E CRIMINALMENTE PELO NÃO CUMPRIMENTO DE TAIS EXIGÊNCIAS, FICANDO, INCLUSIVE, SUJEITO (S) AO CANCELAMENTO DESTES DOCUMENTOS.

ASSUMEM AINDA INTEIRA RESPONSABILIDADE PELA VERACIDADE DAS INFORMAÇÕES AQUI PRESTADAS PARA O EXERCÍCIO DAS ATIVIDADES RELACIONADAS E DECLARAM ESTAR CIENTES DA OBRIGAÇÃO DE PRESTAR ESCLARECIMENTOS E OBSERVAR AS EXIGÊNCIAS LEGAIS QUE VIEREM A SER DETERMINADAS PELO ÓRGÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA COMPETENTE, EM QUALQUER TEMPO, NA FORMA PREVISTA NO ARTIGO 95 DA LEI ESTADUAL 10.083 DE 23 DE SETEMBRO DE 1998.

SÃO JOSÉ DO RIO PARDO

LOCAL

27/11/2025

DATA DE DEFERIMENTO

Codigo de Validação: 1766524552598

A autenticidade deste documento deverá ser confirmada na página do Sistema de Informação em Vigilância Sanitária, no endereço: <https://sivisa.saude.sp.gov.br/sivisa/cidadao/>



Sistema Estadual de Vigilância Sanitária
Prefeitura Municipal de SÃO JOSÉ DO RIO PARDO

LICENÇA SANITÁRIA - VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Nº CEVS: **354970601-109-000032-1-2**

DATA DE VALIDADE: **27/11/2026**

Nº PROCESSO:

Nº PROTOCOLO:

852/25

DATA DO PROTOCOLO: **11/11/2025**

SUBGRUPO:

FABRIL

AGRUPAMENTO:

INDÚSTRIA DE ALIMENTOS

ATIVIDADE ECONÔMICA-CNAE:

1093-7/01 FABRICAÇÃO DE PRODUTOS DERIVADOS DO CACAU E DE CHOCOLATES

OBJETO LICENCIADO:

ESTABELECIMENTO

DETALHE:

**ESTABELECIMENTO FABRICANTE DE ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL,
ELABORADOS SOB A FORMA ARTESANAL**

RAZÃO SOCIAL:

**CACAU MORENO INDUSTRIA E COMERCIO DE
CHOCOLATES LTDA**

CNPJ ALBERGANTE:

NOME FANTASIA:

CACAU MORENO

CNPJ / CPF:

13.429.655/0001-21

LOGRADOURO:

Avenida DOS BRAGHETTAS

NÚMERO: **455**

COMPLEMENTO:

BAIRRO:

distrito industrial

MUNICÍPIO:

SÃO JOSÉ DO RIO PARDO

CEP:

13720-000

UF: **SP**

PÁGINA DA WEB:

RESPONSÁVEL LEGAL: **VITORIA MARIA BAIZI MOREIRA**

CPF: **42363320867**

CONSELHO REGIONAL: **N/A**

Nº INSCR. CONSELHO PROF:

UF:

LICENÇA SANITÁRIA - VIGILÂNCIA SANITÁRIANº CEVS: **354970601-109-000032-1-2**DATA DE VALIDADE: **27/11/2026****CLASSES DE PRODUTOS E ATIVIDADES AUTORIZADAS****CLASSE DE PRODUTO:**

ALIMENTO

ARMAZENAR EM ÁREA PRÓPRIA

DISTRIBUIR

EMBALAR

FABRICAR

TRANSPORTAR

O(A) AUTORIDADE SANITÁRIA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE SÃO JOSÉ DO RIO PARDO CONCEDE A PRESENTE LICENÇA DE FUNCIONAMENTO, SENDO QUE SEU (S) RESPONSÁVEL (IS) ASSUME (M) CONHECER A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE E CUMPRÍ-LA INTEGRALMENTE, INCLUSIVE EM SUAS FUTURAS ATUALIZAÇÕES, OBSERVANDO AS BOAS PRÁTICAS REFERENTES ÀS ATIVIDADES E OU SERVIÇOS PRESTADO, RESPONDENDO CIVIL E CRIMINALMENTE PELO NÃO CUMPRIMENTO DE TAIS EXIGÊNCIAS, FICANDO, INCLUSIVE, SUJEITO (S) AO CANCELAMENTO DESTES DOCUMENTOS. ASSUMEM AINDA INTEIRA RESPONSABILIDADE PELA VERACIDADE DAS INFORMAÇÕES AQUI PRESTADAS PARA O EXERCÍCIO DAS ATIVIDADES RELACIONADAS E DECLARAM ESTAR CIENTES DA OBRIGAÇÃO DE PRESTAR ESCLARECIMENTOS E OBSERVAR AS EXIGÊNCIAS LEGAIS QUE VIEREM A SER DETERMINADAS PELO ÓRGÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA COMPETENTE, EM QUALQUER TEMPO, NA FORMA PREVISTA NO ARTIGO 95 DA LEI ESTADUAL 10.083 DE 23 DE SETEMBRO DE 1998.

SÃO JOSÉ DO RIO PARDO

LOCAL

27/11/2025

DATA DE DEFERIMENTO

Codigo de Validação: 1766524526748

A autenticidade deste documento deverá ser confirmada na página do Sistema de Informação em Vigilância Sanitária, no endereço: <https://sivisa.saude.sp.gov.br/sivisa/cidadao/>