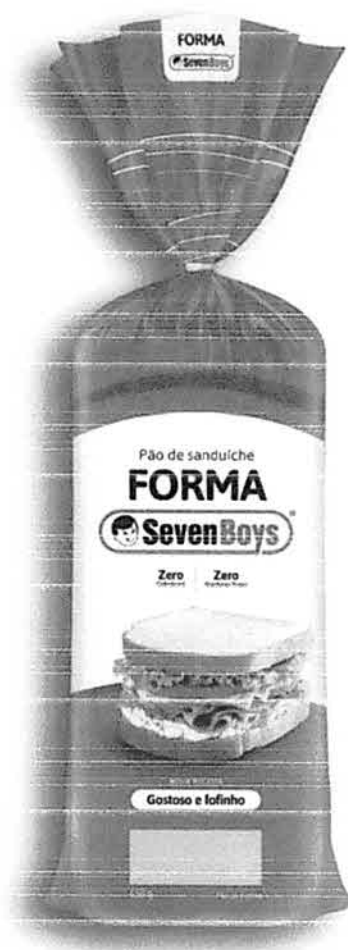


PÃO DE SANDUÍCHE DE FORMA

PÃO DE SANDUÍCHE DE LEITE

PÃO DE SANDUÍCHE FONTE DE FIBRAS



Pão de sanduíche de forma

O tradicional pão de forma da linha Sanduíche Seven Boys oferece o sabor inconfundível, a leveza e a qualidade que você procura para refeições práticas e saborosas. Perfeito para qualquer hora do dia!



Principais ingredientes Pão de sanduíche de forma

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo de soja, aromatizante.



Benefícios nutricionais Pão de sanduíche de forma

Cada porção de 50g tem 25g carboidratos, 4,7g de proteínas e 1,6g de fibra alimentar.

INGREDIENTES TABELA NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 9
Porção: 50 g (2 fatias)

PROPRIEDADES	100 G	50 G	%VD(*)
Valor energético (kcal)	262	132	7
Carboidratos (g)	52	26	9
Açúcares totais (g)	5,7	2,8	
Açúcares adicionados (g)	2,8	1,4	3
Proteínas (g)	8,3	4,2	8
Gorduras totais (g)	2,3	1,2	1
Gorduras saturadas (g)	0,3	0,2	1
Gordura trans (g)	0	0	0
Gorduras monoinsaturadas (g)	0,5	0,3	2
Gorduras poliinsaturadas (g)	1,1	0,6	3
Colesterol (mg)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	2,4	1,2	5
Sódio (mg)	328	164	8

*Porcentual de valores diários fornecidos pela porção.

De acordo com a nova legislação, se for necessário declarar na tabela nutricional as informações nutricionais referentes ao consumo de porções de 50g e 100g de produto, antes da alteração, o valor nutricional informado era apenas para o consumo de 30g de produto.

Lista de ingredientes:

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo de soja, sal, conservadores propionato de cálcio e ácido sórbico, melhorador de farinha ácido ascórbico e aromatizante.

ALÉRGICOS:

CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E SOJA. PODE CONTER AMÊNDOA, AMENDOIM, AVEIA, AVELÃS, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-PARÁ, CENTEIO, CEVADA, LEITE, MACADÂMIAS, NOZES, OVOS, PECÃS, PISTACHES E TRITICALE. CONTÉM GLÚTEN: O GLÚTEN É PREJUDICIAL AOS PORTADORES DE DOENÇA CELÍACA

Conheça as receitas Seven Boys

Em nosso blog, você encontra receitas criativas e deliciosas para transformar seus lanches em momentos inesquecíveis. Descubra combinações surpreendentes!

RELATÓRIO DE ENSAIO N.0497869.1

Solicitante:	PAM ALIMENTOS E NEGOCIOS LTDA	Orçamento:	85340.2
Endereço:	R GENERAL FLORENCIO - 244 Bairro: QUITAUNA	Amostra:	030409/2025
Município/UF:	Osasco / SP	CEP:	06.182-000
Tel.:	(11) 3695-1733	Fax:	
Produto/Amostra:	Pão de forma sanduiche - Marca: Sevem Boys		
Lote:	H05072811730	Fabricação:	-
Coleta:	-	Validade:	17/11/2025
Resp.Coleta:	Cliente	Coletor:	-
Data de Recebimento:	30/10/2025 12:18:00	Início Ensaio:	05/11/2025
		Final Ensaio:	10/11/2025
Data da liberação para ensaio:	31/10/2025 09:43:44	Remessa:	10/11/2025

Obs.:

RESULTADOS FÍSICO QUÍMICOS

Ensaio	Resultado	Incerteza	Unidade	Referência
Corante Amarelo Crepúsculo	Ausência	NA	NA	IAL. Métodos Físico-Químicos para análise de alimentos. 4ª edição. Métodos 051/IV e 086/IV.
Corante Amarelo Tartrazina	Ausência	NA	NA	IAL. Métodos Físico-Químicos para análise de alimentos. 4ª edição. Métodos 051/IV e 086/IV.
Corante Vermelho 40	Ausência	NA	NA	IAL. Métodos Físico-Químicos para análise de alimentos. 4ª edição. Métodos 051/IV e 086/IV.
Corante Vermelho Eritrosina	Ausência	NA	NA	IAL. Métodos Físico-Químicos para análise de alimentos. 4ª edição. Métodos 051/IV e 086/IV.
Corante Vermelho Ponceau 4R	Ausência	NA	NA	IAL. Métodos Físico-Químicos para análise de alimentos. 4ª edição. Métodos 051/IV e 086/IV.
Corante Bordeaux S	Ausência	NA	NA	IAL. Métodos Físico-Químicos para análise de alimentos. 4ª edição. Métodos 051/IV e 086/IV.
Corante Azul Brilhante	Ausência	NA	NA	IAL. Métodos Físico-Químicos para análise de alimentos. 4ª edição. Métodos 051/IV e 086/IV.
Corante Azul Indigotina	Ausência	NA	NA	IAL. Métodos Físico-Químicos para análise de alimentos. 4ª edição. Métodos 051/IV e 086/IV.

Legenda: LQ - Limite de Quantificação / VR - Valor de Referência / NA - Não Aplicável

Dados Fornecidos pelo Cliente:

- NA

Considerações Finais:

- Este resultado é restrito para a amostra ensaiada.
- Amostragem e envio da amostra realizados pelo cliente.
- Ensaios realizados na amostra conforme recebida pelo laboratório.
- Os resultados expressos representam com veracidade as informações dos dados brutos gerados nos ensaios.
- Os resultados apresentados neste documento e suas respectivas declarações de conformidade, quando aplicável, possuem interpretação restrita e se aplicam somente à(s) amostra(s) analisadas(s).
- Este relatório somente poderá ser reproduzido na íntegra, qualquer alteração ou reprodução parcial somente com autorização prévia por escrito do laboratório.

Aprovado por: ADRIANA HITOMI MATSUDA - CRQ 16219 F - GERENTE TÉCNICA

Código de Validação: e6b77c8576039b4558ef48e3671cfbbc. A verificação deste Relatório de Ensaio poderá ser realizada através endereço "http://labonline.cetal.com.br:8888", selecionando a opção "Validar Relatório".

RELATÓRIO DE ENSAIO N.0497868.1

Solicitante:	PAM ALIMENTOS E NEGOCIOS LTDA	Orçamento:	85340.2
Endereço:	R GENERAL FLORENCIO - 244 Bairro: QUITAUNA	Amostra:	030409/2025
Município/UF:	Osasco / SP	CEP:	06.182-000
Tel.:	(11) 3695-1733	Fax:	
Produto/Amostra:	Pão de forma sanduiche - Marca: Sevem Boys		
Lote:	H05072811730	Fabricação:	-
Coleta:	-	Validade:	17/11/2025
Resp.Coleta:	Cliente	Coletor:	-
Data de Recebimento:	30/10/2025 12:18:00	Início Ensaio:	03/11/2025
		Final Ensaio:	10/11/2025
Data da liberação para ensaio:	31/10/2025 09:43:44	Remessa:	10/11/2025
Obs.:			

RESULTADOS FÍSICO QUÍMICOS

Ensaio	Resultado	Incerteza	Unidade	Referência
Aspecto	Próprio	NA	NA	IAL- ed. IV p.281-282/MAPA- Instrução normativa nº20, nº68 e nº24.
Cor	Própria	NA	NA	IAL- ed. IV p.281-282/MAPA- Instrução normativa nº20, nº68 e nº24.
Odor	Próprio	NA	NA	IAL- ed. IV p.281-282/MAPA- Instrução normativa nº20, nº68 e nº24.
Textura	Própria	NA	NA	IAL- ed. IV p.281-282/MAPA- Instrução normativa nº20, nº68 e nº24.
Sabor	Próprio	NA	NA	IAL- ed. IV p.281-282/MAPA- Instrução normativa nº20, nº68 e nº24.

Legenda: LQ - Limite de Quantificação / VR - Valor de Referência / NA - Não Aplicável

Dados Fornecidos pelo Cliente:

- NA

Considerações Finais:

- Este resultado é restrito para a amostra ensaiada.
- Amostragem e envio da amostra realizados pelo cliente.
- Ensaios realizados na amostra conforme recebida pelo laboratório.
- Os resultados expressos representam com veracidade as informações dos dados brutos gerados nos ensaios.
- Os resultados apresentados neste documento e suas respectivas declarações de conformidade, quando aplicável, possuem interpretação restrita e se aplicam somente à(s) amostra(s) analisadas(s).
- Este relatório somente poderá ser reproduzido na íntegra, qualquer alteração ou reprodução parcial somente com autorização prévia por escrito do laboratório.

Aprovado por: ADRIANA HITOMI MATSUDA - CRQ 16219 F - GERENTE TÉCNICA

Código de Validação: 23be4bee6a77f8dca83cfa602bfefcd6. A verificação deste Relatório de Ensaio poderá ser realizada através endereço "<http://labonline.cetal.com.br:8888>", selecionando a opção "Validar Relatório".

RELATÓRIO DE ENSAIO N.0497867.1

Solicitante:	PAM ALIMENTOS E NEGOCIOS LTDA	Orçamento:	85340.2
Endereço:	R GENERAL FLORENCIO - 244 Bairro: QUITAUNA	Amostra:	030409/2025
Município/UF:	Osasco / SP	CEP:	06.182-000
Tel.:	(11) 3695-1733	Fax:	
Produto/Amostra:	Pão de forma sanduiche - Marca: Sevem Boys		
Lote:	H05072811730	Fabricação:	-
Coleta:	-	Validade:	17/11/2025
Resp.Coleta:	Cliente	Coletor:	-
Data de Recebimento:	30/10/2025 12:18:00	Início Ensaio:	03/11/2025
		Final Ensaio:	10/11/2025
		Remessa:	10/11/2025
Data da liberação para ensaio:	31/10/2025 09:43:44		
Obs.:			

RESULTADOS FÍSICO QUÍMICOS

Ensaio	Resultado	% VD	Incerteza	Unidade	Referência
Valor Energético	258,71	13	NA	Kcal/100g	RDC Nº 429, de 08 de outubro de 2020. Instrução Normativa nº 75, de 08 de outubro de 2020.
Carboidratos	50,88	17	NA	g/100g	RDC Nº 429, de 08 de outubro de 2020. Instrução Normativa nº 75, de 08 de outubro de 2020.
Proteína (LQ <0,80 g/100g)	9,14	18	± 0,17	g/100g	ISO 1871:2009.
Gordura Total (LQ <0,25 g/100g)	2,07	3	± 0,10	g/100g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 935.38.
Gordura Saturada (Cromatografia Gasosa) (LQ <0,05 g/100g)	0,45	3	± 0,03	g/100g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 996.01. AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 996.06. ISO 12966-2:2017.
Gordura Trans (Cromatografia Gasosa) (LQ <0,05 g/100g)	<LQ <0,05	0	NA	g/100g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 996.01. AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 996.06. ISO 12966-2:2017.
Fibra Alimentar(LQ <0,50 g/100g)	2,48	10	± 0,11	g/100g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 991.43.
Sódio (LQ <0,25 mg/100g) (ICPE)	277,67	14	± 26,16	mg/100g	MTFQ-002
Umidade LQ <0,30 g/100g)	33,92	-	± 0,32	g/100g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 935.36.
Cinzas (LQ <0,10 g/100g)	1,51	-	± 0,03	g/100g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 935.39B.

Legenda: LQ - Limite de Quantificação / VR - Valor de Referência / NA - Não Aplicável

- Valores baseados numa dieta de 2000Kcal/dia.
- VD não estabelecido para Gordura Trans.

Dados Fornecidos pelo Cliente:

- NA

Considerações Finais:

- Este resultado é restrito para a amostra ensaiada.
- Amostragem e envio da amostra realizados pelo cliente.
- Ensaios realizados na amostra conforme recebida pelo laboratório.
- Os resultados expressos representam com veracidade as informações dos dados brutos gerados nos ensaios.
- Os resultados apresentados neste documento e suas respectivas declarações de conformidade, quando aplicável, possuem interpretação restrita e se aplicam somente à(s) amostra(s) analisada(s).
- Este relatório somente poderá ser reproduzido na íntegra, qualquer alteração ou reprodução parcial somente com autorização prévia por escrito do laboratório.

RELATÓRIO DE ENSAIO N.0497867.1

Solicitante:	PAM ALIMENTOS E NEGOCIOS LTDA	Orçamento:	85340.2
Endereço:	R GENERAL FLORENCIO - 244 Bairro: QUITAUNA	Amostra:	030409/2025
Município/UF:	Osasco / SP	CEP:	06.182-000
Tel.:	(11) 3695-1733	Fax:	
Produto/Amostra:	Pão de forma sanduiche - Marca: Severn Boys		
Lote:	H05072811730	Fabricação:	-
Coleta:	-	Validade:	17/11/2025
Resp.Coleta:	Cliente	Coletor:	-
Data de Recebimento:	30/10/2025 12:18:00	Início Ensaio:	03/11/2025
		Final Ensaio:	10/11/2025
		Remessa:	10/11/2025
Data da liberação para ensaio:	31/10/2025 09:43:44		
Obs.:			

RESULTADOS FÍSICO QUÍMICOS

Aprovado por: ADRIANA HITOMI MATSUDA - CRQ 16219 F - GERENTE TÉCNICA

Código de Validação: 94f4a267fd8496b7d2986114d8a60492. A verificação deste Relatório de Ensaio poderá ser realizada através endereço "<http://labonline.cetal.com.br:8888>", selecionando a opção "Validar Relatório".

RELATÓRIO DE ENSAIO N.0497845.1

Solicitante:	PAM ALIMENTOS E NEGOCIOS LTDA	Orçamento:	85340.2
Endereço:	R GENERAL FLORENCIO - 244 Bairro: QUITAUNA	Amostra:	030409/2025
Município/UF:	Osasco / SP	CEP:	06.182-000
Tel.:	(11) 3695-1733	Fax:	
Produto/Amostra:	Pão de forma sanduiche - Marca: Sevem Boys		
Lote:	H05072811730	Fabricação:	-
Coleta:	-	Validade:	17/11/2025
Resp.Coleta:	Cliente	Coletor:	-
Data de Recebimento:	30/10/2025 12:18:00	Início Ensaio:	06/11/2025
		Final Ensaio:	10/11/2025
		Remessa:	10/11/2025
Data da liberação para ensaio:	31/10/2025 09:43:44		
Obs.:			

RESULTADOS FÍSICO QUÍMICOS

Ensaio	Resultado	Incerteza	Especificação	Unidade	Referência
Cinzas Insolúveis em HCl (Areia) (LQ <0,10 g/100g)	<LQ <0,10	NA	Máximo 1,5	g/100g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 941.12B.

Legenda: LQ - Limite de Quantificação / VR - Valor de Referência / NA - Não Aplicável

Declaração de Conformidade:

VR ⁽¹⁾: A amostra ensaiada está de acordo com as especificações da RDC Nº 623, de 9 de Março de 2022

RELATÓRIO DE ENSAIO N.0497845.1

Solicitante:	PAM ALIMENTOS E NEGOCIOS LTDA	Orçamento:	85340.2
Endereço:	R GENERAL FLORENCIO - 244 Bairro: QUITAUNA	Amostra:	030409/2025
Município/UF:	Osasco / SP	CEP:	06.182-000
Tel.:	(11) 3695-1733	Fax:	
Produto/Amostra:	Pão de forma sanduiche - Marca: Sevem Boys		
Lote:	H05072811730	Fabricação:	-
Coleta:	-	Validade:	17/11/2025
Resp.Coleta:	Cliente	Coletor:	-
Data de Recebimento:	30/10/2025 12:18:00	Início Ensaio:	03/11/2025
		Final Ensaio:	07/11/2025
		Remessa:	10/11/2025
Data da liberação para ensaio:	31/10/2025 09:43:44		

Obs.:

RESULTADOS MICROSCÓPICOS

Matérias estranhas indicativas de falhas das Boas Práticas

Ensaio	Resultado	Especificação	Unidade	Referência
Matérias estranhas macroscópicas (sujidades, areia, terra e outras partículas macroscópicas, exceto as previstas como indicativos de risco, Excrementos de animais (próprios da cultura e do armazenamento), parasitas, larvas e tecidos inferiores e impurezas)	< 1	< 1	450g.	AACC International.11th ed.2010. Method 28-30.02/28-32.02.
Matérias estranhas microscópicas (sujidades)	Ausência	Ausência	225g.	AOAC International. Method 972.36. 22th ed. 2023.
Fragmentos de insetos	22	225	225g.	AOAC International. Method 972.36. 22th ed. 2023.
Insetos inteiros mortos (próprios da cultura e do armazenamento)	< 1	< 1	225g.	AOAC International. Method 972.36. 22th ed. 2023.
Ácaros mortos	< 1	5	225g.	AOAC International. Method 972.36. 22th ed. 2023.
Bárbulas	< 1	< 1	225g.	AOAC International. Method 972.36. 22th ed. 2023.
Outras matérias estranhas microscópicas (pelos humanos e de outros animais, exceto roedores e morcegos), exceto parasitas	< 1	< 1	225g.	AOAC International. Method 972.36. 22th ed. 2023.

Legenda: LQ - Limite de Quantificação / VR - Valor de Referência / NA - Não Aplicável

Matérias estranhas indicativas de riscos à saúde humana

Ensaio	Resultado	Especificação	Unidade	Referência
Matérias estranhas microscópicas (sujidades)	Ausência	Ausência	225g.	AOAC International. Method 972.36. 22th ed. 2023.
Fragmentos de pelos de roedor	< 1	< 1	225g.	AOAC International. Method 972.36. 22th ed. 2023.
Outras matérias estranhas microscópicas (Insetos: baratas, formigas, moscas que se reproduzem ou que tem por hábito manter contato com fezes, cadáveres e lixo, bem como barbeiros, em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes; roedores: rato, ratazana e camundongo, inteiros ou em partes; outros animais: morcego e pombo, inteiros ou em partes), exceto parasitas	< 1	< 1	225g.	AOAC International. Method 972.36. 22th ed. 2023.
Matéria macroscópica: Filmes Plásticos	< 1	< 1	450g.	AACC International.11th ed.2010. Method 28-30.02/28-32.02.
Matéria macroscópica: Fragmentos de vidros	< 1	< 1	450g.	AACC International.11th ed.2010. Method 28-30.02/28-32.02.
Matéria macroscópica: Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm	< 1	< 1	450g.	AACC International.11th ed.2010. Method 28-30.02/28-32.02.
Matéria macroscópica: Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7 mm	< 1	< 1	450g.	AACC International.11th ed.2010. Method 28-30.02/28-32.02.
Matéria macroscópica: Parasitas	< 1	< 1	450g.	AACC International.11th ed.2010. Method 28-30.02/28-32.02.

RELATÓRIO DE ENSAIO N.0497845.1

Solicitante:	PAM ALIMENTOS E NEGOCIOS LTDA	Orçamento:	85340.2
Endereço:	R GENERAL FLORENCIO - 244 Bairro: QUITAUNA	Amostra:	030409/2025
Município/UF:	Osasco / SP	CEP:	06.182-000
Tel.:	(11) 3695-1733	Fax:	
Produto/Amostra:	Pão de forma sanduiche - Marca: Sevem Boys		
Lote:	H05072811730	Fabricação:	-
Coleta:	-	Validade:	17/11/2025
Resp.Coleta:	Cliente	Coletor:	-
Data de Recebimento:	30/10/2025 12:18:00	Início Ensaio:	03/11/2025
		Final Ensaio:	07/11/2025
		Remessa:	10/11/2025
Data da liberação para ensaio:	31/10/2025 09:43:44		
Obs.:			

RESULTADOS MICROSCÓPICOS

Ensaio	Resultado	Especificação	Unidade	Referência
Outras matérias estranhas macroscópicas (Excrementos de animais, exceto os de artrópodes considerados próprios da cultura e do armazenamento)	< 1	< 1	450g.	AACC International.11th ed.2010. Method 28-30.02/28-32.02.

Legenda: LQ - Limite de Quantificação / VR - Valor de Referência / NA - Não Aplicável

Declaração de Conformidade:

VR ⁽¹⁾: A amostra ensaiada está de acordo com a resolução RDC Nº 623, 09 de Março de 2022.

Entender <1 = Ausência

Dados Fornecidos pelo Cliente:

- NA

Considerações Finais:

- Este resultado é restrito para a amostra ensaiada.
- Amostragem e envio da amostra realizados pelo cliente.
- Ensaios realizados na amostra conforme recebida pelo laboratório.
- Os resultados expressos representam com veracidade as informações dos dados brutos gerados nos ensaios.
- Os resultados apresentados neste documento e suas respectivas declarações de conformidade, quando aplicável, possuem interpretação restrita e se aplicam somente à(s) amostra(s) analisadas(s).
- Este relatório somente poderá ser reproduzido na íntegra, qualquer alteração ou reprodução parcial somente com autorização prévia por escrito do laboratório.

Aprovado por: ADRIANA HITOMI MATSUDA - CRQ 16219 F - GERENTE TÉCNICA

Código de Validação: 21edb97a2b5760290cfbc75d2862db3c. A verificação deste Relatório de Ensaio poderá ser realizada através endereço "<http://labonline.cetal.com.br:8888>", selecionando a opção "Validar Relatório".

RELATÓRIO DE ENSAIO N.0497852.1

Solicitante:	PAM ALIMENTOS E NEGOCIOS LTDA	Orçamento:	85340.2
Endereço:	R GENERAL FLORENCIO - 244 Bairro: QUITAUNA	Amostra:	030421/2025
Município/UF:	Osasco / SP	CEP:	06.182-000
Tel.:	(11) 3695-1733	Fax:	
Produto/Amostra:	Pão de Forma - Sanduíche - Marca: Seven Boys		
Lote:	H05072811730	Fabricação:	17/11/2025
Coleta:	-	Validade:	-
Resp.Coleta:	Cliente	Coletor:	-
Data de Recebimento:	30/10/2025 12:18:00	Início Ensaio:	03/11/2025
		Final Ensaio:	08/11/2025
		Remessa:	10/11/2025
Data da liberação para ensaio:	31/10/2025 09:43:44		
Obs.:			

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Ensaio	Resultado	Especificação	Unidade	Referência
Determinação de <i>Salmonella</i> spp.	Ausência	Ausência	em 25g	ISO TR 6579-1:2017
<i>Bacillus cereus</i> presuntivo (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 ¹	m: 1,0 x 10 ² M: 1,0 x 10 ³	UFC/g	ISO 7932:2004
Contagem de <i>Escherichia coli</i> (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 ¹	m: 1,0 x 10 ¹ M: 1,0 x 10 ⁴	UFC/g	CMMEF. 5ª edição. Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.73, 9.74 e 9.92.
Contagem de Bolores e Leveduras (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 ¹	m: 5,0 x 10 ² M: 1,0 x 10 ⁴	UFC/g	CMMEF. 5ª edição. Capítulo 21. Itens 21.1 a 21.6

Legenda: LQ - Limite de Quantificação / VR - Valor de Referência / NA - Não Aplicável

RELATÓRIO DE ENSAIO N.0497852.1

Solicitante:	PAM ALIMENTOS E NEGOCIOS LTDA	Orçamento:	85340.2
Endereço:	R GENERAL FLORENCIO - 244 Bairro: QUITAUNA	Amostra:	030422/2025
Município/UF:	Osasco / SP	CEP:	06.182-000
Tel.:	(11) 3695-1733	Fax:	
Produto/Amostra:	Pão de Forma - Sanduíche - Marca: Seven Boys		
Lote:	H05072811730	Fabricação:	17/11/2025
Coleta:	-	Validade:	-
Resp.Coleta:	Cliente	Coletor:	-
Data de Recebimento:	30/10/2025 12:18:00	Início Ensaio:	03/11/2025
		Final Ensaio:	08/11/2025
		Remessa:	10/11/2025
Data da liberação para ensaio:	31/10/2025 09:43:44		
Obs.:			

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Ensaio	Resultado	Especificação	Unidade	Referência
Determinação de <i>Salmonella</i> spp.	Ausência	Ausência	em 25g	ISO TR 6579-1:2017
<i>Bacillus cereus</i> presuntivo (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 ¹	m: 1,0 x 10 ² M: 1,0 x 10 ³	UFC/g	ISO 7932:2004
Contagem de <i>Escherichia coli</i> (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 ¹	m: 1,0 x 10 ¹ M: 1,0 x 10 ²	UFC/g	CMMEF. 5ª edição. Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.73, 9.74 e 9.92.
Contagem de Bolores e Leveduras (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 ¹	m: 5,0 x 10 ² M: 1,0 x 10 ⁴	UFC/g	CMMEF. 5ª edição. Capítulo 21. Itens 21.1 a 21.6

Legenda: LQ - Limite de Quantificação / VR - Valor de Referência / NA - Não Aplicável

RELATÓRIO DE ENSAIO N.0497852.1

Solicitante:	PAM ALIMENTOS E NEGOCIOS LTDA	Orçamento:	85340.2
Endereço:	R GENERAL FLORENCIO - 244 Bairro: QUITAUNA	Amostra:	030423/2025
Município/UF:	Osasco / SP	CEP:	06.182-000
Tel.:	(11) 3695-1733	Fax:	
Produto/Amostra:	Pão de Forma - Sanduíche - Marca: Seven Boys		
Lote:	H05072811730	Fabricação:	17/11/2025
Coleta:	-	Validade:	-
Resp.Coleta:	Cliente	Coletor:	-
Data de Recebimento:	30/10/2025 12:18:00	Início Ensaio:	03/11/2025
		Final Ensaio:	08/11/2025
		Remessa:	10/11/2025
Data da liberação para ensaio: 31/10/2025 09:43:44			
Obs.:			

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Ensaio	Resultado	Especificação	Unidade	Referência
Determinação de <i>Salmonella</i> spp.	Ausência	Ausência	em 25g	ISO TR 6579-1:2017
<i>Bacillus cereus</i> presuntivo (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 ¹	m: 1,0 x 10 ² M: 1,0 x 10 ³	UFC/g	ISO 7932:2004
Contagem de <i>Escherichia coli</i> (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 ¹	m: 1,0 x 10 ¹ M: 1,0 x 10 ²	UFC/g	CMMEF. 5ª edição. Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.73, 9.74 e 9.92.
Contagem de Bolores e Leveduras (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 ¹	m: 5,0 x 10 ² M: 1,0 x 10 ⁴	UFC/g	CMMEF. 5ª edição. Capítulo 21. Itens 21.1 a 21.6

Legenda: LQ - Limite de Quantificação / VR - Valor de Referência / NA - Não Aplicável

RELATÓRIO DE ENSAIO N.0497852.1

Solicitante:	PAM ALIMENTOS E NEGOCIOS LTDA	Orçamento:	85340,2
Endereço:	R GENERAL FLORENCIO - 244 Bairro: QUITAUNA	Amostra:	030424/2025
Município/UF:	Osasco / SP	CEP:	06.182-000
Tel.:	(11) 3695-1733	Fax:	
Produto/Amostra:	Pão de Forma - Sanduíche - Marca: Seven Boys		
Lote:	H05072811730	Fabricação:	17/11/2025
Coleta:	-	Validade:	-
Resp.Coleta:	Cliente	Coletor:	-
Data de Recebimento:	30/10/2025 12:18:00	Início Ensaio:	03/11/2025
		Final Ensaio:	08/11/2025
		Remessa:	10/11/2025
Data da liberação para ensaio: 31/10/2025 09:43:44			
Obs.:			

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Ensaio	Resultado	Especificação	Unidade	Referência
Determinação de <i>Salmonella</i> spp.	Ausência	Ausência	em 25g	ISO TR 6579-1:2017
<i>Bacillus cereus</i> presuntivo (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 ¹	m: 1,0 x 10 ² M: 1,0 x 10 ³	UFC/g	ISO 7932:2004
Contagem de <i>Escherichia coli</i> (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 ¹	m: 1,0 x 10 ¹ M: 1,0 x 10 ²	UFC/g	CMMEF. 5ª edição. Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.73, 9.74 e 9.92.
Contagem de Bolores e Leveduras (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 ¹	m: 5,0 x 10 ² M: 1,0 x 10 ⁴	UFC/g	CMMEF. 5ª edição. Capítulo 21. Itens 21.1 a 21.6

Legenda: LQ - Limite de Quantificação / VR - Valor de Referência / NA - Não Aplicável

RELATÓRIO DE ENSAIO N.0497852.1

Solicitante:	PAM ALIMENTOS E NEGOCIOS LTDA	Orçamento:	85340.2
Endereço:	R GENERAL FLORENCIO - 244 Bairro: QUITAUNA	Amostra:	030425/2025
Município/UF:	Osasco / SP	CEP:	06.182-000
Tel.:	(11) 3695-1733	Fax:	
Produto/Amostra:	Pão de Forma - Sanduíche - Marca: Seven Boys		
Lote:	H05072811730	Fabricação:	17/11/2025
Coleta:	-	Validade:	-
Resp.Coleta:	Cliente	Coletor:	-
Data de Recebimento:	30/10/2025 12:18:00	Início Ensaio:	03/11/2025
		Final Ensaio:	08/11/2025
		Remessa:	10/11/2025
Data da liberação para ensaio:	31/10/2025 09:43:44		
Obs.:			

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Ensaio	Resultado	Especificação	Unidade	Referência
Determinação de <i>Salmonella</i> spp.	Ausência	Ausência	em 25g	ISO TR 6579-1:2017
<i>Bacillus cereus</i> presuntivo (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 ¹	m: 1,0 x 10 ² M: 1,0 x 10 ³	UFC/g	ISO 7932:2004
Contagem de <i>Escherichia coli</i> (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 ¹	m: 1,0 x 10 ¹ M: 1,0 x 10 ²	UFC/g	CMMEF. 5ª edição. Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.73, 9.74 e 9.92.
Contagem de Bolores e Leveduras (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 ¹	m: 5,0 x 10 ² M: 1,0 x 10 ⁴	UFC/g	CMMEF. 5ª edição. Capítulo 21. Itens 21.1 a 21.6

Legenda: LQ - Limite de Quantificação / VR - Valor de Referência / NA - Não Aplicável

Declaração de Conformidade:

VR ⁽¹⁾: O resultado está de acordo com a IN nº 161 de 01/07/2022.

Dados Fornecidos pelo Cliente:

- NA

Considerações Finais:

- Este resultado é restrito para a amostra ensaiada.
- Amostragem e envio da amostra realizados pelo cliente.
- Ensaios realizados na amostra conforme recebida pelo laboratório.
- Os resultados expressos representam com veracidade as informações dos dados brutos gerados nos ensaios.
- Os resultados apresentados neste documento e suas respectivas declarações de conformidade, quando aplicável, possuem interpretação restrita e se aplicam somente à(s) amostra(s) analisadas(s).
- Este relatório somente poderá ser reproduzido na íntegra, qualquer alteração ou reprodução parcial somente com autorização prévia por escrito do laboratório.

Aprovado por: ADRIANA HITOMI MATSUDA - CRQ 16219 F - GERENTE TÉCNICA

Código de Validação: 0314734e06eec4683168e88f1b75a0a2. A verificação deste Relatório de Ensaio poderá ser realizada através endereço "<http://labonline.cetal.com.br:8888>", selecionando a opção "Validar Relatório".

CERTIFICADO DE ANÁLISE Nº 2025.154503

CONTRATADO / FORNECEDOR

Razão Social VMC - ANÁLISES, CONSULTORIAS, TREINAMENTOS E COMÉRCIO VAREJISTA LTDA.
Endereço Rua Endres, 714 - Vila das Bandeiras - Guarulhos - SP - CEP 07043-000
CNPJ 06.139.518/0001-97
Registro CRBio-1 001303/01-D

CONTRATANTE / CLIENTE

Nome/ Razão Social PAM ALIMENTOS E NEGÓCIOS LTDA
Endereço Av. Dep. Emílio Carlos, 1620 – Andar 1 – V. S. Terezinha, Carapicuíba – SP, 06310-160
CPF/ CNPJ 13.498.596/0001-43

DADOS DA AMOSTRA

Identificação PÃO DE FORMA TRADICIONAL O.S. Nº 1545
Marca -- Fabricante/ Fornecedor --
Fabricação 27/11/2025 Validade -- Lote --
Data de coleta/ recebimento 27/11/2025 Data de início da análise --
Responsável pela coleta Cliente Embalagem Saco coletor cliente

Ensaio (Parâmetro)	Resultado	Limite (VMP)	Unidade
<i>Cronobacter sakazakii</i>	Ausente	Ausência	Ausência /g
Padrão: Parâmetros de acordo com a necessidade do cliente – Análise de caráter informativo Metodologia: MANUAL DE MÉTODOS DE ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE ALIMENTOS E ÁGUA – 6ª edição VMP - Valor Máximo Permitido.			

CONCLUSÃO

Condições Sanitárias Satisfatórias, de acordo com o parâmetro analisado.

OBSERVAÇÕES/LEGENDA:

Características organolépticas = Próprias

O presente laudo tem valor orientativo e restrito somente para a amostra analisada,
e só terá validade legal, devidamente assinado.

Guarulhos, 12 de dezembro de 2025.



Cintia Martinez Cirino
RT - CRBio 26202/01-D