


Interbrands	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO		012_BIS
	BISCOITO LEITE NATALINO		Revisão 02

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

CÓDIGO	DENOMINAÇÃO LEGAL	MARCA	PESO LÍQUIDO	ARTE
0209000507	Biscoito sabor leite	Santa Edwiges	100 g	

2. DADOS DO FABRICANTE

RAZÃO SOCIAL	CNPJ	ENDEREÇO
Interbrands Foods LTDA	00.295.946/0001-94	Rua Miro Vetorazzo, nº 1661 - São Bernardo do Campo - SP - Brasil

3. FORMULAÇÃO

INGREDIENTES	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, ovo desidratado, emulsificante (lecitina), fermentos químicos (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e dióxido de cálcio) e aromatizantes.
--------------	---

3.1 ALERGÊNICOS

INGREDIENTES ALERGÊNICOS	ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, OVO E SOJA. PODE CONTER LEITE, CEVADA, CENTEIO, AVEIA, AVELÃ, AMÊNDOA, AMENDOIM, TRITICALE, CASTANHA-DO-BRASIL, CASTANHA-DE-CAJU, NOZES E PISTACHE.
--------------------------	---

3.2 OUTRAS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS


ADVERTÊNCIA DE AROMAS	Contém aromatizante sintético idêntico ao natural.
ADVERTÊNCIA DE LACTOSE	Não aplicável.
ADVERTÊNCIA DE GLUTEN	CONTÉM GLUTEN.

3.3 INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
	100 g	30 g	%VD*	
Porções por embalagem: Cerca de 3				
Porção: 30 g (11 unidades)				
Valor energético (kcal)	418	127	6	
Carboidratos (g)	69	21	7	
Açúcares totais (g)	27	8,2		
Açúcares adicionados (g)	26	7,8	16	
Proteínas (g)	6,4	1,9	4	
Gorduras totais (g)	13	3,9	6	
Gorduras saturadas (g)	5,9	1,7	9	
Gorduras trans (g)	0	0	0	
Fibras alimentares (g)	1,8	0,5	2	
Sódio (mg)	245	89	4	

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL



3.2 INFORMAÇÕES DE MARKETING

CLAIM	Não aplicável.
-------	----------------

4. ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO ACABADO

4.1 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E SENSORIAIS

PARÂMETROS	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	REFERÊNCIA NORMATIVA
Textura	Crocante	-	Parâmetro Interno
Odor	Característica aromatizado	-	Parâmetro Interno
Sabor	Característico	-	Parâmetro Interno
Cor	Levemente amarelado	-	Parâmetro Interno
Umidade	Máx. 4,5	%	Parâmetro Interno
Acidez	Máx. 2,5	%	Parâmetro Interno

4.2 CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS

PARÂMETROS	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	REFERÊNCIA NORMATIVA
Fragmentos de insetos	Máx. 225	unidade/225 g	RDC Nº 623, 09/03/2022
Cinzas insolúveis em ácido	Máx. 1,5	%	RDC Nº 623, 09/03/2022
Açúcares mortos	Máx. 5	unidade/aliquota	RDC Nº 623, 09/03/2022

4.3 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÂMETROS	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	REFERÊNCIA NORMATIVA
------------	---------------	-------------------	----------------------



v4.0 - Dautin Blockchain certifica em 19/11/2025 16:53:39 que o documento do hash (SHA-256) cdbb1280d4c8e0f570b9c65c0ad4df667a86b1b6d9fabb8d9d04861a9c81ee8b foi validado em 19/11/2025 16:44:32 através da transação blockchain 0x9064e4849a75a424c48f370dc1277563f8ce4c4aeb7dab9f8b8f0d8d7f0d317 e pode ser verificado em <https://www.dautin.com/FileCheck> (NID: 295836)



Salmonella	Ausente	UFC/25 g	IN Nº 161, 01/07/2022
Bacillus cereus presuntivo	10 ²	UFC/g	IN Nº 161, 01/07/2022
Escherichia coli	10	UFC/g	IN Nº 161, 01/07/2022
Bolores e Leveduras	5x10 ²	UFC/g	IN Nº 161, 01/07/2022

5. CONSERVAÇÃO DO PRODUTO E VALIDADE

MÉTODO DE CONSERVAÇÃO	A validade informada refere-se ao produto ainda fechado desde que conservado adequadamente, conforme instruções impressas na própria embalagem. Mantenha em local seco, inodoro e protegido do calor.
CONSERVAÇÃO APÓS ABERTO	Consumir logo após aberto.
PRAZO DE VALIDADE	12 meses

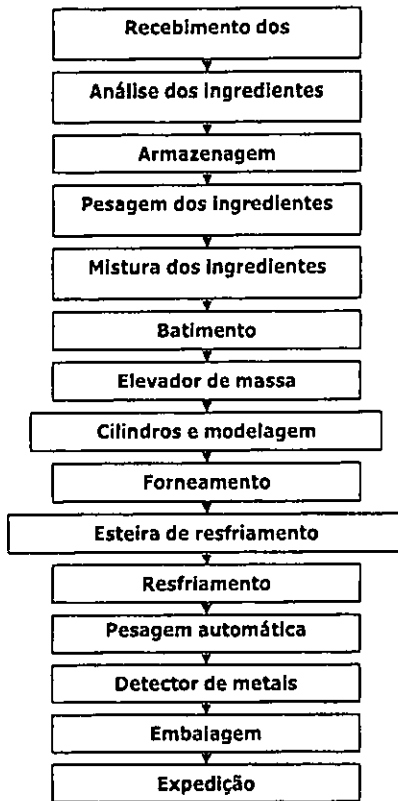
6. IDENTIFICAÇÃO DO LOTE

EXEMPLO DE DESCRIÇÃO DO LOTE		DESCRIÇÃO DO LOTE		SIGNIFICADO DA CODIFICAÇÃO DO LOTE	
LM 0701 10:00		LM (lote manhã) + 07 (mês) + 01 (dia) + 10:00 (horário da embalagem)			

7. ESPECIFICAÇÃO DE EMBALAGEM

EMBALAGEM PRIMÁRIA	EMBALAGEM SECUNDÁRIA	EAN 13	EAN 14	EMPILHAMENT O MÁXIMO	LASTRO
Flexível em BOPP, com dimensionais: comprimento 150 x largura 15 x altura 190 mm	Caixa de papelão, com dimensionais: comprimento 446 x largura 282 x altura 305 mm Volume: 0,038360 m ³	7896054205191	17895054205198	5	9

8. FLUXOGRAMA DO PROCESSO



9. REGISTRO DE ALTERAÇÕES

REVISÃO	DATA	DESCRIÇÃO	RESPONSÁVEL	DEPARTAMENTO
00	14/08/2023	Elaboração Inicial do documento.	Thayla Silva	Q&SA
01	22/10/2024	Atualização das informações de ingredientes e tabela nutricional.	Gustavo Ferreira	Q&SA
02	23/07/2025	Atualização dos alergênicos.	Thayla Silva	Q&SA

10. APROVAÇÕES

Elaboração: Q&SA, P&D e P&DE	Revisão: Q&SA	Aprovação: Q&SA
---------------------------------	------------------	--------------------

Prova de Autenticidade válida até 17/02/2026



v4.0 - Dautin Blockchain certifica em 19/11/2025 16:53:39 que o documento de hash (SHA-256)
 cdbb1280d4c8e0157eb9c65cead4df667a86b1b6d9fabb8d9d04861a9c810e8b foi validado em 19/11/2025 16:44:32 através da transação blockchain
 0x9084e4849a75a424c48f370dc1277563f8cc04aeb7dacb9f8b8f0cd8df70d317 e pode ser verificado em <https://www.dautin.com/FileCheck> (NID: 296836)



Dautin Blockchain
Rua Dagoberto Nogueira, 100
Ed. Torre Azul - 11º Andar
Sala 1101, Centro, Itajaí - SC
(47) 3514-7599 | (47) 99748-2223
www.dautin.com | dautin@dautin.com



Prova de Autenticidade válida até 17/02/2026

CERTIFICADO DE PROVA DE AUTENTICIDADE ELETRÔNICA

A Dautin Blockchain CERTIFICA para os devidos fins de direito que, o arquivo digital especificado com o tipo documental Autenticação e representado pela função hash criptográfica conhecida como SHA-256, de código **cbdb1280d4c8e0f57eb9c65cead4df667a86b1b6d9fabb8d9d04861a9c81ee8b** foi autenticado de acordo com as Legislações e normas vigentes¹ através da rede blockchain Ethereum Classic, sob o identificador único denominado NID 296836 dentro do sistema.

A autenticação eletrônica do documento intitulado "BISC LEITE NATAL", cujo assunto é descrito como "BISC LEITE NATAL", faz prova de que em 19/11/2025 16:44:17, o responsável **Sellmar Distribuidora de Alimentos Ltda (18.813.463/0001-38)** tinha posse do arquivo com as mesmas características que foram reproduzidas na prova de autenticidade, sendo de Sellmar Distribuidora de Alimentos Ltda a responsabilidade, única e exclusiva, pela idoneidade do documento apresentado a Dautin Blockchain

Este CERTIFICADO foi emitido em 19/11/2025 16:53:39 através do sistema de autenticação eletrônica da empresa Dautin Blockchain de acordo com o Art. 10, § 2º da MP 2200-2/2001, Art. 107 do Código Civil e Art. 411, em seus §§ 2º e 3º do Código de Processo Civil, estando dessa maneira de acordo para o cumprimento do Decreto 10278/2020.

Para mais informações sobre a operação acesse o site <https://www.dautin.com> e informe o código da transação blockchain **0x9064e4849a75a424c48f370dc1277563f8ce4c4aeb7dacb9f8b8f0d8df70d317**. Também é possível acessar a consulta através da rede blockchain em <https://blockscout.com/etc/mainnet/>

¹ Legislação Vigente: Medida Provisória nº 2200-2/2001, Código Civil e Código de Processo Civil.

DAUTIN
BLOCKCHAIN



Presidência da República Casa Civil
Subchefia para Assuntos Jurídicos
MEDIDA PROVISÓRIA 2.200-2
DE 24 DE AGOSTO DE 2001.





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

www.lisanaanálises.com.br

Relatório de ensaio - 2164800

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: BISCOITO LEITE NATALINO - 100g
Marca: SANTA EDWIGES

Dados da Coleta

Data da Coleta: 13/11/2025
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Responsável: Cliente
Plano de Amostragem: Importado da cotação: 246383

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 13/11/2025
Temperatura da Amostra (°C):
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	13/11/2025
Objetos rígidos, pontiagudos e/ou coriântes, iguais ou maiores que 7mm	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	18/11/2025
Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	18/11/2025
Insetos inteiros mortos, exceto os indicativos de risco	<1	5 em 25g	1		IAL 4ªed.	18/11/2025
Fragmentos de vidros	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	18/11/2025
Filmes plásticos	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	18/11/2025
Estaf. coag. positiva 5000g	<10	5000	10	UFC/g	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 12, 2001	18/11/2025
Bolores e Leveduras	200	-	10	UFC/g	FDA BAM - Bacter. Analytical Manual, Chapter 18, 2001	13/11/2025
Bárbulas, exceto de pombo	<1	70 em 25g	1		IAL 4ªed.	18/11/2025
B. cereus g (3000)	<10	3000	10	UFC/g	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 14, 2001	13/11/2025
Areia ou Cinzas Insolúveis em Ácido	0,52	-	0,10	%	IAL - Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ª Edição	18/11/2025
Ácaros Mortos	<1	Máximo 5	1	-	AOAC Capítulo 16	18/11/2025

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Físico-Químico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
Valor Energético*		-	-	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.	18/11/2025
Umidade		-	0,10	%	IAL - 4ª edição - Cap. 4 - Item 012/IV	18/11/2025
Sódio (ICPE)*		-	0,25	mg/100g	MTFQ-002	18/11/2025
Sabor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	18/11/2025
Proteína*		-	0,20	g/100g	Instituto Adolfo Lutz - IV Ed.	18/11/2025
pH (Alimentos)		-	1,0	N/A	Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ªed. IAL - Cap 4 - Item 017/IV	18/11/2025
Odor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	18/11/2025
Microscopia	Ausência de sujidades	Ausência de sujidades	-	N/A	Microscopia	18/11/2025
Macroscopia	Ausência de sujidades	-	-	N/A	Macroscopia	18/11/2025



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

www.lsanalyses.com.br

Gordura Trans (Cromatografia Gasosa) *	-	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	18/11/2025	
Gordura Total*	-	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	18/11/2025	
Gordura Saturada (Cromatografia Gasosa)**	-	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	18/11/2025	
Fragmentos de pelos de roedor	<1	10 em 50g	1	-	975.49 (16.14.05) AOAC	18/11/2025
Fragmentos de insetos indicativo de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	<1	80	1	em 100g	972.32 (16.05.11)	18/11/2025
Fibra Alimentar*	-	0,50	g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. Method 991.43. 21st ed. 2019.	18/11/2025	
Elementos Histológicos Identificadores das Composição	Presença	Presença	-	A/P	IAL 4ªed.	18/11/2025
Elementos histológicos estranhos ao produto	Ausência	Ausência	-	A/P	IAL 4ªed.	18/11/2025
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.	18/11/2025
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..	18/11/2025
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.	18/11/2025
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	18/11/2025
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.	18/11/2025
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.	18/11/2025
Cor (Alimentos)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	18/11/2025
Carboidrato *	-	-	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.	18/11/2025	
Aspecto (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	18/11/2025

* 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, 18/11/2025.



Lais Puls Ferretti



Lais Puls Ferretti
Eng. Química – CRQ IV nº 04300114

Verifique a autenticidade da assinatura.



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

www.lsanalyses.com.br



Relatório de ensaio - 2164800 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: BISCOITO LEITE NATALINO - 100g
Marca: SANTA EDWIGES

Dados da Coleta

Data da Coleta: 13/11/2025
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Responsável: Cliente
Plano de Amostragem: Importado da cotação: 246383

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 13/11/2025
Temperatura da Amostra (°C):
Condições de Recebimento: ADEQUADA

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
Contagem Total Padrão	470	-	10	UFC/g	5	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 3, 2001	13/11/2025
Coliformes Totais	<10	-	10	UFC/g	13	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4, 2002	13/11/2025
Coliformes Termotolerantes	<10	100	10	UFC/g	13	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4, 2002	13/11/2025

* 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 do 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/recolhida o parâmetros analisados.

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

Data de emissão do relatório: Santo André, 18/11/2025.




Lais Puls Ferretti



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

Verifique a autenticidade da assinatura.

	Ficha Técnica de Produto Acabado	Data emissão:	16/07/2013
		Data revisão:	25/10/2024
		Rev. 06	Pág. 1 / 1
FT_GQ_02 Palha Trufada Tradicional			

- 1. DESCRIÇÃO:** Chocolate ao leite com recheio de trufa tradicional e biscoito.
- 2. INGREDIENTES:** Chocolate ao leite (açúcar, massa de cacau, manteiga de cacau, leite em pó integral, soro de leite em pó, gordura de palma, emulsificantes: lecitina de soja e poliricínoleato de poliglicerol e aromatizante); biscoito (farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura de palma, sorbitol, fermento químico, bicarbonato de sódio e emulsificante lecitina de soja); umectante sorbitol e conservante sorbato de potássio. **ALÉRGICOS: CONTEM LEITE E DERIVADOS DE TRIGO E DE SOJA. PODE CONTER AMENDOIM. CONTÉM GLÚTEN.**
- 3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:** Cor, sabor e odor característicos.

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

RDC nº12 de 2 de janeiro de 2001- ANVISA)

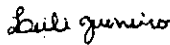

Micro-organismo	Máximo
Coliformes a 45°C	10 UFC/g
Estaf. coag. positiva	10 ² UFC/g
<i>Salmonella sp</i>	Ausente em 25g

5. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção por embalagem: 1 porção – Por 100g (25g, 6%VC*): Valor energético 444kcal (111 kcal; 6%) - Carboidratos 56g (14g, 5), dos quais: Açúcares totais 40g (10g, -); Açúcares adicionados 28g (7g, 14%) - Proteínas 4g (1g, 2%) - Gorduras totais 20g (5g, 8%) - Gorduras saturadas 12g (23g, 15%); Gorduras trans 0g (0g, 0%); Fibra alimentar 2,4 (0,6g, 2%); Sódio 108 mg (27mg,1%). * Percentual de valores diários fornecidos pela porção.



- 6. EMBALAGEM:** A embalagem que envolve o produto (25g) é plástico laminado bopp. A caixa transporte é de papelão ondulado atóxico e cada caixa contém 200 unidades de palha.
- 7. ARMAZENAMENTO:** Conservar em local seco e fresco.
- 8. TRANSPORTE:** Cuidado no manuseio. Não transportar com carga não alimentícia ou com carga alimentícia com odores fortes.
- 9. VALIDADE:** Seis meses a partir da data de fabricação, sob condições de armazenagem recomendadas.

Elaborado por: Leili Guerreiro Engenheira de Alimentos – CREA: 5069904696 (Responsável técnica)		Aprovado por: Ana Paula Barros de Almolda Garantia da Qualidade	
---	---	--	---

Digitalizado com CamScanner



v4.0 - Dautin Blockchain certifica em 19/11/2025 20:04:21 que o documento de hash (SHA-256)
 1c63425054122f2b170719cb0fe99d83d6340d5290e4e2c51a8adcaf2a7e09cc foi validado em 19/11/2025 20:01:09 através da transação blockchain
 0xe108c397d1acc0c355d46cb569ed6e2a0b9023a84f167df182d73ed47db53308 e pode ser verificado em <https://www.dautin.com/FileCheck> (NID: 296865)



Dautin Blockchain
Rua Dagoberto Nogueira, 100
Ed. Torre Azul - 11º Andar
Sala 1101, Centro, Itajaí - SC
(47) 3514-7599 | (47) 99748-2223
www.dautin.com | dautin@dautin.com



Prova de Autenticidade válida até 17/02/2026

CERTIFICADO DE PROVA DE AUTENTICIDADE ELETRÔNICA

A Dautin Blockchain CERTIFICA para os devidos fins de direito que, o arquivo digital especificado com o tipo documental **Autenticação** e representado pela função hash criptográfica conhecida como SHA-256, de código **1c63425054122f2b170719cb0fe99d83d6340d5290e4e2c51a8adcaf2a7e09cc** foi autenticado de acordo com as Legislações e normas vigentes¹ através da rede blockchain Ethereum Classic, sob o identificador único denominado NID **296865** dentro do sistema.

A autenticação eletrônica do documento intitulado "PALHA", cujo assunto é descrito como "PALHA", faz prova de que em **19/11/2025 20:01:37**, o responsável **Sellmar Distribuidora de Alimentos Ltda (18.813.463/0001-38)** tinha posse do arquivo com as mesmas características que foram reproduzidas na prova de autenticidade, sendo de Sellmar Distribuidora de Alimentos Ltda a responsabilidade, única e exclusiva, pela idoneidade do documento apresentado a Dautin Blockchain

Este CERTIFICADO foi emitido em **19/11/2025 20:04:21** através do sistema de autenticação eletrônica da empresa Dautin Blockchain de acordo com o Art. 10, § 2º da MP 2200-2/2001, Art. 107 do Código Civil e Art. 411, em seus §§ 2º e 3º do Código de Processo Civil, estando dessa maneira de acordo para o cumprimento do Decreto 10278/2020.

Para mais informações sobre a operação acesse o site <https://www.dautin.com> e informe o código da transação blockchain **0xe108c397d1acc0c355d46cb569ed6e2a0b9023a84f167df182d73ed47db53308**. Também é possível acessar a consulta através da rede blockchain em <https://blockscout.com/etc/mainnet/>

¹ Legislação Vigente: Medida Provisória nº 2200-2/2001, Código Civil e Código de Processo Civil.

DAUTIN
BLOCKCHAIN



Presidência da República Casa Civil
Subchefia para Assuntos Jurídicos
MEDIDA PROVISÓRIA 2.200-2
DE 24 DE AGOSTO DE 2001.





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

www.isanalyses.com.br

Relatório de ensaio - 2164789

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: PALHA TRUFADA TRADICIONAL - CHOCOLATE AO LEITE COM RECHEIO DE TRUFA TRADICIONAL E BISCOITO
Marca: DON GUERRIER

Dados da Coleta

Data da Coleta: 13/11/2025
Responsável: Cliente
Procedimento de Coleta: CLIENTE

Dados da Recebimento

Data da Recobimento: 13/11/2025
Condições de Recebimento: ADEQUADA
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	13/11/2025
Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	18/11/2025
Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	18/11/2025
Insetos inteiros mortos, exceto os indicativos de risco	<1	5 em 25g	1		IAL 4ªEd.	18/11/2025
Fragmentos de vidros	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	18/11/2025
Filmes plásticos	Ausência	Ausência	-	P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	18/11/2025
Estaf. coag. positiva 5000g	<10	5000	10	UFC/g	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 12, 2001	18/11/2025
Bolores e Leveduras	1000	-	10	UFC/g	FDA BAM - Bacter. Analytical Manual, Chapter 18, 2001	13/11/2025
Bárbulas, exceto de pombo	<1	70 em 25g	1		IAL 4ªed.	18/11/2025
B. cereus g (3000)	<10	3000	10	UFC/g	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 14, 2001	13/11/2025
Areia ou Cinzas Insolúveis em Ácido	0,49	-	0,10	%	IAL - Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ª Edição	18/11/2025
Ácaros Mortos	<1	Máximo 5	1	-	AOAC Capítulo 16	18/11/2025

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Físico-Químico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
Valor Energético*	444	-	-	Kcal	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.	18/11/2025
Umidade	31,2	-	0,10	%	IAL - 4ª edição - Cap. 4 - Item 012/IV	18/11/2025
Sódio (ICPE)*	108	-	0,25	mg/100g	MTFQ-002	18/11/2025
Sabor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	18/11/2025
Proteína*	4	-	0,20	g/100g	Instituto Adolfo Lutz - IV Ed.	18/11/2025
pH (Alimentos)	6,85	-	1,0	N/A	Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ªEd. IAL - Cap 4 - Item 017/IV	18/11/2025
Odor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	18/11/2025
Microscopia	Ausência de sujidades	Ausência de sujidades	-	N/A	Microscopia	18/11/2025
Macroscopia	Ausência de sujidades	-	-	N/A	Macroscopia	18/11/2025



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	18/11/2025
Gordura Total*	20	-	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	18/11/2025
Gordura Saturada (Cromatografia Gasosa)**	12	-	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	18/11/2025
Fragmentos de pelos de roedor	<1	10 em 50g	1	-	975.49 (16.14.05) AOAC	18/11/2025
Fragmentos de insetos indicativo de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	<1	80	1	em 100g	972.32 (16.05.11)	18/11/2025
Fibra Alimentar*	2,4	-	0,50	g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. Method 991.43. 21st ed. 2019.	18/11/2025
Elementos Histológicos Identificadores das Composição	Presença	Presença	-	A/P	IAL 4ªed.	18/11/2025
Elementos histológicos estranhos ao produto	Ausência	Ausência	-	A/P	IAL 4ªed.	18/11/2025
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.	18/11/2025
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..	18/11/2025
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.	18/11/2025
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	18/11/2025
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.	18/11/2025
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.	18/11/2025
Cor (Alimentos)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	18/11/2025
Carboidrato *	56	-	-	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.	18/11/2025
Aspecto (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	18/11/2025

* Parâmetro torcecrizado

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 MICRÔBIOLÓGICAS LTDA

www.lsanalyses.com.br

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

N/A: Não se Aplica N/I: Não Informado

LO: 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 fatos relacionados às amostras analisadas, sendo os relatórios emitidos válidos apenas para os materiais efetivamente recebidos e analisados.

Data de emissão do relatório: Santo André, 18/11/2025.



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 - 2164789 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: PALHA TRUFADA TRADICIONAL - CHOCOLATE AO LEITE COM RECHEIO DE TRUFA TRADICIONAL E BISCOITO
Marca: DON GUERRIER

Dados da Coleta

Data da Coleta: 13/11/2025 Responsável: Cliente
Procedimento de Coleta: CLIENTE Plano de Amostragem: Importado da cotação: 246383

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 13/11/2025 Condições de Recebimento: ADEQUADA
Temperatura da Amostra (°C):

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
Contagem Total Padrão	420	-	10	UFC/g	5	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 3, 2001	13/11/2025
Coliformes Totais	<10	-	10	UFC/g	13	FDA, BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4, 2002	13/11/2025
Coliformes Termotolerantes	<10	100	10	UFC/g	13	FDA, BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4, 2002	13/11/2025

* Parâmetro torcolorizado | 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, 18/11/2025.




Luis Puls Ferretti

Luis Puls Ferretti



Verifique a autenticidade da assinatura.

	Ficha Técnica de Produto Acabado	Data emissão:	18/09/2013
		Data revisão:	25/08/2025
		Rev. 04	Pág. 1 / 1
FT_GQ_11 Alfajor de Doce de Leite			

- 1. DESCRIÇÃO:** Alfajor com recheio de doce de leite e coberto com chocolate ao leite.
- 2. INGREDIENTES:** Doce de leite (leite reconstituído, açúcar, glicose, bicarbonato, estabilizante citrato de sódio, conservante sorbato de sódio e lactase), biscoito (farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura de palma, sorbitol, fermento químico bicarbonato de sódio e emulsificante lecitina de soja) e cobertura de chocolate ao leite (açúcar, massa de cacau, manteiga de cacau, leite em pó integral, soro de leite em pó, gordura de palma, emulsificantes: lecitina de soja e poliricínoleato de poliglicerol e aromatizante). **ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE, TRIGO E DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER AMENDOIM. CONTÉM GLÚTEN.**
- 3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:** Cor, sabor e odor característicos.

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

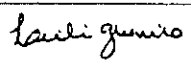
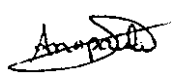
RDC nº12 de 2 de janeiro de 2001- ANVISA

Micro-organismo	Máximo
Coliformes a 45°C	10 UFC/g
Estaf. coag. positiva	10 ² UFC/g
<i>Salmonella sp</i>	Ausente em 25g

- 5. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:** Porção por embalagem: 1 porção – Por 100g (40g, %VC*): Valor energético 412kcal (165 kcal; 8%) - Carboidratos 70g (28g, 9), dos quais: Açúcares totais 40g (16g, -); Açúcares adicionados 32g (13g, 31%) - Proteínas 5g (2g, 5%) - Gorduras totais 13g (4g, 9%) - Gorduras saturadas 5g (2g, 12%); Gorduras trans 0g (0g, 0%); Fibra alimentar 1,5 (0,6g, 2%); Sódio 73 mg (29mg, 1%). * Percentual de valores diários fornecidos pela porção.



- 6. EMBALAGEM:** A embalagem que envolve o produto (40g) é plástico laminado bopp. A caixa transporte é de papelão ondulado atóxico e cada caixa contém 150 unidades de alfajor.
- 7. ARMAZENAMENTO:** Conservar em local seco e fresco.
- 8. TRANSPORTE:** Cuidado no manuseio. Não transportar com carga não alimentícia ou com carga alimentícia com odores fortes.
- 9. VALIDADE:** Três meses a partir da data de fabricação, sob condições de armazenagem recomendadas.

Elaborado por: Leili Guerreiro Engenheira de Alimentos – CREA: 5069904696 (Responsável técnica)		Aprovado por: Ana Paula Barros de Almeida Garantia da Qualidade	
--	---	---	---

Digitalizado com CamScanner



Dautin Blockchain
Rua Dagoberto Nogueira, 100
Ed. Torre Azul - 11º Andar
Sala 1101, Centro, Itajaí - SC
(47) 3514-7599 | (47) 99748-2223
www.dautin.com | dautin@dautin.com



Prova de Autenticidade válida até 17/02/2026

CERTIFICADO DE PROVA DE AUTENTICIDADE ELETRÔNICA

A Dautin Blockchain CERTIFICA para os devidos fins de direito que, o arquivo digital especificado com o tipo documental **Autenticação** e representado pela função hash criptográfica conhecida como SHA-256, de código **0ccd3604a17fc60d5d70bbc21ccd0d070f6241b4553f47b712ae29d112666523** foi autenticado de acordo com as Legislações e normas vigentes¹ através da rede blockchain Ethereum Classic, sob o identificador único denominado NID **296866** dentro do sistema.

A autenticação eletrônica do documento intitulado "**ALFAJOR**", cujo assunto é descrito como "**ALFAJOR**", faz prova de que em **19/11/2025 20:02:18**, o responsável **Sellmar Distribuidora de Alimentos Ltda (18.813.463/0001-38)** tinha posse do arquivo com as mesmas características que foram reproduzidas na prova de autenticidade, sendo de Sellmar Distribuidora de Alimentos Ltda a responsabilidade, única e exclusiva, pela idoneidade do documento apresentado a Dautin Blockchain

Este CERTIFICADO foi emitido em **19/11/2025 20:03:48** através do sistema de autenticação eletrônica da empresa Dautin Blockchain de acordo com o Art. 10, § 2º da MP 2200-2/2001, Art. 107 do Código Civil e Art. 411, em seus §§ 2º e 3º do Código de Processo Civil, estando dessa maneira de acordo para o cumprimento do Decreto 10278/2020.

Para mais informações sobre a operação acesse o site <https://www.dautin.com> e informe o código da transação blockchain **0xe74ad3b35025e6a59149d3af3cfb040ead3fd4ecfba7d090d8ddd2876c0f5336**. Também é possível acessar a consulta através da rede blockchain em <https://blockscout.com/etc/mainnet/>

¹ Legislação Vigente: Medida Provisória nº 2200-2/2001, Código Civil e Código de Processo Civil.

DAUTIN
BLOCKCHAIN



Presidência da República Casa Civil
Subchefia para Assuntos Jurídicos
MEDIDA PROVISÓRIA 2.200-2
DE 24 DE AGOSTO DE 2001.





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

www.lsanalyses.com.br

Relatório de ensaio - 2165324

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: ALFAJOR DE DOCE DE LEITE
Marca: DON GUERRIER

Dados da Coleta

Data da Coleta: 13/11/2025
Responsável: Cliente
Procedimento de Coleta: CLIENTE

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 13/11/2025
Condições de Recebimento: ADEQUADA
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	14/11/2025
Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	19/11/2025
Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	19/11/2025
Insetos inteiros mortos, exceto os indicativos de risco	<1	5 em 25g	1		IAL 4ªed.	19/11/2025
Fragmentos de vidros	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	19/11/2025
Filmes plásticos	Ausência	Ausência	-	P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	19/11/2025
Estaf. coag. positiva 5000g	<10	5000	10	UFC/g	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 12. 2001	14/11/2025
Bolores e Leveduras	50	-	10	UFC/g	FDA BAM - Bacter. Analytical Manual, Chapter 18. 2001	14/11/2025
Bárbulas, exceto de pombo	<1	70 em 25g	1		IAL 4ªed.	19/11/2025
B. cereus g (3000)	<10	3000	10	UFC/g	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 14. 2001	14/11/2025
Areia ou Cinzas Insolúveis em Ácido	0,50	-	0,10	%	IAL - Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ª Edição	19/11/2025
Ácaros Mortos	<1	Máximo 5	1	-	AOAC Capítulo 16	19/11/2025

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Físico-Químico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
Valor Energético*	412	-	-	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.	19/11/2025
Umidade	23,3	-	0,10	%	IAL - 4ª edição - Cap. 4 - Item 012/IV	19/11/2025
Sódio (ICPE)*	73	-	0,25	mg/100g	MTFQ-002	19/11/2025
Sabor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	19/11/2025
Proteína*	5	-	0,20	g/100g	Instituto Adolfo Lutz - IV Ed.	19/11/2025
pH (Alimentos)	6,82	-	1,0	N/A	Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ªed. IAL - Cap 4 - Item 017/IV	19/11/2025
Odor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	19/11/2025
Microscopia	Ausência de sujidades	Ausência de sujidades	-	N/A	Microscopia	19/11/2025
Macroscopia	Ausência de sujidades	-	-	N/A	Macroscopia	19/11/2025



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	19/11/2025
Gordura Total*	13	-	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	19/11/2025
Gordura Saturada (Cromatografia Gasosa)**	5	-	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	19/11/2025
Fragmentos de pelos de roedor	<1	10 em 50g	1	-	975.49 (16.14.05) AOAC	19/11/2025
Fragmentos de Insetos indicativo de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	<1	80	1	em 100g	972.32 (16.05.11)	19/11/2025
Fibra Alimentar*	<10	-	0,50	g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. Method 991.43. 21st ed. 2019.	19/11/2025
Elementos Histológicos Identificadores das Composição	Presença	Presença	-	A/P	IAL 4*ed.	19/11/2025
Elementos histológicos estranhos ao produto	Ausência	Ausência	-	A/P	IAL 4*ed.	19/11/2025
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.	19/11/2025
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..	19/11/2025
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.	19/11/2025
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	19/11/2025
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.	19/11/2025
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.	19/11/2025
Cor (Alimentos)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	19/11/2025
Carboidrato *	70	-	-	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.	19/11/2025
Aspecto (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	19/11/2025

* 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 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 fatos relacionados às amostras analisadas, sendo os relatórios emitidos válidos apenas para os materiais efetivamente recebidos e analisados.

Data de emissão do relatório: Santo André, 19/11/2025.



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 - 2165324 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: ALFAJOR DE DOCE DE LEITE
Marca: DON GUERRIER

Dados da Coleta

Data da Coleta: 13/11/2025
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Responsável: Cliente
Plano de Amostragem: Importado da cotação: 246383

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 13/11/2025
Temperatura da Amostra (°C):
Condições de Recebimento: ADEQUADA

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
Contagem Total Padrão	90	-	10	UFC/g	5	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 3, 2001	14/11/2025
Coliformes Totais	<1	-	10	UFC/g	13	FDA, BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4, 2002	14/11/2025
Coliformes Termotolerantes	<1	100	10	UFC/g	13	FDA, BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4, 2002	14/11/2025

* Parâmetro torceirizado | 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, 19/11/2025.



Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti



Verifique a autenticidade da assinatura.



ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO
WAFFER EXTRA CREMOSO 48X102G

NÚMERO: EPA040067

ESTABELECIDO: 18/11/2025

REVISÃO: 17

Página 1 de 3

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Wafer com recheio e cobertura sabor chocolate.

2. INGREDIENTES

Açúcar, gordura vegetal, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, cacau em pó**, permeado de soro de leite em pó, farinha de soja, óleo de milho, leite em pó integral, amido de milho, sal, amendoim, soro de leite em pó, emulsificantes lecitina de soja, triestearato de sorbitana e poliglicerol polirricinoleato, fermento químico bicarbonato de sódio e aromatizante.

3. PROCESSO DE FABRICAÇÃO

As matérias-primas são recebidas e manuseadas em condições adequadas de higiene e limpeza, sendo liberadas após verificação da qualidade de acordo com normas internas.

Os ingredientes da massa do wafer são misturados em um equipamento especial. Essa massa é fornecida e transferida para a cremeadeira para a adição do recheio e montagem das placas. Depois essas placas são cortadas e cobertas com cobertura sabor chocolate. Após passam por um resfriamento e são embalados.

4. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por emb.: Cerca de 3			
Porção: 30 g (5 unidades)			
	100 g	30 g	%VD*
Valor energético (kcal)	513	152	8
Carboidratos (g)	65	19	6
Açúcares totais (g)	46	14	
Açúcares adicionados (g)	42	13	26
Proteínas (g)	5,1	1,5	3
Gorduras totais (g)	25	7,5	12
Gorduras saturadas (g)	17	5	25
Gorduras trans (g)	0,2	0,1	5
Fibras alimentares (g)	3,7	1,1	4
Sódio (mg)	198	59	3

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

5. CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS

Análise	Unidade	Padrão	M.A.	Obs.
Gordura	%	20,0 +/- 3,0	N.A.I.A.L Pág. 42/43	

6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Análise	Unidade	Padrão
---------	---------	--------

CÓPIA NÃO CONTROLADA



v4.0 - Dautin Blockchain certifica em 19/11/2025 16:54:50 que o documento de hash (SHA-256)

3a334e45bc141c601a18c9c378dcd6c2cb8a2b8bf279c23bc57b2d1a90b1925a foi validado em 19/11/2025 16:44:38 através da transação blockchain
0x6e1584fa0d4a77a576b8581122b17c6521db1133511d021bd8bcd18b9f9984de e pode ser verificado em <https://www.dautin.com/FileCheck> (NID: 296838)





ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO
WAFFER EXTRA CREMOSO 48X102G

NÚMERO: EPA040067
ESTABELECIDO: 18/11/2025
REVISÃO: 17
Página 2 de 3

Salmonella spp.	g	Ausente em 25g
Bacillus cereus	UFC/g	< 100
Estafilococcus aureus	UFC/g	< 100
E. coli	UFC/g	Ausente
Enterobacteria	UFC/g	< 10
Bolores e Leveduras	UFC/g	< 200
Contagem total	UFC/g	< 10000

Conforme as normas RDC 724 07/2022 e a IN 313 07/2024 e os padrões corporativos.

7. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Sabor	Característico do produto.
Odor	Característico do produto.
Aspecto	Wafer recheado sabor chocolate coberto com chocolate.
Composição	42,88% Recheio + 39% Chocolate + 18,12% Wafer

8. EMBALAGEM

040067 - Caixas de papelão contendo 48 bandejas de 102g cada, com 16 unidades de wafer.

440314 - Caixas de papelão contendo 16 packs de 306g, sendo 3 bandejas de 102g por pack.

Filme: BOPP + BOPP metalizado

9. VALIDADE

10 meses a partir do mês de fabricação desde que respeitadas às condições de armazenamento.

10. CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM/ARMAZENAMENTO

Armazenar em local seco, livre de odores estranhos a temperatura de 15°C - 23°C.

11. TRANSPORTE

Meio de transporte adequado e em condições para carregamento de produto alimentício a temperatura de 15°C - 23°C.

12. INFORMAÇÕES ALERGÊNICAS

CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE. ALÉRGICOS: CONTÉM AMENDOIM, DERIVADOS DE TRIGO E SOJA, LEITE E DERIVADOS. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA, TRITICALE E LÁTEX NATURAL.

CÓPIA NÃO CONTROLADA



v4.0 - Dautin Blockchain certifica em 19/11/2025 16:54:50 que o documento de hash (SHA-256)
3a334e45bc141c601a18c9c378dcd6c2cb8a2b8bf279c23bc57b2d1a90b1925a foi validado em 19/11/2025 16:44:38 através da transação blockchain
0x6e1584fa0d4a77a576b8581122b17c6521db1133511d021bd8bcd18b9f9984do e pode ser verificado em <https://www.dautin.com/FileCheck> (NID: 296838)





ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO
WAFER EXTRA CREMOSO 48X102G

NÚMERO: EPA040067

ESTABELECIDO: 18/11/2025

REVISÃO: 17

Página 3 de 3

DATA DA REVISÃO	NÚMERO DA REVISÃO	MODIFICAÇÕES	Responsável
14/06/2011	00	Emissão inicial.	N/A
19/12/2011	01	Alteração modelo de especificação sem alteração no conteúdo.	N/A
05/11/2012	02	Atualização da nomenclatura nas análises microbiológicas.	N/A
13/02/2013	03	Inclusão do Permeado de soro na lista de ingredientes.	N/A
24/04/2014	04	Atualização na tabela nutricional e atualização frase de alergênicos.	N/A
12/06/2015	05	Alteração na temperatura de estocagem e transporte e modelo do documento.	N/A
06/04/2016	06	Alteração nos ingredientes, tabela nutricional, nos critérios microbiológicos (Estafilococos) e informações alergênicas.	N/A
03/04/2017	07	Atualização na descrição do produto, lista de ingredientes, tabela nutricional e alteração da validade para 10 meses.	N/A
03/07/2018	08	Atualização nas informações alergênicas. Revisão baseada nos Dizeres Legais de revisão 10 de 16/03/2018.	N/A
30/10/2019	09	Alteração na lista de ingredientes, retirada cacau marquise e dextrose. Atualização de informações alergênicas. Atualização tabela nutricional. Revisão baseada nos Dizeres Legais de Rev. 13 de 10/04/2019	N/A
14/07/2020	10	Alteração do peso de 115g para 102g, e alteração de código de 088553 para 040067. Revisão baseada nos Dizeres Legais de Rev. 17 de 30/06/2020.	N/A
06/04/2021	11	Inclusão da composição. Atualização das características microbiológicas conforme RDC 331 12/2019 e a IN 60 12/2019.	N/A
28/03/2022	12	Atualização do limite de contagem total de bactérias em conformidade com a especificação corporativa.	N/A
20/07/2022	13	Atualização da RDC 724/2022 07/2022, que dispõe dos padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação, como resultado da revisão da RDC 331/2019 e da IN 161/2022 07/2022, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos, resultante da revisão da IN 60/2019. Revisão do limite de bolor e levedura em conformidade com a especificação corporativa e a RDC 724/2022.	N/A
30/08/2023	14	Atualização da lista de alergênicos e tabela nutricional. Revisão baseada nos Dizeres Legais de 25/07/2023.	N/A
04/01/2024	15	Adição do código do tripack 440314.	N/A
23/04/2025	16	Atualização da IN 161/2022, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos, para IN 313 07/2024.	Angela Fiorucci
18/11/2025	17	Atualização da lista de alergênicos e tabela nutricional. Revisão baseada nos Dizeres Legais de 02/12/2024.	Angela Fiorucci

Prova de Autenticidade válida até 17/02/2026

CÓPIA NÃO CONTROLADA



v4.0 - Dautin Blockchain certifica em 19/11/2025 16:54:50 que o documento de hash (SHA-256)
3a334e45bc141c601a18c9c378dcd6c2cb8a2b8bf279c23bc57b2d1a90b1925a foi validado em 19/11/2025 16:44:38 através da transação blockchain
0x6e1584fa0d4a77a576b8581122b17c5521db1133511d021bd8bcd18b9f9984de e pode ser verificado em <https://www.dautin.com/FileCheck> (NID: 296838)





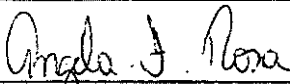
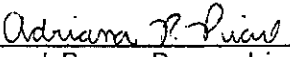

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO
WAFER EXTRA CREMOSO 48X102G

NÚMERO: EPA040067

ESTABELECIDO: 18/11/2025

REVISÃO: 17

Página 4 de 4

 Pesquisa e Desenvolvimento	 Coord. Pesq. e Desenvolvimento	 Ger. Cont/Garantia da Qualidade
---	---	--

04.429.377/0001 - 11

HERSHEY DO BRASIL LTDA

R. Cleide Lurdes Agostinho, 150

Bairro Marmeleiro - CEP: 18131 - 747

SÃO ROQUE - SP

CÓPIA NÃO CONTROLADA



v4.0 - Dautin Blockchain certifica em 19/11/2025 16:54:50 que o documento de hash (SHA-256)
3a334e45bc141c601a18c9c378dcd6c2cb8a2b8bf279c23bc57b2d1a90b1925a foi validado em 19/11/2025 16:44:38 através da transação blockchain
0x6e1584fa0d4a77a576b8581122b17c6521db1133511d021bd8bcd18b9f9984de e pode ser verificado em <https://www.dautin.com/FileCheck> (NID: 296838)



Prova de Autenticidade válida até 17/02/2026



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

www.lsanalyses.com.br

Relatório de ensaio - 2164787

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: WAFER COM RECHEIO E COBERTURA SABOR CHOCOLATE - 102g
Marca: HERSHEY S

Dados da Coleta

Data da Coleta: 13/11/2025
Responsável: Cliente
Procedimento de Coleta: CLIENTE

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 13/11/2025
Condições de Recebimento: ADEQUADA
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	13/11/2025
Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	18/11/2025
Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	18/11/2025
Insetos inteiros mortos, exceto os indicativos de risco	<1	5 em 25g	1		IAL 4ªed.	18/11/2025
Fragmentos de vidros	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	18/11/2025
Filmes plásticos	Ausência	Ausência	-	P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	18/11/2025
Estaf. coag. positiva 5000g	<10	5000	10	UFC/g	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 12, 2001	18/11/2025
Bolores e Leveduras	290	-	10	UFC/g	FDA BAM - Bacter. Analytical Manual, Chapter 18, 2001	13/11/2025
Bárbulas, exceto de pombo	<1	70 em 25g	1		IAL 4ªed.	18/11/2025
B. cereus g (3000)	<10	3000	10	UFC/g	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 14, 2001	13/11/2025
Areia ou Cinzas Insolúveis em Ácido	0,76	-	0,10	%	IAL - Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ª Edição	18/11/2025
Ácaros Mortos	<1	Máximo 5	1	-	AOAC Capítulo 16	18/11/2025

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Físico-Químico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
Valor Energético*	518	-	-	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.	18/11/2025
Umidade	9,12	-	0,10	%	IAL - 4ª edição - Cap. 4 - Item 012/IV	18/11/2025
Sódio (ICPE)*	185	-	0,25	mg/100g	MTFQ-002	18/11/2025
Sabor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	18/11/2025
Proteína*	5,0	-	0,20	g/100g	Instituto Adolfo Lutz - IV Ed.	18/11/2025
pH (Alimentos)	6,28	-	1,0	N/A	Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ªed. IAL - Cap 4 - Item 017/IV	18/11/2025
Odor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	18/11/2025
Microscopia	Ausência de sujidades	Ausência de sujidades	-	N/A	Microscopia	18/11/2025
Macroscopia	Ausência de sujidades	-	-	N/A	Macroscopia	18/11/2025



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

www.lsanalyses.com.br

Gordura Trans (Cromatografia Gasosa) *	0,3	-	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	18/11/2025
Gordura Total*	26	-	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	18/11/2025
Gordura Saturada (Cromatografia Gasosa)**	13	-	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	18/11/2025
Fragmentos de pelos de roedor	<1	10 em 50g	1	-	975.49 (16.14.05) AOAC	18/11/2025
Fragmentos de insetos indicativo de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	<1	80	1	em 100g	972.32 (16.05.11)	18/11/2025
Fibra Alimentar*	3,8	-	0,50	g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. Method 991.43. 21st ed. 2019.	18/11/2025
Elementos Histológicos Identificadores das Composição	Presença	Presença	-	A/P	IAL 4*ed.	18/11/2025
Elementos histológicos estranhos ao produto	Ausência	Ausência	-	A/P	IAL 4*ed.	18/11/2025
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.	18/11/2025
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..	18/11/2025
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.	18/11/2025
Corante Azul Brillhante*	Ausência	-	A/P	A/P	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005	18/11/2025
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.	18/11/2025
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.	18/11/2025
Cor (Alimentos)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	18/11/2025
Carboidrato *	64	-	-	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.	18/11/2025
Aspecto (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	18/11/2025

* Parâmetro tercolizado

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 Permiído (Tolerância para Amostra Indicativa)

N/A: Não se Aplica N/I: Não Informado

LO: Limite de Quantificação

AP: Ausência ou Presença

UFC/g: Unidade Formadora do 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 signifição 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, 18/11/2025.



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 - 2164787 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: WAFER COM RECHEIO E COBERTURA SABOR CHOCOLATE - 102g
Marca: HERSHEY S

Dados da Coleta

Data da Coleta: 13/11/2025
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Responsável: Cliente
Plano de Amostragem: Importado da cotação: 246383

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 13/11/2025
Temperatura da Amostra (°C):
Condições de Recebimento: ADEQUADA

Parâmetros Bacteriológico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	U	Método	Data da Ensaio:
Contagem Total Padrão	310	-	10	UFC/g	5	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 3, 2001	13/11/2025
Coliformes Totais	<10	-	10	UFC/g	13	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4, 2002	13/11/2025
Coliformes Termotolerantes	<10	100	10	UFC/g	13	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4, 2002	13/11/2025

* Parâmetro tercolrizado | 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, 18/11/2025.



Lois Puls Ferretti

Lois Puls Ferretti



Verifique a autenticidade da assinatura.



FICHA TÉCNICA

1 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO – ARROZ COM LENTILHAS– DELÍCIAS DE LA TIERRA

2 - IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:

Q-Buono Industrial e Comercial LTDA
Avenida Jaguarão, 890 – Cidade Industrial Satélite de São Paulo
Guarulhos - SP – CEP 07223-000
CNPJ 21.415.627/0001-83
Fone (11) 2445-1515

3 - DISTRIBUIDO POR:

AGRO COMERCIAL DA VARGEM LTDA
CNPJ 00.029.160/0001-63
Rua Danilo Valbuza, 310 B – Caieiras – SP - CEP 07747-300
(11) 4441-7500
sac@agroalimentos.com.br

4 – NÚMERO DE REGISTRO

Produto dispensado de registro no Ministério da Saúde, conforme RDC 27, 06 de agosto 2010
Número de registro

5 - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL – ARROZ COM LENTILHAS 240g

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção por embalagem: Cerca de 5			
Porção 50 g			
	100g	50g	%VD(*)
Valor energético (Kcal)	321	160	8
Carboidratos (g)	74	37	12
Açúcares totais (g)	0	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	17	8	16
Gorduras totais (g)	0	0	0
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	6,6	3,3	13
Sódio (mg)	0	0	0

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção

6 - INGREDIENTES – Arroz e Lentilhas: grupo beneficiado, subgrupo polido, classe longo tipo 1, lentilha: classe misturada tipo 1.

Q BUONO Industrial e Comercial de Alimento LTDA. Avenida Jaguarão, 890 – Cumbica – Guarulhos – SP – CEP 07.223-000 FONE: (11) 2445-1515 – qbuonoindustrial@gmail.com





FICHA TÉCNICA

7 – INFORMAÇÕES ADICIONAIS

DECLARAÇÃO DE LACTOSE – NÃO CONTÉM LACTOSE

DECLARAÇÃO DE ALERGÊNICOS – PODE CONTER AVELÃ, AMÊNDOA, AMENDOIM, CASTANHA DE CAJU E DO PARÁ, MACADÂMIA, NOZES E PISTACHE.

DECLARAÇÃO DE GLÚTEN – NÃO CONTÉM GLÚTEN.

DECLARAÇÃO DE SÓDIO - Por porção de 100g < 600mg, dessa forma é não é obrigatório o uso da lupa. (ALTO EM SÓDIO).

DECLARAÇÃO ALTO EM AÇÚCAR ADICIONADO - Por porção de 100g < 15g, (de açúcar de adição) dessa forma não é obrigatório o uso da lupa. (ALTO EM AÇÚCAR ADICIONADO)

DECLARAÇÃO DE GORDURA SATURADA - Por porção de 100g < 6g, dessa forma não é obrigatório o uso da lupa. (ALTO GORDURA SATURADA).

8 – PRAZO DE VALIDADE

Impresso na Embalagem

9 – LOTE

Impresso na Embalagem

10 - CONSERVAÇÃO

Manter em local seco e arejado.

11 - EMBALAGEM

Primária - BOPP laminado + BOPP (sacos de 240g)

Secundária – Caixa de papelão kratf atóxica resistente, quantidade conforme a necessidade do cliente.

Q BUONO Industrial e Comercial de Alimento LTDA. Avenida Jaguarão, 890 – Cumbica – Guarulhos – SP – CEP 07.223-000 FONE: (11) 2445-1515 – qbuonoindustrial@gmail.com





FICHA TÉCNICA

12 – TIPO DE ROTULAGEM

Embalagem primária – Flexogravura

Embalagem secundaria – sem impressão

13 - CÓDIGO EAN (13): 7896292908956

14 - TRANSPORTE

O produto deverá ser transportado em veículo fechado, limpo, seco e sem resíduos de substâncias químicas, tóxicas, graxas e outros lubrificantes, isentos de sujidades e infestações.

NATHALIA RODRIGUES CARVALHO
GESTÃO DA QUALIDADE
CPF 465.520.438-99

Moacir de Oliveira
GESTÃO DE PRODUÇÃO
CPF 092.764.008-26

Q BUONO Industrial e Comercial de Alimento LTDA. Avenida Jaguarão, 890 – Cumbica – Guarulhos – SP – CEP 07.223-000 FONE: (11) 2445-1515 – qbuonoindustrial@gmail.com



v4.0 - Dautin Blockchain certifica em 19/11/2025 15:27:25 que o documento de hash (SHA-256)
d57944e2cbbf89e13617a23e021536a47b30786aeacf4ea2ff53feb3do68f0a3 foi validado em 19/11/2025 07:20:23 através da transação blockchain
0x0ec1c90dc46ac2846be5187c5bf04a1a8fbc6f18719ef331b89afc040cfc5534 e pode ser verificado em <https://www.dautin.com/FileCheck> (NID: 296662)



Prova de Autenticidade válida até 17/02/2026

Dautin Blockchain
Rua Dagoberto Nogueira, 100
Ed. Torre Azul - 11º Andar
Sala 1101, Centro, Itajai - SC
(47) 3514-7599 | (47) 99748-2223
www.dautin.com | dautin@dautin.com



Prova de Autenticidade válida até 17/02/2026

CERTIFICADO DE PROVA DE AUTENTICIDADE ELETRÔNICA

A Dautin Blockchain CERTIFICA para os devidos fins de direito que, o arquivo digital especificado com o tipo documental Autenticação e representado pela função hash criptográfica conhecida como SHA-256, de código **d57944e2cbbf89e13617a23e021536a47b30786aeacf4ea2ff53feb3de68f0a3** foi autenticado de acordo com as Legislações e normas vigentes¹ através da rede blockchain Ethereum Classic, sob o identificador único denominado NID **296662** dentro do sistema.

A autenticação eletrônica do documento intitulado "ARROZ COM LENTILHA", cujo assunto é descrito como "ARROZ COM LENTILHA", faz prova de que em 19/11/2025 07:19:45, o responsável Sellmar Distribuidora de Alimentos Ltda (18.813.463/0001-38) tinha posse do arquivo com as mesmas características que foram reproduzidas na prova de autenticidade, sendo de Sellmar Distribuidora de Alimentos Ltda a responsabilidade, única e exclusiva, pela idoneidade do documento apresentado a Dautin Blockchain

Este CERTIFICADO foi emitido em 19/11/2025 15:27:25 através do sistema de autenticação eletrônica da empresa Dautin Blockchain de acordo com o Art. 10, § 2º da MP 2200-2/2001, Art. 107 do Código Civil e Art. 411, em seus §§ 2º e 3º do Código de Processo Civil, estando dessa maneira de acordo para o cumprimento do Decreto 10278/2020.

Para mais informações sobre a operação acesse o site <https://www.dautin.com> e informe o código da transação blockchain **0x0ec1c90dc46ac2846be5187c5bf04a1a8fbc6f18719ef331b89afc040cfc5534**. Também é possível acessar a consulta através da rede blockchain em <https://blockscout.com/etc/mainnet/>

¹ Legislação Vigente: Medida Provisória nº 2200-2/2001, Código Civil e Código de Processo Civil.

DAUTIN
BLOCKCHAIN



Presidência da República Casa Civil
Subchefia para Assuntos Jurídicos
MEDIDA PROVISÓRIA 2.200-2
DE 24 DE AGOSTO DE 2001.





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

www.lsanalyses.com.br

Relatório de ensaio - 2164801

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: ARROZ COM LENTILHAS - 240g
Marca: DELICIAS DE LA TIERRA

Dados da Coleta

Data da Coleta: 13/11/2025
Responsável: Cliente
Procedimento de Coleta: CLIENTE

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 13/11/2025
Condições de Recebimento: ADEQUADA
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	13/11/2025
Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	18/11/2025
Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	18/11/2025
Insetos inteiros mortos, exceto os indicativos de risco	<1	5 em 25g	1		IAL 4ªEd.	18/11/2025
Fragmentos de vidros	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	18/11/2025
Filmes plásticos	Ausência	Ausência	-	P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	18/11/2025
Estaf. coag. positiva 5000g	<10	5000	10	UFC/g	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 12. 2001	18/11/2025
Bolores e Leveduras	120	-	10	UFC/g	FDA BAM - Bacter. Analytical Manual, Chapter 18. 2001	13/11/2025
Bárbulas, exceto de pombo	<1	70 em 25g	1		IAL 4ªed.	18/11/2025
B. cereus g (3000)	<10	3000	10	UFC/g	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 14. 2001	13/11/2025
Areia ou Cinzas Insolúveis em Ácido	0,25	-	0,10	%	IAL - Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ª Edição	18/11/2025
Ácaros Mortos	<1	Máximo 5	1	-	AOAC Capítulo 16	18/11/2025

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Físico-Químico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
Valor Energético*	321	-	-	Kcal	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.	18/11/2025
Umidade	12,2	-	0,10	%	IAL - 4ª edição - Cap. 4 - Item 012/IV	18/11/2025
Sódio (ICPE)*	0	-	0,25	mg/100g	MTFQ-002	18/11/2025
Sabor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	18/11/2025
Proteína*	17	-	0,20	g/100g	Instituto Adolfo Lutz - IV Ed.	18/11/2025
pH (Alimentos)	6,52	-	1,0	N/A	Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ªEd. IAL - Cap 4 - Item 017/IV	18/11/2025
Odor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	18/11/2025
Microscopia	Ausência de sujidades	Ausência de sujidades	-	N/A	Microscopia	18/11/2025
Macroscopia	Ausência de sujidades	-	-	N/A	Macroscopia	18/11/2025



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	18/11/2025
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	18/11/2025
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	18/11/2025
Fragmentos de pelos de roedor	<1	10 em 50g	1	-	975.49 (16.14.05) AOAC	18/11/2025
Fragmentos de insetos indicativo de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	<1	80	1	em 100g	972.32 (16.05.11)	18/11/2025
Fibra Alimentar*	6,6	-	0,50	g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. Method 991.43. 21st ed. 2019.	18/11/2025
Elementos Histológicos Identificadores da Composição	Presença	Presença	-	A/P	IAL 4ª ed.	18/11/2025
Elementos histológicos estranhos ao produto	Ausência	Ausência	-	A/P	IAL 4ª ed.	18/11/2025
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.	18/11/2025
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.	18/11/2025
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.	18/11/2025
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	18/11/2025
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.	18/11/2025
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.	18/11/2025
Cor (Alimentos)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	18/11/2025
Carboidrato *	74	-	-	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.	18/11/2025
Aspecto (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	18/11/2025

* Parâmetro torceirizado

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 NI: Não Informado

LO: 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, 18/11/2025.



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 - 2164801 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: ARROZ COM LENTILHAS - 240g
Marca: DELICIAS DE LA TIERRA

Dados da Coleta

Data da Coleta: 13/11/2025
Responsável: Cliente
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Plano de Amostragem: Importado da cotação: 246383

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 13/11/2025
Condições de Recebimento: ADEQUADA
Temperatura da Amostra (°C):

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
Contagem Total Padrão	700	-	10	UFC/g	5	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 3, 2001	13/11/2025
Coliformes Totais	<10	-	10	UFC/g	13	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4, 2002	13/11/2025
Coliformes Termotolerantes	<10	100	10	UFC/g	13	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4, 2002	13/11/2025

* Parâmetro terceirizado | U = Incerteza do 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, 18/11/2025.




Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti



Verifique a autenticidade da assinatura.

Interbrands	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO		FT	008_BOL
	BOLO MESCLADO		Revisão	01

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO				
CÓDIGO	DENOMINAÇÃO LEGAL	MARCA	PESO LÍQUIDO	ARTE
0101000008	Bolo sabor chocolate e baunilha	Santa Edwíges	200 g	

2. DADOS DO FABRICANTE		
RAZÃO SOCIAL	CNPJ	ENDEREÇO
Interbrands Foods LTDA	00.288.943/0001-94	Avenida Miro Vettorazzo, 1661 - Demarchi 09820-135. São Bernardo do Campo - SP.


3. FORMULAÇÃO	
INGREDIENTES	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar invertido, gordura vegetal, ovo desidratado, soro de leite parcialmente desmineralizado, cacau em pó, sal, umectante, sorbitol, emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, ésteres de ácidos graxos com poliglicerol e sais de ácidos graxos (com base Al, Ca, Na, Mg, K e NH4), fermentos químicos: difosfato dissódico, bicarbonato de sódio e di-hidrogenofosfato de cálcio, conservantes: propionato de sódio e sorbato de potássio e aromatizantes.

3.1 ALERGÊNICOS	
INGREDIENTES ALERGÊNICOS	ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE OVOS, TRIGO, LEITE E SOJA. PODE CONTER CEVADA, CENTEIO, AVEIA, AVELA, AMENDOIM, TRITICALE, CASTANHA-DO-BRASIL, CASTANHA-DE-CAJU E NOZES.

3.2 OUTRAS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS	
ADVERTÊNCIA DE AROMAS	Contém aromatizante sintético idêntico ao natural.
ADVERTÊNCIA DE LACTOSE	CONTÉM LACTOSE.
ADVERTÊNCIA DE GLÚTEN	CONTÉM GLÚTEN.

3.3 INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS				
TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
	Porções por embalagem: Cerca de 3			
	Porção: 60 g (1 fatia)			
		100 g	60 g	%VD*
	Valor energético (kcal)	359	218	11
	Carboidratos (g)	58	35	12
	Açúcares totais (g)	27	16	
	Açúcares adicionados (g)	27	16	32
	Proteínas (g)	6,6	3,9	8
	Gorduras totais (g)	11	6,7	10
Gorduras saturadas (g)	5,2	3,1	16	
Gorduras trans (g)	0	0	0	
Fibras alimentares (g)	2	1,2	5	
Sódio (mg)	512	307	15	
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.				

ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL



3.2 INFORMAÇÕES DE MARKETING	
CLAIM	Não aplicável.

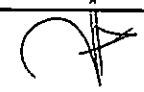
4. ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO ACABADO

4.1 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E SENSORIAIS			
PARÂMETROS	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	REFERÊNCIA NORMATIVA
Textura	Macia	-	Parâmetro Interno
Odor	Característica aromatizado	-	Parâmetro Interno
Sabor	Característico	-	Parâmetro Interno
Cor	Massa levemente amarelada com marrom	-	Parâmetro Interno
Umidade	Máx. 35	%	Parâmetro Interno

4.2 CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS			
PARÂMETROS	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	REFERÊNCIA NORMATIVA
Fragmentos de insetos	Máx. 225	unidade/225 g	RDC Nº 623, 09/03/2022
Cinzas insolúveis em ácido	Máx. 1,5	%	RDC Nº 623, 09/03/2022
Açúcares mortos	Máx. 5	unidade/aliquota	RDC Nº 623, 09/03/2022

4.3 CARACTERÍSTICAS CONTAMINANTES (METAIS E MICOTOXINAS)			
PARÂMETROS	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	REFERÊNCIA NORMATIVA
Desoxivalenol (DON)	Máx. 1000	µg/kg	IN Nº 160, 01/07/2022
Zearalenona	Máx. 100	µg/kg	IN Nº 160, 01/07/2022

4.4 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS




v4.0 - Dautin Blockchain certifica em 19/11/2025 16:53:13 que o documento de hash (SHA-256) 85a14702817e8cb13195713304dd489af195105e55aa7000cbbf55cd167d6e77 foi validado em 19/11/2025 16:43:25 através da transação blockchain 0x3d89e8fb8750819add1b31d3e027ce364e9a9b89bf0b2e4fae8cab527b3c09f4 e pode ser verificado em <https://www.dautin.com/FileCheck> (NID: 296835)



Prova de Autenticidade válida até 17/02/2026

PARÂMETROS	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	REFERÊNCIA NORMATIVA
Salmonella	Ausente	UFC/25 g	IN Nº 161, 01/07/2022
Bacillus cereus presuntivo	Máx. 10 ³	UFC/g	IN Nº 161, 01/07/2022
Escherichia coli	Máx. 10	UFC/g	IN Nº 161, 01/07/2022
Bolores e Leveduras	Máx. 5x10 ³	UFC/g	IN Nº 161, 01/07/2022

5. CONSERVAÇÃO DO PRODUTO E VALIDADE

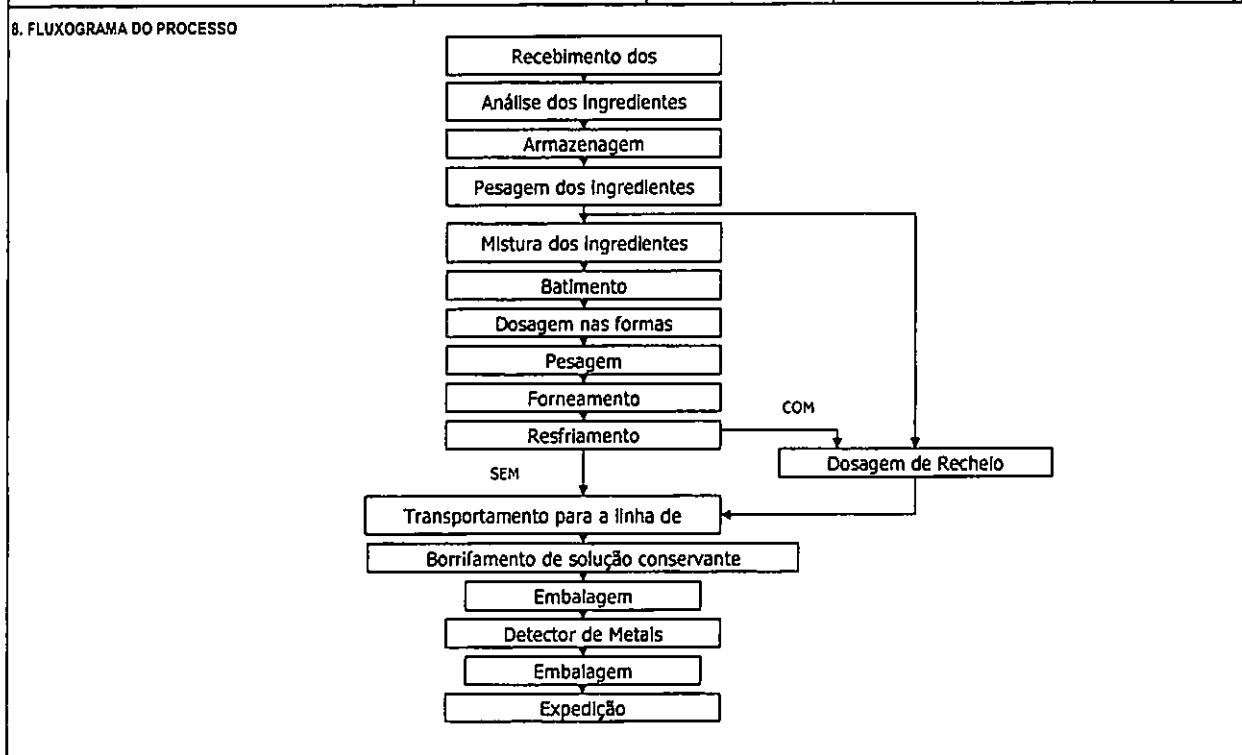
METODO DE CONSERVAÇÃO	A validade informada refere-se ao produto ainda fechado desde que conservado adequadamente, conforme instruções impressas na própria embalagem. Mantenha em local seco, inodoro e protegido do calor.
CONSERVAÇÃO APÓS ABERTO	Consumir logo após aberto.
PRAZO DE VALIDADE	8 meses

6. IDENTIFICAÇÃO DO LOTE

EXEMPLO DE DESCRIÇÃO DO LOTE	DESCRIÇÃO DO LOTE	SIGNIFICADO DA CODIFICAÇÃO DO LOTE
LM 0701 10:00	LM (lota manhã) + 07 (mês) + 01 (dia) + 10:00 (horário da embalagem)	

7. ESPECIFICAÇÃO DE EMBALAGEM

EMBALAGEM PRIMÁRIA	EMBALAGEM SECUNDÁRIA	EAN 13	EAN 14	EMPILHAMENTO MÁXIMO	LASTRO
Flexível em BOPP, com dimensionais: comprimento 230 x largura 60 x altura 80 mm	Caixa de papelão, com dimensionais: comprimento 474 x largura 296 x altura 196 mm Volume: 0,027500 m ³	7896064203579	17896064203576	8	7



9. REGISTRO DE ALTERAÇÕES

REVISÃO	DATA	DESCRIÇÃO	RESPONSÁVEL	DEPARTAMENTO
00	16/08/2023	Elaboração inicial do documento.	Thayla Silva	Q&SA
01	11/07/2024	Atualização do logo da empresa, lista de ingredientes, alérgicos e tabela nutricional do produto.	Thayla Silva	Q&SA

10. APROVAÇÕES

Elaboração: Q&SA, P&D e P&DE	Revisão: Q&SA	Aprovação: Q&SA
---------------------------------	------------------	--------------------

Prova de Autenticidade válida até 17/02/2026



v4.0 - Dautin Blockchain certifica em 19/11/2025 16:53:13 que o documento de hash (SHA-256)
 85a14702817e8cb131857f3304dd489af199105e55aa7000cbbf55cd167d6e77 foi validado em 19/11/2025 16:43:25 através da transação blockchain
 0x3d89e8fb8750819add1b31d3e027ce364e9a9b89b0b2e4fae8cab527b3c09f4 e pode ser verificado em <https://www.dautin.com/FileCheck> (NID: 286835)



Dautin Blockchain
Rua Dagoberto Nogueira, 100
Ed. Torre Azul - 11º Andar
Sala 1101, Centro, Itajai - SC
(47) 3514-7599 | (47) 99748-2223
www.dautin.com | dautin@dautin.com



Prova de Autenticidade válida até 17/02/2026

CERTIFICADO DE PROVA DE AUTENTICIDADE ELETRÔNICA

A Dautin Blockchain CERTIFICA para os devidos fins de direito que, o arquivo digital especificado com o tipo documental Autenticação e representado pela função hash criptográfica conhecida como SHA-256, de código 85a14702817e8cb131957f3304dd489af199105e55aa7000cbbf55cd167d6e77 foi autenticado de acordo com as Legislações e normas vigentes¹ através da rede blockchain Ethereum Classic, sob o identificador único denominado NID 296835 dentro do sistema.

A autenticação eletrônica do documento intitulado "BOLO MESCLA", cujo assunto é descrito como "BOLO MESCLA", faz prova de que em 19/11/2025 16:43:39, o responsável Sellmar Distribuidora de Alimentos Ltda (18.813.463/0001-38) tinha posse do arquivo com as mesmas características que foram reproduzidas na prova de autenticidade, sendo de Sellmar Distribuidora de Alimentos Ltda a responsabilidade, única e exclusiva, pela idoneidade do documento apresentado a Dautin Blockchain

Este CERTIFICADO foi emitido em 19/11/2025 16:53:13 através do sistema de autenticação eletrônica da empresa Dautin Blockchain de acordo com o Art. 10, § 2º da MP 2200-2/2001, Art. 107 do Código Civil e Art. 411, em seus §§ 2º e 3º do Código de Processo Civil, estando dessa maneira de acordo para o cumprimento do Decreto 10278/2020.

Para mais informações sobre a operação acesse o site <https://www.dautin.com> e informe o código da transação blockchain 0x3d89e8fb8750819add1b31d3e027ce364e9a9b89bf0b2e4fae8cab527b3c09f4. Também é possível acessar a consulta através da rede blockchain em <https://blockscout.com/etc/mainnet/>

¹ Legislação Vigente: Medida Provisória nº 2200-2/2001, Código Civil e Código de Processo Civil.

DAUTIN
BLOCKCHAIN



Presidência da República Casa Civil
Subchefia para Assuntos Jurídicos
MEDIDA PROVISÓRIA 2.200-2
DE 24 DE AGOSTO DE 2001.





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

www.lsanalyses.com.br

Relatório de ensaio - 2164786

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: BOLO MESCLADO SABOR CHOCOLATE E BAUNILHA - 200g
Marca: SANTA EDWIGES

Dados da Coleta

Data da Coleta: 13/11/2025
Responsável: Cliente
Procedimento de Coleta: CLIENTE

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 13/11/2025
Condições de Recebimento: ADEQUADA
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	13/11/2025
Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	18/11/2025
Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	18/11/2025
Insetos inteiros mortos, exceto os indicativos de risco	<1	5 em 25g	1		IAL 4ªed.	18/11/2025
Fragmentos de vidros	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	18/11/2025
Filmes plásticos	Ausência	Ausência	-	P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	18/11/2025
Estaf. coag. positiva 5000g	<10	5000	10	UFC/g	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 12, 2001	18/11/2025
Bolores e Leveduras	380	-	10	UFC/g	FDA BAM - Bacter. Analytical Manual, Chapter 18, 2001	13/11/2025
Bárbulas, exceto de pombo	<1	70 em 25g	1		IAL 4ªed.	18/11/2025
B. cereus g (3000)	<10	3000	10	UFC/g	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 14, 2001	13/11/2025
Areia ou Cinzas Insolúveis em Ácido	0,66	-	0,10	%	IAL - Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ª Edição	18/11/2025
Ácaros Mortos	<1	Máximo 5	1	-	AOAC Capítulo 16	18/11/2025

Parâmetros Físico-Químico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	Método	Data da Ensaio:
Valor Energético*	359	-	-	Kcal	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.	18/11/2025
Umidade	20,3	-	0,10	%	IAL - 4ª edição - Cap. 4 - Item 012/IV	18/11/2025
Sódio (ICPE)*	512	-	0,25	mg/100g	MTFQ-002	18/11/2025
Sabor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	18/11/2025
Proteína*	6,6	-	0,20	g/100g	Instituto Adolfo Lutz - IV Ed.	18/11/2025
pH (Alimentos)	6,05	-	1,0	N/A	Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ªEd. IAL - Cap 4 - Item 017/IV	18/11/2025
Odor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	18/11/2025
Microscopia	Ausência de sujidades	Ausência de sujidades	-	N/A	Microscopia	18/11/2025
Macroscopia	Ausência de sujidades	-	-	N/A	Macroscopia	18/11/2025



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	18/11/2025
Gordura Total*	11	-	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	18/11/2025
Gordura Saturada (Cromatografia Gasosa)**	5,2	-	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	18/11/2025
Fragmentos de pelos de roedor	<1	10 em 50g	1	-	975.49 (16.14.05) AOAC	18/11/2025
Fragmentos de insetos indicativo de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	<1	80	1	em 100g	972.32 (16.05.11)	18/11/2025
Fibra Alimentar*	2,0	-	0,50	g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. Method 991.43. 21st ed. 2019.	18/11/2025
Elementos Histológicos Identificadores das Composição	Presença	Presença	-	A/P	IAL 4ªed.	18/11/2025
Elementos histológicos estranhos ao produto	Ausência	Ausência	-	A/P	IAL 4ªed.	18/11/2025
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.	18/11/2025
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..	18/11/2025
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.	18/11/2025
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	18/11/2025
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.	18/11/2025
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.	18/11/2025
Cor (Alimentos)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	18/11/2025
Carboidrato *	58	-	-	g/100g	RDC Nº360/2003. Segunda Versão Atualizada, 2005. RDC n°269, 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.	18/11/2025
Aspecto (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	18/11/2025

* 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

LO: 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, 18/11/2025.



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 - 2164786 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: BOLO MESCLADO SABOR CHOCOLATE E BAUNILHA - 200g
Marca: SANTA EDWIGES

Dados da Coleta

Data da Coleta: 13/11/2025
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Responsável: Cliente
Plano de Amostragem: Importado da cotação: 246383

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 13/11/2025
Temperatura da Amostra (°C):
Condições de Recobimento: ADEQUADA

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
Contagem Total Padrão	230	-	10	UFC/g	5	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 3. 2001	13/11/2025
Coliformes Totais	<10	-	10	UFC/g	13	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4. 2002	13/11/2025
Coliformes Termotolerantes	<10	100	10	UFC/g	13	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4. 2002	13/11/2025

* 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 íntegro, 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, 18/11/2025.




Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti



Verifique a autenticidade da assinatura.

	Ficha Técnica do Produto	FT.15.06.V.NAC	
	TORRADA TRADICIONAL Marca: VISCONTI	Revisão: 20	Páginas: 1 de 3

Características Organolépticas:

Falhas de pão torradas, crocantes e levemente salgadas.

1. Informações painel principal

• Designação:

TORRADA TRADICIONAL → (tamanho min. 2,0mm, legível e com cor contrastante com o fundo).

• Descrição de Peso:

PESO LÍQ. 120 g → (tamanho min. 3,5 mm).

SPLASH - 28 kcal por fatia - verificar na arte

• Quando houver ilustração:

FOTO ILUSTRATIVA → (tamanho mínimo 1,0mm - frase deve ser colocada em todos os painéis que contenham ilustração do produto).

ATENÇÃO:

A ROTULAGEM DE PRODUTOS CONTENDO CEREAIS QUE NÃO SEJAM CLASSIFICADOS COMO INTEGRAL, NÃO PODERÁ CONTER: VOCÁBULOS, SINAIS, DENOMINAÇÕES, SÍMBOLOS, EMBLEMAS, ILUSTRAÇÕES OU REPRESENTAÇÕES GRÁFICAS QUE INDIQUEM QUE O PRODUTO É CLASSIFICADO COMO INTEGRAL.

• Selos/ Rotulagem nutricional frontal (FOP)

- PRODUTO NÃO POSSUI FOP.

2. Informações painéis secundários

• Unidade fabril:

FABRICADO POR: PANDURATA ALIMENTOS LTDA. RUA CARLO BAUDUCCO, 200 - GUARULHOS - SP - CEP 07241-310 - CNPJ: 70.940.994/0056-85. INDÚSTRIA BRASILEIRA. → (tamanho mínimo 1,0 mm).

ATENÇÃO:

- A ADVERTÊNCIA: "CONTÉM GLÚTEN" DEVE ESTAR EM CAIXA ALTA, NEGRITO E COM 2,2 mm DE TAMANHO REAL

- AS ADVERTÊNCIAS: "CONTÉM LACTOSE" E DE ALERGÊNICOS DEVERÃO ESTAR EM CAIXA ALTA, NEGRITO E COM 2,0 mm DE TAMANHO REAL.

AS ADVERTÊNCIAS ACIMA NÃO PODERÃO ESTAR DISPOSTAS EM LOCAIS ENCOBERTOS, REMOVÍVEIS PELA ABERTURA DO LACRE OU DE DIFÍCIL VISUALIZAÇÃO, COMO ÁREAS DE SELAGEM E DE TORÇÃO.

ATENÇÃO:

A LISTA DE INGREDIENTES DEVERÁ ESTAR LOCALIZADA EM UMA ÚNICA SUPERFÍCIE CONTÍNUA DA EMBALAGEM E NO MESMO PAINEL DA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (artigo 14 - RDC 429/20).


• Ingredientes: → (tamanho mínimo 1,0 mm).

INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR, SAL E EXTRATO DE MALTE. **CONTÉM GLÚTEN.** ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE CEVADA, SOJA E DE TRIGO. PODE CONTER: AMÊNDOAS, AMENDOIM, AVEIA, AVELÃS, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-PARÁ, CENTEIO, LEITE, OVOS E PISTACHE. A VALIDADE MENCIONADA REFERE-SE AO PRODUTO AINDA FECHADO, DESDE QUE, CONSERVADO EM LOCAL SECO, FRESCO E INODORO. CONSUMIR LOGO APÓS ABERTO. VALIDADE IMPRESSA NA EMBALAGEM.



v4.0 - Dautin Blockchain certifica em 19/11/2025 16:50:29 que o documento de hash (SHA-256)
7c50f5e9a9c99beaea2ce6910a4e9ad18a9e03dbcd563152dcbba30339368d44 foi validado em 19/11/2025 16:40:25 através da transação blockchain
0xf1f0334d63d2ad33efeca0583353c50f330d5243a72abca6bca2b43bfd0c88 e pode ser verificado em <https://www.dautin.com/FiloCheck> (NID: 296830)



	Ficha Técnica do Produto	FT.15.06.V.NAC	
	TORRADA TRADICIONAL Marca: VISCONTI	Revisão: 20	Páginas: 2 de 3

• Outras informações:

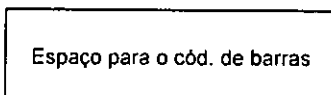
- Símbolo do SAC: → (tamanho mínimo 1,0 mm)



- Box validade:

VÁLIDO ATÉ: → (tamanho mín. 1,5mm).

- Cód. de barras: → (Inserir o código da FT na melhor área, próximo ao cód. de barras com tamanho de 1,0mm, segue exemplo abaixo)



15.06.V.NAC / 20

3. Informação Nutricional: → (tamanho mínimo 1,0 mm)

ATENÇÃO:

A TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL DEVERÁ ESTAR LOCALIZADA EM UMA ÚNICA SUPERFÍCIE CONTÍNUA DA EMBALAGEM E NO MESMO PAINEL DA LISTA DE INGREDIENTES (artigo 14 - RDC 429/20).

- NA FORMATAÇÃO DA TABELA NUTRICIONAL DEVERÁ SER EMPREGADOS CARACTERES E LINHAS DE COR 100% PRETA APLICADOS EM FUNDO BRANCO. PARA OS DEMAIS REQUISITOS (TIPOGRAFIA, TAMANHOS DE FONTES, ESPAÇAMENTOS, ALINHAMENTOS etc.), CONSULTAR AS MALHAS CONSTRUTIVAS DISPONIBILIZADAS PELA ANVISA (RDC 429/20 E IN 75/20)

IMPORTANTE: AS REGRAS DE FORMATAÇÃO TÊM O PROPÓSITO DE GARANTIR A IDENTIDADE VISUAL E ADEQUADA LEGIBILIDADE DA TABELA.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 4			
Porção: 30 g (4 unidades)			
	100 g	30 g	%VD*
Valor energético (kcal)	373	113	6
Carboidratos (g)	66	20	7
Açúcares totais (g)	6,2	1,9	
Açúcares adicionados (g)	2,5	0,8	2
Proteínas (g)	11	3,3	7
Gorduras totais (g)	7,2	2,2	3
Gorduras saturadas (g)	3,5	1,1	6
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	2,8	0,8	3
Sódio (mg)	522	157	8

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção

CLAIMS APLICÁVEIS (REGULAMENTADOS PELA RDC 429/20):

- BAIXO EM AÇÚCARES


DECLARAR NO RÓTULO JUNTO À INC A FRASE: "ESTE NÃO É UM ALIMENTO BAIXO OU REDUZIDO EM VALOR ENERGÉTICO", COM O MESMO TIPO DE LETRA DA INC, COM PELO MENOS 50% DO TAMANHO DA INC, DE COR CONTRASTANTE AO FUNDO DO RÓTULO E QUE GARANTA A VISIBILIDADE E A LEGIBILIDADE DA INFORMAÇÃO.

CRITÉRIO (INFORMAÇÃO INTERNA) - Máx 5g na porção de referência. Caso não atenda ao atributo de baixo ou reduzido em VE, deverá ser inserida a frase




v4.0 - Dautin Blockchain certifica em 19/11/2025 16:50:29 que o documento do hash (SHA-256)
 7c5015e9a9c99bcaea2ca6910a4e9ad18a9d03dbcd563152dcba30339368d44 foi validado em 19/11/2025 16:40:25 através da transação blockchain
 0x1f1f0334d63d2ad33efcece0583353c50f330d5243a72abca6bca2b43bfd0c88 e pode ser verificado em <https://www.dautin.com/FiloCheck> (NID: 296830)



	Ficha Técnica do Produto	FT.15.06.V.NAC	
	TORRADA TRADICIONAL Marca: VISCONTI	Revisão: 20	Páginas: 3 de 3

4. Padrões de Microbiologia:

Atende a Instrução Normativa nº 161 de 01/07/22 ANVISA / MS.

5. Padrão Físico-Químico:

Padrões de análises físico-químicas: consultar equipe de Pesquisa & Desenvolvimento para verificação do documento adequado.

6. Prazo de Validade:

Para verificação de validade do produto, consultar documento da Qualidade - Tempo de Vida Útil dos Produtos (mercado nacional) – IOP- 02.18

7. Orientação Quanto à Estocagem:

Armazenar em local seco, fresco e inodoro. Consumir logo após aberto.

8. Dados de Embalagem:

Embalagem e Caixa de Embarque: consultar equipe de Pesquisa & Desenvolvimento para verificação do documento adequado.

9. Motivo da Alteração:

- Exclusão do gergelim e inclusão do pistache na lista "pode conter";
- Dados da tabela nutricional com base no laudo Eurofins 01/2022, com exceção do valor de sódio (laudo avulso), com base no laudo Eurofins 12/2021, de acordo o novo formato preconizado na RDC 429/20 e IN 75/20.

A CC que acompanha este documento é de revisão 17.


 Daniel Danilo Casali Dias
 Gerente de Fábrica
 Pandurata Alimentos Bonsucesso

Data: 01/07/2024	Elaborado por: Amanda Karagilesko Analista de P&D	Aprovado por: Gerente de Desenvolvimento
-------------------------	---	--



v4.0 - Dautin Blockchain certifica em 19/11/2025 16:50:29 que o documento de hash (SHA-256)
 7c50f5e9a9c99beaea2cc6910a4e9ad18a9d03dbd563152dcbba30339368d44 foi validado em 19/11/2025 18:40:25 através da transação blockchain
 0xf1f0334d63d2ad33efeco0583353c50f330d5243a72abee6bca2b43bfd0c88 e pode ser verificado em <https://www.dautin.com/FileCheck> (NID: 296830)



Dautin Blockchain
Rua Dagoberto Nogueira, 100
Ed. Torre Azul - 11º Andar
Sala 1101, Centro, Itajaí - SC
(47) 3514-7599 | (47) 99748-2223
www.dautin.com | dautin@dautin.com



Prova de Autenticidade válida até 17/02/2026

CERTIFICADO DE PROVA DE AUTENTICIDADE ELETRÔNICA

A Dautin Blockchain CERTIFICA para os devidos fins de direito que, o arquivo digital especificado com o tipo documental Autenticação e representado pela função hash criptográfica conhecida como SHA-256, de código **7c50f5e9a9c99beaea2ce6910a4e9ad18a9d03dbcd563152dcbba30339368d44** foi autenticado de acordo com as Legislações e normas vigentes¹ através da rede blockchain Ethereum Classic, sob o identificador único denominado NID 296830 dentro do sistema.

A autenticação eletrônica do documento intitulado "TORRADA", cujo assunto é descrito como "TORRADA", faz prova de que em 19/11/2025 16:40:35, o responsável Sellmar Distribuidora de Alimentos Ltda (18.813.463/0001-38) tinha posse do arquivo com as mesmas características que foram reproduzidas na prova de autenticidade, sendo de Sellmar Distribuidora de Alimentos Ltda a responsabilidade, única e exclusiva, pela idoneidade do documento apresentado a Dautin Blockchain

Este CERTIFICADO foi emitido em 19/11/2025 16:50:30 através do sistema de autenticação eletrônica da empresa Dautin Blockchain de acordo com o Art. 10, § 2º da MP 2200-2/2001, Art. 107 do Código Civil e Art. 411, em seus §§ 2º e 3º do Código de Processo Civil, estando dessa maneira de acordo para o cumprimento do Decreto 10278/2020.

Para mais informações sobre a operação acesse o site <https://www.dautin.com> e informe o código da transação blockchain **0xff1f0334d63d2ad33efece0583353c50f330d5243a72abea6bca2b43bfd0c88**. Também é possível acessar a consulta através da rede blockchain em <https://blockscout.com/etc/mainnet/>

¹ Legislação Vigente: Medida Provisória nº 2200-2/2001, Código Civil e Código de Processo Civil.

DAUTIN
BLOCKCHAIN



Presidência da República Casa Civil
Subchefia para Assuntos Jurídicos
MEDIDA PROVISÓRIA 2.200-2
DE 24 DE AGOSTO DE 2001.





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

www.ianalyses.com.br

Relatório de ensaio - 2164797

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: TORRADA TRADICIONAL - 120g
Marca: VISCONTI

Dados da Coleta

Data da Coleta: 13/11/2025
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Responsável: Cliente
Plano de Amostragem: Importado da cotação: 246383

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 13/11/2025
Temperatura da Amostra (°C):
Condições de Recebimento: ADEQUADA

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
Salmonella/25g	Ausente	Ausente	N/A	N/P	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 5, 2001	13/11/2025
Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	18/11/2025
Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	18/11/2025
Insetos inteiros mortos, exceto os indicativos de risco	<1	5 em 25g	1		IAL 4ªed.	18/11/2025
Fragmentos do vidros	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	18/11/2025
Filmes plásticos	Ausência	Ausência	-	P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	18/11/2025
Estaf. coag. positiva 5000g	<10	5000	10	UFC/g	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 12, 2001	18/11/2025
Bolores e Leveduras	500	-	10	UFC/g	FDA BAM - Bacter. Analytical Manual, Chapter 18, 2001	13/11/2025
Bárbulas, exceto de pombo	<1	70 em 25g	1		IAL 4ªed.	18/11/2025
B. cereus g (3000)	<10	3000	10	UFC/g	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 14, 2001	13/11/2025
Areia ou Cinzas Insolúveis em Ácido	0,80	-	0,10	%	IAL - Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ª Edição	18/11/2025
Ácaros Mortos	<1	Máximo 5	1	-	AOAC Capítulo 16	18/11/2025

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Físico-Químico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
Valor Energético*		-	-	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.	18/11/2025
Umidade		-	0,10	%	IAL - 4ª edição - Cap. 4 - Item 012/IV	18/11/2025
Sódio (ICPE)*		-	0,25	mg/100g	MTFQ-002	18/11/2025
Sabor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	18/11/2025
Proteína*		-	0,20	g/100g	Instituto Adolfo Lutz - IV Ed.	18/11/2025
pH (Alimentos)		-	1,0	N/A	Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ªed. IAL - Cap 4 - Item 017/IV	18/11/2025
Odor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	18/11/2025
Microscopia	Ausência de sujidades	Ausência de sujidades	-	N/A	Microscopia	18/11/2025
Macroscopia	Ausência de sujidades	-	-	N/A	Macroscopia	18/11/2025



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

www.lsanalyses.com.br

Gordura Trans (Cromatografia Gasosa) *	-	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	18/11/2025
Gordura Total*	-	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	18/11/2025
Gordura Saturada (Cromatografia Gasosa)**	-	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	18/11/2025
Fragmentos de pelos de roedor	<1	10 em 50g	1	-	975.49 (16.14.05) AOAC	18/11/2025
Fragmentos de insetos indicativo de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	<1	80	1	em 100g	972.32 (16.05.11)	18/11/2025
Fibra Alimentar*	-	0,50	g/100g		AOAC Official Methods of Analysis. Method 991.43. 21st ed. 2019.	18/11/2025
Elementos Histológicos Identificadores das Composição	Presença	Presença	-	A/P	IAL 4ª ed.	18/11/2025
Elementos histológicos estranhos ao produto	Ausência	Ausência	-	A/P	IAL 4ª ed.	18/11/2025
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.	13/11/2025
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..	13/11/2025
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.	18/11/2025
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	13/11/2025
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.	13/11/2025
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.	13/11/2025
Cor (Alimentos)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	18/11/2025
Carboidrato *	-	-	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.	18/11/2025
Aspecto (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	18/11/2025

* 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 Permissível (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, 18/11/2025.



Lais Puls Ferretti



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

Verifique a autenticidade da assinatura.



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

www.lsanalyses.com.br



Relatório de ensaio - 2164797 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: TORRADA TRADICIONAL - 120g
Marca: VISCONTI

Dados da Coleta

Data da Coleta: 13/11/2025
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Responsável: Cliente
Plano de Amostragem: Importado da cotação: 246383

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 13/11/2025
Temperatura da Amostra (°C):
Condições de Recebimento: ADEQUADA

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
Contagem Total Padrão	330	-	10	UFC/g	5	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 3, 2001	13/11/2025
Coliformes Totais	<10	-	10	UFC/g	13	FDA, BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4, 2002	13/11/2025
Coliformes Termotolerantes	<10	100	10	UFC/g	13	FDA, BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4, 2002	13/11/2025

* Parâmetro recalculado | U = Incerteza da 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 do 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, 18/11/2025.




Lais Puls Ferretti



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

Verifique a autenticidade da assinatura.

	Ficha Técnica de Produto	FT.07.06.V.NAC	
	COOKIE CHOCOLATE Marca: VISCONTI	Revisão: 04	Páginas: 1 de 4

Características Organolépticas:

Biscoitos doces e crocantes sabor chocolate, acrescidos de gotas sabor chocolate.

1. Informações painel principal

• Designação:

BISCOITO COOKIE SABOR CHOCOLATE → (tamanho mín. 2,0mm, legível e com cor contrastante com o fundo)

• Descrição de Peso:

PESO LÍQ. 60 g → (tamanho mín. 3,5 mm)

CLAIMS/ LOCALIZAÇÃO – Em produtos com rotulagem nutricional frontal (FOP), as alegações nutricionais e expressões que indicam a adição de nutrientes essenciais não poderão estar localizadas na metade superior do painel principal, nem poderão utilizar caracteres de tamanho superior àqueles empregados na rotulagem nutricional frontal (RDC 429/20 Artigo 30).

"NOVA RECEITA" – (tamanho mínimo 2,0mm, caixa alta, negrito e com cor contrastante com o fundo). A declaração deverá ser veiculada por um período mínimo de 90 dias.

ATENÇÃO: A DECLARAÇÃO NÃO PODERÁ ESTAR EM LOCAIS ENCOBERTOS, REMOVÍVEIS PELA ABERTURA DO LACRE OU DE DIFÍCIL VISUALIZAÇÃO.

• Declaração Aromatizantes:

CONTÉM AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL → (tamanho mín. 1,0 mm, legível, cor contrastante com o fundo).

• Quando houver ilustração:

FOTO ILUSTRATIVA → (tamanho mínimo 1,0mm - frase deve ser colocada em todos os painéis que contenham ilustração do produto).

• Selos/ Rotulagem nutricional frontal (FOP)



ATENÇÃO: A rotulagem nutricional frontal deverá ser inserida obrigatoriamente no painel principal do rótulo. Caso o produto possua mais de um painel principal, a rotulagem nutricional frontal deverá ser aplicada em ambos.

INSTRUÇÕES PARA APLICAÇÃO DOS SELOS DE ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL (FOP):


Tipografia: deverá ser empregado impressão em cor 100% preta num fundo branco;

Localização: metade superior do painel principal, em uma única superfície contínua;

Orientação: mesma orientação do texto das demais informações veiculadas no rótulo;

Modelos: utilizar obrigatoriamente os modelos definidos no Anexo XVII da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020, conforme o caso, observando os requisitos específicos de formatação definidos no Anexo XVIII da referida IN.



	Ficha Técnica de Produto		FT.07.06.V.NAC	
	COOKIE CHOCOLATE Marca: VISCONTI		Revisão: 04	Páginas: 2 de 4

ATENÇÃO: a rotulagem nutricional frontal não poderá estar disposta em locais encobertos, removíveis pela abertura do lacre ou de difícil visualização, como áreas de selagem e de torção. A área mínima da rotulagem nutricional frontal deverá ser determinada pelo percentual de ocupação do painel principal, definido no Anexo XVIII da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020.

Nos casos em que o percentual de ocupação do painel principal implicar o uso de fontes inferiores ao tamanho mínimo ou superiores ao tamanho máximo, a área mínima da rotulagem nutricional frontal deve ser determinada pelo tamanho mínimo ou máximo das fontes.

2. Informações painéis secundários

• Unidade fabril:

FABRICADO POR: PANDURATA ALIMENTOS LTDA. RUA JOSÉ ANTÔNIO PEREIRA PASSOS, 899 – EXTREMA – MG, CEP 37640-000 - CNPJ: 70.940.994/0052-51. INDÚSTRIA BRASILEIRA. → (tamanho mínimo 1,0 mm)

ATENÇÃO:

- A ADVERTÊNCIA: "CONTÉM GLÚTEN" DEVE ESTAR EM CAIXA ALTA, NEGRITO E COM 2,2 mm DE TAMANHO REAL.

- AS ADVERTÊNCIAS: "CONTÉM LACTOSE" E DE ALERGÊNICOS DEVERÃO ESTAR EM CAIXA ALTA, NEGRITO E COM 2,0 mm DE TAMANHO REAL.

AS ADVERTÊNCIAS ACIMA NÃO PODERÃO ESTAR DISPOSTAS EM LOCAIS ENCOBERTOS, REMOVÍVEIS PELA ABERTURA DO LACRE OU DE DIFÍCIL VISUALIZAÇÃO, COMO ÁREAS DE SELAGEM E DE TORÇÃO.

ATENÇÃO:

A LISTA DE INGREDIENTES DEVERÁ ESTAR LOCALIZADA EM UMA ÚNICA SUPERFÍCIE CONTÍNUA DA EMBALAGEM E NO MESMO PAINEL DA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (artigo 14 - RDC 429/20).

• Ingredientes: → (tamanho mínimo 1,0 mm)

INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, GOTAS SABOR CHOCOLATE MEIO AMARGO (AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, CACAU EM PÓ, EMULSIFICANTE: LECITINA DE SOJA E AROMATIZANTES), CACAU EM PÓ, SAL, FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE AMÔNIO, DIFOSFATO DISSÓDICO E BICARBONATO DE SÓDIO, EMULSIFICANTE: LECITINA DE SOJA E AROMATIZANTES. **CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA E DE TRIGO. PODE CONTER: AMÊNDOAS, AMENDOIM, AVEIA, AVELÃS, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-PARÁ, CENTEIO, CEVADA, LEITE, OVOS E PISTACHE.** A VALIDADE MENCIONADA REFERE-SE AO PRODUTO AINDA FECHADO, DESDE QUE, CONSERVADO EM LOCAL SECO, FRESCO E INODORO. CONSUMIR LOGO APÓS ABERTO.

• Outras informações: → (tamanho mínimo 1,0 mm)

- Símbolo do SAC



- Box validade:

VÁLIDO ATÉ: → (tamanho m/n. 1,5mm)

- Cód. de barras: → (Inserir o código da FT na melhor área, próximo ao cód. de barras com tamanho de 1,0mm, segue exemplo abaixo)


Espaço para o cód. de barras

07.06.V.NAC/04



v4.0 - Dautin Blockchain certifica em 19/11/2025 16:49:05 que o documento de hash (SHA-256) o4ca116e607d7e9a20d2c02f7424e15d37f8d365b390f8b0e4287051a5c5a4bc foi validado em 19/11/2025 16:39:46 através da transação blockchain 0x5e8c16f498803e5cb6e75ca2a2b7141b21bbc1d6a8bcddd39380450112673e82 e pode ser verificado em <https://www.dautin.com/FileCheck> (NID: 286828)



	Ficha Técnica de Produto COOKIE CHOCOLATE Marca: VISCONTI	FT.07.06.V.NAC	
		Revisão: 04	Páginas: 3 de 4

3. Informação Nutricional: → (tamanho mínimo 1,0 mm)

ATENÇÃO:

A TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL DEVERÁ ESTAR LOCALIZADA EM UMA ÚNICA SUPERFÍCIE CONTÍNUA DA EMBALAGEM E NO MESMO PAINEL DA LISTA DE INGREDIENTES (artigo 14 - RDC 429/20).

- NA FORMATAÇÃO DA TABELA NUTRICIONAL DEVERÃO SER EMPREGADOS CARACTERES E LINHAS DE COR 100% PRETA APLICADOS EM FUNDO BRANCO. PARA OS DEMAIS REQUISITOS (TIPOGRAFIA, TAMANHOS DE FONTES, ESPAÇAMENTOS, ALINHAMENTOS etc.), CONSULTAR AS MALHAS CONSTRUTIVAS DISPONIBILIZADAS PELA ANVISA (RDC 429/20 E IN 75/20).

IMPORTANTE: AS REGRAS DE FORMATAÇÃO TÊM O PROPÓSITO DE GARANTIR A IDENTIDADE VISUAL E ADEQUADA LEGIBILIDADE DA TABELA.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção: 60 g (1 embalagem)			
	100 g	60 g	%VD*
Valor energético (kcal)	507	302	15
Carboidratos (g)	60	36	12
Açúcares totais (g)	29	17	
Açúcares adicionados (g)	26	16	32
Proteínas (g)	6	3,6	7
Gorduras totais (g)	27	16	25
Gorduras saturadas (g)	10	6	30
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	3,5	2,1	8
Sódio (mg)	223	134	7

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

• Rotulagem nutricional frontal (FOP)

- PRODUTO POSSUI FOP DE ACÚCARES ADICIONADOS E DE GORDURAS SATURADAS.

4. Padrões de Microbiologia:

Atende a Instrução Normativa nº 161 de 01/07/22 ANVISA / MS.

5. Padrão Físico-Químico:

Padrões de análises físico-químicas: consultar equipe de Pesquisa & Desenvolvimento para verificação do documento adequado.

6. Prazo de Validade:

Para verificação de validade do produto, consultar documento da Qualidade - Tempo de Vida Útil dos Produtos (mercado nacional) IOP- 02.18.

7. Orientação Quanto à Estocagem:

Armazenar em local seco, fresco e inodoro. Consumir logo após aberto.

8. Dados de Embalagem:

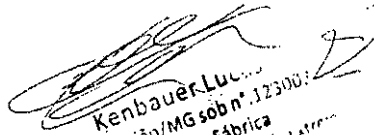
Embalagem e Caixa de Embarque: consultar equipe de Pesquisa & Desenvolvimento para verificação do documento adequado.

9. Motivo da Alteração:

- Exclusão do gergelim e inclusão do pistache na lista "pode conter";

- Valores da tabela nutricional com base no laudo Eurofins 10/2020 e laudo avulso de sódio Eurofins 11/2020 de acordo o novo formato preconizado na RDC 429/20 e IN 75/20;

OBS: A CC QUE CORRESPONDE A ESSE DOCUMENTO É A REVISÃO 03.


 Kenbauer, Lucio
 Região/MG sob nº. 12300
 Gerente de Desenvolvimento

Data: 24/06/2024 **Elaborado por: Amanda Karagilesko**
Analista de P&D **Aprovado por:**
Gerente de Desenvolvimento



v4.0 - Dautin Blockchain certifica em 19/11/2025 16:49:05 que o documento de hash (SHA-256)
 e4ca116c607d7e9a20d2c027f424e15d37f8d365b390f8b0e4287051a5c5a4bc foi validado em 19/11/2025 16:39:46 através da transação blockchain
 0x5e8c16f498803e5cb6e75ca2a2b7141b21bbc1d6a8bcddd39380450112673e82 e pode ser verificado em <https://www.dautin.com/FileCheck> (NID: 296828)



Prova de Autenticidade válida até 17/02/2026

Dautin Blockchain
Rua Dagoberto Nogueira, 100
Ed. Torre Azul - 11º Andar
Sala 1101, Centro, Itajaí - SC
(47) 3514-7599 | (47) 99748-2223
www.dautin.com | dautin@dautin.com



Prova de Autenticidade válida até 17/02/2026

CERTIFICADO DE PROVA DE AUTENTICIDADE ELETRÔNICA

A Dautin Blockchain CERTIFICA para os devidos fins de direito que, o arquivo digital especificado com o tipo documental Autenticação e representado pela função hash criptográfica conhecida como SHA-256, de código e4ca116e607d7e9a20d2c02f7424e15d37f8d365b390f8bee4287051a5c5a4bc foi autenticado de acordo com as Legislações e normas vigentes¹ através da rede blockchain Ethereum Classic, sob o identificador único denominado NID 296828 dentro do sistema.

A autenticação eletrônica do documento intitulado "COOKIE", cujo assunto é descrito como "COOKIE", faz prova de que em 19/11/2025 16:39:24, o responsável Sellmar Distribuidora de Alimentos Ltda (18.813.463/0001-38) tinha posse do arquivo com as mesmas características que foram reproduzidas na prova de autenticidade, sendo de Sellmar Distribuidora de Alimentos Ltda a responsabilidade, única e exclusiva, pela idoneidade do documento apresentado a Dautin Blockchain

Este CERTIFICADO foi emitido em 19/11/2025 16:49:05 através do sistema de autenticação eletrônica da empresa Dautin Blockchain de acordo com o Art. 10, § 2º da MP 2200-2/2001, Art. 107 do Código Civil e Art. 411, em seus §§ 2º e 3º do Código de Processo Civil, estando dessa maneira de acordo para o cumprimento do Decreto 10278/2020.

Para mais informações sobre a operação acesse o site <https://www.dautin.com> e informe o código da transação blockchain 0x5e8c16f498803e5cb6e75ca2a2b7141b21bbc1d6a8bcddd39380450112673e82. Também é possível acessar a consulta através da rede blockchain em <https://blockscout.com/etc/mainnet/>

¹ Legislação Vigente: Medida Provisória nº 2200-2/2001, Código Civil e Código de Processo Civil.

DAUTIN
BLOCKCHAIN



Presidência da República Casa Civil
Subchefia para Assuntos Jurídicos
MEDIDA PROVISÓRIA 2.200-2
DE 24 DE AGOSTO DE 2001.





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

www.lsanalyses.com.br

Relatório de ensaio - 2164799

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: COOKIE CHOCOLATE - 60g
Marca: VISCONTI

Dados da Coleta

Data da Coleta: 13/11/2025
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Responsável: Cliente
Plano de Amostragem: Importado da cotação: 246383

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 13/11/2025
Temperatura da Amostra (°C):
Condições do 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	13/11/2025
Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	18/11/2025
Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	18/11/2025
Insetos inteiros mortos, exceto os indicativos de risco	<1	5 em 25g	1		IAL 4ªed.	18/11/2025
Fragmentos de vidros	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	18/11/2025
Filmes plásticos	Ausência	Ausência	-	P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	18/11/2025
Estaf. coag. positiva 5000g	<10	5000	10	UFC/g	FDA, BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 12. 2001	18/11/2025
Bolores e Leveduras	600	-	10	UFC/g	FDA BAM - Bacter. Analytical Manual, Chapter 18. 2001	13/11/2025
Bárbulas, exceto de pombo	<1	70 em 25g	1		IAL 4ªed.	18/11/2025
B. cereus g (3000)	<10	3000	10	UFC/g	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 14. 2001	13/11/2025
Areia ou Cinzas Insolúveis em Ácido	0,29	-	0,10	%	IAL - Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ª Edição	18/11/2025
Ácaros Mortos	<1	Máximo 5	1	-	AOAC Capítulo 16	18/11/2025

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Físico-Químico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
Valor Energético*		-	-	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.	18/11/2025
Umidade		-	0,10	%	IAL - 4ª edição - Cap. 4 - Item 012/IV	18/11/2025
Sódio (ICPE)*		-	0,25	mg/100g	MTFQ-002	18/11/2025
Sabor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	18/11/2025
Proteína*		-	0,20	g/100g	Instituto Adolfo Lutz - IV Ed.	18/11/2025
pH (Alimentos)		-	1,0	N/A	Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ªed. IAL - Cap 4 - Item 017/IV	18/11/2025
Odor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	18/11/2025
Microscopia	Ausência de sujidades	Ausência de sujidades	-	N/A	Microscopia	18/11/2025
Macroscopia	Ausência de sujidades	-	-	N/A	Macroscopia	18/11/2025



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

www.lsanalyses.com.br

Gordura Trans (Cromatografia Gasosa) *	-	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	18/11/2025
Gordura Total*	-	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	18/11/2025
Gordura Saturada (Cromatografia Gasosa)**	-	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	18/11/2025
Fragmentos de pelos de roedor	<1	10 em 50g	1	-	975.49 (16.14.05) AOAC	18/11/2025
Fragmentos de Insetos indicativo de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	<1	80	1	em 100g	972.32 (16.05.11)	18/11/2025
Fibra Alimentar*	-	0,50	g/100g		AOAC Official Methods of Analysis. Method 991.43. 21st ed. 2019.	18/11/2025
Elementos Histológicos Identificadores das Composição	Presença	Presença	-	A/P	IAL 4ªed.	18/11/2025
Elementos histológicos estranhos ao produto	Ausência	Ausência	-	A/P	IAL 4ªed.	18/11/2025
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.	18/11/2025
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..	18/11/2025
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.	18/11/2025
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	18/11/2025
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.	18/11/2025
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.	18/11/2025
Cor (Alimentos)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	18/11/2025
Carboidrato *	-	-	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.	18/11/2025
Aspecto (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	18/11/2025

* Parâmetro torceirizado

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 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, 18/11/2025.



Lais Puls Ferretti



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

Verifique a autenticidade da assinatura.



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

www.lsanalyses.com.br



Relatório de ensaio - 2164799 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: COOKIE CHOCOLATE - 60g
Marca: VISCONTI

Dados da Coleta

Data da Coleta: 13/11/2025
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Responsável: Cliente
Plano de Amostragem: Importado da cotação: 246383

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 13/11/2025
Temperatura da Amostra (°C):
Condições de Recebimento: ADEQUADA

Parâmetros Bacteriológico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	U	Método	Data da Ensaio:
Contagem Total Padrão	920	-	10	UFC/g	5	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 3, 2001	13/11/2025
Coliformes Totais	<10	-	10	UFC/g	13	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4, 2002	13/11/2025
Coliformes Termotolerantes	<10	100	10	UFC/g	13	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4, 2002	13/11/2025

* Parâmetro recalculado | U = Incerteza da 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 o/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, 18/11/2025.




Lais Puls Ferretti

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



Verifique a autenticidade da assinatura.

	Ficha Técnica de Produto	FT.16.03.B.NAC	
	WAFER CHOCOLATE Marca: Bauducco	Revisão: 38	Páginas: 1 de 5

Características Organolépticas:

Biscoitos com textura macia, massa clara e com recheio sabor chocolate.

1. Informações painel principal

• Designação:

WAFER SABOR CHOCOLATE → (tamanho mín. 2,0 mm, legível, cor contrastante com o fundo)

• Descrição de Peso:

PESO LÍQ. 30 g → (tamanho mín. 2,5 mm)

PESO LÍQ. 70 g → (tamanho mín. 3,5 mm)

PESO LÍQ. 92 g → (tamanho mín. 3,5 mm)

PESO LÍQ. 140 g → (tamanho mín. 3,5 mm)

PESO LÍQ. 150 g CONTÉM 5 PACOTES DE 30 g → (tamanho mín. 3,5 mm)

CLAIMS/ LOCALIZAÇÃO – Em produtos com rotulagem nutricional frontal (FOP), as alegações nutricionais e expressões que indicam a adição de nutrientes essenciais não poderão estar localizadas na metade superior do painel principal, nem poderão utilizar caracteres de tamanho superior àqueles empregados na rotulagem nutricional frontal (RDC 429/20 Artigo 30).

"NOVA RECEITA" – (tamanho mínimo 2,0mm, caixa alta, negrito e com cor contrastante com o fundo). A declaração deverá ser veiculada por um período mínimo de 90 dias.

ATENÇÃO: A DECLARAÇÃO NÃO PODERÁ ESTAR EM LOCAIS ENCOBERTOS, REMOVÍVEIS PELA ABERTURA DO LACRE OU DE DIFÍCIL VISUALIZAÇÃO.

• Declaração aromatizante:

CONTÉM AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL → (tamanho mín. 1,0 mm, legível, cor contrastante com o fundo)

• Quando houver ilustração:

FOTO ILUSTRATIVA → (tamanho mínimo 1,0mm - frase deve ser colocada em todos os painéis que contenham ilustração do produto).

• Selos/ Rotulagem nutricional frontal (FOP)



ATENÇÃO: A rotulagem nutricional frontal deverá ser inserida obrigatoriamente no painel principal do rótulo. Caso o produto possua mais de um painel principal, a rotulagem nutricional frontal deverá ser aplicada em ambos.

INSTRUÇÕES PARA APLICAÇÃO DOS SELOS DE ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL (FOP):


Tipografia: deverá ser empregado impressão em cor 100% preta num fundo branco;

Localização: metade superior do painel principal, em uma única superfície contínua;

Orientação: mesma orientação do texto das demais informações veiculadas no rótulo;

Modelos: utilizar obrigatoriamente os modelos definidos no Anexo XVII da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020, conforme o caso, observando os requisitos específicos de formatação definidos no Anexo XVIII da referida IN.



	Ficha Técnica de Produto	FT.16.03.B.NAC	
	WAFER CHOCOLATE Marca: Bauducco	Revisão: 38	Páginas: 2 de 5

ATENÇÃO: a rotulagem nutricional frontal não poderá estar disposta em locais encobertos, removíveis pela abertura do lacre ou de difícil visualização, como áreas de selagem e de torção. A área mínima da rotulagem nutricional frontal deverá ser determinada pelo percentual de ocupação do painel principal, definido no Anexo XVIII da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020.

Nos casos em que o percentual de ocupação do painel principal implicar o uso de fontes inferiores ao tamanho mínimo ou superiores ao tamanho máximo, a área mínima da rotulagem nutricional frontal deve ser determinada pelo tamanho mínimo ou máximo das fontes.

2. Informações painéis secundários

Unidades fabris: → (tamanho mínimo 1,0 mm)

Para embalagem 30g

FABRICADO POR: PANDURATA ALIMENTOS LTDA. RUA ARGENTINA, 552 - GUARULHOS - SP - CEP 07043-020 - CNPJ. 70.940.994/0057-66. INDÚSTRIA BRASILEIRA.

Para embalagens 70 g, 92g, 140g e 150g:

FABRICADO POR: PANDURATA ALIMENTOS LTDA. RL - RODOVIA BR 104, km 85, S/N., RIO LARGO - AL - CEP 57100-000 - CNPJ. 70.940.994/0083-58. A - RUA ARGENTINA, 552 - GUARULHOS - SP - CEP 07043-020 - CNPJ. 70.940.994/0057-66. X - RUA JOSÉ ANTÔNIO PEREIRA PASSOS, 899 - EXTREMA - MG - CEP 37640-000 - CNPJ. 70.940.994/0052-51. AS LETRAS IMPRESSAS NO LOTE IDENTIFICAM O FABRICANTE. INDÚSTRIA BRASILEIRA.

ATENÇÃO - para embalagem 30g:

- A ADVERTÊNCIA: "CONTÉM GLÚTEN" DEVE ESTAR EM CAIXA ALTA, NEGRITO E COM 1,4 mm DE TAMANHO REAL.
- AS ADVERTÊNCIAS: "CONTÉM LACTOSE" E DE ALERGÊNICOS DEVERÃO ESTAR EM CAIXA ALTA, NEGRITO E COM 1,2 mm DE TAMANHO REAL

ATENÇÃO - para embalagens 70 g, 92g, 140g e 150g:

- A ADVERTÊNCIA: "CONTÉM GLÚTEN" DEVE ESTAR EM CAIXA ALTA, NEGRITO E COM 2,2 mm DE TAMANHO REAL.
- AS ADVERTÊNCIAS: "CONTÉM LACTOSE" E DE ALERGÊNICOS DEVERÃO ESTAR EM CAIXA ALTA, NEGRITO E COM 2,0 mm DE TAMANHO REAL

AS ADVERTÊNCIAS ACIMA NÃO PODERÃO ESTAR DISPOSTAS EM LOCAIS ENCOBERTOS, REMOVÍVEIS PELA ABERTURA DO LACRE OU DE DIFÍCIL VISUALIZAÇÃO, COMO ÁREAS DE SELAGEM E DE TORÇÃO.


ATENÇÃO:

A LISTA DE INGREDIENTES DEVERÁ ESTAR LOCALIZADA EM UMA ÚNICA SUPERFÍCIE CONTÍNUA DA EMBALAGEM E NO MESMO PAINEL DA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (artigo 14 - RDC 429/20).

• **Ingredientes** → (tamanho mínimo 1,0 mm).

INGREDIENTES: AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CHOCOLATE, CACAU EM PÓ, AMIDO, ÓLEO VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL, FARINHA DE ROSCA, EXTRATO DE MALTE, EMULSIFICANTES: LECITINA DE SOJA E MONOESTEARATO DE SORBITANA, AROMATIZANTES, FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE SÓDIO E BICARBONATO DE AMÔNIO E MELHORADOR DE FARINHA: METABISSULFITO DE SÓDIO. **CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS, DERIVADOS DE CEVADA, SOJA E DE TRIGO. PODE CONTER: AMÊNDOAS, AMENDOIM, AVEIA, AVELÃS, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-PARÁ, CENTEIO, OVOS E PISTACHE.** A VALIDADE MENCIONADA REFERE-SE AO PRODUTO AINDA FECHADO, DESDE QUE, CONSERVADO EM LOCAL SECO, FRESCO E INODORO. CONSUMIR LOGO APÓS ABERTO. VALIDADE IMPRESSA NA EMBALAGEM.




	Ficha Técnica de Produto		FT.16.03.B.NAC	
	WAFER CHOCOLATE		Revisão: 38	Páginas: 3 de 5
Marca: Bauducco				

• Outras Informações:

- Símbolo do SAC → (tamanho mínimo 1,0 mm)



Box validade:

- VÁLIDO ATÉ: → (tamanho mín. 1,5mm)

- Cód. de barras: → (Inserir o código da FT na melhor área, próximo ao cód. de barras com tamanho de 1,0mm, segue exemplo abaixo)

Espaço para o cód. de barras

16.03.B.NAC / 38

3. Informação Nutricional: → (tamanho mínimo 1,0 mm)

ATENÇÃO:

A TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL DEVERÁ ESTAR LOCALIZADA EM UMA ÚNICA SUPERFÍCIE CONTÍNUA DA EMBALAGEM E NO MESMO PAINEL DA LISTA DE INGREDIENTES (artigo 14 - RDC 429/20).

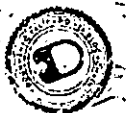
- NA FORMATAÇÃO DA TABELA NUTRICIONAL DEVERÃO SER EMPREGADOS CARACTERES E LINHAS DE COR 100% PRETA APLICADOS EM FUNDO BRANCO. PARA OS DEMAIS REQUISITOS (TIPOGRAFIA, TAMANHOS DE FONTES, ESPAÇAMENTOS, ALINHAMENTOS etc.), CONSULTAR AS MALHAS CONSTRUTIVAS DISPONIBILIZADAS PELA ANVISA (RDC 429/20 E IN 75/20).

IMPORTANTE: AS REGRAS DE FORMATAÇÃO TÊM O PROPÓSITO DE GARANTIR A IDENTIDADE VISUAL E ADEQUADA LEGIBILIDADE DA TABELA.

Tabela nutricional para 30 g:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção: 30 g (1 embalagem)			
	100 g	30 g	%VD*
Valor energético (kcal)	499	150	8
Carboidratos (g)	66	20	7
Açúcares totais (g)	38	11	
Açúcares adicionados (g)	38	11	22
Proteínas (g)	6,9	2,1	4
Gorduras totais (g)	23	6,9	11
Gorduras saturadas (g)	7,7	2,3	12
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	5,6	1,7	7
Sódio (mg)	246	74	4

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

v4.0 - Dautin Blockchain certifica em 23/11/2025 14:42:21 que o documento de hash (SHA-256)
 5b25d7c0b9aa7afc82d1a2352ccce96f681015478a0c6aa5f742d48b8249c558 foi validado em 23/11/2025 14:37:42 através da transação blockchain
 0x0d54254448c9ee18daad66c0b4b1f8c0959250f04e1fc3a2b3dd9d241c0d4242 e pode ser verificado em <https://www.dautin.com/FileCheck> (NID: 297056)




	Ficha Técnica de Produto WAFER CHOCOLATE Marca: Bauducco	FT.16.03.B.NAC
		Revisão: 38

Tabela nutricional para 70 g:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 2			
Porção: 30 g (4 unidades)			
	100 g	30 g	%VD*
Valor energético (kcal)	499	150	8
Carboidratos (g)	66	20	7
Açúcares totais (g)	38	11	
Açúcares adicionados (g)	38	11	22
Proteínas (g)	6,9	2,1	4
Gorduras totais (g)	23	6,9	11
Gorduras saturadas (g)	7,7	2,3	12
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	5,6	1,7	7
Sódio (mg)	246	74	4

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Tabela nutricional para 92 g:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 3			
Porção: 30 g (4 unidades)			
	100 g	30 g	%VD*
Valor energético (kcal)	499	150	8
Carboidratos (g)	66	20	7
Açúcares totais (g)	38	11	
Açúcares adicionados (g)	38	11	22
Proteínas (g)	6,9	2,1	4
Gorduras totais (g)	23	6,9	11
Gorduras saturadas (g)	7,7	2,3	12
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	5,6	1,7	7
Sódio (mg)	246	74	4

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Tabela nutricional para 140 g:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 5			
Porção: 30 g (4 unidades)			
	100 g	30 g	%VD*
Valor energético (kcal)	499	150	8
Carboidratos (g)	66	20	7
Açúcares totais (g)	38	11	
Açúcares adicionados (g)	38	11	22
Proteínas (g)	6,9	2,1	4
Gorduras totais (g)	23	6,9	11
Gorduras saturadas (g)	7,7	2,3	12
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	5,6	1,7	7
Sódio (mg)	246	74	4

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.





	Ficha Técnica de Produto	FT.16.03.B.NAC	
	WAFER CHOCOLATE	Revisão: 38	Páginas: 5 de 5
Marca: Bauducco			

Tabela nutricional para 150 g:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 5			
Porção: 30 g (1 embalagem)			
	100 g	30 g	%VD*
Valor energético (kcal)	499	150	8
Carboidratos (g)	66	20	7
Açúcares totais (g)	38	11	
Açúcares adicionados (g)	38	11	22
Proteínas (g)	6,9	2,1	4
Gorduras totais (g)	23	6,9	11
Gorduras saturadas (g)	7,7	2,3	12
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	5,6	1,7	7
Sódio (mg)	246	74	4

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

• Rotulagem nutricional frontal (FOP)

- PRODUTO POSSUI FOP DE AÇÚCARES ADICIONADOS E DE GORDURAS SATURADAS.

4. Padrões de Microbiologia:

Atende a Instrução Normativa nº 161 de 01/07/22 ANVISA / MS.

5. Padrão Físico-Químico:

Padrões de análises físico-químicas: consultar equipe de Pesquisa & Desenvolvimento para verificação do documento adequado.

6. Prazo de Validade:

Para verificação de validade do produto, consultar documento da Qualidade - Tempo de Vida Útil dos Produtos (mercado nacional) IOP- 02.18.

7. Orientação Quanto à Estocagem:

Armazenar em local seco, fresco e inodoro. Consumir logo após aberto.

8. Dados de Embalagem:

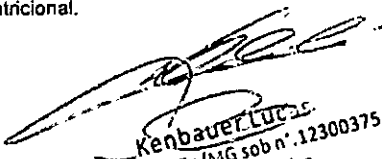
Embalagem e Caixa de Embarque: consultar equipe de Pesquisa & Desenvolvimento para verificação do documento adequado.

9. Motivo da Alteração:

- Valores da tabela nutricional com base no laudo CETAL 02/2024 de acordo com o formato preconizado na RDC 429/20 e IN 75/20;

- Alteração dos valores de 30g e VD% da tabela nutricional.

A CC que acompanha este documento é a rev. 29.


Kenbauer Lucas
 CRQ-2ª Região/MG sob n°.12300375
 Gerente de Fábrica
 Empresa: Bauducco - Fábrica de: atrema

Data: 24/10/2024

Elaborado por: Amanda Karagilisko
Analista de P&D

Aprovado por:
Gerente de Desenvolvimento



v4.0 - Dautin Blockchain certifica em 23/11/2025 14:42:21 que o documento de hash (SHA-256)
 5b25d7c0b9aa7afc82d1a2352ccce96f681015478a0c6aa5f742d48b8249c558 foi validado em 23/11/2025 14:37:42 através da transação blockchain
 0x0d54254448c90c18daad66c0b4b1f8c0959250f0461fc3a2b3dd9d241c0d4242 e pode ser verificado em <https://www.dautin.com/FileCheck> (NID: 297056)





v4.0 - Dautin Blockchain certifica em 23/11/2025 14:42:21 que o documento de hash (SHA-256)
5b25d7c0b9aa7afc82d1a2352ccce96f681015478a0c6aa5f742d48b8249c558 foi validado em 23/11/2025 14:37:42 através da transação blockchain
0x0d54254448c9ee18daad66c0b4b1f8c0959250f04e1fc3a2b3dd9d241c0d4242 e pode ser verificado em <https://www.dautin.com/FileCheck> (NID: 297056)



Dautin Blockchain
Rua Dagoberto Nogueira, 100
Ed. Torre Azul - 11º Andar
Sala 1101, Centro, Itajaí - SC
(47) 3514-7599 | (47) 99748-2223
www.dautin.com | dautin@dautin.com



Prova de Autenticidade válida até 21/02/2026

CERTIFICADO DE PROVA DE AUTENTICIDADE ELETRÔNICA

A Dautin Blockchain CERTIFICA para os devidos fins de direito que, o arquivo digital especificado com o tipo documental Autenticação e representado pela função hash criptográfica conhecida como SHA-256, de código **5b25d7c0b9aa7afc82d1a2352ccee96f681015478a0c6aa5f742d48b8249c558** foi autenticado de acordo com as Legislações e normas vigentes¹ através da rede blockchain Ethereum Classic, sob o identificador único denominado NID **297056** dentro do sistema.

A autenticação eletrônica do documento intitulado "WAFER BAUDUCCO", cujo assunto é descrito como "WAFER BAUDUCCO", faz prova de que em 23/11/2025 14:37:35, o responsável Sellmar Distribuidora de Alimentos Ltda (18.813.463/0001-38) tinha posse do arquivo com as mesmas características que foram reproduzidas na prova de autenticidade, sendo de Sellmar Distribuidora de Alimentos Ltda a responsabilidade, única e exclusiva, pela idoneidade do documento apresentado a Dautin Blockchain

Este CERTIFICADO foi emitido em 23/11/2025 14:42:21 através do sistema de autenticação eletrônica da empresa Dautin Blockchain de acordo com o Art. 10, § 2º da MP 2200-2/2001, Art. 107 do Código Civil e Art. 411, em seus §§ 2º e 3º do Código de Processo Civil, estando dessa maneira de acordo para o cumprimento do Decreto 10278/2020.

Para mais informações sobre a operação acesse o site <https://www.dautin.com> e informe o código da transação blockchain **0x0d54254448c9ee18daad66c0b4b1f8c0959250f04e1fc3a2b3dd9d241c0d4242**. Também é possível acessar a consulta através da rede blockchain em <https://blockscout.com/etc/mainnet/>

¹ Legislação Vigente: Medida Provisória nº 2200-2/2001, Código Civil e Código de Processo Civil.

DAUTIN
BLOCKCHAIN



Presidência da República Casa Civil
Subchefia para Assuntos Jurídicos
MEDIDA PROVISÓRIA 2.200-2
DE 24 DE AGOSTO DE 2001.





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

www.isenanalyses.com.br

Relatório de ensaio - 2165470

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: WAFER DE CHOCOLATE - 92g
Marca: BAUDUCCO

Dados da Coleta

Data da Coleta: 13/11/2025
Responsável: Cliente
Procedimento de Coleta: CLIENTE

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 13/11/2025
Condições de Recebimento: ADEQUADA
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	14/11/2025
Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	20/11/2025
Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	20/11/2025
Insetos inteiros mortos, exceto os indicativos de risco	<1	5 em 25g	1		IAL 4ªEd.	20/11/2025
Fragmentos de vidros	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	20/11/2025
Filmes plásticos	Ausência	Ausência	-	P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	20/11/2025
Estaf. coag. positiva 5000g	<10	5000	10	UFC/g	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 12, 2001	14/11/2025
Bolores e Leveduras	300	-	10	UFC/g	FDA BAM - Bacter. Analytical Manual, Chapter 18, 2001	14/11/2025
Bárbulas, exceto de pombo	<1	70 em 25g	1		IAL 4ªed.	20/11/2025
B. cereus g (3000)	<10	3000	10	UFC/g	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 14, 2001	14/11/2025
Areia ou Cinzas Insolúveis em Ácido	0,70	-	0,10	%	IAL - Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ª Edição	20/11/2025
Ácaros Mortos	<1	Máximo 5	1	-	AOAC Capítulo 16	20/11/2025

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Físico-Químico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
Valor Energético*	499	-	-	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.	20/11/2025
Umidade	3,25	-	0,10	%	IAL - 4ª edição - Cap. 4 - Item 012/IV	20/11/2025
Sódio (ICPE)*	246	-	0,25	mg/100g	MTFQ-002	20/11/2025
Sabor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	20/11/2025
Proteína*	6,9	-	0,20	g/100g	Instituto Adolfo Lutz - IV Ed.	20/11/2025
pH (Alimentos)	6,82	-	1,0	N/A	Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ªEd. IAL - Cap 4 - Item 017/IV	20/11/2025
Odor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	20/11/2025
Microscopia	Ausência de sujidades	Ausência de sujidades	-	N/A	Microscopia	20/11/2025
Macroscopia	Ausência de sujidades	-	-	N/A	Macroscopia	20/11/2025



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	20/11/2025
Gordura Total*	23	-	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	20/11/2025
Gordura Saturada (Cromatografia Gasosa)**	7,7	-	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	20/11/2025
Fragmentos de pelos de roedor	<1	10 em 50g	1	-	975.49 (16.14.05) AOAC	20/11/2025
Fragmentos de insetos indicativo de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	<1	80	1	em 100g	972.32 (16.05.11)	20/11/2025
Fibra Alimentar*	5,6	-	0,50	g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. Method 991.43. 21st ed. 2019.	20/11/2025
Elementos Histológicos Identificadores das Composição	Presença	Presença	-	A/P	IAL 4ªed.	20/11/2025
Elementos histológicos estranhos ao produto	Ausência	Ausência	-	A/P	IAL 4ªed.	20/11/2025
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.	20/11/2025
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..	20/11/2025
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.	20/11/2025
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	20/11/2025
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.	20/11/2025
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.	20/11/2025
Cor (Alimentos)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	20/11/2025
Carboidrato *	66	-	-	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.	20/11/2025
Aspecto (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	20/11/2025

* 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 NI: Não Informado

LO: 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, 20/11/2025.



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 - 2165470 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: WAFER DE CHOCOLATE - 92g
Marca: BAUDUCCO

Dados da Coleta

Data da Coleta: 13/11/2025
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Responsável: Cliente
Plano de Amostragem: Importado da cotação: 246383

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 13/11/2025
Temperatura da Amostra (°C):
Condições de Recebimento: ADEQUADA

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
Contagem Total Padrão	100	-	10	UFC/g	5	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 3, 2001	14/11/2025
Coliformes Totais	<10	-	10	UFC/g	13	FDA, BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4, 2002	14/11/2025
Coliformes Termotolerantes	<10	100	10	UFC/g	13	FDA, BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4, 2002	14/11/2025

* 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 Intelro, 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, 20/11/2025.




Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti



Verifique a autenticidade da assinatura.

	Ficha Técnica de Produto		FT.13.04.V.NAC	
	RECHEADO DUPLO CHOCOLATE			
	Marca: VISCONTI		Revisão: 20	Páginas: 1 de 4

Características Organolépticas:

Biscoitos doces, crocantes, casca escura com recheio sabor chocolate.

1. Informações painel principal

• **Designação:**

BISCOITO RECHEADO SABOR CHOCOLATE → (tamanho mín. 2,0mm, deve ser legível e com cor contrastante com o fundo).

• **Descrição de Peso:**

PESO LIQ. 125 g → (tamanho mín. 3,5 mm)

CLAIMS/ LOCALIZAÇÃO – Em produtos com rotulagem nutricional frontal (FOP), as alegações nutricionais e expressões que indicam a adição de nutrientes essenciais não poderão estar localizadas na metade superior do painel principal, nem poderão utilizar caracteres de tamanho superior àqueles empregados na rotulagem nutricional frontal (RDC, 429/20 Artigo 30).

"NOVA RECEITA" – (tamanho mínimo 2,0mm, caixa alta, negrito e com cor contrastante com o fundo). A declaração deverá ser veiculada por um período mínimo de 90 dias.

ATENÇÃO: A DECLARAÇÃO NÃO PODERÁ ESTAR EM LOCAIS ENCOBERTOS, REMOVÍVEIS PELA ABERTURA DO LACRE OU DE DIFÍCIL VISUALIZAÇÃO.

• **Declaração Aromatizante:**

CONTÉM AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL → (tamanho mín. 1,0 mm, legível, cor contrastante com o fundo).

• **Quando houver ilustração:**

FOTO ILUSTRATIVA → (tamanho mín. 1,0mm - frase deve ser colocada em todos os painéis que contenham ilustração do produto).

• **Selos/ Rotulagem nutricional frontal (FOP)**



Dimensões:

Percentual de ocupação:


ATENÇÃO: A rotulagem nutricional frontal deverá ser inserida obrigatoriamente no painel principal do rótulo. Caso o produto possua mais de um painel principal, a rotulagem nutricional frontal deverá ser aplicada em ambos.

INSTRUÇÕES PARA APLICAÇÃO DOS SELOS DE ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL (FOP):

Tipografia: deverá ser empregado impressão em cor 100% preta num fundo branco;

Localização: metade superior do painel principal, em uma única superfície contínua;



	Ficha Técnica de Produto		FT.13.04.V.NAC	
	RECHEADO DUPLO CHOCOLATE		Revisão:	Páginas:
Marca: VISCONTI		20	2 de 4	

Orientação: mesma orientação do texto das demais informações veiculadas no rótulo;

Modelos: utilizar obrigatoriamente os modelos definidos no Anexo XVII da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020, conforme o caso, observando os requisitos específicos de formatação definidos no Anexo XVIII da referida IN.

ATENÇÃO: a rotulagem nutricional frontal **não poderá estar disposta** em locais encobertos, removíveis pela abertura do lacre ou de difícil visualização, como áreas de selagem e de torção. A área mínima da rotulagem nutricional frontal deverá ser determinada pelo percentual de ocupação do painel principal, definido no Anexo XVIII da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020.

Nos casos em que o percentual de ocupação do painel principal implicar o uso de fontes inferiores ao tamanho mínimo ou superiores ao tamanho máximo, a área mínima da rotulagem nutricional frontal deve ser determinada pelo tamanho mínimo ou máximo das fontes.

2. Informações painéis secundários

• Unidade Fabril:

FABRICADO POR: PANDURATA ALIMENTOS LTDA. RUA JOSÉ ANTÔNIO PEREIRA PASSOS, 899 - EXTREMA - MG - CEP 37640-000 - CNPJ. 70.940.994/0052-51. INDÚSTRIA BRASILEIRA → (tamanho mín. 1,0 mm).

ATENÇÃO:

- A EXPRESSÃO "CONTÉM GLÚTEN" DEVE ESTAR EM CAIXA ALTA, NEGRITO E COM 2,2 mm DE TAMANHO REAL.
- AS FRASES "CONTÉM LACTOSE" E A FRASE INICIADA COM A PALAVRA "ALÉRGICOS" ATÉ O PONTO FINAL DESTA, DEVERÃO ESTAR EM CAIXA ALTA, NEGRITO E COM 2,0mm DE TAMANHO REAL.

AS ADVERTÊNCIAS ACIMA NÃO PODERÃO ESTAR DISPOSTAS EM LOCAIS ENCOBERTOS, REMOVÍVEIS PELA ABERTURA DO LACRE OU DE DIFÍCIL VISUALIZAÇÃO, COMO ÁREAS DE SELAGEM E DE TORÇÃO.

ATENÇÃO:

A LISTA DE INGREDIENTES DEVERÁ ESTAR LOCALIZADA EM UMA ÚNICA SUPERFÍCIE CONTÍNUA DA EMBALAGEM E NO MESMO PAINEL DA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (artigo 14 - RDC 429/20).

• Ingredientes, alergênicos e frase de validade: → (tamanho mínimo 1,0 mm).

INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, FARINHA DE ROSCA, PERMEADO DE SORO DE LEITE EM PÓ, CACAU EM PÓ, SAL, CORANTE CAMELO IV - PROCESSO SULFITO-AMÔNIA, FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE SÓDIO E BICARBONATO DE AMÔNIO, EMULSIFICANTES: LECITINA DE SOJA E MONOESTEARATO DE SORBITANA E AROMATIZANTE. **CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE. ALÉRGICOS: CONTÉM AVEIA, GERGELIM, DERIVADOS DE CENTEIO, CEVADA, LEITE, SOJA E DE TRIGO. PODE CONTER: AMÊNDOAS, AMENDOIM, AVELÃS, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-PARÁ E OVOS.** A VALIDADE MENCIONADA REFERE-SE AO PRODUTO AINDA FECHADO, DESDE QUE, CONSERVADO EM LOCAL SECO, FRESCO E INODORO, CONSUMIR LOGO APÓS ABERTO.


• Outras informações:

- Símbolo do SAC: → (tamanho mín. 1,0 mm).



Handwritten signature



	Ficha Técnica de Produto		FT.13.04.V.NAC	
	RECHEADO DUPLO CHOCOLATE		Revisão:	Páginas:
	Marca: VISCONTI		20	3 de 4

- Box validade:

VÁLIDO ATÉ: → (tamanho mín. 1,5mm).

- Cód. de barras: → (Inserir o código da FT na melhor área, próximo ao cód. de barras com tamanho de 1,0mm, segue exemplo abaixo).

Espaço para o cód. de barras

13.04.V.NAC / 20

3. Informação Nutricional → (tamanho mín. 1,0mm)

ATENÇÃO:

A TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL DEVERÁ ESTAR LOCALIZADA EM UMA ÚNICA SUPERFÍCIE CONTÍNUA DA EMBALAGEM E NO MESMO PAINEL DA LISTA DE INGREDIENTES (artigo 14 - RDC 429/20).

- NA FORMATAÇÃO DA TABELA NUTRICIONAL DEVERÃO SER EMPREGADOS CARACTERES E LINHAS DE COR 100% PRETA APLICADOS EM FUNDO BRANCO. PARA OS DEMAIS REQUISITOS (TIPOGRAFIA, TAMANHOS DE FONTES, ESPAÇAMENTOS, ALINHAMENTOS e ETC), CONSULTAR AS MALHAS CONSTRUTIVAS DISPONIBILIZADAS PELA ANVISA (RDC 429/20 E IN 75/20).

IMPORTANTE: AS REGRAS DE FORMATAÇÃO TÊM O PROPÓSITO DE GARANTIR A IDENTIDADE VISUAL E ADEQUADA LEGIBILIDADE DA TABELA.

Tabela nutricional para 125g:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 4			
Porção: 30 g (3 unidades)			
	100 g	30 g	%VD*
Valor energético (kcal)	477	142	7
Carboidratos (g)	68	20	7
Açúcares totais (g)	36	11	
Açúcares adicionados (g)	32	9,6	19
Proteínas (g)	6,2	1,9	4
Gorduras totais (g)	20	6	9
Gorduras saturadas (g)	7,4	2,2	11
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	3,3	1	4
Sódio (mg)	190	57	3

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.


• Rotulagem nutricional frontal (FOP)

- PRODUTO POSSUI FOP DE ACÚCARES ADICIONADOS E DE GORDURAS SATURADAS.

4. Padrões Microbiologia:

Atende a Instrução Normativa nº 161 de 01/07/22 ANVISA / MS.




	Ficha Técnica de Produto		FT.13.04.V.NAC		
	RECHEADO DUPLO CHOCOLATE			Revisão:	Páginas:
	Marca: VISCONTI			20	4 de 4

5. Padrão Físico-Químico:

Padrões de análises físico-químicas: consultar equipe de Pesquisa & Desenvolvimento para verificação do documento adequado.

6. Prazo de Validade:

Para verificação de validade do produto, consultar documento da Qualidade - Tempo de Vida Útil dos Produtos (mercado nacional) IOP- 02.18.

7. Orientação Quanto à Estocagem:

Armazenar em local seco, fresco e inodoro. Consumir logo após aberto.

8. Dados de Embalagem:

Embalagem e Caixa de Embarque: consultar equipe de Pesquisa & Desenvolvimento para verificação do documento adequado.

9. Motivo da Alteração:

- Alteração da nomenclatura do permeado de soro de leite para permeado de soro de leite em pó;
- Alteração no posicionamento dos ingredientes cacau em pó e corante caramelo IV, alteração da frase de alergênicos e exclusão do ingrediente açúcar invertido e consequentemente, inclusão da advertência de "NOVA RECEITA", para atender à RDC 727/22;
- Dados da tabela nutricional com base no laudo Eurofins 12/2020, com exceção do valor de sódio (laudo avulso) com base no laudo Eurofins 12/2020, de acordo o novo formato preconizado na RDC 429/20 e IN 75/20;
- Atualização do item 4. Padrões microbiológicos conforme nova regulamentação de padrões microbiológicos publicada pela ANVISA.

A CC que atende a esta revisão é a Rev. 19.

Kenauer Lucas
 CRQ-2ª Região/MG sob nº 12300375
 Gerente de Fábrica
 Empresa: Bauducco - Fábrica de Extrema

Data: 30/11/2022 Elaborado por: Fernanda Zim Aprovado por: Gerente do
 Analista Assuntos Regulatórios Desenvolvimento



v4.0 - Dautin Blockchain certifica em 19/11/2025 15:39:35 que o documento de hash (SHA-256)
 c9a5c7a7a7f343440c55bb32b1b4192f2282a2314ea5af861375d84c971c96eb foi validado em 19/11/2025 15:34:22 através da transação blockchain
 0x931cfe657bf73103af8c269142bd41304aa4c6ca6cc56c2c0e3816e3b6bae8d e pode ser verificado em <https://www.dautin.com/FileCheck> (NID: 296804)



Dautin Blockchain
Rua Dagoberto Nogueira, 100
Ed. Torre Azul - 11º Andar
Sala 1101, Centro, Itajaí - SC
(47) 3514-7599 | (47) 99748-2223
www.dautin.com | dautin@dautin.com



Prova de Autenticidade válida até 17/02/2026

CERTIFICADO DE PROVA DE AUTENTICIDADE ELETRÔNICA

A Dautin Blockchain CERTIFICA para os devidos fins de direito que, o arquivo digital especificado com o tipo documental Autenticação e representado pela função hash criptográfica conhecida como SHA-256, de código **c9a5c7a7a7f343440c55bb32b1b4192f2282a2314ea5af861375d84c971c96eb** foi autenticado de acordo com as Legislações e normas vigentes¹ através da rede blockchain Ethereum Classic, sob o identificador único denominado NID 296804 dentro do sistema.

A autenticação eletrônica do documento intitulado "BOLO DUPLO", cujo assunto é descrito como "BOLO DUPLO", faz prova de que em 19/11/2025 15:34:52, o responsável Sellmar Distribuidora de Alimentos Ltda (18.813.463/0001-38) tinha posse do arquivo com as mesmas características que foram reproduzidas na prova de autenticidade, sendo de Sellmar Distribuidora de Alimentos Ltda a responsabilidade, única e exclusiva, pela idoneidade do documento apresentado a Dautin Blockchain

Este CERTIFICADO foi emitido em 19/11/2025 15:39:35 através do sistema de autenticação eletrônica da empresa Dautin Blockchain de acordo com o Art. 10, § 2º da MP 2200-2/2001, Art. 107 do Código Civil e Art. 411, em seus §§ 2º e 3º do Código de Processo Civil, estando dessa maneira de acordo para o cumprimento do Decreto 10278/2020.

Para mais informações sobre a operação acesse o site <https://www.dautin.com> e informe o código da transação blockchain **0x931cfe657bf73103af8c269142bd413040aa4c6ca6cc56c2c0e3816e3b6bae8d**. Também é possível acessar a consulta através da rede blockchain em <https://blockscout.com/etc/mainnet/>

¹ Legislação Vigente: Medida Provisória nº 2200-2/2001, Código Civil e Código de Processo Civil.

DAUTIN
BLOCKCHAIN



Presidência da República Casa Civil
Subchefia para Assuntos Jurídicos
MEDIDA PROVISÓRIA 2.200-2
DE 24 DE AGOSTO DE 2001.





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

www.lsanalyses.com.br

Relatório de ensaio - 2164796

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: RECHEADO DUPLO CHOCOLATE - BISCOITOS DOCES, CROCANTES, CASCA ESCURA COM RECHEIO SABOR CHOCOLATE - 125g
Marca: VISCONTI

Dados da Coleta

Data da Coleta: 13/11/2025
Responsável: Cliente
Procedimento de Coleta: CLIENTE

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 13/11/2025
Condições de Recebimento: ADEQUADA
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	13/11/2025
Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	18/11/2025
Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	18/11/2025
Insetos inteiros mortos, exceto os indicativos de risco	<1	5 em 25g	1		IAL 4ªEd.	18/11/2025
Fragmentos de vidros	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	18/11/2025
Filmes plásticos	Ausência	Ausência	-	P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	18/11/2025
Estaf. coag. positiva 5000g	<10	5000	10	UFC/g	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 12. 2001	18/11/2025
Bolores e Leveduras	150	-	10	UFC/g	FDA BAM - Bacter. Analytical Manual, Chapter 18. 2001	13/11/2025
Bárbulas, exceto de pombo	<1	70 em 25g	1		IAL 4ªed.	18/11/2025
B. cereus g (3000)	<10	3000	10	UFC/g	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 14. 2001	13/11/2025
Areia ou Cinzas Insolúveis em Ácido	0,74	-	0,10	%	IAL - Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ª Edição	18/11/2025
Ácaros Mortos	<1	Máximo 5	1	-	AOAC Capítulo 16	18/11/2025

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Físico-Químico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
Valor Energético*	477	-	-	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.	18/11/2025
Umidade	10,8	-	0,10	%	IAL - 4ª edição - Cap. 4 - Item 012/IV	18/11/2025
Sódio (ICPE)*	190	-	0,25	mg/100g	MTFQ-002	18/11/2025
Sabor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	18/11/2025
Proteína*	6,2	-	0,20	g/100g	Instituto Adolfo Lutz - IV Ed.	18/11/2025
pH (Alimentos)	6,4	-	1,0	N/A	Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ªEd. IAL - Cap 4 - Item 017/IV	18/11/2025
Odor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	18/11/2025
Microscopia	Ausência de sujidades	Ausência de sujidades	-	N/A	Microscopia	18/11/2025
Macroscopia	Ausência de sujidades	-	-	N/A	Macroscopia	18/11/2025



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	18/11/2025
Gordura Total*	20	-	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	18/11/2025
Gordura Saturada (Cromatografia Gasosa)**	7,4	-	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	18/11/2025
Fragmentos de pelos de roedor	<1	10 em 50g	1	-	975.49 (16.14.05) AOAC	18/11/2025
Fragmentos de Insetos indicativo de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	<1	80	1	em 100g	972.32 (16.05.11)	18/11/2025
Fibra Alimentar*	3,3	-	0,50	g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. Method 991.43. 21st ed. 2019.	18/11/2025
Elementos Histológicos Identificadores das Composição	Presença	Presença	-	A/P	IAL 4*ed.	18/11/2025
Elementos histológicos estranhos ao produto	Ausência	Ausência	-	A/P	IAL 4*ed.	18/11/2025
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.	13/11/2025
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..	13/11/2025
Corante Azul Indigolina*	Ausência	-	A/P	A/P	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005.	13/11/2025
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	13/11/2025
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.	13/11/2025
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.	13/11/2025
Cor (Alimentos)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	18/11/2025
Carboidrato *	68	-	-	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.	18/11/2025
Aspecto (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	18/11/2025

* 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 Intelro, 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, 18/11/2025.



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 - 2164796 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: RECHEADO DUPLO CHOCOLATE - BISCOITOS DOCES, CROCANTES, CASCA ESCURA COM RECHEIO SABOR CHOCOLATE - 125g
Marca: VISCONTI

Dados da Coleta

Data da Coleta: 13/11/2025
Responsável: Cliente
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Plano de Amostragem: Importado da cotação: 246383

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 13/11/2025
Condições de Recebimento: ADEQUADA
Temperatura da Amostra (°C):

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
Contagem Total Padrão	1200	-	10	UFC/g	5	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 3, 2001	13/11/2025
Coliformes Totais	<10	-	10	UFC/g	13	FDA, BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4, 2002	13/11/2025
Coliformes Termotolerantes	<10	100	10	UFC/g	13	FDA, BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4, 2002	13/11/2025

* Parâmetro tercolrizado | 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 o/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/recobida 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, 18/11/2025.




Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti



Verifique a autenticidade da assinatura.

	Ficha Técnica do Produto	FT.05.01.B.NAC	
	BISCOITO CHAMPANHE COM AÇÚCAR CRISTAL Marca: Bauducco	Revisão: 24	Páginas: 1 de 4

Características Organolépticas:

Biscoitos finos, recobertos com açúcar cristalizado e de textura macia.

1. Informações painel principal

• **Denominação:**

BISCOITO CHAMPANHE COM AÇÚCAR CRISTAL → (tamanho 2,0mm, devem ser legíveis e com cor contrastante com o fundo)

• **Descrição de Peso:**

PESO LÍQ. 150 g → (tamanho mín. 3,5 mm)

CLAIMS/ LOCALIZAÇÃO – Em produtos com rotulagem nutricional frontal (FOP), as alegações nutricionais e expressões que indicam a adição de nutrientes essenciais não poderão estar localizadas na metade superior do painel principal, nem poderão utilizar caracteres de tamanho superior àqueles empregados na rotulagem nutricional frontal (RDC 429/20 Artigo 30).

• **Declaração Aromatizantes:**

CONTÉM AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL → (tamanho mín. 1,0 mm, legível, cor contrastante com o fundo)

• **Quando houver ilustração:**

FOTO ILUSTRATIVA → (tamanho mínimo 1,0mm - frase deve ser colocada em todos os painéis que contenham ilustração da imagem do produto).

• **Selos/ Rotulagem nutricional frontal (FOP)**



[Handwritten signature]

ATENÇÃO: A rotulagem nutricional frontal deverá ser inserida obrigatoriamente no painel principal do rótulo. Caso o produto possua mais de um painel principal, a rotulagem nutricional frontal deverá ser aplicada em ambos.

INSTRUÇÕES PARA APLICAÇÃO DOS SELOS DE ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL (FOP):

Tipografia: deverá ser empregado impressão em cor 100% preta num fundo branco;


Localização: metade superior do painel principal, em uma única superfície contínua;

Orientação: mesma orientação do texto das demais informações veiculadas no rótulo;

Modelos: utilizar **obrigatoriamente** os modelos definidos no Anexo XVII da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020, conforme o caso, observando os requisitos específicos de formatação definidos no Anexo XVIII da referida IN.

ATENÇÃO: a rotulagem nutricional frontal não poderá estar disposta em locais encobertos, removíveis pela abertura do lacre ou de difícil visualização, como áreas de selagem e de torção. A área mínima da rotulagem nutricional frontal deverá ser determinada pelo percentual de ocupação do painel principal, definido no Anexo XVIII da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020.

Nos casos em que o percentual de ocupação do painel principal implicar o uso de fontes inferiores ao tamanho mínimo ou superiores ao tamanho máximo, a área mínima da rotulagem nutricional frontal deve ser determinada pelo tamanho mínimo ou máximo das fontes.

	Ficha Técnica do Produto	FT.05.01.B.NAC	
	BISCOITO CHAMPANHE COM AÇÚCAR CRISTAL Marca: Bauducco	Revisão: 24	Páginas: 2 de 4

2. Informações painéis secundários

• Unidade fabril:

FABRICADO POR: PANDURATA ALIMENTOS LTDA. RUA ARGENTINA, 552 – GUARULHOS – SP, CEP 07043-020 - CNPJ: 70.940.994/0057-66. INDÚSTRIA BRASILEIRA. → (tamanho mínimo 1,0 mm)

ATENÇÃO:

- A ADVERTÊNCIA: "CONTÉM GLÚTEN" DEVE ESTAR EM CAIXA ALTA, NEGRITO E COM 2,2 mm DE TAMANHO REAL.
- AS ADVERTÊNCIAS: "CONTÉM LACTOSE" E DE ALERGÊNICOS DEVERÃO ESTAR EM CAIXA ALTA, NEGRITO E COM 2,0 mm DE TAMANHO REAL.

AS ADVERTÊNCIAS ACIMA NÃO PODERÃO ESTAR DISPOSTAS EM LOCAIS ENCOBERTOS, REMOVÍVEIS PELA ABERTURA DO LACRE OU DE DIFÍCIL VISUALIZAÇÃO, COMO ÁREAS DE SELAGEM E DE TORÇÃO.

ATENÇÃO:

A LISTA DE INGREDIENTES DEVERÁ ESTAR LOCALIZADA EM UMA ÚNICA SUPERFÍCIE CONTÍNUA DA EMBALAGEM E NO MESMO PAINEL DA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (artigo 14 - RDC 429/20).

• Ingredientes: → (tamanho mínimo 1,0 mm).

INGREDIENTES: AÇÚCAR, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OVO INTEGRAL, AMIDO, ÓLEO DE SOJA, SAL, FERMENTO QUÍMICO: BICARBONATO DE AMÔNIO, ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO E AROMATIZANTES. **CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM OVOS, DERIVADOS DE SOJA E DE TRIGO. PODE CONTER: AMÊNDOAS, AMENDOIM, AVEIA, AVELÃS, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-PARÁ, CENTEIO, CEVADA, LEITE E PISTACHE.** A VALIDADE MENCIONADA REFERE-SE AO PRODUTO AINDA FECHADO, DESDE QUE, CONSERVADO EM LOCAL SECO, FRESCO E INODORO. CONSUMIR LOGO APÓS ABERTO. VALIDADE IMPRESSA NA EMBALAGEM.

• Outras informações:

- Símbolo do SAC




- Box validade:

VÁLIDO ATÉ: → (tamanho 1,5mm)

- Cód. de barras: → (Inserir o código da FT na melhor área, próximo ao cód. de barras com tamanho de 1,0mm, segue exemplo abaixo)

Espaço para o cód. de barras

	Ficha Técnica do Produto	FT.05.01.B.NAC	
	BISCOITO CHAMPANHE COM AÇÚCAR CRISTAL Marca: Bauducco	Revisão: 24	Páginas: 3 de 4

3. Informação Nutricional:

ATENÇÃO:

A TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL DEVERÁ ESTAR LOCALIZADA EM UMA ÚNICA SUPERFÍCIE CONTÍNUA DA EMBALAGEM E NO MESMO PAINEL DA LISTA DE INGREDIENTES (artigo 14 - RDC 429/20).

- NA FORMATAÇÃO DA TABELA NUTRICIONAL DEVERÃO SER EMPREGADOS CARACTERES E LINHAS DE COR 100% PRETA APLICADOS EM FUNDO BRANCO. PARA OS DEMAIS REQUISITOS (TIPOGRAFIA, TAMANHOS DE FONTES, ESPAÇAMENTOS, ALINHAMENTOS etc.), CONSULTAR AS MALHAS CONSTRUTIVAS DISPONIBILIZADAS PELA ANVISA (RDC 429/20 E IN 75/20).

IMPORTANTE: AS REGRAS DE FORMATAÇÃO TÊM O PROPÓSITO DE GARANTIR A IDENTIDADE VISUAL E ADEQUADA LEGIBILIDADE DA TABELA.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 5			
Porção: 30 g (4 unidades)			
	100 g	30 g	%VD*
Valor energético (kcal)	388	116	6
Carboidratos (g)	81	24	8
Açúcares totais (g)	52	16	
Açúcares adicionados (g)	42	13	26
Proteínas (g)	7,6	2,3	5
Gorduras totais (g)	3,7	1,1	2
Gorduras saturadas (g)	1,2	0,4	2
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1	0,3	1
Sódio (mg)	48	14	1

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

- Rotulagem nutricional frontal (FOP)
- PRODUTO POSSUI FOP DE AÇÚCARES ADICIONADOS.

CLAIMS APLICÁVEIS (REGULAMENTADOS PELA RDC 429/20):

- BAIXO EM GORDURAS TOTAIS/ BAIXO TEOR DE GORDURAS TOTAIS

DECLARAR NO RÓTULO JUNTO À INC A FRASE: * "ESTE NÃO É UM ALIMENTO BAIXO OU REDUZIDO EM VALOR ENERGÉTICO". COM O MESMO TIPO DE LETRA DA INC, COM PELO MENOS 50% DO TAMANHO DA INC, DE COR CONTRASTANTE AO FUNDO DO RÓTULO E QUE GARANTA A VISIBILIDADE E A LEGIBILIDADE DA INFORMAÇÃO.

CRITÉRIO (INFORMAÇÃO INTERNA): Não ter FOP de gorduras e máx. 3,0g/ porção de referência e emb. Individual; Atender na porção e embalagem individual (quando aplicável). ESTA INFORMAÇÃO NÃO SE ESTENDE À ARTE DO PRODUTO.

- BAIXO EM GORDURAS SATURADAS/ BAIXO TEOR DE GORDURAS SATURADAS

CRITÉRIO (INFORMAÇÃO INTERNA): Máx. 1,5g na soma de SAT + Trans na porção de referência e emb. Individual (quando aplicável). E Máx. de 10% do valor energético total do alimento proveniente de gorduras saturadas. ESTA INFORMAÇÃO NÃO SE ESTENDE À ARTE DO PRODUTO.


- ZERO GORDURAS TRANS/ 0% GORDURAS TRANS/ SEM GORDURAS TRANS

4. Padrões de Microbiologia:

Atende a Instrução Normativa nº 161 de 01/07/22 ANVISA / MS.

5. Padrão Físico-Químico:

Padrões de análises físico-químicas: consultar equipe de Pesquisa & Desenvolvimento para verificação do documento adequado.

	Ficha Técnica do Produto	FT.05.01.B.NAC	
	BISCOITO CHAMPANHE COM AÇÚCAR CRISTAL Marca: Bauducco	Revisão: 24	Páginas: 4 de 4

6. Prazo de Validade:

Para verificação de validade do produto, consultar documento da Qualidade - Tempo de Vida Útil dos Produtos (mercado nacional) IOP-02.18.

7. Orientação Quanto à Estocagem:

Armazenar em local seco, fresco e inodoro. Consumir logo após aberto.

8. Dados de Embalagem:

Embalagem e Caixa de Embarque: consultar equipe de Pesquisa & Desenvolvimento para verificação do documento adequado.

9. Motivo da Alteração:

- Inclusão do pistache na lista "pode conter";
- Valores da tabela nutricional com base no laudo CETAL 03/2024, de acordo o novo formato preconizado na RDC 429/20 e IN 75/20;

A CC que acompanha este documento é o de revisão 19.

Alex Hiroshi Kubota
 Alex HIROSHI KUBOTA
 CRQ IV: 04368710



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

www.lsanalyses.com.br

Relatório de ensaio - 2164795

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: BISCOITO CHAMPANHE COM AÇÚCAR CRISTAL - 150g
Marca: BAUDUCCO

Dados da Coleta

Data da Coleta: 13/11/2025
Responsável: Cliente
Procedimento de Coleta: CLIENTE

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 13/11/2025
Condições de Recebimento: ADEQUADA
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	13/11/2025
Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	18/11/2025
Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	18/11/2025
Insetos inteiros mortos, exceto os indicativos de risco	<1	5 em 25g	1		IAL 4ªEd.	18/11/2025
Fragmentos de vidros	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	18/11/2025
Films plásticos	Ausência	Ausência	-	P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	18/11/2025
Estaf. coag. positiva 5000g	<10	5000	10	UFC/g	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 12. 2001	18/11/2025
Bolores e Leveduras	250	-	10	UFC/g	FDA BAM - Bacter. Analytical Manual, Chapter 18. 2001	13/11/2025
Bárbulas, exceto de pombo	<1	70 em 25g	1		IAL 4ªed.	18/11/2025
B. cereus g (3000)	<10	3000	10	UFC/g	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 14. 2001	13/11/2025
Areia ou Cinzas Insolúveis em Ácido	0,58	-	0,10	%	IAL - Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ª Edição	18/11/2025
Ácaros Mortos	<1	Máximo 5	1	-	AOAC Capítulo 16	18/11/2025

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Físico-Químico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
Valor Energético*	388	-	-	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.	18/11/2025
Umidade	10,2	-	0,10	%	IAL - 4ª edição - Cap. 4 - Item 012/IV	18/11/2025
Sódio (ICPE)*	48	-	0,25	mg/100g	MTFQ-002	18/11/2025
Sabor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	18/11/2025
Proteína*	7,6	-	0,20	g/100g	Instituto Adolfo Lutz - IV Ed.	18/11/2025
pH (Alimentos)	6,52	-	1,0	N/A	Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ªEd. IAL - Cap 4 - Item 017/IV	18/11/2025
Odor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	18/11/2025
Microscopia	Ausência de sujidades	Ausência de sujidades	-	N/A	Microscopia	18/11/2025
Macroscopia	Ausência de sujidades	-	-	N/A	Macroscopia	18/11/2025



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	18/11/2025
Gordura Total*	3,7	-	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	18/11/2025
Gordura Saturada (Cromatografia Gasosa)**	1,2	-	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	18/11/2025
Fragmentos de pelos do roedor	<1	10 em 50g	1	-	975.49 (16.14.05) AOAC	18/11/2025
Fragmentos de Insetos indicativo de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	<1	80	1	em 100g	972.32 (16.05.11)	18/11/2025
Fibra Alimentar*	1,0	-	0,50	g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. Method 991.43. 21st ed. 2019.	18/11/2025
Elementos Histológicos Identificadores das Composição	Presença	Presença	-	A/P	IAL 4ªed.	18/11/2025
Elementos histológicos estranhos ao produto	Ausência	Ausência	-	A/P	IAL 4ªed.	18/11/2025
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.	13/11/2025
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.	13/11/2025
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.	13/11/2025
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	13/11/2025
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.	13/11/2025
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.	13/11/2025
Cor (Alimentos)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	18/11/2025
Carboidrato *	81	-	-	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.	18/11/2025
Aspecto (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	18/11/2025

* 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 fatos relacionados às amostras analisadas, sendo os relatórios emitidos válidos apenas para os materiais efetivamente recebidos e analisados.

Data de emissão do relatório: Santo André, 18/11/2025.



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 - 2164795 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: BISCOITO CHAMPANHE COM AÇÚCAR CRISTAL - 150g
Marca: BAUDUCCO

Dados da Coleta

Data da Coleta: 13/11/2025
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Responsável: Cliente
Plano de Amostragem: Importado da cotação: 246383

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 13/11/2025
Temperatura da Amostra (°C):
Condições de Recebimento: ADEQUADA

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
Contagem Total Padrão	440	-	10	UFC/g	5	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 3, 2001	13/11/2025
Coliformes Totais	<10	-	10	UFC/g	13	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4, 2002	13/11/2025
Coliformes Termotolerantes	<10	100	10	UFC/g	13	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4, 2002	13/11/2025

* Parâmetro tercolrizado | 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 o/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 Intelro, 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 o 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, 18/11/2025.




Lois Puls Ferretti

Lois Puls Ferretti



Verifique a autenticidade da assinatura.

	Ficha Técnica de Produto	FT.09.12.B.NAC	
	PANETTONE FRUTAS Marca: Bauducco	Revisão: 37	Páginas: 1 de 5

Características Organolépticas:

O Panettone é um produto cozido, com textura macia, acrescido de frutas cristalizadas e uvas-passas.

1. Informações painel principal

• **Designação:**

PANETTONE → (tamanho mín. 2,0mm, legível e com cor contrastante com o fundo).

• **Descrição de Peso:**

PESO LÍQ. 40 g → (tamanho mín. 2,5 mm)

PESO LÍQ. 400 g → (tamanho mín. 4,5 mm)

PESO LÍQ. 500 g → (tamanho mín. 4,5 mm) (exclusivo MP)

PESO LÍQ. 750 g → (tamanho mín. 4,5 mm)

PESO LÍQ. 908 g → (tamanho mín. 4,5 mm)

PESO LÍQ. 4 kg → (tamanho mín. 6,5 mm)

• **Declaração Aromatizantes:**

CONTÉM AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL → (tamanho mín.1,0 mm, legível, cor contrastante com o fundo)

• **Quando houver ilustração:**

FOTO ILUSTRATIVA → (tamanho mínimo 1,0mm - frase deve ser colocada em todos os painéis que contenham ilustração do produto)

• **Selos/ Rotulagem nutricional frontal (FOP)**

- PRODUTO NÃO POSSUI FOP.

2. Informações painéis secundários

• **Unidades Fabris:**

Para embalagem 4 kg

FABRICADO POR: PANDURATA ALIMENTOS LTDA. E - RUA ENDRES, 884 - GUARULHOS - SP, CEP 07043-000 - CNPJ: 70.940.994/0065-76. B - RUA CARLO BAUDUCCO, 200 - GUARULHOS - SP, CEP 07241-310 - CNPJ: 70.940.994/0056-85. AS LETRAS IMPRESSAS NO LOTE IDENTIFICAM O FABRICANTE. INDÚSTRIA BRASILEIRA → (tamanho mínimo 1,0 mm)

Para embalagens 40g


• **Unidades Fabris:**

FABRICADO POR: PANDURATA ALIMENTOS LTDA. E - RUA ENDRES, 884 - GUARULHOS - SP, CEP 07043-000 - CNPJ: 70.940.994/0065-76. B - RUA CARLO BAUDUCCO, 200 - GUARULHOS - SP, CEP 07241-310 - CNPJ: 70.940.994/0056-85. X - RUA JOSÉ ANTÔNIO PEREIRA PASSOS, 899 - EXTREMA - MG - CEP 37640-000, CNPJ: 70.940.994/0052-51. M - RUA TENENTE ONOFRE RODRIGUES DE AGUIAR, 901 - VILA INDUSTRIAL - MOGI DAS CRUZES - SP, CEP: 08770-041 - CNPJ: 70.940.994/0097-53. AS LETRAS IMPRESSAS NO LOTE IDENTIFICAM O FABRICANTE. INDÚSTRIA BRASILEIRA. → (tamanho mínimo 1,0 mm)

Para embalagens 400 g, 500g, 750 g e 908 g

FABRICADO POR: PANDURATA ALIMENTOS LTDA. E - RUA ENDRES, 884 - GUARULHOS - SP, CEP 07043-000 - CNPJ: 70.940.994/0065-76. B - RUA CARLO BAUDUCCO, 200 - GUARULHOS - SP, CEP 07241-310 - CNPJ: 70.940.994/0056-85. X - RUA JOSÉ ANTÔNIO PEREIRA PASSOS, 899 - EXTREMA - MG - CEP 37640-000, CNPJ: 70.940.994/0052-51. AS LETRAS IMPRESSAS NO LOTE IDENTIFICAM O FABRICANTE. INDÚSTRIA BRASILEIRA → (tamanho mínimo 1,0 mm)



	Ficha Técnica de Produto	FT.09.12.B.NAC	
	PANETTONE FRUTAS Marca: Bauducco	Revisão: 37	Páginas: 2 de 5

ATENÇÃO:

- A ADVERTÊNCIA: "CONTÉM GLÚTEN" DEVE ESTAR EM CAIXA ALTA, NEGRITO E COM 2,2 mm DE TAMANHO REAL.
- AS ADVERTÊNCIAS: "CONTÉM LACTOSE" E DE ALERGÊNICOS DEVERÃO ESTAR EM CAIXA ALTA, NEGRITO E COM 2,0 mm DE TAMANHO REAL.

AS ADVERTÊNCIAS ACIMA NÃO PODERÃO ESTAR DISPOSTAS EM LOCAIS ENCOBERTOS, REMOVÍVEIS PELA ABERTURA DO LACRE OU DE DIFÍCIL VISUALIZAÇÃO, COMO ÁREAS DE SELAGEM E DE TORÇÃO.

ATENÇÃO:

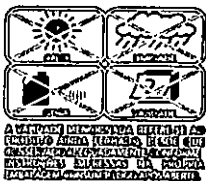
A LISTA DE INGREDIENTES DEVERÁ ESTAR LOCALIZADA EM UMA ÚNICA SUPERFÍCIE CONTÍNUA DA EMBALAGEM E NO MESMO PAINEL DA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (artigo 14 - RDC 429/20).

- **Ingredientes:** → (tamanho mínimo 1,0 mm)

INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, UVAS-PASSAS, AÇÚCAR, FRUTAS CRISTALIZADAS, GORDURA VEGETAL, OVO INTEGRAL, GEMA DE OVO, MANTEIGA, ÓLEO VEGETAL, EXTRATO DE MALTE, SAL, EMULSIFICANTE: MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS, AROMATIZANTES, CONSERVADOR: PROPIONATO DE CÁLCIO E CORANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL: BETA-CAROTENO. **CONTÉM LACTOSE. ALÉRGICOS: CONTÉM OVOS E DERIVADOS, DERIVADOS DE CEVADA, LEITE, SOJA E DE TRIGO. PODE CONTER: AMÊNDOAS, AMENDOIM, AVEIA, AVELÃS, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-PARÁ, CASTANHAS, CENTEIO, MACADÂMIAS, NOZES, PECÃS, PINOLI E PISTACHE. CONTÉM GLÚTEN. VALIDADE IMPRESSA NA EMBALAGEM.**

- **Outras informações:**

- Símbolo de panificados.



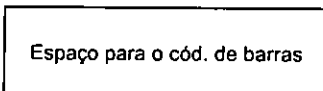
- Símbolo do SAC



- Box validade:

VÁLIDO ATÉ: → (tamanho mín. 1,5mm)

- Cód. de barras: → (Inserir o código da FT na melhor área, próximo ao cód. de barras com tamanho de 1,0mm, segue exemplo abaixo)



09.12.B.NAC / 37

- 3. **INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:** → (tamanho mínimo 1,0 mm)

ATENÇÃO:

A TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL DEVERÁ ESTAR LOCALIZADA EM UMA ÚNICA SUPERFÍCIE CONTÍNUA DA EMBALAGEM E NO **MESMO PAINEL DA LISTA DE INGREDIENTES** (artigo 14 - RDC 429/20).

- NA FORMATAÇÃO DA TABELA NUTRICIONAL DEVERÃO SER EMPREGADOS CARACTERES E LINHAS DE COR 100% PRETA APLICADOS EM FUNDO BRANCO. PARA OS DEMAIS REQUISITOS (TIPOGRAFIA, TAMANHOS DE FONTES, ESPAÇAMENTOS, ALINHAMENTOS etc.), CONSULTAR AS MALHAS CONSTRUTIVAS DISPONIBILIZADAS PELA ANVISA (RDC 429/20 E IN 75/20).

IMPORTANTE: AS REGRAS DE FORMATAÇÃO TÊM O PROPÓSITO DE GARANTIR A IDENTIDADE VISUAL E ADEQUADA LEGIBILIDADE DA TABELA.




	Ficha Técnica de Produto		FT.09.12.B.NAC	
	PANETTONE FRUTAS Marca: Bauducco		Revisão: 37	Páginas: 3 de 5

Tabela nutricional para 40g:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção: 40 g (1 embalagem)			
	100 g	40 g	%VD*
Valor energético (kcal)	347	141	7
Carboidratos (g)	51	20	7
Açúcares totais (g)	23	9,2	
Açúcares adicionados (g)	12	4,8	10
Proteínas (g)	6,4	2,6	5
Gorduras totais (g)	13	5,2	8
Gorduras saturadas (g)	4,9	2	10
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	2	0,8	3
Sódio (mg)	142	57	3

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Tabela nutricional para 400g:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 5			
Porção: 80 g (1 fatia)			
	100 g	80 g	%VD*
Valor energético (kcal)	347	274	14
Carboidratos (g)	51	41	14
Açúcares totais (g)	23	18	
Açúcares adicionados (g)	12	9,6	19
Proteínas (g)	6,4	5,1	10
Gorduras totais (g)	13	10	15
Gorduras saturadas (g)	4,9	3,9	20
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	2	1,6	6
Sódio (mg)	142	114	6

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Tabela nutricional para 500g:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 6			
Porção: 80 g (1 fatia)			
	100 g	80 g	%VD*
Valor energético (kcal)	347	274	14
Carboidratos (g)	51	41	14
Açúcares totais (g)	23	18	
Açúcares adicionados (g)	12	9,6	19
Proteínas (g)	6,4	5,1	10
Gorduras totais (g)	13	10	15
Gorduras saturadas (g)	4,9	3,9	20
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	2	1,6	6
Sódio (mg)	142	114	6

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Prova de Autenticidade válida até 17/02/2026



v4.0 - Dautin Blockchain certifica em 19/11/2025 16:52:33 que o documento do hash (SHA-256) b8c09ab4fd1e56f36b70d81b1e4a6b1e88e908815995d31134556744615022b9 foi validado em 19/11/2025 16:43:19 através da transação blockchain 0xe69940bae9356dd1edd75aedf12dd6e7badb72e8a9631e42d330d6c55876b166 e pode ser verificado em <https://www.dautin.com/FileCheck> (NID: 296834)




	Ficha Técnica de Produto		FT.09.12.B.NAC	
	PANETTONE FRUTAS Marca: Bauducco		Revisão: 37	Páginas: 4 de 5

Tabela nutricional para 750g:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 9			
Porção: 80 g (1 fatia)			
	100 g	80 g	%VD*
Valor energético (kcal)	347	274	14
Carboidratos (g)	51	41	14
Açúcares totais (g)	23	18	
Açúcares adicionados (g)	12	9,6	19
Proteínas (g)	6,4	5,1	10
Gorduras totais (g)	13	10	15
Gorduras saturadas (g)	4,9	3,9	20
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	2	1,6	6
Sódio (mg)	142	114	6

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Tabela nutricional para 908g:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 11			
Porção: 80 g (1 fatia)			
	100 g	80 g	%VD*
Valor energético (kcal)	347	274	14
Carboidratos (g)	51	41	14
Açúcares totais (g)	23	18	
Açúcares adicionados (g)	12	9,6	19
Proteínas (g)	6,4	5,1	10
Gorduras totais (g)	13	10	15
Gorduras saturadas (g)	4,9	3,9	20
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	2	1,6	6
Sódio (mg)	142	114	6

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Tabela nutricional para 4kg:


INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 50			
Porção: 80 g (1 fatia)			
	100 g	80 g	%VD*
Valor energético (kcal)	347	274	14
Carboidratos (g)	51	41	14
Açúcares totais (g)	23	18	
Açúcares adicionados (g)	12	9,6	19
Proteínas (g)	6,4	5,1	10
Gorduras totais (g)	13	10	15
Gorduras saturadas (g)	4,9	3,9	20
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	2	1,6	6
Sódio (mg)	142	114	6

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.



v4.0 - Dautin Blockchain certifica em 19/11/2025 16:52:33 que o documento de hash (SHA-256)
b8e09ab4fd056f36b70d81b1e4a6b1e88e908815995d31134556744615022b9 foi validado em 19/11/2025 16:43:19 através da transação blockchain
0xe69940bae9358dd1edd75aedf12dd6e7badb72e8a9831e42d330d6c55876b168 e pode ser verificado em <https://www.dautin.com/FileCheck> (NID: 296834)



	Ficha Técnica de Produto	FT.09.12.B.NAC	
	PANETTONE FRUTAS Marca: Bauducco	Revisão: 37	Páginas: 5 de 5

4. Padrões de Microbiologia:

Atende a Instrução Normativa nº 161 de 01/07/22 ANVISA / MS.

5. Padrão Físico-Químico:

Padrões de análises físico-químicas: consultar equipe de Pesquisa & Desenvolvimento para verificação do documento adequado.

6. Prazo de Validade:

Para verificação de validade do produto, consultar documento da Qualidade - Tempo de Vida Útil dos Produtos (mercado nacional) IOP- 02.18

7. Orientação Quanto à Estocagem:

Armazenar em local seco, fresco e inodoro. Consumir logo após aberto.

8. Dados de Embalagem:

Embalagem e Caixa de Embarque: consultar equipe de Pesquisa & Desenvolvimento para verificação do documento adequado.

9. Motivo da Alteração:

- Valores da tabela nutricional com base no laudo SFDK 01/2025;
- Inclusão da lista unificada "pode conter", conforme nova diretriz da Pandurata;
- Alteração no modo de declaração dos alergênicos.

A CC que acompanha este documento é a revisão 31.


70.940.994/0001-01
 PANDURATA ALIMENTOS LTDA
 Fritz Reimann, 628
 Vila São João - CEP 07044-020
 GUARULHOS - SP

Data: 23/01/2025

Elaborado por: Amanda Karagileso
Analista de P&D

Aprovado por:
Gerente de Desenvolvimento



v4.0 - Dautln Blockchain certifica em 19/11/2025 16:52:33 que o documento de hash (SHA-256)
 b8e09ab4dfe56f36b70d81b1e4e6b1e88e908815895d31134556744615022b9 foi validado em 19/11/2025 16:43:19 através da transação blockchain
 0xe69940bae9358dd1edd75aedf12dd8a7badb72e8a9631e42d330d6c55876b166 e pode ser verificado em <https://www.dautln.com/FileCheck> (NID: 286834)



Dautin Blockchain
Rua Dagoberto Nogueira, 100
Ed. Torre Azul - 11º Andar
Sala 1101, Centro, Itajaí - SC
(47) 3514-7599 | (47) 99748-2223
www.dautin.com | dautin@dautin.com



Prova de Autenticidade válida até 17/02/2026

CERTIFICADO DE PROVA DE AUTENTICIDADE ELETRÔNICA

A Dautin Blockchain CERTIFICA para os devidos fins de direito que, o arquivo digital especificado com o tipo documental **Autenticação** e representado pela função hash criptográfica conhecida como SHA-256, de código **b8e09ab4fdfe56f36b70d81b1a4a6b1e88e908815995d31134556744615022b9** foi autenticado de acordo com as Legislações e normas vigentes¹ através da rede blockchain Ethereum Classic, sob o identificador único denominado NID **296834** dentro do sistema.

A autenticação eletrônica do documento intitulado "**PANETONE BAUDUCCO**", cujo assunto é descrito como "**PANETONE BAUDUCCO**", faz prova de que em **19/11/2025 16:43:04**, o responsável **Sellmar Distribuidora de Alimentos Ltda (18.813.463/0001-38)** tinha posse do arquivo com as mesmas características que foram reproduzidas na prova de autenticidade, sendo de **Sellmar Distribuidora de Alimentos Ltda** a responsabilidade, única e exclusiva, pela idoneidade do documento apresentado a Dautin Blockchain

Este CERTIFICADO foi emitido em **19/11/2025 16:52:34** através do sistema de autenticação eletrônica da empresa Dautin Blockchain de acordo com o Art. 10, § 2º da MP 2200-2/2001, Art. 107 do Código Civil e Art. 411, em seus §§ 2º e 3º do Código de Processo Civil, estando dessa maneira de acordo para o cumprimento do Decreto 10278/2020.

Para mais informações sobre a operação acesse o site <https://www.dautin.com> e informe o código da transação blockchain **0xe69940bae9356dd1edd75aedf12dd6e7badb72e8a9631e42d330d6c55876b166**. Também é possível acessar a consulta através da rede blockchain em <https://blockscout.com/etc/mainnet/>

¹ Legislação Vigente: Medida Provisória nº 2200-2/2001, Código Civil e Código de Processo Civil.

DAUTIN
BLOCKCHAIN



Presidência da República Casa Civil
Subchefia para Assuntos Jurídicos
MEDIDA PROVISÓRIA 2.200-2
DE 24 DE AGOSTO DE 2001.





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

www.ilsanalyses.com.br

Relatório de ensaio - 2164785

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: PANETTONE FRUTAS - 400g
Marca: BAUDUCCO

Dados da Coleta

Data da Coleta: 13/11/2025
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Responsável: Cliente
Plano de Amostragem: Importado da cotação: 246383

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 13/11/2025
Temperatura da Amostra (°C):
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	13/11/2025
Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	18/11/2025
Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	18/11/2025
Insetos inteiros mortos, exceto os indicativos de risco	<1	5 em 25g	1		IAL 4ªEd.	18/11/2025
Fragmentos de vidros	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	18/11/2025
Filmes plásticos	Ausência	Ausência	-	P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	18/11/2025
Estaf. coag. positiva 5000g		5000	10	UFC/g	FDA, BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 12, 2001	18/11/2025
Bolores e Leveduras	610	-	10	UFC/g	FDA BAM - Bacter. Analytical Manual, Chapter 18, 2001	13/11/2025
Bárbulas, exceto do pombo	<1	70 em 25g	1		IAL 4ªed.	18/11/2025
B. cereus g (3000)	<10	3000	10	UFC/g	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 14, 2001	13/11/2025
Areia ou Cinzas Insolúveis em Ácido	0,38	-	0,10	%	IAL - Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ª Edição	18/11/2025
Ácaros Mortos	<1	Máximo 5	1	-	AOAC Capítulo 16	18/11/2025

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Físico-Químico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
Valor Energético*	347	-	-	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.	18/11/2025
Umidade		-	0,10	%	IAL - 4ª edição - Cap. 4 - Item 012/IV	18/11/2025
Sódio (ICPE)*	142	-	0,25	mg/100g	MTFQ-002	18/11/2025
Sabor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	18/11/2025
Proteína*	6,4	-	0,20	g/100g	Instituto Adolfo Lutz - IV Ed.	18/11/2025
pH (Alimentos)		-	1,0	N/A	Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ªEd. IAL - Cap 4 - Item 017/IV	18/11/2025
Odor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	18/11/2025
Microscopia	Ausência de sujidades	Ausência de sujidades	-	N/A	Microscopia	18/11/2025
Macroscopia	Ausência de sujidades	-	-	N/A	Macroscopia	18/11/2025



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. Gailthersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.06 (41.1.28A). AOAC 21th ed. Gailthersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.01 (32.2.02A). ISO 12966-2:2017	18/11/2025
Gordura Total*	13	-	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	18/11/2025
Gordura Saturada (Cromatografia Gasosa)**	4,9	-	0,05	g/100g	AOAC 21th ed. Gailthersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.06 (41.1.28A). AOAC 21th ed. Gailthersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.01 (32.2.02A). ISO 12966-2:2017	18/11/2025
Fragmentos de pelos de roedor	<1	10 em 50g	1	-	975.49 (16.14.05) AOAC	18/11/2025
Fragmentos de insetos indicativo de falhas das boas práticas (não considerados Indicativos de risco)	<1	80	1	em 100g	972.32 (16.05.11)	18/11/2025
Fibra Alimentar*	2	-	0,50	g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. Method 991.43. 21st ed. 2019.	18/11/2025
Elementos Histológicos Identificadores das Composição	Presença	Presença	-	A/P	IAL 4ªed.	18/11/2025
Elementos histológicos estranhos ao produto	Ausência	Ausência	-	A/P	IAL 4ªed.	18/11/2025
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.	18/11/2025
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..	18/11/2025
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.	18/11/2025
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	18/11/2025
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.	18/11/2025
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.	18/11/2025
Cor (Alimentos)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	18/11/2025
Carboidrato *	51	-	-	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.	18/11/2025
Aspecto (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	18/11/2025

* 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 NI: Não Informado

LO: 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, 18/11/2025.



Lois Puls Ferretti

Lois 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.lsanalyses.com.br



Relatório de ensaio - 2164785 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: PANETTONE FRUTAS - 400g
Marca: BAUDUCCO

Dados da Coleta

Data da Coleta: 13/11/2025
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Responsável: Cliente
Plano de Amostragem: Importado da cotação: 246383

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 13/11/2025
Temperatura da Amostra (°C):
Condições de Recebimento: ADEQUADA

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
Contagem Total Padrão	150	-	10	UFC/g	5	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 3, 2001	13/11/2025
Coliformes Totais	<10	-	10	UFC/g	13	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4, 2002	13/11/2025
Coliformes Termotolerantes	<10	100	10	UFC/g	13	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4, 2002	13/11/2025

* Parâmetro tercerizado | U = Incerteza da 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, 18/11/2025.




Lais Puls Ferretti



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

Verifique a autenticidade da assinatura.

	Ficha Técnica de Produto	FT.09.02.B.NAC	
	CHOCOTTONE Marca: Bauducco	Revisão: 31	Páginas: 6 de 6

Características Organolépticas:

O Chocottone é um produto cozido, de textura macia e acrescido de gotas de chocolate ao leite.

1. Informações painel principal

• **Designação:**

PANETTONE COM GOTAS DE CHOCOLATE → (tamanho mín. 2,0mm, legível e com cor contrastante com o fundo).

• **Descrição de Peso:**

- PESO LÍQ. 40 g → (tamanho mín. 2,5 mm)
- PESO LÍQ. 400 g → (tamanho mín. 4,5 mm)
- PESO LÍQ. 500 g → (tamanho mín. 4,5 mm) (exclusivo MP)
- PESO LÍQ. 750 g → (tamanho mín. 4,5 mm)
- PESO LÍQ. 908 g → (tamanho mín. 4,5 mm)
- PESO LÍQ. 2 kg → (tamanho mín. 6,5 mm)
- PESO LÍQ. 4 kg → (tamanho mín. 6,5 mm)

CLAIMS/ LOCALIZAÇÃO – Em produtos com rotulagem nutricional frontal (FOP), as alegações nutricionais e expressões que indicam a adição de nutrientes essenciais **não poderão estar localizadas na metade superior do painel principal**, nem poderão utilizar caracteres de tamanho superior àqueles empregados na rotulagem nutricional frontal (RDC 429/20 Artigo 30).

• **Declaração Aromatizantes:**

CONTÉM AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL → (tamanho mín. 1,0 mm, legível, cor contrastante com o fundo)

• **Quando houver ilustração:**

FOTO ILUSTRATIVA → (tamanho mínimo 1,0mm - frase deve ser colocada em todos os painéis que contenham ilustração do produto)

• **Selos/ Rotulagem nutricional frontal (FOP)**



ATENÇÃO: A rotulagem nutricional frontal deverá ser inserida obrigatoriamente no painel principal do rótulo. Caso o produto possua mais de um painel principal, a rotulagem nutricional frontal deverá ser aplicada em ambos.

INSTRUÇÕES PARA APLICAÇÃO DOS SELOS DE ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL (FOP):


Tipografia: deverá ser empregado impressão em cor 100% preta num fundo branco;

Localização: metade superior do painel principal, em uma única superfície contínua;

Orientação: mesma orientação do texto das demais informações veiculadas no rótulo;

Modelos: utilizar obrigatoriamente os modelos definidos no Anexo XVII da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020, conforme o caso, observando os requisitos específicos de formatação definidos no Anexo XVIII da referida IN.



	Ficha Técnica de Produto	FT.09.02.B.NAC	
	CHOCOTTONE Marca: Bauducco	Revisão: 31	Páginas: 6 de 6

ATENÇÃO: a rotulagem nutricional frontal não poderá estar disposta em locais encobertos, removíveis pela abertura do lacre ou de difícil visualização, como áreas de selagem e de torção. A área mínima da rotulagem nutricional frontal deverá ser determinada pelo percentual de ocupação do painel principal, definido no Anexo XVIII da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020.

Nos casos em que o percentual de ocupação do painel principal implicar o uso de fontes inferiores ao tamanho mínimo ou superiores ao tamanho máximo, a área mínima da rotulagem nutricional frontal deve ser determinada pelo tamanho mínimo ou máximo das fontes.

2. Informações painéis secundários

Para embalagens 2kg e 4kg

• Unidades Fabris:

FABRICADO POR: PANDURATA ALIMENTOS LTDA. E - RUA ENDRES, 884 - GUARULHOS - SP, CEP 07043-000 - CNPJ: 70.940.994/0065-76. B - RUA CARLO BAUDUCCO, 200 - GUARULHOS - SP, CEP 07241-310 - CNPJ: 70.940.994/0056-85. AS LETRAS IMPRESSAS NO LOTE IDENTIFICAM O FABRICANTE. INDÚSTRIA BRASILEIRA. → (tamanho mínimo 1,0 mm)

Para embalagens 40g

• Unidades Fabris:

FABRICADO POR: PANDURATA ALIMENTOS LTDA. E - RUA ENDRES, 884 - GUARULHOS - SP, CEP 07043-000 - CNPJ: 70.940.994/0065-76. B - RUA CARLO BAUDUCCO, 200 - GUARULHOS - SP, CEP 07241-310 - CNPJ: 70.940.994/0056-85. X - RUA JOSÉ ANTÔNIO PEREIRA PASSOS, 899 - EXTREMA - MG - CEP 37640-000, CNPJ: 70.940.994/0052-51. M - RUA TENENTE ONOFRE RODRIGUES DE AGUIAR, 901 - VILA INDUSTRIAL - MOGI DAS CRUZES - SP, CEP: 08770-041 - CNPJ: 70.940.994/0097-53. AS LETRAS IMPRESSAS NO LOTE IDENTIFICAM O FABRICANTE. INDÚSTRIA BRASILEIRA. → (tamanho mínimo 1,0 mm)

Para embalagens 400g, 500g, 750g e 908g

• Unidades Fabris:

FABRICADO POR: PANDURATA ALIMENTOS LTDA. E - RUA ENDRES, 884 - GUARULHOS - SP, CEP 07043-000 - CNPJ: 70.940.994/0065-76. B - RUA CARLO BAUDUCCO, 200 - GUARULHOS - SP, CEP 07241-310 - CNPJ: 70.940.994/0056-85. X - RUA JOSÉ ANTÔNIO PEREIRA PASSOS, 899 - EXTREMA - MG - CEP 37640-000, CNPJ: 70.940.994/0052-51. AS LETRAS IMPRESSAS NO LOTE IDENTIFICAM O FABRICANTE. INDÚSTRIA BRASILEIRA. → (tamanho mínimo 1,0 mm)

ATENÇÃO:

- A ADVERTÊNCIA: "CONTÉM GLÚTEN" DEVE ESTAR EM CAIXA ALTA, NEGRITO E COM 2,2 mm DE TAMANHO REAL.


- AS ADVERTÊNCIAS: "CONTÉM LACTOSE" E DE ALERGÊNICOS DEVERÃO ESTAR EM CAIXA ALTA, NEGRITO E COM 2,0 mm DE TAMANHO REAL.

AS ADVERTÊNCIAS ACIMA NÃO PODERÃO ESTAR DISPOSTAS EM LOCAIS ENCOBERTOS, REMOVÍVEIS PELA ABERTURA DO LACRE OU DE DIFÍCIL VISUALIZAÇÃO, COMO ÁREAS DE SELAGEM E DE TORÇÃO.

ATENÇÃO:

A LISTA DE INGREDIENTES **DEVERÁ ESTAR LOCALIZADA** EM UMA ÚNICA SUPERFÍCIE CONTÍNUA DA EMBALAGEM E NO MESMO PAINEL DA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (artigo 14 - RDC 429/20).



	Ficha Técnica de Produto	FT.09.02.B.NAC	
	CHOCOTTONE Marca: Bauducco	Revisão: 31	Páginas: 6 de 6

• **Ingredientes** → (tamanho mínimo 1,0 mm)

INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GOTAS DE CHOCOLATE AO LEITE, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR, OVO INTEGRAL, GEMA DE OVO, GLUCOSE, MANTEIGA, ÓLEO VEGETAL, SAL, EXTRATO DE MALTE, EMULSIFICANTE: MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS, CONSERVADOR: PROPIONATO DE CÁLCIO, AROMATIZANTES E CORANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL: BETA-CAROTENO. CONTÉM LACTOSE. ALÉRGICOS: CONTÉM OVOS E DERIVADOS, DERIVADOS DE CEVADA, LEITE, SOJA E DE TRIGO. PODE CONTER: AMÊNDOAS, AMENDOIM, AVEIA, AVELÃS, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-PARÁ, CASTANHAS, CENTEIO, MACADÂMIAS, NOZES, PECÃS, PINOLI E PISTACHE. CONTÉM GLÚTEN. VALIDADE IMPRESSA NA EMBALAGEM.

• **Outras Informações:**

- Símbolo de panificados



- Símbolo do SAC



- Box validade:

VÁLIDO ATÉ: → (tamanho mín. 1,5mm)

- Cód. de barras: → (Inserir o código da FT na melhor área, próximo ao cód. de barras com tamanho de 1,0mm, segue exemplo abaixo)

Espaço para o cód. de barras

09.02.B.NAC / 31

3. **INFORMAÇÃO NUTRICIONAL** → (tamanho mínimo 1,0 mm)

ATENÇÃO:

A TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL DEVERÁ ESTAR LOCALIZADA EM UMA ÚNICA SUPERFÍCIE CONTÍNUA DA EMBALAGEM E NO MESMO PAINEL DA LISTA DE INGREDIENTES (artigo 14 - RDC 429/20).

- NA FORMATAÇÃO DA TABELA NUTRICIONAL **DEVERÃO** SER EMPREGADOS CARACTERES E LINHAS DE COR 100% PRETA APLICADOS EM FUNDO BRANCO. PARA OS DE MAIS REQUISITOS (TIPOGRAFIA, TAMANHOS DE FONTES, ESPAÇAMENTOS, ALINHAMENTOS etc.), CONSULTAR AS MALHAS CONSTRUTIVAS DISPONIBILIZADAS PELA ANVISA (RDC 429/20 E IN 75/20).

IMPORTANTE: AS REGRAS DE FORMATAÇÃO TÊM O PROPÓSITO DE GARANTIR A IDENTIDADE VISUAL E ADEQUADA LEGIBILIDADE DA TABELA.



v4.0 - Dautin Blockchain certifica em 19/11/2025 16:51:31 que o documento de hash (SHA-256) 218a29326780f17ff0890d712e06283283c51b4ce8a5fd1784c01b7c28222cf foi validado em 19/11/2025 16:42:00 através da transação blockchain 0x6b39c1392bb71611fa382cee0e8c01d9db24165b4360f32be149ed3c40233cb4 e pode ser verificado em <https://www.dautin.com/FileCheck> (NID: 296832)




	Ficha Técnica de Produto	FT.09.02.B.NAC	
	CHOCOTTONE Marca: Bauducco	Revisão: 31	Páginas: 6 de 6

Tabela nutricional para 40g:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção: 40 g (1 embalagem)			
	100 g	40 g	%VD*
Valor energético (kcal)	391	156	8
Carboidratos (g)	48	19	6
Açúcares totais (g)	21	8,4	
Açúcares adicionados (g)	19	7,6	15
Proteínas (g)	7	2,8	6
Gorduras totais (g)	19	7,6	12
Gorduras saturadas (g)	7,6	3	15
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	2,2	0,9	4
Sódio (mg)	137	55	3

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Tabela nutricional para 400g:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 5			
Porção: 80 g (1 fatia)			
	100 g	80 g	%VD*
Valor energético (kcal)	391	309	15
Carboidratos (g)	48	38	13
Açúcares totais (g)	21	17	
Açúcares adicionados (g)	19	15	30
Proteínas (g)	7	5,6	11
Gorduras totais (g)	19	15	23
Gorduras saturadas (g)	7,6	6,1	31
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	2,2	1,8	7
Sódio (mg)	137	110	6

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Tabela nutricional para 500g:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 6			
Porção: 80 g (1 fatia)			
	100 g	80 g	%VD*
Valor energético (kcal)	391	309	15
Carboidratos (g)	48	38	13
Açúcares totais (g)	21	17	
Açúcares adicionados (g)	19	15	30
Proteínas (g)	7	5,6	11
Gorduras totais (g)	19	15	23
Gorduras saturadas (g)	7,6	6,1	31
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	2,2	1,8	7
Sódio (mg)	137	110	6

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.




	Ficha Técnica de Produto	FT.09.02.B.NAC	
	CHOCOTONE Marca: Bauducco	Revisão: 31	Páginas: 6 de 6

Tabela nutricional para 750g:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção: 100 g (1 unidade)		
	100 g	%VD*
Valor energético (kcal)	391	15
Carboidratos (g)	48	13
Açúcares totais (g)	21	
Açúcares adicionados (g)	19	30
Proteínas (g)	7	11
Gorduras totais (g)	19	23
Gorduras saturadas (g)	7,6	31
Gorduras trans (g)	0	0
Fibras alimentares (g)	2,2	7
Sódio (mg)	137	6

*Percentual de valores diários fornecidos pela

Tabela nutricional para 908g:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 11			
Porção: 80 g (1 fatia)			
	100 g	80 g	%VD*
Valor energético (kcal)	391	309	15
Carboidratos (g)	48	38	13
Açúcares totais (g)	21	17	
Açúcares adicionados (g)	19	15	30
Proteínas (g)	7	5,6	11
Gorduras totais (g)	19	15	23
Gorduras saturadas (g)	7,6	6,1	31
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	2,2	1,8	7
Sódio (mg)	137	110	6

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Tabela nutricional para 2kg:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 25			
Porção: 80 g (1 fatia)			
	100 g	80 g	%VD*
Valor energético (kcal)	391	309	15
Carboidratos (g)	48	38	13
Açúcares totais (g)	21	17	
Açúcares adicionados (g)	19	15	30
Proteínas (g)	7	5,6	11
Gorduras totais (g)	19	15	23
Gorduras saturadas (g)	7,6	6,1	31
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	2,2	1,8	7
Sódio (mg)	137	110	6

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Prova de Autenticidade válida até 17/02/2026



v4.0 - Dautin Blockchain certifica em 19/11/2025 16:51:31 que o documento de hash (SHA-256)
 218a29326780f171f0890d712e06283283c51b4ce6e5fd1784c01b7c28222cf foi validado em 19/11/2025 16:42:00 através da transação blockchain
 0x6b39c1392bb7f611fe382cee0e8c01d9db24165b4360f32be149od3e40233cb4 e pode ser verificado em <https://www.dautin.com/FileCheck> (NID: 296832)




	Ficha Técnica de Produto	FT.09.02.B.NAC	
	CHOCOTTONE Marca: Bauducco	Revisão: 31	Páginas: 6 de 6

Tabela nutricional para 4kg:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 50			
Porção: 80 g (1 fatia)			
	100 g	80 g	%VD*
Valor energético (kcal)	391	309	15
Carboidratos (g)	48	38	13
Açúcares totais (g)	21	17	
Açúcares adicionados (g)	19	15	30
Proteínas (g)	7	5,6	11
Gorduras totais (g)	19	15	23
Gorduras saturadas (g)	7,6	6,1	31
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	2,2	1,8	7
Sódio (mg)	137	110	6

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Rotulagem nutricional frontal (FOP)

- PRODUTO POSSUI FOP DE AÇÚCARES ADICIONADOS E DE GORDURAS SATURADAS.

4. Padrões de Microbiologia:

Atende a Instrução Normativa nº 161 de 01/07/22 ANVISA / MS.

5. Padrão Físico-Químico:

Padrões de análises físico-químicas: consultar equipe de Pesquisa & Desenvolvimento para verificação do documento adequado.

6. Prazo de Validade:

Para verificação de validade do produto, consultar documento da Qualidade - Tempo de Vida Útil dos Produtos (mercado nacional) IOP- 02.187.

7. Orientação Quanto à Estocagem:

Armazenar em local seco, fresco e inodoro. Consumir logo após aberto.

8. Dados de Embalagem:

Embalagem e Caixa de Embarque: consultar equipe de Pesquisa & Desenvolvimento para verificação do documento adequado.

9. Motivo da Alteração:


- Alteração no modo de declaração dos alergênicos;
- Inclusão da lista unificada "pode conter", conforme nova diretriz da Pandurata;
- Valores da tabela nutricional com base no laudo SFDK 01/25;

OBS: A CC CORRESPONDENTE É A REVISÃO 28.



v4.0 - Dautlin Blockchain certifica em 19/11/2025 16:51:31 que o documento do hash (SHA-256) 218a29326780f17f0890d7f2c06283283c51bf4cc6a5fd1784c01b7c28222cf foi validado em 19/11/2025 16:42:00 através da transação blockchain 0x6b39c1392bb7f811fe382c0e0e8c01d9db24165b4360f32be1490d3c40233cb4 e pode ser verificado em <https://www.dautlin.com/FileCheck> (NID: 296832)



	Ficha Técnica de Produto	FT.09.02.B.NAC	
	CHOCOTTONE Marca: Bauducco	Revisão: 31	Páginas: 6 de 6


 170.940.994/0001-01
 PANDURATA ALIMENTOS LTDA
 Fritz Reimann, 628
 Vila São João - CEP 07044-020
 GUARULHOS - SP

Data: 23/01/2025	Elaborado por: Amanda Karagilesko Analista de P&D	Aprovado por: Gerente de Desenvolvimento
---------------------	--	---

Prova de Autenticidade válida até 17/02/2026



v4.0 - Dautin Blockchain certifica em 19/11/2025 16:51:31 que o documento do hash (SHA-256)
 218a29326780f17f0890d7f2e06283283c51bf4ca6a5fd1784c01b7c28222cf foi validado em 19/11/2025 16:42:00 através da transação blockchain
 0x6b39c1392bb7f611fe382c0e0e8c01d9db24165b4360f32be149ed3c40233cb4 e pode ser verificado em <https://www.dautin.com/FileCheck> (NID: 296832)



Dautin Blockchain
Rua Dagoberto Nogueira, 100
Ed. Torre Azul - 11º Andar
Sala 1101, Centro, Itajaí - SC
(47) 3514-7599 | (47) 99748-2223
www.dautin.com | dautin@dautin.com



Prova de Autenticidade válida até 17/02/2026

CERTIFICADO DE PROVA DE AUTENTICIDADE ELETRÔNICA

A Dautin Blockchain CERTIFICA para os devidos fins de direito que, o arquivo digital especificado com o tipo documental Autenticação e representado pela função hash criptográfica conhecida como SHA-256, de código 218a29326780f17ff0890d7f2e06283283c51bf4ce6a5fd1784c01b7c28222cf foi autenticado de acordo com as Legislações e normas vigentes¹ através da rede blockchain Ethereum Classic, sob o identificador único denominado NID 296832 dentro do sistema.

A autenticação eletrônica do documento intitulado "CHOCOLATE BAU", cujo assunto é descrito como "CHOCOLATE BAU", faz prova de que em 19/11/2025 16:41:53, o responsável Sellmar Distribuidora de Alimentos Ltda (18.813.463/0001-38) tinha posse do arquivo com as mesmas características que foram reproduzidas na prova de autenticidade, sendo de Sellmar Distribuidora de Alimentos Ltda a responsabilidade, única e exclusiva, pela idoneidade do documento apresentado a Dautin Blockchain

Este CERTIFICADO foi emitido em 19/11/2025 16:51:32 através do sistema de autenticação eletrônica da empresa Dautin Blockchain de acordo com o Art. 10, § 2º da MP 2200-2/2001, Art. 107 do Código Civil e Art. 411, em seus §§ 2º e 3º do Código de Processo Civil, estando dessa maneira de acordo para o cumprimento do Decreto 10278/2020.

Para mais informações sobre a operação acesse o site <https://www.dautin.com> e informe o código da transação blockchain 0x6b39c1392bb7f611fe382cee0e8c01d9db24165b4360f32be149ed3c40233cb4. Também é possível acessar a consulta através da rede blockchain em <https://blockscout.com/etc/mainnet/>

¹ Legislação Vigente: Medida Provisória nº 2200-2/2001, Código Civil e Código de Processo Civil.

DAUTIN
BLOCKCHAIN



Presidência da República Casa Civil
Subchefia para Assuntos Jurídicos
MEDIDA PROVISÓRIA 2.200-2
DE 24 DE AGOSTO DE 2001.





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

www.isanalyses.com.br

Relatório de ensaio - 2164788

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: CHOCOTTONE - 400g
Marca: BAUDUCCO

Dados da Coleta

Data da Coleta: 13/11/2025
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Responsável: Cliente
Plano de Amostragem: Importado da cotação: 246383

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 13/11/2025
Temperatura da Amostra (°C):
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	13/11/2025
Objetos rígidos, pontiagudos e/ou coriântes, iguais ou maiores que 7mm	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	18/11/2025
Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	18/11/2025
Insetos inteiros mortos, exceto os indicativos de risco	<1	5 em 25g	1		IAL 4ªed.	18/11/2025
Fragmentos de vidros	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	18/11/2025
Filmes plásticos	Ausência	Ausência	-	P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	18/11/2025
Estaf. coag. positiva 5000g	<10	5000	10	UFC/g	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 12, 2001	18/11/2025
Bolores e Leveduras	730	-	10	UFC/g	FDA BAM - Bacter. Analytical Manual, Chapter 18, 2001	13/11/2025
Bárbulas, exceto de pombo	<1	70 em 25g	1		IAL 4ªed.	18/11/2025
B. cereus g (3000)	<10	3000	10	UFC/g	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 14, 2001	13/11/2025
Areia ou Cinzas Insolúveis em Ácido	0,64	-	0,10	%	IAL - Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ª Edição	18/11/2025
Ácaros Mortos	<1	Máximo 5	1	-	AOAC Capítulo 16	18/11/2025

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Físico-Químico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
Valor Energético*		-	-	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.	18/11/2025
Umidade		-	0,10	%	IAL - 4ª edição - Cap. 4 - Item 012/IV	18/11/2025
Sódio (ICPE)*		-	0,25	mg/100g	MTFQ-002	18/11/2025
Sabor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	18/11/2025
Proteína*		-	0,20	g/100g	Instituto Adolfo Lutz - IV Ed.	18/11/2025
pH (Alimentos)		-	1,0	N/A	Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ªEd. IAL - Cap 4 - Item 017/IV	18/11/2025
Odor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	18/11/2025
Microscopia	Ausência de sujidades	Ausência de sujidades	-	N/A	Microscopia	18/11/2025
Macroscopia	Ausência de sujidades	-	-	N/A	Macroscopia	18/11/2025



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

www.lsanalyses.com.br

Gordura Trans (Cromatografia Gasosa) *	-	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	18/11/2025
Gordura Total*	-	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	18/11/2025
Gordura Saturada (Cromatografia Gasosa)**	-	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	18/11/2025
Fragmentos de pelos de roedor	<1	10 em 50g	1	-	975.49 (16.14.05) AOAC	18/11/2025
Fragmentos de insetos indicativo de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	<1	80	1	em 100g	972.32 (16.05.11)	18/11/2025
Fibra Alimentar*	-	0,50	g/100g		AOAC Official Methods of Analysis. Method 991.43. 21st ed. 2019.	18/11/2025
Elementos Histológicos Identificadores das Composição	Presença	Presença	-	A/P	IAL 4ª ed.	18/11/2025
Elementos histológicos estranhos ao produto	Ausência	Ausência	-	A/P	IAL 4ª ed.	18/11/2025
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.	18/11/2025
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.	18/11/2025
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.	18/11/2025
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	18/11/2025
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.	18/11/2025
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.	18/11/2025
Cor (Alimentos)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	18/11/2025
Carboidrato *	-	-	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.	18/11/2025
Aspecto (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	18/11/2025

* 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 Permissível (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, 18/11/2025.



Lais Puls Ferretti



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

Verifique a autenticidade da assinatura.



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

www.lsanalyses.com.br



Relatório de ensaio - 2164788 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: CHOCOTONE - 400g
Marca: BAUDUCCO

Dados da Coleta

Data da Coleta: 13/11/2025
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Responsável: Cliente
Plano de Amostragem: Importado da cotação: 246383

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 13/11/2025
Temperatura da Amostra (°C):
Condições de Recebimento: ADEQUADA

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
Contagem Total Padrão	600	-	10	UFC/g	5	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 3, 2001	13/11/2025
Coliformes Totais	<10	-	10	UFC/g	13	FDA, BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4, 2002	13/11/2025
Coliformes Termotolerantes	<10	100	10	UFC/g	13	FDA, BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4, 2002	13/11/2025

* Parâmetro recalculado | 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 da 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/recobida 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, 18/11/2025.




Lais Puls Ferretti



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

Verifique a autenticidade da assinatura.

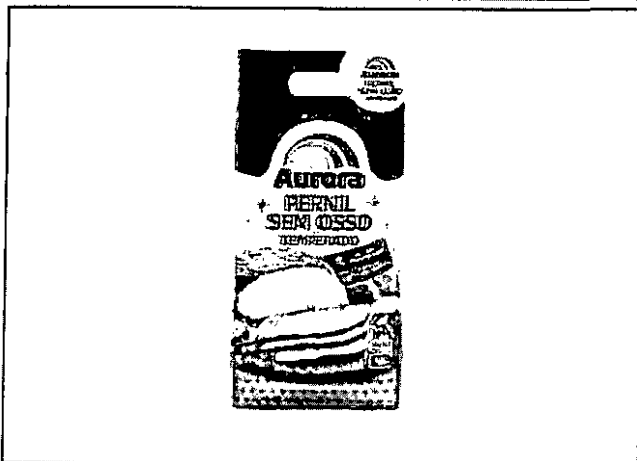
	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO	Código: CTS
DATA DA EMISSÃO: 09/09/2022	DATA DA REVISÃO: 06/09/2023	Nº DA REVISÃO: 01

1 - Identificação
Código: 2447
Produto: Carne temperada congelada de suíno sem osso – Pernil (adicionado de 16,7% de solução de água, condimentos e aditivos)
Definição: O Pernil Temperado é um produto obtido de carne suína sem osso e sem pele, acrescido de ingredientes e congelado.
Classificação: Trata-se de um produto cru, temperado e congelado.

2 - Ingredientes
Pernil suíno, salmoura (água (14,2%), sal, açúcar, especiaria: cebola, aromas naturais: alho, cebola, pimenta-vermelha e alecrim, estabilizante: tripolifosfato de sódio, espessante: carragena e antioxidante: eritorbato de sódio) e especiarias: pimentão-vermelho, alho, cebola, salsa, alecrim e kummel.
2.1 - Registro no MAPA nº: 0032/772.

3 - Alertas
3.1 - (x) NÃO CONTÉM GLÚTEN () CONTÉM GLÚTEN. 3.2 - (x) NÃO CONTÉM LACTOSE () CONTÉM LACTOSE.
3.3 - ALÉRGICOS: NÃO CONTÉM (x)
3.4 - () NOVA FÓRMULA (x) NOVA COMPOSIÇÃO () NOVA RECEITA. *Alteração* nos valores da tabela de informação nutricional. *Nota:* a informação constará na embalagem por um período mínimo de 90 dias.
3.5 - CONTÉM AROMATIZANTE. ADICIONADO DE 14,2% DE ÁGUA.
3.6 - Este alimento, se manuseado incorretamente ou consumido cru, pode causar danos à saúde. Para sua segurança, siga as instruções abaixo: mantenha congelado. Descongele somente no refrigerador ou no micro-ondas. Mantenha o produto cru separado dos outros alimentos. Não lave o produto cru antes do manuseio. Lave com água e sabão as superfícies de trabalho (incluindo as tábuas de corte), utensílios e mãos depois de manusear o produto cru. Consuma somente após cozido, frito ou assado completamente.
Observação: A vigência das informações deste documento são consideradas a partir da data de revisão.

4 - Apresentação
O pernil sem osso temperado é acondicionado em embalagem com alça impressa laminada com peso variável por peça de aproximadamente 1 kg, selado e acondicionado em caixa de papelão com peso de 20 kg (podendo variar de 19 a 21 kg), contendo 20 peças por caixa.



5 - Informação Nutricional		
Porção: 100 g (1 fatia)		
	100 g	%VD*
Valor energético (kcal)	142	7
Carboidratos (g)	0,8	0
Açúcares totais (g)	0,8	
Açúcares adicionados (g)	0,3	1
Proteínas (g)	20	40
Gorduras totais (g)	6,5	10
Gorduras saturada (g)	2,8	14
Gorduras trans (g)	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0
Sódio (mg)	493	25

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

6 - Validade: 180 dias
6.1 - Temperatura de Conservação
Mantenha congelado a temperatura de -12°C ou mais frio

7 - Código de barras
Produto: 7891164024475
Caixa: 67891164024477

6.2 - Conservação Doméstica
Dentro do prazo de validade consumir em até:

	Emb. Fechada
Freezer (-12 °C ou mais frio)	Vide validade
Congelador (-10 °C a -8 °C)	6 meses
Geladeira (+4 °C a +8 °C)	3 dias

UMA VEZ DESCONGELADO, ESTE PRODUTO NÃO DEVE SER CONGELADO NOVAMENTE.


7.1 - Dimensões externas da caixa

Comprimento (mm)	593
Largura (mm)	400
Altura (mm)	180

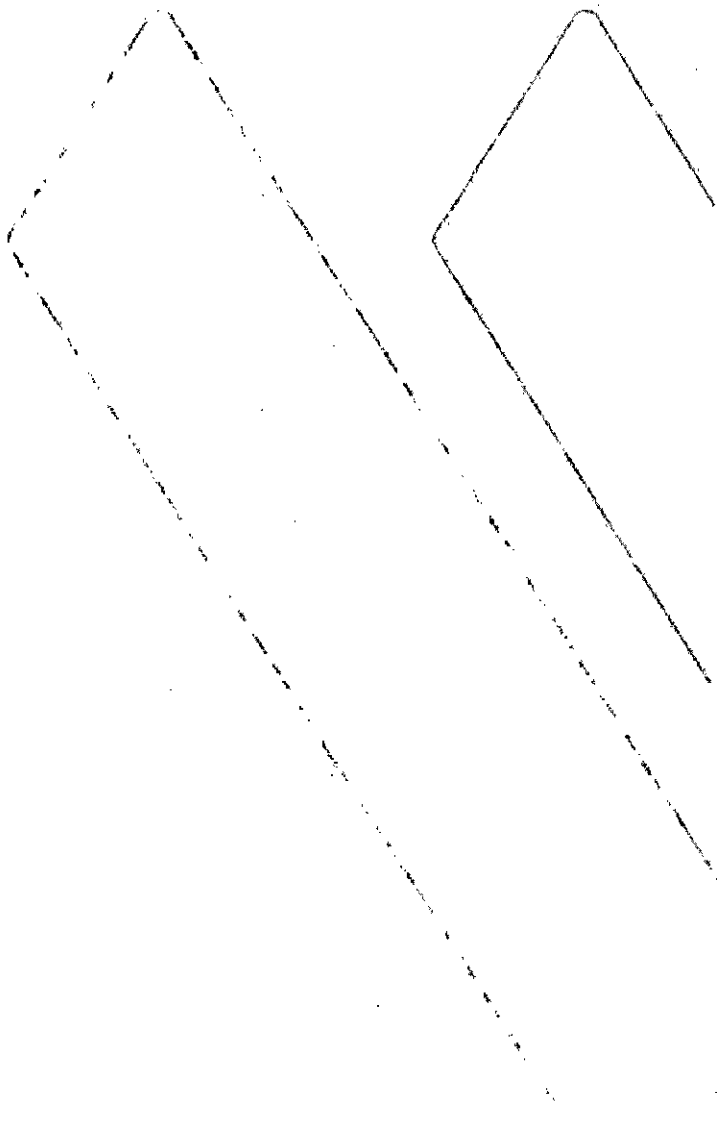
7.2 - Paletização

Lastro	5
Camada	10
Nº cx	50



 AURORA COOP	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO		Código: CTS
DATA DA EMISSÃO: 09/09/2022	DATA DA REVISÃO: 06/09/2023		Nº DA REVISÃO: 01
8 - Padrões Microbiológicos			
Aeróbios mesófilos/g	n: 5	c: 3	m: $\leq 10^5$ M: $\leq 10^6$
Escherichia coli/g	n: 5	c: 3	m: $\leq 10^2$ M: $\leq 10^3$
Salmonella/25g	n: 5	c: 1	m: Ausente M: -

Adriane P. Brustoli
Adriane P. Brustoli:
 Sup Controle de Qualidade
 CREA 10571/m



Prova de Autenticidade válida até 21/02/2026



v4.0 - Dautin Blockchain certifica em 23/11/2025 14:41:28 que o documento de hash (SHA-256)
 826d6c1ca61d871d626a1ee537355c80e4464be5c2bcf542e4a8cd14621cb649 foi validado em 23/11/2025 14:37:08 através da transação blockchain
 0x97e1b67f6441f502402f25eec8d05fa48f690e124f138b0afdbc0aec7f06849 e pode ser verificado em <https://www.dautin.com/FileCheck> (NID: 297055)



Dautin Blockchain
Rua Dagoberto Nogueira, 100
Ed. Torre Azul - 11º Andar
Sala 1101, Centro, Itajaí - SC
(47) 3514-7599 | (47) 99748-2223
www.dautin.com | dautin@dautin.com



Prova de Autenticidade válida até 21/02/2026

CERTIFICADO DE PROVA DE AUTENTICIDADE ELETRÔNICA

A Dautin Blockchain CERTIFICA para os devidos fins de direito que, o arquivo digital especificado com o tipo documental Autenticação e representado pela função hash criptográfica conhecida como SHA-256, de código **826d6c1ca61d871d626a1ee537355c80e4464be5c2bcf542e4a8cd14621cb649** foi autenticado de acordo com as Legislações e normas vigentes¹ através da rede blockchain Ethereum Classic, sob o identificador único denominado NID 297055 dentro do sistema.

A autenticação eletrônica do documento intitulado "PERNIL", cujo assunto é descrito como "PERNIL", faz prova de que em 23/11/2025 14:36:55, o responsável Sellmar Distribuidora de Alimentos Ltda (18.813.463/0001-38) tinha posse do arquivo com as mesmas características que foram reproduzidas na prova de autenticidade, sendo de Sellmar Distribuidora de Alimentos Ltda a responsabilidade, única e exclusiva, pela idoneidade do documento apresentado a Dautin Blockchain

Este CERTIFICADO foi emitido em 23/11/2025 14:41:28 através do sistema de autenticação eletrônica da empresa Dautin Blockchain de acordo com o Art. 10, § 2º da MP 2200-2/2001, Art. 107 do Código Civil e Art. 411, em seus §§ 2º e 3º do Código de Processo Civil, estando dessa maneira de acordo para o cumprimento do Decreto 10278/2020.

Para mais informações sobre a operação acesse o site <https://www.dautin.com> e informe o código da transação blockchain **0x97e1b67f6441f502402f25eec8d05fa48f690e124f138b0afdbcf0aec7f06849**.

Também é possível acessar a consulta através da rede blockchain em <https://blockscout.com/etc/mainnet/>

¹ Legislação Vigente: Medida Provisória nº 2200-2/2001, Código Civil e Código de Processo Civil.



Presidência da República Casa Civil
Subchefia para Assuntos Jurídicos
MEDIDA PROVISÓRIA 2.200-2
DE 24 DE AGOSTO DE 2001.





Informativo da solicitação/Produto

Solicitação Nº:	000031/2025	Situação atual:	Registrado
Tipo de solicitação:	Solicitação de Alteração de Registro de	Data da última atualização de situação:	24/04/2025

Identificação do estabelecimento

Tipo de estabelecimento:	Nacional	Nº do controle/Registro do estabelecimento:	772
Âmbito de inspeção:	SIF	CNPJ/CPF:	83310441004376
País:	BRASIL	Razão social/Nome:	COOPERATIVA CENTRAL AURORA

Dados do registro de produto

Denominação de venda:	CARNE TEMPERADA CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO - PERNIL (ADICIONADO DE 16,7% DE SOLUÇÃO DE ÁGUA, SAL, CONDIMENTOS E ADITIVOS)		
Processo tecnológico de produto:	TEMPERADO(A)	Processo nº:	2
Característica de produto:	NÃO SE APLICA	Área:	Carne e Derivados
Forma de conservação de produto:	CONGELADO(A)	Produto padronizado:	CARNE TEMPERADA CONGELADA DE SUÍNO
Unidade de medida:	Quilograma	Produto regulamentado:	CARNE TEMPERADA CONGELADA DE SUÍNO
Forma de obtenção:		Categoria de produto:	PRODUTOS NÃO SUBMETIDOS A TRATAMENTO
Finalidade de produto:	COMESTÍVEL		

Atributos específicos

NÃO SE APLICA



Outras informações

Espécies

Grupo de Espécie	Espécie	Nome Científico	Nome Comum
Suídeos	Suíno		

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



Marca do produto	Número do registro do	Total	Data Início	Data Término	Situação
Aurora	32 / 772	1	24/04/2025	21/10/2030	Ativo

Embalagem

Categoria da embalagem	Tipo de embalagem	Quantidade	Unidade de medida	Situação
Primária	Polietileno	0,800 Até 1,000	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	Polietileno	0,800 Até	Kg	Aurora	32	Ativo	17/04/2019	Ativo

Arquivos diversos

Parecer



Situação:

Data:

Emissor:

Descrição:

relatorioSolicitacaoRegistroProduto.jasper



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

www.ilsanalises.com.br

Relatório de ensaio - 2163059

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: CARNE TEMPERADA CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO – PERNIL (ADICIONADO DE 16,7% DE SOLUÇÃO DE ÁGUA, CONDIMENTOS E ADITIVOS)
Marca: AURORA

Dados da Coleta

Data da Coleta: 30/10/2025
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Responsável: Cliente
Plano de Amostragem: Importado da cotação: 243503

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 30/10/2025
Temperatura da Amostra (°C):
Condições do 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	03/11/2025
Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	06/11/2025
Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	06/11/2025
Insetos inteiros mortos, exceto os indicativos de risco	<1	5 em 25g	1		IAL 4ªed.	06/11/2025
Fragmentos de vidros	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	06/11/2025
Filmes plásticos	Ausência	Ausência	-	P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	06/11/2025
Estat. coag. positiva 5000g	<10	5000	10	UFC/g	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 12, 2001	03/11/2025
Bolores e Leveduras	790	-	10	UFC/g	FDA BAM - Bacter. Analytical Manual, Chapter 18, 2001	03/11/2025
Bárbulas, exceto de pombo	<1	70 em 25g	1		IAL 4ªed.	06/11/2025
B. cereus g (3000)	<10	3000	10	UFC/g	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 14, 2001	03/11/2025
Areia ou Cinzas Insolúveis em Ácido	0,98	-	0,10	%	IAL - Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ª Edição	06/11/2025
Ácaros Mortos	<1	Máximo 5	1	-	AOAC Capítulo 16	06/11/2025

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Físico-Químico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
Valor Energético*	142	-	-	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.	06/11/2025
Umidade	68,1	-	0,10	%	IAL - 4ª edição - Cap. 4 - Item 012/IV	06/11/2025
Sódio (ICPE)*	493	-	0,25	mg/100g	MTFQ-002	06/11/2025
Sabor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	06/11/2025
Proteína*	20	-	0,20	g/100g	Instituto Adolfo Lutz - IV Ed.	06/11/2025
pH (Alimentos)	5,77	-	1,0	N/A	Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ªEd. IAL - Cap 4 - Item 017/IV	06/11/2025
Odor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	06/11/2025
Microscopia	Ausência de sujidades	Ausência de sujidades	-	N/A	Microscopia	06/11/2025
Macroscopia	Ausência de sujidades	-	-	N/A	Macroscopia	06/11/2025



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	06/11/2025
Gordura Total*	6,5	-	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	06/11/2025
Gordura Saturada (Cromatografia Gasosa)**	3	-	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	06/11/2025
Fragmentos de pelos de roedor	<1	10 em 50g	1	-	975.49 (16.14.05) AOAC	06/11/2025
Fragmentos de insetos indicativo de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	<1	80	1	em 100g	972.32 (16.05.11)	06/11/2025
Fibra Alimentar*	0	-	0,50	g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. Method 991.43. 21st ed. 2019.	06/11/2025
Elementos Histológicos Identificadores das Composição	Presença	Presença	-	A/P	IAL 4ªed.	06/11/2025
Elementos histológicos estranhos ao produto	Ausência	Ausência	-	A/P	IAL 4ªed.	06/11/2025
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.	06/11/2025
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..	06/11/2025
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.	06/11/2025
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	06/11/2025
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.	06/11/2025
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.	06/11/2025
Cor (Alimentos)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	06/11/2025
Carboidrato *	0,8	-	-	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.	06/11/2025
Aspecto (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	06/11/2025

* 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 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, 06/11/2025.



Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti

Eng. Química - CRQ IV n° 04300114



Verifique a autenticidade da assinatura.



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

www.lsanalyses.com.br



Relatório de ensaio - 2163059 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: CARNE TEMPERADA CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO - PERNIL (ADICIONADO DE 16,7% DE SOLUÇÃO DE ÁGUA, CONDIMENTOS E ADITIVOS)
Marca: AURORA

Dados da Coleta

Data da Coleta: 30/10/2025
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Responsável: Cliente
Plano de Amostragem: Importado da cotação: 243503

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 30/10/2025
Temperatura da Amostra (°C):
Condições de Recebimento: ADEQUADA

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
Contagem Total Padrão	3900	-	10	UFC/g	5	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 3, 2001	03/11/2025
Coliformes Totais	<10	-	10	UFC/g	13	FDA, BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4, 2002	03/11/2025
Coliformes Termotolerantes	<10	100	10	UFC/g	13	FDA, BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4, 2002	03/11/2025

* Parâmetro tercolrizado | 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, 06/11/2025.



Lais Puls Ferretti



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

Verifique a autenticidade da assinatura.



via 0 - Destruição Blockchain certifica em 07/11/2025 14:01:12 que o documento de hash: (SHA-256)
 c1536c6d158959c301d8309750ca6794d07847090803385f541725e9999035 foi validado em 07/11/2025 13:57:27 através da transação blockchain
 0x33095c412791634d7a5508a4e53e08d501d089952d2694001c35327b55dd e pode ser verificado em <https://www.destrui.com/FlacCheck> (NID: 295014)



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 **COOPERTIVA CENTRAL AURORA ALIMENTOS**
 com **FÁBRICA DE PRODUTOS SUINOS** localizada em **ERECHIM**
 Estado **RIO GRANDE DO SUL**
 está registrada no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA, sob nº **772**
 de acordo com as exigências dos dispositivos regulamentares em vigor.

Brasília - DF, **06** de **MARÇO** de **2012**

Processo nº **FORM. ALT. RAZÃO 001/12**

Daniela Mara Poncio
 Diretora do DIPOA

O presente documento digital foi conferido com o original e assinado digitalmente por DANIELA MARA PONCIO, em sexta-feira, 5 de fevereiro de 2021 10:27:21 GMT-03:00, CNS: 09.671-9 - 1º TABELIONATO DE NOTAS/RS, nos termos da medida provisória N. 2.200-2 de 24 de agosto de 2001. Sua autenticidade deverá ser confirmada no endereço eletrônico www.cenad.org.br/autenticidade. O presente documento digital pode ser convertido em papel por meio de autenticação no Tabelionato de Notas. Provimento nº 100/2020 CNJ - artigo 22.





VA 0 - Dautin Blockchain certifica em 07/11/2025 14:01:12 que o documento de hash (SHA-256)
e15986cde199b6c3b1db30975b0acdf94d078f4709089c3885f5412728e9d9035 foi validado em 07/11/2025 13:57:27 através da transação blockchain
0a33d0e0e94129f634d7a550a9a4e83e0d15d1d089e957a2d2894071c55322b5dd0 e pode ser verificado em <https://www.dautin.com/FiscCheck> (NID: 295014)

Ao Diretor do DIPQA/SDA para lavratura do
 Título do Registro do estabelecimento sob SIF 772

Em 06.03.2012

Pedro Henrique Salgado Bueno
Fiscal Federal Agropecuario
Médico Veterinário CRMV-AC 191
Chefe da DCA/DIPQA



1º Tabelionato de Notas
Bel. Daniela Mara Poncio | Tabeliã

Av. Presidente Vargas, 274 | Centro | Erechim/RS
Fone (54) 3015-1221 • primeirtabelionato@erechim.rs.gov.br

AUTENTICAÇÃO

AUTENTICO o verso e anverso da presente cópia
reprográfica extraída neste Tabelionato, a qual
confere com o original apresentado, do que dou fé.

Erechim, 5 de fevereiro de 2021
Emol: R\$ 10,80 + Selo digital, R\$ 7,60 = R\$ 18,40 Selo.
0182.01.2000001.31656 a 31667 [526]

Bel. Daniela Mara Poncio
CPF 883 523 740-87
Tabeliã

O presente documento digital foi conferido com o original e assinado digitalmente por DANIELA MARA PONCIO, em sexta-feira, 5 de fevereiro de 2021 10:27:21 GMT-03:00, CNS: 09.671-9 - 1º TABELIONATO DE NOTAS/RS, nos termos da medida provisória N. 2.200-2 de 24 de agosto de 2001. Sua autenticidade deverá ser confirmada no endereço eletrônico www.cenad.org.br/autenticidade. O presente documento digital pode ser convertido em papel por meio de autenticação no Tabelionato de Notas. Provimento nº 100/2020 CNJ - artigo 22.



Dautin Blockchain
Rua Dagoberto Nogueira, 100
Ed. Torre Azul - 11º Andar
Sala 1101, Centro, Itajaí - SC
(47) 3514-7599 | (47) 99748-2223
www.dautin.com | dautin@dautin.com



Prova de Autenticidade válida até 05/02/2026

CERTIFICADO DE PROVA DE AUTENTICIDADE ELETRÔNICA

A Dautin Blockchain CERTIFICA para os devidos fins de direito que, o arquivo digital especificado com o tipo documental Autenticação e representado pela função hash criptográfica conhecida como SHA-256, de código **c1586cfe199b6fc3b1db30975bcacf784d078f470908b3385f5412725e9d9035** foi autenticado de acordo com as Legislações e normas vigentes¹ através da rede blockchain Ethereum Classic, sob o identificador único denominado NID 295014 dentro do sistema.

A autenticação eletrônica do documento intitulado "SIF AURORA", cujo assunto é descrito como "SIF AURORA", faz prova de que em 07/11/2025 13:57:22, o responsável Sellmar Distribuidora de Alimentos Ltda (18.813.463/0001-38) tinha posse do arquivo com as mesmas características que foram reproduzidas na prova de autenticidade, sendo de Sellmar Distribuidora de Alimentos Ltda a responsabilidade, única e exclusiva, pela idoneidade do documento apresentado a Dautin Blockchain

Este CERTIFICADO foi emitido em 07/11/2025 14:01:12 através do sistema de autenticação eletrônica da empresa Dautin Blockchain de acordo com o Art. 10, § 2º da MP 2200-2/2001, Art. 107 do Código Civil e Art. 411, em seus §§ 2º e 3º do Código de Processo Civil, estando dessa maneira de acordo para o cumprimento do Decreto 10278/2020.

Para mais informações sobre a operação acesse o site <https://www.dautin.com> e informe o código da transação blockchain **0x33dcec9412f9fe34d7a550aa4e83e08df5d1d08b95f2d2694001c35322bb5dcd**. Também é possível acessar a consulta através da rede blockchain em <https://blockscout.com/etc/mainnet/>


¹ Legislação Vigente: Medida Provisória nº 2200-2/2001, Código Civil e Código de Processo Civil.

DAUTIN
BLOCKCHAIN



Presidência da República Casa Civil
Subchefia para Assuntos Jurídicos
MEDIDA PROVISÓRIA 2.200-2
DE 24 DE AGOSTO DE 2001.



 AURORA COOP	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO	Código: CTS
DATA DA EMISSÃO: 19/08/2021	DATA DA REVISÃO: 05/08/2024	Nº DA REVISÃO: 03

1 - Identificação
Código: 1391
Produto: Carne Temperada Congelada de Suíno sem Osso - Alcatra (Adicionado de 16,7 % de Solução de Água, Sal, Condimentos e Aditivos)
Definição: A Alcatra Temperada é um produto obtido de carne suína sem osso e sem pele, acrescido de ingredientes e congelado.
Classificação: Trata-se de um produto cru, temperado e congelado.

2 - Ingredientes
Alcatra suína, salmoura (água (14,2%), sal, açúcar, especiaria: cebola, aromas naturais: alho, cebola, pimenta-vermelha e alecrim, estabilizante: trifosfato pentassódico, espessante: carragena e antioxidante: eritorbato de sódio) e especiarias: pimentão-vermelho, alho, cebola, salsa, alecrim e kummel.
2.1 - Registro no MAPA nº: 0111/772.

3 - Alertas
3.1 - (x) NÃO CONTÉM GLÚTEN () CONTÉM GLÚTEN.
3.2 - (x) NÃO CONTÉM LACTOSE () CONTÉM LACTOSE.
3.3 - ALÉRGICOS: NÃO CONTÉM (x)
3.4 - () NOVA FÓRMULA (x) NOVA COMPOSIÇÃO () NOVA RECEITA. Inclusão: Alteração nos valores da tabela de VN. Nota: a informação constará na embalagem por um período mínimo de 90 dias.
3.5 - CONTÉM AROMATIZANTE. ADICIONADO DE 14,2 % DE ÁGUA.
3.6 - Este alimento, se manuseado incorretamente ou consumido cru, pode causar danos à saúde. Para sua segurança, siga as instruções abaixo:
Mantenha congelado. Descongele somente no refrigerador ou no micro-ondas. Mantenha o produto cru separado dos outros alimentos. Não lave o produto cru antes do manuseio. Lave com água e sabão as superfícies de trabalho (incluindo as tábuas de corte), utensílios e mãos depois de manusear o produto cru. Consuma somente após cozido, frito ou assado completamente.
Observação: A vigência das informações deste documento são consideradas a partir da data de revisão.

4 - Apresentação
A Alcatra Suína Temperada é embalada em sacos PET/PE laminado impresso, com peso entre 0,8 kg a 1,0 kg, acondicionada em caixas de papelão com peso líquido variável de mínimo 9,1 kg e máximo 11,10 kg/caixa, contendo de 10 a 12 unidades por caixa.



5 - Informação Nutricional		
Porção: 100 g (1 fatia)		
	100 g	%VD*
Valor energético (kcal)	113	6
Carboidratos (g)	0,8	0
Açúcares totais (g)	0,8	
Açúcares adicionados (g)	0,3	1
Proteínas (g)	20	40
Gorduras totais (g)	3,1	5
Gorduras saturada (g)	1,7	9
Gorduras trans (g)	0	0
Fibras alimentares (g)	0,9	4
Sódio (mg)	547	27

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

6 - Validade: 180 dias
6.1 - Temperatura de Conservação
Mantenha congelado a temperatura de -12°C ou mais frio

6.2 - Conservação Doméstica	
Dentro do prazo de validade consumir em até:	
	Emb. Fechada
Freezer (-12 °C ou mais frio)	Vide validade
Congelador (-10 °C a -8 °C)	6 meses
Geladeira (+4 °C a +8 °C)	3 dias

UMA VEZ DESCONGELADO, ESTE PRODUTO NÃO DEVE SER CONGELADO NOVAMENTE.

7 - Código de barras	
Produto:	7891164013912
Caixa:	47891164013910

7.1 - Dimensões externas da caixa	
Comprimento (mm)	496
Largura (mm)	384
Altura (mm)	113


7.2 - Paletização	
Lastro	6
Camada	15
Nº cx	90



v4.0 - Dautin Blockchain certifica em 23/11/2025 14:43:04 que o documento de hash (SHA-256)
74bd6b889d3c7c0685a2f02854ccc6fd4d86f70ddc64265d1ef8e4b91275a9b0 foi validado em 23/11/2025 14:38:53 através da transação blockchain
0xb794b9c1dd8c9a93ee78595ca4202af8d13dfffe22c35e3ad0f1992268e916db e pode ser verificado em <https://www.dautin.com/FileCheck> (NID: 297057)



Prova de Autenticidade válida até 21/02/2026

 AURORA COOP	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO	Código: CTS
DATA DA EMISSÃO: 19/08/2021	DATA DA REVISÃO: 05/08/2024	Nº DA REVISÃO: 03

8 - Padrões Microbiológicos				
Aeróbios mesófilos/g	n: 5	c: 3	m: $\leq 10^5$	M: $\leq 10^6$
Escherichia coli/g	n: 5	c: 3	m: $\leq 10^2$	M: $\leq 10^3$
Salmonella/25g	n: 5	c: 1	m: Ausente	M: -

Adriane P. Brustoli
Adriane P. Brustoli
 Sup. Controle de Qualidade
 CREA 105716

Prova de Autenticidade válida até 21/02/2026



v4.0 - Dautin Blockchain certifica em 23/11/2025 14:43:04 que o documento de hash (SHA-256)
 74bd6b889d3c7c0685a2f02854ccc6fd4d86f70ddc64265d1of8c4b91275a9b0 foi validado em 23/11/2025 14:38:53 através da transação blockchain
 0xb794b9c1dd8c9a93ee78595ca4202af8d13dffe22c35e3ad0f1992268e918db e pode ser verificado em <https://www.dautin.com/FileCheck> (NID: 297057)



Dautin Blockchain
Rua Dagoberto Nogueira, 100
Ed. Torre Azul - 11º Andar
Sala 1101, Centro, Itajaí - SC
(47) 3514-7599 | (47) 99748-2223
www.dautin.com | dautin@dautin.com



Prova de Autenticidade válida até 21/02/2026

CERTIFICADO DE PROVA DE AUTENTICIDADE ELETRÔNICA

A Dautin Blockchain CERTIFICA para os devidos fins de direito que, o arquivo digital especificado com o tipo documental Autenticação e representado pela função hash criptográfica conhecida como SHA-256, de código **74bd6b889d3c7c0685a2f02854ccc6fd4d86f70ddc64265d1ef8e4b91275a9b0** foi autenticado de acordo com as Legislações e normas vigentes¹ através da rede blockchain Ethereum Classic, sob o identificador único denominado NID 297057 dentro do sistema.

A autenticação eletrônica do documento intitulado "ALCATRA", cujo assunto é descrito como "ALCATRA", faz prova de que em 23/11/2025 14:38:25, o responsável Sellmar Distribuidora de Alimentos Ltda (18.813.463/0001-38) tinha posse do arquivo com as mesmas características que foram reproduzidas na prova de autenticidade, sendo de Sellmar Distribuidora de Alimentos Ltda a responsabilidade, única e exclusiva, pela idoneidade do documento apresentado a Dautin Blockchain

Este CERTIFICADO foi emitido em 23/11/2025 14:43:04 através do sistema de autenticação eletrônica da empresa Dautin Blockchain de acordo com o Art. 10, § 2º da MP 2200-2/2001, Art. 107 do Código Civil e Art. 411, em seus §§ 2º e 3º do Código de Processo Civil, estando dessa maneira de acordo para o cumprimento do Decreto 10278/2020.

Para mais informações sobre a operação acesse o site <https://www.dautin.com> e informe o código da transação blockchain **0xb794b9c1dd8c9a93ee78595ca4202af8d13dfffe22c35e3ad0f1992268e916db**. Também é possível acessar a consulta através da rede blockchain em <https://blockscout.com/etc/mainnet/>

¹ Legislação Vigente: Medida Provisória nº 2200-2/2001, Código Civil e Código de Processo Civil.

DAUTIN
BLOCKCHAIN



Presidência da República Casa Civil
Subchefia para Assuntos Jurídicos
MEDIDA PROVISÓRIA 2.200-2
DE 24 DE AGOSTO DE 2001.





Informativo da solicitação/Produto

Solicitação N°:	000095/2024	Situação atual:	Registrado
Tipo de solicitação:	Solicitação de Alteração de Registro de	Data da última atualização de situação:	08/05/2024

Identificação do estabelecimento

Tipo de estabelecimento:	Nacional	N° do controle/Registro do estabelecimento:	772
Âmbito de inspeção:	SIF	CNPJ/CPF:	83310441004376
País:	BRASIL	Razão social/Nome:	COOPERATIVA CENTRAL AURORA

Dados do registro de produto

Denominação de venda:	CARNE TEMPERADA CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO - ALCATRA (ADICIONADO DE 16,7% DE SOLUÇÃO DE ÁGUA, SAL, CONDIMENTOS E ADITIVOS)		
Processo tecnológico de produto:	TEMPERADO(A)	Processo n°:	11
Característica de produto:	NÃO SE APLICA	Área:	Carne e Derivados
Forma de conservação de produto:	CONGELADO(A)	Produto padronizado:	CARNE TEMPERADA CONGELADA DE SUÍNO
Unidade de medida:	Quilograma	Produto regulamentado:	CARNE TEMPERADA CONGELADA DE SUÍNO
Forma de obtenção:		Categoria de produto:	PRODUTOS NÃO SUBMETIDOS A TRATAMENTO
Finalidade de produto:	COMESTÍVEL		

Atributos específicos

NÃO SE APLICA



Outras informações

Espécies

Grupo de Espécie	Espécie	Nome Científico	Nome Comum
Suídeos	Suíno		

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



Rótulo

Marca do produto	Número do registro do	Total	Data Início	Data Término	Situação
Aurora	111 / 772	1	08/05/2024		Ativo

Embalagem

Categoria da embalagem	Tipo de embalagem	Quantidade	Unidade de medida	Situação
Primária	Polietileno	0,800 Até 1,000	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	Polietileno	0,800 Até	Kg	Aurora	111	Ativo	01/07/2021	Ativo

Arquivos diversos



Parecer

Situação:

Data:

Emissor:

Descrição:

relatorioSolicitacaoRegistroProduto.jasper



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

www.iseanalyses.com.br

Relatório de ensaio - 2163061

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: CARNE TEMPERADA CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO - ALCATRA (ADICIONADO DE 16,7 % DE SOLUÇÃO DE ÁGUA, SAL, CONDIMENTOS E ADITIVOS)
Marca: AURORA

Dados da Coleta

Data da Coleta: 30/10/2025
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Responsável: Cliente
Plano de Amostragem: Importado da colação: 243503

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 30/10/2025
Temperatura da Amostra (°C):
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	03/11/2025
Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	06/11/2025
Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	06/11/2025
Insetos inteiros mortos, exceto os indicativos de risco	<1	5 em 25g	1		IAL 4ªEd.	06/11/2025
Fragmentos de vidros	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	06/11/2025
Filmes plásticos	Ausência	Ausência	-	P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	06/11/2025
Estaf. coag. positiva 5000g	<10	5000	10	UFC/g	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 12, 2001	03/11/2025
Bolores e Leveduras	540	-	10	UFC/g	FDA BAM - Bacter. Analytical Manual, Chapter 18, 2001	03/11/2025
Bárbulas, exceto de pombo	<1	70 em 25g	1		IAL 4ªed.	06/11/2025
B. cereus g (3000)	<10	3000	10	UFC/g	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 14, 2001	03/11/2025
Areia ou Cinzas Insolúveis em Ácido	0,87	-	0,10	%	IAL - Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ª Edição	06/11/2025
Ácaros Mortos	<1	Máximo 5	1	-	AOAC Capítulo 16	06/11/2025

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Físico-Químico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
Valor Energético*	113	-	-	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.	06/11/2025
Umidade	65,5	-	0,10	%	IAL - 4ª edição - Cap. 4 - Item 012/IV	06/11/2025
Sódio (ICPE)*	547	-	0,25	mg/100g	MTFQ-002	06/11/2025
Sabor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	06/11/2025
Proteína*	20	-	0,20	g/100g	Instituto Adolfo Lutz - IV Ed.	06/11/2025
pH (Alimentos)	5,71	-	1,0	N/A	Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ªEd. IAL - Cap 4 - Item 017/IV	06/11/2025
Odor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	06/11/2025
Microscopia	Ausência de sujidades	Ausência de sujidades	-	N/A	Microscopia	06/11/2025
Macroscopia	Ausência de sujidades	-	-	N/A	Macroscopia	06/11/2025



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	06/11/2025
Gordura Total*	3,0	-	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	06/11/2025
Gordura Saturada (Cromatografia Gasosa)**	1,7	-	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	06/11/2025
Fragmentos de pelos de roedor	<1	10 em 50g	1	-	975.49 (16.14.05) AOAC	06/11/2025
Fragmentos de Insetos indicativo de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	<1	80	1	em 100g	972.32 (16.05.11)	06/11/2025
Fibra Alimentar*	0,9	-	0,50	g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. Method 991.43. 21st ed. 2019.	06/11/2025
Elementos Histológicos Identificadores das Composição	Presença	Presença	-	A/P	IAL 4ªed.	06/11/2025
Elementos histológicos estranhos ao produto	Ausência	Ausência	-	A/P	IAL 4ªed.	06/11/2025
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.	06/11/2025
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..	06/11/2025
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.	06/11/2025
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	06/11/2025
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.	06/11/2025
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.	06/11/2025
Cor (Alimentos)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	06/11/2025
Carboidrato *	0,8	-	-	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.	06/11/2025
Aspecto (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	06/11/2025

* 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 Intelre, 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, 06/11/2025.



Lais Puls Ferretti



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

Verifique a autenticidade da assinatura.



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

www.lsanalyses.com.br



Relatório de ensaio - 2163061 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: CARNE TEMPERADA CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO - ALCATRA (ADICIONADO DE 16,7 % DE SOLUÇÃO DE ÁGUA, SAL, CONDIMENTOS E ADITIVOS)
Marca: AURORA

Dados da Coleta

Data da Coleta: 30/10/2025
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Responsável: Cliente
Plano de Amostragem: Importado da cotação: 243503

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 30/10/2025
Temperatura da Amostra (°C):
Condições de Recebimento: ADEQUADA

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
Contagem Total Padrão	4000	-	10	UFC/g	5	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 3, 2001	03/11/2025
Coliformes Totais	<10	-	10	UFC/g	13	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4, 2002	03/11/2025
Coliformes Termotolerantes	<10	100	10	UFC/g	13	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4, 2002	03/11/2025

* 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

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 Intelro, 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, 06/11/2025.



Lais Puls Ferretti



Verifique a autenticidade da assinatura.

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



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Código: CTS

DATA DA EMISSÃO: 19/08/2021

DATA DA REVISÃO: 13/09/2023

Nº DA REVISÃO: 02

1 - Identificação

Código: 1390

Produto: Carne Temperada Congelada de Suíno sem Osso - Filé mignon (adicionado de 16,7% de solução de água, condimentos e aditivos).**Definição:** O Filé mignon é um produto obtido de carne suína sem osso e sem pele, acrescido de ingredientes.**Classificação:** Trata-se de um produto cru, temperado e congelado

2 - Ingredientes

Filé mignon suíno, salmoura (água (14,2%), sal, açúcar, especiaria: cebola, aromas naturais: alho, cebola, pimenta-vermelha e alecrim, estabilizante: tripolifosfato de sódio, espessante: carragena e antioxidante: eritorbato de sódio) e especiarias: pimentão-vermelho, alho, cebola, salsa, alecrim e kummel.

2.1 - Registro no MAPA nº: 0108/772.

3 - Alertas

3.1 - (x) Não Contém Glúten () Contém Glúten.

3.2 - (x) Não Contém Lactose () Contém Lactose.

3.3 - ALÉRGICOS: Não Contém (x)

3.4 - () NOVA FÓRMULA () NOVA COMPOSIÇÃO () NOVA RECEITA.

Nota: a informação constará na embalagem por um período mínimo de 90 dias.

3.5 - CONTÉM AROMATIZANTE. ADICIONADO DE 14,2 % DE ÁGUA.

3.6 - Este alimento, se manuseado incorretamente ou consumido cru, pode causar danos à saúde. Para sua segurança, siga as instruções abaixo:

Mantenha congelado. Descongele somente no refrigerador ou no micro-ondas. Mantenha o produto cru separado dos outros alimentos. Não lave o produto cru antes do manuseio. Lave com água e sabão as superfícies de trabalho (incluindo as tábuas de corte), utensílios e mãos depois de manusear o produto cru. Consuma somente após cozido, frito ou assado completamente.

Observação: A vigência das informações deste documento são consideradas a partir da data de revisão.

4 - Apresentação

O Filé mignon Temperado é embalado em saco PET/PE laminado impresso, com peso entre 0,8 kg a 1,0 kg. Acondicionado em caixas de papelão com peso líquido variável de mínimo 9,1 kg e máximo 11,10 kg/caixa, contendo de 10 a 12 unidades por caixa.



5 - Informação Nutricional

Porção: 100 g (1 fatia)

	100 g	%VD*
Valor energético (kcal)	117	6
Carboidratos (g)	0,6	0
Açúcares totais (g)	0,6	
Açúcares adicionados (g)	0,3	1
Proteínas (g)	21	42
Gorduras totais (g)	3,4	5
Gorduras saturada (g)	2,2	11
Gorduras trans (g)	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0
Sódio (mg)	591	30

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

6 - Validade: 180 dias

6.1 - Temperatura de Conservação

Mantenha congelado a temperatura de -12°C ou mais frio

6.2 - Conservação Doméstica

Dentro do prazo de validade consumir em até:

	Emb. Fechada
Freezer (-12 °C ou mais frio)	Vide validade
Congelador (-10 °C a -8 °C)	6 meses
Geladeira (+4 °C a +8 °C)	3 dias

UMA VEZ DESCONGELADO, ESTE PRODUTO NÃO DEVE SER CONGELADO NOVAMENTE.

7 - Código de barras

Produto: 7891164013905

Caixa: 47891164013903

7.1 - Dimensões externas da caixa

Comprimento (mm)	496
Largura (mm)	384
Altura (mm)	113

7.2 - Paletização


Lastro	6
Camada	15
Nº cx	90



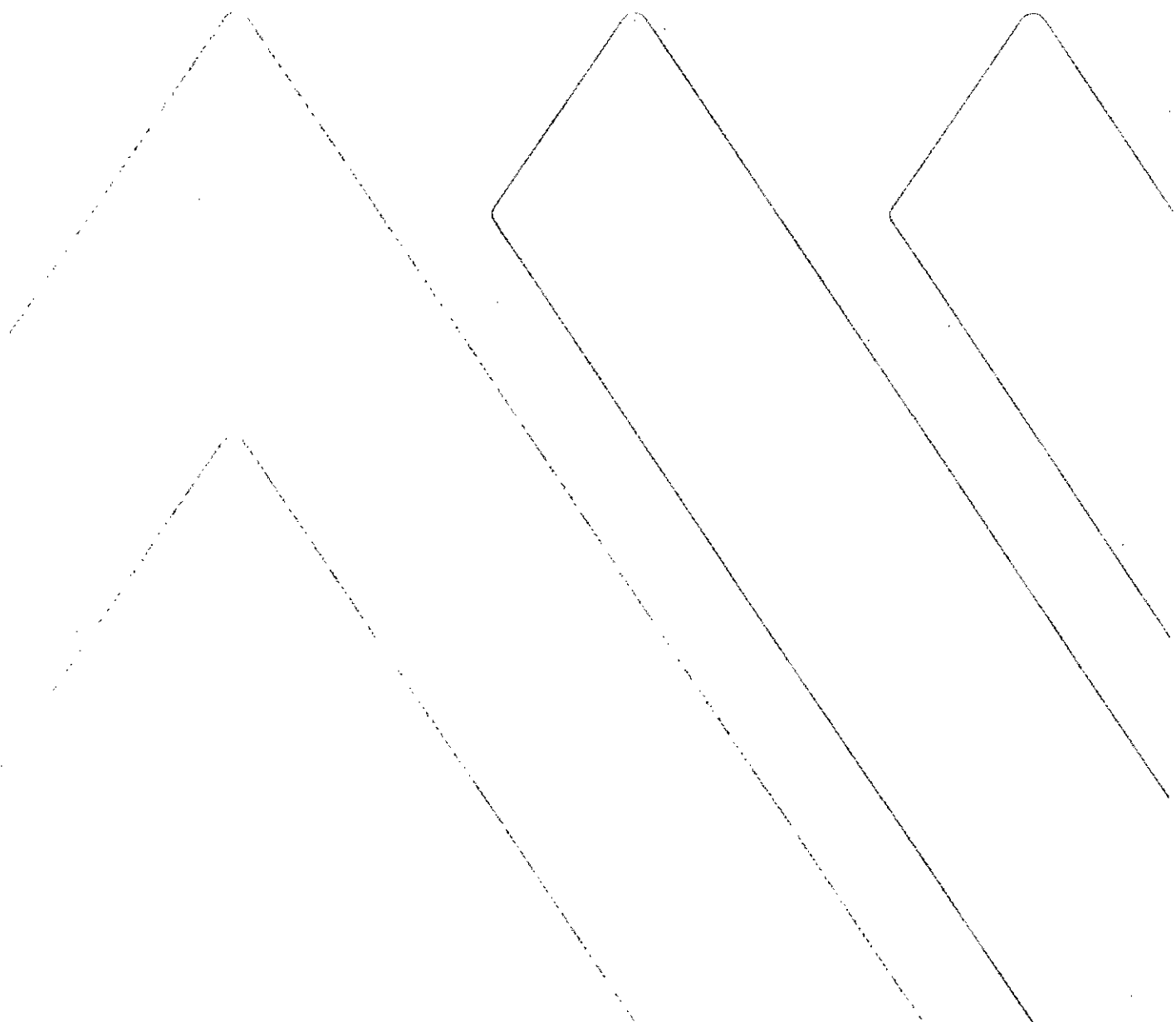
v4.0 - Dautin Blockchain certifica em 23/11/2025 14:44:37 que o documento do hash (SHA-256)

d26330ca4e61275eb9272f2b526f398b3a7222a0788db02da7970df9668e4476 foi validado em 23/11/2025 14:40:05 através da transação blockchain

0x290ad0e8505c5ef28c5287b1822ca8f80ab39dd585c4d34e440add2dce73df9a e pode ser verificado em <https://www.dautin.com/FileCheck> (NID: 297059)

 AURORA COOP	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO	Código: CTS		
DATA DA EMISSÃO: 19/08/2021	DATA DA REVISÃO: 13/09/2023	Nº DA REVISÃO: 02		
8 - Padrões Microbiológicos				
Aeróbios mesófilos/g	n: 5	c: 3	m: $\leq 10^5$	M: $\leq 10^6$
Escherichia coli/g	n: 5	c: 3	m: $\leq 10^2$	M: $\leq 10^3$
Salmonella/25g	n: 5	c: 1	m: Ausente	M: -

Adriane P. Brustoli
Adriane P. Brustoli
 Sup. Controle de Qualidade
 CREA 105710



Prova de Autenticidade válida até 21/02/2026



v4.0 - Dautin Blockchain certifica em 23/11/2025 14:44:37 que o documento de hash (SHA-256)
 d2633eca4e61275eb9272f2b526f398b3a7222a0788db02da7970df9668c4476 foi validado em 23/11/2025 14:40:05 através da transação blockchain
 0x290ad0e8505c5ef28c5287b1822ca8f80ab39dd585c4d34e440add2dce73df9a e pode ser verificado em <https://www.dautin.com/FileCheck> (NID: 297059)



Dautin Blockchain
Rua Dagoberto Nogueira, 100
Ed. Torre Azul - 11º Andar
Sala 1101, Centro, Itajaí - SC
(47) 3514-7599 | (47) 99748-2223
www.dautin.com | dautin@dautin.com



Prova de Autenticidade válida até 21/02/2026

CERTIFICADO DE PROVA DE AUTENTICIDADE ELETRÔNICA

A Dautin Blockchain CERTIFICA para os devidos fins de direito que, o arquivo digital especificado com o tipo documental **Autenticação** e representado pela função hash criptográfica conhecida como SHA-256, de código **d2633eca4e61275eb9272f2b526f398b3a7222a0788db02da7970df9668e4476** foi autenticado de acordo com as Legislações e normas vigentes¹ através da rede blockchain Ethereum Classic, sob o identificador único denominado **NID 297059** dentro do sistema.

A autenticação eletrônica do documento intitulado "**FILE MIGNON**", cujo assunto é descrito como "**FILE MIGNON**", faz prova de que em **23/11/2025 14:40:18**, o responsável **Sellmar Distribuidora de Alimentos Ltda (18.813.463/0001-38)** tinha posse do arquivo com as mesmas características que foram reproduzidas na prova de autenticidade, sendo de Sellmar Distribuidora de Alimentos Ltda a responsabilidade, única e exclusiva, pela idoneidade do documento apresentado a Dautin Blockchain

Este CERTIFICADO foi emitido em **23/11/2025 14:44:37** através do sistema de autenticação eletrônica da empresa Dautin Blockchain de acordo com o Art. 10, § 2º da MP 2200-2/2001, Art. 107 do Código Civil e Art. 411, em seus §§ 2º e 3º do Código de Processo Civil, estando dessa maneira de acordo para o cumprimento do Decreto 10278/2020.

Para mais informações sobre a operação acesse o site <https://www.dautin.com> e informe o código da transação blockchain **0x290ad0e8505c5ef28c5287b1822ca8f80ab39dd585c4d34e440add2dce73df9a**. Também é possível acessar a consulta através da rede blockchain em <https://blockscout.com/etc/mainnet/>

¹ Legislação Vigente: Medida Provisória nº 2200-2/2001, Código Civil e Código de Processo Civil.

DAUTIN
BLOCKCHAIN



Presidência da República Casa Civil
Subchefia para Assuntos Jurídicos
MEDIDA PROVISÓRIA 2.200-2
DE 24 DE AGOSTO DE 2001.





Informativo da solicitação/Produto

Solicitação Nº:	000094/2024	Situação atual:	Registrado
Tipo de solicitação:	Solicitação de Alteração de Registro de	Data da última atualização de situação:	08/05/2024

Identificação do estabelecimento

Tipo de estabelecimento:	Nacional	Nº do controle/Registro do estabelecimento:	772
Âmbito de inspeção:	SIF	CNPJ/CPF:	83310441004376
País:	BRASIL	Razão social/Nome:	COOPERATIVA CENTRAL AURORA

Dados do registro de produto

Denominação de venda:	CARNE TEMPERADA CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO - FILÉ MIGNON (ADICIONADO DE 16,7% DE SOLUÇÃO DE ÁGUA, SAL, CONDIMENTOS E ADITIVOS)		
Processo tecnológico de produto:	TEMPERADO(A)	Processo nº:	10
Característica de produto:	NÃO SE APLICA	Área:	Carne e Derivados
Forma de conservação de produto:	CONGELADO(A)	Produto padronizado:	CARNE TEMPERADA CONGELADA DE SUÍNO
Unidade de medida:	Quilograma	Produto regulamentado:	CARNE TEMPERADA CONGELADA DE SUÍNO
Forma de obtenção:		Categoria de produto:	PRODUTOS NÃO SUBMETIDOS A TRATAMENTO
Finalidade de produto:	COMESTÍVEL		

Atributos específicos

NÃO SE APLICA



Outras informações

Espécies

Grupo de Espécie	Espécie	Nome Científico	Nome Comum
Suídeos	Suíno		

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



Rótulo

Marca do produto	Número do registro do	Total	Data Início	Data Término	Situação
Aurora	108 / 772	1	08/05/2024		Ativo

Embalagem

Categoria da embalagem	Tipo de embalagem	Quantidade	Unidade de medida	Situação
Primária	Polietileno	0,800 Até 1,000	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	Polietileno	0,800 Até	Kg	Aurora	108	Ativo	29/06/2021	Ativo

Arquivos diversos

Parecer



Situação:

Data:

Emissor:

Descrição:

relatorioSolicitacaoRegistroProduto.jasper



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

www.lsanalyses.com.br



Relatório de ensaio - 2163063 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: CARNE TEMPERADA CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO - FILÉ MIGNON (ADICIONADO DE 16,7% DE SOLUÇÃO DE ÁGUA, CONDIMENTOS E ADITIVOS)
Marca: AURORA

Dados da Coleta

Data da Coleta: 30/10/2025
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Responsável: Cliente
Plano de Amostragem: Importado da cotação: 243503

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 30/10/2025
Temperatura da Amostra (°C):
Condições de Recebimento: ADEQUADA

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
Contagem Total Padrão	5400	-	10	UFC/g	5	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 3. 2001	03/11/2025
Coliformes Totais	<10	-	10	UFC/g	13	FDA, BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4. 2002	03/11/2025
Coliformes Termotolerantes	<10	100	10	UFC/g	13	FDA, BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4. 2002	03/11/2025

* 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, 06/11/2025.



Lais Puls Ferretti



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

Verifique a autenticidade da assinatura.



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

www.lsanalyses.com.br

Relatório de ensaio - 2163063

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: CARNE TEMPERADA CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO - FILÉ MIGNON (ADICIONADO DE 16,7% DE SOLUÇÃO DE ÁGUA, CONDIMENTOS E ADITIVOS)
Marca: AURORA

Dados da Coleta

Data da Coleta: 30/10/2025
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Responsável: Cliente
Plano de Amostragem: Importado da coleta: 243503

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 30/10/2025
Temperatura da Amostra (°C):
Condições do Recobimento: 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	03/11/2025
Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	06/11/2025
Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	06/11/2025
Insetos inteiros mortos, exceto os indicativos de risco	<1	5 em 25g	1		IAL 4ªed.	06/11/2025
Fragmentos de vidros	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	06/11/2025
Filmes plásticos	Ausência	Ausência	-	P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	06/11/2025
Estaf. coag. positiva 5000g	<10	5000	10	UFC/g	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 12. 2001	03/11/2025
Bolores e Leveduras	2600	-	10	UFC/g	FDA BAM - Bacter. Analytical Manual, Chapter 18. 2001	03/11/2025
Bárbulas, exceto de pombo	<1	70 em 25g	1		IAL 4ªed.	06/11/2025
B. cereus g (3000)	<10	3000	10	UFC/g	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual. Chapter 14. 2001	03/11/2025
Areia ou Cinzas Insolúveis em Ácido	0,87	-	0,10	%	IAL - Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ª Edição	06/11/2025
Ácaros Mortos	<1	Máximo 5	1	-	AOAC Capítulo 16	06/11/2025

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Físico-Químico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
Valor Energético*	117	-	-	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.	06/11/2025
Umidade	67,0	-	0,10	%	IAL - 4ª edição - Cap. 4 - Item 012/IV	06/11/2025
Sódio (ICPE)*	591	-	0,25	mg/100g	MTFQ-002	06/11/2025
Sabor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	06/11/2025
Proteína*	21	-	0,20	g/100g	Instituto Adolfo Lutz - IV Ed.	06/11/2025
pH (Alimentos)	5,97	-	1,0	N/A	Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ªed. IAL - Cap 4 - Item 017/IV	06/11/2025
Odor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	06/11/2025
Microscopia	Ausência de sujidades	Ausência de sujidades	-	N/A	Microscopia	06/11/2025
Macroscopia	Ausência de sujidades	-	-	N/A	Macroscopia	06/11/2025



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	06/11/2025
Gordura Total*	3,4	-	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	06/11/2025
Gordura Saturada (Cromatografia Gasosa)**	2,2	-	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	06/11/2025
Fragmentos de pelos de roedor	<1	10 em 50g	1	-	975.49 (16.14.05) AOAC	06/11/2025
Fragmentos de insetos indicativo de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	<1	80	1	em 100g	972.32 (16.05.11)	06/11/2025
Fibra Alimentar*	0	-	0,50	g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. Method 991.43. 21st ed. 2019.	06/11/2025
Elementos Histológicos Identificadores das Composição	Presença	Presença	-	A/P	IAL 4ªed.	06/11/2025
Elementos histológicos estranhos ao produto	Ausência	Ausência	-	A/P	IAL 4ªed.	06/11/2025
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.	06/11/2025
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.	06/11/2025
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.	06/11/2025
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	06/11/2025
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.	06/11/2025
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.	06/11/2025
Cor (Alimentos)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	06/11/2025
Carboidrato *	0,6	-	-	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.	06/11/2025
Aspecto (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	06/11/2025

* Parâmetro tercolizado

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/recobida e parâmetros analisados.

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

Data de emissão do relatório: Santo André, 06/11/2025.



Lais Puls Ferretti

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



Verifique a autenticidade da assinatura.



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Código: FTC

DATA DA EMISSÃO: 05/03/2008

DATA DA REVISÃO: 04/07/2025

Nº DA REVISÃO: 16

1 - Identificação

Código: 1534

Produto: Frango Temperado Congelado (Adicionado de 16,7% de Solução de Água, Sal, Condimentos e Aditivos) com Pescoço sem Pele, Moela e Fígado.

Definição: É obtido a partir da carcaça de frangos selecionados, acrescidos de ingredientes e acompanhado de pescoço sem pele e miúdos devidamente embalados.

Classificação: Trata-se de um produto temperado congelado.

2 - Ingredientes

Frango, corte de frango: pescoço sem pele, miúdos de frango: moela e fígado, água (15%), sal, açúcar, especiarias: alho e cebola, realçador de sabor: glutamato monossódico, espessante: carragena e aromas naturais: alecrim, pimenta-preta, noz-moscada e cominho.

2.1 - Registro no MAPA nº: 0050/1850.

3 - Alertas

3.1 - (X) NÃO CONTÉM GLÚTEN () CONTÉM GLÚTEN.

3.2 - (X) NÃO CONTÉM LACTOSE () CONTÉM LACTOSE.

3.3 - ALÉRGICOS: (X) NÃO CONTÉM.

3.4 - () NOVA FÓRMULA () NOVA COMPOSIÇÃO () NOVA RECEITA. Nota: a informação constará na embalagem por um período mínimo de 90 dias.

3.5 - CONTÉM AROMATIZANTE. ADICIONADO DE 15% DE ÁGUA.

3.6 - SEM USO DE HORMÔNIO, COMO ESTABELECE A LEGISLAÇÃO BRASILEIRA.

3.7 - Este alimento, se manuseado incorretamente ou consumido cru, pode causar danos à saúde. Para sua segurança, siga as instruções abaixo: Mantenha congelado. Descongele somente no refrigerador ou no micro-ondas. Mantenha o produto cru separado dos outros alimentos. Não lave o produto cru antes do manuseio. Lave com água e sabão as superfícies de trabalho (incluindo as tábuas de corte), utensílios e mãos depois de manusear o produto cru. Consuma somente após cozido, frito ou assado completamente.

Observação: A vigência das informações deste documento é considerada a partir da data de revisão.

4 - Apresentação

O produto apresenta um sensor que indica o término do cozimento, é embalado em saco de polietileno impresso laminado, fechado com grampo e acrescido de rede de polietileno com alça personalizada, com peso de 3,1 a 4,2 kg. É acondicionado em caixas de papelão com peso líquido variável com no mínimo 18 e máximo de 21,5 kg por caixa.



5 - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Rorção: 100 g (1 fatia)		
	100 g	%VD
Valor energético (kcal)	119	6
Carboidratos (g)	0,6	0
Açúcares totais (g)	0,1	0
Açúcares adicionados (g)	0,1	0
Proteínas (g)	14	28
Gorduras totais (g)	6,7	10
Gorduras saturadas (g)	3,6	18
Gorduras trans (g)	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0
Sódio (mg)	537	27

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

6 - Validade: 547 dias

6.1 - Temperatura de Conservação

Mantenha congelado a temperatura de -12°C ou mais frio.

6.2 - Conservação Doméstica

Dentro do prazo de validade consumir em até:

	Embalagem Fechada
Freezer (-12°C ou mais frio)	Vide validade
Congelador (-10°C a -8°C)	9 meses
Geladeira (+4°C a +8°C)	3 dias

Uma vez descongelado, este produto não deve ser congelado novamente.

7 - Código de Barras

Produto:	7891164015343
Caixa:	67891164015345

7.1 - Dimensões Externas da Caixa

Comprimento (mm)	594
Largura (mm)	393
Altura (mm)	153

7.2 - Paletização

Lastro	5
Camada	11
Nº cx	55

Prova de Autenticidade válida até 05/02/2026



v4.0 - Dautin Blockchain certifica em 07/11/2025 14:11:22 que o documento de hash (SHA-256) cb9dd93caa409feac03aa98128cd9efe854cc923b5acf1b290662e0b6d813a81 foi validado em 07/11/2025 13:56:26 através da transação blockchain 0xa702c78a5c6324a711f217e888b2d9434607f8e62a1d607e6b309c473f81a62f e pode ser verificado em <https://www.dautin.com/FileCheck> (NID: 295011)





FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Código: FTC

DATA DA EMISSÃO: 05/03/2008

DATA DA REVISÃO: 04/07/2025

Nº DA REVISÃO: 16

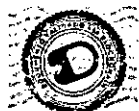
8 - Padrões Microbiológicos

Escherichia coli/g	n: 5	c: 3	m: $\leq 5 \times 10^2$	M: $\leq 5 \times 10^3$
Salmonella Enteritidis/25g	n: 5	c: 0	m: Ausente	M: -
Salmonella Typhimurium/25g	n: 5	c: 0	m: Ausente	M: -

Ana Paula Kolakowski
Ana Paula Kolakowski
Encarregada Controle de Qualidade
Coop. Central Aurora Alimentos



Prova de Autenticidade válida até: 05/02/2026



v4.0 - Dautin Blockchain certifica em 07/11/2025 14:11:22 que o documento de hash (SHA-256)
cb9dd93cae409feac03aa98128cd9efe854cc923b5acf1b290662e0b6d813a81 foi validado em 07/11/2025 13:56:26 através da transação blockchain
0xa702c78a5c6324a711f217a888b2d94346078e62a1d607e6b309c473f61a62f e pode ser verificado em <https://www.dautin.com/FileCheck> (NID: 295011)



Dautin Blockchain
Rua Dagoberto Nogueira, 100
Ed. Torre Azul - 11º Andar
Sala 1101, Centro, Itajaí - SC
(47) 3514-7599 | (47) 99748-2223
www.dautin.com | dautin@dautin.com



Prova de Autenticidade válida até 05/02/2026

CERTIFICADO DE PROVA DE AUTENTICIDADE ELETRÔNICA

A Dautin Blockchain CERTIFICA para os devidos fins de direito que, o arquivo digital especificado com o tipo documental Autenticação e representado pela função hash criptográfica conhecida como SHA-256, de código **cb9dd93caa409feac03aa98128cd9efe854cc923b5acf1b290662e0b6d813a81** foi autenticado de acordo com as Legislações e normas vigentes¹ através da rede blockchain Ethereum Classic, sob o identificador único denominado NID 295011 dentro do sistema.

A autenticação eletrônica do documento intitulado "AVE NATALINA", cujo assunto é descrito como "AVE NATALINA", faz prova de que em 07/11/2025 13:55:59, o responsável Sellmar Distribuidora de Alimentos Ltda (18.813.463/0001-38) tinha posse do arquivo com as mesmas características que foram reproduzidas na prova de autenticidade, sendo de Sellmar Distribuidora de Alimentos Ltda a responsabilidade, única e exclusiva, pela idoneidade do documento apresentado a Dautin Blockchain

Este CERTIFICADO foi emitido em 07/11/2025 14:11:22 através do sistema de autenticação eletrônica da empresa Dautin Blockchain de acordo com o Art. 10, § 2º da MP 2200-2/2001, Art. 107 do Código Civil e Art. 411, em seus §§ 2º e 3º do Código de Processo Civil, estando dessa maneira de acordo para o cumprimento do Decreto 10278/2020.

Para mais informações sobre a operação acesse o site <https://www.dautin.com> e informe o código da transação blockchain **0xa702c78a5c6324a711f217a888b2d9434607f8e62a1d607e6b309c473f61a62f**. Também é possível acessar a consulta através da rede blockchain em <https://blockscout.com/etc/mainnet/>

¹ Legislação Vigente: Medida Provisória nº 2200-2/2001, Código Civil e Código de Processo Civil.

DAUTIN
BLOCKCHAIN



Presidência da República Casa Civil
Subchefia para Assuntos Jurídicos
MEDIDA PROVISÓRIA 2.200-2
DE 24 DE AGOSTO DE 2001.





Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
PGA - Plataforma de Gestão Agropecuária v1.28.2
Relatório de Solicitação de Registro de Produto

Usuário: MARINA ANDREIA DE SOUZA
Data: 03/11/2025
Hora: 13:10
Página: 1 de 7

Informativo da solicitação/Produto

Solicitação Nº: 000012/2025 Situação atual: Registrado
Tipo de solicitação: Solicitação de Alteração de Registro de Data da última atualização de situação: 12/02/2025

Identificação do estabelecimento

Tipo de estabelecimento: Nacional Nº do controle/Registro do estabelecimento: 1850
Âmbito de inspeção: SIF CNPJ/CPF: 83310441009769
País: BRA Razão social/Nome: COOPERATIVA CENTRAL AURORA

Dados do registro de produto

Denominação de venda: FRANGO TEMPERADO CONGELADO (ADICIONADO DE 16,7% DE SOLUÇÃO DE ÁGUA, SAL, CONDIMENTOS E ADITIVOS)
COM PESCOÇO SEM PELE, MOELA E FÍGADO
Processo tecnológico de produto: TEMPERADO(A) Processo nº: 4
Característica de produto: INTEIRO(A) Área: Carne e Derivados
Forma de conservação de produto: CONGELADO(A) Produto padronizado: CARNE TEMPERADA CONGELADA DE FRANGO
Unidade de medida: Quilograma Produto regulamentado: CARNE TEMPERADA CONGELADA DE FRANGO
Forma de obtenção: Categoria de produto: PRODUTOS NÃO SUBMETIDOS A TRATAMENTO
Finalidade de produto: COMESTÍVEL

Atributos específicos

NÃO SE APLICA



Outras informações

Espécies

Grupo de Espécie	Espécie	Nome Científico	Nome Comum
Aves	Frango		

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 v1.28.2
Relatório de Solicitação de Registro de Produto

Usuário: MARINA ANDREIA DE SOUZA
Data: 03/11/2025
Hora: 13:10
Página: 3 de 7

Tipo de ingrediente	Nome do ingrediente	Quantidade	Unidade de medida	Porcentagem(%)
Único	FRANGO	83,3333	Quilograma	83,3333
MIX	SALMOURA	16,3789	Quilograma	16,3789
MIX	CONDIMENTO	0,2878	Quilograma	0,2878
			Total:	100



Rótulo

Marca do produto	Número do registro do	Total	Data Início	Data Término	Situação
Aurora	50 / 1850	2			Ativo

Embalagem

Categoria da embalagem	Tipo de embalagem	Quantidade	Unidade de medida	Situação
Primária	Polietileno	2,700 Até 5,200	Quilograma	Ativo
Primária	Polietileno	10,000 Até 25,000	Quilograma	Ativo

Vinculação entre embalagens e rótulos



Categoria da embalagem	Tipo de embalagem	Quantidade	Unidade de medida	Marca do produto	N° do registro do produto	Situação do rótulo	Data início do vínculo	Situação do vínculo
Primária	Polietileno	10,000 Até	Kg	Aurora	50	Ativo	30/01/2025	Ativo
Primária	Polietileno	2,700 Até	Kg	Aurora	50	Ativo	30/01/2025	Ativo

Arquivos diversos

Parecer

Situação:

Data:

Emissor:

Descrição:



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

www.isanalyses.com.br

Relatório de ensaio - 2163062

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: FRANGO TEMPERADO CONGELADO (ADICIONADO DE 16,7% DE SOLUÇÃO DE ÁGUA, SAL, CONDIMENTOS E ADITIVOS) COM PESCOÇO SEM PELE, MOELA E FÍGADO - BLESSER

Marca: AURORA

Dados da Coleta

Data da Coleta: 30/10/2025

Responsável: Cliente

Procedimento de Coleta: CLIENTE

Plano de Amostragem: Importado da cotação: 243503

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 30/10/2025

Condições de Recebimento: ADEQUADA

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	03/11/2025
Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	06/11/2025
Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	06/11/2025
Insetos inteiros mortos, exceto os indicativos de risco	<1	5 em 25g	1		IAL 4ªEd.	06/11/2025
Fragmentos de vidros	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	06/11/2025
Filmes plásticos	Ausência	Ausência	-	P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	06/11/2025
Estaf. coag. positiva 5000g	<10	5000	10	UFC/g	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 12, 2001	03/11/2025
Bolores e Leveduras	870	-	10	UFC/g	FDA BAM - Bacter. Analytical Manual, Chapter 18, 2001	03/11/2025
Bárbulas, exceto de pombo	<1	70 em 25g	1		IAL 4ªed.	06/11/2025
B. cereus g (3000)	<10	3000	10	UFC/g	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 14, 2001	03/11/2025
Areia ou Cinzas Insolúveis em Ácido	0,90	-	0,10	%	IAL - Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ª Edição	06/11/2025
Ácaros Mortos	<1	Máximo 5	1	-	AOAC Capítulo 16	06/11/2025

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Físico-Químico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
Valor Energético*	119	-	-	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.	06/11/2025
Umidade	62,2	-	0,10	%	IAL - 4ª edição - Cap. 4 - Item 012/IV	06/11/2025
Sódio (ICPE)*	537	-	0,25	mg/100g	MTFQ-002	06/11/2025
Sabor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	06/11/2025
Proteína*	14	-	0,20	g/100g	Instituto Adolfo Lutz - IV Ed.	06/11/2025
pH (Alimentos)	5,82	-	1,0	N/A	Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ªEd. IAL - Cap 4 - Item 017/IV	06/11/2025
Odor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	06/11/2025
Microscopia	Ausência de sujidades	Ausência de sujidades	-	N/A	Microscopia	06/11/2025
Macroscopia	Ausência de sujidades	-	-	N/A	Macroscopia	06/11/2025



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

www.isanalyses.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	06/11/2025
Gordura Total*	6,7	-	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	06/11/2025
Gordura Saturada (Cromatografia Gasosa)**	3,6	-	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	06/11/2025
Fragmentos de pelos de roedor	<1	10 em 50g	1	-	975.49 (16.14.05) AOAC	06/11/2025
Fragmentos de insetos indicativo de falhas das boas práticas (não considerados Indicativos de risco)	<1	80	1	em 100g	972.32 (16.05.11)	06/11/2025
Fibra Alimentar*	0	-	0,50	g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. Method 991.43. 21st ed. 2019.	06/11/2025
Elementos Histológicos Identificadores das Composição	Presença	Presença	-	A/P	IAL 4ªed.	06/11/2025
Elementos histológicos estranhos ao produto	Ausência	Ausência	-	A/P	IAL 4ªed.	06/11/2025
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.	06/11/2025
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..	06/11/2025
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.	06/11/2025
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	06/11/2025
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.	06/11/2025
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.	06/11/2025
Cor (Alimentos)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	06/11/2025
Carboidrato *	0,6	-	-	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.	06/11/2025
Aspecto (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	06/11/2025

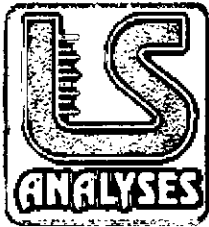
* Parâmetro cancelizado

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, 06/11/2025.



Lais Puls Ferretti

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



Verifique a autenticidade da assinatura.



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

www.isanalyses.com.br



Relatório de ensaio - 2163062 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: FRANGO TEMPERADO CONGELADO (ADICIONADO DE 16,7% DE SOLUÇÃO DE ÁGUA, SAL, CONDIMENTOS E ADITIVOS) COM PESCOÇO SEM PELE, MOELA E FÍGADO - BLESSER
Marca: AURORA

Dados da Coleta

Data da Coleta: 30/10/2025
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Responsável: Cliente
Plano de Amostragem: Importado da cotação: 243503

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 30/10/2025
Temperatura da Amostra (°C):
Condições de Recebimento: ADEQUADA

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
Contagem Total Padrão	6500	-	10	UFC/g	5	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 3, 2001	03/11/2025
Coliformes Totais	<10	-	10	UFC/g	13	FDA, BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4, 2002	03/11/2025
Coliformes Termotolerantes	<10	100	10	UFC/g	13	FDA, BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4, 2002	03/11/2025

* 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, 06/11/2025.



Lais Puls Ferratti

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



Verifique a autenticidade da assinatura.



Baita magicfish
Qualidade se assina embaixo

FICHA TÉCNICA

Identificação do Produto: Lombo Suino, Temperado, Empanado, Frito, Cozido e Congelada (SCHNITZEL)

Marca do Produto: Baita

Fabricante: Fenix Indústria e Comércio de Alimentos Ltda

Nº. Registro do Produto: SIF / DIPOA Sob número 0132/3567

Prazo de Validade:

Equipamento	Temperatura	Validade
Geladeira	0°C a +8°C	2 dias
Congelador	-8°C a -10°C	4 meses
Freezer	-12°C ou mais frio	Vide marcação

Componentes do Produto: Lombo de suino resfriado, fatiado, farinha para empanar: (farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, amido de milho*, sal, açúcar, fermentos biológico, fermentos químicos: bicarbonato de sódio (INS 500i) e pirofosfato ácido de sódio (INS 450i), emulcificante mono e diglicerídeos de ácido graxos (INS 471) e corante natural de urucum (INS160b)), solução ligante (farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, amido de milho*, sal, açúcar, espessantes goma guar (INS 412) e goma xantana (INS 415)), farinha de arroz, gordura vegetal, água (9%), sal refinado, especiarias (alho, cebola, noz moscada, pimenta preta), aromatizante naturais (óleo resina de pimenta preta e óleo essencial de cebola), fécula de mandioca, estabilizante tripolifosfato de sódio (INS451i), antioxidante isoascorbato de sódio (INS 316) e realçador de sabor glutamato monossódico (INS 621). **CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER SOJA, CENTEIO, CEVADA, AVEIA, DERIVADOS DE LEITE E PEIXE.**

Informação Nutricional - Porção de 130 g (1 a 2 unidades)

TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	Quantidade por porção		% VD (*)
	Valor Energético	236kcal Ou 992 kJ	12
Carboidratos	20g	7	
Proteínas	17g	23	
Gorduras Totais	9,8g	18	
Gorduras Saturadas	2,7g	12	
Gorduras Trans	0g	**	
Fibra Alimentar	1,6g	6	
Sódio (mg)	650mg	27	

*Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades.

CONTÉM GLÚTEN

Fenix Indústria e Comércio de Alimentos Ltda. - Rua Dr. Laurindo Minhoto n 16 - Vila Alpina - São Paulo - SP - www.fenixsp.com.br / + 55 11 2912-2000



v4.0 - Dautin Blockchain certifica em 07/11/2025 14:34:11 que o documento de hash (SHA-256)
50f7f6f9b3a3238e380078ae6a8903ecd36d08fb0b90a85693feb415a7038bf foi validado em 07/11/2025 14:28:41 através da transação blockchain
0x0c21aaa26b3d18541d4b982836f39fd09eef5707cea909a872d21f33bba1363b e pode ser verificado em <https://www.dautin.com/FileCheck> (NID: 295025)



Fenix

Baita magicfish

Qualidade se assina embaixo

Modo de Preparo:

AIRFRYER – Regule a temperatura para 160°C. Coloque os Empanados Schnitzel dentro do recipiente da Airfryer e aqueça de 25 a 30 minutos. Vire-os na metade do tempo.

Forno elétrico/convencional: Leve os empanados Schnitzel ainda congelados ao forno (elétrico ou a gás) pré-aquecido de 180°C a 200°C. Aqueça-os por cerca de 7 a 10 minutos, virando-os na metade do tempo.

Frigideira – Aquecer o óleo a temperatura de 170°C a 180°C e com quantidade suficiente para cobrir o produto. Frite os empanados Schnitzel ainda congelados por cerca de 4 a 5 minutos.

Condições de transportes: Transportados em caminhões câmara-fria devidamente higienizados, após Inspeção do Serviço de Inspeção Federal -18°C (dezoito graus negativos)

Condições de armazenamento: Mantidas na embalagem original e armazenadas em câmaras frigoríficas, aferidas -18°C (dezoito graus negativos).

Empilhamento máximo para armazenamento: 10 (dez) caixas.

Empilhamento máximo para transporte: 10 (dez) caixas.

Descrição da embalagem

Embalagem Primária: PEBD impresso, transparente, resistente e atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termo soldagem e zipper para fechamento manual. Capacidade de acondicionamento de 700 gramas e 2,5 Kg.

Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e às condições de estocagem em sistema de congelamento. Lacrada por fita gomada identificada pelo nome da empresa e fita arquear, para garantia de inviolabilidade. Capacidade para 4 x 2,5 Kg.

Peso líquido do produto: 700 (setecentos) gramas

Responsável Técnico: Thiago Gomes de Almeida – CRMV Nº 21.932 – MÉDICO VETERINÁRIO
Thiago Gomes de Almeida
Responsável Técnico
Médico Veterinário CRMV-SP 21.932

Fenix Indústria e Comércio de Alimentos Ltda. - Rua Dr. Laurindo Minhoto n 16 - Vila Alpina - São Paulo - SP - www.fenixsp.com.br / + 55 11 2912-2000



v4.0 - Dautin Blockchain certifica em 07/11/2025 14:34:11 que o documento de hash (SHA-256)

507f6f9b3a3228a380078ae6e8903ecd38d08fb0b90a85693fab415a7038bf foi validado em 07/11/2025 14:28:41 através da transação blockchain

0x0c21aaa26b3d18541d4b982836f39fd09eef5707cea909a872d21f33bbe1363b e pode ser verificado em <https://www.dautin.com/FileCheck> (NID: 285025)



Dautin Blockchain
Rua Dagoberto Nogueira, 100
Ed. Torre Azul - 11º Andar
Sala 1101, Centro, Itajaí - SC
(47) 3514-7599 | (47) 99748-2223
www.dautin.com | dautin@dautin.com



Prova de Autenticidade válida até 05/02/2026

CERTIFICADO DE PROVA DE AUTENTICIDADE ELETRÔNICA

A Dautin Blockchain CERTIFICA para os devidos fins de direito que, o arquivo digital especificado com o tipo documental Autenticação e representado pela função hash criptográfica conhecida como SHA-256, de código **50f7f6f9b3a3238e380078ae6e8903ecd36d08fbf0b90a85693feb415a7038bf** foi autenticado de acordo com as Legislações e normas vigentes¹ através da rede blockchain Ethereum Classic, sob o identificador único denominado NID **295025** dentro do sistema.

A autenticação eletrônica do documento intitulado "FT LOMBO EMPANADO", cujo assunto é descrito como "FT LOMBO EMPANADO", faz prova de que em **07/11/2025 14:28:28**, o responsável **Sellmar Distribuidora de Alimentos Ltda (18.813.463/0001-38)** tinha posse do arquivo com as mesmas características que foram reproduzidas na prova de autenticidade, sendo de Sellmar Distribuidora de Alimentos Ltda a responsabilidade, única e exclusiva, pela idoneidade do documento apresentado a Dautin Blockchain

Este CERTIFICADO foi emitido em **07/11/2025 14:34:12** através do sistema de autenticação eletrônica da empresa Dautin Blockchain de acordo com o Art. 10, § 2º da MP 2200-2/2001, Art. 107 do Código Civil e Art. 411, em seus §§ 2º e 3º do Código de Processo Civil, estando dessa maneira de acordo para o cumprimento do Decreto 10278/2020.

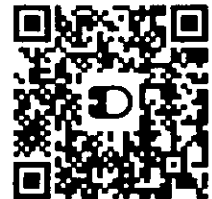
Para mais informações sobre a operação acesse o site <https://www.dautin.com> e informe o código da transação blockchain **0x0c21aaa26b3d18541d4b982836f39fd09eef5707cea909a872d21f33bba1363b**. Também é possível acessar a consulta através da rede blockchain em <https://blockscout.com/etc/mainnet/>

¹ Legislação Vigente: Medida Provisória nº 2200-2/2001, Código Civil e Código de Processo Civil.

DAUTIN
BLOCKCHAIN



Presidência da República Casa Civil
Subchefia para Assuntos Jurídicos
MEDIDA PROVISÓRIA 2.200-2
DE 24 DE AGOSTO DE 2001.





Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
PGA - Plataforma de Gestão Agropecuária v1.23.1
Relatório de Solicitação do Registro do Produto

Usuário: Juliano Felix da Silva
Data: 05/12/2024
Hora: 08:51
Página: 1 de 8

Informativo da solicitação/Produto

Solicitação Nº: 000089/2024 Situação atual: Registrado
Tipo de solicitação: Solicitação de Alteração de Registro de Data da última atualização de situação: 26/11/2024

Identificação do estabelecimento

Tipo de estabelecimento: Nacional Nº do controle/Registro do estabelecimento: 3567
Âmbito de inspeção: SIF CNPJ/CPF: 61714994000100
País: BRASIL Razão social/Nome: FENIX INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE

Dados do registro de produto

Denominação de venda: Schnitzel empanados: lombo suíno temperado, empanado, frito, cozido, congelado.
Processo tecnológico de produto: EMPANADO(A) Processo nº: 16
Característica de produto: NÃO SE APLICA Área: Carne e Derivados
Forma de conservação de produto: CONGELADO(A) Produto padronizado: CARNE EMPANADA COZIDA CONGELADA DE
Unidade de medida: Quilograma Produto regulamentado: CARNE EMPANADA COZIDA CONGELADA DE
Forma de obtenção: Categoria de produto: PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO
Finalidade de produto: COMESTÍVEL

Atributos específicos

NÃO SE APLICA



Outras informações

Espécies

Grupo de Espécie	Espécie	Nome Científico	Nome Comum
Suídeos	Suíno		

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	CARNE RESFRIADA DE SUÍNO SEM OSSO	1.500	Quilograma	44,38434475
MIX	MISTURA PARA EMPANAMENTO	564,3	Quilograma	16,6973905
MIX	FARINHA DE MISTA	372,7	Quilograma	11,02803019
Único	ÁGUA	302,88	Quilograma	8,96208689
Único	FARINHA DE ARROZ	269,2	Quilograma	7,96551041
Único	GORDURA VEGETAL	250,3	Quilograma	7,40626766
MIX	MIX DE ESPECIARIAS	100,96	Quilograma	2,9873623
Único	SAL CLORETO DE SÓDIO	19,23	Quilograma	0,5690073
			Total:	100

Processo de fabricação

Processo de fabricação:

É realizado o controle de temperatura nas diversas fases de elaboração deste produto e análises laboratoriais mensais, incluindo a aplicação dos programas BPF, PPHO e APPCC. Além dos programas mencionados, a empresa segue os parâmetros da legislação aplicável vigente. A Fenix possui um sistema informatizado com capacidade de obter todos os dados da cadeia produtiva buscando as informações do processo do produto final com o lote e podendo estender a busca a todos os elementos da cadeia produtiva.

A empresa realiza monitoria e o Serviço de Inspeção Federal faz a verificação dos Programas de autocontrole, os quais são: 1) Manutenção; 2) Água de abastecimento; 3) Controle integrado de pragas; 4) Higiene Industrial e Operacional; 5) Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários; 6) Procedimentos Sanitários Operacionais; 7) Controle de recebimento de matéria-prima, ingredientes e embalagens; 8) Controle de Temperaturas; 9) APPCC - Avaliação do programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle; 10) Análises microbiológicas e físicoquímicas; 11) Controle de Formulação; 12) Rastreabilidade e recolhimento.

São requisitadas análises para laboratório terceirizado idôneo (com ISO 17025) dos produtos acabados, sempre preconizando-se os parâmetros exigidos pelo Ministério da Agricultura no link: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animal/analises-laboratoriais-anuarios-programas> Parâmetros das análises laboratoriais feitas nos cortes de suíno, de acordo com parâmetros e amostragem definidos na IN 161, de 01/07/2022 e Instrução



Normativa nº 6, de 15 de fevereiro de 2001 . Foi considerado o item 6 . F . CARNE BOVINA, SUÍNA E OUTRAS . Conforme abaixo .

-Salmonella/25g:

n = 10

c = 0

m = Aus

M = -

Clostridium perfringens /g

n = 5

c = 1

m = 10^2

M = 10^3

-Estafilococos coagulase positiva (g)

n = 5

c = 1

m = 10^2

M = 10^3

-Escherichia coli (g)

n= 5

c=2

m= menor que 10

M= 10^2

-Carboidratos Totais: (máx.) 30%

-Proteína: (mín.) 10%

A empresa dispõe de linha específica no departamento para atendimento das reclamações/ sugestões dos clientes/consumidores. As reclamações são registradas em um formulário, bem como suas justificativas e plano de ação. A empresa possui o controle dos carregamentos destinados aos supermercados e distribuidoras, sendo possível identificar através do lote do produto. Ao ser identificada uma não conformidade no produto exposto ao cliente/consumidor, o encarregado da Gestão da Qualidade emite um laudo técnico explicando a razão do recall (recolhimento do produto). O processo de rastreabilidade e recall está descrito no Manual de Boas Práticas de Fabricação, no Programa de Autocontrole de Recolhimento.



Todas as matérias-primas são provenientes de estabelecimento com SIF. São recebidas resfriadas (4°C ou mais frio) ou congeladas (-12°C ou mais gelado), em embalagens plásticas e paletizadas, através de caminhões câmara fria. Na etapa de preparação, retira-se as matérias-primas das embalagens plásticas e acondiciona-as em carros de inox e identificados, os quais são levados para a câmara de espera, onde o lombo suíno sofre um descongelamento controlado. Na câmara de resfriados, a matéria-prima é descongelada entre 0 e 5°C, durante 24 a 36 horas.

Todos os ingredientes são criteriosamente pesados e separados segundo a composição acima. A matéria prima é fatiada e levada para área de tumbleamento. A matéria prima é acondicionado no tumbler junto à água, gordura vegetal, sal e o condimento Mix Cortes Suínos (Schnitzel) (5084) para marinação depois é acondicionada em carrinhos e levada para câmara de equalização ou ser levada para a formadora para alimentação da esteira. Após marinação o produto, é então encaminhado para etapa de empanamento iniciando com a aplicação da farinha de pré-cobertura (farinha de arroz). Na sequência, a solução ligante 5.05 e por último, a cobertura crocante KFFO3.

Após o empanamento, os produtos seguem por esteiras para a fritadeira (FMC) onde faz-se a pré-fritura do produto. Controla-se a velocidade da esteira, temperatura do óleo da fritadeira e o pick up (quantidade de óleo retido no produto na saída do mesmo). O produto empanado após passar pela fritadeira (FMC), segue para o forno (CFS) para tratamento térmico, conforme especificação. O tempo mínimo de retenção do produto no forno para assar produtos empanados é de 5 minutos e a temperatura mínima do forno para cocção é de 96°C, garantindo desta maneira que o produto sairá do forno com temperatura mínima de +74°C em seu centro geométrico. Desta forma o produto estará isento de microrganismos patogênicos maléficos a saúde humana.

Após tratamento térmico, o produto segue para o congelamento no girofreezer (FMC), onde é congelado a -12°C ou mais frio. Depois são transferidos através de esteiras para embalagem, sendo acondicionados em embalagens plásticas flexíveis de polietileno (conforme croqui), processo este realizado por embaladora automática. Será datado na embalagem: data de produção, data de validade e lote (conforme croqui). Após seladas, as embalagens passam pelo detector de metais. Serão então acondicionadas em caixas de papelão ondulado fechadas, dispostas em pallets e envoltas com filme stretch. As embalagens para acondicionamento do produto são isentas de Registro no Ministério da Saúde conforme Resoluções RDC nº 23/00 e 278/05 da ANVISA.

Os produtos paletizados são acondicionados em uma câmara frigorífica (a até -12°C, ou mais frio) aguardando carregamento, que é efetuado no setor de expedição. O produto é transportado em caminhões câmara fria devidamente higienizados.

A empresa realiza o controle dos aditivos adicionados aos produtos, através de controle de formulação e também análises realizadas em laboratório, mantendo registros auditáveis para a verificação do SIF, garantindo assim que os aditivos não ultrapassam os limites estabelecidos na RDC INSTRUÇÃO NORMATIVA - IN Nº 211, DE 1º DE MARÇO DE 2023.

As análises laboratoriais dos produtos acabados da Fenix são mensais. Os parâmetros físico-químicos analisados são



carboidratos totais, proteína. E os parâmetros microbiológicos analisados são E. coli, estafilococos coagulase positiva, Clostridium perfringens e Salmonella spp.

Local e forma para indicação da data de validade ou indicação do lote: No campo posterior da embalagem, carimbo datador (dd/mm/aaaa) para data de validade.

O lote é determinado pelo dia do ano no calendário Juliano, o ano e a produção do dia.

Indicação de temperatura e/ou modo de conservação: Mantenha congelado a -12°C ou mais frio.

Indicação do modelo de carimbo oficial da Inspeção Federal, nas formas e dimensões previstas: modelo 3 de carimbo de Inspeção, forma circular, Art 467 do RIISPOA, com 2 ou 3 cm para a embalagem de 700 gramas e 4 cm para a embalagem de 2,5 kg.

Expressões referentes a exigências oriundas de outras legislações oficiais (ex. : Ministério da Saúde): CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER SOJA, CENTEIO, CEVADA, AVEIA, PEIXE E DERIVADOS DE LEITE.

A lista de nomes científicos abaixo da lista de ingredientes no croqui são de variedades de espécies doadoras de genes transgênicos do milho utilizados nos ingredientes.

O ingrediente "farinha de mista", na composição, é a solução ligante Powder Link 5,05 adicionada ao produto com 70% de água.

O "mix de especiarias" na composição, é o Mix Cortes Suínos (Schnitzel) (5084).

A "mistura para empanamento" na composição, é a Cobertura Crocante KFFO3.

Responsável Técnico:

Thiago Gomes de Almeida

Médico Veterinário

CRMV-SP 21.932

Rótulo

Marca do produto	Número do registro do	Total	Data Início	Data Término	Situação
Baita	132 / 3567	3	25/03/2024	15/03/2031	Ativo

Embalagem



Categoria da embalagem	Tipo de embalagem	Quantidade	Unidade de medida	Situação
Primária	Polietileno	700,000	Gramas	Ativo
Primária	Polietileno	2,500	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	700,000	g	Baita	132	Ativo	27/05/2020	Ativo
Primária	Polietileno	2,500	Kg	Baita	132	Ativo	27/05/2020	Ativo

Arquivos diversos

Parecer

Situação:

Data:

Emissor:

Descrição:



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

www.isanalyses.com.br

Relatório de ensaio - 2163738

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: 18.813.483/0001-38

Dados da Amostra

Descrição: LOMBO SUÍNO, TEMPERADO, EMPANADO, FRITO, COZIDO E CONGELADO (SHINTZEL)
Marca: BAITA

Dados da Coleta

Data da Coleta: 30/10/2025
Responsável: Cliente
Procedimento de Coleta: CLIENTE

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 30/10/2025
Condições da Recebimento: ADEQUADA
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	03/11/2025
Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	11/11/2025
Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	11/11/2025
Insetos inteiros mortos, exceto os indicativos de risco	<1	5 em 25g	1		IAL 4ªEd.	11/11/2025
Fragmentos de vidros	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	11/11/2025
Filmes plásticos	Ausência	Ausência	-	P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	11/11/2025
Estaf. coag. positiva 5000g	<10	5000	10	UFC/g	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 12, 2001	03/11/2025
Bolores e Leveduras	800	-	10	UFC/g	FDA BAM - Bacter. Analytical Manual, Chapter 18, 2001	03/11/2025
Bárbulas, exceto de pombo	<1	70 em 25g	1		IAL 4ªed.	11/11/2025
B. cereus g (3000)	<10	3000	10	UFC/g	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 14, 2001	03/11/2025
Areia ou Cinzas Insolúveis em Ácido	0,82	-	0,10	%	IAL - Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ª Edição	11/11/2025
Acaros Mortos	<1	Máximo 5	1	-	AOAC Capítulo 16	11/11/2025

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Físico-Químico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
Valor Energético*	210	-	-	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.	11/11/2025
Umidade	65,5	-	0,10	%	IAL - 4ª edição - Cap. 4 - Item 012/IV	11/11/2025
Sódio (ICPE)*	580	-	0,25	mg/100g	MTFQ-002	11/11/2025
Sabor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	11/11/2025
Proteína*	14	-	0,20	g/100g	Instituto Adolfo Lutz - IV Ed.	11/11/2025
pH (Alimentos)	5,90	-	1,0	N/A	Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ªEd. IAL - Cap 4 - Item 017/IV	11/11/2025
Odor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	11/11/2025
Microscopia	Ausência de sujidades	Ausência de sujidades	-	N/A	Microscopia	11/11/2025
Macroscopia	Ausência de sujidades	-	-	N/A	Macroscopia	11/11/2025



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

www.isanalyses.com.br

Gordura Trans (Cromatografia Gasosa) *	9,8	-	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	11/11/2025
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	11/11/2025
Gordura Saturada (Cromatografia Gasosa)**	2,7	-	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	11/11/2025
Fragmentos de pelos de roedor	<1	10 em 50g	1	-	975.49 (16.14.05) AOAC	11/11/2025
Fragmentos de insetos indicativo de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	<1	80	1	em 100g	972.32 (16.05.11)	11/11/2025
Fibra Alimentar*	1,6	-	0,50	g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. Method 991.43. 21st ed. 2019.	11/11/2025
Elementos Histológicos Identificadores das Composição	Presença	Presença	-	A/P	IAL 4ªed.	11/11/2025
Elementos histológicos estranhos ao produto	Ausência	Ausência	-	A/P	IAL 4ªed.	11/11/2025
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.	11/11/2025
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.	11/11/2025
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.	11/11/2025
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	11/11/2025
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.	11/11/2025
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.	11/11/2025
Cor (Alimentos)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	11/11/2025
Carboidrato *	16	-	-	g/100g	RDC Nº360/2003. Segunda Versão Atualizada, 2005. RDC n°269, 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.	11/11/2025
Aspecto (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	11/11/2025

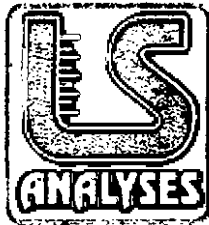
* Parâmetro teorizado

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, 11/11/2025.



Lais Puls Ferratti

Lais Puls Ferratti



Verifique a autenticidade da assinatura.



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

www.isanalyses.com.br



Relatório de ensaio - 2163738 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: LOMBO SUÍNO, TEMPERADO, EMPANADO, FRITO, COZIDO E CONGELADO (SHINTZEL)
Marca: BAITA

Dados da Coleta

Data da Coleta: 30/10/2025
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Responsável: Cliente
Plano de Amostragem: Importado da cotação: 243503

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 30/10/2025
Temperatura da Amostra (°C):
Condições de Recebimento: ADEQUADA

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
Contagem Total Padrão	800	-	10	UFC/g	5	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 3, 2001	03/11/2025
Coliformes Totais	<10	-	10	UFC/g	13	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4, 2002	03/11/2025
Coliformes Termotolerantes	<10	100	10	UFC/g	13	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4, 2002	03/11/2025

* 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, 11/11/2025.



Lais Puls Ferratti

Lais Puls Ferratti



Verifique a autenticidade da assinatura.




MINISTERIO DA AGRICULTURA PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA
Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal – DIPOA
6º SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

DECLARAÇÃO

Declaramos para todos os fins de direito, que a empresa Fenix Indústria e Comércio de Alimentos Ltda, sito a rua Dr. Laurindo Minhoto, 16, Vila Alpina, São Paulo/SP, está devidamente registrada no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento, no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, sob o número SIF/3567, de acordo com o processo número MA/21052.014020/2019-41, e possui inspeção periódica.

E por ser verdade firmo a presente.

São Paulo, 04 de março de 2024.


Daniela Kirsten
gov.br
Documento assinado digitalmente
DANIELA KIRSTEN ROS
Data: 12/03/2024 09:16:14-0300
Verifique em <https://validar.it.gov.br>

DANIELA KIRSTEN ROS
AGENTE DE INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL
DE ORIGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL
Nº DA CARTeira FUNCIONAL: 1.3246