



COMUNICAÇÃO INTERNA
Prefeitura da Estância Turística de Avaré

Nº 747351

De: **Central de Alimentação Municipal**

Para: **Departamento de Licitação**

A/C Crislaine

Informo a esse departamento que os itens a seguir:

- PEITO DE FRANGO EM CUBOS
- CARNE DE FRANGO SOBRECÓXA EM FORMA DE BIFES COM LEGUMES
- CARNE BOVINA PATINHO EM ISCA
- CARNE PATINHO MOÍDO
- CARNE DE SUINO, SEM OSSO, PERNIL CUBOS
- FILÉ DE MERLUZA
- QUEIJO MUSSARELA
- PRESUNTO
- SALSICHA - TIPO HOT DOG

Apresentado como amostra, juntamente com os documentos da empresa NTB COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA (referente ao Pregão Eletrônico 106/23, PROCESSO 165/23), atende ao solicitado, não havendo nenhum impedimento para a aquisição do mesmo.

Atenciosamente,

Midiã da Glória Siqueira
Nutricionista - CRN3 72.527

19/06/2023

Assinatura

Recibo - Visto

19/06/2023

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

A qualidade dos alimentos se refere às suas propriedades ou aos atributos capazes de distingui-los e que permitem a sua aceitação, aprovação ou recusa e estão ligados a suas características físicas, químicas/nutricionais, sensoriais, apresentação, facilidade de manuseio, consumo e embalagem. Para garantir a oferta de alimentos seguros e de qualidade na alimentação é essencial a análise e aprovação das amostras dos alimentos a serem ofertados.

Para a análise dos alimentos foram avaliadas as seguintes características:

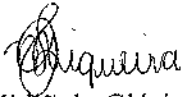
1. Acordo com as especificações exigidas no edital do PREGÃO ELETRÔNICO nº 106/2023 – PROCESSO nº 165/2023.
2. Apresentação da amostra;
3. Aspectos sensoriais (cor, odor, sabor, textura) através da análise sensorial do alimento.

LAUDO TÉCNICO

PREGÃO ELETRÔNICO nº 106/2023 – PROCESSO nº 165/2023.

Item	Descrição
01 (lote 1)	Peito de Frango em cubos.
03 (lote 1)	Carne de frango sobrecoxa em forma de bifês com legumes
01 (lote 2)	Patinho iscas
02 (lote 2)	Patinho moído
01 (lote 3)	Carne de suíno, sem osso, pernil cubos.
01 (lote 4)	Filé de merluza – filé de peixe merluza.
01 (lote 5)	Queijo mussarela
02 (lote 5)	Presunto
03 (lote 5)	Salsicha – tipo hot dog.

A amostra foi analisada e está de acordo com o edital e com os padrões de qualidade exigidos. Portanto, o lote encontra-se APROVADO e adequado para utilização.


Mídiã da Glória Siqueira
Nutricionista CRN3 72.527

Mídiã da Glória Siqueira
Nutricionista
CRN-3 72527/P

LICENÇA SANITÁRIA - VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Nº CMVS: 355030801-463-002501-1-2

Nº PROCESSO:
Nº PROTOCOLO: 6018.2021/0006352-0 Data do Protocolo: 28/01/2021
SUBGRUPO: DISTRIBUIDORA/IMPORTADORA
AGRUPAMENTO: COMÉRCIO ATACADISTA DE ALIMENTOS
ATIVIDADE ECONÔMICA-CNAE: 4639-7/01 COMÉRCIO ATACADISTA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EM GERAL
OBJETO LICENCIADO: ESTABELECIMENTO

DETALHE:

RAZÃO SOCIAL: NTB COMERCIAL DE ALIMENTOS EIRELI CNPJ ALBERGANTE:
NOME FANTASIA: FRIPEIXE
CNPJ / CPF: 13.656.358/0001-19
LOGRADOURO: RUA SALVADOR SANCHO NÚMERO: 75
COMPLEMENTO: GALPÃO 77
BAIRRO: VILA HOMERO
MUNICÍPIO: SÃO PAULO
CEP: 05184-400 UF: SP
PÁGINA DA WEB:

RESPONSÁVEL LEGAL: GUILHERME ASSUNÇÃO STRAMBECK DA COSTA
CPF: 43354589833 CONSELHO REGIONAL: N/A
Nº INSCR. CONSELHO PROF: UF:

RESPONSÁVEL TÉCNICO: CARMEN ANTONIA CAZARIN OZORES
CPF: 06982753816 CONSELHO REGIONAL: CRN
Nº INSCR. CONSELHO PROF: 4077 UF: SP

LICENÇA SANITÁRIA - VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Nº CMVS: 355030801-463-002501-1-2

CLASSES DE PRODUTOS E ATIVIDADES AUTORIZADAS

CLASSE DE PRODUTO:

ALIMENTO

ARMAZENAR EM ÁREA PRÓPRIA

DISTRIBUIR

TRANSPORTE PRÓPRIO

O(A) AUTORIDADE SANITÁRIA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE SÃO PAULO

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

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

SÃO PAULO

LOCAL

15/02/2021

DATA DE DEFERIMENTO

Código de Validação: 1613568965856

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

16/08/2021

FICHA DE PROCEDIMENTOS

Pág. 1

No.32.000433/21

IDENTIFICAÇÃO DA EQUIPE EXECUTORA

46.392.130/0003-80 2752484 UVIS PIRITUBA
CNPJ/CPF Código SIA Nome

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

13.656.358/0001-19
CNPJ/CPF Número de Cadastro - CEVS

NTB COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA

Razão Social / Nome

ENDEREÇO DO ESTABELECIMENTO

Rua SALVADOR SANCHO nº 75 Galpão 77

Logradouro, No

VILA HOMERO

Bairro

(11) 956500010

Telefone

FAX

SÃO PAULO / SP

Município / UF

alebeltrame@gmail.com

e-mail

05184-400

CEP

CARACTERIZAÇÃO DO PROCEDIMENTO

PROGRAMADA

Origem do Procedimento

13/08/2021

13/08/2021

- Procedimento:

Início (Data)

Fim (Data)

01.INSPEÇÃO SANITÁRIA

- Objetivo:

Inspeção para Inclusão de veículo RENAAM 1263073651, conforme SEI nº 6018.2021/0043378-6 CMVS nº 355030801-463-002501-1-2.

- Finalidade:

PROGRAMA MUNICIPAL

- Ação Compartilhada:

- Pessoas contactadas:

Abraão Santos de Araújo, motorista, RG 4926192-9,

- Relato da situação:

Em 13/08/2021 foi realizada inspeção em veículo:

Caminhonete / Carga VW modelo Express DRC 4x2 Branca

Ano Fab. 2021 / modelo 2022

RENAVAM 1263073651



No.32.000433/21

Placa FTV 5H81

O veículo apresenta:

- baú refrigerado em bom estado de conservação e higiene;
- cabine isolada;
- piso, teto, divisórias e laterais internas do baú constituídos de materiais laváveis e impermeáveis;
- borrachas de Isolamento nas portas, lateral e traseira, em bom estado de conservação;
- medidor de temperatura Escala modelo FTV5H81;

Documentos apresentados:

- contrato social (7ª alteração): NIRE 35.232.171.253
- CMVS 355030801-463-002501-1-2;
- certificado de registro e licenciamento do veículo ;
- planilha de controle de temperatura;
- planilha de limpeza;
- Certificado de calibração do medidor de temperatura Escala LT 302806 em 12/08/2021;
- Certificado nº 1359: realizado OCP de Controle Integrado de Pragas do veículo realizado em 12/08/2021 com vencimento em 12/11/2021;
- Certificado nº 1349: realizado OCP de Controle Integrado de Pragas do empresa realizado em 05/08/2021 com vencimento em 05/11/2021;
- Certificado nº 314: realizado OCP de Limpeza de reservatórios de água realizado em 04/08/2021 com vencimento em 04/02/2022;
- CEVS da empresa OCP- Osasco Controle de Pragas 355030890-812-000222-1-7

Considerações finais:

O veículo VW / Express Branca placa FTV 5H81, Renavam 1263073651 está em condições higiênico sanitárias satisfatórias para transporte de alimentos da empresa NTB COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA CMVS 355030801-463-002501-1-2 CNPJ 13.656.358/0001-19.

Providências:

99.NADA A PROVIDENCIAR

CONCLUSÃO DO PROCEDIMENTO

SATISFATÓRIO

Conclusão

Baixo

Risco

Prazo de Adequação

PROFISSIONAIS

Credencial

Nome

8104743-1

SITA VIDIGAL GONÇALVES

No âmbito do Sistema Estadual de Vigilância Sanitária - Sevisa, que abrange o território do Estado de São Paulo, os inspetores assumem inteira responsabilidade de que esta inspeção foi conduzida e pautada pelos padrões da ética e declaram que não houve conflito de interesse.



Assinado com senha eletrônica por: SITA VIDIGAL GONÇALVES 16/08/2021 17:34:40
 Documento nº: 3N5F-XN2W-QE72-8Y8F - consulta à autenticidade em:
<http://sivisa.saude.sp.gov.br/sivisa/autenticar.jsp?codigo=3N5F-XN2W-QE72-8Y8F>

No.32.000433/21





PRODUTOS E SERVIÇOS DE CALIBRAÇÃO LTDA

Website: www.escalaps.com

REDE BRASILEIRA DE CALIBRAÇÃO
Certificado de Calibração N°
LT - 302 806 R



LABORATÓRIO DA ESCALA PRODUTOS E SERVIÇOS DE CALIBRAÇÃO LTDA
"METROLOGIA É A NOSSA CIÊNCIA, QUALIDADE É O NOSSO NEGÓCIO."

Cliente : NTB COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA O.S. : 5740/2021
Endereço: Rua Salvador Sancho,77 - Vila Homero - São Paulo - SP

CARACTERÍSTICA		INSTRUMENTO EM TESTE		PADRÃO UTILIZADO	
Modelo/Fabricante		MEDIDOR DE TEMPARATURA MOD. TLZ20 COEL		TERMÔMETRO 1529 FLUKE	
N° de série	Identificação	N/C	FTV5H81	A68207 / 9934	ES.T.003
Tipo		DIGITAL COM SENSOR TERMORRESISTIVO		DIGITAL COM TERMOPAR S	
Faixa de escala		-25 a -10 °C		300 a 1200 °C	
Valor de uma divisão		0,1 °C		0,01 °C	
Haste - Diâmetro / Comprimento (mm)		6	20	6 mm	500 mm
Origem / n° do certificado / Validade		-----		RBC / CR-05607/21 / Junho 2023	

Profundidade de imersão (mm)	°C	VALOR INDICADO INSTR. PADRÃO t ₉₀ : °C		Incerteza da Medição	Fator de Abrangência k	V _{eff}
		Aquecimento	Erro			
120	-24,8	-24,73	-0,07	0,20	2,00	∞
120	-18,0	-17,74	-0,26	0,20	2,00	∞
120	-9,9	-9,75	-0,15	0,20	2,00	∞

A incerteza expandida de medição relatada é declarada como a incerteza padrão da medição multiplicada pelo fator de abrangência k, O qual para uma distribuição t com V_{eff}=∞ graus de liberdade efetivos, corresponde a uma probabilidade de abrangência de aproximadamente 95%. A incerteza padrão de medição foi determinada de acordo com a publicação EA-4/02. Quando k=2,00 a distribuição é do tipo Normal.

Características ambientais: Temperatura: 23 ± 5°C	Umidade Relativa do Ar : entre 45 e 70% UR	Local da Calibração : Sede do Cliente
---	--	---

Observações:

- 1) A calibração foi realizada pela média de 3 leituras. O instrumento em teste e o padrão foram submetidos a um meio térmico estabilizado e o valor de referência, foi lido no instrumento padrão, conforme procedimento SQ-TM-002, utilizado na calibração;
- 2) Este Certificado somente é válido exclusivamente para o instrumento submetido à calibração, nas condições especificadas, não sendo extensivo à quaisquer lotes. O Certificado não deve ser parcialmente reproduzido;
- 3) Esta calibração não isenta o instrumento do controle metrológico estabelecido na regulamentação metrológica;
- 4) O certificado somente é válido na unidade utilizada na calibração;
- 5) O serviço de conserto e ajuste no instrumento em teste, não faz parte do escopo de acreditação do laboratório;
- 6) Este Certificado atende aos requisitos de acreditação pela Cgcre, o qual avaliou a competência de medição do laboratório e comprovou sua rastreabilidade a padrões nacionais de medidas.
- 7) Este certificado cancela e substitui o emitido anteriormente.

Data da Calibração	Aprovado por :	Folha
12/08/2021	BRUNO ALPHA CORSI DE LIMA:33754911821 Assinado de forma digital por BRUNO ALPHA CORSI DE LIMA:33754911821 Dados: 2021.08.13 14:35:06 -03'00'	01 de 01
	Signatário Autorizado	

Rua: Caquito, 498 Penha São Paulo / SP CEP:03607-000 Tel: (11) 2082 1077 / E-mail wiltonacl@escalaps.com.br



Prefeitura da Cidade de São Paulo
Auto de Licença de Funcionamento

DADOS DA LICENÇA

NÚMERO: 20210010095163 DATA DE EMISSÃO: 21/01/2021 DATA DE VALIDADE: Indeterminada

DADOS DO CADASTRO DO IMÓVEL

ENDEREÇO: RUA SALVADOR SANCHO, 75

COMPLEMENTO(S):
77 GALPAO

BAIRRO: VILA HOMERO

CEP: 05184-400

CIDADE-UF: SÃO PAULO - SP

SUBPREFEITURA: PIRITUBA

ÁREA CONSTRUÍDA: 1450,00 m²

ÁREA ESTABELECIMENTO: 420,00 m²

SO: 207.005.0005-5 (Principal)

ZONA(S):

ZMA - ZONA MISTA AMBIENTAL

QA - QUOTA AMBIENTAL

MA - MACROÁREA E SETORES DA NEM

DADOS DA EMPRESA / ESTABELECIMENTO

CPF: 13.656.358/0001-19 CCM: 4.292.447-2

RAZÃO SOCIAL: NTB COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA

ATIVIDADES

CNAE: 4639-7/01 - Comércio atacadista de produtos alimentícios em geral Versão CNAE: 2.3 RISCO: BAIXO

GRUPO DE ATIVIDADE NR: NR2-12: Serviços de armazenamento e guarda de bens móveis: espaços ou estabelecimentos destinados à venda ou guarda de mercadorias em geral, máquinas ou equipamentos, guarda de móveis ou animais, incluindo garagem de ônibus, entre 500m² (quinhentos metros quadrados) e 5.000m² (cinco mil metros quadrados) de área construída computável, e estacionamentos com mais de 40 e até 200 vagas de automóvel;

ATIVIDADE(S):

Depósitos de material em geral, exceto explosivos

Distribuidora de alimentos embalados ou enlatados

RESPONSÁVEL PELA SOLICITAÇÃO DE LICENCIAMENTO

RESPONSÁVEL PELO PEDIDO: GUILHERME ASSUNCAO STRAMBECK DA COSTA

CPF: 433.545.898-33

PROCESSO ADMINISTRATIVO: 6051.2021/0000234-3

AUTENTICIDADE

CPF: 13.656.358/0001-19

NÚMERO DA LICENÇA: 20210010095163

CÓDIGO DE AUTENTICIDADE: yBYu0eEs0xckX1UT

LICENÇA:





Prefeitura da Cidade de São Paulo
Auto de Licença de Funcionamento

ANÁLISE DE VIABILIDADE

CHAE: 4639-7/01

STATUS DA ANÁLISE: Passível

DATA DA ANÁLISE: 21/01/2021

RESTRIÇÕES:

Grupo de Atividade [nr2-3: Comércio de abastecimento de médio porte, com dimensão de mais de 500 m² (quinhentos metros quadrados) até 2.000m² (dois mil metros quadrados) de área construída computável;] PASSÍVEL: Permitida a instalação da atividade no imóvel em questão em função da zona de uso.

Grupo de Atividade [nr2-12: serviços de armazenamento e guarda de bens móveis: espaços ou estabelecimentos destinados à venda ou guarda de mercadorias em geral, máquinas ou equipamentos, guarda de móveis ou animais, incluindo garagem de ônibus, entre 500m² (quinhentos metros quadrados) e 5.000m² (cinco mil metros quadrados) de área construída computável, e estacionamentos com mais de 40 e até 200 vagas de automóvel;] PASSÍVEL: Permitida a instalação da atividade no imóvel em questão em função da zona de uso.

Quadro 4B - Parâmetros de incomodidade por zona : Zona [ZMa]: Nível Critério de Avaliação (NCA) para ambiente externo dB(A) (c) (d) (f): Emissão ruído 7h-19h = Emissão máxima de 50 dB 4B(c) No caso dos aeroportos aplica-se o nível de ruído conforme norma técnica específica, 4B(d) Poderão incidir parâmetros especiais e mais restritivos nos termos §2º do artigo 113 desta lei. 4B(f) Para atividade de local de culto, nos feriados, sábados a partir das 14h e nos domingos, os parâmetros relativos a ruídos referentes ao período das 7h às 19h passam a valer também para os períodos das 6h às 7h e das 19h às 22h, permanecendo inalterados os parâmetros referentes ao período das 7h às 19h e das 22h às 7h.

Quadro 4B - Parâmetros de incomodidade por zona : Zona [ZMa]: Nível Critério de Avaliação (NCA) para ambiente externo dB(A) (c) (d) (f): Emissão ruído 19h-22h = Emissão máxima de 45 dB 4B(c) No caso dos aeroportos aplica-se o nível de ruído conforme norma técnica específica, 4B(d) Poderão incidir parâmetros especiais e mais restritivos nos termos §2º do artigo 113 desta lei. 4B(f) Para atividade de local de culto, nos feriados, sábados a partir das 14h e nos domingos, os parâmetros relativos a ruídos referentes ao período das 7h às 19h passam a valer também para os períodos das 6h às 7h e das 19h às 22h, permanecendo inalterados os parâmetros referentes ao período das 7h às 19h e das 22h às 7h.

Quadro 4B - Parâmetros de incomodidade por zona : Zona [ZMa]: Nível Critério de Avaliação (NCA) para ambiente externo dB(A) (c) (d) (f): Emissão ruído 22h-7h = Emissão máxima de 40 dB 4B(c) No caso dos aeroportos aplica-se o nível de ruído conforme norma técnica específica, 4B(d) Poderão incidir parâmetros especiais e mais restritivos nos termos §2º do artigo 113 desta lei. 4B(f) Para atividade de local de culto, nos feriados, sábados a partir das 14h e nos domingos, os parâmetros relativos a ruídos referentes ao período das 7h às 19h passam a valer também para os períodos das 6h às 7h e das 19h às 22h, permanecendo inalterados os parâmetros referentes ao período das 7h às 19h e das 22h às 7h.

Quadro 4B - Parâmetros de incomodidade por zona : Zona [ZMa]: Vibração associada = 4B(a) 4B(a) Aplicam-se a legislação pertinente e as normas técnicas brasileiras - ABNT em vigor.

Quadro 4B - Parâmetros de incomodidade por zona : Zona [ZMa]: Emissão de odores = 4B(a) 4B(a) Aplicam-se a legislação pertinente e as normas técnicas brasileiras - ABNT em vigor.

Quadro 4B - Parâmetros de incomodidade por zona : Zona [ZMa]: Emissão de gases, vapores e material particulado (e) = 4B(a) 4B(a) Aplicam-se a legislação pertinente e as normas técnicas brasileiras - ABNT em vigor, 4B(e) Quando necessário a CETESB recomenda instalar e operar sistema de controle de poluição do ar baseado na melhor tecnologia.

Quadro 4B - Parâmetros de incomodidade por zona : Zona [ZMa]: Emissão de radiação Faixa de frequência (0Hz à 300GHz) = 4B(b) 4B(b) Aplicam-se a legislação pertinente e as normas técnicas em vigor, sendo que o Executivo poderá estabelecer parâmetros mais restritivos de radiação eletromagnéticas não ionizantes.

Quadro 4A - Condições de instalação por subcategoria de uso, grupos de atividade e usos específicos : Grupo de Atividade [nr2-3]: Número mínimo de vagas por área construída computável (em m²) ou por número de unidades habitacionais (UH) (a): Vagas de automóveis (e)(f) = Mínimo de 1 vaga a cada 50 m² de área construída computável Obs: 4A(a) Não se aplica nas zonas de uso ZEUA, ZEUB, ZEUP, ZEUPA, ZEM, ZEMP e nos usos não residenciais em lotes com área inferior a 250m² (duzentos e cinquenta metros quadrados) em todas as zonas. 4A(e) Para Serviços de Armazenamento e Guarda de Bens Móveis das subcategorias de uso nr1, nr2 e nr3, o número mínimo de vagas de automóveis exigido será calculado com base na área construída computável destinada à permanência humana. 4A(f) Quando exigido o número mínimo de vagas de automóveis, este deverá ser acrescido do número de vagas especiais conforme definido no Código de Obras e Edificações.

Quadro 4A - Condições de instalação por subcategoria de uso, grupos de atividade e usos específicos : Grupo de Atividade [nr2-3]: Número mínimo de vagas por área construída computável (em m²) ou por número de unidades habitacionais (UH) (a): Vagas de bicicletas = Mínimo de 1 vaga a cada 250 m² de área construída computável Obs: 4A(a) Não se aplica nas zonas de uso ZEUA, ZEUB, ZEUP, ZEUPA, ZEM, ZEMP e nos usos não residenciais em lotes com área inferior a 250m² (duzentos e cinquenta metros quadrados) em todas as zonas.

Quadro 4A - Condições de instalação por subcategoria de uso, grupos de atividade e usos específicos : Grupo de Atividade [nr2-3]: Vestiário para usuários de bicicleta (b) = Se aplica essa condição de instalação Obs: 4A(b) De acordo com o Código de Obras e Edificações.

Quadro 4A - Condições de instalação por subcategoria de uso, grupos de atividade e usos específicos : Grupo de Atividade [nr2-3]: Espaço para carga e descarga (c): Número de vagas para utilitário = Mínimo de 1 vaga Obs: 4A(c) Não se exige vaga para carga e descarga nos lotes com área até 250m² (duzentos e cinquenta metros quadrados), exceto em lotes localizados na Macroárea de Urbanização Consolidada e nos seguintes setores e subsetores da Macroárea de Estruturação Metropolitana: I. Subsetores Arco Tietê, Arco Pinheiros e Arco Faria Lima - Águas Espraiadas - Chucrí Zaidan do Setor Orla Ferroviária e Fluvial. II. Setor Central (Operação Urbana Centro).



Prefeitura da Cidade de São Paulo
Auto de Licença de Funcionamento

Quadro 4A - Condições de instalação por subcategoria de uso, grupos de atividade e usos específicos : Grupo de Atividade [nr2-3]: Espaço para carga e descarga (c): Número de vagas para caminhão: Até 4.000 m² de área construída computável = Mínimo de 1 vaga Obs: 4A(c) Não se exige vaga para carga e descarga nos lotes com área até 250m² (duzentos e cinquenta metros quadrados), exceto em lotes localizados na Macroárea de Urbanização Consolidada e nos seguintes setores e subsetores da Macroárea de Estruturação Metropolitana: I. Subsetores Arco Tietê, Arco Pinheiros e Arco Faria Lima - Águas Espraiadas - Chucrí Zaidan do Setor Orla Ferroviária e Fluvial. II. Setor Central (Operação Urbana Centro).

Imóvel informado está inserido na Macroárea de Estruturação Metropolitana - MEM. Verificar a existência de lei específica para a região informada, nos termos do §3º do art. 76 da Lei nº 16.050/14.

Ao continuar o processo, você assume a responsabilidade pelo endereço e inscrição imobiliária informados, ciente de que o resultado pode ser revertido caso seja apurada incorreção dos mesmos, sem prejuízo das demais penas da lei

Atividade passível de instalação no local, conforme disposições da legislação urbanística municipal em vigor.

GRUPO DE ATIVIDADE NR: NR2-12

STATUS DA ANÁLISE: Passível

RESTRIÇÕES:

Quadro 4A - Condições de instalação por subcategoria de uso, grupos de atividade e usos específicos : Grupo de Atividade [nr2-12]: Número mínimo de vagas por área construída computável (em m²) ou por número de unidades habitacionais (UH) (a): Vagas de automóveis (e)(f) = Mínimo de 1 vaga a cada 75 m² de área construída computável Obs: 4A(a) Não se aplica nas zonas de uso ZEUA, ZEUA, ZEUP, ZEUPA, ZEM, ZEMP e nos usos não residenciais em lotes com área inferior a 250m² (duzentos e cinquenta metros quadrados) em todas as zonas. 4A(e) Para Serviços de Armazenamento e Guarda de Bens Móveis das subcategorias de uso NR1, NR2 e NR3, o número mínimo de vagas de automóveis exigido será calculado com base na área construída computável destinada à permanência humana. 4A(f) Quando exigido o número mínimo de vagas de automóveis, este deverá ser acrescido do número de vagas especiais conforme definido no Código de Obras e Edificações.

Quadro 4A - Condições de instalação por subcategoria de uso, grupos de atividade e usos específicos : Grupo de Atividade [nr2-12]: Número mínimo de vagas por área construída computável (em m²) ou por número de unidades habitacionais (UH) (a): Vagas de bicicletas = Mínimo de 1 vaga a cada 500 m² de área construída computável Obs: 4A(a) Não se aplica nas zonas de uso ZEUA, ZEUA, ZEUP, ZEUPA, ZEM, ZEMP e nos usos não residenciais em lotes com área inferior a 250m² (duzentos e cinquenta metros quadrados) em todas as zonas.

Quadro 4A - Condições de instalação por subcategoria de uso, grupos de atividade e usos específicos : Grupo de Atividade [nr2-12]: Vestiário para usuários de bicicleta (b) = Se aplica essa condição de instalação Obs: 4A(b) De acordo com o Código de Obras e Edificações.

Quadro 4A - Condições de instalação por subcategoria de uso, grupos de atividade e usos específicos : Grupo de Atividade [nr2-12]: Espaço para carga e descarga (c): Número de vagas para utilitário = Mínimo de 1 vaga a cada 1.000 m² de área construída computável Obs: 4A(c) Não se exige vaga para carga e descarga nos lotes com área até 250m² (duzentos e cinquenta metros quadrados), exceto em lotes localizados na Macroárea de Urbanização Consolidada e nos seguintes setores e subsetores da Macroárea de Estruturação Metropolitana: I. Subsetores Arco Tietê, Arco Pinheiros e Arco Faria Lima - Águas Espraiadas - Chucrí Zaidan do Setor Orla Ferroviária e Fluvial. II. Setor Central (Operação Urbana Centro).

Quadro 4A - Condições de instalação por subcategoria de uso, grupos de atividade e usos específicos : Grupo de Atividade [nr2-12]: Espaço para carga e descarga (c): Número de vagas para caminhão: Até 4.000 m² de área construída computável = Não há exigência de número mínimo de vagas Obs: 4A(c) Não se exige vaga para carga e descarga nos lotes com área até 250m² (duzentos e cinquenta metros quadrados), exceto em lotes localizados na Macroárea de Urbanização Consolidada e nos seguintes setores e subsetores da Macroárea de Estruturação Metropolitana: I. Subsetores Arco Tietê, Arco Pinheiros e Arco Faria Lima - Águas Espraiadas - Chucrí Zaidan do Setor Orla Ferroviária e Fluvial. II. Setor Central (Operação Urbana Centro).

Quadro 4A - Condições de instalação por subcategoria de uso, grupos de atividade e usos específicos : Grupo de Atividade [nr2-12]: Espaço para carga e descarga (c): Número de vagas para caminhão: Acima de 4.000m² de área construída computável (d) = Mínimo de 1 vaga a cada 1.000 m² de área construída computável Obs: 4A(c) Não se exige vaga para carga e descarga nos lotes com área até 250m² (duzentos e cinquenta metros quadrados), exceto em lotes localizados na Macroárea de Urbanização Consolidada e nos seguintes setores e subsetores da Macroárea de Estruturação Metropolitana: I. Subsetores Arco Tietê, Arco Pinheiros e Arco Faria Lima - Águas Espraiadas - Chucrí Zaidan do Setor Orla Ferroviária e Fluvial. II. Setor Central (Operação Urbana Centro). 4A(d) Para empreendimentos não residenciais acima de 10.000m² (dez mil metros quadrados) de área construída computável, as vagas para caminhão podem ser compartilhadas com os veículos fretados.

DETALHAMENTO

A Prefeitura de São Paulo expede o presente Auto de Licença de Funcionamento para empreendimentos de baixo risco, nos termos do Decreto Municipal 57.299/2016, devendo ainda serem observadas as legislações estadual e federal pertinentes.

DECLARAÇÕES:

Declaro que o estabelecimento NÃO possui 120 (cento e vinte) vagas de estacionamento ou mais e está localizado em Área Especial de Tráfego - AET ou 280 (duzentas e oitenta) vagas de estacionamento ou mais, localizado nas demais áreas do Município, nos termos dos art. 108 e 109 da Lei Municipal 16.402/16.

Declaro que o empreendimento é permanente e NÃO atrai ou produz grande número de viagens ao longo do dia e/ou por período determinado, causando impacto no sistema viário e de transporte, podendo comprometer a acessibilidade, a mobilidade e a segurança de veículos e pedestres, nos termos dos art. 108 e 109 da Lei Municipal 16.402/16.



Prefeitura da Cidade de São Paulo Auto de Licença de Funcionamento

Declaro que o estabelecimento NÃO se enquadra como atividade secundária ou complementar, nos termos do art. 33 do Decreto Municipal 49.969/08.

Declaro que o estabelecimento NÃO é industrial, ou sendo, não é processada somente operação de montagem, nos termos do parágrafo único do artigo 101 da Lei Municipal 16.402/16.

Declaro que o estabelecimento no qual se pretende instalar a atividade NÃO é atividade enquadrada como Empreendimento Gerador de Impacto de Vizinhança ou como Empreendimento Gerador de Impacto Ambiental conforme previsto no art. 108 da Lei Municipal 16.402/16.

Declaro que o estabelecimento no qual pretendo instalar a atividade NÃO possui lotação máxima superior a 250 (duzentos e cinquenta) pessoas, nos termos da legislação edilícia.

Declaro, sob as penas da Lei: - que os dados informados neste formulário são verdadeiros e que a inexatidão, irregularidade ou falsidade na prestação das informações relativas ao licenciamento eletrônico sujeitará o responsável, juntamente com as demais pessoas que derem causa, às penalidades administrativas, civis e criminais cabíveis; - que os dados relativos à edificação estão absolutamente corretos, não havendo impedimentos de terceiros, e de qualquer ordem, no tocante a sua utilização; - que a atividade atende às exigências legais (gerais e especiais) relativas ao seu exercício; - que o simples protocolo do pedido de licença por qualquer meio não autoriza o funcionamento da atividade, conforme previsto no art. 18 do Decreto Municipal 57.299/16; - estar ciente de que a Prefeitura do Município de São Paulo não se responsabiliza por requerimentos via Internet não recebidos por motivo de ordem técnica dos computadores, falhas de comunicação, congestionamento das linhas de comunicação, bem como outros fatores de ordem técnica que impossibilitem a transferência de dados; - estar ciente de que a Prefeitura do Município de São Paulo não se responsabiliza por informações de endereço incorretas, incompletas ou por falha na entrega de mensagens eletrônicas causadas por endereço eletrônico incorreto ou por problemas do provedor de acesso do requerente tais como: caixa de correio eletrônico cheia, filtros anti-spam, eventuais truncamentos ou qualquer outro problema de ordem técnica, sendo aconselhável sempre consultar o site da Prefeitura para verificar as informações que lhe são pertinentes.

Declaro que o estabelecimento atende aos parâmetros de incomodidade da zona de uso no qual está inserido conforme disposto na Lei Municipal 16.402/2016, no quadro 4B anexo à Lei e legislação correlata.

Declaro que o estabelecimento atende as condições de instalação do uso conforme disposto na Lei Municipal 16.402/2016, no quadro 4A anexo à Lei e legislação correlata, inclusive quanto ao previsto no Decreto Municipal 57.521/2016.

Declaro que o estabelecimento atende todos os requisitos legais, dentre os quais aqueles relacionados à manipulação de materiais tóxicos, explosivos e que possam causar algum tipo de contaminação, conforme previsto no art 40 do Decreto Municipal 57.298/2016, assim como quanto aos requisitos legais nos casos de atividades em imóveis em que sejam armazenados ou utilizados líquidos combustíveis.

Declaro que caso o estabelecimento seja ocupado por mais de uma atividade não residencial e não seja possível diferenciar os parâmetros aplicáveis a cada uso, serão atendidas as condições de instalação da atividade mais restritiva, nos termos do §2º do art. 112 da Lei Municipal 16.402/2016.

Declaro que a(s) cópia(s) digitalizada(s) da(s) Anotação(ões) de Responsabilidade Técnica - ART(s) ou do(s) Registro(s) de Responsabilidade Técnica - RRT(s) anexada(s) ao sistema e emitida(s) em conformidade com as exigências dos órgãos de classe refere(m)-se ao estabelecimento no qual se pretende instalar a atividade, e que o responsável técnico possui registro válido junto ao respectivo Conselho de Classe.

Declaro que mantenho em meu poder e à disposição da fiscalização, caso a edificação não esteja regular de acordo com as definições da legislação edilícia, documentos emitidos por profissionais habilitados, competentes pelo respectivo Conselho de Classe, que asseguram as condições de higiene, segurança de uso, estabilidade, habitabilidade da edificação, assim como as condições de instalação e os parâmetros de incomodidade, conforme disposto no art. 133 da Lei Municipal 16.402/2016 e conforme cópia digitalizada da ART/RRT anexadas a esta solicitação de Auto de Licença de Funcionamento para Empreendimento de baixo risco, conforme previsto nos incisos II e III do art. 12 do Decreto Municipal 57.299/2016. Declaro ainda que o imóvel não está situado em área contaminada, "non aedificandi", de risco geológico-geotécnico ou de preservação ambiental permanente, e que a edificação não invade logradouro ou terreno público, nem tampouco é objeto de ação judicial promovida pelo Município de São Paulo, objetivando a sua demolição.

Declaro que mantenho em meu poder e à disposição da fiscalização documentos emitidos por profissionais habilitados, competentes pelo respectivo Conselho de Classe, e conforme cópia digitalizada da ART/RRT anexadas a esta solicitação de Auto de Licença de Funcionamento para Empreendimento de baixo risco de acordo com o inciso III do art. 12 do Decreto Municipal 57.299/2016, que atestam as condições de segurança, acessibilidade, habitabilidade e salubridade, conforme inciso II do art. 12 do Decreto Municipal 57.299/2016 e em consonância com as normas em vigor; atestam ainda a verificação da edificação, equipamentos e instalações prediais, elétricas e de gás, e que ela se encontra estável, inclusive com relação a coberturas, e em satisfatórias condições de segurança; atestam também, nos casos de edificação onde seja necessário sistema de segurança com base na legislação edilícia, que o imóvel atende os requisitos mínimos de segurança e que o controle da manutenção do sistema de segurança instalado é realizado de acordo com as normas em vigor; declaro ainda possuir os respectivos documentos municipais comprobatórios das condições de segurança e acessibilidade para os casos previstos.

Declaro que estou ciente que não é permitida a utilização das edificações para usos não residenciais quando o lote resultante de aprovação de empreendimentos enquadrados na subcategoria de uso R2h-1 (casas geminadas) não atender às dimensões e a área mínimas do Quadro 2A da Lei Municipal 16.402/2016, conforme art. 16 do Decreto Municipal 57.521/2016.

Declaro que, caso o estabelecimento tenha utilizado benefícios estabelecidos em legislação específica para a atividade declarada, esta está em acordo com as exigências previstas no momento da aprovação do projeto.



Prefeitura da Cidade de São Paulo
Auto de Licença de Funcionamento

Estou ciente que a dispensa da comprovação prévia do cumprimento de exigências para os empreendimentos considerados de baixo risco não exige de observar as condições necessárias para a instalação e funcionamento das atividades, bem como obter e manter disponíveis para a fiscalização os respectivos documentos, conforme previsto no art. 14 do Decreto Municipal 57.299/2016. Estou ciente também que o conhecimento e a concordância das demais declarações não exige da observância da legislação pertinente ao tema, assim como dos procedimentos e penalidades decorrentes de seu não atendimento.

Declaro que, caso o estabelecimento possua a atividade estacionamento dos grupos de atividades serviços de armazenamento e guarda de bens móveis em terrenos com área total maior que 500m² (quinhentos metros quadrados) não localizados no subsolo, atendo a Quota Ambiental (QA) conforme parágrafos 6º e 7º do artigo 76 da Lei Municipal 16.402/2016.

CONDIÇÕES:

Emitido eletronicamente

Esta atividade está dispensada da licença ambiental gerida pela Coordenação de Licenciamento Ambiental - CLA, vinculada à Secretaria do Verde e do Meio Ambiente (SVMA). Entretanto, a atividade poderá estar sujeita ao licenciamento pelo órgão ambiental competente, e por tal questão esta licença municipal não exclui a obrigatoriedade de obter a licença junto a Companhia Ambiental do Estado de São Paulo (CETESB), de acordo com as Deliberações Normativas CONSEMA nº 01/2018 e nº 02/2018.

Flocos com Legumes (IQF)

PRODUTO:

Marca: Centroeste

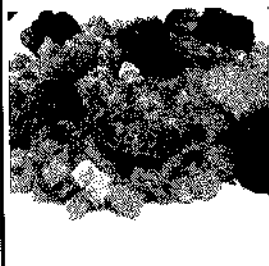


FOTO ILUSTRATIVA

Descrição do produto

Carne Congelada de Bovino Sem Osso - Lagarto com Brócolis e Cenoura (tiras IQF)

Processo de congelamento ultra rápido I.Q.F. (Individual Quick Frozen)

A Centroeste Alimentos utiliza o processo de congelamento ultrarrápido pelo método de corrente de ar em movimento forçado. A faixa de temperatura, durante o processo, atinge temperaturas mínimas de -25°C. Ao passar pelo processo de congelamento rápido, o produto não se aglomera e dispensa qualquer tipo de descongelamento, preservando as suas principais características: Cor, textura e sabor, além de manter a segurança microbiológica. A tecnologia de congelamento utilizada garante o preparo imediato do produto após a retirada do freezer (sem necessidade de descongelamento prévio), além disso, no caso de sobras de conteúdo, o produto da embalagem ainda congelado e em sua embalagem original, pode ser utilizado dentro do prazo determinado pela Centroeste sem perdas das características sensoriais e da segurança microbiológica.

Fluxograma Recebimento matéria-prima -toalet- equalização - fatoriadora - adição de legumes - tunel IQF - detector de metal - embalagem primária- embalagem secundária- câmara de estocagem

Descrição/ Aspecto do produto
Origem do produto: Produto elaborado a partir de matéria-prima obtida de abatedouros localizados nas diversas unidades da federação acompanhada de certificado sanitário.
Aspecto: Firme, não pegajoso
Consistência: Característica do produto
Cor: Característica do produto, isento de manchas esverdeadas
Odor: Característico do produto
Tipo de corte: Lagarto(Tiras) com adição de legumes (brócolis e cenoura) na proporção 70/30
Padrão de corte: aproximadamente de 2,5cm x 5 cm x 0,3cm (espessura de 3mm a 5mm)

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		Embalagem primária
	100g	Sacos plásticos de polietileno de baixa densidade , termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimento, transparente resistente ao transporte e armazenamento. Rótulo litografado com identificação de lote, data de fabricação , validade e SIF.
Valor Energético (Kcal)	114	Peso: 2 kg Medidas: 300 x 400 mm
Carboidratos (g)	1,2	
Açúcares Totais (g)	0	Fechamento: Solda com barreira de oxigênio
Açúcares Adicionados (g)	0	
Proteínas(g)	18	Embalagem Secundária
Gorduras Totais (g)	4	
Gorduras Saturadas (g)	1,8	Caixa de papelão ondulado reforçado, com abas superiores e inferiores. Etiqueta externa com identificação do produto. Medidas: 57 x 38,7 x 16,8 cm (Comp x Larg x Alt.)
Gorduras Trans (g)	0	
Fibra Alimentar(g)	0,6	Peso: 12 kg sendo 6 pacotes Empilhamento máximo: 10 caixas Fechamento: Fita de arquear
Sódio (mg)	44	

Prazo de consumo após a abertura da embalagem:		Armazenamento
Sob temperatura de congelamento: -12°C a -8°C = até 30 dias	Sob temperatura de refrigeração: 0° C a 4°C = até 02 dias.	Embalagem fechada -12°C ou mais frio (Freezer) – Validade Vide embalagem - Até 365 dias Embalagem fechada -10°C a -8°C (Congelador) - Validade 120 dias Embalagem fechada 0°C a 7°C (Refrigerada) - Validade 04 dias. Caso não seja utilizado o produto em sua totalidade mantendo-o congelado em sua embalagem original, retorne o produto ao freezer, mantendo sua validade. Mantenha Congelado a -12°C.

Sugestão de modo de Preparo: Retirar o produto do freezer, abrir a embalagem, despejar o produto em uma panela com os temperos e ingredientes a gosto, iniciar o cozimento. (não a necessidade de descongelar o produto), aguardar o total cozimento do produto.

Métodos de Controle de Qualidade: Todas as operações efetuadas desde a matéria prima até o produto acabado são controladas, visando a preservação da qualidade original do produto. Aplica-se as boas práticas de fabricação e PPHO em todas as fases do processo. Além da vigilância na recepção da matéria prima, na higienização das instalações e equipamentos, assim como no controle da qualidade da água de abastecimento, no controle de pragas, saúde dos operadores e na higiene dos mesmos no momento da manipulação, a inspeção visual e a avaliação das características sensoriais são criteriosas. Para análises de laboratório, as amostras são encaminhadas, para laboratórios credenciados pelo Ministério da Agricultura, para análises sensoriais (análises organolépticas), físico-químicas, toxicológicas, microbiológicas, microscópicas (matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica) tecidos inferiores, sujidades, parasitos e larvas, elementos histológicos identificadores na composição elementos histológicos estranho ao produto, elementos histológico de soja, detritos de animais ou vegetais ou outras substâncias estranhas que indique a utilização de ingredientes em condições insatisfatórias ou tecnologia de processamento inadequado.

TRANSPORTE: O produto é transportado em veículos próprios (caminhão-bau), dotados de equipamento que mantem a temperatura rigorosamente de acordo com a legislação (Thermo King), são devidamente higienizado em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura de congelamento da mesma.

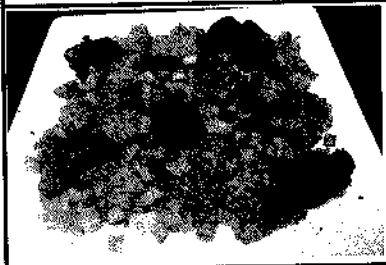
AS FICHAS TÉCNICAS CENTROESTE SOMENTE SÃO VALIDAS: Apresentando à assinatura da gerência de controle de qualidade ou responsável técnico, carimbo de cópia controlada e timbre de alto relevo

Tabela de alergênicos

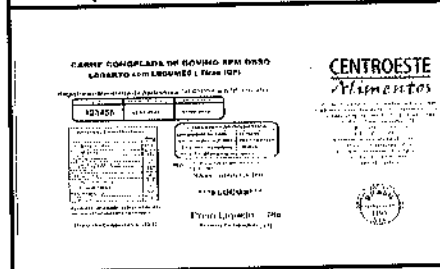
Produtos contendo glúten	Soja	
Crustáceos	Leite e produtos lácteos	
Moluscos	Noz, amêndoa, castanha	
Ovo	Gergelim	
Peixes	Sulfito	
Amendoim		
Legenda	X Contém	* Pode conter traços

Componentes: Carne bovina proveniente de corte denominado Lagarto, processado na forma de tiras (floculado), adicionados de brócolis e cenoura na proporção de 70/30, isento de peles, velas, aponeuroses, cartilagens, intestinos, tendões, fragmentos ossos e outros tecidos inferiores. **Contendo:** Carne Bovina (70%), brócolis (20%) e cenoura (10%). **Não Contém Glúten. Não Contém Alergênicos.**

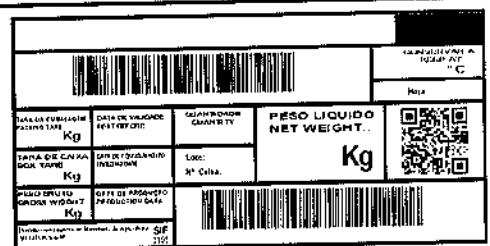
Padrão de Corte



Etiqueta Primária (Litografada)

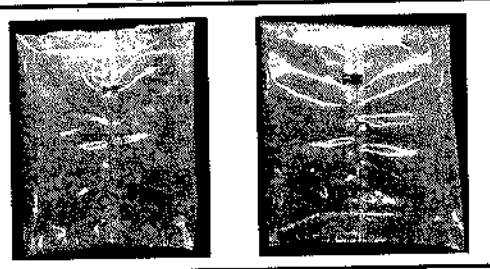


Etiqueta Secundária

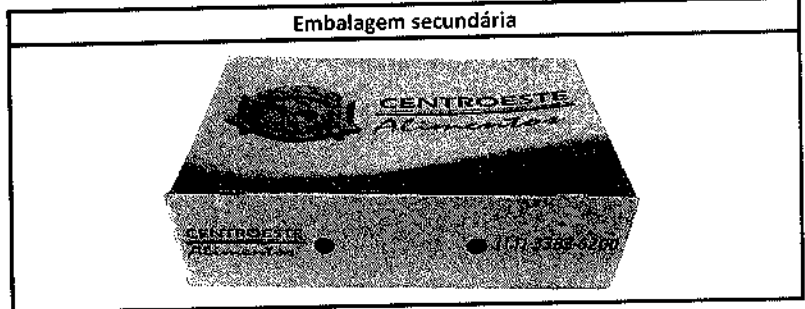


Imagens Ilustrativas

Embalagem Primária (Frente e Verso)



Embalagem secundária



Válido até Dezembro de 2023.

Franciene Sampietro
Médica Veterinária
CRMV-SP 27 236
Franciene Sampietro

Franciene Sampietro CRMV-SP 27236
Dpto: Controle de Qualidade - Responsável Técnico
55 (11) 3383-6200 r.205
E-mail: rt@centroestecarnes.com.br

SIF/DIPOA
0153/3193

Cópia controlada

válida para:

Pref. Avaré

Centroeste Alimentos - Estrada do Capão Bonito, nº 1183 - CEP: 07263-010 - Jd. M^a de Lourdes - Guarulhos - SP
Teleendas: +55 (11) 3383-6200 - www.centroestecarnes.com.br

AS FICHAS TÉCNICAS CENTROESTE SOMENTE SÃO VALIDAS: Apresentando à assinatura da gerência de controle de qualidade ou responsável técnico, carimbo de cópia controlada e timbre de alto relevo

**CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO
LAGARTO com LEGUMES (Tiras IQF)**

Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob Nº 0153/3193

LOTE	DATA DE FABRICAÇÃO	DATA DE VALIDADE
123456	xx/xx/xxxx	xx/xx/xxxx

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100g
Valor Energético (Kcal)	114
Carboidratos(g)	1,2
Açúcares Totais(g)	0
Açúcares Adicionados(g)	0
Proteínas(g)	18
S gorduras totais(g)	4
Gorduras Saturadas(g)	1,8
Gorduras Trans(g)	0
Fibra Alimentar (g)	0,6
Sódio (mg)	44

Após descongelado, este produto não deverá ser novamente congelado.

Mantenha Congelado a -12°C

Conservação doméstica

Embalagem fechada	Validade
-12°C ou mais frio (Freezer)	Vida Embalagem
-8°C a -10°C (Congelador)	120 dias
0°C a 7°C (Refrigerador)	04 dias

ING.: CARNE BOVINA, BRÓCOLIS E CENOURA

Não Contém Glúten

*****FLOCOS*****

Peso Líquido: 2Kg

Peso da Embalagem: 20g

CENTROESTE
Alimentos

Produzido por Centroeste Carnes e Derivados Ltda.
Unidade de beneficiamento de carnes e produtos cárneos
Estrada do Capão Bonito, 1183 - Jd. M de Lourdes
CEP 07263-010 - Guarulhos - SP

CNPJ: 03.802.198/0001-96

I.E.: 336.507.198.113

Atendimento ao consumidor: (11) 3353-6260
www.centroestecarnes.com.br

Após aberto conservar sob refrigeração
e consumir em até 2 dias
Indústria Brasileira



CÓPIA CONTROLADA

VALIDE PARA

Paulo
Avare



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
PGA - Plataforma de Gestão Agropecuária v1.16.6
Relatório de Solicitação de Registro de Produto

Usuário: Kleber Luiz Cabral Prete
Data: 01/06/2023
Hora: 17:25
Página: 1 de 6

Informativo da solicitação/Produto

Solicitação N°:	000015/2023	Situação atual:	Registrado
Tipo de solicitação:	Solicitação de Registro de Produto	Data da última atualização de situação:	28/04/2023

Identificação do estabelecimento

Tipo de estabelecimento:	Nacional	N° do controle/Registro do estabelecimento:	3193
Âmbito de inspeção:	SIF	CNPJ/CPF:	03802108000196
País:	BRASIL	Razão social/Nome:	CENTROESTE CARNES E DERIVADOS LTDA

Dados do registro de produto

Denominação de venda:	CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO - NOME DO CORTE (FORMA DE APRESENTAÇÃO IQF COM CENOURA E		
Processo tecnológico de produto:	NÃO SE APLICA	Processo n°:	6
Característica de produto:	NÃO SE APLICA	Área:	Carne e Derivados
Forma de conservação de produto:	CONGELADO(A)	Produto padronizado:	CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO
Unidade de medida:	Quilograma	Produto regulamentado:	CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO
Forma de obtenção:		Categoria de produto:	PRODUTOS EM NATUREZA
Finalidade de produto:	COMESTÍVEL		

Atributos específicos

NÃO SE APLICA



Outras informações

Espécies

Grupo de Espécie	Espécie	Nome Científico	Nome Comum
Bovídeos	Bovino		

Comercialização

Mercado interno: BRASIL

Mercado externo

Mercado comum (Mercado

Países (Mercado externo):

Composição

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



Tipo de ingrediente	Nome do ingrediente	Quantidade	Unidade de medida	Porcentagem(%)
Único	CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM	70	Quilograma	70
Único	BRÓCOLIS	20	Quilograma	20
Único	CENOURA	10	Quilograma	10
			Total:	100

Processo de fabricação

Processo de fabricação:

Todas as operações efetuadas desde a matéria prima até o produto acabado são controladas, visando a preservação da qualidade e segurança do produto seguindo o Decreto 9.013 de 2017 e norma interna nº01 de 2017, segue abaixo todos os autocontroles da empresa:

- 01 - Manutenção, iluminação, ventilação, águas residuais e calibração de equipamentos;
- 02 - Água de abastecimento;
- 03 - Controle Integrado de pragas;
- 04 - PPHO;
- 05 - Higiene e hábitos higiênicos dos colaboradores;
- 06 - PSO;
- 07 - Controle de matéria prima, ingredientes e material de embalagem;
- 08 - Controle de temperatura;
- 09 - APPCC;
- 10 - Análises laboratoriais;
- 11 - Controle de formulação e combate à fraude;
- 12 - Rastreabilidade e Recolhimento de Produtos;

RECEBIMENTO:

Toda a matéria prima será procedente exclusivamente de estabelecimento que labora sob regime de Inspeção Federal ou SISBI (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal). A carga só poderá ser descarregada após a verificação da documentação. Se tudo estiver dentro do padrão, ocorre a liberação para verificação do processo de qualidade, onde primeiramente verificam-se as condições de transporte e faz-se abertura das portas. Os produtos serão descarregados após a verificação de amostragem (vide tabela de amostragem - NBR 5426 - Amostragem simples, nível III e NQA 1,5) para reinspeção feita por funcionário do controle de qualidade. Essa reinspeção faz parte do critério de aceitação da carga no



recebimento de matérias primas com osso, caixarias e/ou sacarias. A carga é descarregada na antecâmara com temperatura controlada (até 12°C) onde seguem para a câmara frigorífica congelada (-18°C ou mais frio) para estocagem até o momento da produção.

Os legumes são recebidos descascados, cortados, congelados e embalados, prontos para serem adicionados ao produto final. No recebimento será realizada inspeção visual e controle de qualidade, para então encaminhar a matéria prima para armazenagem até determinação da produção.

PRODUÇÃO:

Conforme a determinação da produção, as peças de cortes de carne bovina (Alcatra completa, Aranha, Bananinha, Capa do File, Contra File, Contra File, Coxão Duro, Coxão Mole, File da Costela, File Mignon com Cordão, Fralda, Fraldão, Músculo Mole, Lagarto, Maminha, Maminha, Miolo da Alcatra, Miolo da Alcatra, Patinho, Picanha, Picanha A, Músculo Duro, Bife do Vazio), de cortes Dianteiro (Músculo, Acém, Pescoço, Peito, Paleta, Raquete, Peixinho, Bola da Paleta, Capa da Paleta) são retiradas da estocagem e encaminhadas para a área de retirada de embalagem secundária, onde são dispostas ainda com as embalagens primárias em carrinhos de inox ou caixas plásticas brancas para transporte. Na área produtiva, as embalagens primárias são retiradas e as peças são dispostas nas mesas de inox, para que seja realizada toilete. Posteriormente ao toilete, as peças são encaminhadas para cubadora, onde podem ser porcionados em bifes, iscas e cubos, logo após são encaminhados para o misturador onde a cenoura e o brócolis são misturados e encaminhados para o processo de congelamento IQF ou em túnel de congelamento estático. Neste processo, o produto é transportado para esteiras, por onde passa pelo processo de congelamento rápido (túnel de congelamento contínuo helicoidal a -35°C IQF). Após 25 minutos, o produto sai na esteira com temperatura de -20°C e é encaminhado para a etapa de embalagem primária.

EMBALAGEM, ACONDICIONAMENTO E EXPEDIÇÃO:

O produto é automaticamente colocado nas embalagens primárias (saco de polietileno de baixa densidade, termossoldado, atóxico, apropriado para contato com alimento, transparente, resistente ao transporte e armazenamento), os sacos já são identificados com rotulagem litografada. Em seguida os sacos são devidamente pesados.

A etiqueta litografada possui data de fabricação, validade (365 dias) e lote, e informações complementares de atendimento as legislações vigentes. Após este processo, os produtos são encaminhados para o setor de embalagem secundária por meio de caixas plásticas brancas ou carrinhos de inox, e são acondicionados em caixas de papelão. As caixas são pesadas, etiquetadas e arqueadas. Então são paletizadas e encaminhadas para serem passadas pelo detector de metais (Parâmetros detectáveis de acordo com RDC 623/2022). Em seguida são direcionadas para câmaras frias, com temperatura mínima de -18°C, até serem expedidas em caminhões com equipamentos refrigerados tipo termoking, que climatiza o baú do caminhão e conserva o produto a -18°C ou mais frio.

Validade até 365 dias (1 ano)

AS ANÁLISES LABORATORIAIS SÃO REALIZADAS CONFORME CRONOGRAMA DE ANÁLISES DA EMPRESA. AS ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS DEVEM ATENDER AOS PARÂMETROS REQUERIDOS NA INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 161, DE 01 DE JULHO



DE 2022:
Salmonella/25g Ausência IN N° 161/2022
Escherichia coli/g 10 IN N° 161/2022
Aeróbios mesófilos/g 10⁵ IN N° 161/2022

Elaborado pela Responsável Técnica: Francine Francolin Sampietro CRMV/SP 27236.
Inserido por Consultora da Qualidade: Karina Azevedo CRMV-SP 55.169

Rótulo

Marca do produto	Número do registro do	Total	Data Início	Data Término	Situação
CENTROESTE CARNES E DERIVADOS	153 / 3193	1			Ativo

Embalagem

Categoria da embalagem	Tipo de embalagem	Quantidade	Unidade de medida	Situação
Primária	Polietileno	0,500 Até 5,000	Quilograma	Ativo
Secundária	Papelão	12,000 Até 30,000	Quilograma	Ativo

Vinculação entre embalagens e rótulos

Categoria da embalagem	Tipo de embalagem	Quantidade	Unidade de medida	Marca do produto	N° do registro do produto	Situação do rótulo	Data início do vínculo	Situação do vínculo
------------------------	-------------------	------------	-------------------	------------------	---------------------------	--------------------	------------------------	---------------------



Categoria da embalagem	Tipo de embalagem	Quantidade	Unidade de medida	Marca do produto	N° do registro do produto	Situação do rótulo	Data início do vínculo	Situação do vínculo
Primária	Polietileno	0,500 Até	Kg	CENTROESTE	153	Ativo	28/04/2023	Ativo
Secundária	Papelão	12,000 Até	Kg	CENTROESTE	153	Ativo	28/04/2023	Ativo

Arquivos diversos

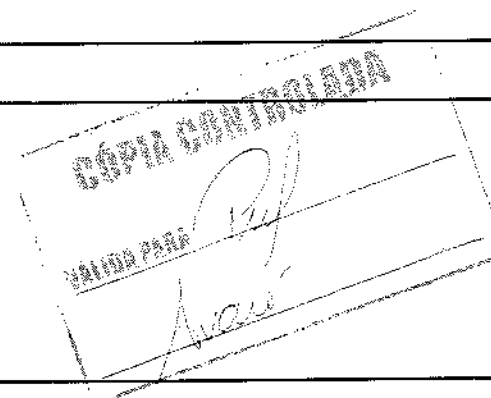
Parecer

Situação:

Data:

Emissor:

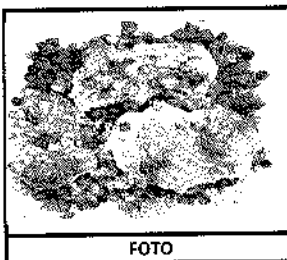
Descrição:



PRODUTO:

Bife de Sobrecoxa com Legumes IQF

Marca: Centroeste



FOTO

Descrição do produto

Cortes Congelados de Frango Sem Osso - Sobrecoxa sem pele (BIFE com legumes IQF)

Processo de congelamento ultra rápido I.Q.F. (Individual Quick Frozen)

A Centroeste Alimentos utiliza o processo de congelamento ultrarrápido pelo método de corrente de ar em movimento forçado. A faixa de temperatura, durante o processo, atinge temperaturas mínimas de -25°C. Ao passar pelo processo de congelamento rápido, o produto não se aglomera e dispensa qualquer tipo de descongelamento, preservando as suas principais características: Cor, textura e sabor, além de manter a segurança microbiológica. A tecnologia de congelamento utilizada garante o preparo imediato do produto após a retirada do freezer (sem necessidade de descongelamento prévio), além disso, no caso de sobras de conteúdo, o produto da embalagem ainda congelado e em sua embalagem original, pode ser utilizado dentro do prazo determinado pela Centroeste sem perdas das características sensoriais e da segurança microbiológica.

Fluxograma

Recebimento matéria-prima - equalização- fatiadora - túnel IQF - adição de legumes -embalagem primária-detector de metal- embalagem secundária - câmara de estocagem

Descrição/ Aspecto do produto

Origem do produto: Produto elaborado a partir de matéria-prima obtida de abatedouros localizados nas diversas unidades da federação acompanhada de certificado sanitário.

Aspecto: Parte nobre da ave, obtida por corte manual ou automático. Sem hematomas e sanguinolência.

Consistência: Carne Tenra

Cor: rósea in natura. Branca cozida

Odor: Característico do produto

Tipo de corte: Bife Sobrecoxa pesando aproximadamente 70g adicionados de cenoura, milho e ervilha,(proporção 70/30).

Limpeza: Sem Pele Sem Osso

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

100g

Valor Energético (Kcal)	117
Carboidratos(g)	1
Açúcar Totais (g)	0
Açúcares Adicionados(g)	0
Proteínas(g)	13
Gorduras Totais(g)	7
Gorduras Saturadas(g)	2.1
Gorduras Trans(g)	0
Fibra Alimentar(g)	0
Sódio (mg)	56

Embalagem primária

Sacos plásticos de polietileno de baixa densidade , termossoldado , atóxico, apropriado para contato direto com alimento, transparente, resistente ao transporte e armazenamento. Rótulo interno com identificação de lote, data de fabricação , validade e SIF.

Peso: 02 kg

Medidas: 300 x 400 mm

Fechamento: Solda com barreira de oxigênio

Embalagem Secundária

Caixa de papelão ondulado reforçado, constituída de tampa e fundo. Etiqueta externa com identificação do produto.Lacrada com fita de arquear.

Medidas: 45 x 19 x 35 cm (Comp. x Alt. x Larg.)

Peso: 12 kg sendo 6 pacotes | Empilhamento máximo: 10 caixas

Fechamento: Fita de Arquear

Armazenamento

Embalagem fechada -12°C ou mais frio (Freezer) – Validade Vide embalagem - Até 365 dias

Embalagem fechada - 10°C a - 8°C (Congelador) - Validade 120 dias

Embalagem fechada 0°C a 7°C (Refrigerada) - Validade 04 dias.

Caso não seja utilizado o produto em sua totalidade mantendo-o congelado em sua embalagem original, retorne o produto ao freezer, mantendo sua validade. Mantenha Congelado a -12°C.

Informação de uso, preparo e conservação: Este produto se manuseio incorretamente e ou consumido cru, pode causar danos á saúde. Para sua segurança, siga as instruções: Descongele somente na geladeira ou micro-ondas - Mantenha o produto cru separado dos alimentos cozidos - Lave com água e sabão as superfícies de trabalho, utensílios e mãos depois de manusear o produto cru - Consuma somente após cozido, frito ou assado completamente.

Métodos de Controle de Qualidade: Todas as operações efetuadas desde a matéria prima até o produto acabado são controladas, visando a preservação da qualidade original do produto. Aplica-se as boas práticas de fabricação e PPHO em todas as fases do processo. Além da vigilância na recepção da matéria prima, na higienização das instalações e equipamentos, assim como no controle da qualidade da água de abastecimento, no controle de pragas, saúde dos operadores e na higiene dos mesmos no momento da manipulação, a inspeção visual e a avaliação das características sensoriais são criteriosas. Para análises de laboratório, as amostras são encaminhadas, para laboratórios credenciados pelo Ministério da Agricultura, para análises sensoriais (análises organolépticas), físico-químicas, toxicológicas, microbiológicas, microscópicas (matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica) tecidos inferiores, sujidades, parasitos e larvas, elementos histológicos identificadores na composição elementos histológicos estranho ao produto, elementos histológico de soja, detritos de animais ou vegetais ou outras substâncias estranhas que indique a utilização de ingredientes em condições insatisfatórias ou tecnologia de processamento inadequado.

TRANSPORTE: O produto é transportado em veículos próprios (caminhão-bau), dotados de equipamento que mantem a temperatura rigorosamente de acordo com a legislação (Thermo King), são devidamente higienizado em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura de congelamento da mesma.

AS FICHAS TÉCNICAS CENTROESTE SOMENTE SÃO VALIDAS: Apresentando à assinatura da gerência de controle de qualidade ou responsável técnico, carimbo de cópia controlada.

Tabela de alergênicos

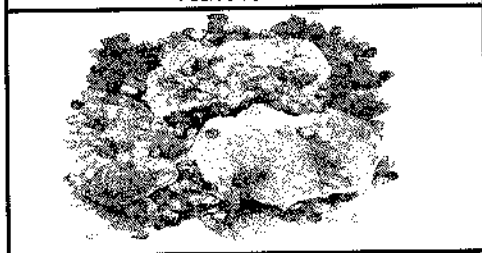
Produtos contendo glúten		Soja
Crustáceos		Leite e produtos lácteos
Moluscos		Noz, amêndoa, castanha
Ovo		Gergelim
Peixes		Sulfito
Amendoim		
Legenda	X Contém	* Pode conter traços

Componentes: Carne de Frango, proveniente de corte denominado Sobrecoxa, processado na forma de bifes de aproximadamente 70g, com adição de legumes (cenoura 10%, milho 10% e ervilha 10%) isento de peles, veias, aponeuroses, cartilagens, intestinos, tendões, ou fragmentos ossos e outros tecidos inferiores.

CARNE DE FRANGO –

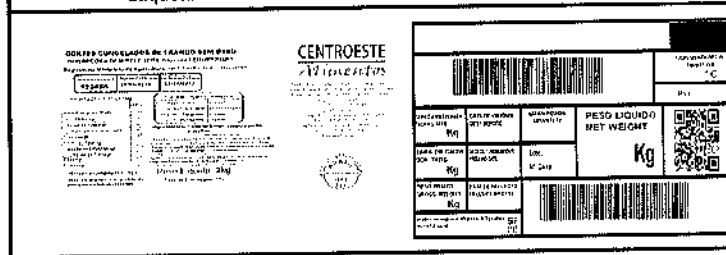
NÃO CONTEM GLÚTEN.

Padrão de Corte

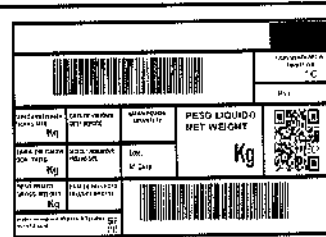


Ilagem Ilustrativa

Etiqueta Primária



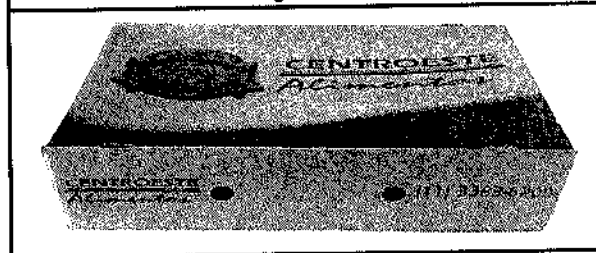
Etiqueta Secundária



Embalagem Primária (Frente e Verso) Litografada



Embalagem Secundária



Válido até Dezembro de 2023.

Francine Sampietro
Médica Veterinária
CRMV-SP 27 236
CENTROESTE Alimentos

Francine Sampietro CRMV-SP 27236
Dpto: Controle de Qualidade - Responsável Técnico
55 (11) 3383-6200 r.205
E-mail: rt@centroestecarnes.com.br

SIF/DIPOA
0134/3193

COPIA CONTROLADA

VÁLIDA PARA :

PREF: AVARÉ

Centroeste Alimentos - Estrada do Capão Bonito, nº 1183 - CEP: 07263-010 - Jd. M^ª de Lourdes - Guarulhos - SP
Telefendas: +55 (11) 3383-6200 - www.centroestecarnes.com.br

AS FICHAS TÉCNICAS CENTROESTE SOMENTE SÃO VALIDAS: Apresentando à assinatura da gerência de controle de qualidade ou responsável técnico, carimbo de cópia controlada.

**CORTES CONGELADOS DE FRANGO SEM OSSO
SOBRECOXA SEM PELE (BIFE 70g com LEGUMES IQF)**

Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob Nº 0134/3193

LOTE	DATA DE FABRICAÇÃO	DATA DE VALIDADE
123456	XX/XX/XXXX	XX/XX/XXXX

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100g
Valor Energético (Kcal)	117
Carboidratos(g)	1
Açúcares Totais(g)	0
Açúcares Adicionados(g)	0
Proteínas(g)	13
Gorduras Totais(g)	7
Gorduras Saturadas(g)	2,1
Gorduras Trans(g)	0
Fibras(g)	0
Sódio(mg)	56

Mantenha Congelado a -12°C
Após descongelado, este produto não
deverá ser novamente congelado.

Conservação doméstica	
Embalagem fechada	Validade
-12°C ou mais frio (Freezer)	Vide Embalagem
-8°C a -10°C (Congelador)	120 dias
0°C a 7°C (Refrigerador)	04 dias

**Ingredientes: Carne de frango, cenoura, milho
e ervilha**

NÃO CONTÉM GLÚTEN

- Este alimento se manuseado incorretamente e ou consumido cru pode causar danos à saúde. Para sua segurança, siga as instruções abaixo.
- Mantenha congelado. Descongele somente no refrigerador ou no micro-ondas.
- Mantenha o produto cru separado dos outros alimentos.
- Não lave o produto cru antes do manuseio.
- Lave com água e sabão as superfícies de trabalho (incluindo as tábuas de corte), utensílios e mãos depois de manusear o produto cru.
- Consuma somente após cozido, frito ou assado completamente.

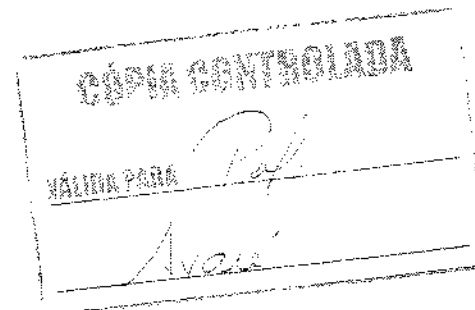
Peso Líquido: 2kg

Peso da Embalagem: 20 g

CENTROESTE Alimentos

Produzido por Centroeste Carnes e Derivados Ltda
Unidade de beneficiamento de carnes e produtos carneos
Estrada do Capão Bonito, 1183 - Jd. M de Lourdes
CEP 07263-010 - Guarulhos - SP
CNPJ: 03.802.108/0001-96
I. E. 336.507.108.113

Atendimento ao consumidor: (11) 3383-6200
www.centroestecarnes.com.br
Após aberto conservar sob refrigeração
e consumir em até 2 dias
Indústria Brasileira





Informativo da solicitação/Produto

Solicitação Nº:	000039/2022	Situação atual:	Registrado
Tipo de solicitação:	Solicitação de Alteração de Registro de	Data da última atualização de situação:	08/09/2022

Identificação do estabelecimento

Tipo de estabelecimento:	Nacional	Nº do controle/Registro do estabelecimento:	3193
Âmbito de inspeção:	SIF	CNPJ/CPF:	03802108000196
País:	BRASIL	Razão social/Nome:	CENTROESTE CARNES E DERIVADOS LTDA

Dados do registro de produto

Denominação de venda:	CORTES CONGELADOS DE FRANGO SEM OSSO COM LEGUMES - NOME DO CORTE (FORMA DE APRESENTAÇÃO DO		
Processo tecnológico de produto:	NÃO SE APLICA	Processo nº:	8
Característica de produto:	NÃO SE APLICA	Área:	Carne e Derivados
Forma de conservação de produto:	CONGELADO(A)	Produto padronizado:	CARNE CONGELADA DE FRANGO SEM OSSO
Unidade de medida:	Quilograma	Produto regulamentado:	CARNE CONGELADA DE FRANGO SEM OSSO
Forma de obtenção:		Categoria de produto:	PRODUTOS EM NATUREZA
Finalidade de produto:	COMESTÍVEL		

Atributos específicos

NÃO SE APLICA



Outras informações

Espécies

Grupo de Espécie	Espécie	Nome Científico	Nome Comum
Aves	Frango		

Comercialização

Mercado interno: BRASIL

Mercado externo

Mercado comum (Mercado

Países (Mercado externo):

Composição

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



Tipo de ingrediente	Nome do ingrediente	Quantidade	Unidade de medida	Porcentagem(%)
Único	CARNE CONGELADA DE FRANGO SEM	70	Quilograma	70
Único	CENOURA	10	Quilograma	10
Único	ERVILHA	10	Quilograma	10
Único	MILHO	10	Quilograma	10
			Total:	100

Processo de fabricação

Processo de fabricação:

Todas as operações efetuadas desde a matéria prima até o produto acabado são controladas, visando a preservação da qualidade e segurança do produto seguindo o Decreto 9.013 de 2017 e norma interna nº 01 de 2017, segue abaixo todos os autocontroles da empresa:

- 01 - Manutenção, iluminação, ventilação, águas residuais e calibração de equipamentos;
- 02 - Água de abastecimento;
- 03 - Controle Integrado de pragas;
- 04 - PPHO;
- 05 - Higiene e hábitos higiênicos dos colaboradores;
- 06 - PSO;
- 07 - Controle de matéria prima, ingredientes e material de embalagem;
- 08 - Controle de temperatura;
- 09 - APPCC;
- 10 - Análises laboratoriais;
- 11 - Controle de formulação e combate à fraude;
- 12 - Rastreabilidade;
- 13 - Recolhimento e Recall.

RECEBIMENTO: Toda a matéria prima carne será procedente exclusivamente de estabelecimento que labora sob regime de Inspeção Federal ou SISBI (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal). A carga só poderá ser descarregada após a verificação da documentação. Se tudo estiver dentro do padrão, ocorre a liberação para verificação do processo de qualidade, onde primeiramente verificam-se as condições de transporte e faz-se abertura das portas. Os produtos serão descarregados após a verificação de amostragem (vide tabela de amostragem - NBR 5426 - Amostragem simples, nível III e NQA 1,5) para reinspeção feita por funcionário do controle de qualidade. Essa reinspeção faz parte do



critério de aceitação da carga no recebimento de matérias primas caixarias e/ou sacarias. A carga é descarregada na antecâmara com temperatura controlada (até 12°C) onde seguem para a câmara frigorífica refrigerada de até 7°C ou Congelada -18°C (caixaria e/ou sacaria) para estocagem até o momento da produção.

PRODUÇÃO:

Conforme a determinação da produção, a matéria prima carne de frango (Peito, File de Peito, File de Coxa e File de Sobrecoxa) são retiradas da estocagem e são encaminhadas para a área de retirada de embalagem secundária onde são dispostas ainda com as embalagens primárias em carrinhos de inox ou caixas plásticas brancas para o transporte. A matéria-prima é encaminhada para o equipamento Cubadora/Fatiadora/Serra-Fita, onde é porcionado em cubos. Logo em seguida, o produto é encaminhado para o Tumbler ou Misturador, onde é realizado a adição dos legumes (cenoura, milho e ervilha). Do processo é possível obter o porcionamento em filés, iscas, medalhões e cubos. Posteriormente, o produto é encaminhado para o procedimento de congelamento, podendo ser através do túnel IQF (2) ou Congelamento Convencional (1).

1) Túnel de congelamento estático: O produto é encaminhado por meio de carrinhos de inox ao acondicionamento manual ou automático onde são colocados nas embalagens primárias com peso padrão (saco de polietileno de baixa densidade, termossoldado, atóxico, apropriado para contato com alimento, transparente, resistente ao transporte e armazenamento), e colocados as etiquetas internas, com data de fabricação, validade e lote (onde são impressas previamente em sala própria, de acordo com a demanda da produção). Em seguida, são encaminhados, por meio dos contentores atóxicos para o setor de selagem, onde o produto é selado à vácuo. O produto permanece no túnel por 48 horas, até atingir a temperatura de -12°C ou mais frio.

2) Túnel IQF (helicoidal): Após porcionamento, o produto pronto segue por esteira automática, por onde passam pelo processo de congelamento rápido (-35°C a -22°C). Após cerca de 25 minutos, o produto é automaticamente encaminhado para a embalagem primária, por meio de esteira.

O produto pode ser embalado manualmente (1) ou automático (2):

1) Embalagem primária manual: O produto já congelado é colocado dentro das embalagens primárias (saco de polietileno de baixa densidade, termossoldado, atóxico, apropriado para contato com alimento, transparente, resistente ao transporte e armazenamento) com a etiqueta interna (impressas previamente em sala própria, com lote, data de fabricação e validade, de acordo com a demanda da produção), atendendo as legislações vigentes, em seguida são pesados e selados.

2) Embalagem primária automática: O produto já congelado é encaminhado para o equipamento de embalagem automática, onde é pesado, rotulado (litografado com data de fabricação, validade e lote) e embalado em saco plástico de polietileno (saco de polietileno de baixa densidade, termossoldado, atóxico, apropriado para contato com alimento, transparente, resistente ao transporte e armazenamento).

O rótulo deverá ser disposto no painel principal da embalagem ou criptografadas na mesma.



Para atendimento a RDC 727/2022, os dizeres de conservação abaixo são colocados na etiqueta interna:
Este alimento, se manuseado incorretamente ou consumido cru, pode causar danos à saúde. Para sua segurança, siga as instruções abaixo:

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

ACONDICIONAMENTO

Os produtos são transferidos em contentores atóxicos para a área de embalagem secundária e são acondicionados em caixas de papelão, pesados, arqueados em seguida encaminhadas para serem passadas pelo detector de metais (Parâmetros detectáveis de acordo com RDC 623/2022) paletizados, etiquetados e em seguida encaminhados para câmara Congelada com temperatura controlada de -12°C ou mais frio.

AS ANÁLISES LABORATORIAIS SÃO REALIZADAS CONFORME CRONOGRAMA DE ANÁLISES INTERNO DA EMPRESA. AS ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS DEVEM ATENDER AOS PARÂMETROS REQUERIDOS NA IN N° 161 de 01 de Julho de 2022:

Salmonella Enteritidis/25g Ausência IN N° 161/2022
Salmonella Typhimurium/25g Ausência IN N° 161/2022
Escherichia coli/g 5×10^2 IN N° 161/2022
Aeróbios mesófilos/g 10^5 IN N° 161/2022

AS ANÁLISES LABORATORIAIS SÃO REALIZADAS CONFORME CRONOGRAMA DE ANÁLISES INTERNO DA EMPRESA. AS ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS DEVEM ATENDER AOS PARÂMETROS REQUERIDOS NA IN N° 32 de 03 de Dezembro de 2010:

PARÂMETROS PARA AVALIAÇÃO DO TEOR TOTAL DE ÁGUA CONTIDA EM PEITO E EM MEIO PEITO DE FRANGO

Parâmetros	Limite Inferior	Limite Superior
Umidade (%)	67,16	75,40
Proteína (%)	17,81	22,05
Relação Umidade/Proteína	3,28	3,92

PARÂMETROS PARA AVALIAÇÃO DO TEOR TOTAL DE ÁGUA CONTIDA EM CARNE DO PEITO DE FRANGO SEM PELE

Parâmetros	Limite Inferior	Limite Superior
Umidade (%)	73,36	75,84
Proteína (%)	21,05	24,37
Relação Umidade/Proteína	3,03	3,55

PARÂMETROS PARA AVALIAÇÃO DO TEOR TOTAL DE ÁGUA CONTIDA EM COXA DE FRANGO

Parâmetros	Limite Inferior	Limite Superior
Umidade (%)	65,33	72,69



Proteína (%) 14,40 17,96
Relação Umidade/Proteína 3,83 4,71

PARÂMETROS PARA AVALIAÇÃO DO TEOR TOTAL DE ÁGUA CONTIDA EM SOBRECOPA DE FRANGO
Parâmetros Limite Inferior Limite Superior
Umidade (%) 61,09 70,97
Proteína (%) 13,50 18,18
Relação Umidade/Proteína 3,64 4,72

PARÂMETROS PARA AVALIAÇÃO DO TEOR TOTAL DE ÁGUA CONTIDA EM COXA COM SOBRECOPA DE FRANGO
Parâmetros Limite Inferior Limite Superior
Umidade (%) 62,82 70,70
Proteína (%) 14,36 18,08
Relação Umidade/Proteína 3,59 4,67

O produto tem como prazo de validade até 365 dias.

Elaborado pela Responsável Técnica: Francine Francolin Sampietro CRMV/SP 27236
Atualizado por Consultora da Qualidade: Karina Azevedo CRMV/SP 55169

Rótulo

Marca do produto	Número do registro do	Total	Data Início	Data Término	Situação
CENTROESTE CARNES E DERIVADOS	134 / 3193	1	08/09/2022		Ativo

Embalagem

Categoria da embalagem	Tipo de embalagem	Quantidade	Unidade de medida	Situação
Primária	Polietileno	1,000 Até 5,000	Quilograma	Ativo



Categoria da embalagem	Tipo de embalagem	Quantidade	Unidade de medida	Situação
Secundária	Papelão	5,000 Até 10,000	Quilograma	Ativo

Vinculação entre embalagens e rótulos

Categoria da embalagem	Tipo de embalagem	Quantidade	Unidade de medida	Marca do produto	Nº do registro do produto	Situação do rótulo	Data início do vínculo	Situação do vínculo
Primária	Polietileno	1,000 Até	Kg	CENTROESTE	134	Ativo	08/09/2022	Ativo
Secundária	Papelão	5,000 Até	Kg	CENTROESTE	134	Ativo	08/09/2022	Ativo

Arquivos diversos

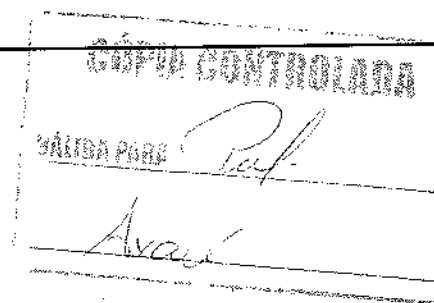
Parecer

Situação:

Data:

Emissor:

Descrição:





Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Secretaria de Defesa Agropecuária - SDA

Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA

TÍTULO DE REGISTRO

Certifico que a Empresa CENTROESTE CARNES E DERIVADOS LTDA

com ENTREPOSTO DE CARNES E DERIVADOS

Localizada em GUARULHOS Estado SÃO PAULO

está registrada no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA, sob nº 3193

de acordo com as exigências dos dispositivos regulamentares em vigor.

Brasília - DF, 25 de NOVEMBRO de 2014

Processo nº 21052.008641/1990

[Assinatura]
Diretor do DIPOA

CARTÓRIO AZEVEDO BASTOS 1º Ofício de Registro Civil das Pessoas Jurídicas
 B. MARECHATO DE MENDONÇA
 Av. Paulista, 1508 - Jd. Paulista - São Paulo - SP - CEP: 01308-900
 Inscrição Estadual: 13.108.000-11 - Inscrição Municipal: 13.108.000-11
 Inscrição de Pessoa Jurídica: 06.908.2018/13-18-24

Autenticação Digital
 De acordo com as artigos 1º, 3º e 7º do Art. 6º da Lei Federal nº 8.950/94 e Art. 4º da Lei nº 11.343/2006, o valor contido neste ato, o emissor é exclusivo. Condição de validade: 90 dias.

Cód. Autenticação: 93709908181315110232-1 | **Data:** 09/08/2018 13:18:24
 Selo Digital de Fiscalização Tipo Normal C: AHH-24640-ZKS7 | Valor Total do Ato: R\$ 4,23
 Confira os dados do ato em: <http://fase digital.sps.jus.br>

Brasília - DF, 25 de Novembro de 2014

Ao Diretor do DIPOA/SDA para lavratura do Título
de Registro do estabelecimento sob SIF 3193

Em 25/11/2014

CARTÓRIO AZEVEDO BASTOS 1º OFFÍCIO DE REGISTROS CIVIS DAS PESSOAS NATURAS
RUA JOÃO DE SALES, 100 - JARDIM SÃO JOÃO - CASCADORA - PARANÁ - CEP: 81530-000
FONE: (41) 3333-1111 FAX: (41) 3333-1112 WWW.CARTORIOAZEVEDO.COM.BR

Autenticação Digital
De acordo com as Leis nºs 4.131 e 7.747, de 14.09.12, da Lei Federal 8.007/1994 e Art. 6º Inc. XII
do Estatuto nº 720/2008, substituiu e protocolou escritura digitalizada. Legitimidade
do documento ascertado e controlado neste ato. O original é verdadeiro. Oba. 00

Cód. Autenticação: 93700908181315110232-2; Data: 09/08/2018 13:18:24

São Digital de Fiscalização Tipo Normal C: AHH24639-UQTO;
Valor Total do Ato: R\$ 4,23

[Assinatura]
Contra os dados do ato em: <https://sefodigital.tpb.ju.br>

Est. Valer de Almeida Corrêa
Tribun.

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
ESTADO DA PARAÍBA
CARTÓRIO AZEVEDO BASTOS
FUNDADO EM 1888

PRIMEIRO REGISTRO CIVIL DE NASCIMENTO E ÓBITOS E PRIVATIVO DE CASAMENTOS, INTERDIÇÕES E TUTELAS DA COMARCA DE JOÃO PESSOA

Av. Epitácio Pessoa, 1145 Bairro dos Estados 58030-00, João Pessoa PB
Tel.: (83) 3244-5404 / Fax: (83) 3244-5484
<http://www.azevedobastos.not.br>
E-mail: cartorio@azevedobastos.not.br



DECLARAÇÃO DE SERVIÇO DE AUTENTICAÇÃO DIGITAL

O Bel. Válber Azevêdo de Miranda Cavalcanti, Oficial do Primeiro Registro Civil de Nascimentos e Óbitos e Privativo de Casamentos, Interdições e Tutelas com atribuição de autenticar e reconhecer firmas da Comarca de João Pessoa Capital do Estado da Paraíba, em virtude de Lei, etc...

DECLARO ainda que, para garantir transparência e segurança jurídica de todos os atos oriundos da atividade Notarial e Registral no Estado da Paraíba, foi instituído pela Lei nº 10.132, de 06 de novembro de 2013, a aplicação obrigatória de um Selo Digital de Fiscalização Extrajudicial em todos os atos de notas e registro, composto de um código único (por exemplo: Selo Digital: ABC12345-X1X2) e dessa forma, cada autenticação processada pela nossa Serventia pode ser verificada e confirmada tantas vezes quanto for necessário através do site do Tribunal de Justiça do Estado da Paraíba, endereço <https://corregedoria.tjpb.jus.br/selo-digital/>.

A autenticação digital do documento faz prova de que, na data e hora em que ela foi realizada, a empresa CENTROESTE CARNES E DERIVADOS LTDA tinha posse de um documento com as mesmas características que foram reproduzidas na cópia autenticada, sendo da empresa CENTROESTE CARNES E DERIVADOS LTDA a responsabilidade, única e exclusiva, pela idoneidade do documento apresentado a este Cartório.

Nesse sentido, declaro que a CENTROESTE CARNES E DERIVADOS LTDA assumiu, nos termos do artigo 8º, §1º, do Decreto nº 10.278/2020, que regulamentou o artigo 3º, inciso X, da Lei Federal nº 13.874/2019 e o artigo 2º-A da Lei Federal 12.682/2012, a responsabilidade pelo processo de digitalização dos documentos físicos, garantindo perante este Cartório e terceiros, a sua autoria e integridade.

De acordo com o disposto no artigo 2º-A, §7º, da Lei Federal nº 12.682/2012, o documento em anexo, identificado individualmente em cada Código de Autenticação Digital* ou na referida sequência, poderá ser reproduzido em papel ou em qualquer outro meio físico.

Esta DECLARAÇÃO foi emitida em **31/03/2022 08:25:11 (hora local)** através do sistema de autenticação digital do Cartório Azevedo Bastos, de acordo com o Art. 1º, 10º e seus §§ 1º e 2º da MP 2200/2001, como também, o documento eletrônico autenticado contendo o Certificado Digital do titular do Cartório Azevedo Bastos, poderá ser solicitado diretamente a empresa CENTROESTE CARNES E DERIVADOS LTDA ou ao Cartório pelo endereço de e-mail autentica@azevedobastos.not.br Para informações mais detalhadas deste ato, acesse o site <https://autdigital.azevedobastos.not.br> e informe o Código de Autenticação Digital

Esta Declaração é válida por tempo indeterminado e está disponível para consulta em nosso site.

*Código de Autenticação Digital: 93700908181315110232-1 a 93700908181315110232-2

*Legislações Vigentes: Lei Federal nº 8.935/94, Lei Federal nº 10.406/2002, Medida Provisória nº 2200/2001, Lei Federal nº 13.105/2015, Lei Estadual nº 8.721/2008, Lei Estadual nº 10.132/2013, Provimento CGJ nº 003/2014 e Provimento CNJ nº 100/2020.

O referido é verdade, dou fé.

CHAVE DIGITAL

00005b1d734fd94f057f2d69fe6bc05b5d5a7afdef40650b9b72b14815be91fe0ecd4a0a30265a8a59b48cb0db56be80c5e3f0a3a199d5a02f71c31041e6f250f2617d00a4f462b47ee02e168ae3273b



Presidência da República
Casa Civil
Medida Provisória nº 2.200-2,
de 24 de agosto de 2001.





SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO – MAPA
SUPERINTENDÊNCIA FEDERAL EM SÃO PAULO
SERVIÇO DE INSPEÇÃO PRODUTOS AGROPECUÁRIOS

Guarulhos, 26/09/2018

DECLARAÇÃO

Declaramos para os devidos fins que fizemos necessários, a pedido do interessado, que a firma **Centroeste Carnes e Derivados LTDA**, estabelecida na Estrada do Capão Bonito 1183, Bairro Jardim Maria de Lourdes, município de Guarulhos, São Paulo, CEP 07263-010, está registrada no Serviço de Inspeção Federal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento como Entrepósito de Carne e Derivados, sob o número de S.I.F. 3193, segundo o processo nº MA 2152 012311/2005-07, nos termos da Lei nº 1,283 de 18-12-1950 e pelo decreto 9,013 de 29-03-2017.

Possuem instalações, equipamentos, veículos e pessoal devidamente qualificado e habilitado, implantando programas de qualidade como BPF e PPHO e encontra-se em plena atividade industrial e que todas as matérias primas são procedentes exclusivamente de estabelecimentos que laboram sob regime de Inspeção Federal ou regime equivalente, como o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA).

O processo de fabricação e a rotulagem dos produtos elaborados pela empresa estão registrados no Ministério da Agricultura nos sistemas PGA – SIG/SIF e SIG/SIF.

Assim sendo, todos os produtos são controlados pelo setor de Garantia da Qualidade da Empresa através dos Programas de Auto Controle, fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Federal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

Claudio Ramacciotti Botelho Reis
Auditor Fiscal Federal Agropecuário - Médico Veterinário
6º SIPOA/DINSP/CSI/CGI/DIPOA
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
ESTADO DA PARAÍBA
CARTÓRIO AZEVEDO BASTOS
FUNDADO EM 1888

PRIMEIRO REGISTRO CIVIL DE NASCIMENTO E ÓBITOS E PRIVATIVO DE CASAMENTOS, INTERDIÇÕES E TUTELAS DA COMARCA DE JOÃO PESSOA

Av. Epitácio Pessoa, 1145 Bairro dos Estados 58030-00, João Pessoa PB
Tel.: (83) 3244-5404 / Fax: (83) 3244-5484
<http://www.azevedobastos.not.br>
E-mail: cartorio@azevedobastos.not.br



DECLARAÇÃO DE SERVIÇO DE AUTENTICAÇÃO DIGITAL

O Bel. Válber Azevêdo de Miranda Cavalcanti, Oficial do Primeiro Registro Civil de Nascimentos e Óbitos e Privativo de Casamentos, Interdições e Tutelas com atribuição de autenticar e reconhecer firmas da Comarca de João Pessoa Capital do Estado da Paraíba, em virtude de Lei, etc...

DECLARO ainda que, para garantir transparência e segurança jurídica de todos os atos oriundos da atividade Notarial e Registral no Estado da Paraíba, foi instituído pela Lei nº 10.132, de 06 de novembro de 2013, a aplicação obrigatória de um Selo Digital de Fiscalização Extrajudicial em todos os atos de notas e registro, composto de um código único (por exemplo: Selo Digital: ABC12345-X1X2) e dessa forma, cada autenticação processada pela nossa Serventia pode ser verificada e confirmada tantas vezes quanto for necessário através do site do Tribunal de Justiça do Estado da Paraíba, endereço <https://corregedoria.tjpb.jus.br/selo-digital/>.

A autenticação digital do documento faz prova de que, na data e hora em que ela foi realizada, a empresa CENTROESTE CARNES E DERIVADOS LTDA tinha posse de um documento com as mesmas características que foram reproduzidas na cópia autenticada, sendo da empresa CENTROESTE CARNES E DERIVADOS LTDA a responsabilidade, única e exclusiva, pela idoneidade do documento apresentado a este Cartório.

Nesse sentido, declaro que a CENTROESTE CARNES E DERIVADOS LTDA assumiu, nos termos do artigo 8º, §1º, do Decreto nº 10.278/2020, que regulamentou o artigo 3º, inciso X, da Lei Federal nº 13.874/2019 e o artigo 2º-A da Lei Federal 12.682/2012, a responsabilidade pelo processo de digitalização dos documentos físicos, garantindo perante este Cartório e terceiros, a sua autoria e integridade.

De acordo com o disposto no artigo 2º-A, §7º, da Lei Federal nº 12.682/2012, o documento em anexo, identificado individualmente em cada Código de Autenticação Digital* ou na referida sequência, poderá ser reproduzido em papel ou em qualquer outro meio físico.

Esta DECLARAÇÃO foi emitida em **31/03/2022 08:27:24 (hora local)** através do sistema de autenticação digital do Cartório Azevedo Bastos, de acordo com o Art. 1º, 10º e seus §§ 1º e 2º da MP 2200/2001, como também, o documento eletrônico autenticado contendo o Certificado Digital do titular do Cartório Azevedo Bastos, poderá ser solicitado diretamente a empresa CENTROESTE CARNES E DERIVADOS LTDA ou ao Cartório pelo endereço de e-mail autentica@azevedobastos.not.br Para informações mais detalhadas deste ato, acesse o site <https://autdigital.azevedobastos.not.br> e informe o Código de Autenticação Digital

Esta Declaração é válida por **tempo indeterminado** e está disponível para consulta em nosso site.

*Código de Autenticação Digital: 93702709180819300143-1

*Legislações Vigentes: Lei Federal nº 8.935/94, Lei Federal nº 10.406/2002, Medida Provisória nº 2200/2001, Lei Federal nº 13.105/2015, Lei Estadual nº 8.721/2008, Lei Estadual nº 10.132/2013, Provimento CGJ nº 003/2014 e Provimento CNJ nº 100/2020.

O referido é verdade, dou fé.

CHAVE DIGITAL

00005b1d734fd94f057f2d69fe6bc05b5d5a7afdef40650b9b72b14815be91fe032d6a18d855f4eaafb3bdd3b0a31e9965f238dd516aec4d827080ce31cfde74f2617d00a4f462b47ee02e168ae3273b



Presidência da República
Casa Civil
Medida Provisória nº 2.200-2,
de 24 de agosto de 2001.





MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

DECLARAÇÃO

Processo nº 03850.000122/2022-05

Eu, Thiago Capozzi Montalvão, Auditor Fiscal Federal Agropecuário do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Carteira Fiscal nº 5270, declaro que a empresa Centroeste Carnes e Derivados Ltda., CNPJ 03.802.108/0001-96, localizada à Estrada Capão Bonito nº 1183, Jardim Maria de Lourdes, Guarulhos/SP, CEP 07.263-010, é registrada no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal sob o número 3193. Esta é devidamente fiscalizada pelo Serviço de Inspeção Federal conforme o disposto na Lei 1.283 de 18 de dezembro de 1950, regulamentada pelo Decreto nº 9.013 de 29 de março de 2017 e suas alterações e normas complementares.

Atenciosamente,



Documento assinado eletronicamente por **THIAGO CAPOZZI MONTALVÃO, Auditor Fiscal Federal Agropecuário**, em 16/03/2022, às 12:40, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.




A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **20641828** e o código CRC **D3715002**.

Referência: Processo nº 03850.000122/2022-05

SEI nº 20641828

FICHA TÉCNICA

	UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS MB ENTREPÓSITO DE CARNES - EIRELI CNPJ Nº 30.341.546 / 0001-77	
	CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO – PATINHO - IQF	REGISTRO SISP SOB NÚMERO: 1642/003
	Assunto: FICHA TÉCNICA	Revisão: 00 Data: 13/06/2023
		Página: 1 de 3

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO	CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO – PATINHO - IQF
CORTE E APRESENTAÇÃO	MOÍDA
MARCA	MB ENTREPÓSITO DE CARNE MISTER BOI
Nº DO REGISTRO DO PRODUTO	REGISTRO NO SISP SOB O Nº 1642 /003
IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA PROPONENTE NOME: ENDEREÇO: FONE: FAX: EMAIL:	
IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA FABRICANTE. NOME: ENDEREÇO: FONE: EMAIL:	UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS MB ENTREPÓSITO DE CARNES – EIRELI CNPJ 30.341.546/0001-77 RUA ORASIO ESTANCO 442, PARQUE DOS EUCALIPTOS – POLO INDUSTRIAL FRANCO DA ROCHA – SP CEP 07.832-040 TEL 11 4202-6287 EMAIL: entrepосто.mrboi@gmail.com
PRAZO DE VALIDADE: 12 MESES	
COMPONENTES DO PRODUTO:	CARNE DE BOVINO SEM OSSO, PATINHO MOÍDO PROVENIENTE DO CORTE INDICADO, COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS NORMAIS E ASPECTO PRÓPRIO, ISENTO DE VEIAS, APONEVROSES, CARTILAGENS, TENDÕES, OU FRAGMENTOS OSSOS E OUTROS TECIDOS INFERIORES. MAX 5 % gordura /100g.
PESO LÍQUIDO DO PRODUTO NA EMBALAGEM PRIMÁRIA:	2 Kg
EMBALAGEM SECUNDÁRIA:	18 kg
PESO DAS EMBALAGENS VAZIAS PRIMÁRIAS:	20 g
SECUNDÁRIA:	800 g
EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAMENTO.	10 caixas
EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA TRANSPORTE.	10 caixas
TIPO DE EMBALAGEM PRIMÁRIA	EMBALAGEM PARA ALIMENTOS, ATÓXICA, POLIETILENO, TRANSPARENTE, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO.
VEDAÇÃO EMBALAGEM PRIMÁRIA	TERMOSSOLDADA.
TIPO DE EMBALAGEM SECUNDÁRIA	CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO, REFORÇADO, COM TAMPA EM PAPELÃO ONDULADO COM ETIQUETA COLANTE EXTERNA.
VEDAÇÃO EMBALAGEM SECUNDÁRIA	FITA ADESIVA PLÁSTICA
APRESENTAÇÃO DO RÓTULO- ETIQUETA EMBALAGEM PRIMÁRIA	ETIQUETA DE CONTATO COM ALIMENTOS EM POLIETILENO, PRÉ IMPRESSA E PÓS IMPRESSÃO TÉRMICA.



UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNES E PRODUTOS CARNEOS
MB ENTREPÓSITO DE CARNES - EIRELI CNPJ Nº 30.341.546 / 0001-77

CARNE MOÍDA CONGELADA DE
BOVINO – PATINHO - IQF

REGISTRO SISP SOB NÚMERO:
1642/003

Assunto: FICHA TÉCNICA

Revisão: 00
Data: 13/06/2023

Página: 2 de 3

INFORMAÇÕES QUE CONSTARÃO NO RÓTULO
DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS.

DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO:
DATA FABRICAÇÃO E LOTE: DD / MM / AAAA
VALIDADE: DD / MM / AAAA
CONSERVAÇÃO: MANTER CONGELADO A – 18 ° OU MAIS FRIO.
NÃO CONTÉM GLÚTEN
PESO LÍQUIDO - 2 Kg
REGISTRO NO SISP SOB O Nº 1642 /003
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

DECLARO QUE AS INFORMAÇÕES ACIMA ESTARÃO IMPRESSAS DE
FORMA CLARA E INDELÉVEL.

Informação nutricional		
Porção de 100 g (10 colheres de sopa)		
Quantidade por Porção	% VD (*)	
Valor Energético	133 kcal = 604 kj	7
Carboidratos	0 g	0
Proteínas	21 g	28
Gorduras Totais	5 g	9
Gorduras Saturadas	2,5 g	11
Gorduras <i>trans</i>	0 g	valor diário não estabelecido.
Fibra Alimentar	0 g	0
Sódio	50 mg	2

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

** - valor diário não estabelecido.



UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS
MB ENTREPÓSITO DE CARNES - EIRELI CNPJ Nº 30.341.546 / 0001-77

CARNE MOÍDA CONGELADA DE
BOVINO – PATINHO - IQF

REGISTRO SISP SOB NÚMERO:
1642/003

Assunto: FICHA TÉCNICA

Revisão: 00
Data: 13/06/2023

Página: 3 de 3

APRESENTAÇÃO DO RÓTULO- ETIQUETA
EMBALAGEM SECUNDÁRIA

ETIQUETA ADESIVA EM POLIETILENO, PÓS IMPRESSÃO TÉRMICA.

INFORMAÇÕES QUE CONSTARÃO NO RÓTULO
DAS EMBALAGENS SECUNDÁRIAS

DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO:

CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO PATINHO - IQF

REGISTRO NO SISP SOB O Nº 1642 /003

TARA CAIXA: 0,800 kg

TOTAL DA TARA DA CAIXA: 0,980 kg

TARA DA EMBALAGEM: 0,20 g

PESO BRUTO: 18,980 kg

DATA FABRICAÇÃO E LOTE: DD / MM/ AAAA

VALIDADE: DD / MM / AAAA

CONTEÚDO:

CONSERVAÇÃO: MANTER CONGELADO A – 18 ° OU MAIS FRIO.

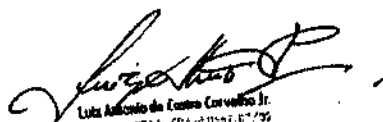
**DECLARO QUE AS INFORMAÇÕES ACIMA ESTARÃO IMPRESSAS DE
FORMA CLARA E INDELÉVEL.**

INFORMAÇÕES SOBRE RESPONSÁVEL TÉCNICO PELO PRODUTO

NOME: LUIZ ANTÔNIO DE CASTRO CARVALHO JUNIOR
HABILITAÇÃO MEDICINA VETERINÁRIA
N REGISTRO NO ORGÃO CONSELHO CRMV- SP 13717

EMAIL: contato@leiteconsultoria.com.br

Tel. 11-995227719 - wats zap


 Luiz Antônio de Castro Carvalho Jr.
 CRMV-SP 13717 - CDA nº 0297. 07/95
 Habilitação MAPA - 542/2005



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

www.lsanalyses.com.br

Relatório de ensaio - 2013545

Dados do Cliente

Cliente: 1791 - MB ENTREPOSTO DE CARNE - EIRELI
Endereço: RUA ORAZIO STANCO, S/N - PARQUE DOS EUCALIPTOS - FRANCO DA ROCHA - SP CEP: 08.774-350
CNPJ: 30341546000177

Dados da Amostra

Descrição: CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO - PATINHO IQF - 2 Kg
Marca: MISTER BOI
Validade: 12 MESES

Dados da Coleta

Data da Coleta: 07/02/2023
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Responsável: Cliente
Plano de Amostragem: Importado da cotação: 221580

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 07/02/2023
Temperatura da Amostra (°C): CONGELADO
Condições de Recebimento: ADEQUADA

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
Salmonella/25g	Ausente	Ausente	N/A	P/A	FDA BAM - Bacter Analytical Manual 5. 2001	08/02/2023
Sabor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	10/02/2023
Odor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	10/02/2023
Microscopia	Ausência de sujidades	Ausência de sujidades	-	N/A	Não Aplicável	10/02/2023
Cor (Alimentos)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	10/02/2023
B. cereus g (3000)	<10	3000	10	UFC/g	FDA BAM - Bacter Analytical Manual 2001	10/02/2023
Aspecto (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	10/02/2023
Areia ou Cinzas Insolúveis em Ácido	0,67	-	0,10	%	IAL - Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ª Edição	08/02/2023
Ácaros Mortos					AOAC Capítulo 16.	

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Físico-Químico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
Valor Energético*	133	-	-	Kcal	RDC Nº360/2003. Segunda Versão Atualizada, 2005. RDC nº269, de 22 de setembro de 2005. RDC Nº 429, de 08 de outubro de 2020. Instrução Normativa nº 75, de 08 de outubro de 2020.	08/02/2023
Umidade	61,0	-	-	%	IAL - 4ª edição - Cap. 4 - Item 012/IV	08/02/2023
Teor de Colágeno	<0,2	-	0,1	mg/100g	-	08/02/2023
Sódio (ICPE)*	0	-	-	mg/100g	MTFQ-002	08/02/2023
Proteínas*	21	-	-	g/100g	ISO 1871:2009	08/02/2023
Gordura Trans (Cromatografia Gasosa)*	0	-	-	g/100g	AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.06 (41.1.28A). AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.01 (32.2.02A). ISO 12966-2:2017	08/02/2023
Gordura Total*	4,5	-	-	g/100g	Métodos Analíticos Oficiais para Controle de Produtos de Origem Animal e seus Ingredientes - II Métodos Físico e Químicos - 1981. Cap. II-5/ AOAC Official Methods of Analysis. 21th ed. 2019. Method 932.06	08/02/2023
Fibra Alimentar*	0	-	-	g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. Method 991.43. 21st ed. 2019.	08/02/2023
Elementos Histológicos Identificadores das Composição	Presença de fibras e músculos	Presença	-	A/P	IAL 4ªed.	10/02/2023



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

www.lsanalyses.com.br

Elementos histológicos estranhos ao produto	Ausência	Ausência	-	A/P	IAL 4ªed.	10/02/2023
Carboidrato *	0	-	-	g/100g	RDC Nº360/2003. Segunda Versão Atualizada, 2005. RDC nº269, de 22 de setembro de 2005. RDC Nº 429, de 08 de outubro de 2020. Instrução Normativa nº 75, de 08 de outubro de 2020.	08/02/2023

* Parâmetro terceirizado

Conclusão

A amostra analisada apresenta condições satisfatórias de higiene.

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) Incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração da conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente e/ou parte interessada a aplicabilidade ou não das incertezas informadas.

Observações:

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

N/A: Não se Aplica NA: Não Informado

LQ: Limite de Quantificação

AP: Ausência ou Presença

UFC/g: Unidade Formadora de Colônia/grama

Nota 1: Este Laudo de Análise só pode ser reproduzido por inteiro, sem qualquer alteração. Reprodução Parcial, somente com prévia autorização da LS Analyses.

Nota 2: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita e se aplica somente a amostra colhida e parâmetros analisados.

Data de emissão do relatório: Santo André, 13/02/2023.



Lais Puls Ferretti



Lais Puls Ferretti
Eng. Química – CRQ IV nº 04300114

Verifique a autenticidade da assinatura.



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

www.lsanalyses.com.br



Relatório de ensaio - 2013545 A

Dados do Cliente

Cliente: 1791 - MB ENTREPÓSITO DE CARNE - EIRELI
Endereço: RUA ORAZIO STANCO, S/N - PARQUE DOS EUCALIPTOS - FRANCO DA ROCHA - SP CEP: 08.774-350
CNPJ: 30341548000177

Dados da Amostra

Descrição: CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO - PATINHO IQF - 2 Kg
Marca: MISTER BOI Validade: 12 MESES

Dados da Coleta

Data da Coleta: 07/02/2023 Responsável: Cliente
Procedimento de Coleta: CLIENTE Plano de Amostragem: Importado da cotação: 221580

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 07/02/2023 Condições de Recebimento: ADEQUADA
Temperatura da Amostra (°C): CONGELADO

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
Estaf. coag. positiva 5000g	<10	5000	10	UFC/g	3	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 12. 2001	10/02/2023
Contagem Total Padrão g	59100	-	10	UFC/g	5	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 3. 2001	08/02/2023
Coliformes Totais g	80	-	10	UFC/g	13	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4. 2002	08/02/2023
Coliformes Termotolerantes 100g	20	100	10	UFC/g	13	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4. 2002	08/02/2023
Bolores e Leveduras g	2600	-	10	UFC/g	1	FDA. BAM - Bacter. Analytical Manual, Chapter 18. 2001	08/02/2023

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Físico-Químico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
pH (Alimentos)	5,72	-	1,0	N/A	0,07	Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ª Ed. IAL - Cap 4 - Item 017/IV	10/02/2023

* Parâmetro terceirizado | U = Incerteza de medição do método

Conclusão

A amostra analisada apresenta condições satisfatórias de higiene.

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração da conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente e/ou parte interessada a aplicabilidade ou não das incertezas informadas.

Observações:

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

N/A: Não se Aplica N/I: Não Informado

LQ: Limite de Quantificação

AP: Ausência ou Presença

UFC/g: Unidade Formadora de Colônia/grama

Nota 1: Este Laudo de Análise só pode ser reproduzido por inteiro, sem qualquer alteração. Reprodução Parcial, somente com prévia autorização da LS Analyses.

Nota 2: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita e se aplica somente a amostra colhida e parâmetros analisados.

Data de emissão do relatório: Santo André, 13/02/2023.



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

www.isanalyses.com.br



Lais Puls Ferretti



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

Verifique a autenticidade da assinatura.

FICHA TÉCNICA



**UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS
MB ENTREPOSTO DE CARNES - EIRELI CNPJ N° 30.341.546 / 0001-77**

**CARNE CONGELADA DE BOVINO
SEM OSSO - PATINHO EM ISCAS
IQF**

**REGISTRO SISP SOB NÚMERO:
1642/001**

Assunto: FICHA TÉCNICA

**Revisão: 00
Data: 16/03/2023**

Página: 1 de 3

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO	CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO - PATINHO EM ISCAS IQF
CORTE E APRESENTAÇÃO	PATINHO ISCA - I Q F
MARCA	MB ENTREPOSTO DE CARNE MISTER BOI
Nº DO REGISTRO DO PRODUTO	REGISTRO NO SISP SOB O N° 1642 /001
IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA PROPONENTE NOME: ENDEREÇO: FONE: FAX: EMAIL:	
IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA FABRICANTE. NOME: ENDEREÇO: FONE: EMAIL:	UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS MB ENTREPOSTO DE CARNES – EIRELI CNPJ 30.341.546/0001-77 RUA ORASIO ESTANCO 442, PARQUE DOS EUCALIPTOS – POLO INDUSTRIAL FRANCO DA ROCHA – SP CEP 07.832-040 TEL 11 4202-6287 EMAIL: entrepосто.mrbói@gmail.com
PRAZO DE VALIDADE: 12 MESES	
DESCRIÇÃO DO PRODUTO:	CARNE DE BOVINO SEM OSSO, PATINHO, ISCAS, PROVENIENTE DO CORTE INDICADO, ISENTO DE VEIAS, APONEVROSES, CARTILAGENS, TENDÕES, OU FRAGMENTOS OSSOS E OUTROS TECIDOS INFERIORES. MÁXIMO 6 % DE GORDURA.
PESO LÍQUIDO DO PRODUTO NA EMBALAGEM PRIMÁRIA:	2 kg
EMBALAGEM SECUNDÁRIA:	18 kg
PESO DAS EMBALAGENS VAZIAS PRIMÁRIAS:	20 g
SECUNDÁRIA:	800 g
EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAMENTO.	10 caixas
EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA TRANSPORTE.	10 caixas
TIPO DE EMBALAGEM PRIMÁRIA	EMBALAGEM PARA ALIMENTOS, ATÓXICA, POLIETILENO, TRANSPARENTE, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO.
VEDAÇÃO EMBALAGEM PRIMÁRIA	TERMOSSOLDADA.
TIPO DE EMBALAGEM SECUNDÁRIA	CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO, REFORÇADO, COM TAMPA EM PAPELÃO ONDULADO COM ETIQUETA COLANTE EXTERNA.
VEDAÇÃO EMBALAGEM SECUNDÁRIA	FITA ADESIVA PLÁSTICA
APRESENTAÇÃO DO RÓTULO- ETIQUETA EMBALAGEM PRIMÁRIA	ETIQUETA DE CONTATO COM ALIMENTOS EM POLIETILENO, PRÉ IMPRESSA E PÓS IMPRESSÃO TÉRMICA.

FICHA TÉCNICA



**UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS
MB ENTREPOSTO DE CARNES - EIRELI CNPJ Nº 30.341.546 / 0001-77**

**CARNE CONGELADA DE BOVINO
SEM OSSO - PATINHO EM ISCAS
IQF**

**REGISTRO SISP SOB NÚMERO:
1642/001**

Assunto: FICHA TÉCNICA

**Revisão: 00
Data: 16/03/2023**

Página: 2 de 3

INFORMAÇÕES QUE CONSTARÃO NO RÓTULO
DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS.

**DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO:
CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO ISCAS -
PATINHO - IQF**

DATA FABRICAÇÃO E LOTE: DD / MM / AAAA
VALIDADE: DD / MM / AAAA
CONSERVAÇÃO: MANTER CONGELADO A – 18 ° OU MAIS FRIO.
NÃO CONTÉM GLÚTEN
PESO LÍQUIDO - 1 Kg
REGISTRO NO SISP SOB O Nº 1642 /001
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

**DECLARO QUE AS INFORMAÇÕES ACIMA ESTARÃO IMPRESSAS DE
FORMA CLARA E INDELÉVEL.**

Informação nutricional		
Porção de 100 g (8 iscas)		
Quantidade por Porção		% VD (*)
Valor Energético	169 kcal = 707 kj	7
Carboidratos	0 g	0
Proteínas	22 g	29
Gorduras Totais	4,0 g	8
Gorduras Saturadas	2,0 g	9
Gorduras <i>trans</i>	0 g	valor diário não estabelecido.
Fibra Alimentar	0 g	0
Sódio	49 mg	2

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

** - valor diário não estabelecido.

FICHA TÉCNICA



**UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNES E PRODUTOS CARNEOS
MB ENTREPOSTO DE CARNES - EIRELI CNPJ Nº 30.341.546 / 0001-77**

**CARNE CONGELADA DE BOVINO
SEM OSSO - PATINHO EM ISCAS
IQF**

**REGISTRO SISP SOB NÚMERO:
1642/001**

Assunto: FICHA TÉCNICA

**Revisão: 00
Data: 16/03/2023**

Página: 3 de 3

**APRESENTAÇÃO DO RÓTULO- ETIQUETA
EMBALAGEM SECUNDÁRIA**

ETIQUETA ADESIVA EM POLIETILENO, PÓS IMPRESSÃO TÉRMICA.

**INFORMAÇÕES QUE CONSTARÃO NO RÓTULO
DAS EMBALAGENS SECUNDÁRIAS**

DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO:

**CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO - PATINHO EM
ISCAS IQF**

REGISTRO NO SISP SOB O N° 1642 /001

TARA CAIXA: 0,800 kg

TOTAL DA TARA DA CAIXA: 0,980 kg

TARA DA EMBALAGEM: 0,20 g

PESO BRUTO: 18,980 kg

DATA FABRICAÇÃO E LOTE: DD / MM/ AAAA

VALIDADE: DD / MM / AAAA

CONTEÚDO:

CONSERVAÇÃO: MANTER CONGELADO A – 18 ° OU MAIS FRIO.


**DECLARO QUE AS INFORMAÇÕES ACIMA ESTARÃO IMPRESSAS DE
FORMA CLARA E INDELÉVEL.**

INFORMAÇÕES SOBRE RESPONSÁVEL TÉCNICO PELO PRODUTO

**NOME: LUIZ ANTÔNIO DE CASTRO CARVALHO JUNIOR
HABILITAÇÃO MEDICINA VETERINÁRIA
N REGISTRO NO ORGÃO CONSELHO CRMV- SP 13717**

EMAIL: contato@leiteconsultoria.com.br

Tel. 11-995227719 - watts zap


Luiz Antônio de Castro Carvalho Jr.
CRMV-SP 13717 - CD. nº 0567-07/20
Reb. Insc. MAPA - 562/2005



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

www.isanalyses.com.br

Relatório de ensaio - 2007587 Rev.: 1

Dados do Cliente

Cliente: 1791 - MB ENTREPOSTO DE CARNE - EIRELI
Endereço: RUA ORAZIO STANCO, S/N - PARQUE DOS EUCALIPTOS - FRANCO DA ROCHA - SP CEP: 08.774-350
CNPJ: 30341546000177

Dados da Amostra

Descrição: CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO - ISCA FLOCADA - PATINHO IQF - 1 Kg
Marca: MISTER BOI Lote: T2-D
Fabricação: 07/12/2022 Validade: 06/12/2023

Dados da Coleta

Data da Coleta: 14/12/2022 Responsável: Cliente
Procedimento de Coleta: CLIENTE Plano de Amostragem: Importado da cotação: 220739

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 14/12/2022 Condições de Recebimento: ADEQUADA
Temperatura da Amostra (°C): CONGELADO

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
Salmonella/25g	Ausente	Ausente	N/A	P/A	FDA BAM – Bacter Analytical Manual 5, 2001	14/12/2022
Sabor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	14/12/2022
Odor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	14/12/2022
Microscopia	Ausência de sujidades	-	Ausência de sujidades	N/A	Não Aplicável	14/12/2022
Cor (Alimentos)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	14/12/2022
B. cereus g (3000)	<10	3000	10	UFC/g	FDA BAM – Bacter Analytical Manual 2001	14/12/2022
Aspecto (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	14/12/2022
Areia ou Cinzas Insolúveis em Ácido	0,52	-	0,10	%	IAL - Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ª Edição	14/12/2022
Ácaros Mortos	<1	Máximo 5	1	-	AOAC Capítulo 16.	14/12/2022

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Físico-Químico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
Valor Energético*	133	-	-	Kcal	RDC Nº360/2003. Segunda Versão Atualizada, 2005. RDC n°269, de 22 de setembro de 2005. RDC Nº 429, de 08 de outubro de 2020. Instrução Normativa nº 75, de 08 de outubro de 2020.	14/12/2022
Umidade	61,4	-	-	%	IAL - 4ª edição - Cap. 4 - Item 012/IV	14/12/2022
Sódio (ICPE)*	50	-	-	mg/100g	MTFQ-002	14/12/2022
Proteínas*	21	-	-	g/100g	ISO 1871:2009	14/12/2022
Gordura Trans (Cromatografia Gasosa) *	0	-	-	g/100g	AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.06 (41.1.28A). AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.01 (32.2.02A). ISO 12966-2:2017	14/12/2022
Gordura Total*	4,5	-	-	g/100g	Métodos Analíticos Oficiais para Controle de Produtos de Origem Animal e seus Ingredientes - II Métodos Físico e Químicos - 1981. Cap. II-5/ AOAC Official Methods of Analysis. 21th ed. 2019. Method 932.06	14/12/2022
Fibra Alimentar*	0	-	-	g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. Method 991.43. 21st ed. 2019.	14/12/2022
Elementos Histológicos Identificadores das Composição	Presença	Presença	-	A/P	IAL 4ªed.	14/12/2022



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

www.isanalyses.com.br

Elementos histológicos estranhos ao produto	Ausência	Ausência	-	A/P	IAL 4ªed.	14/12/2022
Carboidrato *	0	-	-	g/100g	RDC Nº360/2003, Segunda Versão Atualizada, 2005. RDC nº269, de 22 de setembro de 2005. RDC Nº 429, de 08 de outubro de 2020. Instrução Normativa nº 75, de 08 de outubro de 2020.	14/12/2022

* Parâmetro terceirizado

Conclusão

A amostra analisada apresenta condições satisfatórias de higiene.

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração da conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente e/ou parte interessada a aplicabilidade ou não das incertezas informadas.

Observações:

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

N/A: Não se Aplica NI; Não Informado

LQ: Limite de Quantificação

AP: Ausência ou Presença

UFC/g: Unidade Formadora de Colônia/grama

Nota 1: Este Laudo de Análise só pode ser reproduzido por inteiro, sem qualquer alteração. Reprodução Parcial, somente com prévia autorização da LS Analyses.

Nota 2: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita e se aplica somente a amostra colhida e parâmetros analisados.

Data de emissão do relatório: Santo André, 12/06/2023.



Lais Puls Ferretti



Lais Puls Ferretti
Eng. Química – CRQ IV nº 04300114

Verifique a autenticidade da assinatura.



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

www.isanalyses.com.br



Relatório de ensaio - 2007587 A Rev.: 1

Dados do Cliente

Cliente: 1791 - MB ENTREPOSTO DE CARNE - EIRELI
Endereço: RUA ORAZIO STANCO, S/N - PARQUE DOS EUCALIPTOS - FRANCO DA ROCHA - SP CEP: 08.774-350
CNPJ: 30341546000177

Dados da Amostra

Descrição: CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO - ISCA FLOCADA - PATINHO IQF - 1 Kg
Marca: MISTER BOI Lote: T2-D
Fabricação: 07/12/2022 Validade: 06/12/2023

Dados da Coleta

Data da Coleta: 14/12/2022 Responsável: Cliente
Procedimento de Coleta: CLIENTE Plano de Amostragem: Importado da colação: 220739

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 14/12/2022 Condições de Recebimento: ADEQUADA
Temperatura da Amostra (°C): CONGELADO

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
Estaf. coag. positiva 5000g	<10	5000	10	UFC/g	3	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 12, 2001	14/12/2022
Escherichia coli 100g (Alimento)	20	100	10	UFC/g	3	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4, 2002	14/12/2022
Contagem Total Padrão g	19500	-	10	UFC/g	5	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 3, 2001	14/12/2022
Coliformes Totais g	380	-	10	UFC/g	13	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4, 2002	14/12/2022
Bolores e Leveduras g	90	-	10	UFC/g	1	FDA BAM - Bacter. Analytical Manual, Chapter 18, 2001	14/12/2022

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Físico-Químico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
pH (Alimentos)	5,87	-	1,0	N/A	0,07	Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ªEd. IAL - Cap 4 - Item 017/IV	14/12/2022

* Parâmetro terceirizado | U = Incerteza de medição do método

Conclusão

A amostra analisada apresenta condições satisfatórias de higiene.

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração da conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente e/ou parte interessada a aplicabilidade ou não das incertezas Informadas.

Observações:

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

N/A: Não se Aplica N/I: Não Informado

L.Q: Limite de Quantificação

AP: Ausência ou Presença

UFC/g: Unidade Formadora de Colônia/grama

Nota 1: Este Laudo de Análise só pode ser reproduzido por inteiro, sem qualquer alteração. Reprodução Parcial, somente com prévia autorização da LS Analyses.

Nota 2: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita e se aplica somente a amostra colhida e parâmetros analisados.

Data de emissão do relatório: Santo André, 12/06/2023.



Lais Puls Ferratti






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

www.laisanalyses.com.br


Lais Puls Ferretti
Eng. Química – CRQ IV nº 04300114

Verifique a autenticidade da assinatura.

FICHA TÉCNICA

	ENTREPOSTO DE CARNES E DERIVADOS, MB ENTREPOSTO DE CARNES - EIRELI CNPJ Nº 30.341.546 / 0001-77	
	CORTES CONGELADOS DE FRANGO FILÉ DE PEITO DE FRANGO EM CUBO	REGISTRO SISP SOB NÚMERO: 1642/006
	Assunto: FICHA TÉCNICA	Revisão: 00 Data: 13/06/2023
		Página: 1 de 3

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO	CORTES CONGELADOS DE FRANGO FILÉ DE PEITO DE FRANGO EM CUBOS - IQF
MARCA	MB ENTREPOSTO DE CARNE MISTER BOI
Nº DO REGISTRO DO PRODUTO	REGISTRO NO SISP SOB O Nº 1642 /006
IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA PROPONENTE NOME: ENDEREÇO: FONE: FAX: EMAIL:	
IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA FABRICANTE. NOME: ENDEREÇO: FONE: FAX: EMAIL:	ENTREPOSTO DE CARNES E DERIVADOS, MB ENTREPOSTO DE CARNES – EIRELI CNPJ 30.341.546/0001-77 RUA ORASIO ESTANCO, 422, PARQUE DOS EUCALIPTOS – POLO INDUSTRIAL FRANCO DA ROCHA – SP CEP 07.832-040 TEL 11 4202-6287 EMAIL: entrepосто.mrboi@gmail.com
PRAZO DE VALIDADE: 12 MESES	
DESCRIÇÃO DO PRODUTO:	CORTES CONGELADOS DE FRANGO FILÉ DE PEITO DE FRANGO - IQF, NA FORMA DE CUBOS, 50 A 60 g PROVENIENTE DO CORTE INDICADO ISENTO DE VEIAS, APONEVROSES, CARTILAGENS, TENDÕES, OU FRAGMENTOS OSSOS E OUTROS TECIDOS INFERIORES.
PESO LÍQUIDO DO PRODUTO NA EMBALAGEM PRIMÁRIA:	2 Kg
EMBALAGEM SECUNDÁRIA:	18 kg (peso líquido).
PESO DAS EMBALAGENS VAZIAS PRIMÁRIAS:	20 g
SECUNDÁRIA:	800 g
EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAMENTO.	10 caixas
EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA TRANSPORTE.	10 caixas
TIPO DE EMBALAGEM PRIMÁRIA	EMBALAGEM PARA ALIMENTOS, ATÓXICA, POLIETILENO, TRANSPARENTE, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO.
VEDAÇÃO EMBALAGEM PRIMÁRIA	TERMOSSOLDADA.
TIPO DE EMBALAGEM SECUNDÁRIA	CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO, REFORÇADO, COM TAMPA EM PAPELÃO ONDULADO COM ETIQUETA COLANTE EXTERNA.

	ENTREPOSTO DE CARNES E DERIVADOS, MB ENTREPOSTO DE CARNES - EIRELI CNPJ Nº 30.341.546 / 0001-77		
	CORTES CONGELADOS DE FRANGO FILÉ DE PEITO DE FRANGO EM CUBO	REGISTRO SISP SOB NÚMERO: 1642/006	
	Assunto: FICHA TÉCNICA	Revisão: 00 Data: 13/06/2023	Página: 2 de 3

VEDAÇÃO EMBALAGEM SECUNDÁRIA	FITA ADESIVA PLÁSTICA
APRESENTAÇÃO DO RÓTULO- ETIQUETA EMBALAGEM PRIMÁRIA	ETIQUETA DE CONTATO COM ALIMENTOS EM POLIETILENO, PRÉ IMPRESSA E PÓS IMPRESSÃO TÉRMICA.
INFORMAÇÕES QUE CONSTARÃO NO RÓTULO DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS.	DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO: CORTES CONGELADOS DE FRANGO FILÉ DE PEITO DE FRANGO EM CUBOS - IQF DATA FABRICAÇÃO E LOTE: DD / MM / AAAA VALIDADE: DD / MM / AAAA CONSERVAÇÃO: MANTER CONGELADO A - 18 ° OU MAIS FRIO. NÃO CONTÉM GLÚTEN PESO LÍQUIDO - 1 kg 2 kg REGISTRO NO SISP SOB O Nº 1642 /006 INFORMAÇÃO NUTRICIONAL INSTRUÇÃO DE PREPARO USO E CONSERVAÇÃO / RDC 459 EM ETIQUETA PRÓPRIA. DECLARO QUE AS INFORMAÇÕES ACIMA ESTARÃO IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL.

Informação nutricional Porção de 100 g (8 UNIDADES)		
Quantidade por Porção	% VD (*)	
Valor Energético	110kcal = 462 kj	6
Carboidratos	0 g	0
Proteínas	23	31
Gorduras Totais	2 g	4
Gorduras Saturadas	0,5 g	2
Gorduras <i>trans</i>	0,0 g	valor diário não estabelecido.
Fibra Alimentar	0 g	0
Sódio	80 mg	3

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

** - valor diário não estabelecido.

FICHA TÉCNICA



ENTREPOSTO DE CARNES E DERIVADOS,
MB ENTREPOSTO DE CARNES - EIRELI CNPJ Nº 30.341.546 / 0001-77

CORTES CONGELADOS DE
FRANGO FILÉ DE PEITO DE
FRANGO EM CUBO

REGISTRO SISP SOB NÚMERO:
1642/006

Assunto: FICHA TÉCNICA

Revisão: 00
Data: 13/06/2023

Página: 3 de 3

APRESENTAÇÃO DO RÓTULO- ETIQUETA
EMBALAGEM SECUNDÁRIA

ETIQUETA ADESIVA EM POLIETILENO, PÓS IMPRESSÃO TÉRMICA.

INFORMAÇÕES QUE CONSTARÃO NO RÓTULO
DAS EMBALAGENS SECUNDÁRIAS

DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO:

CORTES CONGELADOS DE FRANGO FILÉ DE PEITO DE FRANGO EM
CUBOS - IQF

REGISTRO NO SISP SOB O Nº 1642 /006

TARA CAIXA: 0,800 kg

TOTAL DA TARA DA CAIXA: 0,980 kg

TARA DA EMBALAGEM: 0,20 g

PESO BRUTO: 18,980 kg

DATA FABRICAÇÃO E LOTE: DD / MM/ AAAA

VALIDADE: DD / MM / AAAA

CONTEÚDO: 18 kg (peso líquido).

CONSERVAÇÃO: MANTER CONGELADO A – 18 ° OU MAIS FRIO.


**DECLARO QUE AS INFORMAÇÕES ACIMA ESTARÃO IMPRESSAS DE
FORMA CLARA E INDELÉVEL.**

INFORMAÇÕES SOBRE RESPONSÁVEL TÉCNICO PELO PRODUTO

NOME: LUIZ ANTÔNIO DE CASTRO CARVALHO JUNIOR
HABILITAÇÃO MEDICINA VETERINÁRIA
N REGISTRO NO ORGÃO CONSELHO CRMV- SP 13717

EMAIL: contato@leiteconsultoria.com.br

Tel. 11-995227719 - watts zap


Luiz Antônio de Castro Carvalho Jr.
CRMV-SP 13717 - CDA-7 0567-07/79
Habilitação MAPA - 561/2005



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

www.isanalyses.com.br

Relatório de ensaio - 2013546

Dados do Cliente

Cliente: 1791 - MB ENTREPÓSITO DE CARNE - EIRELI
Endereço: RUA ORAZIO STANCO, S/N - PARQUE DOS EUCALÍPTOS - FRANCO DA ROCHA - SP CEP: 08.774-350
CNPJ: 30341546000177

Dados da Amostra

Descrição: CORTES CONGELADOS DE FRANGO - FILE PEITO DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE EM CUBOS - IQF - 2 Kg
Marca: MISTER BOI Validade: 12 MESES

Dados da Coleta

Data da Coleta: 07/02/2023 Responsável: Cliente
Procedimento de Coleta: CLIENTE Plano de Amostragem: Importado da cotação: 221580

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 07/02/2023 Condições de Recebimento: ADEQUADA
Temperatura da Amostra (°C): CONGELADO

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
Salmonella/25g	Ausente	Ausente	N/A	P/A	FDA BAM - Bacter Analytical Manual 5. 2001	08/02/2023
Sabor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	10/02/2023
Odor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	10/02/2023
Microscopia	Ausência de sujidades	Ausência de sujidades	-	N/A	Não Aplicável	10/02/2023
Cor (Alimentos)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	10/02/2023
B. cereus g (3000)	<10	3000	10	UFC/g	FDA BAM - Bacter Analytical Manual 2001	10/02/2023
Aspecto (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	10/02/2023
Areia ou Cinzas Insolúveis em Ácido	0,31	-	0,10	%	IAL - Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ª Edição	08/02/2023
Ácaros Mortos	1	Máximo 5	1	-	AOAC Capítulo 16.	08/02/2023

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Físico-Químico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
Valor Energético*	110	-	-	Kcal	RDC Nº360/2003. Segunda Versão Atualizada, 2005. RDC nº269, de 22 de setembro de 2005. RDC Nº 429, de 08 de outubro de 2020. Instrução Normativa nº 75, de 08 de outubro de 2020.	08/02/2023
Umidade	59,5	-	-	%	IAL - 4ª edição - Cap. 4 - Item 012/IV	08/02/2023
Sódio (ICPE)*	56	-	-	mg/100g	MTFQ-002	08/02/2023
Proteínas*	23	-	-	g/100g	ISO 1871:2009	08/02/2023
Gordura Trans (Cromatografia Gasosa)*	0	-	-	g/100g	AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.06 (41.1.28A). AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.01 (32.2.02A). ISO 12966-2:2017	08/02/2023
Gordura Total*	2	-	-	g/100g	Métodos Analíticos Oficiais para Controle de Produtos de Origem Animal e seus Ingredientes - II Métodos Físico e Químicos - 1981. Cap. II-5/ AOAC Official Methods of Analysis. 21th ed. 2019. Method 932.06	08/02/2023
Fibra Alimentar*	0	-	-	g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. Method 991.43. 21st ed. 2019.	08/02/2023
Elementos Histológicos Identificadores das Composição	Presença de fibras e músculos	Presença	-	A/P	IAL 4ªed.	10/02/2023
Elementos histológicos estranhos ao produto	Ausência	Ausência	-	A/P	IAL 4ªed.	10/02/2023



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

www.isanalyses.com.br

Carboidrato *	0	-	-	g/100g	RDC Nº360/2003, Segunda Versão Atualizada, 2005. RDC nº269, de 22 de setembro de 2005. RDC Nº 429, de 08 de outubro de 2020. Instrução Normativa nº 75, de 08 de outubro de 2020.	08/02/2023
---------------	---	---	---	--------	---	------------

* Parâmetro terceirizado

Conclusão

A amostra analisada apresenta condições satisfatórias de higiene.

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração de conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente e/ou parte interessada a aplicabilidade ou não das incertezas informadas.

Observações:

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

N/A: Não se Aplica NI: Não Informado

LQ: Limite de Quantificação

AP: Ausência ou Presença

UFC/g: Unidade Formadora de Colônia/grama

Nota 1: Este Laudo de Análise só pode ser reproduzido por inteiro, sem qualquer alteração. Reprodução Parcial, somente com prévia autorização da LS Analyses.

Nota 2: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita e se aplica somente a amostra colhida e parâmetros analisados.

Data de emissão do relatório: Santo André, 13/02/2023.



Lais Puls Ferretti



Lais Puls Ferretti
Eng. Química - CRQ IV nº 04300114

Verifique a autenticidade da assinatura.



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

www.isanalyses.com.br



Relatório de ensaio - 2013546 A

Dados do Cliente

Cliente: 1791 - MB ENTREPOSTO DE CARNE - EIRELI
Endereço: RUA ORAZIO STANCO, S/N - PARQUE DOS EUCALIPTOS - FRANCO DA ROCHA - SP CEP: 08.774-350
CNPJ: 30341546000177

Dados da Amostra

Descrição: CORTES CONGELADOS DE FRANGO - FILE PEITO DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE EM CUBOS - IQF - 2 Kg
Marca: MISTER BOI
Validade: 12 MESES

Dados da Coleta

Data da Coleta: 07/02/2023
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Responsável: Cliente
Plano de Amostragem: Importado da cotação: 221580

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 07/02/2023
Temperatura da Amostra (°C): CONGELADO
Condições de Recebimento: ADEQUADA

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
Estaf. coag. positiva 5000g	<10	5000	10	UFC/g	3	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 12, 2001	10/02/2023
Contagem Total Padrão g	17400	-	10	UFC/g	5	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 3, 2001	08/02/2023
Coliformes Totais g	550	-	10	UFC/g	13	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4, 2002	08/02/2023
Coliformes Termotolerantes 100g	60	100	10	UFC/g	13	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4, 2002	08/02/2023
Bolores e Leveduras g	6900	-	10	UFC/g	1	FDA BAM - Bacter. Analytical Manual, Chapter 18, 2001	08/02/2023

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Físico-Químico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
pH (Alimentos)	5,87	-	1,0	N/A	0,07	Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ª Ed. IAL - Cap 4 - Item 017/IV	10/02/2023

* Parâmetro tercalizado | U = Incerteza de medição do método

Conclusão

A amostra analisada apresenta condições satisfatórias de higiene.

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração da conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente e/ou parte interessada a aplicabilidade ou não das incertezas informadas.

Observações:

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

N/A: Não se Aplica NI: Não Informado

L.Q.: Limite de Quantificação

AP: Ausência ou Presença

UFC/g: Unidade Formadora de Colônia/grama

Nota 1: Este Laudo de Análise só pode ser reproduzido por inteiro, sem qualquer alteração. Reprodução Parcial, somente com prévia autorização da LS Analyses.

Nota 2: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita e se aplica somente a amostra colhida e parâmetros analisados.

Data de emissão do relatório: Santo André, 13/02/2023.



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

www.isanalyses.com.br



Lais Puls Ferretti



Verifique a autenticidade da assinatura.

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



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO
COORDENADORIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA
www.defesa.agricultura.sp.gov.br

TÍTULO DE REGISTRO S.I.S.P. N° 1642

O Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (CIPOA) registrou em 17.01.2020, o

Estabelecimento: MB ENTREPOSTO DE CARNE EIRELI
CNPJ: 30.341.546/0001-77
Endereço: Rua Orazio Stanco, 442, Polo Industrial
Município: Franco da Rocha - SP
Categoria: Entrepasto de carne e derivados

O Título de Registro fica sujeito aos termos da Lei n° 17.373 de 26.05.2021, regulamentada pelo Decreto n° 66.286 de 01.12.2021.

Campinas, 28.09.2022

BRUNO BERGAMO RUFFOLO
Diretor CIPOA



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO
COORDENADORIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA
www.defesa.agricultura.sp.gov.br
CERTIFICADO DE REGISTRO DE PRODUTO

O Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (CIPOA), concedeu para o estabelecimento:

SISP: 1642

ESTABELECIMENTO: MB ENTREPOTO DE CARNE EIRELI

CNPJ: 30.341.546/0001-77

ENDEREÇO: Rua Orazio Stanco, 442, Polo Industrial

MUNICÍPIO: Franco da Rocha - SP

CATEGORIA: Entrepoto de carne e derivados


Nº Rótulo	Nº Rótulo (antigo)	Produto	Marca
1642/001		carne congelada de bovino sem osso IQF	Mister Boi
1642/002		carne congelada de bovino com osso IQF	Mister Boi
1642/003		carne moída congelada de bovino - IQF	Mister Boi
1642/004		carne congelada de suíno com osso IQF	Mister Boi
1642/005		carne moída congelada de suíno IQF	Mister Boi
1642/006		cortes congelados de frango IQF	Mister Boi
1642/007		carne congelada de suíno sem osso IQF	Mister Boi

Produção Autorizada: 6.000,00 Quilograma / Dia

Este Certificado cancela todos os anteriores.

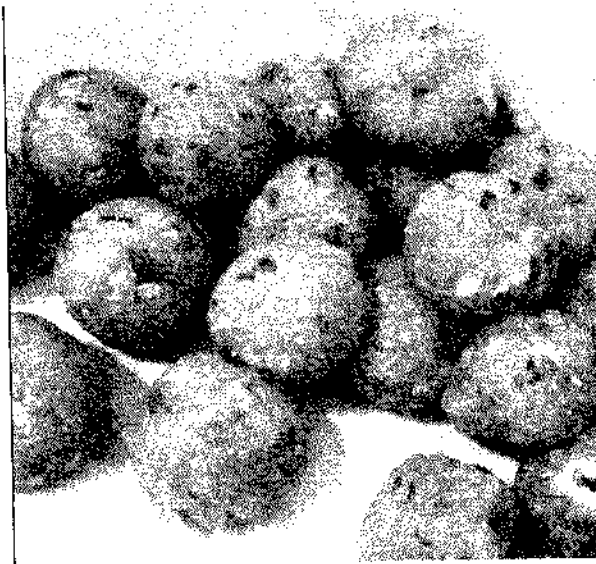
Campinas, 28.09.2022

BRUNO BERGAMO RUFFOLO
Diretor CIPOA

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO		Código: FT-BJP	
ALMONDEGA DE FRANGO 100% CARNE		Revisão 02	
		Emissão: 13/12/2021	
		Página 1 de 5	
Elaborado por: Ana Cecília Fernandes - Responsável Técnica	Revisado por: Isabel Nascimento Assistente de Qualidade		

Classificação do Produto:	ALMONDEGA DE FRANGO
Marca:	MEZATO

FOTO DO PRODUTO:





DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

Almondega de Frango – 100% carne de frango, apresentando aspecto, cor, sabor e aroma próprio, sem manchas esverdeadas, congelado pelo sistema de congelamento rápido individual IQF, embalado em saco plástico de polietileno de baixa densidade, atóxico, apropriado para contato com alimentos, termo soldado, com impressão térmica direta contendo: identificação do lote, data de fabricação, validade, e demais dados do produto e armazenado em câmara de estocagem de produtos acabados a -12°C.

REGISTRO:

Registro no MAPA SIF/DIPOA sob nº 389/305


 Dra. Ana Cecília Fernandes
 Gerente de Qualidade
 Médica Veterinária
 CRMV/SP 20199

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO		Código: FT-BJP	
ALMONDEGA DE FRANGO 100% CARNE		Revisão 02	
		Emissão: 13/12/2021	
		Página 2 de 5	
Elaborado por: Ana Cecília Fernandes - Responsável Técnica	Revisado por: Isabel Nascimento Assistente de Qualidade		

FLUXOGRAMA DE PRODUÇÃO:

CORTE- MOAGEM – MOLDAGEM- GIROFREEZER- EMBALAGEM PRIMARIA- EMBALAGEM SECUNDARIA- CAMARA DE ESTOCAGEM

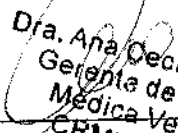
CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:


PARÂMETRO	ESPECIFICAÇÃO
Aspecto/cor/odor	Odor característico, coloração própria , isenta de manchas esverdeadas
Peso por peça	Aproximadamente 02 Kg cada pacote
Embalagem primária	Sacos plásticos de polietileno de baixa densidade
Porcentagem de gordura	Até 5% de gordura
Carimbo	Ausência
Ossos/cartilagens	Ausência
Hematomas/coágulos	Ausência
Pele	Ausência
Resquício de vísceras	Ausência
Contaminação química	Ausência
Contaminação física/sujidades	Ausência
Pelos	Ausência

INSTRUÇÕES DE PREPARO E USO:

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

- MANTENHA CONGELADO.
- Descongele somente no refrigerador ou no micro-ondas.
- Mantenha o produto cru separado dos outros alimentos.
- Não lave o produto cru antes do manuseio.
- Lave com água e sabão as superfícies de trabalho (incluindo as tábuas de corte), utensílios e mãos depois de manusear o produto cru.
- CONSUMA SOMENTE APÓS COZIDO, FRITO OU ASSADO COMPLETAMENTE.


 Dra. Ana Cecília Fernandes
 Gerente de Qualidade
 Médica Veterinária
 CRMV/SP 20199

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO		Código: FT-BJP	
ALMONDEGA DE FRANGO 100% CARNE		Revisão 02	
		Emissão: 13/12/2021	
		Página 3 de 5	
Elaborado por: Ana Cecilia Fernandes - Responsável Técnica	Revisado por: Isabel Nascimento Assistente de Qualidade		

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 80 UNIDADES
Porção: 25g (01 UNIDADE)

	100 g	25 g	% VD*
Valor calórico (Kcal)	119	30	06 %
Carboidrato Total (g)	0,0	0,0	0,00 %
Açúcares Totais (g)	0,0	0,0	0,00 %
Açúcares Adicionados (g)	0,0	0,0	0,00 %
Proteínas (g)	22	06	29,00 %
Gorduras Totais (g)	03	01	05,00 %
Gorduras Saturadas (g)	01	0,0	04,00 %
Gorduras Trans (g)	0,0	0,0	0,00 %
Fibra Alimentar (g)	0,0	0,0	0,00 %
Sódio (mg)	56	14,0	02,00 %

* Percentual de valores diários fornecidos por porção

Não contém quantidades significativas de Carboidrato, Açúcares Totais, Gordura Trans e Fibra Alimentar.

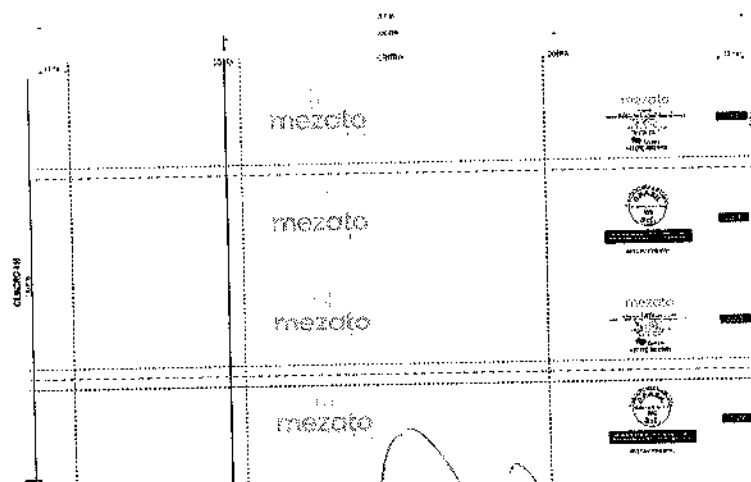
EMBALAGEM PRIMARIA:


Saco plástico de polietileno de baixa densidade, atóxico, apropriado para contato com alimentos.

EMBALAGEM SECUNDARIA:


Caixas de Papelão ondulado, reforçado, com abas superiores e inferiores, etiqueta externa com identificação do produto e da empresa fabricante.

CROQUI ROTULO/ PRODUTO EM SUA EMBALAGEM PRIMARIA:




 Dra. Ana Cecilia Fernandes
 Gerente de Qualidade
 Médica Veterinária
 CRMV/SP 20199

MEDIDAS DA CAIXA: 60X40X16
CM
EMPILHAMENTO MAXIMO: 06
CAIXAS

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO		Código: FT-BJP	
ALMONDEGA DE FRANGO 100% CARNE		Revisão 02	
		Emissão: 13/12/2021	
		Página 4 de 5	
Elaborado por: Ana Cecília Fernandes - Responsável Técnica	Revisado por: Isabel Nascimento Assistente de Qualidade		

FECHAMENTO:	Termo soldado	FECHAMENTO:	Fita de Arquear Cyclop
PESO:	Aproximadamente 02 kg cada pacote.	PESO:	12 kg cada caixa

CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO:

Os produtos serão armazenados em câmara de produtos acabados à temperatura de -12°C.

PRAZO DE VALIDADE:

365 DIAS – PRODUTO CONGELADO

*Dra. Ana Cecília Fernandes
Gerente de Qualidade
Médica Veterinária
CRMV/SP 20199*

MÉTODOS DE CONTROLE DE QUALIDADE:


Todas as operações efetuadas desde a matéria prima até o produto acabado são controladas visando a preservação da qualidade original do produto. Aplicam-se as boas práticas de fabricação e PPHO em todas as fases do processo, além do controle na recepção da matéria prima, higienização de instalações e equipamentos, controle de qualidade da água de abastecimento, controle de pragas, saúde dos operadores e higiene dos mesmos no momento da manipulação, inspeção visual e avaliação das características sensoriais do produto. Para análises laboratoriais as amostras são enviadas a laboratórios credenciados ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, para análises organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, tecidos inferiores, sujidades, parasitos e larvas, elementos histológicos estranhos ao produto.

CONDIÇÕES DE TRANSPORTE:

Os produtos serão transportados em veículos isotérmicos, dotados de equipamento de frio que mantem a temperatura rigorosamente de acordo com a legislação, devidamente higienizados em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria.

TABELA DE ALERGENICOS:

Produtos contendo gluten	Soja
Crustaceos	Leite e produtos lácteos
Moluscos	Noz, Amendoa, Castanha
Ovo	Gergelim
Peixes	Sulfitos

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO		Código: FT-BJP	
ALMONDEGA DE FRANGO 100% CARNE		Revisão 02	
		Emissão: 13/12/2021	
		Página 5 de 5	
Elaborado por: Ana Cecília Fernandes - Responsável Técnica	Revisado por: Isabel Nascimento Assistente de Qualidade		

Amendoim		
<p>Legenda: X Contem * Pode conter Traços</p>		

INGREDIENTES:

File de Peito de frango. Não Contém Glúten.

PADRÃO MICROBIOLÓGICO:

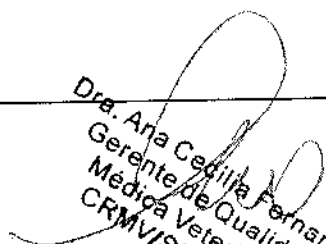
<i>Salmonella enteritidis/25g</i>	n=5	c=0	m=Ausente	M= -
<i>Salmonella typhimurium/25g</i>	n=5	c=0	m=Ausente	M= -
<i>Escherichia coli/g</i>	n=5	c=3	m=10 ²	M=10 ³
<i>Aeróbios mesófilos</i>	n=5	c=3	m=10 ⁵	M=10 ⁶

PADRÃO FÍSICO-QUÍMICO:

Ph> Mínimo 5,7/ Máximo 5,9
 Temperatura máxima de -12°C

RESPONSÁVEL TÉCNICA:

Dr^a Ana Cecília Fernandes
 Médica Veterinária
 CRMV/SP: 20.199


 Dra. Ana Cecília Fernandes
 Gerente de Qualidade
 Médica Veterinária
 CRMV/SP 20199



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

www.isanalyses.com.br

Relatório de ensaio - 2023861

Dados do Cliente

Cliente: 2168 - BJP COMERCIO E DISTRIBUICAO DE ALIMENTOS EIRELI
Endereço: R DORIVAL SPONCHIADO, 273 - LOTEAMENTO OLARIA PARQUE EMPRESARIAL - VARZEA PAULISTA - SP CEP: 13.225-340
CNPJ: 28.255.113/0001-57

Dados da Amostra

Descrição: CARNE MOÍDA CONGELADA DE FRANGO - ALMONDEGA 100% CARNE DE FRANGO IQF
Marca: MEZATO FOODS
Fabricação: 03/05/2023
Lote: 03052023
Validade: 02/05/2024

Dados da Coleta

Data da Coleta: 05/05/2023
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Responsável: Cliente
Plano de Amostragem: Importado da cotação: 223352

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 05/05/2023
Temperatura da Amostra (°C): CONGELADO
Condições de Recebimento: ADEQUADA

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
Textura	Característico	Característico	-	-	IAL - 5ª ed	05/05/2023
Sujidades, parasitos e larvas	Ausência	Ausência	-	-	IAL - 4ª ed.	05/05/2023
Salmonella Typhimurium/25g (Ausente)	Ausente	Ausente	-	P/A	FDA BAM - Bacter Analytical Manual 2001	05/05/2023
Salmonella Enteritidis/25g (Ausente)	Ausente	Ausente	-	P/A	FDA BAM - Bacter Analytical Manual 2001	05/05/2023
Sabor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	10/05/2023
Odor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	10/05/2023
Microscopia	Ausência de sujidades	Ausência de sujidades	-	N/A	Não Aplicável	10/05/2023
Macroscopia	Ausência de sujidades	-	-	N/A	Não Aplicável	10/05/2023
Fragmentos de Insetos indicativo de falhas das boas práticas (não considerados Indicativos de risco)	<1	80	1	em 100g	972.32 (16.05.11)	05/05/2023
Cor (Alimentos)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	10/05/2023
Consistência	Firme, macia, ligeiramente úmida	Firme, macia, ligeiramente úmida	-	-	IAL - 5ª edição	05/05/2023
Aspecto (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	10/05/2023
Areia ou Cinzas insolúveis em Ácido	0,31	-	0,10	%	IAL - Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ª Edição	05/05/2023
Ácaros Mortos	<1	Máximo 5	1	-	AOAC Capítulo 16.	10/05/2023

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Físico-Químico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
Valor Energético*	119	-	-	Kcal	RDC Nº360/2003, Segunda Versão Atualizada, 2005, RDC nº269, de 22 de setembro de 2005, RDC Nº 429, de 08 de outubro de 2020, Instrução Normativa nº 75, de 08 de outubro de 2020.	05/05/2023
Umidade	63,5	-	0,10	%	IAL - 4ª edição - Cap. 4 - Item 012/IV	05/05/2023
Sódio*	56	-	0,1	mg/100g	EPA 6010 D:2018	05/05/2023
Relação Umidade/ Proteína*	2,88	-	0,1	UM:PT	-	05/05/2023
Proteínas*	22	-	-	g/100g	ISO 1871:2009	05/05/2023
Gordura Trans (Cromatografia Gasosa) *	0	-	-	g/100g	AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019, Official Method 996.08 (41.1.28A), AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019, Official Method 996.01 (32.2.02A), ISO 12966-2:2017	05/05/2023



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

www.lsanalyses.com.br

Gordura Total*	3	-	-	g/100g	Métodos Analíticos Oficiais para Controle de Produtos de Origem Animal e seus Ingredientes - II Métodos Físico e Químicos - 1981. Cap. II-5/ AOAC Official Methods of Analysis. 21th ed. 2019. Method 932.06	05/05/2023
Gordura Saturada (Cromatografia Gasosa)**	1	-	-	g/100g	AOAC 21th ed. Gaithersburg; AOAC, 2019. Official Method 996.06 (41.1.28A). AOAC 21th ed. Gaithersburg; AOAC, 2019. Official Method 996.01 (32.2.02A). ISO 12966-2:2017	05/05/2023
Fibra Alimentar*	0	-	-	g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. Method 991.43. 21st ed. 2019.	05/05/2023
Elementos Histológicos Identificadores das Composição	Presença	Presença	-	A/P	IAL 4ªed.	10/05/2023
Elementos histológicos estranhos ao produto	Ausência	Ausência	-	A/P	IAL 4ªed.	10/05/2023
Cinzas	0,23	1,5	-	%	941.12 B (43.1.05) - Cinzas insolúveis em ácido - Alimentos em geral	05/05/2023
Carboidrato *	0	-	-	g/100g	RDC Nº360/2003. Segunda Versão Atualizada, 2005. RDC nº269, de 22 de setembro de 2005. RDC Nº 429, de 08 de outubro de 2020. Instrução Normativa nº 75, de 08 de outubro de 2020.	05/05/2023
Cálcio (Alimento)*	7,0	-	-	mg/100g	MTFQ-002	10/05/2023

* Parâmetro terceirizado

Conclusão

A amostra analisada apresenta condições satisfatórias de higiene.

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração da conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente e/ou parte interessada a aplicabilidade ou não das incertezas informadas.

Observações:

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

N/A: Não se Aplica N/I: Não Informado

LQ: Limite de Quantificação

AP: Ausência ou Presença

UFC/g: Unidade Formadora de Colônia/grama

Nota 1: Este Laudo de Análise só pode ser reproduzido por inteiro, sem qualquer alteração. Reprodução Parcial, somente com prévia autorização da LS Analyses.

Nota 2: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita e se aplica somente a amostra colhida e parâmetros analisados.

Data de emissão do relatório: Santo André, 12/05/2023.



Lais Puls Ferretti



Verifique a autenticidade da assinatura.

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



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

www.isanalyses.com.br



Relatório de ensaio - 2023861 A

Dados do Cliente

Cliente: 2168 - BJP COMERCIO E DISTRIBUICAO DE ALIMENTOS EIRELI
Endereço: R DORIVAL SPONCHIADO, 273 - LOTEAMENTO OLARIA PARQUE EMPRESARIAL - VARZEA PAULISTA - SP CEP: 13.225-340
CNPJ: 28.255.113/0001-57

Dados da Amostra

Descrição: CARNE MOÍDA CONGELADA DE FRANGO - ALMONDEGA 100% CARNE DE FRANGO IQF
Marca: MEZATO FOODS Lote: 03052023
Fabricação: 03/05/2023 Validade: 02/05/2024

Dados da Coleta

Data da Coleta: 05/05/2023 Responsável: Cliente
Procedimento de Coleta: CLIENTE Plano de Amostragem: Importado da cotação: 223352

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 05/05/2023 Condições de Recebimento: ADEQUADA
Temperatura da Amostra (°C): CONGELADO

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
Escherichia coli	10	100	10	UFC/100g	-	SMWW, 23ª Edição, Método 9223 C e E	05/05/2023
Aeróbios Mesófilos g (100000)	30500	100000	10	UFC/g	5	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 3, 2001	05/05/2023

* Parâmetro terceirizado | U = Incerteza da medição do método

Conclusão

A amostra analisada apresenta condições satisfatórias de higiene.

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração da conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente e/ou parte interessada a aplicabilidade ou não das incertezas informadas.

Observações:

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

N/A: Não se Aplica NA: Não Informado

LQ: Limite de Quantificação

AP: Ausência ou Presença

UFC/g: Unidade Formadora de Colônia/grama

Nota 1: Este Laudo de Análise só pode ser reproduzido por inteiro, sem qualquer alteração. Reprodução Parcial, somente com prévia autorização da LS Analyses.

Nota 2: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita e se aplica somente a amostra colhida e parâmetros analisados.

Data de emissão do relatório: Santo André, 12/05/2023.



Lais Puls Ferretti

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



Verifique a autenticidade da assinatura.



Informativo da solicitação/Produto

Solicitação Nº:	000153/2023	Situação atual:	Registrado
Tipo de solicitação:	Solicitação de Registro de Produto	Data da última atualização de situação:	03/04/2023

Identificação do estabelecimento

Tipo de estabelecimento:	Nacional	Nº do controle/Registro do estabelecimento:	305
Âmbito de inspeção:	SIF	CNPJ/CPF:	28255113000157
País:	BRA	Razão social/Nome:	BJP COMÉRCIO E DISTRIBUIÇÃO DE

Dados do registro de produto

Denominação de venda:	ALMONDEGA DE FRANGO CONGELADA - ALMONDEGA 100% CARNE DE FRANGO		
Processo tecnológico de produto:	NÃO SE APLICA	Processo nº:	10
Característica de produto:	NÃO SE APLICA	Área:	Carne e Derivados
Forma de conservação de produto:	CONGELADO(A)	Produto padronizado:	ALMÔNDEGA CONGELADA DE FRANGO
Unidade de medida:	Quilograma	Produto regulamentado:	ALMÔNDEGA CONGELADA DE FRANGO
Forma de obtenção:		Categoria de produto:	PRODUTOS NÃO SUBMETIDOS A TRATAMENTO
Finalidade de produto:	COMESTÍVEL		

Atributos específicos

NÃO SE APLICA



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
PGA - Plataforma de Gestão Agropecuária v1.16.7
Relatório de Solicitação de Registro de Produto

Usuário: ANA CECILIA FERNANDES

Data: 07/06/2023

Hora: 14:44

Página: 2 de 5

Outras informações

Espécies

Grupo de Espécie	Espécie	Nome Científico	Nome Comum
Aves	Frango		

Comercialização

Mercado interno: BRASIL

Mercado externo

Mercado comum (Mercado

Países (Mercado externo):

Composição

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



Tipo de ingrediente	Nome do ingrediente	Quantidade	Unidade de medida	Porcentagem(%)
Único	FILE DE PEITO DE FRANGO	100	Quilograma	100
			Total:	100

Processo de fabricação

Processo de fabricação:

A materia prima chegara congelada, proveniente de estabelecimento sob SIF ou SISB e posteriormente seguira para etapas subsequentes ou poderá seguir direto para a moagem. Na etapa de moagem a carne segue para o moedor industrial e na sequencia vai para a maquina de formagem das almondegas, que poderão pesar entre 15 - 50g. A máquina formadora possui capacidade para formatar a carne moída em formato arredondado (Almondega) . Os produtos finais serão compostos apenas de carne bovina, sem adição de proteína vegetal nem de aditivos ou condimentos. Após isso a carne moída formatada cai em uma esteira que a conduz ao girofreezer para produção de almondega IQF (Individual Quick Frozen).

Após sair do Girofreezer o produto acabado poderá ser embalado manualmente ou automaticamente .

Manualmente : O produto será colocado em embalagem primaria de polietileno transparente ou com pigmentação azul, com rotulo interno, termosoldada, atoxica.

Automático : O produto acabado segue para maquina de embalagem automática, que pesara e rotulara automaticamente os produtos em sacos plasticos de polietileno transparente ou com pigmentação azul.

As embalagens primarias seguem para o setor de embalagem secundaria através de esteiras , sendo acondicionados em caixas de papelão com capacidade para 02 -30 kg do produto.

Após o produto segue para o armazenamento em câmara de produtos acabados congelados , a temperatura de cerca de -12°C , onde aguardarão expedição.

A Expedição se dará em veiculo refrigerado com temperatura de cerca de -12°C.

Os produtos terão validade de 365 dias .

O padrao fisico-quimico seguira o RTIQ de Almondega:

Gordura (máx.) - 18%

Proteína bruta (mín.) - 12%

Açucares totais (carboidratos) - 10 %

Teor de cálcio (máx. base seca) - 0,1% em almôndega crua



O padrão microbiológico seguirá a IN161:

Salmonella Enteritidis/25g n= 5c= 0m= ausência M= -
Salmonella Typhimurium/25g n=5 c=0 m=ausência M=-
Escherichia coli/g n=5 c=3 m=5x10² M=5x10³
Aeróbios mesófilos/g n=5 c=3 m=10⁵ M=10⁶

Responsável Técnica: Dr^a Ana Cecilia Fernandes - Médica Veterinária - CRMV/SP : 20.199

Rótulo

Marca do produto	Número do registro do	Total	Data Início	Data Término	Situação
MEZATO	389 / 305	1			Ativo

Embalagem

Categoria da embalagem	Tipo de embalagem	Quantidade	Unidade de medida	Situação
Primária	Polietileno	0,500 Até 10,000	Quilograma	Ativo

Vinculação entre embalagens e rótulos

Categoria da embalagem	Tipo de embalagem	Quantidade	Unidade de medida	Marca do produto	Nº do registro do produto	Situação do rótulo	Data início do vínculo	Situação do vínculo
------------------------	-------------------	------------	-------------------	------------------	---------------------------	--------------------	------------------------	---------------------



Categoria da embalagem	Tipo de embalagem	Quantidade	Unidade de medida	Marca do produto	N° do registro do produto	Situação do rótulo	Data início do vínculo	Situação do vínculo
Primária	Polietileno	0,500 Até	Kg	MEZATO	389	Ativo	03/04/2023	Ativo

Arquivos diversos


Parecer

Situação:

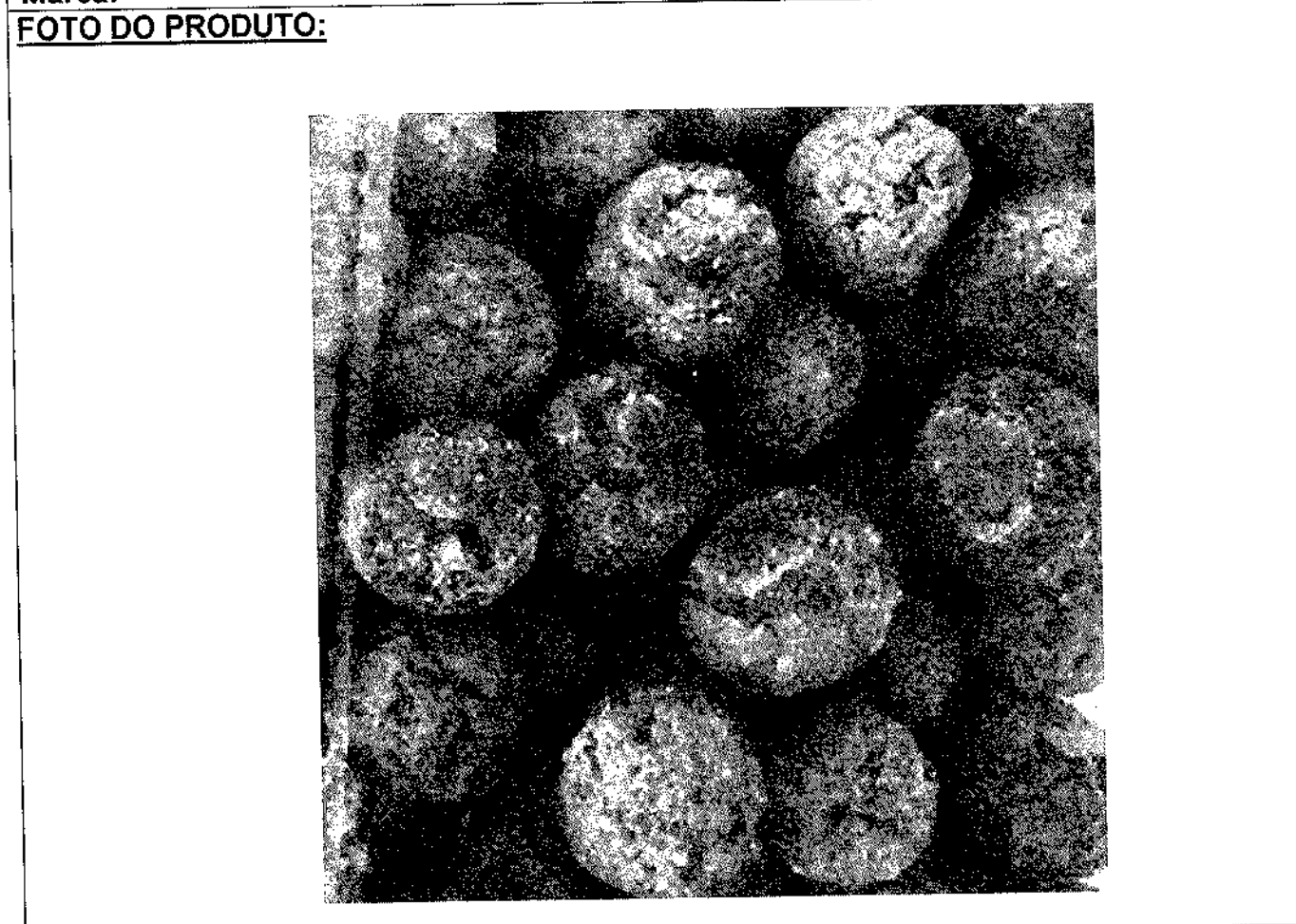
Data:

Emissor:

Descrição:

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO		Código: FT-BJP	
ALMONDEGA 100% CARNE BOVINA		Revisão 02	
		Emissão: 13/12/2021	
		Página 1 de 4	
Elaborado por: Ana Cecilia Fernandes - Responsável Técnica	Revisado por: Isabel Nascimento Assistente de Qualidade		

Classificação do Produto:	CARNE MOIDA CONGELADA DE BOVINO
Marca:	MEZATO

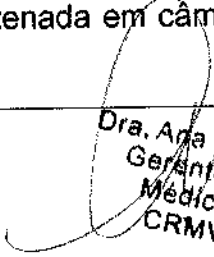



DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

Almondega composto apenas por carne bovina, isento de temperos e aditivos, pesando aproximadamente 15g cada unidade, congelado pelo sistema de congelamento rápido individual (IQF), à temperatura de cerca de -35°C, embalado através de máquina multi cabeçote, sem contato manual, o que garante condições higiênicas sanitárias para o produto, em embalagem plástica de polietileno de baixa densidade, atóxico, apropriado para contato com alimentos, litografado com os dados da empresa e do produto e colocados em caixas de papelão com capacidade para 12 kg e armazenada em câmara de estocagem de produtos acabados a -12°C.

REGISTRO:

Registro no MAPA SIF/DIPOA sob nº 251/305


 Dra. Ana Cecilia Fernandes
 Gerente de Qualidade
 Médica Veterinária
 CRMV/SP 20199

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO		Código: FT-BJP	
ALMONDEGA 100% CARNE BOVINA		Revisão 02	
		Emissão: 13/12/2021	
		Página 2 de 4	
Elaborado por: Ana Cecilia Fernandes - Responsável Técnica	Revisado por: Isabel Nascimento Assistente de Qualidade		

FLUXOGRAMA DE PRODUÇÃO:

MOAGEM – FORMATAÇÃO - EMBALAGEM PRIMARIA- EMBALAGEM SECUNDARIA - CAMARA DE ESTOCAGEM

Dra. Ana Cecilia Fernandes
Gerente de Qualidade
Médica Veterinária
CRMV/SP 20199

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

PARÂMETRO	ESPECIFICAÇÃO
Aspecto/cor/odor	Odor característico, coloração rosada, isenta de manchas esverdeadas
Peso por unidade	Pesando aproximadamente 15g cada unidade
Embalagem primária	Sacos plásticos de polietileno de baixa densidade
Porcentagem de gordura	Até 18% de gordura
Carimbo	Ausência
Ossos/cartilagens	Ausência
Hematomas/coágulos	Ausência
Pele	Ausência
Resquício de vísceras	Ausência
Contaminação química	Ausência
Contaminação física/sujidades	Ausência
Pelos	Ausência


INSTRUÇÕES DE PREPARO E USO:

Fogão:

Colocar as almondegas ainda congeladas em uma travessa por alguns minutos e temperar dos dois lados com sal e/ou condimentos a gosto.
Colocar em uma panela com molho de sua preferência.

Forno:

Pré aquecer o forno a 180°C e dispor as almondegas em uma assadeira ou forma e levar ao forno virando os mesmos a cada 7 minutos.

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO		Código: FT-BJP	
ALMONDEGA 100% CARNE BOVINA		Revisão 02	
		Emissão: 13/12/2021	
		Página 3 de 4	
Elaborado por: Ana Cecília Fernandes - Responsável Técnica	Revisado por: Isabel Nascimento Assistente de Qualidade		

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: Aproximadamente 133 unidades por pacote
 Porção: 80g (Aproximadamente 05 unidades)

	100 g	80 g	% VD*
Valor calórico (Kcal)	133	106	05 %
Carboidrato Total (g)	0,0	0,0	0,00 %
Açúcares Totais (g)	0,0	0,0	0,00 %
Açúcares Adicionados (g)	0,0	0,0	0,00 %
Proteínas (g)	22	18	36,00 %
Gorduras Totais (g)	04	03	5,00 %
Gorduras Saturadas (g)	03	02	10,00 %
Gorduras Trans (g)	0,0	0,0	0,00 %
Fibra Alimentar (g)	0,0	0,0	0,00 %
Sódio (mg)	49	39	2,00 %

* Percentual de valores diários fornecidos por porção

• Não contém quantidades significativas de Carboidrato, Açúcares Totais, Gordura Trans e Fibra Alimentar.

EMBALAGEM PRIMARIA:

Sacos plásticos de polietileno de baixa densidade.

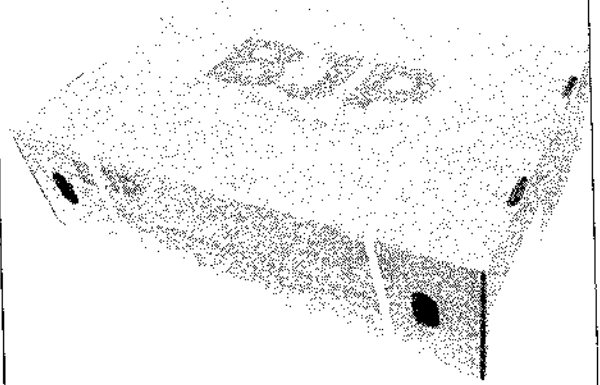
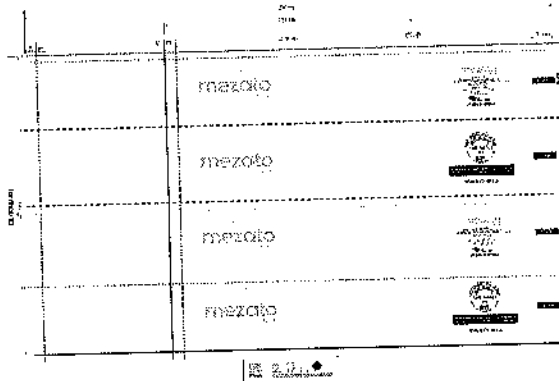
EMBALAGEM SECUNDARIA:

Caixas de Papelão ondulado, reforçado, com abas superiores e inferiores, etiqueta externa com identificação do produto e da empresa fabricante.

CROQUI ROTULO/ PRODUTO EM SUA

EMBALAGEM PRIMARIA

Ana Cecília Fernandes
 Dra. Ana Cecília Fernandes
 Gerente de Qualidade
 Médica Veterinária
 CRMV/SP 20199



MEDIDAS DA CAIXA: 60X40X16 CM
EMPILHAMENTO MAXIMO: 08
CAIXAS

FECHAMENTO:

Termo soldado

FECHAMENTO


Fita de Arquear
Cyclop

PESO:

Aproximadamente
02 kg cada pacote
contendo

PESO:

Aproximadamente
12kg cada caixa.

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO		Código: FT-BJP	
ALMONDEGA 100% CARNE BOVINA		Revisão 02	
		Emissão: 13/12/2021	
		Página 4 de 4	
Elaborado por: Ana Cecilia Fernandes - Responsável Técnica	Revisado por: Isabel Nascimento Assistente de Qualidade		

	aproximadamente 13 3 unidades de 15 g cada almondega		
--	--	--	--

CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO:

Os produtos serão armazenados em câmara de produtos acabados à temperatura de -12°C.

PRAZO DE VALIDADE:

365 DIAS – PRODUTO CONGELADO

[Signature]
Dra. Ana Cecilia Fernandes
Gerente de Qualidade
Médica Veterinária
CRMV/SP 20199

MÉTODOS DE CONTROLE DE QUALIDADE:

Todas as operações efetuadas desde a matéria prima até o produto acabado são controladas visando a preservação da qualidade original do produto. Aplicam-se as boas práticas de fabricação e PPHO em todas as fases do processo, além do controle na recepção da matéria prima, higienização de instalações e equipamentos, controle de qualidade da água de abastecimento, controle de pragas, saúde dos operadores e higiene dos mesmos no momento da manipulação, inspeção visual e avaliação das características sensoriais do produto. Para análises laboratoriais as amostras são enviadas a laboratórios credenciados ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, para análises organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, tecidos inferiores, sujidades, parasitos e larvas, elementos histológicos estranhos ao produto.


CONDIÇÕES DE TRANSPORTE:

Os produtos serão transportados em veículos isotérmicos, dotados de equipamento de frio que mantem a temperatura rigorosamente de acordo com a legislação, devidamente higienizados em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria.

TABELA DE ALERGENICOS:

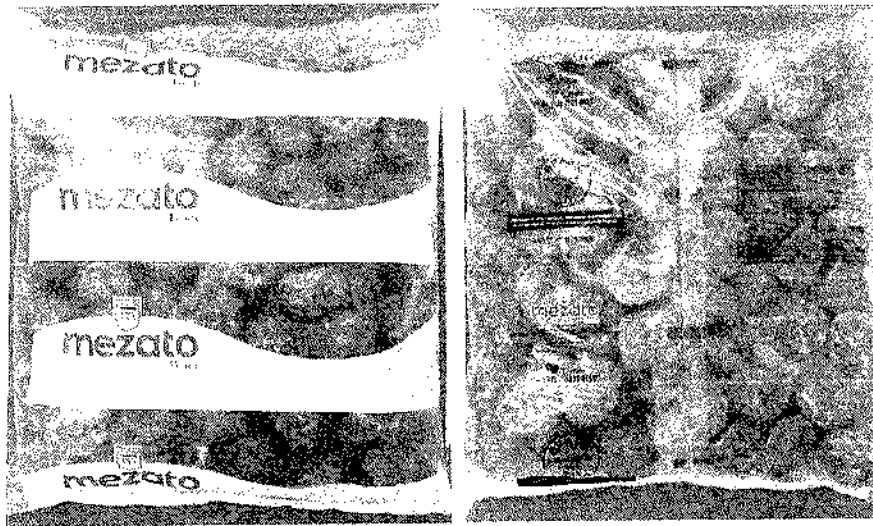
	Produtos contendo glúten		Soja
	Crustáceos		Leite e produtos lácteos
	Moluscos		Noz, Amêndoa, Castanha
	Ovo		Gergelim
	Peixes		Sulfitos
	Amendoim		

Legenda: X Contem * Pode conter Traços

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO		Código: FT-BJP	
ALMONDEGA 100% CARNE BOVINA		Revisão 02	
		Emissão: 13/12/2021 Página 5 de 4	
Elaborado por: Ana Cecilia Fernandes - Responsável Técnica	Revisado por: Isabel Nascimento Assistente de Qualidade		

INGREDIENTES:

Recorte bovino, Patinho bovino.

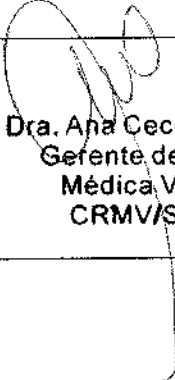


PADRÃO MICROBIOLÓGICO:

Salmonella/25g	n=5	c=0	m=Ausente	M= -
Escherichia coli/g	n=5	c=3	m=10 ²	M=10 ³
Estafilococos coagulase positiva	n.=5	c.=2	m=10 ²	M=10 ⁴
Aeróbios mesofilos	n=5	c=3	m=10 ⁵	M=10 ⁶

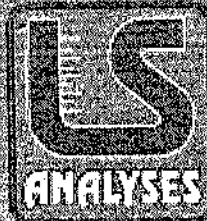
PADRÃO FÍSICO-QUÍMICO:

Ph> Mínimo 5,7/ Máximo 5,9
Temperatura máxima de -12°C


Dra. Ana Cecilia Fernandes
Gerente de Qualidade
Médica Veterinária
CRMV/SP 20199

RESPONSÁVEL TÉCNICA:

Dr^a Ana Cecilia Fernandes
Médica Veterinária
CRMV/SP: 20.199



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

www.isanalyses.com.br

Relatório de ensaio - 2023900 Rev.: 1

Dados do Cliente

Cliente: 2168 - BJP COMERCIO E DISTRIBUICAO DE ALIMENTOS EIRELI
Endereço: R DORIVAL SPONCHIADO, 273 - LOTEAMENTO OLARIA PARQUE EMPRESARIAL - VARZEA PAULISTA - SP CEP: 13.225-340
CNPJ: 28.255.113/0001-57

Dados da Amostra

Descrição: CARNE MOIDA CONGELADA DE BOVINO - ALMÔNDEGA 100% CARNE BOVINA (35G/45G) IQF
Marca: MEZATO FOODS Lote: 27042023
Fabricação: 27/04/2023 Validade: 26/04/2024

Dados da Coleta

Data da Coleta: 04/05/2023 Responsável: Cliente
Procedimento de Coleta: CLIENTE Plano de Amostragem: Importado da cotação: 223353

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 04/05/2023 Condições de Recebimento: ADEQUADA
Temperatura da Amostra (°C): CONGELADO

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
Textura	Característico	Característico	-	-	IAL - 5ª ed	10/05/2023
Sujidades, parasitos e larvas	Ausência	Ausência	-	-	IAL - 4ª ed.	10/05/2023
Salmonella sp.	Ausência	-	N/A	P/A	Farmacopeia Brasileira 6ª Ed. - Vol. I - 2019	10/05/2023
Sabor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	10/05/2023
Odor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	10/05/2023
Microscopia	Ausência de sujidades	Ausência de sujidades	-	N/A	Não Aplicável	10/05/2023
Macroscopia	Ausência de sujidades	-	-	N/A	Não Aplicável	10/05/2023
Fragmentos de Insetos Indicativo de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	<1	80	1	em 100g	972.32 (16.05.11)	10/05/2023
Cor (Alimentos)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	10/05/2023
Consistência	Firme, macia, ligeiramente úmida	Firme, macia, ligeiramente úmida	-	-	IAL - 5ª edição	10/05/2023
Aspecto (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	10/05/2023
Areia ou Cinzas Insolúveis em Ácido	0,11	-	0,10	%	IAL - Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ª Edição	10/05/2023
Ácaros Mortos	<1	Máximo 5	1	-	AOAC Capítulo 16.	10/05/2023

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Físico-Químico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
Valor Energético*	95	-	-	Kcal/Unidade	RDC Nº360/2003. Segunda Versão Atualizada, 2005. RDC nº269, de 22 de setembro de 2005. RDC Nº 429, de 08 de outubro de 2020. Instrução Normativa nº 75, de 08 de outubro de 2020.	10/05/2023
Umidade	61,5	-	0,10	%	IAL - 4ª edição - Cap. 4 - Item 012/IV	10/05/2023
Sódio*	44	-	0,1	mg/100g	EPA 6010 D:2018	10/05/2023
Proteínas*	21	-	-	g/unidade	ISO 1871:2009	10/05/2023
Nitrito (Alimento)	<0,2	-	-	mg/Kg	IAL - Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ª Edição	10/05/2023
Nitrato (Alimento)*	<0,4	-	1,20	mg/Kg	IAL - Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ª Edição	10/05/2023
Gordura Trans (Cromatografia Gasosa) *	0	-	-	g/unidade	AOAC 21th ed. Gaithersburg; AOAC, 2019. Official Method 996.06 (41.1.28A). AOAC 21th ed. Gaithersburg; AOAC, 2019. Official Method 996.01 (32.2.02A). ISO 12966-2:2017	10/05/2023



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

www.isanalyses.com.br

Gordura Total*	4	-	-	g/unidade	Métodos Analíticos Oficiais para Controle de Produtos de Origem Animal e seus Ingredientes - II Métodos Físico e Químicos - 1981. Cap. II-5/ AOAC Official Methods of Analysis. 21th ed. 2019. Method 932.06	10/05/2023
Gordura Saturada (Cromatografia Gasosa)**	2	-	-	g/100g	AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.06 (41.1.28A). AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.01 (32.2.02A). ISO 12966-2:2017	10/05/2023
Fibra Alimentar*	0	-	-	g/unidade	AOAC Official Methods of Analysis. Method 991.43. 21st ed. 2019.	10/05/2023
Elementos Histológicos Identificadores das Composição	Presença	Presença	-	A/P	IAL 4ªed.	10/05/2023
Elementos histológicos estranhos ao produto	Ausência	Ausência	-	A/P	IAL 4ªed.	10/05/2023
Cinzas	0,11	1,5	-	%	941.12 B (43.1.05) - Cinzas Insolúveis em ácido - Alimentos em geral	10/05/2023
Carboidrato *	0	-	-	g/unidade	RDC Nº360/2003. Segunda Versão Atualizada, 2005. RDC nº269, de 22 de setembro de 2005. RDC Nº 429, de 08 de outubro de 2020. Instrução Normativa nº 75, de 08 de outubro de 2020.	10/05/2023

* Parâmetro terceirizado

Conclusão

A amostra analisada apresenta condições satisfatórias de higiene.

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração da conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente e/ou parte interessada a aplicabilidade ou não das incertezas informadas.

Observações:

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

N/A: Não se Aplica N/I: Não Informado

LQ: Limite de Quantificação

AF: Ausência ou Presença

UFC/g: Unidade Formadora de Colônia/grama

Nota 1: Este Laudo de Análise só pode ser reproduzido por inteiro, sem qualquer alteração. Reprodução Parcial, somente com prévia autorização da LS Analyses.

Nota 2: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita e se aplica somente a amostra colhida e parâmetros analisados.

Data de emissão do relatório: Santo André, 16/05/2023.



Lais Puls Ferratti



Lais Puls Ferratti
Eng. Química - CRQ IV nº 04300114

Verifique a autenticidade da assinatura.



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

www.lsanalyses.com.br



Relatório de ensaio - 2023900 A Rev.: 1

Dados do Cliente

Cliente: 2168 - BJP COMERCIO E DISTRIBUICAO DE ALIMENTOS EIRELI
Endereço: R DORIVAL SPONCHIADO , 273 - LOTEAMENTO OLARIA PARQUE EMPRESARIAL - VARZEA PAULISTA - SP CEP: 13.225-340
CNPJ: 28.255.113/0001-57

Dados da Amostra

Descrição: CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO - ALMÔNDEGA 100% CARNE BOVINA (35G/45G) IQF
Marca: MEZATO FOODS Lote: 27042023
Fabricação: 27/04/2023 Validade: 26/04/2024

Dados da Coleta

Data da Coleta: 04/05/2023 Responsável: Cliente
Procedimento de Coleta: CLIENTE Plano de Amostragem: Importado da cotação: 223353

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 04/05/2023 Condições de Recebimento: ADEQUADA
Temperatura da Amostra (°C): CONGELADO

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
Escherichia coli	10	100	10	UFC/g	-	SMWW, 23ª Edição, Método 9223 C e E	10/05/2023
Aeróbios Mesófilos g (100000)	38000	100000	10	UFC/g	5	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 3, 2001	10/05/2023

* Parâmetro tercerizado | U = Incerteza de medição do método

Conclusão

A amostra analisada apresenta condições satisfatórias de higiene.

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração da conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente e/ou parte interessada a aplicabilidade ou não das incertezas informadas.

Observações:

V.M.P: Valor Máximo Permitido (Tolerância para Amostra Indicativa)
N/A: Não se Aplica Nil: Não Informado
LQ: Limite de Quantificação
AP: Ausência ou Presença
UFC/g: Unidade Formadora de Colônia/grama
Nota 1: Este Laudo de Análise só pode ser reproduzido por inteiro, sem qualquer alteração. Reprodução Parcial, somente com prévia autorização da LS Analyses.
Nota 2: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita e se aplica somente a amostra colhida e parâmetros analisados.

Data de emissão do relatório: Santo André, 16/05/2023.



Lais Puls Ferretti

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



Verifique a autenticidade da assinatura.



Informativo da solicitação/Produto

Solicitação N°:	000331/2021	Situação atual:	Registrado
Tipo de solicitação:	Solicitação de Alteração de Registro de	Data da última atualização de situação:	17/05/2023

Identificação do estabelecimento

Tipo de estabelecimento:	Nacional	N° do controle/Registro do estabelecimento:	305
Âmbito de inspeção:	SIF	CNPJ/CPF:	28255113000157
País:	BRA	Razão social/Nome:	BJP COMÉRCIO E DISTRIBUIÇÃO DE

Dados do registro de produto

Denominação de venda:	CARNE BOVINA MOIDA FORMATADA E CONGELADA		
Processo tecnológico de produto:	NÃO SE APLICA	Processo n°:	41
Característica de produto:	NÃO SE APLICA	Área:	Carne e Derivados
Forma de conservação de produto:	CONGELADO(A)	Produto padronizado:	CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO
Unidade de medida:	Quilograma	Produto regulamentado:	CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO
Forma de obtenção:		Categoria de produto:	PRODUTOS EM NATUREZA
Finalidade de produto:	COMESTÍVEL		

Atributos específicos

NÃO SE APLICA



Outras informações

Espécies

Grupo de Espécie	Espécie	Nome Científico	Nome Comum
Bovideos	Bovino		

Comercialização

Mercado interno: BRASIL

Mercado externo

Mercado comum (Mercado

Países (Mercado externo):

Composição

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



Tipo de ingrediente	Nome do ingrediente	Quantidade	Unidade de medida	Porcentagem(%)
Único	CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM	100	Quilograma	100
			Total:	100

Processo de fabricação

Processo de fabricação:

Os quartos resfriados de Bovinos até 7°C (traseiros, dianteiros, ponta de agulha) ou cortes provenientes de estabelecimentos portadores de SIF, após serem re-inspecionados , adentram a sala de desossa , conforme exigências da legislação vigente. A desossa se dá em ambiente climatizado (12° no máximo) sob trilhos e/ ou mesas de aço inoxidável. Os cortes serão separados e nomeados de acordo com a Resolução 01 de 09 de Janeiro de 2003 : PEIXINHO / CORAÇÃO DA PALETA / ACEM/ CUPIM / PÁ/ PALETA / PESCOÇO/ PEITO/ RAQUETE/ MÚSCULO DO DIANTEIRO/ PONTA DE AGULHA / COXÃO / ALCATRA / ALCATRA COM MAMINHA/ FILÉ DE COSTELA/ COSTELA DO DIANTEIRO/ CAPA DE FILÉ/ FILE MIGNON/ COXÃO MOLE/ COXÃO DURO / LAGARTO / PATINHO / MÚSCULO MOLE / MÚSCULO DURO / COXÃO BOLA / FILÉ DE LOMBO / CONTRA FILÉ/ BIFE DO VAZIO/ COSTELA DO TRASEIRO / MATAMBRE/ VAZIO/ FRALDA / FRALDINHA/ DIAFRAGMA/ MAMINHA DA ALCATRA/ PICANHA / CORAÇÃO DA ALCATRA / RECORTES (DA SALA DE DESOSSA).

As peças provenientes da desossa serão submetidas a toilet previa, com a finalidade de retirar tecidos inferiores como : ossos, cartilagens, aponeuroses, tendões.

A matéria prima de terceiros a ser utilizada para a confecção das almondegas ou hambúrgueres poderá seguir para câmara de armazenamento de produtos acabados resfriados ou congelados e posteriormente seguir para etapas subsequentes ou poderá seguir direto para a moagem.

Na etapa de moagem a carne segue para o moedor industrial e na sequencia vai para a maquina de formagem das almondegas/ hambúrguer , que poderão pesar entre 02 - 150g. A máquina formadora possui capacidade para formatar a carne moída tanto em formato arredondado (Almondega) quanto em formato de hambúrguer. Os produtos finais serão compostos apenas de carne bovina, sem adição de proteína vegetal nem de aditivos ou condimentos. Após isso a carne moída formatada cai em uma esteira que a conduz ao girofreezer para produção de almondega ou hambúrguer em IQF (Individual Quick Frozen).

Após sair do Girofreezer o produto acabado poderá ser embalado manualmente ou automaticamente .

Manualmente : O produto será colocado em embalagem primaria de polietileno transparente ou com pigmentação azul, com rotulo interno, termos soídada, atóxica.

Automático : O produto acabado segue para maquina de embalagem automática, que pesara e rotulara automaticamente os produtos em sacos plásticos de polietileno transparente ou com pigmentação azul.

As embalagens primarias seguem para o setor de embalagem secundaria através de esteiras , sendo acondicionados em caixas de papelão com capacidade para 02 -30 kg do produto.

Após o produto segue para o armazenamento em câmara de produtos acabados congelados , a temperatura de cerca de



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
PGA - Plataforma de Gestão Agropecuária v1.16.7
Relatório de Solicitação de Registro de Produto

Usuário: ANA CECILIA FERNANDES
Data: 07/06/2023
Hora: 14:43
Página: 4 de 5

-12°C , onde aguardarão expedição.
A Expedição se dará em veículo refrigerado com temperatura de cerca de -12°C.
Os produtos terão validade de 365 dias .

Os padrões microbiológicos seguirão a IN 161

Salmonella sp/25g - n=5 c=1 m= aus. M=-
Escherichia coli - n=5 c=3 m= 10² M=10³
Aeróbios mesofílos - n=5 c=3 m= 10⁵ M=10⁶

Responsável Técnica: Dr^a Ana Cecília Fernandes - Médica Veterinária - CRMV/SP : 20.199

Rótulo

Marca do produto	Número do registro do	Total	Data Início	Data Término	Situação
MEZATO	251 / 305	2	17/05/2023		Ativo

Embalagem

Categoria da embalagem	Tipo de embalagem	Quantidade	Unidade de medida	Situação
Primária	Polietileno	0,500 Até 10,000	Quilograma	Ativo

Vinculação entre embalagens e rótulos



Categoria da embalagem	Tipo de embalagem	Quantidade	Unidade de medida	Marca do produto	N° do registro do produto	Situação do rótulo	Data início do vínculo	Situação do vínculo
Primária	Polietileno	0,500 Até	Kg	MEZATO	251	Ativo	27/04/2021	Ativo

Arquivos diversos


Parecer

Situação:

Data:

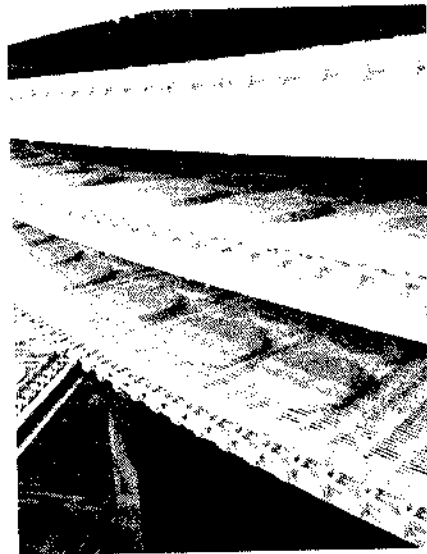
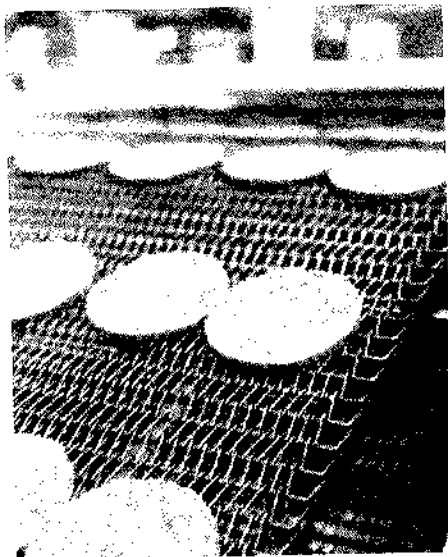
Emissor:

Descrição:

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO		Código: FT-BJP	
HAMBURGUER 100% CARNE BOVINA		Revisão 02	
		Emissão: 13/12/2021	
		Página 1 de 4	
Elaborado por: Ana Cecilia Fernandes - Responsável Técnica	Revisado por: Isabel Nascimento Assistente de Qualidade		

Classificação do Produto:	CARNE MOIDA CONGELADA DE BOVINO
Marca:	MEZATO

FOTO DO PRODUTO:



DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

Hambúrguer composto apenas por carne bovina, isento de temperos e aditivos, pesando aproximadamente 90g cada unidade, congelado pelo sistema de congelamento rápido individual (IQF), à temperatura de cerca de -35°C, embalado através de máquina multicabeçote, sem contato manual, o que garante condições higiênicas sanitárias para o produto, em embalagem plástica de polietileno de baixa densidade, atóxico, apropriado para contato com alimentos, litografado com os dados da empresa e do produto e colocados em caixas de papelão com capacidade para 12 kg e armazenada em câmara de estocagem de produtos acabados a -12°C.


REGISTRO:

Registro no MAPA SIF/DIPOA sob nº 251/305

FLUXOGRAMA DE PRODUÇÃO:

MOAGEM – FORMATAÇÃO - EMBALAGEM PRIMARIA- EMBALAGEM SECUNDARIA - CAMARA DE ESTOCAGEM

Dra. Ana Cecilia Fernandes
Gerente de Qualidade
Médica Veterinária
CRMV/SP 20199

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO	Código: FT-BJP	
	Revisão 02	
	Emissão: 13/12/2021	
	Página 2 de 4	
HAMBURGUER 100% CARNE BOVINA		
Elaborado por: Ana Cecilia Fernandes - Responsável Técnica	Revisado por: Isabel Nascimento Assistente de Qualidade	

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:	
PARÂMETRO	ESPECIFICAÇÃO
Aspecto/cor/odor	Odor característico, coloração rosada, isenta de manchas esverdeadas
Peso por unidade	Pesando entre 88 e 90g cada unidade
Embalagem primária	Sacos plásticos de polietileno de baixa densidade
Porcentagem de gordura	Até 18% de gordura
Carimbo	Ausência
Ossos/cartilagens	Ausência
Hematomas/coágulos	Ausência
Pele	Ausência
Resquício de vísceras	Ausência
Contaminação química	Ausência
Contaminação física/sujidades	Ausência
Pelos	Ausência

INSTRUÇÕES DE PREPARO E USO:

Chapa ou frigideira :

Colocar os hambúrgueres ainda congelados em uma travessa por alguns minutos e temperar dos dois lados com sal e/ou condimentos a gosto.
Aquecer a chapa ou frigideira previamente untada com óleo e dourar por 3 minutos.

Forno:

Pré aquecer o forno a 180°C e dispor os hambúrgueres em uma assadeira ou forma e levar ao forno virando os mesmos a cada 7 minutos.

Ana Cecilia Fernandes
Gerente de Qualidade
Médica Veterinária
CRM/ISP 20199


INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

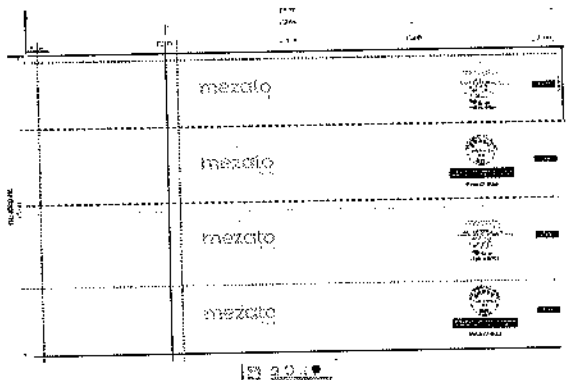
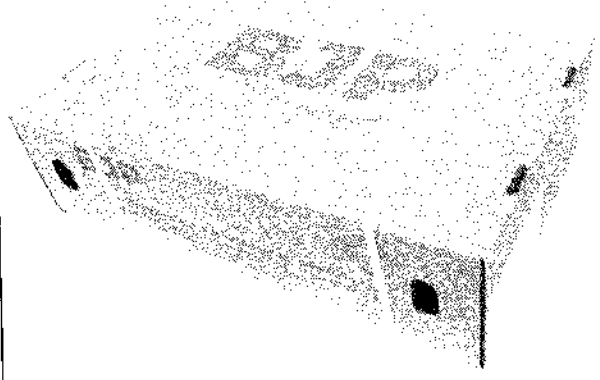
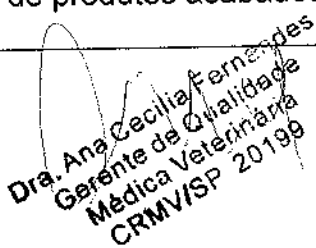
Porções por embalagem: Aproximadamente 22 unidades por pacote
Porção: 80g (Aproximadamente 01 unidades)

	100 g	80 g	% VD*
Valor calórico (Kcal)	133	106	05 %
Carboidrato Total (g)	0,0	0,0	0,00 %
Açúcares Totais (g)	0,0	0,0	0,00 %
Açúcares Adicionados (g)	0,0	0,0	0,00 %
Proteínas (g)	22	18	36,00 %
Gorduras Totais (g)	04	03	04,00 %
Gorduras Saturadas (g)	03	02	10,00 %
Gorduras Trans (g)	0,0	0,0	0,00 %
Fibra Alimentar (g)	0,0	0,0	0,00 %
Sódio (mg)	49	39	2,00 %

* Percentual de valores diários fornecidos por porção

• Não contem quantidades significativas de Carboidrato, Açúcares Totais, Gordura Trans e Fibra Alimentar.

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO		Código: FT-BJP	
HAMBURGUER 100% CARNE BOVINA		Revisão 02	
		Emissão: 13/12/2021	
		Página 3 de 4	
Elaborado por: Ana Cecilia Fernandes - Responsável Técnica	Revisado por: Isabel Nascimento Assistente de Qualidade		

EMBALAGEM PRIMARIA: Sacos plásticos de polietileno de baixa densidade.		EMBALAGEM SECUNDARIA: Caixas de Papelão ondulado, reforçado, com abas superiores e inferiores, etiqueta externa com identificação do produto e da empresa fabricante.	
CROQUI ROTULO/ PRODUTO EM SUA EMBALAGEM PRIMARIA: 			
FECHAMENTO: Termo soldado		FECHAMENTO: Fita de Arquear Cyclop	
PESO: Aproximadamente 02 kg cada pacote contendo aproximadamente 22 unidades de aproximadamente 90g cada hambúrguer		PESO: Aproximadamente 12kg cada caixa.	
CONDICÕES DE ARMAZENAMENTO: Os produtos serão armazenados em câmara de produtos acabados à temperatura de -12°C.			
PRAZO DE VALIDADE: 365 DIAS – PRODUTO CONGELADO			

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO**HAMBURGUER 100% CARNE BOVINA**

Código: FT-BJP

Revisão 02

Emissão: 13/12/2021

Página 4 de 4

Elaborado por: Ana Cecília
Fernandes - Responsável
TécnicaRevisado por: Isabel
Nascimento
Assistente de Qualidade**MÉTODOS DE CONTROLE DE QUALIDADE:**

Todas as operações efetuadas desde a matéria prima até o produto acabado são controladas visando a preservação da qualidade original do produto. Aplicam-se as boas práticas de fabricação e PPHO em todas as fases do processo, além do controle na recepção da matéria prima, higienização de instalações e equipamentos, controle de qualidade da água de abastecimento, controle de pragas, saúde dos operadores e higiene dos mesmos no momento da manipulação, inspeção visual e avaliação das características sensoriais do produto. Para análises laboratoriais as amostras são enviadas a laboratórios credenciados ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, para análises organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, tecidos inferiores, sujidades, parasitos e larvas, elementos histológicos estranhos ao produto.

CONDIÇÕES DE TRANSPORTE:

Os produtos serão transportados em veículos isotérmicos, dotados de equipamento de frio que mantem a temperatura rigorosamente de acordo com a legislação, devidamente higienizados em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria.

TABELA DE ALERGENICOS:


	Produtos contendo glúten		Soja
	Crustáceos		Leite e produtos lácteos
	Moluscos		Noz, Amêndoa, Castanha
	Ovo		Gergelim
	Peixes		Sulfitos
	Amendoim		

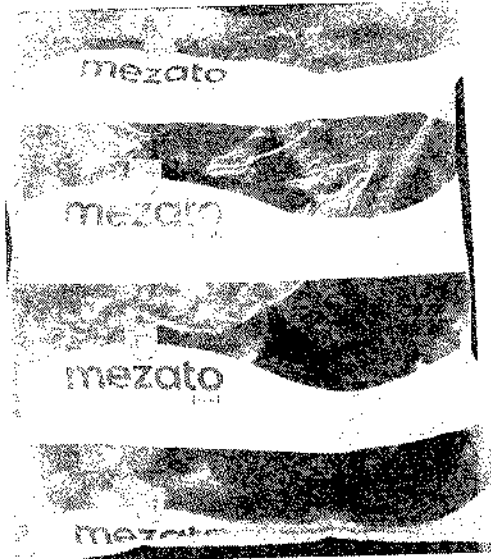
Legenda: X Contem * Pode conter Traços

INGREDIENTES:

Recorte bovino, Patinho bovino.

(Handwritten signature)
 Dra. Ana Cecília Fernandes
 Gerente de Qualidade
 Médica Veterinária
 CRMV/SP 20199

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO		Código: FT-BJP	
		Revisão 02	
		Emissão: 13/12/2021	
HAMBURGUER 100% CARNE BOVINA		Página 5 de 4	
Elaborado por: Ana Cecilia Fernandes - Responsável Técnica	Revisado por: Isabel Nascimento Assistente de Qualidade		



PADRÃO MICROBIOLÓGICO:

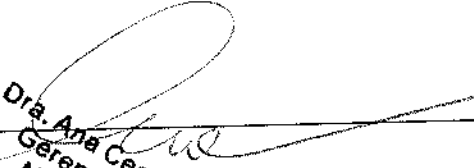
Salmonella/25g	n=5	c=0	m=Ausente	M= -
Escherichia coli/g	n=5	c=3	m=10 ²	M=10 ³
Estafilococos coagulase positiva	n.=5	c.=2	m=10 ²	M=10 ⁴
Aeróbios mesofilos	n=5	c=3	m=10 ⁵	M=10 ⁶

PADRÃO FÍSICO-QUÍMICO:

Ph> Mínimo 5,7/ Máximo 5,9
 Temperatura máxima de -12°C

RESPONSÁVEL TÉCNICA:

Dr^a Ana Cecilia Fernandes
 Médica Veterinária
 CRMV/SP: 20.199


 Dra. Ana Cecilia Fernandes
 Gerente de Qualidade
 Médica Veterinária
 CRMV/SP 20199



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

www.isanalyses.com.br

Relatório de ensaio - 2023906

Dados do Cliente

Cliente: 2168 - BJP COMERCIO E DISTRIBUICAO DE ALIMENTOS EIRELI
Endereço: R DORIVAL SPONCHIADO, 273 - LOTEAMENTO OLARIA PARQUE EMPRESARIAL - VARZEA PAULISTA - SP CEP: 13.225-340
CNPJ: 28.255.113/0001-57

Dados da Amostra

Descrição: CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO - HAMBURGUER 100% CARNE BOVINA IQF
Marca: MEZATO FOODS Lote: 03052023
Fabricação: 03/05/2023 Validade: 02/05/2024

Dados da Coleta

Data da Coleta: 04/05/2023 Responsável: Cliente
Procedimento de Coleta: CLIENTE Plano de Amostragem: Importado da cotação: 223353

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 04/05/2023 Condições de Recebimento: ADEQUADA
Temperatura da Amostra (°C): CONGELADO

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
Textura	Característico	Característico	-	-	IAL - 5ªed	10/05/2023
Sujidades, parasitos e larvas	Ausência	Ausência	-	-	IAL - 4ª ed.	10/05/2023
Salmonella sp.	Ausência	-	N/A	P/A	Farmacopela Brasileira 6ª Ed. - Vol. I - 2019	10/05/2023
Sabor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	10/05/2023
Odor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	10/05/2023
Microscopia	Ausência de sujidades	Ausência de sujidades	-	N/A	Não Aplicável	10/05/2023
Macroscopia	Ausência de sujidades	-	-	N/A	Não Aplicável	10/05/2023
Fragmentos de Insetos indicativo de falhas das boas práticas (não considerados Indicativos de risco)	<1	80	1	em 100g	972.32 (16.05.11)	10/05/2023
Cor (Alimentos)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	10/05/2023
Consistência	Firme, macia, ligeiramente úmida	Firme, macia, ligeiramente úmida	-	-	IAL - 5ª edição	10/05/2023
Aspecto (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	10/05/2023
Areia ou Cinzas Insolúveis em Ácido	0,17	-	0,10	%	IAL - Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ª Edição	10/05/2023
Ácaros Mortos	<1	Máximo 5	1	-	AOAC Capítulo 16.	10/05/2023

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Físico-Químico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
Valor Energético*	150	-	-	Kcal	RDC Nº360/2003, Segunda Versão Atualizada, 2005, RDC nº269, de 22 de setembro de 2005, RDC Nº 429, de 08 de outubro de 2020, Instrução Normativa nº 75, de 08 de outubro de 2020.	10/05/2023
Umidade	60,9	-	0,10	%	IAL - 4ª edição - Cap. 4 - Item 012/IV	10/05/2023
Sódio*	47	-	0,1	mg/100g	EPA 6010 D:2018	10/05/2023
Proteínas*	21,1	-	-	g/100g	ISO 1871:2009	10/05/2023
Nitrilo (Alimento)	<0,2	-	-	mg/Kg	IAL - Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ª Edição	10/05/2023
Nitrato (Alimento)*	<0,4	-	1,20	mg/Kg	IAL - Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ª Edição	10/05/2023
Gordura Trans (Cromatografia Gasosa)*	0	-	-	g/100g	AOAC 21th ed, Gaithersburg: AOAC, 2019, Official Method 996.06 (41.1.28A), AOAC 21th ed, Gaithersburg: AOAC, 2019, Official Method 996.01 (32.2.02A), ISO 12966-2:2017	10/05/2023



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

www.isanalyses.com.br

Relatório de ensaio - 2020659

Dados do Cliente
Cliente: 2168 - BJP COMERCIO E DISTRIBUICAO DE ALIMENTOS EIRELI
Endereço: R DORIVAL SPONCHIADO, 273 - LOTEAMENTO OLARIA PARQUE EMPRESARIAL - VARZEA PAULISTA - SP CEP: 13.225-340
CNPJ: 28.255.113/0001-57

Dados da Amostra
Descrição: CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO - PERNIL EM CUBO - IQF
Marca: MEZATO FOODS Lote: 25272903 Fabricação: 11/04/2023 Validade: 10/04/2024

Data da Coleta: 11/04/2023
Temperatura da Coleta (°C): -

Responsável: Cliente
Procedimento de Coleta: CLIENTE

Data da Recebimento: 11/04/2023
Temperatura da Amostra (°C): CONGELADO

Dados da Recebimento
Condições de Recebimento: ADEQUADAS

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
Salmonella/25g	Ausente	Ausente	N/A	P/A	FDA BAM - Bacter Analytical Manual 5, 2001	11/04/2023
Sabor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	14/04/2023
Odor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	14/04/2023
Microscopia	Ausência de sujidades	Ausência de sujidades	-	N/A	Não Aplicável	14/04/2023
Macroscopia	Ausência de sujidades	-	-	N/A	Não Aplicável	11/04/2023
Cor (Alimentos)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	14/04/2023
Aspecto (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	14/04/2023
Areia ou Cinzas Insolúveis em Ácido	0,52	-	0,10	%	IAL - Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ª Edição	11/04/2023
Acaros Mortos	<1	Máximo 5	1	-	AOAC Capítulo 16.	14/04/2023

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Físico-Químico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
Valor Energético*	145	-	-	Kcal	RDC Nº360/2003, Segunda Versão Atualizada, 2005, RDC nº269, de 22 de setembro de 2005, RDC Nº 429, de 08 de outubro de 2020, Instrução Normativa nº 75, de 08 de outubro de 2020.	14/04/2023
Umidade	61,5	-	0,10	%	IAL - 4ª edição - Cap. 4 - Item 012/IV	11/04/2023
Sódio*	101	-	-	mg/100g	EPA 6010 D:2018	14/04/2023
Proteínas*	20,1	-	-	g/100g	ISO 1871:2009	14/04/2023
Nitrito de Sódio (Toxicológico)*	<0,2	-	0,1	mg/Kg	MQT-019 e MQT-020	11/04/2023
Nitrato (Toxicológico)	<0,4	-	0,1	mg/Kg	MQT-019 e MQT-020	11/04/2023
Gordura Total*	2,50	-	-	g/100g	Métodos Analíticos Oficiais para Controle de Produtos de Origem Animal e seus Ingredientes - II Métodos Físico e Químicos - 1981, Cap. II-5/ AOAC Official Methods of Analysis, 21th ed, 2019, Method 932.06	11/04/2023
Fibra Alimentar*	0	-	-	g/100g	AOAC Official Methods of Analysis, Method 991.43, 21st ed, 2019.	14/04/2023
Elementos Histológicos Identificadores das Composição	Presença	Presença	-	A/P	IAL 4ªed.	14/04/2023
Elementos histológicos estranhos ao produto	Ausência	Ausência	-	A/P	IAL 4ªed.	14/04/2023
Chumbo (Alimentos)*	<0,05	-	0,05	mg/Kg	MTFQ-003 rev.11	11/04/2023



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

www.lsanalyses.com.br

Carboidrato *	0,67	-	-	g/100g	RDC Nº360/2003. Segunda Versão Atualizada, 2005. RDC nº269, de 22 de setembro de 2006. RDC Nº 429, de 08 de outubro de 2020. Instrução Normativa nº 75, de 08 de outubro de 2020.	14/04/2023
Cádmio (Alimento)*	<0,006	-	0,006	mg/Kg	MTFQ-003 rev.11	11/04/2023
Arsênio (Alimentos)*	<0,05	-	0,05	mg/Kg	MTFQ-003	11/04/2023

* Parâmetro terceirizado

Conclusão

A amostra analisada apresenta condições satisfatórias de higiene.

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração da conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente e/ou parte interessada a aplicabilidade ou não das incertezas informadas.

Observações:

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

N/A: Não se Aplica NI: Não Informado

LO: Limite de Quantificação

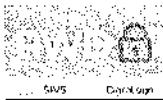
AP: Ausência ou Presença

UFC/g: Unidade Formadora de Colônia/grama

Nota 1: Este Laudo de Análise só pode ser reproduzido por inteiro, sem qualquer alteração. Reprodução Parcial, somente com prévia autorização da LS Analyses.

Nota 2: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita e se aplica somente a amostra colhida e parâmetros analisados.

Data de emissão do relatório: Santo André, 17/04/2023.

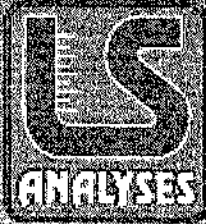


Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti
Eng. Química - CRQ IV nº 04300114



Verifique a autenticidade da assinatura.



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

www.isanalyses.com.br



Relatório de ensaio - 2020659 A

Dados do Cliente

Cliente: 2168 - BJP COMERCIO E DISTRIBUICAO DE ALIMENTOS EIRELI
Endereço: R DORIVAL SPONCHIADO , 273 - LOTEAMENTO OLARIA PARQUE EMPRESARIAL - VARZEA PAULISTA - SP CEP: 13.225-340
CNPJ: 28.255.113/0001-57

Dados da Amostra

Descrição: CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO - PERNIL EM CUBO - IQF
Marca: MEZATO FOODS **Lote:** 25272903 **Fabricação:** 11/04/2023 **Validade:** 10/04/2024

Dados da Coleta

Data da Coleta: 11/04/2023 **Responsável:** Cliente
Temperatura da Coleta (°C): - **Procedimento de Coleta:** CLIENTE

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 11/04/2023 **Condições de Recebimento:** ADEQUADAS
Temperatura da Amostra (°C): CONGELADO

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
Escherichia coli	20	100	10	UFC/g	-	SMWW, 23ª Edição, Método 9223 C e E	11/04/2023
Aeróbios Mesófilos g (100000)	20600	100000	10	UFC/g	5	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 3, 2001	11/04/2023

* Parâmetro incertizado | U = Incerteza de medição do método

Conclusão

A amostra analisada apresenta condições satisfatórias de higiene.

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração da conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente e/ou parte interessada a aplicabilidade ou não das incertezas informadas.

Observações:

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

N/A: Não se Aplica NI: Não Informado

LQ: Limite de Quantificação

AP: Ausência ou Presença

UFC/g: Unidade Formadora de Colônia/grama

Nota 1: Este Laudo de Análise só pode ser reproduzido por inteiro, sem qualquer alteração. Reprodução Parcial, somente com prévia autorização da LS Analyses.

Nota 2: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita e se aplica somente a amostra colhida e parâmetros analisados.

Data de emissão do relatório: Santo André, 17/04/2023.

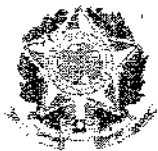


Lais Puls Ferretti



Verifique a autenticidade da assinatura.

Lais Puls Ferretti
Eng. Química – CRQ IV nº 04300114



Informativo da solicitação/Produto

Solicitação Nº:	000366/2021	Situação atual:	Registrado
Tipo de solicitação:	Solicitação de Alteração de Registro de	Data da última atualização de situação:	20/05/2023

Identificação do estabelecimento

Tipo de estabelecimento:	Nacional	Nº do controle/Registro do estabelecimento:	305
Âmbito de inspeção:	SIF	CNPJ/CPF:	28255113000157
País:	BRA	Razão social/Nome:	BJP COMÉRCIO E DISTRIBUIÇÃO DE

Dados do registro de produto

Denominação de venda:	CARNE CONGELADA DE SUINO SEM OSSO		
Processo tecnológico de produto:	NÃO SE APLICA	Processo nº:	25
Característica de produto:	NÃO SE APLICA	Área:	Carne e Derivados
Forma de conservação de produto:	CONGELADO(A)	Produto padronizado:	CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO
Unidade de medida:	Quilograma	Produto regulamentado:	CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO
Forma de obtenção:		Categoria de produto:	PRODUTOS EM NATUREZA
Finalidade de produto:	COMESTÍVEL		

Atributos específicos

NÃO SE APLICA



Outras informações

Espécies

Grupo de Espécie	Espécie	Nome Científico	Nome Comum
Suídeos	Suíno		

Comercialização

Mercado interno: BRASIL

Mercado externo

Mercado comum (Mercado

Países (Mercado externo):

Composição

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



Tipo de ingrediente	Nome do ingrediente	Quantidade	Unidade de medida	Porcentagem(%)
Único	CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM	100	Quilograma	100
			Total:	100

Processo de fabricação

Processo de fabricação:

As carcaças de Suíno até 7°C , provenientes de estabelecimentos portadores de SIF e/ou SISBI, adentram a sala de desossa , conforme exigências da legislação vigente. A desossa se dá em ambiente climatizado (12° no máximo) sob trilhos e/ ou mesas de aço inoxidável. Os cortes serão separados e nomeados de acordo com a Resolução 01 de 09 de Janeiro de 2003 : PERNIL/PALETA/COSTELA/ LOMBO/SOBREPALETA/FILEZINHO/FILÉ MIGNON/COXÃO MOLE/COXÃO DURO/PATINHO/ALCATRA/LAGARTO/BARRIGA/PICANHA/PANCETA/JOELHO/COSTELINHA/CARRÉ/BISTECA. OBS:PODEM SER COLOCADOS OS CORTES COM PELE.

As peças serão submetidas a tolete previa, com a finalidade de retirar tecidos inferiores como : cartilagens, aponeuroses, tendões, e posteriormente poderão ser cortadas em BIFES ,CUBOS, TIRAS, ISCAS ou mantidas em PEÇAS.

As peças destinadas a confecção de bifés serão refiladas manualmente por facas ou por máquinas fatiadeiras, em bifés padronizados por gramatura pré determinada de acordo com a solicitação do cliente .

Já as peças destinadas aos cubos ou iscas serão refilados manualmente por facas ou por máquina especifica para produção de cubos ou tiras / iscas com gramatura variada e , no caso das tiras / iscas , com comprimento/ largura e espessura de acordo com a solicitação do cliente.

As peças ou cortes poderão passar por dois tipos de processo de congelamento, em túnel estático ou congelamento rápido individual:

1) Congelamento em túnel estático: As peças ou cortes poderão ser embalados em sacos de polietileno atóxico, identificados com etiqueta interna contendo todos os dados do produto, ou através de máquina termoformadora, também identificada através de etiqueta interna ou poderão ainda ser colocados em bandejas, seladas em maquina Selovac Skin pack , seguindo através de esteira para setor de embalagem secundaria, onde serão armazenados em caixas de papelão ondulado com capacidade para ate 30kg e seguirão para túnel de congelamento estático, a temperatura de -35°C, onde permanecerão até completar o congelamento, indo, então para a câmara de estocagem de produtos congelados à -12°C. Também poderá ser utilizada embalagem

2) Congelamento Rápido Individual: Em ato continuo os cortes poderão passar pelo TÚNEL DE CONGELAMENTO RÁPIDO INDIVIDUAL - GIROFREEZER (IQF) , etapa que consiste em congelar o produto de forma rápida , continua, individualizada e inócua. Os cortes adentram o túnel através de esteiras transportadoras que percorrem todo seu interior, totalmente higienizadas. Com o auxilio de forçadores geradores de frio, que se encontram no interior do túnel, porem de forma



isolada da esteira, a temperatura no interior se mantera em torno de aproximadamente -35°C em toda sua extensão. O produto passará pelo túnel levando um período de cerca de 30 minutos, tempo suficiente para que o mesmo atinja -12°C na parte interna. Esta tecnologia atua de forma diferenciada, uma vez que todo produto recebe o congelamento rápido e individual, diferente do túnel estático, onde o congelamento se dá por bloco.

Posteriormente o produto será embalado através de máquina multicabeçote, sem contato manual, em saco de polietileno litografado, com impressão térmica direta das informações do produto, ou poderão ser embalados manualmente e identificados através de etiqueta plástica interna impressa. Em ato contínuo serão fechadas em caixas de papelão ondulado de até 30 kg, identificadas com etiqueta externa, no setor de embalagem secundária. Logo após serão transportados para câmara de estocagem permanecendo a temperatura de -12°C onde aguardam expedição.

Os produtos terão validade de 365 dias.

No croqui das embalagens o espaço abaixo da nomenclatura será destinado ao corte do produto. Poderá ainda ser feito um mix ou blend de cortes tendo a sua identificação apenas como CORTES SUINOS.

Instruções de preparo e uso:

Este alimento, se manuseado incorretamente ou consumido cru, pode causar danos à saúde.

Para sua segurança, siga as instruções abaixo:

MANTENHA CONGELADO.

Descongele somente no refrigerador ou no micro-ondas.

Mantenha o produto cru separado dos outros alimentos.

Não lave o produto cru antes do manuseio.

Lave com água e sabão as superfícies de trabalho (incluindo as tábuas de corte), utensílios e mãos depois de manusear o produto cru.

CONSUMA SOMENTE APÓS COZIDO, FRITO OU ASSADO COMPLETAMENTE.

O transporte será realizado em veículos isotérmicos, refrigerados, mantendo a temperatura de mínima de -12°C .

Todos os equipamentos e locais mencionados no processo de fabricação estão descritos no MTSE e nas plantas baixas do estabelecimento, aprovados junto a este Órgão.

A empresa possui implementado os programas de autocontrole conforme preconizado na legislação vigente. Desta maneira os programas são divididos em: Controle de matéria-prima e insumos, manutenção das instalações e equipamentos (incluindo iluminação, ventilação e águas residuais), calibração, procedimento sanitário operacional (PSO), procedimento padrão de higiene operacional (PPHO), boas práticas de fabricação (BPF), água de abastecimento, controle de pragas, destino de efluentes, análises laboratoriais, rastreabilidade e recall, temperatura e temperados. Além disso, a implementação do APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle) que engloba todos os programas de autocontrole da unidade.

Os parâmetros físico-químicos MÁXIMOS serão:



VALOR CALÓRICO - 593 Kcal
CARBOIDRATOS - 0g
PROTEÍNAS -40g
GORDURA TOTAL - 80g
GORDURA SATURADA - 20 g
FIBRA - 0g
SÓDIO -100 mg

Os padrões microbiológicos seguirão a IN 161:

Salmonella sp/25g - n=5 c=1 m= aus. M=-
Escherichia coli - n=5 c=3 m= 10² M=10³
Aeróbios mesófilos - n=5 c=3 m= 10⁵ M=10⁶

RESPONSÁVEL TÉCNICA: ANA CECILIA FERNANDES ζ MÉDICA VETERINÁRIA ζ CRMV/SP:20.199

Rótulo

Marca do produto	Número do registro do	Total	Data Início	Data Término	Situação
MEZATO	235 / 305	3	20/05/2023		Ativo

Embalagem

Categoria da embalagem	Tipo de embalagem	Quantidade	Unidade de medida	Situação
Primária	Polietileno	0,500 Até 10,000	Quilograma	Ativo



Vinculação entre embalagens e rótulos

Categoria da embalagem	Tipo de embalagem	Quantidade	Unidade de medida	Marca do produto	Nº do registro do produto	Situação do rótulo	Data início do vínculo	Situação do vínculo
Primária	Polietileno	0,500 Até	Kg	MEZATO	235	Ativo	22/04/2021	Ativo

Arquivos diversos

Parecer

Situação:

Data:

Emissor:

Descrição:



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

TÍTULO DE REGISTRO

Certifico que a Empresa BJP COMERCIO E DISTRIBUICAO DE ALIMENTOS LTDA

com UNIDADE DE BENEF. DE CARNE - MOD. CÂRNEOS

Localizada em VÁRZEA PAULISTA Estado SÃO PAULO

está registrada no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA, sob nº 305

de acordo com as exigências dos dispositivos regulamentares em vigor.

Brasília - DF, 03 de JANEIRO de 2019

Processo nº 21052.012232/2015-60

Lucio Akio Kikuchi
Auditor Fiscal Federal Agropecuário
CRM/IOF 1376
Diretor - Substituto
DIPOA/SDA/MAPIA
Diretor do DIPOA



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
ESTADO DA PARAÍBA
CARTÓRIO AZEVEDO BASTOS
FUNDADO EM 1888

PRIMEIRO REGISTRO CIVIL DE NASCIMENTO E ÓBITOS E PRIVATIVO DE CASAMENTOS, INTERDIÇÕES E TUTELAS DA COMARCA DE JOÃO PESSOA

Av. Epitácio Pessoa, 1145 Bairro dos Estados 58030-00, João Pessoa PB
Tel.: (83) 3244-5404 / Fax: (83) 3244-5484
<http://www.azevedobastos.not.br>
E-mail: cartorio@azevedobastos.not.br



DECLARAÇÃO DE SERVIÇO DE AUTENTICAÇÃO DIGITAL

O Bel. Válber Azevêdo de Miranda Cavalcanti, Oficial do Primeiro Registro Civil de Nascimentos e Óbitos e Privativo de Casamentos, Interdições e Tutelas com atribuição de autenticar e reconhecer firmas da Comarca de João Pessoa Capital do Estado da Paraíba, em virtude de Lei, etc...

DECLARO ainda que, para garantir transparência e segurança jurídica de todos os atos oriundos da atividade Notarial e Registral no Estado da Paraíba, foi instituído pela Lei nº 10.132, de 06 de novembro de 2013, a aplicação obrigatória de um Selo Digital de Fiscalização Extrajudicial em todos os atos de notas e registro, composto de um código único (por exemplo: Selo Digital: ABC12345-X1X2) e dessa forma, cada autenticação processada pela nossa Serventia pode ser verificada e confirmada tantas vezes quanto for necessário através do site do Tribunal de Justiça do Estado da Paraíba, endereço <https://corregedoria.tjpb.jus.br/selo-digital/>.

A autenticação digital do documento faz prova de que, na data e hora em que ela foi realizada, a empresa BJP COMERCIO E DISTRIBUICAO DE ALIMENTOS EIRELI tinha posse de um documento com as mesmas características que foram reproduzidas na cópia autenticada, sendo da empresa BJP COMERCIO E DISTRIBUICAO DE ALIMENTOS EIRELI a responsabilidade, única e exclusiva, pela idoneidade do documento apresentado a este Cartório.

Nesse sentido, declaro que a BJP COMERCIO E DISTRIBUICAO DE ALIMENTOS EIRELI assumiu, nos termos do artigo 8º, §1º, do Decreto nº 10.278/2020, que regulamentou o artigo 3º, inciso X, da Lei Federal nº 13.874/2019 e o artigo 2º-A da Lei Federal 12.682/2012, a responsabilidade pelo processo de digitalização dos documentos físicos, garantindo perante este Cartório e terceiros, a sua autoria e integridade.

De acordo com o disposto no artigo 2º-A, §7º, da Lei Federal nº 12.682/2012, o documento em anexo, identificado individualmente em cada Código de Autenticação Digital' ou na referida sequência, poderá ser reproduzido em papel ou em qualquer outro meio físico.

Esta DECLARAÇÃO foi emitida em **01/04/2021 09:53:26 (hora local)** através do sistema de autenticação digital do Cartório Azevêdo Bastos, de acordo com o Art. 1º, 10º e seus §§ 1º e 2º da MP 2200/2001, como também, o documento eletrônico autenticado contendo o Certificado Digital do titular do Cartório Azevêdo Bastos, poderá ser solicitado diretamente a empresa BJP COMERCIO E DISTRIBUICAO DE ALIMENTOS EIRELI ou ao Cartório pelo endereço de e-mail autentica@azevedobastos.not.br Para informações mais detalhadas deste ato, acesse o site <https://autodigital.azevedobastos.not.br> e informe o Código de Autenticação Digital

Esta Declaração é válida por **tempo indeterminado** e está disponível para consulta em nosso site.

1Código de Autenticação Digital: 114060212191044130345-1

2Legislações Vigentes: Lei Federal nº 8.935/94, Lei Federal nº 10.406/2002, Medida Provisória nº 2200/2001, Lei Federal nº 13.105/2015, Lei Estadual nº 8.721/2008, Lei Estadual nº 10.132/2013, Provimento CGJ nº 003/2014 e Provimento CNJ nº 100/2020.

O referido é verdade, dou fé.

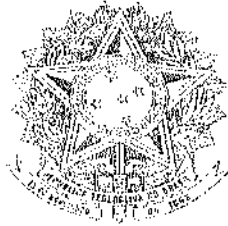
CHAVE DIGITAL

00005b1d734fd94f057f2d69fe6bc05b2d7fa9324add5b7b09041aa12eb09b14ac03d166574c0e9861ebca66e3885c8dcccfae4e94bb3494ea555f9d44a92177ef3848b78b70702300c576fcd56a9addd



Presidência da República
Casa Civil
Medida Provisória nº 2.200-2,
de 24 de agosto de 2001.





SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA
DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL
SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL – SIF 305

Várzea Paulista, 24 de Setembro de 2019

DECLARAÇÃO

Declaramos para os devidos fins que fizemos necessários, a pedido do interessado, que a Empresa **BJP COMÉRCIO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS LTDA**, estabelecida na Rua Dorival Sponchiado 273, Bairro Sítio Bertoga, município de Várzea Paulista, São Paulo, CEP 13225-340, CNJP 28.255.113/0001-57, está registrada no Serviço de Inspeção Federal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento como Unidade de Beneficiamento de Carnes e Produtos Cárneos, sob o número de S.I.F 305, em regime de Inspeção Periódica.

Declaro, igualmente, que o referido estabelecimento possui instalações, equipamentos e pessoal devidamente habilitados e seus processos produtivos implantados com Programas de Qualidade como Boas Práticas de Fabricação (BPF), Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO), Procedimento Sanitário Operacional (PSO), Controle Integrado de Pragas (CIP), Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC).

Assim sendo, todos os produtos são controlados pelo setor de Controle de Qualidade da Empresa, através dos Programas de Auto Controle, fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Federal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

Por ser expressão da verdade, firmo o presente

Regina Júlia Nascimento

REGINA JÚLIA NASCIMENTO
AUDITOR FISCAL FEDERAL AGROPECUÁRIO
Nº da Carteira Fiscal: 5249

Regina Júlia Nascimento
Auditora Fiscal Federal Agropecuária - Médica Veterinária
6º SIPOA/DINSP/DIPOA
Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
ESTADO DA PARAÍBA
CARTÓRIO AZEVEDO BASTOS
FUNDADO EM 1888

PRIMEIRO REGISTRO CIVIL DE NASCIMENTO E ÓBITOS E PRIVATIVO DE CASAMENTOS, INTERDIÇÕES E TUTELAS DA COMARCA DE JOÃO PESSOA

Av. Epitácio Pessoa, 1145 Bairro dos Estados 58030-00, João Pessoa PB
Tel.: (83) 3244-5404 / Fax: (83) 3244-5484
<http://www.azevedobastos.not.br>
E-mail: cartorio@azevedobastos.not.br



DECLARAÇÃO DE SERVIÇO DE AUTENTICAÇÃO DIGITAL

O Bel. Válber Azevêdo de Miranda Cavalcanti, Oficial do Primeiro Registro Civil de Nascimentos e Óbitos e Privativo de Casamentos, Interdições e Tutelas com atribuição de autenticar e reconhecer firmas da Comarca de João Pessoa Capital do Estado da Paraíba, em virtude de Lei, etc...

DECLARO ainda que, para garantir transparência e segurança jurídica de todos os atos oriundos da atividade Notarial e Registral no Estado da Paraíba, foi instituído pela Lei nº 10.132, de 06 de novembro de 2013, a aplicação obrigatória de um Selo Digital de Fiscalização Extrajudicial em todos os atos de notas e registro, composto de um código único (por exemplo: Selo Digital: ABC12345-X1X2) e dessa forma, cada autenticação processada pela nossa Serventia pode ser verificada e confirmada tantas vezes quanto for necessário através do site do Tribunal de Justiça do Estado da Paraíba, endereço <https://corregedoria.tjpb.jus.br/selo-digital/>.

A autenticação digital do documento faz prova de que, na data e hora em que ela foi realizada, a empresa BJP COMERCIO E DISTRIBUICAO DE ALIMENTOS EIRELI tinha posse de um documento com as mesmas características que foram reproduzidas na cópia autenticada, sendo da empresa BJP COMERCIO E DISTRIBUICAO DE ALIMENTOS EIRELI a responsabilidade, única e exclusiva, pela idoneidade do documento apresentado a este Cartório.

Nesse sentido, declaro que a BJP COMERCIO E DISTRIBUICAO DE ALIMENTOS EIRELI assumiu, nos termos do artigo 8º, §1º, do Decreto nº 10.278/2020, que regulamentou o artigo 3º, inciso X, da Lei Federal nº 13.874/2019 e o artigo 2º-A da Lei Federal 12.682/2012, a responsabilidade pelo processo de digitalização dos documentos físicos, garantindo perante este Cartório e terceiros, a sua autoria e integridade.

De acordo com o disposto no artigo 2º-A, §7º, da Lei Federal nº 12.682/2012, o documento em anexo, identificado individualmente em cada Código de Autenticação Digital ou na referida sequência, poderá ser reproduzido em papel ou em qualquer outro meio físico.

Esta DECLARAÇÃO foi emitida em **01/04/2021 09:58:13 (hora local)** através do sistema de autenticação digital do Cartório Azevêdo Bastos, de acordo com o Art. 1º, 10º e seus §§ 1º e 2º da MP 2200/2001, como também, o documento eletrônico autenticado contendo o Certificado Digital do titular do Cartório Azevêdo Bastos, poderá ser solicitado diretamente a empresa BJP COMERCIO E DISTRIBUICAO DE ALIMENTOS EIRELI ou ao Cartório pelo endereço de e-mail autentica@azevedobastos.not.br Para informações mais detalhadas deste ato, acesse o site <https://autdigital.azevedobastos.not.br> e informe o Código de Autenticação Digital

Esta Declaração é válida por **tempo indeterminado** e está disponível para consulta em nosso site.

1Código de Autenticação Digital: 114060212190929450275-1

2Legislações Vigentes: Lei Federal nº 8.935/94, Lei Federal nº 10.406/2002, Medida Provisória nº 2200/2001, Lei Federal nº 13.105/2015, Lei Estadual nº 8.721/2008, Lei Estadual nº 10.132/2013, Provimento CGJ nº 003/2014 e Provimento CNJ nº 100/2020.

O referido é verdade, dou fé.

CHAVE DIGITAL

00005b1d734fd94f057f2d69fe6bc05b2d7fa9324add5b7b09041aa12eb09b1418c6bde735683a2380b183b39b06240aca3b1dbc7e17c6c3d5582c4317da1d8df3848b78b70702300c576fcd56a9addd



Presidência da República
Casa Civil
Medida Provisória nº 2.200-2,
de 24 de agosto de 2001.





Indústria e comércio de pescados Ltda
Rua Spinardi nº53 – Vila Lucélia (18) 3823-1616
CNPJ: 05.354.940/0001-00 IE: 292.013.124.110
CEP: 17900-000 Dracena – SP

FOUNTECÔNICA DE PRODUTO

PRODUTO: Filé de Merluza

REGISTRO: SISIP nº 1510/004

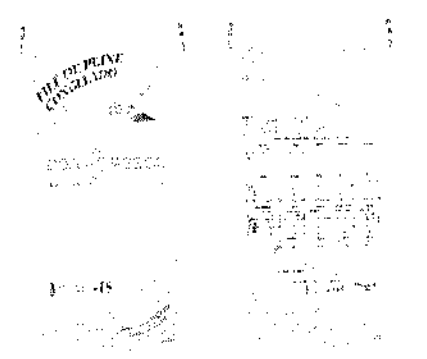
CLASSIFICAÇÃO: Filé - Congelado IQF.

MATÉRIA PRIMA: O produto é elaborado com peixe Merluza (*Merluccius hubbsi*), limpo, sem couro/pele, sem espinhas, sem manchas esverdeadas ou parasitas, em perfeito estado de conservação e higiene, com gramatura entre 80 a 130 gramas cada unidade, congelado com a tecnologia IQF.

FABRICANTE: Boa Pesca.

ADITIVOS: não há.



<p>Embalagem primária: produto é embalado em saco plástico de polietileno termosoldado, impresso com todos os dizeres do produto e da empresa produtora.</p> <p>Dimensões: 22 x 38 cm</p> <p>Peso líquido: de 1 kg a 5 kg</p>	<p>Produto embalado:</p> 
--	--


<p>Embalagem secundária: caixa de papelão impresso com todos os dados do produto e da empresa produtora.</p> <p>Dimensões: 50 x 33 x 17 cm</p> <p>Peso líquido: até 30 kg</p>	<p>Caixa:</p> 
--	---

TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 100g (1/2 filé)		
	Quantidade por porção %	VD*
Valor energético	88 Kcal = 340 kJ	3%
Carboidratos	0 g	0%
Proteínas	18 g	15%
Gorduras totais	3 g	3%
Gorduras saturadas	menos de 1 g	0%
Gorduras trans	0 g	**
Colesterol	80 mg	-
Fibra alimentar	0 g	0%
Cálcio	36 mg	4%
Ferro	0,4 mg	3%
Sódio	66 mg	3%

*Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ.

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

** VD não estabelecido

ARMAZENAMENTO: Os produtos na embalagem secundária são armazenados em câmara de estocagem sob temperatura entre -18° e -25°C.

VALIDADE: 1 (um) ano se armazenado em freezer -18°C e 30 (trinta) dias se armazenado no congelador -10° a -8°C.

CONTROLE DE QUALIDADE: O estabelecimento possui Responsável Técnico que é responsável por etapas do processo, controle da temperatura, bem como o aspecto higiênico sanitário do produto.

Dracena/SP, 06 de Abril de 2023.

Resp. Técnico: Renato Fatarelli Segati
Médico Veterinário
CRMV/SP: 25.168



Relatório de ensaio - 1989563

Dados do Cliente

Cliente: 2323 - ROGERIO SOARES DA SILVA EIRELI
Endereço: R. SPINARDI, 53 - VILA LUCÉLIA - DRACENA - SP CEP. 17.900-000
CNPJ: 05.354.940/0001-00

Dados da Amostra

Descrição: FILÉ DE PEIXE CONGELADO - MERLUZA IQF - 1 Kg
Marca: BOA PESCA Lote: 17922C04F038 Fabricação: 28/06/2022 Validade: 28/06/2023

Dados da Coleta

Data da Coleta: 30/06/2022
Temperatura da Coleta (°C): -
Responsável: Cliente
Procedimento de Coleta: CLIENTE

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 30/06/2022
Temperatura da Amostra (°C): CONGELADO
Condições de Recebimento: ADEQUADA

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
Salmonella/25g	Ausente	Ausente	-	P/A	FDA BAM - Bacter Analytical Manual 5. 2001.	30/06/2022
Odor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	30/06/2022
Microscopia	Ausência de sujidades microscópicas e material prejudicial a saúde humana	-	Ausência de sujidades	N/A	Não Aplicável	30/06/2022
Macroscopia	Ausência de sujidades macroscópicas e material prejudicial a saúde humana	-	-	N/A	Não Aplicável	30/06/2022
Fragmentos de Insetos indicativo de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	<1	80	-	-	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	30/06/2022
Cor (Alimentos)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	30/06/2022
Consistência	Característico	Característico	-	-	IAL - 4ª ed.	30/06/2022
Aspecto (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	30/06/2022

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Físico-Químico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
Reação de H ₂ S.	Negativa	Negativa	-	-	IAL - 4ª ed.	30/06/2022
Proteínas*	16,0	-	-	g/100g	ISO 1871:2009	30/06/2022
Peso produto congelado	1,069	-	0,01	g	IAL - 4ª ed.	30/06/2022
Peso do produto descongelado	1,055	-	0,01	g	IAL - 4ª ed.	30/06/2022
Gordura Total*	1,98	-	0,1	mg/Kg	-	30/06/2022
Elementos histológicos estranhos ao produto	Ausência	Ausência	-	A/P	IAL 4ª ed.	30/06/2022
Carboidrato **	0,0	-	-	g/100g	Determinação por Cálculo de Diferença da Composição Nutricional.	30/06/2022
Amônia.	Negativa	Negativa	-	-	MQT-019 e MQT-020	30/06/2022

* Parâmetro terceirizado

Conclusão

A amostra analisada apresenta condições satisfatórias de higiene.

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analises: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração da conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente e/ou parte interessada a aplicabilidade ou não das incertezas informadas.

Observações:



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

N/A: Não se Aplica NI: Não Informado

LQ: Limite de Quantificação

AP: Ausência ou Presença

UFQ/g: Unidade Formadora de Colônia/grama

Nota 1: Este Laudo de Análise só pode ser reproduzido por inteiro, sem qualquer alteração. Reprodução Parcial, somente com prévia autorização da LS Analyses.

Nota 2: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita e se aplica somente a amostra colhida e parâmetros analisados.

Data de emissão do relatório: Santo André, 06/07/2022.

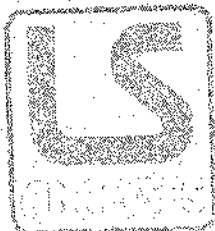


Lais Puts Ferretti



Verifique a autenticidade da assinatura.

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



Relatório de ensaio - 1989563 A



Dados do Cliente

Cliente: 2323 - ROGERIO SOARES DA SILVA EIRELI
Endereço: R SPINARDI, 53 - VILA LUCELIA - DRACENA - SP CEP: 17.900-000
CNPJ: 05.354.940/0001-00

Dados da Amostra

Descrição: FILÉ DE PEIXE CONGELADO - MERLUZA IQF - 1 Kg
Marca: BOA PESCA Lote: 17922C04F038 Fabricação: 28/06/2022 Validade: 28/06/2023

Dados da Coleta

Data da Coleta: 30/06/2022
Temperatura da Coleta (°C): -

Responsável: Cliente
Procedimento de Coleta: CLIENTE

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 30/06/2022
Temperatura da Amostra (°C): CONGELADO

Condições de Recebimento: ADEQUADA

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
Estafilococos coagulase positiva 100g (Alimento)	<10	100	10	UFC/g	3	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 12. 2001.	30/06/2022
Escherichia coli 50g (Alimento)	<10	50	10	UFC/g	3	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4. 2002	30/06/2022

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Físico-Químico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
pH (Alimentos)	5,88	-	1,0	N/A	0,07	Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ª Ed. IAL - Cap 4 - Item 0177V	30/06/2022

* Parâmetro tercerizado | U = Incerteza de medição do método

Conclusão

A amostra analisada apresenta condições satisfatórias de higiene.

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração da conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente e/ou parte interessada a aplicabilidade ou não das incertezas informadas.

Observações:

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

N/A: Não se Aplica N/A: Não Informado

LQ: Limite de Quantificação

AP: Ausência ou Presença

UFC/g: Unidade Formadora de Colônia/grama

Nota 1: Este Laudo de Análise só pode ser reproduzido por inteiro, sem qualquer alteração. Reprodução Parcial, somente com prévia autorização da LS Analyses.

Nota 2: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita e se aplica somente a amostra colhida e parâmetros analisados.

Data de emissão do relatório: Santo André, 06/07/2022.



Lais Puls Ferretti

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



Verifique a autenticidade da assinatura.



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO
COORDENADORIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA
www.defesa.agricultura.sp.gov.br
CERTIFICADO DE REGISTRO DE PRODUTO

O Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (CIPOA), concedeu para o estabelecimento:

SISP: 1510

ESTABELECIAMENTO: Rogerio Soares da Silva Eireli EPP

CNPJ: 05.354.940/0001-00

ENDEREÇO: Rua Spinard , 53, Centro

MUNICÍPIO: Dracena - SP

CATEGORIA: Entrepasto de pescado

Nº Rótulo	Nº Rótulo (antigo)	Produto	Marca
1510/001	13989	camarão inteiro congelado	Boa Pesca
1510/002	13990	camarão descascado congelado	Boa Pesca
1510/003	13991	camarão congelado sem cabeça	Boa Pesca
1510/004	14090	peixe congelado	Boa Pesca
1510/005		carne congelada de siri	BOA PESCA
1510/006		carne congelada de caranguejo	BOA PESCA
1510/007		caranguejo congelado	BOA PESCA
1510/008		camarão empanado congelado	BOA PESCA
1510/009		centolha congelada	BOA PESCA
1510/010		lagostim descascado congelado	BOA PESCA
1510/011		lagostim inteiro congelado	BOA PESCA
1510/012		escargot descascado congelado	BOA PESCA
1510/013		siri congelado	BOA PESCA
1510/014		mexilhão congelado	BOA PESCA
1510/015		lula congelada	BOA PESCA
1510/016		lula eviscerada congelada	BOA PESCA
1510/017		lula inteira congelada	BOA PESCA
1510/018		polvo eviscerado congelado	BOA PESCA
1510/019		vieira congelada	BOA PESCA
1510/020		pescado congelado kit paela	BOA PESCA
1510/021		vongole congelado	BOA PESCA
1510/022		polvo inteiro congelado	BOA PESCA
1510/023		polvo congelado	BOA PESCA
1510/024		ostra congelada	BOA PESCA



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO
COORDENADORIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA
www.defesa.agricultura.sp.gov.br
CERTIFICADO DE REGISTRO DE PRODUTO

O Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (CIPOA), concedeu para o estabelecimento:

SISP: 1510

ESTABELECIMENTO: Rogerio Soares da Silva Eireli EPP

CNPJ: 05.354.940/0001-00

ENDEREÇO: Rua Spinard , 53, Centro

MUNICÍPIO: Dracena - SP

CATEGORIA: Entrepasto de pescado

Nº Rótulo	Nº Rótulo (antigo)	Produto	Marca
1510/025		lagosta inteira congelada	BOA PESCA
1510/026		lagosta congelada	BOA PESCA
1510/027		peixe eviscerado congelado	BOA PESCA
1510/028		peixe inteiro congelado	BOA PESCA

Produção Autorizada: 1.500,00 Quilograma / Dia

Este Certificado cancela todos os anteriores.

Campinas, 21.01.2022

BRUNO BERGAMO RUFFOLO
Diretor CIPOA



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO
COORDENADORIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA
www.defesaagropecuaria.sp.gov.br

TITULO DE REGISTRO S.I.S.P.N°1510

O Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (CIPOA) registrou em
29.07.2015 , o

Estabelecimento: Rogério Soares da Silva Eireli EPP
CNPJ : 05.354.940/0001-00
Endereço: Rua Spinard,53
Município: Dracena - SP
Categoria: Entrepasto de Pescado

O Titulo de Registro fica sujeito aos termos da Lei nº8.208 de 30.12.02 regulamentada pelo Decreto nº36.964 de 23.06.93

Campinas,11.08.2015


Cesar Daniel Krüger
Diretor CIPOA





FICHA TÉCNICA

Identificação do Produto: Lombo Suíno, Temperado, Empanado, Frito, Cozido e Congelada (SCHNITZEL)

Marca do Produto: Baita

Fabricante: Fenix Indústria e Comércio de Alimentos Ltda

Nº. Registro do Produto: SIF / DIPOA Sob número 0132/3567

Prazo de Validade:

Equipamento	Temperatura	Validade
Geladeira	0°C a +8°C	2 dias
Congelador	-8°C a -10°C	4 meses
Freezer	-12°C ou mais frio	Vide marcação

Componentes do Produto: Lombo de suíno resfriado, fatiado, farinha para empanar: (farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, amido de milho*, sal, açúcar, fermentos biológico, fermentos químicos: bicarbonato de sódio(INS 500i) e pirofosfato ácido de sódio (INS 450i), emulcificante mono e diglicerídeos de ácido graxos (INS 471) e corante natural de urucum (INS160b)), solução ligante (farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, amido de milho*, sal, açúcar, espessantes goma guar (INS 412) e goma xantana (INS 415)), farinha de arroz, gordura vegetal, água (9%), sal refinado, especiarias (alho, cebola, noz moscada, pimenta preta), aromatizante naturais (óleo resina de pimenta preta e óleo essencial de cebola), fécula de mandioca, estabilizante tripolifosfato de sódio (INS451i), antioxidante isoascorbato de sódio (INS 316) e realçador de sabor glutamato monossódico (INS 621). **CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER SOJA, CENTEIO, CEVADA, AVEIA, DERIVADOS DE LEITE E PEIXE.**

Informação Nutricional – Porção de 130 g(1 a 2 unidades)

TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	Quantidade por porção		% VD (*)
	Valor Energético	236kcal Ou 992 kj	12
Carboidratos	20g	7	
Proteínas	17g	23	
Gorduras Totais	9,8g	18	
Gorduras Saturadas	2,7g	12	
Gorduras Trans	0g	**	
Fibra Alimentar	1,6g	6	
Sódio (mg)	650mg	27	
*Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kj Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades			
CONTÉM GLÚTEN			

Modo de Preparo:

AIRFRYER – Regule a temperatura para 160°C. Coloque os Empanados Schnitzel dentro do recipiente da Airfryer e aqueça de 25 a 30 minutos. Vire-os na metade do tempo.

Forno elétrico/convenção: Leve os empanados Schnitzel ainda congelados ao forno (elétrico ou a gás) pré-aquecido de 180°C a 200°C. Aqueça-os por cerca de 7 a 10 minutos, virando-os na metade do tempo.

Frigideira – Aquecer o óleo a temperatura de 170°C a 180°C e com quantidade suficiente para cobrir o produto. Frite os empanados Schnitzel ainda congelados por cerca de 4 a 5 minutos.

Condições de transportes: Transportados em caminhões câmara-fria devidamente higienizados, após Inspeção do Serviço de Inspeção Federal -18°C (dezoito graus negativos)

Condições de armazenamento: Mantidas na embalagem original e armazenadas em câmaras frigoríficas, aferidas -18°C (dezoito graus negativos).

Empilhamento máximo para armazenamento: 10 (dez) caixas.

Empilhamento máximo para transporte: 10 (dez) caixas.

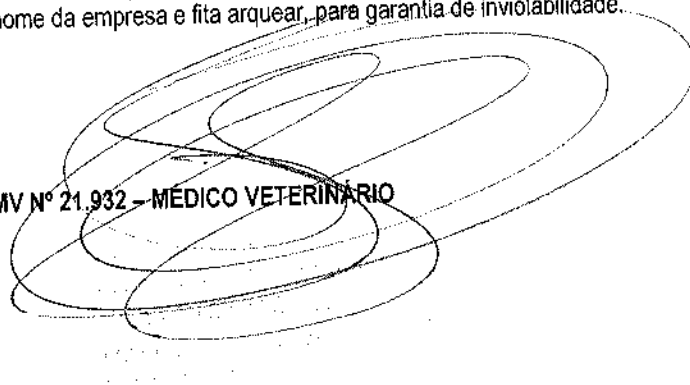
Descrição da embalagem

Embalagem Primária: PEBD impresso, transparente, resistente e atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termo soldagem e zíper para fechamento manual. Capacidade de acondicionamento de 700 gramas e 2,5 Kg.

Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e às condições de estocagem em sistema de congelamento. Lacrada por fita gomada identificada pelo nome da empresa e fita arquear, para garantia de inviolabilidade. Capacidade para 4 x 2,5 Kg.

Peso líquido do produto: 700 (setecentos) gramas

Responsável Técnico: **Thiago Gomes de Almeida – CRMV N° 21.932 – MÉDICO VETERINÁRIO**





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

www.isanalyses.com.br

Relatório de ensaio - 1983495

Dados do Cliente

Cliente: 1018 - NTB COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA
Endereço: R SALVADOR SANCHO, 75 - VILA HOMERO - SAO PAULO - SP CEP: 05.092-020
CNPJ: 13.656.358/0001-19

Dados da Amostra

Descrição: LOMBO SUÍNO TEMPERADO, EMPANADO, FRITO, COZIDO E CONGELADO - 700g
Marca: BAITA Lote: 30221100 Fabricação: 29/10/2021 Validade: 29/10/2022

Dados da Coleta

Data da Coleta: 29/04/2022 Responsável: Cliente
Temperatura da Coleta (°C): - Procedimento de Coleta: CLIENTE

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 29/04/2022 Condições de Recebimento: ADEQUADA
Temperatura da Amostra (°C): CONGELADO

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
Salmonella/25g	Ausente	Ausente	-	P/A	FDA BAM - Bacter Analytical Manual 5. 2001	28/04/2022
Sabor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	28/04/2022
Odor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	28/04/2022
Microscopia	Ausência de sujidades e material prejudicial a saúde humana	-	Ausência de sujidades	N/A	Não Aplicável	28/04/2022
Cor (Alimentos)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	28/04/2022
B. cereus 3000g	<10	3000	10	UFC/g	FDA BAM - Bacter Analytical Manual 2001	28/04/2022
Aspecto (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	28/04/2022
Areia ou Cinzas Insolúveis em Ácido	0,83	1,5	-	%	Métodos físicos-químicos para análise de alimentos - Ed. IV - 2005	28/04/2022
Ácaros Mortos	1	Máximo 5	-	-	AOAC Capítulo 16.	28/04/2022

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Físico-Químico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
Umidade	60,3	-	-	%	IAL - 4ª edição - Cap. 4 - Item 012/IV	28/04/2022
Sódio (alimentos)*	690	-	-	g/100g	-	28/04/2022
Proteínas*	16	-	-	g/100g	ISO 1871:2009	28/04/2022
Gordura Total*	11	-	0,1	g/100g	-	28/04/2022
Fibra Alimentar*	0	-	-	g/100g	-	28/04/2022
Elementos Histológicos Identificadores das Composição	Presença	Presença	-	A/P	IAL 4ªed.	28/04/2022
Elementos histológicos estranhos ao produto	Ausência	Ausência	-	A/P	IAL 4ªed.	28/04/2022
Carboidrato **	21	-	-	g/100g	Determinação por Cálculo de Diferença da Composição Nutricional.	28/04/2022

* Parâmetro terceirizado

Conclusão

A amostra analisada apresenta condições satisfatórias de higiene.

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração da conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente e/ou parte interessada a aplicabilidade ou não das incertezas informadas.

Observações:



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

www.isanalyses.com.br

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

N/A: Não se Aplica NI: Não Informado

LQ: Limite de Quantificação

AP: Ausência ou Presença

UFC/g: Unidade Formadora de Colônia/grama

Nota 1: Este Laudo de Análise só pode ser reproduzido por inteiro, sem qualquer alteração. Reprodução Parcial, somente com prévia autorização da LS Analyses.

Nota 2: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita e se aplica somente a amostra colhida e parâmetros analisados.

Data de emissão do relatório: Santo André, 05/05/2022.



Lais Puls Ferretti



Verifique a autenticidade da assinatura.

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



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

www.lsanalyses.com.br



Relatório de ensaio - 1983495 A

Dados do Cliente

Cliente: 1018 - NTB COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA
Endereço: R SALVADOR SANCHO, 75 - VILA HOMERO - SAO PAULO - SP CEP: 05.092-020
CNPJ: 13.656.358/0001-19

Dados da Amostra

Descrição: LOMBO SUÍNO TEMPERADO, EMPANADO, FRITO, COZIDO E CONGELADO - 700g
Marca: BAITA Lote: 30221100 Fabricação: 29/10/2021 Validade: 29/10/2022

Dados da Coleta

Data da Coleta: 29/04/2022 Responsável: Cliente
Temperatura da Coleta (°C): - Procedimento de Coleta: CLIENTE

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 29/04/2022 Condições de Recebimento: ADEQUADA
Temperatura da Amostra (°C): CONGELADO

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
Estaf. coag. positiva 5000g	<10	5000	10	UFC/g	3	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 12. 2001	28/04/2022
Contagem Total Padrão g	330	-	10	UFC/g	5	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 3. 2001	28/04/2022
Coliformes Totais g	20	-	10	UFC/g	13	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4. 2002	28/04/2022
Coliformes Termotolerantes 100g	<10	100	10	UFC/g	13	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4. 2002	28/04/2022
Bolores e Leveduras g	<10	-	10	UFC/g	1	FDA BAM - Bacter. Analytical Manual, Chapter 18. 2001	28/04/2022

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Físico-Químico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
pH (Alimentos)	5,74	-	1,0	N/A	0,07	Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ª Ed. IAL - Cap 4 - Item 017/IV	28/04/2022

* Parâmetro tercerilizado | U = incerteza de medição do método

Conclusão

A amostra analisada apresenta condições satisfatórias de higiene.

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração da conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente e/ou parte interessada a aplicabilidade ou não das incertezas informadas.

Observações:

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

N/A: Não se Aplica N/I: Não Informado

LQ: Limite de Quantificação

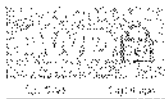
AP: Ausência ou Presença

UFC/g: Unidade Formadora de Colônia/grama

Nota 1: Este Laudo de Análise só pode ser reproduzido por inteiro, sem qualquer alteração. Reprodução Parcial, somente com prévia autorização da LS Analyses.

Nota 2: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita e se aplica somente a amostra colhida e parâmetros analisados.

Data de emissão do relatório: Santo André, 05/05/2022.



Laís Pires Ferratti





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

www.isanalyses.com.br



Informativo da solicitação/Produto

Solicitação Nº:	000131/2020	Situação atual:	Registrado
Tipo de solicitação:	Solicitação de Alteração de Registro de	Data da última atualização de situação:	21/11/2022

Identificação do estabelecimento

Tipo de estabelecimento:	Nacional	Nº do controle/Registro do estabelecimento:	3567
Âmbito de inspeção:	SIF	CNPJ/CPF:	61714994000100
País:	BRASIL	Razão social/Nome:	FENIX INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE

Dados do registro de produto

Denominação de venda:	Schnitzel empanados: lombo suíno temperado, empanado, frito, cozido, congelado.		
Processo tecnológico de produto:	EMPANADO(A)	Processo nº:	16
Característica de produto:	NÃO SE APLICA	Área:	Carne e Derivados
Forma de conservação de produto:	CONGELADO(A)	Produto padronizado:	CARNE EMPANADA COZIDA CONGELADA DE
Unidade de medida:	Quilograma	Produto regulamentado:	CARNE EMPANADA COZIDA CONGELADA DE
Forma de obtenção:		Categoria de produto:	PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO
Finalidade de produto:	COMESTÍVEL		

Atributos específicos

NÃO SE APLICA



Outras informações

Espécies

Grupo de Espécie	Espécie	Nome Científico	Nome Comum
Suídeos	Suíno		

Comercialização

Mercado interno: BRASIL

Mercado externo

Mercado comum (Mercado

Países (Mercado externo):

Composição

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



Tipo de ingrediente	Nome do ingrediente	Quantidade	Unidade de medida	Porcentagem(%)
Único	CARNE RESFRIADA DE SUÍNO SEM OSSO	1.500	Quilograma	44,38434475
MIX	MISTURA PARA EMPANAMENTO	564,3	Quilograma	16,6973905
MIX	FARINHA DE MISTA	372,7	Quilograma	11,02803019
Único	ÁGUA	302,88	Quilograma	8,96208689
Único	FARINHA DE ARROZ	269,2	Quilograma	7,96551041
Único	GORDURA VEGETAL	250,3	Quilograma	7,40626766
MIX	MIX DE ESPECIARIAS	100,96	Quilograma	2,9873623
Único	SAL GLORETO DE SÓDIO	19,23	Quilograma	0,5690073
			Total:	100

Processo de fabricação

Processo de fabricação:

É realizado o controle de temperatura nas diversas fases de elaboração deste produto e análises laboratoriais mensais, incluindo a aplicação dos programas BPF, PPHO e APPCC. Além dos programas mencionados, a empresa segue os parâmetros da legislação aplicável vigente. A Fenix possui um sistema informatizado com capacidade de obter todos os dados da cadeia produtiva buscando as informações do processo do produto final com o lote e podendo estender a busca a todos os elementos da cadeia produtiva.

A empresa realiza monitoria e o Serviço de Inspeção Federal faz a verificação dos Programas de autocontrole, os quais são: 1) Manutenção; 2) Água de abastecimento; 3) Controle integrado de pragas; 4) Higiene Industrial e Operacional; 5) Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários; 6) Procedimentos Sanitários Operacionais; 7) Controle de recebimento de matéria-prima, ingredientes e embalagens; 8) Controle de Temperaturas; 9) APPCC - Avaliação do programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle; 10) Análises microbiológicas e físicoquímicas; 11) Controle de Formulação; 12) Rastreabilidade e recolhimento.

São requisitadas análises para laboratório terceirizado idôneo (com ISO 17025) dos produtos acabados, sempre preconizando-se os parâmetros exigidos pelo Ministério da Agricultura no link: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/producao-animal/analises-laboratoriais-anuarios-programas> Parâmetros das análises laboratoriais feitas nos cortes de suíno, de acordo com parâmetros e amostragem definidos na IN 161, de 01/07/2022 e Instrução



- Normativa nº 6, de 15 de fevereiro de 2001
- Salmonella enteridis: ausente em amostra de 25g
 - Salmonella typhimurium: ausente em amostra de 25g
 - Escherichia coli (g): abaixo de 5×10^3
 - Aeróbios mesófilos (g): abaixo de 106
 - Carboidratos Totais: (máx.) 30%
 - Proteína: (mín.) 10%

A empresa dispõe de linha específica no departamento para atendimento das reclamações/ sugestões dos clientes/consumidores. As reclamações são registradas em um formulário, bem como suas justificativas e plano de ação. A empresa possui o controle dos carregamentos destinados aos supermercados e distribuidoras, sendo possível identificar através do lote do produto. Ao ser identificada uma não conformidade no produto exposto ao cliente/consumidor, o encarregado da Gestão da Qualidade emite um laudo técnico explicando a razão do recall (recolhimento do produto). O processo de rastreabilidade e recall está descrito no Manual de Boas Práticas de Fabricação, no Programa de Autocontrole de Recolhimento.

Todas as matérias-primas são provenientes de estabelecimento com SIF. São recebidas resfriadas (4°C ou mais frio) ou congeladas (-12°C ou mais gelado), em embalagens plásticas e paletizadas, através de caminhões câmara fria. Na etapa de preparação, retira-se as matérias-primas das embalagens plásticas e acondiciona-as em carros de inox e identificados, os quais são levados para a câmara de espera, onde o lombo suíno sofre um descongelamento controlado. Na câmara de resfriados, a matéria-prima é descongelada entre 0 e 5°C , durante 24 a 36 horas.

Todos os ingredientes são criteriosamente pesados e separados segundo a composição acima. A matéria prima é moída no moedor e então adicionada ao misturador junto à água, gordura vegetal, sal e o condimento Mix Cortes Suínos (Schnitzel) (5084) para homogeneização da massa cárnea. A massa cárnea já condimentada poderá aguardar em câmara de equalização ou ser levada para a formadora para alimentação da esteira. Após moldado o produto, é então encaminhado para etapa de empanamento iniciando com a aplicação da farinha de pré-cobertura (farinha de arroz). Na sequência, a solução ligante 5.05 e por último, a cobertura crocante KFFO3.

Após o empanamento, os produtos seguem por esteiras para a fritadeira (FMC) onde faz-se a pré-fritura do produto. Controla-se a velocidade da esteira, temperatura do óleo da fritadeira e o pick up (quantidade de óleo retido no produto na saída do mesmo). O produto empanado após passar pela fritadeira (FMC), segue para o forno (CFS) para tratamento térmico, conforme especificação. O tempo mínimo de retenção do produto no forno para assar produtos empanados é de 5 minutos e a temperatura mínima do forno para cocção é de 96°C , garantindo desta maneira que o produto sairá do forno com temperatura mínima de $+74^{\circ}\text{C}$ em seu centro geométrico. Desta forma o produto estará isento de microrganismos patogênicos maléficos a saúde humana.

Após tratamento térmico, o produto segue para o congelamento no girofreezer (FMC), onde é congelado a -12°C ou mais



frio. Depois são transferidos através de esteiras para embalagem, sendo acondicionados em embalagens plásticas flexíveis de polietileno (conforme croqui), processo este realizado por embaladora automática. Será datado na embalagem: data de produção, data de validade e lote (conforme croqui). Após seladas, as embalagens passam pelo detector de metais. Serão então acondicionadas em caixas de papelão ondulado fechadas, dispostas em pallets e envoltas com filme stretch. As embalagens para acondicionamento do produto são isentas de Registro no Ministério da Saúde conforme Resoluções RDC nº 23/00 e 278/05 da ANVISA.

Os produtos paletizados são acondicionados em uma câmara frigorífica (a até -12°C, ou mais frio) aguardando carregamento, que é efetuado no setor de expedição. O produto é transportado em caminhões câmara fria devidamente higienizados.

A empresa realiza o controle dos aditivos adicionados aos produtos, através de controle de formulação e também análises realizadas em laboratório, mantendo registros auditáveis para a verificação do SIF, garantindo assim que os aditivos não ultrapassem os limites estabelecidos na RDC Nº 272, DE 14 DE MARÇO DE 2019

As análises laboratoriais dos produtos acabados da Fenix são mensais. Os parâmetros físico-químicos analisados são carboidratos totais, proteína, nitratos e nitritos. E os parâmetros microbiológicos analisados são coliformes a 45°C, estafilococos coagulase positiva, Clostridium perfringens e Salmonella spp.

Local e forma para indicação da data de validade ou indicação do lote: No campo posterior da embalagem, carimbo datador (dd/mm/aaaa) para data de validade.

O lote é determinado pelo dia do ano no calendário Juliano, o ano e a produção do dia.

Indicação de temperatura e/ou modo de conservação: Mantenha congelado a -12°C ou mais frio.

Indicação do modelo de carimbo oficial da Inspeção Federal, nas formas e dimensões previstas: modelo 3 de carimbo de Inspeção, forma circular, Art 467 do RIISPOA, com 2 ou 3 cm para a embalagem de 700 gramas e 4 cm para a embalagem de 2,5 kg.

Expressões referentes a exigências oriundas de outras legislações oficiais (ex. : Ministério da Saúde): CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER SOJA, CENTEIO, CEVADA, AVEIA, PEIXE E DERIVADOS DE LEITE.

A lista de nomes científicos abaixo da lista de ingredientes no croqui são de variedades de espécies doadoras de genes transgênicos do milho utilizados nos ingredientes.

O ingrediente "farinha de mista", na composição, é a solução ligante Powder Link 5,05 adicionada ao produto com 70% de água.

O "mix de especiarias" na composição, é o Mix Cortes Suínos (Schnitzel) (5084).

A "mistura para empanamento" na composição, é a Cobertura Crocante KFFO3.

Responsável Técnico:

Thiago Gomes de Almeida

Médico Veterinário

CRMV-SP 21.932



Rótulo

Marca do produto	Número do registro do	Total	Data Início	Data Término	Situação
Baita	132 / 3567	2	21/11/2022	15/03/2031	Ativo

Embalagem

Categoria da embalagem	Tipo de embalagem	Quantidade	Unidade de medida	Situação
Primária	Polietileno	700,000	Gramas	Ativo
Primária	Polietileno	2,500	Quilograma	Ativo

Vinculação entre embalagens e rótulos

Categoria da embalagem	Tipo de embalagem	Quantidade	Unidade de medida	Marca do produto	Nº do registro do produto	Situação do rótulo	Data início do vínculo	Situação do vínculo
Primária	Polietileno	700,000	g	Baita	132	Ativo	27/05/2020	Ativo
Primária	Polietileno	2,500	Kg	Baita	132	Ativo	27/05/2020	Ativo

Arquivos diversos



Parecer

Situação:

Data:

Emissor:

Descrição:

relatorioSolicitacaoRegistroProduto.jasper

FICHA TÉCNICA

Identificação do Produto: Iscas de Tilápia Empanada (Filé de tilápia em pedaços, temperados, empanados, pré-fritos, assados e congelados)

Marca do Produto: Baita

Fabricante: Fenix Indústria e Comércio de Alimentos Ltda

Nº. Registro do Produto: SIF/DIPOA 0124/3567

Prazo de Validade:

Equipamento	Temperatura	Validade
Geladeira	0°C a +8°C	2 dias
Congelador	-8°C a -10°C	4 meses
Freezer	-12°C ou mais frio	Vide marcação

Componentes do Produto: Filé de peixe Tilápia inteiro, ou cortado ao meio, ou em iscas (*Oreochromis niloticus*), farinha para empanar (Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, amido de milho, sal, açúcar, fermento biológico, fermentos químicos: bicarbonato de sódio (INS 500ii) e pirofosfato ácido de sódio (INS 450i), emulsificante mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471) e corante natural de urucum (INS160b)), solução ligante (Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, amido de milho, sal, açúcar e espessantes goma guar (INS 412) e goma xantana (INS 415)), farinha de arroz, gordura vegetal, água (4,3%), sal, especiarias (cebola, alho, salsa e mostarda), aromatizantes naturais (óleo de pimenta preta, cebola e alho), estabilizante tripolifosfato de sódio (INS451i), antioxidante isoascorbato de sódio (INS316) e realçador de sabor inosinato de sódio (INS 631).

CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM PEIXE E DERIVADOS DE TRIGO.PODE CONTER SOJA, CENTEIO, CEVADA, AVEIA E DERIVADOS DE LEITE.

Informação Nutricional – Porção de 130 g (2 a 3 unidades)

TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	Quantidade por porção		% VD (*)
	Valor Energético	321 kcal Ou 1348 kj	12
Carboidratos	38g	7	
Proteínas	13g	23	
Gorduras Totais	13g	18	
Gorduras Saturadas	3,5g	12	
Gorduras Trans	0g	**	
Fibra Alimentar	0g	0	
Sódio (mg)	765mg	14	
*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.			

Modo de Preparo:

AIRFRYER – Pré-aqueça a Airfryer por 5 minutos a temperatura de 160°C, então coloque as iscas de tilápia empanadas dentro do recipiente da Airfryer e aqueça-as de 20 a 25 minutos a 160°C. Vire-as na metade do tempo.

Forno elétrico/convençãoal: Leve as peças de iscas de tilápia empanadas ainda congelados ao forno (elétrico ou a gás) pré-aquecido de 180°C a 200°C. Aqueça-as por cerca de 7 a 10 minutos virando-as na metade do tempo.

Frigideira – Aquecer o óleo a temperatura de 170°C a 180°C e com quantidade suficiente para cobrir o produto. Frite as peças de iscas de filé de tilápia ainda congelados por cerca de 4 a 5 minutos.

Condições de transportes: Transportados em caminhões câmara-fria devidamente higienizados, após Inspeção do Serviço de Inspeção Federal -18°C (dezoito graus negativos)

Condições de armazenamento: Mantidas na embalagem original e armazenadas em câmaras frigoríficas, aferidas -18°C (dezoito graus negativos).

Empilhamento máximo para armazenamento: 12 (doze) caixas.

Empilhamento máximo para transporte: 12 (doze) caixas.

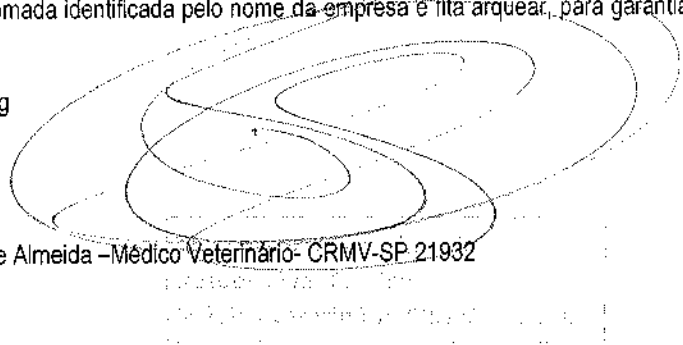
Descrição da embalagem

Embalagem Primária: PEBD impresso, transparente, resistente e atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termo soldagem e zíper para fechamento manual. Capacidade de acondicionamento de 700 gramas a 2,5 Kg.

Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento. Lacrada por fita gomada identificada pelo nome da empresa e fita arquear, para garantia de inviolabilidade. Capacidade de 10 kg.

Peso líquido do produto: 2,5 (dois e meio) kg

Responsável Técnico: Dr. Thiago Gomes de Almeida – Médico Veterinário- CRMV-SP 21932





Informativo da solicitação/Produto

Solicitação Nº:	000036/2020	Situação atual:	Registrado
Tipo de solicitação:	Solicitação de Alteração de Registro de	Data da última atualização de situação:	11/11/2022

Identificação do estabelecimento

Tipo de estabelecimento:	Nacional	Nº do controle/Registro do estabelecimento:	3567
Âmbito de inspeção:	SIF	CNPJ/CPF:	61714994000100
País:	BRASIL	Razão social/Nome:	FENIX INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE

Dados do registro de produto

Denominação de venda:	Filé de tilápia em pedaços temperados, empanados, pré-fritos, assados e congelados (iscas de tilápia empanadas).		
Processo tecnológico de produto:	COZIDO(A)	Processo nº:	25
Característica de produto:	NÃO SE APLICA	Área:	Pescados e Derivados
Forma de conservação de produto:	CONGELADO(A)	Produto padronizado:	PEIXE COZIDO CONGELADO
Unidade de medida:	Quilograma	Produto regulamentado:	
Forma de obtenção:	Cultivo	Categoria de produto:	PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO
Finalidade de produto:	COMESTÍVEL		

Atributos específicos

NÃO SE APLICA



Outras informações

Espécies

Grupo de Espécie	Espécie	Nome Científico	Nome Comum
Peixes	Peixe	Oreochromis niloticus	

Comercialização

Mercado interno: BRASIL

Mercado externo

Mercado comum (Mercado

Países (Mercado externo):

Composição

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



Tipo de ingrediente	Nome do ingrediente	Quantidade	Unidade de medida	Porcentagem(%)
Único	PEIXE CONGELADO	1.500	Quilograma	53,93801443
MIX	MISTURA PARA EMPANAMENTO	433,2	Quilograma	15,57729857
MIX	FARINHA DE MISTA	282,5	Quilograma	10,15832605
Único	FARINHA DE ARROZ	216,7	Quilograma	7,79224515
Único	GORDURA VEGETAL	181,9	Quilograma	6,54088322
Único	ÁGUA	119,17	Quilograma	4,28519545
MIX	MIX DE ADITIVOS	32,5	Quilograma	1,16865698
Único	SAL CLORETO DE SÓDIO	15	Quilograma	0,53938014
			Total:	100

Processo de fabricação

Processo de fabricação:

É realizado o controle de temperatura nas diversas fases de elaboração deste produto e são requisitadas análises laboratoriais, incluindo a aplicação dos programas de autocontrole BPF, PPHO e APPCC. Além dos programas mencionados, a empresa segue os parâmetros da legislação aplicável vigente. A empresa possui um sistema informatizado com capacidade de obter todos os dados da cadeia produtiva buscando as informações do processo do produto final com o lote e podendo estender a busca a todos os elementos da cadeia produtiva.

A empresa realiza monitoria e o Serviço de Inspeção Federal faz a verificação dos Programas de autocontrole, os quais são: 1) Manutenção; 2) Água de abastecimento; 3) Controle integrado de pragas; 4) Higiene Industrial e Operacional; 5) Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários; 6) Procedimentos Sanitários Operacionais; 7) Controle de recebimento de matéria-prima, ingredientes e embalagens; 8) Controle de Temperaturas; 9) APPCC - Avaliação do programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle; 10) Análises microbiológicas e físico-químicas; 11) Controle de Formulação; 12) Rastreabilidade e recolhimento.

A empresa dispõe de linha específica no departamento para atendimento das reclamações/ sugestões dos clientes/consumidores. As reclamações são registradas em um formulário, bem como suas justificativas e plano de ação. A Fenix possui o controle dos carregamentos destinados aos clientes, sendo possível identificar através do lote do produto. Ao ser identificada uma não conformidade no produto exposto ao cliente/consumidor, o Controle de Qualidade emite um laudo técnico explicando a razão do recall (recolhimento do produto). O processo de rastreabilidade e recall está descrito



no Manual de Boas Práticas de Fabricação, no capítulo de rastreabilidade.

A Fenix possui produtos empanados de pescado regularizados junto ao DIPOA, que constam no MESE de processo aprovado número 21052.002456/1992.89.

São requisitadas análises para laboratório terceirizado idôneo (com ISO 17025) dos produtos acabados, sempre preconizando-se os parâmetros exigidos pelo Ministério da Agricultura no link: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animal/analises-laboratoriais-anuarios-programas> Parâmetros das análises laboratoriais feitas nos cortes de peixe empanados, de acordo com parâmetros e amostragem definidos na IN 161, de 01/07/2022:

- Salmonella: ausente em amostra de 25g
- Estafilococos coagulase: abaixo de 104
- Escherichia coli (g): abaixo de 5x102

A matéria-prima Peixe Resfriado, provenientes de estabelecimento com SIF, é recebida com temperatura entre 0°C e 4°C, em embalagens plásticas, através de caminhões isotérmicos providos de gerador de frio. O filé de tilápia sofre o corte iscas no próprio fornecedor.

A Fenix acrescenta ao pescado os condimentos devidamente pesados (gordura vegetal e mix de aditivos, para peixe empanado 3856) segundo a composição acima. A mistura é feita com os condimentos em misturador de pás rotativas. O produto já condimentado poderá aguardar em câmara de equalização devidamente identificado ou ser levado diretamente para a esteira. O produto é então encaminhado para etapa de empanamento. Ato contínuo, através de esteira transportadora, as iscas de tilápia são dispostas de maneira a receber por igual os ingredientes para empanamento em um sistema de esteiras de equipamento de aço inox, iniciando com a aplicação da solução ligante 5.05 e por último, a cobertura para empanar (cód. 210.05.0743).

Após o empanamento, os produtos seguem pelas esteiras para a fritadeira onde faz-se a pré-fritura do produto durante aproximadamente 35 segundos. Controla-se a velocidade da esteira, temperatura do óleo da fritadeira e o pick up ou quantidade de óleo retido no produto na saída do mesmo.

O produto empanado após passar pela fritadeira, segue para o forno para tratamento térmico, onde é assado conforme especificação de produção, e deve sair com temperatura superior a 74°C no centro geométrico.

O processamento de produtos empanados minimiza as perdas durante aquecimento, atingindo no máximo 2%, isto porque a cobertura pós fritura forma uma barreira que dificulta a migração da água para fora do produto. Desta maneira, a concentração de aditivos permanece inalterada no produto final.

Após tratamento térmico, o produto segue para o congelamento no girofreezer (cuja serpentina chega a -43°C), de onde será rapidamente congelado, saindo com temperatura de -18°C ou mais frio. Os produtos são transferidos então, através de esteiras para o setor de embalagem, onde serão acondicionados em embalagem plásticas flexíveis de polietileno com todas as informações obrigatórias impressas como data de fabricação, data de validade e lote. Após termosselagem elas



passam por detector de metais e serão acondicionadas em caixa de papelão ondulado. Ambas embalagens são isentas de Registro no Ministério da Saúde conforme Resoluções RDC nº 23/00 e 278/05 da ANVISA.

A caixa de papelão possui, além do rótulo impresso, uma etiqueta contendo descrição, código do produto, unidades de embalagens primárias, gramatura do produto, peso total, data de produção, validade, lote, lista de ingredientes e código de barras. As caixas serão fechadas com fita adesivas, dispostas em pallets e envoltas com filme stretch.

Os produtos paletizados são acondicionados em câmara frigorífica (temperatura de -18°C ou mais frio) aguardando seu carregamento, que é efetuado no setor de expedição. O produto é transportado em caminhões dotados de gerador de frio devidamente higienizados e verificados pelo Controle de Qualidade.

No verso da embalagem, logo abaixo do carimbo do SIF, é automática ou manualmente carimbado um carimbo datador (dd/mm/aaaa) para data de fabricação, validade e lote. Lote é determinado pelo calendário juliano (3 dígitos), ano (2 dígitos) e a ordem da produção no dia (3 dígitos).

Mantenha congelado a -18°C ou mais frio.

A tabela de conservação no rótulo é para a única espécie de pescado utilizada no produto: tilápia.

Conservação doméstica:

Congelador (-12° a -8°C): 1 semana

Geladeira (4 a 8°C): 1 dia

Freezer (-18°C ou mais frio): 18 meses

Uma vez degelado, este produto não deverá ser recongelado.

É utilizado modelo 3 de Carimbo de Inspeção, Art 467 do RIISPOA e Memorando 13/2017, com forma circular. Usa-se o carimbo de 2 ou 3 cm de diâmetro para a embalagem de 700 g e carimbo de 4 cm de diâmetro para a embalagem de 2,5 kg.

Logo abaixo da lista de alérgenos, consta a lista de microorganismos doadores dos genes para as variedades transgênicas de milho, usadas para fabricação da farinha de milho.

Contém glúten. Alérgicos: contém peixe e derivados de trigo. Pode conter soja, cevada, aveia e derivados de leite.

Parâmetros das análises laboratoriais feitas no empanado de peixe: coliformes a 45°C, Estafilococos coagulase positivo e Salmonella spp.

A empresa realiza o controle dos aditivos adicionados aos produtos, através de controle de formulação e também requisita análises realizadas em laboratório terceirizado, mantendo registros auditáveis para a verificação do SiF, garantindo assim que os aditivos não ultrapassam os limites estabelecidos na RDC Nº 329, DE 19 DE DEZEMBRO DE 2019

O ingrediente ζ farinha de mista ζ , na composição, é a solução ligante Powder Link 5,05, da Romariz, adicionada ao produto com 70% de água.

O ζ mix de aditivos ζ na composição, é o New Mix Empanados de Peixe 3856, da New Max.

A ζ mistura para empanamento ζ na composição, é a cobertura para empanar granular Kraker Mill cód. 210.05.0743, da



Romariz.

Responsável Técnico:
Thiago Gomes de Almeida
Médico Veterinário
CRMV-SP 21.932

Rótulo

Marca do produto	Número do registro do	Total	Data Início	Data Término	Situação
Baita	124 / 3567	2	11/11/2022	15/07/2030	Ativo

Embalagem

Categoria da embalagem	Tipo de embalagem	Quantidade	Unidade de medida	Situação
Primária	Polietileno	700,000	Gramas	Ativo
Primária	Polietileno	2,500	Quilograma	Ativo

Vinculação entre embalagens e rótulos



Categoria da embalagem	Tipo de embalagem	Quantidade	Unidade de medida	Marca do produto	N° do registro do produto	Situação do rótulo	Data início do vínculo	Situação do vínculo
Primária	Polietileno	700,000	g	Baita	124	Ativo	13/07/2020	Ativo
Primária	Polietileno	2,500	Kg	Baita	124	Ativo	13/07/2020	Ativo

Arquivos diversos

Parecer

Situação: Aprovada

Data: 11/11/2022

Emissor: WILLIAN BOSCO OSHIRO

Descrição: O(s) croqui(s) deste processo não foi (foram) avaliado(s) previamente em atendimento ao § 3º do artigo 427-A do Decreto 9013/17, modificado pelo Decreto 10468 de 18 de agosto de 2020.

As informações contidas no(s) croqui(s) inserido(s) é (são) de inteira responsabilidade da empresa e deve(m) estar de acordo com o Decreto e normas complementares.

O(s) croqui(s) será(ão) avaliado(s) por ocasião das auditorias realizadas, conforme artigo 18 da PORTARIA SDA Nº 558, DE 30 DE MARÇO DE 2022.



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

www.lsanalyses.com.br

Relatório de ensaio - 1983496

Dados do Cliente

Cliente: 1018 - NTB COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA
Endereço: R SALVADOR SANCHO, 75 - VILA HOMERO - SAO PAULO - SP CEP: 05.092-020
CNPJ: 13.656.358/0001-19

Dados da Amostra

Descrição: ISCAS DE FILÉ DE TILÁPIA EMPANADAS - 700g
Marca: BAITA Lote: 07722100 Fabricação: 18/03/2022 Validade: 18/03/2023

Dados da Coleta

Data da Coleta: 29/04/2022 Responsável: Cliente
Temperatura da Coleta (°C): - Procedimento de Coleta: CLIENTE

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 29/04/2022 Condições de Recebimento: ADEQUADA
Temperatura da Amostra (°C): CONGELADO

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
Salmonella/25g	Ausente	Ausente	-	P/A	FDA BAM - Bacter Analytical Manual 5. 2001	28/04/2022
Sabor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	28/04/2022
Odor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	28/04/2022
Microscopia	Ausência de sujidades e material prejudicial à saúde humana	-	Ausência de sujidades	N/A	Não Aplicável	28/04/2022
Cor (Alimentos)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	28/04/2022
B. cereus 3000g	<10	3000	10	UFC/g	FDA BAM - Bacter Analytical Manual 2001	28/04/2022
Aspecto (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	28/04/2022
Areia ou Cinzas Insolúveis em Ácido	0,61	1,5	-	%	Métodos físicos-químicos para análise de alimentos - Ed. IV - 2005	28/04/2022
Ácaros Mortos	<1	Máximo 5	-	-	AOAC Capítulo 16.	28/04/2022

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Físico-Químico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
Umidade	60,4	-	-	%	IAL - 4ª edição - Cap. 4 - Item 012/IV	28/04/2022
Sódio (alimentos)*	721	-	-	g/100g	-	28/04/2022
Proteínas*	10	-	-	g/100g	ISO 1871:2009	28/04/2022
Gordura Total*	10	-	0,1	g/100g	-	28/04/2022
Fibra Alimentar*	0	-	-	g/100g	-	28/04/2022
Elementos Histológicos Identificadores da Composição	Presença	Presença	-	A/P	IAL 4ªed.	28/04/2022
Elementos histológicos estranhos ao produto	Ausência	Ausência	-	A/P	IAL 4ªed.	28/04/2022
Carboidrato **	34	-	-	g/100g	Determinação por Cálculo de Diferença da Composição Nutricional.	28/04/2022

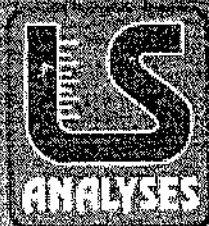
* Parâmetro terceirizado

Conclusão

A amostra analisada apresenta condições satisfatórias de higiene.

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração da conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente e/ou parte interessada a aplicabilidade ou não das incertezas informadas.

Observações:



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

www.isanalyses.com.br

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

N/A: Não se Aplica N/I: Não Informado

LQ: Limite de Quantificação

AP: Ausência ou Presença

UFC/g: Unidade Formadora de Colônia/grama

Nota 1: Este Laudo de Análise só pode ser reproduzido por inteiro, sem qualquer alteração. Reprodução Parcial, somente com prévia autorização da LS Analyses.

Nota 2: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita e se aplica somente a amostra colhida e parâmetros analisados.

Data de emissão do relatório: Santo André, 05/05/2022.

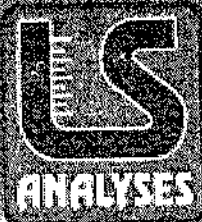


Lais Puls Ferretti



Verifique a autenticidade da assinatura.

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



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

www.isanalyses.com.br



Relatório de ensaio - 1983496 A

Dados do Cliente

Cliente: 1018 - NTB COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA
Endereço: R SALVADOR SANCHO , 75 - VILA HOMERO - SAO PAULO - SP CEP: 05.092-020
CNPJ: 13.656.358/0001-19

Dados da Amostra

Descrição: ISCAS DE FILÉ DE TILÁPIA EMPANADAS - 700g
Marca: BAITA Lote: 07722100 Fabricação: 18/03/2022 Validade: 18/03/2023

Dados da Coleta

Data da Coleta: 29/04/2022
Temperatura da Coleta (°C): -
Responsável: Cliente
Procedimento de Coleta: CLIENTE

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 29/04/2022
Temperatura da Amostra (°C): CONGELADO
Condições de Recebimento: ADEQUADA

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
Estaf. coag. positiva 5000g	<10	5000	10	UFC/g	3	FDA, BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 12, 2001	28/04/2022
Contagem Total Padrão g	190	-	10	UFC/g	5	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 3, 2001	28/04/2022
Coliformes Totais g	20	-	10	UFC/g	13	FDA, BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4, 2002	28/04/2022
Coliformes Termotolerantes 100g	20	100	10	UFC/g	13	FDA, BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4, 2002	28/04/2022
Bolores e Leveduras g	<10	-	10	UFC/g	1	FDA BAM - Bacter. Analytical Manual, Chapter 18, 2001	28/04/2022

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Físico-Químico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
pH (Alimentos)	5,91	-	1,0	N/A	0,07	Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ª Ed. IAL - Cap 4 - Item 017/IV	28/04/2022

* Parâmetro terceirizado | U = Incerteza de medição do método

Conclusão

A amostra analisada apresenta condições satisfatórias de higiene.

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração da conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente e/ou parte interessada a aplicabilidade ou não das incertezas informadas.

Observações:

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

N/A: Não se Aplica NI: Não Informado

LQ: Limite de Quantificação

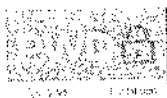
AP: Ausência ou Presença

UFC/g: Unidade Formadora de Colônia/grama

Nota 1: Este Laudo de Análise só pode ser reproduzido por inteiro, sem qualquer alteração. Reprodução Parcial, somente com prévia autorização da LS Analyses.

Nota 2: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita e se aplica somente a amostra colhida e parâmetros analisados.

Data de emissão do relatório: Santo André, 05/05/2022.



Luiz Puls Ferratti





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

www.isanalyses.com.br



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

TÍTULO DE REGISTRO

Certifico que a Empresa FENIX INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA
 com UNIDADE DE BENEF. DE PESCADO E PROD. DE PESCADO, UNIDADE DE BENEF. DE CARNE E PROD. CÂRNEOS
 Localizada em SÃO PAULO Estado SÃO PAULO
 está registrada no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA, sob nº 3567
 de acordo com as exigências dos dispositivos regulamentares em vigor.

Brasília - DF, 11 de SETEMBRO de 2020

Processo nº 21052.014020/2019-41

Lucio Akio Kikuchi

Diretor do DIPOA

Lucio Akio Kikuchi
 Auditor Fiscal Federal Agropecuário
 CRM/DF 1376
 Diretor - Substituto
 DIPOA/SDA/MAPA

26º SUBDISTRITO - REGISTRO CIVIL

09 MAIO 2020

JACQUELINE SPACIFICA DE FREITAS
 Escrevente

12274X

AUTENTICACÃO

AU1076AG0429982



MINISTERIO DA AGRICULTURA PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA
Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal – DIPOA
6º SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

DECLARAÇÃO

Declaramos para todos os fins de direito, que a empresa Fenix Indústria e Comércio de Alimentos Ltda, sito a rua Dr. Laurindo Minhoto, 16, Vila Alpina, São Paulo/SP, está devidamente registrada no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento, no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, sob o número SIF/3567, de acordo com o processo número MA/21052.014020/2019-41, e possui inspeção periódica.

E por ser verdade firmo a presente.

São Paulo, 11 de março de 2022.

DANIELA KIRSTEN ROS
AGENTE DE INSPEÇÃO SANITÁRIA
E INDUSTRIAL DE PRODUTOS
DE ORIGEM ANIMAL
Nº DA CARTEIRA FUNCIONAL: T. 524

Daniela K. Ros

209 SUBDISTRITO - REGISTRO CIVIL
Distrito de São Paulo - São Paulo - SP
Rua Hipólito José - Vila Franklin - São Paulo - SP
Autenticação. Esta cópia registrada e autenticada apresenta-se conforme com o original, dor. N.

06 MAIO 2023

JACQUELINE APARECIDA DE FREITAS
Secretaria Autorizada
VALIDO SOMENTE COM O SELLO DE AUTENTICAÇÃO
Mot. rec. 01/2012, publicada autenticação RS 4.65

122747
AUTENTICACAO
AU1075AG0430007



PRESUNTO COZIDO

ETP 02.16

Emissão: 07/06/18

Revisão: REV001 – 25/04/2022

Código: 130305

Registro nº: 0121/1708

S.I.F.: 1708.

Código de barras embalagem EAN13: 789705300018-6

Código de barras caixa DUN14: 1789705300098-5

Classificação Fiscal: 1601.00.00

COMPOSIÇÃO:

Carne Suína sem osso (Pernil), Água (27,5%), Proteína de soja ((Agrobacterium Tumefaciens e Bacillus Thuringiensis)(1,4%)), Xarope de glicose desidratado, Sal Refinado, Proteína de colágeno animal (0,6%), Condimento Presunto, Regulador de Acidez: Lactato de Sódio (INS 325), Espessante: Carragena (INS 407), Estabilizantes: Polifosfato de sódio (INS 452i) e Tripolifosfato de Sódio (INS 451i), Realçador de sabor: Glutamato Monossódico (INS 621), Antioxidante: Eritorbato de sódio (INS 316), Conservadores: Nitrito de sódio (INS 250) e Nitrato de Sódio (INS 251) e Corante natural Carmim de Cochonilha (INS 120). **NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM AROMATIZANTES. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA.**

FINALIDADE:

O produto pode ser utilizado como ingrediente ou consumido diretamente.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

Comprimento da peça:	30 cm
Fatiabilidade:	Ótima
Textura:	Firme
Sabor:	Levemente condimentada
Cor:	Rósea

Elaborado por:
Assuntos
Regulatórios

Revisado por:
Pesquisa e
Desenvolvimento
de Produtos

Aprovado por:
Garantia da
Qualidade

EMBALAGEM:

Embalagem Primária:

Quantidade acondicionada por caixa 2 peças (aproximadamente 6,7kg).

Embalagem primária: Tripa artificial plástica com rótulo impresso.

Dimensões do Produto:

Comprimento: 23,5cm

Largura: 16cm

Altura: 10cm

Peso Líquido: 3,350 kg (variação aceitável 0,010 kg)

Peso da embalagem: 13g

Embalagem Secundária

Caixa de papelão: Caixa de papelão (310 x 225 x 110) com o logo do Prieto impresso e etiqueta com os dados do produto.

Quantidade acondicionada por caixa kg: 6,700kg

Tara da caixa: 233g

Quantidade acondicionada por caixa (unidades): 02 pacotes.

Paletização: Lastro base: 15 – Altura pallet: 8 = 120 caixas por palete

TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO E VALIDADE:

Embalagem primária fechada: Manter o produto sob refrigeração de 0°C a +7 °C, por até 60 dias.

Embalagem primária aberta: Manter o produto sob refrigeração de 0°C a +7 °C, por até 5 dias.

Temperatura de transporte: Transportar o produto em veículo refrigerado de 0°C a +7°C.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO/QUÍMICAS:

Umidade/Proteína (máx.) – 5.35 %

Proteína (min.) - 14 %

Carboidratos totais (máx.) – 2,0%

Instrução Normativa nº 20, de 21/07/99 publicada no Diário Oficial da União, de 09/09/99 – Métodos Analíticos para controle de Produtos Cárneos e seus Ingredientes – Métodos Físico-químicos – S.D.A – Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

f) Produtos cárneos cozidos, curados ou não, defumados ou não, dessecados ou não, embutidos ou não, refrigerados ou não (mortadela, salsicha, presunto, fiambre, morcelas, patês, galantines)

Salmonella/25g – n: 10 – c: 0 – m: Aus

Clostridium perfringens/g- n:5 - c: 1 - m: 10² - M: 10³

Estafilococos coagulase positiva/g – n: 5 – c: 1 – m: 10² – M: 10³

Escherichia coli/g – n: 5 – c: 2 – m: menor que 10 – M: 10²

Elaborado por:
Assuntos
Regulatórios

Revisão por:
Pesquisa e
Desenvolvimento
de Produtos

Aprovado por:
Garantia da
Qualidade

Prieto

* Padrões baseados na **INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 – CARNE BOVINA, SUÍNA E OUTRAS** (6/f).

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: PORÇÃO 40g (3 fatias)

Valor energético 38kcal – 161kJ - 2%VD(*); **Carboidratos** 0,8g – 0%VD(*); **Proteínas** 6,2g – 8%VD(*); **Gordura totais** 1g – 2%VD(*); **Gordura saturada** 0,5g – 2%VD(*); **Gordura trans** zero – VD(**) **Fibra alimentar** zero – 0%VD(*); **Sódio** 415mg – 17%VD(*).

VD(*) – Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

VD(**) – Valor diário não estabelecido.

CONTROLE DE ALERGENICOS

ALERGENICO	CONTEM	NÃO CONTÉM	PODE CONTE R	QUAL ? ESPECIFIQUE	ORIGEM
Trigo, centeio, cevada, aveia e Suas estipes hibridizadas.		X			
Ovos.		X			
Peixes.		X			
Amendoim.		X			
Soja.	X			Proteína de soja	Vegetal
Leites de todas as espécies de animais mamíferos.		X			
Amêndoa(<i>prunus dulcis. Sin.: prunusamygdalus. Amygdaluscommunis l.</i>)		X			
Avelãs (<i>Corylus spp.</i>)		X			
Castanha-de-caju (anacardium accidentale)		X			
Castanha-do-brasil ou castanh-do-pará (<i>Bertholletia excelsa</i>)		X			
Macadâmias (macadâmia spp)		X			
Nozes (<i>Juglans spp.</i>)		X			
Pecãs (<i>caryam spp.</i>)		X			
Pistaches (<i>Pistacia spp.</i>)		X			
Pinoli (<i>Pinus spp.</i>)		X			
Castanhas (<i>Castanea spp.</i>)		X			
Látex natural.		X			

Resolução ANVISA/DC N° 26 DE 02/07/2015

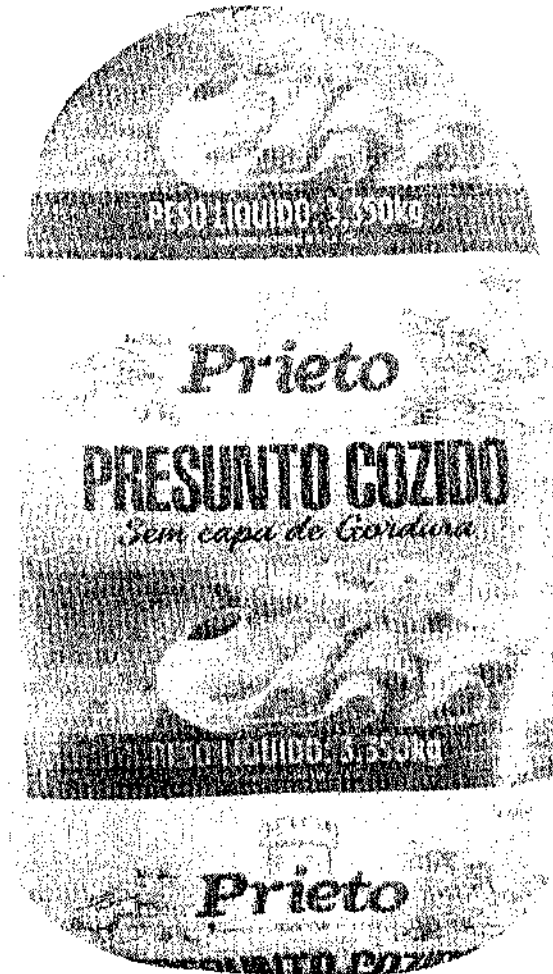
Padronizado por:
Assuntos
Regulatórios

Revisado por:
Pesquisa e
Desenvolvimento
de Produtos

Aprovado por:
Garantia da
Qualidade


Prieto

FOTO DO PRODUTO



Assinatura Responsável Técnico: *AP*

Patronizado por:
Assuntos
Regulatórios

Revisado por:
Pesquisa e
Desenvolvimento
de Produtos

Aprovado por:
Garantia da
Qualidade


Prieto

ES



Nº 874224-MB

Data e Hora de Entrada

10/08/2022

11:48

Cliente PRIETO ALIMENTOS LTDA.-PRIETO - SIF 1708

000839 01

Contato AUREA REGINA LIMA

Setor QUALIDADE

Endereço AV. VEREADOR JOAQUIM PEREIRA BARBOSA, 777 - JORDANESIA
CEP: 07776-450 - CAJAMAR - SP

Amostra PRESUNTO COZIDO - 130305 MARCA: PRIETO

Lote

10156

Dt.Fabricação 09/08/2022

Dt. Validade

08/10/2022

CARACTERÍSTICAS DE MICROBIOLOGIA

CONTAGEM DE STAPHYLOCOCCUS COAGULASE POSITIVA

IN60	Item 6F	RESULTADO	LEGISLAÇÃO
		< 1,0 x 10 ² UFC/g	100 a 1000 UFC/g
		< 1,0 x 10 ² UFC/g	100 a 1000 UFC/g
		< 1,0 x 10 ² UFC/g	100 a 1000 UFC/g
		< 1,0 x 10 ² UFC/g	100 a 1000 UFC/g
		< 1,0 x 10 ² UFC/g	100 a 1000 UFC/g

Metodologia ISO 6888-1 Horizontal method for the Enumeration of Coagulase-positive staphylococci

Conclusão do Ensaio: Resultados satisfatórios com qualidade aceitável

CONTAGEM TOTAL DE CLOSTRIDIUM PERFRINGENS

IN60	Item 6F	RESULTADO	LEGISLAÇÃO
		< 1,0 x 10 ¹ UFC/g	100 a 1000 UFC/g
		< 1,0 x 10 ¹ UFC/g	100 a 1000 UFC/g
		< 1,0 x 10 ¹ UFC/g	100 a 1000 UFC/g
		< 1,0 x 10 ¹ UFC/g	100 a 1000 UFC/g
		< 1,0 x 10 ¹ UFC/g	100 a 1000 UFC/g

Metodologia ISO 7937 Horizontal method for the Enumeration of Clostridium perfringens

Conclusão do Ensaio: Resultados satisfatórios com qualidade aceitável

CONTAGEM TOTAL DE ESCHERICHIA COLI

IN60	Item 6F	RESULTADO	LEGISLAÇÃO
		< 1,0 x 10 ¹ UFC/g	100 UFC/g Máx
		< 1,0 x 10 ¹ UFC/g	100 UFC/g Máx
		< 1,0 x 10 ¹ UFC/g	100 UFC/g Máx
		< 1,0 x 10 ¹ UFC/g	100 UFC/g Máx
		< 1,0 x 10 ¹ UFC/g	100 UFC/g Máx

Metodologia AOAC 998.08 - Escherichia coli Counts in Poultry, Meats, and Seafood, Dry Rehydratable Film Method

Conclusão do Ensaio: Resultados satisfatórios com qualidade aceitável

O sinal ^ (circunflexo) indica calculo de potência.

Nota

Os resultados desta análise tem significação restrita e se aplicam tão somente a amostra enviada pelo cliente.
As análises são realizadas nas instalações permanentes do laboratório exceto quando sinalizado na observação do mesmo.
Este documento não pode ser reproduzido parcialmente. Deve ser reproduzido em sua totalidade de páginas.

As amostras analisadas pela Cerelab são realizadas em sua estrutura permanente.
Ensaio = CONTAGEM DE STAPHYLOCOCCUS COAGULASE POSITIVA - n = 5 - c = 1
Ensaio = CONTAGEM TOTAL DE CLOSTRIDIUM PERFRINGENS - n = 5 - c = 1
Ensaio = CONTAGEM TOTAL DE ESCHERICHIA COLI - n = 5 - c = 2

n = número de amostras representativas
c = indicação do numero de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária

Referência

INSTRUCAO NORMATIVA N°60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019

São Paulo, 12 de Agosto de 2022

Data da realização/final da análise 12 / 08 /2022

Responsável Técnico:

RT/Signatário Autorizado:

Cely Teixeira Rico
CRQ 04110568

CRBM 1319

CERELAB

MITE KAWANO.06153505842
2022.08.12 14:43:05
Siga: 06153505842
CNP: 06153505842
CNP: 06153505842
CNP: 06153505842
CNP: 06153505842
CNP: 06153505842

Cerelab Laboratório de Análises de Alimentos
R. L. Dapoca, 112 CEP 01312-000 São Paulo - SP
Fones: 5111-1468/7777 - www.cerelab.com.br



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
PGA - Plataforma de Gestão Agropecuária 1.12.21
Relatório de Solicitação de Registro de Produto

Usuário: Giovana Cristina de Lima
Data: 22/04/2022
Hora: 10:23
Página: 1 de 7

Informativo da solicitação/Produto

Solicitação Nº:	000185/2017	Situação atual:	Registrado
Tipo de solicitação:	Solicitação de Alteração de Registro de	Data da última atualização de situação:	12/08/2021

Identificação do estabelecimento

Tipo de estabelecimento:	Nacional	Nº do controle/Registro do estabelecimento:	1708
Âmbito de inspeção:	SIF	CNPJ/CPF:	61752739000144
País:	BRASIL	Razão social/Nome:	PRIETO ALIMENTOS S. A.

Dados do registro de produto

Denominação de venda:	PRESUNTO COZIDO	Processo nº:	23
Processo tecnológico de produto:	CURADO(A) COZIDO(A)	Área:	Carne e Derivados
Característica de produto:	NÃO SE APLICA	Produto padronizado:	PRESUNTO COZIDO
Forma de conservação de produto:	RESFRIADO(A)	Produto regulamentado:	PRESUNTO COZIDO
Unidade de medida:	Quilograma	Categoria de produto:	PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO
Forma de obtenção:			
Finalidade de produto:	COMESTÍVEL		

Atributos específicos

NÃO SE APLICA



Outras informações

Espécies

Grupo de Espécie	Espécie	Nome Científico	Nome Comum
Suídeos	Suíno		

Comercialização

Mercado interno: BRASIL

Mercado externo

Mercado comum (Mercado

Países (Mercado externo):

Composição

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



Tipo de ingrediente	Nome do ingrediente
Único	CARNE RESFRIADA DE SUÍNO SEM OSSO
Único	ÁGUA
Aditivo	LACTATO DE SÓDIO - INS 325
Único	GLICOSE
Único	PROTEÍNA DE SOJA
Único	SAL CLORETO DE SÓDIO
Único	COLÁGENO
Aditivo	CARRAGENA (INCLUI A FURCELARANA E
Aditivo	GLUTAMATO DE SÓDIO, GLUTAMATO
Aditivo	ERITORBATO DE SÓDIO, ISOASCORBATO
Único	GELO
MIX	MIX DE ESPECIARIAS
MIX	MIX DE ADITIVOS
MIX	MIX DE ADITIVOS
MIX	SAL DE CURA

Processo de fabricação

Processo de fabricação:

A empresa possui o Sistema de Boas Práticas de Fabricação (BPF = GMP) e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC = HACCP), devidamente implantado e controlado através de suas devidas planilhas de monitoramento, e validado por uma empresa terceirizada.



É realizado por empresa terceirizada e monitorado internamente o Controle de Pragas (insetos e roedores).

Todos os colaboradores recebem treinamento periódico (reciclagem) e os novos funcionários são orientados pelo setor de Garantia da Qualidade antes de iniciar suas atividades. São realizadas avaliações físico químicas da matéria primas antes de sua aceitação pela empresa (pH, rancidez, gordura, umidade, acidez, entre outros). O controle de temperatura é monitorado constantemente e registrado em planilha própria. A água utilizada para a produção é analisada diariamente quanto ao pH, Cloro, Coloração e Odor, informações registradas em planilha específica. Todas as Matérias primas será procedente de estabelecimento com SIF.

Recepção de matéria prima: Na recepção das carcaças e matéria primas resfriadas, que se dá em uma antecâmara, climatizada com temperatura não superior a 16°C, e após a recebimento habitual, serão analisados macroscopicamente as condições físicas do produto, higiene e temperatura do transporte, temperatura e pH das carcaças, sendo estes dados registrados na planilha de recebimento do Manual de Boas Práticas de Fabricação. Posteriormente as carcaças serão encaminhadas para a câmara de armazenamento (0º a 4°C), até que se inicie o processo de desossa. As matérias primas congeladas seguirão para processo de degelo em sala específica com temperatura controlada de 0°C a 5°C,

Desossa do produto: Ao iniciar o processo desossa, as carcaças serão encaminhadas via trilhagem aérea para o setor de desossa climatizado com temperatura não superior a 16°C, onde serão realizados com facas esterilizadas, a desossa e a retirada dos cortes do pernil suíno sem osso que darão origem ao produto. Após essa etapa, o produto será encaminhado para os devidos setores.

Preparação de massas: após desossa ou degelo, as matérias primas desossadas/descongeladas provenientes do pernil suíno sem osso seguirão para o setor de preparação de massa climatizado com temperatura não superior a 16°C, os pedaços de pernil maiores serão injetados com a salmoura será preparada a salmoura em equipamento agitador de salmoura com os ingredientes supracitados, e os pedaços menores do pernil suínos serão moídos, e na sequência as matérias primas seguirão através de caçamba de inox, para equipamento tamblor/ ou misturadeira a a vácuo, onde será feita a homogeneização das carnes injetadas/moídas e o restante da salmoura com os ingredientes supracitados: Água (27,5%), Proteína de soja ((Agrobacterium Tumefaciens e Bacillus Thuringiensis)(1,4%)), Xarope de glicose desidratado, Sal Refinado, Proteína de colágeno animal (0,6%), Condimento Presunto, Regulador de Acidez: Lactato de Sódio (INS 325), Espessante: Carragena (INS 407), Estabilizantes: Polifosfato de sódio (INS 452i) e Tripolifosfato de Sódio (INS 451i), Realçador de sabor: Glutamato Monossódico (INS 621), Antioxidante: Eritorbato de sódio (INS 316), Conservadores: Nitrito de sódio (INS 250) e Nitrato de Sódio (INS 251) e Corante natural Carmim de Cochonilha (INS 120).

Embutimento: O produto será encaminhado para o setor de embutimento, climatizado com temperatura não superior a 16°C, onde será embutida através de máquina embutidora automática e grampeada através da clipadeira automática, em tripa plástica impressa contendo: as informações do produto: Denominação de venda, Identificação da empresa, carimbo do SIF, data de fabricação, validade, lote, lista de ingredientes, tabela nutricional etc. E Após o grampeamento o produto será acondicionado em formas de aço inox e será colocado a tampa da forma, e após será acondicionadas em gaiolas específicas para acondicionamento do produto, Garantir todo o produto passa pelo detector de metais acoplado na



embutideira, calibrado e aferido. É feita a comprovação da sensibilidade do equipamento com corpo de prova (padrão) a cada 01 hora pelo monitor da garantia da qualidade para garantir que quaisquer tipos de fragmento de metais sejam detectados e eliminado e não ofereçam risco ao consumidor final, após encaminhado ao setor de cozimento.

Cozimento: Antes de iniciar o processo de cozimento identifica em planilha específica de cozimento a data de fabricação, Lote, nome do produto, horário de início do cozimento, temperatura inicial do produto e da estufa, etapas do processo de cozimento em estufas com temperatura inicial de 70°C por 1 hora, e em seguida a temperatura elevada para 80°C até que o centro geométrico do produto atinja entre 72°C a 74°C, e o tempo total estimado é de 4 horas, e após será registrado a temperatura final, horário de saída.

Resfriamento: Após o produto será submetido ao choque térmico com água limpa e corrente e após será encaminhado para câmara de resfriamento até atingir no centro geométrico a temperatura igual ou menor a 30°C, em um tempo máximo de 2 horas, e após pode permanecer por no máximo 6 para atingir a temperatura menor ou igual a 8°C.

Desenformagem: retirar as formas da gaiola e retirar a tampa da forma com auxílio de uma prensa pneumática, injetar ar e expulsar o produto da forma; e em seguida e colocado em caixas de papelão com etiqueta adesiva contendo denominação de venda, conservação, carimbo do SIF, data de fabricação, validade e lote, e identificação da empresa, e encaminhar para área de armazenamento.

Armazenamento do produto: O produto será encaminhado para área de armazenagem câmara refrigerada com temperatura de 0°C a +7°C, até sua expedição

Transporte: O transporte do produto será feito em veículos isotérmicos, em perfeitas condições de higiene sanitária, com equipamento geradores de frio, devidamente controlados em câmara refrigerada com temperatura de 0°C a +7°C, por todo o trajeto.

Conservação do produto: Mantenha o produto resfriado de 0°C a +7°C, por até 60 dias.

Responsável técnico: Anderson clapis de paula - CREA: 5062181900

Rótulo

Marca do produto	Número do registro do	Total	Data Início	Data Término	Situação
Prieto Alimentos	121 / 1708	1	12/08/2021	01/02/2031	Ativo



Embalagem

Categoria da embalagem	Tipo de embalagem	Quantidade	Unidade de medida	Situação
Primária	Polietileno	0,100 Até 10,000	Quilograma	Ativo

Vinculação entre embalagens e rótulos

Categoria da embalagem	Tipo de embalagem	Quantidade	Unidade de medida	Marca do produto	Nº do registro do produto	Situação do rótulo	Data início do vínculo	Situação do vínculo
Primária	Polietileno	0,100 Até	Kg	Prieto Alimentos	121	Ativo	06/04/2017	Ativo

Arquivos diversos

Parecer

Situação:

Data:

Emissor:

Descrição:

relatorioSolicitacaoRegistroProduto.jasper



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

TÍTULO DE REGISTRO

PRIETO ALIMENTOS S. A.

Certifico que a Empresa _____

UNIDADE DE BENEF. DE CARNE E PROD. CÂRNEOS

com _____

CAJAMAR

SÃO PAULO

Localizada em _____ Estado _____

está registrada no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA, sob nº _____ 1708

de acordo com as exigências dos dispositivos regulamentares em vigor.

Brasília - DF, _____ 28 de _____ MARÇO de _____ 2018

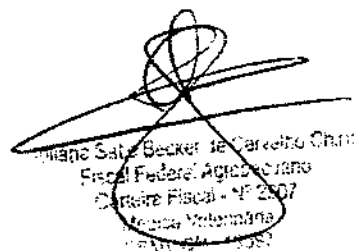
SEI: 21052.005935/2018-84
Processo nº _____

Jose Luis Ravanani Varga
Fiscal Federal Agropecuario
Médico Veterinário - CRMVSP 1141
Diretor do DIPOA/SDA


Diretor do DIPOA

Ao Diretor do DIPOA/SDA para lavratura do Título
de Registro do estabelecimento sob SIF 1708

Em 28/03/2018



Amiano Sales Becker de Carvalho Chant
Fiscal Federal Agribosqueano
Carreira Fiscal - NF 2007
Município de Maracá

	FICHA TÉCNICA	FTP-QUE-029
		Unidade: JR
	FTP	Emissão: 02/03/2022
		Revisão:09
		Página 1 de 3

NOME DO PRODUTO	Queijo Mussarela 4kg Nilza	
INGREDIENTES	Leite pasteurizado, cloreto de sódio, cloreto de cálcio, fermento láctico e coagulante.	
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	<p>Produto obtido a partir de leite in natura selecionado por análises laboratoriais, o processo de produção inicia com a pasteurização, coagulação e posterior cozimento. Seguindo então para a prensagem, fermentação, filagem, enformagem, resfriamento, salga, secagem e finalmente embalagem e estocagem em câmara fria. Todas as etapas de produção atendem as tecnologias de fabricação quanto a equipamentos e controles de processo.</p>	
FORMA DE UTILIZAÇÃO	Produto consumido diretamente na mesa do consumidor ou adicionado como ingrediente em receitas culinárias.	
REGISTROS	Registro no Ministério da Agricultura sob nº. 0055 Registro no SIF 3763	
CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS		
CRITÉRIOS DE ANÁLISES	LIMITES	MÉTODO
Aspecto	Fibrosa, elástica e fechada	NBR 12806/ABNT
Odor	Láctico, pouco perceptível	NBR 12806/ABNT
Sabor	Láctico, pouco desenvolvido	NBR 12806/ABNT
Cor	Branco a amarelado, uniforme	NBR 12806/ABNT
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS		
CRITÉRIOS DE ANÁLISES	LIMITES	MÉTODO
Umidade e voláteis (%)	Máx. 45,9	IN Nº. 30 26/06/2018
Gordura (%)	Máx. 30,0	IN Nº. 30 26/06/2018
pH	Máx. 5,45	IN Nº. 30 26/06/2018
Cloreto de sódio (%)	Máx. 2,5	IN Nº. 30 26/06/2018
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICA		
CRITÉRIOS DE ANÁLISES	LIMITES	MÉTODO
Coliformes a 30°C	Máx. 100 UFC/g	IN Nº. 30 26/06/2018
Coliformes a 45°C	Máx. 10 UFC/g	IN Nº. 30 26/06/2018
Estafilococos Coagulase Positiva	Máx. 100 UFC/g	IN Nº. 30 26/06/2018
Listeria monocytogenes	Ausente em 25g	IN Nº. 60 23/12/2019
Salmonella	Ausente em 25g	IN Nº. 30 26/06/2018
Enterotoxina estafilocócica	Ausente	IN Nº. 60 23/12/2019
Escherichia coli	Máx. 10 UFC/g	IN Nº. 60 23/12/2019

CÓPIA NÃO CONTROLADA

	FICHA TÉCNICA	FTP-QUE-029
		Unidade: JR
	FTP	Emissão: 02/03/2022
		Revisão:09
		Página 2 de 3

Obs: Análises microbiológicas, de acordo com, Instrução Normativa N°. 30, de 26 de junho de 2018 e Instrução Normativa N°.60 de 23 de dezembro de 2019. – Ministério da Agricultura.

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

Informação Nutricional

Porção de 30g (02 colheres de sopa)


	QUANTIDADE POR PORÇÃO	% VD (*)
Valor Energético	317kcal – 1.327kJ	5
Carboidratos	3g	0
Proteínas	23g	9
Gorduras Totais	23g	13
Gorduras Saturadas	17g	23
Gorduras Trans	0g	**
Fibra Alimentar	0g	0
Cálcio	533mg	16
Sódio	433mg	5

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

** VD não estabelecido.

CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICA E MICROSCÓPICA	Ausência de materiais prejudiciais à saúde humana, macroscópica e microscópica, (Baseado na RDC 14, 28 de Março de 2014, definição de matéria prejudicial à saúde humana).
GMO (Organismo Geneticamente Modificado)	O Queijo Mussarela Italac, é isento de qualquer material geneticamente modificado.
ALERGÊNICOS	Contém derivado do Leite – proteínas do leite conforme Codex Alimentarius e RDC 26/2015 e lactose conforme RDC 136/2017.
DESCRIÇÃO DA EMBALAGEM	Consiste em uma embalagem plástica, fechamento à vácuo, termoencolhível com todas as peças embaladas individualmente. Sendo armazenada em caixas de papelão com as respectivas quantidades e peças, 06 unidades de 4 Kg, 10 unidades de 2kg, 24 unidades de 500 grs. formando assim os pallets que podem ou não ser estivados dependendo do cliente.
CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ESTOCAGEM	Este produto deve ser embarcado em veículos que possuem câmara frigorífica e estejam limpos para evitar possíveis contaminantes por materiais estranhos, insetos e roedores. A estocagem deve ser feita à temperatura de 01°C até 10°C.

CÓPIA NÃO CONTROLADA

	FICHA TÉCNICA	FTP-QUE-029
		Unidade: JR
	FTP	Emissão: 02/03/2022
		Revisão:09 Página 3 de 3

TEMPO DE VIDA ÚTIL DO PRODUTO	06 meses conservado em temperatura de até 10°C. Após aberto, manter resfriado de 1°C até 10°C e consumir em até 10 dias.
PLANO DE APPCC / HACCP	Sistema de APPCC / HACCP implantado.

CÓPIA NÃO CONTROLADA



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

www.lsanalyses.com.br

Relatório de ensaio - 1983494

Dados do Cliente

Cliente: 1018 - NTB COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA
Endereço: R SALVADOR SANCHO, 75 - VILA HOMERO - SAO PAULO - SP CEP: 05.092-020
CNPJ: 13.656.358/0001-19

Dados da Amostra

Descrição: QUEIJO MUSSARELA - 4 Kg
Marca: NILZA

Dados da Coleta

Data da Coleta: 29/04/2022 Responsável: Cliente
Temperatura da Coleta (°C): - Procedimento de Coleta: CLIENTE

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 29/04/2022 Condições de Recebimento: ADEQUADA
Temperatura da Amostra (°C): CONGELADO

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
Salmonella/25g	Ausente	Ausente	-	P/A	FDA BAM - Bacler Analytical Manual 5, 2001	28/04/2022
Sabor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	28/04/2022
Odor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	28/04/2022
Microscopia	Ausência de sujidades e material prejudicial a saúde humana	-	Ausência de sujidades	N/A	Não Aplicável	28/04/2022
Cor (Alimentos)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	28/04/2022
B. cereus 3000g	<10	3000	10	UFC/g	FDA BAM - Bacter Analytical Manual 2001	28/04/2022
Aspecto (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	28/04/2022
Areia ou Cinzas Insolúveis em Ácido	0,52	1,5	-	%	Métodos físicos-químicos para análise de alimentos - Ed. IV - 2005	28/04/2022
Ácaros Mortos	<1	Máximo 5	-	-	AOAC Capítulo 16.	28/04/2022

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Físico-Químico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
Umidade	48,9	-	-	%	IAL - 4ª edição - Cap. 4 - Item 012/IV	28/04/2022
Sódio (alimentos)*	1300	-	-	g/100g	-	28/04/2022
Proteínas*	76	-	-	g/100g	ISO 1871:2009	28/04/2022
Gordura Total*	77	-	0,1	g/100g	-	28/04/2022
Fibra Alimentar*	0	-	-	g/100g	-	28/04/2022
Elementos Histológicos Identificadores da Composição	Presença	Presença	-	A/P	IAL 4ªed.	28/04/2022
Elementos histológicos estranhos ao produto	Ausência	Ausência	-	A/P	IAL 4ªed.	28/04/2022
Carboidrato **	10	-	-	g/100g	Determinação por Cálculo de Diferença da Composição Nutricional.	28/04/2022

* Parâmetro terceirizado

Conclusão

A amostra analisada apresenta condições satisfatórias de higiene.

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração da conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente e/ou parte interessada a aplicabilidade ou não das incertezas informadas.

Observações:



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

www.isanalyses.com.br

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

N/A: Não se Aplica NI: Não Informado

LQ: Limite de Quantificação

AP: Ausência ou Presença

UFC/g: Unidade Formadora de Colônia/grama

Nota 1: Este Laudo de Análise só pode ser reproduzido por inteiro, sem qualquer alteração. Reprodução Parcial, somente com prévia autorização da LS Analyses.

Nota 2: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita e se aplica somente a amostra colhida e parâmetros analisados.

Data de emissão do relatório: Santo André, 05/05/2022.

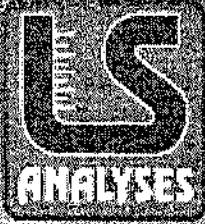


Lais Puls Ferretti



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

Verifique a autenticidade da assinatura.



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

www.isanalyses.com.br



Relatório de ensaio - 1983494 A

Dados do Cliente

Cliente: 1018 - NTB COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA
Endereço: R SALVADOR SANCHO , 75 - VILA HOMERO - SAO PAULO - SP CEP: 05.092-020
CNPJ: 13.656.358/0001-19

Dados da Amostra

Descrição: QUEIJO MUSSARELA - 4 Kg
Marca: NILZA

Dados da Coleta

Data da Coleta: 29/04/2022
Responsável: Cliente
Temperatura da Coleta (°C): -
Procedimento de Coleta: CLIENTE

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 29/04/2022
Condições de Recebimento: ADEQUADA
Temperatura da Amostra (°C): CONGELADO

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
Etaf. coag. positiva 5000g	<10	5000	10	UFC/g	3	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 12. 2001	28/04/2022
Contagem Total Padrão g	600	-	10	UFC/g	5	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 3. 2001	28/04/2022
Coliformes Totais g	<10	-	10	UFC/g	13	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4. 2002	28/04/2022
Coliformes Termotolerantes 100g	<10	100	10	UFC/g	13	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4. 2002	28/04/2022
Bolores e Leveduras g	<10	-	10	UFC/g	1	FDA BAM - Bacler. Analytical Manual, Chapter 18. 2001	28/04/2022

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Físico-Químico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
pH (Alimentos)	5,47	-	1,0	N/A	0,07	Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ª Ed. IAL - Cap 4 - Item 017/IV	28/04/2022

* Parâmetro terceirizado | U = Incerteza de medição do método

Conclusão

A amostra analisada apresenta condições satisfatórias de higiene.

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração da conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente e/ou parte interessada a aplicabilidade ou não das incertezas informadas.

Observações:

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

N/A: Não se Aplica NI: Não Informado

LQ: Limite de Quantificação

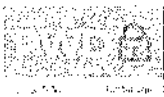
AP: Ausência ou Presença

UFC/g: Unidade Formadora de Colônia/grama

Nota 1: Este Laudo de Análise só pode ser reproduzido por inteiro, sem qualquer alteração. Reprodução Parcial, somente com prévia autorização da LS Analyses.

Nota 2: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita e se aplica somente a amostra colhida e parâmetros analisados.

Data de emissão do relatório: Santo André, 05/05/2022.



Laís Puls Ferretti





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

www.isanalyses.com.br



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
PGA - Plataforma de Gestão Agropecuária 1.12.22
Relatório de Solicitação de Registro de Produto

Usuário: ROSSANA PEREIRA RABELO
Data: 29/04/2022
Hora: 14:18
Página: 1 de 7

Informativo da solicitação/Produto

Solicitação Nº:	000002/2019	Situação atual:	Registrado
Tipo de solicitação:	Solicitação de Alteração de Registro de	Data da última atualização de situação:	09/03/2022

Identificação do estabelecimento

Tipo de estabelecimento:	Nacional	Nº do controle/Registro do estabelecimento:	3763
Âmbito de inspeção:	SIF	CNPJ/CPF:	01257995000800
País:	BRASIL	Razão social/Nome:	GOIAMINAS INDUSTRIA DE LATICINIOS LTDA

Dados do registro de produto

Denominação de venda:	QUEIJO MUSSARELA	Processo nº:	10
Processo tecnológico de produto:	MASSA FILADA	Área:	Leite e Derivados
Característica de produto:	MEDIA UMIDADE	Produto padronizado:	QUEIJO MUSSARELA
Forma de conservação de produto:	RESFRIADO(A)	Produto regulamentado:	QUEIJO MUSSARELA
Unidade de medida:	Quilograma	Categoria de produto:	QUEIJO NÃO MATURADO
Forma de obtenção:			
Finalidade de produto:	COMESTÍVEL		

Atributos específicos

NÃO SE APLICA



Outras informações

Espécies

Grupo de Espécie	Espécie	Nome Científico	Nome Comum
Bovídeos	Bovino		

Comercialização

Mercado interno: BRASIL

Mercado externo

Mercado comum (Mercado

Países (Mercado externo):



Marca do produto	Número do registro do	Total	Data Início	Data Término	Situação
NILZA	55 / 3763	2	21/05/2021	26/03/2030	Ativo

Embalagem

Categoria da embalagem	Tipo de embalagem	Quantidade	Unidade de medida	Situação
Primária	Polietileno	2,000	Quilograma	Ativo
Primária	Polietileno	4,000	Quilograma	Ativo

Vinculação entre embalagens e rótulos

Categoria da embalagem	Tipo de embalagem	Quantidade	Unidade de medida	Marca do produto	N° do registro do produto	Situação do rótulo	Data início do vínculo	Situação do vínculo
Primária	Polietileno	2,000	Kg	NILZA	55	Ativo	16/10/2019	Ativo
Primária	Polietileno	4,000	Kg	NILZA	55	Ativo	16/10/2019	Ativo

Arquivos diversos



Parecer

Situação:

Data:

Emissor:

Descrição:

relatorioSolicitacaoRegistroProduto.jasper




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

TÍTULO DE REGISTRO

Certifico que a Empresa GOIAMINAS INDUSTRIA DE LATICINIOS LTDA
com USINA DE BENEFICIAMENTO
Localizada em JARU Estado RONDÔNIA
está registrada no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA, sob nº 3763
de acordo com as exigências dos dispositivos regulamentares em vigor.

Brasília - DF, 17 de AGOSTO de 2015

Processo nº 21046549319


Diretor do DIPOA

Jose Luiz Espingolim Sárgas
Técnico Federal Agropecuário
Médico Veterinário CRMV/DF 11410
Diretor do DIPOA/RDA

Ao Diretor do DIPOA/SDA para lavratura do Título
 de Registro do estabelecimento sob SIF 3763

Em 17/08/2015



Marcos Vinícius F. de Melo
 Agente de Inspeção - ABSIPQA
 Canteiro de DOA/OPQ/ABDA

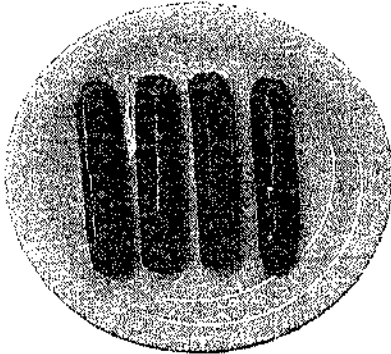
PRODUTO:
Salsicha Hot Dog

CÓDIGO:
97703

1.0 DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Salsicha Hot Dog, congelada, pacote 3kg.

1.1 PRODUTO PADRÃO



2.0 PADRÕES MICROBIOLÓGICOS:

Microrganismos	Valor Máximo
Salmonella spp	Ausência em 25g
Clostridium perfringens	n=5, c=1, m=10 ² , M=10 ³
Estafilococos coagulase positiva /g	n=5, c=1, m=10 ² , M=10 ³
Escherichia Coli /g	n=5, c=2, m=<10, M=10 ²
Listeria Monocytogenes	m=10 ²

Fonte: RDC n° 331, de 23 de Dezembro de 2019 e IN n° 60, de 23 de Dezembro de 2019

3.0 PADRÕES FÍSICO-QUÍMICOS

Parâmetros	Limites
pH	6,0 a 7,0
Umidade*	Máx. 65,0%
Proteína*	Mín. 12,0%
Gordura*	Máx. 30,0%
Amido*	Máx. 2,0%
Carboidratos totais*	Máx. 7,0%
Teor de cálcio (base seca)*	Máx. 0,9%
Nitrito e Nitrato**	Máx. 150ppm

Fonte: Padrão Copacol

*Fonte: Regulamento técnico de identidade e qualidade de salsicha

**Fonte: IN n° 14 de 03 de Junho de 2019, MAPA e RDC 272 de 14 de Março de 2019 Anvisa

Elaborado: Analista de Pesquisa e Desenvolvimento	Verificado: Supervisor de Pesquisa e Desenvolvimento	Aprovado: Gerente de Qualidade
--	---	-----------------------------------

CÓPIA NÃO CONTROLADA

[Handwritten Signature]
Elean Wagner Fernandez
Sup Abat aves
CRMV PR 17058

4.0 DESCRIÇÃO DOS INGREDIENTES:

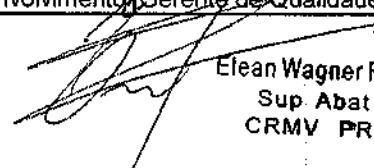
Carne mecanicamente separada de ave, carne de frango, pele de ave, água (6,5%), proteína de soja (4%) (*Agrobacterium tumefaciens*, *Arabidopsis thaliana*, *Streptomyces viridochromogenes* e *Bacillus thuringiensis*), sal, amido (1,1%), carne suína, cebola, alho, pimenta vermelha e pimenta preta. Estabilizante: tripolifosfato de sódio; Corantes naturais: carmim de cochonilha e urucum; Antioxidante: Eritorbato de sódio; Realçador de sabor: glutamato monossódico; Conservador: Nitrito de sódio; Aromatizante: aroma sintético idêntico ao natural.
ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. NÃO CONTÉM GLUTÉN

5.0 ALERGÊNICOS:

Ingredientes	Presença		
	Sim	Não	Pode conter
Cereais que contenham glúten (trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, kamut ou as suas estirpes hibridizadas) e produtos à base de cereais		X	
Crustáceos e derivados		X	
Ovos e derivados		X	
Peixes e derivados		X	
Amendoins e derivados		X	
Soja e derivados	X		
Leite de todas espécies de mamíferos e derivados (inclusive lactose)		X	
Amêndoas (<i>Prunus dulcis</i> , sin.: <i>Prunus amygdalus</i> , <i>Amygdalus communis</i> L) e derivados		X	
Avelãs (<i>Corylus</i> spp) e derivados		X	
Castanha de caju (<i>Anacardium occidentale</i>) e derivados		X	
Castanha do Brasil ou Castanha do Pará (<i>Bertholletia excelsa</i>) e derivados		X	
Macadâmias (<i>Macadamia</i> spp) ou Queensland e derivados		X	
Nozes (<i>Juglans</i> spp) e derivados		X	
Pecãs (<i>Carya</i> spp) e derivados		X	
Pistaches (<i>Pistacia</i> spp) e derivados		X	
Pinoli (<i>Pinus</i> spp)		X	
Castanhas spp (<i>Castanea</i> spp)		X	
Látex Natural		X	
Fonte: Resolução ANVISA/DC nº 26 de 02/07/2015			

Elaborado: Analista de Pesquisa e Desenvolvimento	Verificado: Supervisor de Pesquisa e Desenvolvimento	Aprovado: Gerente de Qualidade
--	---	-----------------------------------

CÓPIA NÃO CONTROLADA


Elean Wagner Fernandez
Sup Abat aves
CRMV PR 17058

@ 6.0 PADRÕES DE INSPEÇÃO

Defeitos	Limites para 125 peças		
	Aceita	Rejeita	%
Coloração	10	11	7,0
@ Produto mal arrumado frente - peças no meio do pacote	7	8	5,0
@ Produto mal arrumado frente - peças na parte superior e inferior do pacote	0	0	0,0
@ Produto mal arrumado verso do pacote	7	8	5,0
@ Sem vácuo	5	6	3,5
Quebrada	7	8	5,0
Produto amassado	7	8	5,0
Produto misturado	0	0	0,0
Carimbo borrado	0	0	0,0
Sem carimbo	0	0	0,0
Etiqueta trocada	0	0	0,0

7.0 EMBALAGENS :

	PRIMÁRIA	SECUNDÁRIA
Tipo	Saco Plástico	Caixa papelão
Material	PE/PA	Papelão ondulado
Cor	Transparente com impressão	Pardo
Dimensões	270x411x0,160mm	590x265x175mm
Código	148448	201230
Capacidade	3kg	18kg
Vácuo	Com	Não se aplica
Número peças por pacote/ caixa	Não se aplica	6
Etiquetas	Não se aplica	1
Lacre SIF	Não se aplica	Não se aplica
Fechamento da embalagem secundária	Não se aplica	Embalagem encolhível
Formato carimbo	DD/MM/AA	DD/MM/AA
Exemplo carimbo	FAB: 14/06/18 A	14/06/18
	VAL: 13/06/19	13/06/19
	L: 1406201801	

Elaborado: Analista de Pesquisa e Desenvolvimento	Verificado: Supervisor de Pesquisa e Desenvolvimento	Aprovado: Gerente de Qualidade
--	---	-----------------------------------

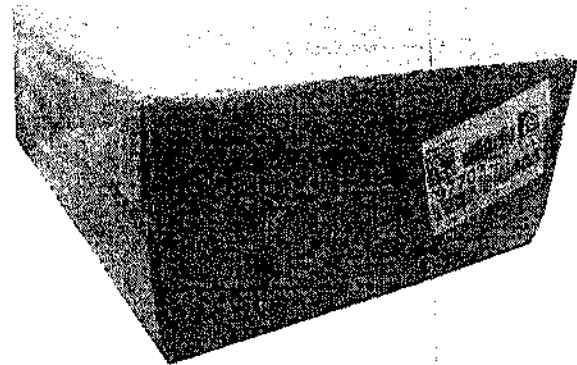
CÓPIA NÃO CONTROLADA

[Assinatura]
Elean Wagner Fernandez
Sup Abat aves
CRMV PR 17058

PRIMÁRIA



SECUNDÁRIA

**8.0 MARCA**

Copacol

9.0 VALIDADE E TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO

Validade	364 dias
Condições estocagem e distribuição	Manter Congelado em -12°C ou mais frio

10.0 INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Aplicação	Consumir após preparo (aquecido). Este produto se mantido em temperatura de conservação inadequada e/ou apresentar embalagem rompida, pode causar dano a saúde.
Destino	Mercado interno (atacado e varejo)

Elaborado: Analista de Pesquisa e Desenvolvimento	Verificado: Supervisor de Pesquisa e Desenvolvimento	Aprovado: Gerente de Qualidade
--	---	-----------------------------------

CÓPIA NÃO CONTROLADA

Elean Wagner Fernandez
Sup Abat aves
CRMV PR 17058



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

www.lsanalyses.com.br

Relatório de ensaio - 1983497

Dados do Cliente

Cliente: 1018 - NTB COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA
Endereço: R SALVADOR SANCHO, 75 - VILA HOMERO - SAO PAULO - SP CEP: 05.092-020
CNPJ: 13.656.358/0001-19

Dados da Amostra

Descrição: SALSICHA HOT DOG - 3 Kg
Marca: COPACOL Lote: 093202202 Fabricação: 09/03/2022 Validade: 09/03/2023

Dados da Coleta

Data da Coleta: 29/04/2022 Responsável: Cliente
Temperatura da Coleta (°C): - Procedimento de Coleta: CLIENTE

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 29/04/2022 Condições de Recebimento: ADEQUADA
Temperatura da Amostra (°C): CONGELADO

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
Salmonella/25g	Ausente	Ausente	-	P/A	FDA BAM - Bacter Analytical Manual 5, 2001	28/04/2022
Sabor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	28/04/2022
Odor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	28/04/2022
Microscopia	Ausência de sujidades e material prejudicial a saúde humana	-	Ausência de sujidades	N/A	Não Aplicável	28/04/2022
Cor (Alimentos)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	28/04/2022
B. cereus 3000g	<10	3000	10	UFC/g	FDA BAM - Bacter Analytical Manual 2001	28/04/2022
Aspecto (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	28/04/2022
Areia ou Cinzas Insolúveis em Ácido	0,54	1,5	-	%	Métodos físicos-químicos para análise de alimentos - Ed. IV - 2005	28/04/2022
Ácaros Mortos	<1	Máximo 5	-	-	AOAC Capítulo 16.	28/04/2022

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Físico-Químico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
Umidade	59,3	-	-	%	IAL - 4ª edição - Cap. 4 - Item 012/IV	28/04/2022
Sódio (alimentos)*	746	-	-	g/100g	-	28/04/2022
Proteínas*	12,4	-	-	g/100g	ISO 1871:2009	28/04/2022
Gordura Total*	15,8	-	0,1	g/100g	-	28/04/2022
Fibra Alimentar*	0	-	-	g/100g	-	28/04/2022
Elementos Histológicos Identificadores das Composição	Presença	Presença	-	A/P	IAL 4ªed.	28/04/2022
Elementos histológicos estranhos ao produto	Ausência	Ausência	-	A/P	IAL 4ªed.	28/04/2022
Carboidrato **	4,2	-	-	g/100g	Determinação por Cálculo de Diferença da Composição Nutricional.	28/04/2022

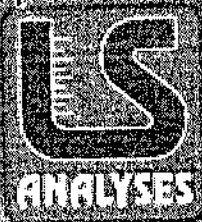
* Parâmetro terceirizado

Conclusão

A amostra analisada apresenta condições satisfatórias de higiene.

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração da conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente e/ou parte interessada a aplicabilidade ou não das incertezas informadas.

Observações:



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

www.isanalyzer.com.br

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

N/A: Não se Aplica NI: Não Informado

LQ: Limite de Quantificação

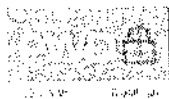
AP: Ausência ou Presença

UFC/g: Unidade Formadora de Colônia/grama

Nota 1: Este Laudo de Análise só pode ser reproduzido por inteiro, sem qualquer alteração. Reprodução Parcial, somente com prévia autorização da LS Analyses.

Nota 2: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita e se aplica somente a amostra colhida e parâmetros analisados.

Data de emissão do relatório: Santo André, 05/05/2022.



Lais Puls Ferretti



Verifique a autenticidade da assinatura.

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



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

www.lsanalyses.com.br



Relatório de ensaio - 1983497 A

Dados do Cliente

Cliente: 1018 - NTB COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA
Endereço: R SALVADOR SANCHO , 75 - VILA HOMERO - SAO PAULO - SP CEP: 05.092-020
CNPJ: 13.656.358/0001-19

Dados da Amostra

Descrição: SALSICHA HOT DOG - 3 Kg
Marca: COPACOL Lote: 093202202 Fabricação: 09/03/2022 Validade: 09/03/2023

Dados da Coleta

Data da Coleta: 29/04/2022 Responsável: Cliente
Temperatura da Coleta (°C): - Procedimento de Coleta: CLIENTE

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 29/04/2022 Condições de Recebimento: ADEQUADA
Temperatura da Amostra (°C): CONGELADO

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
Estaf. coag. positiva 5000g	<10	5000	10	UFC/g	3	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 12, 2001	28/04/2022
Contagem Total Padrão g	60	-	10	UFC/g	5	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 3, 2001	28/04/2022
Coliformes Totais g	<10	-	10	UFC/g	13	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4, 2002	28/04/2022
Coliformes Termotolerantes 100g	<10	100	10	UFC/g	13	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4, 2002	28/04/2022
Bolores e Leveduras g	<10	-	10	UFC/g	1	FDA BAM - Bacter. Analytical Manual, Chapter 18, 2001	28/04/2022

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Físico-Químico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
pH (Alimentos)	5,87	-	1,0	N/A	0,07	Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ªEd. IAL - Cap 4 - Item 017/IV	28/04/2022

* Parâmetro terceirizado | U = Incerteza de medição do método

Conclusão

A amostra analisada apresenta condições satisfatórias de higiene.

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração da conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente e/ou parte interessada a aplicabilidade ou não das incertezas informadas.

Observações:

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

N/A: Não se Aplica N/A: Não Informado

LQ: Limite de Quantificação

AP: Ausência ou Presença

UFC/g: Unidade Formadora de Colônia/grama

Nota 1: Este Laudo de Análise só pode ser reproduzido por inteiro, sem qualquer alteração. Reprodução Parcial, somente com prévia autorização da LS Analyses.

Nota 2: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita e se aplica somente a amostra colhida e parâmetros analisados.

Data de emissão do relatório: Santo André, 05/05/2022.



Lais Pires Ferratti





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

www.isanalyses.com.br



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
PGA - Plataforma de Gestão Agropecuária 1.12.22
Relatório de Solicitação de Registro de Produto

Usuário: Claudinei dos Santos Borges
Data: 28/04/2022
Hora: 11:05
Página: 1 de 7

Informativo da solicitação/Produto

Solicitação N°:	000198/2017	Situação atual:	Registrado
Tipo de solicitação:	Solicitação de Alteração de Registro de	Data da última atualização de situação:	19/10/2021

Identificação do estabelecimento

Tipo de estabelecimento:	Nacional	N° do controle/Registro do estabelecimento:	516
Âmbito de inspeção:	SIF	CNPJ/CPF:	76093731000786
País:	BRASIL	Razão social/Nome:	COPACOL - COOPERATIVA

Dados do registro de produto

Denominação de venda:	Salsicha	Processo n°:	71
Processo tecnológico de produto:	COZIDO(A)	Área:	Carne e Derivados
Característica de produto:	NÃO SE APLICA	Produto padronizado:	SALSICHA CONGELADA
Forma de conservação de produto:	CONGELADO(A)	Produto regulamentado:	SALSICHA CONGELADA
Unidade de medida:	Quilograma	Categoria de produto:	PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO
Forma de obtenção:			
Finalidade de produto:	COMESTÍVEL		

Atributos específicos

NÃO SE APLICA



Outras informações

Espécies

Grupo de Espécie	Espécie	Nome Científico	Nome Comum
Aves	Frango		
Suínos	Suino		

Comercialização

Mercado interno: BRASIL

Mercado externo

Mercado comum (Mercado

Países (Mercado externo): PARAGUAI

Composição



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

Processo de fabricação

Processo de fabricação:

Programas de Autocontrole (PAC's):

- * PAC 01 - Manutenção
- * PAC 02 - Água de abastecimento
- * PAC 03 - Controle de pragas
- * PAC 04 - Higiene industrial e operacional
- * PAC 05 - Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários (BPF)
- * PAC 06 - Procedimentos sanitários operacionais (PSO)
- * PAC 07 - Controle da matéria-prima
- * PAC 08 - Controle de temperaturas
- * PAC 09 - Programa de APPCC
- * PAC 10 - Análises Laboratoriais



- * PAC 11 - Controle de formulação de produtos e combate a fraudes
- * PAC 12 - Rastreabilidade e recolhimento
- * PAC 13 - Respaldo para certificação oficial
- * PAC 14 - Bem-Estar Animal

Fluxo do Produto:

Etapa 1 - Recebimento de matéria prima: A carne de frango e a Carne Mecanicamente Separada de frango oriundas dos setores sala de cortes e sala de CMS respectivamente, são enviadas para área de industrializados para o processo de moagem, caso a matéria prima não seja imediatamente moída será estocada em câmara resfriada com temperatura inferior a 4°C e/ou câmara congelada com temperatura inferior a -18°C. A carne suína proveniente de estabelecimento com S.I.F. também é recebida e armazenada em câmara resfriada e/ou congelada e aguarda a sequência do processo para moagem. Nas câmaras de resfriamento as matérias primas têm validade de 5 dias.

Etapa 2 - Processamento: As matéria-prima (carne de frango e carne suína) é levada até a sala de massas em carrinhos específicos e são moídas em disco e a CMS (congelada) é quebrado equipamento quebrador de blocos. Os ingredientes são pesados no setor de pesagem de temperos em balanças calibradas, sendo que ingredientes compostos por nitrito e/ou nitrato de sódio são pesados em balança de alta precisão, pois são zero tolerância na quantidade definida na formulação PCC7Q. Depois toda a matéria prima e ingredientes são levados ao misturador de massas para mistura e homogeneização da massa, o processo de mistura é de aproximadamente 10 minutos. Após a mistura a massa passa pelo emulsificador para refinar e pela bomba de pressão que transporta a massa até a embutideira que possui sistema de detector de metais PCC4F e é embutida em tripa artificial de celulose, torcido automaticamente em gomos, depois o produto é colocado em varas metálicas e em carrinhos próprios que seguirão para a estufa para processo de cozimento.

Etapa 3 - Cozimento/Resfriamento: Na estufa de cozimento o produto passa pelo seguinte processo: 15 minutos a 65°C e 30 minutos a 80°C. Durante o cozimento é realizado o monitoramento e verificação do PCC5B, onde os produtos permanecem até atingir temperatura de 73°C no centro do produto por no mínimo 2 minutos. Após o produto passa pelo processo de resfriamento realizado na própria estufa através de água e circulação de ar frio por 30 minutos, sendo 20 minutos ducha máxima vazão 85l/min e 10 minutos ducha mínima vazão 66l/min. após passa pelo processo de remoção da tripa e em seguida o produto terá em sua superfície uma concentração de no máximo 0,002% de corante urucum (corante hidrossolúvel) por imersão em tanque e em seguida passará no tanque com ácido fosfórico (grau alimentício) para fixação da cor e em seguida transportado por esteira até a máquina de embalagem.

Etapa 4 - Acondicionamento: O produto é automaticamente colocado em embalagem impressa (IN 49 de 14/09/2006, MAPA), depois seguem para seladora a vácuo e envidadas para o setor de embalagem secundária onde será acondicionada em caixa de papelão impressa e identificada com etiqueta impressa. São enviados através de esteiras ao túnel de congelamento temperatura de -25°C, onde permanecem até atingir temperatura inferior a -25°C, após congelado os produtos passam pelo detector de metal PCC4F e seguem em esteira para serem revestidas por filme de polietileno liso termoencolhível, são palatizados e enviados a câmara de estocagem com temperatura inferior a -18°C.

Etapa 5 - Armazenagem/Expedição: Os produtos são armazenados em câmara de estocagem com temperatura inferior



-18°C, onde aguardam expedição. O produto é transportado em caminhões dotados de câmara fria liberados pelo Controle de Qualidade. Em todas as fases do processo o S.I.F. verifica os programas de autocontrole conforme Norma Interna DIPOA/SDA nº 01, de 08/03/2017 e atende a Portaria 210 de 10/11/1998. As informações declaradas atendem as exigências do país/bloco de destino, bem como atende estas em complemento à legislação brasileira. Responsável técnica - Márcia Josiane Ferrari - Médica Veterinária Gerente Garantia da Qualidade - CRMV - PR 3979.

Observações:

Rotulagem:

- * A rastreabilidade do produto é identificada através da impressão das informações de data de produção, validade (DD/MM/AA) e lote. Sendo lote 1 identifica produção do 1º turno e lote 2 identifica produção do 2º turno.
- * A rotulagem "Não contém glúten"; atende a Lei nº 10.674 de 16/05/2003.
- * A rotulagem "Contém derivados de soja"; atende a RDC nº 26 de 02/07/2015.

Composição:

- * O aditivo "carmim, cochililha, ácido carmínico - INS 120" declarado na composição com valor 0,08% trata-se de corante natural composto de 3% de ácido carmínico - INS 120, desta forma o produto apresenta 0,0024% de ácido carmínico (INS 120) estando de acordo com o disposto na RDC nº 272 de 14/03/2019, ANVISA
- * O corante urucum (corante hidrossolúvel) é aplicado somente na parte externa da salsicha não fazendo parte da composição.

PADRÕES MICROBIOLÓGICOS:

- Microrganismos - Valor Máximo
- Coliformes termotolerantes à 45°C UFC/g - 10 Elevado 3
- Estafilococos coagulase positiva UFC/g - 3x10 elevado 3
- Clostridium perfringens UFC/g - 5x10 elevado 2
- Salmonella spp* - Ausência em 25 g
- Listéria Monocytogenes** - Ausência em 25 g
- *Referência: RDC nº 12, de 02/01/2001, ANVISA.
- **Referência: IN nº 9 de 08/04/2009, MAPA

PADRÕES FÍSICO-QUÍMICOS:

- Padrões - Valor Máximo
- Umidade* - Máximo 65,0%
- Proteína* - Mínimo 12,0%
- Gordura* - Máximo 30,0%
- Amido* - Máximo 2,0 %
- Carboidratos totais - Máximo 7,0 %
- Nitrito e Nitrato** - Máximo 150 ppm
- *Referência: IN nº 4 de 31/03/2000 (RTIQ da Salsicha), MAPA
- ** IN nº 14 de 03/06/2019, MAPA e RDC nº 272 de 14/03/2019, ANVISA



Rótulo

Marca do produto	Número do registro do	Total	Data Início	Data Término	Situação
COPACOL	512 / 516	2	19/10/2021	23/09/2029	Ativo

Embalagem

Categoria da embalagem	Tipo de embalagem	Quantidade	Unidade de medida	Situação
Primária	Polietileno	3,000	Quilograma	Ativo
Secundária	Papelão	12,000	Quilograma	Ativo

Vinculação entre embalagens e rótulos

Categoria da embalagem	Tipo de embalagem	Quantidade	Unidade de medida	Marca do produto	Nº do registro do produto	Situação do rótulo	Data início do vínculo	Situação do vínculo
Primária	Polietileno	3,000	Kg	COPACOL	512	Ativo	19/12/2017	Ativo
Secundária	Papelão	12,000	Kg	COPACOL	512	Ativo	19/12/2017	Ativo



Arquivos diversos

Parecer

Situação:

Data:

Emissor:

Descrição:

relatorioSolicitacaoRegistroProduto.jasper



2ª VIA

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA - SDA
DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - DIPOA

TÍTULO DE REGISTRO

COPACOL - COOPERATIVA AGROINDUSTRIAL CONSOLATA

Certifico que a Empresa

MATADOURO FRIGORÍFICO, ATADOURO DE AVES E COELHOS e
FÁBRICA DE CONSERVAS

com

localizada em

CAFELÂNDIA

Estado

PARANÁ


está registrada no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA, sob n° **516**

de acordo com as exigências dos dispositivos regulamentares em vigor.

Brasília - DF, **1º** de **OUTUBRO** de **2012**

Processo n°

00016.002085/1981


Diretor do DIPOA

Luiz Carlos de Oliveira
Médico Veterinário (CRMV - Nº 0238)
Fiscal Federal do Departamento
Diretor do DIPOA/SDA



FICHA TÉCNICA



PÃO DE QUEIJO ASSADO CONGELADO DE 15 À 18grs.

MARCA: BISA

INGREDIENTES: Fécula de mandioca, água, ovos, margarina, queijo minas, queijo parmesão, queijo provolone e sal.

ALÉRGICOS: CONTÉM OVO E DERIVADO DE LEITE.

NÃO CONTÉM GLUTÉN – CONTÉM LACTOSE

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 15g – 1 unidade		
	Quantidade por porção	% VD (*)
Valor Energético	39kcal – 139kj	2
Carboidratos	5,0g	2
Proteínas	0,8g	1
Gorduras Totais	1,8g	3
Gorduras Saturadas	0,8g	1
Gorduras Trans	0g	**
Fibra Alimentar	0g	0
Sódio	20mg	0

(*) Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2000 Kcal ou 8400 KJ.
Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (**) VD não estabelecido.

MODO DE CONSERVAÇÃO: Mantenha congelado à -18° C.

MODO DE PREPARO: Colocar diretamente na assadeira deixando um espaço entre os pães e aquecer em forno pré-aquecido à 150° C por aproximadamente de 10 minutos.

PRAZO DE VALIDADE: 180 dias, sob condições de armazenamento à -18°C

EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embagem de polietileno contendo 1 à 2kg

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçada contendo 10kg.

TRANSPORTE: O produto é transportado em caminhões frigoríficos com capacidade de manter o produto entre 0°C a -10°C. O veículo deverá apresentar-se limpo ao carregamento limpo e isento de quaisquer substâncias que possam causar alterações ao produto.

09.258.289/0001 - 18

INDUSTRIA E COMÉRCIO DE
ALIMENTOS PERECÍVEIS
BRAGA & BRAGA LTDA

Rua: Vicente Souza Barros, 216
Chac. Cruzeiro do Sul - Cep: 03732-070

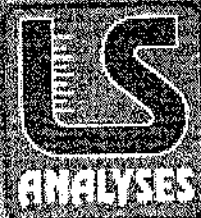
São Paulo - SP

Cynthia Papa
CRN3 12263
Nutricionista

Pão de Queijo Majestade

Rua Vicente de Souza Barros, 216
Chácara Cruzeiro do Sul
CEP: 03732-070

Fone: (11) 2642 6744
Email: nutricao@paodequeijomajestade.com.br
www.paodequeijomajestade.com.br



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

www.lsanalyses.com.br

Relatório de ensaio - 1978896

Dados do Cliente

Cliente: 1018 - NTB COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA
Endereço: R SALVADOR SANCHO, 75 - VILA HOMERO - SAO PAULO - SP CEP: 05.092-020
CNPJ: 13.656.358/0001-19

Dados da Amostra

Descrição: PÃO DE QUEIJO ASSADO DE 15 A 18 G
Marca: BISA Lote: 0803 Fabricação: 08/03/2022 Validade: 03/09/2022

Dados da Coleta

Data da Coleta: 15/03/2022
Responsável: Cliente
Temperatura da Coleta (°C): -
Procedimento de Coleta: Cliente

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 15/03/2022
Condições de Recebimento: ADEQUADA
Temperatura da Amostra (°C): REFRIGERADOS

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
Salmonella/25g	Ausente	Ausente	-	P/A	FDA BAM - Bacter Analytical Manual 5. 2001	14/03/2022
Sabor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	14/03/2022
Odor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	14/03/2022
Microscopia	Ausência de sujidades e material prejudicial a saúde humana	-	Ausência de sujidades	N/A	Não Aplicável	14/03/2022
Cor (Alimentos)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	14/03/2022
B. cereus 3000g	<10	3000	10	UFC/g	FDA BAM - Bacter Analytical Manual 2001	14/03/2022
Aspecto (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	14/03/2022
Areia ou Cinzas Insolúveis em Ácido	0,47	1,5	-	%	Métodos físicos-químicos para análise de alimentos - Ed. IV - 2005	14/03/2022
Acaros Mortos	<1	Máximo 5	-	-	AOAC Capítulo 16.	14/03/2022

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Físico-Químico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
Umidade	9,5	-	-	g/100g	IAL - 4ª edição - Cap. 4 - Item 012/IV	14/03/2022

* Parâmetro terceirizado

Conclusão

A amostra analisada apresenta condições satisfatórias de higiene.

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) Incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração de conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente e/ou parte interessada a aplicabilidade ou não das incertezas informadas.

Observações:

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

N/A: Não se Aplica N/I: Não Informado

LQ: Limite de Quantificação

AP: Ausência ou Presença

UFC/g: Unidade Formadora de Colônia/grama

Nota 1: Este Laudo de Análise só pode ser reproduzido por inteiro, sem qualquer alteração. Reprodução Parcial, somente com prévia autorização da LS Analyses.

Nota 2: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita e se aplica somente a amostra colhida e parâmetros analisados.

Data de emissão do relatório: Santo André, 17/03/2022.



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

www.isanalyses.com.br



Lais Puls Ferretti



Verifique a autenticidade da assinatura.

Lais Puls Ferretti
Eng. Química - CRQ IV nº 04300114



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

www.isanalyses.com.br



Relatório de ensaio - 1978896 A

Dados do Cliente

Cliente: 1018 - NTB COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA
Endereço: R SALVADOR SANCHO, 75 - VILA HOMERO - SAO PAULO - SP CEP: 05.092-020
CNPJ: 13.656.358/0001-19

Dados da Amostra

Descrição: PÃO DE QUEIJO ASSADO DE 15 A 18 G
Marca: BISA Lote: 0803 Fabricação: 08/03/2022 Validade: 03/09/2022

Dados da Coleta

Data da Coleta: 15/03/2022
Temperatura da Coleta (°C): -

Responsável: Cliente
Procedimento de Coleta: Cliente

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 15/03/2022
Temperatura da Amostra (°C): REFRIGERADOS

Condições de Recebimento: ADEQUADA

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
Estaf. coag. positiva 5000g	<10	5000	10	UFC/g	3	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 12. 2001	14/03/2022
Contagem Total Padrão g	<10	-	10	UFC/g	5	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 3. 2001	14/03/2022
Coliformes Totais g	<10	-	10	UFC/g	13	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4. 2002	14/03/2022
Coliformes Termotolerantes 100g	<10	100	10	UFC/g	13	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4. 2002	14/03/2022
Bolores e Leveduras g	<10	-	10	UFC/g	1	FDA BAM - Bacter. Analytical Manual, Chapter 18. 2001	14/03/2022

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Físico-Químico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
pH (Alimentos)	6,24	-	1,0	N/A	0,07	Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ªEd. IAL - Cap 4 - Item 017/IV	14/03/2022

* Parâmetro terceirizado | U = Incerteza de medição do método

Conclusão

A amostra analisada apresenta condições satisfatórias de higiene.

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração da conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente e/ou parte interessada a aplicabilidade ou não das incertezas informadas.

Observações:

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

N/A: Não se Aplica NI: Não Informado

LQ: Limite de Quantificação

AP: Ausência ou Presença

UFC/g: Unidade Formadora de Colônia/grama

Nota 1: Este Laudo de Análise só pode ser reproduzido por inteiro, sem qualquer alteração. Reprodução Parcial, somente com prévia autorização da LS Analyses.

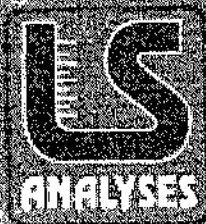
Nota 2: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita e se aplica somente a amostra colhida e parâmetros analisados.

Data de emissão do relatório: Santo André, 17/03/2022.



Laís Pule Ferratti





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

www.isanalyses.com.br



Prefeitura da Cidade de São Paulo
SECRETARIA MUNICIPAL DAS PREFEITURAS REGIONAIS

Contribuinte

06026300503

Documento

017-0-01 AUTO DE LICENCA DE FUNCIONAMENTO

Número

2017/10554-00

Nome do Proprietário

IND. E COM. DE ALIMENTOS PERECIVEIS BRAGA & BRAGA LTDA - ME

Data Publicação

06/06/2017

Endereço do Imóvel

Código Endereço
72318-5 R VICENTÉ DE SOUZA BARROS

Número

00216

Complemento/Bairro

CHC. CRUZEIRO DO SUL

Sub.Pref.

PE

CEP

03732-070

Zona de Uso

Categoria de Uso

NR1 NR2

Descrição

O SUPERVISOR DE USO DO SOLO E LICENCIAMENTOS - PR-PE EXPEDE O PRESENTE AUTO DE LICENCA DE FUNCIONAMENTO.

USO DO IMOVEL:

- USOS NAO RESIDENCIAIS COMPATIVELIS. - COMERCIO DIVERSIFICADO..
- USOS NAO RESIDENCIAIS TOLERAVEIS - IND-1B - FABRICACAO DE PRODUTOS ALIMENTICIOS E BEBIDAS.

ESTABELECIMENTO: INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS PERECIVEIS BRAGA & BRAGA L, C.C.M.: 37127624, C.N.P.J.: 09.258.289/0001-18,
ATIVIDADE(S): ATIV COMERCIAIS EM GERAL,EXCETO PERTENCENTES COMERCIO ESPECIALIZADO ENQUADRADAS NA SUBCAT. USO NR2., FABRICACAO DE PRODUTOS DE PADARIAS,CONFEITARIAS E PASTELARIAS, AREA OCUPADA: 397,00 M2,
VAGAS PARA ESTACIONAMENTO: 4, LARGURA DA VIA: 19,00 M.

RESPONSAVEL TECNICO:

ANA PAULA DE LIRA

CAU A113814-6

ZONEAMENTO : ZM

AMPARO LEGAL:

- 1) DECRETO ESPECIFICO, COM BASE NA LEI MUNICIPAL N. 16.050/14
- 2) DECRETO 49.969/08, LEI 16.402/16 E DECRETO 57.378/16

RESSALVAS:

- 1) A PRESENTE LICENCA E CONCEDIDA NOS TERMOS DO DISPOSTO NO ART.1 DA LEI 10.205 DE 04 DE DEZEMBRO DE 1986, DEVENDO OBRIGATORIAMENTE SER RENOVADA EM QUAISQUER DAS HIPOTHESES ELENCADAS NO ART.3 DESSA LEI:

- I- QUANDO OCORREREM ALTERACOES REFERENTES AO TIPO OU CARACTERISTICAS DE ATIVIDADE, DO CADASTRO DE CONTRIBUINTES IMOBILIARIOS - CCM, DA RAZAO SOCIAL OU DA PROPRIEDADE DO ESTABELECIMENTO.
- II- QUANDO HOVER MODIFICACOES NA EDIFICACAO UTILIZADA: A CONSTA-

Requerimento

06026300503-00002 PROCESSO: 2017-0061925-6 EMISSAO: 06/06/2017

Página

1 / 4



Prefeitura da Cidade de São Paulo
SECRETARIA MUNICIPAL DAS PREFEITURAS REGIONAIS

Contribuinte

06026300503

Documento

017-0-01 AUTO DE LICENCA DE FUNCIONAMENTO

Número

2017/10554-00

Nome do Proprietário

IND. E COM. DE ALIMENTOS PERECIVEIS BRAGA & BRAGA LTDA - ME

Data Publicação

06/06/2017

Endereço do Imóvel

Codlog Endereço
72318-5 R VICENTÉ DE SOUZA BARROS

Número

00216

Complemento/Bairro

CHC. CRUZEIRO DO SUL

Sub.Pref.

PE

CEP

03732-070

Zona de Uso

Categoria de Uso

NR1 NR2

TACAO DE QUAISQUER DAS ALTERACOES CITADAS NO ART.3 DA LEI 10.205/86, NAO COMUNICADA A ADMINISTRACAO PARA FINS DE RENOVACAO DE LICENCA, IMPLICARA NA CASSACAO IMEDIATA DA LICENCA EXPEDIDA, SUJEITANDO O INFRATOR AS SANCOES PREVISTA EM LEI.

- 2) ESTE AUTO DE LICENCA DE FUNCIONAMENTO PERDERA SUA EFICACIA NO CASO DE ALTERACAO OU FALSIDADE EM QUALQUER DOS DADOS CONSTANTES DAS DECLARACOES PRESTADAS.
- 3) DEVERAO SER RESERVADAS 5% DAS VAGAS EXISTENTES NO IMOVEL PARA VEICULOS DIRIGIDOS POR IDOSOS OU CONDUZINDO IDOSOS, NA FORMA PREVISTA NO ARTIGO 2 DO DECRETO 51.395/10.

NOTAS:

- 1) O PRESENTE DOCUMENTO REFERE-SE EXCLUSIVAMENTE A LEGISLACAO MUNICIPAL DEVENDO AINDA, SEREM OBSERVADAS AS LEGISLACOES ESTADUAL E FEDERAL, PERTINENTES.
- 2) ESTE AUTO DE LICENCA DE FUNCIONAMENTO REFERE-SE A LEGISLACAO MUNICIPAL, DEVENDO SER TAMBEM OBSERVADAS AS LEGISLACOES ESTADUAL E FEDERAL PERTINENTES.
- 3) O AUTO DE LICENCA DE FUNCIONAMENTO DEVERA SER AFIXADO NO ACESSO PRINCIPAL DA EDIFICACAO, EM POSICAO VISIVEL PARA O PUBLICO.
- 4) NOVO AUTO DE LICENCA DE FUNCIONAMENTO DEVERA SER SOLICITADO QUANDO OCORREREM ALTERACOES REFERENTES: AO TIPO OU CARACTERISTICA DE ATIVIDADE, MODIFICACOES NA EDIFICACAO UTILIZADA, AO CADASTRO DE CONTRIBUINTES MOBILIARIOS - CCM, A RAZAO SOCIAL OU A PROPRIEDADE DO ESTABELECIMENTO.
- 5) CONSTATADA A QUALQUER MOMENTO DIVERSIDADE ENTRE OS ELEMENTOS DECLARADOS E A SITUACAO FATICA DA ATIVIDADE E DA EDIFICACAO, A PMSP INVALIDARA OU CASSARA ESTE AUTO DE LICENCA DE FUNCIONAMENTO, SEM QUALQUER ONUS PARA O PODER PUBLICO, E APLICARA AO INFRATOR AS PENALIDADES PREVISTA EM LEI.
- 6) O PRESENTE AUTO DE LICENCA DE FUNCIONAMENTO NAO SUBSTITUI QUALQUER DOCUMENTO EXPEDIDO PELA PMSP RELATIVO A REGULARIDADE DA EDIFICACAO.

Requerimento

06026300503-00002

PROCESSO: 2017-0061925-6 EMISSAO: 06/06/2017

Página

2 / 4



Prefeitura da Cidade de São Paulo
SECRETARIA MUNICIPAL DAS PREFEITURAS REGIONAIS

Contribuinte

06026300503

Número

2017/10554-00

Data Publicação

06/06/2017

Documento

017-0-01 AUTO DE LICENCA DE FUNCIONAMENTO

Nome do Proprietário

IND. E COM. DE ALIMENTOS PERECIVEIS BRAGA & BRAGA LTDA - ME

Endereço do Imóvel

Codlog Endereço
72318-5 R VICENTE DE SOUZA BARROS

Número

00216

Complemento/Bairro

CHC. CRUZEIRO DO SUL

Sub.Pref. CEP

PE

03732-070

Zona de Uso

Categoria de uso

NR1 NR2

7) O PRESENTE AUTO DE LICENCA DE FUNCIONAMENTO FOI EXPEDIDO MEDIANTE A APRESENTACAO DE DECLARACOES E/OU ATESTADOS INTEGRANTES DO PROCESSO DE LICENCIAMENTO DA ATIVIDADE, OS QUAIS DEMONSTRAM O ATENDIMENTO A LEGISLACAO MUNICIPAL VIGENTE.

OBS.:

1) * ATIVIDADE:

- FABRICAÇÃO DE PRODUTOS DE PADARIA E CONFEITARIA COM PRED. DE PRODUÇÃO PRÓPRIA

* ENDERECO DA ATIVIDADE:

- RUA VICENTE DE SOUZA BARROS, 216

* AREA OCUPADA PELO ESTABELECIMENTO = 397,00 M²

* AREA TOTAL DA EDIFICACAO = 397,00 M²

* RESPONSAVEL PELO USO:

- IND. E COM. DE ALIMENTOS PERECIVEIS BRAGA & BRAGA LTDA - ME

* NOME FANTASIA:

- PÃO DE QUEIJO & CASA DE CARNES MAJESTADE E MONTE SIÃO

* CNPJ: 09.258.289/0001-18

* PARAMETROS DE INCOMODIDADE:

- PREVISTOS NO QUADRO 4B DA LEI 16.402/16

* EMISSAO DE RUÍDO:

- 07H AS 19H = 60 DB(A)

- 19H AS 22H = 55 DB(A)

- 22H AS 07H = 50 DB(A)

* VIBRACAO: APLICAM-SE A LEGISLACAO PERTINENTE E AS NORMAS TECNICAS BRASILEIRAS - ABNT EM VIGOR

* EMISSAO DE RADIACAO - FAIXA DE FREQUENCIA (0HZ A 300GHZ):

- APLICAM-SE A LEGISLACAO PERTINENTE E AS NORMAS TECNICAS EM VIGOR, SENDO QUE O EXECUTIVO PODERA ESTABELECER PARAMETROS MAIS

RESTRITIVOS DE RADIACAO ELETROMAGNETICAS NAO IONIZANTES

* EMISSAO DE ODORES: APLICAM-SE A LEGISLACAO PERTINENTE E AS

NORMAS TECNICAS BRASILEIRAS - ABNT EM VIGOR

* EMISSAO DE GASES, VAPORES E MATERIAL PARTICULADO:

Requerimento

06026300503-00002

PROCESSO: 2017-0061925-6 EMISSAO: 06/06/2017

Página

3 / 4



Prefeitura da Cidade de São Paulo
SECRETARIA MUNICIPAL DAS PREFEITURAS REGIONAIS

Contribuinte

06026300503

Número

2017/10554-00

Data Publicação

06/06/2017

Documento

017-0-01 AUTO DE LICENÇA DE FUNCIONAMENTO

Nome do Proprietário

IND. E COM. DE ALIMENTOS PERECIVEIS BRAGA & BRAGA LTDA - ME

Endereço do Imóvel

Codlog Endereço
72318-5 R VICENTE DE SOUZA BARROS

Número

00216

Complemento/Bairro

CHC. CRUZEIRO DO SUL

Sub.Pref.

PE

CEP

03732-070

Zona de Uso

Categoria de Uso

NR1 NR2

- APLICAM-SE A LEGISLACAO PERTINENTE E AS NORMAS TECNICAS BRASILEIRAS - ABNT EM VIGOR
- * CONDICÕES DE INSTALACAO:
- PREVISTOS NO QUADRO 4A DA LEI 16.402/16
 - * VAGAS DE AUTOMOVEIS: 04 (QUATRO)
 - * VAGAS PARA BICICLETAS: 02 (DUAS)
 - * VESTIARIO PARA USUARIO DE BICICLETA: SIM
 - * VAGAS DE UTILITARIO (CARGA E DESCARGA): 01 (UMA)
 - * VAGAS DE CAMINHAO (CARGA E DESCARGA): N/A
 - * AREA DE EMBARQUE E DESEMBARQUE: N/A

Requerimento

06026300503-00002

PROCESSO: 2017-0061925-6 EMISSAO: 06/06/2017

Página

4 / 4



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

Praça de Atendimento

Rua Santa Isabel, 181, Térreo - Bairro Vila Buarque - São Paulo/SP - CEP 01221-010

Telefone: 3397-8280

PROTOCOLO - COVISA

Data: 26/08/2019

PROTOCOLO Nº 6018.2019/0058816-6

RAZÃO SOCIAL: IND E COM DE ALIMENTOS PERECIVEIS BRAGA & BRAGA LTDA

CPF /CNPJ: 09.258.289/0001-18

TIPO DE DOCUMENTO: Comunicação de Início de Fabricação ou Importação de Produto Isento de Registro

DOCUMENTAÇÃO RECEBIDA:

Documento (nº 020356244)

**Para acompanhar o andamento de sua solicitação, acesse <https://sei.prefeitura.sp.gov.br/consulta> e digite o número do protocolo / processo.



Documento assinado eletronicamente por **Pedro Henrique Bertoni, Assistente de Gestão de Políticas Públicas**, em 26/08/2019, às 15:08, conforme art. 49 da Lei Municipal 14.141/2006 e art. 8º, inciso I do Decreto 55.838/2015



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.prefeitura.sp.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **020356313** e o código CRC **C8356F17**.

Referência: Processo nº 6018.2019/0058816-6

SEI nº 020356313



Informamos para devidos fins, que os Produtos da INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS PERECÍVEIS BRAGA & BRAGA LTDA são **ISENTOS DO REGISTRO** no Ministério da Saúde de acordo com a **RESOLUÇÃO DE DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010**, que estabelece as categorias de alimentos e embalagens dispensadas e com obrigatoriedade de registro sanitário.

A INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS PERECÍVEIS BRAGA & BRAGA LTDA está sob fiscalização do Ministério da Saúde (ANVISA), sob o Cadastro Municipal da Vigilância Sanitária (CMVS) do Estado de São Paulo, publicado no Diário Oficial no dia 06/02/2009 conforme descrito abaixo.

CMVS: 355030801-109-000214-1-5 - Deferido
Número do Processo: 2008-0.344.629-9
Atividade: 1091-1/00 - Fabricação de produtos de panificação
CNPJ: 09258289000118
Razão Social: INDUSTRIA E COM. DE ALIMENTOS PERECIVEIS
BRAGA&BRAGA LTDA
Endereço: R. VICENTE DE SOUZA BARROS, 216
Bairro: CHACARA CRUZEIRO DO SUL
Responsável legal: FRANCISCO BRAGA DA SILVA
CPF: 781.813.214-72
Responsável Técnico: CYNTHIA PAPA QUEIROZ
CPF: 275.933.278-09
Cons. Prof.: CRN/SP 12263
CBO: 06810 - NUTRICIONISTA, EM GERAL
Atividades executadas por classe de produto:
ALIMENTO: fabricar, transportar, armazenar, embalar, distribuir
Categorias de Produtos: 024 - ALIMENTOS CONGELADOS

09.258.289/0001 - 18
INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE
ALIMENTOS PERECÍVEIS
BRAGA & BRAGA LTDA
Rua: Vicente Souza Barros, 216
Chac. Cruzeiro do Sul - Cep: 03732 - 070
São Paulo - SP

Sendo seus produtos de origem vegetal e dispensados do Sistema de Inspeção Federal (SIF), do Ministério da Agricultura.

Protocolo de Início de Fabricação ou Importação de Produto Isento de Registro.

Protocolo nº: 6018.2019/0058816-6

Atenciosamente

Cynthia Papa
CRN3 12263
Nutricionista

Pão de Queijo Majestade

Rua: Vicente de Souza Barros, 216 - Chácara Cruzeiro do Sul - São Paulo-SP.
Tel/fax: (11) 26426744 - (11) 940328889