

TSA - Laboratórios e Engenharia Ambiental LTDA  
CNPJ: 18.962.841/0001-45 / CRQ-X 4134  
Rua Eduardo Bezerra, nº 1010, Tauape - Fortaleza/CE - CEP: 60130-271  
Fone: (85) 4141 3369 / Email: comercial@techlabce.com.br

## Laudo Nº: 2022.2021.B- V.0

### 01. Dados Contratação:

#### Solicitante:

**Razão Social:** OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI  
**CNPJ/CPF:** 41.600.131/0001-97

### 02. Dados da Amostragem:

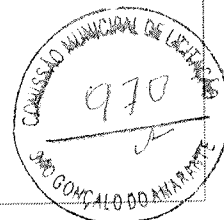
**Descrição da Amostra:** EXTRATO DE TOMATE (BONARE) - LOT: 29F20 D VAL: 06.2022  
**Endereço Amostragem:** Rua Teresa Cristina,1258, Centro - Fortaleza/CE **CEP:** 60015140

**Responsável pela Amostragem:** Solicitante

**Matriz e Origem Amostra:** Alimento - Alimento

**Data de Amostragem:** 09/02/2021 10:30:00

**Data Recebimento:** 09/02/2021 10:30:00



### 03. Resultados:

Parâmetros	Resultados Físicos	Un	Metodologia
Umidade	92,00	%	AOAC

**Referência(s) Normativa(s):** AOAC International,

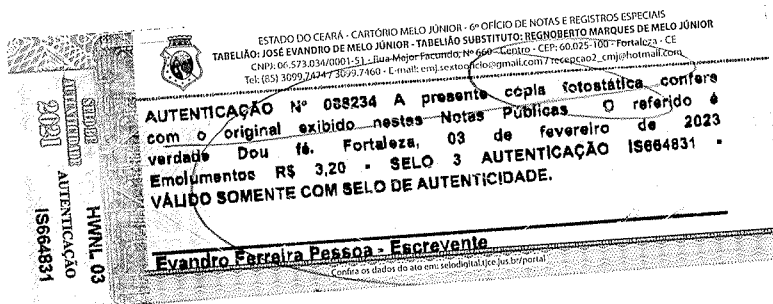
#### Legenda

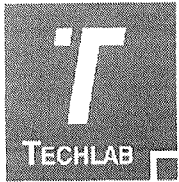
% - Porcentagem.

L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplíavel

Os resultados obtidos restringem-se à amostra analisada.  
Código de Verificação: 0012200002554000121450202100000

Israel Almeida Carneiro  
CRQ 10200548 - 10ª Região





TSA - Laboratórios e Engenharia Ambiental LTDA  
CNPJ: 18.962.841/0001-45 / CRQ-X 4134  
Rua Eduardo Bezerra, nº 1010, Tauape - Fortaleza/CE - CEP: 60130-271  
Fone: (85) 4141 3369 / Email: comercial@techlabce.com.br

## Laudo Nº: 1947.2021.B- V.0

### 01. Dados Contratação:

#### Solicitante:

**Razão Social:** OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI  
**CNPJ/CPF:** 41.600.131/0001-97

### 02. Dados da Amostragem:

**Descrição da Amostra:** EXTRATO DE TOMATE (BONARE) - LOT: 29F20 D VAL: 06.2022  
**Endereço Amostragem:** Rua Teresa Cristina,1258, Centro - Fortaleza/CE **CEP:** 60015140

**Responsável pela Amostragem:** Solicitante

**Matriz e Origem Amostra:** Alimento - Alimento

**Data de Amostragem:** 09/02/2021 10:30:00

**Data Recebimento:** 09/02/2021 10:30:00



### 03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un	VMP	Metodologia
	<b>Microbiológicos</b>			
Escherichia coli	<1,0 x 10	UFC/g	N.A	CMMEF
Salmonella sp	Ausente	Aus/Pres em 25g	Ausente	CMMEF

**Legislação:** Valores de referência estabelecidos conforme INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - Estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos, classe Grupo 18C

**Referência(s) Normativa(s):** Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, 15th Edition,

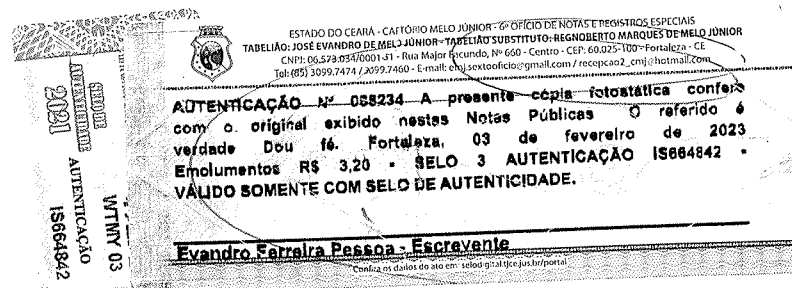
#### Legenda

UFC/g - Unidade Formadora de Colônia por Grama, Aus/Pres em 25g - Presença ou Ausência em 25g.

L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Apliável

Os resultados obtidos restringem-se à amostra analisada.  
Código de Verificação: 0012200002554000120700202100000

Israel Almeida Carneiro  
CRQ 10200548 - 10ª Região



# FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

## FLOCÃO DE MILHO REALEZA

### 1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:

Nome: Flocão de Milho pré-cozido  
Marca: REALEZA

### 2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:

Nome: ÔMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA.  
CNPJ: 41.600.131/0002-78  
Endereço: Rua Capitão Hugo Bezerra, nº 120 – Barroso – Fortaleza/CE.  
Tel/Sac: (85) 3218.5888  
Indústria Brasileira

### 3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Ingredientes: Farinha de Milho Flocada. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

### 4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 50 g (1/2 xícara de chá)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor Energético	180 kcal = 756 kJ	9%
Carboidratos	39 g	13%
Proteínas	3 g	5%
Gorduras Totais	0,5 g	0%
Gorduras Saturadas	0 g	0%
Gorduras trans	0 g	(**)
Fibra Alimentar	0,7 g	4%
Sódio	0 mg	0%
Ferro	0,6 mg	15%

\*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 energéticas.\*\* VD não estabelecido.

### 5. INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO:

**Modo de Preparo:** coloque duas xícaras (chá) de flocão num recipiente e adicione uma xícara (chá) de água e uma colher (chá) rasa de sal. Misture e deixe descansar por 10 minutos. Transfira a mistura para uma cuscuzeira, sem pressionar a superfície. Tampe e leve ao fogo brando por 10 minutos. Desligue o fogo, espere 3 minutos e desenforme.

**Rendimento por embalagem de 500 g:** 10 porções de 50 g.

**Prazo de Validade:** impresso na embalagem

### 6. EMBALAGEM:

Embalagem primária: Pacote plástico  
Embalagem secundária: Fardo plástico.

Peso líquido: 500 g

### 7. FORMA DE ARMAZENAMENTO E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO:

Conservar em local seco, arejado e inodoro, protegido do sol, do calor e em temperatura ambiente. Após aberto, transferir o conteúdo da embalagem para um recipiente hermeticamente fechado e consumir em até 15 dias, respeitando o prazo de validade.

### 8. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE:

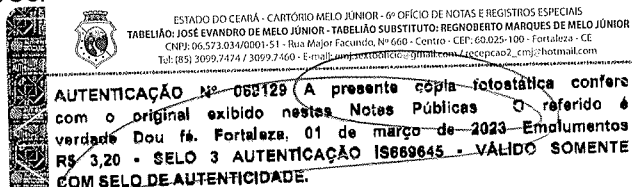
Isento da obrigatoriedade de Registro de Produtos Pertinentes à Área de Alimentos, conforme RDC 240/2018.

### 9. ELABORADO POR:

Dalila Albuquerque Zaranza  
Nutricionista  
CRN11 7339

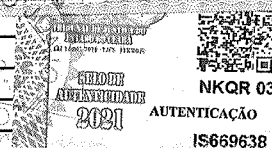
Fortaleza/CE, 27 de fevereiro de 2023.

*Dalila Albuquerque Zaranza*  
Dalila Albuquerque Zaranza  
Nutricionista  
CRN11-7339



Evandro Ferreira Pessoa - Escrevente

Centro de Atendimento em Digitalização



## Dados do Solicitante

Solicitante: <b>OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI</b>			CNPJ/CPF: <b>41.600.131/0001-97</b>	
Endereço: <b>R TERESA CRISTINA</b>			CEP: <b>60015140</b>	
Cidade: <b>FORTALEZA</b>	Estado: <b>CE</b>	Responsável pela solicitação: <b>BETH</b>	Telefone: <b>(85) 99104-8839</b>	

Página 1 de 1 13/01/2023 Emissão

## Dados Fornecido pelo Solicitante

Local da amostragem / Órgão expedidor: <b>OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI</b>				Remessa: <b>NI</b>	
Descrição da amostra (Tipo): <b>FLOCOS DE MILHO</b>			Lote: <b>120922</b>	Lacre: <b>NA</b>	
Ponto de coleta: <b>NA -</b>			Resp. coleta: <b>BETH.</b>		
Fabricação: <b>NA</b>	Validade: <b>19/08/2023</b>	Coleta: <b>27/12/2022 NA</b>	Temp. Coleta: <b>NA</b>	Fabricante: <b>REALEZA</b>	
Observação: <b>PESO: 500G</b>					

## Dados Laboratório

Ordem Serviço: <b>10165458</b>	Código da amostra: <b>47423FQ22</b>	Número da requisição: <b>NI</b>	Resp. coleta: <b>NA</b>		
Recebimento: <b>30/12/2022 10:00</b>		Etiqueta: <b>NA</b>	Temp. recebimento: <b>23,5°C</b>	Condições da amostra: <b>NORMAL - LAGRADO</b>	

## Relatório de Ensaio Físico-Químico - 10.165.458A-0

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	LQ	Início	Fim
<sup>(1)</sup> GORDURAS TOTAIS / EXTRATO ETÉREO	<b>1,13</b>	g/100g	Sem valor de referência	0,17	30-12-2022	11-01-2023
<sup>(2)</sup> DETERMINAÇÃO DE pH	<b>5,64</b>		Sem valor de Referência	2 a 12	30-12-2022	04-01-2023
<sup>(3)</sup> PROTEÍNA TOTAL	<b>7,25</b>	g/100 g	Sem valor de referência	0,15	30-12-2022	13-01-2023
<sup>(4)</sup> UMIDADE e VOLÁTEIS	<b>10,66</b>	g/100 g	Sem valor de referência	0,06	30-12-2022	07-01-2023

### Abreviatura:

NA = Não aplicado | NI = Não informado | LQ = Limite de Quantificação | NE = Não Especificado | ND = Não Detectável | VMP = Valor Máximo Permitido

### Metodologia(s):

- (1) Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 032/IV
- (2) Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 017/IV
- (3) Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 036/IV
- (4) Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 012/IV.

### Formações adicionais:

Todas as informações constam nos dados brutos das análises e estão a disposição do solicitante. O(s) resultado(s) desta(s) análise(s) tem significado restrito e se aplica(m) somente a(s) amostra(s) analisada(s). Este relatório de ensaio somente pode ser reproduzido por completo e sem nenhuma alteração. Procedimento de amostragem: Plano de amostragem é de responsabilidade do solicitante.

### Comentário(s):

Laboratório de ensaio acreditado pela Cgcre de acordo com a ABNT NBR ISO/IEC 17025, sob numero CRL 0298. Nota: Opiniões e interpretações não fazem parte do escopo deste laboratório.

**AUTENTICAÇÃO Nº 069129 - A presente cópia fotostática confere com o original exibido nestas Notas Públicas o referido e verdadeiro Dou fé. Fortaleza, 01 de março de 2023 Emalumentos R\$ 3,20 - SELO 3 AUTENTICAÇÃO IS669646 - VÁLIDO SOMENTE COM SELO DE AUTENTICIDADE.**

**Evandro Ferrelle Passos - Escrevente**

Responsável Técnico

**Alvaro Largura** | CRF/PR 716

Signatários autorizados

**Eleone Aparecida Tozo Guzi** | CRBio: 45642/07 - D

**Leticia Nazzari** | CRBio: 50702/07 - D

Signatários autorizados

**Lilian Patricia de Ramos** | CRBio: 83724/07 - D

**Natan da Silva Miranda Sechi** | CRQ-PR: 09203787

**Rodrigo Onofre de Souza** | CRBio: 108011/07 - D

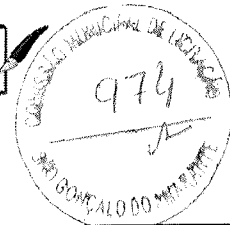
**Lilian Patricia Ramos**  
Crbio PR: 83724/07-D

**Alvaro Largura PMD**  
CRF PR: 716

Rua Uruguai, 533 - Alto Alegre | Cascavel - PR  
45 3333-6000

DQ 087 Revisão 1.0 - 01/08/2022 Relatório de Ensaio

Para validar a assinatura do seu laudo acesse conferirassinatura.a3q.com.br e digite o código MTAXNJUONT e a série h8NDc0MJNGUTlyfDA=



## Dados do Solicitante

Solicitante: <b>OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI</b>		CNPJ/CPF: <b>41.600.131/0001-97</b>	Validador do relatório 
Endereço: <b>R TERESA CRISTINA</b>		CEP: <b>60015140</b>	
Cidade: <b>FORTALEZA</b>	Estado: <b>CE</b>	Responsável pela solicitação: <b>BETH</b>	
		Telefone: <b>(85) 99104-8839</b>	

Página 1 de 1 03/01/2023 Emissão

## Dados Fornecido pelo Solicitante

Local da amostragem / Órgão expedidor: <b>OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI</b>		Remessa: <b>NI</b>	
Descrição da amostra (Tipo): <b>FLOCOS DE MILHO</b>		Lote: <b>120922</b>	Lacre: <b>NA</b>
Ponto de coleta: <b>NA -</b>		Resp. coleta: <b>BETH.</b>	
Fabricação: <b>NA</b>	Validade: <b>19/08/2023</b>	Coleta: <b>27/12/2022 NA</b>	Temp. Coleta: <b>NA</b>
Observação: <b>PESO: 500G</b>		Fabricante: <b>REALEZA</b>	

## Dados Laboratório

Ordem Serviço: <b>10165457</b>	Código da amostra: <b>123975MB22</b>	Número da requisição: <b>NI</b>	Resp. coleta: <b>NA</b>	
Recebimento: <b>30/12/2022 10:00</b>		Etiqueta: <b>NA</b>	Temp. recebimento: <b>23,5°C</b>	Condições da amostra: <b>NORMAL - LACRADO</b>

## Relatório de Ensaio Microbiológico - 10.165.457A-0

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	Início	Fim
<sup>(1)</sup> Contagem de Escherichia coli	<1,0 x 10 <sup>1</sup>	UFC/g	<sup>(a)</sup> m: 10 M: 10 <sup>2</sup>	30-12-2022	01-01-2023
<sup>(2)</sup> Contagem presumtiva de Bacillus cereus	<1,0 x 10 <sup>2</sup>	UFC/g	<sup>(a)</sup> m: 10 <sup>4</sup> M: 10 <sup>5</sup>	30-12-2022	01-01-2023
<sup>(3)</sup> Deteção de Salmonella spp.	Ausência	25g	<sup>(a)</sup> Ausência	30-12-2022	02-01-2023

### Abreviatura:

NA = Não aplicado | NI = Não informado | UFC = Unidade Formadora de Colônias | NMP = Número Mais Provável | SVR = Sem Valor de Referência | ND = Não Detectável

### Metodologia(s):

- AOAC Official Methods of Analysis.991.14. 21st ed. 2019.
- NF EN ISO 7932:2004/AMD1:2020
- AOAC Official Methods of Analysis. 2016.01. 21st ed. 2019.

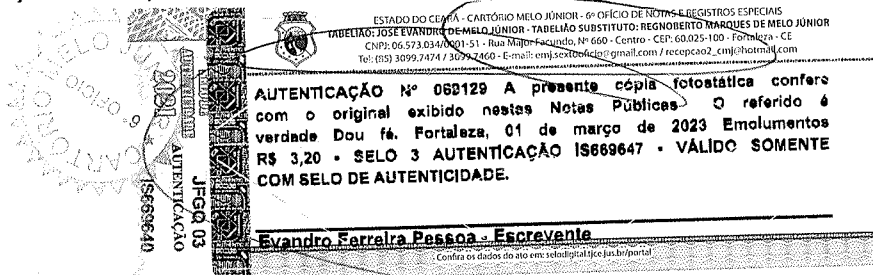
### Informações adicionais:

- (a) Instrução Normativa nº 161 de 1º de julho de 2022

Todas as informações constam nos dados brutos das análises e estão a disposição do solicitante. O(s) resultado(s) desta(s) análise(s) tem significado restrito e se aplica(m) somente a(s) amostra(s) analisada(s). Este relatório de ensaio somente pode ser reproduzido por completo e sem nenhuma alteração. Procedimento de amostragem: Plano de amostragem é de responsabilidade do solicitante.

### Comentário(s):

Laboratório de ensaio acreditado pela Cgcre de acordo com a ABNT NBR ISO/IEC 17025, sob numero CRL 0298.  
Nota: Opiniões e interpretações não fazem parte do escopo deste laboratório.



Responsável Técnico

**Alvaro Largura** | CRF/PR 716

Signatários autorizados

**Eleone Aparecida Tozo Guzi** | CRBio: 45642/07 - D

**Letícia Nazzari** | CRBio: 50702/07 - D

Signatários autorizados

**Lilian Patrícia de Ramos** | CRBio: 83724/07 - D

**Natan da Silva Miranda Sechi** | CRO-PR. 09203787

**Rodrigo Onofre de Souza** | CRBio: 108011/07 - D

**Rodrigo Onofre de Souza**  
CRBio - PR: 108011/07 - D

Rodrigo Onofre de Souza

**Alvaro Largura**  
CRF PR: 716

Alvaro Largura PHD

Rua Uruguai, 533 - Alto Alegre | Cascavel - PR

45 3333-6000

DQ 087 Revisão 1.0 - 01/08/2022 Relatório de Ensaios

Para validar a assinatura do seu laudo acesse conferirassinatura.a3q.com.br e digite o código MTAxNJUONT e a série d8MTIzOTc1TUlyMnww

# FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

## GOMA FRESCA PINHEIRO

### 1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:

Nome: Goma Fresca  
Marca: PINHEIRO

### 2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:

Nome: CLÁUDIO PINHEIRO CAVALCANTI  
CNPJ: 08.396.938/0001-84  
Endereço: Rua Quartzos, 152, Ancuri, Itaitinga, CE. CEP 61.880-000  
Tel/Sac: (85) 3077-6737 / 98899-6737  
Indústria Brasileira

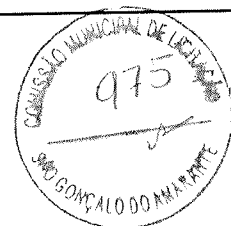
### 3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Ingredientes: fécula de mandioca, água, conservador INS 202. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

### 4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 20 g (1 colher de sopa)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor Energético	58 kcal = 242 kJ	3%
Carboidratos	14 g	5%
Proteínas	0 g	0%
Gorduras Totais	0 g	0%
Gorduras Saturadas	0 g	0%
Gorduras trans	0 g	(**)
Fibra Alimentar	0 g	0%
Sódio	0 mg	0%

\*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 energéticas. \*\* VD não estabelecido.



ESTADO DO CEARÁ - CENTRO JURÍDICO DE DEFESA DO CONSUMIDOR - REGISTROS ESPECIAIS  
TABELÃO DO CONSUMIDOR JUNIOR - TABELÃO DE REGISTRO DE MARQUES DE MELO JUNIOR  
CNPJ: 08.396.938/0001-84 - Rua Major Estrela, Nº 624 - Centro - CEP: 61.822-100 - Fortaleza - CE  
Tel: (85) 3099-7474 / 3099-7480 - E-mail: emdefesa@conjur.com.br / redefesa@conjur.com.br / emdefesa@conjur.com

AUTENTICAÇÃO Nº 059129 A presente cópia fotostática confere com o original exibido nas Mesas Públicas O referido é verdade Dou. fe. Fortaleza, 01 de março de 2023. Emolumentos R\$ 3,20 - SELO 3 AUTENTICAÇÃO IS669658 - VÁLIDO SOMENTE COM SELO DE AUTENTICIDADE.

EDGY 03  
AUTENTICAÇÃO  
2023  
IS669658

Evandro Estrela Pessoa - Escrevente

### 5. INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO:

**Modo de Preparo:** Pereire a goma na quantidade que desejar, acrescentando sal a gosto, mantendo-a soltinha. Aqueça em fogo baixo uma frigideira antiaderente. Acrescente uma porção de goma já peneirada e usando uma colher, espalhe-a na frigideira, deixando a tapioca na espessura que desejar. Logo que as bordas soltarem da frigideira, vire-a para o outro lado, aguarde mais alguns segundos e sua tapioca estará pronta.

Rendimento por embalagem de 1000 g: 05 porções de 20 g  
Prazo de Validade: impresso na embalagem

### 6. EMBALAGEM:

Embalagem primária: Pacote plástico transparente.  
Embalagem secundária: Fardo plástico.

Peso líquido: 1000 g

### 7. FORMA DE ARMAZENAMENTO E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO:

Manter em lugar seco e arejado. Após aberto manter em refrigerado até 10°C.

### 8. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE:

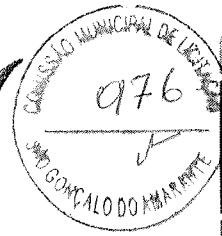
Isento da obrigatoriedade de Registro de Produtos Pertinentes à Área de Alimentos, conforme RDC 240/2018.

### 9. ELABORADO POR:

Dalila Albuquerque Zaranza  
Nutricionista  
CRN11 7339

Fortaleza/CE, 27 de fevereiro de 2023.

Dalila Albuquerque Zaranza  
Nutricionista  
CRN11-7339



## Dados do Solicitante

Solicitante: <b>OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI</b>		CNPJ/CPF: <b>41.600.131/0001-97</b>	Validador do relatório 
Endereço: <b>R TERESA CRISTINA</b>		CEP: <b>60015140</b>	
Cidade: <b>FORTALEZA</b>	Estado: <b>CE</b>	Responsável pela solicitação: <b>BETH</b>	
		Telefone: <b>(85) 99104-8839</b>	

Página 1 de 1 04/01/2023 Emissão

## Dados Fornecido pelo Solicitante

Local da amostragem / Órgão expedidor: <b>OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI</b>		Remessa: <b>NI</b>	
Descrição da amostra (Tipo): <b>GOMA FRESCA</b>		Lote: <b>0812</b>	Lacre: <b>NA</b>
Ponto de coleta: <b>NA -</b>		Resp. coleta: <b>BETH.</b>	
Fabricação: <b>NA</b>	Validade: <b>08/04/2023</b>	Coleta: <b>27/12/2022 NA</b>	Temp. Coleta: <b>NA</b>
Fabricante: <b>PIONEIRO</b>			
Observação: <b>PESO: 1KG</b>			

## Dados Laboratório

Ordem Serviço: <b>10165445</b>	Código da amostra: <b>123969MB22</b>	Número da requisição: <b>NI</b>	Resp. coleta: <b>NA</b>	
Recebimento: <b>30/12/2022 10:00</b>		Etiqueta: <b>NA</b>	Temp. recebimento: <b>23,5°C</b>	Condições da amostra: <b>NORMAL - LACRADO</b>

## Relatório de Ensaio Microbiológico - 10.165.445A-0

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	Início	Fim
<sup>(1)</sup> Contagem de Escherichia coli	<b>&lt;1,0 x 10<sup>1</sup></b>	UFC/g	<sup>(a)</sup> m: 10 M: 10 <sup>2</sup>	30-12-2022	01-01-2023
<sup>(2)</sup> Contagem presumtiva de Bacillus cereus	<b>5,2 x 10<sup>0</sup></b>	UFC/g	<sup>(a)</sup> m: 10 <sup>2</sup> M: 10 <sup>3</sup>	30-12-2022	04-01-2023
<sup>(3)</sup> Deteção de Salmonella spp.	<b>Ausência</b>	25g	<sup>(a)</sup> Ausência	30-12-2022	02-01-2023

### Abreviatura:

NA = Não aplicado | NI = Não informado | UFC = Unidade Formadora de Colônias | NMP = Número Mais Provável | SVR = Sem Valor de Referência | ND = Não Detectável

### Metodologia(s):

- AOAC Official Methods of Analysis.991.14. 21st ed. 2019.
- NF EN ISO 7932:2004/AMD1:2020
- AOAC Official Methods of Analysis. 2016.01. 21st ed. 2019.

### Informações adicionais:

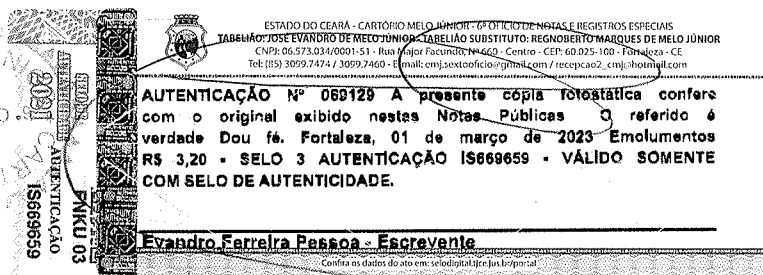
- Instrução Normativa nº 161 de 1º de julho de 2022

Todas as informações constam nos dados brutos das análises e estão a disposição do solicitante. O(s) resultado(s) desta(s) análise(s) tem significado restrito e se aplica(m) somente a(s) amostra(s) analisada(s). Este relatório de ensaio somente pode ser reproduzido por completo e sem nenhuma alteração. Procedimento de amostragem: Plano de amostragem é de responsabilidade do solicitante.

### Comentário(s):

Laboratório de ensaio acreditado pela Cgcre de acordo com a ABNT NBR ISO/IEC 17025, sob numero CRL 0298.

Nota: Opiniões e interpretações não fazem parte do escopo deste laboratório.



Responsável Técnico

**Alvaro Largura** | CRF/PR 716

Signatários autorizados

**Efeone Aparecida Tozo Guzi** | CRBio: 45642/07 - D

**Letícia Nazzari** | CRBio: 50702/07 - D

Signatários autorizados

**Lilian Patricia de Ramos** | CRBio: 83724/07 - D

**Natan da Silva Miranda Sechi** | CRO-PR: 09203787

**Rodrigo Onofre de Souza** | CRBio: 108011/07 - D

**Rodrigo Onofre de Souza**  
CRBio - PR: 108011/07-D

**Alvaro Largura**  
CRF PR: 716




Rua Uruguai, 533 - Alto Alegre | Cascavel - PR

45 3333-6000

DQ 087 Revisão 1.0 - 01/08/2022 Relatório de Ensaio

Para validar a assinatura do seu laudo acesse conferirassinatura.a3q.com.br e digite o código MTAXNJUOND e a série V8MTizOTY5TulyMnw

## Dados do Solicitante


Solicitante: <b>OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI</b>		CNPJ/CPF: <b>41.600.131/0001-97</b>	Validador do relatório 
Endereço: <b>R TERESA CRISTINA</b>		CEP: <b>60015140</b>	
Cidade: <b>FORTALEZA</b>	Estado: <b>CE</b>	Responsável pela solicitação: <b>BETH</b>	
		Telefone: <b>(85) 99104-8839</b>	

Página 1 de 1 13/01/2023 Emissão

## Dados Fornecido pelo Solicitante

Local da amostragem / Órgão expedidor: <b>OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI</b>		Remessa: <b>NI</b>	
Descrição da amostra (Tipo): <b>GOMA FRESCA</b>		Lote: <b>0812</b>	Lacre: <b>NA</b>
Ponto de coleta: <b>NA -</b>		Resp. coleta: <b>BETH.</b>	
Fabricação: <b>NA</b>	Validade: <b>08/04/2023</b>	Coleta: <b>27/12/2022 NA</b>	Temp. Coleta: <b>NA</b>
Observação: <b>PESO: 1KG</b>		Fabricante: <b>PIONEIRO</b>	

## Dados Laboratório

Ordem Serviço: <b>10165446</b>	Código da amostra: <b>47417FQ22</b>	Número da requisição: <b>NI</b>	Resp. coleta: <b>NA</b>	
Recebimento: <b>30/12/2022 10:00</b>		Etiqueta: <b>NA</b>	Temp. recebimento: <b>23,5°C</b>	Condições da amostra: <b>NORMAL - LACRADO</b>

## Relatório de Ensaio Físico-Químico - 10.165.446A-0

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	LQ	Início	Fim
<sup>(1)</sup> GORDURAS TOTAIS / EXTRATO ETÉREO	<b>0,31</b>	g/100g	Sem valor de referência	0,17	30-12-2022	11-01-2023
<sup>(2)</sup> DETERMINAÇÃO DE pH	<b>4,19</b>		Sem valor de Referência	2 a 12	30-12-2022	04-01-2023
<sup>(3)</sup> PROTEÍNA TOTAL	<b>1,68</b>	g/100 g	Sem valor de referência	0,15	30-12-2022	13-01-2023
<sup>(4)</sup> UMIDADE e VOLÁTEIS	<b>41,33</b>	g/100 g	Sem valor de referência	0,06	30-12-2022	07-01-2023

### Abreviatura:

NA = Não aplicado | NI = Não informado | LQ = Limite de Quantificação | NE = Não Especificado | ND = Não Detectável | VMP = Valor Máximo Permitido

### Metodologia(s):

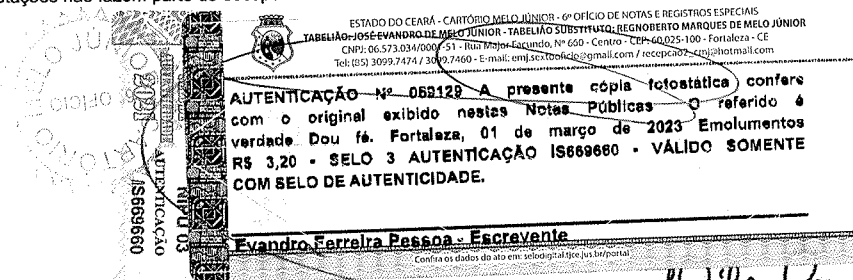
- Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 032/IV
- Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 017/IV
- Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 036/IV
- Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 012/IV.

### Informações adicionais:

Todas as informações constam nos dados brutos das análises e estão a disposição do solicitante.  
O(s) resultado(s) desta(s) análise(s) tem significado restrito e se aplica(m) somente a(s) amostra(s) analisada(s).  
Este relatório de ensaio somente pode ser reproduzido por completo e sem nenhuma alteração.  
Procedimento de amostragem: Plano de amostragem é de responsabilidade do solicitante.

### Comentário(s):

Laboratório de ensaio acreditado pela Cgcre de acordo com a ABNT NBR ISO/IEC 17025, sob numero CRL 0298.  
Nota: Opiniões e interpretações não fazem parte do escopo deste laboratório.



Responsável Técnico

**Alvaro Largura** | CRF/PR 716

Signatários autorizados

**Eleone Aparecida Tozo Guzi** | CRBio: 45642/07 - D

**Letícia Nazari** | CRBio: 50702/07 - D

Signatários autorizados

**Lilian Patricia de Ramos** | CRBio: 83724/07 - D

**Natan da Silva Miranda Sechi** | CRQ-PR: 09203767

**Rodrigo Onofre de Souza** | CRBio: 108011/07 - D

Crbio PR: 83724/07-D

Lilian Patricia Ramos

Rua Uruguai, 533 - Alto Alegre | Cascavel - PR

45 3333-6000

DQ 087 Revisão 1.0 - 01/08/2022 Relatório de Ensaios

Para validar a assinatura do seu laudo acesse [conferirassinatura.a3q.com.br](http://conferirassinatura.a3q.com.br) e digite o código MTAXNJU0ND e a série Z8NDc0MTdGUTlyfDA=



# FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

## LEITE EM PÓ INTEGRAL PIONEIRO

### 1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:

Nome: Leite em Pó Integral rico em vitaminas  
Marca: PIONEIRO

### 2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:

Nome: VIA-LÁCTEA IND. E COM. DE ALIMENTOS LTDA.  
CNPJ: 05.267.926/0001-61  
Endereço: RUA VITÓRIA KELLY, 00141, BAIRRO AUTÓDROMO, EUSÉBIO – CE CEP: 61.760-000  
Tel/Sac: (85) 3260.2275 - FAX (85) 3260.3479  
Indústria Brasileira



### 3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Ingredientes: leite em pó integral, Ferro, Cobre, Iodo, Zinco, Manganês, Magnésio, Vitamina: A, C, D, E, B1, B2, B6, B12, H, PP, B9 e B5. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE.

### 4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL					
Porção de 26 g (2 colheres de sopa)					
Quantidade por porção		%VD (*)	Quantidade por porção		%VD (*)
Valor Energético	131 kcal = 550 kJ	7%	Magnésio	78 mg	30%
Carboidratos	10 g	3%	Vitamina A	189 mcg	32%
Proteínas	7 g	9%	Vitamina C	14 mg	31%
Gorduras Totais	7 g	13%	Vitamina D	1,5 mcg	30%
Gorduras Saturadas	4 g	18%	Vitamina E	3 mg	30%
Gorduras trans	0 g	**	Vitamina B1	0,36 mg	30%
Fibra Alimentar	0 g	0%	Vitamina B2	0,39 mg	30%
Sódio	99 mg	4%	Vitamina B6	0,39 mg	30%
Cálcio	242 mg	24%	Vitamina B12	0,72 mcg	30%
Ferro	4,2 mg	30%	Vitamina H	9 mcg	30%
Cobre	270 mcg	30%	Vitamina PP	4,8 mg	30%
Iodo	39 mcg	30%	Vitamina B9	120 mcg	30%
Zinco	2,1 mg	30%	Vitamina B5	1,5 mg	30%
Manganês	0,69 mg	30%			

\*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 energéticas. \*\*VD não estabelecido.

### 5. INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO:

Modo de Preparo: Para o preparo de 01 copo de 200 ml, colocar 02 colheres de sopa do produto (26 g) em meio copo de água (100 ml), mexer até dissolver completamente o leite na água, em seguida completar com água até a medida desejada. Para o preparo de 01 L de leite, colocar 10 colheres de sopa do produto em 500 ml de água, mexer levemente até dissolver completamente o leite na água, completar com água até 1 L.

Rendimento por embalagem de 200 g: 1,5 litros.

Prazo de Validade: impresso na embalagem

### 6. EMBALAGEM:

Embalagem primária: Sachê aluminizado.  
Embalagem secundária: caixa de papelão.

Peso líquido: 200 g

### 7. FORMA DE ARMAZENAMENTO E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO:

Manter sempre bem fechada em lugar fresco. Após aberto consumir em até 08 dias.

### 8. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE:

Registro no Ministério da Agricultura: S.I.E / ADAGRI / SDA Nº. 160-27.

### 9. ELABORADO POR:

Fortaleza/CE, 27 de fevereiro de 2023.

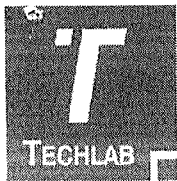
Dalila Albuquerque Zaranza  
Nutricionista  
CRN11 7339

ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO MELO JÚNIOR - 6º OFÍCIO DE NOTAS E REGISTROS ESPECIAIS  
TABELÃO: JOSÉ EVANDRO DE MELO JÚNIOR - TABELÃO SUBSTITUTO: REGOBERTO MARQUES DE MELO JÚNIOR  
CNPJ: 06.573.034/0001-51 - Rua Major Escudro, Nº 600 - Centro - CEP: 60.025-100 - Fortaleza - CE  
Tel: (85) 3099.7474 / 3099.7460 - E-mail: emj.scrt@oficio2@gmail.com / recepcao2\_oficio@hotmail.com

AUTENTICAÇÃO Nº 062129 A presente cópia fotostática confere com o original exibido nestas Notas Públicas. O referido é verdade Dou fé. Fortaleza, 01 de março de 2023 Emolumentos R\$ 3,20 - SELO 3 AUTENTICAÇÃO 15689654 - VÁLIDO SOMENTE COM SELÓ DE AUTENTICIDADE.

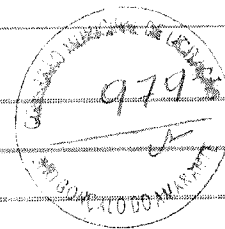
Evandro Ferreira Pessoa - Escrevente

Dalila Albuquerque Zaranza  
Nutricionista  
CRN11-7339



TSA - Laboratórios e Engenharia Ambiental LTDA  
CNPJ: 18.962.841/0001-45 / CRQ-X 4134  
Rua Eduardo Bezerra, nº 1010, Tauape - Fortaleza/CE - CEP: 60130-271  
Fone: (85) 4141 3369 / Email: comercial@techlabce.com.br

## Laudo Nº: 536.2022.B- V.0



### 01. Dados Contratação:

#### Solicitante:

**Razão Social:** OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI

**CNPJ/CPF:** 41.600.131/0001-97

### 02. Dados da Amostragem:

**Descrição da Amostra:** LEITE EM PO INTEGRAL 200G (PIONEIRO) - LOT: 08 FAB: 30/07/21 VAL: 30/07/22

**Endereço Amostragem:** Rua Teresa Cristina,1258, Centro Cidade: Fortaleza/CE CEP: 60015140

**Responsável pela Amostragem:** Solicitante

**Matriz e Origem Amostra:** Alimento - Alimento

**Data de Amostragem:** 07/01/2022 16:40:00

**Data Recebimento:** 07/01/2022 16:40:00

### 03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un	VMP	Metodologia
<b>Físicos</b>				
Umidade	2,80	%	N.A	AOAC
<b>Físico-Químicos</b>				
Lipídios	27,20	g/100g	N.A	AOAC
Proteínas	31,00	g/100g	N.A	AOAC

**Legislação:** Valores de referência estabelecidos conforme INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - Estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos

**Referência(s) Normativa(s):** AOAC International,

#### Legenda

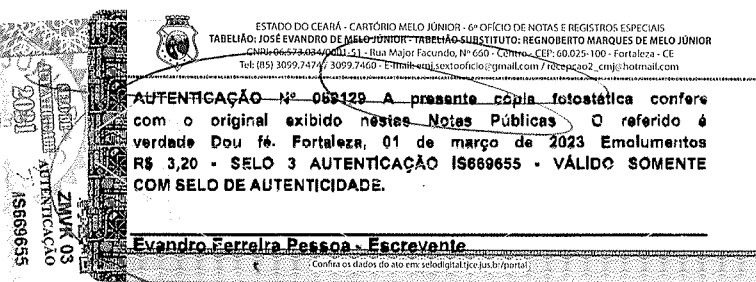
g/100g - Gramas por cem gramas, % - Porcentagem.

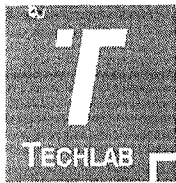
L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

Os resultados obtidos restringem-se à amostra analisada. Verificação do Laudo em: <https://techlab.ultralims.com.br/validacao>

Código de Verificação: 0012200002554000274830202200000

Israel Almeida Carneiro  
CRQ 10200548 - 10ª Região





TSA - Laboratórios e Engenharia Ambiental LTDA  
CNPJ: 18.962.841/0001-45 / CRQ-X 4134  
Rua Eduardo Bezerra, nº 1010, Tauape - Fortaleza/CE - CEP: 60130-271  
Fone: (85) 4141 3369 / Email: comercial@techlabce.com.br

## Laudo Nº: 586.2022.B- V.0



### 01. Dados Contratação:

#### Solicitante:

**Razão Social:** OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI

**CNPJ/CPF:** 41.600.131/0001-97

### 02. Dados da Amostragem:

**Descrição da Amostra:** LEITE EM PO INTEGRAL 200G (PIONEIRO) - LOT: 08 FAB: 30/07/21 VAL: 30/07/22

**Endereço Amostragem:** Rua Teresa Cristina,1258, Centro Cidade: Fortaleza/CE CEP: 60015140

**Responsável pela Amostragem:** Solicitante

**Matriz e Origem Amostra:** Alimento - Alimento

**Data de Amostragem:** 07/01/2022 16:40:00

**Data Recebimento:** 07/01/2022 16:40:00

### 03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un	VMP	Metodologia
<b>Microbiológicos</b>				
Coliformes a 45°C	<1,0 x 10	UFC/g	N.A	CMMEF
Estafilococos Coagulase Positiva	<1,0 x 10	UFC/g	até 10	CMMEF
Salmonella sp	Ausente	Aus/Pres em 25g	Ausente	CMMEF

**Legislação:** Valores de referência estabelecidos conforme INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - Estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos, e Grupo 9E

**Referência(s) Normativa(s):** Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, 15th Edition,

#### Legenda

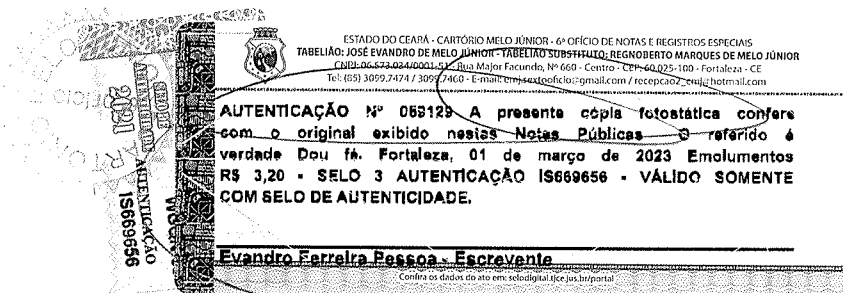
UFC/g - Unidade Formadora de Colônia por Grama, Aus/Pres em 25g - Presença ou Ausência em 25g.

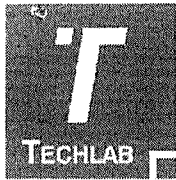
L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

Os resultados obtidos restringem-se à amostra analisada. Verificação do Laudo em: <https://techlab.ultralims.com.br/validacao>

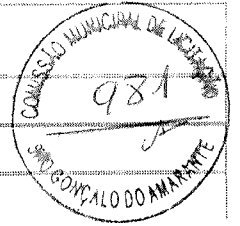
Código de Verificação: 0012200002554000275330202200000

Israel Almeida Carneiro  
CRQ 10200548 - 10ª Região





## Laudo Nº: 561.2022.B- V.0



### 01. Dados Contratação:

#### Solicitante:

**Razão Social:** OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI

**CNPJ/CPF:** 41.600.131/0001-97

### 02. Dados da Amostragem:

**Descrição da Amostra:** LEITE EM PO INTEGRAL 200G (PIONEIRO) - LOT: 08 FAB: 30/07/21 VAL: 30/07/22

**Endereço Amostragem:** Rua Teresa Cristina,1258, Centro Cidade: Fortaleza/CE CEP: 60015140

**Responsável pela Amostragem:** Solicitante

**Matriz e Origem Amostra:** Alimento - Alimento

**Data de Amostragem:** 07/01/2022 16:40:00

**Data Recebimento:** 07/01/2022 16:40:00

### 03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un	VMP	Metodologia
	<b>Físicos</b>			
Ácaros mortos	Ausente	Aus/Pres em 1g ou 1mL	5 em 50g	MPM/FDA
Areia	Ausente	%	1,5 %	MPM/FDA
Excrementos de insetos	Ausente	Aus/Pres em 1g ou 1mL	Ausente	MPM/FDA
Filmes plásticos	Ausente	Aus/Pres em 1g ou 1mL	Ausente	MPM/FDA
Fragmentos de insetos	Ausente	Aus/Pres em 1g ou 1mL	Ausente	MPM/FDA
Fragmentos de vidro	Ausente	Aus/Pres em 1g ou 1mL	Ausente	MPM/FDA
Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes	Ausente	Aus/Pres em 1g ou 1mL	Ausente	MPM/FDA
Outros animais	Ausente	Aus/Pres em 1g ou 1mL	Ausente	MPM/FDA
Pêlos humanos e de outros animais	Ausente	Aus/Pres em 1g ou 1mL	Ausente	MPM/FDA

**Legislação:** Valores de referência estabelecidos conforme RDC ANVISA Nº 14, DE 28 DE MARÇO DE 2014 - Regulamento Técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas e seus limites de tolerância, e Alimentos em geral

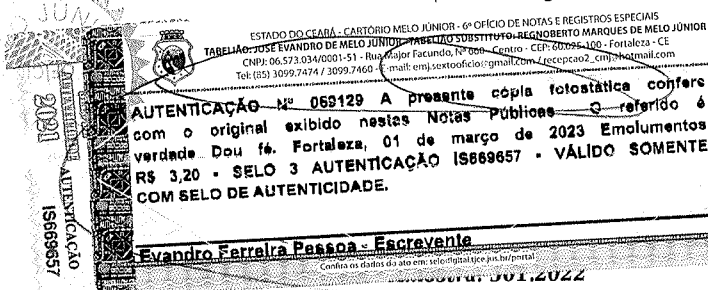
**Referência(s) Normativa(s):** Macroanalytical Procedures Manual, Electronic Version, 1998 - U.S. Food and Drug Administration.,

### Legenda

Aus/Pres em g - Presença ou Ausência em g, % (v/v) - % porcentagem em volume/volume.

L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

: A amostra analisada ATENDE aos padrões legais vigentes.

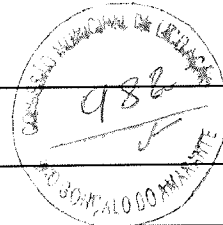


ção do Laudo em: <https://techlab.ultralims.com.br/validacao>  
 002554000275080202200000

a Carneiro  
 - 10ª Região

# FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

## LEITE EM PÓ INTEGRAL ZERO LACTOSE



### 1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:

Nome: Leite em pó integral instantâneo para dietas com restrição  
Marca: ITAMBÉ

### 2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:

Nome: ITAMBÉ ALIMENTOS S/A - FÁBRICA DE LATICÍNIOS  
CNPJ: 16.849.231/0016-90  
Endereço: Av. Manchester, 2389 - Goiânia - GO  
Tel/Sac: 0800 703 4050  
Indústria Brasileira

ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO MELO JÚNIOR - 6º OFÍCIO DE NOTAS E REGISTROS ESPECIAIS  
TABELIÃO: JOSÉ EVANDRO DE MELO JÚNIOR - TABELIÃO SUBSTITUTO: REGIBERTO MARQUES DE MELO JÚNIOR  
CNPJ: 06.573.034/0004-51 - Rua Manoel Paschoa, Nº 400 - Centro - CEP: 60.025-100 - Fortaleza - CE  
Tel: (051) 3099.7474 / 3099.7400 - E-mail: emj@sextooficio.org.br / emj@cepcar.org.br / emj@hotmail.com

AUTENTICAÇÃO Nº 068129 A presente cópia - fotostática confere com o original exibido nestas Notas Públicas O referido é Verdade Dou fé. Fortaleza, 01 de março de 2023 Emulmentos R\$ 3,20 - SELO 3 AUTENTICAÇÃO IS669624 - VÁLIDO SOMENTE COM SELO DE AUTENTICIDADE.

Evandro Ferreira Pessoa - Escrevente  
Controla os dados do ato em: <http://ajudica.trf4.jf.br/portal>

SELO DE AUTENTICIDADE 2021  
VSP1 03  
AUTENTICAÇÃO  
IS669617

### 3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Ingredientes: Leite integral, enzima lactase, fosfato tricálcico, vaminas A, C, D e E, ferro e zinco e emulsificante lecitina de soja. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE e DERIVADOS DE SOJA. DIABÉTICOS CONTÉM LACTOSE.

### 4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL					
Quantidade por 100 g					
Quantidade por porção		%VD (*)	Quantidade por porção		%VD (*)
Valor Energético	486 kcal = 2041 kJ	24%	Fibra Alimentar	0 g	0%
Carboidratos	37 g	12%	Sódio	300 mg	13%
Glicose	18 g	**	Vitamina A	346 mcgRE	58%
Galactose	18 g	**	Vitamina C	26 mg	58%
Lactose	0 g	**	Vitamina D	2,9 mcg	58%
Proteínas	26 g	35%	Vitamina E	5,8 mg	58%
Gorduras Totais	26 g	47%	Zinco	4,0 mg	57%
Gorduras Saturadas	17 g	77%	Ferro	8,1 mg	58%
Gorduras trans	0 g	**	Cálcio	1352 mg	135%

\*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 energéticas. \*\* VD não estabelecido.

### 5. INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO:

**Modo de Preparo:** 1 litro de leite: adicione 12 e 1/2 colheres de sopa cheias, ou 130 g de leite em pó integral instantâneo, a 1/2 litro de água filtrada ou fervida. Misture bem até dissolver o leite em pó e acrescente mais água até completar um litro de leite.  
200 ml de leite: adicione 2 e 1/2 colheres de sopa cheias, ou 26 g de leite em pó integral instantâneo, a 1/2 copo de água filtrada ou fervida. Misture bem até dissolver o leite em pó e acrescente mais água até completar um copo de leite.

**Rendimento por embalagem 300 g:** rende 2,3 litros de leite.

**Prazo de Validade:** impresso na embalagem

### 6. EMBALAGEM:

Embalagem primária: Pacote Plástico Laminado  
Embalagem secundária: caixa de papelão

Peso líquido: 300 g

### 7. FORMA DE ARMAZENAMENTO E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO:

Manter em local seco e arejado, evitando a incidência de raios solares. Não necessita de refrigeração. Quando não for utilizado todo o conteúdo, dobre a embalagem e guarde em recipiente fechado e seco. Após aberto consumir em 30 dias.

### 8. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE:

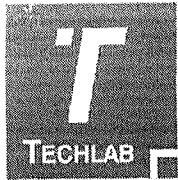
Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA nº. 0105/2549

### 9. ELABORADO POR:

Dalila Albuquerque Zaranza  
Nutricionista  
CRN6 18863

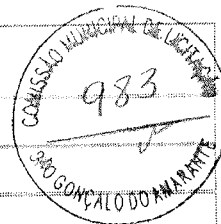
Fortaleza/CE, 30 de janeiro de 2023.

Dalila Albuquerque Zaranza  
Nutricionista  
CRN11-7339



TSA - Laboratórios e Engenharia Ambiental LTDA  
CNPJ: 18.962.841/0001-45 / CRQ-X 4134  
Rua Eduardo Bezerra, nº 1010, Tauape - Fortaleza/CE - CEP: 60130-271  
Fone: (85) 4141 3369 / Email: comercial@techlabce.com.br

## Laudo Nº: 583.2022.B- V.0



### 01. Dados Contratação:

#### Solicitante:

**Razão Social:** OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI  
**CNPJ/CPF:** 41.600.131/0001-97

### 02. Dados da Amostragem:

**Descrição da Amostra:** LEITE EM PO INTEGRAL INSTANTANEO PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE 300G (ITAMBÉ) - LOT: 306220 FAB: 27/12/21 VAL: 22/09/22

**Endereço Amostragem:** Rua Teresa Cristina, 1258, Centro Cidade: Fortaleza/CE **CEP:** 60015140

**Responsável pela Amostragem:** Solicitante

**Matriz e Origem Amostra:** Alimento - Alimento

**Data de Amostragem:** 07/01/2022 16:40:00

**Data Recebimento:** 07/01/2022 16:40:00

### 03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un	VMP	Metodologia
		<b>Microbiológicos</b>		
Coliformes a 45°C	<1,0 x 10	UFC/g	N.A	CMMEF
Estafilococos Coagulase Positiva	<1,0 x 10	UFC/g	até 10	CMMEF
Salmonella sp	Ausente	Aus/Pres em 25g	Ausente	CMMEF

**Legislação:** Valores de referência estabelecidos conforme INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - Estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos, e Grupo 9E

**Referência(s) Normativa(s):** Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, 15th Edition,

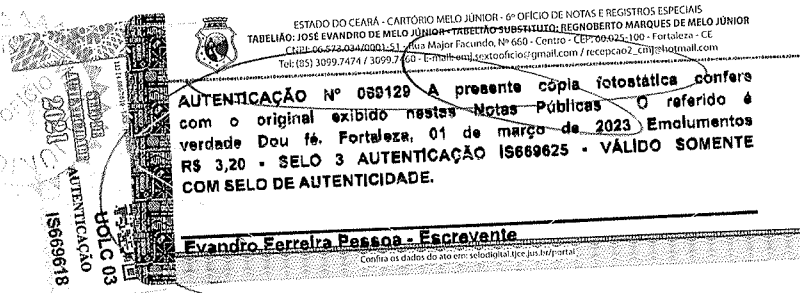
#### Legenda

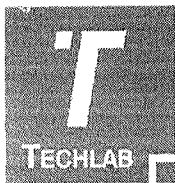
UFC/g - Unidade Formadora de Colônia por Grama, Aus/Pres em 25g - Presença ou Ausência em 25g.

L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

Os resultados obtidos restringem-se à amostra analisada. Verificação do Laudo em: <https://techlab.ultralims.com.br/validacao>  
Código de Verificação: 0012200002554000275300202200000

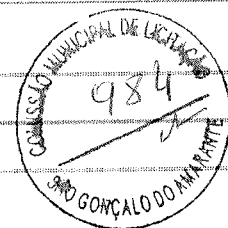
Israel Almeida Carneiro  
CRQ 10200548 - 10ª Região





TSA - Laboratórios e Engenharia Ambiental LTDA  
CNPJ: 18.962.841/0001-45 / CRQ-X 4134  
Rua Eduardo Bezerra, nº 1010, Tauape - Fortaleza/CE - CEP: 60130-271  
Fone: (85) 4141 3369 / Email: comercial@techlabce.com.br

## Laudo Nº: 533.2022.B- V.0



### 01. Dados Contratação:

#### Solicitante:

Razão Social: OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI

CNPJ/CPF: 41.600.131/0001-97

### 02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: LEITE EM PO INTEGRAL INTANTANEO PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE 300G (ITAMBÉ) - LOT: 306220 FAB: 27/12/21 VAL: 22/09/22

Endereço Amostragem: Rua Teresa Cristina,1258, Centro Cidade: Fortaleza/CE CEP: 60015140

Responsável pela Amostragem: Solicitante

Matriz e Origem Amostra: Alimento - Alimento

Data de Amostragem: 07/01/2022 16:40:00

Data Recebimento: 07/01/2022 16:40:00

### 03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un	VMP	Metodologia
	<b>Físicos</b>			
Umidade	2,70	%	N.A	AOAC
	<b>Físico-Químicos</b>			
Lipídios	26,70	g/100g	N.A	AOAC
Proteínas	28,30	g/100g	N.A	AOAC

**Legislação:** Valores de referência estabelecidos conforme INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - Estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos

**Referência(s) Normativa(s):** AOAC International,

#### Legenda

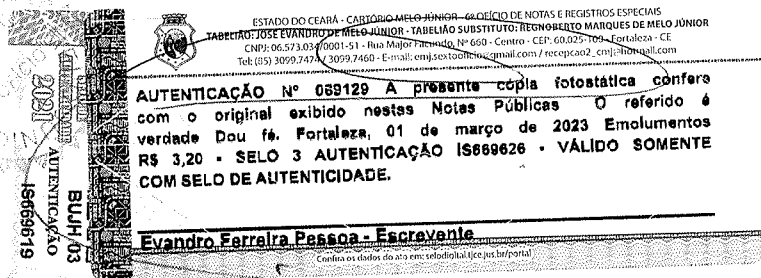
g/100g - Gramas por cem gramas, % - Porcentagem.

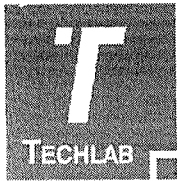
L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

Os resultados obtidos restringem-se à amostra analisada. Verificação do Laudo em: <https://techlab.ultralims.com.br/validacao>

Código de Verificação: 0012200002554000274800202200000

Israel Almeida Carneiro  
CRQ 10200548 - 10ª Região





## Laudo Nº: 558.2022.B- V.0



### 01. Dados Contratação:

#### Solicitante:

**Razão Social:** OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI

**CNPJ/CPF:** 41.600.131/0001-97

### 02. Dados da Amostragem:

**Descrição da Amostra:** LEITE EM PO INTEGRAL INTANTANEO PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE 300G (ITAMBÉ) - LOT: 306220 FAB: 27/12/21 VAL: 22/09/22

**Endereço Amostragem:** Rua Teresa Cristina,1258, Centro Cidade: Fortaleza/CE **CEP:** 60015140

**Responsável pela Amostragem:** Solicitante

**Matriz e Origem Amostra:** Alimento - Alimento

**Data de Amostragem:** 07/01/2022 16:40:00

**Data Recebimento:** 07/01/2022 16:40:00

### 03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un	VMP	Metodologia
		<b>Físicos</b>		
Ácaros mortos	Ausente	Aus/Pres em 1g ou 1mL	5 em 50g	MPM/FDA
Areia	Ausente	%	1,5 %	MPM/FDA
Excrementos de insetos	Ausente	Aus/Pres em 1g ou 1mL	Ausente	MPM/FDA
Filmes plásticos	Ausente	Aus/Pres em 1g ou 1mL	Ausente	MPM/FDA
Fragmentos de insetos	Ausente	Aus/Pres em 1g ou 1mL	Ausente	MPM/FDA
Fragmentos de vidro	Ausente	Aus/Pres em 1g ou 1mL	Ausente	MPM/FDA
Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes	Ausente	Aus/Pres em 1g ou 1mL	Ausente	MPM/FDA
Outros animais	Ausente	Aus/Pres em 1g ou 1mL	Ausente	MPM/FDA
Pêlos humanos e de outros animais	Ausente	Aus/Pres em 1g ou 1mL	Ausente	MPM/FDA

**Legislação:** Valores de referência estabelecidos conforme RDC ANVISA Nº 14, DE 28 DE MARÇO DE 2014 - Regulamento Técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas e seus limites de tolerância, e Alimentos em geral

**Referência(s) Normativa(s):** Macroanalytical Procedures Manual, Electronic Version, 1998 - U.S. Food and Drug Administration.,

### Legenda

Aus/Pres em g - Presença ou Ausência em g, % (v/v) - % porcentagem em volume/volume.

L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

: A amostra analisada ATENDE aos padrões legais vigentes.

ificação do Laudo em: <https://techlab.ultralims.com.br/validacao>  
 0002554000275050202200000

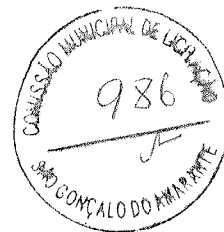
ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO MELO JUNIOR - OFÍCIO DE NOTAS E REGISTROS ESPECIAIS  
 TABELÃO: JOSÉ EVRARDINO DE MELO JUNIOR - TABELÃO SUBSTITUTO: REGIBERTO MARQUES DE MELO JUNIOR  
 CNPJ: 06.573.034/0001-77 - Rua Major Facundo, nº 100 - Centro - CEP: 60.065-100 - Fortaleza - CE  
 Tel: (85) 3029.7474 / 3094.7460 - E-mail: emj.sextoficio@gmail.com / recepcao2\_cj@hotmail.com

**AUTENTICAÇÃO Nº 068129** A presente cópia fotostática confere com o original exibido nestas Notas Públicas Q referido é verdade Dou fé. Fortaleza, 01 de março de 2023 Emolumentos R\$ 3,20 - SELO 3 AUTENTICAÇÃO IS669627 - VÁLIDO SOMENTE COM SELO DE AUTENTICIDADE.

Evandro Ferreira Pessoa - Escrevente



Israel Almeida Carneiro  
CRQ 10200548 - 10ª Região



ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO MELO JÚNIOR - 6º OFÍCIO DE NOTAS E REGISTROS ESPECIAIS  
 TABELIÃO: JOSÉ EVANDRO DE MELO JÚNIOR - TABELIÃO SUBSTITUTO: REGENBERTO MARQUES DE MELO JÚNIOR  
 CNPJ: 06.573.034/0001-51 - Rua Major Facundo, N.º 660 - Centro - CEP: 60.325-100 - Fortaleza - CE  
 Tel: (85) 3099.7474 / 3059.7460 - E-mail: enj.sextooficio@gmail.com / itecricao2\_cnj@hotmail.com

**AUTENTICAÇÃO Nº 069129** A presente cópia fotostática confere com o original exibido nestas Notas Públicas. O referido é verdade Dou. 16, Fortaleza, 01 de março de 2023 Emolumentos R\$ 3,20 - SELO 3 AUTENTICAÇÃO IS669628 - VÁLIDO SOMENTE COM SELO DE AUTENTICIDADE.

**Evandro Ferreira Pessoa - Escrevente**  
Confira os dados do selo em: selooficial.jus.br/portal

SELO AUTENTICAÇÃO 2021 AUTENTICAÇÃO IS669621

# FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

## MACARRÃO ESPAGUETE DE ARROZ URBANO

### 1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:

Nome: Massa Alimentícia de Arroz  
Marca: URBANO

### 2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:

Nome: URBANO AGROINDUSTRIAL LTDA.  
CNPJ: 84.432.111/0001-67  
Endereço: Rua João Januário Ayroso, 3183. Jaraguá do Sul - SC  
Tel/Sac: 0800 47 5051  
Indústria Brasileira

### 3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Ingredientes: Farinha de arroz, corantes naturais cúrcuma e urucum e emulsificante E471. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: PODE CONTER DERIVADOS DE SOJA.

### 4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 80 g (1 e 1/2 xícara)		
	Quantidade por porção	%VD (*)
Valor Energético	285 kcal = 1180 kJ	14%
Carboidratos	62 g	21%
Proteínas	5,8 g	8%
Gorduras Totais	1,7 g	3%
Gorduras Saturadas	0,7 g	3%
Gorduras trans	0 g	(**)
Fibra Alimentar	0,8 g	3%
Sódio	0 mg	0%

\*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 energéticas. \*\* VD não estabelecido.

### 5. INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO:

**Modo de Preparo:** Ferver 1 litro de água para cada 100 g de macarrão de arroz urbano. Após fervura, adicione o macarrão de arroz urbano. deixar cozinhar entre 11 e 14 minutos, mexendo eventualmente. Após o cozimento, retirar o macarrão de arroz urbano e escorra. Sirva com o molho de sua preferência.

**Rendimento por embalagem 500 g:** 6,25 porções de 80 g

**Prazo de Validade:** impresso na embalagem

### 6. EMBALAGEM:

Embalagem primária: Pacote plástico transparente  
Embalagem secundária: fardo plástico

Peso líquido: 500g

### 7. FORMA DE ARMAZENAMENTO E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO:

Manter o produto em lugar limpo e seco e afastado do chão. Evite exposição ao sol. Depois de aberto, feche dobrando as bordas da embalagem ou coloque em recipiente fechado.

### 8. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE:

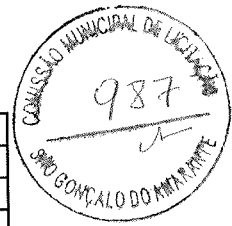
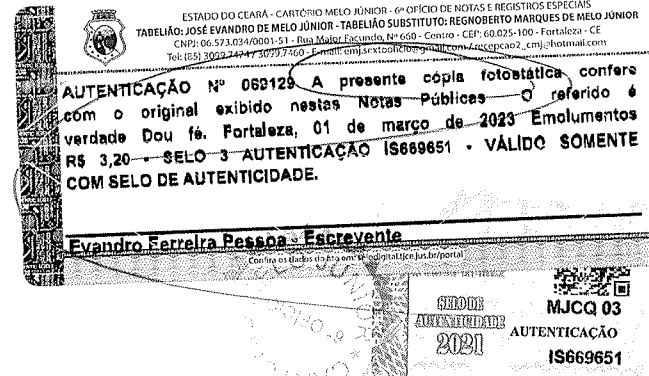
Isento da obrigatoriedade de Registro de Produtos Pertinentes à Área de Alimentos, conforme RDC 240/2018.

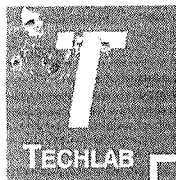
### 9. ELABORADO POR:

Dalila Albuquerque Zaranza  
Nutricionista  
CRN6 18863

Fortaleza/CE, 01 de fevereiro de 2023.

  
Dalila Albuquerque Zaranza  
Nutricionista  
CRN11-7339





## Laudo Nº: 3332.2021.B- V.0

### 01. Dados Contratação:

#### Solicitante:

**Razão Social:** OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI  
**CNPJ/CPF:** 41.600.131/0001-97

### 02. Dados da Amostragem:

**Descrição da Amostra:** ESPAGUETE ZERO GLUTEN (URBANO) - LOT: 20 M13 091220B VAL: 09.12.21  
**Endereço Amostragem:** Rua Teresa Cristina,1258, Centro - Fortaleza/CE **CEP:** 60015140

**Responsável pela Amostragem:** Solicitante

**Matriz e Origem Amostra:** Alimento = Alimento

**Data de Amostragem:** 23/03/2021 10:19:00

**Data Recebimento:** 23/03/2021 10:19:00



### 03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un	VMP	Metodologia
	<b>Físico-Químicos</b>			
Lipídios	11	g/100g	N.A	AOAC
Proteínas	9,9	g/100g	N.A	AOAC

**Legislação:** Valores de referência estabelecidos conforme INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - Estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos

**Referência(s) Normativa(s):** AOAC International,

#### Legenda

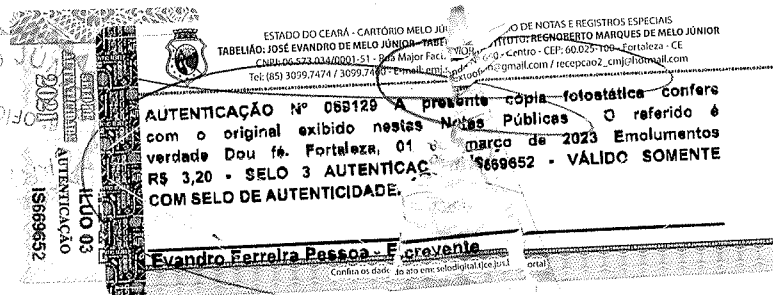
g/100g - Gramas por cem gramas de amostra.

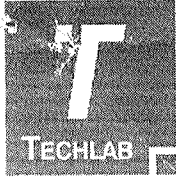
L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Apliável

Os resultados obtidos restringem-se à amostra analisada.

Código de Verificação: 0012200002554000135390202100000

Israel Almeida Carneiro  
 CRQ 10200548 - 10ª Região





## Laudo Nº: 3248.2021.B- V.0

### 01. Dados Contratação:

#### Solicitante:

**Razão Social:** OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI  
**CNPJ/CPF:** 41.600.131/0001-97

### 02. Dados da Amostragem:

**Descrição da Amostra:** ESPAGUETE ZERO GLUTEN (URBANO) - LOT: 20 M13 091220B VAL: 09.12.21

**Endereço Amostragem:** Rua Teresa Cristina, 1258, Centro - Fortaleza/CE **CEP:** 60015140

**Responsável pela Amostragem:** Solicitante

**Matriz e Origem Amostra:** Alimento - Alimento

**Data de Amostragem:** 23/03/2021 10:19:00

**Data Recebimento:** 23/03/2021 10:19:00



### 03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un	VMP	Metodologia
				<b>Microbiológicos</b>
Escherichia coli	1,0 x 10	Aus/Pres em 25g	N.A	CMMEF
Estafilococos Coagulase Positiva	1,0 x 10	UFC/g	N.A	CMMEF
Salmonella sp	Ausente	-	N.A	CMMEF

**Legislação:** Valores de referência estabelecidos conforme INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - Estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos

**Referência(s) Normativa(s):** Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, 15th Edition,

#### Legenda

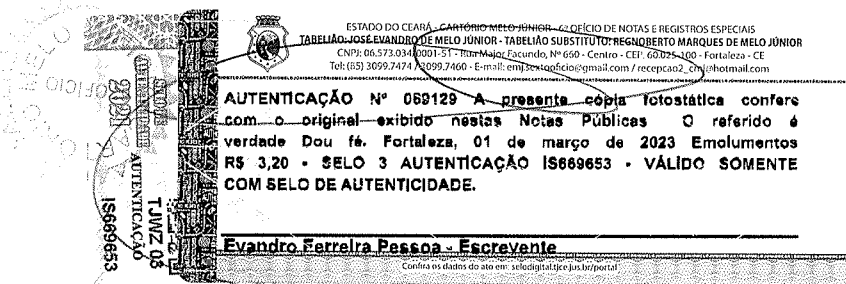
Aus/Pres em 25g - Presença ou Ausência em 25g, UFC/g - Unidade Formadora de Colônia por Grama.

L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplíavel

Os resultados obtidos restringem-se à amostra analisada.

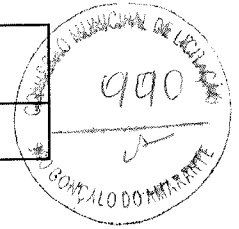
Código de Verificação: 0012200002554000134550202100000

Israel Almeida Carneiro  
CRQ 10200548 - 10ª Região



# FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

## MACARRÃO ESPAGUETE DE SÊMOLA REALEZA



### 1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:

Nome: Espaguete Massa de Sêmola  
Marca: REALEZA

### 2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:

Produzido e Empacotado por: A - MOINHO SANTA LÚCIA LTDA. CNPJ Nº. 03.286.774/00  
B - INDÚSTRIAS REUNIDAS HÉLIO ARRUDA COELHO LT  
C - PLASTIFÍCIO VENCEDORA LTDA. CNPJ Nº. 11.104.13  
A unidade produtora é identificada pela letra impressa ao lado da data

Distribuidor: ÔMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS  
CNPJ: 41.600.131/0001-78  
Endereço: Rua Capitão Hugo Bezerra, nº 120 – Barroso – Fortaleza/CE  
Tel/Sac: (85) 3218.5888  
Indústria Brasileira

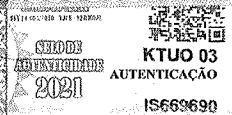


ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO MELO JÚNIOR - 6º OFÍCIO DE NOTAS E REGISTROS ESPECIAIS  
TABELIÃO: JOSÉ EVANDRO DE MELO JÚNIOR - TABELIÃO SUBSTITUTO: REGOBERTO MARQUES DE MELO JÚNIOR  
CNPJ: 06.573.934/0001-51 - Rua Major Facundo, Nº 660 - Centro - CEP: 60.025-100 - Fortaleza - CE  
Tel: (85) 3099.7474 / 3099.7460 - E-mail: emj@cartoriojuniormail.com / recepcao2\_cnpj@hotmail.com

AUTENTICAÇÃO Nº 089129 - A presente cópia fotostática confere com o original exibido nestas Notas Públicas. O referido é verdade. Dou fé. Fortaleza, 01 de março de 2023. Emolumentos R\$ 3,20 - SELO 3 AUTENTICAÇÃO IS669690 - VÁLIDO SOMENTE COM SELO DE AUTENTICIDADE.

Evandro Ferreira Pessoa - Escrevente

Confira os dados do ato em: [seccom.jucis.br/portal/](http://seccom.jucis.br/portal/)



### 3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

**Ingredientes:** Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), corante natural de urucum. **CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS:** PODE CONTER DERIVADOS DE TRIGO, AVEIA, CEVADA, SOJA E CENTEIO.

### 4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 80 g (1 prato)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor Energético	297 kcal = 1.247 kJ	15%
Carboidratos	61 g	20%
Proteínas	8,8 g	12%
Gorduras Totais	0,8 g	1%
Gorduras Saturadas	0 g	0%
Gorduras trans	0 g	**
Fibra Alimentar	2,32 g	9%
Sódio	0 mg	0%

\*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 energéticas. \*\* VD não estabelecido.

### 5. INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO:

**Modo de Preparo:** acrescente 500g do espaguete a 5 litros de água fervente, previamente temperada a gosto, deixe cozinhar por 7 a 9 minutos até ficar "al dente". Escorra e adicione o molho de sua preferência. Porção para 5 pessoas.

**Rendimento por embalagem 500 g:** rende aprox. 06 porções.

**Prazo de Validade:** 12 meses.

### 6. EMBALAGEM:

Embalagem primária: Pacote plástico transparente  
Embalagem secundária: fardo plástico

Peso líquido: 500g  
Peso líquido: 5 kg

### 7. FORMA DE ARMAZENAMENTO E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO:

Conservar em ambiente seco e ventilado. Evitar luz solar e calor, não colocar em contato com cereais a granel e produtos de higiene e limpeza.

### 8. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE:

Isento da obrigatoriedade de Registro de Produtos Pertinentes à Área de Alimentos, conforme RDC 240/2018.

### 9. ELABORADO POR:

Dalila Albuquerque Zaranza  
Nutricionista  
CRN11 7339

Fortaleza/CE, 01 de fevereiro de 2023.

Dalila Albuquerque Zaranza  
Nutricionista  
CRN 11-7339

## Dados do Solicitante

Solicitante: <b>OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI</b>			CNPJ/CPF: <b>41.600.131/0001-97</b>	Validador do relatório 
Endereço: <b>R TERESA CRISTINA</b>			CEP: <b>60015140</b>	
Cidade: <b>FORTALEZA</b>	Estado: <b>CE</b>	Responsável pela solicitação: <b>BETH</b>	Telefone: <b>(85) 99104-8839</b>	

Página 1 de 1 13/01/2023 Emissão

## Dados Fornecido pelo Solicitante

Local da amostragem / Órgão expedidor: <b>OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI</b>				Remessa: <b>NI</b>	
Descrição da amostra (Tipo): <b>MACARRÃO ESPAGUETE</b>			Lote: <b>9228</b>	Lacre: <b>NA</b>	
Ponto de coleta: <b>NA -</b>			Resp. coleta: <b>BETH.</b>		
Fabricação: <b>20/12/2022</b>	Validade: <b>20/12/2023</b>	Coleta: <b>27/12/2022 NA</b>	Temp. Coleta: <b>NA</b>	Fabricante: <b>REALEZA</b>	
Observação: <b>PESO: 500G</b>					

## Dados Laboratório

Ordem Serviço: <b>10165444</b>	Código da amostra: <b>47416FQ22</b>	Número da requisição: <b>NI</b>	Resp. coleta: <b>NA</b>		
Recebimento: <b>30/12/2022 10:00</b>		Etiqueta: <b>NA</b>	Temp. recebimento: <b>23,5°C</b>	Condições da amostra: <b>NORMAL - LACRADO</b>	

## Relatório de Ensaio Físico-Químico - 10.165.444A-0

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	LQ	Início	Fim
<sup>(1)</sup> GORDURAS TOTAIS / EXTRATO ETÉREO	<b>0,41</b>	g/100g	Sem valor de referência	0,17	30-12-2022	11-01-2023
<sup>(2)</sup> DETERMINAÇÃO DE pH	<b>5,56</b>		Sem valor de Referência	2 a 12	30-12-2022	04-01-2023
<sup>(3)</sup> PROTEÍNA TOTAL	<b>13,02</b>	g/100 g	Sem valor de referência	0,15	30-12-2022	13-01-2023
<sup>(4)</sup> UMIDADE e VOLÁTEIS	<b>10,96</b>	g/100 g	Sem valor de referência	0,06	30-12-2022	07-01-2023

### Abreviatura:

NA = Não aplicado | NI = Não informado | LQ = Limite de Quantificação | NE = Não Especificado | ND = Não Detectável | VMP = Valor Máximo Permitido

### Metodologia(s):

- Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 032/IV
- Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 017/IV
- Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 036/IV
- Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 012/IV.

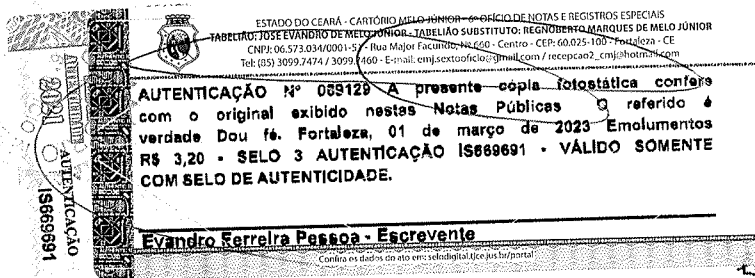
### Informações adicionais:

Todas as informações constam nos dados brutos das análises e estão a disposição do solicitante.  
O(s) resultado(s) desta(s) análise(s) tem significado restrito e se aplica(m) somente a(s) amostra(s) analisada(s).  
Este relatório de ensaio somente pode ser reproduzido por completo e sem nenhuma alteração.  
Procedimento de amostragem: Plano de amostragem é de responsabilidade do solicitante.

### Comentário(s):

Laboratório de ensaio acreditado pela Cgcre de acordo com a ABNT NBR ISO/IEC 17025, sob numero CRL 0298.

Nota: Opiniões e interpretações não fazem parte do escopo deste laboratório.



Responsável Técnico

**Alvaro Largura** | CRF/PR 716

Signatários autorizados

**Eleone Aparecida Tozo Guzi** | CRBio: 45642/07 - D

**Letícia Nazzari** | CRBio: 56702/07 - D

Signatários autorizados

**Lilian Patricia de Ramos** | CRBio: 83724/07 - D

**Natan da Silva Miranda Sechi** | CRP-PR: 09203787

**Rodrigo Onofre de Souza** | CRBio: 108011/07 - D

**Lilian Patricia Ramos**  
Crbio PR: 83724/07-D  
Lilian Patricia Ramos

**Alvaro Largura PMD**  
CRF PR: 716  
Alvaro Largura PMD



Rua Uruguai, 533 - Alto Alegre | Cascavel - PR  
45 3333-6000

DQ 087 Revisão 1.0 - 01/08/2022 Relatório de Ensaíos

Para validar a assinatura de seu laudo acesse conferirrassinatura.a3q.com.br e digite o código MTAXNJUOND e a série R8NDc0MTZGUTlyfDA=

### Dados do Solicitante

Solicitante: <b>OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI</b>			CNPJ/CPF: <b>41.600.131/0001-97</b>	Validador do relatório 
Endereço: <b>R TERESA CRISTINA</b>			CEP: <b>60015140</b>	
Cidade: <b>FORTALEZA</b>	Estado: <b>CE</b>	Responsável pela solicitação: <b>BETH</b>	Telefone: <b>(85) 99104-8839</b>	

Página 1 de 1 03/01/2023 Emissão

### Dados Fornecido pelo Solicitante

Local da amostragem / Órgão expedidor: <b>OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI</b>				Remessa: <b>NI</b>	
Descrição da amostra (Tipo): <b>MACARRÃO ESPAGUETE</b>			Lote: <b>9228</b>	Lacre: <b>NA</b>	
Ponto de coleta: <b>NA -</b>			Resp. coleta: <b>BETH.</b>		
Fabricação: <b>20/12/2022</b>	Validade: <b>20/12/2023</b>	Coleta: <b>27/12/2022 NA</b>	Temp. Coleta: <b>NA</b>	Fabricante: <b>REALIZA</b>	
Observação: <b>PESO: 500G</b>					

### Dados Laboratório

Ordem Serviço: <b>10165443</b>	Código da amostra: <b>123968MB22</b>	Número da requisição: <b>NI</b>	Resp. coleta: <b>NA</b>		
Recebimento: <b>30/12/2022 10:00</b>		Etiqueta: <b>NA</b>	Temp. recebimento: <b>23,5°C</b>	Condições da amostra: <b>NORMAL - LACRADO</b>	

### Relatório de Ensaio Microbiológico - 10.165.443A-0

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	Início	Fim
<sup>(1)</sup> Contagem de Escherichia coli	<1,0 x 10 <sup>1</sup>	UFC/g	<sup>(a)</sup> m: 5 x 10 M: 10 <sup>2</sup>	30-12-2022	01-01-2023
<sup>(2)</sup> Contagem presuntiva de Bacillus cereus	<1,0 x 10 <sup>1</sup>	UFC/g	<sup>(a)</sup> m: 10 <sup>2</sup> M: 5 x 10 <sup>3</sup>	30-12-2022	01-01-2023
<sup>(3)</sup> Deteção de Salmonella spp.	Ausência	25g	<sup>(a)</sup> Ausência	30-12-2022	02-01-2023

#### Abreviatura:

NA = Não aplicado | NI = Não informado | UFC = Unidade Formadora de Colônias | NMP = Número Mais Provável | SVR = Sem Valor de Referência | ND = Não Detectável

#### Metodologia(s):

- AOAC Official Methods of Analysis.991.14. 21st ed. 2019.
- NF EN ISO 7932:2004/AMD1:2020
- AOAC Official Methods of Analysis. 2016.01. 21st ed. 2019.

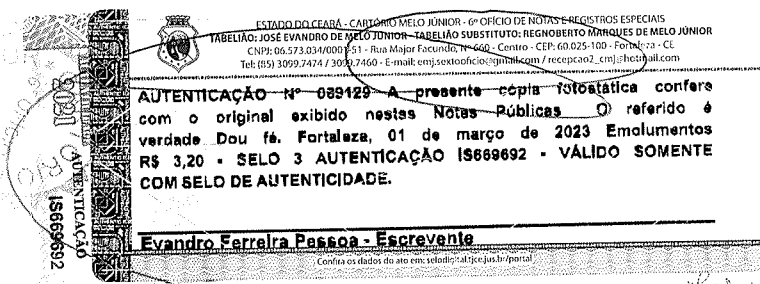
#### Informações adicionais:

- Instrução Normativa nº 161 de 1º de julho de 2022

Todas as informações constam nos dados brutos das análises e estão a disposição do solicitante. O(s) resultado(s) desta(s) análise(s) tem significado restrito e se aplica(m) somente a(s) amostra(s) analisada(s). Este relatório de ensaio somente pode ser reproduzido por completo e sem nenhuma alteração. Procedimento de amostragem: Plano de amostragem é de responsabilidade do solicitante.

#### Comentário(s):

Laboratório de ensaio acreditado pela Cgcre de acordo com a ABNT NBR ISO/IEC 17025, sob numero CRL 0298.  
 Nota: Opiniões e interpretações não fazem parte do escopo deste laboratório.



Responsável Técnico

**Alvaro Largura** | CRF/PR 716

Signatários autorizados

**Eleone Aparecida Tozo Guzi** | CRBio: 45642/07 - D

**Leticia Nazzari** | CRBio: 50702/07 - D

Signatários autorizados

**Lilian Patricia de Ramos** | CRBio: 63724/07 - D

**Natan da Silva Miranda Sechi** | CRO-PR: 09203787

**Rodrigo Onofre de Souza** | CRBio: 108011/07 - D

**Rodrigo Onofre de Souza**  
 CRBIO -PR: 108011/07-D



Rua Uruguai, 533 - Alto Alegre | Cascavel - PR

45 3333-6000

DQ 087 Revisão 1.0 - 01/08/2022 Relatório de Ensaio

Para validar a assinatura do seu laudo acesse conferirrassinatura.a3q.com.br e digite o código MTAXNJUOND e a série N8MTizOTY4TUlyMnww

# FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

## MACARRÃO PARAFUSO BRANDINI

### 1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:

Nome: Macarrão de Sêmola com Ovos  
Marca: BRANDINI

### 2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:

Nome: J. MACÊDO S.A.

Unidade: A - Via Centro, 374, BR 324 - KM 20, Prédio I - CIA - Simões Filho - BA. CNPJ Nº. 14.998.371/0032-15  
S - Estrada Petybon, 3001. Vila Dirce - São José dos Campos - SP. CNPJ Nº. 14.998.371/0045-30  
*A letra que aparece ao lado da data de validade ou lote identifica a unidade produtora.*

Tel/Sac: 0800 726 2020

Indústria Brasileira

### 3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

**Ingredientes:** Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais urucum e cúrcuma. CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM OVOS E DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA, SOJA E TRITICALE.

### 4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 80 g (1 prato)		
	Quantidade por porção	%VD (*)
Valor Energético	252 kcal = 1058 kJ	13%
Carboidratos	52 g	17%
Proteínas	6,6 g	9%
Gorduras Totais	1,1 g	2%
Gorduras Saturadas	0 g	0%
Gorduras trans	0 g	(**)
Fibra Alimentar	1,5 g	6%
Sódio	0 mg	0%

\*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 energéticas. \*\* VD não estabelecido.

### 5. INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO:

**Modo de Preparo:** numa panela grande, ferva 1 litro de água para cada 100g de macarrão, adicionando sal a gosto e 1 fio de azeite. Tempo de cozimento: 7 a 9 minutos. Adicione a quantidade de macarrão desejada e mexa de vez em quando. Verifique se o macarrão está totalmente cozido, escorra bem e junte o molho de sua preferência.

**Rendimento por embalagem:** 6 porções de 80 g

**Prazo de Validade:** impresso na embalagem

### 6. EMBALAGEM:

**Embalagem primária:** pacote plástico transparente  
**Embalagem secundária:** fardo plástico

**Peso líquido:** 500 g

### 7. FORMA DE ARMAZENAMENTO E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO:

Estocar em local fresco e seco, à temperatura ambiente. Não deve ser molhado no manuseio, transporte e armazenamento.

### 8. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE:

Isento da obrigatoriedade de Registro de Produtos Pertinentes à Área de Alimentos, conforme RDC 240/2018.

### 9. RECEITA: (SALADA TROPICAL)

**Ingredientes:** • 01 embalagem de MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS PARAFUSO BRANDINI; • 01 cenoura média ralada; • 01 maçã verde com casca picada; • 100g de peito de peru defumado picado; • 01 xíc (chá) de manga picada; • 01 xíc (chá) de ervadoc picada; • 03 col (sopa) de cheiro-verde picado; • sal a gosto; • 200g de creme de leite.

**Modo de Preparo:** prepare o macarrão BRANDINI conforme as instruções da embalagem. Escorra e passe pela água fria. Em uma vasilha, misture o macarrão já frio com os demais ingredientes. Coloque em uma travessa, decore a gosto e sirva em seguida.

**Tempo de preparo:** 30 min. **Rendimento:** 8 porções. **Dica:** substitua o peito de peru por frango defumado.

### 10. ELABORADO POR:

Fortaleza/CE, 27 de fevereiro de 2023.

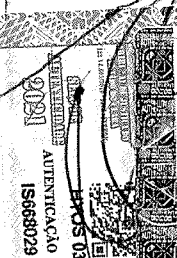
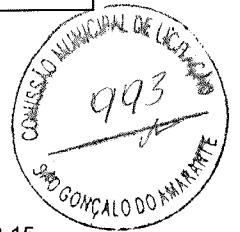
Dalila Albuquerque Zaranza  
Nutricionista  
CRN11 7839

  
Dalila Albuquerque Zaranza  
Nutricionista  
CRN11-7339

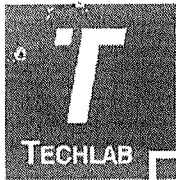
ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO MELO JÚNIOR - 6º OFÍCIO DE NOTAS E REGISTROS ESPECIAIS  
TABELÃO: JOSÉ EVANDRO DE MELO JÚNIOR - TABELÃO SUBSTITUTO: REGNOBERTO MARQUES DE MELO JÚNIOR  
CNPJ: 06.573.034/0001-51 - Rua Major Facundo, Nº 650 - Centro - CEP: 60.025-100 - Fortaleza - CE  
Tel: (85) 3059.2474 / 3059.7460 - E-mail: emj@cartoriojuniormelo.com.br / recepcao2\_cmej@notariofcm.com

AUTENTICAÇÃO Nº 089024 A presente cópia fotostática confere com o original exibido nestas Notas Públicas. O referido é verdadeiro. Dou fé. Fortaleza, 27 de fevereiro de 2023.  
Emolumentos R\$ 3,20 - SELO 3 AUTENTICAÇÃO 19668024 -  
VALIDO SOMENTE COM SELO DE AUTENTICIDADE.

Daniel Ferreira de Silva - Escrivão







TSA - Laboratórios e Engenharia Ambiental LTDA  
CNPJ: 18.962.841/0001-45 / CRQ-X 4134  
Rua Eduardo Bezerra, nº 1010, Tauape - Fortaleza/CE - CEP: 60130-271  
Fone: (85) 4141 3369 / Email: comercial@techlabce.com.br

## Laudo Nº: 1951.2021.B- V.0



### 01. Dados Contratação:

#### Solicitante:

**Razão Social:** OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI

**CNPJ/CPF:** 41.600.131/0001-97

### 02. Dados da Amostragem:

**Descrição da Amostra:** MACARRÃO PARAFUSO (BRANDINI) - LOT: 688078 VAL: 23.11.2022

**Endereço Amostragem:** Rua Teresa Cristina, 1258, Centro - Fortaleza/CE CEP: 60015140

**Responsável pela Amostragem:** Solicitante

**Matriz e Origem Amostra:** Alimento - Alimento

**Data de Amostragem:** 09/02/2021 10:30:00

**Data Recebimento:** 09/02/2021 10:30:00

### 03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un	VMP	Metodologia
	<b>Microbiológicos</b>			
Escherichia coli	<1,0 x 10	UFC/g	5,0 x 10	CMMEF
Salmonella sp	Ausente	Aus/Pres em 25g	Ausente	CMMEF

**Legislação:** Valores de referência estabelecidos conforme INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - Estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos, classe Grupo 19B

**Referência(s) Normativa(s):** Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, 15th Edition,

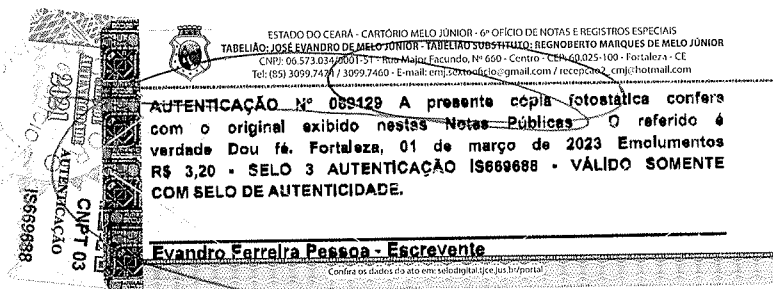
#### Legenda

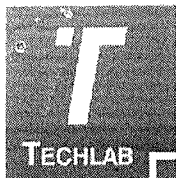
UFC/g - Unidade Formadora de Colônia por Grama, Aus/Pres em 25g - Presença ou Ausência em 25g.

L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Apliável

Os resultados obtidos restringem-se à amostra analisada.  
Código de Verificação: 0012200002554000120740202100000

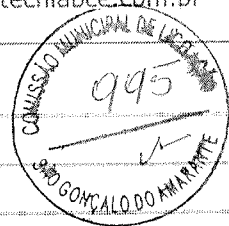
Israel Almeida Carneiro  
CRQ 10200548 - 10ª Região





TSA - Laboratórios e Engenharia Ambiental LTDA  
CNPJ: 18.962.841/0001-45 / CRQ-X 4134  
Rua Eduardo Bezerra, nº 1010, Tauape - Fortaleza/CE - CEP: 60130-271  
Fone: (85) 4141 3369 / Email: comercial@techlabce.com.br

## Laudo Nº: 2026.2021.B- V.0



### 01. Dados Contratação:

#### Solicitante:

**Razão Social:** OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI

**CNPJ/CPF:** 41.600.131/0001-97

### 02. Dados da Amostragem:

**Descrição da Amostra:** MACARRÃO PARAFUSO (BRANDINI) - LOT: 688078 VAL: 23.11.2022

**Endereço Amostragem:** Rua Teresa Cristina, 1258, Centro - Fortaleza/CE **CEP:** 60015140

**Responsável pela Amostragem:** Solicitante

**Matriz e Origem Amostra:** Alimento - Alimento

**Data de Amostragem:** 09/02/2021 10:30:00

**Data Recebimento:** 09/02/2021 10:30:00

### 03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un	Metodologia
Umidade	Físicos 10,20	%	AOAC

**Referência(s) Normativa(s):** AOAC International,

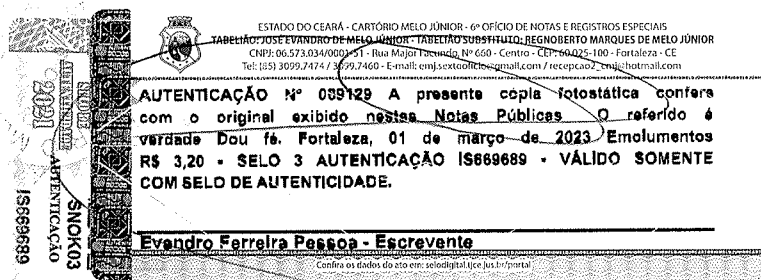
#### Legenda

% - Porcentagem.

L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplíavel

Os resultados obtidos restringem-se à amostra analisada.  
Código de Verificação: 001220002554000121490202100000

Israel Almeida Carneiro  
CRQ 10200548 - 10ª Região



# FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

## ÓLEO DE SOJA SOYA

### 1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:

Nome: Óleo de soja refinado  
Marca: SOYA



### 2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:

Nome: BUNGE ALIMENTOS S.A.  
CNPJ: 84.046.101/0228-39  
Endereço: Rod BR 242 km 1 Luís Eduardo Magalhães - BA  
Tel/Sac: 0800 7275544  
Indústria Brasileira

### 3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

**Ingredientes:** Óleo de soja (geneticamente modificada a partir de *Agrobacterium sp.* e antioxidante: TBHQ e ácido cítrico. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS CONTÉM DERIVADOS DE SOJA.

### 4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL					
Porção de 13 ml (1 colher de sopa)					
Quantidade por porção		%VD (*)	Quantidade por porção		%VD (*)
Valor Energético	108 kcal = 454 kJ	5%	Gorduras poli-insaturadas	6,7 g	**
Carboidratos	0 g	0%	Ômega 3 (ácido linolênico)	0,7 g	**
Proteínas	0 g	0%	Ômega 6 (ácido linoleico)	6 g	**
Gorduras Totais	12 g	22%	Colesterol	0 g	**
Gorduras Saturadas	2,1 g	10%	Fibra alimentar	0 g	0%
Gorduras trans	0 g	**	Sódio	0 mg	0%
Gorduras monoinsaturadas	3,2 g	**	Vitamina E	2,8 mg	28%

\*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 energéticas. \*\* VD não estabelecido.

### 5. INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO:

**Modo de Preparo:** Pronto para o consumo. De acordo com o preparo.  
**Rendimento por embalagem 900 ml:** 69 porções de 13 ml.  
**Prazo de Validade:** impresso na embalagem

### 6. EMBALAGEM:

**Embalagem primária:** Garrafa Plástico Pet  
**Embalagem secundária:** caixa de papelão contendo 20 unidades. **Peso líquido:** 900 ml  
Peso líquido: 18 l.

### 7. FORMA DE ARMAZENAMENTO E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO:

Manter em local seco, protegido da luz e longe de qualquer fonte de calor. Após aberto, consumir em até 30 dias.

### 8. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE:

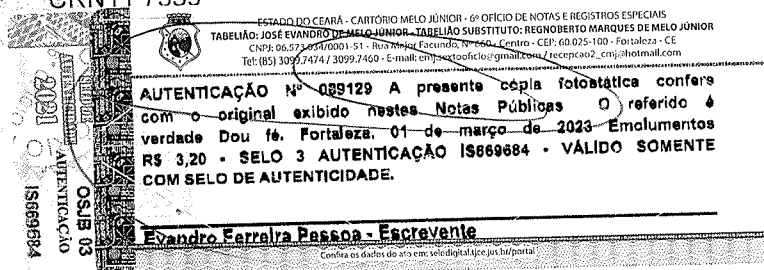
Isento da obrigatoriedade de Registro de Produtos Pertinentes à Área de Alimentos, conforme RDC 240/2018.

### 9. ELABORADO POR:

Fortaleza/CE, 03 de fevereiro de 2023.

Dalila Albuquerque Zaranza  
Nutricionista  
CRN11 7339

Dalila Albuquerque Zaranza  
Nutricionista  
CRN11-7339



### Dados do Solicitante

Solicitante: <b>OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI</b>			CNPJ/CPF: <b>41.600.131/0001-97</b>	Validador do relatório 
Endereço: <b>R TERESA CRISTINA</b>			CEP: <b>60015140</b>	
Cidade: <b>FORTALEZA</b>	Estado: <b>CE</b>	Responsável pela solicitação: <b>BETH</b>	Telefone: <b>(85) 99104-8839</b>	

Página 1 de 1 13/01/2023 Emissão

### Dados Fornecido pelo Solicitante

Local da amostragem / Orgão expedidor: <b>OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI</b>				Remessa: <b>NI</b>
Descrição da amostra (Tipo): <b>ÓLEO DE SOJA</b>			Lote: <b>1222</b>	Lacre: <b>NA</b>
Ponto de coleta: <b>NA -</b>			Resp. coleta: <b>BETH.</b>	
Fabricação: <b>07/12/2022</b>	Validade: <b>03/09/2023</b>	Coleta: <b>27/12/2022 NA</b>	Temp. Coleta: <b>NA</b>	Fabricante: <b>SOYA</b>
Observação: <b>PESO: 900ML</b>				

### Dados Laboratório

Ordem Serviço: <b>10165452</b>	Código da amostra: <b>47420FQ22</b>	Número da requisição: <b>NI</b>	Resp. coleta: <b>NA</b>	
Recebimento: <b>30/12/2022 10:00</b>	Etiqueta: <b>NA</b>	Temp. recebimento: <b>23,5°C</b>	Condições da amostra: <b>NORMAL - LACRADO</b>	

### Relatório de Ensaio Físico-Químico - 10.165.452A-0

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	LQ	Início	Fim
<sup>(1)</sup> GORDURAS TOTAIS / EXTRATO ETÉREO	99,82	g/100g	Sem valor de referência	0,17	30-12-2022	11-01-2023
<sup>(2)</sup> DETERMINAÇÃO DE pH	6,30		Sem valor de Referência	2 a 12	30-12-2022	04-01-2023
<sup>(3)</sup> PROTEÍNA TOTAL	<0,17	g/100 g	Sem valor de referência	0,15	30-12-2022	13-01-2023
<sup>(4)</sup> UMIDADE e VOLÁTEIS	<0,06	g/100 g	Sem valor de referência	0,06	30-12-2022	07-01-2023

#### Abreviatura:

NA = Não aplicado | NI = Não informado | LQ = Limite de Quantificação | NE = Não Especificado | ND = Não Detectável | VMP = Valor Máximo Permitido

#### Metodologia(s):

- Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 032/IV
- Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 017/IV
- Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 036/IV
- Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 012/IV.

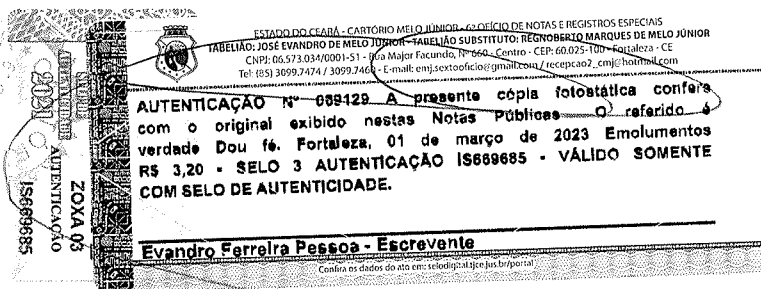
#### Informações adicionais:

Todas as informações constam nos dados brutos das análises e estão a disposição do solicitante. O(s) resultado(s) desta(s) análise(s) tem significado restrito e se aplica(m) somente a(s) amostra(s) analisada(s). Este relatório de ensaio somente pode ser reproduzido por completo e sem nenhuma alteração. Procedimento de amostragem: Plano de amostragem é de responsabilidade do solicitante.

#### Comentário(s):

Laboratório de ensaio acreditado pela Cgcre de acordo com a ABNT NBR ISO/IEC 17025, sob numero CRL 0298.

Nota: Opiniões e interpretações não fazem parte do escopo deste laboratório.



Responsável Técnico

**Alvaro Largura** | CRF/PR 716

Signatários autorizados

**Eleone Aparecida Tozo Guzi** | CRBio: 45642/07 - D

**Leticia Nazzari** | CRBio: 50702/07 - D

Signatários autorizados

**Lilian Patricia de Ramos** | CRBio: 83724/07 - D

**Natan da Silva Miranda Sechi** | CRQ-PR: 09203787

**Rodrigo Onofre de Souza** | CRBio: 108011/07 - D

Crbio PR: 83724/07-D  
Lilian Patricia Ramos

CRF PR: 716  
Alvaro Largura PhD



Rua Uruguai, 533 - Alto Alegre | Cascavel - PR  
45 3333-6000

DQ 087 Revisão 1.0 - 01/08/2022 Relatório de Ensaio

Para validar a assinatura do seu laudo acesse conferirassinatura.a3q.com.br e digite o código MTAXNJU0NT e a série J8NDc0MjBGUTlyfDA=

## Dados do Solicitante

Solicitante: <b>OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI</b>			CNPJ/CPF: <b>41.600.131/0001-97</b>	Validador do relatório 
Endereço: <b>R TERESA CRISTINA</b>			CEP: <b>60015140</b>	
Cidade: <b>FORTALEZA</b>	Estado: <b>CE</b>	Responsável pela solicitação: <b>BETH</b>	Telefone: <b>(85) 99104-8839</b>	

Página 1 de 1 04/01/2023 Emissão

## Dados Fornecido pelo Solicitante

Local da amostragem / Órgão expedidor: <b>OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI</b>				Remessa: <b>NI</b>	
Descrição da amostra (Tipo): <b>ÓLEO DE SOJA</b>			Lote: <b>1222</b>	Lacre: <b>NA</b>	
Ponto de coleta: <b>NA -</b>			Resp. coleta: <b>BETH.</b>		
Fabricação: <b>07/12/2022</b>	Validade: <b>03/09/2023</b>	Coleta: <b>27/12/2022 NA</b>	Temp. Coleta: <b>NA</b>	Fabricante: <b>SOYA</b>	
Observação: <b>PESO: 900ML</b>					

## Dados Laboratório

Ordem Serviço: <b>10165451</b>	Código da amostra: <b>123972MB22</b>	Número da requisição: <b>NI</b>	Resp. coleta: <b>NA</b>		
Recebimento: <b>30/12/2022 10:00</b>		Etiqueta: <b>NA</b>	Temp. recebimento: <b>23,5°C</b>	Condições da amostra: <b>NORMAL - LACRADO</b>	

## Relatório de Ensaio Microbiológico - 10.165.451A-0

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	Início	Fim
<sup>(1)</sup> Contagem de Escherichia coli	<1,0 x 10 <sup>1</sup>	UFC/g	<sup>(a)</sup> m: 10 M: 20	30-12-2022	01-01-2023
<sup>(2)</sup> Contagem de Estafilococos coagulase positiva	<1,0 x 10 <sup>1</sup>	UFC/g	<sup>(a)</sup> m: 10 <sup>6</sup> M: 10 <sup>7</sup>	30-12-2022	31-12-2022
<sup>(3)</sup> Deteção de Enterotoxina Estafilocolítica	Ausência	25g	<sup>(b)</sup> SVR	03-01-2023	03-01-2023
<sup>(4)</sup> Deteção de Listeria monocytogenes	Ausência	25g	<sup>(b)</sup> SVR	30-12-2022	02-01-2023
<sup>(5)</sup> Deteção de Salmonella spp.	Ausência	25g	<sup>(a)</sup> Ausência	30-12-2022	02-01-2023

### Abreviatura:

NA = Não aplicado | NI = Não informado | UFC = Unidade Formadora de Colônias | NMP = Número Mais Provável | SVR = Sem Valor de Referência | ND = Não Detectável

### Metodologia(s):

- AOAC Official Methods of Analysis.991.14. 21st ed. 2019.
- AFNOR Certificate Number 3M 01/09-04/03 A. (as compared to EN ISO 6888-1 method). PE MB 012
- AOAC OMA 2007.06.2019
- AOAC Official Methods of Analysis. 2016.08. 21st ed. 2019.
- AOAC Official Methods of Analysis. 2016.01. 21st ed. 2019.

### Informações adicionais:

- Instrução Normativa nº 161 de 1º de julho de 2022
- Legislação não solicitada

Todas as informações constam nos dados brutos das análises e estão a disposição do solicitante.  
O(s) resultado(s) desta(s) análise(s) tem significado restrito e se aplica(m) somente a(s) amostra(s) analisada(s).  
Este relatório de ensaio somente pode ser reproduzido por completo e sem nenhuma alteração.  
Procedimento de amostragem: Plano de amostragem é de responsabilidade do solicitante.

### Comentário(s):

Laboratório de ensaio acreditado pela Cgcre de acordo com a ABNT NBR ISO/IEC 17025, sob numero CRL 0298.

Nota: Opiniões não fazem parte do escopo deste laboratório.

ESTADO DO CEARÁ - CARTELÃO MELO JUNIOR - OFÍCIO DE NOTAS E REGISTROS ESPECIAIS  
TABELÃO: JOSE EVANDRO DE MELO JUNIOR - TABELÃO SUBSTITUTO: RENOBERTO MARQUES DE MELO JUNIOR  
CNPJ: 06.573.034/0001-11 - Rua Major Facundes, 42-660 - Centro - CEP: 60.025-100 - Fortaleza - CE  
Tel: (85) 3059.7474 / 3059.7460 - E-mail: enj.sextooficio@gmail.com / recepcao2\_cnpj@hotmail.com

**AUTENTICAÇÃO N° 089420 - A - apresenta cópia fotostática - confira com o original exibido nestas Notas Públicas - O referido é verdade Dou fé. Fortaleza, 01 de março de 2023 Emolumentos R\$ 3,20 - SELO 3 AUTENTICAÇÃO IS669686 - VALIDO SOMENTE COM SELO DE AUTENTICIDADE.**

Responsável Técnico: **Alvaro Largura** | CRF: **15669686**

Signatários autorizados:  
**Eleone Aparecida Tozo Guzi** | CRF: 45642/07 - D  
**Letícia Nazzari** | CRF: 50702/07 - D  
**Evandro Ferreira Pessoa - Escrivente**  
**Natan da Silva Miranda Sechi** | CRO-PR: 09203787  
**Rodrigo Onofre de Souza** | CRF: 106011/07 - D

CRBIO - PR: 108011/07-D  
Rodrigo Onofre de Souza

CRF PR: 716  
Alvaro Largura PHD

Rua Uruguai, 533 - Alto Alegre | Cascavel - PR  
45 3333-6000

DQ 087 Revisão 1.0 - 01/08/2022 Relatório de Ensaio

Para validar a assinatura do seu laudo acesse conferirassinatura.a3q.com.br e digite o código MTXNJU0NT e a série F8MTIzOTcyUYmNww

# FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

## ORÉGANO MARATÁ

### 1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:

Nome: Orégano  
Marca: MARATÁ

### 2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:

Nome: JAV INDÚSTRIA DE ALIMENTOS LTDA.  
CNPJ: 08.369.748/0001-78  
Endereço: Campo da Fazenda, Estrada da Barragem s/n, Distrito Industrial – Lagarto - SE  
Tel/Sac: 0800 880 7050  
Indústria Brasileira

### 3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Ingredientes: orégano. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

### 5. INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO:

Modo de Preparo: adicione o oregano ao prato depois de pronto e, antes de usá-lo, friccione-o entre as palmas das mãos para liberar melhor o seu sabor.

Prazo de Validade: impresso na embalagem

### 6. EMBALAGEM:

Embalagem primária: pacote plástico transparente  
Embalagem secundária: fardo plástico

Peso líquido: 6 g

### 7. FORMA DE ARMAZENAMENTO E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO:

conservar em local seco, fresco e arejado.


### 8. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE:

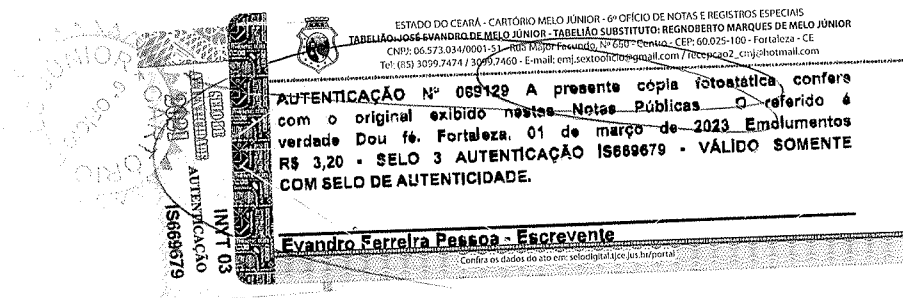
Isento da obrigatoriedade de Registro de Produtos Pertinentes à Área de Alimentos, conforme RDC 240/2018.

### 9. ELABORADO POR:

Dalila Albuquerque Zaranza  
Nutricionista  
CRN11 7339

Fortaleza/CE, 07 de fevereiro de 2023.

  
Dalila Albuquerque Zaranza  
Nutricionista  
CRN11-7339

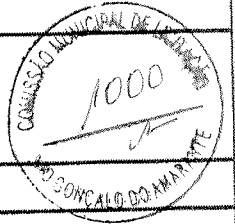


## Laudo Nº: 2066.2020.B- V.0

### 01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: ÔMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI  
Proposta Comercial: 508.2020.V0  
Contato: BETH E-mail: omegacomercial@hotmail.com Fone: (85) 3255-9873



### 02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: ORÉGANO  
Endereço Amostragem: R CAPITAO HUGO BEZERRA ,120, BARROSO - FORTALEZA/CE CEP: 60862730  
Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento  
Data de Amostragem: 30/01/2020  
Informações Adicionais: RESPONSÁVEL:BETH; MARCA:MARATÁ; DV:04/12/2020; LOTE:338; PESO:6g;  
APRESENTAÇÃO:EMBALAGEM PRÓPRIA. LAUDO FÍSICO-QUÍMICO.  
Data Recebimento: 30/01/2020  
Data Conferência: 06/02/2020 10:26:43  
Responsável pela Conferência: elisio.soares  
Data Conclusão Amostra: 06/02/2020 10:25:15

### 03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Resolução RDC nº 14	Un	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
ÁCAROS MORTOS	Ausência	5 em 50g	NA	-	AOAC	05/02/2020
AREIA	Ausência	1,5% de Areia	% Vol	-	AOAC	05/02/2020
EXCREMENTOS DE INSETOS	Ausência	Ausência	NA	-	AOAC	05/02/2020
FILMES PLASTICOS	Ausência	Ausência	NA	-	AOAC	05/02/2020
FRAGMENTOS DE INSETOS	Ausência	75 em 50g	NA	-	AOAC	05/02/2020
FRAGMENTOS DE VIDRO	Ausência	Ausência	NA	-	AOAC	05/02/2020
OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS E/OU CORTANTES	Ausência	Ausência	NA	-	AOAC	05/02/2020
OUTROS ANIMAIS	Ausência	Ausência	NA	-	AOAC	05/02/2020
PELOS HUMANOS E DE OUTROS ANIMAIS	Ausência	Ausência	NA	-	AOAC	05/02/2020

**Opiniões e Interpretações:** Produto em condições satisfatórias conforme os padrões de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas indicativas de risco à saúde humana e/ou falha nas boas práticas na cadeia produtiva.

**Legislação:** Valores de referência estabelecidos conforme Resolução RDC Nº14, de 28 de março de 2014/ANVISA

**Referência(s) Normativa(s):** Association of Official Analytical Chemists

Relatório de Ensaio tipo B

#### Legenda

NA - Não Aplicável. % Vol - Volume em percentagem,  
L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A.

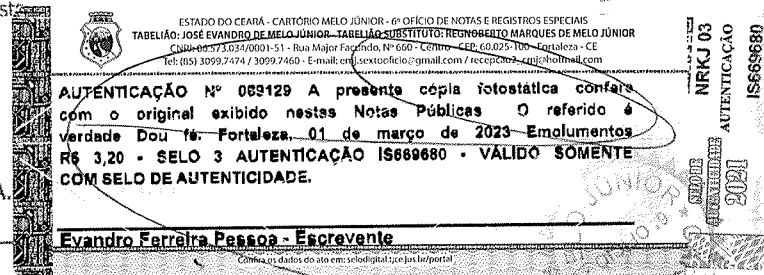
### 04. Informações Importantes:

O presente resultado restringe-se a amostra analisada.

Código de Verificação: 00050436077606050202000000

LABORSAÚDE-SERV. DE ANAL. E COM. LTDA-PP  
CNPJ: 11.048.968/0001-04  
Marjesson Maia da Silva  
Químico  
CRC-CE: 10200381  
CPF: 020.387.313-17

LABORSAÚDE-SERV. DE ANAL. E COM. LTDA-PP  
CNPJ: 11.048.968/0001-04  
Elisio Soares Neto  
Químico Responsável  
CRC-CE: 1010006  
CPF: 048.474.173

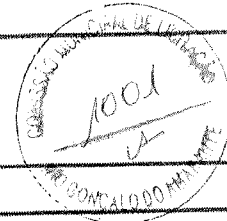


## Laudo Nº: 2065.2020.B- V.0

### 01. Dados Contratação:

#### Solicitante:

**Razão Social:** ÔMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI  
**Proposta Comercial:** 508.2020.V0  
**Contato:** BETH **E-mail:** omegacomercial@hotmail.com **Fone:** (85) 3255-9873



### 02. Dados da Amostragem:

**Descrição da Amostra:** ORÉGANO  
**Endereço Amostragem:** R CAPITAO HUGO BEZERRA ,120, BARROSO - FORTALEZA/CE **CEP:** 60862730  
**Matriz e Origem Amostra:** Alimento/Produto - Alimento  
**Data de Amostragem:** 30/01/2020 **Característica da Amostra:** Simples  
**Informações Adicionais:** RESPONSÁVEL:BETH; MARCA:MARATÁ; DV:04/12/2020; LOTE:338; PESO:6g;  
APRESENTAÇÃO:EMBALAGEM PRÓPRIA. LAUDO FÍSICO-QUÍMICO.  
**Data Recebimento:** 30/01/2020 **Data Conferência:** 06/02/2020 13:22:16  
**Responsável pela Conferência:** elisio.soares  
**Data Início Amostra:** 05/02/2020 14:38:37 **Data Conclusão Amostra:** 06/02/2020 13:21:29

### 03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
UMIDADE	6,71	%	-	IAL	05/02/2020

**Referência(s) Normativa(s):** Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-químicos para análise de alimentos ,

Relatório de Ensaio tipo B

#### Legenda

% - Porcentagem,

L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

### 04. Informações Importantes:

O presente resultado restringe-se a amostra analisada.

Código de Verificação: 00050436077606040202000000

LABOR SAÚDE-SERV. DE ANAL. E COM. LTDA-EPP  
CNPJ: 11.048.968/0001-04  
Marcelson Maia da Silva  
B. Jurídico  
CRO-CE: 10200381  
CPF: 020.367.313-17

LABOR SAÚDE-SERV. DE ANAL. E COM. LTDA-EPP  
CNPJ: 11.048.968/0001-04  
Elisio Soares Neto  
Químico/Responsável  
CRO/CE: 1010006-  
CPF: 048.473.513



ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO MELO JÚNIOR - 6º OFÍCIO DE NOTAS E REGISTROS ESPECIAIS  
TABELÃO: JOSÉ EVANDRO DE MELO JÚNIOR - TABELÃO SUBSTITUTO: REGENOLDINO MARQUES DE MELO JÚNIOR  
CNPJ: 05.572.034/0001-71 - Rua Major Egídio, Nº 600 - Centro - CEP: 60.025-100 - Fortaleza - CE  
Tel: (85) 3099.7474 / 3099.7460 - E-mail: cmj@cartorioce.com.br / recepcao2\_cmj@cartorioce.com.br  
AUTENTICAÇÃO Nº 089129 A apresenta cópia fotostática confere com o original exibido nestas Notas Públicas. O referido é verdade Dou fé. Fortaleza, 01 de março de 2023 Emolumentos R\$ 3,20 - SELO 3 AUTENTICAÇÃO IS669681 - VÁLIDO SOMENTE COM SELO DE AUTENTICIDADE.

Evandro Ferreira Pessoa - Escrevente

Confira os dados do ato em: [sigadigital.jce.br/portal](http://sigadigital.jce.br/portal)



## Laudo Nº: 2064.2020.B- V.0

### 01. Dados Contratação:

#### Solicitante:

**Razão Social:** ÔMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI  
**Proposta Comercial:** 508.2020.V0  
**Contato:** BETH **E-mail:** omegacomercial@hotmail.com **Fone:** (85) 3255-9873



### 02. Dados da Amostragem:

**Descrição da Amostra:** ORÉGANO  
**Endereço Amostragem:** R CAPITAO HUGO BEZERRA ,120, BARROSO - FORTALEZA/CE **CEP:** 60862730  
**Matriz e Origem Amostra:** Alimento/Produto - Alimento  
**Data de Amostragem:** 30/01/2020 **Característica da Amostra:** Simples  
**Informações Adicionais:** RESPONSÁVEL:BETH; MARCA:MARATÁ; DV:04/12/2020; LOTE:338; PESO:6g;  
APRESENTAÇÃO:EMBALAGEM PRÓPRIA. LAUDO MICROBIOLÓGICO.  
**Data Recebimento:** 30/01/2020 **Data Conferência:** 07/02/2020 10:33:05  
**Responsável pela Conferência:** renata.rocha  
**Data Início Amostra:** 05/02/2020 14:38:07 **Data Conclusão Amostra:** 07/02/2020 10:32:20

### 03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Resolução RDC nº 12	Un	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
COLIFORMES À 45°C	<1,0 x 10	5x10 <sup>2</sup>	UFC/g	-	CMMEF	05/02/2020
SALMONELLA SP	Em andamento	Ausência	UFC/25g	-	CMMEF	05/02/2020

**Legislação:** Valores de referência estabelecidos conforme Resolução RDC Nº12, de 2 de janeiro de 2001/ANVISA  
**Referência(s) Normativa(s):** Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods 4 Ed,

Relatório de Ensaio tipo B

#### Legenda

UFC/g - Unidade Formadora de Colônia por Grama, UFC/25g - Unidade Formadora de Colônia por 25 gramas,  
L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

### 04. Informações Importantes

< 1,0 x 10 UFC/g ou mL equivale na metodologia utilizada "Ausência" de crescimento do parâmetro analisado.  
O presente resultado restringe-se a amostra analisada.

Código de Verificação: 00050436077606030202000000

LABOR SAÚDE - SERVIÇOS DE ANÁLISES E COMÉRCIO LTDA  
CNPJ: 11.048.968/0001-04

Renata Rocha  
Química  
CPF: 041.309.399-05

LABOR SAÚDE - SERVIÇOS DE ANÁLISES E COMÉRCIO LTDA  
CNPJ: 11.048.968/0001-04

Isis Soares Neto  
Químico Responsável  
CRC-CE: 1010008-1  
CPF: 048.473.111-11

ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO MÊLO JUNIOR - 6º OFÍCIO DE NOTAS E REGISTROS ESPECIAIS  
TABELÃO JOSÉ EVANDRO DE MELO JUNIOR - TABELÃO SUBSTITUTO: REGNOBERTO MARQUES DE MELO JUNIOR  
CNPJ: 07.73.054/0001-41 - Rua Major Facundo, Nº 600 - Centro - CEP: 60.025-100 - Fortaleza - CE  
Tel: (85) 3099.7474 / 3099.7460 - E-mail: emj.sextooficio@gmail.com / 77666622 - emj@sextooficio.com

AUTENTICAÇÃO Nº 089129 A presente cópia fotostática confere com o original exibido nestas Notas Públicas. O referido é verdade Dou fé. Fortaleza, 01 de março de 2020 Emolumentos R\$ 3,20 - SELO 3 AUTENTICAÇÃO IS669682 - VÁLIDO SOMENTE COM SELO DE AUTENTICIDADE.

Evandro Ferrelra Pessoa - Escrevente

## Laudo Nº: 2064.2020.B- V.1

### 01. Dados Contratação:

#### Solicitante:

**Razão Social:** ÔMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EIRELI  
**Proposta Comercial:** 508.2020.V0  
**Contato:** BETH **E-mail:** omegacomercial@hotmail.com **Fone:** (85) 3255-9873



### 02. Dados da Amostragem:

**Descrição da Amostra:** ORÉGANO  
**Endereço Amostragem:** R CAPITAO HUGO BEZERRA ,120, BARROSO - FORTALEZA/CE **CEP:** 60862730  
**Matriz e Origem Amostra:** Alimento/Produto - Alimento  
**Data de Amostragem:** 30/01/2020 **Característica da Amostra:** Simples  
**Informações Adicionais:** RESPONSÁVEL:BETH; MARCA:MARATÁ; DV:04/12/2020; LOTE:338; PESO:6g; APRESENTAÇÃO:EMBALAGEM PRÓPRIA. LAUDO MICROBIOLÓGICO.  
**Data Recebimento:** 30/01/2020 **Data Conferência:** 10/02/2020 09:39:15  
**Responsável pela Conferência:** renata.rocha  
**Data Início Amostra:** 05/02/2020 14:38:07 **Data Conclusão Amostra:** 07/02/2020 10:32:20

### 03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Resolução RDC nº 12	Un	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
COLIFORMES À 45°C	<1,0 x 10	5x10 <sup>2</sup>	UFC/g	-	CMMEF	05/02/2020
SALMONELLA SP	Ausência	Ausência	UFC/25g	-	CMMEF	05/02/2020

**Opiniões e Interpretações:** Produto de acordo com os padrões legais vigentes.  
**Legislação:** Valores de referência estabelecidos conforme Resolução RDC Nº12, de 2 de janeiro de 2001/ANVISA  
**Referência(s) Normativa(s):** Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods 4 Ed,  
Este relatório substitui integralmente o relatório 2064.2020.B- V.0

Relatório de Ensaio tipo B

#### Legenda

UFC/g - Unidade Formadora de Colônia por Grama, UFC/25g - Unidade Formadora de Colônia por 25 gramas.  
L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

### 04. Informações Importantes

< 1,0 x 10 UFC/g ou mL equivale na metodologia utilizada "Ausência" de crescimento do parâmetro analisado.  
O presente resultado restringe-se a amostra analisada.

Código de Verificação: 00050436077606030202000001

LABOR SAÚDE - SERV. DE ANÁL. E COM. LTDA-EPP  
CNPJ: 11.048.968/0001-04  
Francisco Antônio Abrantes de Lima  
CPF: 030.393.983-00 / CRQ 10700250-Técnico

LABOR SAÚDE - SERV. DE ANÁL. E COM. LTDA-EPP  
CNPJ: 11.048.968/0001-04

Renata Renata Rocha  
CPF: 030.393.983-00  
CPF: 011.387.074-00



ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO MELO JÚNIOR - 2º OFÍCIO DE NOTAS E REGISTROS ESPECIAIS  
TABELÃO: JOSÉ EVÂNIO DE MELO JÚNIOR - TABELÃO SUBSTITUTO: REGNERTO MARQUES DE MELO JÚNIOR  
CNPJ: 00.573.034/0001-51 - Rua Teófilo, nº 660 - Centro - CEP: 60.025-100 - Fortaleza - CE  
Tel: (85) 3099.7474 / 3099.7460 - E-mail: cmj.sexto@notario.com.br / recepcao2\_cmj@hotmail.com

AUTENTICAÇÃO Nº 089129 A presente cópia fotostática confere com o original exibido nestas Notas Públicas e referido a verdade Dou fé. Fortaleza, 01 de março de 2023 Emolumentos R\$ 3,20 - SELO 3 AUTENTICAÇÃO IS669683 - VÁLIDO SOMENTE COM SELO DE AUTENTICIDADE.

Evandro Ferreira Pessoa - Escrevente

# FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

## OVO DE GALINHA GRANJA SÃO JOSÉ

### 1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:

Nome: Ovo de Galinha  
Marca: GRANJA SÃO JOSÉ

### 2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:

Nome: GRANJA SÃO JOSÉ S/A - UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE OVOS E DERIVADOS.  
CNPJ: 07.591.258/0006-63  
Endereço: Rua Edgar Belchior Ximenes, 630. Jenipapeiro. Horizonte - CE  
Tel/Sac: (85) 3336.1010  
Indústria Brasileira

### 3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Ingredientes: Ovo de galinha tipo grande vermelho. Classe "A". NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM OVO.

### 4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 66 g (1 unidade)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor Energético	94 kcal = 395 kJ	5%
Carboidratos	1,1 g	0%
Proteínas	9,0 g	11%
Gorduras Totais	5,9 g	11%
Gorduras Saturadas	1,7 g	8%
Gorduras trans	0 g	(**)
Gorduras Monoinsaturadas	2,4 g	(**)
Gorduras Poliinsaturadas	0,8 g	(**)
Fibra Alimentar	0 g	0%
Sódio	111 mg	5%

\*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 energéticas. \*\* VD não estabelecido.

### 5. INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO:

Modo de Preparo: Produto pronto para o consumo. O consumo deste alimento cru ou mal cozido pode causar danos a saúde.

Rendimento por embalagem de 30 unidades: 30 porções de 66 g

Prazo de Validade: impresso na embalagem

### 6. EMBALAGEM:

Embalagem primária: Bandeja de papelão filmada contendo 30 unidades

Peso líquido: 1980 g

Embalagem secundária: Caixa de Papelão

### 7. FORMA DE ARMAZENAMENTO E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO:

Manter preferencialmente refrigerados ou conservar em local seco e arejado.


### 8. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE:

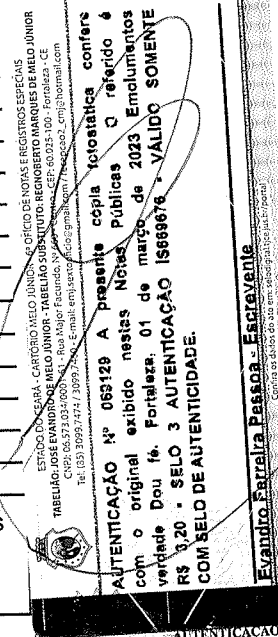
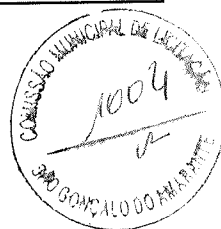
Registro no Ministério da Agricultura: S.I.F / DIPOA Nº. 0028/3717.

### 9. ELABORADO POR:

Dalila Albuquerque Zaranza  
Nutricionista  
CRN6 18863

Fortaleza/CE, 27 de fevereiro de 2023.

  
Dalila Albuquerque Zaranza  
Nutricionista  
CRN11-7339





## Dados do Solicitante

Solicitante: <b>OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI</b>			CNPJ/CPF: <b>41.600.131/0001-97</b>	Validador do relatório 
Endereço: <b>R TERESA CRISTINA</b>			CEP: <b>60015140</b>	
Cidade: <b>FORTALEZA</b>	Estado: <b>CE</b>	Responsável pela solicitação: <b>BETH</b>	Telefone: <b>(85) 99104-8839</b>	

Página 1 de 1 21/01/2023 Emissão

## Dados Fornecido pelo Solicitante

Local da amostragem / Órgão expedidor: <b>OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI</b>				Remessa: <b>NI</b>	
Descrição da amostra (Tipo): <b>OVOS TIPO GRANDE</b>			Lote: <b>NA</b>	Lacre: <b>NA</b>	
Ponto de coleta: <b>NA -</b>			Resp. coleta: <b>BETH.</b>		
Fabricação: <b>23/12/2022</b>	Validade: <b>17/01/2023</b>	Coleta: <b>27/12/2022 NA</b>	Temp. Coleta: <b>NA</b>	Fabricante: <b>SÃO JOSÉ</b>	

## Dados Laboratório

Ordem Serviço: <b>10165426</b>	Código da amostra: <b>47407FQ22</b>	Número da requisição: <b>NI</b>	Resp. coleta: <b>NA</b>		
Recebimento: <b>30/12/2022 10:00</b>		Etiqueta: <b>NA</b>	Temp. recebimento: <b>23,5°C</b>	Condições da amostra: <b>NORMAL - LACRADO</b>	

## Relatório de Ensaio Físico-Químico - 10.165.426-0

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	LQ	Início	Fim
<b>UMIDADE E VOLÁTEIS</b>	<b>76,3</b>	g/100g	Sem valor de referência	0,1	30-12-2022	17-01-2023

### Abreviatura:

NA = Não aplicado | NI = Não informado | LQ = Limite de Quantificação | NE = Não Especificado | ND = Não Detectável | VMP = Valor Máximo Permitido

### Metodologia(s):

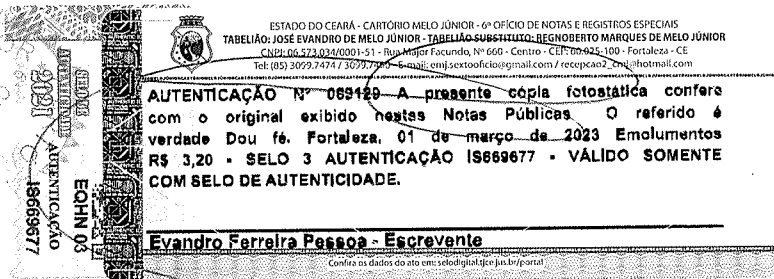
(1) AOAC 925.30

### Informações adicionais:

Todas as informações constam nos dados brutos das análises e estão a disposição do solicitante.  
O(s) resultado(s) desta(s) análise(s) tem significado restrito e se aplica(m) somente a(s) amostra(s) analisada(s).  
Este relatório de ensaio somente pode ser reproduzido por completo e sem nenhuma alteração.  
Procedimento de amostragem: Plano de amostragem é de responsabilidade do solicitante.

### Comentário(s):

Nota: Opiniões e interpretações não fazem parte do escopo deste laboratório.



Responsável Técnico

**Alvaro Largura** | CRF/PR 716

Signatários autorizados

**Eleone Aparecida Tozo Guzi** | CRBio: 45042/07 - D

**Leticia Nazzari** | CRBio: 50702/07 - D

Signatários autorizados

**Lilian Patricia de Ramos** | CRBio: 63724/07 - D

**Natan da Silva Miranda Sechi** | CRQ-PR: 09203787

**Rodrigo Onofre de Souza** | CPBio: 108011/07 - D

*Dilson Ramos*  
Crbio PR: 83724/07-D  
Lilian Patricia Ramos

*Alvaro Largura*  
CRF PR: 716  
Alvaro Largura PhD

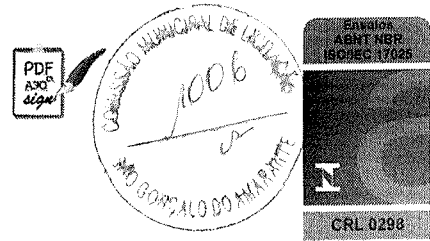


Rua Uruquai, 533 - Alto Alegre | Cascavel - PR

45 3333-6000

DQ 087 Revisão 1.0 - 01/08/2022 Relatório de Ensaios

Para validar a assinatura do seu laudo acesse [conferirassinatura.a3q.com.br](http://conferirassinatura.a3q.com.br) e digite o código MTAXNJU0Mj e a série Z8NDc0MDdGUTlyfDA=



## Dados do Solicitante

Solicitante: <b>OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI</b>			CNPJ/CPF: <b>41.600.131/0001-97</b>	Validador do relatório 
Endereço: <b>R TERESA CRISTINA</b>			CEP: <b>60015140</b>	
Cidade: <b>FORTALEZA</b>	Estado: <b>CE</b>	Responsável pela solicitação: <b>BETH</b>	Telefone: <b>(85) 99104-8839</b>	

Página 1 de 1 03/01/2023 Emissão

## Dados Fornecido pelo Solicitante

Local da amostragem / Órgão expedidor: <b>OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI</b>				Remessa: <b>NI</b>	
Descrição da amostra (Tipo): <b>OVOS TIPO GRANDE</b>			Lote: <b>NA</b>	Lacre: <b>NA</b>	
Ponto de coleta: <b>NA -</b>			Resp. coleta: <b>BETH.</b>		
Fabricação: <b>23/12/2022</b>	Validade: <b>17/01/2023</b>	Coleta: <b>27/12/2022 NA</b>	Temp. Coleta: <b>NA</b>	Fabricante: <b>SÃO JOSÉ</b>	

## Dados Laboratório

Ordem Serviço: <b>10165425</b>	Código da amostra: <b>123959MB22</b>	Número da requisição: <b>NI</b>	Resp. coleta: <b>NA</b>		
Recebimento: <b>30/12/2022 10:00</b>		Etiqueta: <b>NA</b>	Temp. recebimento: <b>23,5°C</b>	Condições da amostra: <b>NORMAL - LACRADO</b>	

## Relatório de Ensaio Microbiológico - 10.165.425A-0

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	Início	Fim
(1) Detecção de Salmonella spp.	Ausência	25g	(a) Ausência	30-12-2022	02-01-2023

### Abreviatura:

NA = Não aplicado | NI = Não informado | UFC = Unidade Formadora de Colônias | NMP = Número Mais Provável | SVR = Sem Valor de Referência | ND = Não Detectável

### Metodologia(s):

(1) AOAC Official Methods of Analysis, 2016.01. 21st ed. 2019.

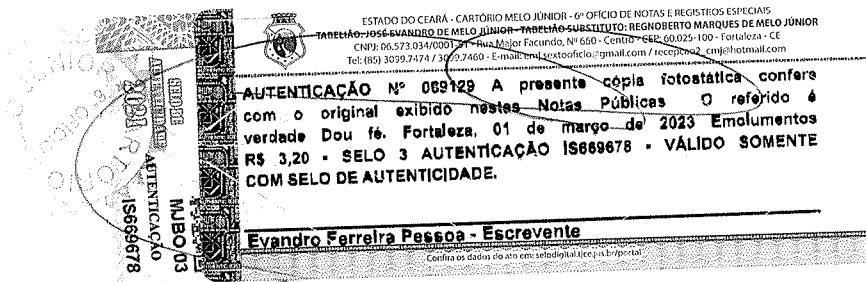
### Informações adicionais:

(a) Instrução Normativa nº 161 de 1º de julho de 2022

Todas as informações constam nos dados brutos das análises e estão a disposição do solicitante.  
O(s) resultado(s) desta(s) análise(s) tem significado restrito e se aplica(m) somente a(s) amostra(s) analisada(s).  
Este relatório de ensaio somente pode ser reproduzido por completo e sem nenhuma alteração.  
Procedimento de amostragem: Plano de amostragem é de responsabilidade do solicitante.

### Comentário(s):

Laboratório de ensaio acreditado pela Cgcre de acordo com a ABNT NBR ISO/IEC 17025, sob numero CRL 0298.  
Nota: Opiniões e interpretações não fazem parte do escopo deste laboratório.



Responsável Técnico

**Alvaro Largura** | CRF/PR 716

Signatários autorizados

**Eleone Aparecida Tozo Guzi** | CRBio: 45642/07 - D

**Leticia Nazzari** | CRBio: 50702/07 - D

Signatários autorizados

**Lilian Patricia de Ramos** | CRBio: 83724/07 - D

**Nafan da Silva Miranda Sechi** | CRQ-PR: 09203787

**Rodrigo Onofre de Souza** | CRBio: 106011/07 - D

**Rodrigo Onofre de Souza**  
CRBio - PR: 108011/07-D



Rua Uruguai, 533 - Alto Alegre | Cascavel - PR

45 3333-6000

DQ 087 Revisão 1.0 - 01/08/2022 Relatório de Ensaio

Para validar a assinatura do seu laudo acesse conferirassinatura.a3q.com.br e digite o código MTAXNJU0Mj e a série V8MTIzOTU5TUyMnw

# FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

## SAL REFINADO IODADO POP

### 1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:

Nome: Sal Refinado Iodado  
Marca: POP

### 2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:

Nome: SOCEL – SOCIEDADE OESTE LTDA  
CNPJ: 08.249.708/0001-92  
Endereço: Av. Rio Branco 1504/20 Mossoró - RN  
Tel/Sac: (84) 3422 3000 web: www.socel.com.br  
Indústria Brasileira



### 3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Ingredientes: Cloreto de Sódio, Iodado de Potássio e Anti-Umectante INS-535 (Ferrocianeto de Sódio). NÃO CONTÉM GLUTEN

### 4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 1000 porções			
Porção: 1 g (1/4 de colher de chá)			
	100 g	1 g	%VD (*)
Sódio (mg)	39000mg	390mg	16%
Iodo (µg)	2500µg	25µg	19%
Não contém quantidades significativas de valor energético, carboidratos, açúcares totais, açúcares adicionados, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras <i>trans</i> e fibra alimentar.			
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			
"Este produto é enriquecido com 15 mg a 45 mg de iodo por quilograma."			

### 5. INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO:

Modo de Preparo: Pronto para o consumo.  
Rendimento por embalagem de 1000 g: 1000 porções de 1 g  
Prazo de Validade: impresso na embalagem

### 6. EMBALAGEM:

Embalagem primária: Pacote plástico.  
Embalagem secundária: Fardo plástico.

Peso líquido: 1000 g

### 7. FORMA DE ARMAZENAMENTO E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO:

Conservar em local seco e arejado.

### 8. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE:

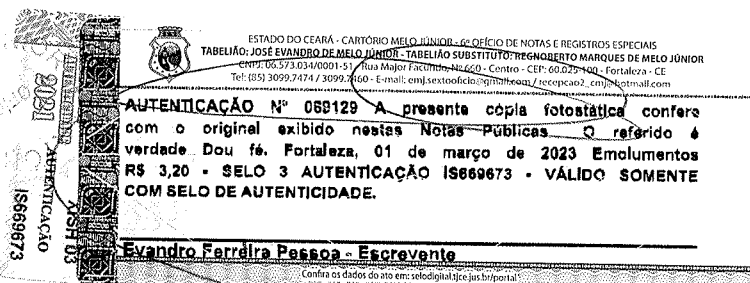
Isento da obrigatoriedade de Registro de Produtos Pertinentes à Área de Alimentos, conforme RDC 240/2018.

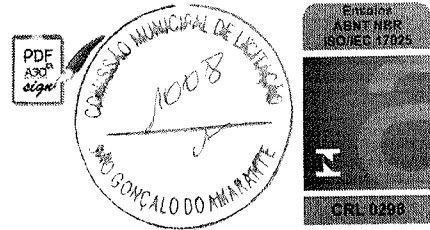
### 9. ELABORADO POR:

Dalila Albuquerque Zaranza  
Nutricionista  
CRN11 7339

Fortaleza/Ce, 03 de fevereiro de 2023.

Dalila Albuquerque Zaranza  
Nutricionista  
CRN11-7339





## Dados do Solicitante

Solicitante: <b>OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI</b>			CNPJ/CPF: <b>41.600.131/0001-97</b>	Validador do relatório 
Endereço: <b>R TERESA CRISTINA</b>			CEP: <b>60015140</b>	
Cidade: <b>FORTALEZA</b>	Estado: <b>CE</b>	Responsável pela solicitação: <b>BETH</b>	Telefone: <b>(85) 99104-8839</b>	

Página 1 de 1 04/01/2023 Emissão

## Dados Fornecido pelo Solicitante

Local da amostragem / Órgão expedidor: <b>OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI</b>				Remessa: <b>NI</b>	
Descrição da amostra (Tipo): <b>SAL REFINADO</b>			Lote: <b>10/22</b>	Lacre: <b>NA</b>	
Ponto de coleta: <b>NA -</b>			Resp. coleta: <b>BETH.</b>		
Fabricação: <b>01/10/2022</b>	Validade: <b>01/10/2024</b>	Coleta: <b>27/12/2022 NA</b>	Temp. Coleta: <b>NA</b>	Fabricante: <b>POP</b>	
Observação: <b>PESO: 1KG</b>					

## Dados Laboratório

Ordem Serviço: <b>10165439</b>	Código da amostra: <b>123966MB22</b>	Número da requisição: <b>NI</b>	Resp. coleta: <b>NA</b>		
Recebimento: <b>30/12/2022 10:00</b>		Etiqueta: <b>NA</b>	Temp. recebimento: <b>23,5°C</b>	Condições da amostra: <b>NORMAL - LACRADO</b>	

## Relatório de Ensaio Microbiológico - 10.165.439A-0

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	Início	Fim
<sup>(1)</sup> Contagem de Escherichia coli	<1,0 x 10 <sup>1</sup>	UFC/g	<sup>(a)</sup> m:5 x 10 M: 5 x 10 <sup>4</sup>	30-12-2022	01-01-2023
<sup>(2)</sup> Contagem de Estafilococos coagulase positiva	<1,0 x 10 <sup>1</sup>	UFC/g	<sup>(a)</sup> m:5 x 10 <sup>3</sup> M: 5 x 10 <sup>4</sup>	30-12-2022	31-12-2022
<sup>(3)</sup> Deteção de Enterotoxina Estafilocólica	Ausência	25g	<sup>(b)</sup> SVR	03-01-2023	03-01-2023
<sup>(4)</sup> Deteção de Listeria monocytogenes	Ausência	25g	<sup>(b)</sup> SVR	30-12-2022	02-01-2023
<sup>(5)</sup> Deteção de Salmonella spp.	Ausência	25g	<sup>(a)</sup> Ausência	30-12-2022	02-01-2023

### Abreviatura:

NA = Não aplicado | NI = Não informado | UFC = Unidade Formadora de Colônias | NMP = Número Mais Provável | SVR = Sem Valor de Referência | ND = Não Detectável

### Metodologia(s):

- AOAC Official Methods of Analysis.991.14. 21st ed. 2019.
- AFNOR Certificate Number 3M 01/09-04/03 A. (as compared to EN ISO 6888-1 method). PE MB 012
- AOAC OMA 2007.06.2019
- AOAC Official Methods of Analysis. 2016.08. 21st ed. 2019.
- AOAC Official Methods of Analysis. 2016.01. 21st ed. 2019.

### Informações adicionais:

- Instrução Normativa nº 161 de 1º de julho de 2022
- Legislação não solicitada

Todas as informações constam nos dados brutos das análises e estão a disposição do solicitante.  
O(s) resultado(s) desta(s) análise(s) tem significado restrito e se aplica(m) somente a(s) amostra(s) analisada(s).  
Este relatório de ensaio somente pode ser reproduzido por completo e sem nenhuma alteração.  
Procedimento de amostragem: Plano de amostragem é de responsabilidade do solicitante.

### Comentário(s):

Laboratório de ensaio acreditado pela Cgcre de acordo com a ABNT NBR ISO/IEC 17025, sob numero CRL 0298.

Nota: Opiniões e interpretações não fazem parte do escopo deste laboratório.

ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO MEO JUNIOR - 6º OFÍCIO DE NOTAS E REGISTROS ESPECIAIS  
TABELIÃO JOSÉ EVANDRO DE MELO JÚNIOR - TABELIÃO SUBSTITUTO: REGNOBERTO MARQUES DE MELO JÚNIOR  
CNPJ: 06.573.034/0001-51 - Rua Major Paschoa, Nº 660 - Centro - CEP: 60.025-100 - Fortaleza - CE  
Tel: (85) 3099.7474 / 3099.7466 - E-mail: emj.sextooficio@gmail.com / recepcao2\_cnj@hotmail.com

**AUTENTICAÇÃO Nº 069120** - A presente cópia fotostática confere com o original exibido nestas Notas Públicas referido é verdade Dou fé. Fortaleza, 01 de março de 2023 Emolumentos R\$ 3,20 - SELO 3 AUTENTICAÇÃO IS669674 - VÁLIDO SOMENTE COM SELO DE AUTENTICIDADE.

Responsável Técnico:  
**Alvaro Largura** | CRF/PR: 716

Signatários autorizados:  
**Eleone Aparecida Tozo Cuzi** | CRBio: 45642/07 - D  
**Leticia Nazari** | CRBio: 50702/07 - D  
**Evandro Favelra Pessoa - Escrivão**  
**Natan da Silva Miranda Sechi** | CRQ-PR: 09203787  
**Rodrigo Onofre de Souza** | CRBio: 108011/07 - D

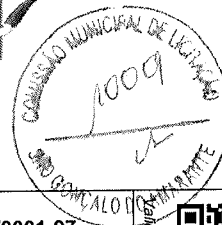
BIO-PR: 108011/07-D  
Irigo Onofre de Souza

Alvaro Largura PhD  
CRF PR: 716

Rua Uruguai, 533 - Alto Alegre | Cascavel - PR  
45 3333-6000

DQ 087 Revisão 1.0 - 01/08/2022 Relatório de Ensaio

Para validar a assinatura do seu laudo acesse conferirassinatura.a3q.com.br e digite o código MTAXNjU0Mz e a série I8MTIZOTY2TUIyMnw



## Dados do Solicitante

Solicitante: <b>OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI</b>			CNPJ/CPF: <b>41.600.131/0001-97</b>	
Endereço: <b>R TERESA CRISTINA</b>			CEP: <b>60015140</b>	
Cidade: <b>FORTALEZA</b>	Estado: <b>CE</b>	Responsável pela solicitação: <b>BETH</b>	Telefone: <b>(85) 99104-8839</b>	

Página 1 de 1 13/01/2023 Emissão

## Dados Fornecido pelo Solicitante

Local da amostragem / Órgão expedidor: <b>OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI</b>					Remessa: <b>NI</b>
Descrição da amostra (Tipo): <b>SAL REFINADO</b>			Lote: <b>10/22</b>	Lacre: <b>NA</b>	
Ponto de coleta: <b>NA -</b>			Resp. coleta: <b>BETH.</b>		
Fabricação: <b>01/10/2022</b>	Validade: <b>01/10/2024</b>	Coleta: <b>27/12/2022 NA</b>	Temp. Coleta: <b>NA</b>	Fabricante: <b>POP</b>	
Observação: <b>PESO: 1KG</b>					

## Dados Laboratório

Ordem Serviço: <b>10165440</b>	Código da amostra: <b>47414FQ22</b>	Número da requisição: <b>NI</b>	Resp. coleta: <b>NA</b>	
Recebimento: <b>30/12/2022 10:00</b>	Etiqueta: <b>NA</b>	Temp. recebimento: <b>23,5°C</b>	Condições da amostra: <b>NORMAL - LACRADO</b>	

## Relatório de Ensaio Físico-Químico - 10.165.440A-0

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	LQ	Início	Fim
<sup>(1)</sup> GORDURAS TOTAIS / EXTRATO ETÉREO	<b>0,24</b>	g/100g	Sem valor de referência	0,17	30-12-2022	11-01-2023
<sup>(2)</sup> DETERMINAÇÃO DE pH	<b>5,93</b>		Sem valor de Referência	2 a 12	30-12-2022	04-01-2023
<sup>(3)</sup> PROTEÍNA TOTAL	<b>&lt;0,17</b>	g/100 g	Sem valor de referência	0,15	30-12-2022	13-01-2023
<sup>(4)</sup> UMIDADE e VOLÁTEIS	<b>0,18</b>	g/100 g	Sem valor de referência	0,06	30-12-2022	07-01-2023

### Abreviatura:

NA = Não aplicado | NI = Não informado | LQ = Limite de Quantificação | NE = Não Especificado | ND = Não Detectável | VMP = Valor Máximo Permitido

### Metodologia(s):

- Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 032/IV
- Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 017/IV
- Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 036/IV
- Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 012/IV.

### Informações adicionais:

Todas as informações constam nos dados brutos das análises e estão a disposição do solicitante. O(s) resultado(s) desta(s) análise(s) tem significado restrito e se aplica(m) somente a(s) amostra(s) analisada(s). Este relatório de ensaio somente pode ser reproduzido por completo e sem nenhuma alteração. Procedimento de amostragem: Plano de amostragem é de responsabilidade do solicitante.

### Comentário(s):

Laboratório de ensaio acreditado pela Cgcre de acordo com a ABNT NBR ISO/IEC 17025, sob numero CRL 0298.  
Nota: Opiniões e interpretações não fazem parte do escopo deste laboratório.

ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO MELO JÚNIOR - 6º OFÍCIO DE NOTAS E REGISTROS ESPECIAIS  
TABELIÃO: JOSÉ EVANDRO DE MELO JÚNIOR - TABELIÃO-SUBSTITUTO: REGENBERTO MARQUES DE MELO JÚNIOR  
CNPJ: 06.573.037/0001-95 - Rua Major Fausto, Nº 650 - Centro - CEP: 60022-100 - Fortaleza - CE  
Tel: (85) 3099.3474 / 3699.7468 - E-mail: eva@cartorioa3q.com.br / recepcao@cartorioa3q.com.br / info@cartorioa3q.com.br

**AUTENTICAÇÃO Nº 059129** A presente cópia fotostática confere com o original exibido nestes Notas Públicas e referido é verdade. Dou fé. Fortaleza, 01 de março de 2023 Emolumentos R\$ 3,20 - SELO 3 AUTENTICAÇÃO IS669675 - VÁLIDO SOMENTE COM SELO DE AUTENTICIDADE.

**Evandro Ferreira Pessoa - Escrevente**

Crie os dados da ata em: selodigital.ija.br/aportal

Responsável Técnica:  
**Álvaro Largura** | CRF/PR 716

Signatários autorizados:  
**Eleone Aparecida Tozo Cuzi** | CRBio: 45642/07 - D  
**Leticia Nazzari** | CRBio: 50702/07 - D

Signatários autorizados:  
**Lilian Patricia de Ramos** | CRBio: 63724/07 - D  
**Natan da Silva Miranda Sechi** | CRO-PR: 09203787  
**Rodrigo Onofre de Souza** | CPBio: 108011/07 - D

*Dilson Ramos*  
CRbio PR: 83724/07-D  
Lilian Patricia Ramos

*Álvaro Largura PHD*  
CRF PR: 716

Rua Uruguai, 533 - Alto Alegre | Cascavel - PR  
45 3333-6000

DQ 087 Revisão 1.0 - 01/08/2022 Relatório de Ensaios

Para validar a assinatura do seu laudo acesse conferirrassinatura.a3q.com.br e digite o código MTAXNJUOND e a série B8NDc0MTRGUTlyfDA=



# FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

## SARDINHAS COM ÓLEO NAUTIQUE

### 1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:

Nome: Sardinha ao próprio suco com óleo comestível  
Marca: NAUTIQUE



### 2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:

Nome: SMG INDUSTRIAL LTDA. FÁBRICA DE CONSERVAS DE PESCADOS.  
CNPJ: 04.475.667/0001-00  
Endereço: R. Pref. Manoel Evaldo Mulher, 5561. Cep 88371-870 - Navegantes, SC  
Tel/Sac: (54) 3221.7839  
Indústria Brasileira

### 3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

**Ingredientes:** Sardinhas, água de constituição, óleo comestível e sal. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM PEIXES E DERIVADOS DE SOJA.

### 4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL					
Porção de 60 g (3 colheres de sopa)					
Quantidade por porção ***		%VD (*)	Quantidade por porção ***		%VD (*)
Valor Energético	114 kcal = 479 kJ	6	Ômega 3	1101 mg	**
Carboidratos	0 g	0	EPA	463 mg	**
Proteínas	14 g	19	DHA	357 mg	**
Gorduras Totais	6,5 g	12	Colesterol	70 mg	**
Gorduras Saturadas	1,3 g	6	Fibra Alimentar	0 g	0
Gorduras trans	0 g	**	Sódio	330 mg	14
Gorduras monoinsaturadas	1,9 g	**	Cálcio	221 mg	22
Gorduras poli-insaturadas	3,3 g	**			

\*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 energéticas. \*\* VD não estabelecido. \*\*\* Valores referentes à fase drenada.

### 5. INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO:

**Modo de Preparo:** Pronto para o consumo. Retirar da lata, aquecer e servir.  
**Rendimento por embalagem:** 1,4 porções de 60 g na fase drenada.  
**Prazo de Validade:** impresso na embalagem

### 6. EMBALAGEM:

**Embalagem primária:** Lata de aço com sistema abre fácil  
**Embalagem secundária:** caixa de papelão

**Peso líquido:** 125 g  
**Peso drenado:** 84 g

### 7. FORMA DE ARMAZENAMENTO E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO:

Manter em local seco e arejado. Após aberto, retirar o produto da lata e manter refrigerado, em embalagem fechada, por no máximo 72 horas.

### 8. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE:

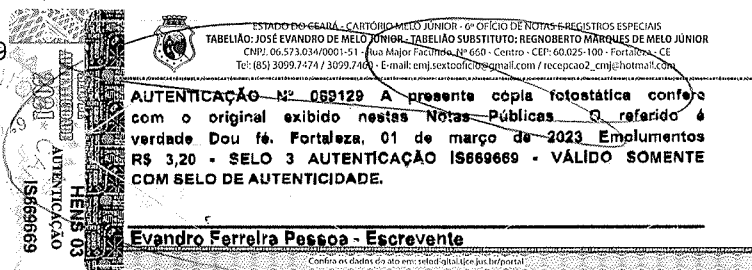
Registro no Ministério da Agricultura: S.I.F / DIPOA N°. 0005/2993

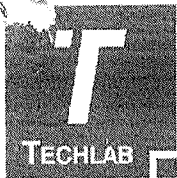
### 9. ELABORADO POR:

Fortaleza/CE, 27 de fevereiro de 2023.

Dalila Albuquerque Zaranza  
Nutricionista  
CRN11 7339

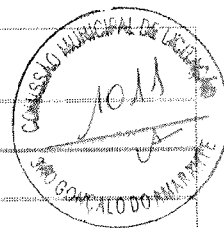
*Dalila Albuquerque Zaranza*  
Dalila Albuquerque Zaranza  
Nutricionista  
CRN11-7339





TSA - Laboratórios e Engenharia Ambiental LTDA  
CNPJ: 18.962.841/0001-45 / CRQ-X 4134  
Rua Eduardo Bezerra, nº 1010, Tauape - Fortaleza/CE - CEP: 60130-271  
Fone: (85) 4141 3369 / Email: comercial@techlabce.com.br

## Laudo Nº: 991.2022.B- V.0



### 01. Dados Contratação:

#### Solicitante:

**Razão Social:** OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI  
**CNPJ/CPF:** 41.600.131/0001-97

### 02. Dados da Amostragem:

**Descrição da Amostra:** SARDINHAS AO PROPIO SUCO COM OLEO COMESTIVEL 125G (NAUTIQUE) - LOT: 009/21 B/3 FAB: 01/21 VAL: 01/25

**Endereço Amostragem:** Rua Teresa Cristina, 1258, Centro Cidade: Fortaleza/CE **CEP:** 60015140

**Responsável pela Amostragem:** Solicitante

**Matriz e Origem Amostra:** Alimento - Alimento

**Data de Amostragem:** 20/01/2022 13:25:00

**Data Recebimento:** 20/01/2022 13:37:00

### 03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un	VMP	Metodologia
	<b>Físicos</b>			
Umidade	15,11	%	N.A	AOAC
	<b>Físico-Químicos</b>			
Lipídios	7,30	g/100g	N.A	AOAC
Proteínas	22,35	g/100g	N.A	AOAC

**Legislação:** Valores de referência estabelecidos conforme INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - Estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos

**Referência(s) Normativa(s):** AOAC International,

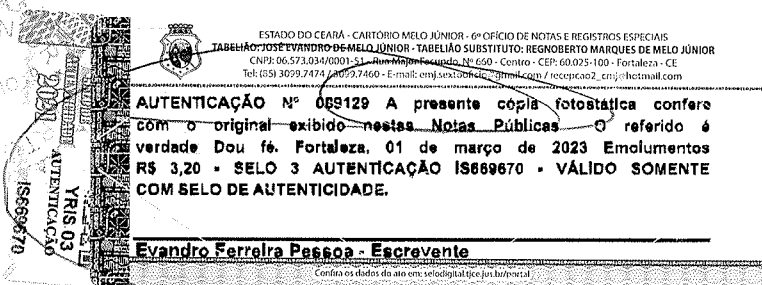
#### Legenda

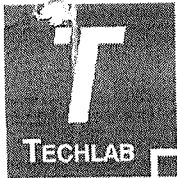
g/100g - Gramas por cem gramas, % - Porcentagem.

L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

Os resultados obtidos restringem-se à amostra analisada. Verificação do Laudo em: <https://techlab.ultralims.com.br/validacao>  
Código de Verificação: 0012200002554000279380202200000

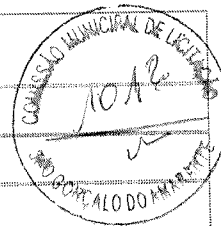
Israel Almeida Carneiro  
CRQ 10200548 - 10ª Região





TSA - Laboratórios e Engenharia Ambiental LTDA  
CNPJ: 18.962.841/0001-45 / CRQ-X 4134  
Rua Eduardo Bezerra, nº 1010, Tauape - Fortaleza/CE - CEP: 60130-271  
Fone: (85) 4141 3369 / Email: comercial@techlabce.com.br

## Laudo Nº: 991.2022.B- V.0



### 01. Dados Contratação:

#### Solicitante:

**Razão Social:** OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI  
**CNPJ/CPF:** 41.600.131/0001-97

### 02. Dados da Amostragem:

**Descrição da Amostra:** SARDINHAS AO PROPIO SUCO COM OLEO COMESTIVEL 125G (NAUTIQUE) - LOT: 009/21 B/3 FAB: 01/21 VAL: 01/25

**Endereço Amostragem:** Rua Teresa Cristina, 1258, Centro Cidade: Fortaleza/CE **CEP:** 60015140

**Responsável pela Amostragem:** Solicitante

**Matriz e Origem Amostra:** Alimento - Alimento

**Data de Amostragem:** 20/01/2022 13:25:00

**Data Recebimento:** 20/01/2022 13:37:00

### 03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un	VMP	Metodologia
	<b>Físicos</b>			
Umidade	15,11	%	N.A	AOAC
	<b>Físico-Químicos</b>			
Lipídios	7,30	g/100g	N.A	AOAC
Proteínas	22,35	g/100g	N.A	AOAC

**Legislação:** Valores de referência estabelecidos conforme INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - Estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos

**Referência(s) Normativa(s):** AOAC International,

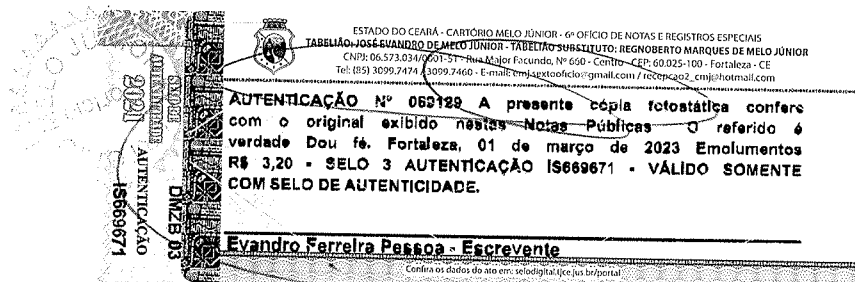
#### Legenda

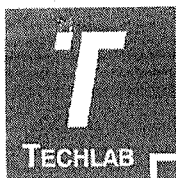
g/100g - Gramas por cem gramas, % - Porcentagem.

L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

Os resultados obtidos restringem-se à amostra analisada. Verificação do Laudo em: <https://techlab.ultralims.com.br/validacao>  
Código de Verificação: 0012200002554000279380202200000

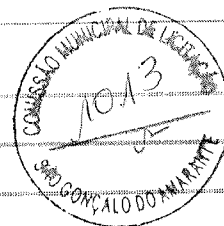
Israel Almeida Carneiro  
CRQ 10200548 - 10ª Região





TSA - Laboratórios e Engenharia Ambiental LTDA  
CNPJ: 18.962.841/0001-45 / CRQ-X 4134  
Rua Eduardo Bezerra, nº 1010, Tauape - Fortaleza/CE - CEP: 60130-271  
Fone: (85) 4141 3369 / Email: comercial@techlabce.com.br

## Laudo Nº: 1015.2022.B- V.0



### 01. Dados Contratação:

#### Solicitante:

**Razão Social:** OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI

**CNPJ/CPF:** 41.600.131/0001-97

### 02. Dados da Amostragem:

**Descrição da Amostra:** SARDINHAS AO PROPIO SUCO COM OLEO COMESTIVEL 125G (NAUTIQUE) - LOT: 009/21 B/3 FAB: 01/21 VAL: 01/25

**Endereço Amostragem:** Rua Teresa Cristina, 1258, Centro Cidade: Fortaleza/CE **CEP:** 60015140

**Responsável pela Amostragem:** Solicitante

**Matriz e Origem Amostra:** Alimento - Alimento

**Data de Amostragem:** 20/01/2022 13:25:00

**Data Recebimento:** 20/01/2022 13:37:00

### 03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un	VMP	Metodologia
		<b>Microbiológicos</b>		
Coliformes a 45 °C	<1,0 x 10	UFC/g	N.A	CMMEF
Estafilococos Coagulase Positiva	<1,0 x 10	UFC/g	N.A	CMMEF
Salmonella sp	Ausente	Aus/Pres em 25g	N.A	CMMEF

**Legislação:** Valores de referência estabelecidos conforme INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - Estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos, e ANEXO IIa)

**Referência(s) Normativa(s):** Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, 15th Edition,

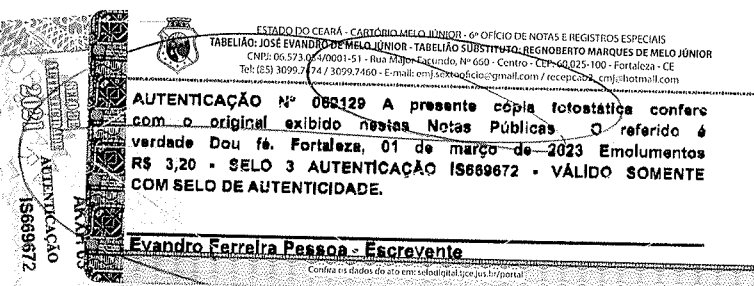
#### Legenda

UFC/g - Unidade Formadora de Colônia por Grama, Aus/Pres em 25g - Presença ou Ausência em 25g.

L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

Os resultados obtidos restringem-se à amostra analisada. Verificação do Laudo em: <https://techlab.ultralims.com.br/validacao>  
Código de Verificação: 0012200002554000279620202200000

Israel Almeida Carneiro  
CRQ 10200548 - 10ª Região



# FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

## VINAGRE DE ÁLCOOL MARATÁ

### 1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:

Nome: Vinagre de Álcool

Marca: MARATÁ

### 2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:

Nome: I.V.L. INDÚSTRIAS VIEIRA LTDA.

CNPJ: 02.489.981/0001-08

Endereço: Rua Cauby, s/n, Jardim Campo Novo. Lagarto-SE CEP: 49400-000

Tel/Sac: 0800 880 7050

Indústria Brasileira

### 3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

**Ingredientes:** fermentado acético de álcool, água e conservante metabissulfito de sódio. Acidez volátil 4,0%. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

### 4. INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO:

**Modo de Preparo:** Pronto para o consumo. De acordo com o preparo.

**Rendimento por embalagem de 500 ml:** 25 porções de 20 ml.

**Prazo de Validade:** impresso na embalagem

### 5. EMBALAGEM:

**Embalagem primária:** garrafa plástica.

**Embalagem secundária:** fardo plástico

**Peso líquido:** 500 ml

### 6. FORMA DE ARMAZENAMENTO E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO:

Conservar de preferência na geladeira após aberto.

### 7. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE:

Registro no Ministério da Agricultura nº SE 000275-5.000001

### 8. ELABORADO POR:

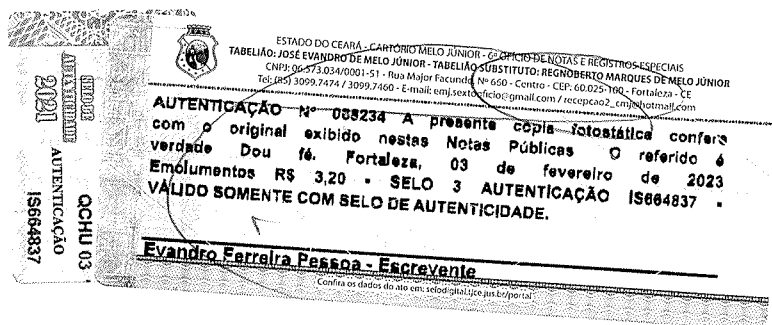
Fortaleza/CE, 02 de fevereiro de 2023.

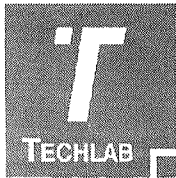
Dalila Albuquerque Zaranza

Nutricionista

CRN11 7339

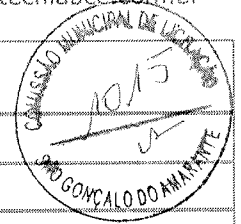
  
Dalila Albuquerque Zaranza  
Nutricionista  
CRN11-7339





TSA - Laboratórios e Engenharia Ambiental LTDA  
CNPJ: 18.962.841/0001-45 / CRQ-X 4134  
Rua Eduardo Bezerra, nº 1010, Tauape - Fortaleza/CE - CEP: 60130-271  
Fone: (85) 4141 3369 / Email: comercial@techlabce.com.br

## Laudo Nº: 5097.2021.B- V.0



### 01. Dados Contratação:

#### Solicitante:

**Razão Social:** OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI  
**CNPJ/CPF:** 41.600.131/0001-97

### 02. Dados da Amostragem:

**Descrição da Amostra:** VINAGRE DE ALCOOL (MARATÁ) - LOT: 352 VAL: 17.12 22

**Endereço Amostragem:** Rua Teresa Cristina,1258, Centro - Fortaleza/CE **CEP:** 60015140

**Responsável pela Amostragem:** Solicitante

**Matriz e Origem Amostra:** Alimento - Alimento

**Data de Amostragem:** 30/04/2021 14:00:00

**Data Recebimento:** 30/04/2021 14:00:00

### 03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un	VMP	Metodologia
	<b>Físicos</b>			
Umidade	98,90	%	N.A	AOAC
	<b>Físico-Químicos</b>			
Lipídios	0	g/100g	N.A	AOAC
Proteínas	0	g/100mL	N.A	AOAC

**Legislação:** Valores de referência estabelecidos conforme INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - Estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos

**Referência(s) Normativa(s):** AOAC International,

#### Legenda

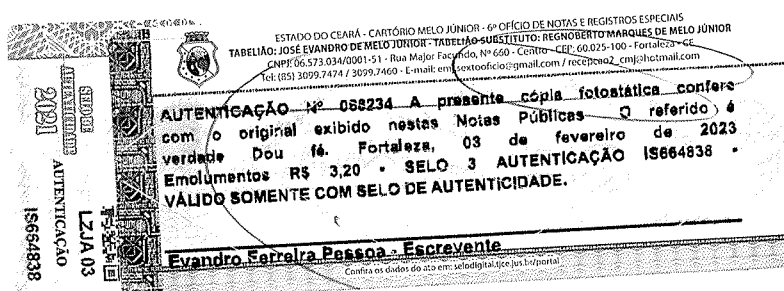
g/100g - Gramas por cem gramas de amostra, g/100mL - Gramas por cem mililitros, % - Porcentagem.

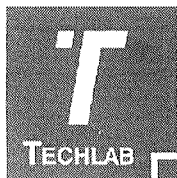
L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Apliável

Os resultados obtidos restringem-se à amostra analisada.

Código de Verificação: 0012200002554000154180202100000

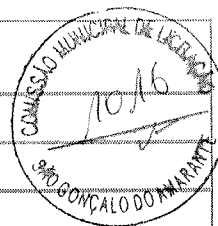
Israel Almeida Carneiro  
CRQ 10200548 - 10ª Região





TSA - Laboratórios e Engenharia Ambiental LTDA  
CNPJ: 18.962.841/0001-45 / CRQ-X 4134  
Rua Eduardo Bezerra, nº 1010, Tauape - Fortaleza/CE - CEP: 60130-271  
Fone: (85) 4141 3369 / Email: comercial@techlabce.com.br

## Laudo Nº: 5082.2021.B- V.0



### 01. Dados Contratação:

#### Solicitante:

Razão Social: OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI

CNPJ/CPF: 41.600.131/0001-97

### 02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: VINAGRE DE ALCOOL (MARATÁ) - LOT: 352 VAL: 17.12 22

Endereço Amostragem: Rua Teresa Cristina,1258, Centro - Fortaleza/CE CEP: 60015140

Responsável pela Amostragem: Solicitante

Matriz e Origem Amostra: Alimento - Alimento

Data de Amostragem: 30/04/2021 14:00:00

Data Recebimento: 30/04/2021 14:00:00

### 03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un	VMP	Metodologia
	<b>Microbiológicos</b>			
Escherichia coli	<1,0 x 10	UFC/g	N.A	CMMEF
Estafilococos Coagulase Positiva	<1,0 x 10	UFC/g	N.A	CMMEF
Salmonella sp	Ausente	Aus/Pres em 25g	N.A	CMMEF

**Legislação:** Valores de referência estabelecidos conforme INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - Estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos, classe ANEXO IIIb

**Referência(s) Normativa(s):** Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, 15th Edition,

#### Legenda

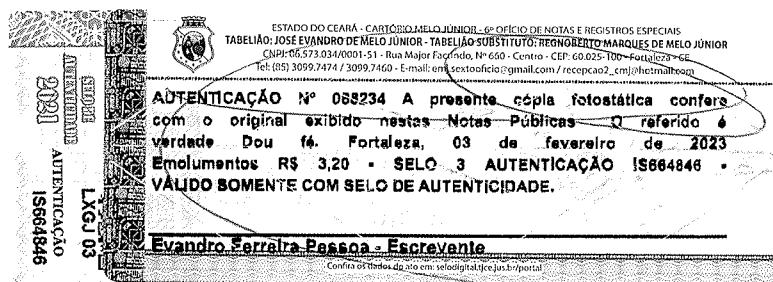
UFC/g - Unidade Formadora de Colônia por Grama, Aus/Pres em 25g - Presença ou Ausência em 25g.

L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplíavel

Os resultados obtidos restringem-se à amostra analisada.

Código de Verificação: 001220002554000154030202100000

Israel Almeida Carneiro  
CRQ 10200548 - 10ª Região



# FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

## VINAGRE DE ÁLCOOL MARATÁ GOTA

### 1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:

Nome: Vinagre de Álcool Colorido  
Marca: MARATÁ GOTA

### 2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:

Nome: I.V.L. INDÚSTRIAS VIEIRA LTDA.  
CNPJ: 02.489.981/0001-08  
Endereço: Rua Cauby, s/nº, Jardim Campo Novo – Lagarto - SE  
Tel/Sac: 0800 880 7050  
Indústria Brasileira

### 3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Ingredientes: fermentado acético de álcool, água, corante caramelo e Conservante: metabissulfito de sódio.  
Acidez volátil 4,0%. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

### 4. INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO:

Modo de Preparo: Pronto para o consumo.  
Rendimento por embalagem de 500 ml: 25 porções de 20 ml.  
Prazo de Validade: impresso na embalagem

### 5. EMBALAGEM:

Embalagem primária: garrafa plástica.  
Embalagem secundária: fardo plástico

Peso líquido: 500 ml

### 6. FORMA DE ARMAZENAMENTO E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO:

Conservar de preferência na geladeira após aberto.

### 7. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE:

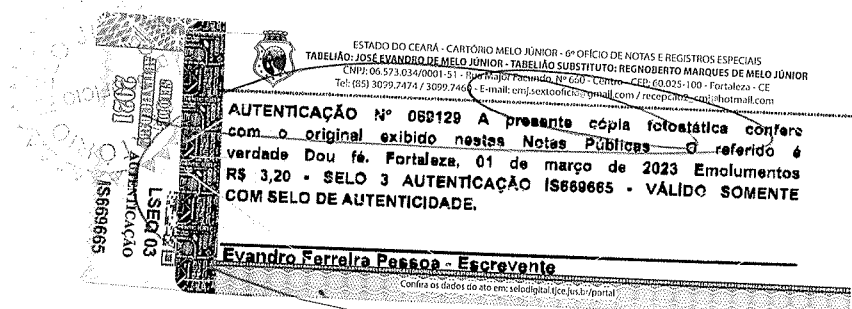
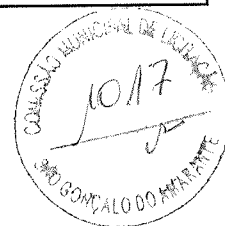
Registro no Ministério da Agricultura nº SE 000275-5.000003

### 8. ELABORADO POR:

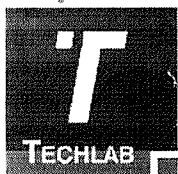
Dalila Albuquerque Zaranza  
Nutricionista  
CRN11 7339

Fortaleza/CE, 27 de fevereiro de 2023.

*Dalila Albuquerque Zaranza*  
Dalila Albuquerque Zaranza  
Nutricionista  
CRN11-7339







## Laudo Nº: 1013.2022.B- V.0



### 01. Dados Contratação:

#### Solicitante:

**Razão Social:** OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI

**CNPJ/CPF:** 41.600.131/0001-97

### 02. Dados da Amostragem:

**Descrição da Amostra:** VINAGRE DE ÁLCOOL COLORIDO 500ML (GOTA) - LOT: 242 VAL: 30/08/2023

**Endereço Amostragem:** Rua Teresa Cristina, 1258, Centro Cidade: Fortaleza/CE **CEP:** 60015140

**Responsável pela Amostragem:** Solicitante

**Matriz e Origem Amostra:** Alimento - Alimento

**Data de Amostragem:** 20/01/2022 13:25:00

**Data Recebimento:** 20/01/2022 13:37:00

### 03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un	VMP	Metodologia
				<b>Microbiológicos</b>
Coliformes a 45 °C	<1,0 x 10	UFC/g	N.A	CMMEF
Estafilococos Coagulase Positiva	<1,0 x 10	UFC/g	N.A	CMMEF
Salmonella sp	Ausente	Aus/Pres em 25g	N.A	CMMEF

**Legislação:** Valores de referência estabelecidos conforme INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - Estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos, e ANEXO IIIb

**Referência(s) Normativa(s):** Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, 15th Edition,

#### Legenda

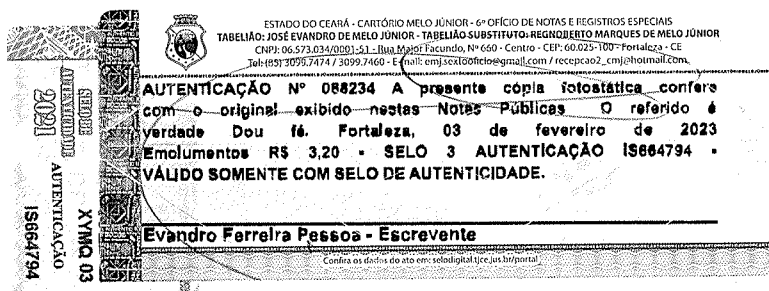
UFC/g - Unidade Formadora de Colônia por Grama, Aus/Pres em 25g - Presença ou Ausência em 25g.

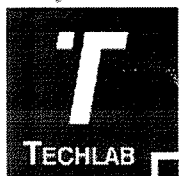
L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

Os resultados obtidos restringem-se à amostra analisada. Verificação do Laudo em: <https://techlab.ultralims.com.br/validacao>

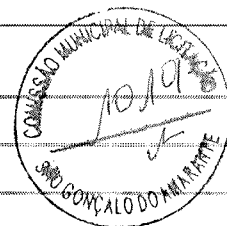
Código de Verificação: 0012200002554000279600202200000

Israel Almeida Carneiro  
CRQ 10200548 - 10ª Região





## Laudo Nº: 989.2022.B- V.0



### 01. Dados Contratação:

#### Solicitante:

**Razão Social:** OMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI

**CNPJ/CPF:** 41.600.131/0001-97

### 02. Dados da Amostragem:

**Descrição da Amostra:** VINAGRE DE ÁLCOOL COLORIDO 500ML (GOTA) - LOT: 242 VAL: 30/08/2023

**Endereço Amostragem:** Rua Teresa Cristina,1258, Centro Cidade: Fortaleza/CE **CEP:** 60015140

**Responsável pela Amostragem:** Solicitante

**Matriz e Origem Amostra:** Alimento - Alimento

**Data de Amostragem:** 20/01/2022 13:25:00

**Data Recebimento:** 20/01/2022 13:37:00

### 03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un	VMP	Metodologia
	<b>Físicos</b>			
Umidade	98,80	%	N.A	AOAC
	<b>Físico-Químicos</b>			
Lipídios	0	g/100g	N.A	AOAC
Proteínas	0	g/100g	N.A	AOAC

**Legislação:** Valores de referência estabelecidos conforme INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - Estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos

**Referência(s) Normativa(s):** AOAC International,

#### Legenda

g/100g - Gramas por cem gramas, % - Porcentagem.

L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

Os resultados obtidos restringem-se à amostra analisada. Verificação do Laudo em: <https://techlab.ultralims.com.br/validacao>

Código de Verificação: 0012200002554000279360202200000

Israel Almeida Carneiro  
CRQ 10200548 - 10ª Região

