



## PARECER TÉCNICO

**Processo Licitatório: PE/01/030323/SME**

**Modalidade: Pregão Eletrônico**

**Tipo de Licitação: Menor preço por Item**

**CONCORRENTE: S W DE LIMA CARDOSO - ME**

**CNPJ: 20.375.092/0001-00**

Não foram entregues a este setor amostras de produtos a serem analisadas pela nutricionista para controle de qualidade dos gêneros que serão entregues as escolas para preparação da alimentação escolar no ano de 2023.

A análise técnica dos produtos segue parâmetros técnicos científicos e sensoriais a resolução 38 do FNDE em 16 de julho de 2009.

Os itens que deveriam ter sido entregue são:

**EMPRESA: S W DE LIMA CARDOSO - ME**  
**CNPJ: 20.375.092/0001-00**

### LOTE 01 - CEREAIS E NÃO PERECIVEIS - COTA PRINCIPAL

IT	ESPECIFICAÇÃO	UND	MARCA	APROVADA SIM/NÃO	JUSTIFICATIVA
1	<b>ARROZ PARBOILIZADO</b> Longo tipo 1, com Fe, Zn, B1 e B9, sem glúten, contendo no mínimo de 90% de grãos inteiros com no máximo 14% de umidade, com rendimento após a cocção de no mínimo 2,5 vezes a mais; devendo também apresentar coloração amarelada, grãos íntegros e soltos após o cozimento. Embalagem primária plástica resistente, atóxica, transparente, validade e peso líquido de 0,1 kg, (especificações expressas na própria embalagem), acondicionado em fardos lacrados de 30kg. Isento de matéria terrosa, parasitas, odores estranhos, substâncias nocivas e qualquer outro tipo de impureza. <b>Prazo mínimo de validade de 06 meses da data da entrega. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.</b>	KG	ITAGUARY		
2	<b>Açúcar.</b> Tipo cristal branco, origem vegetal constituído fundamentalmente por sacarose da cana de açúcar. Aspecto sólido com cristais bem definidos. Isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos, livre de impurezas ou outros fatores que o torne impróprio para o consumo. Embalagem em saco plástico de polietileno atóxico transparente de 1000g. Rotulagem de acordo com a legislação vigente <b>Prazo de validade mínimo 6 meses da data de</b>	KG	FORPAN		

**“Renovar para avançar e ações para educar”**

Rua Luís Taumaturgo, 220, Centro, Reriutaba/CE – CEP 62260-000

Tel.: (88) 3637 2188 / E-mail: [seduc@reriutaba.ce.gov.br](mailto:seduc@reriutaba.ce.gov.br)



	<b>entrega. Registro no Ministério da Saúde. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.</b>				
3	<b>Feijão de corda:</b> feijão de corda. Grãos inteiros. Aspecto de novo, ausência de sujidades e pragas. Embalagem da entrega: pacote de 1kg com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido. <b>Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.</b>	KG	SUPER TOZZO		
4	Farinha de milho para cuscuz flocada, pré-cozida, umidade inferior a 14%. Embalagem de 500g não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas. Livre de transgênicos. Prazo de validade mínimo 6 meses da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	KG	VITAMILHO		
5	<b>Sal refinado,</b> iodado, cristais brancos, com granulação uniforme, livre de qualquer sujidade. Embalagem primária plástica de 1000g, fardo de 30 kg, registro e identificações do produto. <b>Prazo de validade mínimo 6 meses da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.</b>	KG	ALTEZA		
6	<b>Aveia em Flocos Finos</b> - constituído apenas de aveia em flocos. <b>Não deve conter leite, ovo e derivados (traços).</b> Embalagem em caixa ou sachê de 200g, com o mínimo de 100kcal/30g. <b>Validade mínima de 06 (seis) meses da data de entrega da amostra e do produto. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.</b>	UND	YOKI		
7	<b>Manteiga da terra:</b> Ingredientes: Creme de leite. <b>NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LACTOSE. SEM GORDURA TRANS.</b> Embalagem de 500ML – com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. <b>Validade mínima de 06 meses da data de entrega da amostra e do produto. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.</b>	UND	CEASA		
8	<b>Café em pó:</b> Grão torrado e moído. Aspecto, cheiro e sabor próprio, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas/larvas e detritos animais ou vegetais. Acondicionados à vácuo em embalagens de 500g. Registros obrigatórios nos ministérios competentes e selo ABIC. Validade mínima de 6 meses na entrega. <b>Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.</b>	UND	3 CORAÇÕES		
9	<b>Farinha de mandioca:</b> tipo 1, grupo seca, subgrupo extrafina, com coloração branca, isenta de sujidades, acondicionadas em embalagem plástica atóxica de 1kg, com registro no ministério da agricultura - SIF. Validade mínima de 6 meses da entrega. <b>Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.</b>	KG	GOSTOZZO		
10	<b>Canela em pó:</b> canela proveniente de cascas sãs, limpas e secas, em forma de pó fino, <b>embalagem:</b> acondicionado em tubo plástico, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Tubo com aproximadamente 40g. rotulagem de acordo com a legislação vigente, registro no órgão competente. O produto deverá apresentar validade mínima de 180 dias a partir da data de entrega. <b>Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.</b>	UND	ISHASHI		
11	<b>Coco ralado:</b> coco ralado sem adição de açúcar e sem maltodextrina. Embalagem primária: sachê aluminizado com dados de identificação, ingredientes, data de fabricação e prazo de validade que deve ser de no mínimo 180 dias a partir da entrega. <b>Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.</b>	UND	SOCOCO		
12	<b>Extrato de tomate</b> – tomate, açúcar e sal. Isento de glúten e glutamato monossódico. <b>Embalagem da entrega: sachê de 340g,</b> contendo dados do fornecedor, informações nutricionais, data de fabricação, validade mínima de 60 dias, peso, número do lote. Embalagem secundária: caixas de papelão.	UND	FUGINI		

**“Renovar para avançar e ações para educar”**

Rua Luís Taumaturgo, 220, Centro, Reriutaba/CE – CEP 62260-000

Tel.: (88) 3637 2188 / E-mail: [seduc@reriutaba.ce.gov.br](mailto:seduc@reriutaba.ce.gov.br)



Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.					
13	<b>Tapioca goma fresca</b> – Embalagem transparentes em pacotes de 1kg. Devem estar frescas, íntegras, sem traço manchas. Entrega em carro fechado; refrigerado (4 a 6°C); constituído de material liso, resistente, impermeável e atóxico; termômetro em perfeitas condições de funcionamento. <b>Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.</b>	KG	PRECIOSO		
<b>LOTE 2 - BISCOITOS, MASSAS E PÃES - COTA PRINCIPAL</b>					
IT	ESPECIFICAÇÃO	UND	MARCA	APROVADA SIM/NÃO	JUSTIFICATIVA
1	<b>Biscoito tipo cream craker, sabor tradicional.</b> Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico, ferro, açúcar, enriquecida com vitaminas do complexo B. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo 400g do produto, livre de impurezas. <b>Prazo de validade mínimo 6 meses da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.</b>	PCT	ESTRELA		
	<b>Biscoito tipo "maria" ou "maisena",</b> sabor tradicional, textura crocante. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro (Vitamina B9), açúcar refinado, gordura vegetal, leite. Embalagem primária de 330 a 400g, livre de impurezas. <b>Prazo de validade mínimo 6 meses da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.</b>	PCT	ESTRELA		
3	<b>Biscoito tipo sequilho sabor coco</b> - Biscoito de primeira qualidade. Composição mínima: Fécula de mandioca, açúcar mascavo, coco, gordura de palma, fibra de polpa de beterraba, emulsificante lecitina de girassol, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, e espessantes goma guar e/ou goma xantana. <b>Produto isento de glúten, leite e derivados e ovo.</b> Embalagem (25g) de material atóxico e resistente. Na embalagem deve conter a data de validade do produto mínima de 6 meses a partir da data de entrega da amostra e do produto. <b>Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.</b>	UND	FORTALEZA		
4	<b>Biscoito de banana zero açúcar</b> - Ingredientes: Farinha de trigo aroma de banana enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura de palma, sal, amido de milho, óleo de soja, fermento biológico e conservante ácido cítrico. Contém glúten. Alérgicos: contêm derivados do trigo e derivados de soja. Embalagem primária de 250g. <b>Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.</b>	PCT	VITAO		
	<b>Macarrão espaguete</b> - Ingredientes: Macarrão, tipo espaguete de semolina ou sêmola, à base de farinha, fino, sem ovos, livre de umidade. <b>Embalagem da Entrega:</b> Primária saco de polietileno atóxico contendo informações do fornecedor, informações nutricionais, data de fabricação, validade, lote, peso líquido individual (500g). Rotulagem de acordo com a legislação vigente, validade de no mínimo 06 a 01 ano. Secundária fardos de 5kg. Prazo de validade mínimo 6 meses da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde. <b>Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.</b>	PCT	FORTALEZA		
6	<b>Macarrão parafuso</b> – de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, longo, fino, tipo parafuso, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosa e de parasitos, isento de impurezas que possam torná-lo impróprio para o consumo humano ou comprometer o armazenamento. <b>Embalagem</b> primária: saco plástico transparente e selado contendo 500 g do produto. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. A embalagem secundária deverá ser plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada, resistente a danos durante ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Validade de no mínimo 06 meses a partir da entrega. <b>Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.</b>	PCT	FORTALEZA		
7	<b>Bolo sabor baunilha.</b> Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fécula ou amido, fermento químico, açúcar, ovo, gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans) ou óleo vegetal, isento de corante na massa. O produto poderá conter, no	KG	DONA LARI		

**“Renovar para avançar e ações para educar”**

Rua Luís Taumaturgo, 220, Centro, Reriutaba/CE – CEP 62260-000

Tel.: (88) 3637 2188 / E-mail: [seduc@reriutaba.ce.gov.br](mailto:seduc@reriutaba.ce.gov.br)



	máximo, 0,2 grama de gordura trans, conter aroma de baunilha. Isento de conservantes. O conteúdo de aditivos alimentares deve obedecer ao disposto na legislação Resolução nº 383 de 05/08/99 - ANVISA/MS. <b>Prazo de validade mínimo 5 dias da data de entrega. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.</b>				
8	<b>Pão hot-dog</b> - Pão de hot-dog; alongado, superfície macia, lisa, brilhante, com miolo consistente e sedoso; composto de farinha de trigo, água, açúcar. Embalado em saco plástico atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a RDC nº 90 de 18/10/2000 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, quando for o caso. Deverão ser acondicionados em pacotes de 500g com 10 unidades de 50g cada. O produto não deverá apresentar-se amassado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais e quantidade do produto, com prazo de validade mínimo de 48 horas a partir da entrega. <b>Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.</b>	PCT	PALADAR		
<b>LOTE 5 - LEITES E DIVERSOS - COTA PRINCIPAL</b>					
	<b>ESPECIFICAÇÃO</b>	<b>UND</b>	<b>MARCA</b>	<b>APROVADA SIM/NÃO</b>	<b>JUSTIFICATIVA</b>
1	<b>Leite em pó integral.</b> Fortificado com ferro, zinco, cálcio, vitaminas A, C, D e E. Sem gorduras trans. Embalagem em sachê aluminizado contendo 800g. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, registro no órgão competente. O produto deverá apresentar validade mínima de 240 dias a partir da data de entrega. <b>Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.</b>	PCT	ITAMBÉ		
2	<b>Leite em pó integral sem lactose</b> - Leite em pó de origem animal para dietas com restrição de lactose, enriquecido com vitaminas. Teor mínimo de proteínas de 18g/100g do produto. Embalagem em sachê de 300g, íntegro, resistente, hermeticamente fechada, em perfeito estado de conservação. Com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/SIF. <b>Validade mínima de 06 meses da data de entrega da amostra e do produto. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.</b>	UND	ITAMBÉ		
3	<b>LEITE EM PÓ INTEGRAL</b> – embalado em pacotes de 500g, leite integral em pó fortificado com 12 vitaminas (a, c, d, e, b1, b2, b6, b12, h, pp, b9 e b5) e ferro. Nutrientes essenciais para alimentação saudável. Embalagem luminizada. Resistente, limpa e isenta de ferrugens, insetos de impurezas. Deve conter na parte externa todas as informações do produto, tais como lote, fabricação, validade mínima de 12 meses a contar da data de fabricação, origem do produto e todas as informações nutricionais, cor e cheiro específicos, de fácil diluição e sem adição de açúcar. <b>Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico. acreditado.</b>	PCT	BOM DU LEITE		
4	<b>Iogurte líquido</b> – sabores variados, elaborado à partir de leite, açúcar, fermentos lácteos, polpa de frutas, estabilizante, acidulante, conservante; conservado entre 10° a 10°; validade mínima de 30 dias a contar da data da entrega. Produto deve seguir a legislação vigente e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução nº273/05 da ANVISA/MS e a IN nº46, de 23 de outubro de 2007. Embalagem primária: saco ou “sachê” de polietileno atóxico, contendo 1000g do produto. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega. <b>Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.</b>	LT	ISIS		

**“Renovar para avançar e ações para educar”**

Rua Luís Taumaturgo, 220, Centro, Reriutaba/CE – CEP 62260-000

Tel.: (88) 3637 2188 / E-mail: [seduc@reriutaba.ce.gov.br](mailto:seduc@reriutaba.ce.gov.br)



LOTE 10 - LEITES E DIVERSOS – RESERVADA					
IT	ESPECIFICAÇÃO	UND	MARCA	APROVADA SIM/NÃO	JUSTIFICATIVA
1	<b>Leite em pó integral.</b> Fortificado com ferro, zinco, cálcio, vitaminas A, C, D e E. Sem gorduras trans. Embalagem em sachê aluminizado contendo 800g. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, registro no órgão competente. O produto deverá apresentar validade mínima de 240 dias a partir da data de entrega. <b>Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.</b>	PCT	ITAMBÉ		
2	<b>Leite em pó integral sem lactose</b> - Leite em pó de origem animal para dietas com restrição de lactose, enriquecido com vitaminas. Teor mínimo de proteínas de 18g/100g do produto. Embalagem em sachê de 300g, íntegro, resistente, hermeticamente fechada, em perfeito estado de conservação. Com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/SIF. <b>Validade mínima de 06 meses da data de entrega da amostra e do produto. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.</b>	UND	ITAMBÉ		
3	<b>LEITE EM PÓ INTEGRAL</b> – embalado em pacotes de 500g, leite integral em pó fortificado com 12 vitaminas (a, c, d, e, b1, b2, b6, b12, h, pp, b9 e b5) e ferro. Nutrientes essenciais para alimentação saudável. Embalagem luminizada. Resistente, limpa e isenta de ferrugens, insetos de impurezas. Deve conter na parte externa todas as informações do produto, tais como lote, fabricação, validade mínima de 12 meses a contar da data de fabricação, origem do produto e todas as informações nutricionais. Cor e cheiro específicos, de fácil diluição e sem adição de açúcar. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico. <b>acreditado.</b>	PCT	BOM DU LEITE		
4	<b>Iogurte líquido</b> – sabores variados, elaborado a partir de leite, açúcar, fermentos lácteos, polpa de frutas, estabilizante, acidulante, conservante; conservado entre 1°C a 10°C; validade mínima de 30 dias a contar da data da entrega. Produto deve seguir a legislação vigente e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução nº273/05 da ANVISA/MS e a IN nº46, de 23 de outubro de 2007. Embalagem primária: saco ou “sachê” de polietileno atóxico, contendo 1000g do produto. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega. <b>Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.</b>	LT	ISIS		

A empresa S W DE LIMA CARDOSO – ME não entregou as amostras dos produtos.

Reriutaba, 17 de Abril de 2023.

*Sara Melo Azevedo Alves Mesquita*

Sara Melo Azevedo Alves Mesquita

Nutricionista - RT PNAE

CRN 11 14189

**“Renovar para avançar e ações para educar”**

Rua Luís Taumaturgo, 220, Centro, Reriutaba/CE – CEP 62260-000

Tel.: (88) 3637 2188 / E-mail: [seduc@reriutaba.ce.gov.br](mailto:seduc@reriutaba.ce.gov.br)



## PARECER TÉCNICO

**Processo Licitatório: PE/01/030323/SME**

**Modalidade:** Pregão Eletrônico

**Tipo de Licitação:** Menor preço por Item

**CONCORRENTE:** F.J BANDEIRA DE SOUSA SERVIÇOS E EVENTOS

**CNPJ:** 19.608.944/0001-74

Não foram entregues a este setor amostras de produtos a serem analisadas pela nutricionista para controle de qualidade dos gêneros que serão entregues as escolas para preparação da alimentação escolar no ano de 2023.

A análise técnica dos produtos segue parâmetros técnicos científicos e sensoriais a resolução 38 do FNDE em 16 de julho de 2009.

Os itens que deveriam ter sido entregue são:

EMPRESA: F.J BANDEIRA DE SOUSA SERVIÇOS E EVENTOS					
CNPJ: 19.608.944/0001-74					
LOTE 06 - CEREAIS E NÃO PERECIVEIS - COTA RESERVADA					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	MARCA	APROVADA SIM/NÃO	JUSTIFICATIVA
1	<b>ARROZ PARBOILIZADO</b> Longo tipo 1, com Fe, Zn, B1 e B9, sem glúten, contendo no mínimo de 90% de grãos inteiros com no máximo 14% de umidade, com rendimento após a cocção de no mínimo 2,5 vezes a mais; devendo também apresentar coloração amarelada, grãos íntegros e soltos após o cozimento. Embalagem primária plástica resistente, atóxica, transparente, validade e peso líquido de 0,1 kg, (especificações expressas	KG	URBANO		

**“Renovar para avançar e ações para educar”**

Rua Luís Taumaturgo, 220, Centro, Reriutaba/CE – CEP 62260-000

Tel.: (88) 3637 2188 / E-mail: [seduc@reriutaba.ce.gov.br](mailto:seduc@reriutaba.ce.gov.br)



	na própria embalagem), acondicionado em fardos lacrados de 30kg. Isento de matéria terrosa, parasitas, odores estranhos, substâncias nocivas e qualquer outro tipo de impureza. <b>Prazo mínimo de validade de 06 meses da data da entrega. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.</b>				
2	<b>Açúcar.</b> Tipo cristal branco, origem vegetal constituído fundamentalmente por sacarose da cana de açúcar. Aspecto sólido com cristais bem definidos. Isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos, livre de impurezas ou outros fatores que o torne impróprio para o consumo. Embalagem em saco plástico de polietileno atóxico transparente de 1000g. Rotulagem de acordo com a legislação vigente <b>Prazo de validade mínimo 6 meses da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.</b>	KG	FORPAN		
3	<b>Feijão de corda:</b> feijão de corda. Grãos inteiros. Aspecto de novo, ausência de sujidades e pragas. Embalagem da entrega: pacote de 1kg com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido. <b>Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.</b>	KG	SUPERTOZZO		
4	Farinha de milho para cuscuz flocada, pré-cozida, umidade inferior a 14%. Embalagem de 500g não furadas,	KG	VITAMILHO		

**“Renovar para avançar e ações para educar”**

Rua Luís Taumaturgo, 220, Centro, Reriutaba/CE – CEP 62260-000

Tel.: (88) 3637 2188 / E-mail: [seduc@reriutaba.ce.gov.br](mailto:seduc@reriutaba.ce.gov.br)



	estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas. Livre de transgênicos. Prazo de validade mínimo 6 meses da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.				
	<b>Sal refinado</b> , iodado, cristais brancos, com granulação uniforme, livre de qualquer sujidade. Embalagem primária plástica de 1000g, fardo de 30 kg, registro e identificações do produto. <b>Prazo de validade mínimo 6 meses da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.</b>	KG	PIRAMIDE		
6	<b>Aveia em Flocos Finos</b> - constituído apenas de aveia em flocos. <b>Não deve conter leite, ovo e derivados (traços)</b> . Embalagem em caixa ou sachê de 200g, com o mínimo de 100kcal/30g. <b>Validade mínima de 06 (seis) meses da data de entrega da amostra e do produto. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.</b>	UND	DULAR		
7	<b>Manteiga da terra:</b> Ingredientes: Creme de leite. <b>NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LACTOSE. SEM GORDURA TRANS.</b> Embalagem de 500ML – com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. <b>Validade mínima de 06 meses da data de entrega da amostra e do produto. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.</b>	UND	GOSTOSINHA		

**“Renovar para avançar e ações para educar”**





8	<b>Café em pó:</b> Grão torrado e moído. Aspecto, cheiro e sabor próprio, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas/larvas e detritos animais ou vegetais. Acondicionados à vácuo em embalagens de 500g. Registros obrigatórios nos ministérios competentes e selo ABIC. Validade mínima de 6 meses na entrega. <b>Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.</b>	UND	KIMIMO		
9	<b>Farinha de mandioca:</b> tipo 1, grupo seca, subgrupo extrafina, com coloração branca, isenta de sujidades, acondicionadas em embalagem plástica atóxica de 1kg, com registro no ministério da agricultura - SIF. Validade mínima de 6 meses da entrega. <b>Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.</b>	KG	GOSTOZZO		
10	<b>Canela em pó:</b> canela proveniente de cascas sãs, limpas e secas, em forma de pó fino, <b>embalagem:</b> acondicionado em tubo plástico, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Tubo com aproximadamente 40g. rotulagem de acordo com a legislação vigente, registro no órgão competente. O produto deverá apresentar validade mínima de 180 dias a partir da data de entrega. <b>Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.</b>	UND	ISHASHI		
11	<b>Coco ralado: coco ralado sem adição de açúcar e sem maltodextrina.</b> Embalagem primária: sachê aluminizado com dados de identificação, ingredientes, data de	UND	MENINA		

**“Renovar para avançar e ações para educar”**

Rua Luís Taumaturgo, 220, Centro, Reriutaba/CE – CEP 62260-000

Tel.: (88) 3637 2188 / E-mail: [seduc@reriutaba.ce.gov.br](mailto:seduc@reriutaba.ce.gov.br)



	fabricação e prazo de validade que deve ser de no mínimo 180 dias a partir da entrega. <b>Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.</b>				
12	<b>Extrato de tomate</b> – tomate, açúcar e sal. Isento de glúten e glutamato monossódico. <b>Embalagem da entrega: sachê de 340g</b> , contendo dados do fornecedor, informações nutricionais, data de fabricação, validade mínima de 60 dias, peso, número do lote. Embalagem secundária: caixas de papelão. <b>Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.</b>	UND	TAMBAU		
13	<b>Tapioca goma fresca</b> – Embalagem transparentes em pacotes de 1kg. Devem estar frescas, íntegras, sem traço manchas. Entrega em carro fechado; refrigerado (4 a 6°C); constituído de material liso, resistente, impermeável e atóxico; termômetro em perfeitas condições de funcionamento. <b>Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.</b>	KG	PRECIOSO		

**LOTE 7 - BISCOITOS, MASSAS E PÃES - COTA RESERVADA**

IT	ESPECIFICAÇÃO	UND	MARCA	APROVADA SIM/NÃO	JUSTIFICATIVA
1	<b>Biscoito tipo cream craker, sabor tradicional.</b> Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico, ferro, açúcar, enriquecida com vitaminas do complexo B. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo 400g do produto, livre de impurezas. <b>Prazo de validade mínimo 6 meses da data de</b>	PCT	ESTRELA		

*“Renovar para avançar e ações para educar”*



	<b>entrega. Registro no Ministério da Saúde. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.</b>				
2	<b>Biscoito tipo "maria" ou "maisena",</b> sabor tradicional, textura crocante. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro (Vitamina B9), açúcar refinado, gordura vegetal, leite. Embalagem primária de 330 a 400g, livre de impurezas. <b>Prazo de validade mínimo 6 meses da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.</b>	PCT	ESTRELA		
3	<b>Biscoito tipo sequilho sabor coco -</b> Biscoito de primeira qualidade. Composição mínima: Fécula de mandioca, açúcar mascavo, coco, gordura de palma, fibra de polpa de beterraba, emulsificante lecitina de girassol, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, e espessantes goma guar e/ou goma xantana. <b>Produto isento de glúten, leite e derivados e ovo.</b> Embalagem (25g) de material atóxico e resistente. Na embalagem deve conter a data de validade do produto mínima de 6 meses a partir da data de entrega da amostra e do produto. <b>Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.</b>	UND	SEQUILHOS PAULISTA		
4	<b>Biscoito de banana zero açúcar-</b> Ingredientes: Farinha de trigo aroma de banana enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura de palma, sal, amido de milho, óleo de soja, fermento biológico e conservante	PCT	G&D PÃES		

**“Renovar para avançar e ações para educar”**

Rua Luís Taumaturgo, 220, Centro, Reriutaba/CE – CEP 62260-000

Tel.: (88) 3637 2188 / E-mail: [seduc@reriutaba.ce.gov.br](mailto:seduc@reriutaba.ce.gov.br)



	ácido cítrico. Contém glúten. Alérgicos: contêm derivados do trigo e derivados de soja. Embalagem primária de 250g. <b>Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.</b>				
5	<b>Macarrão espaguete</b> - Ingredientes: Macarrão, tipo espaguete de semolina ou sêmola, à base de farinha, fino, sem ovos, livre de umidade. <b>Embalagem da Entrega:</b> Primária saco de polietileno atóxico contendo informações do fornecedor, informações nutricionais, data de fabricação, validade, lote, peso líquido individual (500g). Rotulagem de acordo com a legislação vigente, validade de no mínimo 06 a 01 ano. Secundária fardos de 5kg. Prazo de validade mínimo 6 meses da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde. <b>Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.</b>	PCT	ENEZA		
6	<b>Macarrão parafuso</b> – de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, longo, fino, tipo parafuso, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosa e de parasitos, isento de impurezas que possam torná-lo impróprio para o consumo humano ou comprometer o armazenamento. <b>Embalagem</b> primária: saco plástico transparente e selado contendo 500 g do produto. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. A embalagem secundária deverá ser plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada, resistente a danos durante ao transporte e	PCT	ESTRELA		

**“Renovar para avançar e ações para educar”**



	armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Validade de no mínimo 06 meses a partir da entrega. <b>Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.</b>				
7	<b>Bolo sabor baunilha.</b> Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fécula ou amido, fermento químico, açúcar, ovo, gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans) ou óleo vegetal, isento de corante na massa. O produto poderá conter, no máximo, 0,2 grama de gordura trans, conter aroma de baunilha. Isento de conservantes. O conteúdo de aditivos alimentares deve obedecer ao disposto na legislação Resolução nº 383 de 05/08/99 - ANVISA/MS. <b>Prazo de validade mínimo 5 dias da data de entrega. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.</b>	KG	G&D PÃES		
8	<b>Pão hot-dog</b> - Pão de hot-dog; alongado, superfície macia, lisa, brilhante, com miolo consistente e sedoso; composto de farinha de trigo, água, açúcar. Embalado em saco plástico atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a RDC nº 90 de 18/10/2000 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, quando for o caso. Deverão ser acondicionados em pacotes de 500g com 10 unidades de 50g cada. O produto não deverá apresentar-se amassado. A embalagem deverá conter externamente os dados	PCT	G&D PÃES		

**“Renovar para avançar e ações para educar”**

Rua Luís Taumaturgo, 220, Centro, Reriutaba/CE – CEP 62260-000

Tel.: (88) 3637 2188 / E-mail: [seduc@reriutaba.ce.gov.br](mailto:seduc@reriutaba.ce.gov.br)



de identificação, procedência, informações nutricionais e quantidade do produto, <b>com prazo de validade mínimo de 48 horas a partir da entrega. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.</b>				
--	--	--	--	--

A empresa F.J BANDEIRA DE SOUSA SERVIÇOS E EVENTOS não entregou as amostras dos produtos.

**Reriutaba, 17 de Abril de 2023.**

*Sara Melo Azevedo Alves Mesquita*

Sara Melo Azevedo Alves Mesquita

Nutricionista - RT PNAE

CRN 11 14189

***“Renovar para avançar e ações para educar”***

Rua Luís Taumaturgo, 220, Centro, Reriutaba/CE – CEP 62260-000

Tel.: (88) 3637 2188 / E-mail: [seduc@reriutaba.ce.gov.br](mailto:seduc@reriutaba.ce.gov.br)



## PARECER TÉCNICO

**Processo Licitatório:** PE/01/030323/SME

**Modalidade:** Pregão Eletrônico

**Tipo de Licitação:** Menor preço por Item

**CONCORRENTE:** A N VASCONCELOS JUNIOR - ME

**CNPJ:** 19.603.291/0001-30

Não foram entregues a este setor amostras de produtos a serem analisadas pela nutricionista para controle de qualidade dos gêneros que serão entregues as escolas para preparação da alimentação escolar no ano de 2023.

A análise técnica dos produtos segue parâmetros técnicos científicos e sensoriais a resolução 38 do FNDE em 16 de julho de 2009.

Os itens que deveriam ter sido entregue são:

**EMPRESA:** A N VASCONCELOS JUNIOR - ME

**CNPJ:** 19.603.291/0001-30

### LOTE 3 - ENLATADOS E TEMPEROS - COTA PRINCIPAL

IT	ESPECIFICAÇÃO	UND	MARCA	APROVADA SIM/NÃO	JUSTIFICATIVA
1	<b>Colorífico.</b> Produto Natural, ingredientes básicos: Urucum, farinha de arroz e óleo vegetal sem adição de sal, produto com aspecto de pó fino, cor alaranjada, odor e sabor próprio. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC n°. 360/359 de 23/12/03, RDC n°. 259 de 20/09/02, RDC n°123 de 13/05/04 – ANVISA, lei n°. 10674/03). Embalagem de polietileno atóxico contendo 100g do produto. Livre de impurezas. <b>Prazo de validade mínimo</b>	PCT	KIMIMO		

**“Renovar para avançar e ações para educar”**

Rua Luís Taumaturgo, 220, Centro, Reriutaba/CE – CEP 62260-000

Tel.: (88) 3637 2188 / E-mail: seduc@rieriutaba.ce.gov.br



	<b>6 meses da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.</b>				
2	<b>Óleo refinado de soja</b> , aspecto límpido e isento de impurezas, cor e odor característicos, puro, enriquecido de vitamina E. Embalagem plástica tipo PET contendo 900ml, íntegra, não amassadas, rasgadas ou danificadas. <b>Prazo de validade mínimo 6 meses da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.</b>	GRF	SOYA		
3	<b>Sardinha em conserva no molho de tomate-</b> Preparada com sardinhas frescas, limpas, evisceradas, descabeçadas, descamadas e livres de nadadeiras. Não poderá conter corante na composição do molho. Lata com 125g. Rotulagem obrigatória de acordo com a legislação vigente e registro no órgão competente. Validade mínima de 180 dias da data de entrega do produto. <b>Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.</b>	LATA	PALMEIRA		
4	<b>Milho verde</b> – milho verde em conserva de água e sal <b>embalagem da entrega: sachê com peso drenado 200g</b> , isentas de ferrugem, sem estufamentos, contendo informações nutricionais, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem secundária: caixas de papelão. <b>Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.</b>	UND	FUGINI		
5	<b>Alho picado com ervas 200G:</b> Copo com 200g, embalagem inviolada, não amassada, sem sal. Livre de impurezas, insetos ou micro-organismos que	UND	TEMPERO DA CASA		

**“Renovar para avançar e ações para educar”**

Rua Luís Taumaturgo, 220, Centro, Reriutaba/CE – CEP 62260-000

Tel.: (88) 3637 2188 / E-mail: [seduc@reriutaba.ce.gov.br](mailto:seduc@reriutaba.ce.gov.br)





possam torná-lo impróprio para consumo humano ou comprometer o armazenamento. Constar data de fabricação, prazo de validade e número do lote do produto. Com registro em órgão específico. Validade mínima de 06 meses. <b>Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.</b>				
---	--	--	--	--

A empresa A N VASCONCELOS JUNIOR - ME não entregou as amostras dos produtos.

Reriutaba, 17 de Abril de 2023.

*Sara Melo Azevedo Alves Mesquita*

Sara Melo Azevedo Alves Mesquita

Nutricionista - RT PNAE

CRN 11 14189

**“Renovar para avançar e ações para educar”**

Rua Luís Taumaturgo, 220, Centro, Reriutaba/CE – CEP 62260-000

Tel.: (88) 3637 2188 / E-mail: [seduc@reriutaba.ce.gov.br](mailto:seduc@reriutaba.ce.gov.br)



## PARECER TÉCNICO

**Processo Licitatório: PE/01/030323/SME**

**Modalidade:** Pregão Eletrônico

**Tipo de Licitação:** Menor preço por Item

**CONCORRENTE:** NC INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE CARNES LTDA  
**CNPJ:** 05.949.336/0002-08

Foi entregue a este setor amostras de produtos a serem analisadas pela nutricionista para controle de qualidade dos gêneros que serão entregues as escolas para preparação da alimentação escolar no ano de 2023.

A análise técnica dos produtos segue parâmetros técnicos científicos e sensoriais a resolução 38 do FNDE em 16 de julho de 2009.

Segue abaixo a análise dos itens enviados para o setor:

<b>EMPRESA: NC INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE CARNES LTDA</b>					
<b>CNPJ: 05.949.336/0002-08</b>					
<b>LOTE 4 - PRODUTOS CARNEOS - COTA PRINCIPAL</b>					
<b>IT</b>	<b>ESPECIFICAÇÃO</b>	<b>UND</b>	<b>MARCA</b>	<b>APROVADA SIM/NÃO</b>	<b>JUSTIFICATIVA</b>
1	<b>Carne bovina moída (coxão mole)</b> de 1ª qualidade, congelada, produto sem osso, coloração vermelha escura, sem pele, sem sebo, nervura ou pelanca, no máximo 15% de gordura, sem pontas e abas. Embalagem da entrega: Primária: embalagem transparente, à vácuo, em pacotes de 1 kg, inviolados, íntegros e não deve conter cristais de gelo no interior. Na etiqueta deverá conter a identificação do fornecedor, data de validade (mínimo de 06 meses a partir da data de entrega), informações	KG	DUBOI	SIM	

***“Renovar para avançar e ações para educar”***

Rua Luís Taumaturgo, 220, Centro, Reriutaba/CE – CEP 62260-000  
Tel.: (88) 3637 2188 / E-mail: [seduc@reriutaba.ce.gov.br](mailto:seduc@reriutaba.ce.gov.br)



	nutricionais do produto, nº do registro do SIF, SIE OU SIM. Secundária: caixas de papelão. Prazo de validade mínimo 6 meses da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde. <b>Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.</b>				
2	<b>Carne em cubos:</b> carne bovina tipo patinho: sem osso, cortada em cubos. Características: cortada em cubos, congelada, cor vermelho-vivo e com odor agradável, sabor e aspecto próprio, sem manchas esverdeadas ou de outra coloração, não amolecida ou pegajosa, deverá ser proveniente de animais abatidos em abatedouros registrados e fiscalizados pelas autoridades competentes, tendo inspeção. Deve estar acondicionada em embalagem a vácuo (embalagem de 1kg de forma que não grude nos demais, após congelados), devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência da carne (registro no SIF ou CIDASC), com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com prazo de validade de no mínimo seis meses e data de fabricação de no máximo trinta dias. Transportada em temperatura inferior a -12°C (Graus Celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216. <b>Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.</b>	KG	DUBOI	SIM	
3	<b>Carne suína (pernil ou lombo) fatiada em cubos – 1ª qualidade,</b> congelada, produto sem osso, coloração vermelha escura, sem pele, sem sebo, nervura ou pelanca, no máximo 15% de gordura, sem pontas e abas. <b>Embalagem da entrega:</b> primária:	KG	DUBOI	SIM	

**“Renovar para avançar e ações para educar”**

Rua Luís Taumaturgo, 220, Centro, Reriutaba/CE – CEP 62260-000

Tel.: (88) 3637 2188 / E-mail: seduc@reriutaba.ce.gov.br



	embalagem transparente, em pacotes de 1 kg, inviolados, íntegros e não deve conter cristais de gelo no interior. Na etiqueta deverá conter a identificação do fornecedor, lote data de validade (mínimo de 06 meses a partir da data de entrega), informações nutricionais do produto, nº do registro do sif, sie ou sim. Secundária: caixas de papelão. <b>Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.</b>				
4	<b>Frango (Peito)</b> Peito de frango congelado com adição de água no máximo 6%. Registro do SIF. Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso e cor própria sem manchas esverdeadas e odor característico. Rotulagem. Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico, embalados individualmente em embalagens de 1 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão vedada. <b>Prazo de validade mínimo 6 meses da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.</b>	KG	JAGUÁ	SIM	
5	<b>Frango sassami – 1ª qualidade</b> , congelado, sem osso e sem pele, coloração e odor típicos. <b>Embalagem da entrega:</b> primária: saco de polietileno ou polipropileno (com ou sem bandeja de isopor), sem cristais de gelo no interior da embalagem, que contenha na etiqueta a identificação do fornecedor, contendo lote, data de validade (mínimo de 06 meses a partir da data de entrega), informações nutricionais do produto, nº do registro do sif, sie ou sim. Secundária: caixas de papelão. <b>Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.</b>	KG	AURORA	SIM	
6	<b>Pernil suíno em bife.</b> Bife de aproximadamente 100GM. Embalagem a	KG	DUBOI	SIM	

**“Renovar para avançar e ações para educar”**

Rua Luís Taumaturgo, 220, Centro, Reriutaba/CE – CEP 62260-000

Tel.: (88) 3637 2188 / E-mail: [seduc@reriutaba.ce.gov.br](mailto:seduc@reriutaba.ce.gov.br)



	vácuo termo formado PET+PE. Em filme de alta barreira pacote de 1000 GM com registro no órgão competente. SIE. SIF. Validade mínima de um ano. <b>Ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico acreditado.</b>				
7	<b>Fígado Bovino em bife.</b> Bife de aproximadamente de 100GM. Embalagem a vácuo termo formado PET+PE em filme de alta barreira pacote de 1000GM com registro no órgão competente. SIE. SIF. Validade mínima de um ano. <b>Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico acreditado.</b>	KG	DUBOI	SIM	

Reriutaba, 17 de Abril de 2023.

*Sara Melo Azevedo Alves Mesquita*

Sara Melo Azevedo Alves Mesquita

Nutricionista - RT PNAE

CRN 11 14189

**“Renovar para avançar e ações para educar”**

Rua Luís Taumaturgo, 220, Centro, Reriutaba/CE – CEP 62260-000

Tel.: (88) 3637 2188 / E-mail: [seduc@reriutaba.ce.gov.br](mailto:seduc@reriutaba.ce.gov.br)



# Duboi

## DUBOI FRIGORIFICO INDUSTRIAL LTDA.

CNPJ: 01.930.887/0001-80- PABX: (85) 3391 9000

e-mail: duboifortaleza@uol.com.br

### FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

#### CARNE MOIDA CONGELADA DE BOVINO

##### COXÃO MOLE

**Descrição:** produto elaborado com carne bovina, com qualidade organolética e microbiológica, o produto contém no máximo 3% de água e no máximo 10% de gordura, o produto é processado dentro dos padrões que preconizam a Legislação RISPOA, IN 12, RDC 259 E 359, sendo registrado na Secretaria de Agricultura e Abastecimento com o número do SIE 214/03. O controle de qualidade é mantido sobre supervisão do RT DANIEL QUEIRÓZ BARROS, além da permanência diária de um Veterinário da Secretaria de Agricultura e abastecimento. O rigoroso controle no recebimento, armazenamento da matéria prima, higienização de equipamentos, estrutura e utensílios em todo fluxo de produção, garante um alimento apto para consumo com qualidade microbiológica, nutricional e físico-química

**Características sensoriais:** cor, odor, aspecto e sabor dentro dos padrões preconizados pela Legislação

**Marca:** Duboi

**Ingredientes:** COXÃO MOLE MOIDO

**Embalagem:**

**Primária:** pacotes com 1000gr do produto congelado a Vácuo

**Secundária:** caixa de papelão vedada com 10 embalagens de 1000gr a Vácuo

#### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	Kcal	Kj	%VD (*)
Valor energético	169	707	8,4
Q. por porção 100g/porção	g / mg	%VD (*)	
Carboidratos(g)	0	0	
Proteínas(g)	21,2	28,3	
Gorduras Totais(g)	8,7	15,8	
Gordura Saturadas(g)	4,5	17,3	
Gordura Trans(g)	0	0	
Fibra alimentar(g)	0	0	
Sódio(mg)	61	2,5	

\*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.

#### TEMPERATURAS:

Armazenamento: - 18°C ou mais frio

Distribuição: -18°C ou mais frio

SIE: nº 214/03

Vida útil: 01 ano se mantido congelado

Emissão: 23/02/2023

  
Daniel Queiroz Barros  
Médico Veterinário  
Portaria nº140 de 06 Agosto / 2015  
CRMV / CE 1838

Rua Alberto de Oliveira, 1109 – ÁlvaroWeyne- Cep 60.330-530 Fortaleza –Ce  
[www.duboifrigorifico.com.br](http://www.duboifrigorifico.com.br)

## Dados do Solicitante

Solicitante: <b>RUFINO VIANA SERVICOS TECNICOS I LTDA</b>			CNPJ/CPF: *****	Validador do relatório 
Endereço: <b>AV BRASILIA, 500</b>			CEP: <b>61761210</b>	
Cidade: <b>EUSEBIO</b>	Estado: <b>CE</b>	Responsável pela solicitação: <b>JOSE VALDARIO VIANA JUNIOR</b>	Telefone: <b>(85)3099-3939</b>	

Página 1 de 1 23/02/2023 Emissão

## Dados Fornecido pelo Solicitante

Local da amostragem / Órgão expedidor: <b>PRODUTOS DO BOI ALBERTO DE OLIVEIRA, 1109 - ALVARO WEYNE - FORTALEZA - CE - CEP: 60330-530 CNPJ: 01.930.887-0001-80</b>				Remessa: <b>NA</b>	
Descrição da amostra (Tipo): <b>CARNE MOIDA CONGELADA DE BOVINO 1K COXÃO MOLE - DUBOI</b>			Lote: <b>02022023</b>	Lacre: <b>NA</b>	
Ponto de coleta: <b>NA -</b>			Resp. coleta: <b>CELIANE</b>		
Fabricação: <b>02/02/2023</b>	Validade: <b>02/02/2024</b>	Coleta: <b>07/02/2023 NA</b>	Temp. Coleta: <b>NA</b>	Fabricante: <b>DUBOI</b>	

## Dados Laboratório

Em Serviço: <b>10191175</b>	Código da amostra: <b>4925FQ23</b>	Número da requisição: <b>NI</b>	Resp. coleta: <b>NA</b>	
Recebimento: <b>10/02/2023 11:00</b>		Etiqueta: <b>NA</b>	Temp. recebimento: <b>4,4°C</b>	Condições da amostra: <b>NORMAL - LACRADO</b>

## Relatório de Ensaio Físico-Químico - 10.191.175A-0

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	LQ	Início	Fim
(1) GORDURAS TOTAIS (Lipídios)	<b>4,5</b>	g/100g	Sem valor de referência	0,1	10-02-2023	23-02-2023
(2) pH	<b>6,47</b>		Sem valor de referência	2 a 12	10-02-2023	23-02-2023
(3) PROTEÍNA TOTAL	<b>16,78</b>	g/100 g	Sem valor de referência	0,17	10-02-2023	23-02-2023
(4) RELAÇÃO UMIDADE/PROTEÍNAS	<b>4,66</b>		Sem valor de referência	NE	10-02-2023	23-02-2023

### Abreviatura:

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

### Metodologia(s):

- (1) NMKL 181.2005
- (2) ISO 2917:1999
- (3) ISO 1871:2009
- (4) Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, Brasília - DF, 2ª ed., 2019. Item 1.24

### Condições 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 Nazzeri** | 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 Ensaios

Para validar a assinatura do seu laudo acesse confer:assinatura.a3q.com.br e digite o código MTaxOTExNz e a série V8NDkyNUZRMjN8MA==

## Dados do Solicitante

Solicitante: <b>RUFINO VIANA SERVICOS TECNICOS I LTDA</b>			CNPJ/CPF: <b>46.011.426/0001-41</b>	Validador do relatório 
Endereço: <b>AV BRASILIA, 500</b>			CEP: <b>61761210</b>	
Cidade: <b>EUSEBIO</b>	Estado: <b>CE</b>	Responsável pela solicitação: <b>JOSE VALDARIO VIANA JUNIOR</b>	Telefone: <b>(85)3099-3939</b>	

Página 1 de 1 16/02/2023 Emissão

## Dados Fornecido pelo Solicitante

Local da amostragem / Órgão expedidor: <b>PRODUTOS DO BOI ALBERTO DE OLIVEIRA, 1109 - ALVARO WEYNE - FORTALEZA - CE - CEP: 60330-530 CNPJ: 01.930.8870001-80</b>			Remessa:	
Descrição da amostra (Tipo): <b>CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO 1K COXÃO MOLE - DUBOI</b>			Lote: <b>02022023</b>	Lacre: <b>NA</b>
Ponto de coleta: <b>NA -</b>			Resp. coleta: <b>CELIANE</b>	
Fabricação: <b>02/02/2023</b>	Validade: <b>02/02/2024</b>	Coleta: <b>07/02/2023 NA</b>	Temp. Coleta: <b>NA</b>	Fabricante: <b>DUBOI</b>

## Dados Laboratório

Em Serviço: <b>10191176</b>	Código da amostra: <b>15599MB23</b>	Número da requisição: <b>NI</b>	Resp. coleta: <b>NA</b>	
Recebimento: <b>10/02/2023 11:00</b>	Etiqueta: <b>NA</b>	Temp. recebimento: <b>4,4°C</b>	Condições da amostra: <b>NORMAL - LACRADO</b>	

## Relatório de Ensaio Microbiológico - 10.191.176A-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> Carnes bovinas e outras carnes: m:10 M:10 <sup>2</sup> Carne suína: m:10 <sup>2</sup> M: 10 <sup>3</sup>	11-02-2023	13-02-2023
<sup>(2)</sup> Contagem de Estafilococos coagulase positiva	2,6 x 10 <sup>2</sup>	UFC/g	<sup>(a)</sup> m:10 <sup>2</sup> M: 10 <sup>4</sup>	11-02-2023	15-02-2023
<sup>(3)</sup> Contagem Padrão de Microrganismos Mesófilos à 30°	1,6 x 10 <sup>4</sup>	UFC/g	<sup>(a)</sup> m:10 <sup>4</sup> M:10 <sup>6</sup>	11-02-2023	14-02-2023
<sup>(4)</sup> Detecção de Salmonella spp.	Ausência	25g	<sup>(a)</sup> Ausência	11-02-2023	13-02-2023

### 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
- AFNOR Certificate Number 3M 01/01-09/89. PE MB 011
- 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):

Conforme o (s) parâmetro (s) analisado (s), a amostra encontra-se de acordo com a Legislação acima vigente.

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

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

*Alvaro Largura*  
CRF PR: 716  
Alvaro Largura PTD



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 acesso conferirassinatura.a3q.com.br e digite o código MTaxOTExNz e a série Z8MTU1OTINQjzFDA=





# DuBoi

## DUBOI FRIGORIFICO INDUSTRIAL LTDA.

CNPJ: 01.930.887/0001-80- PABX: (85) 3391 9000

e-mail: duboifortaleza@uol.com.br

### FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO

PATINHO EM CUBOS

**Descrição:** produto elaborado com carne bovina, com qualidade organoléptica e microbiológica, o produto contém no máximo 3% de água e no máximo 10% de gordura, o produto é processado dentro dos padrões que preconizam a Legislação RISPOA, IN 12, RDC 259 E 359, sendo registrado na Secretaria de Agricultura e Abastecimento com o número do SIE 214/17. O controle de qualidade é mantido sobre supervisão do RT DANIEL QUEIROZ BARROS, além da permanência diária de um Veterinário da Secretaria de Agricultura e abastecimento. O rigoroso controle no recebimento, armazenamento da matéria prima, higienização de equipamentos, estrutura e utensílios em todo fluxo de produção, garante um alimento apto para consumo com qualidade microbiológica, nutricional e físico-química

**Características sensoriais:** cor, odor, aspecto e sabor dentro dos padrões preconizados pela Legislação

**Marca:** Duboi

**Ingredientes:** PATINHO SEM OSSO EM CUBOS / NÃO CONTÉM GLÚTEN

**Embalagem:**

**Primária:** pacotes com 1000gr do produto congelado a Vácuo

**Secundária:** caixa de papelão vedada com 10 embalagens de 1000gr a Vácuo

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	Kcal	Kj	%VD (*)
Valor energético	133	563	6,7
Q. por porção 100g/porção	g / mg	%VD (*)	
Carboidratos(g)	0	0	
Proteínas(g)	24,6	32	
Gorduras Totais(g)	4,5	8,1	
Gordura Saturadas(g)	3,9	17,7	
Gordura Trans(g)	0	0	
Fibra alimentar(g)	0	0	
Sódio(mg)	49	2	

\*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.

#### TEMPERATURAS:

Armazenamento: - 12°C ou mais frio

Distribuição: -12°C ou mais frio

SIE: nº 214/17

Vida útil: 01 ano se mantido congelado

Emissão: 24/03/2020

**Daniel Queiroz Barros**

Médico Veterinário

Portaria nº140 de 06 Agosto / 2015

CRMV / CE 1838

Rua Alberto de Oliveira, 1109 – Álvaro Weyne- Cep 60.330-530 Fortaleza – Ce

[www.duboifrigorifico.com.br](http://www.duboifrigorifico.com.br)



### Dados do Solicitante

Solicitante: <b>RUFINO VIANA SERVICOS TECNICOS I LTDA</b>		CNPJ/CPF: <b>46.011.426/0001-41</b>	Validador do relatório 
Endereço: <b>AV BRASILIA, 500, 500</b>		CEP: <b>61761210</b>	
Cidade: <b>EUSEBIO</b>	Estado: <b>CE</b>	Responsável pela solicitação: <b>JOSE VALDARIO VIANA JUNIOR</b>	
		Telefone: <b>(85)3099-3939</b>	

Página 1 de 1 08/02/2023 Emissão

### Dados Fornecido pelo Solicitante

Local da amostragem / Órgão expedidor: <b>PRODUTOS DO BOI ALBERTO DE OLIVEIRA, 1109 - ALVARO WEYNE - FORTALEZA - CE - CEP: 60330-530 CNPJ: 01.930.887-0001-80</b>		Remessa: <b>ND001-80</b>	
Descrição da amostra (Tipo): <b>CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO - PATINHO EM CUBOS 1K</b>		Lote: <b>23012023</b>	Lacre: <b>NA</b>
Ponto de coleta: <b>NA -</b>		Resp. coleta: <b>CELIANE</b>	
Fabricação: <b>23/01/2023</b>	Validade: <b>23/01/2024</b>	Coleta: <b>28/01/2023 NA</b>	Temp. Coleta: <b>NA</b>
		Fabricante: <b>DUBOI</b>	

### Dados Laboratório

Ordem Serviço: <b>10186398</b>	Código da amostra: <b>12438MB23</b>	Número da requisição: <b>1026240</b>	Resp. coleta: <b>NA</b>	
Recebimento: <b>01/02/2023 10:15</b>		Etiqueta: <b>NA</b>	Temp. recebimento: <b>CONGELADO</b>	Condições da amostra: <b>NORMAL - LACRADO</b>

### Relatório de Ensaio Microbiológico - 10.186.398A-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> Carnes bovinas e outras carnes: m:10 M:10 <sup>6</sup> Carne suína: m:10 <sup>2</sup> M: 10 <sup>6</sup>	03-02-2023	05-02-2023
<sup>(2)</sup> Contagem Padrão de Microrganismos Mesófilos à 30°	1,6 x 10 <sup>5</sup>	UFC/g	<sup>(a)</sup> Exceto p/ miúdos: m:10 <sup>5</sup> M: 10 <sup>6</sup> Somente p/ miúdos: m: 5 x 10 <sup>5</sup> M: 5 x 10 <sup>6</sup>	03-02-2023	06-02-2023
<sup>(3)</sup> Detecção de Salmonella spp.	Ausência	25g	<sup>(a)</sup> Ausência	03-02-2023	04-02-2023

#### 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 01/01-09/89. PE MB 011
- 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):

Conforme o (s) parâmetro (s) analisado (s), a amostra não encontra-se de acordo com a Legislação acima vigente. 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

**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  
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 MTaxODYzOT e a série h8MT10MzhNQjzjzIDA=



## Dados do Solicitante

Solicitante: <b>RUFINO VIANA SERVICOS TECNICOS I LTDA</b>			CNPJ/CPF: <b>46.011.426/0001-41</b>	Validador do relatório 
Endereço: <b>AV BRASILIA, 500, 500</b>			CEP: <b>61761210</b>	
Cidade: <b>EUSEBIO</b>	Estado: <b>CE</b>	Responsável pela solicitação: <b>JOSE VALDARIO VIANA JUNIOR</b>	Telefone: <b>(85)3099-3939</b>	

Página 1 de 1 10/02/2023 Emissão

## Dados Fornecido pelo Solicitante

Local da amostragem / Órgão expedidor: <b>PRODUTOS DO BOI ALBERTO DE OLIVEIRA, 1109 - ALVARO WEYNE - FORTALEZA - CE - CEP: 60330-530 CNPJ: 01.930.887-0001-80</b>				Remessa: <b>ND001-80</b>	
Descrição da amostra (Tipo): <b>CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO - PATINHO EM CUBOS 1K</b>				Lote: <b>23012023</b>	Lacre: <b>NA</b>
Ponto de coleta: <b>NA -</b>				Resp. coleta: <b>CELIANE</b>	
Fabricação: <b>23/01/2023</b>	Validade: <b>23/01/2024</b>	Coleta: <b>28/01/2023 NA</b>	Temp. Coleta: <b>NA</b>	Fabricante: <b>DUBOI</b>	

## Dados Laboratório

Ordem Serviço: <b>10186399</b>	Código da amostra: <b>3957FQ23</b>	Número da requisição: <b>1026241</b>	Resp. coleta: <b>NA</b>	
Recebimento: <b>01/02/2023 10:15</b>		Etiqueta: <b>NA</b>	Temp. recebimento: <b>CONGELADO</b>	

## Relatório de Ensaio Físico-Químico - 10.186.399A-0

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	LQ	Início	Fim
<sup>(1)</sup> GORDURAS TOTAIS (Lipídios)	<b>5,2</b>	g/100g	Sem valor de referência	0,1	02-02-2023	10-02-2023
<sup>(2)</sup> pH	<b>5,91</b>		Sem valor de referência	2 a 12	02-02-2023	06-02-2023
<sup>(3)</sup> PROTEÍNA TOTAL	<b>18,94</b>	g/100 g	Sem valor de referência	0,17	02-02-2023	10-02-2023
<sup>(4)</sup> UMIDADE E VOLÁTEIS	<b>75,9</b>	g/100g	Sem valor de referência	0,1	02-02-2023	10-02-2023

### Abreviatura:

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

### Metodologia(s):

- (1) NMKL 181.2005
- (2) ISO 2917:1999
- (3) ISO 1871:2009
- (4) ISO 1442:1997

### 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 Nazari** | 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  
Lilian Patricia Ramos

*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 MTaxODYzOT e a série l8Mzk1N0ZRMjN8MA==

# DuBoi

## DUBOI FRIGORIFICO INDUSTRIAL LTDA.

CNPJ: 01.930.887/0001-80- PABX: (85) 3391 9000

e-mail: [duboifortaleza@uol.com.br](mailto:duboifortaleza@uol.com.br)



### FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

CARNE SUÍNA SEM OSSO

PERNIL EM BIFES

**Descrição:** produto elaborado com carne bovina, com qualidade organoléptica e microbiológica, o produto contém no máximo 3% de água e no máximo 10% de gordura, o produto é processado dentro dos padrões que preconizam a Legislação RISPOA, IN 12, RDC 259 E 359, sendo registrado na Secretaria de Agricultura e Abastecimento com o número do SIE 214/54. O controle de qualidade é mantido sobre supervisão do RT Daniel Queiróz Barros, além da permanência diária de um Veterinário da Secretaria de Agricultura e abastecimento. O rigoroso controle no recebimento, armazenamento da matéria prima, higienização de equipamentos, estrutura e utensílios em todo fluxo de produção, garante um alimento apto para consumo com qualidade microbiológica, nutricional e físico-química

**Características sensoriais:** cor, odor, aspecto e sabor dentro dos padrões preconizados pela Legislação

**Marca:** Duboi

**Ingredientes:** PERNIL SUINO SEM OSSO EM BIFES DE APROXIMADAMENTE 100G/ NÃO CONTÉM GLÚTEN

**Embalagem:**

**Primária:** pacotes com 1000gr do produto congelado a Vácuo termo formada em filme de alta barreira

**Secundária:** caixa de papelão vedada com 10 embalagens de 1000gr a Vácuo termo formada em filme de alta barreira

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	Kcal	Kj	%VD (*)
Valor energético	133	559	6,7
Q. por porção 100g/porção	g / mg	%VD (*)	
Carboidratos(g)	0	0	
Proteínas(g)	21,5	32	
Gorduras Totais(g)	4,5	8,1	
Gordura Saturadas(g)	3,8	17,7	
Gordura Trans(g)	0	0	
Fibra alimentar(g)	0	0	
Sódio(mg)	49	2	

\*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.

#### TEMPERATURAS:

Armazenamento: - 12°C ou mais frio

Distribuição: -12°C ou mais frio

SIE: nº 214/70

Vida útil: 01 ano se mantido congelado

Emissão: 24/03/2023

**Daniel Queiroz Barros**

Médico Veterinário

Portaria nº140 de 06 Agosto / 2015

CRMV / CE 1838

Rua Alberto de Oliveira, 1109 – ÁlvaroWeyne- Cep 60.330-530 Fortaleza –Ce

[www.duboifrigorifico.com.br](http://www.duboifrigorifico.com.br)

## Dados do Solicitante

Solicitante: <b>RUFINO VIANA SERVICOS TECNICOS I LTDA</b>		CNPJ/CPF: <b>46.011.426/0001-41</b>	Validador do relatório 
Endereço: <b>AV BRASILIA, 500, 500</b>		CEP: <b>61761210</b>	
Cidade: <b>EUSEBIO</b>	Estado: <b>CE</b>	Responsável pela solicitação: <b>JOSE VALDARIO VIANA JUNIOR</b>	
		Telefone: <b>(85)3099-3939</b>	

Página 1 de 1 14/02/2023 Emissão

## Dados Fornecido pelo Solicitante

Local da amostragem / Órgão expedidor: <b>UNIBOI SEVERIANO MARTINS, 08 - CENTRO - CANINDÉ - CE - CEP: 62700-000 CNPJ: 05.949.336/0002-08</b>		Remessa: <b>NI</b>
Descrição da amostra (Tipo): <b>CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO-PERNIL EM BIFES</b>		Lote: <b>28122022</b>
Ponto de coleta: <b>NA -</b>		Lacre: <b>NA</b>
Fabricação: <b>28/12/2022</b>		Temp. Coleta: <b>NA</b>
Validade: <b>28/12/2023</b>	Coleta: <b>28/01/2023 NA</b>	Fabricante: <b>DUBOI</b>
		Resp. coleta: <b>CELIANE</b>

## Dados Laboratório

Dem Serviço: <b>10186364</b>	Código da amostra: <b>12421MB23</b>	Numero da requisição: <b>1026017</b>	Resp. coleta: <b>NA</b>	
Recebimento: <b>01/02/2023 10:15</b>	Etiqueta: <b>NA</b>	Temp. recebimento: <b>CONGELADO</b>	Condições da amostra: <b>NORMAL - LACRADO</b>	

## Relatório de Ensaio Microbiológico - 10.186.364A-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> Carnes bovinas e outras carnes: m:10 M:10 <sup>2</sup> Carne suína: m:10 <sup>2</sup> M: 10 <sup>2</sup>	03-02-2023	05-02-2023
<sup>(2)</sup> Contagem Padrão de Microrganismos Mesófilos à 30°	6,0 x 10 <sup>4</sup> 5	UFC/g est.	<sup>(a)</sup> Exceto p/ miúdos: m:10 <sup>4</sup> 5 M: 10 <sup>4</sup> 6 Somente p/ miúdos: m: 5 x 10 <sup>4</sup> 5 M: 5 x 10 <sup>4</sup> 6	03-02-2023	06-02-2023
<sup>(3)</sup> Detecção de Salmonella spp.	Ausência	25g	<sup>(a)</sup> Ausência	03-02-2023	04-02-2023

### 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 01/01-09/89. PE MB 011
- 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):

Conforme o (s) parâmetro (s) analisado (s), a amostra encontra-se de acordo com a Legislação acima vigente. 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 Nazari** | 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

**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 Ensaios

Para validar a assinatura do seu laudo acesse conferirrassinatura.a3q.com.br e digite o código MTaxODYzNj e a série R8MTI0MjFNOjIzIDA=

## Dados do Solicitante


Solicitante: <b>RUFINO VIANA SERVICOS TECNICOS I LTDA</b>		CNPJ/CPF: <b>46.011.426/0001-41</b>	Validador do relatório 
Endereço: <b>AV BRASILIA, 500, 500</b>		CEP: <b>61761210</b>	
Cidade: <b>EUSEBIO</b>	Estado: <b>CE</b> Responsável pela solicitação: <b>JOSE VALDARIO VIANA JUNIOR</b>	Telefone: <b>(85)3099-3939</b>	

Página 1 de 1 10/02/2023 Emissão

## Dados Fornecido pelo Solicitante

Local da amostragem / Órgão expedidor: <b>UNIBOI SEVERIANO MARTINS, 08 - CENTRO - CANINDÉ - CE - CEP: 62700-000 CNPJ: 05.949.336/0002-08</b>		Remessa: <b>NI</b>
Descrição da amostra (Tipo): <b>CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO-PERNIL EM BIFES</b>		Lote: <b>28122022</b> Lacre: <b>NA</b>
Ponto de coleta: <b>NA -</b>		Resp. coleta: <b>CELIANE</b>
Fabricação: <b>28/12/2022</b>	Validade: <b>28/12/2023</b>	Coleta: <b>28/01/2023 NA</b>
Temp. Coleta: <b>NA</b>		Fabricante: <b>DUBOI</b>

## Dados Laboratório

Item Serviço: <b>10186365</b>	Código da amostra: <b>3940FQ23</b>	Numero da requisição: <b>1026018</b>	Resp. coleta: <b>NA</b>	
Recebimento: <b>01/02/2023 10:15</b>	Etiqueta: <b>NA</b>	Temp. recebimento: <b>CONGELADO</b>	Condições da amostra: <b>NORMAL - LACRADO</b>	

## Relatório de Ensaio Físico-Químico - 10.186.365A-0

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	LQ	Início	Fim
(1) GORDURAS TOTAIS (Lipídios)	4,0	g/100g	Sem valor de referência	0,1	02-02-2023	10-02-2023
(2) pH	6,35		Sem valor de referência	2 a 12	02-02-2023	09-02-2023
(3) PROTEÍNA TOTAL	23,35	g/100 g	Sem valor de referência	0,17	02-02-2023	10-02-2023
(4) UMIDADE E VOLÁTEIS	72,8	g/100g	Sem valor de referência	0,1	02-02-2023	10-02-2023

### Abreviatura:

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

### Metodologia(s):

- (1) NMKL 181.2005
- (2) ISO 2917:1999
- (3) ISO 1871:2009
- (4) ISO 1442:1997

### Condições 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 Nazari** | 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 PTD



Rua Uruguai, 533 - Alto Alegre | Cascavel - PR

45 3333-6000

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

Para validar a assinatura do seu laudo acesse conferirassinatura.a3q.com.br e digite o código MTaxODYzNj e a série V8MzkOMEZRMjN8MA==

## FICHA TÉCNICA DO PRODUTO CORTES CONGELADOS DE FRANGO – PEITO DE FRANGO



**Descrição:** produto elaborado com peito de frango com osso, com pele, sem penas, sem hematoma, sem sanguinolência, com corte na articulação, com qualidade organoléptica e microbiológica, o produto é processado dentro dos padrões que preconizam a Legislação RISPOA, IN 12, RDC 259 E 359, sendo registrado no Ministério Da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA sob número SIF 001/628a. O rigoroso controle no recebimento, armazenamento do produto, higienização de equipamentos, estrutura e utensílios em todo fluxo de recepção, armazenamento e distribuição, garante um alimento apto para consumo com qualidade microbiológica, nutricional e físico-química.

**Características sensoriais:** cor, odor, aspecto e sabor dentro dos padrões preconizados pela Legislação vigente.

**Marca:** JAGUÁ

**Ingredientes:** carne de frango com osso – peito

**Embalagem:**

**Primária:** saco plástico de polietileno atóxico.

**Secundária:** caixa de papelão vedada com 12 embalagens de aproximadamente 1000gr.

### TABELA NUTRICIONAL

Porção 100g = 1pedaço/peça

Quantidade por porção

		% VD(*)
Valor Energetico	149kcal = 397 kJ	9 %
Carboidratos	0 g	0 %
Proteínas	21 g	42 %
Gorduras Totais	3,1 g	5 %
Gorduras Saturadas	1 g	5 %
Gorduras <i>Trans</i>	0 g	** %
Colesterol		
Fibra alimentar	0 g	0 %
Cálcio		
Ferro		
Sódio	32 mg	3 %

\* % Valores diários com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

#### TEMPERATURAS:

Armazenamento: -12°C ou mais frio

Distribuição: -12°C ou mais frio

Vida útil: 01 ano se mantido congelado

Emissão: 14/02/2023

NÃO CONTÉM GLÚTEN

  
Daniel Queiroz Barros

Médico Veterinário

Portaria nº140 de 06 Agosto / 2015

CRMV / CE 1838



**Dados do Solicitante**

Solicitante: <b>RUFINO VIANA SERVICOS TECNICOS I LTDA</b>			CNPJ/CPF: <b>46.011.426/0001-41</b>		Validador do relatório 
Endereço: <b>AV BRASILIA, 500, 500</b>			CEP: <b>61761210</b>		
Cidade: <b>EUSEBIO</b>	Estado: <b>CE</b>	Responsável pela solicitação: <b>JOSE VALDARIO VIANA JUNIOR</b>	Telefone: <b>(85)3099-3939</b>		

Página 1 de 1 08/02/2023 Emissão

**Dados Fornecido pelo Solicitante**

Local da amostragem / Órgão expedidor: <b>UNIBOI SEVERIANO MARTINS, 08 - CENTRO - CANINDÉ - CE - CEP: 62700-000 CNPJ: 05.949.336/0002-08</b>					Remessa: <b>NI</b>	
Descrição da amostra (Tipo): <b>CORTES CONGELADOS DE FRANGO - PEITO IN NATURA</b>					Lote: <b>4A</b>	Lacre: <b>NA</b>
Ponto de coleta: <b>NA -</b>					Resp. coleta: <b>CELIANE</b>	
Fabricação: <b>08/11/2022</b>	Validade: <b>27/11/2023</b>	Coleta: <b>28/01/2023 NA</b>	Temp. Coleta: <b>NA</b>	Fabricante: <b>JAGUÁ</b>		

**Dados Laboratório**

Item Serviço: <b>10186363</b>	Código da amostra: <b>12420MB23</b>	Número da requisição: <b>1026016</b>	Resp. coleta: <b>NA</b>			
Recebimento: <b>01/02/2023 10:15</b>		Etiqueta: <b>NA</b>	Temp. recebimento: <b>CONGELADO</b>	Condições da amostra: <b>NORMAL - LACRADO</b>		

**Relatório de Ensaio Microbiológico - 10.186.363A-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 <sup>6</sup> M: 5 x 10 <sup>6</sup>	03-02-2023	05-02-2023
<sup>(2)</sup> Contagem Padrão de Microrganismos Mesófilos à 30°	6,0 x 10 <sup>2</sup>	UFC/g est.	<sup>(a)</sup> Múidos: m: 5x10 <sup>5</sup> M: 5 x10 <sup>6</sup> Exceto múidos:m:10 <sup>5</sup> M: 10 <sup>6</sup>	03-02-2023	06-02-2023
<sup>(3)</sup> Deteção de Salmonella spp.	Ausência	25g	<sup>(b)</sup> SVR	03-02-2023	04-02-2023

**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 01/01-09/89. PE MB 011
- 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):**

Conforme o (s) parâmetro (s) analisado (s), a amostra encontra-se de acordo com a Legislação acima vigente.  
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

*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 Ensaio

Para validar a assinatura do seu laudo acesse conferirrassinatura.a3q.com.br e digite o código MTaxODYzNj e a série N8MTIOMjBNQjIzIDA=



## Dados do Solicitante


Solicitante: <b>RUFINO VIANA SERVICOS TECNICOS I LTDA</b>		CNPJ/CPF: <b>46.011.426/0001-41</b>	Validador do relatório 
Endereço: <b>AV BRASILIA, 500, 500</b>		CEP: <b>61761210</b>	
Cidade: <b>EUSEBIO</b>	Estado: <b>CE</b>	Responsável pela solicitação: <b>JOSE VALDARIO VIANA JUNIOR</b>	
		Telefone: <b>(85)3099-3939</b>	

Página 1 de 1 10/02/2023 Emissão

## Dados Fornecido pelo Solicitante

Local da amostragem / Órgão expedidor: <b>UNIBOI SEVERIANO MARTINS, 08 - CENTRO - CANINDÉ - CE - CEP: 62700-000 CNPJ: 05.949.336/0002-08</b>		Remessa: <b>NI</b>	
Descrição da amostra (Tipo): <b>CORTES CONGELADOS DE FRANGO - PEITO IN NATURA</b>		Lote: <b>4A</b>	Lacre: <b>NA</b>
Ponto de coleta: <b>NA -</b>		Resp. coleta: <b>CELIANE</b>	
Fabricação: <b>08/11/2022</b>	Validade: <b>27/11/2023</b>	Coleta: <b>28/01/2023 NA</b>	Temp. Coleta: <b>NA</b>
		Fabricante: <b>JAGUÁ</b>	

## Dados Laboratório

Idem Serviço: <b>10186362</b>	Código da amostra: <b>3939FQ23</b>	Número da requisição: <b>1026015</b>	Resp. coleta: <b>NA</b>	
Recebimento: <b>01/02/2023 10:15</b>	Etiqueta: <b>NA</b>	Temp. recebimento: <b>CONGELADO</b>	Condições da amostra: <b>NORMAL - LACRADO</b>	

## Relatório de Ensaio Físico-Químico - 10.186.362A-0

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	LQ	Início	Fim
<sup>(1)</sup> GORDURAS TOTAIS (Lipídios)	0,5	g/100g	Sem valor de referência	0,1	02-02-2023	10-02-2023
<sup>(2)</sup> pH	5,96		Sem valor de referência	2 a 12	02-02-2023	06-02-2023
<sup>(3)</sup> PROTEÍNA TOTAL	27,32	g/100 g	Sem valor de referência	0,17	02-02-2023	10-02-2023
<sup>(4)</sup> UMIDADE E VOLÁTEIS	71,3	g/100g	Sem valor de referência	0,1	02-02-2023	10-02-2023

### Abreviatura:

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

### Metodologia(s):

- (1) NMKL 181.2005
- (2) ISO 2917:1999
- (3) ISO 1871:2009
- (4) ISO 1442:1997

### 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

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

*Alvaro Largura*  
CRF PR: 716  
Alvaro Largura P/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 MTaxODYzNj e a série J8MzkzOUZRMjN8MA==

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO  
CORTES CONGELADOS DE FRANGO – FILÉ DE FRANGO  
SASSAMI



**Descrição:** produto elaborado com peito de frango sem osso, sem pele, sem penas, sem hematoma, sem sanguinolência, com corte na articulação, com qualidade organoléptica e microbiológica, o produto é processado dentro dos padrões que preconizam a Legislação RISPOA, IN 12, RDC 259 E 359, sendo registrado no Ministério Da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA sob número SIF 601. O rigoroso controle no recebimento, armazenamento do produto, higienização de equipamentos, estrutura e utensílios em todo fluxo de recepção, armazenamento e distribuição, garante um alimento apto para consumo com qualidade microbiológica, nutricional e físico-química.

**Características sensoriais:** cor, odor, aspecto e sabor dentro dos padrões preconizados pela Legislação vigente.

**Marca:** AURORA

**Ingredientes:** carne de frango sem osso – filé de peito SASSAMI

**Embalagem:**

**Primária:** SACO DE POLIETILENO ATÓXICO À VÁCUO , CONTENDO 01 KG DO PRODUTO

**Secundária:** caixa de papelão vedada com 12 embalagens de 1000gr.

TABELA NUTRICIONAL

Porção 100g = 1pedaço/peça

Quantidade por porção

		% VD(*)
Valor Energetico	122kcal = 512 kJ	6 %
Carboidratos	0 g	0 %
Proteínas	29 g	39 %
Gorduras Totais	0,7 g	1 %
Gorduras Saturadas	0,4 g	2 %
Gorduras <i>Trans</i>	0 g	** %
Colesterol		
Fibra alimentar	0,8 g	3 %
Cálcio		
Ferro		
Sódio	37 mg	2 %

\* % Valores diários com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

**TEMPERATURAS:**

Armazenamento: -12°C ou mais frio

Distribuição: -12°C ou mais frio

Vida útil: 01 ano se mantido congelado

Emissão: 13/02/2023

  
Daniel Quilroz Barros

Médico Veterinário

Aut. nº140 de 06 Agosto / 2015

CRMV/CE 1836

## Dados do Solicitante

Solicitante: <b>RUFINO VIANA SERVICOS TECNICOS I LTDA</b>		CNPJ/CPF: <b>46.011.426/0001-41</b>	Validador do relatório 
Endereço: <b>AV BRASILIA, 500, 500</b>		CEP: <b>61761210</b>	
Cidade: <b>EUSEBIO</b>	Estado: <b>CE</b>	Responsável pela solicitação: <b>JOSE VALDARIO VIANA JUNIOR</b>	
		Telefone: <b>(85)3099-3939</b>	

Página 1 de 1 08/02/2023 Emissão

## Dados Fornecido pelo Solicitante

Local da amostragem / Órgão expedidor: <b>UNIBOI SEVERIANO MARTINS, 08 - CENTRO - CANINDÉ - CE - CEP: 62700-000 CNPJ: 05.949.336/0002-08</b>		Remessa: <b>NI</b>	
Descrição da amostra (Tipo): <b>CORTES CONGELADOS DE FRANGO- FILEZINHO SASSAMI 1K</b>		Lote: <b>7422100811</b>	Lacre: <b>NA</b>
Ponto de coleta: <b>NA -</b>		Resp. coleta: <b>CELIANE</b>	
Fabricação: <b>08/10/2022</b>	Validade: <b>08/10/2023</b>	Coleta: <b>28/01/2023 NA</b>	Temp. Coleta: <b>NA</b>
		Fabricante: <b>AURORA</b>	

## Dados Laboratório

Idem Serviço: <b>10186353</b>	Código da amostra: <b>12418MB23</b>	Número da requisição: <b>1025857</b>	Resp. coleta: <b>NA</b>	
Recebimento: <b>01/02/2023 10:15</b>	Etiqueta: <b>NA</b>	Temp. recebimento: <b>CONGELADO</b>	Condições da amostra: <b>NORMAL - LACRADO</b>	

## Relatório de Ensaio Microbiológico - 10.186.353A-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 <sup>6</sup> M: 5 x 10 <sup>6</sup>	03-02-2023	05-02-2023
<sup>(2)</sup> Contagem Padrão de Microrganismos Mesófilos à 30°	<1,0 x 10 <sup>2</sup>	UFC/g	<sup>(a)</sup> Múidos: m: 5x10 <sup>6</sup> M: 5 x 10 <sup>6</sup> Exceto múidos: m:10 <sup>6</sup> M: 10 <sup>6</sup>	03-02-2023	06-02-2023
<sup>(3)</sup> Detecção de Salmonella spp.	Ausência	25g	<sup>(b)</sup> SVR	03-02-2023	04-02-2023

### 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 01/01-09/89. PE MB 011
- 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):

Conforme o (s) parâmetro (s) analisado (s), a amostra encontra-se de acordo com a Legislação acima vigente.  
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  
**Álvaro 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: 108011/07-D  
Rodrigo Onofre de Souza


CRF PR: 716  
Álvaro Largura PMD

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 MTaxODYzNT e a série N8MT10MThNQjIzDA=

## Dados do Solicitante


Solicitante: <b>RUFINO VIANA SERVICOS TECNICOS I LTDA</b>			CNPJ/CPF: <b>46.011.426/0001-41</b>	Validador do relatório 
Endereço: <b>AV BRASILIA, 500, 500</b>			CEP: <b>61761210</b>	
Cidade: <b>EUSEBIO</b>	Estado: <b>CE</b>	Responsável pela solicitação: <b>JOSE VALDARIO VIANA JUNIOR</b>	Telefone: <b>(85)3099-3939</b>	

Página 1 de 1 10/02/2023 Emissão

## Dados Fornecido pelo Solicitante

Local da amostragem / Órgão expedidor: <b>UNIBOI SEVERIANO MARTINS, 08 - CENTRO - CANINDÉ - CE - CEP: 62700-000 CNPJ: 05.949.336/0002-08</b>				Remessa: <b>NI</b>
Descrição da amostra (Tipo): <b>CORTES CONGELADOS DE FRANGO- FILEZINHO SASSAMI 1K</b>			Lote: <b>7422100811</b>	Lacre: <b>NA</b>
Ponto de coleta: <b>NA -</b>			Resp. coleta: <b>CELIANE</b>	
Fabricação: <b>08/10/2022</b>	Validade: <b>08/10/2023</b>	Coleta: <b>28/01/2023 NA</b>	Temp. Coleta: <b>NA</b>	Fabricante: <b>AURORA</b>

## Dados Laboratório

Ordem Serviço: <b>10186354</b>	Código da amostra: <b>3937FQ23</b>	Número da requisição: <b>1025860</b>	Resp. coleta: <b>NA</b>	
Recebimento: <b>01/02/2023 10:15</b>	Etiqueta: <b>NA</b>	Temp. recebimento: <b>CONGELADO</b>	Condições da amostra: <b>NORMAL - LACRADO</b>	

## Relatório de Ensaio Físico-Químico - 10.186.354A-0

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	LQ	Início	Fim
<sup>(1)</sup> GORDURAS TOTAIS (Lipídios)	1,0	g/100g	Sem valor de referência	0,1	02-02-2023	10-02-2023
<sup>(2)</sup> pH	6,19		Sem valor de referência	2 a 12	02-02-2023	08-02-2023
<sup>(3)</sup> PROTEÍNA TOTAL	23,88	g/100 g	Sem valor de referência	0,17	02-02-2023	10-02-2023
<sup>(4)</sup> UMIDADE E VOLÁTEIS	75,4	g/100g	Sem valor de referência	0,1	02-02-2023	10-02-2023

### Abreviatura:

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

### Metodologia(s):

- (1) NMKL 181:2005
- (2) ISO 2917:1999
- (3) ISO 1871:2009
- (4) ISO 1442:1997

### Condições 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

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

*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 Ensaio

Para validar a assinatura do seu laudo acesse [conferirassinatura.a3q.com.br](http://conferirassinatura.a3q.com.br) e digite o código MTAxODYzNT e a série R8MzKzNOZRMjN8MA==



# DuBoi

## DUBOI FRIGORIFICO INDUSTRIAL LTDA.

CNPJ: 01.930.887/0001-80- PABX: (85) 3391 9000

e-mail: [duboifortaleza@uol.com.br](mailto:duboifortaleza@uol.com.br)

### FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

CARNE SUÍNA SEM OSSO

PERNIL EM CUBOS

**Descrição:** produto elaborado com carne bovina, com qualidade organoléptica e microbiológica, o produto contém no máximo 3% de água e no máximo 10% de gordura, o produto é processado dentro dos padrões que preconizam a Legislação RISPOA, IN 12, RDC 259 E 359, sendo registrado na Secretaria de Agricultura e Abastecimento com o número do SIE 214/54. o controle de qualidade é mantido sobre supervisão do RT Daniel Queiróz Barros, além da permanência diária de um Veterinário da Secretaria de Agricultura e abastecimento. O rigoroso controle no recebimento, armazenamento da matéria prima, higienização de equipamentos, estrutura e utensílios em todo fluxo de produção, garante um alimento apto para consumo com qualidade microbiológica, nutricional e físico-química

**Características sensoriais:** cor, odor, aspecto e sabor dentro dos padrões preconizados pela Legislação

**Marca:** Duboi

**Ingredientes:** PERNIL SUINO SEM OSSO EM CUBOS DE APROXIMADAMENTE 50G/ NÃO CONTÉM GLÚTEN

**Embalagem:**

**Primária:** pacotes com 1000gr do produto congelado a Vácuo

**Secundária:** caixa de papelão vedada com 10 embalagens de 1000gr a Vácuo

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	Kcal	Kj	%VD (*)
Valor energético	133	559	6,7
Q. por porção 100g/porção	g / mg	%VD (*)	
Carboidratos(g)	0	0	
Proteínas(g)	21,5	32	
Gorduras Totais(g)	4,5	8,1	
Gordura Saturadas(g)	3,8	17,7	
Gordura Trans(g)	0	0	
Fibra alimentar(g)	0	0	
Sódio(mg)	49	2	

\*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.

#### TEMPERATURAS:

Armazenamento: - 12°C ou mais frio

Distribuição: -12°C ou mais frio

SIE: nº 214/33

Vida útil: 01 ano se mantido congelado

Emissão: 24/03/2023

  
**Daniel Queiróz Barros**

Médico Veterinário

Portaria nº140 de 06 Agosto / 2015

CRMV / CE 1838

Rua Alberto de Oliveira, 1109 – ÁlvaroWeyne- Cep 60.330-530 Fortaleza –Ce

[www.duboifrigorifico.com.br](http://www.duboifrigorifico.com.br)



## Dados do Solicitante

Solicitante: <b>RUFINO VIANA SERVICOS TECNICOS I LTDA</b>			CNPJ/CPF: <b>46.011.426/0001-41</b>	Validador do relatório 
Endereço: <b>AV BRASILIA, 500, 500</b>			CEP: <b>61761210</b>	
Cidade: <b>EUSEBIO</b>	Estado: <b>CE</b>	Responsável pela solicitação: <b>JOSE VALDARIO VIANA JUNIOR</b>	Telefone: <b>(85)3099-3939</b>	

Página 1 de 1 08/02/2023 Emissão

## Dados Fornecido pelo Solicitante

Local da amostragem / Órgão expedidor: <b>PRODUTOS DO BOI ALBERTO DE OLIVEIRA, 1109 - ALVARO WEYNE - FORTALEZA - CE - CEP: 60330-530 CNPJ: 01.930.887/0001-80</b>				Remessa: <b>NA</b>	
Descrição da amostra (Tipo): <b>CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO - PERNIL EM CUBOS 1K</b>				Lote: <b>03012023</b>	Lacre: <b>NA</b>
Ponto de coleta: <b>NA -</b>				Resp. coleta: <b>CELIANE</b>	
Fabricação: <b>03/01/2023</b>	Validade: <b>03/01/2024</b>	Coleta: <b>28/01/2023 NA</b>	Temp. Coleta: <b>NA</b>	Fabricante: <b>DUBOI</b>	

## Dados Laboratório

Ordem Serviço: <b>10186389</b>	Código da amostra: <b>12433MB23</b>	Número da requisição: <b>1026075</b>	Resp. coleta: <b>NA</b>	
Recebimento: <b>01/02/2023 10:15</b>	Etiqueta: <b>NA</b>	Temp. recebimento: <b>CONGELADO</b>	Condições da amostra: <b>NORMAL - LACRADO</b>	

## Relatório de Ensaio Microbiológico - 10.186.389A-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> Carnes bovinas e outras carnes: m: 10 M: 10 <sup>6</sup> Carne suína: m: 10 <sup>6</sup> M: 10 <sup>6</sup>	03-02-2023	05-02-2023
<sup>(2)</sup> Contagem Padrão de Microrganismos Mesófilos à 30°	4,0 x 10 <sup>3</sup>	UFC/g	<sup>(a)</sup> Exceto p/ miúdos: m: 10 <sup>5</sup> M: 10 <sup>6</sup> Somente p/ miúdos: m: 5 x 10 <sup>5</sup> M: 5 x 10 <sup>6</sup>	03-02-2023	06-02-2023
<sup>(3)</sup> Detecção de Salmonella spp.	Ausência	25g	<sup>(a)</sup> Ausência	03-02-2023	04-02-2023

### 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 01/01-09/89. PE MB 011
- 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):

Conforme o (s) parâmetro (s) analisado (s), a amostra encontra-se de acordo com a Legislação acima vigente. 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

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

*Alvaro Largura*  
CRF PR: 716  
Alvaro Largura PTD



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 MTAxODYzOD e a série l8MTlOMzNNOjlfzFDA=

## Dados do Solicitante

Solicitante: <b>RUFINO VIANA SERVICOS TECNICOS I LTDA</b>		CNPJ/CPF: <b>46.011.426/0001-41</b>	Validador do relatório 
Endereço: <b>AV BRASILIA, 500, 500</b>		CEP: <b>61761210</b>	
Cidade: <b>EUSEBIO</b>	Estado: <b>CE</b>	Responsável pela solicitação: <b>JOSE VALDARIO VIANA JUNIOR</b>	
		Telefone: <b>(85)3099-3939</b>	

Página 1 de 1 10/02/2023 Emissão

## Dados Fornecido pelo Solicitante

Local da amostragem / Órgão expedidor: <b>PRODUTOS DO BOI ALBERTO DE OLIVEIRA, 1109 - ALVARO WEYNE - FORTALEZA - CE - CEP: 60330-530 CNPJ: 01.930.887/0001-80</b>		Remessa: <b>NA</b>	
Descrição da amostra (Tipo): <b>CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO - PERNIL EM CUBOS 1K</b>		Lote: <b>03012023</b>	Lacre: <b>NA</b>
Ponto de coleta: <b>NA -</b>		Resp. coleta: <b>CELIANE</b>	
Fabricação: <b>03/01/2023</b>	Validade: <b>03/01/2024</b>	Coleta: <b>28/01/2023 NA</b>	Temp. Coleta: <b>NA</b>
		Fabricante: <b>DUBOI</b>	

## Dados Laboratório

Ordem Serviço: <b>10186388</b>	Código da amostra: <b>3952FQ23</b>	Número da requisição: <b>1026074</b>	Resp. coleta: <b>NA</b>	
Recebimento: <b>01/02/2023 10:15</b>		Etiqueta: <b>NA</b>	Temp. recebimento: <b>CONGELADO</b>	Condições da amostra: <b>NORMAL - LACRADO</b>

## Relatório de Ensaio Físico-Químico - 10.186.388A-0

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	LQ	Início	Fim
<sup>(1)</sup> GORDURAS TOTAIS (Lipídios)	3,8	g/100g	Sem valor de referência	0,1	02-02-2023	10-02-2023
<sup>(2)</sup> pH	6,00		Sem valor de referência	2 a 12	02-02-2023	06-02-2023
<sup>(3)</sup> PROTEÍNA TOTAL	21,13	g/100 g	Sem valor de referência	0,17	02-02-2023	10-02-2023
<sup>(4)</sup> UMIDADE E VOLÁTEIS	75,2	g/100g	Sem valor de referência	0,1	02-02-2023	10-02-2023

### Abreviatura:

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

### Metodologia(s):

- NMKL 181.2005
- ISO 2917:1999
- ISO 1871:2009
- ISO 1442:1997

### 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 Nazari** | 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 PID



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 MTAxODYzOD e a série h8Mzk1MkZRMjN8MA==



# DuBoi

## DUBOI FRIGORIFICO INDUSTRIAL LTDA.

CNPJ: 01.930.887/0001-80- PABX: (85) 3391 9000

e-mail: [duboifortaleza@uol.com.br](mailto:duboifortaleza@uol.com.br)

### FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

MIÚDO BOVINO SEM OSSO

FÍGADO EM BIFES

**Descrição:** produto elaborado com carne bovina, com qualidade organoléptica e microbiológica, o produto contém no máximo 3% de água e no máximo 10% de gordura, o produto é processado dentro dos padrões que preconizam a Legislação RISPOA, IN 12, RDC 259 E 359, sendo registrado na Secretaria de Agricultura e Abastecimento com o número do SIE 214/54. o controle de qualidade é mantido sobre supervisão do RT Daniel Queiróz Barros, além da permanência diária de um Veterinário da Secretaria de Agricultura e abastecimento. O rigoroso controle no recebimento, armazenamento da matéria prima, higienização de equipamentos, estrutura e utensílios em todo fluxo de produção, garante um alimento apto para consumo com qualidade microbiológica, nutricional e físico-química

**Características sensoriais:** cor, odor, aspecto e sabor dentro dos padrões preconizados pela Legislação

**Marca:** Duboi

**Ingredientes:** FÍGADO BOVINO SEM OSSO, EM BIFES / NÃO CONTÉM GLÚTEN

**Embalagem:**

**Primária:** embalagem termo formada com 1000gr do produto congelado a Vácuo

**Secundária:** caixa de papelão vedada com 10 embalagens termo formada de alta barreira de 1000gr a Vácuo

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	Kcal	Kj	%VD (*)
Valor energético	133	558	6,7
Q. por porção 100g/porção	g / mg	%VD (*)	
Carboidratos(g)	0	0	
Proteínas(g)	21,5	32	
Gorduras Totais(g)	4,5	8,1	
Gordura Saturadas(g)	3,8	17,7	
Gordura Trans(g)	0	0	
Fibra alimentar(g)	0	0	
Sódio(mg)	49	2	

\*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.

#### TEMPERATURAS:

Armazenamento: - 12°C ou mais frio

Distribuição: -12°C ou mais frio

SIE: nº 214/36

Vida útil: 01 ano se mantido congelado

Emissão: 24/03/2023

  
**Daniel Queiróz Barros**  
Médico Veterinário  
Portaria nº140 de 06 Agosto / 2015  
CRMV / CE 1838

Rua Alberto de Oliveira, 1109 – ÁlvaroWeyne- Cep 60.330-530 Fortaleza –Ce  
[www.duboifrigorifico.com.br](http://www.duboifrigorifico.com.br)



## Dados do Solicitante

Solicitante: <b>RUFINO VIANA SERVICOS TECNICOS I LTDA</b>			CNPJ/CPF: <b>46.011.426/0001-41</b>	Validador do relatório 
Endereço: <b>AV BRASILIA, 500, 500</b>			CEP: <b>61761210</b>	
Cidade: <b>EUSEBIO</b>	Estado: <b>CE</b>	Responsável pela solicitação: <b>JOSE VALDARIO VIANA JUNIOR</b>	Telefone: <b>(85)3099-3939</b>	

Página 1 de 1 14/02/2023 Emissão

## Dados Fornecido pelo Solicitante

Local da amostragem / Órgão expedidor: <b>PRODUTOS DO BOI ALBERTO DE OLIVEIRA, 1109 - ALVARO WEYNE - FORTALEZA - CE - CEP: 60330-530 CNPJ: 01.930.887-0001-80</b>			Remessa: <b>NA</b>	
Descrição da amostra (Tipo): <b>FÍGADO BOVINO SEM OSSO CONGELADO -FIGADO EM BIFES 1K</b>			Lote: <b>28122022</b>	Lacre: <b>NA</b>
Ponto de coleta: <b>NA -</b>			Resp. coleta: <b>CELIANE</b>	
Fabricação: <b>28/12/2022</b>	Validade: <b>28/12/2023</b>	Coleta: <b>28/01/2023 NA</b>	Temp. Coleta: <b>NA</b>	Fabricante: <b>DUBOI</b>

## Dados Laboratório

Identificação Serviço: <b>10186385</b>	Código da amostra: <b>12431MB23</b>	Número da requisição: <b>1026063</b>	Resp. coleta: <b>NA</b>	
Recebimento: <b>01/02/2023 10:15</b>	Etiqueta: <b>NA</b>	Temp. recebimento: <b>CONGELADO</b>	Condições da amostra: <b>NORMAL - LACRADO</b>	

## Relatório de Ensaio Microbiológico - 10.186.385A-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> Carnes bovinas e outras carnes: m:10 M:10 <sup>2</sup> Carne suína: m:10 <sup>2</sup> M: 10 <sup>2</sup>	03-02-2023	05-02-2023
<sup>(2)</sup> Contagem Padrão de Microrganismos Mesófilos à 30°	3,6 x 10 <sup>4</sup> 5	UFC/g est.	<sup>(a)</sup> Exceto p/ miúdos: m:10 <sup>4</sup> M: 10 <sup>6</sup> Somente p/ miúdos: m: 5 x 10 <sup>4</sup> M: 5 x 10 <sup>6</sup>	03-02-2023	06-02-2023
<sup>(3)</sup> Deteção de Salmonella spp.	Ausência	25g	<sup>(a)</sup> Ausência	03-02-2023	04-02-2023

### 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 01/01-09/89. PE MB 011
- 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):

Conforme o (s) parâmetro (s) analisado (s), a amostra encontra-se de acordo com a Legislação acima vigente.  
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 Patricia de Ramos** | CRBio: 83724/07 - D

**Natan da Silva Miranda Sechi** | CRQ-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 PID



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 MTAXODYzOD e a série V8MTIOMzFNQjZlZDA=

## Dados do Solicitante

Solicitante: <b>RUFINO VIANA SERVICOS TECNICOS I LTDA</b>			CNPJ/CPF: <b>46.011.426/0001-41</b>	Validador do relatório 
Endereço: <b>AV BRASILIA, 500, 500</b>			CEP: <b>61761210</b>	
Cidade: <b>EUSEBIO</b>	Estado: <b>CE</b>	Responsável pela solicitação: <b>JOSE VALDARIO VIANA JUNIOR</b>	Telefone: <b>(85)3099-3939</b>	

Página 1 de 1 10/02/2023 Emissão

## Dados Fornecido pelo Solicitante

Local da amostragem / Órgão expedidor: <b>PRODUTOS DO BOI ALBERTO DE OLIVEIRA, 1109 - ALVARO WEYNE - FORTALEZA - CE - CEP: 60330-530 CNPJ: 01.930.887-0001-80</b>			Remessa: <b>0001-80</b>	
Descrição da amostra (Tipo): <b>FÍGADO BOVINO SEM OSSO CONGELADO -FIGADO EM BIFES 1K</b>			Lote: <b>28122022</b>	Lacre: <b>NA</b>
Ponto de coleta: <b>NA -</b>			Resp. coleta: <b>CELIANE</b>	
Fabricação: <b>28/12/2022</b>	Validade: <b>28/12/2023</b>	Coleta: <b>28/01/2023 NA</b>	Temp. Coleta: <b>NA</b>	Fabricante: <b>DUBOI</b>

## Dados Laboratório

Idem Serviço: <b>10186384</b>	Código da amostra: <b>3950FQ23</b>	Número da requisição: <b>1026061</b>	Resp. coleta: <b>NA</b>	
Recebimento: <b>01/02/2023 10:15</b>	Etiqueta: <b>NA</b>	Temp. recebimento: <b>CONGELADO</b>	Condições da amostra: <b>NORMAL - LACRADO</b>	

## Relatório de Ensaio Físico-Químico - 10.186.384A-0

Ensaio	Resultado	Unidade	Referência	LQ	Início	Fim
<sup>(1)</sup> GORDURAS TOTAIS (Lipídios)	6,5	g/100g	Sem valor de referência	0,1	02-02-2023	10-02-2023
<sup>(2)</sup> pH	6,17		Sem valor de referência	2 a 12	02-02-2023	08-02-2023
<sup>(3)</sup> PROTEÍNA TOTAL	20,86	g/100 g	Sem valor de referência	0,17	02-02-2023	10-02-2023
<sup>(4)</sup> UMIDADE E VOLÁTEIS	72,5	g/100g	Sem valor de referência	0,1	02-02-2023	10-02-2023

### Abreviatura:

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

### Metodologia(s):

- (1) NMKL 181.2005
- (2) ISO 2917:1999
- (3) ISO 1871:2009
- (4) ISO 1442:1997

### 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 PTD



Rua Uruguaí, 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 MTaxODYzOD e a série R8Mzk1MEZRMjN8MA==