



PREFEITURA DE
Ferraz de Vasconcelos
Estado de São Paulo

ACEITABILIDADE DAS AMOSTRAS

PREFEITURA MUNICIPAL DE FERRAZ DE VASCONCELOS
PREGÃO ELETRONICO N° 04/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 2.158/2026

OBJETO: Aquisição de ovos de páscoa para os alunos da rede pública municipal

LOTE 01		LICITANTE: COMERCIAL RCS LTDA CNPJ:40.882.023/0001-91		
DESCRIÇÃO DO ITEM	UNID.	ATENDE	NÃO ATENDE	OBS:
Item 01 - OVO DE CHOCOLATE 0% LACTOSE	Unidade	X		
Item 02 - OVO DE CHOCOLATE AO LEITE DIET	Unidade	X		
Item 03 - OVO DE CHOCOLATE AO LEITE	Unidade	X		

Declaro expressamente que estou plenamente ciente e de acordo com todas as condições estabelecidas no presente Edital e nos seus anexos.

Data: 12/03/2026

COMISSÃO DE ANÁLISE DE AMOSTRA:

Nome: Everton C. Cardoso RG: 34.111.583-6

Nome: Mary RG: 23.955.905-8

Nome: Ubirajara Nalszauo RG: 14.815837-7



A
PREFEITURA MUNICIPAL DE FERRAZ DE VASCONCELOS
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 004/2026.
PROCESSO Nº 2.158/2026.
Data da Abertura: 09/03/2026.
Horário: 09h00min.

RELAÇÃO DE AMOSTRAS

Item	Unid	Descrição do Item	Marca
01	UND	ITENS DE PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA ME E EPP OVO DE CHOCOLATE 0% LACTOSE: Ovo de páscoa chocolate zero lactose, pesando no mínimo 240 gramas: composto por manteiga de cacau, emulsificante lecitina de girassol, sai, poliglicerol poliricinoleato, aromatizantes artificiais e cacau em pó. Contendo no mínimo as seguintes informações nutricionais na porção de 25 gramas: valor energético 140 kcal, proteínas 0,5 gramas, açúcares totais 10,0 gramas. ALÉRGICOS: Poderá conter derivados de soja, nozes e avelã. Não contém Lactose. NÃO CONTÉM GLÚTEN.	VENEZZA
02	UND	ITENS DE PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA ME E EPP OVO DE CHOCOLATE AO LEITE DIET: Ovos de chocolate diet (0% açúcar). Chocolate ao leite diet, no formato de ovo de páscoa, pesando no mínimo 240 gramas: composto por edulcorantes maltitol, aroma artificial de baunilha, manteiga de cacau, liquor de cacau, leite desnatado em pó e poliglicerol poliricinoleato. Contendo no mínimo as seguintes informações nutricionais na porção de 25 gramas: valor energético 115 kcal, proteínas 2,1 gramas, açúcares totais 2,5 gramas. ALÉRGICOS: Poderá conter derivados de soja, leite, nozes e avelã. Contém Lactose. NÃO CONTÉM GLÚTEN.	VENEZZA
03	UND	ITEM DE AMPLA PARTICIPAÇÃO OVO DE CHOCOLATE AO LEITE: Ovo de chocolate ao leite, composto por aroma idêntico ao natural de chocolate ao leite, açúcar, manteiga de cacau, liquor de cacau, carbonato de cálcio, polidextrose e outros permitidos por lei. Contendo no mínimo 240 gramas. Contendo no mínimo as seguintes informações nutricionais na porção de 100 gramas: valor energético 470 kcal, proteínas 3,8 gramas, fibras alimentares 6,1 gramas, açúcares totais 56 gramas, cálcio 1970mg, polidextrose 4,4 gramas. ALÉRGICOS: Poderá conter derivados de soja, nozes e avelãs. Contém Lactose. NÃO CONTÉM GLÚTEN.	LAGAIOVE

**OVO DE PÁSCOA CHOCOLATE AO LEITE
ENRIQUECIDO COM CÁLCIO E FIBRAS**

Código FT - 230

Emitido por:

Verificado por:

Aprovado por:

Revisão 00

Rafael Campos

Paulo Eduardo

Paulo Eduardo

Página 1/6

1- DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Chocolate ao leite enriquecido com cálcio e Fibras
Contém aromatizante

1.1- MARCA LAGAIOVE

1.2-PESO DO PRODUTO FABRICADO(variações)

100gr – 110gr – 150g – 160g – 170g – 180g– 200g – 240g -250g- 260g – 300g – 350g

2- PÚBLICO-ALVO

Consumidores de produtos derivados de cacau.

3- CARACTERÍSTICAS

3.1- Organolépticas

Cor : Marrom Característico
Sabor : Característico
Odor : Característico

3.2- Físico-Químicas

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

3.3 – Microbiológicas

PARÂMETROS	Limite
<i>Enterobacteriaceae</i>	10 UFC/g
<i>Salmonella sp</i>	Ausência/25g

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

**OVO DE PÁSCOA CHOCOLATE AO LEITE
ENRIQUECIDO COM CÁLCIO E FIBRAS**

Código FT - 230

Emitido por:

Verificado por:

Aprovado por:

Revisão 00

Rafael Campos

Paulo Eduardo

Paulo Eduardo

Página 2/6

3.4 – Microscópicas e Macroscópicas

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

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

3.5 – Metais Pesados (mg/kg)

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

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

3.6 – Micotoxinas (mcg/kg)

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

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

OVO DE PÁSCOA CHOCOLATE AO LEITE ENRIQUECIDO COM CÁLCIO E FIBRAS

Código FT - 230

Emitido por:

Verificado por:

Aprovado por:

Revisão

00

Rafael Campos

Paulo Eduardo

Paulo Eduardo

Página

3/6

4 – ALERGÊNICOS

ALERGÊNICOS	Incorporação direta		Possibilidade de contaminação cruzada					
	O alergênico é incorporado diretamente na fórmula, sob a forma de ingrediente primário ou derivado?		Especificar a forma de presença do alergênico		O alergênico está presente na planta de processamento?		O alergênico está presente na linha de produção?	
	SIM	NÃO	SIM	NÃO	SIM	NÃO	SIM	NÃO
Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas		X		X		X		
Crustáceos e derivados		X			X			X
Ovos e derivados		X		X		X		
Peixes e derivados		X			X			X
Amendoim e derivados		X		X		X		
Soja e derivados	X		<i>Emulsificante lecitina de soja</i>	-	-	-	-	-
Leite e derivados	X		<i>Permeado de soro de leite em pó, concentrado proteico de soro de leite em pó 34% (WPC34).</i>	-	-	-	-	-
Amêndoas		X		X		X		
Avelãs		X		X		X		
Castanha-de-caju		X		X		X		
Castanha-do-Pará		X		X		X		
Macadâmias		X		X		X		
Pecãs		X		X		X		
Nozes		X		X		X		
Pistaches		X		X		X		
Látex		X			X			X

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

5- COMPOSIÇÃO

OVO DE PÁSCOA CHOCOLATE AO LEITE ENRIQUECIDO COM CÁLCIO E FIBRAS

Código FT - 230

Emitido por:

Verificado por:

Aprovado por:

Revisão

00

Rafael Campos

Paulo Eduardo

Paulo Eduardo

Página

4/6

Ingredientes: Açúcar, manteiga de cacau, liquor de cacau, permeado de soro de leite em pó, concentrado proteico de soro de leite em pó 34% (WPC34), povidexose, carbonato de cálcio, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato e aroma idêntico ao natural de chocolate ao leite.

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA E DE LEITE. PODE CONTER TRIGO, AVEIA, CEVADA, AMENDOIM, CENTEIO, OVOS, AVELÃS, AMÊNDOAS, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-PARÁ, NOZES E PISTACHES. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

6- INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção por embalagem: 25g			
	100g	25g	VD*
Valor energético (kcal)	482	134	6
Carboidratos (g)	60	14	5
Açúcares totais (g)	58	0	-
Açúcares adicionados (g)	47	13	24
Proteínas (g)	3,9	1,2	2
Gorduras Totais (g)	25	7,9	10
Gorduras Saturadas (g)	15	7,2	20
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras Alimentares (g)	6,9	1,3	2
Povidexose (g)	4,5	1,1	-
Cálcio (mg)	2000	500	50
Sódio (mg)	20	5	1

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção

7- ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

Manter em local fresco, seco e arejado, limpo, sem incidência direta de luz e isento de pragas, sobre paletes limpos, sem sujeira e quebrados e afastado da parede.

Não estocar ou transportar com produtos tóxicos ou que exalem odor.

Transportar em caminhão fechado, limpo e seco.

**OVO DE PÁSCOA CHOCOLATE AO LEITE
ENRIQUECIDO COM CÁLCIO E FIBRAS**

Emitido por:

Verificado por:

Aprovado por:

Código

FT - 230

Revisão

00

Rafael Campos

Paulo Eduardo

Paulo Eduardo

Página

5/6

8- SHELF LIFE

EMBALAGEM FECHADA (MESES)*	APÓS ABERTO (DIAS)**
12	15

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

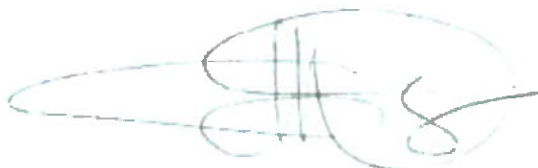
** Após aberto, mantendo a embalagem fechada sob as mesmas condições.

9 - EMBALAGEM

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

10- FABRICANTE

VENEZZA EXPRESS IND E COM DE ALIMENTOS EPP
AV DOS BRAGUETHAS 430 DIST INDUSTRIAL, SÃO JOSE DO RIO PARDO-SP
CEP 13720-000
CNPJ 71.628.564.0001.11 IE646.029.512.114



KELEN CRISTINA PEREIRA PALHARES
CRN 43795 – 3 REGIÃO
QUALIDADE VENEZZA



**OVO DE PÁSCOA CHOCOLATE AO LEITE
ENRIQUECIDO COM CÁLCIO E FIBRAS**

Emitido por:

Verificado por:

Aprovado por:

Rafael Campos

Paulo Eduardo

Paulo Eduardo

Código FT - 230

Revisão 00

Página 6/6

11- CONTROLE DE REVISÕES

Data	Nº da revisão	Emissor/Revisor	Natureza da revisão
08/01/2026	00	Rildo Filho	Emissão Inicial



Relatório de ensaio - 2174317 A

Dados do Cliente

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

Dados da Amostra

Descrição: OVO DE PÁSCOA AO LEITE
Marca: LAGAIOVE
Validade: 2027-01-06
Lote: 6117

Dados da Coleta

Data da Coleta: 08/01/2026
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Responsável: Cliente
Plano de Amostragem: Importado da cotação: 247468

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 08/01/2026
Temperatura da Amostra (°C): AMBIENTE
Condições de Recebimento: ADEQUADA

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
Enterobacteriaceae	<10	10	10	UFC/g	13	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 9, 5ª edição, 2015	09/01/2026

* Parâmetro terceirizado | 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, 21/01/2026.



Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti
Eng. Química - CRQ IV nº 04300114



Verifique a autenticidade da assinatura.



Relatório de ensaio - 2174317

Dados do Cliente

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

Dados da Amostra

Descrição: OVO DE PÁScoa AO LEITE
Marca: LAGAIOVE
Validade: 2027-01-06
Lote: 6117

Dados da Coleta

Data da Coleta: 08/01/2026
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Responsável: Cliente
Plano de Amostragem: Importado da cotação: 247468

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 08/01/2026
Temperatura da Amostra (°C): AMBIENTE
Condições de Recebimento: ADEQUADA

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	09/01/2026
Ácaros Mortos	<1	Máximo 5	1	-	AOAC Capítulo 16	20/01/2026

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Físico-Químico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
Umidade	2,35	-	0,10	%	IAL - 4ª edição - Cap. 4 - Item 012/IV	20/01/2026
Sabor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	09/01/2026
Odor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	20/01/2026
Microscopia	Ausência de sujidades	Ausência de sujidades	-	N/A	Microscopia	20/01/2026
Macroscopia	Ausência de sujidades	-	-	N/A	Macroscopia	20/01/2026
Fragmentos de pelos de Roedor	<1	1	1	em 100g	975.49 (16.14.05) AOAC	20/01/2026
Fragmentos de Insetos indicativo de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	<1	80	1	em 100g	972.32 (16.05.11)	20/01/2026
Cor (Alimentos)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	20/01/2026
Cinzas	0,40	1,5	-	%	941.12 B (43.1.05) - Cinzas insolúveis em ácido - Alimentos em geral	20/01/2026
Chumbo (Alimentos)*	<0,10	-	0,10	mg/Kg	POP 180	20/01/2026
Cádmio (Alimento)*	<0,005	-	0,005	mg/Kg	POP 180	20/01/2026
Aspecto (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	20/01/2026
Arsênio *	<0,05	-	0,05	mg/Kg	POP 180	20/01/2026

* 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, 21/01/2026.



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

www.isanalyses.com.br



Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti
Eng. Química - CRQ IV nº 04300114



Verifique a autenticidade da assinatura.



OVO DE PÁScoa CHOCOLATE AO LEITE DIET

Código FT 21

Emitido por:

Verificado por:

Aprovado por:

Revisão

10

Sérgio

Paulo Eduardo

Paulo Moreira

Página

1/6

1- DESCRIÇÃO DO PRODUTO

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

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

1.1 - MARCA

VENEZZA

1.2-PESO DO PRODUTO FABRICADO(variações)

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

2- PÚBLICO ALVO

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

3- CARACTERÍSTICAS

3.1- Organolépticas

Cor : marrom claro característico
Sabor : Característico
Odor : Característico

3.2- Físico Químicas

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

3.3 – Microbiológicas

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

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



OVO DE PÁSCOA CHOCOLATE AO LEITE DIET

Código FT 21

Emitido por:

Verificado por:

Aprovado por:

Revisão

10

Sérgio

Paulo Eduardo

Paulo Moreira

Página

2/6

3.4 – Microscópicas e Macroscópicas

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

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

3.5 – Metais Pesados (mg/kg)

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

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

3.6 – Micotoxinas (mcg/kg)

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

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

4 – ALERGÊNICOS

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



OVO DE PÁSCOA CHOCOLATE AO LEITE DIET

Código FT 21

Emitido por:

Verificado por:

Aprovado por:

Revisão

10

Sérgio

Paulo Eduardo

Paulo Moreira

Página

3/6

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

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

5- COMPOSIÇÃO

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

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

6- INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

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

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

DIET

Contém açúcares próprios dos ingredientes

COPIA NÃO CONTROLADA



OVO DE PÁSCOA CHOCOLATE AO LEITE DIET

Código FT 21

Emitido por:

Verificado por:

Aprovado por:

Revisão

10

Sérgio

Paulo Eduardo

Paulo Moreira

Página

4/6

Este não é um alimento baixo ou reduzido em valor energético

Sem adição de açúcares

Zero adição de açúcares

Sem açúcares adicionados

Consumir preferencialmente sob orientação de nutricionista ou médico

7- ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

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

8- SHELF LIFE

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

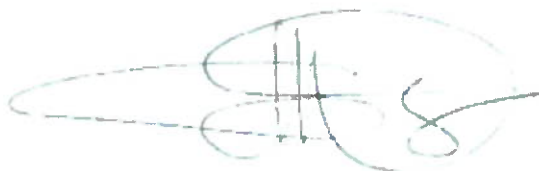
* A partir da data de fabricação, desde que mantidas as condições de estocagem.

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

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

9- EMBALAGEM

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



KELEN CRISTINA PEREIRA PALHARES

Qualidade Venezza

CRN-3-43795



OVO DE PÁSCOA CHOCOLATE AO LEITE DIET

Código FT 21

Emitido por:

Verificado por:

Aprovado por:

Revisão

10

Sérgio

Paulo Eduardo

Paulo Moreira

Página

5/6

10- CONTROLE DE REVISÕES

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



OVO DE PÁSCOA CHOCOLATE AO LEITE DIET

Código FT 21

Emitido por:

Verificado por:

Aprovado por:

Revisão

10

Sérgio

Paulo Eduardo

Paulo Moreira

Página

6/6

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



Relatório de ensaio - 2174316

Dados do Cliente

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

Dados da Amostra

Descrição: OVO DE PÁSCOA DIET
Marca: VENEZZA Lote: 6045
Validade: 2026-10-26

Dados da Coleta

Data da Coleta: 08/01/2026 Responsável: Cliente
Procedimento de Coleta: CLIENTE Plano de Amostragem: Importado da cotação: 247468

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 08/01/2026 Condições de Recebimento: ADEQUADA
Temperatura da Amostra (°C): AMBIENTE

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
Salmonella/25g	Ausente	Ausente	N/A	A/P	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 5. 2001	09/01/2026
Ácaros Mortos	<1	Máximo 5	1	-	AOAC Capítulo 16	20/01/2026

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Físico-Químico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
Umidade	2,41	-	0,10	%	IAL - 4° edição - Cap. 4 - Item 012/IV	20/01/2026
Sabor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	09/01/2026
Odor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	20/01/2026
Microscopia	Ausência de sujidades	Ausência de sujidades	-	N/A	Microscopia	20/01/2026
Macroscopia	Ausência de sujidades	-	-	N/A	Macroscopia	20/01/2026
Fragmentos de pelos de Roedor	<1	1	1	em 100g	975.49 (16.14.05) AOAC	20/01/2026
Fragmentos de insetos indicativo de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	<1	80	1	em 100g	972.32 (16.05.11)	20/01/2026
Cor (Alimentos)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	20/01/2026
Cinzas	0,44	1,5	-	%	941.12 B (43.1.05) - Cinzas insolúveis em ácido - Alimentos em geral	20/01/2026
Chumbo (Alimentos)*	<0,10	-	0,10	mg/Kg	POP 180	20/01/2026
Cádmio (Alimento)*	<0,005	-	0,005	mg/Kg	POP 180	20/01/2026
Aspecto (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	20/01/2026
Arsênio *	<0,05	-	0,05	mg/Kg	POP 180	20/01/2026

* Parâmetro tercerlizado

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 de 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

L.Q: Limite de Quantificação

A/P: 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, 21/01/2026.



Relatório de ensaio - 2174316 A

Dados do Cliente

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

Dados da Amostra

Descrição: OVO DE PÁSCOA DIET
Marca: VENEZZA
Validade: 2026-10-26
Lote: 6045

Dados da Coleta

Data da Coleta: 08/01/2026
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Responsável: Cliente
Plano de Amostragem: Importado da cotação: 247468

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 08/01/2026
Temperatura da Amostra (°C): AMBIENTE
Condições de Recebimento: ADEQUADA

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
Enterobacteriaceae	<10	10	10	UFC/g	13	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 9, 5ª edição, 2015	09/01/2026

* Parâmetro tercerlizado | 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, 21/01/2026.



Lais Puls Ferretti



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

Verifique a autenticidade da assinatura.



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

www.isanalyses.com.br



Luis Puls Ferretti

Luis Puls Ferretti
Eng. Química – CRQ IV nº 04300114



Verifique a autenticidade da assinatura.



OVO DE PÁSCOA CHOCOLATE 0% LACTOSE

Código FT 28

Emitido por:

Verificado por:

Aprovado por:

Revisão

08

Sérgio

Paulo Eduardo

Paulo Moreira

Página

1/6

1- DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Chocolate sem lactose.

Contém aromatizante.

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

1.2-PESO DO PRODUTO FABRICADO(variações)

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

2- PÚBLICO ALVO

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

3- CARACTERÍSTICAS

3.1- Organolépticas

Cor : marrom claro característico

Sabor : Característico

Odor : Característico

3.2- Físico Químicas

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

3.3 – Microbiológicas

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

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

3.4 – Microscópicas e Macroscópicas

PARÂMETROS	MÁXIMO
Ácaros mortos	5 unidades



OVO DE PÁSCOA CHOCOLATE 0% LACTOSE

Código FT 28

Emitido por:

Verificado por:

Aprovado por:

Revisão

08

Sérgio

Paulo Eduardo

Paulo Moreira

Página

2/6

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

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

3.5 – Metais Pesados (mg/kg)

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

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

3.6 – Micotoxinas (mcg/kg)

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

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

4 – ALERGÊNICOS

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



OVO DE PÁSCOA CHOCOLATE 0% LACTOSE

Código FT 28

Emitido por:

Verificado por:

Aprovado por:

Revisão

08

Sérgio

Paulo Eduardo

Paulo Moreira

Página

3/6

Amêndoa		X			X		X
Avelãs		X		X		X	
Castanha-de-caju		X		X		X	
Castanha-do-Pará		X		X		X	
Macadâmias		X			X		X
Nozes		X		X		X	
Látex		X			X		X

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

5- COMPOSIÇÃO

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

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

6- INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

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

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

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

7- ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE



OVO DE PÁSCOA CHOCOLATE 0% LACTOSE

Código FT 28

Emitido por:

Verificado por:

Aprovado por:

Revisão

08

Sérgio

Paulo Eduardo

Paulo Moreira

Página

4/6

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

8- SHELF LIFE

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

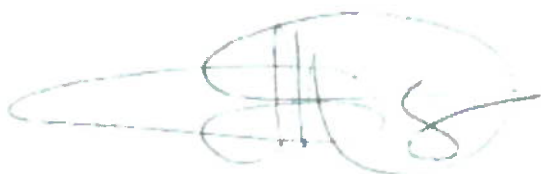
* A partir da data de fabricação, desde que mantidas as condições de estocagem.

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

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

9- EMBALAGEM

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



KELEN CRISTINA PEREIRA PALHARES
Qualidade Venezza
CRN-3-43795

10- CONTROLE DE REVISÕES

Data	Nº da revisão	Emissor/Revisor	Natureza da revisão
08/03/17	00	Wellington	Emissão.



OVO DE PÁSCOA CHOCOLATE 0% LACTOSE

Código FT 28

Emitido por:

Verificado por:

Aprovado por:

Revisão

08

Sérgio

Paulo Eduardo

Paulo Moreira

Página

6/6

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



OVO DE PÁSCOA CHOCOLATE 0% LACTOSE

Código FT 28

Emitido por:

Verificado por:

Aprovado por:

Revisão

08

Sérgio

Paulo Eduardo

Paulo Moreira

Página

5/6

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



Relatório de ensaio - 2175779

Dados do Cliente

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

Dados da Amostra

Descrição: OVO DE PÁSCOA SEM LACTOSE
Validade: 2026-10-30
Marca: VENEZZA

Dados da Coleta

Data da Coleta: 08/01/2026
Responsável: CLIENTE
Procedimento de Coleta: CLIENTE

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 08/01/2026
Condições de Recebimento: ADEQUADA
Temperatura da Amostra (°C): AMBIENTE

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
Salmonella/25g	Ausente	Ausente	N/A	A/P	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 5, 2001	22/01/2026
Ácaros Mortos	<1	Máximo 5	1	-	AOAC Capítulo 16	22/01/2026

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Físico-Químico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
Umidade	4,69	-	0,10	%	IAL - 4ª edição - Cap. 4 - Item 012/IV	28/01/2026
Sabor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	28/01/2026
Odor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	28/01/2026
Microscopia	Ausência de sujidades	Ausência de sujidades	-	N/A	Microscopia	28/01/2026
Macroscopia	Ausência de sujidades	-	-	N/A	Macroscopia	28/01/2026
Fragmentos de pelos de Roedor	<1	1	1	em 100g	975.49 (16.14.05) AOAC	28/01/2026
Fragmentos de insetos indicativo de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	<1	80	1	em 100g	972.32 (16.05.11)	28/01/2026
Cor (Alimentos)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	28/01/2026
Cinzas	0,80	1,5	-	%	941.12 B (43.1.05) - Cinzas insolúveis em ácido - Alimentos em geral	28/01/2026
Chumbo (Alimentos)*	<0,10	-	0,10	mg/Kg	POP 180	28/01/2026
Cádmio (Alimento)*	<0,005	-	0,005	mg/Kg	POP 180	28/01/2026
Aspecto (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	22/01/2026
Arsênio *	<0,05	-	0,05	mg/Kg	POP 180	28/01/2026

* 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 de 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, 28/01/2026.



Relatório de ensaio - 2175779 A

Dados do Cliente

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

Dados da Amostra

Descrição: OVO DE PÁSCOA SEM LACTOSE
Marca: VENEZZA

Validade: 2026-10-30

Dados da Coleta

Data da Coleta: 08/01/2026
Procedimento de Coleta: CLIENTE

Responsável: CLIENTE
Plano de Amostragem: Importado da cotação: 247468

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 08/01/2026
Temperatura da Amostra (°C): AMBIENTE

Condições de Recebimento: ADEQUADA

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
Enterobacteriaceae	<10	10	10	UFC/g	13	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 9, 5ª edição, 2015	22/01/2026

* Parâmetro terceirizado | 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 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, 28/01/2026.



Luis Puls Ferretti

Luis Puls Ferretti



Verifique a autenticidade da assinatura.



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

www.isanalyses.com.br



Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti



Verifique a autenticidade da assinatura.



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

LICENÇA SANITÁRIA - VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Nº CEVS: **354970601-109-000032-1-2**

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

Nº PROCESSO:

Nº PROTOCOLO:

852/25

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

SUBGRUPO:

FABRIL

AGRUPAMENTO:

INDÚSTRIA DE ALIMENTOS

ATIVIDADE ECONÔMICA-CNAE:

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

OBJETO LICENCIADO:

ESTABELECIMENTO

DETALHE:

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

RAZÃO SOCIAL:

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

CNPJ ALBERGANTE:

NOME FANTASIA:

CACAU MORENO

CNPJ / CPF:

13.429.655/0001-21

LOGRADOURO:

Avenida DOS BRAGHETTAS

NÚMERO: **455**

COMPLEMENTO:

BAIRRO:

distrito industrial

MUNICÍPIO:

SÃO JOSÉ DO RIO PARDO

CEP:

13720-000

UF: **SP**

PÁGINA DA WEB:

RESPONSÁVEL LEGAL: **VITORIA MARIA BAIZI MOREIRA**

CPF: **42363320867**

CONSELHO REGIONAL: **N/A**

Nº INSCR. CONSELHO PROF:

UF:

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

ALIMENTO

ARMAZENAR EM ÁREA PRÓPRIA

DISTRIBUIR

EMBALAR

FABRICAR

TRANSPORTAR

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

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

SÃO JOSÉ DO RIO PARDO

LOCAL

27/11/2025

DATA DE DEFERIMENTO

Codigo de Validação: 1766524526748

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



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

LICENÇA SANITÁRIA - VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Nº CEVS: **354970601-109-000005-1-5**

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

Nº PROCESSO: **319/11**

Nº PROTOCOLO: **851/25**

DATA DO PROTOCOLO: **12/11/2025**

SUBGRUPO: **FABRIL**

AGRUPAMENTO: **INDÚSTRIA DE ALIMENTOS**

ATIVIDADE ECONÔMICA-CNAE: **1093-7/01 FABRICAÇÃO DE PRODUTOS DERIVADOS DO CACAU E DE CHOCOLATES**

OBJETO LICENCIADO: **ESTABELECIMENTO**

DETALHE:

RAZÃO SOCIAL: **VENEZZA EXPRESS IND. E COM. DE ALIMENTOS LTDA EIRELI**

CNPJ ALBERGANTE:

NOME FANTASIA: **VENEZZA EXPRESS**

CNPJ / CPF: **71.628.564/0001-11**

LOGRADOURO: **Avenida DOS BRAGHETTAS**

NÚMERO: **430**

COMPLEMENTO:

BAIRRO: **DISTRITO INDUSTRIAL**

MUNICÍPIO: **SÃO JOSÉ DO RIO PARDO**

CEP: **13720-000**

UF: **SP**

PÁGINA DA WEB:

RESPONSÁVEL LEGAL: **PAULO EDUARDO BAIZI MOREIRA**

CPF: **35425029870**

CONSELHO REGIONAL: **CRTR**

Nº INSCR. CONSELHO PROF: **35425029870**

UF: **SP**

LICENÇA SANITÁRIA - VIGILÂNCIA SANITÁRIANº CEVS: **354970601-109-000005-1-5**DATA DE VALIDADE: **27/11/2026****CLASSES DE PRODUTOS E ATIVIDADES AUTORIZADAS****CLASSE DE PRODUTO:**

ALIMENTO

ARMAZENAR EM DEPÓSITO FECHADO

EXPORTAR

FABRICAR

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

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

SÃO JOSÉ DO RIO PARDO27/11/2025

LOCAL

DATA DE DEFERIMENTO

Codigo de Validação: 1766524552598

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