

PROTOCOLO DE ENTREGA DE AMOSTRAS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº18/2025

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 22.447/2024

EDITAL RETIFICADO Nº 26/2025

OBJETO: Fornecimento de itens estocáveis da merenda escolar para atender os alunos da rede municipal de ensino, pelo período de 12 (doze) meses, conforme quantitativos, especificações e estimativas relacionados no Termo de Referência, com prestação de serviços de entrega ponto a ponto para o atendimento das necessidades da Secretaria Municipal de Educação.

A empresa Distribuidora Mw Alimentos Ltda, inscrita no CNPJ: 55.898.810/0001-07, localizada no endereço na Avenida Doutor Alvaro de Campos Carneiro, 356 - Vila Brasileira, Mogi das Cruzes - SP, 08.738-255, telefone para contato (11) 9 2048-4047, E-mail: licita@distribuidoramwalimentos.com. Entregou os seguintes produtos;

LOTE 04			
ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	QUANTIDADE
49	Biscoito doce tipo Maria ✓	Mosmann	1
50	Biscoito doce tipo Maisena ✓	Le Petit	1
51	Biscoito doce tipo Maria integral	Mosmann	1
52	Biscoito rosquinha sabor Chocolate ✓	Le Petit	1
54	Cereal de milho sem açúcar ✓	Alca Foods	1

LOTE 05			
ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	QUANTIDADE
55	Leite em pó integral ✓	Romano	1
58	Leite integral-uh1 1 litro ✓	Argenzio	1
Declara-se que, além das amostras físicas dos itens relacionados, foram entregues nesta data os seguintes documentos técnicos, para fins de conferência e análise pela Administração;			
• Relatório de Solicitação de Registro de Produto – MAPA / PGA			
• TPVA – Taxa de Permeabilidade ao Vapor d'Água (Relatório Técnico CETEA/ITAL)			
• Título de Registro – SIF / MAPA – Estabelecimento Milk Vitta			

LOTE 07			
ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	QUANTIDADE
66	Bolinho zero açúcar sabor baunilha e recheio de morango ✓	Suavipan	1
68	Muffin de banana e sabores orgânico ✓	Suavipan	1
71	Pão integral fatiado ✓	Doce Mania	1
73	Pão tipo bisnaguinha integral ✓	Doce Mania	1

CONDIÇÕES DA ENTREGA

As amostras acima descritas foram entregues ao recebedor no local e data informados, em perfeitas condições, com embalagens íntegras, sem avarias aparentes, para análise conforme previsto no edital.

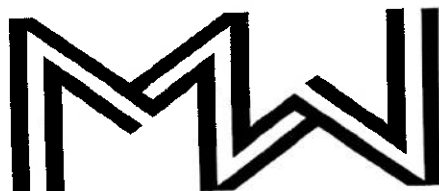
DECLARAÇÃO DE RECEBIMENTO

Eu, Euclides de Cunha F V, CPF nº 176992508-16, declaro, para os devidos fins, que recebi as amostras

descritas neste protocolo, estando ciente e de acordo com o recebimento para análise técnica e

conferência.

Este protocolo é emitido em uma via, para o entregador, servindo como comprovante oficial da entrega realizada.



(11) 9 2048-4047

licita@distribuidoramwalimentos.com.br

Av. Dr. Alvaro de Campos Carneiro
Vila Brasileira - Mogi das Cruzes SP

C.E.D.A.E.
R. Euclides de Cunha 70
Jd. San Giovanni F V
Tel. 4678-3500

PROTOCOLO DE ENTREGA DE DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA

EDITAL RETIFICADO Nº 26/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 18/2025

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 22.447/2024

OBJETO: Fornecimento de itens estocáveis da merenda escolar para atender os alunos da rede municipal de ensino, pelo período de 12 (doze) meses, conforme quantitativos, especificações e estimativas relacionados no Termo de Referência, com prestação de serviços de entrega ponto a ponto para o atendimento das necessidades da Secretaria Municipal de Educação.

A empresa Distribuidora Mw Alimentos Ltda, inscrita no CNPJ: 55.898.810/0001-07, localizada no endereço na Avenida Doutor Alvaro de Campos Carneiro 356, Vila Brasileira - Mogi das Cruzes SP 08738-255, telefone para contato (11) 9 2048-4047, E-mail: licita@distribuidoramwalimentos.com. Entregou os seguintes produtos;

LOTE 4

- Item 49 – Biscoito doce tipo Maria – Marca: Mosmann
- Item 50 – Biscoito doce tipo Maisena – Marca: Le Petit
- Item 51 – Biscoito doce tipo Maria integral – Marca: Mosmann
- Item 52 – Biscoito rosquinha sabor chocolate – Marca: Le Petit
- Item 54 – Cereal de milho sem açúcar – Marca: Alca Foods

LOTE 5

- Item 55 – Leite em pó integral – Marca: Romano
- Item 58 – Leite integral UHT 1 litro – Marca: Argenzio

Adicionalmente, em conformidade com o disposto no item 9.6.10.2 do edital, apresenta-se também a cópia autenticada/original do registro de rótulo do produto abaixo indicado, podendo o referido registro ocorrer, alternativamente, no SIF/MAPA, SISP, SIM ou SISBI, nos termos das decisões TC-007893.989.25-1/TC-008249.989.25-2/TC-008350.989.25-7:

LOTE 5

- Item 55 – Leite em pó integral – Marca: Romano

Adicionalmente, juntamente ao referido item, estão sendo entregues os seguintes documentos técnicos complementares:

- Registro do produto junto ao órgão competente;
- Relatório de ensaio laboratorial (TPVA 2024);
- Certificado de registro no Serviço de Inspeção Federal – SIF.

Local de Entrega: Departamento de Alimentação Escolar (CEDAE), Rua Euclides da Cunha, nº 70 – Jardim San Giovanni – Ferraz de Vasconcelos/SP.

Data: 10/02/2026 às 13h 51

CONDIÇÕES DA ENTREGA

Os itens descritos acima foram entregues ao receptor na data e local informados, em perfeitas condições, sem avarias ou defeitos aparentes. O receptor declara estar ciente e de acordo com o recebimento.

DECLARAÇÃO DE RECEBIMENTO

eu, Elivaldo Gomes S. Cabrera inscrito(a) no CPF nº

176492508-16 declaro, para os devidos fins, que recebi todos os produtos constantes no protocolo, em perfeitas condições, dentro do prazo estabelecido, em conformidade com as especificações solicitadas.

Elivaldo S. Cabrera
CRN 3 9239
Nutricionista

Este protocolo é emitido em uma via, para o entregador, servindo como comprovante oficial da entrega realizada.



(11) 9 2048-4047



licita@distribuidoramwalimentos.com.br



Av. Dr. Alvaro de Campos Carneiro
Vila Brasileira - Mogi das Cruzes SP

	Nome do documento:		Nº:	
	Especificação Técnica do Produto		ET – B14	
	BISCOITO SABOR CHOCOLATE		Data:	
Emitido por:	Aprovado por:	Revisão:	Página:	
Depto. da Qualidade	Nicola F. La Pastina	04/2020	23/12/2020 1/6	



Denominação do Produto:

BISCOITO SABOR CHOCOLATE

CONTÉM AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL

COLORIDO ARTIFICIALMENTE

Denominação Comercial:

ROSQUINHA DE CHOCOLATE OU ROSQUINHA SABOR CHOCOLATE

Marca:

LE PETIT

Descrição do Produto:

Obtido da mistura de ingredientes adequados, em seguida “extrusado” e então cortado por arame, sendo posteriormente cozido em forno contínuo.

Código do Produto:

0449 Biscoito Sabor Chocolate 400 g

0428 Biscoito Sabor Chocolate 800 g

Ingredientes*:

INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, AMIDO DE MILHO, CHOCOLATE EM PÓ, SAL, CORANTE ORGÂNICO SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL: CARAMELO CARAMELO IV, FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE SÓDIO E BICARBONATO DE AMÔNIO E AROMATIZANTE: AROMA INDÊNTICO AO NATURAL DE CACAU. **CONTÉM GLÚTEN.**

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, SOJA E PODE CONTER DERIVADOS DE LEITE E DE CEVADA.

Declaração de Glúten*:

CONTÉM GLÚTEN

*LEI n. 10.674, DE 16 DE MAIO DE 2003 e RDC nº 137/2003

	Nome do documento:	N°:	
	Departamento:	ET – B14	
Especificação Técnica do Produto		Data:	
BISCOITO SABOR CHOCOLATE		23/12/2020	
Emitido por:	Aprovado por:	Revisão	Página:
Depto. da Qualidade	Nicola F. La Pastina	04/2020	2/6



Declaração de Alergênicos*:

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, SOJA E PODE CONTER DERIVADOS DE LEITE E DE CEVADA.

*RESOLUÇÃO DE DIRETORIA COLEGIADA RESOLUÇÃO - RDC No- 26, DE 2 DE JULHO DE 2015

Declaração de Lactose*:

Não se aplica

*RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – RDC N° 136, DE 08 DE FEVEREIRO DE 2017

Especificações Físico-Químicas / Exame Organoléptico:

Análise	Especificação
Umidade (%)	2,5 à 4,0 %
pH	6,8 à 7,3

Análise	Especificação
Cor	Própria
Odor	Próprio
Sabor	Próprio
Aspecto	Próprio de massa assada

Especificações Microbiológicas*:

Análise Microbiológica	Limites para Amostra
<i>Salmonella</i> /25g	Ausência
<i>B. cereus</i> presuntivo/g	Máximo 10 ³
Estafilococos coagulase positiva/g	Máximo 10 ³
<i>Escherichia coli</i> /g	Máximo 10 ²
Bolores e leveduras/g	Máximo 10 ⁴

* INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019, item 19 d.

	Nome do documento		Nº:	
	Especificação Técnica do Produto BISCOITO SABOR CHOCOLATE		ET – B14	
	Data:		23/12/2020	
Emitido por:	Aprovado por:	Revisão:	Página:	
Depto. da Qualidade	Nicola F. La Pastina	04/2020	3/6	



Especificações Macroscópicas e Microscópicas*:

Ensaio (Matérias estranhas indicativas de falhas das BPF's)	Especificação
Matérias estranhas macroscópicas (sujeidades, parasitas, larvas e tecidos inferiores)	< 1 na alíquota analisada
Matérias estranhas microscópicas (sujeidades)	Ausência
Fragmentos de insetos	225 em 225g
Insetos inteiros mortos	< 1 / 225 g
Ácaros mortos	5 em 225g
Bárbulas	< 1 / 225 g
Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitas	< 1 / 225 g
Entender <1 = Ausência	

Ensaio (Matérias estranhas indicativas de riscos à saúde humana)	Especificação
Matérias estranhas microscópicas (sujeidades)	Ausência
Fragmentos de pelos de roedor	< 1 / 225 g
Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitas	< 1 / 225 g
Matéria macroscópica: Filmes Plásticos	< 1 na alíquota analisada
Matéria macroscópica: Fragmentos de vidros	< 1 na alíquota analisada
Matéria macroscópica: Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm	< 1 na alíquota analisada
Matéria macroscópica: Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7 mm	< 1 na alíquota analisada
Matéria macroscópica: Parasitas	< 1 na alíquota analisada
Outras matérias estranhas macroscópicas	< 1 na alíquota analisada
Entender <1 = Ausência	

*RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 14, DE 28 DE MARÇO DE 2014

	Nome do documento:		Nº:	
	Especificação Técnica do Produto BISCOITO SABOR CHOCOLATE		ET – B14	
	Emitido por:		Data:	
Depto. da Qualidade		Aprovado por:	Revisão:	Página:
		Nicola F. La Pastina	04/2020	4/6



Limites Máximos Tolerados (LMT) Para Micotoxinas*:

Micotoxinas	Alimento	LMT (µg/kg)
Desoxinivalenol (DON)	Farinha de trigo, massas, crackers, biscoitos de água e sal, e produtos de panificação, cereais e produtos de cereais exceto trigo e incluindo cevada malteada.	750
Zearalenona	Farinha de trigo, massas, crackers e produtos de panificação, cereais e produtos de cereais exceto trigo e incluindo cevada malteada.	100

*RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 7, DE 18 DE FEVEREIRO DE 2011 (RDC Nº 138, DE 8 DE FEVEREIRO DE 2017)

Limites Máximos de Contaminantes Inorgânicos*:

Contaminantes	Alimento	(mg/kg)
Arsênio	Trigo e seus derivados	0,20
Cádmio	Trigo e seus derivados	0,20
Chumbo	Trigo e seus derivados	0,20

*RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 42, DE 29 DE AGOSTO DE 2013.

	Nome do documento:		Nº:	
	Especificação Técnica do Produto		ET – B14	
	BISCOITO SABOR CHOCOLATE		Data:	
Emitido por:		Aprovado por:		Revisão:
23/12/2020		23/12/2020		04/2020
Depto. da Qualidade		Nicola F. La Pastina		Página:
				5/6



Informação Nutricional:

Embalagem 400 g e 800 g

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 30 g (7 biscoitos)		
Quantidade por porção		% VD(*)
Valor energético	130 kcal = 546 kJ	6
Carboidratos	22 g	7
Proteínas	2,5 g	3
Gorduras totais	3,5 g	6
Gorduras saturadas	1,4 g	6
Gorduras <i>trans</i>	0 g	"VD não estabelecido"
Fibra alimentar	0,8 g	4
Sódio	103 mg	3

* % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ .

Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

*RESOLUÇÃO 359 DE 23-12-2003E RESOLUÇÃO 360 DE 23-12-2003

Modo de Conservação:

Conservar em local seco, arejado e ao abrigo da luz solar.

Embalagem:

Peso Líquido 400 g

Embalagem primária: Filme PP + Tinta + Adesivo + PP Impresso Laminado

Acabamento em Bobinas

Embalagem secundária: Caixa de Papelão (armazenamento dos pacotes)

Peso Líquido 800 g

Embalagem primária: Filme PP + PP Impresso Acabamento em Bobinas

Embalagem secundária: Caixa de Papelão (armazenamento dos pacotes)

	Nome do documento		Nº:	
	Especificação Técnica do Produto BISCOITO SABOR CHOCOLATE		ET – B14	
			Data:	
Emitido por:		Aprovado por:		Revisão:
Depto. da Qualidade		Nicola F. La Pastina		04/2020
				Página:
				6/6



Peso Líquido:

- 400 g (pacote)
- 800 g (pacote)

Armazenamento / Transporte / Distribuição:

Armazenar sobre paletes apropriados, em local adequado, conforme boas práticas de armazenamento.

Empilhamento das caixas de papelão: Máximo de 5 caixas.

Transportar o produto cuidadosamente para não romper e/ou danificar a embalagem, seguindo as boas praticas de transporte e distribuição.

Validade:

10 meses

Revisão	Data da Revisão	Itens revisados
00/2017	06/06/2017	Elaboração do documento.
01/2018	12/06/2018	Inserido os requisitos legais(RDC n. 14/2014, RDC 07/2011, RDC 26/2015 e RDC 136/2017
02/2019	01/08/2019	Alteração do Limite do DON.
03/2020	03/08/2020	Revisão do documento.
04/2020	23/12/2020	Atualização da Instrução Normativa n° 60, de 23 de dezembro de 2019.

	Nome do documento		Nº:	
	Especificação Técnica do Produto		ET - B04	
	BISCOITO DOCE MAIZENA		Data	01/08/2019
	Emitido por:	Aprovado por	Revisão	Página
Depto. da Qualidade		03/2019	1/7	



Denominação do Produto:
BISCOITO DOCE MAIZENA

Marca:
LE PETIT

Descrição do Produto:

Obtido da mistura de ingredientes adequados, sendo em seguida laminado, cortado e estampado através de rolo estampador, que confere forma específica, sendo posteriormente cozido em forno contínuo.

Código do Produto:

0732 para Biscoito Doce Maizena 9 g
432 para Biscoito Doce Maizena 200 g
494 para Biscoito Doce Maizena 400 g
482 para Biscoito Doce Maizena 800 g

Ingredientes*:

INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, AÇÚCAR INVERTIDO, AMIDO DE MILHO, GORDURA VEGETAL, SAL, FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE AMÔNIO E BICARBONATO DE SÓDIO, EMULSIFICANTE: LECITINA DE SOJA, ACIDULANTE: ÁCIDO LÁCTICO, AROMATIZANTE: VANILINA E MELHORADOR DE FARINHA: METABISSULFITO DE SÓDIO. **CONTÉM GLÚTEN.**

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADO DE TRIGO, SOJA, LEITE E PODE CONTER DERIVADOS DE CEVADA.

Declaração de Glúten*:

CONTÉM GLÚTEN

*LEI n. 10.674, DE 16 DE MAIO DE 2003 e RDC nº 137/2003



	Nome do documento:		Nº:	
	Especificação Técnica do Produto		ET - B04	
	BISCOITO DOCE MAIZENA		Data:	
	Emitido por:		01/08/2019	
Depto. da Qualidade		Aprovado por:	Revisão:	Página:
			03/2019	2/7



Declaração de Alergênicos*:

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, SOJA E LEITE PODE CONTER DERIVADOS DE CEVADA.

*RESOLUÇÃO DE DIRETORIA COLEGIADA RESOLUÇÃO - RDC Nº- 26, DE 2 DE JULHO DE 2015

Declaração de Lactose*:

Não se aplica

*RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 136, DE 08 DE FEVEREIRO DE 2017

Especificações Físico-Químicas / Exame Organoléptico:

Análise	Especificação
Umidade (%)	2,5 à 4,0%
pH	6,8 à 7,3

Análise	Especificação
Cor	Própria
Odor	Próprio
Sabor	Próprio
Aspecto	Próprio

Especificações Microbiológicas*:

Análise Microbiológica	Limites para Amostra
Coliformes a 45°C/g	Máximo: 10
Estaf.coag.positiva/g	Máximo: 5 X 10 ²
Salmonellasp/25g	Ausência

*RESOLUÇÃO DE DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº 12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001



	Nome do documento:		Nº:	
	Especificação Técnica do Produto		ET - B04	
	BISCOITO DOCE MAIZENA		Data:	
			01/08/2019	
Emitido por:	Aprovado por:	Revisão:	Página:	
Depto. da Qualidade		03/2019	3/7	



Especificações Macroscópicas e Microscópicas*:

Ensaio (Matérias estranhas indicativas de falhas das BPF's)	Especificação
Matérias estranhas macroscópicas (sujidades, parasitas, larvas e tecidos inferiores)	< 1 na alíquota analisada
Matérias estranhas microscópicas (sujidades)	Ausência
Fragmentos de insetos	225 em 225g
Insetos inteiros mortos	< 1 / 225 g
Ácaros mortos	5 em 225g
Bárbulas	< 1 / 225 g
Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitas	< 1 / 225 g
Entender <1 = Ausência	

Ensaio (Matérias estranhas indicativas de riscos à saúde humana)	Especificação
Matérias estranhas microscópicas (sujidades)	Ausência
Fragmentos de pelos de roedor	< 1 / 225 g
Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitas	< 1 / 225 g
Matéria macroscópica: Filmes Plásticos	< 1 na alíquota analisada
Matéria macroscópica: Fragmentos de vidros	< 1 na alíquota analisada
Matéria macroscópica: Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm	< 1 na alíquota analisada
Matéria macroscópica: Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7 mm	< 1 na alíquota analisada
Matéria macroscópica: Parasitas	< 1 na alíquota analisada
Outras matérias estranhas macroscópicas	< 1 na alíquota analisada
Entender <1 = Ausência	

*RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 14, DE 28 DE MARÇO DE 2014



	Nome do documento:		Nº:	
	Especificação Técnica do Produto		ET - B04	
	BISCOITO DOCE MAIZENA		Data:	
	Emitido por:		01/08/2019	
Depto. da Qualidade		Aprovado por:	Revisão:	Página:
			03/2019	4/7



Limites Máximos Tolerados (LMT) Para Micotoxinas*:

Micotoxinas	Alimento	LMT (µg/kg)
Desoxinivalenol (DON)	Farinha de trigo, massas, crackers, biscoitos de água e sal, e produtos de panificação, cereais e produtos de cereais exceto trigo e incluindo cevada malteada.	750
Zearalenona	Farinha de trigo, massas, crackers e produtos de panificação, cereais e produtos de cereais exceto trigo e incluindo cevada malteada.	100

*RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 7, DE 18 DE FEVEREIRO DE 2011 (RDC Nº 138, DE 8 DE FEVEREIRO DE 2017)

Limites Máximos de Contaminantes Inorgânicos*:

Contaminantes	Alimento	(mg/kg)
Arsênio	Trigo e seus derivados	0,20
Cádmio	Trigo e seus derivados	0,20
Chumbo	Trigo e seus derivados	0,20

*RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 42, DE 29 DE AGOSTO DE 2013.



	Nome do documento:		Nº:	
	Especificação Técnica do Produto		ET - B04	
	BISCOITO DOCE MAIZENA		Data:	
			01/08/2019	
Emitido por:	Aprovado por:	Revisão:	Página:	
Depto. da Qualidade		03/2019	5/7	



Informação Nutricional:

Embalagem 200 g, 400 g e 800 g

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 30g (6 biscoitos)		
Quantidade por porção		% VD(*)
Valor energético	125 kcal = 525 kJ	6
Carboidratos	23 g	8
Proteínas	2,9 g	4
Gorduras totais	2,4 g	4
Gorduras saturadas	1,2 g	5
Gorduras <i>trans</i>	0 g	"VD não estabelecido"
Fibra alimentar	0 g	0
Sódio	87 mg	4

* % Valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ .
Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

*RESOLUÇÃO 359 DE 23-12-2003E RESOLUÇÃO 360 DE 23-12-2003

Embalagem 9 g

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 9g (1 pacote)		
Quantidade por embalagem		% VD(*)
Valor energético	38 kcal = 160 kJ	2
Carboidratos	6,9 g	2
Proteínas	0,9 g	1
Gorduras totais	0,7 g	1
Gorduras saturadas	0,4 g	2
Gorduras <i>trans</i>	0 g	"VD não estabelecido"
Fibra alimentar	0 g	0
Sódio	26 mg	1

* % Valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ .
Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

*RESOLUÇÃO 359 DE 23-12-2003E RESOLUÇÃO 360 DE 23-12-2003



	Nome do documento:		Nº:	
	Especificação Técnica do Produto		ET - B04	
	BISCOITO DOCE MAIZENA		Data:	01/08/2019
	Emitido por:	Aprovado por:	Revisão	Página
	Depto. da Qualidade		03/2019	6/7



Modo de Conservação:

Conservar em local seco, arejado e ao abrigo da luz solar.

Embalagem:

Peso Líquido 9 g

Embalagem primária: Filme Impresso Laminado (BOPP Matte + BOPP Metal)

Embalagem secundária: Caixa de Papelão (armazenamento dos pacotes)

Peso Líquido 200 g

Embalagem primária: Filme Impresso Laminado (BOPP Transparente + BOPP Metal)

Embalagem secundária: Caixa de Papelão (armazenamento dos pacotes)

Peso Líquido 400 g

Embalagem primária: BOPP Transparente 25 micras

Embalagem secundária: Filme Impresso Laminado (BOPP Transparente 30 micras + Aplicação de Tinta)

Embalagem terciária: Caixa de Papelão (armazenamento dos pacotes)

Peso Líquido 800 g

Embalagem primária: Filme de Polipropileno Bi-Orientado

Embalagem secundária: Filme de Polipropileno Impresso Acabamento em Saco

Embalagem terciária: Caixa de Papelão (armazenamento dos pacotes)

Peso Líquido:

- 9 g (sachê)

- 200 g, 400 g e 800 g (pacote)



	Nome do documento		Nº:	
	Especificação Técnica do Produto BISCOITO DOCE MAIZENA		ET - B04	
	Emitido por:	Aprovado por	Data:	01/08/2019
	Depto. da Qualidade		Revisão:	Página 03/2019 7/7



Armazenamento / Transporte / Distribuição:

Armazenar sobre paletes apropriados, em local adequado, conforme boas práticas de armazenamento.

Empilhamento das caixas de papelão: Máximo de 10 caixas.

Transportar o produto cuidadosamente para não romper e/ou danificar a embalagem, seguindo as boas praticas de transporte e distribuição.

Validade:

1 ano para 200 g, 400 g e 800 g (pacote)

10 meses para sachê

Revisão	Data da Revisão	Itens revisados
00/2016	31/03/2016	Elaboração do documento.
01/2017	12/06/2017	Revalidação do documento.
02/2018	12/06/2018	Inserido os requisitos legais(RDC n. 14/2014, RDC 07/2011, RDC 26/2015 e RDC 136/2017
03/2019	01/08/2019	Alteração do Limite do DON.

RESPONSÁVEL TÉCNICO



CARLOS CELSO CARDOSO

Habilitação: Engenheiro Químico

Nº Habilitação: 004343700



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

www.lsanalyses.com.br

Relatório de ensaio - 2177307

Dados do Cliente

Cliente: 5439 - DISTRIBUIDORA MW ALIMENTOS LTDA
Endereço: AVENIDA PAULISTA, 491 - BELA VISTA - SAO PAULO - SP CEP: 01.311-909
CNPJ: 55.898.810/0001-07

Dados da Amostra

Descrição: BISCOITO DOCE MARIA AVEIA E MEL
Marca: MOSMANN
Fabricação: 06/11/2026
Lote: 01
Validade: 06/07/2026

Dados da Coleta

Data da Coleta: 30/01/2026
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Responsável: CLIENTE
Plano de Amostragem: N/A

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 30/01/2026
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	30/01/2026
Bacillus cereus presuntivo	<10	100	10	UFC/g	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual. Chapter 14. 2001	30/01/2026

* Parâmetro terceirizado

Conclusão

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/recebida e parâmetros analisados.

Nota 3: A LS Analyses não assume qualquer responsabilidade legal, técnica ou comercial por produtos, processos ou lotes relacionados às amostras analisadas, sendo os relatórios emitidos válidos apenas para os materiais efetivamente recebidos e analisados.

Data de emissão do relatório: Santo André, 09/02/2026.



Lais C. M. de Almeida

Lais C. M. de Almeida
Tec. Química - CRQ nº 044117774



Verifique a autenticidade da assinatura.



Relatório de ensaio - 2177307 A

Dados do Cliente

Cliente: 5439 - DISTRIBUIDORA MW ALIMENTOS LTDA
Endereço: AVENIDA PAULISTA, 491 - BELA VISTA - SAO PAULO - SP CEP: 01.311-909
CNPJ: 55.898.810/0001-07

Dados da Amostra

Descrição: BISCOITO DOCE MARIA AVEIA E MEL
Marca: MOSMANN
Fabricação: 06/11/2026

Lote: 01
Validade: 06/07/2026

Dados da Coleta

Data da Coleta: 30/01/2026
Procedimento de Coleta: CLIENTE

Responsável: CLIENTE
Piano de Amostragem: N/A

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 30/01/2026
Temperatura da Amostra (°C): AMBIENTE

Condições de Recebimento: ADEQUADAS

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
Estafilococos coagulase positiva	<10	100	10	UFC/g	4	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 39, 5ª edição, 2015.	30/01/2026
Escherichia coli	<10	10	10	UFC/g	3	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4. 2002	30/01/2026
Contagem Total Padrão	80	-	10	UFC/g	4	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual. Chapter 3. 2001	30/01/2026
Coliformes Totais	<10	-	10	UFC/g	13	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4. 2002	30/01/2026
Bolores e Leveduras	10	500	10	UFC/g	1	FDA BAM - Bacter. Analytical Manual, Chapter 18. 2001	30/01/2026

* Parâmetro terceirizado | U = Incerteza de medição do método

Conclusão

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/recebida e parâmetros analisados.

Nota 3: A LS Analyses não assume qualquer responsabilidade legal, técnica ou comercial por produtos, processos ou lotes relacionados às amostras analisadas, sendo os relatórios emitidos válidos apenas para os materiais efetivamente recebidos e analisados.

Data de emissão do relatório: Santo André, 09/02/2026.



Lais C. M. de Almeida

Lais C. M. de Almeida
Tec. Química - CRQ nº 044117774



Verifique a autenticidade da assinatura.



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

www.isanalyses.com.br

Relatório de ensaio - 2177306

Dados do Cliente

Cliente: 5439 - DISTRIBUIDORA MW ALIMENTOS LTDA
Endereço: AVENIDA PAULISTA, 491 - BELA VISTA - SAO PAULO - SP CEP: 01.311-909
CNPJ: 55.898.810/0001-07

Dados da Amostra

Descrição: BISCOITO DOCE MARIA INTEGRAL
Marca: MOSMANN
Fabricação: 06/01/2026
Lote: 01
Validade: 06/09/2026

Dados da Coleta

Data da Coleta: 30/01/2026
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Responsável: CLIENTE
Plano de Amostragem: N/A

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 30/01/2026
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	30/01/2026
Bacillus cereus presuntivo	<10	100	10	UFC/g	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual. Chapter 14. 2001	30/01/2026

* Parâmetro tercelrizado

Conclusão

Observações:

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

N/A: Não se Aplica NI: 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/recebida e parâmetros analisados.

Nota 3: A LS Analyses não assume qualquer responsabilidade legal, técnica ou comercial por produtos, processos ou lotes relacionados às amostras analisadas, sendo os relatórios emitidos válidos apenas para os materiais efetivamente recebidos e analisados.

Data de emissão do relatório: Santo André, 09/02/2026.



Lais C. M. de Almeida

Lais C. M. de Almeida
Tec. Química - CRQ nº 044117774



Verifique a autenticidade da assinatura.



Relatório de ensaio - 2177306 A

Dados do Cliente

Cliente: 5439 - DISTRIBUIDORA MW ALIMENTOS LTDA
Endereço: AVENIDA PAULISTA, 491 - BELA VISTA - SAO PAULO - SP CEP: 01.311-909
CNPJ: 55.898.810/0001-07

Dados da Amostra

Descrição: BISCOITO DOCE MARIA INTEGRAL
Marca: MOSMANN
Fabricação: 06/01/2026

Lote: 01
Validade: 06/09/2026

Dados da Coleta

Data da Coleta: 30/01/2026
Procedimento de Coleta: CLIENTE

Responsável: CLIENTE
Plano de Amostragem: N/A

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 30/01/2026
Temperatura da Amostra (°C): AMBIENTE

Condições de Recebimento: ADEQUADAS

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
Estafilococos coagulase positiva	<10	100	10	UFC/g	4	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 39, 5ª edição, 2015	30/01/2026
Escherichia coli	<10	10	10	UFC/g	3	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4, 2002	30/01/2026
Contagem Total Padrão	50	-	10	UFC/g	4	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 3, 2001	30/01/2026
Coliformes Totais	<10	-	10	UFC/g	13	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4, 2002	30/01/2026
Bolores e Leveduras	<10	500	10	UFC/g	1	FDA BAM - Bacter. Analytical Manual, Chapter 18, 2001	30/01/2026

* Parâmetro tercerizado | U = Incerteza de medição do método

Conclusão

Observações:

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

N/A: Não se Aplica N/I: Não Informado

L.Q: 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/recebida e parâmetros analisados.

Nota 3: A LS Analyses não assume qualquer responsabilidade legal, técnica ou comercial por produtos, processos ou lotes relacionados às amostras analisadas, sendo os relatórios emitidos válidos apenas para os materiais efetivamente recebidos e analisados.

Data de emissão do relatório: Santo André, 09/02/2026.



Laís C. M. de Almeida

Laís C. M. de Almeida
Tec. Química - CRQ nº 044117774



Verifique a autenticidade da assinatura.



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

www.isanalyses.com.br

Relatório de ensaio - 2177308

Dados do Cliente

Cliente: 5439 - DISTRIBUIDORA MW ALIMENTOS LTDA
Endereço: AVENIDA PAULISTA, 491 - BELA VISTA - SAO PAULO - SP CEP: 01.311-909
CNPJ: 55.898.810/0001-07

Dados da Amostra

Descrição: BISCOITO DOCE MARIA CHOCOLATE
Marca: MOSMANN
Fabricação: 12/12/2025
Lote: 01
Validade: 12/08/2026

Dados da Coleta

Data da Coleta: 30/01/2026
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Responsável: CLIENTE
Plano de Amostragem: N/A

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 30/01/2026
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	30/01/2026
Bacillus cereus presuntivo	<10	100	10	UFC/g	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual. Chapter 14. 2001	30/01/2026

* Parâmetro terceirizado

Conclusão

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/recebida e parâmetros analisados.

Nota 3: A LS Analyses não assume qualquer responsabilidade legal, técnica ou comercial por produtos, processos ou lotes relacionados às amostras analisadas, sendo os relatórios emitidos válidos apenas para os materiais efetivamente recebidos e analisados.

Data de emissão do relatório: Santo André, 09/02/2026.



Lais C. M. de Almeida

Lais C. M. de Almeida
Tec. Química - CRQ nº 044117774



Verifique a autenticidade da assinatura.



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

www.isanalyses.com.br



Relatório de ensaio - 2177308 A

Dados do Cliente

Cliente: 5439 - DISTRIBUIDORA MW ALIMENTOS LTDA
Endereço: AVENIDA PAULISTA, 491 - BELA VISTA - SAO PAULO - SP CEP: 01.311-909
CNPJ: 55.898.810/0001-07

Dados da Amostra

Descrição: BISCOITO DOCE MARIA CHOCOLATE
Marca: MOSMANN
Fabricação: 12/12/2025

Lote: 01
Validade: 12/08/2026

Dados da Coleta

Data da Coleta: 30/01/2026
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Responsável: CLIENTE
Plano de Amostragem: N/A

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 30/01/2026
Temperatura da Amostra (°C): AMBIENTE
Condições de Recebimento: ADEQUADAS

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
Estafilococos coagulase positiva	<10	100	10	UFC/g	4	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 39, 5ª edição, 2015.	30/01/2026
Escherichia coli	<10	10	10	UFC/g	3	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4, 2002	30/01/2026
Contagem Total Padrão	<10	-	10	UFC/g	4	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 3, 2001	30/01/2026
Coliformes Totais	<10	-	10	UFC/g	13	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4, 2002	30/01/2026
Bolores e Leveduras	10	500	10	UFC/g	1	FDA BAM - Bacter. Analytical Manual, Chapter 18, 2001	30/01/2026

* Parâmetro terceirizado | U = Incerteza de medição do método

Conclusão

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/recebida e parâmetros analisados.

Nota 3: A LS Analyses não assume qualquer responsabilidade legal, técnica ou comercial por produtos, processos ou lotes relacionados às amostras analisadas, sendo os relatórios emitidos válidos apenas para os materiais efetivamente recebidos e analisados.

Data de emissão do relatório: Santo André, 09/02/2026.



Laís C. M. de Almeida

Laís C. M. de Almeida
Tec. Química - CRQ nº 044117774



Verifique a autenticidade da assinatura.

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA



Alca Foods Ltda
BR 153, Km 896, Setor
Industrial
Itumbiara - Goiás
CNPJ: 00.637.093/0001 - 60
IE: 10.273.680-4
Fone: 64 2103 4222
www.alcafoods.com

CORN FLAKES

Flocos de milho, sem adição de açúcar

FALC-4-LAM-05
DATA: 06/10/2023

Produto obtido a partir do grão de milho livre de seu tegumento, cozido, seco, laminado e tostado, enriquecido com vitaminas e minerais. Adicionado de ingredientes e/ou substâncias permitidas por lei. Fabricado por processo tecnologicamente adequado e de acordo com Boas Práticas de Fabricação. Os índices de vitaminas e minerais adicionados estão de acordo com a legislação vigente. Produto dispensado de registro. Alimento livre de transgênicos.

CARACTERÍSTICAS

ORGANOLÉPTICA		FÍSICO QUÍMICA	
Aspecto	Flocos	Formato	Flocos
Cor	Amarelo	Umidade	10 ~ 7,0 %
Odor	Característico de milho	Densidade	130 ~ 170 g/l
Sabor	Característico de milho	pH	5,0 ~ 7,0
Textura	Crocante	Acidez	0 ~ 3

INGREDIENTES

Milho, sal, complexo vitamínico [vitamina D, ácido ascórbico (vitamina C), mononitrato de tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2), niacinamida (niacina), pantotenato de cálcio (ácido pantotênico), piridoxina (vitamina B6), ácido fólico, cobalamina (vitamina B12)], complexo mineral [pirofosfato férrico (ferro), sulfato de zinco (zinco)], antioxidantes lecitina de soja e TBHQ. **CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER AVEIA E TRIGO.**

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: X

Porção: 30g (01 xicara)

	100g	30g	%VD*
Valor energético (kcal)	386	116	6
Carboidratos totais (g)	79	24	8
Açúcares Totais(g)	0,7	0,2	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	10	3	6
Gorduras totais (g)	5,1	1,5	2
Gorduras Saturadas (g)	0,7	0,2	1
Gorduras Trans (g)	0	0	0
Fibra Alimentar (g)	3,2	1	4
Sódio (mg)	416	125	6
Vitamina D (µg)	15	4,4	30
Vitamina C (mg)	99	30	30
Vitamina B1 (mg)	1,6	0,48	40
Vitamina B2 (mg)	1,4	0,42	35
Niacina (mg)	19	5,6	37
Ácido Pantotênico (mg)	5,4	1,6	32
Vitamina B6 (mg)	1,9	0,58	45
Ácido Fólico (µg)	414	124	31
Vitamina B12 (µg)	2,4	0,71	30
Ferro (mg)	14	4,1	30
Zinco (mg)	11	3,3	30

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Para determinar a quantidade de porções, basta dividir o peso líquido da embalagem adquirida pela porção de 30g.

Para produtos a granel, destinados exclusivamente a utilização industrial, não constará no rótulo informações nutricionais nem a declaração nutricional frontal, pois tais informações serão disponibilizadas apenas através desta ficha técnica.

Este alimento não é alto em açúcares adicionados, nem sódio, nem em gorduras saturadas. Não constará declaração de rotulagem frontal.

Químico Responsável: **Leonardo Magalhães de Castro**

Química Tecnológica / Conselho de Classe: CRQ XII Região / Nº de Registro no Conselho de Classe: 12200072

Arquivado em: CQ
FALC-4-PeD-04.Xls

Index: Seq. Nº/Grupo

Tempo de Cons.: Indeterminado

Disp. Final: Arquivo
FALC-4-PeD-04.Xls Rev. D

Este documento revoga todas as outras versões anteriores. Para parâmetros legais consultar Alca Foods.



ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA



Alca Foods Ltda
BR 153, Km 696, Setor
Industrial
Itumbiara - Goiás
CNPJ: 00.637.093/0001 - 80
IE 10.273.880-4
Fone 64 2103 4222
www.alcafoods.com

CORN FLAKES

Flocos de milho, sem adição de açúcar

FALC-4-LAM-05
DATA: 06/10/2023

DIZERES DE ROTULAGEM

Fabricante, nome do produto, peso líquido, data fabricação, data de validade, nº lote, nº turno, composição, informações nutricionais.

VALIDADE

12 meses (1 ano) contados a partir da data de fabricação, respeitando condições de conservação e armazenamento.

DADOS DE EMBALAGENS

Gramatura	Quantidade na Embalagem (un)	Material das Embalagens		
		Embalagem Primária (Bobina / Saco)	Embalagem Secundária (Box)	Embalagem Terciária (Caixa)
Bag 30g	100	Filme impresso BOPP (polipropileno), Perolado ou Metal.	N/A	Caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores, com miolo ondulado semi-kraft, externo com acabamento kraft, lacrada com fita adesiva plastificada e capacidade para comportar a quantidade de caixas box/bag ao qual se destina.
	6 Displays de 20un	Filme impresso BOPP (polipropileno), perolado.	Caixa de papel cartão (Display) impressa e com capacidade para 20 unidades de 30g	
Box 25g	48	Filme sem impressão de BOPP transparente	Caixa de papel cartão (box) impressa com dizeres de rotulagem e com capacidade para um saco primário.	
Box 60g	48	Filme sem impressão de BOPP transparente	Caixa de papel cartão (box) impressa com dizeres de rotulagem e com capacidade para um saco primário.	
Bag 60g	50	Filme BOPP Transparente + BOPP Metal	N/A	
Box 200g	6 ou 24	Filme sem impressão de BOPP transparente	Caixa de papel cartão (box) impressa com dizeres de rotulagem e com capacidade para um saco primário.	
Bag 250g	12	Filme impresso BOPP (polipropileno), perolado, impresso	N/A	
Bag 500g	10	Filme impresso BOPP perolizado + PP (polipropileno) laminado transparente ou Filme impresso PP (polipropileno) + PE (polietileno) laminado transparente.	N/A	
Bag 1kg	6	Filme impresso PP (polipropileno) + PE (polietileno) laminado transparente.	N/A	
Bag 2 kg	3	Saco de polietileno de baixa densidade atóxico, transparente, termossoldado e resistente	N/A	
Saco 6kg	1	Saco de papel multifoldado, atóxico e resistente. Envolvendo um saco de polietileno transparente, atóxico e resistente	N/A	N/A

ARMAZENAMENTO

Local	Conservar ao abrigo de luz solar, em temperatura ambiente, isento de produtos tóxicos ou outros que exalem odores indesejáveis, isento de poeiras, pragas e outros contaminantes. Estocar em local seco e arejado.
Estocagem	Manter o recipiente bem fechado em local seco, fresco e bem ventilado. Evitar altas temperaturas e umidade.
Empilhamento caixas	Empilhar sobre paletes no máximo 10 caixas.
Empilhamento Sacos	Empilhar sobre paletes no máximo 12 sacos.

Químico Responsável: **Leonardo Magalhães de Castro**

Química Tecnológica / Conselho de Classe: CRQ XII Região / Nº de Registro no Conselho de Classe: 12200072

Arquivado em: CQ
FALC-4-PeD-04.Xls

Index: Seq. Nº/Grupo

Tempo de Cons.: Indeterminado

Disp. Final: Arquivo
FALC-4-PeD-04.Xls Rev. D

Este documento revoga todas as outras versões anteriores. Para parâmetros legais consultar Alca Foods.





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

www.isanalyses.com.br

Relatório de ensaio - 2177305

Dados do Cliente

Cliente: 5439 - DISTRIBUIDORA MW ALIMENTOS LTDA
Endereço: AVENIDA PAULISTA, 491 - BELA VISTA - SAO PAULO - SP CEP: 01.311-909
CNPJ: 55.898.810/0001-07

Dados da Amostra

Descrição: LEITE EM PÓ INTEGRAL
Marca: ROMANO
Fabricação: 24/10/2025

Lote: B050
Validade: 24/10/2026

Dados da Coleta

Data da Coleta: 30/01/2026
Procedimento de Coleta: CLIENTE

Responsável: CLIENTE
Plano de Amostragem: N/A

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 30/01/2026
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	30/01/2026
Enterotoxinas estafilocócicas (Alimento)*	-	Ausência	-	em 25g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2007.06	01/01/0001

* Parâmetro terceirizado

Conclusão

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/recebida e parâmetros analisados.

Nota 3: A LS Analyses não assume qualquer responsabilidade legal, técnica ou comercial por produtos, processos ou lotes relacionados às amostras analisadas, sendo os relatórios emitidos válidos apenas para os materiais efetivamente recebidos e analisados.

Data de emissão do relatório: Santo André, 10/02/2026.



Laís C. M. de Almeida

Laís C. M. de Almeida
Tec. Química - CRQ n° 044117774



Verifique a autenticidade da assinatura.



Relatório de ensaio - 2177305 A

Dados do Cliente

Cliente: 5439 - DISTRIBUIDORA MW ALIMENTOS LTDA
Endereço: AVENIDA PAULISTA, 491 - BELA VISTA - SAO PAULO - SP CEP: 01.311-909
CNPJ: 55.898.810/0001-07

Dados da Amostra

Descrição: LEITE EM PÓ INTEGRAL
Marca: ROMANO
Fabricação: 24/10/2025

Lote: B050
Validade: 24/10/2026

Dados da Coleta

Data da Coleta: 30/01/2026
Procedimento de Coleta: CLIENTE

Responsável: CLIENTE
Plano de Amostragem: N/A

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 30/01/2026
Temperatura da Amostra (°C): AMBIENTE

Condições de Recebimento: ADEQUADAS

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
Estafilococos coagulase positiva	<10	10	10	UFC/g	3	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 39, 5ª edição, 2015.	30/01/2026
Enterobacteriaceae	<10	10	10	UFC/g	13	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 9, 5ª edição, 2015	30/01/2026
Coliformes Totais	<10	-	10	UFC/g	13	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4. 2002	30/01/2026
Bolores e Leveduras	<10	-	10	UFC/g	4	FDA BAM - Bacter. Analytical Manual, Chapter 18. 2001	30/01/2026
Bactérias Mesófilas Aeróbias	290	30000	10	UFC/g	5	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual. Chapter 3. 2001	30/01/2026

* Parâmetro terceirizado | U = Incerteza de medição do método

Conclusão

-

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/recebida e parâmetros analisados.

Nota 3: A LS Analyses não assume qualquer responsabilidade legal, técnica ou comercial por produtos, processos ou lotes relacionados às amostras analisadas, sendo os relatórios emitidos válidos apenas para os materiais efetivamente recebidos e analisados.

Data de emissão do relatório: Santo André, 10/02/2026.



Laís C. M. de Almeida

Laís C. M. de Almeida
Tec. Química - CRQ nº 044117774



Verifique a autenticidade da assinatura.



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

www.isanalyses.com.br



Relatório de ensaio - 2176383 A Rev.: 1

Dados do Cliente

Cliente: 5439 - DISTRIBUIDORA MW ALIMENTOS LTDA
Endereço: AVENIDA PAULISTA, 491 - BELA VISTA - SAO PAULO - SP CEP: 01.311-909
CNPJ: 55.898.810/0001-07

Dados da Amostra

Descrição: LEITE UHT INTEGRAL
Marca: ARGENZIO
Fabricação: 27/12/2025

Lote: M.A
Validade: 27/04/2026

Dados da Coleta

Data da Coleta: 30/01/2026
Procedimento de Coleta: CLIENTE

Responsável: CLIENTE
Plano de Amostragem: N/A

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 03/02/2026
Temperatura da Amostra (°C): AMBIENTE

Condições de Recebimento: ADEQUADAS

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
Estafilococos coagulase positiva	<10	10	10	UFC/g	3	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 39, 5ª edição, 2015.	02/02/2026
Enterobacteriaceae	<10	10	10	UFC/g	13	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 9, 5ª edição, 2015	02/02/2026
Coliformes Totais	<10	-	10	UFC/g	13	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4. 2002	02/02/2026
Bolores e Leveduras	10	-	10	UFC/g	4	FDA BAM - Bacter. Analytical Manual, Chapter 18. 2001	03/02/2026
Bactérias Mesófilas Aeróbias	220	30000	10	UFC/g	5	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual. Chapter 3. 2001	02/02/2026

* Parâmetro terceirizado | U = Incerteza de medição do método

Conclusão

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/recebida e parâmetros analisados.

Nota 3: A LS Analyses não assume qualquer responsabilidade legal, técnica ou comercial por produtos, processos ou lotes relacionados às amostras analisadas, sendo os relatórios emitidos válidos apenas para os materiais efetivamente recebidos e analisados.

Data de emissão do relatório: Santo André, 10/02/2026.



Laís C. M. de Almeida

Laís C. M. de Almeida
Tec. Química - CRQ nº 044117774



Verifique a autenticidade da assinatura.



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

www.isanalyses.com.br

Relatório de ensaio - 2176383 Rev.: 1

Dados do Cliente

Cliente: 5439 - DISTRIBUIDORA MW ALIMENTOS LTDA
Endereço: AVENIDA PAULISTA, 491 - BELA VISTA - SAO PAULO - SP CEP: 01.311-909
CNPJ: 55.898.810/0001-07

Dados da Amostra

Descrição: LEITE UHT INTEGRAL
Marca: ARGENZIO
Fabricação: 27/12/2025

Lote: M.A
Validade: 27/04/2026

Dados da Coleta

Data da Coleta: 30/01/2026
Procedimento de Coleta: CLIENTE

Responsável: CLIENTE
Plano de Amostragem: N/A

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 03/02/2026
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	02/02/2026
Enterotoxinas estafilocócicas (Alimento)*	-	Ausência	-	em 25g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 2007.06	01/01/0001

* Parâmetro terceirizado

Conclusão

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/recebida e parâmetros analisados.

Nota 3: A LS Analyses não assume qualquer responsabilidade legal, técnica ou comercial por produtos, processos ou lotes relacionados às amostras analisadas, sendo os relatórios emitidos válidos apenas para os materiais efetivamente recebidos e analisados.

Data de emissão do relatório: Santo André, 10/02/2026.



Laís C. M. de Almeida

Laís C. M. de Almeida
Tec. Química - CRQ nº 044117774



Verifique a autenticidade da assinatura.



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO
AGÊNCIA PAULISTA DE TECNOLOGIA DOS AGRONEGÓCIOS
INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Relatório de Ensaio

RE 02.149/24

SOLICITANTE: Milk Vitta Comércio e Indústria Ltda.

Rua Olinda, n. 1229 – Centro - Catanduva / SP CEP: 15801-200

MATERIAL ANALISADO: Filme laminado metalizado

ANALISTAS: Amanda Guidorizzi Ricci, Christiane Q. Moreira, Daniela de Aguiar, Gustavo Moraes e Maria Eduarda de Pádua

DATA DE RECEBIMENTO DA AMOSTRA: 11/07/24

DATA DE ANÁLISE: 11/07/24 a 06/08/24

Descrição da Amostra

Foi recebida para determinação das espessuras total e parciais e das taxas de permeabilidade ao vapor d'água e ao oxigênio, uma amostra de filme laminado metalizado impresso. Segundo o solicitante, o material apresenta estrutura composta por PET metalizado/PE NEVOH e foi produzido pela Lamipack Embalagens e Laminados Plásticos Ltda. Também segundo informações recebidas do solicitante, este material será utilizado para acondicionar os seguintes produtos:

- Leite em pó integral;
- Leite em pó integral instantâneo;
- Leite em pó desnatado;
- Leite em pó desnatado instantâneo;
- Leite em pó integral instantâneo enriquecido com ferro e vitaminas A, C e D;
- Leite em pó integral enriquecido com ferro e vitaminas A, C e D;
- Leite em pó desnatado instantâneo enriquecido com ferro e vitaminas A, C, E e K;
- Leite em pó integral instantâneo enriquecido com ferro, cobre, fósforo, cálcio, zinco, magnésio, iodo, vitaminas A, C, D, B1, B2, B3, B6, B7, B12 e B9;
- Leite em pó integral instantâneo enriquecido com 12 vitaminas, ferro, cobre, iodo e zinco;
- Leite em pó integral enriquecido com 12 vitaminas, ferro, cobre, iodo e zinco;
- Leite em pó integral enriquecido com ferro;
- Leite em pó integral instantâneo enriquecido com 13 vitaminas, ferro, cobre, iodo, zinco, magnésio, flúor e selênio;
- Leite em pó integral enriquecido com 13 vitaminas, ferro, cobre, iodo, zinco, magnésio, flúor e selênio;
- Leite em pó integral instantâneo enriquecido com vitaminas, ferro, cobre, iodo, zinco, magnésio, flúor e selênio;
- Leite em pó integral instantâneo enriquecido com ferro, cobre, fósforo, cálcio, zinco, magnésio, iodo, manganês, Vitaminas A, C, D, B1, B2, B3, B6, B7, B12 e B9;
- Leite em pó integral instantâneo enriquecido com 13 vitaminas, ferro, cobre, iodo, zinco, magnésio, manganês, flúor, selênio e fonte de vitamina Colina.
- Leite em pó desnatado instantâneo enriquecido com 09 vitaminas, cromo e zinco;
- Composto lácteo com café;
- Composto lácteo com café e cacau;
- Composto lácteo cacau;
- Composto lácteo com flocos de morango;
- Composto lácteo sabor coco;
- Composto lácteo com flocos de mamão, morango, maçã, banana e maltodextrina enriquecido com 13 vitaminas ferro, cobre, iodo, zinco, magnésio, flúor e selênio;
- Composto lácteo com cacau frape;



CETEA – CENTRO DE TECNOLOGIA DE EMBALAGEM
Av. Brasil, 2880 • CEP 13.070-178 • Campinas/SP • Brasil
Tel. 19 3743-1900
www.ital.agricultura.sp.gov.br/cetea



Relatório assinado digitalmente, sua autenticidade é garantida por Autoridade Certificadora (verificar no topo da página).
Todas as impressões deste documento devem ser comparadas com a cópia eletrônica contendo assinatura digital válida.



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO
AGÊNCIA PAULISTA DE TECNOLOGIA DOS AGRONEGÓCIOS
INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

- Composto lácteo com flocos de morango e maltodextrina enriquecido com 13 vitaminas ferro, cobre, iodo, zinco, magnésio, flúor e selênio;
- Composto lácteo com flocos de morango, sabor iogurte e morango enriquecido com 13 vitaminas ferro, cobre, iodo, zinco, magnésio, flúor e selênio;
- Composto lácteo com café e maltodextrina enriquecido com 13 vitaminas ferro, cobre, iodo, zinco, magnésio, flúor e selênio;
- Composto lácteo com café, cacau e maltodextrina enriquecido com 13 vitaminas ferro, cobre, iodo, zinco, magnésio, flúor e selênio;
- Composto lácteo com cacau e maltodextrina enriquecido com 13 vitaminas ferro, cobre, iodo, zinco, magnésio, flúor e selênio;
- Composto lácteo sabor baunilha sem adição de açúcar;
- Leite em pó integral enriquecido com 14 vitaminas e minerais;
- Composto lácteo sabor baunilha enriquecido com 13 vitaminas ferro, cobre, iodo, zinco, magnésio, flúor e selênio;
- Leite em pó integral enriquecido com 11 vitaminas e minerais.

Método

Espessuras total e parcial por microscopia óptica

A determinação das espessuras das camadas presentes na amostra foi feita em imagens capturadas por microscópio óptico Leica, modelo DM750, operando com aumento de 200 vezes, utilizando o sistema de análise de imagem Axio Vision, ambos da empresa Zeiss. Os corpos de prova foram preparados com o auxílio de um micrótomo Leica, modelo RM2245, com espessura de corte posicionada em 40 μm . Foram analisados cinco corpos de prova da amostra e, em cada um deles, foram feitas cinco medidas, totalizando 25 determinações de espessura. Detalhes das metodologias utilizadas são descritos por TEIXEIRA, F. G. et al (2017).

Taxa de permeabilidade ao vapor d'água – 38 °C/90%UR- equipamento Permatran

A taxa de permeabilidade ao vapor d'água foi determinada em equipamentos com sensor infravermelho - PERMATRAN - da MOCON, segundo procedimento descrito na norma ASTM F1249-20 (2020). Neste ensaio o vapor d'água que passa através do filme é carregado para o sensor infravermelho por um fluxo de nitrogênio ultra seco. O sensor mede a fração de energia absorvida pelo vapor d'água e emite um sinal elétrico de amplitude proporcional à concentração de vapor d'água. A amplitude deste sinal é comparada à do sinal produzido pelo vapor d'água que passa por um filme de calibração, cuja taxa de permeabilidade ao vapor d'água é conhecida. A área efetiva de permeação de cada corpo de prova foi de 50 cm^2 .

Taxa de permeabilidade ao oxigênio

A taxa de permeabilidade ao oxigênio foi determinada segundo a norma ASTM D 3985 (2017), em equipamento OXTRAN, da MOCON. O lado externo da amostra foi colocado em contato com o gás permeante (100% O_2). As leituras foram corrigidas para 1 atm para gradiente de pressão parcial de gás permeante.

Área de permeação: 50 cm^2

Ensaio: 23°C a seco.

Resultado

Os resultados de espessura e das taxas de permeabilidade ao vapor d'água e ao oxigênio estão apresentados nas Tabelas 1, 2 e 3, respectivamente.



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO
 AGÊNCIA PAULISTA DE TECNOLOGIA DOS AGRONEGÓCIOS
 INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Determinação das espessuras total e parcial

Na Figura 1 é apresentada uma imagem da seção transversal da amostra após aplicação de solução contendo iodo para visualização de camadas higroscópicas (camadas 4, 5 e 6), na qual se observa a presença de, pelo menos, seis camadas de materiais plásticos. Os resultados de espessura da amostra são apresentados na Tabela 1.

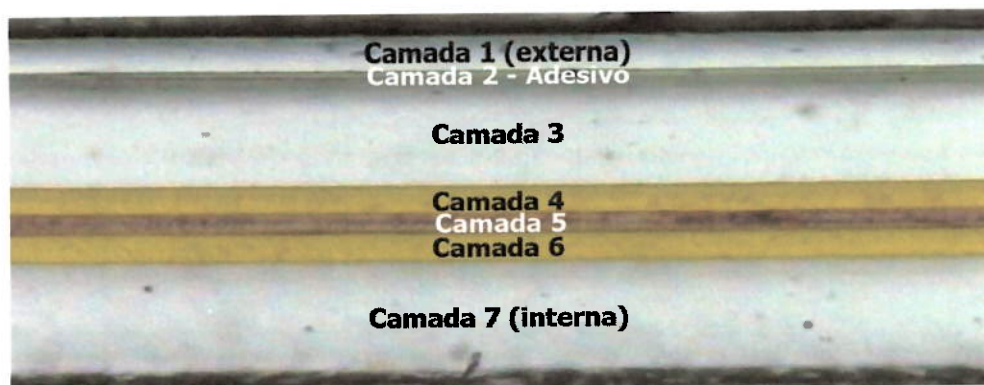


FIGURA 1. Imagem da seção transversal da amostra, após aplicação de solução contendo iodo.

TABELA 1. Espessuras total e de cada camada da amostra visualizada no corte da seção transversal.

Camada	Espessura ⁽²⁾ (μm)		
	Média	Intervalo de variação	Coefficiente de variação (%)
Camada 1 (externa)	11	10 - 12	3,7
Camada 2 - Adesivo	2	1 - 3	20,7
Camada 3	38	36 - 40	2,4
Camada 4	9	8 - 10	5,8
Camada 5	7	6 - 8	6,3
Camada 6	9	8 - 11	6,0
Camada 7 (interna)	38	36 - 39	2,3
Total⁽¹⁾	115	113 - 117	0,7

(1) Inclui adesivos e impressão, se utilizados.

(2) Valores referentes a 25 determinações.

TABELA 2. Taxa de permeabilidade ao vapor d'água (TPVA) a 38 °C/90%UR.

Amostra	TPVA (g água . m ⁻² .dia ⁻¹)		
	M	IV	CV (%)
Laminado metalizado	0,86	0,74 - 0,95	10,6

Valores referentes a quatro determinações

M – média, IV - intervalo de variação, CV - coeficiente de variação



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO
AGÊNCIA PAULISTA DE TECNOLOGIA DOS AGRONEGÓCIOS
INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

TABELA 3. Taxa de permeabilidade ao oxigênio (TPO₂) a 23°C, a seco e 1atm de gradiente de pressão parcial de oxigênio.

Amostra	TPO ₂ (mL (CNTP). m ⁻² .dia ⁻¹)		
	M	IV	CV (%)
Laminado metalizado	0,049	0,046 – 0,052	8,7

Valores referentes a duas determinações

M – média; IV - intervalo de variação; CV – coeficiente de variação

1cm³=1mL

Embora a taxa de permeabilidade ao oxigênio seja normalmente expressa em mL (CNTP).m².dia⁻¹, no sistema internacional de unidades é expressa em mol. m⁻².s⁻¹, onde 1mL (CNTP) equivale a 44,62μmol e 1 dia são 86,4x10³s.

Referências

ASTM INTERNATIONAL. **ASTM D3985-17**: standard test method for oxygen gas transmission rate through plastic film and sheeting using a coulometric sensor. West Conshohocken, ASTM, 2017. 7p.

ASTM INTERNATIONAL. **ASTM F1249-20**: standard test method for water vapor transmission rate through plastic film and sheeting using a modulated infrared sensor. West Conshohocken: ASTM, 2020. 7 p.

TEIXEIRA, F. G.; COLTRO, L.; BORGES, D. F.; SOARES, B. M. C.; MOREIRA, C. Q. Caracterização física e dimensional. In: SARANTOPOULOS, C. I. G. L.; TEIXEIRA, F. G. (Ed.). **Embalagens plásticas flexíveis**: principais polímeros e avaliação de propriedades. 2. ed. Campinas: ITAL/CETEA, 2017. cap. 8, p. 137-188.

Observações

Este trabalho foi realizado com equipamentos de monitoramento, medição e inspeção calibrados e adequados às medições requeridas, segundo critérios de aceite estabelecidos pelo Sistema de Gestão da Qualidade do Ital.

Este relatório foi elaborado de acordo com a Norma Interna CE-017 - Elaboração e Envio de Relatórios, os resultados apresentados aplicam-se apenas às amostras enviadas ao Cetea para ensaio e só pode ser reproduzido na íntegra, a reprodução parcial requer aprovação formal deste Centro.

Os documentos e registros relativos a esse trabalho, assim como a cópia desse relatório, serão mantidos pelo Cetea pelo período de 5 anos.

Campinas, 06 de agosto de 2024.

Christiane Quartaroli Moreira

Pesquisador Analítico-Tecnológico

Fiorella B. H. Dantas

Gerente Técnica

RAm 874/24

CQM



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA
DIVISÃO DE CADASTRO E REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS

TÍTULO DE REGISTRO

Certifico que a Empresa MILK VITTA - COMERCIO E INDUSTRIA LTDA
com UNIDADE DE
BENEFICIAMENTO DE LEITE E DERIVADOS - L3G
Localizada em CATANDUVA
Estado SÃO PAULO está registrada no Departamento
de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA, sob nº 5486
de acordo com as exigências dos dispositivos
regulamentares em vigor.

Brasília - DF, 21 de setembro de 2023.

Processo nº 21000.033313/2023-19

Processo SEI número: 21000.033313/2023-19

Documento SEI número: 31131956



Documento assinado eletronicamente por **DOUGLAS HAAS DE OLIVEIRA**, Diretor(a) do
Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - Substituto(a), em 21/09/2023, às
18:12, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de
13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site:
[https://sei.agro.gov.br/sei/controlador_externo.php?
acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0](https://sei.agro.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **31131956**
e o código CRC **929AC28A**.



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
PGA - Plataforma de Gestão Agropecuária 1.20.4
Relatório de Solicitação de Registro de Produto

Usuário: ANA CLAUDIA KATER NOBALBOS
Data: 20/05/2024
Hora: 16:23
Página: 1 de 6

Informativo da solicitação/Produto

Solicitação Nº: 000037/2024 Situação atual: Registrado
Tipo de solicitação: Solicitação de Alteração de Registro de Data da última atualização de situação: 20/05/2024

Identificação do estabelecimento

Tipo de estabelecimento: Nacional Nº do controle/Registro do estabelecimento: 5486
Âmbito de inspeção: SIF CNPJ/CPF: 04252652000506
País: BRASIL Razão social/Nome: MILK VITTA - COMERCIO E INDUSTRIA LTDA

Dados do registro de produto

Denominação de venda: Leite em pó integral Processo nº: 1
Processo tecnológico de produto: DESIDRATAÇÃO Área: Leite e Derivados
Característica de produto: PÓ Produto padronizado: LEITE EM PÓ INTEGRAL
Forma de conservação de produto: AMBIENTE Produto regulamentado: LEITE EM PÓ INTEGRAL
Unidade de medida: Quilograma Categoria de produto: PRODUTO LÁCTEO EM PÓ
Forma de obtenção:
Finalidade de produto: COMESTÍVEL

Atributos específicos

NÃO SE APLICA



Outras informações

Espécies

Grupo de Espécie	Espécie	Nome Científico	Nome Comum
Bovídeos	Bovino		

Comercialização

Mercado interno: BRASIL

Mercado externo

Mercado comum (Mercado

Países (Mercado externo):

Composição

Tipo de ingrediente	Nome do ingrediente	Quantidade	Unidade de medida	Porcentagem(%)
Total:				100



Tipo de ingrediente	Nome do ingrediente	Quantidade	Unidade de medida	Porcentagem(%)
Único	LEITE EM PÓ INTEGRAL	100	Quilograma	100
Total:				100

Processo de fabricação

Processo de fabricação:

A empresa tem implantado os programas de autocontrole, que se definem como programas desenvolvidos, com procedimentos descritos, implantados, monitorados e verificados pela indústria, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos.

Os ingredientes são recebidos de fornecedores devidamente homologados.

Toda matéria prima que chega à fábrica passa por análises interna físico químicas e microbiológicas, para averiguação de suas qualidades e confrontando com os de laudo do fabricante de acordo com o plano de amostragem descrito no Manual de Autocontrole de acordo com padrões regulamentares pela responsável técnica da empresa.

As notas fiscais são dadas entradas através nos formulários IN49.

Anualmente é realizado a análise de CMP para os fornecedores de leite já homologados. Quando ocorre de ter um novo fornecedor, também é feita esta análise para homologação.

A matéria prima chega em caminhões fechados e protegidos; são descarregados e armazenados em local próprio para matérias primas. O mesmo acontece para as embalagens, que são transportadas em caminhões fechados e protegidos, descarregados em local próprio para armazená-las.

Toda matéria prima de origem láctea, utilizada no processo de fabricação, são provenientes de estabelecimentos com S.I.F., e/ou importados devidamente nacionalizados.

O processo de fracionamento segue da seguinte forma:

Inicia-se o processo na sala de descasque com operadores retirando do papel multifolhado (embalagem secundária) do leite em pó, deixando-o apenas na sua embalagem primária.

Essa matéria prima é transportada através de uma esteira automática, conduzida da sala de descasque para a sala do misturador, por meio de uma abertura na parte superior da parede, espécie de um óculo.

Na sala de misturador, os sacos da matéria prima são descarregados da ponta da esteira até próximo ao equipamento, acondicionados sob pallets, organizando-os de acordo com a quantidade da receita/batida.

Sempre trabalham em duas pessoas na sala do misturador. Para retirar o produto do saco de polietileno, enquanto um dos operários segura o saco, o outro abre o saco com um instrumento de corte.

Os sacos de polietileno são descartados em um tambor plástico adequado e depois levados à sala de descarte apropriado.

Toda a matéria prima é despejada sob uma peneira vibratória, dentro do misturador. Após a finalização, inicia-se o processo com duração de 30 minutos.

O produto é direcionado ao envase através de uma rosca sem fim na máquina de envase Bosch transvap 175H com injeção



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
PGA - Plataforma de Gestão Agropecuária 1.20.4
Relatório de Solicitação de Registro de Produto

Usuário: ANA CLAUDIA KATER NOBALBOS
Data: 20/05/2024
Hora: 16:23
Página: 4 de 6

de gás inerte (nitrogênio);

O envasamento acontece em sala com pressão positiva;

O controle de pesagem é feita por amostragem em balança de precisão devidamente calibrada;

Em paralelo a produção, são realizadas as análises no laboratório interno da Empresa, no qual são realizadas análises de cor, odor, sabor, acidez, gordura, contagem de E.Coli, coliformes totais, aeróbios e Staphylococcus Aureus. Tendo estes parâmetros dentro do conforme, o produto final é liberado para expedição.

Após o envase, os pacotes são direcionados, por meio de uma esteira, para a sala de carregamento através de uma abertura, espécie de um óculo.

Em seguida, os mesmos são acondicionados em embalagens secundárias (fardo de papel mutifolhado ou caixa de papelão) com a quantidade pré estabelecida conforme a gramatura.

Os produtos prontos e embalados devidamente são direcionados a sala de estocagem de produtos acabados e estocados paletizados. A estocagem do produto final é feita em depósito com boa ventilação e protegido contra os raios solares e outras intempéries, devidamente fechados obedecendo todas as normas de Boas Práticas de Fabricação e Armazenagem.

*Todos os produtos seguem os parâmetros da Instrução Normativa 53 01/10/2018 e Decreto 9013 e suas alterações para as análises realizadas internamente. Para confirmação de resultados, mensalmente é enviada uma amostra de produto final a um laboratório externo e feitas todas as análises solicitadas pela Normativa 53.

RESPONSÁVEL TÉCNICO ENGENHEIRA DE ALIMENTOS: Ana Claudia Kater Nobalbos Yazigi CREA 50700255560

Rótulo

Marca do produto	Número do registro do	Total	Data Início	Data Término	Situação
Romano	1 / 5486	2	20/05/2024		Ativo

Embalagem



Categoria da embalagem	Tipo de embalagem	Quantidade	Unidade de medida	Situação
Primária	Poliéster metalizado	0,200 Até 2,000	Quilograma	Ativo
Primária	Papel	25,000	Quilograma	Ativo

Vinculação entre embalagens e rótulos

Categoria da embalagem	Tipo de embalagem	Quantidade	Unidade de medida	Marca do produto	Nº do registro do produto	Situação do rótulo	Data início do vínculo	Situação do vínculo
Primária	Poliéster metalizado	0,200 Até	Kg	Romano	1	Ativo	27/11/2023	Ativo
Primária	Papel	25,000	Kg	Romano	1	Ativo	20/05/2024	Ativo

Arquivos diversos

Parecer

Situação:

Data:

Emissor:

Descrição:

FICHA TÉCNICA		
	Frutap Alimentos S.A. R: Cerqueira César, 1005 - Jd. Bercam - CEP: 18.962-162 Bernardino de Campos - SP Fone/Fax: (14) 3346 9100 - E-mail: sac@frutap.com.br CNPJ 00.158.635/0001-11 IE 212.006.126.115	
	IOGURTE COM PREPARADO DE UVA VERDE PARCIALMENTE DESNATADO GARRAFA 160 g	
Revisão: 01	Data: 27/02/2024	Cód. Frutap: 100114063

Nº DE REGISTRO NO SIF/DIPOA: 0229/1019

Marca: Frutap

Embalagem: Garrafa em polietileno (PEAD) envolvido por rótulo sleeve e lacrado com selo de alumínio.

Unidade de embarque: Pacote plástico com 24 garrafas.

Peso líquido: 160 g

Código de barras garrafa: 7896862002992

Código de barras pacote: 17896862002999

INGREDIENTES:

Leite e/ou leite reconstituído, soro de leite e/ou soro reconstituído, xarope de açúcar, leite em pó desnatado, amido modificado, preparado de uva verde (água, açúcar, amido modificado, suco concentrado de uva, aromatizante, acidulante ácido cítrico, conservador sorbato de potássio e corante clorofilina), fermento lácteo, aroma idêntico ao natural de uva verde e corante clorofilina. **ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Brix..... 14º - 18º
pH..... 4.0 - 4.5

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS

ATENDE RTIQ DO PRODUTO - REFERÊNCIA:

(Instrução Normativa nº 46 de 23 de Outubro de 2007 do MAPA)

ARMAZENAMENTO:

Sob refrigeração, com temperatura de 1 a 10°C.

PRAZO DE VALIDADE:

50 dias após a data de fabricação.

OBSERVANDO AS CONDIÇÕES ADEQUADAS DE ARMAZENAMENTO.

OUTRAS INFORMAÇÕES:

Contém aromatizante sintético idêntico ao natural.
Data de fabricação, validade e lote impressos no rótulo.
Após aberto deve ser consumido imediatamente.
Agite antes de beber.
Indústria Brasileira.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção: 160 g (1 frasco)

	100 g	160 g	%VD*
Valor energético (kcal)	86	138	7
Carboidratos (g)	15	24	8
Açúcares totais (g)	14	23	
Açúcares adicionados (g)	10	16	32
Proteínas (g)	2,3	3,7	7
Gorduras totais (g)	1,5	2,4	4
Gorduras saturadas (g)	0,9	1,4	7
Sódio (mg)	59	95	5
Cálcio (mg)	85	135	14

Não contém quantidades significativas de gorduras trans e fibras alimentares.

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.



Imagem ilustrativa

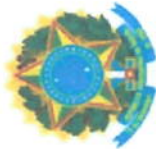
CONTROLE DE QUALIDADE REALIZADO:

Programas de Autocontrole (PAC) do Ministério da Agricultura para garantia da segurança do alimento.

Bernardino de Campos/SP, 27 de fevereiro de 2024.


ANDRÉ LUIZ RIBEIRO
Técnico em Laticínios
CRQ-IV nº 04431864

DOCUMENTO EMITIDO ELETRONICAMENTE



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
PGA - Plataforma de Gestão Agropecuária v1.18.3
Relatório de Solicitação de Registro de Produto

Usuário: JOHN MICHAEL SERRANO
Data: 13/03/2024
Hora: 10:45
Página: 1 de 7

Informativo da solicitação/Produto			
Solicitação Nº:	000039/2024	Situação atual:	Registrado
Tipo de solicitação:	Solicitação de Registro de Produto	Data da última atualização de situação:	21/02/2024
Identificação do estabelecimento			
Tipo de estabelecimento:	Nacional	Nº do controle/Registro do estabelecimento:	1019
Âmbito de inspeção:	SIF	CNPJ/CPF:	00158635000111
País:	BRASIL	Razão social/Nome:	FRUTAP ALIMENTOS S.A.
Dados do registro de produto			
Denominação de venda:	IOGURTE COM PREPARADO DE UVA VERDE PARCIALMENTE DESNATADO		
Processo tecnológico de produto:	FERMENTAÇÃO	Processo nº:	1
Característica de produto:	LÍQUIDO(A)	Área:	Leite e Derivados
Forma de conservação de produto:	RESFRIADO(A)	Produto padronizado:	IOGURTE COM ADIÇÃO
Unidade de medida:	Quilograma	Produto regulamentado:	IOGURTE COM ADIÇÃO
Forma de obtenção:		Categoria de produto:	PRODUTO LÁCTEO FERMENTADO
Finalidade de produto:	COMESTÍVEL		
Atributos específicos			
NÃO SE APLICA			



Outras informações

Espécies

Grupo de Espécie		Espécie	Nome Científico		Nome Comum	
Bovideos		Bovino				

Comercialização

Mercado interno: BRASIL

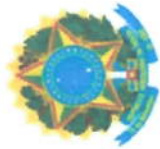
Mercado externo

Mercado comum (Mercado

Países (Mercado externo):

Composição

Tipo de ingrediente	Nome do ingrediente	Quantidade	Unidade de medida	Porcentagem(%)
Total:				100



Categoria da embalagem	Tipo de embalagem	Quantidade	Unidade de medida	Situação
Primária	Polietileno	160,000	Gramas	Ativo
Primária	PET (Politereftalato de	850,000	Gramas	Ativo

Vinculação entre embalagens e rótulos

Categoria da embalagem	Tipo de embalagem	Quantidade	Unidade de medida	Marca do produto	Nº do registro do produto	Situação do rótulo	Data início do vínculo	Situação do vínculo
Primária	Polietileno	160,000	g	FRUTAP	229	Ativo	21/02/2024	Ativo
Primária	PET (Politereftalato	850,000	g	FRUTAP	229	Ativo	21/02/2024	Ativo

Arquivos diversos

Parecer

Situação:

Data:

Emissor:

Descrição:



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

www.lsanalyses.com.br

Relatório de ensaio - 2175219

Dados do Cliente

Cliente: 2053 - SELLMAR DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
Endereço: R DOM PEDRO HENRIQUE DE O.E BRAGANCA, 250 - VILA JAGUARA - SAO PAULO - SP CEP: 05.117-000
CNPJ: 18.813.463/0001-38

Dados da Amostra

Descrição: IOGURTE COM PREPARADO DE UVA PARCIALMENTE DESNATADO - 160g
Marca: FRUTAP

Dados da Coleta

Data da Coleta: 19/01/2026
Responsável: CLIENTE
Procedimento de Coleta: CLIENTE

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 19/01/2026
Condições de Recebimento: ADEQUADAS
Temperatura da Amostra (°C):

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	21/01/2026
Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	27/01/2026
Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	27/01/2026
Insetos inteiros mortos, exceto os indicativos de risco	<1	5 em 25g	1		IAL 4ªEd.	27/01/2026
Fragmentos de vidros	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	27/01/2026
Filmes plásticos	Ausência	Ausência	-	P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	27/01/2026
Estaf. coag. positiva 5000g	<10	5000	10	UFC/g	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 12, 2001	21/01/2026
Bolores e Leveduras	260	-	10	UFC/g	FDA BAM - Bacter. Analytical Manual, Chapter 18, 2001	21/01/2026
Bárbulas, exceto de pombo	<1	70 em 25g	1		IAL 4ªed.	27/01/2026
B. cereus g (3000)	<10	3000	10	UFC/g	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 14, 2001	21/01/2026
Areia ou Cinzas Insolúveis em Ácido	0,82	-	0,10	%	IAL - Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ª Edição	27/01/2026
Ácaros Mortos	<1	Máximo 5	1	-	AOAC Capítulo 16	27/01/2026

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Físico-Químico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
Valor Energético*	86	-	-	Kcal	RDC Nº360/2003, Segunda Versão Atualizada, 2005. RDC nº269, de 22 de setembro de 2005. RDC Nº 429, de 08 de outubro de 2020. Instrução Normativa nº 75, de 08 de outubro de 2020.	27/01/2026
Umidade	95,8	-	0,10	%	IAL - 4ª edição - Cap. 4 - Item 012/IV	27/01/2026
Sódio (ICPE)*	59	-	0,25	mg/100g	MTFQ-002	27/01/2026
Sabor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	27/01/2026
Proteína*	2,3	-	0,20	g/100g	Instituto Adolfo Lutz - IV Ed.	27/01/2026
pH (Alimentos)	4,96	-	1,0	N/A	Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ªEd. IAL - Cap 4 - Item 017/IV	27/01/2026
Odor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	27/01/2026
Microscopia	Ausência de sujidades	Ausência de sujidades	-	N/A	Microscopia	27/01/2026
Macroscopia	Ausência de sujidades	-	-	N/A	Macroscopia	27/01/2026



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

www.lsanalyses.com.br

Gordura Trans (Cromatografia Gasosa) *	0	-	0,05	g/100g	AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.06 (41.1.28A). AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.01 (32.2.02A). ISO 12966-2:2017	27/01/2026
Gordura Total*	1,5	-	0,25	g/100g	Métodos Analíticos Oficiais para Controle de Produtos de Origem Animal e seus Ingredientes - II Métodos Físico e Químicos - 1981. Cap. II-5/ AOAC Official Methods of Analysis. 21th ed. 2019. Method 932.06	27/01/2026
Gordura Saturada (Cromatografia Gasosa)**	0,9	-	0,05	g/100g	AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.06 (41.1.28A). AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.01 (32.2.02A). ISO 12966-2:2017	27/01/2026
Fragmentos de pelos de roedor	<1	10 em 50g	1	-	975.49 (16.14.05) AOAC	27/01/2026
Fragmentos de insetos indicativo de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	<1	80	1	em 100g	972.32 (16.05.11)	27/01/2026
Fibra Alimentar*	0	-	0,50	g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. Method 991.43. 21st ed. 2019.	27/01/2026
Elementos Histológicos Identificadores da Composição	Presença	Presença	-	A/P	IAL 4ªed.	27/01/2026
Elementos histológicos estranhos ao produto	Ausência	Ausência	-	A/P	IAL 4ªed.	27/01/2026
Corante Vermelho 40*	Ausência	-	A/P	A/P	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005.	27/01/2026
Corante Bordeaux S*	Ausência	-	A/P	A/P	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005..	27/01/2026
Corante Azul Indigotina*	Ausência	-	A/P	A/P	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005.	27/01/2026
Corante Azul Brilhante*	Ausência	-	A/P	A/P	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005	27/01/2026
Corante Amarelo Tartrazina*	Ausência	-	A/P	A/P	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005.	27/01/2026
Corante Amarelo Crepúsculo*	Ausência	-	0,1	mg/L	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005.	27/01/2026
Cor (Alimentos)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	27/01/2026
Carboidrato *	15	-	-	g/100g	RDC N°360/2003. Segunda Versão Atualizada, 2005. RDC n°269, de 22 de setembro de 2005. RDC N° 429, de 08 de outubro de 2020. Instrução Normativa n° 75, de 08 de outubro de 2020.	27/01/2026
Aspecto (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	27/01/2026

* Parâmetro terceirizado

Conclusão

A amostra analisada apresenta condições satisfatórias de higiene, comparando o resultado obtido com o VMP (Valor máximo permitido).

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:



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

www.isanalyses.com.br

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/recebida e parâmetros analisados.

Nota 3: A LS Analyses não assume qualquer responsabilidade legal, técnica ou comercial por produtos, processos ou lotes relacionados às amostras analisadas, sendo os relatórios emitidos válidos apenas para os materiais efetivamente recebidos e analisados.

Data de emissão do relatório: Santo André, 27/01/2026.



Luis Puls Ferretti

Luis Puls Ferretti



Verifique a autenticidade da assinatura.



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

www.lsanalyses.com.br



Relatório de ensaio - 2175219 A

Dados do Cliente

Cliente: 2053 - SELLMAR DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
Endereço: R DOM PEDRO HENRIQUE DE O.E BRAGANCA , 250 - VILA JAGUARA - SAO PAULO - SP CEP: 05.117-000
CNPJ: 18.813.463/0001-38

Dados da Amostra

Descrição: IOGURTE COM PREPARADO DE UVA PARCIALMENTE DESNATADO - 160g
Marca: FRUTAP

Dados da Coleta

Data da Coleta: 19/01/2026
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Responsável: CLIENTE
Plano de Amostragem: Importado da cotação: 246383

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 19/01/2026
Temperatura da Amostra (°C):
Condições de Recebimento: ADEQUADAS

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
Contagem Total Padrão	50	-	10	UFC/g	4	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 3, 2001	26/01/2026
Coliformes Totais	<10	-	10	UFC/g	13	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4, 2002	26/01/2026
Coliformes Termotolerantes	<10	100	10	UFC/g	13	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4, 2002	27/01/2026

* Parâmetro tercerizado | U = Incerteza de medição do método

Conclusão

A amostra analisada apresenta condições satisfatórias de higiene, comparando o resultado obtido com o VMP (Valor máximo permitido).

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/recebida e parâmetros analisados.

Nota 3: A LS Analyses não assume qualquer responsabilidade legal, técnica ou comercial por produtos, processos ou lotes relacionados às amostras analisadas, sendo os relatórios emitidos válidos apenas para os materiais efetivamente recebidos e analisados.

Data de emissão do relatório: Santo André, 27/01/2026.



Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti



Verifique a autenticidade da assinatura.

FICHA TÉCNICA**Frutap Alimentos S.A.**

R: Cerqueira César, 1005 - Jd. Bercam - CEP: 18.962-162
Bernardino de Campos/ SP
Telefone: (14) 3346 9100 - E-mail: sac@frutap.com.br
CNPJ 00.158.635/0001-11 IE 212.006.126.115

**IOGURTE DESNATADO COM PREPARADO DE MORANGO ZERO LACTOSE
GARRAFA 160 g**

Revisão: 10

Data: 06/06/2025

Cód. Frutap: 900106001

Nº DE REGISTRO NO SIF/DIPOA: 0136/1019

Produto: Iogurte Desnatado com Preparado de Morango para Dietas com Restrição de Lactose.

Marca: Frutap

Embalagem: Garrafa em polietileno (PEAD) envolvido por rótulo sleeve e lacrado com selo de alumínio.

Unidade de embarque: Pacote plástico com 24 garrafas.

Peso líquido: 160 g

Código de barras garrafa: 7896862002381

Código de barras pacote: 17896862002388

INGREDIENTES:

Leite desnatado e/ou leite desnatado reconstituído, soro de leite e/ou soro de leite reconstituído, preparado de morango (água, morango, maltodextrina, amido modificado, aromatizante, conservador sorbato de potássio, acidulante ácido cítrico, estabilizantes goma guar e carboximetilcelulose, corante carmins), amido modificado, enzima lactase, fermento lácteo, estabilizante gelatina e edulcorante sucralose. **ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS. NÃO CONTÉM GLÚTEN. DIABÉTICOS: CONTÉM GLICOSE E GALACTOSE. CONSUMIR PREFERENCIALMENTE SOB A ORIENTAÇÃO DE NUTRICIONISTA OU MÉDICO.**

CARACTERÍSTICAS FÍSICO – QUÍMICAS

Brix: 6° - 9°

pH: 4.0 - 4.5

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E
MICROBIOLÓGICAS ATENDE RTIQ DO
PRODUTO - REFERÊNCIA:**

(Instrução Normativa nº 46 de 23
de Outubro de 2007 do MAPA)

ARMAZENAMENTO:

Sob refrigeração, com temperatura de 1°C a 10°C.

PRAZO DE VALIDADE:

50 dias após a data de fabricação.

**OBSERVANDO AS CONDIÇÕES ADEQUADAS
DE ARMAZENAMENTO.****OUTRAS INFORMAÇÕES:**

0% Lactose

0% Adição de Açúcares ¹0% Gorduras Totais ²PROBIÓTICOS ³**¹ CONTÉM AÇÚCARES PRÓPRIOS DOS
INGREDIENTES.****² ESTE NÃO É UM ALIMENTO BAIXO OU
REDUZIDO EM VALOR ENERGÉTICO.****³ Probióticos: *Bifidobacterium animalis subsp.***

Lactis, BB-12® (DSM15954) contribui para a
saúde do trato gastrointestinal. Este produto
não deve ser consumido por pessoas
imunocomprometidas ou pessoas acometidas de
condição de saúde debilitante grave. BB-12® é
marca registrada do Grupo Novonesis.

Contém aromatizante sintético idêntico ao natural.
Data de fabricação, validade e lote impressos na
Embalagem.

Após aberto consumir imediatamente.

Agite antes de beber.

Indústria Brasileira.

Imagem ilustrativa

DOCUMENTO EMITIDO ELETRONICAMENTE**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

Porção: 160 g (1 frasco)

	100 g	160 g	%VD*
Valor energético (kcal)	35	56	3
Carboidratos (g)	5,6	8,9	3
Açúcares totais (g)	4,7	7,5	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Lactose (g)	0	0	
Galactose (g)	2,3	3,6	
Proteínas (g)	2,2	3,5	7
Gorduras totais (g)	0	0	0
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Sódio (mg)	61	97	5
Cálcio (mg)	75	119	12

Não contém quantidades significativas de gorduras trans e fibras alimentares.

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

CONTROLE DE QUALIDADE REALIZADO:

Programas de Autocontrole (PAC) do Ministério da
Agricultura para garantia da segurança do alimento.

Bernardino de Campos/SP, 06 de Junho de 2025.

ANDRÉ LUIZ RIBEIRO
Técnico em Laticínios
CRQ-IV nº 04431864



Informativo da solicitação/Produto

Solicitação Nº: 14

Situação atual: Registrado

Tipo de Solicitação de Registro de Produto

Data da última atualização de 26/07/2019

Identificação do estabelecimento

Tipo de Nacional

Nº do controle/Registro do 1019

Âmbito de inspeção: SIF

CNPJ/CPF: 00158635000111

País: BRASIL

Razão social/Nome: INDUSTRIA E COMERCIO DE PRODUTOS

Dados do registro de produto

Denominação de venda: IOGURTE DESNATADO COM PREPARADO DE MORANGO PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE.

Processo tecnológico de FERMENTAÇÃO

Processo nº: 13

Característica de produto: LÍQUIDO(A)

Área: Leite e Derivados

Forma de conservação de RESFRIADO(A)

Produto padronizado: IOGURTE COM ADIÇÃO

Unidade de medida: Quilograma

Produto IOGURTE COM ADIÇÃO

Forma de obtenção:

Categoria de produto: PRODUTO LÁCTEO FERMENTADO

Finalidade de produto: COMESTÍVEL

Atributos específicos

NÃO SE APLICA



Outras informações

Espécies

Grupo de Espécie	Espécie	Nome Científico	Nome Comum
Bovídeos	Bovino		

Comercialização

Mercado BRASIL

Mercado externo

Mercado comum (Mercado

Países (Mercado externo):

Composição

Tipo de ingrediente	Nome do ingrediente	Quantidade	Unidade de medida	Porcentagem(%)
Total:				100



Marca do produto	Número do registro do	Total	Data Início	Data Término	Situação
Frutap	136 / 1019	2	26/07/2019	26/07/2029	Ativo

Embalagem

Categoria da embalagem	Tipo de embalagem	Quantidade	Unidade de medida	Situação
Primária	Polietileno	170,000	Gramas	Ativo
Primária	Polietileno	850,000	Gramas	Ativo

Vinculação entre embalagens e rótulos

Categoria da embalagem	Tipo de embalagem	Quantidade	Unidade de medida	Marca do produto	Nº do registro do produto	Situação do rótulo	Data início do vínculo	Situação do vínculo
Primária	Polietileno	170,000	g	Frutap	136	Ativo	26/07/2019	Ativo
Primária	Polietileno	850,000	g	Frutap	136	Ativo	26/07/2019	Ativo

Arquivos diversos



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

www.lsanalyses.com.br

Relatório de ensaio - 2175220

Dados do Cliente

Cliente: 2053 - SELLMAR DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
Endereço: R DOM PEDRO HENRIQUE DE O.E BRAGANCA , 250 - VILA JAGUARA - SAO PAULO - SP CEP: 05.117-000
CNPJ: 18.813.463/0001-38

Dados da Amostra

Descrição: IOGURTE COM PREPARADO DE MORANGO ZERO LACTOSE - 160g
Marca: FRUTAP

Dados da Coleta

Data da Coleta: 19/01/2026
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Responsável: CLIENTE

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 19/01/2026
Condições de Recebimento: ADEQUADAS
Temperatura da Amostra (°C):

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	21/01/2026
Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	27/01/2026
Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	27/01/2026
Insetos inteiros mortos, exceto os indicativos de risco	<1	5 em 25g	1		IAL 4ªEd.	27/01/2026
Fragmentos de vidros	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	27/01/2026
Filmes plásticos	Ausência	Ausência	-	P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	27/01/2026
Estaf. coag. positiva 5000g	<10	5000	10	UFC/g	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 12, 2001	21/01/2026
Bolores e Leveduras	800	-	10	UFC/g	FDA BAM - Bacter. Analytical Manual, Chapter 18, 2001	21/01/2026
Bárbulas, exceto de pombo	<1	70 em 25g	1		IAL 4ªed.	27/01/2026
B. cereus g (3000)	<10	3000	10	UFC/g	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 14, 2001	21/01/2026
Areia ou Cinzas Insolúveis em Ácido					IAL - Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ª Edição	
Acaros Mortos	<1	Máximo 5	1	-	AOAC Capítulo 16	27/01/2026

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Físico-Químico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
Valor Energético*	35	-	-	Kcal	RDC Nº360/2003, Segunda Versão Atualizada, 2005. RDC nº269, de 22 de setembro de 2005. RDC Nº 429, de 08 de outubro de 2020. Instrução Normativa nº 75, de 08 de outubro de 2020.	27/01/2026
Umidade	95,8	-	0,10	%	IAL - 4ª edição - Cap. 4 - Item 012/IV	27/01/2026
Sódio (ICPE)*	61	-	0,25	mg/100g	MTFQ-002	27/01/2026
Sabor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	27/01/2026
Proteína*	2,2	-	0,20	g/100g	Instituto Adolfo Lutz - IV Ed.	27/01/2026
pH (Alimentos)	5,02	-	1,0	N/A	Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ªEd. IAL - Cap 4 - Item 017/IV	27/01/2026
Odor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	27/01/2026
Microscopia	Ausência de sujidades	Ausência de sujidades	-	N/A	Microscopia	27/01/2026
Macroscopia	Ausência de sujidades	-	-	N/A	Macroscopia	27/01/2026



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

www.lsanalyses.com.br

Gordura Trans (Cromatografia Gasosa) *	0	-	0,05	g/100g	AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.06 (41.1.28A). AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.01 (32.2.02A). ISO 12966-2:2017	27/01/2026
Gordura Total*	0	-	0,25	g/100g	Métodos Analíticos Oficiais para Controle de Produtos de Origem Animal e seus Ingredientes - II Métodos Físico e Químicos - 1981. Cap. II-5/ AOAC Official Methods of Analysis. 21th ed. 2019. Method 932.06	27/01/2026
Gordura Saturada (Cromatografia Gasosa)**	0	-	0,05	g/100g	AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.06 (41.1.28A). AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.01 (32.2.02A). ISO 12966-2:2017	27/01/2026
Fragmentos de pelos de roedor	<1	10 em 50g	1	-	975.49 (16.14.05) AOAC	27/01/2026
Fragmentos de insetos indicativo de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	<1	80	1	em 100g	972.32 (16.05.11)	27/01/2026
Fibra Alimentar*	0	-	0,50	g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. Method 991.43. 21st ed. 2019.	27/01/2026
Elementos Histológicos Identificadores das Composição	Presença	Presença	-	A/P	IAL 4°ed.	27/01/2026
Elementos histológicos estranhos ao produto	Ausência	Ausência	-	A/P	IAL 4°ed.	27/01/2026
Corante Vermelho 40*	Ausência	-	A/P	A/P	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005.	27/01/2026
Corante Bordeaux S*	Ausência	-	A/P	A/P	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005..	27/01/2026
Corante Azul Indigotina*	Ausência	-	A/P	A/P	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005.	27/01/2026
Corante Azul Brilhante*	Ausência	-	A/P	A/P	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005	27/01/2026
Corante Amarelo Tartrazina*	Ausência	-	A/P	A/P	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005.	27/01/2026
Corante Amarelo Crepúsculo*	Ausência	-	0,1	mg/L	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005.	27/01/2026
Cor (Alimentos)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	27/01/2026
Carboidrato *	5,6	-	-	g/100g	RDC N°360/2003. Segunda Versão Atualizada, 2005. RDC n°269, de 22 de setembro de 2005. RDC N° 429, de 08 de outubro de 2020. Instrução Normativa n° 75, de 08 de outubro de 2020.	27/01/2026
Aspecto (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	27/01/2026

* Parâmetro terceirizado

Conclusão

A amostra analisada apresenta condições satisfatórias de higiene, comparando o resultado obtido com o VMP (Valor máximo permitido).

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:



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

www.isanalyses.com.br

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/recebida e parâmetros analisados.

Nota 3: A LS Analyses não assume qualquer responsabilidade legal, técnica ou comercial por produtos, processos ou lotes relacionados às amostras analisadas, sendo os relatórios emitidos válidos apenas para os materiais efetivamente recebidos e analisados.

Data de emissão do relatório: Santo André, 27/01/2026.



Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti



Verifique a autenticidade da assinatura.



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

www.lsanalyses.com.br



Relatório de ensaio - 2175220 A

Dados do Cliente

Cliente: 2053 - SELLMAR DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
Endereço: R DOM PEDRO HENRIQUE DE O.E BRAGANCA , 250 - VILA JAGUARA - SAO PAULO - SP CEP: 05.117-000
CNPJ: 18.813.463/0001-38

Dados da Amostra

Descrição: IOGURTE COM PREPARADO DE MORANGO ZERO LACTOSE - 160g
Marca: FRUTAP

Dados da Coleta

Data da Coleta: 19/01/2026
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Responsável: CLIENTE
Plano de Amostragem: Importado da cotação: 246383

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 19/01/2026
Condições de Recebimento: ADEQUADAS
Temperatura da Amostra (°C):

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
Contagem Total Padrão	1500lk	-	10	UFC/g	4	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 3, 2001	21/01/2026
Coliformes Totais	<10	-	10	UFC/g	13	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4, 2002	21/01/2026
Coliformes Termotolerantes	<10	100	10	UFC/g	13	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4, 2002	21/01/2026

* Parâmetro tercerizado | U = Incerteza de medição do método

Conclusão

A amostra analisada apresenta condições satisfatórias de higiene, comparando o resultado obtido com o VMP (Valor máximo permitido).

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/recebida e parâmetros analisados.

Nota 3: A LS Analyses não assume qualquer responsabilidade legal, técnica ou comercial por produtos, processos ou lotes relacionados às amostras analisadas, sendo os relatórios emitidos válidos apenas para os materiais efetivamente recebidos e analisados.

Data de emissão do relatório: Santo André, 27/01/2026.



Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti



Verifique a autenticidade da assinatura.

FICHA TÉCNICA**Frutap Alimentos S.A.**

R: Cerqueira César, 1005 - Jd. Bercam - CEP: 18.962-162
Bernardino de Campos/SP
Telefone: (14) 3346 9100 - E-mail: sac@frutap.com.br
CNPJ 00.158.635/0001-11 IE 212.006.126.115

LEITE FERMENTADO DESNATADO ADOÇADO 170 g

Revisão: 10

Data: 04/07/2024

Cód. Frutap: 300706007

Nº DE REGISTRO NO SIF/DIPOA: 0127/1019

Marca: Frutap

Embalagem: Garrafa em polietileno (PEAD) envolvido por rótulo sleeve e lacrado com selo de alumínio.

Unidade de embarque: Pacote plástico com 24 garrafas.

Peso Líquido: 170 g

Código de barras garrafa: 7896862002107

Código de barras pacote: 17896862002104

INGREDIENTES:

Leite desnatado reconstituído, xarope de açúcar, leite desnatado, dextrose, fermento lácteo (*Lactobacillus Casei*, *Lactobacillus Acidophilus*, *Lactobacillus Helveticus*), estabilizante pectina cítrica, aroma idêntico ao natural de baunilha.
ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO – QUÍMICAS

Brix: 17.0° - 21.0°

pH: 3.40 - 3.90

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLOGICAS**ATENDE RTIQ DO PRODUTO - REFERÊNCIA:**

(Resolução nº 05 de 13
de Novembro de 2000 do DIPOA)

ARMAZENAMENTO:

Sob refrigeração, com temperatura de 1 a 10°C.

PRAZO DE VALIDADE:

50 dias após a data de fabricação.

OBSERVANDO AS CONDIÇÕES ADEQUADAS DE ARMAZENAMENTO.**OUTRAS INFORMAÇÕES:**

Contém aromatizante sintético idêntico ao natural.

Data de fabricação, validade e lote impressos no frasco

Após aberto consumir imediatamente.

Agite antes de beber.

Indústria Brasileira.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção: 170 g (1 frasco)

	100 g	170 g	%VD*
Valor energético (kcal)	73	125	6
Carboidratos (g)	16	28	9
Açúcares totais (g)	16	28	
Açúcares adicionados (g)	13	22	44
Proteínas (g)	2,2	3,7	7
Sódio (mg)	35	60	3
Cálcio (mg)	86	146	15
Não contém quantidades significativas de gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e fibras alimentares.			
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

CONTROLE DE QUALIDADE REALIZADO PELA FRUTAP:

Programas de Autocontrole para garantia da qualidade do produto.

Bernardino de Campos/SP, 04 de Julho de 2024.



Imagem Ilustrativa

ANDRÉ LUIZ RIBEIRO
Técnico em Laticínios
CRQ-IV nº 04431864

DOCUMENTO EMITIDO ELETRONICAMENTE



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
PGA - Plataforma de Gestão Agropecuária 1.1.2
Relatório de Solicitação de Registro de Produto

Usuário: JOHN MICHAEL SERRANO
Data: 05/11/2021
Hora: 14:27
Página: 1 de 7

Informativo da solicitação/Produto

Solicitação Nº: 000038/2017 Situação atual: Registrado
Tipo de solicitação: Solicitação de Alteração de Registro de Data da última atualização de situação: 05/11/2021

Identificação do estabelecimento

Tipo de estabelecimento: Nacional Nº do controle/Registro do estabelecimento: 1019
Âmbito de inspeção: SIF CNPJ/CPF: 00158635000111
País: BRASIL Razão social/Nome: FRUTAP ALIMENTOS S.A.

Dados do registro de produto

Denominação de venda: LEITE FERMENTADO DESNATADO ADOÇADO
Processo tecnológico de produto: FERMENTAÇÃO Processo nº: 3
Característica de produto: LÍQUIDO(A) Área: Leite e Derivados
Forma de conservação de produto: RESFRIADO(A) Produto padronizado: LEITE FERMENTADO ADOÇADO
Unidade de medida: Litro Produto regulamentado: LEITE FERMENTADO ADOÇADO
Forma de obtenção: COMESTÍVEL Categoria de produto: PRODUTO LÁCTEO FERMENTADO
Finalidade de produto:

Atributos específicos

NÃO SE APLICA



Outras informações

Espécies

Grupo de Espécie	Espécie	Nome Científico	Nome Comum
Bovídeos	Bovino		

Comercialização

Mercado interno: BRASIL

Mercado externo

Mercado comum (Mercado

Países (Mercado externo):

Composição

Tipo de ingrediente	Nome do ingrediente	Quantidade	Unidade de medida	Porcentagem(%)
Total:				100



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
PGA - Plataforma de Gestão Agropecuária 1.11.2
Relatório de Solicitação de Registro de Produto

Usuário: JOHN MICHAEL SERRANO
Data: 05/11/2021
Hora: 14:27
Página: 6 de 7

Categoria da embalagem	Tipo de embalagem	Quantidade	Unidade de medida	Situação
Primária	Polietileno	900,000	Gramas	Inativo
Primária	Polietileno	170,000	Gramas	Ativo
Primária	PET (Politereftalato de	900,000	Gramas	Inativo
Primária	PET (Politereftalato de	850,000	Gramas	Ativo
Primária	Polietileno	150,000	Gramas	Inativo
Primária	PET (Politereftalato de	1,200	Quilograma	Ativo

Vinculação entre embalagens e rótulos

Categoria da embalagem	Tipo de embalagem	Quantidade	Unidade de medida	Marca do produto	Nº do registro do produto	Situação do rótulo	Data início do vínculo	Situação do vínculo
Primária	Polietileno	900,000	g	FRUTAP	127	Ativo	10/04/2017	Inativo
Primária	Polietileno	170,000	g	FRUTAP	127	Ativo	20/10/2017	Ativo
Primária	PET (Politereftalato	900,000	g	FRUTAP	127	Ativo	26/10/2020	Inativo
Primária	PET (Politereftalato	850,000	g	FRUTAP	127	Ativo	08/10/2021	Ativo
Primária	Polietileno	150,000	g	FRUTAP	127	Ativo	08/10/2021	Inativo
Primária	PET (Politereftalato	1,200	Kg	FRUTAP	127	Ativo	05/11/2021	Ativo

Arquivos diversos



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

www.lsanalyses.com.br

Relatório de ensaio - 2175218

Dados do Cliente

Cliente: 2053 - SELLMAR DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
Endereço: R DOM PEDRO HENRIQUE DE O.E BRAGANCA , 250 - VILA JAGUARA - SAO PAULO - SP CEP: 05.117-000
CNPJ: 18.813.463/0001-38

Dados da Amostra

Descrição: LEITE FERMENTADO DESNATADO ADOÇADO - 170g
Marca: FRUTAP

Dados da Coleta

Data da Coleta: 19/01/2026
Responsável: CLIENTE
Procedimento de Coleta: CLIENTE

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 19/01/2026
Condições de Recebimento: ADEQUADAS
Temperatura da Amostra (°C):

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	21/01/2026
Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	27/01/2026
Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	27/01/2026
Insetos inteiros mortos, exceto os indicativos de risco	<1	5 em 25g	1		IAL 4ªEd.	27/01/2026
Fragmentos de vidros	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	27/01/2026
Filmes plásticos	Ausência	Ausência	-	P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	27/01/2026
Estaf. coag. positiva 5000g	<10	5000	10	UFC/g	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 12. 2001	21/01/2026
Bolores e Leveduras	350	-	10	UFC/g	FDA BAM - Bacter. Analytical Manual, Chapter 18. 2001	21/01/2026
Bárbulas, exceto de pombo	<1	70 em 25g	1		IAL 4ªed.	27/01/2026
B. cereus g (3000)	<10	3000	10	UFC/g	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 14. 2001	21/01/2026
Areia ou Cinzas Insolúveis em Ácido	0,72	-	0,10	%	IAL - Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ª Edição	27/01/2026
Ácaros Mortos	<1	Máximo 5	1	-	AOAC Capítulo 16	27/01/2026

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Físico-Químico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
Valor Energético*	73	-	-	Kcal	RDC Nº360/2003. Segunda Versão Atualizada, 2005. RDC nº269, de 22 de setembro de 2005. RDC Nº 429, de 08 de outubro de 2020. Instrução Normativa nº 75, de 08 de outubro de 2020.	27/01/2026
Umidade	98,2	-	0,10	%	IAL - 4ª edição - Cap. 4 - Item 012/IV	27/01/2026
Sódio (ICPE)*	35	-	0,25	mg/100g	MTFQ-002	27/01/2026
Sabor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	27/01/2026
Proteína*	2,2	-	0,20	g/100g	Instituto Adolfo Lutz - IV Ed.	27/01/2026
pH (Alimentos)	4,96	-	1,0	N/A	Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ªEd. IAL - Cap 4 - Item 017/IV	27/01/2026
Odor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	27/01/2026
Microscopia	Ausência de sujidades	Ausência de sujidades	-	N/A	Microscopia	27/01/2026
Macroscopia	Ausência de sujidades	-	-	N/A	Macroscopia	27/01/2026



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

www.lsanalyses.com.br

Gordura Trans (Cromatografia Gasosa) *	0	-	0,05	g/100g	AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.06 (41.1.28A). AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.01 (32.2.02A). ISO 12966-2:2017	27/01/2026
Gordura Total*	0	-	0,25	g/100g	Métodos Analíticos Oficiais para Controle de Produtos de Origem Animal e seus Ingredientes - II Métodos Físico e Químicos - 1981. Cap. II-5/ AOAC Official Methods of Analysis. 21th ed. 2019. Method 932.06	27/01/2026
Gordura Saturada (Cromatografia Gasosa)**	0	-	0,05	g/100g	AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.06 (41.1.28A). AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.01 (32.2.02A). ISO 12966-2:2017	27/01/2026
Fragmentos de pelos de roedor	<1	10 em 50g	1	-	975.49 (16.14.05) AOAC	27/01/2026
Fragmentos de insetos indicativo de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	<1	80	1	em 100g	972.32 (16.05.11)	27/01/2026
Fibra Alimentar*	0	-	0,50	g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. Method 991.43. 21st ed. 2019.	27/01/2026
Elementos Histológicos Identificadores da Composição	Presença	Presença	-	A/P	IAL 4ªed.	27/01/2026
Elementos histológicos estranhos ao produto	Ausência	Ausência	-	A/P	IAL 4ªed.	27/01/2026
Corante Vermelho 40*	Ausência	-	A/P	A/P	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005.	27/01/2026
Corante Bordeaux S*	Ausência	-	A/P	A/P	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005..	27/01/2026
Corante Azul Indigotina*	Ausência	-	A/P	A/P	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005.	27/01/2026
Corante Azul Brilhante*	Ausência	-	A/P	A/P	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005	27/01/2026
Corante Amarelo Tartrazina*	Ausência	-	A/P	A/P	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005.	27/01/2026
Corante Amarelo Crepúsculo*	Ausência	-	0,1	mg/L	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005.	27/01/2026
Cor (Alimentos)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	27/01/2026
Carboidrato *	16	-	-	g/100g	RDC Nº360/2003. Segunda Versão Atualizada, 2005. RDC nº269, de 22 de setembro de 2005. RDC Nº 429, de 08 de outubro de 2020. Instrução Normativa nº 75, de 08 de outubro de 2020.	27/01/2026
Aspecto (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	27/01/2026

* Parâmetro terceirizado

Conclusão

A amostra analisada apresenta condições satisfatórias de higiene, comparando o resultado obtido com o VMP (Valor máximo permitido).

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/recebida e parâmetros analisados.

Nota 3: A LS Analyses não assume qualquer responsabilidade legal, técnica ou comercial por produtos, processos ou lotes relacionados às amostras analisadas, sendo os relatórios emitidos válidos apenas para os materiais efetivamente recebidos e analisados.

Data de emissão do relatório: Santo André, 27/01/2026.



Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti



Verifique a autenticidade da assinatura.



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

www.isanalyses.com.br



Relatório de ensaio - 2175218 A

Dados do Cliente

Cliente: 2053 - SELLMAR DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
Endereço: R DOM PEDRO HENRIQUE DE O.E BRAGANCA , 250 - VILA JAGUARA - SAO PAULO - SP CEP: 05.117-000
CNPJ: 18.813.463/0001-38

Dados da Amostra

Descrição: LEITE FERMENTADO DESNATADO ADOÇADO - 170g
Marca: FRUTAP

Dados da Coleta

Data da Coleta: 19/01/2026
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Responsável: CLIENTE
Plano de Amostragem: Importado da cotação: 246383

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 19/01/2026
Condições de Recebimento: ADEQUADAS
Temperatura da Amostra (°C):

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
Contagem Total Padrão	<10	-	10	UFC/g	4	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 3, 2001	26/01/2026
Coliformes Totais	<10	-	10	UFC/g	13	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4, 2002	26/01/2026
Coliformes Termotolerantes	<10	100	10	UFC/g	13	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4, 2002	27/01/2026

* Parâmetro tercerizado | U = Incerteza de medição do método

Conclusão

A amostra analisada apresenta condições satisfatórias de higiene, comparando o resultado obtido com o VMP (Valor máximo permitido).

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/recebida e parâmetros analisados.

Nota 3: A LS Analyses não assume qualquer responsabilidade legal, técnica ou comercial por produtos, processos ou lotes relacionados às amostras analisadas, sendo os relatórios emitidos válidos apenas para os materiais efetivamente recebidos e analisados.

Data de emissão do relatório: Santo André, 27/01/2026.



Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti



Verifique a autenticidade da assinatura.



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Secretaria de Defesa Agropecuária - SDA
Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA

TÍTULO DE REGISTRO

Certifico que a Empresa FRUTAP ALIMENTOS S.A.
com UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE LEITE E DERIVADOS - L3G
Localizada em BERNARDINO DE CAMPOS
Estado SÃO PAULO está registrada no Departamento de
Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA, sob nº 1019 de
acordo com as exigências dos dispositivos regulamentares em vigor.

Brasília - DF, 28 de maio de 2021.

Processo nº 21000.007197/2021-11

Processo SEI número: 21000.007197/2021-11

Documento SEI número: 15421914



Documento assinado eletronicamente por **LUCIO AKIO KIKUCHI, Diretor(a) do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - Substituto(a)**, em 28/05/2021, às 16:54, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site
[http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?](http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0)
[acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0](http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **15421914**
e o código CRC **12DAD038**.

ESPECIFICAÇÃO

PRODUTO:	Requeijão Cremoso Zero Lactose – 200 g
Clientes:	Mercearias, supermercados, panificadoras, hotéis, bares, confeitarias e lanchonetes.
Fornecedor:	Frimesa

APLICAÇÃO DO PRODUTO

Pode ser consumido na forma como se apresenta em torradas, biscoitos e pão, ou aplicado em receitas doces e salgadas como lanches, recheios diversos, em molhos e tortas.

INGREDIENTES DECLARADOS NO RÓTULO

Creme de leite, leite pasteurizado, cloreto de sódio, Enzima lactase, cloreto de cálcio, coagulante, fermento lácteo, estabilizantes pirofosfato tetrassódico e polifosfato de sódio e conservador sorbato de potássio.

ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS. NÃO CONTÉM GLÚTEN. DIABÉTICOS: CONTÉM GLICOSE E GALACTOSE.

LIMITES

Ingrediente	Limite
Sorbato de potássio	1000mg/kg expresso como ácido sórbico
Fosfatos e polifosfato de sódio e potássio	40g/Kg só ou combinados calculados como substância anidra sempre que os fosfatos não superem 20g/kg expressos como P ₂ O ₅

PROCESSO

No tanque de fabricação são adicionados os ingredientes: massa fermentada (leite pasteurizado, cloreto de cálcio, coagulante, Enzima lactase e fermento láctico). Ocorre a coagulação, enformagem. Após atingir pH ideal, a massa segue para a etapa de fusão. Neste momento, adicionam-se o creme de leite hidrolisado e os demais ingredientes. Através de aquecimento e injeção direta de vapor, ocorre a fusão. O produto ainda quente, segue para o tanque pulmão e posterior envase.

QUALIDADE INTRÍNSECA



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção por embalagem: Cerca de 7
Porção: 30g (3 colheres de sopa)

	100g	30g	%VD*
Valor energético (kcal)	267	80	4
Carboidratos (g)	0,7	0	0
Açúcares totais (g)	0,7	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Lactose (g)	0	0	
Galactose (g)	0,4	0	
Proteínas (g)	12	3,6	7
Gorduras totais (g)	24	7,2	11
Gorduras saturadas (g)	17	5,1	26
Gordura Trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	540	162	8
Cálcio (mg)	333	100	10

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção

SEGURANÇA (DESCRIÇÃO E VALOR):



LEITES PESQUISA E DESENVOLVIMENTO

EP 0706-843

Unidade	Revisão: 04	PAG
22	17/03/25	2/3

ESPECIFICAÇÃO

Características Físico – Químicas

Gordura: 22 – 25%
Umidade: 60 – 65%
GES: 55 – 71,43%
Lactose: $\leq 100\text{mg}/100\text{g}$

Padrões Microbiológicos:

Coliformes a 35°C: $\leq 10^1$ UFC/g
Coliformes a 45°C: < 3 UFC/g
Staphylococcus coagulase positiva: $\leq 10^2$ UFC/g
Listeria monocytogenes: ausente em 25g
Enterotoxinas Estafilocócicas (ng/g): n=5 c=0 m=Aus M=-
E. coli: n=5 c=2 m= < 3 M=10

Contaminantes:

Alimento ou categoria de alimentos	Parâmetro	Limite
Alimentos em geral	Ácaros mortos	Máximo de 5 na alíquota analisada
	Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido

PRAZO DE VALIDADE:

90 dias

ESTOCAGEM:

Estocagem: em câmara fria (temperatura máxima de 10°C).

TRANSPORTE:

Transporte: em veículo isotérmico, mantendo-se a temperatura entre 0 e 10°C.

CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA

Conservação: Mantenha resfriado de +1°C até +10°C. Após aberto deve ser consumido em até 5 dias.

OBSERVAÇÕES ADICIONAIS

Em todo o processo são seguidas as normas de Boas Práticas de Fabricação.

Versão da arte: 03-05/2024

Registro: 0211/1717

Código: 200535

Frimesa Cooperativa Central

Rodovia BR 163, km 283 s/nº, Bairro Industrial Leste
Marechal Cândido Rondon – PR / CEP: 85963-108
CNPJ: 77.595.395/0022-71
INDÚSTRIA BRASILEIRA

EMBALAGEM:

Pote e tampa em polipropileno e selo de alumínio laminado, contendo 200g de produto, sendo acondicionadas 12 unidades em caixa de papelão.

Embalagem Primária:

- Pote transparente com rótulo
- Tampa PP pigmentada
- Selo alumínio liso

CONTROLE DE ALTERAÇÕES		
Revisão	Data	Alteração
04	17/03/25	- Alterado layout do documento - Inseridas informações de embalagens
03	28/08/24	- Retirado tabela de referências regulatórias e adicionado documento associado contendo as referidas legislações. - Alterado versão da arte
02	25/03/24	- Ajustada descrição em aplicação/uso. - Inserida numeração de referência em ingredientes, informação nutricional, padrões físico-químicos, padrões microbiológicos e observações adicionais. - Ajustada descrição para Uso não intencional. - Inserida imagem ilustrativa. - Incluída RDC nº715 de 01/07/2022 em Referências. - Inclusão das análises de E. coli e Enterotoxinas Estafilocócicas
01	14/02/24	-Criação do documento



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

www.lsanalyses.com.br

Relatório de ensaio - 2175210

Dados do Cliente

Cliente: 2053 - SELLMAR DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
Endereço: R DOM PEDRO HENRIQUE DE O.E BRAGANCA , 250 - VILA JAGUARA - SAO PAULO - SP CEP: 05.117-000
CNPJ: 18.813.463/0001-38

Dados da Amostra

Descrição: REQUEIJÃO CREMOSO ZERO LACTOSE - 200g
Marca: FRIMESA

Dados da Coleta

Data da Coleta: 19/01/2026
Responsável: CLIENTE
Procedimento de Coleta: CLIENTE

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 19/01/2026
Condições de Recebimento: ADEQUADAS
Temperatura da Amostra (°C):

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	21/01/2026
Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	27/01/2026
Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	27/01/2026
Insetos inteiros mortos, exceto os indicativos de risco	<1	5 em 25g	1		IAL 4ªEd.	27/01/2026
Fragmentos de vidros	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	27/01/2026
Filmes plásticos	Ausência	Ausência	-	P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	27/01/2026
Estaf. coag. positiva 5000g	<10	5000	10	UFC/g	FDA, BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 12, 2001	21/01/2026
Bolores e Leveduras	270	-	10	UFC/g	FDA BAM - Bacter. Analytical Manual, Chapter 18, 2001	21/01/2026
Bárbulas, exceto de pombo	<1	70 em 25g	1		IAL 4ªed.	27/01/2026
B. cereus g (3000)	<10	3000	10	UFC/g	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 14, 2001	21/01/2026
Areia ou Cinzas Insolúveis em Ácido	0,70	-	0,10	%	IAL - Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ª Edição	27/01/2026
Acaros Mortos	<1	Máximo 5	1	-	AOAC Capítulo 16	27/01/2026

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Físico-Químico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
Valor Energético*	267	-	-	Kcal	RDC Nº360/2003. Segunda Versão Atualizada, 2005. RDC nº269, de 22 de setembro de 2005. RDC Nº 429, de 08 de outubro de 2020. Instrução Normativa nº 75, de 08 de outubro de 2020.	27/01/2026
Umidade	56,8	-	0,10	%	IAL - 4ª edição - Cap. 4 - Item 012/IV	27/01/2026
Sódio (ICPE)*	540	-	0,25	mg/100g	MTFQ-002	27/01/2026
Sabor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	27/01/2026
Proteína*	12	-	0,20	g/100g	Instituto Adolfo Lutz - IV Ed.	27/01/2026
pH (Alimentos)	5,06	-	1,0	N/A	Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ªEd. IAL - Cap 4 - Item 017/IV	27/01/2026
Odor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	27/01/2026
Microscopia	Ausência de sujidades	Ausência de sujidades	-	N/A	Microscopia	27/01/2026
Macroscopia	Ausência de sujidades	-	-	N/A	Macroscopia	27/01/2026



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

www.lsanalyses.com.br

Gordura Trans (Cromatografia Gasosa) *	0	-	0,05	g/100g	AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.06 (41.1.28A). AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.01 (32.2.02A). ISO 12966-2:2017	27/01/2026
Gordura Total*	24	-	0,25	g/100g	Métodos Analíticos Oficiais para Controle de Produtos de Origem Animal e seus Ingredientes - II Métodos Físico e Químicos - 1981. Cap. II-5/ AOAC Official Methods of Analysis. 21th ed. 2019. Method 932.06	27/01/2026
Gordura Saturada (Cromatografia Gasosa)**	17	-	0,05	g/100g	AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.06 (41.1.28A). AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.01 (32.2.02A). ISO 12966-2:2017	27/01/2026
Fragmentos de pelos de roedor	<1	10 em 50g	1	-	975.49 (16.14.05) AOAC	27/01/2026
Fragmentos de Insetos indicativo de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	<1	80	1	em 100g	972.32 (16.05.11)	27/01/2026
Fibra Alimentar*	0	-	0,50	g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. Method 991.43. 21st ed. 2019.	27/01/2026
Elementos Histológicos Identificadores das Composição	Presença	Presença	-	A/P	IAL 4ºed.	27/01/2026
Elementos histológicos estranhos ao produto	Ausência	Ausência	-	A/P	IAL 4ºed.	27/01/2026
Corante Vermelho 40*	Ausência	-	A/P	A/P	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005.	27/01/2026
Corante Bordeaux S*	Ausência	-	A/P	A/P	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005.	27/01/2026
Corante Azul Indigotina*	Ausência	-	A/P	A/P	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005.	27/01/2026
Corante Azul Brilhante*	Ausência	-	A/P	A/P	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005	27/01/2026
Corante Amarelo Tartrazina*	Ausência	-	A/P	A/P	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005.	27/01/2026
Corante Amarelo Crepúsculo*	Ausência	-	0,1	mg/L	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005.	27/01/2026
Cor (Alimentos)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4º edição	27/01/2026
Carboidrato *	0,7	-	-	g/100g	RDC Nº360/2003. Segunda Versão Atualizada, 2005. RDC nº269, de 22 de setembro de 2005. RDC Nº 429, de 08 de outubro de 2020. Instrução Normativa nº 75, de 08 de outubro de 2020.	27/01/2026
Aspecto (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4º edição	27/01/2026

* Parâmetro terceirizado

Conclusão

A amostra analisada apresenta condições satisfatórias de higiene, comparando o resultado obtido com o VMP (Valor máximo permitido).

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:



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

www.lsanalyses.com.br

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/recebida e parâmetros analisados.

Nota 3: A LS Analyses não assume qualquer responsabilidade legal, técnica ou comercial por produtos, processos ou lotes relacionados às amostras analisadas, sendo os relatórios emitidos válidos apenas para os materiais efetivamente recebidos e analisados.

Data de emissão do relatório: Santo André, 27/01/2026.



Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti



Verifique a autenticidade da assinatura.



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

www.lsanalyses.com.br



Relatório de ensaio - 2175210 A

Dados do Cliente

Cliente: 2053 - SELLMAR DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
Endereço: R DOM PEDRO HENRIQUE DE O.E BRAGANCA , 250 - VILA JAGUARA - SAO PAULO - SP CEP: 05.117-000
CNPJ: 18.813.463/0001-38

Dados da Amostra

Descrição: REQUEIJÃO CREMOSO ZERO LACTOSE - 200g
Marca: FRIMESA

Dados da Coleta

Data da Coleta: 19/01/2026
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Responsável: CLIENTE
Plano de Amostragem: Importado da cotação: 246383

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 19/01/2026
Condições de Recebimento: ADEQUADAS
Temperatura da Amostra (°C):

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
Contagem Total Padrão	50	-	10	UFC/g	4	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 3. 2001	26/01/2026
Coliformes Totais	<10	-	10	UFC/g	13	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4. 2002	26/01/2026
Coliformes Termotolerantes	<10	100	10	UFC/g	13	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4. 2002	27/01/2026

* Parâmetro tercelizado | U = Incerteza de medição do método

Conclusão

A amostra analisada apresenta condições satisfatórias de higiene, comparando o resultado obtido com o VMP (Valor máximo permitido).

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/recebida e parâmetros analisados.

Nota 3: A LS Analyses não assume qualquer responsabilidade legal, técnica ou comercial por produtos, processos ou lotes relacionados às amostras analisadas, sendo os relatórios emitidos válidos apenas para os materiais efetivamente recebidos e analisados.

Data de emissão do relatório: Santo André, 27/01/2026.



Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti



Verifique a autenticidade da assinatura.



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO
AGÊNCIA PAULISTA DE TECNOLOGIA DOS AGRONEGÓCIOS
INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Relatório de Ensaio

RE 02.149/24

SOLICITANTE: Milk Vitta Comércio e Indústria Ltda.

Rua Olinda, n. 1229 – Centro - Catanduva / SP CEP: 15801-200

MATERIAL ANALISADO: Filme laminado metalizado

ANALISTAS: Amanda Guidorizzi Ricci, Christiane Q. Moreira, Daniela de Aguiar, Gustavo Moraes e Maria Eduarda de Pádua

DATA DE RECEBIMENTO DA AMOSTRA: 11/07/24

DATA DE ANÁLISE: 11/07/24 a 06/08/24

Descrição da Amostra

Foi recebida para determinação das espessuras total e parciais e das taxas de permeabilidade ao vapor d'água e ao oxigênio, uma amostra de filme laminado metalizado impresso. Segundo o solicitante, o material apresenta estrutura composta por PET metalizado/PE NEVOH e foi produzido pela Lamipack Embalagens e Laminados Plásticos Ltda. Também segundo informações recebidas do solicitante, este material será utilizado para acondicionar os seguintes produtos:

- Leite em pó integral;
- Leite em pó integral instantâneo;
- Leite em pó desnatado;
- Leite em pó desnatado instantâneo;
- Leite em pó integral instantâneo enriquecido com ferro e vitaminas A, C e D;
- Leite em pó integral enriquecido com ferro e vitaminas A, C e D;
- Leite em pó desnatado instantâneo enriquecido com ferro e vitaminas A, C, E e K;
- Leite em pó integral instantâneo enriquecido com ferro, cobre, fósforo, cálcio, zinco, magnésio, iodo, vitaminas A, C, D, B1, B2, B3, B6, B7, B12 e B9;
- Leite em pó integral instantâneo enriquecido com 12 vitaminas, ferro, cobre, iodo e zinco;
- Leite em pó integral enriquecido com 12 vitaminas, ferro, cobre, iodo e zinco;
- Leite em pó integral enriquecido com ferro;
- Leite em pó integral instantâneo enriquecido com 13 vitaminas, ferro, cobre, iodo, zinco, magnésio, flúor e selênio;
- Leite em pó integral enriquecido com 13 vitaminas, ferro, cobre, iodo, zinco, magnésio, flúor e selênio;
- Leite em pó integral instantâneo enriquecido com vitaminas, ferro, cobre, iodo, zinco, magnésio, flúor e selênio;
- Leite em pó integral instantâneo enriquecido com ferro, cobre, fósforo, cálcio, zinco, magnésio, iodo, manganês, Vitaminas A, C, D, B1, B2, B3, B6, B7, B12 e B9;
- Leite em pó integral instantâneo enriquecido com 13 vitaminas, ferro, cobre, iodo, zinco, magnésio, manganês, flúor, selênio e fonte de vitamina Colina.
- Leite em pó desnatado instantâneo enriquecido com 09 vitaminas, cromo e zinco;
- Composto lácteo com café;
- Composto lácteo com café e cacau;
- Composto lácteo cacau;
- Composto lácteo com flocos de morango;
- Composto lácteo sabor coco;
- Composto lácteo com flocos de mamão, morango, maçã, banana e maltodextrina enriquecido com 13 vitaminas ferro, cobre, iodo, zinco, magnésio, flúor e selênio;
- Composto lácteo com cacau frape;



CETEA – CENTRO DE TECNOLOGIA DE EMBALAGEM
Av. Brasil, 2880 • CEP 13.070-178 • Campinas/SP • Brasil
Tel. 19 3743-1900
www.ital.agricultura.sp.gov.br/cetea



Relatório assinado digitalmente, sua autenticidade é garantida por Autoridade Certificadora (verificar no topo da página).
Todas as impressões deste documento devem ser comparadas com a cópia eletrônica contendo assinatura digital válida.



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA
DIVISÃO DE CADASTRO E REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS

TÍTULO DE REGISTRO

Certifico que a Empresa MILK VITA - COMERCIO E INDUSTRIA LTDA com UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE LEITE E DERIVADOS - L3G Localizada em CATANDUVA Estado SÃO PAULO está registrada no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA, sob nº 5486 de acordo com as exigências dos dispositivos regulamentares em vigor.

Brasília - DF, 21 de setembro de 2023.

Processo nº 21000.033313/2023-19

Processo SEI número: 21000.033313/2023-19

Documento SEI número: 31131956



Documento assinado eletronicamente por **DOUGLAS HAAS DE OLIVEIRA**, Diretor(a) do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - Substituto(a), em 21/09/2023, às 18:12, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site: https://sei.agro.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **31131956** e o código CRC **929AC28A**.



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO
AGÊNCIA PAULISTA DE TECNOLOGIA DOS AGRONEGÓCIOS
INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

TABELA 3. Taxa de permeabilidade ao oxigênio (TPO₂) a 23°C, a seco e 1atm de gradiente de pressão parcial de oxigênio.

Amostra	TPO ₂ (mL (CNTP). m ⁻² .dia ⁻¹)		
	M	IV	CV (%)
Laminado metalizado	0,049	0,046 – 0,052	8,7

Valores referentes a duas determinações

M – média; IV - intervalo de variação; CV – coeficiente de variação

1cm³=1mL

Embora a taxa de permeabilidade ao oxigênio seja normalmente expressa em mL (CNTP).m⁻².dia⁻¹, no sistema internacional de unidades é expressa em mol. m⁻².s⁻¹, onde 1mL (CNTP) equivale a 44,62μmol e 1 dia são 86,4x10³s.

Referências

ASTM INTERNATIONAL. **ASTM D3985-17**: standard test method for oxygen gas transmission rate through plastic film and sheeting using a coulometric sensor. West Conshohocken, ASTM, 2017. 7p.

ASTM INTERNATIONAL. **ASTM F1249-20**: standard test method for water vapor transmission rate through plastic film and sheeting using a modulated infrared sensor. West Conshohocken: ASTM, 2020. 7 p.

TEIXEIRA, F. G.; COLTRO, L.; BORGES, D. F.; SOARES, B. M. C.; MOREIRA, C. Q. Caracterização física e dimensional. In: SARANTOPOULOS, C. I. G. L.; TEIXEIRA, F. G. (Ed.). **Embalagens plásticas flexíveis**: principais polímeros e avaliação de propriedades. 2. ed. Campinas: ITAL/CETEA, 2017. cap. 8, p. 137-188.

Observações

Este trabalho foi realizado com equipamentos de monitoramento, medição e inspeção calibrados e adequados às medições requeridas, segundo critérios de aceite estabelecidos pelo Sistema de Gestão da Qualidade do Ital.

Este relatório foi elaborado de acordo com a Norma Interna CE-017 - Elaboração e Envio de Relatórios, os resultados apresentados aplicam-se apenas às amostras enviadas ao Cetea para ensaio e só pode ser reproduzido na íntegra, a reprodução parcial requer aprovação formal deste Centro.

Os documentos e registros relativos a esse trabalho, assim como a cópia desse relatório, serão mantidos pelo Cetea pelo período de 5 anos.

Campinas, 06 de agosto de 2024.

Christiane Quartaroli Moreira

Pesquisador Analítico-Tecnológico

Fiorella B. H. Dantas

Gerente Técnica

RAm 874/24
CQM



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
PGA - Plataforma de Gestão Agropecuária 1.20.4
Relatório de Solicitação de Registro de Produto

Usuário: ANA CLAUDIA KATER NOBALBOS
Data: 20/05/2024
Hora: 16:23
Página: 1 de 6

Informativo da solicitação/Produto

Solicitação Nº:	000037/2024	Situação atual:	Registrado
Tipo de solicitação:	Solicitação de Alteração de Registro de	Data da última atualização de situação:	20/05/2024

Identificação do estabelecimento

Tipo de estabelecimento:	Nacional	Nº do controle/Registro do estabelecimento:	5486
Âmbito de inspeção:	SIF	CNPJ/CPF:	04252652000506
País:	BRASIL	Razão social/Nome:	MILK VITTA - COMERCIO E INDUSTRIA LTDA

Dados do registro de produto

Denominação de venda:	Leite em pó integral	Processo nº:	1
Processo tecnológico de produto:	DESIDRATAÇÃO	Área:	Leite e Derivados
Característica de produto:	PÓ	Produto padronizado:	LEITE EM PÓ INTEGRAL
Forma de conservação de produto:	AMBIENTE	Produto regulamentado:	LEITE EM PÓ INTEGRAL
Unidade de medida:	Quilograma	Categoria de produto:	PRODUTO LÁCTEO EM PÓ
Forma de obtenção:			
Finalidade de produto:	COMESTÍVEL		

Atributos específicos

NÃO SE APLICA



Outras informações

Espécies

Grupo de Espécie		Espécie	Nome Científico		Nome Comum
Bovídeos		Bovino			

Comercialização

Mercado interno: BRASIL

Mercado externo

Mercado comum (Mercado

Países (Mercado externo):

Composição

Tipo de ingrediente	Nome do ingrediente	Quantidade	Unidade de medida	Porcentagem(%)
Total:				100



Tipo de ingrediente		Nome do ingrediente	Quantidade	Unidade de medida	Porcentagem(%)
Único		LEITE EM PÓ INTEGRAL	100	Quilograma	100
				Total:	100

Processo de fabricação

Processo de fabricação:

A empresa tem implantado os programas de autocontrole, que se definem como programas desenvolvidos, com procedimentos descritos, implantados, monitorados e verificados pela indústria, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos.

Os ingredientes são recebidos de fornecedores devidamente homologados.

Toda matéria prima que chega à fábrica passa por análises interna físico químicas e microbiológicas, para averiguação de suas qualidades e confrontando com os de laudo do fabricante de acordo com o plano de amostragem descrito no Manual de Autocontrole de acordo com padrões regulamentares pela responsável técnica da empresa.

As notas fiscais são dadas entradas através nos formulários IN49.

Anualmente é realizado a análise de CMP para os fornecedores de leite já homologados. Quando ocorre de ter um novo fornecedor, também é feita esta análise para homologação.

A matéria prima chega em caminhões fechados e protegidos; são descarregados e armazenados em local próprio para matérias primas. O mesmo acontece para as embalagens, que são transportadas em caminhões fechados e protegidos, descarregados em local próprio para armazená-las.

Toda matéria prima de origem láctea, utilizada no processo de fabricação, são provenientes de estabelecimentos com S.I.F., e/ou importados devidamente nacionalizados.

O processo de fracionamento segue da seguinte forma:

Inicia-se o processo na sala de descasque com operadores retirando do papel multifolhado (embalagem secundária) do leite em pó, deixando-o apenas na sua embalagem primária.

Essa matéria prima é transportada através de uma esteira automática, conduzida da sala de descasque para a sala do misturador, por meio de uma abertura na parte superior da parede, espécie de um óculo.

Na sala de misturador, os sacos da matéria prima são descarregados da ponta da esteira até próximo ao equipamento, acondicionados sob pallets, organizando-os de acordo com a quantidade da receita/batida.

Sempre trabalham em duas pessoas na sala do misturador. Para retirar o produto do saco de polietileno, enquanto um dos operários segura o saco, o outro abre o saco com um instrumento de corte.

Os sacos de polietileno são descartados em um tambor plástico adequado e depois levados à sala de descarte apropriado.

Toda a matéria prima é despejada sob uma peneira vibratória, dentro do misturador. Após a finalização, inicia-se o processo com duração de 30 minutos.

O produto é direcionado ao envase através de uma rosca sem fim na máquina de envase Bosch transvap 175H com injeção



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
PGA - Plataforma de Gestão Agropecuária 1.20.4
Relatório de Solicitação de Registro de Produto

Usuário: ANA CLAUDIA KATER NOBALBOS
Data: 20/05/2024
Hora: 16:23
Página: 4 de 6

de gás inerte (nitrogênio);

O envasamento acontece em sala com pressão positiva;

O controle de pesagem é feita por amostragem em balança de precisão devidamente calibrada;

Em paralelo a produção, são realizadas as análises no laboratório interno da Empresa, no qual são realizadas análises de cor, odor, sabor, acidez, gordura, contagem de E.Coli, coliformes totais, aeróbios e Staphylococcus Aureus. Tendo estes parâmetros dentro do conforme, o produto final é liberado para expedição.

Após o envase, os pacotes são direcionados, por meio de uma esteira, para a sala de carregamento através de uma abertura, espécie de um óculo.

Em seguida, os mesmos são acondicionados em embalagens secundárias (fardo de papel multifolhado ou caixa de papelão) com a quantidade pré estabelecida conforme a gramatura.

Os produtos prontos e embalados devidamente são direcionados a sala de estocagem de produtos acabados e estocados paletizados. A estocagem do produto final é feita em depósito com boa ventilação e protegido contra os raios solares e outras intempéries, devidamente fechados obedecendo todas as normas de Boas Práticas de Fabricação e Armazenagem.

*Todos os produtos seguem os parâmetros da Instrução Normativa 53 01/10/2018 e Decreto 9013 e suas alterações para as análises realizadas internamente. Para confirmação de resultados, mensalmente é enviada uma amostra de produto final a um laboratório externo e feitas todas as análises solicitadas pela Normativa 53.

RESPONSÁVEL TÉCNICO ENGENHEIRA DE ALIMENTOS: Ana Claudia Kater Nobalbos Yazigi CREA 5070025560

Rótulo

Marca do produto	Número do registro do	Total	Data Início	Data Término	Situação
Romano	1 / 5486	2	20/05/2024		Ativo

Embalagem



Categoria da embalagem	Tipo de embalagem	Quantidade	Unidade de medida	Situação
Primária	Poliéster metalizado	0,200 Até 2,000	Quilograma	Ativo
Primária	Papel	25,000	Quilograma	Ativo

Vinculação entre embalagens e rótulos

Categoria da embalagem	Tipo de embalagem	Quantidade	Unidade de medida	Marca do produto	Nº do registro do produto	Situação do rótulo	Data início do vínculo	Situação do vínculo
Primária	Poliéster metalizado	0,200 Até	Kg	Romano	1	Ativo	27/11/2023	Ativo
Primária	Papel	25,000	Kg	Romano	1	Ativo	20/05/2024	Ativo

Arquivos diversos

Parecer

Situação:

Data:

Emissor:

Descrição:



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO
AGÊNCIA PAULISTA DE TECNOLOGIA DOS AGRONEGÓCIOS
INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

- Composto lácteo com flocos de morango e maltodextrina enriquecido com 13 vitaminas ferro, cobre, iodo, zinco, magnésio, flúor e selênio;
- Composto lácteo com flocos de morango, sabor iogurte e morango enriquecido com 13 vitaminas ferro, cobre, iodo, zinco, magnésio, flúor e selênio;
- Composto lácteo com café e maltodextrina enriquecido com 13 vitaminas ferro, cobre, iodo, zinco, magnésio, flúor e selênio;
- Composto lácteo com café, cacau e maltodextrina enriquecido com 13 vitaminas ferro, cobre, iodo, zinco, magnésio, flúor e selênio;
- Composto lácteo com cacau e maltodextrina enriquecido com 13 vitaminas ferro, cobre, iodo, zinco, magnésio, flúor e selênio;
- Composto lácteo sabor baunilha sem adição de açúcar;
- Leite em pó integral enriquecido com 14 vitaminas e minerais;
- Composto lácteo sabor baunilha enriquecido com 13 vitaminas ferro, cobre, iodo, zinco, magnésio, flúor e selênio;
- Leite em pó integral enriquecido com 11 vitaminas e minerais.

Método

Espessuras total e parcial por microscopia óptica

A determinação das espessuras das camadas presentes na amostra foi feita em imagens capturadas por microscópio óptico Leica, modelo DM750, operando com aumento de 200 vezes, utilizando o sistema de análise de imagem Axio Vision, ambos da empresa Zeiss. Os corpos de prova foram preparados com o auxílio de um micrótomo Leica, modelo RM2245, com espessura de corte posicionada em 40 μm . Foram analisados cinco corpos de prova da amostra e, em cada um deles, foram feitas cinco medidas, totalizando 25 determinações de espessura. Detalhes das metodologias utilizadas são descritos por TEIXEIRA, F. G. et al (2017).

Taxa de permeabilidade ao vapor d'água – 38 °C/90%UR- equipamento Permatran

A taxa de permeabilidade ao vapor d'água foi determinada em equipamentos com sensor infravermelho - PERMATRAN - da MOCON, segundo procedimento descrito na norma ASTM F1249-20 (2020). Neste ensaio o vapor d'água que passa através do filme é carregado para o sensor infravermelho por um fluxo de nitrogênio ultra seco. O sensor mede a fração de energia absorvida pelo vapor d'água e emite um sinal elétrico de amplitude proporcional à concentração de vapor d'água. A amplitude deste sinal é comparada à do sinal produzido pelo vapor d'água que passa por um filme de calibração, cuja taxa de permeabilidade ao vapor d'água é conhecida. A área efetiva de permeação de cada corpo de prova foi de 50 cm^2 .

Taxa de permeabilidade ao oxigênio

A taxa de permeabilidade ao oxigênio foi determinada segundo a norma ASTM D 3985 (2017), em equipamento OXTRAN, da MOCON. O lado externo da amostra foi colocado em contato com o gás permeante (100% O_2). As leituras foram corrigidas para 1 atm para gradiente de pressão parcial de gás permeante.

Área de permeação: 50 cm^2
Ensaio: 23°C a seco.

Resultado

Os resultados de espessura e das taxas de permeabilidade ao vapor d'água e ao oxigênio estão apresentados nas Tabelas 1, 2 e 3, respectivamente.



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO
 AGÊNCIA PAULISTA DE TECNOLOGIA DOS AGRONEGÓCIOS
 INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Determinação das espessuras total e parcial

Na Figura 1 é apresentada uma imagem da seção transversal da amostra após aplicação de solução contendo iodo para visualização de camadas higroscópicas (camadas 4, 5 e 6), na qual se observa a presença de, pelo menos, seis camadas de materiais plásticos. Os resultados de espessura da amostra são apresentados na Tabela 1.



FIGURA 1. Imagem da seção transversal da amostra, após aplicação de solução contendo iodo.

TABELA 1. Espessuras total e de cada camada da amostra visualizada no corte da seção transversal.

Camada	Espessura ⁽²⁾ (µm)		Coeficiente de variação (%)
	Média	Intervalo de variação	
Camada 1 (externa)	11	10 - 12	3,7
Camada 2 - Adesivo	2	1 - 3	20,7
Camada 3	38	36 - 40	2,4
Camada 4	9	8 - 10	5,8
Camada 5	7	6 - 8	6,3
Camada 6	9	8 - 11	6,0
Camada 7 (interna)	38	36 - 39	2,3
Total⁽¹⁾	115	113 - 117	0,7

(1) Inclui adesivos e impressão, se utilizados.

(2) Valores referentes a 25 determinações.

TABELA 2. Taxa de permeabilidade ao vapor d'água (TPVA) a 38 °C/90%UR.

Amostra	TPVA (g água . m ⁻² .dia ⁻¹)		CV (%)
	M	IV	
Laminado metalizado	0,86	0,74 – 0,95	10,6

Valores referentes a quatro determinações

M – média, IV - intervalo de variação, CV - coeficiente de variação