



## COMUNICAÇÃO INTERNA

Nº 838471

Prefeitura da Estância Turística de Avaré

De: **Central de Alimentação Municipal**

Para: **Departamento de licitação**

Encaminho a este Departamento de Licitação aos cuidados de Carolina Freitas, o parecer de "Avaliação de Amostras" referente ao Lote 01 do Pregão Eletrônico Nº 076/24 – PROCESSO Nº 126/24

Segue em anexo documentação apresentada pela empresa à esta central de alimentação e relatório de análise.

Midiã da Glória Siqueira  
Nutricionista  
CRN3 72527

09/10/2024

Assinatura

Recibo - Visto

10/10/2024

**PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ  
CENTRAL DE ALIMENTAÇÃO MUNICIPAL DE AVARÉ**

**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 76/2024 – PROCESSO nº 126/2024.
2. Apresentação da amostra;
3. Aspectos sensoriais (cor, odor, sabor, textura) através da análise sensorial do alimento.

**LAUDO TÉCNICO**

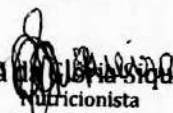
PREGÃO ELETRÔNICO nº 76/2023 – PROCESSO nº 126/2024.

Item	Descrição
Item 01 – Lote 01	AVEIA EM FLOCOS FINOS
Item 02 – Lote 01	BISCOITO DOCE TIPO "ROSQUINHA DE CHOCOLATE"
Item 03 – Lote 01	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA
Item 04 – Lote 01	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER
Item 05 – Lote 01	FARINHA DE MILHO EM FLOCOS
Item 06 – Lote 01	FUBÁ FINO
Item 07 – Lote 01	MACARRÃO COM OVOS TIPO PARAFUSO (FUSILLI)
Item 08 – Lote 01	MACARRÃO COM OVOS, FORMATO AVE MARIA
Item 09 – Lote 01	MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO PARAFUSO (FUSILLI) INTEGRAL
Item 10 – Lote 01	MACARRÃO SEM GLÚTEN

As amostras e a documentação apresentadas foram analisadas (documentação em anexo). Identificou-se uma divergência no item 09 (Lote 01). O edital especifica os seguintes ingredientes para este produto: "sêmola de trigo durum, farelo de trigo." No entanto, a amostra apresentada da marca "Orquídea" contém os ingredientes "farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, e corante natural urucum e cúrcuma."

Cabe ressaltar que a sêmola de trigo durum e a farinha de trigo integral são ingredientes distintos. Portanto, o lote está, infelizmente, em desacordo com as especificações do edital e com o padrão exigido. Assim, o lote encontra-se REPROVADO.

Avaré, 09 de outubro de 2024.

  
**Mídia da Glória Siqueira**  
Nutricionista  
CRN-3 72527  
**Mídia da Glória Siqueira**  
Nutricionista CRN3 72.527

Ficha Técnica  
Assinada

## FICHA TÉCNICA

MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS

Código: FT 004
Revisão: 06
Data: 24/01/2024
Página: 1 de 5

- NOME DO PRODUTO:** Macarrão de sêmola com ovos  
**Tipo:** Aletria, Alfabeto, Ave Maria, Caracolino, Concha, Espaguete 8, Espaguete 9, Fettuccine, Fidelinho 10, Furadinho 5, Gravata, Linguine, Nhoque, Ninho 2, Ninho 3, Padre Nosso, Parafuso, Parafusinho, Pappardelli e Pena.  
**Marca:** Renata  
**Peso líquido:** 500g e 1kg
- Nº DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE:**  
Dispensado de registro no M.S.
- IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA FABRICANTE:**  
**Pastifício Selmi S/A**  
**Unidade Sumaré:**  
Av Renato Selmi, 185 – Bairro Parque da Amizade (Nova Veneza)  
CEP: 13177-355 – Sumaré – SP – Brasil  
CNPJ: 46.025.722/0001-00 – IE: 671.080.633-119  
**Unidade Rolândia:**  
Av Hungria, 2.200  
CEP: 86601-770 – Rolândia – PR – Brasil  
CNPJ: 46.025.722/0027-30 – IE: 90.542.091-74
- COMPONENTES DO PRODUTO, INCLUSIVE OS NOMES, TIPO E CÓDIGO DOS ADITIVOS, CASO UTILIZADOS:**  
Os cortes Alfabeto, Ave Maria, Caracolino, Concha, Furadinho 5, Gravata, Nhoque, Padre Nosso, Parafusinho, Parafuso e Pena: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais: urucum e cúrcuma. **CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM OVOS E DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER SOJA, CENTEIO, CEVADA, AVEIA E TRITICALE.**

DS  
DAN

Discutagem by  
RSC  
Assinado por RICARDO OLIVEIRA BELAN 08372928442  
CPF: 06922971842  
Papel: Papel P70 100g/m²  
Data e hora: 26/01/2024 18:07:09 PNT  
ICM  
651752321E4185AF3C4E9F0D27D6D

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Código: FT 004
		Revisão: 06
		Data: 24/01/2024
	<b>MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS</b>	Página: 2 de 5


INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: cerca de 6			
Porção: 80 g (1 prato raso)			
	100 g**	80g	%VD*
Valor Energético (kcal)	180	288	14
Carboidratos (g)	37	59	20
Açúcares totais (g)	1,6	2,5	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	5,5	8,8	18
Gorduras totais (g)	0,9	1,5	2
Gorduras saturadas (g)	0,3	0,5	3
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentares (g)	1	1,6	6
Sódio (mg)	6,0	9,6	0
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			
**No alimento pronto para o consumo.			

Os cortes Aletria, Espaguete 8, Espaguetinho 9, Fettuccine, Fidelinho 10, Linguine, Ninho 2 e Ninho 3: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais: urucum e cúrcuma. **CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM OVOS E DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER SOJA, CENTEIO, CEVADA, AVEIA E TRITICALE.**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: cerca de 6			
Porção: 80 g (1 prato raso)			
	100 g**	80g	%VD*
Valor Energético (kcal)	170	288	14
Carboidratos (g)	35	59	20
Açúcares totais (g)	1,5	2,5	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	5,2	8,8	18
Gorduras totais (g)	0,9	1,5	2
Gorduras saturadas (g)	0,3	0,5	3
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentares (g)	0,9	1,6	6
Sódio (mg)	5,6	9,6	0
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			
**No alimento pronto para o consumo.			

DS  
DAN

DocSigned by  
LPS  
Assinado por FICARDO OLIVEIRA DE LIMA 0322182842  
CPF: 052792842  
Página: 2 de 2  
Hora de emissão: 2024/02/19 07:25:01  
ICP-Brasil  
501F47C7345F4788A73C18B0FDD217D60

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Código: FT 004
		Revisão: 06
	<b>MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS</b>	Data: 24/01/2024
		Página: 3 de 5

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

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: cerca de 6			
Porção: 80 g (1 prato raso)			
	100 g**	80g	%VD*
Valor Energético (kcal)	170	288	14
Carboidratos (g)	35	59	20
Açúcares totais (g)	1,6	2,5	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	5,2	8,8	18
Gorduras totais (g)	0,9	1,5	2
Gorduras saturadas (g)	0,3	0,5	3
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentares (g)	0,9	1,6	6
Sódio (mg)	5,6	9,6	0
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			
**Nó alimento pronto para o consumo.			

5. **PRAZO DE VALIDADE:**

24 meses.

6. **MODO DE CONSERVAÇÃO:**


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

7. **OUTRAS INFORMAÇÕES:**

Modo de preparo: Para cada 500g de Macarrão Renata Ovos, utilize 5 litros de água fervente e, se desejar, 1 colher (sopa) de sal e 1 fio de azeite. Escorra quando estiver "al dente", isto é, firme, e sirva em seguida com o molho de sua preferência.

DS  
Dan

DocuSign  
 ASS  
 Assinado por RICARDO OLIVEIRA S&L&A 0537932462  
 CPF: 9332821842  
 Pápele Digital Provisória  
 Hora de assinatura: 2024/02/24 09:47:38-01  
 ICP-Brasil  
 831197C12E478BAF3C4E30F003F000

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Código: FT 004
		Revisão: 06
	<b>MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS</b>	Data: 24/01/2024
		Página: 5 de 5

### 10. HISTÓRICO DE REVISÕES

Revisão	Data	Histórico de Revisões	Responsável
00	16/01/2014	Emissão Inicial	Daniela Dragoneti
01	11/10/2016	Inclusão de Alérgicos	Daniela Dragoneti
02	20/04/2017	Alteração de layout	Daniela Dragoneti
03	31/03/2021	Atualização dos alergênicos e tabela nutricional para Macarrão Corte tipo Alfabeto	Natalie Passeri
04	30/11/2021	Atualização da lista de ingredientes nos cortes Espaguete 8, Furadinho 5 e Parafuso	Júlia Bortolozo
05	21/07/2023	Atualização do endereço Selmi, lista de ingredientes, declaração de alergênicos e tabela nutricional dos cortes Alfabeto, Ave Maria, Concha, Espaguete 8, Furadinho 5 e Gravata.	Júlia Bortolozo
	18/08/2023	Atualização do endereço Selmi, lista de ingredientes, declaração de alergênicos e tabela nutricional dos cortes Espaguete 9, Ninho 2, Aletria, Pappardelli, Linguine	Elisângela Lacerda
	04/09/2023	Atualização do endereço Selmi, lista de ingredientes, declaração de alergênicos e tabela nutricional dos cortes Ninho 3	Elisângela Lacerda
	14/11/2023	Atualização do endereço Selmi, lista de ingredientes, declaração de alergênicos e tabela nutricional dos cortes Caracolino, Fidelinho 10, Parafusinho, Parafuso e Pena.	Júlia Bortolozo
	26/12/2023	Atualização do endereço Selmi, lista de ingredientes, declaração de alergênicos e tabela nutricional do corte Fettuccine. Remoção dos cortes Argola, Mini Pena, Ninho 1 e Tortiglione	Júlia Bortolozo
06	24/01/2024	Atualização da lista de ingredientes, declaração de alergênicos e tabela nutricional do corte Nhoque	Elisângela Lacerda

DS  
DAN

-DanuSign 1.0  
 DAN  
 Ativo assinado por RICARDO OLIVEIRA SELMI 0332872942  
 CPF: 032189842  
 Papel: Documento Público  
 Título do Documento: DAN 01/2024 (03 01 45 DAN)  
 ICP-Brasil  
 8114 9FC731E4784F3C418D10011010

Laudo Bromatológico.

## lógico de Análise de Alimentos Ltda

Rodrigues de Aguiar, n.º 740 - Vila Industrial  
 041 - Mogi das Cruzes - SP - Brasil  
 telefone: 55 (11) 4699-2001  
 http://www.cetal.com.br - e-mail: lab@cetal.com.br

**CETAL**

MARCA DE CONFIANÇA E QUALIDADE

### RELATÓRIO DE ENSAIO N.0393541.1

Solicitante:	Pastificio Selmi S/A - SELMI - Sumaré	Orçamento:	73746.1
Endereço:	Avenida Renato Selmi - 185 Bairro: Parque da Amizade - Nova Veneza	Amostra:	006676/2024
Município/UF:	Sumaré / SP	CEP:	13177-355
Tel.:	(19) 3873-8448	Fax:	
Produto/Amostra:	Macarrão de Sêmola com Ovos		
Coleta:	Lote: 01/03/26 1.1 S09	Fabricação:	01/04/2024
Resp.Coleta:	Cliente	Validade:	01/04/2026
Data de Recebimento:	12/03/2024 08:00:00	Início Ensaio:	13/03/2024
		Final Ensaio:	20/03/2024
Data da liberação para ensaio:	12/03/2024 11:38:05	Remessa:	20/03/2024
Obs.:			

#### RESULTADOS (do OUM) (do)

Ensaio	Resultado	% VD	Incerteza	Unidade	Referência
Valor Energético	354,98	18	NA	Kcal/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.
Carboidratos	72,12	24	NA	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.
Proteína (LQ <0,80 g/100g)	12,62	25	± 0,24	g/100g	ISO 1871:2009
Gordura Total (LQ <0,25 g/100g)	1,78	3	± 0,20	g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. Method 925.12. 21st ed. 2019.
Gordura Saturada (Cromatografia Gasosa) (LQ <0,05 g/100g)	0,55	3	± 0,06	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
Gordura Trans (Cromatografia Gasosa) (LQ <0,05 g/100g)	<LQ <0,05	0	NA	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
Fibra Alimentar(LQ <0,50 g/100g)	2,50	10	± 0,11	g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. Method 991.43. 21st ed. 2019.
Sódio (LQ <0,25 mg/100g) (ICPE)	7,58	0	± 0,74	mg/100g	MTFQ-002
Umidade LQ <0,30 g/100g)	10,43	-	± 0,10	g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. Method 926.07. 21st ed. 2019.
Cinzas (LQ <0,10 g/100g)	0,55	-	± 0,01	g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. Method 925.11A. 21st ed. 2019.
Cinzas Insolúveis em HCl (Areia) (LQ <0,10 g/100g)	<LQ <0,10	-	NA	g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. Method 941.12B. 21st ed. 2019.

Legenda: LQ - Limite de Quantificação / VR - Valor de Referência / NA - Não Aplicável

- Valores baseados numa dieta de 2000Kcal/dia.
- VD não estabelecido para Gordura Trans.

Conferido por: Marília Teodoro  
 Data: 22/03/2024

# CETAL – Centro Tecnológico de Análise de Alimentos Ltda

# CETAL

Rua Tenente Onofre Rodrigues de Aguiar, n.º 740 - Vila Industrial  
 CEP 08770-041 - Mogi das Cruzes - SP - Brasil  
 Telefone: 55 (11) 4699-2001  
 http://www.cetal.com.br - e-mail: lab@cetal.com.br

MARCA DE CONFIANÇA E QUALIDADE

## RELATÓRIO DE ENSAIO N.0393541.1

Solicitante:	Pastificio Selmi S/A - SELMI - Sumaré	Orçamento:	73746.1
Endereço:	Avenida Renato Selmi - 185 Bairro: Parque da Amizade - Nova Veneza	Amostra:	006676/2024
Município/UF:	Sumaré / SP	CEP:	13177-355
Tel.:	(19) 3873-8448	Fax:	
Produto/Amostra:	Macarrão de Sêmola com Ovos		
Coleta:	Lote: 01/03/26 1.1 S09	Fabricação:	01/04/2024
Resp.Coleta:	Cliente	Coletor:	
		Validade:	01/04/2026
Data de Recebimento:	12/03/2024 08:00:00	Início Ensaio:	18/03/2024
		Final Ensaio:	20/03/2024
Data da liberação para ensaio:	12/03/2024 11:38:05	Remessa:	20/03/2024
Obs.:			

### RESULTADOS MICROSCÓPICOS

Ensaio	Resultado	Especificação	Unidade	Referência
Identificação Histológica	Revelou presença de elemento(s) histológico(s) de cúrcuma ( <i>Curcuma longa</i> ), trigo ( <i>Triticum sp</i> ) e urucum ( <i>Bixa orellana</i> ) em uma amostra de 10 g. Obs: Ausência de amidos e elementos histológicos estranhos ao produto.			MTMC-003

Legenda: LQ - Limite de Quantificação / VR - Valor de Referência / NA - Não Aplicável

### MATERIAS ESTRANHAS MICROSCÓPICAS DE FILAS - MATERIAS PRÁTICAS

Ensaio	Resultado	Especificação	Unidade	Referência
Matérias estranhas macroscópicas (sujidades, parasitas, larvas e tecidos inferiores)	< 1	< 1	500g.	AACC International.11th ed.2010. Method 28-30.02/28-32.02.
Matérias estranhas microscópicas (sujidades)	Ausência	Ausência	225g.	AOAC International. Method 969.41.21th ed. 2019.
Fragmentos de insetos	109	225	225g.	AOAC International. Method 969.41. 21th ed. 2019.
Insetos inteiros mortos	< 1	< 1	225g.	AOAC International. Method 969.41. 21th ed. 2019.
Ácaros mortos	< 1	5	225g.	AOAC International. Method 969.41. 21th ed. 2019.
Bárbulas	< 1	< 1	225g.	AOAC International. Method 969.41. 21th ed. 2019.
Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitas	< 1	< 1	225g.	AOAC International. Method 969.41. 21th ed. 2019.

Legenda: LQ - Limite de Quantificação / VR - Valor de Referência / NA - Não Aplicável

### MATERIAS ESTRANHAS MICROSCÓPICAS DE FILAS - MATERIAS PRÁTICAS

Ensaio	Resultado	Especificação	Unidade	Referência
Matérias estranhas microscópicas (sujidades)	Ausência	Ausência	225g.	AOAC International. Method 969.41.21th ed. 2019.
Fragmentos de pelos de roedor	< 1	< 1	225g.	AOAC International. Method 969.41. 21th ed. 2019.
Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitas	< 1	< 1	225g.	AOAC International. Method 969.41. 21th ed. 2019.
Matéria macroscópica: Filmes Plásticos	< 1	< 1	500g.	AACC International.11th ed.2010. Method 28-30.02/28-32.02.
Matéria macroscópica: Fragmentos de vidros	< 1	< 1	500g.	AACC International.11th ed.2010. Method 28-30.02/28-32.02.
Matéria macroscópica: Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm	< 1	< 1	500g.	AACC International.11th ed.2010. Method 28-30.02/28-32.02.
Matéria macroscópica: Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7 mm	< 1	< 1	500g.	AACC International.11th ed.2010. Method 28-30.02/28-32.02.
Matéria macroscópica: Parasitas	< 1	< 1	500g.	AACC International.11th ed.2010. Method 28-30.02/28-32.02.



**RELATÓRIO DE ENSAIO N.0393541.1**

Solicitante: Pastificio Selmi S/A - SELMI - Sumaré  
Endereço: Avenida Renato Selmi - 185 Bairro: Parque da Amizade - Nova Veneza  
Município/UF: Sumaré / SP  
Tel.: (19) 3873-8448  
Produto/Amostra: Macarrão de Sêmola com Ovos  
Coleta: - Lote: 01/03/26 1.1 S09  
Resp.Coleta: Cliente Coletor: -  
Data de Recebimento: 12/03/2024 08:00:00 Início Ensaio: 18/03/2024 Final Ensaio: 20/03/2024  
Data da liberação para ensaio: 12/03/2024 11:38:05  
Obs.:  
Orçamento: 73746.1  
Amostra: 006676/2024  
CEP: 13177-355  
Fax:  
Fabricação: 01/04/2024  
Validade: 01/04/2025  
Remessa: 20/03/2024

**RESULTADOS MICROSCÓPICOS**

Ensaio	Resultado	Especificação	Unidade	Referência
Outras matérias estranhas macroscópicas	< 1	< 1	500g.	AACC International.11th ed.2010. Method 28-30.02/28-32.02.

Legenda: LQ - Limite de Quantificação / VR - Valor de Referência / NA - Não Aplicável

**Declaração de Conformidade:**

VR (1): A amostra ensaiada está de acordo com a resolução RDC Nº 623, 09 de Março de 2022.

Entender &lt;1 = Ausência

**Dados Fornecidos pelo Cliente:**

- NA


**Considerações Finais:**

- Este resultado é restrito para a amostra ensaiada.
- Amostragem e envio da amostra realizados pelo cliente.
- Ensaio realizado na amostra conforme recebida pelo laboratório.
- Os resultados expressos representam com veracidade as informações dos dados brutos gerados nos ensaios.
- Os resultados apresentados neste documento e suas respectivas declarações de conformidade, quando aplicável, possuem interpretação restrita e se aplicam somente à(s) amostra(s) analisada(s).
- Este relatório somente poderá ser reproduzido na íntegra, qualquer alteração ou reprodução parcial somente com autorização prévia por escrito do laboratório.

Aprovado por: ADRIANA HITOMI MATSUDA - CRQ 16219 F - GERENTE TÉCNICA

Código de Validação: 6c28f1c859bceef3db1633908b795f4a. A verificação deste Relatório de Ensaio poderá ser realizada através endereço "http://labonline.cetal.com.br:8888", selecionando a opção "Validar Relatório".

# ficha Técnica assinada.

	<b>TONDO S.A.</b> <b>SISTEMA INTEGRADO DE GESTÃO</b> <b>FICHA TÉCNICA</b>	<b>FT-MO-004</b> Revisão: 4.000 Data: 18/06/24 Pág.: 1 de 2
	<b>Nome do produto:</b> Massa Alimentícia Integral	Elaborado por: RT Aprovado por: Dir. Industrial

## MARCA

Orquídea

## COMPOSIÇÃO

Farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural urucum e cúrcuma.  
**ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO E DERIVADOS. PODE CONTER OVO, SOJA, CEVADA, CENTEIO, AVEIA E TRITICALE. CONTÉM GLÚTEN.**

## ESPECIFICAÇÕES SENSORIAIS

Aparência	Característico.
Odor	Característico.
Sabor	Característico.

## ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS

Umidade (%)	Máx. 13,0
Acidez (mL de sol. N de NaOH/100g)	Máx. 5,0
Tempo de cocção (min)	8 a 10 Min.
Cinzas BS (%)	Máx. 2,000

\* Varia de acordo com o corte

## ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS

Micro-organismo	n	c	m	M
<i>Salmonella</i> (em 25g)	5	0	Ausência	-
<i>Bacillus cereus</i> presuntivo (UFC/g)	5	1	$\leq 1 \times 10^2$	$\leq 5 \times 10^3$
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	5	3	$\leq 5 \times 10$	$\leq 1 \times 10^2$

## ESPECIFICAÇÕES DE MATÉRIAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS

Matérias estranhas indicativas de risco a saúde humana	Ausência
Matérias macroscópicas (em 225 g)	Ausência
Matérias macroscópicas - outras (em 225 g)	Ausência
Matérias microscópicas - fragmentos de pelos de roedor (em 225 g)	Ausência
Matérias estranhas indicativas de falhas das Boas Práticas	Ausência
Matérias macroscópicas (em 225 g)	Ausência
Matérias microscópicas - fragmentos de insetos (em 225 g)	Máx. 225
Areias ou cinzas insolúveis em ácido (%)	Máx. 1,5
Matérias microscópicas - ácaros (em 225 g)	Máx. 5
Matérias microscópicas - outras (em 225 g)	Ausência

## ESPECIFICAÇÕES MICOTOXICOLÓGICAS

Aflatoxinas B1+B2+G1+G2 (µg/kg)	Máx. 5
Ocratoxina (µg/kg)	Máx. 10
Desoxinivalenol - DON (µg/kg)	Máx. 1250
Zearalenona (µg/kg)	Máx. 200

## ESPECIFICAÇÕES DE CONTAMINANTES INORGÂNICOS

Arsênio (mg/kg)	Máx. 0,20
Cádmio (mg/kg)	Máx. 0,20
Chumbo (mg/kg)	Máx. 0,20

## TABELA NUTRICIONAL

### MASSAS CURTAS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 6			
Porção: 80 g (1 xícara de chá)			
	100 g**	80 g	%VD*
Valor energético (kcal)	172	262	13
Carboidratos (g)	34	52	17
Açúcares totais (g)	1,4	2,1	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	6	9	18
Gorduras totais (g)	1,3	2	3
Gorduras saturadas (g)	0,3	0,5	3
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	4,7	7,1	28
Sódio (mg)	3,8	5,7	0

\* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.  
 \*\* No alimento pronto para consumo.

### MASSAS LONGA

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 6			
Porção: 80 g (1 prato raso)			
	100 g**	80 g	%VD*
Valor energético (kcal)	146	262	13
Carboidratos (g)	29	52	17
Açúcares totais (g)	1,2	2,1	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	5,1	9	18
Gorduras totais (g)	1,1	2	3
Gorduras saturadas (g)	0,3	0,5	3
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	4	7,1	28
Sódio (mg)	3,2	5,7	0

\* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.  
 \*\* No alimento pronto para consumo.

## CARACTERÍSTICAS DA EMBALAGEM

Primária	BOPP + PP.
Secundária	Fardo de PEBD.

## CONSERVAÇÃO E ESTOCAGEM

Conservar em local limpo, seco, fresco, arejado, isento de odores. Evitar exposição ao sol.

## TONDO S.A.

Unidade Industrial 3: Rua 10 de Novembro, 264 • Bairro Cidade Alta • Bento Gonçalves/RS • CEP 95700-382 • Tel. (54) 3055.0500  
 Unidade Industrial 4: Rodovia ERS-122, nº 10.668, km 66 • Bairro Forqueta • Caxias do Sul/RS • CEP 95115-550 • Tel. (54) 3026.7500  
[www.orguidea.com.br](http://www.orguidea.com.br)



TONDO S.A.  
SISTEMA INTEGRADO DE GESTÃO  
FICHA TÉCNICA

FT-MO-004  
Revisão: 4.000  
Data: 18/06/24  
Pág.: 2 de 2

Nome do produto:  
Massa Alimentícia Integral

Elaborado por: RT  
Aprovado por: Dir. Industrial

#### FOTO DE REFERÊNCIA



Foto meramente ilustrativa.

#### SELO WHOLE GRAINS



#### MODO DE PREPARO

1. Corte a embalagem na linha pontilhada. Use o medidor prático para definir a quantidade de massa.
2. Para cada 100 g de massa ferva 1 litro de água e coloque 10 g de sal. **Não precisa óleo, Orquidea não gruda!**
3. Acrescente a massa. Cozinhe pelo tempo indicado na embalagem. Retire do fogo, escorra e sirva.

#### INFORMAÇÕES REGULAMENTADORAS

##### Normas básicas sobre alimentos:

Decreto-Lei nº 986, de 21.10.1969.

##### Registro / Dispensa de registro:

Resolução-RDC nº 23, de 15.03.2000;  
Resolução-RDC nº 27, de 06.08.2010; e,  
Resolução-RDC nº 240, de 26.07.2018.

##### Regulamento técnico - farinha de trigo:

Instrução Normativa nº 8, de 02.06.2005.

##### Regulamento técnico - produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos:

Resolução-RDC nº 711, de 01.07.2022.

##### Aditivos alimentares:

Resolução-RDC nº 778, de 01.03.2023; e,  
Instrução Normativa nº 211, de 01.03.2023.

##### Enriquecimento das farinhas de trigo e de milho:

Resolução-RDC nº 604, de 10.02.2022.

##### Microbiologia:

Resolução-RDC nº 724, de 01.07.2022; e,  
Instrução Normativa nº 161, de 01.07.2022 (item 19.b.).

##### Matérias macroscópicas e microscópicas:

Resolução-RDC nº 623, de 09.03.2022.

##### Contaminantes em alimentos:

Resolução-RDC nº 722, de 01.07.2022; e,  
Instrução Normativa nº 160, de 01.07.2022.

##### Alérgenos:

Codex Stan 1-1985 (Codex Alimentarius);  
Regulamento (UE) nº 1169/2011 (União Europeia);  
Regulamento (UE) nº 78/2014 (União Europeia); e,  
Resolução-RDC nº 727, de 01.07.2022.

  
Agnes Fleck  
Engenheira de Alimentos  
CRQ V - 05302377

#### ESPECIFICAÇÕES GERAIS

Código Interno	Descrição do Produto	Unidade	Quantidade	Empilhamento Máximo	Validade	Código de Barras
5802	Espaguete Integral 500 g	Fardo	20	11	1 ano	Produto: 7896412802393 Fardo: 17896412802390
5803	Parafuso Integral 500 g	Fardo	20	7	1 ano	Produto: 7896412802409 Fardo: 17896412802406
5731	Penne Integral 500 g	Fardo	20	7	1 ano	Produto: 7896412801495 Fardo: 17896412801492

007/5802/0323, 015/5803/0323 e 015/5731/0323

#### TONDO S.A.

Unidade Industrial 3: Rua 10 de Novembro, 264 • Bairro Cidade Alta • Bento Gonçalves/RS • CEP 95700-382 • Tel. (54) 3055.0500  
Unidade Industrial 4: Rodovia ERS-122, nº 10.668, km 66 • Bairro Forqueta • Caxias do Sul/RS • CEP 95115-550 • Tel. (54) 3026.7500  
[www.orquidea.com.br](http://www.orquidea.com.br)

Laud. Bromato-  
lógico.

## Tecnológico de Análise de Alimentos Ltda

Rua Onofre Rodrigues de Azevedo, n.º 740 - Vila Industrial  
EP 08770-041 - Mogi das Cruzes - SP - Brasil  
Telefone: 55 (11) 4699-2001  
http://www.cetal.com.br - e-mail: lab@cetal.com.br

**CETAL**

### RELATÓRIO DE ENSAIO N.0428530.1

Solicitante: WESLEY DIONE GRANJA - GRANJA COMERCIAL  
Endereço: EST DA AGUA ESPRAIADA - 1387 Bairro: CAUCAIA DO ALTO  
Município/UF: Cotia / SP  
Tel.: 11 72724725

Orçamento: 78397.4  
Amostra: 026714/2024  
CEP: 06.727-177  
Fax:

Produto/Amostra: Massa Alimentícia integral - Marca: Orquídea

Coleta: - Lote: 072

Fabricação: -

Resp.Coleta: Cliente Colator: -

Validade: 12/03/2025

Data de Recebimento: 26/09/2024 16:00:00 Início Ensaio: 30/09/2024 Final Ensaio: 02/10/2024 Remessa: 02/10/2024

Data da liberação para ensaio: 26/09/2024 16:34:45

Obs.:

Resultado do teste realizado: 02/10/2024

Ensaio	Resultado	Incerteza	Unidade	Referência
Aspecto	Próprio	NA	NA	IAL- ed. IV p.281-282/MAPA- Instrução normativa nº20, nº68 e nº24.
Cor	Própria	NA	NA	IAL- ed. IV p.281-282/MAPA- Instrução normativa nº20, nº68 e nº24.
Odor	Próprio	NA	NA	IAL- ed. IV p.281-282/MAPA- Instrução normativa nº20, nº68 e nº24.
Sabor	Próprio	NA	NA	IAL- ed. IV p.281-282/MAPA- Instrução normativa nº20, nº68 e nº24.
Textura	Própria	NA	NA	IAL- ed. IV p.281-282/MAPA - Instrução normativa nº20, nº68 e nº24.
Consistência	Própria	NA	NA	IAL- ed. IV p.281-282/MAPA- Instrução normativa nº20, nº68 e nº24.

Legendas: LQ - Limite de Quantificação / VR - Valor de Referência / NA - Não Aplicável

#### Dados Fornecidos pelo Cliente:

- NA

#### Considerações Finais:

- Este resultado é restrito para a amostra ensaiada.
- Amostragem e envio da amostra realizados pelo cliente.
- Ensaio realizado na amostra conforme recebida pelo laboratório.
- Os resultados expressos representam com veracidade as informações dos dados brutos gerados nos ensaios.
- Os resultados apresentados neste documento e suas respectivas declarações de conformidade, quando aplicável, possuem interpretação restrita e se aplicam somente à(s) amostra(s) analisada(s).
- Este relatório somente poderá ser reproduzido na íntegra, qualquer alteração ou reprodução parcial somente com autorização prévia por escrito do laboratório.

Aprovado por: ADRIANA HITOMI MATSUDA - CRQ 16219 F - GERENTE TÉCNICA

Código de Validação: cced191d55bd036c114423e830b3b59b. A verificação deste Relatório de Ensaio poderá ser realizada através endereço "http://labonline.cetal.com.br:8888", selecionando a opção "Validar Relatório".

# CETAL – Centro Tecnológico de Análise de Alimentos Ltda

Rua Tenente Onofre Rodrigues de Aguiar, n.º 740 - Vila Industrial  
 CEP 08770-041 - Mogi das Cruzes - SP - Brasil  
 Telefone: 55 (11) 4699-2001  
 http://www.cetal.com.br - e-mail: lab@cetal.com.br

**CETAL**

MARCA DE CONFIANÇA E QUALIDADE

## RELATÓRIO DE ENSAIO N.0428526.1

Solicitante: WESLEY DIONE GRANJA - GRANJA COMERCIAL  
 Endereço: EST DA AGUA ESPRAIADA - 1387 Bairro: CAUCAIA DO ALTO  
 Município/UF: Cotia / SP  
 Tel.: 11 72724725

Orçamento: 78397,4  
 Amostra: 026716/2024  
 CEP: 06.727-177  
 Fax:

Produto/Amostra: Massa Alimentícia integral - Marca: Orquídea

Fabricação: -

Coleta: - Lote: 072

Validade: 12/03/2025

Resp.Coleta: Cliente Coletor: -

Homemagem: 02/10/2024

Data de Recebimento: 26/09/2024 16:00:00 Início Ensaio: 30/09/2024 Fim do Ensaio: 02/10/2024

Data da liberação para ensaio: 26/09/2024 16:34:45

Obs.:

Ensaio	Resultado	Especificação	Unidade	Referência
Identificação Histológica	Revelou presença de elemento(s) histológico(s) de cúrcuma ( <i>Curcuma longa</i> ), trigo ( <i>Triticum sp</i> ) e urucum ( <i>Bixa orellana</i> ) em uma amostra de 10 g. Obs: Ausência de amidos e elementos histológicos estranhos ao produto.	-	-	MTMC-003

Legenda: LQ - Limite de Quantificação / VR - Valor de Referência / NA - Não Aplicável

Ensaio	Resultado	Especificação	Unidade	Referência
Matérias estranhas macroscópicas (sujidades, parasitas, larvas e tecidos inferiores)	< 1	< 1	500g.	AACC International.11th ed.2010. Method 28-30.02/28-32.02.
Matérias estranhas microscópicas (sujidades)	Ausência	Ausência	225g.	MTMC-036
Fragmentos de insetos	16	225	225g.	MTMC-036
Insetos inteiros mortos	< 1	< 1	225g.	MTMC-036
Ácaros mortos	< 1	5	225g.	MTMC-036
Bárbulas	< 1	< 1	225g.	MTMC-036
Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitas	< 1	< 1	225g.	MTMC-036

Legenda: LQ - Limite de Quantificação / VR - Valor de Referência / NA - Não Aplicável

Ensaio	Resultado	Especificação	Unidade	Referência
Matérias estranhas microscópicas (sujidades)	Ausência	Ausência	225g.	MTMC-036
Fragmentos de pelos de roedor	< 1	< 1	225g.	MTMC-036
Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitas	< 1	< 1	225g.	MTMC-036
Matéria macroscópica: Filmes Plásticos	< 1	< 1	500g.	AACC International.11th ed.2010. Method 28-30.02/28-32.02.
Matéria macroscópica: Fragmentos de vidros	< 1	< 1	500g.	AACC International.11th ed.2010. Method 28-30.02/28-32.02.
Matéria macroscópica: Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm	< 1	< 1	500g.	AACC International.11th ed.2010. Method 28-30.02/28-32.02.
Matéria macroscópica: Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7 mm	< 1	< 1	500g.	AACC International.11th ed.2010. Method 28-30.02/28-32.02.
Matéria macroscópica: Parasitas	< 1	< 1	500g.	AACC International.11th ed.2010. Method 28-30.02/28-32.02.
Outras matérias estranhas macroscópicas	< 1	< 1	500g.	AACC International.11th ed.2010. Method 28-30.02/28-32.02.

# CETAL – Centro Tecnológico de Análise de Alimentos Ltda

Rua Tenente Onofre Rodrigues de Aquilar, n.º 740 - Vila Industrial  
CEP 08770-041 - Mogi das Cruzes - SP - Brasil  
Telefone: 55 (11) 4699-2001  
<http://www.cetal.com.br> - e-mail: [lab@cetal.com.br](mailto:lab@cetal.com.br)

**CETAL**

MARCA DE CONFIANÇA E QUALIDADE

## RELATÓRIO DE ENSAIO N.0428526.1

Solicitante: WESLEY DIONE GRANJA - GRANJA COMERCIAL  
Endereço: EST DA AGUA ESPRAIADA - 1387 Bairro: CAUCAIA DO ALTO  
Município/UF: Cotia / SP  
Tel.: 11 72724725  
Produto/Amostra: Massa Alimentícia integral - Marca: Orquídea  
Coleta: - Lote: 072  
Resp.Coleta: Cliente Coletor: -  
Data de Recebimento: 26/09/2024 16:00:00 Início Ensaio: 30/09/2024 Final Ensaio: 02/10/2024  
Data da liberação para ensaio: 26/09/2024 16:34:45  
Obs.:  
Orçamento: 78397.4  
Amostra: 026716/2024  
CEP: 06.727-177  
Fax:  
Fabricação: -  
Validade: 12/03/2025  
Remessa: 02/10/2024

**Ensaio**

**Resultado**

**Especificação**

**Unidade**

**Referência**

Legenda: LO - Limite de Quantificação / VR - Valor de Referência / NA - Não Aplicável

### Declaração de Conformidade:

VR <sup>(1)</sup>: A amostra ensaiada está de acordo com a resolução RDC Nº 623, 09 de Março de 2022.

Entender <1 = Ausência

### Dados Fornecidos pelo Cliente:

• NA

### Considerações Finais:

- Este resultado é restrito para a amostra ensaiada.
- Amostragem e envio da amostra realizados pelo cliente.
- Ensaio realizado na amostra conforme recebida pelo laboratório.
- Os resultados expressos representam com veracidade as informações dos dados brutos gerados nos ensaios.
- Os resultados apresentados neste documento e suas respectivas declarações de conformidade, quando aplicável, possuem interpretação restrita e se aplicam somente à(s) amostra(s) analisada(s).
- Este relatório somente poderá ser reproduzido na íntegra, qualquer alteração ou reprodução parcial somente com autorização prévia por escrito do laboratório.

Aprovado por: ADRIANA HITOMI MATSUDA - CRQ 16219 F - GERENTE TÉCNICA

Código de Validação: 242bb149554c012530b23ea6b466b4c9. A verificação deste Relatório de Ensaio poderá ser realizada através endereço "<http://labonline.cetal.com.br:8888>", selecionando a opção "Validar Relatório".

# CETAL – Centro Tecnológico de Análise de Alimentos Ltda

Rua Tenente Osório Rodrigues de Aquino, n.º 740 - Vila Industrial  
CEP: 08770-041 - Mogi das Cruzes - SP - Brasil  
Telefone: 55 (11) 4699-2001  
http://www.cetal.com.br - e-mail: lab@cetal.com.br

**CETAL**

MARCA DE CONFIANÇA E QUALIDADE

## RELATÓRIO DE ENSAIO N.0428526.1

Solicitante: WESLEY DIONE GRANJA - GRANJA COMERCIAL  
Endereço: EST DA AGUA ESPRAIADA - 1387 Bairro: CAUCAIA DO ALTO  
Município/UF: Cotia / SP  
Tel.: 11 72724725

Orçamento: 78397.4  
Amostra: 026716/2024  
CEP: 06.727-177  
Fax:

Produto/Amostra: Massa Alimentícia integral - Marca: Orquídea

Coleta: - Lote: 072

Resp.Coleta: Cliente Coletor: -

Data de Recebimento: 26/09/2024 16:00:00 Início Ensaio: 30/09/2024 Final Ensaio: 02/10/2024

Data da liberação para ensaio: 26/09/2024 16:34:45

Obs.:

Fabricação: -  
Validade: 12/03/2025  
Remessa: 02/10/2024

Ensaio	Resultado	Incerteza	Especificação	Unidade	Referência
Cinzas Insolúveis em HCl (Areia) (LQ <0,10 g/100g)	<LQ <0,10	NA	Máximo 1,5	g/100g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 941.12B.

Legenda: LQ - Limite de Quantificação / VR - Valor de Referência / NA - Não Aplicável

### Declaração de Conformidade:

VR (1): A amostra ensaiada está de acordo com as especificações da RDC Nº 623, de 9 de Março de 2022

Láudo Bromatológico

**Instituto Tecnológico de Análise de Alimentos Ltda**

Rua Tenente Onofre Rodrigues de Aguiar, n.º 740 - Vila Industrial  
 CEP 08770-041 - Mogi das Cruzes - SP - Brasil  
 Telefone: 55 (11) 4699-2001  
 http://www.cetal.com.br - e-mail: lab@cetal.com.br

**CE**

lógico

MARCA DE CONFIANÇA E QUALIDADE

**RELATÓRIO DE ENSAIO N.0367612.1**

Solicitante: Pastificio Selmi S/A - SELMI - Sumaré  
 Endereço: Avenida Renato Selmi - 185 Bairro: Parque da Amizade - Nova Veneza  
 Município/UF: Sumaré / SP  
 Tel.: (19) 3873-8448  
 Produto/Amostra: Macarrão sem glúten - Marca: Renata  
 Coleta: - Lote: L97M13040923A  
 Resp.Coleta: Cliente Coletor: -  
 Data de Recebimento: 21/09/2023 17:00:00 Início Ensaio: 25/09/2023 Final Ensaio: 02/10/2023  
 Data da liberação para ensaio: 22/09/2023 08:40:18  
 Obs.:  
 Orçamento: 70015.1  
 Amostra: 028470/2023  
 CEP: 13177-355  
 Fax:  
 Fabricação: 04/09/2023  
 Validade: 04/09/2024  
 Remessa: 03/10/2023

LABORATÓRIO DE ANÁLISE DE ALIMENTOS

Ensaio	Resultado	% VD	Incerteza	Unidade	Referência
Valor Energético	354,64	18	NA	Kcal/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.
Carboidratos	78,05	26	NA	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.
Proteína (LQ <0,80 g/100g)	7,64	15	± 0,15	g/100g	ISO 1871:2009
Gordura Total (LQ <0,25 g/100g)	1,32	2	± 0,04	g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. Method 925.12. 21st ed. 2019.
Gordura Saturada (Cromatografia Gasosa) (LQ <0,05 g/100g)	0,54	3	± 0,02	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
Gordura Trans (Cromatografia Gasosa) (LQ <0,05 g/100g)	<LQ <0,05	0	NA	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
Fibra Alimentar(LQ <0,50 g/100g)	0,90	4	± 0,09	g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. Method 991.43. 21st ed. 2019.
Sódio (LQ <0,25 mg/100g) (ICPE)	2,77	0	± 0,27	mg/100g	MTFQ-002
Umidade LQ <0,30 g/100g)	11,57	-	± 0,11	g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. Method 926.07. 21st ed. 2019.
Cinzas (LQ <0,10 g/100g)	0,52	-	± 0,01	g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. Method 925.11A. 21st ed. 2019.
Cinzas Insolúveis em HCl (Areia) (LQ <0,10 g/100g)	<LQ <0,10	-	NA	g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. Method 941.12B. 21st ed. 2019.

Legenda: LQ - Limite de Quantificação / VR - Valor de Referência / NA - Não Aplicável

- Valores baseados numa dieta de 2000Kcal/dia.
- VD não estabelecido para Gordura Trans.





# CETAL – Centro Tecnológico de Análise de Alimentos Ltda

Rua Tenente Onofre Rodrigues de Aguiar, n.º 740 - Vila Industrial  
CEP 08770-041 - Mogi das Cruzes - SP - Brasil  
Telefone: 55 (11) 4699-2001  
http://www.cetal.com.br - e-mail: lab@cetal.com.br

MARCA DE CONFIANÇA E QUALIDADE

## RELATÓRIO DE ENSAIO N.0367612.1

<b>Solicitante:</b> Pastificio Selmi S/A - SELMI - Sumaré	<b>Orçamento:</b> 70015.1
<b>Endereço:</b> Avenida Renato Selmi - 185 Bairro: Parque da Amizade - Nova Veneza	<b>Amostra:</b> 028470/2023
<b>Município/UF:</b> Sumaré / SP	<b>CEP:</b> 13177-355
<b>Tel.:</b> (19) 3873-8448	<b>Fax:</b>
<b>Produto/Amostra:</b> Macarrão sem glúten - Marca: Renata	<b>Fabricação:</b> 04/09/2023
<b>Coleta:</b> Lote: L97M13040923A	<b>Validade:</b> 04/09/2024
<b>Resp.Coleta:</b> Cliente	<b>Remessa:</b> 03/10/2023
<b>Data de Recebimento:</b> 21/09/2023 17:00:00 <b>Início Ensaio:</b> 27/09/2023 <b>Final Ensaio:</b> 02/10/2023	
<b>Data da liberação para ensaio:</b> 22/09/2023 08:40:18	
<b>Obs.:</b>	

### RELEVÂNCIA DE MATÉRIAS ESTRANHAS MACROSCÓPICAS

Ensaio	Resultado	Incerteza	Especificação	Unidade	Referência
Identificação Histológica	Revelou presença de elemento(s) histológico(s) de arroz ( <i>Oryza sativa</i> ), cúrcuma ( <i>Curcuma longa</i> ), milho ( <i>Zea mays</i> ) e urucum ( <i>Bixa orellana</i> ) em uma amostra de 10 g. Obs: Ausência de amidos e elementos histológicos estranhos ao produto.	NA			MTMC-003

Legenda: LQ - Limite de Quantificação / VR - Valor de Referência / NA - Não Aplicável

### MATÉRIAS ESTRANHAS MICROSCÓPICAS (SUJIDADES)

Ensaio	Resultado	Incerteza	Especificação	Unidade	Referência
Matérias estranhas macroscópicas (sujeidades, parasitas, larvas e tecidos inferiores)	< 1	NA	< 1	500g.	AACC International .11th ed.2010. Method 28-30.02/28-32.02.
Matérias estranhas microscópicas (sujeidades)	Ausência	NA	Ausência	225g.	AOAC International . Method 969.41.21th ed. 2019.
Fragmentos de Insetos	32	± 6	225	225g.	AOAC International . Method 969.41. 21th ed. 2019.
Insetos inteiros mortos	< 1	NA	< 1	225g.	AOAC International . Method 969.41. 21th ed. 2019.
Ácaros mortos	< 1	NA	5	225g.	AOAC International . Method 969.41. 21th ed. 2019.
Bárbulas	< 1	NA	< 1	225g.	AOAC International . Method 969.41. 21th ed. 2019.
Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitas	< 1	NA	< 1	225g.	AOAC International . Method 969.41. 21th ed. 2019.

Legenda: LQ - Limite de Quantificação / VR - Valor de Referência / NA - Não Aplicável

### MATÉRIAS ESTRANHAS MICROSCÓPICAS (SUJIDADES)

Ensaio	Resultado	Incerteza	Especificação	Unidade	Referência
--------	-----------	-----------	---------------	---------	------------

**CETAL**

MARCA DE CONFIANÇA E QUALIDADE

**CETAL – Centro Tecnológico de Análise de Alimentos Ltda**Rua Tenente Onofre Rodrigues de Aguiar, n.º 740 - Vila Industrial  
CEP 08770-041 - Mogi das Cruzes - SP - Brasil  
Telefone: 55 (11) 4699-2001  
http://www.cetal.com.br - e-mail: lab@cetal.com.br**RELATÓRIO DE ENSAIO N.0367612.1**

Solicitante: Pastificio Selmi S/A - SELMI - Sumaré  
Endereço: Avenida Renato Selmi - 185 Bairro: Parque da Amizade - Nova Venezia  
Município/UF: Sumaré / SP  
Tel.: (19) 3873-8448  
Produto/Amostra: Macarrão sem glúten - Marca: Renata  
Coleta: Lote: L97M13040923A  
Resp.Coleta: Cliente Coletor: -  
Data de Recebimento: 21/09/2023 17:00:00 Início Ensaio: 27/09/2023 Final Ensaio: 02/10/2023  
Data da liberação para ensaio: 22/09/2023 08:40:18  
Obs.:  
Orçamento: 70015.1  
Amostra: 028470/2023  
CEP: 13177-355  
Fax:  
Fabricação: 04/09/2023  
Validade: 04/09/2024  
Remessa: 03/10/2023

**RESULTADOS MÍNIMOS (RESULTE) (COS)**

Ensaio	Resultado	Incerteza	Especificação	Unidade	Referência
Matérias estranhas microscópicas (sujeiras)	Ausência	NA	Ausência	225g.	AOAC International Method 969.41.21th ed. 2019.
Fragmentos de pelos de roedor	< 1	NA	< 1	225g.	AOAC International Method 969.41.21th ed. 2019.
Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitas	< 1	NA	< 1	225g.	AOAC International Method 969.41.21th ed. 2019.
Matéria macroscópica: Filmes Plásticos	< 1	NA	< 1	500g.	AACC International .11th ed.2010. Method 28-30.02/28-32.02.
Matéria macroscópica: Fragmentos de vidros	< 1	NA	< 1	500g.	AACC International .11th ed.2010. Method 28-30.02/28-32.02.
Matéria macroscópica: Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm	< 1	NA	< 1	500g.	AACC International .11th ed.2010. Method 28-30.02/28-32.02.
Matéria macroscópica: Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7 mm	< 1	NA	< 1	500g.	AACC International .11th ed.2010. Method 28-30.02/28-32.02.
Matéria macroscópica: Parasitas	< 1	NA	< 1	500g.	AACC International .11th ed.2010. Method 28-30.02/28-32.02.
Outras matérias estranhas macroscópicas	< 1	NA	< 1	500g.	AACC International .11th ed.2010. Method 28-30.02/28-32.02.

Legenda: LQ - Limite de Quantificação / VR - Valor de Referência / NA - Não Aplicável

**CETAL**

MARCA DE CONFIANÇA E QUALIDADE

**CETAL – Centro Tecnológico de Análise de Alimentos Ltda**Rua Tenente Onofre Rodrigues de Aguiar, n.º 740 - Vila Industrial  
CEP 08770-041 - Mogi das Cruzes - SP - Brasil  
Telefone: 55 (11) 4699-2001  
http://www.cetal.com.br - e-mail: lab@cetal.com.br**RELATÓRIO DE ENSAIO N.0367612.1**

Solicitante:	Pastificio Selmi S/A - SELMI - Sumaré	Orçamento:	70015.1
Endereço:	Avenida Renato Selmi - 185 Bairro: Parque da Amizade - Nova Veneza	Amostra:	028470/2023
Município/UF:	Sumaré / SP	CEP:	13177-355
Tel.:	(19) 3873-8448	Fax:	
Produto/Amostra:	Macarrão sem glúten - Marca: Renata	Fabricação:	04/09/2023
Coleta:	Lote: L97M13040923A	Validade:	04/09/2024
Resp.Coleta:	Cliente	Remessa:	03/10/2023
Data de Recebimento:	21/09/2023 17:00:00	Início Ensaio:	27/09/2023
		Final Ensaio:	02/10/2023
Data da liberação para ensaio:	22/09/2023 08:40:18		

Obs.:

[REDACTED]

**Resultado:**VR <sup>(1)</sup>: A amostra ensaiada está de acordo com a resolução RDC Nº 623, 09 de Março de 2022.

Entender &lt;1 = Ausência

**Ressalva:**

- NA

**Dados Fornecidos pelo Cliente:**

- NA

**Considerações Finais:**

- Este resultado é restrito para a amostra ensaiada.
- Amostragem e envio da amostra realizados pelo cliente.
- Ensaio realizado na amostra conforme recebida pelo laboratório.
- Os resultados expressos representam com veracidade as informações dos dados brutos gerados nos ensaios.
- Resultados emitidos como "<LQ" significam que o valor emitido como resultado está abaixo do limite de quantificação do método.
- Os resultados apresentados neste documento e suas respectivas declarações de conformidade, quando aplicável, possuem interpretação restrita e se aplicam somente à(s) amostra(s) analisada(s).
- Este relatório somente poderá ser reproduzido na íntegra, qualquer alteração ou reprodução parcial somente com autorização prévia por escrito do laboratório.
- Regra de decisão adotada pelo CETAL: A(s) incerteza(s) expressa(s) nos relatórios não são consideradas ao fazer uma 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.

Aprovado por: ADRIANA HITOMI MATSUDA - CRQ 16219 F - GERENTE TÉCNICA

Código de Validação: 4d30aeafe43c327434986cc400562afe. A verificação deste Relatório de Ensaio poderá ser realizada através endereço "http://labonline.cetal.com.br:8888", selecionando a opção "Validar Relatório".

Ficha técnica.  
Assimada

FICHA TÉCNICA

MACARRÃO SEM GLÚTEN

Código: FT 186

Revisão: 02

Data: 23/11/2023

Página: 1 de 3

1. NOME DO PRODUTO: Massa alimentícia de arroz e milho

Tipo: Espaguete 8, Parafuso e Pena

Marca: Renata

Peso líquido: 500 g

2. Nº DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE

Dispensado de registro no M.S.

3. IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA FABRICANTE

Fabricado por:

CNPJ 84.432.111/0001-67

Distribuído por: Pastificio Selmi S/A

Unidade Sumaré:

Av. Renato Selmi, 185

Parque da Amizade (Nova Veneza)

Sumaré – SP – Brasil - CEP: 13177-355

CNPJ: 46.025.722/0001- 00 - IE: 671.080.633-119

Unidade Rolândia:

Av Hungria, 2.200 – Bairro Manoel Muller

CEP: 86601-770 – Rolândia – PR – Brasil

CNPJ: 46.025.722/0027-30 – IE: 90.542.091-74

4. COMPONENTES DO PRODUTO, INCLUSIVE OS NOMES, TIPO E CÓDIGO DOS ADITIVOS, CASO UTILIZADOS

Para o corte Espaguete: Farinha de arroz, farinha de milho, corantes naturais cúrcuma e urucum e emulsificante E471. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA.

DS  
Dan

DocuSigned by:  
MS  
Assinado por: RICARDO OLIVEIRA DELAN 0032782844  
CPF: 043782844  
Fiscal Data: 23/11/2023  
Hora da Assinatura: 23/11/2023 15:23:07 BRT  
ICP-Brasil  
CNPJ: 00.000.000/0000-00  
9511 840734264188AF3C486DF002704D



## FICHA TÉCNICA

Código: FT 186

Revisão: 02

Data: 23/11/2023

### MACARRÃO SEM GLÚTEN

Página: 2 de 3


INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: cerca de 6			
Porção: 80 g (1 prato raso)			
	100 g**	80g	%VD*
Valor Energético (kcal)	167	285	14
Carboidratos (g)	38	64	21
Açúcares totais (g)	1,5	2,6	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	3,1	5,3	11
Gorduras totais (g)	0,4	0,7	1
Gorduras saturadas (g)	0,2	0,3	1
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentares (g)	0,4	0,7	3
Sódio (mg)	3,6	6	0
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			
**No alimento pronto para o consumo.			

**Para o corte Parafuso e Penne:** Farinha de arroz, farinha de milho, corantes naturais cúrcuma e urucum e emulsificante E471. **NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA.**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: cerca de 6			
Porção: 80 g (1 prato raso)			
	100 g**	80g	%VD*
Valor Energético (kcal)	178	285	14
Carboidratos (g)	40	64	21
Açúcares totais (g)	1,6	2,6	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	3,3	5,3	11
Gorduras totais (g)	0,4	0,7	1
Gorduras saturadas (g)	0,2	0,3	1
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentares (g)	0,4	0,7	3
Sódio (mg)	3,8	6	0
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			
**No alimento pronto para o consumo.			

DS  
Dan

DocuSign by  
 DAN  
 Assinado por RICARDO OLIVEIRA BELMI032228842  
 CPF: 0433823842  
 Praça Dirceu Pinheiro  
 Ribeirão Preto - SP, 13052-100  
 ICP: 03  
 841597C7372E4FB8A33C188E10271060

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Código: FT 186
		Revisão: 02
	<b>MACARRÃO SEM GLÚTEN</b>	Data: 23/11/2023
		Página: 3 de 3

#### 5. PRAZO DE VALIDADE

12 meses

#### 6. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Mantenha o produto em lugar limpo, seco e afastado do chão;

Evite exposição ao sol;

Depois de aberto, feche dobrando as bordas da embalagem ou coloque em recipiente fechado.

#### 7. OUTRAS INFORMAÇÕES

Modo de preparo: Para 500g de massa alimentícia Renata sem glúten, utilize 5 litros de água fervente e, se desejar, 1 colher (sopa) de sal e 1 fio de azeite. Escorra quando estiver "al dente", isto é, firme, e sirva em seguida com o molho de sua preferência.

#### 8. DADOS DA EMBALAGEM

- Tipo de embalagem:**

**Primária:**

Filme plástico transparente

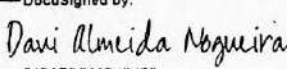
**Secundária:**

Fardo: Filme plástico transparente com etiqueta de identificação.


- Quantidade de produtos por fardo/caixa:**

24 pacotes de 500 g por embalagem secundária.

#### 9. APROVAÇÕES

DocuSigned by:  
  
 54D3ED829B4B47B...

Davi Almeida Nogueira  
 Responsável Técnico  
 CREA: 5060333041

DocuSigned by:  
 Ricardo Oliveira Selmi  
 ASSINADO POR RICARDO OLIVEIRA SELMI 05322628542  
 CPF: 0338221348  
 Função: Diretor Presidente  
 Hora de Assinatura: 24/11/2023 15:22:57 BRT  
 ICP:   
 831F32C7542E478BAF3C4685FDD07D8D

Ricardo Oliveira Selmi  
 Diretor Presidente  
 CREA: 505.606/D

#### 10. HISTÓRICO DE REVISÕES

Revisão	Data	Histórico de Revisões	Responsável
00	15/10/2020	Emissão inicial	Taciana M. J. Fabricio
01	28/10/2022	Atualização dos alergênicos	Elisângela Lacerda
02	23/11/2023	Atualização do endereço Selmi e tabela nutricional de todos os cortes.	Júlia Bortolozo

assinado

Orqui

TONDO S.A.  
FEMA INTEGRADO DE GESTÃO  
FICHA TÉCNICA

FT-MO-001  
Revisão: 6.000  
Data: 18/06/24  
Pág.: 1 de 3

Nome do produto:  
Massa Alimentícia de Sêmola com Ovos

Elaborado por: RT  
Aprovado por: Dir. Industrial

## MARCA

Orquídea

## COMPOSIÇÃO

Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo integral desidratado e corante natural urucum e cúrcuma.  
**ALÉRGICOS: CONTÉM OVO E DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER SOJA, CEVADA, CENTEIO, AVEIA E TRITICALE. CONTÉM GLÚTEN.**

## ESPECIFICAÇÕES SENSORIAIS

Aparência	Característico.
Odor	Característico.
Sabor	Característico.

## ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS

Umidade (%)	Máx. 13,0
Acidez (mL de sol. N de NaOH/100g)	Máx. 5,0
Tempo de cocção (min)	5 a 11 * Min.
Cinzas BS (%)	Máx. 0,600

\* Varia de acordo com o corte

## ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS

Micro-organismo	n	c	m	M
<i>Salmonella</i> (em 25g)	5	0	Ausência	-
<i>Bacillus cereus</i> presuntivo (UFC/g)	5	1	$\leq 1 \times 10^2$	$\leq 5 \times 10^3$
Estafilococos coagulase positiva (UFC/g) somente nas massas com ovos	5	2	$\leq 1 \times 10^3$	$\leq 5 \times 10^3$
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	5	3	$\leq 5 \times 10$	$\leq 1 \times 10^2$

## ESPECIFICAÇÕES DE MATÉRIAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS

Matérias estranhas indicativas de risco a saúde humana	
Matérias macroscópicas (em 225 g)	Ausência
Matérias macroscópicas - outras (em 225 g)	Ausência
Matérias microscópicas - fragmentos de pelos de roedor (em 225 g)	Ausência
Matérias estranhas indicativas de falhas das Boas Práticas	
Matérias macroscópicas (em 225 g)	Ausência
Matérias microscópicas - fragmentos de insetos (em 225 g)	Máx. 225
Areias ou cinzas insolúveis em ácido (%)	Máx. 1,5
Matérias microscópicas - ácaros (em 225 g)	Máx. 5
Matérias microscópicas - outras (em 225 g)	Ausência

## ESPECIFICAÇÕES MICOTOXICOLÓGICAS

Aflatoxinas B1+B2+G1+G2 ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )	Máx. 5
Ocratoxina ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )	Máx. 10
Desoxinivalenol - DON ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )	Máx. 1000
Zearalenona ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )	Máx. 100

## ESPECIFICAÇÕES DE CONTAMINANTES INORGÂNICOS

Arsênio (mg/kg)	Máx. 0,20
Cádmio (mg/kg)	Máx. 0,20
Chumbo (mg/kg)	Máx. 0,20

## TABELA NUTRICIONAL

## ESPAGUETE, ESPAGUETE NINHO E TALHARIM RETO

## INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: Cerca de 6  
Porção: 80 g (1 prato raso)

	100 g**	80 g	%VD*
Valor energético (kcal)	164	290	15
Carboidratos (g)	34	60	20
Açúcares totais (g)	1	1,7	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	5,2	9,2	18
Gorduras totais (g)	0,8	1,5	2
Gorduras saturadas (g)	0,2	0,3	2
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,3	2,2	9
Sódio (mg)	3,6	6,4	0

\* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

\*\* No alimento pronto para consumo.

## LINGUINE

## INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: Cerca de 6  
Porção: 80 g (1 prato raso)

	100 g**	80 g	%VD*
Valor energético (kcal)	193	290	15
Carboidratos (g)	40	60	20
Açúcares totais (g)	1,2	1,7	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	6,1	9,2	18
Gorduras totais (g)	1	1,5	2
Gorduras saturadas (g)	0,2	0,3	2
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,5	2,2	9
Sódio (mg)	4,2	6,4	0

\* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

\*\* No alimento pronto para consumo.

## TONDO S.A.

Unidade Industrial 3: Rua 10 de Novembro, 264 • Bairro Cidade Alta • Bento Gonçalves/RS • CEP 95700-382 • Tel. (54) 3055.0500  
Unidade Industrial 4: Rodovia ERS-122, nº 10.668, km 66 • Bairro Forqueta • Caxias do Sul/RS • CEP 95115-550 • Tel. (54) 3026.7500  
[www.orquidea.com.br](http://www.orquidea.com.br)



TONDO S.A.  
SISTEMA INTEGRADO DE GESTÃO  
FICHA TÉCNICA

FT-MO-001  
Revisão: 6.000  
Data: 18/06/24  
Pág.: 2 de 3

Nome do produto:  
Massa Alimentícia de Sêmola com Ovos

Elaborado por: RT  
Aprovado por: Dir. Industrial

#### FURADINHO

##### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: Cerca de 6  
Porção: 80 g (1 prato raso)

	100 g**	80 g	%VD*
Valor energético (kcal)	150	290	15
Carboidratos (g)	31	60	20
Açúcares totais (g)	0,9	1,7	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	4,8	9,2	18
Gorduras totais (g)	0,8	1,5	2
Gorduras saturadas (g)	0,2	0,3	2
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,2	2,2	9
Sódio (mg)	3,4	6,4	0

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

\*\*No alimento pronto para consumo.

Fibras alimentares (g)	1,4	2,2	9
Sódio (mg)	4,1	6,4	0

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

\*\*No alimento pronto para consumo.

#### ESPAGUETE NINHO CASEIRO E TALHARIM

##### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: Cerca de 6  
Porção: 80 g (1 prato raso)

	100 g**	80 g	%VD*
Valor energético (kcal)	198	290	15
Carboidratos (g)	41	60	20
Açúcares totais (g)	1,2	1,7	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	6,3	9,2	18
Gorduras totais (g)	1	1,5	2
Gorduras saturadas (g)	0,2	0,3	2
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,5	2,2	9
Sódio (mg)	4,4	6,4	0

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

\*\*No alimento pronto para consumo.

#### PARAFUSO, PENNE, RIGATONE E TORTIGLIONE

##### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: Cerca de 6  
Porção: 80 g (1 xícara de chá)

	100 g**	80 g	%VD*
Valor energético (kcal)	193	290	15
Carboidratos (g)	40	60	20
Açúcares totais (g)	1,2	1,7	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	6,1	9,2	18
Gorduras totais (g)	1	1,5	2
Gorduras saturadas (g)	0,2	0,3	2
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,5	2,2	9
Sódio (mg)	4,2	6,4	0

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

\*\*No alimento pronto para consumo.

#### CABELO DE ANJO

##### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: Cerca de 6  
Porção: 80 g (1 prato raso)

	100 g**	80 g	%VD*
Valor energético (kcal)	131	290	15
Carboidratos (g)	27	60	20
Açúcares totais (g)	0,8	1,7	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	4,1	9,2	18
Gorduras totais (g)	0,7	1,5	2
Gorduras saturadas (g)	0,2	0,3	2
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1	2,2	9
Sódio (mg)	2,9	6,4	0

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

\*\*No alimento pronto para consumo.

#### ARGOLA, CONCHA, CONCHINHA E GRAVATA

##### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: Cerca de 6  
Porção: 80 g (1 xícara de chá)

	100 g**	80 g	%VD*
Valor energético (kcal)	184	290	15
Carboidratos (g)	38	60	20
Açúcares totais (g)	1,1	1,7	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	5,9	9,2	18
Gorduras totais (g)	0,9	1,5	2
Gorduras saturadas (g)	0,2	0,3	2
Gorduras trans (g)	0	0	0

#### CARACTERÍSTICAS DA EMBALAGEM


##### MASSAS CURTAS E LONGAS

Primária	BOPP + PP.
Secundária	Fardo de PEBD.

#### TONDO S.A.

Unidade Industrial 3: Rua 10 de Novembro, 264 • Bairro Cidade Alta • Bento Gonçalves/RS • CEP 95700-382 • Tel. (54) 3055.0500  
Unidade Industrial 4: Rodovia ERS-122, nº 10.668, km 66 • Bairro Forqueta • Caxias do Sul/RS • CEP 95115-550 • Tel. (54) 3026.7500  
[www.orchidea.com.br](http://www.orchidea.com.br)



	<b>TONDO S.A.</b> <b>SISTEMA INTEGRADO DE GESTÃO</b> <b>FICHA TÉCNICA</b>	FT-MO-001 Revisão: 6.000 Data: 18/06/24 Pág.: 3 de 3
	<b>Nome do produto:</b> Massa Alimentícia de Sêmola com Ovos	Elaborado por: RT Aprovado por: Dir. Industrial

### MASSAS NINHOS

Primária	BOPP + PP.
Secundária	Caixa de papelão.

### CONSERVAÇÃO E ESTOCAGEM

Conservar em local limpo, seco, fresco, arejado e isento de odores. Evitar exposição ao sol.

### FOTO DE REFERÊNCIA



### MODO DE PREPARO

1. Corte a embalagem na linha pontilhada. Use o medidor prático para definir a quantidade de massa.
2. Para cada 100 g de massa ferva 1 litro de água. Não precisa de óleo, Orquídea não gruda!
3. Acrescente a massa. Cozinhe pelo tempo indicado na embalagem. Retire do fogo, escorra e sirva.  
Sugestão: se preferir, coloque sal a gosto na água quando começar a ferver. Está pronta! Agora é só aproveitar.

### INFORMAÇÕES REGULAMENTADORAS

**Normas básicas sobre alimentos:**  
Decreto-Lei nº 986, de 21.10.1969.

**Registro / Dispensa de registro:**  
Resolução-RDC nº 23, de 15.03.2000;  
Resolução-RDC nº 27, de 06.08.2010; e,  
Resolução-RDC nº 240, de 26.07.2018.

**Regulamento técnico - farinha de trigo:**  
Instrução Normativa nº 8, de 02.06.2005.

**Regulamento técnico - produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos:**  
Resolução-RDC nº 711, de 01.07.2022.

**Aditivos alimentares:**  
Resolução-RDC nº 778, de 01.03.2023; e,  
Instrução Normativa nº 211, de 01.03.2023.

**Enriquecimento das farinhas de trigo e de milho:**  
Resolução-RDC nº 604, de 10.02.2022.

**Microbiologia:**  
Resolução-RDC nº 724, de 01.07.2022; e,  
Instrução Normativa nº 161, de 01.07.2022 (Item 19.b.).


**Matérias macroscópicas e microscópicas:**  
Resolução-RDC nº 623, de 09.03.2022.

**Contaminantes em alimentos:**  
Resolução-RDC nº 722, de 01.07.2022; e,  
Instrução Normativa nº 160, de 01.07.2022.

**Alérgenos:**  
Codex Stan 1-1985 (Codex Alimentarius);  
Regulamento (UE) nº 1169/2011 (União Europeia);  
Regulamento (UE) nº 78/2014 (União Europeia); e,  
Resolução-RDC nº 727, de 01.07.2022.

### TONDO S.A.


Unidade Industrial 3: Rua 10 de Novembro, 264 • Bairro Cidade Alta • Bento Gonçalves/RS • CEP 95700-382 • Tel. (54) 3055.0500  
 Unidade Industrial 4: Rodovia ERS-127, nº 10.668, km 66 • Bairro Forqueta • Caxias do Sul/RS • CEP 95115-550 • Tel. (54) 3026.7500  
[www.orquidea.com.br](http://www.orquidea.com.br)

	<b>TONDO S.A.</b> <b>SISTEMA INTEGRADO DE GESTÃO</b> <b>FICHA TÉCNICA</b>	FT-MO-001 Revisão: 6.000 Data: 18/06/24 Pág.: 4 de 3
	<b>Nome do produto:</b> Massa Alimentícia de Sêmola com Ovos	Elaborado por: RT Aprovado por: Dir. Industrial

**ESPECIFICAÇÕES GERAIS**

Código Interno	Descrição do Produto	Unidade	Quantidade	Empilhamento Máximo	Validade	Código de Barras
5755	Argola 500g	Fardo	20	7	2 anos	Produto: 7896412800818 Fardo: 17896412800815
5743	Concha 500g	Fardo	20	7	2 anos	Produto: 7896412800757 Fardo: 17896412800754
5745	Conchinha 500g	Fardo	20	7	2 anos	Produto: 7896412800733 Fardo: 17896412800730
5790	Gravata 500g	Fardo	20	7	2 anos	Produto: 7896412801143 Fardo: 17896412801140
5732	Parafuso 500g	Fardo	20	7	2 anos	Produto: 7896412800108 Fardo: 17896412800105
5733	Penne 500g	Fardo	20	7	2 anos	Produto: 7896412800122 Fardo: 17896412800129
5763	Rigatone 500g	Fardo	20	7	2 anos	Produto: 7896412800665 Fardo: 17896412800662
5747	Tortiglione 500g	Fardo	20	7	2 anos	Produto: 7896412800795 Fardo: 17896412800792
5741	Espaguete 500g	Fardo	20	11	2 anos	Produto: 7896412800092 Fardo: 17896412800099
57853	Linguine 500g	Fardo	20	11	2 anos	Produto: 7896412851629 Fardo: 17896412851626
5760	Furadinho 500g	Fardo	20	10	2 anos	Produto: 7896412800573 Fardo: 17896412800570
5739	Cabelo de Anjo 500g	Caixa	10	4	2 anos	Produto: 7896412800566 Fardo: 17896412800563
5740	Espaguete Ninho 500g	Caixa	10	4	2 anos	Produto: 7896412800559 Fardo: 17896412800556
5786	Ninho Caseiro 500g	Caixa	10	4	2 anos	Produto: 7896412801167 Fardo: 17896412801164
5738	Talharim 500g	Caixa	10	4	2 anos	Produto: 7896412800115 Fardo: 17896412800112
57866	Talharim reto 500g	Fardo	20	11	2 anos	Produto: 7896412852497 Fardo: 17896412852494

Rev. 2023

  
**Agnes Fleck**  
 Engenheira de Alimentos  
 CRQ V - 05302377

**TONDO S.A.**  
 Unidade Industrial 3: Rua 10 de Novembro, 264 • Bairro Cidade Alta • Bento Gonçalves/RS • CEP 95700-382 • Tel. (54) 3055.0500  
 Unidade Industrial 4: Rodovia ERS-122, nº 10.668, km 66 • Bairro Forqueta • Caxias do Sul/RS • CEP 95115-550 • Tel. (54) 3026.7500  
[www.orquidea.com.br](http://www.orquidea.com.br)

**DADOS DO CLIENTE**

Cliente: Tondo S.A. CNPJ/CPF: 88.618.285/0004-12  
Endereço: Rodovia RSC-122, 10668 - Forqueta - Caxias do Sul/RS  
Responsável: Lana Aparecida de Oliveira Pereira Telefone: (54) 3026.7500

**IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA (conforme dados do cliente)**

Lacre: NI Marca: NI  
Fabricação: Fev/2024 Validade: NI  
Lote: NI Data/Hora da coleta: 13/02/2024 00:00  
Local da Coleta: Tondo SA Responsável pela Coleta: Lana

**INFORMAÇÕES DO RECEBIMENTO**

Data/Hora do Recebimento: 14/02/2024 17:05 Temperatura (°C) / Condições da Amostra: 22,4  
Período de realização dos ensaios: 15/02/2024 a 19/02/2024 Data da emissão: 20/02/2024

Ensaio	<i>Bacillus cereus</i> (UFC/g)				<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)				Estafilococos Coagulase Positiva (UFC/g)				<i>Salmonella</i> spp. (/25 gramas)			
	n	c	m	M	n	c	m	M	n	c	m	M	n	c	m	M
<b>Padrão microbiológico</b> Item 19.b) da IN nº161, de 1º de julho de 2022	5	1	10 <sup>2</sup>	5 10 <sup>3</sup>	5	3	5 10 <sup>1</sup>	10 <sup>2</sup>	5	2	10 <sup>3</sup>	5 10 <sup>3</sup>	5	0	Aus	**X**
<b>Amostras</b>	<b>Resultados</b>															
5888/2024 Massa - Massa Alimentícia Marca Orquídea	< 1,0 × 10 <sup>1</sup>				< 1,0 × 10 <sup>1</sup>				< 1,0 × 10 <sup>1</sup>				Ausência			
5889/2024 Massa - Massa Alimentícia Marca Orquídea	< 1,0 × 10 <sup>1</sup>				< 1,0 × 10 <sup>1</sup>				< 1,0 × 10 <sup>1</sup>				Ausência			
5890/2024 Massa - Massa Alimentícia Marca Orquídea	< 1,0 × 10 <sup>1</sup>				< 1,0 × 10 <sup>1</sup>				< 1,0 × 10 <sup>1</sup>				Ausência			
5891/2024 Massa - Massa Alimentícia Marca Orquídea	Microorganismos presentes, mas inferior a 4,0 × 10 <sup>1</sup>				< 1,0 × 10 <sup>1</sup>				< 1,0 × 10 <sup>1</sup>				Ausência			
5892/2024 Massa - Massa Alimentícia Marca Orquídea	< 1,0 × 10 <sup>1</sup>				< 1,0 × 10 <sup>1</sup>				< 1,0 × 10 <sup>1</sup>				Ausência			

**LEGENDA**

NI - Não Informado

**NORMA**

*Bacillus cereus* - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície ISO 7932:2004  
*Escherichia coli* - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade POP B-050; AOAC 998.08  
Estafilococos Coagulase Positiva - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade POP B-051; AFNOR 3M 01/09-04-03  
*Salmonella* spp. - Determinação qualitativa pela técnica de imunoenensaio POP B-045; AFNOR BIO 12/32-10/11; ISO 6579-1:2017

**NOTAS**

Os padrões microbiológicos nas amostras analisadas são considerados Satisfatório com Qualidade Aceitável de acordo com o item 19.b da IN nº 161, de 01 de julho de 2022 - ANVISA.

Os resultados se referem apenas à amostra ensaiada.

O laboratório não é responsável pela amostragem, os resultados se aplicam a amostra conforme recebida.  
Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido na íntegra, uma reprodução parcial requer aprovação do laboratório.

*Victoria Borghetti*

**Victória Borghetti**  
Signatário Autorizado

Para verificar a autenticidade do relatório de ensaio, acesse <https://resultados.sanuvidas.com.br/9444/index.php> e insira o código de segurança no campo Verificação de autenticidade ou acesse o QR Code abaixo:

Código de segurança: 6C549E379CB9ADBA5BB902CEE052DD08



# RELATÓRIO DE ENSAIO

ID AMOSTRA 76648-1

REQUISITANTE

TONDO S.A. - 616

Rodovia RSC-122 km 66, 10668, Caxias do Sul, RS, CEP: 95115-550, Brasil

FOODCHAIN ID<sup>®</sup>  
ANÁLISES

Rua José Aloysio Brugger, 1081  
Caxias do Sul, RS, CEP: 95050-150, Brasil  
Fone: +55 54 32221659  
Site: <https://www.foodchainid.com/testing/pt-br/>

RECEBIMENTO	DESCRIÇÃO AMOSTRA	DESCRIÇÃO PRODUTO
14/Fev/2024	Massa	Massa Alimentícia
REALIZAÇÃO	PESO BRUTO	PROPOSTA COMERCIAL
15/Fev/2024 à 1/Mar/2024	0,515 kg	11775-4
EMIÇÃO		
1/Mar/2024		

ENSAIOS	RESULTADOS
Matéria Macroscópica (RDC 623) Método: PE047-Rev03	Ausente
Sujidade Leve - Ácaros Método: AOAC Official Methods 969.41 Limite de Quantificação 1/225 Gram (g)	Ausente em 225g
Sujidade Leve - Fragmentos de Insetos Método: AOAC Official Methods 969.41 Limite de Quantificação 1/225 Gram (g)	109 em 225g
Sujidade Leve - Larvas e Parasitas Método: AOAC Official Methods 969.41 Limite de Quantificação 1/225 Gram (g)	Ausente em 225g
Sujidade Leve - Matéria Estranha Método: AOAC Official Methods 969.41 Limite de Quantificação 1/225 Gram (g)	Ausente em 225g
Sujidade Leve - Pêlo de Roedores Método: AOAC Official Methods 969.41 Limite de Quantificação 1/225 Gram (g)	Ausente em 225g

#### AMOSTRAGEM E INFORMAÇÕES DA AMOSTRA

O requisitante é exclusivamente responsável pela amostragem e informações da amostra.

Responsável pela amostragem: Lana

Data Fabricação: Fev/2024

Massa Alimentícia marca Orquídea

ASSINADO ELETRONICAMENTE

Resp. Técnico: Jucimar Zacaria

# RELATÓRIO DE ENSAIO

ID AMOSTRA 76649-1

REQUISITANTE

**TONDO S.A. - 616**

Rodovia RSC-122 km 66, 10668, Caxias do Sul, RS, CEP: 95115-550, Brasil

**FOODCHAIN ID**<sup>®</sup>  
ANÁLISES

Rua José Aloysio Brugger, 1081  
Caxias do Sul, RS, CEP: 95050-150, Brasil  
Fone: +55 54 32221659  
Site: <https://www.foodchainid.com/testing/pt-br/>

RECEBIMENTO	DESCRIÇÃO AMOSTRA	DESCRIÇÃO PRODUTO
14/Fev/2024	Massa	Massa Alimentícia
REALIZAÇÃO	PESO BRUTO	PROPOSTA COMERCIAL
15/Fev/2024 à 1/Mar/2024	0,525 kg	11775-4
EMISSÃO		
1/Mar/2024		

ENSAIOS	RESULTADOS
Cinzas Insolúveis em Ácido Método: AOAC Official Methods of Analysis 22 <sup>a</sup> ed. 2023. Método 941.12(B)	0,06 g/100 g
Det. de Resíduo Mineral Fixo - Cinzas Totais Método: AOAC Official Methods of Analysis 22 <sup>a</sup> ed. 2023. Método 941.12	0,50 g/100 g

#### AMOSTRAGEM E INFORMAÇÕES DA AMOSTRA

O requisitante é exclusivamente responsável pela amostragem e informações da amostra.

Responsável pela amostragem: Lana

Data Fabricação: Fev/2024

Massa Alimentícia marca Orquídea

ASSINADO ELETRONICAMENTE

Resp. Técnico: Jucimar Zacaria

# RELATÓRIO DE ENSAIO

ID AMOSTRA 76650-1

REQUISITANTE

TONDO S.A. - 616

Rodovia RSC-122 km 66, 10668, Caxias do Sul, RS, CEP: 95115-550, Brasil

FOODCHAIN ID<sup>®</sup>  
ANÁLISES

Rua José Aloysio Brugger, 1081  
Caxias do Sul, RS, CEP: 95050-150, Brasil  
Fone: +55 54 32221659  
Site: <https://www.foodchainid.com/testing/pt-br/>

RECEBIMENTO	DESCRIÇÃO AMOSTRA	DESCRIÇÃO PRODUTO
14/Fev/2024	Massa	Massa Alimentícia
REALIZAÇÃO	PESO BRUTO	PROPOSTA COMERCIAL
14/Fev/2024 à 1/Mar/2024	0,520 kg	11775-4
EMIÇÃO		
1/Mar/2024		

ENSAIOS	RESULTADOS
Umidade e Voláteis * Método: : Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 012/IV Limite de Quantificação 0,01 g/100 g	10,21 g/100 g

\* Ensaios realizados por provedor externo.

#### AMOSTRAGEM E INFORMAÇÕES DA AMOSTRA

O requisitante é exclusivamente responsável pela amostragem e informações da amostra.

Responsável pela amostragem: Lana

Data Fabricação: Fev/2024

Massa Alimentícia marca Orquidea

ASSINADO ELETRONICAMENTE

Resp. Técnico: Jucimar Zacaria

<b>Relatório de ensaio</b>	<b>AR-24-GR-020208-01-N</b>	<b>Emitido em 29/02/2024</b>
<b>Código da amostra</b>	<b>819-2024-00020740</b>	<b>Página 1/1</b>



TONDO S/A.  
**Lab.fq**  
 lab.fq@tondo.com.br  
 RODOVIA RSC 122 N.10668  
 KM 66  
 FORQUETA  
 95115550 CAXIAS DO SUL  
 BRASIL

<b>Referência do cliente:</b>	Massa		
<b>Dados da amostra:</b>	Massa Alimentícia marca Orquídea Fab: Fevereiro/2024		
<b>Embalagem:</b>	Embalagem original		
<b>Data do pedido:</b>	21/02/2024		
<b>Data de recebimento:</b>	26/02/2024		
<b>Início da Análise:</b>	27/02/2024		
<b>Término da Análise:</b>	29/02/2024		
<b>Temperatura (°C) no recebimento</b>	21,7	<b>Quantidade de Amostra</b>	500g

Parâmetro	Resultado	Unidade
<b>GR004 GR Acidez Alcoólica</b>		
Acidez	0,15	g/100 g

**Lista de Métodos**  
 GR004 - Acidez Alcoólica: Método 415/IV do Instituto Adolfo Lutz:2008

**Informações Adicionais**  
 Este documento só deve ser reproduzido por completo, a reprodução parcial requer aprovação escrita do laboratório. Os resultados referem-se apenas à amostra recebida.  
 Resultados foram obtidos e reportados de acordo com as condições gerais de venda acordadas no momento da requisição.  
 NA = Não se aplica ND = Não detectado LQ = Limite de Quantificação  
 Os testes identificados pelo código de duas letras GR são analisados no laboratório Eurofins ALAC (Garibaldi).

Laudo emitido por Gabriela Flores Carbunk.  
**Suporte técnico:** asmalac@eurofins.com

**Assinatura**

Assinado eletronicamente conforme "Medida Provisória 2.200-2" de 24/8/2001.  
 Visite <http://www.eurofins.com.br/assinaturadigital> para baixar uma chave de verificação.

Grasciele T. Kemerich Coordenadora Físico-Química Alimentos	Roberta Biondo Coordenadora Biologia
--	---

Verificação de autenticidade: 23960836-04D6-4EF3-8506-B91687DAA211  
 Verifique a autenticidade do seu relatório de ensaio em: <https://arverification.eurofins.com.br> e acesse o seu relatório on line digitando o código de segurança no campo indicado.





FT KO 242

FUBA MIMOSO KODILAR 500G

VERSÃO: 1

## IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Código: 5014	FUBA MIMOSO KODILAR
Peso/Volume: 500g	Código de barras: 7896256050141

## INFORMAÇÕES

INGREDIENTES: Fubá enriquecido com ferro e ácido fólico (vitamina B9). NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Prazo de validade/*Shelf-life*: 8 meses

Registro no Ministério da Agricultura: Isento de registro

## ARMAZENAMENTO

## Embalagem

Primária: filme BOPP + PE (laminado)

Secundária: SACO PLÁSTICO (FARDO)

Terciária: NÃO CONTÉM

Quantidade de embalagem por fardo/caixa:  
Fardo de 24 unidades

Condições de armazenamento: Mantenha este produto em local seco, fresco e arejado.

## INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

## INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 10

Porção: 50 g (1/2 xícara de chá)

	100 g	50 g	%VD*
Valor energético (kcal)	346	173	9
Carboidratos (g)	77	39	13
Açúcares totais (g)	0	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	6,2	3,1	6
Gorduras totais (g)	1,5	0,8	1
Gorduras saturadas (g)	0,4	0,2	1
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras Alimentares (g)	1,5	0,8	3
Sódio (mg)	0	0	0
Ferro (mg)	4	2	14
Ácido fólico (µg)	140	70	29

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção



## FICHA TÉCNICA

FT KO 242

FUBA MIMOSO KODILAR 500G

VERSÃO: 1

## ALERGÊNICOS

Alérgicos	Contém	Pode conter	Contém derivados de	Pode conter derivados de
1. Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas.				
2. Crustáceos.				
3. Ovos.				
4. Peixes.				
5. Amendoim.				
6. Soja.		X		
7. Leites de todas as espécies de animais mamíferos.				
8. Amêndoa ( <i>Prunus dulcis</i> , sin.: <i>Prunus amygdalus</i> , <i>Amygdalus communis</i> L.).				
9. Avelãs ( <i>Corylus</i> spp.)				
10. Castanha-de-caju ( <i>Anacardium occidentale</i> ).				
11. Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> ).				
12. Macadâmias ( <i>Macadamia</i> spp.).				
13. Nozes ( <i>Juglans</i> spp.).				
14. Pecãs ( <i>Carya</i> spp.).				
15. Pistaches ( <i>Pistacia</i> spp.).				
16. Pinoli ( <i>Pinus</i> spp.).				
17. Castanhas ( <i>Castanea</i> spp.).				
18. Látex natural.				

## FABRICADO E DISTRIBUÍDO

M.W.A Comércio de Produtos Alimentícios LTDA, CNPJ 53.512.810/001-93 – Av. Waldomiro Mazzocato, 201 – anexo 202, Distrito Industrial Dr. Ulysses Guimarães – São José do Rio Preto/SP, CEP 15092-604 – Fone/Fax (017) 3201-4400.

## RESPONSÁVEL TÉCNICO

Nome: Nathália Dib Teixeira – Engenheira de Alimentos | Registro: CREA SP

M.W.A. COM. PROD. ALIMENTÍCIOS LTDA

**RELATÓRIO DE ENSAIO N.0428529.1**

**Solicitante:** WESLEY DIONE GRANJA - GRANJA COMERCIAL  
**Endereço:** EST DA AGUA ESPRAIADA - 1387 Bairro: CAUCAIA DO ALTO  
**Município/UF:** Cotia / SP  
**Tel.:** 11 72724725  
**Produto/Amostra:** Fubá Mimoso - Marca: Kodilar  
**Coleta:** - **Lote:** 278  
**Resp.Coleta:** Cliente **Coletor:** -  
**Data de Recebimento:** 26/09/2024 16:00:00 **Início Ensaio:** 30/09/2024 **Final Ensaio:** 02/10/2024  
**Data da liberação para ensaio:** 26/09/2024 16:34:45  
**Obs.:**

**Orçamento:** 78397.4  
**Amostra:** 026713/2024  
**CEP:** 06.727-177  
**Fax:**  
**Fabricação:** -  
**Validade:** 18/12/2024  
**Remessa:** 02/10/2024

**Resultados de Análise de Alimentos**

Ensaio	Resultado	Incerteza	Unidade	Referência
Aspecto	Próprio	NA	NA	IAL- ed. IV p.281-282/MAPA- Instrução normativa nº20, nº68 e nº24.
Cor	Própria	NA	NA	IAL- ed. IV p.281-282/MAPA- Instrução normativa nº20, nº68 e nº24.
Odor	Próprio	NA	NA	IAL- ed. IV p.281-282/MAPA- Instrução normativa nº20, nº68 e nº24.
Sabor	Próprio	NA	NA	IAL- ed. IV p.281-282/MAPA- Instrução normativa nº20, nº68 e nº24.
Textura	Própria	NA	NA	IAL- ed. IV p.281-282/MAPA - Instrução normativa nº20, nº68 e nº24.
Consistência	Própria	NA	NA	IAL- ed. IV p.281-282/MAPA- Instrução normativa nº20, nº68 e nº24.

Legenda: LQ - Limite de Quantificação / VR - Valor de Referência / NA - Não Aplicável

**Dados Fornecidos pelo Cliente:**

- NA

**Considerações Finais:**

- Este resultado é restrito para a amostra ensaiada.
- Amostragem e envio da amostra realizados pelo cliente.
- Ensaio realizado na amostra conforme recebida pelo laboratório.
- Os resultados expressos representam com veracidade as informações dos dados brutos gerados nos ensaios.
- Os resultados apresentados neste documento e suas respectivas declarações de conformidade, quando aplicável, possuem interpretação restrita e se aplicam somente à(s) amostra(s) analisada(s).
- Este relatório somente poderá ser reproduzido na íntegra, qualquer alteração ou reprodução parcial somente com autorização prévia por escrito do laboratório.

**Aprovado por:** ADRIANA HITOMI MATSUDA - CRQ 16219 F - GERENTE TÉCNICA

Código de Validação: 105203aaafda1d59b97eeb085dd069540. A verificação deste Relatório de Ensaio poderá ser realizada através endereço "http://labonline.cetal.com.br:8338", selecionando a opção "Validar Relatório".

# CETAL – Centro Tecnológico de Análise de Alimentos Ltda

Rua Tenente Oofre Rodrigues de Aguiar, n.º 740 - Vila Industrial  
 CEP 08770-041 - Mogi das Cruzes - SP - Brasil  
 Telefone: 55 (11) 4609-2001  
 http://www.cetal.com.br - e-mail: lab@cetal.com.br



MARCA DE CONFIANÇA E QUALIDADE

## RELATÓRIO DE ENSAIO N.0428525.1

Solicitante: WESLEY DIONE GRANJA - GRANJA COMERCIAL  
 Endereço: EST DA AGUA ESPRAIADA - 1387 Bairro: CAUCAIA DO ALTO  
 Município/UF: Cotia / SP  
 Tel.: 11 72724725  
 Produto/Amostra: Fubá Mimoso - Marca: Kodilar  
 Coleta: - Lote: 278  
 Resp.Coleta: Cliente Coletor: -  
 Data de Recebimento: 26/09/2024 16:00:00 Início Ensaio: 30/09/2024 Final Ensaio: 02/10/2024  
 Data da liberação para ensaio: 26/09/2024 16:34:45  
 Obs.:

Orçamento: 78397.4  
 Amostra: 026715/2024  
 CEP: 06.727-177  
 Fax:  
 Fabricação: -  
 Validade: 18/12/2024  
 Remessa: 02/10/2024

### RESULTADOS DAS ANÁLISES DE IDENTIFICAÇÃO DE MATÉRIAS ESTRANHAS

Ensaio	Resultado	Especificação	Unidade	Referência
Identificação Histológica	Revelou presença de elemento(s) histológico(s) de milho (Zea mays) em uma amostra de 10 g. Obs: Ausência de amidos e elementos histológicos estranhos ao produto.	-	-	MTMC-013

Legenda: LQ - Limite de Quantificação / VR - Valor de Referência / NA - Não Aplicável

### RESULTADOS DAS ANÁLISES DE IDENTIFICAÇÃO DE MATÉRIAS ESTRANHAS MICROSCÓPICAS

Ensaio	Resultado	Especificação	Unidade	Referência
Matérias estranhas macroscópicas (sujidades, parasitas, larvas e tecidos inferiores)	< 1	< 1	500g.	AACC International.11th ed.2010. Method 28-30.02/28-32.02.
Matérias estranhas microscópicas (sujidades)	Ausência	Ausência	50g.	MTMC-023
Fragmentos de insetos	< 1	50	50g.	MTMC-023
Insetos inteiros mortos	< 1	< 1	50g.	MTMC-023
Ácaros mortos	< 1	5	50g.	MTMC-023
Bárbulas	< 1	< 1	50g.	MTMC-023
Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitas	< 1	< 1	50g.	MTMC-023

Legenda: LQ - Limite de Quantificação / VR - Valor de Referência / NA - Não Aplicável

### RESULTADOS DAS ANÁLISES DE IDENTIFICAÇÃO DE MATÉRIAS ESTRANHAS MACROSCÓPICAS

Ensaio	Resultado	Especificação	Unidade	Referência
Matérias estranhas microscópicas (sujidades)	Ausência	Ausência	50g.	MTMC-023
Fragmentos de pelos de roedor	< 1	< 1	50g.	MTMC-023
Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitas	< 1	< 1	50g.	MTMC-023
Matéria macroscópica: Filmes Plásticos	< 1	< 1	500g.	AACC International.11th ed.2010. Method 28-30.02/28-32.02.
Matéria macroscópica: Fragmentos de vidros	< 1	< 1	500g.	AACC International.11th ed.2010. Method 28-30.02/28-32.02.
Matéria macroscópica: Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm	< 1	< 1	500g.	AACC International.11th ed.2010. Method 28-30.02/28-32.02.
Matéria macroscópica: Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7 mm	< 1	< 1	500g.	AACC International.11th ed.2010. Method 28-30.02/28-32.02.
Matéria macroscópica: Parasitas	< 1	< 1	500g.	AACC International.11th ed.2010. Method 28-30.02/28-32.02.
Outras matérias estranhas macroscópicas	< 1	< 1	500g.	AACC International.11th ed.2010. Method 28-30.02/28-32.02.

Legenda: LQ - Limite de Quantificação / VR - Valor de Referência / NA - Não Aplicável

# CETAL – Centro Tecnológico de Análise de Alimentos Ltda

Rua Tenente Onofre Rodrigues de Aguiar, n.º 740 - Vila Industrial  
CEP 08770-041 - Mogi das Cruzes - SP - Brasil  
Telefone: 55 (11) 4699-2001  
<http://www.cetal.com.br> - e-mail: [lab@cetal.com.br](mailto:lab@cetal.com.br)

**CETAL**

MARCA DE CONFIANÇA E QUALIDADE

## RELATÓRIO DE ENSAIO N.0428525.1

Solicitante:	WESLEY DIONE GRANJA - GRANJA COMERCIAL	Orçamento:	78397.4
Endereço:	EST DA AGUA ESPRAIADA - 1387 Bairro: CAUCAIA DO ALTO	Amostra:	026715/2024
Município/UF:	Cotia / SP	CEP:	06.727-177
Tel.:	11 72724725	Fax:	
Produto/Amostra:	Fubá Mimoso - Marca: Kodilar	Fabricação:	-
Coleta:	- Lote: 278	Validade:	18/12/2024
Resp.Coleta:	Cliente Coletor: -	Remessa:	02/10/2024
Data de Recebimento:	26/09/2024 16:00:00	Início Ensaio:	30/09/2024
		Final Ensaio:	02/10/2024
Data da liberação para ensaio:	26/09/2024 16:34:45		
Obs.:			

RECEBIMENTO: 26/09/2024 16:34:45

### Declaração de Conformidade:

VR (1): A amostra ensaiada está de acordo com a resolução RDC Nº 623, 09 de Março de 2022.

Entender <1 = Ausência

### Dados Fornecidos pelo Cliente:

- NA

### Considerações Finais:

- Este resultado é restrito para a amostra ensaiada.
- Amostragem e envio da amostra realizados pelo cliente.
- Ensaio realizado na amostra conforme recebida pelo laboratório.
- Os resultados expressos representam com veracidade as informações dos dados brutos gerados nos ensaios.
- Os resultados apresentados neste documento e suas respectivas declarações de conformidade, quando aplicável, possuem interpretação restrita e se aplicam somente à(s) amostra(s) analisada(s).
- Este relatório somente poderá ser reproduzido na íntegra, qualquer alteração ou reprodução parcial somente com autorização prévia por escrito do laboratório.

Aprovado por: ADRIANA HITOMI MATSUDA - CRQ 16219 F - GERENTE TÉCNICA

Código de Validação: 19b966c07a5e55a8253b46d3cc6e14b6. A verificação deste Relatório de Ensaio poderá ser realizada através endereço "<http://labonline.cetal.com.br:8088>", selecionando a opção "Validar Relatório".

# CETAL – Centro Tecnológico de Análise de Alimentos Ltda

Rua Tenente Onofre Rodrigues de Aguiar, n.º 740 - Vila Industrial  
CEP 08770-041 - Mogi das Cruzes - SP - Brasil  
Telefone: 55 (11) 4 699-2001  
http://www.cetal.com.br - e-mail: lab@cetal.com.br

## CETAL

MARCA DE CONFIANÇA E QUALIDADE

### RELATÓRIO DE ENSAIO N.0428525.1

Solicitante: WESLEY DIONE GRANJA - GRANJA COMERCIAL  
Endereço: EST DA AGUA ESPRAIADA - 1387 Bairro: CAUCAIA DO ALTO  
Município/UF: Cotia / SP  
Tel.: 11 72724725  
Produto/Amostra: Fubá Mimoso - Marca: Kodilar  
Coleta: - Lota: 278  
Resp.Coleta: Cliente Coletor: -  
Data de Recebimento: 26/09/2024 16:00:00 Início Ensaio: 30/09/2024 Final Ensaio: 02/10/2024  
Data da liberação para ensaio: 26/09/2024 16:34:45  
Obs.:

Orçamento: 78397,4  
Amostra: 026715/2024  
CEP: 06.727-177  
Fax:  
Fabricação: -  
Validade: 18/12/2024  
Remessa: 02/10/2024

INSTITUTO DE CIÊNCIAS E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Ensaio	Resultado	Incerteza	Especificação	Unidade	Referência
Cinzas Insolúveis em HCl (Areia) (LQ <0,10 g/100g)	<LQ <0,10	NA	Máximo 1,5	g/100g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal. 2023. Métodos Analíticos: Método 2021.048.

Legenda: LQ - Limite de Quantificação / VR - Valor da Referência / NA - Não Aplicável

#### Declaração de Conformidade:

VR (1): A amostra ensaiada está de acordo com as especificações da RDC Nº 623, de 9 de Março de 2022

Ficha Técnica.

FICHA TÉCNICA

assinada.

FARINHA DE MILHO KODILAR

## IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Código: 5012

Produto: FARINHA DE MILHO KODILAR

Peso/Volume: 500g

Código de barras: 7896256050127

## INFORMAÇÕES

INGREDIENTES: Farinha de milho. Doadores: *Bacillus thuringiensis*, *Streptomyces tumefaciens*, *Streptomyces viridochromogenes*, *Agrobacterium spp.*. CONTÉM GLÚTEN.

Prazo de validade/Shelf-life: 1 ano

Registro no Ministério da Agricultura: Isento de registro

## ARMAZENAMENTO

Embalagem

Primária: PE+PE (laminado)

Secundária: Saco plástico

Quantidade de embalagem por fardo/caixa:

Fardo de 10 e 20 unidades

Condições de armazenamento: Mantenha este produto em local seco, fresco e arejado.

## INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

## INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 8

Porção: 50 g (1/2 xícara)

	100 g	50 g	%VD*
Valor energético (kcal)	349	175	9
Carboidratos (g)	77	39	13
Açúcares totais (g)	0	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	6,2	3,1	6
Gorduras totais (g)	1,5	0,8	1
Gorduras saturadas (g)	0,4	0,2	1
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras Alimentares (g)	1,5	0,8	3
Sódio (mg)	0	0	0
Ferro (mg)	4	2	14
Ácido fólico (µg)	140	70	18

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção

## ALERGÊNICOS

Alérgicos	Contém	Pode conter	Contém derivados de	Pode conter derivados de
1. Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas.		X		
2. Crustáceos.				
3. Ovos.				
4. Peixes.				



## FICHA TÉCNICA

FT KO 033

FARINHA DE MILHO KODILAR

VERSÃO: 1


5. Amendoim.		X		
6. Soja.		X		
7. Leites de todas as espécies de animais mamíferos.		X		
8. Amêndoa ( <i>Prunus dulcis</i> , sin.: <i>Prunus amygdalus</i> , <i>Amygdalus communis</i> L.).				
9. Avelãs ( <i>Corylus</i> spp.)				
10. Castanha-de-caju ( <i>Anacardium occidentale</i> ).				
11. Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> ).				
12. Macadâmias ( <i>Macadamia</i> spp.).				
13. Nozes ( <i>Juglans</i> spp.).				
14. Pecãs ( <i>Carya</i> spp.).				
15. Pistaches ( <i>Pistacia</i> spp.).				
16. Pinoli ( <i>Pinus</i> spp.).				
17. Castanhas ( <i>Castanea</i> spp.).				
18. Látex natural.				

## FABRICADO E DISTRIBUÍDO

M.W.A Comércio de Produtos Alimentícios LTDA, CNPJ 53.512.810/001-93 – Av. Waldomiro Mazzocato, 201 – anexo 202, Distrito Industrial Dr. Ulysses Guimarães – São José do Rio Preto/SP, CEP 15092-604 – Fone/Fax (017) 3201-4400.

## RESPONSÁVEL TÉCNICO

Nome: Nathália Dib Teixeira – Engenheira de Alimentos | Registro: CREA SP

  
M.W.A. COM. PROD. ALIMENTÍCIOS LTDA



Lauda Bromato-

10/10/2024

**CETAL**

MARCA DE CONFIANÇA E QUALIDADE

## Laboratório Tecnológico de Análise de Alimentos Ltda

Quilômetro Rodrigues de Aquino, s/nº 740 - Vila Industrial  
08770-041 - Mogi das Cruzes - SP - Brasil  
Telefone: 55 (11) 4699-2001  
http://www.cetal.com.br - e-mail: lab@cetal.com.br

### RELATÓRIO DE ENSAIO N.0428528.1

Solicitante: WESLEY DIONE GRANJA - GRANJA COMERCIAL  
Endereço: EST DA AGUA ESPRAIADA - 1387 Bairro: CAUCAIA DO ALTO  
Município/UF: Cotia / SP  
Tel.: 11 72724725

Orçamento: 78397.4  
Amostra: 026712/2024  
CEP: 06.727-177  
Fax:

Produto/Amostra: Farinha de milho - Marca: Kodilar  
Coleta: - Lote: 52-70  
Resp.Coleta: Cliente Coletor: -

Fabricação: -  
Validade: 29/04/2025  
Reinsssa: 02/10/2024

Data de Recebimento: 26/09/2024 16:00:00 Início Ensaio: 30/09/2024 Final Ensaio: 02/10/2024

Data da liberação para ensaio: 26/09/2024 16:34:45

Obs.:

0428528.1 - 0428528.1 - 0428528.1 - 0428528.1

Ensaio	Resultado	Incerteza	Unidade	Referência
Aspecto	Próprio	NA	NA	IAL- ed. IV p.281-282/MAPA- Instrução normativa nº20, nº68 e nº24.
Cor	Própria	NA	NA	IAL- ed. IV p.281-282/MAPA- Instrução normativa nº20, nº68 e nº24.
Odor	Próprio	NA	NA	IAL- ed. IV p.281-282/MAPA- Instrução normativa nº20, nº68 e nº24.
Sabor	Próprio	NA	NA	IAL- ed. IV p.281-282/MAPA- Instrução normativa nº20, nº68 e nº24.
Textura	Própria	NA	NA	IAL- ed. IV p.281-282/MAPA - Instrução normativa nº20, nº68 e nº24.
Consistência	Própria	NA	NA	IAL- ed. IV p.281-282/MAPA- Instrução normativa nº20, nº68 e nº24.

Legenda: LQ - Limite de Quantificação / VR - Valor de Referência / NA - Não Aplicável

#### Dados Fornecidos pelo Cliente:

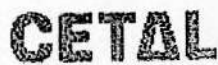
- NA

#### Considerações Finais:

- Este resultado é restrito para a amostra ensaiada.
- Amostragem e envio da amostra realizados pelo cliente.
- Ensaio realizado na amostra conforme recebida pelo laboratório.
- Os resultados expressos representam com veracidade as informações dos dados brutos gerados nos ensaios.
- Os resultados apresentados neste documento e suas respectivas declarações de conformidade, quando aplicável, possuem interpretação restrita e se aplicam somente à(s) amostra(s) analisada(s).
- Este relatório somente poderá ser reproduzido na íntegra, qualquer alteração ou reprodução parcial somente com autorização prévia por escrito do laboratório.

Aprovado por: ADRIANA HITOMI MATSUDA - CRQ 16219 F - GERENTE TÉCNICA

Código de Validação: fa5a00b0d2d5e6077d5602007fab6151. A verificação deste Relatório de Ensaio poderá ser realizada através endereço "http://labonline.cetal.com.br:8080", selecionando a opção "Validar Relatório".



# CETAL – Centro Tecnológico de Análise de Alimentos Ltda

Rua Tenente Onofre Rodrigues de Aquilar, n.º 740 - Vila Industrial  
CEP 08.770-041 - Mogi das Cruzes - SP - Brasil  
Telefones: 55 (11) 4699-2091  
http://www.cetal.com.br - e-mail: lab@cetal.com.br

MARCA DE CONFIANÇA E QUALIDADE

## RELATÓRIO DE ENSAIO N.0428527.1

Solicitante: WESLEY DIONE GRANJA - GRANJA COMERCIAL  
Endereço: EST DA AGUA ESPRAIADA - 1387 Bairro: CAUCAIA DO ALTO  
Município/UF: Cotia / SP  
Tel.: 11 72724725

Orçamento: 78397.4  
Amostra: 026717/2024  
CEP: 06.727-177  
Fax:

Produto/Amostra: Farinha de milho - Marca: Kodilar  
Coleta: - Lote: 52-70

Fabricação: -  
Validade: 29/04/2025  
Remessa: 02/10/2024

Resp.Coleta: Cliente Coletor: -  
Data de Recebimento: 26/09/2024 16:00:00 Início Ensaio: 30/09/2024 Final Ensaio: 02/10/2024

Data da liberação para ensaio: 26/09/2024 16:34:45

Obs.:

Identificação do produto: (Módulo) (Código) (Código)

Ensaio	Resultado	Especificação	Unidade	Referência
Identificação Histológica	Revelou presença de elemento(s) histológico(s) de milho (Zea mays) em uma amostra de 10 g. Obs: Ausência de amidos e elementos histológicos estranhos ao produto.	-	-	MTMC-013

Legenda: LQ - Limite de Quantificação / VR - Valor de Referência / NA - Não Aplicável

Identificação do produto: (Módulo) (Código) (Código)

Ensaio	Resultado	Especificação	Unidade	Referência
Matérias estranhas macroscópicas (sujidades, parasitas, larvas e tecidos inferiores)	< 1	< 1	500g.	AACC International.11th ed.2010. Method 28-30.02/28-32.02.
Matérias estranhas microscópicas (sujidades)	Ausência	Ausência	50g.	MTMC-023
Fragmentos de insetos	< 1	50	50g.	MTMC-023
Insetos inteiros mortos	< 1	< 1	50g.	MTMC-023
Ácaros mortos	< 1	5	50g.	MTMC-023
Bárbulas	< 1	< 1	50g.	MTMC-023
Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitas	< 1	< 1	50g.	MTMC-023

Legenda: LQ - Limite de Quantificação / VR - Valor de Referência / NA - Não Aplicável

Identificação do produto: (Módulo) (Código) (Código)

Ensaio	Resultado	Especificação	Unidade	Referência
Matérias estranhas microscópicas (sujidades)	Ausência	Ausência	50g.	MTMC-023
Fragmentos de pelos de roedor	< 1	< 1	50g.	MTMC-023
Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitas	< 1	< 1	50g.	MTMC-023
Matéria macroscópica: Filmes Plásticos	< 1	< 1	500g.	AACC International.11th ed.2010. Method 28-30.02/28-32.02.
Matéria macroscópica: Fragmentos de vidros	< 1	< 1	500g.	AACC International.11th ed.2010. Method 28-30.02/28-32.02.
Matéria macroscópica: Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm	< 1	< 1	500g.	AACC International.11th ed.2010. Method 28-30.02/28-32.02.
Matéria macroscópica: Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7 mm	< 1	< 1	500g.	AACC International.11th ed.2010. Method 28-30.02/28-32.02.
Matéria macroscópica: Parasitas	< 1	< 1	500g.	AACC International.11th ed.2010. Method 28-30.02/28-32.02.
Outras matérias estranhas macroscópicas	< 1	< 1	500g.	AACC International.11th ed.2010. Method 28-30.02/28-32.02.

Legenda: LQ - Limite de Quantificação / VR - Valor de Referência / NA - Não Aplicável

# CETAL – Centro Tecnológico de Análise de Alimentos Ltda

Rua Tenente Onofre Rodrigues de Aquilar, n.º 740 - Vila Industrial  
CEP 08770-041 - Mogi das Cruzes - SP - Brasil  
Telefone: 55 (11) 4699-2001  
<http://www.cetal.com.br> - e-mail: [lab@cetal.com.br](mailto:lab@cetal.com.br)

## CETAL

MARCA DE CONFIANÇA E QUALIDADE

### RELATÓRIO DE ENSAIO N.0428527.1

Solicitante: WESLEY DIONE GRANJA - GRANJA COMERCIAL  
Endereço: EST DA AGUA ESPRAIADA - 1387 Bairro: CAUCAIA DO ALTO  
Município/UF: Cotia / SP  
Tel.: 11 72724725  
Produto/Amostra: Farinha de milho - Marca: Kodilar  
Coleta: - Lote: 52-70  
Resp.Coleta: Cliente Coletor: -  
Data de Recebimento: 26/09/2024 16:00:00 Início Ensaio: 30/09/2024 Final Ensaio: 02/10/2024  
Data da liberação para ensaio: 26/09/2024 16:34:45  
Obs.:  
Fabricação: -  
Validade: 29/04/2025  
Remessa: 02/10/2024  
Orçamento: 78397.4  
Amostra: 026717/2024  
CEP: 06.727-177  
Fax:

#### Declaração de Conformidade:

VR (1): A amostra ensaiada está de acordo com a resolução RDC Nº 623, 09 de Março de 2022.

Entender <1 = Ausência

#### Dados Fornecidos pelo Cliente:

- NA

#### Considerações Finais:

- Este resultado é restrito para a amostra ensaiada.
- Amostragem e envio da amostra realizados pelo cliente.
- Ensaio realizado na amostra conforme recebida pelo laboratório.
- Os resultados expressos representam com veracidade as informações dos dados brutos gerados nos ensaios.
- Os resultados apresentados neste documento e suas respectivas declarações de conformidade, quando aplicável, possuem interpretação restrita e se aplicam somente à(s) amostra(s) analisada(s).
- Este relatório somente poderá ser reproduzido na íntegra, qualquer alteração ou reprodução parcial somente com autorização prévia por escrito do laboratório.

Aprovado por: ADRIANA HITOMI MATSUDA - CRQ 16219 F - GERENTE TÉCNICA

Código de Validação: 598c2d7c07e37a92640807d0514b0442. A verificação deste Relatório de Ensaio poderá ser realizada através endereço "<http://labonline.cetal.com.br:8888>", selecionando a opção "Validar Relatório".

# CETAL – Centro Tecnológico de Análise de Alimentos Ltda

Rua Tenente Onofre Rodrigues de Aguiar, n.º 740 - Vila Industrial  
CEP: 05776-041 - Mogi das Cruzes - SP - Brasil  
Telefone: 55 (11) 4699-2001  
<http://www.cetal.com.br> - e-mail: [lab@cetal.com.br](mailto:lab@cetal.com.br)

## CETAL

MARCA DE CONFIANÇA E QUALIDADE

### RELATÓRIO DE ENSAIO N.0428527.1

Solicitante: WESLEY DIONE GRANJA - GRANJA COMERCIAL  
Endereço: EST DA AGUA ESPRAIADA - 1387 Bairro: CAUCAIA DO ALTO  
Município/UF: Cotia / SP  
Tel.: 11 72724725

Orçamento: 78397.4  
Amostra: 026717/2024  
CEP: 06.727-177  
Fax:

Produto/Amostra: Farinha de milho - Marca: Kodilar  
Coleta: - Lote: 52-70  
Resp.Coleta: Cliente Coletor: -

Fabricação: -  
Validade: 29/04/2025  
Remessa: 02/10/2024

Data de Recebimento: 26/09/2024 16:00:00 Início Ensaio: 30/09/2024 Final Ensaio: 02/10/2024  
Data da liberação para ensaio: 26/09/2024 16:34:45

Obs.:

LABORATÓRIO DE ANÁLISE DE ALIMENTOS

Ensaio	Resultado	Incerteza	Especificação	Unidade	Referência
Cinzas Insolúveis em HCl (Areia) (LQ <0,10 g/100g)	<LQ <0,10	NA	Máximo 1,5	g/100g	Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal. 2023. Métodos Analíticos: Método 2021.048.

Legenda: LQ - Limite de Quantificação / VR - Valor de Referência / NA - Não Aplicável

#### Declaração de Conformidade:

VR (1): A amostra ensaiada está de acordo com as especificações da RDC Nº 623, de 9 de Março de 2022

Ficha Técnica Essência	Ficha Técnica do Produto Cream Cracker	Nº:	ET - B03
		Data:	09/05/2024
Depto. da Qualidade	Aprovado por: Nicola F. La Pastina	Revisão: 09/2024	Página: 1/9



**Denominação do Produto:**  
 BISCOITO SALGADO CREAM CRACKER

**Marca:**  
 LE PETIT

**PRODUZIDO/FABRICADO POR:**  
 HOME BRAND INDUSTRIA DE ALIMENTOS - Rua Miguel Couto, 555 - Vila Pires - CEP 09195-530 - Santo André/SP - CNPJ n. 11.509.805/0001-81.


**Descrição do Produto:**  
 Obtido da mistura de ingredientes adequados, sendo em seguida laminado, cortado e estampado através de rolo estampador, que confere forma específica, sendo posteriormente cozido em forno contínuo.

**Código do Produto:**  
 0730 para Biscoito Cream Cracker 9 g  
 0740 para Biscoito Cream Cracker 20 g  
 0751 para Biscoito Cream Cracker 30 g  
 0430 para Biscoito Cream Cracker 200 g  
 0492 para Biscoito Cream Cracker 400 g  
 0480 para Biscoito Cream Cracker 800 g

**Ingredientes\*:**

INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL, AÇÚCAR, EMULSIFICANTE: LECITINA DE SOJA, FERMENTO QUÍMICO: BICARBONATO DE SÓDIO E FERMENTO BIOLÓGICO SECO. **CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LACTOSE.**

**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E SOJA E PODE CONTER LEITE, AVEIA E CEVADA.**

	Nome do documento:		Nº:	
	Especificação Técnica do Produto Biscoito Cream Cracker		ET - B03	
	Emitido por:		Data:	
	Depto. da Qualidade		09/05/2024	
Aprovado por:		Revisão:	Página:	
Nicola F. La Pastina		09/2024	2/9	



**Declaração de Glúten\*:**

**CONTÉM GLÚTEN**

\*LEI n. 10.674, DE 16 DE MAIO DE 2003 e RDC nº 137/2003

**Declaração de Alergênicos\*:**

**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E SOJA E PODE CONTER LEITE, AVEIA E CEVADA.**

\* RDC Nº 727, DE 1º DE JULHO DE 2022

**Declaração de Lactose\*:**

**NÃO CONTÉM LACTOSE**

\* RDC Nº 727, DE 1º DE JULHO DE 2022

**Especificações Físico-Químicas / Exame Organoléptico:**


Análise	Especificação
Umidade (%)	3,5 à 5,5%
pH	6,8 à 7,3

Análise	Especificação
Cor	Própria
Odor	Próprio
Sabor	Próprio
Aspecto	Próprio

**Especificações Microbiológicas\*:**

Análise Microbiológica	Limites para Amostra
<i>Salmonella</i> /25g	Ausência
<i>B. cereus</i> presuntivo/g	Máximo 10 <sup>3</sup>
Estafilococos coagulase positiva/g	Máximo 10 <sup>3</sup>
<i>Escherichia coli</i> /g	Máximo 10 <sup>2</sup>
Bolores e leveduras/g	Máximo 10 <sup>4</sup>

\* IN n. 161 de 01 de julho de 2022

	Nome do documento: <b>Especificação Técnica do Produto Biscoito Cream Cracker</b>		Nº: <b>ET - B03</b>
	Emitido por: Depto. da Qualidade		Data: <b>09/05/2024</b>
Aprovado por: <b>Nicola F. La Pastina</b>		Revisão: <b>09/2024</b>	Página: <b>3/9</b>




**Especificações Macroscópicas e Microscópicas\*:**

<b>Ensaio (Matérias estranhas indicativas de falhas das BPF's)</b>	<b>Especificação</b>
Matérias estranhas macroscópicas (sujidades, parasitas, larvas e tecidos inferiores)	< 1 na alíquota analisada
Matérias estranhas microscópicas (sujidades)	Ausência
Fragmentos de insetos	225 em 225g
Insetos inteiros mortos	< 1 / 225 g
Ácaros mortos	5 em 225g
Bárbulas	< 1 / 225 g
Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitas	< 1 / 225 g
<b>Entender &lt;1 = Ausência</b>	

<b>Ensaio (Matérias estranhas indicativas de riscos à saúde humana)</b>	<b>Especificação</b>
Matérias estranhas microscópicas (sujidades)	Ausência
Fragmentos de pelos de roedor	< 1 / 225 g
Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitas	< 1 / 225 g
Matéria macroscópica: Filmes Plásticos	< 1 na alíquota analisada
Matéria macroscópica: Fragmentos de vidros	< 1 na alíquota analisada
Matéria macroscópica: Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm	< 1 na alíquota analisada
Matéria macroscópica: Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7 mm	< 1 na alíquota analisada
Matéria macroscópica: Parasitas	< 1 na alíquota analisada
Outras matérias estranhas macroscópicas	< 1 na alíquota analisada
<b>Entender &lt;1 = Ausência</b>	

\*RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº 623 DE 09 DE MARÇO DE 2022

	Nome do documento:		Nº:		
	Especificação Técnica do Produto Biscoito Cream Cracker		ET - B03		
	Emitido por:		Data:		
Depto. da Qualidade		Aprovado por:		09/05/2024	
Nicola F. La Pastina		Revisão:		Página:	
09/2024		4/9			



**Limites Máximos Tolerados (LMT) Para Micotoxinas\*:**

Micotoxinas	Alimento	LMT (µg/kg)
Desoxinivalenol (DON)	Farinha de trigo, massas, crackers, biscoitos de água e sal, e produtos de panificação, cereais e produtos de cereais exceto trigo e incluindo cevada malteada.	1000
Zearalenona	Farinha de trigo, massas, crackers e produtos de panificação, cereais e produtos de cereais exceto trigo e incluindo cevada malteada.	100


\*IN n. 160 de 01 de julho de 2022

**Limites Máximos de Contaminantes Inorgânicos\*:**

Contaminantes	Alimento	(mg/kg)
Arsênio	Trigo e seus derivados	0,20
Cádmio	Trigo e seus derivados	0,20
Chumbo	Trigo e seus derivados	0,20

\*IN n. 160 de 01 de julho de 2022



	Nome do documento:		N°:	
	Especificação Técnica do Produto		ET - B03	
	Biscoito Cream Cracker		Data:	
	Emitido por:		09/05/2024	
Depto. da Qualidade		Aprovado por:	Revisão:	Página:
		Nicola F. La Pastina	09/2024	5/9

*La Pastina*

**Informação Nutricional:**  
**Embalagem 9 g**


INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 1			
Porção: 9 g (2 biscoitos)			
	100 g	9 g	% VD*
Valor energético (kcal)	417	38	2
Carboidratos (g)	67	6,0	2
Açúcares totais (g)	2,6	0,0	
Açúcares adicionados (g)	2,6	0,0	0
Lactose (g)	0,0	0,0	
Proteínas (g)	14	1,0	2
Gorduras totais (g)	10	1,0	2
Gorduras saturadas (g)	5,2	0,0	0
Gorduras trans (g)	0,0	0,0	0
Fibras alimentares (g)	2,1	0,0	0
Sódio (mg)	598	54	3

\* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

**Embalagem 20 g**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 1			
Porção: 20 g (4 biscoitos)			
	100 g	20 g	% VD*
Valor energético (kcal)	417	83	4
Carboidratos (g)	67	13	4
Açúcares totais (g)	2,6	1,0	
Açúcares adicionados (g)	2,6	1,0	2
Lactose (g)	0,0	0,0	
Proteínas (g)	14	3,0	6
Gorduras totais (g)	10	2,0	3
Gorduras saturadas (g)	5,2	1,0	5
Gorduras trans (g)	0,0	0,0	0
Fibras alimentares (g)	2,1	0,0	0
Sódio (mg)	598	120	6

\* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

	Nome do documento:		N°:	
	Especificação Técnica do Produto Biscoito Cream Cracker		ET - B03	
	Data:		09/05/2024	
	Emiteo por:	Aprovado por:	Revisão:	Página:
Depto. da Qualidade	Nicola F. La Pastina	09/2024	6/9	

Embalagem 30 g


INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 1			
Porção: 30 g (6 biscoitos)			
	100 g	30 g	% VD*
Valor energético (kcal)	417	125	6
Carboidratos (g)	67	20	7
Açúcares totais (g)	2,6	1,0	
Açúcares adicionados (g)	2,6	1,0	2
Lactose (g)	0,0	0,0	
Proteínas (g)	14	4,0	8
Gorduras totais (g)	10	3,0	5
Gorduras saturadas (g)	5,2	2,0	10
Gorduras trans (g)	0,0	0,0	0
Fibras alimentares (g)	2,1	1,0	4
Sódio (mg)	598	179	9

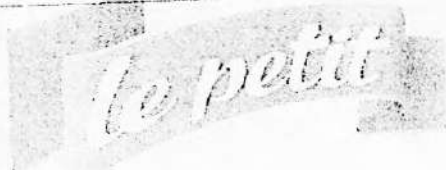
\* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Embalagem 200 g

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 7			
Porção: 30 g (7 biscoitos)			
	100 g	30 g	% VD*
Valor energético (kcal)	417	125	6
Carboidratos (g)	67	20	7
Açúcares totais (g)	2,6	1,0	
Açúcares adicionados (g)	2,6	1,0	2
Lactose (g)	0,0	0,0	
Proteínas (g)	14	4,0	8
Gorduras totais (g)	10	3,0	5
Gorduras saturadas (g)	5,2	2,0	10
Gorduras trans (g)	0,0	0,0	0
Fibras alimentares (g)	2,1	1,0	4
Sódio (mg)	598	179	9

\* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

	Nome do documento:		N°:	
	Especificação Técnica do Produto		ET - B03	
	Biscoito Cream Cracker		Data:	
			09/05/2024	
Emitido por:		Aprovado por:		Revisão:
Depto. da Qualidade		Nicola F. La Pastina		09/2024
				Página:
				7/9



**Embalagem 400 g**


INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 13			
Porção: 30 g (7 biscoitos)			
	100 g	30 g	% VD*
Valor energético (kcal)	417	125	6
Carboidratos (g)	67	20	7
Açúcares totais (g)	2,6	1,0	
Açúcares adicionados (g)	2,6	1,0	2
Lactose (g)	0,0	0,0	
Proteínas (g)	14	4,0	8
Gorduras totais (g)	10	3,0	5
Gorduras saturadas (g)	5,2	2,0	10
Gorduras trans (g)	0,0	0,0	0
Fibras alimentares (g)	2,1	1,0	4
Sódio (mg)	598	179	9

\* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

**Embalagem 800 g**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 27			
Porção: 30 g (7 biscoitos)			
	100 g	30 g	% VD*
Valor energético (kcal)	417	125	6
Carboidratos (g)	67	20	7
Açúcares totais (g)	2,6	1,0	
Açúcares adicionados (g)	2,6	1,0	2
Lactose (g)	0,0	0,0	
Proteínas (g)	14	4,0	8
Gorduras totais (g)	10	3,0	5
Gorduras saturadas (g)	5,2	2,0	10
Gorduras trans (g)	0,0	0,0	0
Fibras alimentares (g)	2,1	1,0	4
Sódio (mg)	598	179	9

\* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

	Nome do documento:		N°:	
	Especificação Técnica do Produto Biscoito Cream Cracker		ET - B03	
	Emitido por:		Data:	
	Depto da Qualidade		09/05/2024	
Aprovado por:		Revisão:	Página:	
Nicola F. La Pastina		09/2024	8/9	



**Modo de Conservação:**

Conservação: Após aberto, manter em recipiente fechado, fresco e seco.

**Embalagem:**

Peso Líquido 9 g, 20 g e 30g

Embalagem primária: Filme Impresso Laminado (BOPP Matte + BOPP Metalizado Impresso Laminado)

Embalagem secundária: Caixa de Papelão (armazenamento dos pacotes)

Peso Líquido 200 g

Embalagem primária: Filme Impresso Laminado (BOPP Transparente + BOPP Metal)

Embalagem secundária: Caixa de Papelão (armazenamento dos pacotes)

Peso Líquido 400 g

Embalagem primária: BOPP Transparente 25 micras

Embalagem secundária: Filme Impresso Laminado (BOPP Transparente 30 micras + Aplicação de Tinta)

Embalagem terciária: Caixa de Papelão (armazenamento dos pacotes)

Peso Líquido 800 g

Embalagem primária: Filme de Polipropileno Bi-Orientado

Embalagem secundária: Filme de Polipropileno Impresso Acabamento em Saco

Embalagem terciária: Caixa de Papelão (armazenamento dos pacotes)

**Peso Líquido:**

- 200 g, 400 g e 800 g (pacote)


- 9 g (sachê)

- 20 g (sachê)

- 30g (sachê)

**Armazenamento / Transporte / Distribuição:**

Armazenar sobre paletes apropriados, em local adequado, conforme boas práticas de armazenamento.

	Nome do documento:		Nº:
	Especificação Técnica do Produto Biscoito Cream Cracker		ET - B03
Emitido por:		Aprovado por:	Data:
Depto. da Qualidade		Nicola F. La Pastina	09/05/2024
		Revisão:	Página:
		09/2024	9/9

Empilhamento das caixas de papelão: Máximo de 5 caixas.

Transportar o produto cuidadosamente para não romper e/ou danificar a embalagem, seguindo as boas práticas de transporte e distribuição.

**Validade:**

1 ano para 200g, 400g e 800g (pacote)  
10 meses para sachê 9 g, 20g e 30g

**RESPONSÁVEL TÉCNICO**



CARLOS CELSO CARDOSO

Habilitação: Engenheiro Químico

Nº Habilitação: 004343700

Revisão	Data da Revisão	Itens revisados
00/2016	31/03/2016	Elaboração do documento.
01/2017	12/06/2017	Revalidação do procedimento.
02/2018	12/06/2018	Inserido os requisitos legais(RDC n. 14/2014, RDC 07/2011, RDC 26/2015 e RDC 136/2017
03/2019	21/06/2019	Inclusão de nova gramatura 30g
04/2019	01/08/2019	Alteração do Limite do DON.
05/2020	03/08/2020	Revisão do documento.
06/2021	10/02/2021	Atualização da Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019.
07/2022	26/05/2022	Atualização da Instrução Normativa n. 88 de 26 de Março de 2021.
08/2023	16/06/2023	Atualização da Tabela Nutricional RDC nº 429 de 2020 e IN nº 75 de 2020.
09/2023	09/05/2024	Inserido os dados do fabricante. Inserido o novo logo no cabeçalho.

**CETAL**

MARGA DE CONFIANÇA E QUALIDADE

Laudo Bromatológico

**Lógico de Análise de Alimentos Ltda**Rodrigues de Aguiar, n.º 740 - Vila Industrial  
-041 - Mogi das Cruzes - SP - Brasil  
telefone: 55 (11) 4699-2001

www.cetal.com.br - e-mail: lab@cetal.com.br

**RELATÓRIO DE ENSAIO N.0407687.1**

Solicitante:	Home Brand Industria de Alimentos Ltda	Orçamento:	75682.2
Endereço:	R. Miguel Couto - 555 Bairro: Vila Pires	Amostra:	014755/2024
Município/UF:	Santo André / SP	CEP:	09195-530
Tel.:		Fax:	
Produto/Amostra:	Biscoito Cream Cracker - Marca: Lepetit, Bom Sabor, Junior alimentos (Kerry) Cellier, Lopes, Fogão da Roça, Barbosae Premeal		
Coleta:	04/06/2024	Lote:	2326B
Resp.Coleta:	Cliente	Coletor:	-
Data de Recebimento:	04/06/2024 13:10:00	Início Ensaio:	06/06/2024
		Final Ensaio:	12/06/2024
Data da liberação para ensaio:	04/06/2024 16:19:48	Remessa:	12/06/2024
Obs.:			

**RESULTADOS FÍSICO QUÍMICOS**

Ensaio	Resultado	% VD	Incerteza	Unidade	Referência
Valor Energético	412,60	21	NA	Kcal/100g	RDC Nº 429, de 08 de outubro de 2020. Instrução Normativa nº 75, de 08 de outubro de 2020.
Carboidratos	68,43	23	NA	g/100g	RDC Nº 429, de 08 de outubro de 2020. Instrução Normativa nº 75, de 08 de outubro de 2020.
Proteína (LQ <0,80 g/100g)	13,03	26	± 0,25	g/100g	ISO 1871:2009.
Gordura Total (LQ <0,25 g/100g)	9,64	15	± 1,09	g/100g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 935.39. AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 945.44.
Gordura Saturada (Cromatografia Gasosa) (LQ <0,05 g/100g)	5,09	25	± 0,58	g/100g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 996.01. AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 996.06. ISO 12966-2:2017.
Gordura Trans (Cromatografia Gasosa) (LQ <0,05 g/100g)	<LQ <0,05	0	NA	g/100g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 996.01. AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 996.06. ISO 12966-2:2017.
Fibra Alimentar(LQ <0,50 g/100g)	2,03	8	± 0,09	g/100g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 991.43.
Sódio (LQ <0,40 mg/100g) (Absorção Atômica)	393,92	20	± 20,21	mg/100g	MTFQ-101
Umidade LQ <0,30 g/100g)	5,26	-	± 0,05	g/100g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 925.49.
Cinzas (LQ <0,10 g/100g)	1,61	-	± 0,04	g/100g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 925.49C.
Aspecto	Próprio	-	NA	NA	IAL- ed. IV p.281-282/MAPA- Instrução normativa nº20, nº68 e nº24.
Cor	Própria	-	NA	NA	IAL- ed. IV p.281-282/MAPA- Instrução normativa nº20, nº68 e nº24.
Odor	Próprio	-	NA	NA	IAL- ed. IV p.281-282/MAPA- Instrução normativa nº20, nº68 e nº24.
Sabor	Próprio	-	NA	NA	IAL- ed. IV p.281-282/MAPA- Instrução normativa nº20, nº68 e nº24.
Textura	Própria	-	NA	NA	IAL- ed. IV p.281-282/MAPA- Instrução normativa nº20, nº68 e nº24.
Consistência	Própria	-	NA	NA	IAL- ed. IV p.281-282/MAPA- Instrução normativa nº20, nº68 e nº24.

Legenda: LQ - Limite de Quantificação / VR - Valor de Referência / NA - Não Aplicável

- Valores baseados numa dieta de 2000Kcal/dia.
- VD não estabelecido para Gordura Trans.

**Dados Fornecidos pelo Cliente:**

- NA



# CETAL - Centro Tecnológico de Análise de Alimentos Ltda

Rua Tenente Onofre Rodrigues de Aguiar, n.º 740 - Vila Industrial  
CEP 08770-041 - Mogi das Cruzes - SP - Brasil  
Telefone: 55 (11) 4699-2001  
<http://www.cetal.com.br> - e-mail: [lab@cetal.com.br](mailto:lab@cetal.com.br)

MARCA DE CONFIANÇA E QUALIDADE

## RELATÓRIO DE ENSAIO N.0407687.1

Solicitante:	Home Brand Industria de Alimentos Ltda	Orçamento:	75682.2
Endereço:	R. Miguel Couto - 555 Bairro: Vila Pires	Amostra:	014755/2024
Município/UF:	Santo André / SP	CEP:	09195-530
Tel.:		Fax:	
Produto/Amostra:	Biscoito Cream Cracker - Marca: Lepetit, Bom Sabor, Junior alimentos (Kerry); Cellier, Lopes, Fogão da Roça, Barbosae Promeal		
Coleta:	04/06/2024	Lote:	2326B
Resp.Coleta:	Cliente	Coletor:	-
Data de recebimento:	04/06/2024 13:10:00	Início Ensaio:	06/06/2024
		Final Ensaio:	12/06/2024
Data da liberação para ensaio:	04/06/2024 16:19:48	Remessa:	12/06/2024
Obs.:			

## RESULTADOS FÍSICO-QUÍMICOS

### Considerações Finais:

- Este resultado é restrito para a amostra ensaiada.
- Amostragem e envio da amostra realizados pelo cliente.
- Ensaio realizado na amostra conforme recebida pelo laboratório.
- Os resultados expressos representam com veracidade as informações dos dados brutos gerados nos ensaios.
- Os resultados apresentados neste documento e suas respectivas declarações de conformidade, quando aplicável, possuem interpretação restrita e se aplicam somente à(s) amostra(s) analisada(s).
- Este relatório somente poderá ser reproduzido na íntegra, qualquer alteração ou reprodução parcial somente com autorização prévia por escrito do laboratório.

Aprovado por: ADRIANA HITOMI MATSUDA - CRQ 16219 F - GERENTE TÉCNICA

Código de Validação: 9bc375511778de518a048b1fba680071. A verificação deste Relatório de Ensaio poderá ser realizada através endereço "<http://labonline.cetal.com.br:8888>", selecionando a opção "Validar Relatório".



# CETAL – Centro Tecnológico de Análise de Alimentos Ltda

Rua Tenente Onofre Rodrigues de Aguiar, n.º 740 - Vila Industrial  
CEP 08770-041 - Mogi das Cruzes - SP - Brasil  
Telefone: 55 (11) 4699-2001  
http://www.cetal.com.br - e-mail: lab@cetal.com.br

MARCA DE CONFIANÇA E QUALIDADE

## RELATÓRIO DE ENSAIO N.0407680.1

Solicitante:	Home Brand Industria de Alimentos Ltda	Orçamento:	75682.2
Endereço:	R. Miguel Couto - 555 Bairro: Vila Pires	Amostra:	014755/2024
Município/UF:	Santo André / SP	CEP:	09195-530
Tel.:		Fax:	
Produto/Amostra:	Biscoito Cream Cracker - Marca: Lepetit, Bom Sabor, Junior alimentos (Kerry), Cellier, Lopês, Fogão da Roça, Barbosae Promeal		
Coleta:	04/06/2024	Lote:	2326B
Resp.Coleta:	Cliente	Coletor:	-
Data de Recebimento:	04/06/2024 13:10:00	Início Ensaio:	11/06/2024
		Final Ensaio:	12/06/2024
Data da liberação para ensaio:	04/06/2024 16:19:48	Remessa:	12/06/2024
Obs.:			

### RESULTADOS FÍSICO QUÍMICOS

Ensaio	Resultado	Incerteza	Especificação	Unidade	Referência
Cinzas Insolúveis em HCl (Arela) (LQ <0,10 g/100g)	<LQ <0,10	NA	Máximo 1,5	g/100g	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 941.12B.

Legenda: LQ - Limite de Quantificação / VR - Valor de Referência / NA - Não Aplicável

### Declaração de Conformidade:

VR (1): A amostra ensaiada está de acordo com as especificações da RDC N° 623, de 9 de Março de 2022.





# CETAL – Centro Tecnológico de Análise de Alimentos Ltda

Rua Tenente Onofre Rodrigues de Aguiar, n.º 740 - Vila Industrial  
 CEP 08770-041 - Mogi das Cruzes - SP - Brasil  
 Telefone: 55 (11) 4699-2001  
 http://www.cetal.com.br - e-mail: lab@cetal.com.br

MARCA DE CONFIANÇA E QUALIDADE

## RELATÓRIO DE ENSAIO N.0407680.1

<b>Solicitante:</b> Home Brand Industria de Alimentos Ltda	<b>Orçamento:</b> 75682.2
<b>Endereço:</b> R. Miguel Couto - 555 Bairro: Vila Pires	<b>Amostra:</b> 014755/2024
<b>Município/UF:</b> Santo André / SP	<b>CEP:</b> 09195-530
<b>Tel.:</b>	<b>Fax:</b>
<b>Produto/Amostra:</b> Biscoito Cream Cracker - Marca: Lepetit, Bom Sabor, Junior alimentos (Kerry), Cellier, Lopes, Fogão da Roça, Barbosae Promeal	
<b>Coleta:</b> 04/06/2024	<b>Lote:</b> 2326B
<b>Resp.Coleta:</b> Cliente	<b>Coletor:</b> -
<b>Data de Recebimento:</b> 04/06/2024 13:10:00	<b>Início Ensaio:</b> 07/06/2024
	<b>Final Ensaio:</b> 11/06/2024
	<b>Remessa:</b> 12/06/2024
<b>Data da liberação para ensaio:</b> 04/06/2024 16:19:48	
<b>Obs.:</b>	

RESULTADOS MICROSCÓPICOS				
Ensaio	Resultado	Especificação	Unidade	Referência
Identificação Histológica	Revelou presença de elemento(s) histológico(s) de fermento biológico (levedura) e trigo (Triticum sp) em uma amostra de 10 g. Obs: Ausência de amidos e elementos histológicos estranhos ao produto.			MTMC-006

Legenda: LQ - Limite de Quantificação / VR - Valor de Referência / NA - Não Aplicável

Materiais estranhos microscópicos de alimentos - Boas Práticas				
Ensaio	Resultado	Especificação	Unidade	Referência
Matérias estranhas macroscópicas (sujeidades, parasitas, larvas e tecidos inferiores)	< 1	< 1	300g.	AACC International. 11th ed. 2010. Method 28-30.02/28-32.02.
Matérias estranhas microscópicas (sujeidades)	Ausência	Ausência	225g.	AOAC International. Method 972.36. 22th ed. 2023.
Fragmentos de Insetos	21	225	225g.	AOAC International. Method 972.36. 22th ed. 2023.
Insetos Inteiros mortos	< 1	< 1	225g.	AOAC International. Method 972.36. 22th ed. 2023.
Ácaros mortos	< 1	5	225g.	AOAC International. Method 972.36. 22th ed. 2023.
Bárbulas	< 1	< 1	225g.	AOAC International. Method 972.36. 22th ed. 2023.
Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitas	< 1	< 1	225g.	AOAC International. Method 972.36. 22th ed. 2023.

Legenda: LQ - Limite de Quantificação / VR - Valor de Referência / NA - Não Aplicável

Materiais estranhos microscópicos de alimentos - Saúde humana				
Ensaio	Resultado	Especificação	Unidade	Referência
Matérias estranhas microscópicas (sujeidades)	Ausência	Ausência	225g.	AOAC International. Method 972.36. 22th ed. 2023.
Fragmentos de pelos de roedor	< 1	< 1	225g.	AOAC International. Method 972.36. 22th ed. 2023.
Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitas	< 1	< 1	225g.	AOAC International. Method 972.36. 22th ed. 2023.
Matéria macroscópica: Filmes Plásticos	< 1	< 1	300g.	AACC International. 11th ed. 2010. Method 28-30.02/28-32.02.
Matéria macroscópica: Fragmentos de vidros	< 1	< 1	300g.	AACC International. 11th ed. 2010. Method 28-30.02/28-32.02.
Matéria macroscópica: Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm	< 1	< 1	300g.	AACC International. 11th ed. 2010. Method 28-30.02/28-32.02.
Matéria macroscópica: Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7 mm	< 1	< 1	300g.	AACC International. 11th ed. 2010. Method 28-30.02/28-32.02.
Matéria macroscópica: Parasitas	< 1	< 1	300g.	AACC International. 11th ed. 2010. Method 28-30.02/28-32.02.

**CETAL****CETAL – Centro Tecnológico de Análise de Alimentos Ltda**

Rua Tenente Onofre Rodrigues de Aguiar, n.º 740 - Via Industrial  
 CEP 08770-041 - Mogi das Cruzes - SP - Brasil  
 Telefone: 55 (11) 4699-2001  
 http://www.cetal.com.br - e-mail: lab@cetal.com.br

MARCA DE CONFIANÇA E QUALIDADE

**RELATÓRIO DE ENSAIO N.0407680.1**

<b>Solicitante:</b>	Home Brand Industria de Alimentos Ltda			<b>Orçamento:</b>	75682.2
<b>Endereço:</b>	R. Miguel Couto - 555 Bairro: Vila Pires			<b>Amostra:</b>	014755/2024
<b>Município/UF:</b>	Santo André / SP			<b>CEP:</b>	09195-530
<b>Tel.:</b>				<b>Fax:</b>	
<b>Produto/Amostra:</b>	Biscoito Cream Cracker - Marca: Lepetit, Bom Sabor, Junior alimentos (Kerry), Cellier, Lopes, Fogão da Roça, Barbosae Promeal				
<b>Coleta:</b>	04/06/2024	<b>Lote:</b>	2326B	<b>Fabricação:</b>	04/06/2024
<b>Resp.Coleta:</b>	Cliente	<b>Coletor:</b>	-	<b>Validade:</b>	06/2025
<b>Data de Recebimento:</b>	04/06/2024 13:10:00	<b>Início Ensaio:</b>	07/06/2024	<b>Final Ensaio:</b>	11/06/2024
<b>Data da liberação para ensaio:</b>	04/06/2024 16:19:48				
<b>Obs.:</b>					

**RESULTADOS MICROSCÓPICOS**

Ensaio	Resultado	Especificação	Unidade	Referência
Outras matérias estranhas macroscópicas	< 1	< 1	300g	AACC International.11th ed.2010. Method 28-30.02/28-32.02.

Legenda: LQ - Limite de Quantificação / VR - Valor de Referência / NA - Não Aplicável

**Declaração de Conformidade:**

VR <sup>(1)</sup>: A amostra ensaiada está de acordo com a resolução RDC Nº 623, 09 de Março de 2022.

Entender <1 = Ausência

**Dados Fornecidos pelo Cliente:**

- NA

**Considerações Finais:**

- Este resultado é restrito para a amostra ensaiada.
- Amostragem e envio da amostra realizados pelo cliente.
- Ensaio realizado na amostra conforme recebida pelo laboratório.
- Os resultados expressos representam com veracidade as informações dos dados brutos gerados nos ensaios.
- Os resultados apresentados neste documento e suas respectivas declarações de conformidade, quando aplicável, possuem interpretação restrita e se aplicam somente à(s) amostra(s) analisada(s).
- Este relatório somente poderá ser reproduzido na íntegra, qualquer alteração ou reprodução parcial somente com autorização prévia por escrito do laboratório.

Aprovado por: ADRIANA HITOMI MATSUDA - CRQ 16219 F - GERENTE TÉCNICA

Código de Validação: 4f435afa107f064f248db1a8470b162c. A verificação deste Relatório de Ensaio poderá ser realizada através endereço "http://labonline.cetal.com.br:8888", selecionando a opção "Validar Relatório".

**CETAL**

MARCA DE CONFIANÇA E QUALIDADE

**CETAL – Centro Tecnológico de Análise de Alimentos Ltda**

Rua Tenente Onofre Rodrigues de Aguiar, n.º 740 - Vila Industrial  
 CEP 08770-041 - Mogi das Cruzes - SP - Brasil  
 Telefone: 55 (11) 4699-2001  
<http://www.cetal.com.br> - e-mail: [lab@cetal.com.br](mailto:lab@cetal.com.br)

**RELATÓRIO DE ENSAIO N.0407686.1**

<b>Solicitante:</b>	Home Brand Industria de Alimentos Ltda	<b>Orçamento:</b>	75682.2
<b>Endereço:</b>	R. Miguel Couto - 555 Bairro: Vila Pires	<b>Amostra:</b>	014755/2024
<b>Município/UF:</b>	Santo André / SP	<b>CEP:</b>	09195-530
<b>Tel.:</b>		<b>Fax:</b>	
<b>Produto/Amostra:</b>	Biscoito Cream Cracker - Marca: Lepetit, Bom Sabor, Junior alimentos (Kerry), Cellie, Lopes, Fogão da Roça, Barbosae Promeal		
<b>Coleta:</b>	04/06/2024	<b>Lote:</b>	2326B
<b>Resp.Coleta:</b>	Cliente	<b>Coletor:</b>	
<b>Data de Recebimento:</b>	04/06/2024 13:10:00	<b>Início Ensaio:</b>	07/06/2024
		<b>Final Ensaio:</b>	10/06/2024
<b>Data da liberação para ensaio:</b>	04/06/2024 16:19:48		
<b>Obs.:</b>		<b>Fabricação:</b>	04/06/2024
		<b>Validade:</b>	06/2025
		<b>Remessa:</b>	12/06/2024

**RESULTADOS FÍSICO QUÍMICOS**

Ensaio	Resultado	Incerteza	Especificação	Unidade	Referência
Arsênio (LQ <0,050 mg/kg) (ICPE)	<LQ <0,050	NA	Máximo 0,2	mg/kg	MTFQ-003
Chumbo (LQ <0,050 mg/kg) (ICPE)	<LQ <0,050	NA	Máximo 0,2	mg/kg	MTFQ-003
Cádmio (LQ < 0,006 mg/kg) (ICPE)	<LQ <0,006	NA	Máximo 0,2	mg/kg	MTFQ-003

Legenda: LQ - Limite de Quantificação / VR - Valor de Referência / NA - Não Aplicável

**Declaração de Conformidade:**

VR (1): A amostra ensaiada está de acordo com a Instrução Normativa - IN160, de 01 de Julho de 2022.

**Dados Fornecidos pelo Cliente:**

- NA

**Considerações Finais:**

- Este resultado é restrito para a amostra ensaiada.
- Amostragem e envio da amostra realizados pelo cliente.
- Ensaios realizados na amostra conforme recebida pelo laboratório.
- Os resultados expressos representam com veracidade as informações dos dados brutos gerados nos ensaios.
- Os resultados apresentados neste documento e suas respectivas declarações de conformidade, quando aplicável, possuem interpretação restrita e se aplicam somente à(s) amostra(s) analisada(s).
- Este relatório somente poderá ser reproduzido na íntegra, qualquer alteração ou reprodução parcial somente com autorização prévia por escrito do laboratório.

**Aprovado por:** ADRIANA HITOMI MATSUDA - CRQ 16219 F - GERENTE TÉCNICA

Código de Validação: c48445e4a7f454124938c9d137eff801. A verificação deste Relatório de Ensaio poderá ser realizada através endereço "<http://labonline.cetal.com.br:8888>", selecionando a opção "Validar Relatório".



# SAMITEC

Soluções Analíticas Microbiológicas e Tecnológicas Ltda  
Rod RSC 287, Km 227, 2800 - Faxinal da Palma  
Santa Maria (RS) - 97105-910  
(55) 3226-1174 - falecom@samitec.com.br - www.samitec.com.br

Santa Maria, 19 de Junho de 2024.

## RELATÓRIO DE ENSAIO 3486/2024

Identificação do Solicitante			
Nome: HOME BRAND IND. DE ALIMENTOS EIRELI		CNPJ/CPF: 11.509.805/0001-81	
Endereço: MIGUEL COUTO 555, VILA PIRES		Cidade: SANTO ANDRÉ - SP	Estado: SP
Solicitante: HOME BRAND IND. DE ALIMENTOS EIRELI		Responsável pela solicitação: LE PETIT	CEP: 09195-530
			Telefone:

Dados da Amostra			
Solicitação: 89885	Recebimento 17/06/2024 11:30	Temp. Recebimento: NA	Condição Recebimento ADEQUADA
Matriz: BISCOITO	Apresentação OUTRA	Lote: L 2326B	Data de Fabricação: 04/06/2024
Data da coleta: 04/06/2024	Hora da coleta: NÃO INFORMADO	Resp. da coleta: ELIANA CHEIS	Data de Validade: 30/06/2025
Local da Coleta: FABRICA			
Descrição fornecida pelo solicitante: BISCOITO CREAM CRACKER (MARCA LE PETIT / BOM SABOR / JÚNIOR ALIMENTOS (KERRY) / CELLIER / LOPES / FOGÃO DA ROÇA / BARBOSA / PROMEAL).			
Observações do Cliente: NÃO INFORMADO			
Observações do laboratório: NÃO SE APLICA			

Resultados					
Cód.	Ensaio	Resultados	Unidade	Tolerância	Término
QM03	Zearalenona	<LQ	µg/kg	Não especificada	17/06/2024 11:30
QM04	Desoxinivalenol (DON/Vomitoxina)	411,5	µg/Kg	Não especificado	18/06/2024 09:37

Informações			
Cód.	Método de ensaio	LQ	IM
QM03	Zearalenona: CL-EM/EM - (POP 46 - Rev. 00)	Zea: 20 µg/kg	4,1 µg/Kg
QM04	Desoxinivalenol: CL-EM/EM - (POP 46 - Rev. 00)	DON: 200 µg/kg	40,6 µg/Kg

Abreviação: LQ: limite de quantificação; IM: incerteza de medição;

A incerteza relatada é uma incerteza expandida calculada através de um fator de abrangência  $k = 2$ , correspondendo a um nível de confiança de 95,45%.

Os resultados restringem-se tão somente à amostra analisada conforme recebida.  
Este certificado não poderá ser reproduzido parcialmente.

Leandro Zanini Giacomini, MSc  
Diretor de Produção - Celular: 9774  
Instituto SAMITEC



# CETAL – Centro Tecnológico de Análise de Alimentos Ltda

Rua Tenente Onofre Rodrigues de Aguiar, n.º 740 - Vila Industrial  
CEP 08770-041 - Mogi das Cruzes - SP - Brasil  
Telefone: 55 (11) 4699-2001  
<http://www.cetal.com.br> - e-mail: [lab@cetal.com.br](mailto:lab@cetal.com.br)

MARCA DE CONFIANÇA E QUALIDADE

## RELATÓRIO DE ENSAIO N.0407683.1

<b>Solicitante:</b> Home Brand Industria de Alimentos Ltda	<b>Orçamento:</b> 75682.2		
<b>Endereço:</b> R. Miguel Couto - 555 Bairro: Vila Pires	<b>Amostra:</b> 014758/2024		
<b>Município/UF:</b> Santo André / SP	<b>CEP:</b> 09195-530		
<b>Tel.:</b>	<b>Fax:</b>		
<b>Produto/Amostra:</b> Biscoito Cream Cracker - Marca: Lepetit, Bom Sabor, Junior alimentos (Kerry), Cellier, Lopes, Fogão da Roça, Barbosa e Promeal			
<b>Coleta:</b> 04/06/2024	<b>Lote:</b> 2326B	<b>Fabricação:</b> 04/06/2024	
<b>Resp.Coleta:</b> Cliente	<b>Coletor:</b> -	<b>Validade:</b> 06/2025	
<b>Data de recebimento:</b> 04/06/2024 13:10:00	<b>Início Ensaio:</b> 05/06/2024	<b>Final Ensaio:</b> 10/06/2024	<b>Remessa:</b> 12/06/2024
<b>Data da liberação para ensaio:</b> 04/06/2024 16:19:48			

Obs.:

### RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Ensaio	Resultado	Especificação	Unidade	Referência
Determinação de <i>Salmonella</i> spp.	Ausência	Ausência	em 25g	ISO 6579-1:2017
Contagem de Coliformes Totais (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>	-	UFC/g	CMMEF. 5ª edição. Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.73, 9.74 e 9.92.
Contagem de Coliformes Termotolerantes (LQ 10 UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>	-	UFC/g	CMMEF. 5ª edição. Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.73, 9.74 e 9.92.
<i>Bacillus cereus</i> presuntivo (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>	m: 1,0 x 10 <sup>2</sup> M: 1,0 x 10 <sup>3</sup>	UFC/g	ISO 7932:2004
Contagem de <i>Escherichia coli</i> (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>	m: 1,0 x 10 <sup>1</sup> M: 1,0 x 10 <sup>2</sup>	UFC/g	CMMEF. 5ª edição. Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.73, 9.74 e 9.92.
Contagem de Bolores e Leveduras (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>	m: 5,0 x 10 <sup>2</sup> M: 1,0 x 10 <sup>4</sup>	UFC/g	CMMEF. 5ª edição. Capítulo 21. Itens 21.1 a 21.6
Contagem de Estafilococos coagulase positiva (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>	-	UFC/g	ISO 6888-1

Legenda: LQ - Limite de Quantificação / VR - Valor de Referência / NA - Não Aplicável



# CETAL – Centro Tecnológico de Análise de Alimentos Ltda

Rua Tenente Onofre Rodrigues de Aguiar, n.º 740 - Vila Industrial  
CEP 08770-041 - Mogi das Cruzes - SP - Brasil  
Telefone: 55 (11) 4699-2001  
http://www.cetal.com.br - e-mail: lab@cetal.com.br

MARCA DE CONFIANÇA E QUALIDADE

## RELATÓRIO DE ENSAIO N.0407683.1

<b>Solicitante:</b>	Home Brand Industria de Alimentos Ltda	<b>Orçamento:</b>	75682.2
<b>Endereço:</b>	R. Miguel Couto - 555 Bairro: Vila Pires	<b>Amostra:</b>	014759/2024
<b>Município/UF:</b>	Santo André / SP	<b>CEP:</b>	09195-530
<b>Tel.:</b>		<b>Fax:</b>	
<b>Produto/Amostra:</b>	Biscoito Cream Cracker - Marca: Lepetit, Bom Sabor, Junior alimentos (Kerry), Cellier, Lopes, Fogão da Roça, Barbosa e Promeal		
<b>Coleta:</b>	04/06/2024	<b>Lote:</b>	2326B
<b>Resp.Coleta:</b>	Cliente	<b>Coletor:</b>	
<b>Data de Recebimento:</b>	04/06/2024 13:10:00	<b>Início Ensaio:</b>	05/06/2024
		<b>Final Ensaio:</b>	10/06/2024
<b>Data da liberação para ensaio:</b>	04/06/2024 16:19:48		
<b>Obs.:</b>			

### RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Ensaio	Resultado	Especificação	Unidade	Referência
Determinação de <i>Salmonella</i> spp.	Ausência	Ausência	em 25g	ISO 6579-1:2017
Contagem de Coliformes Totais (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>	-	UFC/g	CMMEF. 5ª edição. Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.73, 9.74 e 9.92.
Contagem de Coliformes Termotolerantes (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>	-	UFC/g	CMMEF. 5ª edição. Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.73, 9.74 e 9.92.
<i>Bacillus cereus</i> presuntivo (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>	m: 1,0 x 10 <sup>2</sup> M: 1,0 x 10 <sup>3</sup>	UFC/g	ISO 7932:2004
Contagem de <i>Escherichia coli</i> (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>	m: 1,0 x 10 <sup>1</sup> M: 1,0 x 10 <sup>2</sup>	UFC/g	CMMEF. 5ª edição. Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.73, 9.74 e 9.92.
Contagem de Bolores e Leveduras (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>	m: 5,0 x 10 <sup>2</sup> M: 1,0 x 10 <sup>4</sup>	UFC/g	CMMEF. 5ª edição. Capítulo 21. Itens 21.1 a 21.6
Contagem de Estafilococos coagulase positiva (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>	-	UFC/g	ISO 6888-1

Legenda: LQ - Limite de Quantificação / VR - Valor de Referência / NA - Não Aplicável



# CETAL – Centro Tecnológico de Análise de Alimentos Ltda

Rua Tenente Onofre Rodrigues de Aguiar, n.º 740 - Vila Industrial  
CEP 08770-041 - Mogi das Cruzes - SP - Brasil  
Telefone: 55 (11) 4699-2001  
http://www.cetal.com.br - e-mail: lab@cetal.com.br

MARCA DE CONFIANÇA E QUALIDADE

## RELATÓRIO DE ENSAIO N.0407683.1

<b>Solicitante:</b>	Home Brand Industria de Alimentos Ltda	<b>Orçamento:</b>	75682.2
<b>Endereço:</b>	R. Miguel Couto - 555 Bairro: Vila Pires	<b>Amostra:</b>	014760/2024
<b>Município/UF:</b>	Santo André / SP	<b>CEP:</b>	09195-530
<b>Tel.:</b>		<b>Fax:</b>	
<b>Produto/Amostra:</b>	Biscoito Cream Cracker - Marca: Lepetit, Bom Sabor, Junior alimentos (Kerry), Cellier, Lopes, Fogão da Roça, Barbosa e Premeal		
<b>Coleta:</b>	04/06/2024	<b>Lote:</b>	2326B
<b>Resp.Coleta:</b>	Cliente	<b>Coletor:</b>	-
<b>Data de Recebimento:</b>	04/06/2024 13:10:00	<b>Início Ensaio:</b>	05/06/2024
		<b>Final Ensaio:</b>	10/06/2024
<b>Data da liberação para ensaio:</b>	04/06/2024 16:19:48		
<b>Obs.:</b>			

### RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Ensaio	Resultado	Especificação	Unidade	Referência
Determinação de <i>Salmonella</i> spp.	Ausência	Ausência	em 25g	ISO 6579-1:2017
Contagem de Coliformes Totais (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>	-	UFC/g	CMMEF. 5ª edição. Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.73, 9.74 e 9.92.
Contagem de Coliformes Termotolerantes (LQ 10 UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>	-	UFC/g	CMMEF. 5ª edição. Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.73, 9.74 e 9.92.
<i>Bacillus cereus</i> presuntivo (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>	m: 1,0 x 10 <sup>2</sup> M: 1,0 x 10 <sup>3</sup>	UFC/g	ISO 7932:2004
Contagem de <i>Escherichia coli</i> (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>	m: 1,0 x 10 <sup>1</sup> M: 1,0 x 10 <sup>2</sup>	UFC/g	CMMEF. 5ª edição. Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.73, 9.74 e 9.92.
Contagem de Bolores e Leveduras (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>	m: 5,0 x 10 <sup>2</sup> M: 1,0 x 10 <sup>4</sup>	UFC/g	CMMEF. 5ª edição. Capítulo 21. Itens 21.1 a 21.6
Contagem de Estafilococos coagulase positiva (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>	-	UFC/g	ISO 6888-1

Legenda: LQ - Limite de Quantificação / VR - Valor de Referência / NA - Não Aplicável



# CETAL – Centro Tecnológico de Análise de Alimentos Ltda

Rua Tenente Onofre Rodrigues de Aguiar, n.º 740 - Vila Industrial,  
CEP 08770-041 - Mogi das Cruzes - SP - Brasil  
Telefone: 55 (11) 4699-2001  
http://www.cetal.com.br - e-mail: lab@cetal.com.br

MARCA DE CONFIANÇA E QUALIDADE

## RELATÓRIO DE ENSAIO N.0407683.1

Solicitante:	Home Brand Industria de Alimentos Ltda	Orçamento:	75682.2
Endereço:	R. Miguel Couto - 555 Bairro: Vila Pires	Amostra:	014761/2024
Município/UF:	Santo André / SP	CEP:	09195-530
Tel.:		Fax:	
Produto/Amostra:	Biscoito Cream Cracker - Marca: Lepetit, Bom Sabor, Junior alimentos (Kerry), Cellier, Lopes, Fogão da Roça, Barbosa e Premeal		
Coleta:	04/06/2024	Lote:	2326B
Resp.Coleta:	Cliente	Coletor:	-
Data de Recebimento:	04/06/2024 13:10:00	Início Ensaio:	05/06/2024
		Final Ensaio:	10/06/2024
		Remessa:	12/06/2024
Data da liberação para ensaio:	04/06/2024 16:19:48		

Obs.:

### RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Ensaio	Resultado	Especificação	Unidade	Referência
Determinação de <i>Salmonella</i> spp.	Ausência	Ausência	em 25g	ISO 6579-1:2017
Contagem de Coliformes Totais (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>	-	UFC/g	CMMEF, 5ª edição, Capítulo 9, Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.73, 9.74 e 9.92.
Contagem de Coliformes Termotolerantes (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>	-	UFC/g	CMMEF, 5ª edição, Capítulo 9, Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.73, 9.74 e 9.92.
<i>Bacillus cereus</i> presuntivo (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>	m: 1,0 x 10 <sup>2</sup> M: 1,0 x 10 <sup>3</sup>	UFC/g	ISO 7932:2004
Contagem de <i>Escherichia coli</i> (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>	m: 1,0 x 10 <sup>1</sup> M: 1,0 x 10 <sup>2</sup>	UFC/g	CMMEF, 5ª edição, Capítulo 9, Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.73, 9.74 e 9.92.
Contagem de Bolores e Leveduras (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>	m: 5,0 x 10 <sup>2</sup> M: 1,0 x 10 <sup>4</sup>	UFC/g	CMMEF, 5ª edição, Capítulo 21, Itens 21.1 a 21.6
Contagem de Estafilococos coagulase positiva (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>	-	UFC/g	ISO 6888-1

Legenda: LQ - Limite de Quantificação / VR - Valor de Referência / NA - Não Aplicável





# CETAL – Centro Tecnológico de Análise de Alimentos Ltda

Rua Tenente Onofre Rodrigues de Aguiar, n.º 740 - Vila Industrial  
CEP 08770-041 - Mogi das Cruzes - SP - Brasil  
Telefone: 55 (11) 4699-2001  
http://www.cetal.com.br - e-mail: lab@cetal.com.br

MARCA DE CONFIANÇA E QUALIDADE

## RELATÓRIO DE ENSAIO N.0407683.1

Solicitante:	Home Brand Industria de Alimentos Ltda	Orçamento:	75682.2
Endereço:	R. Miguel Couto - 555 Bairro: Vila Pires	Amostra:	014762/2024
Município/UF:	Santo André / SP	CEP:	09195-530
Tel.:		Fax:	
Produto/Amostra:	Biscoito Cream Cracker - Marca: Lepetit, Bom Sabor, Junior alimentos (Kerry), Cellier, Lopes, Fogão da Roça, Barbosa e Promeal		
Coleta:	04/06/2024	Lote:	2326B
Resp.Coleta:	Cliente	Coletor:	-
Data de Recebimento:	04/06/2024 13:10:00	Início Ensaio:	05/06/2024
		Final Ensaio:	10/06/2024
Data da liberação para ensaio:	04/06/2024 16:19:48	Remessa:	12/06/2024

Obs.:

### RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Ensaio	Resultado	Especificação	Unidade	Referência
Determinação de <i>Salmonella</i> spp.	Ausência	Ausência	em 25g	ISO 6579-1:2017
Contagem de Coliformes Totais (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>	-	UFC/g	CMMEF, 5ª edição. Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.73, 9.74 e 9.92.
Contagem de Coliformes Termotolerantes (LQ 10 UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>	-	UFC/g	CMMEF, 5ª edição. Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.73, 9.74 e 9.92.
<i>Bacillus cereus</i> presuntivo (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>	m: 1,0 x 10 <sup>2</sup> M: 1,0 x 10 <sup>3</sup>	UFC/g	ISO 7932:2004
Contagem de <i>Escherichia coli</i> (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>	m: 1,0 x 10 <sup>1</sup> M: 1,0 x 10 <sup>2</sup>	UFC/g	CMMEF, 5ª edição. Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.73, 9.74 e 9.92.
Contagem de Bolores e Leveduras (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>	m: 5,0 x 10 <sup>2</sup> M: 1,0 x 10 <sup>4</sup>	UFC/g	CMMEF, 5ª edição. Capítulo 21. Itens 21.1 a 21.6
Contagem de Estafilococos coagulase positiva (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>	-	UFC/g	ISO 6888-1

Legenda: LQ - Limite de Quantificação / VR - Valor de Referência / NA - Não Aplicável

#### Declaração de Conformidade:

VR (1): O resultado está de acordo com a IN nº 161 de 01/07/2022.

#### Dados Fornecidos pelo Cliente:

• NA

#### Considerações Finais:

- Este resultado é restrito para a amostra ensaiada.
- Amostragem e envio da amostra realizados pelo cliente.
- Ensaio realizado na amostra conforme recebida pelo laboratório.
- Os resultados expressos representam com veracidade as informações dos dados brutos gerados nos ensaios.
- Os resultados apresentados neste documento e suas respectivas declarações de conformidade, quando aplicável, possuem interpretação restrita e se aplicam somente à(s) amostra(s) analisada(s).
- Este relatório somente poderá ser reproduzido na íntegra, qualquer alteração ou reprodução parcial somente com autorização prévia por escrito do laboratório.

Aprovado por: ADRIANA HITOMI MATSUDA - CRQ 16219 F - GERENTE TÉCNICA

Código de Validação: 082dc139cf5a27629e1d31c032c5a8af. A verificação deste Relatório de Ensaio poderá ser realizada através endereço "http://labonline.cetal.com.br:8888", selecionando a opção "Validar Relatório".

Análise Técnica do Produto		ET - B04	
BISCOITO DOCE MAIZENA		Data: 17/04/2024	
Revisão	Aprovado por	Revisão	Página
08/2024	Nicola F. La Pastina	08/2024	1/9
Respons. da Qualidade			

**Denominação do Produto:**  
BISCOITO DOCE MAIZENA

CONTÉM AMIDO DE MILHO TRANSGÊNICO.

**Marca:**  
LE PETIT

**PRODUZIDO/FABRICADO POR:**  
HOME BRAND INDUSTRIA DE ALIMENTOS EIRELI - Rua Miguel Couto, 555 -  
Vila Pires - CEP 09195-530 - Santo André/SP - CNPJ n. 11.509.805/0001-81.

**Descrição do Produto:**

Obtido da mistura de ingredientes adequados, sendo em seguida laminado, cortado e estampado através de rolo estampador, que confere forma específica, sendo posteriormente cozido em forno contínuo.


**Código do Produto:**

0732 para Biscoito Doce Maizena 9 g  
0756 para Biscoito Doce Maizena 30 g  
0432 para Biscoito Doce Maizena 200 g  
0494 para Biscoito Doce Maizena 400 g  
0482 para Biscoito Doce Maizena 800 g

**Ingredientes\*:**

INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, AÇÚCAR INVERTIDO, AMIDO DE MILHO (geneticamente modificado a partir de *Bacillus thuringiensis* e/ou *Streptomyces viridochromogenes* e/ou *Agrobacterium tumefaciens* e/ou *Zea mays* e/ou *Sphingobium herbicidorovans*), GORDURA VEGETAL, SAL, FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE AMÔNIO E BICARBONATO DE SÓDIO, EMULSIFICANTE: LECITINA DE SOJA, AROMATIZANTE: VANILINA E MELHORADOR DE FARINHA: METABISSULFITO DE SÓDIO.  
**CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LACTOSE.**

**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E DE SOJA E PODE CONTER LEITE, AVEIA E CEVADA.**

	Nome do documento:		N.º:	
	Especificação Técnica do Produto <b>BISCOITO DOCE MAIZENA</b>		ET - B04	
Emitido por:		Aprovado por:		Data:
Depto. da Qualidade		Nicola F. La Pastina		17/04/2024
		Revisão:	Página:	
		08/2024	2/9	

*lapetina*

**Declaração de Glúten\*:**

**CONTÉM GLÚTEN**

\*LEI n. 10.674, DE 16 DE MAIO DE 2003 e RDC nº 137/2003

**Declaração de Alergênicos\*:**

**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E DE SOJA E PODE CONTER LEITE, AVEIA E CEVADA.**

\* RDC Nº 727, DE 1º DE JULHO DE 2022

**Declaração de Lactose\*:**

**NÃO CONTÉM LACTOSE**

\* RDC Nº 727, DE 1º DE JULHO DE 2022

**Especificações Físico-Químicas / Exame Organoléptico:**

Análise	Especificação
Umidade (%)	2,5 à 4,0%
pH	6,8 à 7,3

Análise	Especificação
Cor	Própria
Odor	Próprio
Sabor	Próprio
Aspecto	Próprio

**Especificações Microbiológicas\*:**

Análise Microbiológica	Limites para Amostra
<i>Salmonella</i> /25g	Ausência
<i>B. cereus</i> presuntivo/g	Máximo 10 <sup>3</sup>
Estafilococos coagulase positiva/g	Máximo 10 <sup>3</sup>
<i>Escherichia coli</i> /g	Máximo 10 <sup>2</sup>
Bolores e leveduras/g	Máximo 10 <sup>4</sup>

\* IN n. 161 de 01 de julho de 2022


Nome do documento:		Nº:	
Especificação Técnica do Produto BISCOITO DOCE MAIZENA		ET - B04	
Data:		17/04/2024	
Emitted por:	Aprovado por:	Revisão:	Página:
Depto. da Qualidade	Nicola F. La Pastina	08/2024	3/9

**Especificações Macroscópicas e Microscópicas\*:**

Ensaio (Matérias estranhas indicativas de falhas das BPF's)	Especificação
Matérias estranhas macroscópicas (sujidades, parasitas, larvas e tecidos inferiores)	< 1 na alíquota analisada
Matérias estranhas microscópicas (sujidades)	Ausência
Fragmentos de insetos	225 em 225g
Insetos inteiros mortos	< 1 / 225 g
Acaros mortos	5 em 225g
Bárbulas	< 1 / 225 g
Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitas	< 1 / 225 g
<b>Entender &lt;1 = Ausência</b>	

Ensaio (Matérias estranhas indicativas de riscos à saúde humana)	Especificação
Matérias estranhas microscópicas (sujidades)	Ausência
Fragmentos de pelos de roedor	< 1 / 225 g
Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitas	< 1 / 225 g
Matéria macroscópica: Filmes Plásticos	< 1 na alíquota analisada
Matéria macroscópica: Fragmentos de vidros	< 1 na alíquota analisada
Matéria macroscópica: Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm	< 1 na alíquota analisada
Matéria macroscópica: Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7 mm	< 1 na alíquota analisada
Matéria macroscópica: Parasitas	< 1 na alíquota analisada
Outras matérias estranhas macroscópicas	< 1 na alíquota analisada
<b>Entender &lt;1 = Ausência</b>	

\*RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA - RDC N° 623 DE 09 DE MARÇO DE 2022

	Nome do documento:		Nº:	
	Especificação Técnica do Produto BISCOITO DOCE MAIZENA		ET - B04	
	Emitido por:		Data:	
Depto. da Qualidade		Nicola F. La Pastina		17/04/2024
		Revisão:		Página:
		08/2024		4/9



**Limites Máximos Tolerados (LMT) Para Micotoxinas\*:**


Micotoxinas	Alimento	LMT (µg/kg)
Desoxinivalenol (DON)	Farinha de trigo, massas, crackers, biscoitos de água e sal, e produtos de panificação, cereais e produtos de cereais exceto trigo e incluindo cevada malteada.	1000
Zearalenona	Farinha de trigo, massas, crackers e produtos de panificação, cereais e produtos de cereais exceto trigo e incluindo cevada malteada.	100

\*IN n. 160 de 01 de julho de 2022

**Limites Máximos de Contaminantes Inorgânicos\*:**

Contaminantes	Alimento	(mg/kg)
Arsênio	Trigo e seus derivados	0,20
Cádmio	Trigo e seus derivados	0,20
Chumbo	Trigo e seus derivados	0,20

\*IN n. 160 de 01 de julho de 2022

	Nome do documento:	Especificação Técnica do Produto <b>BISCOITO DOCE MAIZENA</b>		Nº:	ET - B04	
	Emitido por:	Depto. da Qualidade	Aprovado por:	Nicola F. La Pastina	Data:	17/04/2024
					Revisão:	08/2024
					Página:	5/9

**Informação Nutricional:**  
**Embalagem 9 g**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 1			
Porção: 9 g (2 biscoitos)			
	100 g	9 g	% VD*
Valor energético (kcal)	431	39	2
Carboidratos (g)	76	7,0	2
Açúcares totais (g)	14	1,0	
Açúcares adicionados (g)	14	1,0	2
Lactose (g)	0,0	0,0	
Proteínas (g)	9,3	1,0	2
Gorduras totais (g)	10	1,0	2
Gorduras saturadas (g)	4,9	0,0	0
Gorduras trans (g)	0,0	0,0	0
Fibras alimentares (g)	1,2	0,0	0
Sódio (mg)	304	27	1

\* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

**Embalagem 30 g**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 1			
Porção: 30 g (6 biscoitos)			
	100 g	30 g	% VD*
Valor energético (kcal)	431	129	6
Carboidratos (g)	76	23	8
Açúcares totais (g)	14	4,0	
Açúcares adicionados (g)	14	4,0	8
Lactose (g)	0,0	0,0	
Proteínas (g)	9,3	3,0	6
Gorduras totais (g)	10	3,0	5
Gorduras saturadas (g)	4,9	1,0	5
Gorduras trans (g)	0,0	0,0	0
Fibras alimentares (g)	1,2	0,0	0
Sódio (mg)	304	91	5

\* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Nome do documento:		Nº:	
Especificação Técnica do Produto		ET - B04	
BISCOITO DOCE MAIZENA		Data:	
Emitido por:		17/04/2024	
Aprovado por:		Revisão:	
Depto. da Qualidade		Nicola F. La Pastina	
		Página:	
		08/2024	
		6/9	

### Embalagem 200 g

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 7			
Porção: 30 g (7 biscoitos)			
	100 g	30 g	% VD*
Valor energético (kcal)	431	129	6
Carboidratos (g)	76	23	8
Açúcares totais (g)	14	4,0	
Açúcares adicionados (g)	14	4,0	8
Lactose (g)	0,0	0,0	
Proteínas (g)	9,3	3,0	6
Gorduras totais (g)	10	3,0	5
Gorduras saturadas (g)	4,9	1,0	5
Gorduras trans (g)	0,0	0,0	0
Fibras alimentares (g)	1,2	0,0	0
Sódio (mg)	304	91	5

\* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

### Embalagem 400 g

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 13			
Porção: 30 g (7 biscoitos)			
	100 g	30 g	% VD*
Valor energético (kcal)	431	129	6
Carboidratos (g)	76	23	8
Açúcares totais (g)	14	4,0	
Açúcares adicionados (g)	14	4,0	8
Lactose (g)	0,0	0,0	
Proteínas (g)	9,3	3,0	6
Gorduras totais (g)	10	3,0	5
Gorduras saturadas (g)	4,9	1,0	5
Gorduras trans (g)	0,0	0,0	0
Fibras alimentares (g)	1,2	0,0	0
Sódio (mg)	304	91	5

\* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Nome do documento		Nº	
Especificação Técnica do Produto <b>BISCOITO DOCE MAIZENA</b>		ET - B04	
		Data	
Emitido por		17/04/2024	
Aprovado por		Revisão	
Depto. da Qualidade	Nicola F. La Pastina	08/2024	Página
		7/9	

### Embalagem 800 g

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 27			
Porção: 30 g (7 biscoitos)			
	100 g	30 g	% VD*
Valor energético (kcal)	431	129	6
Carboidratos (g)	76	23	8
Açúcares totais (g)	14	4,0	
Açúcares adicionados (g)	14	4,0	8
Lactose (g)	0,0	0,0	
Proteínas (g)	9,3	3,0	6
Gorduras totais (g)	10	3,0	5
Gorduras saturadas (g)	4,9	1,0	5
Gorduras trans (g)	0,0	0,0	0
Fibras alimentares (g)	1,2	0,0	0
Sódio (mg)	304	91	5

\* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

\* INSTRUÇÃO NORMATIVA - IN N° 75, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020

### Modo de Conservação:


**Embalagem: 200 g, 400 g e 800 g**

Conservação: Após aberto, manter em recipiente fechado, fresco e seco.

**Embalagem: 9 g e 30 g**

Conservação: Conservar em local seco e fresco. Após aberta a embalagem, mantê-la bem fechada e consumir em até 3 dias, respeitando o prazo de validade.



	Nome do documento:		Nº:	
	Especificação Técnica do Produto BISCOITO DOCE MAIZENA		ET - B04	
Emitido por:		Data:		
Depto. da Qualidade		17/04/2024		
Aprovado por:		Revisão:		Página:
Nicola F. La Pastina		08/2024		8/9

### Embalagem:

Peso Líquido 9 g e 30 g

Embalagem primária: Filme Impresso Laminado (BOPP Matte + BOPP Metal)

Embalagem secundária: Caixa de Papelão (armazenamento dos pacotes)

Peso Líquido 200 g

Embalagem primária: Filme Impresso Laminado (BOPP Transparente + BOPP Metal)

Embalagem secundária: Caixa de Papelão (armazenamento dos pacotes)

Peso Líquido 400 g

Embalagem primária: BOPP Transparente 25 micras

Embalagem secundária: Filme impresso Laminado (BOPP Transparente 30 micras + Aplicação de Tinta)

Embalagem terciária: Caixa de Papelão (armazenamento dos pacotes)

Peso Líquido 800 g

Embalagem primária: Filme de Polipropileno Bi-Orientado

Embalagem secundária: Filme de Polipropileno Impresso Acabamento em Saco

Embalagem terciária: Caixa de Papelão (armazenamento dos pacotes)

### Peso Líquido:

- 9 g e 30 g (sachê)

- 200 g, 400 g e 800 g (pacote)

### Armazenamento / Transporte / Distribuição:


Armazenar sobre paletes apropriados, em local adequado, conforme boas práticas de armazenamento.

Empilhamento das caixas de papelão:

Sachê: 2 unidades: Máximo de 10 caixas.

Sachê: 4 e 6 unidades: Máximo de 5 caixas.

Pacotes: 200 g / 400 g / 800 g: Máximo 7 caixas

	Nome do documento		Nº	
	Especificação Técnica do Produto BISCOITO DOCE MAIZENA		ET - B04	
Emitido por		Data:		
Depto. da Qualidade		17/04/2024		
Aprovado por		Revisão:	Página	
Nicola F. La Pastina		08/2024	9/9	

Transportar o produto cuidadosamente para não romper e/ou danificar a embalagem, seguindo as boas práticas de transporte e distribuição.

**Validade:**

1 ano para 200 g, 400 g e 800 g (pacote)

10 meses para sachê 9 g e 30 g

**RESPONSÁVEL TÉCNICO**



CARLOS CELSO CARDOSO

Habilitação: Engenheiro Químico

Nº Habilitação: 004343700

Revisão	Data da Revisão	Itens revisados
00/2016	31/03/2016	Elaboração do documento.
01/2017	12/06/2017	Revalidação do documento.
02/2018	12/06/2018	Inserido os requisitos legais (RDC n. 14/2014, RDC 07/2011, RDC 26/2015 e RDC 136/2017)
03/2019	01/08/2019	Alteração do Limite do DON.
04/2020	03/08/2020	Revisão do documento.
05/2020	23/12/2020	Atualização da Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019.
06/2022	13/05/2022	Atualização da Instrução Normativa n. 88 de 26 de Março de 2021.
07/2023	11/04/2023	Atualização da Tabela Nutricional RDC nº 429 de 2020 e IN nº 75 de 2020.
08/2024	17/04/2024	Inserido os dados do fabricante.



Laudó Bromatológico

Las Microbiológicas e Tecnológicas Ltda

227, 2800 - Faxinal da Palma

97105-910

ecom@samitec.com.br - www.samitec.com.br

Santa Maria, 09 de Novembro de 2023.

RELATÓRIO DE ENSAIO 6517/2023

Identificação do Solicitante

Nome: HOME BRAND IND. DE ALIMENTOS EIRELI			CNPJ/CPF: 11.509.805/0001-81	
Endereço: MIGUEL COUTO 655, VILA PIRES		Cidade: SANTO ANDRÉ - SP	Estado: SP	CEP: 09195-530
Solicitante: HOME BRAND IND. DE ALIMENTOS EIRELI		Responsável pela solicitação: LE PETIT		Telefone:

Dados da Amostra

Solicitação: 87423	Recebimento 07/11/2023 11:30	Temp. Recebimento: NA	Condição Recebimento ADEQUADA	
Matriz: BOLACHA	Apresentação OUTRA	Lote: L 4416A	Data de Fabricação: 30/10/2023	Data de Validade: 31/10/2024
Data da coleta: 30/10/2023	Hora da coleta: NÃO INFORMADO	Resp. da coleta: ELIANA CHEIS	Local da Coleta: FÁBRICA	
Descrição fornecida pelo solicitante: BISCOITO MAIZENA (MARCA LE PETIT, BOM SABOR, BARBOSA, LOPES, FOGÃO DA ROÇA, VIVA +, JÚNIOR ALIMENTOS - KERRY)				
Observações do Cliente: NÃO INFORMADO				
Observações do laboratório: NÃO SE APLICA				

Resultados

Cód.	Ensaio	Resultados	Unidade	Tolerância	Início	Término
QM03	Zearalenona	<LQ	µg/kg	Não especificada	07/11/2023 11:30	09/11/2023 09:40
QM04	Desoxinivalenol (DON/Vomitoxina)	<LQ	µg/Kg	Não especificado	07/11/2023 11:30	09/11/2023 09:40

Informações

Cód.	Método de ensaio	LQ	IM	Referência
QM03	Zearalenona: CL-EM/EM - (POP 46 - Rev. 00)	Zea: 20 µg/kg	4,1 µg/Kg	Não especificada
QM04	Desoxinivalenol: CL-EM/EM - (POP 46 - Rev. 00)	DON: 200 µg/kg	40,6 µg/Kg	

Abreviação: LQ: limite de quantificação; IM: incerteza de medição;

A incerteza relatada é uma incerteza expandida calculada através de um fator de abrangência k = 2, correspondendo a um nível de confiança de 95,45%.

Os resultados restringem-se não somente à amostra analisada conforme recebida.  
Este certificado não poderá ser reproduzido parcialmente.

Luiz Roberto Zanini Giacomini, MSc  
Diretor de Produção - CMAP-RS 9775  
Instituto SAMITEC

**CETAL**

MARCA DE CONFIANÇA E QUALIDADE

**CETAL – Centro Tecnológico de Análise de Alimentos Ltda**

Rua Tenente Onofre Rodrigues de Aguiar, n.º 740 - Vila Industrial  
 CEP 08770-041 - Mogi das Cruzes - SP - Brasil  
 Telefone: 55 (11) 4699-2001  
 http://www.cetal.com.br - e-mail: lab@cetal.com.br

**RELATÓRIO DE ENSAIO N.0374869.1**

<b>Solicitante:</b> Home Brand Industria de Alimentos Ltda	<b>Orçamento:</b> 71303.2
<b>Endereço:</b> R. Miguel Couto - 555 Bairro: Vila Pires	<b>Amostra:</b> 032515/2023
<b>Município/UF:</b> Santo André / SP	<b>CEP:</b> 09195-530
<b>Tel.:</b>	<b>Fax:</b>
<b>Produto/Amostra:</b> Biscoito Maizena - Marca: Le Petit, Bom Sabor, Barbosa, Lopes, Fogão da Roça, Viva, Junior Alimentos ( Kerry)	
<b>Coleta:</b>	<b>Lote:</b> L 4416A
<b>Resp.Coleta:</b> Cliente	<b>Coletor:</b>
<b>Data de Recebimento:</b> 31/10/2023 15:00:00	<b>Início Ensaio:</b> 31/10/2023
	<b>Final Ensaio:</b> 06/11/2023
<b>Data da liberação para ensaio:</b> 31/10/2023 15:32:20	<b>Remessa:</b> 06/11/2023
<b>Obs.:</b>	

**RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS**

Ensaio	Resultado	Especificação	Unidade	Referência
Determinação de <i>Salmonella</i> spp.	Ausência	Ausência	em 25g	ISO 6579-1:2017
Contagem de Coliformes Totais (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>	-	UFC/g	CMMEF. 5ª edição. Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.73, 9.74 e 9.92.
Contagem de Coliformes Termotolerantes (LQ 10 UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>	-	UFC/g	CMMEF. 5ª edição. Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.73, 9.74 e 9.92.
<i>Bacillus cereus</i> presuntivo (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>	m: 1,0 x 10 <sup>2</sup> M: 1,0 x 10 <sup>3</sup>	UFC/g	ISO 7932:2004
Contagem de Estafilococos coagulase positiva (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>	-	UFC/g	ISO 6888-1:2021
Contagem de <i>Escherichia coli</i> (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>	m: 1,0 x 10 <sup>1</sup> M: 1,0 x 10 <sup>2</sup>	UFC/g	CMMEF. 5ª edição. Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.73, 9.74 e 9.92.
Contagem de Bolores e Leveduras (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>	m: 5,0 x 10 <sup>2</sup> M: 1,0 x 10 <sup>4</sup>	UFC/g	CMMEF. 5ª edição. Capítulo 21. Itens 21.1 a 21.6

Legenda: LQ - Limite de Quantificação / VR - Valor de Referência / NA - Não Aplicável



# CETAL – Centro Tecnológico de Análise de Alimentos Ltda

Rua Tenente Onofre Rodrigues de Aguiar, n.º 740 - Vila Industrial  
CEP 08770-041 - Mogi das Cruzes - SP - Brasil  
Telefone: 55 (11) 4699-2001  
http://www.cetal.com.br - e-mail: lab@cetal.com.br

MARCA DE CONFIANÇA E QUALIDADE

## RELATÓRIO DE ENSAIO N.0374869.1

Solicitante:	Home Brand Industria de Alimentos Ltda	Orçamento:	71303.2				
Endereço:	R. Miguel Couto - 555 Bairro: Vila Pires	Amostra:	032516/2023				
Município/UF:	Santo André / SP	CEP:	09195-530				
Tel.:		Fax:					
Produto/Amostra:	Biscoito Maizena - Marca: Le Petit, Bom Sabor, Barbosa, Lopes, Fogão da Rocha, Viva +		Junior Alimentos (Kerry)				
Coleta:	Lote:	L 4416A	Fabricação:	30/10/2023			
Resp.Coleta:	Cliente	Coletor:		Validade:	30/10/2024		
Data de Recebimento:	31/10/2023 15:00:00	Início Ensaio:	31/10/2023	Final Ensaio:	06/11/2023	Remessa:	06/11/2023
Data da liberação para ensaio:	31/10/2023 15:32:20						
Obs.:							

### RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Ensaio	Resultado	Especificação	Unidade	Referência
Determinação de <i>Salmonella</i> spp.	Ausência	Ausência	em 25g	ISO 6579-1:2017
Contagem de Coliformes Totais (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>	-	UFC/g	CMMEF. 5ª edição. Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.73, 9.74 e 9.92.
Contagem de Coliformes Termotolerantes (LQ 10 UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>	-	UFC/g	CMMEF. 5ª edição. Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.73, 9.74 e 9.92.
<i>Bacillus cereus</i> presuntivo (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>	m: 1,0 x 10 <sup>2</sup> M: 1,0 x 10 <sup>3</sup>	UFC/g	ISO 7932:2004
Contagem de Estafilococos coagulase positiva (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>	-	UFC/g	ISO 6888-1:2021
Contagem de <i>Escherichia coli</i> (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>	m: 1,0 x 10 <sup>1</sup> M: 1,0 x 10 <sup>2</sup>	UFC/g	CMMEF. 5ª edição. Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.73, 9.74 e 9.92,
Contagem de Bolores e Leveduras (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>	m: 5,0 x 10 <sup>2</sup> M: 1,0 x 10 <sup>3</sup>	UFC/g	CMMEF. 5ª edição: Capítulo 21. Itens 21.1 a 21.6

Legenda: LQ - Limite de Quantificação / VR - Valor de Referência / NA - Não Aplicável



# CETAL – Centro Tecnológico de Análise de Alimentos Ltda

Rua Tenente Onofre Rodrigues de Aguiar, n.º 740 - Vila Industrial  
CEP 08770-041 - Mogi das Cruzes - SP - Brasil  
Telefone: 55 (11) 4699-2001  
http://www.cetal.com.br - e-mail: lab@cetal.com.br

MARCA DE CONFIANÇA E QUALIDADE

## RELATÓRIO DE ENSAIO N.0374869.1

Solicitante:	Home Brand Indústria de Alimentos Ltda	Orçamento:	71303.2
Endereço:	R. Miguel Couto - 555 Bairro: Vila Pires	Amostra:	032517/2023
Município/UF:	Santo André / SP	CEP:	09195-530
Tel.:		Fax:	
Produto/Amostra:	Biscoito Maizena - Marca: Le Petit, Bom Sabor, Barbosa, Lopes, Fogão da Roca, Viva + Junior Alimentos (Kerry)		
Coleta:	Lote:	Fabricação:	
	L 4416A	30/10/2023	
Resp.Coleta:	Cliente	Coletor:	Validade:
			30/10/2024
Data de Recebimento:	31/10/2023 15:00:00	Início Ensaio:	31/10/2023
		Final Ensaio:	06/11/2023
		Remessa:	06/11/2023
Data da liberação para ensaio:	31/10/2023 15:32:20		
Obs.:			

### RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Ensaio	Resultado	Especificação	Unidade	Referência
Determinação de <i>Salmonella</i> spp.	Ausência	Ausência	em 25g	ISO 6579-1:2017
Contagem de Coliformes Totais (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>	-	UFC/g	CMMEF. 5ª edição. Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.73, 9.74 e 9.92.
Contagem de Coliformes Termotolerantes (LQ 10 UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>	-	UFC/g	CMMEF. 5ª edição. Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.73, 9.74 e 9.92.
<i>Bacillus cereus</i> presuntivo (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>	m: 1,0 x 10 <sup>2</sup> M: 1,0 x 10 <sup>3</sup>	UFC/g	ISO 7932:2004
Contagem de Estafilococos coagulase positiva (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>	-	UFC/g	ISO 6888-1:2021
Contagem de <i>Escherichia coli</i> (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>	m: 1,0 x 10 <sup>1</sup> M: 1,0 x 10 <sup>2</sup>	UFC/g	CMMEF. 5ª edição. Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.73, 9.74 e 9.92.
Contagem de Bolores e Leveduras (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>	m: 5,0 x 10 <sup>2</sup> M: 1,0 x 10 <sup>4</sup>	UFC/g	CMMEF. 5ª edição. Capítulo 21. Itens 21.1 a 21.6

Legenda: LQ - Limite de Quantificação / VR - Valor de Referência / NA - Não Aplicável



# CETAL – Centro Tecnológico de Análise de Alimentos Ltda

Rua Tenente Onofre Rodrigues de Aguiar, n.º 740 - Vila Industrial  
CEP 08770-041 - Mogi das Cruzes - SP - Brasil  
Telefone: 55 (11) 4699-2001  
http://www.cetal.com.br - e-mail: lab@cetal.com.br

MARCA DE CONFIANÇA E QUALIDADE

## RELATÓRIO DE ENSAIO N.0374869.1

Solicitante:	Home Brand Industria de Alimentos Ltda	Orçamento:	71303.2
Endereço:	R. Miguel Couto - 555 Bairro: Vila Pires	Amostra:	032518/2023
Município/UF:	Santo André / SP	CEP:	09195-530
Tel.:		Fax:	
Produto/Amostra:	Biscoito Maizená - Marca: Le Petit, Bom Sabor, Barbosa, Lopes, Fogão da Roça, Viva + Junior Alimentos (Kerry)	Fabricação:	30/10/2023
Coleta:	Lote: L 4416A	Validade:	30/10/2024
Resp.Coleta:	Cliente	Coletor:	-
Data de Recebimento:	31/10/2023 15:00:00	Início Ensaio:	31/10/2023
		Final Ensaio:	06/11/2023
		Remessa:	06/11/2023
Data da liberação para ensaio:	31/10/2023 15:32:20		

Obs.:

### RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Ensaio	Resultado	Especificação	Unidade	Referência
Determinação de <i>Salmonella</i> spp.	Ausência	Ausência	em 25g	ISO 6579-1:2017
Contagem de Coliformes Totais (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>	-	UFC/g	CMMEF, 5ª edição, Capítulo 9, Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.73, 9.74 e 9.92.
Contagem de Coliformes Termotolerantes (LQ 10 UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>	-	UFC/g	CMMEF, 5ª edição, Capítulo 9, Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.73, 9.74 e 9.92.
<i>Bacillus cereus</i> presuntivo (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>	m: 1,0 x 10 <sup>2</sup> M: 1,0 x 10 <sup>3</sup>	UFC/g	ISO 7932:2004
Contagem de Estafilococos coagulase positiva (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>	-	UFC/g	ISO 6888-1:2021
Contagem de <i>Escherichia coli</i> (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>	m: 1,0 x 10 <sup>1</sup> M: 1,0 x 10 <sup>2</sup>	UFC/g	CMMEF, 5ª edição, Capítulo 9, Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.73, 9.74 e 9.92.
Contagem de Bolores e Leveduras (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>	m: 5,0 x 10 <sup>2</sup> M: 1,0 x 10 <sup>4</sup>	UFC/g	CMMEF, 5ª edição, Capítulo 21, Itens 21.1 a 21.6

Legenda: LQ - Limite de Quantificação / VR - Valor de Referência / NA - Não Aplicável



# CETAL – Centro Tecnológico de Análise de Alimentos Ltda

Rua Tenente Onofre Rodrigues de Aguiar, n.º 740 - Vila Industrial  
CEP 08770-041 - Mogi das Cruzes - SP - Brasil  
Telefone: 55 (11) 4699-2001  
http://www.cetal.com.br - e-mail: lab@cetal.com.br

MARCA DE CONFIANÇA E QUALIDADE

## RELATÓRIO DE ENSAIO N.0374869.1

<b>Solicitante:</b> Home Brand Industria de Alimentos Ltda	<b>Orçamento:</b> 71303.2
<b>Endereço:</b> R. Miguel Couto - 555 Bairro: Vila Pires	<b>Amostra:</b> 032519/2023
<b>Município/UF:</b> Santo André / SP	<b>CEP:</b> 09195-530
<b>Tel.:</b>	<b>Fax:</b>
<b>Produto/Amostra:</b> Biscoito Maizena - Marca: Le Petit, Bom Sabor, Barbosa, Lopes, Fogão da Roça, Viva + Junior Alimentos ( Kerry)	
<b>Coleta:</b> -	<b>Lote:</b> L 4416A
<b>Resp.Coleta:</b> Cliente	<b>Coletor:</b> -
<b>Data de Recebimento:</b> 31/10/2023 15:00:00	<b>Início Ensaio:</b> 31/10/2023
	<b>Final Ensaio:</b> 06/11/2023
<b>Data da liberação para ensaio:</b> 31/10/2023 15:32:20	<b>Remessa:</b> 06/11/2023
<b>Obs.:</b>	

### RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Ensaio	Resultado	Especificação	Unidade	Referência
Determinação de <i>Salmonella</i> spp.	Ausência	Ausência	em 25g	ISO 6579-1:2017
Contagem de Coliformes Totais (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>	-	UFC/g	CMMEF. 5ª edição. Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.73, 9.74 e 9.92.
Contagem de Coliformes Termotolerantes (LQ 10 UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>	-	UFC/g	CMMEF. 5ª edição. Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.73, 9.74 e 9.92.
<i>Bacillus cereus</i> presuntivo (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>	m: 1,0 x 10 <sup>2</sup> M: 1,0 x 10 <sup>3</sup>	UFC/g	ISO 7932:2004
Contagem de Estafilococos coagulase positiva (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>	-	UFC/g	ISO 6888-1:2021
Contagem de <i>Escherichia coli</i> (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>	m: 1,0 x 10 <sup>1</sup> M: 1,0 x 10 <sup>2</sup>	UFC/g	CMMEF. 5ª edição. Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.73, 9.74 e 9.92.
Contagem de Bolores e Leveduras (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>	m: 5,0 x 10 <sup>2</sup> M: 1,0 x 10 <sup>4</sup>	UFC/g	CMMEF. 5ª edição. Capítulo 21. Itens 21.1 a 21.6

Legenda: LQ - Limite de Quantificação / VR - Valor de Referência / NA - Não Aplicável

#### Declaração de Conformidade:

VR (1): O resultado está de acordo com a IN nº 161 de 01/07/2022.

#### Dados Fornecidos pelo Cliente:

- NA

#### Considerações Finais:

- Este resultado é restrito para a amostra ensaiada.
- Amostragem e envio da amostra realizados pelo cliente.
- Ensaios realizados na amostra conforme recebida pelo laboratório.
- Os resultados expressos representam com veracidade as informações dos dados brutos gerados nos ensaios.
- Os resultados apresentados neste documento e suas respectivas declarações de conformidade, quando aplicável, possuem interpretação restrita e se aplicam somente à(s) amostra(s) analisada(s).
- Este relatório somente poderá ser reproduzido na íntegra, qualquer alteração ou reprodução parcial somente com autorização prévia por escrito do laboratório.

Aprovado por: ADRIANA HITOMI MATSUDA - CRQ 16219 F - GERENTE TÉCNICA

Código de Validação: 2c01a996bcf410f14b52bdbcf5c37f5a. A verificação deste Relatório de Ensaio poderá ser realizada através endereço "http://labonline.cetal.com.br:8888", selecionando a opção "Validar Relatório".



Relatório de ensaio  
Código da amostraAR-23-GB-252231-01-N  
691-2023-00258668Emitido em 16/11/2023  
Página 1/1

## HOME BRAND INDUSTRIA DE ALIMENTOS EIRELI

Qualidade  
qualidade@lepetitalimentos.com.br  
RUA MIGUEL COUTO, 555  
VILA PIRES  
SANTO ANDRÉ/  
BRASIL

Dados da amostra:	Biscoito maizena (Marca Le Petit, bom sabor, Barbosa, Lopes, Fogão da Roça, Viva +, Júnior Alimentos - Kerry) Data da coleta: 30/10/2023 Lote: L 4416A Fabricação: 30/10/2023 Validade: 31/10/2024
Embalagem:	Embalagem plástica
Data do pedido:	01/11/2023
Data de recebimento:	07/11/2023
Início da Análise:	07/11/2023
Término da Análise:	16/11/2023
Quantidade de Amostra	857g

## Contaminantes inorgânicos

Parâmetro	Resultado	Unidade
GR573 GR Arsênio (As) - Total (ICP-MS) Arsênio (As)	0,006	mg/kg
GR574 GR Cádmio (Cd) - Total (ICP-MS) Cádmio (Cd)	0,006	mg/kg
GR575 GR Chumbo (Pb) - Total (ICP-MS) Chumbo (Pb)	0,031	mg/kg

## Lista de Métodos

GR573 - Arsênio (As) - Total (ICP-MS): POP-FQ123  
GR574 - Cádmio (Cd) - Total (ICP-MS): POP-FQ123  
GR575 - Chumbo (Pb) - Total (ICP-MS): POP-FQ123

## Informações Adicionais

NA = Não se aplica ND = Não detectado LQ = Limite de Quantificação

Este documento só deve ser reproduzido por completo, a reprodução parcial requer aprovação escrita do laboratório. Os resultados referem-se apenas à amostra recebida.

Resultados foram obtidos e reportados de acordo com as condições gerais de venda acordadas no momento da requisição.

Os testes identificados pelo código de duas letras GR são analisados no laboratório Eurofins ALAC (Garibaldi).

Apenas a versão original assinada eletronicamente é autêntica.

Laudo emitido por Natasha Medeiros  
Suporte técnico: [analises@eurofins.com](mailto:analises@eurofins.com)

Assinatura

Assinado eletronicamente conforme "Medida Provisória 2.200-2" de 24/8/2001.  
Visite <http://www.eurofins.com.br/assinaturadigital> para baixar uma chave de verificação.André Otuki  
Gerente de Unidade de Negócios (Biologia)

e/ou

Gustavo Salerno  
Gerente de Unidade de Negócios (Química)Verificação de autenticidade: C8F8C437-8596-4798-B087-1FFBEED16ABD  
Verifique a autenticidade do seu relatório de ensaio em: <https://arverification.eurofins.com.br> e acesse o seu relatório on line digitando o código de segurança no campo indicado.Eurofins do Brasil Análises de Alimentos Ltda  
Rod. Eng. Ermênio O. Penteado, Km 57,7 s/n  
Condomínio Industrial - Prédio 1  
Bairro Tombadouro  
CEP 13337-300  
Indaiatuba/São Paulo  
BRASILFone+55 19 2107 5500  
[comercial@eurofins.com](mailto:comercial@eurofins.com)  
[www.eurofins.com.br](http://www.eurofins.com.br)



# CETAL – Centro Tecnológico de Análise de Alimentos Ltda

Rua Tenente Onofre Rodrigues de Aguiar, n.º 740 - Vila Industrial  
CEP 08770-041 - Mogi das Cruzes - SP - Brasil  
Telefone: 55 (11) 4699-2001  
http://www.cetal.com.br - e-mail: lab@cetal.com.br

MARCA DE CONFIANÇA E QUALIDADE

## RELATÓRIO DE ENSAIO N.0374867.1

Solicitante:	Home Brand Industria de Alimentos Ltda	Orçamento:	71303.2		
Endereço:	R. Miguel Couto - 555 Bairro: Vila Pires	Amostra:	032513/2023		
Município/UF:	Santo André / SP	CEP:	09195-530		
Tel.:		Fax:			
Produto/Amostra:	Biscoito Maisena - Marca: Le Petit, Bom Sabor, Barbosa, Lopes, Fogão da Roça, Viva + Junior Alimentos ( Kerry)				
Coleta:	Lote:	L 4416A	Fabricação:	30/10/2023	
Resp.Coleta:	Cliente	Coletor:		Validade:	30/10/2024
Data de Recebimento:	31/10/2023 15:00:00	Início Ensaio:	01/11/2023	Final Ensaio:	11/11/2023
Data da liberação para ensaio:	31/10/2023 15:32:20				
Obs.:					

### RESULTADOS FÍSICO QUÍMICOS

Ensaio	Resultado	% VD	Incerteza	Unidade	Referência
Valor Energético	417,21	21	NA	Kcal/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.
Carboidratos	75,21	25	NA	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.
Proteína (LQ <0,80 g/100g)	10,17	20	± 0,19	g/100g	ISO 1871:2009
Gordura Total (LQ <0,25 g/100g)	8,41	13	± 0,25	g/100g	AOAC Official Methods of Analysis Method 935.39D. 21st ed. 2019.
Gordura Saturada (Cromatografia Gasosa) (LQ <0,05 g/100g)	4,17	21	± 0,18	g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. Method 945.44. 21st ed. 2019. 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
Gordura Trans (Cromatografia Gasosa) (LQ <0,05 g/100g)	<LQ <0,05	0	NA	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
Fibra Alimentar(LQ <0,50 g/100g)	1,36	5	± 0,13	g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. Method 991.43. 21st ed. 2019.
Sólido (LQ <0,40 mg/100g) (Absorção Atômica)	336,97	17	± 17,29	mg/100g	MTFQ-101
Umidade LQ <0,30 g/100g)	3,31	-	± 0,03	g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. Method 925.49. 21st ed. 2019.
Cinzas (LQ <0,10 g/100g)	1,54	-	± 0,03	g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. Method 925.49C. 21st ed. 2019.
Cinzas Insolúveis em HCl (Areia) (LQ <0,10 g/100g)	<LQ <0,10	-	NA	g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. Method 941.12B. 21st ed. 2019.
Aspecto	Próprio	-	NA	NA	IAL- ed. IV p.281-282/MAPA- Instrução normativa nº20, nº68 e nº24.
Cor	Própria	-	NA	NA	IAL- ed. IV p.281-282/MAPA- Instrução normativa nº20, nº68 e nº24.
Odor	Próprio	-	NA	NA	IAL- ed. IV p.281-282/MAPA- Instrução normativa nº20, nº68 e nº24.
Sabor	Próprio	-	NA	NA	IAL- ed. IV p.281-282/MAPA- Instrução normativa nº20, nº68 e nº24.
Textura	Própria	-	NA	NA	IAL- ed. IV p.281-282/MAPA- Instrução normativa nº20, nº68 e nº24.
Consistência	Própria	-	NA	NA	IAL- ed. IV p.281-282/MAPA- Instrução normativa nº20, nº68 e nº24.

Legenda: LQ - Limite de Quantificação / VR - Valor de Referência / NA - Não Aplicável

- Valores baseados numa dieta de 2000Kcal/dia.
- VD não estabelecido para Gordura Trans.

**RELATÓRIO DE ENSAIO N.0374867.1**

<b>Solicitante:</b>	Home Brand Industria de Alimentos Ltda	<b>Orçamento:</b>	71303.2
<b>Endereço:</b>	R. Miguel Couto - 555 Bairro: Vila Pires	<b>Amostra:</b>	032513/2023
<b>Município/UF:</b>	Santo André / SP	<b>CEP:</b>	09195-530
<b>Tel.:</b>		<b>Fax:</b>	
<b>Produto/Amostra:</b>	Biscoito Maisena - Marca: Le Petit, Bom Sabor, Barbosa, Lopes, Fogão da Roça, Viva + Junior Alimentos ( Kerry)		
<b>Coleta:</b>	-	<b>Lote:</b>	L 4416A
<b>Resp.Coleta:</b>	Cliente	<b>Coletor:</b>	-
<b>Data de Recebimento:</b>	31/10/2023 15:00:00	<b>Início Ensaio:</b>	06/11/2023
		<b>Final Ensaio:</b>	09/11/2023
<b>Data da liberação para ensaio:</b>	31/10/2023 15:32:20	<b>Remessa:</b>	10/11/2023
<b>Obs.:</b>			

**RESULTADOS MICROSCÓPICOS**

Ensaio	Resultado	Especificação	Unidade	Referência
Identificação Histológica	Revelou presença de elemento(s) histológico(s) de milho (Zea mays) e trigo (Triticum sp) em uma amostra de 10 g. Obs: Ausência de amidos e elementos histológicos estranhos ao produto.			MTMC-006

Legenda: LQ - Limite de Quantificação / VR - Valor de Referência / NA - Não Aplicável

**MATERIAS ESTRANHAS INDICATIVAS DE MÁLAGA DE BOAS PRÁTICAS**

Ensaio	Resultado	Especificação	Unidade	Referência
Matérias estranhas macroscópicas (sujeidades, parasitas, larvas e tecidos inferiores)	< 1	< 1	400g	AACC International. 11th ed. 2010. Method 28-30.02/28-32.02.
Matérias estranhas microscópicas (sujeidades)	Ausência	Ausência	225g	AOAC International. Method 972.36. 21th ed. 2019.
Fragmentos de insetos	34	225	225g	AOAC International. Method 972.36. 21th ed. 2019.
Insetos inteiros mortos	< 1	< 1	225g	AOAC International. Method 972.36. 21th ed. 2019.
Ácaros mortos	< 1	5	225g	AOAC International. Method 972.36. 21th ed. 2019.
Bárbulas	< 1	< 1	225g	AOAC International. Method 972.36. 21th ed. 2019.
Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitas	< 1	< 1	225g	AOAC International. Method 972.36. 21th ed. 2019.

Legenda: LQ - Limite de Quantificação / VR - Valor de Referência / NA - Não Aplicável

**MATERIAS ESTRANHAS INDICATIVAS DE MÁLAGA DE BOAS PRÁTICAS DE HUMANAS**

Ensaio	Resultado	Especificação	Unidade	Referência
Matérias estranhas microscópicas (sujeidades)	Ausência	Ausência	225g	AOAC International. Method 972.36. 21th ed. 2019.
Fragmentos de pelos de roedor	< 1	< 1	225g	AOAC International. Method 972.36. 21th ed. 2019.
Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitas	< 1	< 1	225g	AOAC International. Method 972.36. 21th ed. 2019.
Matéria macroscópica: Filmes plásticos	< 1	< 1	400g	AACC International. 11th ed. 2010. Method 28-30.02/28-32.02.
Matéria macroscópica: Fragmentos de vidros	< 1	< 1	400g	AACC International. 11th ed. 2010. Method 28-30.02/28-32.02.
Matéria macroscópica: Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm	< 1	< 1	400g	AACC International. 11th ed. 2010. Method 28-30.02/28-32.02.
Matéria macroscópica: Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7 mm	< 1	< 1	400g	AACC International. 11th ed. 2010. Method 28-30.02/28-32.02.
Matéria macroscópica: Parasitas	< 1	< 1	400g	AACC International. 11th ed. 2010. Method 28-30.02/28-32.02.
Outras matérias estranhas macroscópicas	< 1	< 1	400g	AACC International. 11th ed. 2010. Method 28-30.02/28-32.02.



# CETAL – Centro Tecnológico de Análise de Alimentos Ltda

Tenente Onofre Rodrigues de Aguiar, n.º 740 - Vila Industrial  
CEP 08770-041 - Mogi das Cruzes - SP - Brasil  
Telefone: 55 (11) 4699-2001  
http://www.cetal.com.br - e-mail: lab@cetal.com.br

MARCA DE CONFIANÇA E QUALIDADE

## RELATÓRIO DE ENSAIO N.0374867.1

Solicitante:	Home Brand Industria de Alimentos Ltda	Orçamento:	71303.2				
Endereço:	R. Miguel Couto - 555 Bairro: Vila Pires	Amostra:	032513/2023				
Município/UF:	Santo André / SP	CEP:	09195-530				
Tel.:		Fax:					
Produto/Amostra:	Biscoito Maisena - Marca: Le Petit, Bom Sabor, Barbosa, Lopes, Fogão da Roça, Viva +, Júnior Alimentos (Kerry)						
Coleta:	Lote: L 4416A	Fabricação:	30/10/2023				
Resp.Coleta:	Cliente	Coletor:		Validade:	30/10/2024		
Data de Recebimento:	31/10/2023 15:00:00	Início Ensaio:	06/11/2023	Final Ensaio:	09/11/2023	Remessa:	10/11/2023
Data da liberação para ensaio:	31/10/2023 15:32:20						
Obs.:							

### RESULTADOS MICROSCÓPICOS

Ensaio	Resultado	Especificação	Unidade	Referência
--------	-----------	---------------	---------	------------

Legenda: LQ - Limite de Quantificação / VR - Valor de Referência / NA - Não Aplicável

#### Declaração de Conformidade:

VR <sup>(1)</sup>: A amostra ensaiada está de acordo com a resolução RDC Nº 623, 09 de Março de 2022.

Entender <1 = Ausência

#### Dados Fornecidos pelo Cliente:

- NA

#### Considerações Finais:

- Este resultado é restrito para a amostra ensaiada.
- Amostragem e envio da amostra realizados pelo cliente.
- Ensaio realizado na amostra conforme recebida pelo laboratório.
- Os resultados expressos representam com veracidade as informações dos dados brutos gerados nos ensaios.
- Os resultados apresentados neste documento e suas respectivas declarações de conformidade, quando aplicável, possuem interpretação restrita e se aplicam somente à(s) amostra(s) analisada(s).
- Este relatório somente poderá ser reproduzido na íntegra, qualquer alteração ou reprodução parcial somente com autorização prévia por escrito do laboratório.

Aprovado por: ADRIANA HITOMI MATSUDA - CRQ 16219 F - GERENTE TÉCNICA

Código de Validação: 8f4b33c4b6bc886a08f2d5673b9ebe83. A verificação deste Relatório de Ensaio poderá ser realizada através endereço "http://labonline.cetal.com.br:8888", selecionando a opção "Validar Relatório".

Ficha Técnica

assinado pelo  
responsável

ificação Técnica do Produto  
BISCOITO DOCE SABOR CHOCOLATE

Nº:

ET-B14

Data:

11/09/2023

Aprovado por:

Nicola F. La Pastina

Revisão:

07/2023

Página:

1/6



**Denominação do Produto:**

BISCOITO DOCE SABOR CHOCOLATE

CONTÉM AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL  
COLORIDO ARTIFICIALMENTE  
CONTÉM AMIDO DE MILHO TRANSGÊNICO.

**Denominação Comercial:**

ROSQUINHA DE CHOCOLATE OU ROSQUINHA SABOR CHOCOLATE

**Marca:**

LE PETIT

**Descrição do Produto:**

Obtido da mistura de ingredientes adequados, em seguida "extrusado" e então cortado por arame, sendo posteriormente cozido em forno contínuo.


**Código do Produto:**

0449 Biscoito Sabor Chocolate 400 g

**Ingredientes\*:**

INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, AMIDO DE MILHO (geneticamente modificado a partir de *Bacillus thuringiensis* e/ou *Streptomyces viridochromogenes* e/ou *Agrobacterium tumefaciens* e/ou *Zea mays* e/ou *Sphingobium herbicidovorans*), CHOCOLATE EM PÓ, SAL, CORANTE ORGÂNICO SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL: CARAMELO IV, FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE SÓDIO E BICARBONATO DE AMÔNIO, EMULSIFICANTE: LECITINA DE SOJA, AROMATIZANTES: AROMA INDÊNTICO AO NATURAL DE CHOCOLATE E VANILINA E ACIDULANTE: ÁCIDO LÁCTICO. **CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LACTOSE**

**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E SOJA E PODE CONTER LEITE, AVEIA E CEVADA.**

	Nome do documento:		N°:	
	Especificação Técnica do Produto <b>BISCOITO SABOR CHOCOLATE</b>		ET - B14	
Emitido por:		Aprovado por:		Data:
Depto. da Qualidade		Nicola F. La Pastina		11/09/2023
		Revisão:	Página:	
		07/2023	2/6	



**Declaração de Glúten\*:**

**CONTÉM GLÚTEN**

\*LEI n. 10.674, DE 16 DE MAIO DE 2003 e RDC nº 137/2003

**Declaração de Alergênicos\*:**

**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E SOJA E PODE CONTER LEITE, AVEIA E CEVADA.**

\* RDC Nº 727, DE 1º DE JULHO DE 2022

**Declaração de Lactose\*:**

**NÃO CONTÉM LACTOSE**

\* RDC Nº 727, DE 1º DE JULHO DE 2022

**Especificações Físico-Químicas / Exame Organoléptico:**


Análise	Especificação
Umidade (%)	2,5 à 4,0 %
pH	6,8 à 7,3

Análise	Especificação
Cor	Própria
Odor	Próprio
Sabor	Próprio
Aspecto	Próprio de massa assada

**Especificações Microbiológicas\*:**

Análise Microbiológica	Limites para Amostra
<i>Salmonella</i> /25g	Ausência
<i>B. cereus</i> presuntivo/g	Máximo 10 <sup>3</sup>
Estafilococos coagulase positiva/g	Máximo 10 <sup>3</sup>
<i>Escherichia coli</i> /g	Máximo 10 <sup>2</sup>
Bolores e leveduras/g	Máximo 10 <sup>4</sup>

\* IN n. 161 de 01 de julho de 2022

	Nome do documento: <b>Especificação Técnica do Produto BISCOITO SABOR CHOCOLATE</b>		Nº: <b>ET - B14</b>	
	Emitido por: Depto. da Qualidade		Data: <b>11/09/2023</b>	
Aprovado por: Nicola F. La Pastina		Revisão: <b>07/2023</b>	Página: <b>3/6</b>	




**Especificações Macroscópicas e Microscópicas\*:**

<b>Ensaio (Matérias estranhas indicativas de falhas das BPF's)</b>	<b>Especificação</b>
Matérias estranhas macroscópicas (sujidades, parasitas, larvas e tecidos inferiores)	< 1 na alíquota analisada
Matérias estranhas microscópicas (sujidades)	Ausência
Fragmentos de insetos	225 em 225g
Insetos inteiros mortos	< 1 / 225 g
Ácaros mortos	5 em 225g
Bárbulas	< 1 / 225 g
Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitas	< 1 / 225 g
<b>Entender &lt;1 = Ausência</b>	

<b>Ensaio (Matérias estranhas indicativas de riscos à saúde humana)</b>	<b>Especificação</b>
Matérias estranhas microscópicas (sujidades)	Ausência
Fragmentos de pelos de roedor	< 1 / 225 g
Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitas	< 1 / 225 g
Matéria macroscópica: Filmes Plásticos	< 1 na alíquota analisada
Matéria macroscópica: Fragmentos de vidros	< 1 na alíquota analisada
Matéria macroscópica: Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm	< 1 na alíquota analisada
Matéria macroscópica: Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7 mm	< 1 na alíquota analisada
Matéria macroscópica: Parasitas	< 1 na alíquota analisada
Outras matérias estranhas macroscópicas	< 1 na alíquota analisada
<b>Entender &lt;1 = Ausência</b>	

\*RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº 623 DE 09 DE MARÇO DE 2022

	Nome do documento:		Nº:		
	Especificação Técnica do Produto <b>BISCOITO SABOR CHOCOLATE</b>		ET - B14		
	Emitido por:		Data:		
Depto. da Qualidade		Aprovado por:		11/09/2023	
		Nicola F. La Pastina		Revisão:	Página:
				07/2023	4/6



**Limites Máximos Tolerados (LMT) Para Micotoxinas\*:**

Micotoxinas	Alimento	LMT (µg/kg)
Desoxinivalenol (DON)	Farinha de trigo, massas, crackers, biscoitos de água e sal, e produtos de panificação, cereais e produtos de cereais exceto trigo e incluindo cevada malteada.	1000
Zearalenona	Farinha de trigo, massas, crackers e produtos de panificação, cereais e produtos de cereais exceto trigo e incluindo cevada malteada.	100

\*IN n. 160 de 01 de julho de 2022

**Limites Máximos de Contaminantes Inorgânicos\*:**

Contaminantes	Alimento	(mg/kg)
Arsênio	Trigo e seus derivados	0,20
Cádmio	Trigo e seus derivados	0,20
Chumbo	Trigo e seus derivados	0,20


\*IN n. 160 de 01 de julho de 2022

**Informação Nutricional:**  
**Embalagem 400 g**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 13			
Porção: 30 g (7 biscoitos)			
	100 g	30 g	% VD(*)
Valor energético (kcal)	420	126	6
Carboidratos (g)	74	22	7
Açúcares totais (g)	27	8,0	
Açúcares adicionados (g)	27	8,0	16
Lactose (g)	0,0	0,0	
Proteínas (g)	8,2	2,0	4
Gorduras totais (g)	10	3,0	5
Gorduras saturadas (g)	5,4	2,0	10
Gorduras trans (g)	0,0	0,0	0
Fibras alimentares (g)	2,6	1,0	4
Sódio (mg)	417	125	6

\* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.



	Nome do documento:		N°:	
	Especificação Técnica do Produto <b>BISCOITO SABOR CHOCOLATE</b>		ET - B14	
Emitido por:		Aprovado por:		Data:
Depto. da Qualidade		Nicola F. La Pastina		11/09/2023
		Revisão:	Página:	
		07/2023	5/6	

\*INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 5 DE 8 DE OUTUBRO DE 2020



**Modo de Conservação:**

Conservação: Após aberto, manter em recipiente fechado, fresco e seco.

**Embalagem:**

Peso Líquido 400 g

Embalagem primária: Filme PP + Tinta + Adesivo + PP Impresso Laminado

Acabamento em Bobinas

Embalagem secundária: Caixa de Papelão (armazenamento dos pacotes)

**Peso Líquido:**

- 400 g (pacote)

**Armazenamento / Transporte / Distribuição:**


Armazenar sobre paletes apropriados, em local adequado, conforme boas práticas de armazenamento.

Empilhamento das caixas de papelão: Máximo de 5 caixas.

Transportar o produto cuidadosamente para não romper e/ou danificar a embalagem, seguindo as boas práticas de transporte e distribuição.

**Validade:**

10 meses

	Nome do documento:		Nº:	
	Especificação Técnica do Produto <b>BISCOITO SABOR CHOCOLATE</b>		ET - B14	
Emitido por:		Aprovado por:		Data:
Depto. da Qualidade		Nicola F. La Pastina		11/09/2023
		Revisão:	Página:	
		07/2023	6/6	



**RESPONSÁVEL TÉCNICO**

*Carlos Celso Cardoso*

CARLOS CELSO CARDOSO

Habilitação: Engenheiro Químico

Nº Habilitação: 004343700

Revisão	Data da Revisão	Itens revisados
00/2017	06/06/2017	Elaboração do documento.
01/2018	12/06/2018	Inserido os requisitos legais (RDC n. 14/2014, RDC 07/2011, RDC 26/2015 e RDC 136/2017)
02/2019	01/08/2019	Alteração do Limite do DON.
03/2020	03/08/2020	Revisão do documento.
04/2020	23/12/2020	Atualização da Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019.
05/2022	05/05/2022	Atualização da Instrução Normativa n. 88 de 26 de Março de 2021
06/2023	16/06/2023	Atualização da Tabela Nutricional RDC nº 429 de 2020 e IN nº 75 de 2020.
07/2023	11/09/2023	Exclusão da embalagem 800 g.

**CETAL**

MARCA DE CONFIANÇA E QUALIDADE

→ Laudo Bromatológico

**lógico de Análise de Alimentos Ltda**

R. Rodrigues de Aguiar, n.º 740 - Vila Industrial

041 - Mogi das Cruzes - SP - Brasil

telefone: 55 (11) 4699-2001

http://www.cetal.com.br - e-mail: lab@cetal.com.br

**RELATÓRIO DE ENSAIO N.0363856.1**

Solicitante: Home Brand Industria de Alimentos Ltda

Orçamento: 70040.1

Endereço: R. Miguel Couto - 555 Bairro: Vila Pires

Amostra: 026154/2023

Município/UF: Santo André / SP

CEP: 09195-530

Tel.:

Fax:

Produto/Amostra: Rosquinha sabor chocolate - Marca: Lepetit, Lopes e Barbosa

Coleta: - Lote: 3558A

Fabricação: 01/09/2023

Resp.Coleta: Cliente

Coletor: -

Validade: 01/07/2024

Data de Recebimento: 05/09/2023 12:00:00

Início Ensaio: 06/09/2023

Final Ensaio: 11/09/2023

Remessa: 13/09/2023

Data da liberação para ensaio: 05/09/2023 13:51:56

Obs.:

**RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS**

Ensaio	Resultado	Incerteza	Especificação	Unidade	Referência
Determinação de <i>Salmonella</i> spp.	Ausência	NA	Ausência	em 25g	ISO 6579-1:2017
Contagem de Coliformes Totais (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>	NA	-	UFC/g	CMMEF. 5ª edição. Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.73, 9.74 e 9.92.
Contagem de Coliformes Termotolerantes (LQ 10 UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>	NA	-	UFC/g	CMMEF. 5ª edição. Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.73, 9.74 e 9.92.
<i>Bacillus cereus</i> presuntivo (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>	NA	m: 1,0 x 10 <sup>2</sup> M: 1,0 x 10 <sup>3</sup>	UFC/g	ISO 7932:2004
Contagem de <i>Estafilococos</i> coagulase positiva (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>	NA	-	UFC/g	ISO 6888-1:2021
Contagem de <i>Escherichia coli</i> (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>	NA	m: 1,0 x 10 <sup>1</sup> M: 1,0 x 10 <sup>2</sup>	UFC/g	CMMEF. 5ª edição. Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.73, 9.74 e 9.92.
Contagem de Bolores e Leveduras (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>	NA	m: 5,0 x 10 <sup>2</sup> M: 1,0 x 10 <sup>4</sup>	UFC/g	CMMEF. 5ª edição. Capítulo 21. Itens 21.1 a 21.6

Legenda: LQ - Limite de Quantificação / VR - Valor de Referência / NA - Não Aplicável



# CETAL – Centro Tecnológico de Análise de Alimentos Ltda

Rua Tenente Onofre Rodrigues de Aguiar, n.º 740 - Vila Industrial  
CEP 08770-041 - Mogi das Cruzes - SP - Brasil  
Telefone: 55 (11) 4699-2001  
http://www.cetal.com.br - e-mail: lab@cetal.com.br

MARCA DE CONFIANÇA E QUALIDADE

## RELATÓRIO DE ENSAIO N.0363856.1

Solicitante:	Home Brand Industria de Alimentos Ltda	Orçamento:	70040.1
Endereço:	R. Miguel Couto - 555 Bairro: Vila Pires	Amostra:	026155/2023
Município/UF:	Santo André / SP	CEP:	09195-530
Tel.:		Fax:	
Produto/Amostra:	Rosquinha sabor chocolate - Marca: Lepetit, Lopes e Barbosa		
Coleta:	Lote: 3558A	Fabricação:	01/09/2023
Resp.Coleta:	Cliente	Coletor:	-
Data de Recebimento:	05/09/2023 12:00:00	Início Ensaio:	06/09/2023
		Final Ensaio:	11/09/2023
		Remessa:	13/09/2023
Data da liberação para ensaio:	05/09/2023 13:51:56		
Obs.:			

### RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Ensaio	Resultado	Incerteza	Especificação	Unidade	Referência
Determinação de <i>Salmonella</i> spp.	Ausência	NA	Ausência	em 25g	ISO 6579-1:2017
Contagem de Coliformes Totais (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>	NA	-	UFC/g	CMMEF. 5ª edição. Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.73, 9.74 e 9.92.
Contagem de Coliformes Termotolerantes (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>	NA	-	UFC/g	CMMEF. 5ª edição. Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.73, 9.74 e 9.92.
<i>Bacillus cereus</i> presuntivo (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>	NA	m: 1,0 x 10 <sup>2</sup> M: 1,0 x 10 <sup>3</sup>	UFC/g	ISO 7932:2004
Contagem de Estafilococos coagulase positiva (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>	NA	-	UFC/g	ISO 6888-1:2021
Contagem de <i>Escherichia coli</i> (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>	NA	m: 1,0 x 10 <sup>1</sup> M: 1,0 x 10 <sup>2</sup>	UFC/g	CMMEF. 5ª edição. Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.73, 9.74 e 9.92.
Contagem de Bolores e Leveduras (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>	NA	m: 5,0 x 10 <sup>2</sup> M: 1,0 x 10 <sup>4</sup>	UFC/g	CMMEF. 5ª edição. Capítulo 21. Itens 21.1 a 21.6

Legenda: LQ - Limite de Quantificação / VR - Valor de Referência / NA - Não Aplicável

**CETAL****CETAL – Centro Tecnológico de Análise de Alimentos Ltda**

Rua Tenente Onofre Rodrigues de Aguiar, n.º 740 - Vila Industrial  
 CEP 08770-041 - Mogi das Cruzes - SP - Brasil  
 Telefone: 55 (11) 4699-2001  
 http://www.cetal.com.br - e-mail: lab@cetal.com.br

MARCA DE CONFIANÇA E QUALIDADE

**RELATÓRIO DE ENSAIO N.0363856.1**

Solicitante:	Home Brand Industria de Alimentos Ltda	Orçamento:	70040.1
Endereço:	R. Miguel Couto - 555 - Bairro: Vila Pires	Amostra:	026156/2023
Município/UF:	Santo André / SP	CEP:	09195-530
Tel.:		Fax:	
Produto/Amostra:	Rosquinha sabor chocolate - Marca: Lepetit, Lopes e Barbosa		
Coleta:	Lote:	3558A	
Resp.Coleta:	Cliente	Coletor:	
Data de Recebimento:	05/09/2023 12:00:00	Início Ensaio:	06/09/2023
		Final Ensaio:	11/09/2023
Data da liberação para ensaio:	05/09/2023 13:51:56		
Obs.:			

**RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS**

Ensaio	Resultado	Incerteza	Especificação	Unidade	Referência
Determinação de <i>Salmonella</i> spp.	Ausência	NA	Ausência	em 25g	ISO 6579-1:2017
Contagem de Coliformes Totais (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>	NA		UFC/g	CMMEF. 5ª edição. Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.73, 9.74 e 9.92.
Contagem de Coliformes Termotolerantes (LQ 10 UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>	NA		UFC/g	CMMEF. 5ª edição. Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.73, 9.74 e 9.92.
<i>Bacillus cereus</i> presuntivo (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>	NA	m: 1,0 x 10 <sup>2</sup> M: 1,0 x 10 <sup>3</sup>	UFC/g	ISO 7932:2004
Contagem de Estafilococos coagulase positiva (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>	NA		UFC/g	ISO 6888-1:2021
Contagem de <i>Escherichia coli</i> (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>	NA	m: 1,0 x 10 <sup>1</sup> M: 1,0 x 10 <sup>2</sup>	UFC/g	CMMEF. 5ª edição. Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.73, 9.74 e 9.92.
Contagem de Bolores e Leveduras (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>	NA	m: 5,0 x 10 <sup>2</sup> M: 1,0 x 10 <sup>4</sup>	UFC/g	CMMEF. 5ª edição. Capítulo 21. Itens 21.1 a 21.6

Legenda: LQ - Limite de Quantificação / VR - Valor de Referência / NA - Não Aplicável

**RELATÓRIO DE ENSAIO N.0363856.1**

Solicitante:	Home Brand Indústria de Alimentos Ltda	Orçamento:	70040.1
Endereço:	R. Miguel Couto - 555 Bairro: Vila Pires	Amostra:	026157/2023
Município/UF:	Santo André / SP	CEP:	09195-530
Tel.:		Fax:	
Produto/Amostra:	Rosquinha sabor chocolate - Marca: Lepetit, Lopes e Barbosa		
Coleta:	Lote: 3558A	Fabricação:	01/09/2023
Resp.Coleta:	Cliente	Coletor:	-
Data de Recebimento:	05/09/2023 12:00:00	Início Ensaio:	06/09/2023
		Final Ensaio:	11/09/2023
		Remessa:	13/09/2023
Data da liberação para ensaio:	05/09/2023 13:51:56		
Obs.:			

**RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS**

Ensaio	Resultado	Incerteza	Especificação	Unidade	Referência
Determinação de <i>Salmonella</i> spp.	Ausência	NA	Ausência	em 25g	ISO 6579-1:2017
Contagem de Coliformes Totais (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>	NA		UFC/g	CMMEF. 5ª edição. Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.73, 9.74 e 9.92.
Contagem de Coliformes Termotolerantes (LQ 10 UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>	NA		UFC/g	CMMEF. 5ª edição. Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.73, 9.74 e 9.92.
<i>Bacillus cereus</i> presuntivo (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>	NA	m: 1,0 x 10 <sup>2</sup> M: 1,0 x 10 <sup>3</sup>	UFC/g	ISO 7932:2004
Contagem de Estafilococos coagulase positiva (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>	NA		UFC/g	ISO 6888-1:2021
Contagem de <i>Escherichia coli</i> (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>	NA	m: 1,0 x 10 <sup>1</sup> M: 1,0 x 10 <sup>2</sup>	UFC/g	CMMEF. 5ª edição. Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.73, 9.74 e 9.92.
Contagem de Bolores e Leveduras (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>	NA	m: 5,0 x 10 <sup>2</sup> M: 1,0 x 10 <sup>4</sup>	UFC/g	CMMEF. 5ª edição. Capítulo 21. Itens 21.1 a 21.6

Legenda: LQ - Limite de Quantificação / VR - Valor de Referência / NA - Não Aplicável

**CETAL****CETAL – Centro Tecnológico de Análise de Alimentos Ltda**

Rua Tenente Onofre Rodrigues de Aguiar, n.º 740 - Vila Industrial  
 CEP 08770-041 - Mogi das Cruzes - SP - Brasil  
 Telefone: 55 (11) 4699-2001  
 http://www.cetal.com.br - e-mail: lab@cetal.com.br

MARCA DE CONFIANÇA E QUALIDADE

**RELATÓRIO DE ENSAIO N.0363856.1**

Solicitante:	Home Brand Industria de Alimentos Ltda	Orçamento:	70040.1
Endereço:	R. Miguel Couto - 555 Bairro: Vila Pires	Amostra:	026158/2023
Município/UF:	Santo André / SP	CEP:	09195-530
Tel.:		Fax:	
Produto/Amostra:	Rosquinha sabor chocolate - Marca: Lepetit, Lopes e Barbosa		
Coleta:	Lote: 3558A	Fabricação:	01/09/2023
Resp.Coleta:	Cliente	Coletor:	
Data de Recebimento:	05/09/2023 12:00:00	Início Ensaio:	06/09/2023
		Final Ensaio:	11/09/2023
Data da liberação para ensaio:	05/09/2023 13:51:56	Remessa:	13/09/2023
Obs.:			

**RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS**

Ensaio	Resultado	Incerteza	Especificação	Unidade	Referência
Determinação de <i>Salmonella</i> spp.	Ausência	NA	Ausência	em 25g	ISO 6579-1:2017
Contagem de Coliformes Totais (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>	NA	-	UFC/g	CMMEF. 5ª edição. Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.73, 9.74 e 9.92.
Contagem de Coliformes Termotolerantes (LQ 10 UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>	NA	-	UFC/g	CMMEF. 5ª edição. Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.73, 9.74 e 9.92.
<i>Bacillus cereus</i> presuntivo (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>	NA	m: 1,0 x 10 <sup>2</sup> M: 1,0 x 10 <sup>3</sup>	UFC/g	ISO 7932:2004
Contagem de Estafilococos coagulase positiva (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>	NA	-	UFC/g	ISO 6888-1:2021
Contagem de <i>Escherichia coli</i> (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>	NA	m: 1,0 x 10 <sup>1</sup> M: 1,0 x 10 <sup>2</sup>	UFC/g	CMMEF. 5ª edição. Capítulo 9. Itens 9.22, 9.23, 9.24, 9.73, 9.74 e 9.92.
Contagem de Bolores e Leveduras (LQ: 10 UFC/g)	<1,0x10 <sup>1</sup>	NA	m: 5,0 x 10 <sup>2</sup> M: 1,0 x 10 <sup>4</sup>	UFC/g	CMMEF. 5ª edição. Capítulo 21. Itens 21.1 a 21.6

Legenda: LQ - Limite de Quantificação / VR - Valor de Referência / NA - Não Aplicável

**Resultado:**

VR (1): Lote ensaiado é satisfatório com qualidade aceitável de acordo com a IN nº 161, 01/07/2022.

**Ressalva:**

- NA

**Dados Fornecidos pelo Cliente:**

- NA



# CETAL - Centro Tecnológico de Análise de Alimentos Ltda

Rua Tenente Onofre Rodrigues de Aguiar, n.º 740 - Vila Industrial  
CEP 08770-041 - Mogi das Cruzes - SP - Brasil  
Telefone: 55 (11) 4699-2001  
<http://www.cetal.com.br> - e-mail: [lab@cetal.com.br](mailto:lab@cetal.com.br)

## CETAL

MARCA DE CONFIANÇA E QUALIDADE

### RELATÓRIO DE ENSAIO N.0363856.1

Solicitante:	Home Brand Industria de Alimentos Ltda	Orçamento:	70040.1
Endereço:	R. Miguel Couto - 555 Bairro: Vila Pires	Amostra:	026158/2023
Município/UF:	Santo André / SP	CEP:	09195-530
Tel.:		Fax:	
Produto/Amostra:	Rosquinha sabor chocolate - Marca: Lepetit, Lopes e Barbosa		
Coleta:	Lote: 3558A	Fabricação:	01/09/2023
Resp.Coleta:	Cliente	Coletor:	
Data de recebimento:	05/09/2023 12:00:00	Início Ensaio:	06/09/2023
		Final Ensaio:	11/09/2023
Data da liberação para ensaio:	05/09/2023 13:51:56	Remessa:	13/09/2023
Obs.:			

### RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

#### Considerações Finais:

- Este resultado é restrito para a amostra ensaiada.
- Amostragem e envio da amostra realizados pelo cliente.
- Ensaio realizado na amostra conforme recebida pelo laboratório.
- Os resultados expressos representam com veracidade as informações dos dados brutos gerados nos ensaios.
- Resultados emitidos como "<LQ" significam que o valor emitido como resultado está abaixo do limite de quantificação do método.
- Os resultados apresentados neste documento e suas respectivas declarações de conformidade, quando aplicável, possuem interpretação restrita e se aplicam somente à(s) amostra(s) analisada(s).
- Este relatório somente poderá ser reproduzido na íntegra, qualquer alteração ou reprodução parcial somente com autorização prévia por escrito do laboratório.
- Regra de decisão adotada pelo CETAL: A(s) incerteza(s) expressa(s) nos relatórios não são consideradas ao fazer uma 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.

Aprovado por: ADRIANA HITOMI MATSUDA - CRQ 16219 F - GERENTE TÉCNICA

Código de Validação: 0aea2e20a4aff76b1a6921b65f78027e. A verificação deste Relatório de Ensaio poderá ser realizada através endereço "<http://labonline.cetal.com.br:8888>", selecionando a opção "Validar Relatório".





# CETAL – Centro Tecnológico de Análise de Alimentos Ltda

Rua Tenente Onofre Rodrigues de Aguiar, n.º 740 - Vila Industrial  
 CEP 08770-041 - Mogi das Cruzes - SP - Brasil  
 Telefone: 55 (11) 4699-2001  
 http://www.cetal.com.br - e-mail: lab@cetal.com.br

MARCA DE CONFIANÇA E QUALIDADE

## RELATÓRIO DE ENSAIO N.0363857.1

<b>Solicitante:</b> Home Brand Indústria de Alimentos Ltda	<b>Orçamento:</b> 70040.1
<b>Endereço:</b> R. Miguel Couto - 555 Balroo: Vila Pires	<b>Amostra:</b> 026153/2023
<b>Município/UF:</b> Santo André / SP	<b>CEP:</b> 09195-530
<b>Tel.:</b>	<b>Fax:</b>
<b>Produto/Amostra:</b> Rosquinha sabor chocolate - Marca: Lepetit, Lopes e Barbosa	<b>Fabricação:</b> 01/09/2023
<b>Coleta:</b>	<b>Lote:</b> 3558A
<b>Resp.Coleta:</b> Cliente	<b>Coletor:</b>
<b>Data de Recebimento:</b> 05/09/2023 12:00:00	<b>Início Ensaio:</b> 07/09/2023
	<b>Final Ensaio:</b> 14/09/2023
<b>Data da liberação para ensaio:</b> 05/09/2023 13:51:56	<b>Remessa:</b> 14/09/2023
<b>Obs.:</b>	

### RESULTADOS FÍSICO QUÍMICOS

Ensaio	Resultado	% VD	Incerteza	Unidade	Referência
Valor Energético	421,27	21	NA	Kcal/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.
Carboidratos	59,96	20	NA	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.
Proteína (LQ <0,80 g/100g)	22,97	46	± 0,44	g/100g	ISO 1871:2009
Gordura Total (LQ <0,25 g/100g)	9,95	15	± 0,30	g/100g	AOAC Official Methods of Analysis Method 935.39D. 21st ed. 2019.
Gordura Saturada (Cromatografia Gasosa) (LQ <0,05 g/100g)	4,59	23	± 0,20	g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. Method 945.44. 21st ed. 2019. AOAC 21th ed. Galthersburg; AOAC, 2019. Official Method 996.06 (41.1.28A). AOAC 21th ed. Galthersburg; AOAC, 2019. Official Method 996.01 (32.2.02A). ISO 12966-2:2017
Gordura Trans (Cromatografia Gasosa) (LQ <0,05 g/100g)	<LQ <0,05	0	NA	g/100g	AOAC 21th ed. Galthersburg; AOAC, 2019. Official Method 996.06 (41.1.28A). AOAC 21th ed. Galthersburg; AOAC, 2019. Official Method 996.01 (32.2.02A). ISO 12966-2:2017
Fibra Alimentar(LQ <0,50 g/100g)	2,64	11	± 0,26	g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. Method 991.43. 21st ed. 2019.
Sódio (LQ <0,25 mg/100g) (ICPE)	262,21	13	± 25,57	mg/100g	MTFQ-002
Umidade LQ <0,30 g/100g)	3,05	-	± 0,03	g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. Method 925.49. 21st ed. 2019.
Cinzas (LQ <0,10 g/100g)	1,43	-	± 0,02	g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. Method 925.49C. 21st ed. 2019.
Cinzas Insolúveis em HCl (Areia) (LQ <0,10 g/100g)	<LQ <0,10	-	NA	g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. Method 941.12B. 21st ed. 2019.
Aspecto	Próprio	-	NA	NA	IAL- ed. IV p.281-282/MAPA- Instrução normativa nº20, nº68 e nº24.
Cor	Própria	-	NA	NA	IAL- ed. IV p.281-282/MAPA- Instrução normativa nº20, nº68 e nº24.
Odor	Próprio	-	NA	NA	IAL- ed. IV p.281-282/MAPA- Instrução normativa nº20, nº68 e nº24.
Sabor	Próprio	-	NA	NA	IAL- ed. IV p.281-282/MAPA- Instrução normativa nº20, nº68 e nº24.
Textura	Própria	-	NA	NA	IAL- ed. IV p.281-282/MAPA- Instrução normativa nº20, nº68 e nº24.
Consistência	Própria	-	NA	NA	IAL- ed. IV p.281-282/MAPA- Instrução normativa nº20, nº68 e nº24.

Legenda: LQ - Limite de Quantificação / VR - Valor de Referência / NA - Não Aplicável

- Valores baseados numa dieta de 2000Kcal/dia.
- VD não estabelecido para Gordura Trans.

**CETAL****CETAL – Centro Tecnológico de Análise de Alimentos Ltda**

Rua Tenente Onofre Rodrigues de Aguiar, n.º 740 - Vila Industrial  
 CEP 08770-041 - Mogi das Cruzes - SP - Brasil  
 Telefone: 55 (11) 4699-2001  
 http://www.cetal.com.br - e-mail: lab@cetal.com.br

MARCA DE CONFIANÇA E QUALIDADE

**RELATÓRIO DE ENSAIO N.0363857.1**

Solicitante:	Home Brand Industria de Alimentos Ltda	Orçamento:	70040.1		
Endereço:	R. Miguel Couto - 555 Bairro: Vila Pires	Amostra:	026153/2023		
Município/UF:	Santo André / SP	CEP:	09195-530		
Tel.:		Fax:			
Produto/Amostra:	Rosquinha sabor chocolate - Marca: Lepetit, Lopes e Barbosa				
Coleta:	Lote:	3558A	Fabricação:	01/09/2023	
Resp.Coleta:	Cliente	Coletor:		Validade:	01/07/2024
Data de Recebimento:	05/09/2023 12:00:00	Início Ensaio:	11/09/2023	Final Ensaio:	13/09/2023
Data da liberação para ensaio:	05/09/2023 13:51:56		Remessa:	14/09/2023	
Obs.:					

**RESULTADOS MICROSCÓPICOS**

Ensaio	Resultado	Incerteza	Especificação	Unidade	Referência
Identificação Histológica	Revelou presença de elemento(s) histológico(s) de cacau (Theobroma cacao), milho (Zea mays) e trigo (Triticum sp) em uma amostra de 0 g. Obs: Ausência de amidos e elementos histológicos estranhos ao produto.	NA			MTMC-006

Legenda: LQ - Limite de Quantificação / VR - Valor de Referência / NA - Não Aplicável

**Materiais estranhos macroscópicos de acordo com as Boas Práticas**

Ensaio	Resultado	Incerteza	Especificação	Unidade	Referência
Matérias estranhas macroscópicas (sujeidades, parasitas, larvas e tecidos inferiores)	< 1	NA	< 1	400g.	AACC International .11th ed.2010. Method 28-30.02/28-32.02.
Matérias estranhas microscópicas (sujeidades)	Ausência	NA	Ausência	225g.	AOAC International Method 972.36. 21th ed. 2019.
Fragmentos de insetos	35	± 6	225	225g.	AOAC International Method 972.36. 21th ed. 2019.
Insetos inteiros mortos	< 1	NA	< 1	225g.	AOAC International Method 972.36. 21th ed. 2019.
Ácaros mortos	< 1	NA	5	225g.	AOAC International Method 972.36. 21th ed. 2019.
Bárbulas	< 1	NA	< 1	225g.	AOAC International Method 972.36. 21th ed. 2019.
Outras matérias-estrangas microscópicas, exceto parasitas	< 1	NA	< 1	225g.	AOAC International Method 972.36. 21th ed. 2019.

Legenda: LQ - Limite de Quantificação / VR - Valor de Referência / NA - Não Aplicável

**Materiais estranhos indicadores de risco à saúde humana**

Ensaio	Resultado	Incerteza	Especificação	Unidade	Referência
--------	-----------	-----------	---------------	---------	------------



# CETAL – Centro Tecnológico de Análise de Alimentos Ltda

Rua Tenente Onofre Rodrigues de Aguiar, n.º 740 - Vila Industrial  
CEP 08770-041 - Mogi das Cruzes - SP - Brasil  
Telefone: 55 (11) 4699-2001  
http://www.cetal.com.br - e-mail: lab@cetal.com.br

MARCA DE CONFIANÇA E QUALIDADE

## RELATÓRIO DE ENSAIO N.0363857.1

Solicitante: Home Brand Indústria de Alimentos Ltda  
Endereço: R. Miguel Couto - 555 Bairro: Vila Pires  
Município/UF: Santo André / SP  
Tel.:

Orçamento: 70040.1  
Amostra: 026153/2023  
CEP: 09195-530  
Fax:;

Produto/Amostra: Rosquinha sabor chocolate - Marca: Lepetit, Lopes e Barbosa

Coleta: Lote: 3558A

Fabricação: 01/09/2023

Resp.Coleta: Cliente Coletor:

Validade: 01/07/2024

Data de Recebimento: 05/09/2023 12:00:00 Início Ensaio: 11/09/2023 Final Ensaio: 13/09/2023

Remessa: 14/09/2023

Data da liberação para ensaio: 05/09/2023 13:51:56

Obs.:

### RESULTADOS MICROSCÓPICOS

Ensaio	Resultado	Incerteza	Especificação	Unidade	Referência
Matérias estranhas microscópicas (sujeidades)	Ausência	NA	Ausência	225g.	AOAC International Method 972.36. 21th ed. 2019.
Fragmentos de pelos de roedor	< 1	NA	< 1	225g.	AOAC International Method 972.36. 21th ed. 2019.
Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitas	< 1	NA	< 1	225g.	AOAC International Method 972.36. 21th ed. 2019.
Matéria macroscópica: Filmes Plásticos	< 1	NA	< 1	400g.	AACC International 11th ed.2010. Method 28-30.02/28-32.02.
Matéria macroscópica: Fragmentos de vidros	< 1	NA	< 1	400g.	AACC International 11th ed.2010. Method 28-30.02/28-32.02.
Matéria macroscópica: Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm	< 1	NA	< 1	400g.	AACC International 11th ed.2010. Method 28-30.02/28-32.02.
Matéria macroscópica: Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7 mm	< 1	NA	< 1	400g.	AACC International 11th ed.2010. Method 28-30.02/28-32.02.
Matéria macroscópica: Parasitas	< 1	NA	< 1	400g.	AACC International 11th ed.2010. Method 28-30.02/28-32.02.
Outras matérias estranhas macroscópicas	< 1	NA	< 1	400g.	AACC International 11th ed.2010. Method 28-30.02/28-32.02.

Legenda: LQ - Limite de Quantificação / VR - Valor de Referência / NA - Não Aplicável



# CETAL – Centro Tecnológico de Análise de Alimentos Ltda

Rua Tenente Onofre Rodrigues de Aguiar, n.º 740 - Vila Industrial  
CEP 08770-041 - Mogi das Cruzes - SP - Brasil  
Telefone: 55 (11) 4699-2001  
<http://www.cetal.com.br> - e-mail: [lab@cetal.com.br](mailto:lab@cetal.com.br)

MARCA DE CONFIANÇA E QUALIDADE

## RELATÓRIO DE ENSAIO N.0363857.1

Solicitante:	Home Brand Indústria de Alimentos Ltda	Orçamento:	70040.1				
Endereço:	R. Miguel Couto - 555 Bairro: Vila Pires	Amostra:	026153/2023				
Município/UF:	Santo André / SP	CEP:	09195-530				
Tel.:		Fax:					
Produto/Amostra:	Rosquinha sabor chocolate - Marca: Lepetit, Lopes e Barbosa						
Coleta:	Lote:	3558A	Fabricação:	01/09/2023			
Resp.Coleta:	Cliente	Coletor:		Validade:	01/07/2024		
Data de Recebimento:	05/09/2023 12:00:00	Início Ensaio:	11/09/2023	Final Ensaio:	13/09/2023	Remessa:	14/09/2023
Data da liberação para ensaio:	05/09/2023 13:51:56						
Obs.:							

### RESULTADOS MICROSCÓPICOS

#### Resultado:

VR <sup>(1)</sup>: A amostra ensaiada está de acordo com a resolução RDC Nº 623, 09 de Março de 2022.

Entender <1 = Ausência

#### Ressalva:

- NA

#### Dados Fornecidos pelo Cliente:

- NA

#### Considerações Finais:

- Este resultado é restrito para a amostra ensaiada.
- Amostragem e envio da amostra realizados pelo cliente.
- Ensaio realizado na amostra conforme recebida pelo laboratório.
- Os resultados expressos representam com veracidade as informações dos dados brutos gerados nos ensaios.
- Resultados emitidos como "<LQ" significam que o valor emitido como resultado está abaixo do limite de quantificação do método.
- Os resultados apresentados neste documento e suas respectivas declarações de conformidade, quando aplicável, possuem interpretação restrita e se aplicam somente à(s) amostra(s) analisada(s).
- Este relatório somente poderá ser reproduzido na íntegra, qualquer alteração ou reprodução parcial somente com autorização prévia por escrito do laboratório.
- Regra de decisão adotada pelo CETAL: A(s) incerteza(s) expressa(s) nos relatórios não são consideradas ao fazer uma 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.

Aprovado por: ADRIANA HITOMI MATSUDA - CRQ 16219 F - GERENTE TÉCNICA

Código de Validação: be1c447fde0fba10d7a6827da71f1fb6. A verificação deste Relatório de Ensaio poderá ser realizada através endereço "<http://labonline.cetal.com.br:8888>", selecionando a opção "Validar Relatório".

**RELATÓRIO DE ENSAIO N.0363859.1**

<b>Solicitante:</b> Home Brand Industria de Alimentos Ltda	<b>Orçamento:</b> 70040.1
<b>Endereço:</b> R. Miguel Couto - 555 Bairro: Vila Pires	<b>Amostra:</b> 026153/2023
<b>Município/UF:</b> Santo André / SP	<b>CEP:</b> 09195-530
<b>Tel.:</b>	<b>Fax:</b>
<b>Produto/Amostra:</b> Rosquinha sabor chocolate - Marca: Lepetit, Lopes e Barbosa	<b>Fabricação:</b> 01/09/2023
<b>Coleta:</b> Lote: 3558A	<b>Validade:</b> 01/07/2024
<b>Resp.Coleta:</b> Cliente	<b>Coletor:</b>
<b>Data de Recebimento:</b> 05/09/2023 12:00:00	<b>Início Ensaio:</b> 06/09/2023
	<b>Final Ensaio:</b> 11/09/2023
<b>Data da liberação para ensaio:</b> 05/09/2023 13:51:56	<b>Remessa:</b> 14/09/2023
<b>Obs.:</b>	

**RESULTADOS FÍSICO QUÍMICOS**

Ensaio	Resultado	Incerteza	Especificação	Unidade	Referência
Arsênio (LQ <0,050 mg/kg) (ICPE)	<LQ <0,050	NA	Máximo 0,2	mg/kg	MTFQ-003
Chumbo (LQ <0,050 mg/kg) (ICPE)	0,054	± 0,005	Máximo 0,2	mg/kg	MTFQ-003
Cádmio (LQ < 0,006 mg/kg) (ICPE)	0,017	± 0,002	Máximo 0,2	mg/kg	MTFQ-003

Legenda: LQ - Limite de Quantificação / VR - Valor de Referência / NA - Não Aplicável

**Resultado:**

VR <sup>(1)</sup>: A amostra ensaiada está de acordo com a Instrução Normativa - IN160, de 01 de Julho de 2022.

**Ressalva:**

- NA

**Dados Fornecidos pelo Cliente:**

- NA

**Considerações Finais:**

- Este resultado é restrito para a amostra ensaiada.
- Amostragem e envio da amostra realizados pelo cliente.
- Ensaíos realizados na amostra conforme recebida pelo laboratório.
- Os resultados expressos representam com veracidade as informações dos dados brutos gerados nos ensaios.
- Resultados emitidos como "<LQ" significam que o valor emitido como resultado está abaixo do limite de quantificação do método.
- Os resultados apresentados neste documento e suas respectivas declarações de conformidade, quando aplicável, possuem interpretação restrita e se aplicam somente à(s) amostra(s) analisadas(s).
- Este relatório somente poderá ser reproduzido na íntegra, qualquer alteração ou reprodução parcial somente com autorização prévia por escrito do laboratório.
- Regra de decisão adotada pelo CETAL: A(s) incerteza(s) expressa(s) nos relatórios não são consideradas ao fazer uma 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.

**Aprovado por:** ADRIANA HITOMI MATSUDA - CRQ 16219 F - GERENTE TÉCNICA

Código de Validação: 4aa141c4e107aac4d15742a99674a83. A verificação deste Relatório de Ensaio poderá ser realizada através endereço "<http://labonline.cetal.com.br:8888>", selecionando a opção "Validar Relatório".



# SAMITEC

Soluções Analíticas Microbiológicas e Tecnológicas Ltda  
Rod RSC 287, Km 227, 2800 - Faxinal da Palma  
Santa Maria (RS) - 97105-910  
(55) 3226-1174 - falecom@samitec.com.br - www.samitec.com.br

Santa Maria, 11 de Setembro de 2023.

## RELATÓRIO DE ENSAIO 5267/2023

Identificação do Solicitante			
Nome: HOME BRAND IND. DE ALIMENTOS EIRELI		CNPJ/CPF: 11.609.805/0001-81	
Endereço: MIGUEL COUTO 555, VILA PIRES		Cidade: SANTO ANDRÉ - SP	Estado: SP
Solicitante: HOME BRAND IND. DE ALIMENTOS EIRELI		Responsável pela solicitação: LE PETIT	CEP: 09195-530
			Telefone:

Dados da Amostra				
Solicitação: 86820	Recebimento 08/09/2023 11:30	Temp. Recebimento: NA	Condição Recebimento ADEQUADA	
Matriz: BISCOITO	Apresentação OUTRA	Lote: 3558A	Data de Fabricação: 01/09/2023	Data de Validade: 01/07/2024
Data da coleta: 01/09/2023	Hora da coleta: NAO INFORMADO	Resp. da coleta: ELIANA CHEIS	Local da Coleta: FABRICA	
Descrição fornecida pelo solicitante: ROSQUINHA SABOR CHOCOLATE (MARCA LE PETIT / LOPES / BARBOSA)				
Observações do Cliente: NAO INFORMADO				
Observações do laboratório: NAO SE APLICA				

Resultados						
Cód.	Ensaio	Resultados	Unidade	Tolerância	Início	Término
QM03	Zearalenona	<LQ	µg/kg	Não especificada	08/09/2023 11:30	11/09/2023 10:14
QM04	Desoxinivalenol (DON/Vomitoxina)	<LQ	µg/Kg	Não especificado	08/09/2023 11:30	11/09/2023 10:14

Informações				
Cód.	Método de ensaio	LQ	IM	Referência
QM03	Zearalenona: CL-EM/EM - (POP 46 - Rev. 00)	Zea: 20 µg/kg	4,1 µg/Kg	Não especificada
QM04	Desoxinivalenol: CL-EM/EM - (POP 46 - Rev. 00)	DON: 200 µg/kg	40,6 µg/Kg	

Abreviação: LQ: limite de quantificação; IM: incerteza de medição;

A incerteza relatada é uma incerteza expandida calculada através de um fator de abrangência  $k = 2$ , correspondendo a um nível de confiança de 95,45%.

Os resultados restringem-se não somente à amostra analisada conforme recebida.  
Este certificado não poderá ser reproduzido parcialmente.

Leandro Zanini Giacchini, MSc  
Diretor de Produção - CRM-RS 8773  
Instituto SAMITEC



Sistema Estadual de Vigilância Sanitária  
Prefeitura Municipal de COTIA

LICENÇA SANITÁRIA - VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Nº CEVS: 351300903-464-000208-1-8

DATA DE VALIDADE: 28/06/2025

Nº PROCESSO:

26844/2024

DATA DO PROTOCOLO: 24/06/2024

Nº PROTOCOLO:

DISTRIBUIDORA/IMPORTADORA

SUBGRUPO:

COMÉRCIO ATACADISTA DE COSMÉTICO,  
PRODUTO DE HIGIENE E PERFUMES

AGRUPAMENTO:

ATIVIDADE ECONÔMICA-CNAE:

4646-0/02 COMÉRCIO ATACADISTA DE PRODUTOS DE HIGIENE PESSOAL

OBJETO LICENCIADO:

ESTABELECIMENTO

DETALHE:

RAZÃO SOCIAL:

WESLEY DIONE GRANJA

CNPJ ALBERGANTE:

NOME FANTASIA:

GRANJA COMERCIAL

CNPJ / CPF:

31.301.174/0001-18

NÚMERO: 1387

LOGRADOURO:

Estrada DA ÁGUA ESPRAIADADA

COMPLEMENTO:

galpão 02

BAIRRO:

Altos de Caucaia (Caucaia do Alto)

MUNICÍPIO:

COTIA

UF: SP

CEP:

06727-177

PÁGINA DA WEB:

RESPONSÁVEL LEGAL: WESLEY DIONE GRANJA

CONSELHO REGIONAL: CRQ

CPF: 41296844854

UF: SP

Nº INSCR. CONSELHO PROF: 04366520

RESPONSÁVEL TÉCNICO: WESLEY DIONE GRANJA

CONSELHO REGIONAL: CRQ

CPF: 41296844854

UF: SP

Nº INSCR. CONSELHO PROF: 04366520

**LICENÇA SANITÁRIA - VIGILÂNCIA SANITÁRIA**

Nº CEVS: 351300903-464-000208-1-8

DATA DE VALIDADE: 28/06/2025

## CLASSES DE PRODUTOS E ATIVIDADES AUTORIZADAS

## CLASSE DE PRODUTO:

PRODUTO DE HIGIENE

ARMAZENAR EM ÁREA PRÓPRIA

DISTRIBUIR

## CATEGORIA:

PRODUTOS DE HIGIENE

PRODUTOS DE HIGIENE BUCAL

PRODUTOS DE HIGIENE PARA ABSORÇÃO DE LÍQUIDOS CORPORAIS

O(A) AUTORIDADE SANITÁRIA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE COTIA 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 DESTE DOCUMENTO. 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.

COTIA

LOCAL

28/06/2024

DATA DE DEFERIMENTO

Codigo de Validação: 1719604883381

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





Sistema Estadual de Vigilância Sanitária  
Prefeitura Municipal de COTIA

LICENÇA SANITÁRIA - VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Nº CEVS: 351300903-463-000133-1-5

DATA DE VALIDADE: 28/06/2025

Nº PROCESSO: 26843/2024  
Nº PROTOCOLO: 26843/2024  
SUBGRUPO: DISTRIBUIDORA/IMPORTADORA  
AGRUPAMENTO: COMÉRCIO ATACADISTA DE ALIMENTOS  
ATIVIDADE ECONÔMICA-CNAE: 4637-1/07 COMÉRCIO ATACADISTA DE CHOCOLATES, CONFEITOS, BALAS, BOMBONS E SEMELHANTES  
OBJETO LICENCIADO: ESTABELECIMENTO

DATA DO PROTOCOLO: 24/06/2024

DETALHE:

RAZÃO SOCIAL: WESLEY DIONE GRANJA  
NOME FANTASIA: GRANJA COMERCIAL  
CNPJ / CPF: 31.301.174/0001-18  
LOGRADOURO: Estrada DA ÁGUA ESPRAIADADA  
COMPLEMENTO: galpão 02  
BAIRRO: Altos de Caucaia (Caucaia do Alto)  
MUNICÍPIO: COTIA  
CEP: 06727-177  
PÁGINA DA WEB:

CNPJ ALBERGANTE:

NÚMERO: 1387

UF: SP

RESPONSÁVEL LEGAL: WESLEY DIONE GRANJA  
CPF: 41296844854  
Nº INSCR. CONSELHO PROF: 04366520

CONSELHO REGIONAL: CRQ  
UF: SP

LICENÇA SANITÁRIA - VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Nº CEVS: 351300903-463-000133-1-5

DATA DE VALIDADE: 28/06/2025

CLASSES DE PRODUTOS E ATIVIDADES AUTORIZADAS

CLASSE DE PRODUTO:

ALIMENTO

ARMAZENAR EM ÁREA PRÓPRIA  
DISTRIBUIR

O(A) AUTORIDADE SANITÁRIA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE COTIA 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 DESTA DOCUMENTO. 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.

COTIA

LOCAL

28/06/2024

DATA DE DEFERIMENTO

Codigo de Validação: 1719604809037

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/>

**CERTIFICADO DE CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS**

LOCALIDADE:  
COTIA

ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO:  
CEVS: 351300903-812-000003-1-0

CÓDIGO DA BULA  
00000

INFORMAÇÕES: IPPON CONTROLE AMBIENTAL

RAZÃO SOCIAL: Ippon Controle Ambiental Ltda.  
NOME FANTASIA: Ippon Controle de Pragas  
ENDEREÇO: Rua Santa Luzia, 207-Jd. Monte Santo-Cotia/SP  
CNPJ: 13.055.247/0001-57

TELEFONE: (11) 4148-6636

A) INFORMAÇÕES CADASTRAIS:

DENOMINAÇÃO SOCIAL: WESLEY DIONE GRANJA  
NOME FANTASIA: GRANJA COMERCIAL  
ENDEREÇO: ESTRADA DA AGUA ESPRAIADA, 1387 GALPÃO 02  
BAIRRO: ALTOS DE CAUCAIA (CAUCAIA DO ALTO)  
CNPJ: 31.301.174/0001-18

CIDADE: COTIA/SP

B)- TIPO DE PRAGAS :  
INSETOS RASTEIROS

C)- TIPO DE TRATAMENTO :  
PULVERIZAÇÃO

D) INFORMAÇÕES TÉCNICA/ PRODUTO UTILIZADO

NOME DO PRODUTO: TEMPRID

GRUPO QUÍMICO: NEONICOTINÓIDE E PIRETRÓIDE PRINC. ATIVO: IMIDACLOPRIDO E BETA-CIFLUTRINA

REGISTRO M.S: 3.3222.0036

CARACTERÍSTICA FÍSICA: SUSPENSÃO

TIPO DE FORMULAÇÃO: CONCENTRADO EMULSIONAVEL

MECANISMO DE AÇÃO: CONTATO

FABRICANTE: BAYER

E) INFORMAÇÃO DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO:

Nº 0466/2024

DATA DO SERVIÇO: 05/07/2024

HORÁRIO DO SERVIÇO: 19:00h

VOLUME UTILIZADO: 40 ml

VOLUME DA CALDA: 10 litros

CONCÊNTRAÇÃO DE USO: 40 ml/10 litros de água

EQUIPAMENTO UTILIZADO: pulverizador

APLICAÇÃO REALIZADA: área interna e externa.

APLICADOR: STEFANO SATIRO

F) - INFORMAÇÃO TOXICOLÓGICAS / USO MÉDICO:

DL ORAL: 2000 MG/kg

DL DERMAL: 2000 MG/kg

AÇÃO TÓXICA: irritante para pele, olhos, tratos respiratórios e gastrointestinais, pode causar depressão do sistema nervoso central.

TRATAMENTO: imidocloprido- sintomático beta-ciflutrina sintomático e anti-histamínico

FONE DE EMERGÊNCIA: 0800 70 10 450 CEATOX

G)- RESPONSÁVEL PELAS INFORMAÇÕES: TÉCNICO RESPONSÁVEL : DR. LUIZ N . SANO (MÉDICO VETERINÁRIO) CRMV-SP-3134

  
ASSINATURA DO MÉDICO VETERINÁRIO

*Luiz N. Sano*  
CRMV - 3134  
Médico Veterinário

VALIDADE: 05/01/2025

**CERTIFICADO DE CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS**

LOCALIDADE:  
COTIA

ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO:  
CEVS: 351300903-812-000003-1-0

CÓDIGO DA BULA  
00000

INFORMAÇÕES: IPPON CONTROLE AMBIENTAL

NOME FANTASIA: Ippon controle de pragas  
ENDEREÇO: Rua Santa Luzia, 207-Jd. Monte Santo-Cotia-SP  
CNPJ: 13055247/0001-57

Razão Social: Ippon Controle Ambiental Ltda.  
TELEFONE: (11)-4148-6636

**A) INFORMAÇÕES CADASTRAIS:**

DENOMINAÇÃO SOCIAL: WESLEY DIONE GRANJA  
NOME FANTASIA: GRANJA COMERCIAL  
ENDEREÇO: ESTRADA DA AGUA ESPRAIADA,1387- GALPÃO 02  
BAIRRO: ALTOS DE CAUCAIA (CAUCAIA DO ALTO) CIDADE: COTIA -SP  
CNPJ: 31.301.174/0001-18

**B)- TIPO DE PRAGAS:**  
ROEDORES

**C)- TIPO DE TRATAMENTO:**  
ISCAS PARAFINADAS

**D) INFORMAÇÕES TÉCNICA/ PRODUTO UTILIZADO.**

NOME DO PRODUTO: **STORM**

GRUPO CUMARÍNICOS

PRINC. ATIVO: FLOCOUMAFEN

REGISTRO M.S: 3.0404.0036.002-6

CARACTERÍSTICA FÍSICA: BLOCO

TIPO DE FORMULAÇÃO: BLOCOS PARAFINADOS

MECANISMO DE AÇÃO: ANTICOAGULANTE

FABRICANTE: BASF

**E) INFORMAÇÃO DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO:**

Nº 0467/2024

**DATA DO SERVIÇO: 05/07/2024**

HORÁRIO DO SERVIÇO: 17:00h

VOLUME: BLOCOS

EQUIPAMENTO UTILIZADO: PORTA ISCA

APLICAÇÃO REALIZADA:

APLICADOR: STEFANO SATIRO

**F)- INFORMAÇÃO TOXICOLÓGICAS / USO MÉDICO :**

AÇÃO TÓXICA: ANTICOAGULANTE (ACÚMULO DE EFEITO)

TRATAMENTO: VITAMINA K1 E TRATAMENTO SINTOMÁTICO

FONE DE EMERGÊNCIA: 08000 19 2500 CCI (0XX19)3788-7573 3788-7290

(G)- RESPONSÁVEL PELAS INFORMAÇÕES: TÉCNICO RESPONSÁVEL: DR. LUIZ N. SANO (MÉDICO VETERINÁRIO) CRMV-SP-3134

  
ASSINATURA DO MÉDICO VETERINÁRIO

*Luiz N. Sano*  
CRMV - 3134  
Médico Veterinário

**VALIDADE: 05/01/2025**

## CERTIFICADO DE CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS

LOCALIDADE:  
COTIA

ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO:  
CEVS: 3513000903-812-000003-1-0

CÓDIGO DA BULA  
00000

RAZÃO SOCIAL: **Ippon Controle Ambiental Ltda**  
ENDEREÇO: Rua Santa Luzia, 207-Jd. Monte Santo-Cotia/SP  
CNPJ: 13.055.247/0001-57

TELEFONE: (11) 4148-6636

### A-INFORMAÇÕES CADASTRAIS:

DENOMINAÇÃO SOCIAL: WESLEY DIONE GRANJA  
NOME FANTASIA: GRANJA COMERCIAL  
ENDEREÇO: ESTRADA DA AGUA ESPRAIADA, 1.387 - GALPÃO 02  
BAIRRO: ALTOS DE CAUCAIA (CAUCAIA DO ALTO) CIDADE: COTIA -SP  
CEP: 06727-177  
CNPJ: 31.301.174/0001-18

VEÍCULO  
MODELO: 1/CITROEN JUMPY CARGO

PLACA: FPN6143

B- TIPO DE PRAGAS: BARATAS

C-TIPO DE TRATAMENTO: GEL

### D- INFORMAÇÕES TÉCNICA/ PRODUTO UTILIZADO:

NOME DO PRODUTO: MAXFORCE

GRUPO QUÍMICO: NEONICOTINOIDE

PRINCÍPIO ATIVO: IMIDACLOPRIDO

REGISTRO M.S: 3.3222.0040

CARACTERÍSTICA FÍSICA: GEL

TIPO DE FORMULAÇÃO: GEL

MECANISMO DE AÇÃO: INGESTÃO

FABRICANTE: BAYER SA

### E- INFORMAÇÃO DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO:

Nº 0468/2024

DATA DO SERVIÇO: 05/07/2024

HORÁRIO DO SERVIÇO: 19:00h

VOLUME UTILIZADO: 01 BISNAGA

EQUIPAMENTO UTILIZADO: BISNAGA

APLICADOR: STEAFNO SATIRO

### F- INFORMAÇÕES TOXICOLÓGICAS / USO MÉDICO:

DL ORAL: DL 50 RATOS 5000mg/kg

DL DERAML: DL 50 COELHOS-2000mg/kg

AÇÃO TÓXICA: INIBIDOR DE RESPIRAÇÃO CELULAR

TRATAMENTO: SINTOMÁTICO

FONE DE EMERGÊNCIA: 0800 7010450 BAYER

0800 0148110 CEATOX

G-RESPONSÁVEL PELAS INFORMAÇÕES: TÉCNICO RESPONSÁVEL: DR. LUIZ NSANO  
MÉDICO VETERINÁRIO CRMV-SP 3134

  
Técnico Responsável  
Luiz N. Sano  
CRMV-SP 3134  
Médico Veterinário

**VALIDADE: 05/01/2025**

# Registro de Produtos - Rotulagem

Todos os produtos entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados no MAPA. leia mais:

Publicado em 06/01/2017 12h26 Atualizado em 03/01/2024 14h37

Compartilhe:    

## REGISTRO DE PRODUTOS

Todos os produtos entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados no DIPOA, quer quando destinados ao consumo direto, quer quando se destinam a outros estabelecimentos que os vão beneficiar.

Cabe à empresa fabricante registrada no DIPOA, ou habilitada para importação, o atendimento à legislação nacional vigente em matéria de rotulagem e industrialização de carne e produtos cárneos, bem como o fiel cumprimento do que foi aprovado e registrado.

## REGISTRO DE PRODUTOS NACIONAIS (SIF e ER) E DE ESTABELECIMENTOS ESTRANGEIROS (EE):

### Sistema PGA/SIGSIF

Os processos de registro de rotulagem são efetuados por meio da Plataforma de Gestão Agropecuária- PGA-SIGSIF, que é o novo sistema do DIPOA/SDA/MAPA utilizado para realizar os procedimentos necessários para registro de produtos de origem animal de estabelecimentos com registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF) e Estabelecimentos Estrangeiros (EE) habilitados a exportar produtos de origem animal ao Brasil, em conformidade com o disposto no Decreto nº 9.013 de 29 de Março de 2017 (NOVO RIISPOA).



## REGISTRO DE PRODUTO:

1. Instrução Normativa Nº 1 de 11 de janeiro de 2017 que estabelece procedimentos para registro, renovação, alteração, auditoria e cancelamento de registro de produtos de origem animal. (English version) - REVOGADA
2. Portaria SDA nº 558, de 30 de março de 2022, que aprova os procedimentos para registro, alteração, auditoria e cancelamento de registro de produtos de origem animal comestíveis, fabricados por estabelecimentos registrados no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, da Secretaria de Defesa Agropecuária, e por estabelecimentos estrangeiros habilitados a exportar para o Brasil.
3. Anexo da Portaria SDA nº 558, de 30 de março de 2022 - PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL ISENTOS DE REGISTRO
4. Ofício-Circular nº 1/2017/DIPOA-SDA/SDA/MAPA: Assunto: Registro de produtos de origem animal. Alteração de procedimentos, comunica
5. Anexo I Manual de acesso à PGA/SIGSIF
6. Anexo II Manual de registro de produto na PGA/SIGSIF;
7. Anexo III Instruções de acesso à PGA/SIGSIF
8. Anexo IV Instruções de registro de produto na PGA/SIGSIF.
9. Anexo V Tabela de produtos regulamentados

## MODELOS DE CARIMBOS DE SIF:

1. Memorando-Circular nº 13/2017/DIPOA/MAPA/SDA/MAPA, Assunto: Modelos de carimbo de inspeção previstos no Decreto nº 9.013 de 29 de março de 2017.

SIF, SISP, SIM e SISBI são serviços de inspeção de produtos de origem animal no Brasil:

- SIF

Serviço de Inspeção Federal, que fiscaliza estabelecimentos que comercializam produtos de origem animal. O SIF é responsável por garantir a qualidade de produtos comestíveis e não comestíveis, tanto para o mercado interno como externo.

- SISP

Serviço de Inspeção Estadual, que permite a produção e comercialização de produtos de origem animal entre os municípios do estado. No estado de São Paulo, o SISP está vinculado à Coordenadoria de Defesa Agropecuária (CDA) da Secretaria de Agricultura e Abastecimento (SAA).

- SIM

Serviço de Inspeção Municipal, que permite a produção e comercialização de produtos de origem animal somente no município.

- SISBI

Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, que permite a comercialização de produtos em todo o Brasil. O SISBI é uma equivalência dos serviços de inspeção estadual e municipal ao SIF, mas os produtos não podem ser exportados.

O e-SISBI é um sistema eletrônico que permite a gestão dos serviços de inspeção de produtos de origem animal.

FT I

VER

AVEIA EM FLOCOS FINOS KODILAR 170G

**IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO**

Código: 4085      Produto: AVEIA EM FLOCOS FINOS KODILAR  
Peso/Volume: 170 g      Código de barras: 7896256040852

**INFORMAÇÕES**

**INGREDIENTES:** Aveia em flocos finos. CONTÉM GLÚTEN.

Prazo de validade/*Shelf-life*: 8 meses

Registro no Ministério da Agricultura: Isento de registro

**ARMAZENAMENTO**

**Embalagem**

Primária: BOPP + PE (LAMINADO)

Secundária: CAIXA GRÁFICA

Terciária: CAIXA DE PAPELÃO

Quantidade de embalagem por fardo/caixa:  
Fardo de 12 unidades

Condições de armazenamento: Conservar em local seco, fresco e arejado.

**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

Porções por embalagem: cerca de 6

Porção: 30 g (2 colheres de sopa)

	100 g	30 g	%VD*
Valor energético (kcal)	340	102	5
Carboidratos (g)	57	17	6
Açúcares totais (g)	2,6	0,8	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	13	3,9	8
Gorduras totais (g)	6,7	2	3
Gorduras saturadas (g)	1,7	0,5	3
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras Alimentares (g)	13	3,9	16
Sódio (mg)	0	0	0

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção





## FICHA TÉCNICA

FT NL 089

VERSÃO: 1

AVEIA EM FLOCOS FINOS KODILAR 170G

## ALERGÊNICOS

Alérgicos	Contém	Pode conter	Contém derivados de	Pode conter derivados de
1. Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas.	X			
2. Crustáceos.				
3. Ovos.				
4. Peixes.				
5. Amendoim.				
6. Soja.				X
7. Leites de todas as espécies de animais mamíferos.		X		
8. Amêndoa ( <i>Prunus dulcis</i> , sin.: <i>Prunus amygdalus</i> , <i>Amygdalus communis</i> L.).				
9. Avelãs ( <i>Corylus</i> spp.).				
10. Castanha-de-caju ( <i>Anacardium occidentale</i> ).				
11. Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> ).				
12. Macadâmias ( <i>Macadamia</i> spp.).				
13. Nozes ( <i>Juglans</i> spp.).				
14. Pecãs ( <i>Carya</i> spp.).				
15. Pistaches ( <i>Pistacia</i> spp.).				
16. Pinoli ( <i>Pinus</i> spp.).				
17. Castanhas ( <i>Castanea</i> spp.).				
18. Látex natural.				

## EMBALADO E DISTRIBUÍDO

M.W.A Comércio de Produtos Alimentícios LTDA, CNPJ 53.512.810/001-93 – Av. Waldomiro Mazzocato, 201 – anexo 202, Distrito Industrial Dr. Ulysses Guimarães – São José do Rio Preto/SP, CEP 15092-604 – Fone/Fax (017) 3201-4400.

## RESPONSÁVEL TÉCNICO

Nome: Nathália Dib Teixeira – Engenheira de Alimentos

Registro: CREA SP

M.W.A. COM. PROD. ALIMENTÍCIOS LTDA

Laudo Bromatológico  
co.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
INSTITUTO DE TECNOLOGIA  
FACULDADE DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS



LAUDO DE ANÁLISE

Nº 106/2024

Solicitante: **WESLEY DIONE GRANJA.**  
Endereço: **ESTRADA DA ÁGUA ESPRAIADA, 1387 – CEP 66727-177 - BAIRRO ALTOS DE CAUCAIA COTIA – SP.**  
Fabricante: **M.W.A COMÉRCIO DE PRODUTOS ALIMENTOS LTDA.**  
Natureza: Alimentícia  
Produto: **AVEIA EM FLOCOS FINOS**  
Registro no MS nº: Produto dispensado de registro.  
Marca: **NATURAL LIFE / KODILAR**  
Embalagem: Filme de BOPP + PE (Laminado), transparente contendo 170 g  
Validade: 16 / 01 / 2025 Lote: 326 - 12  
Data de Entrada no Laboratório: 23 / 09 / 2024  
Solicitação do Interessado: Análise de Orientação do produto nas características físico-químicas, organolépticas, macroscópicas e microscópicas.

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:**

Aspecto -----  
Odor -----  
Sabor -----  
Cor -----  
Consistência / Textura -----

Flocos finos  
Característico  
Característico  
Própria do produto, coloração variando de  
branco ao amarelo  
Granulosa, próprio do produto

**CARACTERÍSTICAS MACRO E MICROSCÓPICAS:**

**ANÁLISES MICROSCÓPICAS:**

**Matérias indicativas de falha das Boas práticas**

Matérias estranhas macroscópicas (sujidades, parasitas, larvas) / 500 g ----- Ausência  
Matérias estranhas microscópicas (sujidades) / 100 g ----- Ausência  
Fragmentos de insetos / 100 g ----- Ausência  
Insetos inteiros mortos / 100 g ----- Ausência  
Insetos vivos prejudiciais ao produto / 100 g ----- Ausência  
Ácaros mortos / 100 g ----- Ausência  
Bárbulas / 100 g ----- Ausência  
Outras matérias estranhas microscópicas exceto parasitas / 100 g ----- Ausência  
Tecidos inferiores (ossos, peles, aponeuroses, nervos, vísceras, cartilagens) / 500 g ----- Ausência

**Matérias indicativas de risco a saúde humana**

Matérias estranhas macroscópicas (filme plástico, fragmentos de vidros, objetos rígidos >= 2mm e pontiagudos/cortantes >= 7mm) / 500 g ----- Ausência  
Matérias estranhas microscópicas (sujidades) / 100 g ----- Ausência  
Fragmentos de pelo de roedor / 100 g ----- Ausência  
Matérias estranhas macroscópicas (sujidades, parasitas, larvas) / 500 g ----- Ausência  
Outras matérias estranhas microscópicas exceto parasitas / 100 g ----- Ausência  
Tecidos inferiores (ossos, peles, aponeuroses, nervos, vísceras, cartilagens) / 500 g ----- Ausência

**Histologia**

Elementos histológicos estranhos a composição do produto ----- Ausência  
Elementos histológicos identificadores da composição ----- Presença  
Elementos histológicos de aveia (*Avena sativa*, L.) ----- Presença

FERNANDO AUGUSTO MORGADO FERREIRA:18919111200  
Assinado de forma digital por FERNANDO AUGUSTO MORGADO FERREIRA:18919111200  
Dados: 2024.10.02 11:21:05 -03'00'



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
INSTITUTO DE TECNOLOGIA  
FACULDADE DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS

LAUDO DE ANÁLISE

Nº 106/2024

**ANÁLISES FÍSICO - QUÍMICAS:**

Peso Líquido (g) -----	170,60
Valor Energético (Kcal/100 g) -----	341,52
Carboidratos (g/100g) -----	57,12
Açúcares totais (g) -----	2,61
Proteínas (g/100g) -----	13,05
Gorduras Totais (g/100g) -----	6,76
Gorduras Saturadas (g/100g) -----	1,72
Gorduras Trans (g/100g) -----	0,00
Fibra (g/100g) -----	13,02
Cinzas insolúveis em HCl (Areia) (g/100 g) -----	0,03
Sódio (mg/100g) -----	0,00

**CONCLUSÃO:**

O produto analisado trata-se de "Aveia em Flocos Finos", de acordo com as normas legais vigentes.

OBS: A amostra foi enviada pelo Solicitante e este certificado somente tem validade para a amostra em análise

Belém, 02 de outubro de 2024

FERNANDO AUGUSTO MORGADO  
FERREIRA:18919111200  
Assinado de forma digital por  
FERNANDO AUGUSTO MORGADO  
FERREIRA:18919111200  
Dados: 2024.10.02 11:22:34 -03'00'  
Fernando Augusto Morgado Ferreira  
Químico Industrial - FEA / UFPA  
CRQ 06200700.