

**FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

Endereço: AV BEZERRA DE MENEZES, 350 CENTRO

CPF/CNPJ: 14.534.315/0001-23

JAGUARIBARA-CE 63490-000

**RELATÓRIO DE NÃO APROVAÇÃO DE AMOSTRAS**

**DA:** SUPERINTENDÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

**PARA:** SUPERINTENDÊNCIA DE SUPRIMENTOS

Comissão Permanente de Licitação

**Prezados (as) Senhores (as),**

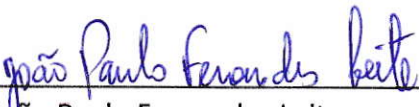
Cumpre-nos informar o resultado apresentado a esta Superintendência pelo Núcleo de Controle de Qualidade quanto à análise das amostras cotadas no Pregão Eletrônico nº 2025012001PE, Processo nº 07010001/25, conforme expormos a seguir:

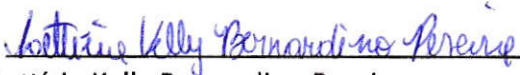
Análise realizada no dia 14 de fevereiro de 2025:

Atestamos, para fins de comprovação junto ao certame licitatório de que trata o Pregão Eletrônico 2025012001PE, que a empresa Francisco Rozildo dos Santos (CNPJ **48.177.456/0001-58**), vencedora provisória dos lotes V e VI, não apresentou as amostras dos itens no prazo de até 02 (dois) úteis para entrega.

Conclui-se que a licitante vencedora provisória para os lotes V e VI, Francisco Rozildo dos Santos deixou de apresentar as amostras solicitadas, conforme previsto no Termo de Referência – Anexo I do edital.

Jaguaribara/CE, 14 de fevereiro de 2025.

  
João Paulo Fernandes Leite  
Secretário de Educação

  
Letícia Kelly Bernardino Pereira  
Nutricionista do PNAE

LETICIA PEREIRA  
NUTRICIONISTA  
LETICIA PEREIRA

**FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

Endereço: AV BEZERRA DE MENEZES, 350 CENTRO

CPF/CNPJ: 14.534.315/0001-23

JAGUARIBARA-CE 63490-000

**RELATÓRIO DE NÃO APROVAÇÃO DE AMOSTRAS**

**DA:** SUPERINTENDÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

**PARA:** SUPERINTENDÊNCIA DE SUPRIMENTOS

Comissão Permanente de Licitação

**Prezados (as) Senhores (as),**

Cumpre-nos informar o resultado apresentado a esta Superintendência pelo Núcleo de Controle de Qualidade quanto à análise das amostras cotadas no Pregão Eletrônico nº 2025012001PE, Processo nº 07010001/25, conforme expormos a seguir:

Análise realizada no dia 14 de fevereiro de 2025:

Atestamos, para afins de comprovação junto ao certame licitatório de que trata o Pregão Eletrônico 2025012001PE, que a empresa J ECKNER GOLCALVES DE MEDEIROS (**CNPJ 00.524.159/0001-05**), vencedora provisória do lote IV apresentou amostras parcial para os itens relacionados no Termo de Referência – Anexo I do edital, na data 10 de fevereiro de 2025.

Ao recepcionarmos as amostras, identificamos que não foi apresentado o item CARNE BOVINA EM CUBOS. E ao analisar a documentação dos itens do lote IV, identificamos também a ausência de laudos exigidos conforme o edital, e a assinatura de um Nutricionista responsável Técnico.

**LOTE IV: PEITO DE FRANGO:**

Os laudos da amostra foram analisados pelo laboratório H2OAnalysis e identificamos que o scope de acreditação da empresa é somente água, significa que a empresa foi acreditada

somente na análise de água e não em laudos microbiológicos de alimentos de acordo com o Inmetro.

FLAUBÉIA SARA MAIA B. DE OLIVEIRA

|                                                                                   |                                                                                               |                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
|  | <b>Abatedouro Tijuca Alimentos</b><br><b>Ficha Técnica dos produtos</b><br><b>Peito - 1Kg</b> | Cód.: CAS.FT.16  |
|                                                                                   |                                                                                               | Revisão: 04      |
|                                                                                   |                                                                                               | Data: 14/02/2024 |
|                                                                                   |                                                                                               | Página 1/6       |

| Código interno | Descrição                           |
|----------------|-------------------------------------|
| PA09000067     | Cortes congelados de frango - Peito |



| Identificação do produto                          |                                         |
|---------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| CORTES DE FRANGO CONGELADOS - PEITO BANDEJA (1kg) |                                         |
| Registro do produto no SIE/ADAGRI                 | 600-35                                  |
| Peso líquido                                      | 1Kg                                     |
| Quantidade por caixa                              | 12 unidades por caixas                  |
| Prazo de validade:                                | 1 ano                                   |
| Embalagem primária                                | C 235mm; L 180mm; A 70mm                |
| Embalagem secundária                              | C 465mm x L 353mm x A 170mm             |
| Forma de conservação                              | congelado -12°C                         |
| Paletização                                       | 06 caixas (lastro) x 07 caixas (altura) |

**Elaborado por:**  
Flaubéia Sara Maia B. de Oliveira  
Engenheira de Alimentos  
CREA 0606126790

**Revisado por:**  
João Everardo C. Chagas  
Gerente

**Aprovado por:**  
Leandro Moreira de C. Fetosa  
Médico Veterinário  
CRMV CE 2576



FLAUBÉA SARA MAIA BENEVIDES DE OLIVEIRA

|  |                                                                                               |                  |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
|  | <b>Abatedouro Tijuca Alimentos</b><br><b>Ficha Técnica dos produtos</b><br><b>Peito - 1Kg</b> | Cód.: CAS.FT.16  |
|  |                                                                                               | Revisão: 04      |
|  |                                                                                               | Data: 14/02/2024 |
|  |                                                                                               | Página 2/6       |

Resolução n 1, de 9 de janeiro de 2003 MAPA

| Descrição do processo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| As aves são retiradas das caixas de transportes onde inicia-se o processo sequencial de pendura, atordoamento elétrico (7 segundos), sangria, escaldagem, depenagem, evisceração, lavagem por aspersão. O resfriamento das carcaças é feito em resfriadores contínuos do tipo rosca sem fim com cloração da água em até 5 ppm e o frango na saída do mesmo deve estar a 7°C máxima. As carcaças seguem para o setor de cortes onde são processados todos os cortes e selecionadas o peito, em seguida são colocados em bandejas de isopor envoltas em filme de PVC, padronizada a pesagem e afixada etiqueta adesiva com a identificação do produto, lote, data de fabricação, validade, peso líquido, código de barras e número de registro no SIE. Logo após recebem embalagem secundária (caixas de papelão) identificadas por meio de etiquetas e encaminhadas para o túnel de congelamento até atingir -12°C na musculatura internamente. Logo após esse processo são armazenadas na câmara de estocagem final a uma temperatura de -18°C. E por fim, na expedição, o produto deve apresentar temperatura de -12°C e ser transportado apropriadamente em caminhões frigoríficos. |

Portaria n 210, de 10 de novembro de 1998 MAPA

| Conservação doméstica                    |               |
|------------------------------------------|---------------|
| Dentro do prazo de validade consumir até |               |
| Embalagem fechada                        |               |
| Freezer (-12°C)                          | Vide validade |
| Congelador (-10°C à -8°C)                | 6 meses       |
| Geladeira (+4°C à +8°C)                  | 2 dias        |

| Informação comercial     |                                                |
|--------------------------|------------------------------------------------|
| Forma de comercialização | Bandejas de poliestireno envoltas com filme de |

Elaborado por:  
Flaubéa Sara Maia B. de Oliveira  
Engenheira de Alimentos  
CREA 0606326790Revisado por:  
João Everardo C. Chagas  
GerenteAprovado por:  
Leandro Morais de C. Faria  
Médico Veterinário  
CRMV CE 2576



FLAUBÉCIA SARA MORAES OLIVEIRA

|  |                                                                                               |                  |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
|  | <b>Abatedouro Tijuca Alimentos</b><br><b>Ficha Técnica dos produtos</b><br><b>Peito - 1Kg</b> | Cód.: CAS.FT.16  |
|  |                                                                                               | Revisão: 04      |
|  |                                                                                               | Data: 14/02/2024 |
|  |                                                                                               | Página 3/6       |

|                  |                                         |
|------------------|-----------------------------------------|
|                  | polietileno de baixa densidade com 1kg. |
| Código de barras | 7898930906188                           |

**Transporte**

Os veículos utilizados para o transporte são caminhões frigoríficos. O acondicionamento é realizado de forma a permitir a circulação de ar entre os produtos. A temperatura do caminhão deve manter o produto de -12°C ou mais frio e serem transportados apropriadamente sobre estrados para o embarque.

**Informação Nutricional****PEITO****INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**  
Porção 95g de parte comestível  
(1/4 de unidade em média)

| Quantidade por porção |                  | %VD(*) |
|-----------------------|------------------|--------|
| Valor energético      | 125 kcal= 525 kJ | 6%     |
| Carboidratos          | 0 g              | 0%     |
| Proteínas             | 19 g             | 25%    |
| Gorduras totais       | 5,4 g            | 10%    |
| Gorduras saturadas    | 1,5 g            | 7%     |
| Gorduras trans        | 0 g              | **     |
| Fibra alimentar       | 0 g              | 0%     |
| Sódio                 | 62 mg            | 3%     |

\*%Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 Kcal ou 8.400 KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.  
\*\*VD não estabelecido.

Obs.: Conforme IN 75, de 08 de outubro de 2020, ANEXO I, item 9, "Carne e pescados embalados, refrigerados ou congelados, desde que não sejam adicionados de ingredientes que agreguem valor nutricional significativo ao produto, conforme Anexo IV desta Instrução Normativa", a declaração da tabela nutricional é voluntária (ou seja o fabricante não é obrigado a informar).

Elaborado por:  
Flaübénia Sara Maia B. de Oliveira  
Engenheira de Alimentos  
CREA 0608326790

Revisado por:  
João Everardo C. Chagas  
Gerente

Aprovado por:  
Leandro Moreira de C. Febosa  
Médico Veterinário  
CRMV CE 2575

FLAUBÊNIA SARA MAIA BANGUEIRA DE OLIVEIRA

|                                                                                   |                                                                                                        |                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
|  | <p><b>Abatedouro Tijuca Alimentos</b><br/><b>Ficha Técnica dos produtos</b><br/><b>Peito - 1Kg</b></p> | <p>Cód.: CAS.FT.16<br/>Revisão: 04<br/>Data: 14/02/2024<br/>Página 4/6</p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|

| Características de qualidade - Microbiológicas |                   |
|------------------------------------------------|-------------------|
| Parâmetro                                      | VMP               |
| <i>Salmonella</i> /25g                         | Ausência          |
| <i>Escherichia coli</i> /g                     | 5x10 <sup>2</sup> |
| <i>Aeróbios mesófilos</i> /g, exceto miúdos    | 10 <sup>5</sup>   |

Instrução Normativa nº 161, de 01 de Julho de 2022, ANVISA-MS.

| Características de qualidade - Físico químicas |        |
|------------------------------------------------|--------|
| Parâmetro                                      | Padrão |
| Umidade/Proteína                               | 4,09   |

Portaria nº 557, de 30 de Março de 2022, MAPA.

| Características de qualidade - macroscópicas |         |
|----------------------------------------------|---------|
| Parâmetro                                    | Padrão  |
| Sujidades                                    | Ausente |
| Materiais estranhos                          | Ausente |

| Produzido e embalado por:                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tijuca Alimentos LTDA. Localizada na rodovia CE 040 - Km 41, S/N - Talasca - Cascavel - CE. |

|                                                                                                                      |                                                                     |                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Elaborado por:</b><br/>Flaubênia Sara Maia B. de Oliveira<br/>Engenheira de Alimentos<br/>CREA 0606326/790</p> | <p><b>Revisado por:</b><br/>João Everardo C. Chagas<br/>Gerente</p> | <p><b>Aprovado por:</b><br/>Leandro Moreira de C. Feres<br/>Médico Veterinário<br/>CRMV CE 2576</p> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|

ELABORADA: SARA MAIA OLIVEIRA DE OLIVEIRA

|                                                                                   |                                                                                                                       |                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
|  | <p align="center"><b>Abatedouro Tijuca Alimentos</b><br/><b>Ficha Técnica dos produtos</b><br/><b>Peito - 1Kg</b></p> | Cód.: CAS.FT.16  |
|                                                                                   |                                                                                                                       | Revisão: 04      |
|                                                                                   |                                                                                                                       | Data: 14/02/2024 |
|                                                                                   |                                                                                                                       | Página 5/6       |

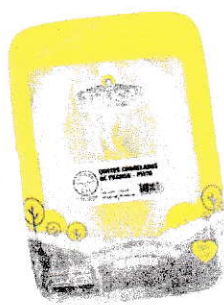
CEP.: 62.850-000

CNPJ:09.524.502/0006-09

SAC: (085) 3229-9777

Site: [www.abatedouro-tijuca.com.br](http://www.abatedouro-tijuca.com.br)

RDC nº 259 de 20 de setembro de 2002 ANVISA

| Fotos                                                                              |                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |

**Elaborado por:**  
Haubênia Sara Maia B. de Oliveira  
Engenheira de Alimentos  
CREA: 0606326790

**Revisado por:**  
João Everardo C. Chagas  
Gerente

**Aprovado por:**  
Leandro Moreira de C. Feres  
Médico Veterinário  
CRMV CE: 2576

FLAUBÉCIA SARA MAIA B. DE OLIVEIRA

|                                                                                   |                                                                                               |                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
|  | <b>Abatedouro Tijuca Alimentos</b><br><b>Ficha Técnica dos produtos</b><br><b>Peito - 1Kg</b> | Cód.: CAS.FT.16  |
|                                                                                   |                                                                                               | Revisão: 04      |
|                                                                                   |                                                                                               | Data: 14/02/2024 |
|                                                                                   |                                                                                               | Página 6/6       |

**Elaborado por:**  
Flaubécia Sara Maia B. de Oliveira  
Engenheira de Alimentos  
CREA 0606326790

**Revisado por:**  
João Everardo C. Chagas  
Gerente

**Aprovado por:**  
Leandro Morera de C. Feresca  
Médico Veterinário  
CRMV CE 2576



**Analysis**  
Laboratórios & Engenharia Ambiental



Rua Chico Lemos, 1250 - Cidade dos Funcionários  
Fortaleza/CE - CEP: 60822-785



contato@h2oanalysis.com.br



(85) 3021-2094



CNPJ: 11.071.357/0001-87 | Insc. Mun.: 248.259-2

## Relatório de Ensaios de Alimentos/Água Nº: 504.2025.V0.B

| Dados Contratação:         |                                                                          |
|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| <b>Contratante:</b>        |                                                                          |
| <b>Razão Social:</b>       | TIJUCA ALIMENTOS LTDA - TIJUCA ALIMENTOS LTDA - EPP                      |
| <b>CNPJ/CPF:</b>           | 09.524.502/0006-09                                                       |
| <b>Endereço:</b>           | ROD CE 040 ,S/N KM 041 TALASCA - CASCABEL/CE CEP: 62850000               |
| <b>Proposta Comercial:</b> | 278.2025.V0                                                              |
| <b>Contato:</b>            | Sra. Flaubênia                                                           |
| <b>E-mail:</b>             | flaubenia@tijucaalimentos.com                                            |
| <b>Fone:</b>               |                                                                          |
| <b>Solicitante:</b>        |                                                                          |
| <b>Razão Social:</b>       | TIJUCA ALIMENTOS LTDA - TIJUCA ALIMENTOS LTDA - EPP                      |
| <b>CNPJ/CPF:</b>           | 09.524.502/0006-09                                                       |
| <b>Endereço:</b>           | ROD CE 040 ,S/N KM 041 TALASCA - CASCABEL/CE CEP: 62850000               |
| <b>Contato:</b>            | Sra. Flaubênia <b>E-mail:</b> flaubenia@tijucaalimentos.com <b>Fone:</b> |

| Dados da Amostra fornecida pelo Cliente:1286.2025 |                                                            |                         |                                                                                                           |           |        |               |
|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------|---------------|
| Descrição da Amostra:                             | CORTES CONGELADOS DE FRANGO - PEITO                        |                         |                                                                                                           |           |        |               |
| Matriz e Origem Amostra:                          | Alimento - CARNE DE AVES                                   |                         |                                                                                                           |           |        |               |
| Endereço Amostragem:                              | ROD CE 040 ,S/N KM 041 TALASCA - CASCABEL/CE CEP: 62850000 |                         |                                                                                                           |           |        |               |
| Responsável pela Amostragem:                      | Cliente                                                    |                         |                                                                                                           |           |        |               |
| Lote:                                             | 25/015/01                                                  | Data Fabricação:        | 15/01/2025                                                                                                |           |        |               |
| Data Validade:                                    | 14/01/2026                                                 | Marca:                  | TIJUCA                                                                                                    |           |        |               |
| Peso da Amostra:                                  | 1.000,0 g                                                  |                         |                                                                                                           |           |        |               |
| Data Recebimento:                                 | 16/01/2025 12:00:00                                        |                         |                                                                                                           |           |        |               |
| Data de Amostragem:                               | 16/01/2025 07:20:00                                        |                         |                                                                                                           |           |        |               |
| Data Início Amostra:                              | 20/01/2025 11:20:06                                        | Data Conclusão Amostra: | 23/01/2025 10:10:31                                                                                       |           |        |               |
| Resultados                                        |                                                            |                         |                                                                                                           |           |        |               |
| Parâmetros                                        | Resultados                                                 | Un                      | IN N° 161 6/7 GR 5A                                                                                       | Incerteza | L.Q.   | Início Ensaio |
| Escherichia Coli/g                                | 10,0                                                       | UFC/g                   | Até 500 "Qualid. Aceitável", entre 500 e 5000<br>"Qualid. Intermediária" e, >5000<br>"Qualid.Inaceitável" | -         | 10,000 | 20/01/2025    |
| Salmonella SP/25g                                 | Ausência                                                   | /25g                    | Ausência                                                                                                  | -         | -      | 20/01/2025    |

| Dados da Amostra fornecida pelo Cliente:1287.2025 |                                                            |                  |            |
|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|------------------|------------|
| Descrição da Amostra:                             | CORTES CONGELADOS DE FRANGO - PEITO                        |                  |            |
| Matriz e Origem Amostra:                          | Alimento - CARNE DE AVES                                   |                  |            |
| Endereço Amostragem:                              | ROD CE 040 ,S/N KM 041 TALASCA - CASCABEL/CE CEP: 62850000 |                  |            |
| Responsável pela Amostragem:                      | Cliente                                                    |                  |            |
| Lote:                                             | 25/015/01                                                  | Data Fabricação: | 15/01/2025 |
| Data Validade:                                    | 14/01/2026                                                 | Marca:           | TIJUCA     |
| Peso da Amostra:                                  | 1.000,0 g                                                  |                  |            |
| Data Recebimento:                                 | 16/01/2025 12:00:00                                        |                  |            |
| Data de Amostragem:                               | 16/01/2025 07:20:00                                        |                  |            |

| <b>Data Início Amostra:</b> | 20/01/2025 11:20:06 | <b>Data Conclusão Amostra:</b> | 23/01/2025 10:10:31                                                                                                            |
|-----------------------------|---------------------|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Resultados                  |                     |                                |                                                                                                                                |
| Parâmetros                  | Resultados          | Un                             | IN N° 161 6/7 GR 5A Incerteza L.Q. Início Ensaio                                                                               |
| Escherichia Coli/g          | 30,0                | UFC/g                          | Até 500 "Qualid. Aceitável", entre 500 e 5000<br>"Qualid. Intermediária" e, >5000<br>"Qualid. Inaceitável" - 10,000 20/01/2025 |
| Salmonella SP/25g           | Ausência            | /25g                           | Ausência - - 20/01/2025                                                                                                        |

| Dados da Amostra fornecida pelo Cliente:1288.2025 |                                                            |                                |                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Descrição da Amostra:</b>                      | CORTES CONGELADOS DE FRANGO - PEITO                        |                                |                                                                                                                                |
| <b>Matriz e Origem Amostra:</b>                   | Alimento - CARNE DE AVES                                   |                                |                                                                                                                                |
| <b>Endereço Amostragem:</b>                       | ROD CE 040 ,S/N KM 041 TALASCA - CASCAVEL/CE CEP: 62850000 |                                |                                                                                                                                |
| <b>Responsável pela Amostragem:</b>               | Cliente                                                    |                                |                                                                                                                                |
| <b>Lote:</b>                                      | 25/015/01                                                  | <b>Data Fabricação:</b>        | 15/01/2025                                                                                                                     |
| <b>Data Validade:</b>                             | 14/01/2026                                                 | <b>Marca:</b>                  | TIJUCA                                                                                                                         |
| <b>Peso da Amostra:</b>                           | 1.000,0 g                                                  |                                |                                                                                                                                |
| <b>Data Recebimento:</b>                          | 16/01/2025 12:00:00                                        |                                |                                                                                                                                |
| <b>Data de Amostragem:</b>                        | 16/01/2025 07:20:00                                        |                                |                                                                                                                                |
| <b>Data Início Amostra:</b>                       | 20/01/2025 11:20:06                                        | <b>Data Conclusão Amostra:</b> | 23/01/2025 10:10:31                                                                                                            |
| Resultados                                        |                                                            |                                |                                                                                                                                |
| Parâmetros                                        | Resultados                                                 | Un                             | IN N° 161 6/7 GR 5A Incerteza L.Q. Início Ensaio                                                                               |
| Escherichia Coli/g                                | <10,0                                                      | UFC/g                          | Até 500 "Qualid. Aceitável", entre 500 e 5000<br>"Qualid. Intermediária" e, >5000<br>"Qualid. Inaceitável" - 10,000 20/01/2025 |
| Salmonella SP/25g                                 | Ausência                                                   | /25g                           | Ausência - - 20/01/2025                                                                                                        |

| Dados da Amostra fornecida pelo Cliente:1289.2025 |                                                            |                                |                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Descrição da Amostra:</b>                      | CORTES CONGELADOS DE FRANGO - PEITO                        |                                |                                                                                                                                |
| <b>Matriz e Origem Amostra:</b>                   | Alimento - CARNE DE AVES                                   |                                |                                                                                                                                |
| <b>Endereço Amostragem:</b>                       | ROD CE 040 ,S/N KM 041 TALASCA - CASCAVEL/CE CEP: 62850000 |                                |                                                                                                                                |
| <b>Responsável pela Amostragem:</b>               | Cliente                                                    |                                |                                                                                                                                |
| <b>Lote:</b>                                      | 25/015/01                                                  | <b>Data Fabricação:</b>        | 15/01/2025                                                                                                                     |
| <b>Data Validade:</b>                             | 14/01/2026                                                 | <b>Marca:</b>                  | TIJUCA                                                                                                                         |
| <b>Peso da Amostra:</b>                           | 1.000,0 g                                                  |                                |                                                                                                                                |
| <b>Data Recebimento:</b>                          | 16/01/2025 12:00:00                                        |                                |                                                                                                                                |
| <b>Data de Amostragem:</b>                        | 16/01/2025 07:20:00                                        |                                |                                                                                                                                |
| <b>Data Início Amostra:</b>                       | 20/01/2025 11:20:06                                        | <b>Data Conclusão Amostra:</b> | 23/01/2025 10:10:31                                                                                                            |
| Resultados                                        |                                                            |                                |                                                                                                                                |
| Parâmetros                                        | Resultados                                                 | Un                             | IN N° 161 6/7 GR 5A Incerteza L.Q. Início Ensaio                                                                               |
| Escherichia Coli/g                                | 20,0                                                       | UFC/g                          | Até 500 "Qualid. Aceitável", entre 500 e 5000<br>"Qualid. Intermediária" e, >5000<br>"Qualid. Inaceitável" - 10,000 20/01/2025 |
| Salmonella SP/25g                                 | Ausência                                                   | /25g                           | Ausência - - 20/01/2025                                                                                                        |

| Dados da Amostra fornecida pelo Cliente:1290.2025 |                                                            |                                |                     |
|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|--------------------------------|---------------------|
| <b>Descrição da Amostra:</b>                      | CORTES CONGELADOS DE FRANGO - PEITO                        |                                |                     |
| <b>Matriz e Origem Amostra:</b>                   | Alimento - CARNE DE AVES                                   |                                |                     |
| <b>Endereço Amostragem:</b>                       | ROD CE 040 ,S/N KM 041 TALASCA - CASCAVEL/CE CEP: 62850000 |                                |                     |
| <b>Responsável pela Amostragem:</b>               | Cliente                                                    |                                |                     |
| <b>Lote:</b>                                      | 25/015/01                                                  | <b>Data Fabricação:</b>        | 15/01/2025          |
| <b>Data Validade:</b>                             | 14/01/2026                                                 | <b>Marca:</b>                  | TIJUCA              |
| <b>Peso da Amostra:</b>                           | 1.000,0 g                                                  |                                |                     |
| <b>Data Recebimento:</b>                          | 16/01/2025 12:00:00                                        |                                |                     |
| <b>Data de Amostragem:</b>                        | 16/01/2025 07:20:00                                        |                                |                     |
| <b>Data Início Amostra:</b>                       | 20/01/2025 11:20:06                                        | <b>Data Conclusão Amostra:</b> | 23/01/2025 10:10:31 |
| Resultados                                        |                                                            |                                |                     |

| Parâmetros         | Resultados | Un    | IN N° 161 6/7 GR 5A                                                                                        | Incerteza | L.Q.   | Início Ensaio |
|--------------------|------------|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------|---------------|
| Escherichia Coli/g | <10,0      | UFC/g | Até 500 "Qualid. Aceitável", entre 500 e 5000<br>"Qualid. Intermediária" e, >5000<br>"Qualid. Inaceitável" | -         | 10,000 | 20/01/2025    |
| Salmonella SP/25g  | Ausência   | /25g  | Ausência                                                                                                   | -         | -      | 20/01/2025    |

#### Referência metodológica

| Parâmetros         | Metodologia                                          |
|--------------------|------------------------------------------------------|
| Escherichia Coli/g | AMERICAN PUBLIC HEALTH ASSOCIATION (APHA - 09:2015). |
| Salmonella SP/25g  | BAM/FDA (2007)                                       |

, relatorioEnsaio\_classe GRUPO 5A, relatorioEnsaio\_classe GRUPO 5A, relatorioEnsaio\_classe GRUPO 5A, relatorioEnsaio\_classe GRUPO 5A, relatorioEnsaio\_classe GRUPO 5A  
**Legislação:** Valores de referência estabelecidos conforme INSTRUÇÃO NORMATIVA - IN N° 161, DE 1º DE JULHO DE 2022, QUE ESTABELECE OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS DOS ALIMENTO - GRUPO 5.A CARNES OU MIÚDOS CRUS, TEMPERADOS OU NÃO, REFRIGERADOS OU CONGELAD ,

#### Legenda

UFC/g est. - Unidade Formadora de Colônia por grama est., 25g - 25 Gramas,

Relatório de Ensaio tipo B

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

#### Informações Complementares

- 1) Interpretação dos Resultados: Comparando os resultados obtidos para a amostra com valores estabelecidos pela Norma/Legislação.
  - 2) Este Relatório Analítico só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma modificação.
  - 3) Os resultados apresentados se referem somente aos itens ensaiados.
  - 4) PARA CONCLUSÃO DA QUALIDADE DO ALIMENTO LEVAMOS EM CONSIDERAÇÃO OS LIMITES DE TOLERÂNCIA E CLASSES ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO.
  - 5) Procedimento de Amostragem conforme: IT-225.00-00 - Instrução de trabalho para coleta.
- Conclusão** RESULTADOS SATISFATÓRIOS COM QUALIDADE ACEITAVEL CONFORME DIRETORIA COLEGIADA- RDC N° 724, DE 1 DE JULHO DE 2022 E INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 161, DE 1 DE JULHO DE 2022 (ANVISA), ALTERADA PELA IN N° 313, DE 4 DE SETEMBRO DE 2024 (ANVISA).

CAROLINE BATISTA LEITE MARQUES:04855204358  
30/01/2025 15:04:05

ICP-Brasil - 2601101714592

Caroline Batista Leite Marques

Caroline Batista Leite Marques  
CRQ 10.200.789 - X REGIÃO  
Coordenador(a) Técnico(a)

Documento assinado eletronicamente conforme MP nº 2.200-2/2001. O uso de certificados emitidos no âmbito da ICP-Brasil tem validade jurídica.

Código de Verificação: 0009900142385010056580202500000

#### CARNE MOIDA:

Os laudos foram apresentados e aprovados, faltando apenas a assinatura de um Nutricionista Responsável.



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                     |                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| CONCLUSÃO: A amostra indicativa analisada está de acordo com os padrões legais vigentes*.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                     |                  |
| <b>CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                     |                  |
| Aparência                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Produto congelado. Sem manchas escuras ou esverdeadas.                              |                  |
| Suculência                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Própria da espécie                                                                  |                  |
| Textura                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Macia                                                                               |                  |
| Sabor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Cárneo                                                                              |                  |
| Aroma                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Cárneo                                                                              |                  |
| Cor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Brilhante, vermelho arrocheado. Própria de produtos embalados a vácuo e congelados. |                  |
| As Características Sensoriais são instrumentos úteis para definir o Padrão de Identidade e Qualidade do Produto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                     |                  |
| <b>FORMA DE ARMAZENAMENTO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                     |                  |
| Quando fechado em embalagem original:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Mantenha congelado a -12°C A MAIS FRIO                                              |                  |
| DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE CONSUMIR EM ATÉ:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | EMBALAGEM FECHADA                                                                   | EMBALAGEM ABERTA |
| CONGELADOR (-12°C A -8°C)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Vide Validade                                                                       | NÃO RECOMENDADO  |
| REFRIGERADOR (0°C A +7°C)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 24 HORAS                                                                            | NÃO RECOMENDADO  |
| Uma vez descongelado, este produto não deverá ser novamente congelado.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                     |                  |
| <b>CARACTERÍSTICAS DE EMBALAGEM</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                     |                  |
| <p>Embalagem primária composta de filme Polietileno de Baixa Densidade transparente (PEBD) selável com média barreira a oxigênio (a vácuo) e água, atóxica, COM CAPACIDADE DE 1Kg. Embalagem resistente ao armazenamento e ao transporte.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Composição do filme: O PEBD é um polímero parcialmente cristalino (50-60%), cuja temperatura de fusão está na faixa de 110 a 115°C. Tem sua cadeia constituída basicamente por carbono e hidrogênio e é um material translúcido, maleável e inflamável. Este polietileno tem características de ser flexível, resistência ao impacto, e maior viscosidade.</li><li>• Polietileno de Baixa Densidade (PEBD): de 0,910 - 0,940 g/cm<sup>3</sup> ;</li></ul> <p>Embalagem secundária- As embalagens primárias são acondicionadas em caixas de papelão específicas para fins alimentícios. Saco Plástico Tam. Saco Plástico Tam. 28 x 20cm.</p> |                                                                                     |                  |



## P22 Anexo 1 – Formulário da Especificação Técnica dos Produtos

|                                                                                   |                                                                      |                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|----------------------------|
|  | <b>ICANE-INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS DO NORDESTE – Eireli.</b> | Código: P22                |
|                                                                                   | <b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DOS PRODUTOS</b>                            | Folha:01-04                |
|                                                                                   |                                                                      | Revisão: Janeiro/2025      |
|                                                                                   |                                                                      | Aprovação: Socorro Pedrosa |

| FOTO DO PRODUTO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                  | CÓDIGOS                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                  | CÓDIGO EAN: 7896325500683<br>CÓDIGO DUN: 1 7896325500680                                                                                                                              |
| PRODUTO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO- MÚSCULO DO DIANTEIRO 1Kg</b> |                                                                                                                                                                                       |
| NOME COMERCIAL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Carne Moída Congelada de Bovino – Músculo do Dianteiro 1Kg       |                                                                                                                                                                                       |
| MARCA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | FORTBOI                                                          |                                                                                                                                                                                       |
| <b>DESCRIÇÃO DO PIQ / ESPECIFICAÇÃO TÉCNICO / REFERÊNCIA LEGAL</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                  |                                                                                                                                                                                       |
| É o produto cárneo industrializado, obtido através da moagem de massas musculares de carcaças de bovinos, seguido de imediato congelamento. O produto tem a designação de carne moída congelada de bovino. O produto contém no máximo 7% de gordura. A matéria – prima está isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. O produto não contém coadjuvantes de tecnologia em sua formulação. PORTARIA MAPA/SDA Nº 664, DE 30 DE SETEMBRO DE 2022. |                                                                  |                                                                                                                                                                                       |
| EXIGÊNCIA DE REGISTROS (MS / MAPA)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                  | ESPECIFICAÇÕES DE PRAZO DE VALIDADE/LOTE                                                                                                                                              |
| SIF/DIPOA Sob Nº 0012/3614                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                  | Em condições ideais de armazenamento, este produto deverá ser consumido no prazo máximo de 365dd, a partir da data de fabricação.<br>FAB: 08/01/25<br>VAL: 08/01/26<br>LOTE: 08/01/25 |
| <b>INGREDIENTES</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                  |                                                                                                                                                                                       |
| Músculo do Dianteiro de Bovino. "Não contém glúten". "Não contém Lactose"                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                  |                                                                                                                                                                                       |
| <b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                  |                                                                                                                                                                                       |
| Análises                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Resultado                                                        | OBSERVAÇÕES                                                                                                                                                                           |
| Umidade(%)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 69 – 78%                                                         |                                                                                                                                                                                       |
| Proteína (%)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | ~ 19,0%                                                          |                                                                                                                                                                                       |
| PH                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 5,3 – 6,0                                                        |                                                                                                                                                                                       |
| Gordura(%)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | ~7,0%                                                            |                                                                                                                                                                                       |
| <b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS/MACROSCÓPICA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                  |                                                                                                                                                                                       |
| Análises                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Resultado                                                        | RDC/ANVISA IN Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022.                                                                                                                                         |
| Salmonella sp. /25g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | AUSENCIA                                                         | AUSENTE                                                                                                                                                                               |
| Escherichia coli (NMP/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 10 ≤ A 10²                                                       | 10 ≤ A 10²                                                                                                                                                                            |
| Estafilococos coagulase positiva(UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 10² ≤ A 10⁴                                                      | 10² ≤ A 10⁴                                                                                                                                                                           |

**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL****INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

Porções por embalagem: 10 porções\*

Porção: 100g (1 unidade(s))

|                          | 100g | %VD(*) |
|--------------------------|------|--------|
| Valor Energético (Kcal)  | 140  | 7%     |
| Carboidratos (g)         | 0    | 0%     |
| Açúcares totais (g)      | 0    |        |
| Açúcares adicionados (g) | 0    | 0%     |
| Proteínas (g)            | 19   | 38%    |
| Gorduras Totais (g)      | 7    | 11%    |
| Gorduras Saturadas (g)   | 3,2  | 16%    |
| Gorduras Trans (g)       | 0    | 0%     |
| Fibras Alimentares (g)   | 0    | 0%     |
| Sódio (mg)               | 61   | 3%     |

\* Percentual de Valores Diários fornecidos pela porção.

**NOTA EXPLICATIVA:** Foi utilizada com fonte de pesquisa a Legislação ANVISA-Instrução Normativa - IN Nº 75, de 8 de outubro de 2020 e RDC Nº 429, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020, a Carne moída congelada de bovino – músculo do Dianteiro, está de acordo com esta legislação vigente. Com base nesta Legislação vigente, seguem abaixo a descrição de forma detalhada dos dados para informação nutricional com relação ao nutriente: gorduras totais, o qual a unidade utilizada é a grama (g).

Considerando a porção de 100g (01 unidade)

Em 100g ——— 7g de gordura totais (Sendo em percentual 7% de gordura)

Para o Cálculo da %VD

A sigla significa Valor Diário (VD). Ela indica qual a quantidade de energia (calorias) e de nutrientes que o alimento apresenta em relação a uma dieta média de 2.000 kcal.

**VALORES DIÁRIOS DE REFERÊNCIA DE NUTRIENTES DE DECLARAÇÃO OBRIGATÓRIA**

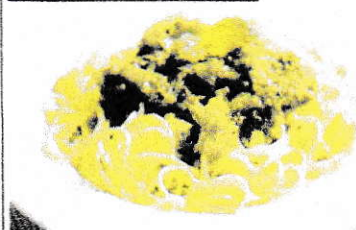
|                 |      |
|-----------------|------|
| Gorduras totais | 65 g |
|-----------------|------|

65g ——— 100%

7g ——— x      x= 10,76 que arredondando dá 11% o valor diário;

**SUGESTÃO DE PREPARO**

**DESCONGELAMENTO:** Colocar a Carne Moída Fortboi de 10 a 12 horas na geladeira, na própria embalagem. Preparo: para a carne moída FORTBOI ficar mais soltinha e suculenta, frite-a aos poucos em óleo quente, em fogo alto, mexendo até dourar. Temperar a gosto: cebola, alho, sal, pimenta, ervas (cheiro-verde, manjerição, alecrim, salvia) etc.

**Macarronada a Bolonhesa**

### INGREDIENTES

Serve: 2

- 150g de macarrão (espaguete, fusili ou outro)
- Sal a gosto
- 1 colher (sopa) de óleo
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 cebola pequena picada
- 250 g de carne moída
- 1 lata de molho de tomate
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Queijo parmesão ralado

### MODO DE PREPARO

Prep: 15 min | Cozimento: 15 min

1. Cozinhe o macarrão al dente em bastante água salgada e com uma colher de óleo.

2. Derreta a manteiga numa frigideira e refogue a cebola e depois a carne. Mexa bem, adicione o molho de tomate e tempere com sal e pimenta a gosto.

Depois de cozido, escorra o macarrão. Regue-o com o molho à bolonhesa e sirva com o queijo ralado separado.

Dica 1

Pode-se substituir metade do molho de tomate por catchup picante, o que vai dar um sabor mais adocicado.

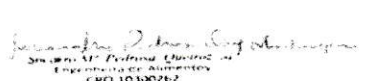
Dica 2

Para diminuir a acidez do molho de tomate, adicione uma ou meia colherinha de café de açúcar

### FONTE:

ANVISA-Instrução Normativa - IN Nº 75, de 8 de outubro de 2020  
ANVISA-RDC Nº 429, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020  
RDC/ANVISA IN Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022.  
Lei Nº 10.674 de 16 de maio de 2003  
MAPA - Decreto Nº 10.468, de 18 de agosto de 2020.  
MAPA- INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22, DE 24 DE NOVEMBRO DE 2005  
PORTARIA SDA - 145, de 01/09/1998  
RESOLUÇÃO-RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002  
RDC/ANVISA nº 26 de 02 de julho de 2015

Caucaia, 11 de fevereiro de 2025

|                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ELABORADO POR:</b><br><br>Socorro M. Pedrosa Queiroz<br>Engenheira de Alimentos<br>CRQ Nº 10300262 | <b>APROVADO POR:</b><br><br>Elisvaldo Cavalcante Silva<br>Representante Legal |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



**CEARÁ**  
GOVERNO DO ESTADO  
SECRETARIA DA CIÊNCIA, TECNOLOGIA  
E EDUCAÇÃO SUPERIOR

| GERÊNCIA | ÁREA                                             | PROCESSO Nº | RE Nº   |
|----------|--------------------------------------------------|-------------|---------|
| GETEC    | LABORATÓRIO DE MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS - LMBA | 29235       | 22/2025 |

**RELATÓRIO DE ENSAIO**

**1. DADOS DO CLIENTE**

**Cliente:** ICANE - INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS DO NORDESTE LTDA

**Endereço:** R DOM ORIONE, 800, TABAPUA BRASILIA II (JUREMA)-CAUCAIA-CE

**contato**

**Nome:** SOCORRO PEDROSA

**Fone:** (85)3285-1488

**Email:** icane\_qualidade@hotmail.com

**Fax:**

**2. NATUREZA DO SERVIÇO**

ENSAIO(S) MICROBIOLÓGICO(S)

**3. DADOS DA AMOSTRA**

**Amostra identificada pelo interessado como:** CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO - MÚSCULO DO DIANTEIRO | NÃO CONTÉM GLÚTEN.

**Natureza da Amostra:** CARNE MOÍDA, PRODUTOS CÁRNEOS CRUS MOLDADOS, TEMPERADOS OU NÃO, REFRIGERADOS OU CONGELADOS (HAMBURGUESES, ALMÔDEGAS, QUIBES)

**Data Fabricação:** 08/01/2025

**Data de Validade:** 08/01/2026

**Marca:** FORTBOI®

**Lote:** 08/01/25

**Peso/Volume:** 1 KG

**Temperatura de Recebimento:** - 02,9°C

**Característica da Embalagem:** EMBALAGEM Plástica- Polietileno de baixa densidade, atóxico; Não contém glúten. Não contém lactose

**Responsável pela Coleta:** N/A

**Local da Coleta:** N/A

**Data da Coleta:** Não consta

**Hora da Coleta:** Não consta

**Data de Entrada:** 08/01/2025

**Hora de Entrada:** 14:10

**Data do Início dos Ensaios:** 10/01/2025

**Data do Término dos Ensaios:** 16/01/2025

**Informações Adicionais:** REGISTRO SIF/DIPOA SOB O Nº 0012/3614 \* N/A - NÃO SE APLICA



**CEARÁ**  
GOVERNO DO ESTADO  
SECRETARIA DA CIÊNCIA, TECNOLOGIA  
E EDUCAÇÃO SUPERIOR

| GERÊNCIA | ÁREA                                             | PROCESSO Nº | RE Nº   |
|----------|--------------------------------------------------|-------------|---------|
| GETEC    | LABORATÓRIO DE MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS - LMBA | 29235       | 22/2025 |

**RELATÓRIO DE ENSAIO**

**4. RESULTADOS DOS ENSAIOS**

| Amostra | Parâmetro                        | Resultado        | Referência       | Unidade | Li, Ls     | m               | M               |
|---------|----------------------------------|------------------|------------------|---------|------------|-----------------|-----------------|
| 59909   | Escherichia coli                 | <3,0             | <10              | NMP/g   | [1,7; 4,3] | 10              | 10 <sup>2</sup> |
|         | Estafilococos coagulase positiva | <10 <sup>2</sup> | <10 <sup>2</sup> | UFC/g   | [79; 126]  | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>4</sup> |
|         | Salmonella spp                   | Ausência         | Ausência         | 25g     | -          | Ausência        | -               |
| 59910   | Escherichia coli                 | <3,0             | <10              | NMP/g   | [1,7; 4,3] | 10              | 10 <sup>2</sup> |
|         | Estafilococos coagulase positiva | <10 <sup>2</sup> | <10 <sup>2</sup> | UFC/g   | [79; 126]  | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>4</sup> |
|         | Salmonella spp                   | Ausência         | Ausência         | 25g     | -          | Ausência        | -               |
| 59911   | Escherichia coli                 | <3,0             | <10              | NMP/g   | [1,7; 4,3] | 10              | 10 <sup>2</sup> |
|         | Estafilococos coagulase positiva | <10 <sup>2</sup> | <10 <sup>2</sup> | UFC/g   | [79; 126]  | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>4</sup> |
|         | Salmonella spp                   | Ausência         | Ausência         | 25g     | -          | Ausência        | -               |
| 59912   | Escherichia coli                 | <3,0             | <10              | NMP/g   | [1,7; 4,3] | 10              | 10 <sup>2</sup> |
|         | Estafilococos coagulase positiva | <10 <sup>2</sup> | <10 <sup>2</sup> | UFC/g   | [79; 126]  | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>4</sup> |

OS RESULTADOS APRESENTADOS NESTE DOCUMENTO SÃO VÁLIDOS APENAS PARA O ITEM ACIMA CARACTERIZADO. A REPRODUÇÃO DESTES DOCUMENTOS NÃO PODERÁ SER REALIZADA DE FORMA INTEGRAL, SEM NENHUMA ALTERAÇÃO.

Cod. FI16D3 - Rev: 13

Página: 2 de 5

Núcleo de Tecnologia e Qualidade Industrial do Ceará  
Rua Professor Rômulo Proença, S/N - Campus do Pici - CEP: 61.440-552  
Fortaleza-CE - Fone: (85) 3101.2445 / (85) 98769.7075



**CEARÁ**  
GOVERNO DO ESTADO  
SECRETARIA DE CIÊNCIA, TECNOLOGIA  
E EDUCAÇÃO SUPERIOR

| GERÊNCIA | ÁREA                                             | PROCESSO Nº | RE Nº   |
|----------|--------------------------------------------------|-------------|---------|
| GETEC    | LABORATÓRIO DE MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS - LMBA | 29235       | 22/2025 |

**RELATÓRIO DE ENSAIO**

| Amostra | Parâmetro                        | Resultado        | Referência       | Unidade | Li, Ls     | m               | M               |
|---------|----------------------------------|------------------|------------------|---------|------------|-----------------|-----------------|
|         | Salmonella spp                   | Ausência         | Ausência         | 25g     | -          | Ausência        | -               |
| 59888   | Escherichia coli                 | <3,0             | <10              | NMP/g   | [1,7; 4,3] | 10              | 10 <sup>2</sup> |
|         | Estafilococos coagulase positiva | <10 <sup>2</sup> | <10 <sup>2</sup> | UFC/g   | [79; 126]  | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>4</sup> |
|         | Salmonella spp                   | Ausência         | Ausência         | 25g     | -          | Ausência        | -               |

**LEGENDA**

NMP: Número Mais Provável UFC: Unidades Formadoras de Colônias

Li: Limite inferior Ls: Limite Superior

<3,0: Corresponde a ausência de crescimento pela técnica do NMP

**NOTAS**

1. Amostra satisfatória com qualidade aceitável segundo os padrões microbiológicos da Resolução RDC 724/IN nº161 de 01 de julho de 2022 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde e IN nº313 de 04 de setembro de 2024.

2. No resultado da amostra em UFC/g ou ml, expresso como "x [Li, Ls]":

x = valor encontrado na amostra,

Li =  $10 \log x$  - u limite inferior do intervalo de confiança

Ls =  $10 \log x + u$  limite superior do intervalo de confiança



| GERÊNCIA | ÁREA                                             | PROCESSO Nº | RE Nº   |
|----------|--------------------------------------------------|-------------|---------|
| GETEC    | LABORATÓRIO DE MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS - LMBA | 29235       | 22/2025 |

#### RELATÓRIO DE ENSAIO

onde  $u$  = Incerteza de medição expandida = 0,1 calculada com nível de confiança  $k=2$  pela tabela T de Student (probabilidade de abrangência de 95%) conforme POT 43MBA-LEA- Cálculo de Estimativa de Incerteza de Medição de Ensaaios Microbiológicos (Revisão 08).

3. No resultado da amostra em NMP/g ou ml, expresso como " x [Li, Ls] "

x = número mais provável na amostra e [Li, Ls] = intervalo de confiança a nível de 95% de probabilidade conforme POT 43MBA-LC- Cálculo de Estimativa de Incerteza de Medição de Ensaaios Microbiológicos (Revisão 08).

4. A declaração de conformidade não leva em consideração o cálculo de incerteza de medição dos ensaios.

#### 5. REFERÊNCIAS

##### *Escherichia coli*

Enumeração de *Escherichia coli*: POT42MBA/LEA – rev.10. American Public Health Association (APHA), Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 5.ed. 2015. pag. 75-85, 110-113 e 411- 421.

##### Estafilococos coagulase positivo

Enumeração de Estafilococos coagulase positiva: POT27 MBA/LEA – Rev. 04. ISO 6888-1:2021- Microbiology of the food chain — Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci (*Staphylococcus aureus* and other species) — Part 1: Method using Baird-Parker agar medium.

##### *Salmonella spp*

Pesquisa de *Salmonella spp.*: POT03 MBA/LEA – rev.13.ISO 6579-1:2017/Amd 1:2020- Microbiology of the food chain — Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of *Salmonella* — Part 1: Detection of *Salmonella spp.* — Amendment 1: Broader range of incubation temperatures, amendment to the status of Annex D, and correction of the composition of MSRV and SC.



**CEARÁ**  
GOVERNO DO ESTADO  
SECRETARIA DA CIÊNCIA, TECNOLOGIA  
E EDUCAÇÃO SUPERIOR

| GERÊNCIA | ÁREA                                             | PROCESSO Nº | RE Nº   |
|----------|--------------------------------------------------|-------------|---------|
| GETEC    | LABORATÓRIO DE MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS - LMBA | 29235       | 22/2025 |

**RELATÓRIO DE ENSAIO**

**Sônia Coelho Abreu de Oliveira**  
Engenheira de Alimentos  
CRQ: 10.301.834 - 1ª Região  
Núcleo de Alimentos - NUTec/Getec



Documento assinado eletronicamente por **Sônia Coelho Abreu de Oliveira**, em 20/01/2025, às 10:28:56, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015. Código de rastreamento: **bf2fe6582ed9ead9161a3d6f6b1d6858**



OS RESULTADOS APRESENTADOS NESTE DOCUMENTO SÃO VÁLIDOS APENAS PARA O ITEM ACIMA CARACTERIZADO. A REPRODUÇÃO DESTA DOCUMENTO SÓ PODERÁ SER REALIZADA DE FORMA INTEGRAL, SEM NENHUMA ALTERAÇÃO.

Cod. F116D3 - Rev: 13

Página: 5 de 5

Núcleo de Tecnologia e Qualidade Industrial do Ceará  
Rua Professor Romão Proença, 504 - Campus do Pici - CEP: 05.440-552  
Fortaleza CE - Fone: (85) 3101-2445 / (85) 56759-7075

**CARNE BOVINA EM CUBOS:**

A empresa não apresentou a amostra.

Jaguaribara/CE, 14 de fevereiro de 2025.

*João Paulo Fernandes Leite*

João Paulo Fernandes Leite  
Secretário de Educação

*Lettícia Kelly Bernardino Pereira*

Lettícia Kelly Bernardino Pereira  
Nutricionista do PNAE

LETTICIA PEREIRA  
NUTRICIONISTA  
CRN 14803 P

|                                                                                                                                             |                                                                      |                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| <br>Indústria e Comércio de Alimentos<br>do Nordeste Ltda. | <b>ICANE-INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS DO NORDESTE – Eireli.</b> | Código: P:                 |
|                                                                                                                                             | <b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DOS PRODUTOS</b>                            | Folha: 01-04               |
|                                                                                                                                             |                                                                      | Revisão: Janeiro/2025      |
|                                                                                                                                             |                                                                      | Aprovação: Socorro Pedrosa |

| FOTO DO PRODUTO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                  | CÓDIGOS                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                  | <b>CÓDIGO EAN: 7896325500683</b><br><b>CÓDIGO DUN: 1 7896325500680</b>                                                                                                                                                                   |
| PRODUTO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO- MÚSCULO DO DIANTEIRO 1Kg</b> |                                                                                                                                                                                                                                          |
| NOME COMERCIAL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Carne Moída Congelada de Bovino – Músculo do Dianteiro 1Kg       |                                                                                                                                                                                                                                          |
| MARCA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | FORTBOI                                                          |                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>DESCRIÇÃO DO PIQ / ESPECIFICAÇÃO TÉCNICO / REFERÊNCIA LEGAL</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                          |
| É o produto cárneo industrializado, obtido através da moagem de massas musculares de carcaças de bovinos, seguido de imediato congelamento. O produto tem a designação de carne moída congelada de bovino. O produto contém no máximo 7% de gordura. A matéria – prima está isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. O produto não contém coadjuvantes de tecnologia em sua formulação. PORTARIA MAPA/SDA Nº 664, DE 30 DE SETEMBRO DE 2022. |                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>EXIGÊNCIA DE REGISTROS (MS / MAPA)</b><br>SIF/DIPOA Sob Nº 0012/3614                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                  | <b>ESPECIFICAÇÕES DE PRAZO DE VALIDADE/LOTE</b><br>Em condições ideais de armazenamento, este produto deverá ser consumido no prazo máximo de 365dd, a partir da data de fabricação.<br>FAB: 08/01/25<br>VAL: 08/01/26<br>LOTE: 08/01/25 |
| <b>INGREDIENTES</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                          |
| Músculo do Dianteiro de Bovino. “Não contém glúten”. “Não contém Lactose”                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                          |
| Análises                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Resultado                                                        | OBSERVAÇÕES                                                                                                                                                                                                                              |
| Umidade(%)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 69 – 78%                                                         |                                                                                                                                                                                                                                          |
| Proteína (%)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | ~ 19,0%                                                          |                                                                                                                                                                                                                                          |
| PH                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 5,3 – 6,0                                                        |                                                                                                                                                                                                                                          |
| Gordura(%)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | ~7,0%                                                            |                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS/MACROSCÓPICA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                          |
| Análises                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Resultado                                                        | RDC/ANVISA IN Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022.                                                                                                                                                                                            |
| Salmonella sp. /25g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | AUSENCIA                                                         | AUSENTE                                                                                                                                                                                                                                  |
| Escherichia coli (NMP/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 10 ≤ A 10 <sup>2</sup>                                           | 10 ≤ A 10 <sup>2</sup>                                                                                                                                                                                                                   |
| Estafilococos coagulase positiva(UFC/g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 10 <sup>2</sup> ≤ A 10 <sup>4</sup>                              | 10 <sup>2</sup> ≤ A 10 <sup>4</sup>                                                                                                                                                                                                      |

CONCLUSÃO: A amostra indicativa analisada está de acordo com os padrões legais vigentes\*.

#### CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

|            |                                                                                     |  |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--|
| Aparência  | Produto congelado. Sem manchas escuras ou esverdeadas.                              |  |
| Suculência | Própria da espécie                                                                  |  |
| Textura    | Macia                                                                               |  |
| Sabor      | Cárneo                                                                              |  |
| Aroma      | Cárneo                                                                              |  |
| Cor        | Brilhante, vermelho arrocheado. Própria de produtos embalados a vácuo e congelados. |  |

As Características Sensoriais são instrumentos úteis para definir o Padrão de Identidade e Qualidade do Produto.

#### FORMA DE ARMAZENAMENTO

|                                                     |                                               |                         |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------|-------------------------|
| Quando fechado em embalagem original:               | <b>Mantenha congelado a -12°C A MAIS FRIO</b> |                         |
| <b>DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE CONSUMIR EM ATÉ:</b> | <b>EMBALAGEM FECHADA</b>                      | <b>EMBALAGEM ABERTA</b> |
| <b>CONGELADOR (-12°C A -8°C)</b>                    | <b>Vide Validade</b>                          | <b>NÃO RECOMENDADO</b>  |
| <b>REFRIGERADOR (0°C A +7°C)</b>                    | <b>24 HORAS</b>                               | <b>NÃO RECOMENDADO</b>  |

**Uma vez descongelado, este produto não deverá ser novamente congelado.**

#### CARACTERÍSTICAS DE EMBALAGEM

Embalagem primária composta de filme Polietileno de Baixa Densidade transparente (PEBD) selável com média barreira a oxigênio (a vácuo) e água, atóxica, COM CAPACIDADE DE 1Kg. Embalagem resistente ao armazenamento e ao transporte.

- Composição do filme: O PEBD é um polímero parcialmente cristalino (50-60%), cuja temperatura de fusão está na faixa de 110 a 115°C. Tem sua cadeia constituída basicamente por carbono e hidrogênio e é um material translúcido, maleável e inflamável. Este polietileno tem características de ser flexível, resistência ao impacto, e maior viscosidade.
- Polietileno de Baixa Densidade (PEBD): de 0,910 - 0,940 g/cm<sup>3</sup> ;

Embalagem secundária- As embalagens primárias são acondicionadas em caixas de papelão específicas para fins alimentícios.  
Saco Plástico Tam. Saco Plástico Tam. 28 x 20cm.

## INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL                                  |      |        |
|---------------------------------------------------------|------|--------|
| Porções por embalagem: 10 porções*                      |      |        |
| Porção: 100g (1 unidade(s) )                            |      |        |
|                                                         | 100g | %VD(*) |
| Valor Energético (Kcal)                                 | 140  | 7%     |
| Carboidratos (g)                                        | 0    | 0%     |
| Açúcares totais (g)                                     | 0    |        |
| Açúcares adicionados (g)                                | 0    | 0%     |
| Proteínas (g)                                           | 19   | 38%    |
| Gorduras Totais (g)                                     | 7    | 11%    |
| Gorduras Saturadas (g)                                  | 3,2  | 16%    |
| Gorduras Trans (g)                                      | 0    | 0%     |
| Fibras Alimentares (g)                                  | 0    | 0%     |
| Sódio (mg)                                              | 61   | 3%     |
| * Percentual de Valores Diários fornecidos pela porção. |      |        |

**NOTA EXPLICATIVA:** Foi utilizada com fonte de pesquisa a Legislação ANVISA-Instrução Normativa - IN N° 75, de 8 de outubro de 2020 e RDC N° 429, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020, a Carne moída congelada de bovino – músculo do Dianteiro está de acordo com esta legislação vigente. Com base nesta Legislação vigente, seguem abaixo a descrição de forma detalhada dos dados para informação nutricional com relação ao nutriente: gorduras totais, o qual a unidade utilizada é a grama (g).

Considerando a porção de 100g (01 unidade)

Em 100g ———7g de gordura totais (Sendo em percentual 7% de gordura)

Para o Cálculo da %VD

A sigla significa Valor Diário (VD). Ela indica qual a quantidade de energia (calorias) e de nutrientes que o alimento apresenta em relação a uma dieta média de 2.000 kcal.

**VALORES DIÁRIOS DE REFERÊNCIA DE NUTRIENTES DE DECLARAÇÃO OBRIGATÓRIA**

|                 |      |
|-----------------|------|
| Gorduras totais | 65 g |
|-----------------|------|

65g ———100%

7g ———x      x= 10,76 que arredondando dá 11% o valor diário;

## SUGESTÃO DE PREPARO

**DESCONGELAMENTO:** Colocar a Carne Moída Fortboi de 10 a 12 horas na geladeira, na própria embalagem. Preparo: para a carne moída FORTBOI ficar mais soltinha e suculenta, frite-a aos poucos em óleo quente, em fogo alto, mexendo até dourar. Temperar a gosto: cebola, alho, sal, pimenta, ervas (cheiro-verde, manjerição, alecrim, salvia) etc.

### Macarronada a Bolonhesa



## INGREDIENTES

Serve: 2

- 150g de macarrão (espaguete, fusili ou outro)
- Sal a gosto
- 1 colher (sopa) de óleo
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 cebola pequena picada
- 250 g de carne moída
- 1 lata de molho de tomate
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Queijo parmesão ralado

## MODO DE PREPARO

Prep: 15 min | Cozimento: 15 min

1. Cozinhe o macarrão al dente em bastante água salgada e com uma colher de óleo.
  2. Derreta a manteiga numa frigideira e refogue a cebola e depois a carne. Mexa bem, adicione o molho de tomate e tempere com sal e pimenta a gosto.
- Depois de cozido, escorra o macarrão. Regue-o com o molho à bolonhesa e sirva com o queijo ralado separado.

Dica 1

Pode-se substituir metade do molho de tomate por catchup picante, o que vai dar um sabor mais adocicado.

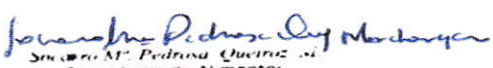
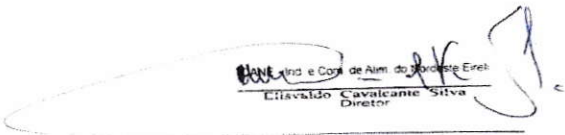
Dica 2

Para diminuir a acidez do molho de tomate, adicione uma ou meia colherinha de café de açúcar

FONTE:

ANVISA-Instrução Normativa - IN Nº 75, de 8 de outubro de 2020  
ANVISA-RDC Nº 429, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020  
RDC/ANVISA IN Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022.  
Lei Nº 10.674 de 16 de maio de 2003  
MAPA - Decreto Nº 10.468, de 18 de agosto de 2020.  
MAPA- INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22, DE 24 DE NOVEMBRO DE 2005  
PORTARIA SDA - 145, de 01/09/1998  
RESOLUÇÃO-RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002  
RDC/ANVISA nº 26 de 02 de julho de 2015

Caucaia, 11 de fevereiro de 2025

|                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ELABORADO POR:</p>  <p>Socorro M. Pedrosa Queiroz<br/>Engenheira de Alimentos<br/>CRQ Nº 10300262</p> | <p>APROVADO POR:</p>  <p>Elisvaldo Cavalcante Silva<br/>Diretor</p> <p>Elisvaldo Cavalcante Silva<br/>Representante Legal</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| GERÊNCIA | ÁREA                                             | PROCESSO Nº | RE Nº   |
|----------|--------------------------------------------------|-------------|---------|
| GETEC    | LABORATÓRIO DE MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS - LMBA | 29235       | 22/2025 |

**RELATÓRIO DE ENSAIO****1. DADOS DO CLIENTE****Cliente:** ICANE - INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS DO NORDESTE LTDA**Endereço:** R DOM ORIONE, 800, TABAPUA BRASILIA II (JUREMA)-CAUCAIA-CE**contato****Nome:** SOCORRO PEDROSA**Fone:** (85)3285-1488**Email:** icane\_qualidade@hotmail.com**Fax:****2. NATUREZA DO SERVIÇO**

ENSAIO(S) MICROBIOLÓGICO(S)

**3. DADOS DA AMOSTRA****Amostra identificada pelo interessado como:** CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO - MÚSCULO DO DIANTEIRO | NÃO CONTÉM GLÚTEN.**Natureza da Amostra:** CARNE MOÍDA, PRODUTOS CÁRNEOS CRUS MOLDADOS, TEMPERADOS OU NÃO, REFRIGERADOS OU CONGELADOS (HAMBURGUERES, ALMÔNDGAS, QUIBES)**Data Fabricação:** 08/01/2025**Data de Validade:** 08/01/2026**Marca:** FORTBOI®**Lote:** 08/01/25**Peso/Volume:** 1 KG**Temperatura de Recebimento:** - 02,9°C**Característica da Embalagem:** EMBALAGEM Plástica- Polietileno de baixa densidade, atóxico; Não contém glúten. Não contém lactose**Responsável pela Coleta:** N/A**Local da Coleta:** N/A**Data da Coleta:** Não consta**Hora da Coleta:** Não consta**Data de Entrada:** 08/01/2025**Hora de Entrada:** 14:10**Data do Início dos Ensaios:** 10/01/2025**Data do Término dos Ensaios:** 16/01/2025**Informações Adicionais:** REGISTRO SIF/DIPOA SOB O Nº 0012/3614 \* N/A - NÃO SE APLICA

| GERÊNCIA | ÁREA                                             | PROCESSO Nº | RE Nº   |
|----------|--------------------------------------------------|-------------|---------|
| GETEC    | LABORATÓRIO DE MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS - LMBA | 29235       | 22/2025 |

|                            |
|----------------------------|
| <b>RELATÓRIO DE ENSAIO</b> |
|----------------------------|

#### 4. RESULTADOS DOS ENSAIOS

| Amostra | Parâmetro                        | Resultado        | Referência       | Unidade | Li, Ls     | m               | M               |
|---------|----------------------------------|------------------|------------------|---------|------------|-----------------|-----------------|
| 59909   | Escherichia coli                 | <3,0             | <10              | NMP/g   | [1,7; 4,3] | 10              | 10 <sup>2</sup> |
|         | Estafilococos coagulase positiva | <10 <sup>2</sup> | <10 <sup>2</sup> | UFC/g   | [79; 126]  | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>4</sup> |
|         | Salmonella spp                   | Ausência         | Ausência         | 25g     | -          | Ausência        | -               |
| 59910   | Escherichia coli                 | <3,0             | <10              | NMP/g   | [1,7; 4,3] | 10              | 10 <sup>2</sup> |
|         | Estafilococos coagulase positiva | <10 <sup>2</sup> | <10 <sup>2</sup> | UFC/g   | [79; 126]  | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>4</sup> |
|         | Salmonella spp                   | Ausência         | Ausência         | 25g     | -          | Ausência        | -               |
| 59911   | Escherichia coli                 | <3,0             | <10              | NMP/g   | [1,7; 4,3] | 10              | 10 <sup>2</sup> |
|         | Estafilococos coagulase positiva | <10 <sup>2</sup> | <10 <sup>2</sup> | UFC/g   | [79; 126]  | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>4</sup> |
|         | Salmonella spp                   | Ausência         | Ausência         | 25g     | -          | Ausência        | -               |
| 59912   | Escherichia coli                 | <3,0             | <10              | NMP/g   | [1,7; 4,3] | 10              | 10 <sup>2</sup> |
|         | Estafilococos coagulase positiva | <10 <sup>2</sup> | <10 <sup>2</sup> | UFC/g   | [79; 126]  | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>4</sup> |

| GERÊNCIA | ÁREA                                             | PROCESSO Nº | RE Nº   |
|----------|--------------------------------------------------|-------------|---------|
| GETEC    | LABORATÓRIO DE MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS - LMBA | 29235       | 22/2025 |

|                            |
|----------------------------|
| <b>RELATÓRIO DE ENSAIO</b> |
|----------------------------|

| Amostra | Parâmetro                        | Resultado        | Referência       | Unidade | Li, Ls     | m               | M               |
|---------|----------------------------------|------------------|------------------|---------|------------|-----------------|-----------------|
|         | Salmonella spp                   | Ausência         | Ausência         | 25g     | -          | Ausência        | -               |
| 59888   | Escherichia coli                 | <3,0             | <10              | NMP/g   | [1,7; 4,3] | 10              | 10 <sup>2</sup> |
|         | Estafilococos coagulase positiva | <10 <sup>2</sup> | <10 <sup>2</sup> | UFC/g   | [79; 126]  | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>4</sup> |
|         | Salmonella spp                   | Ausência         | Ausência         | 25g     | -          | Ausência        | -               |

### LEGENDA

NMP: Número Mais Provável UFC: Unidades Formadoras de Colônias

Li: Limite inferior Ls: Limite Superior

<3,0: Corresponde a ausência de crescimento pela técnica do NMP

### NOTAS

1. Amostra satisfatória com qualidade aceitável segundo os padrões microbiológicos da Resolução RDC 724/IN nº161 de 01 de julho de 2022 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde e IN nº313 de 04 de setembro de 2024.

2. No resultado da amostra em UFC/g ou ml , expresso como “ x [Li, Ls] “ :

x = valor encontrado na amostra,

Li = 10logx – u limite inferior do intervalo de confiança

Ls = 10logx + u limite superior do intervalo de confiança

| GERÊNCIA | ÁREA                                             | PROCESSO Nº | RE Nº   |
|----------|--------------------------------------------------|-------------|---------|
| GETEC    | LABORATÓRIO DE MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS - LMBA | 29235       | 22/2025 |

**RELATÓRIO DE ENSAIO**

onde  $u$  = Incerteza de medição expandida = 0,1 calculada com nível de confiança  $k=2$  pela tabela T de Student (probabilidade de abrangência de 95%) conforme POT 43MBA-LEA- Cálculo de Estimativa de Incerteza de Medição de Ensaios Microbiológicos (Revisão 08).

3. No resultado da amostra em NMP/g ou ml, expresso como “  $x$  [Li, Ls] “

$x$  = número mais provável na amostra e [Li, Ls] = intervalo de confiança a nível de 95% de probabilidade conforme POT 43MBA-LC- Cálculo de Estimativa de Incerteza de Medição de Ensaios Microbiológicos (Revisão 08).

4. A declaração de conformidade não leva em consideração o cálculo de incerteza de medição dos ensaios.

**5. REFERÊNCIAS***Escherichia coli*

Enumeração de *Escherichia coli*: POT42MBA/LEA – rev.10. American Public Health Association (APHA), Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 5.ed. 2015. pág. 75-85, 110-113 e 411- 421.

*Estafilococos coagulase positivo*

Enumeração de Estafilococos coagulase positiva: POT27 MBA/LEA – Rev. 04. ISO 6888-1:2021- Microbiology of the food chain — Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci (*Staphylococcus aureus* and other species) — Part 1: Method using Baird-Parker agar medium.

*Salmonella spp*

Pesquisa de *Salmonella* spp.: POT03 MBA/LEA – rev.13.ISO 6579-1:2017/Amd 1:2020- Microbiology of the food chain — Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of *Salmonella* — Part 1: Detection of *Salmonella* spp. — Amendment 1: Broader range of incubation temperatures, amendment to the status of Annex D, and correction of the composition of MSRV and SC.

| GERÊNCIA | ÁREA                                             | PROCESSO Nº | RE Nº   |
|----------|--------------------------------------------------|-------------|---------|
| GETEC    | LABORATÓRIO DE MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS - LMBA | 29235       | 22/2025 |

**RELATÓRIO DE ENSAIO**

**Sônia Coelho Abreu de Oliveira**  
Engenheira de Alimentos  
CRQ: 10.301.834 - 10ª Região  
Núcleo de Alimentos - Nutea/Getaq



Documento assinado eletronicamente por **Sônia Coelho Abreu de Oliveira**, em 20/01/2025, às 10:28:56, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015. Código de rastreamento: **bf2fe6582ed9ead9161a3d6f6b1d6858**



|                                                                                   |                                                                                               |                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
|  | <b>Abatedouro Tijuca Alimentos</b><br><b>Ficha Técnica dos produtos</b><br><b>Peito - 1Kg</b> | Cód.: CAS.FT.16  |
|                                                                                   |                                                                                               | Revisão: 04      |
|                                                                                   |                                                                                               | Data: 14/02/2024 |
|                                                                                   |                                                                                               | Página 1/6       |

| Código interno | Descrição                           |
|----------------|-------------------------------------|
| PA09000067     | Cortes congelados de frango - Peito |



| Identificação do produto                          |                                         |
|---------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| CORTES DE FRANGO CONGELADOS - PEITO BANDEJA (1kg) |                                         |
| Registro do produto no SIE/ADAGRI                 | 600-35                                  |
| Peso líquido                                      | 1Kg                                     |
| Quantidade por caixa                              | 12 unidades por caixas                  |
| Prazo de validade:                                | 1 ano                                   |
| Embalagem primária                                | C 235mm; L 180mm; A 70mm                |
| Embalagem secundária                              | C 465mm x L 353mm x A 170mm             |
| Forma de conservação                              | congelado -12°C                         |
| Paletização                                       | 06 caixas (lastro) x 07 caixas (altura) |

Elaborado por:  
Flaubênia Sara Maia B. de Oliveira  
Engenheira de Alimentos  
CREA 0606326790

Revisado por:  
João Everardo C. Chagas  
Gerente

Aprovado por:  
Leandro Moreira de C. Feitosa  
Médico Veterinário  
CRMV CE 2576

|                                                                                   |                                                                                               |                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
|  | <b>Abatedouro Tijuca Alimentos</b><br><b>Ficha Técnica dos produtos</b><br><b>Peito - 1Kg</b> | Cód.: CAS.FT.16  |
|                                                                                   |                                                                                               | Revisão: 04      |
|                                                                                   |                                                                                               | Data: 14/02/2024 |
|                                                                                   |                                                                                               | Página 2/6       |

Resolução n 1, de 9 de janeiro de 2003 MAPA

| Descrição do processo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>As aves são retiradas das caixas de transportes onde inicia-se o processo sequencial de pendura, atordoamento elétrico (7 segundos), sangria, escaldagem, depenagem, evisceração, lavagem por aspersão. O resfriamento das carcaças é feito em resfriadores contínuos do tipo rosca sem fim com cloração da água em até 5 ppm e o frango na saída do mesmo deve estar a 7°C máxima. As carcaças seguem para o setor de cortes onde são processados todos os cortes e selecionadas o peito, em seguida são colocados em bandejas de isopor envoltas em filme de PVC, padronizada a pesagem e afixada etiqueta adesiva com a identificação do produto, lote, data de fabricação, validade, peso líquido, código de barras e número de registro no SIE. Logo após recebem embalagem secundária (caixas de papelão) identificadas por meio de etiquetas e encaminhadas para o túnel de congelamento até atingir -12°C na musculatura internamente. Logo após esse processo são armazenadas na câmara de estocagem final a uma temperatura de -18°C. E por fim, na expedição, o produto deve apresentar temperatura de -12°C e ser transportado apropriadamente em caminhões frigoríficos.</p> |

Portaria n 210, de 10 de novembro de 1998 MAPA

| Conservação doméstica                    |               |
|------------------------------------------|---------------|
| Dentro do prazo de validade consumir até |               |
| Embalagem fechada                        |               |
| Freezer (-12°C)                          | Vide validade |
| Congelador (-10°C à -8°C)                | 6 meses       |
| Geladeira (+4°C à +8°C)                  | 2 dias        |

| Informação comercial     |                                                |
|--------------------------|------------------------------------------------|
| Forma de comercialização | Bandejas de poliestireno envoltas com filme de |

Elaborado por:  
 Flaubênia Sara Maia B. de Oliveira  
 Engenheira de Alimentos  
 CREA 0606326790

Revisado por:  
 João Everardo C. Chagas  
 Gerente

Aprovado por:  
 Leandro Moreira de C. Feitosa  
 Médico Veterinário  
 CRMV CE 2576

|                                                                                   |                                                                                               |                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
|  | <b>Abatedouro Tijuca Alimentos</b><br><b>Ficha Técnica dos produtos</b><br><b>Peito - 1Kg</b> | Cód.: CAS.FT.16  |
|                                                                                   |                                                                                               | Revisão: 04      |
|                                                                                   |                                                                                               | Data: 14/02/2024 |
|                                                                                   |                                                                                               | Página 3/6       |

|                  |                                         |
|------------------|-----------------------------------------|
|                  | polietileno de baixa densidade com 1kg. |
| Código de barras | 7898930906188                           |

### Transporte

Os veículos utilizados para o transporte são caminhões frigoríficos. O acondicionamento é realizado de forma a permitir a circulação de ar entre os produtos. A temperatura do caminhão deve manter o produto de -12°C ou mais frio e serem transportados apropriadamente sobre estrados para o embarque.

### Informação Nutricional

| PEITO                                                                                                      |                  |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------|
| <b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b><br><b>Porção 95g de parte comestível</b><br><b>(1/4 de unidade em média)</b> |                  |        |
| Quantidade por porção                                                                                      |                  | %VD(*) |
| Valor energético                                                                                           | 125 kcal= 525 kJ | 6%     |
| Carboidratos                                                                                               | 0 g              | 0%     |
| Proteínas                                                                                                  | 19 g             | 25%    |
| Gorduras totais                                                                                            | 5,4 g            | 10%    |
| Gorduras saturadas                                                                                         | 1,5 g            | 7%     |
| Gorduras trans                                                                                             | 0 g              | **     |
| Fibra alimentar                                                                                            | 0 g              | 0%     |
| Sódio                                                                                                      | 62 mg            | 3%     |

\*%Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 Kcal ou 8.400 KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

\*\*VD não estabelecido.

Obs.: Conforme IN 75, de 08 de outubro de 2020, ANEXO I, item 9, "Carnes e pescados embalados, refrigerados ou congelados, desde que não sejam adicionados de ingredientes que agreguem valor nutricional significativo ao produto, conforme Anexo IV desta Instrução Normativa", a declaração da tabela nutricional é voluntária (ou seja o fabricante não é obrigado a informar).

|                                                                                                           |                                                            |                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Elaborado por:</b><br>Flaubênia Sara Maia B. de Oliveira<br>Engenheira de Alimentos<br>CREA 0606326790 | <b>Revisado por:</b><br>João Everardo C. Chagas<br>Gerente | <b>Aprovado por:</b><br>Leandro Moreira de C. Feitosa<br>Médico Veterinário<br>CRMV CE 2576 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                   |                                                                                               |                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
|  | <b>Abatedouro Tijuca Alimentos</b><br><b>Ficha Técnica dos produtos</b><br><b>Peito - 1Kg</b> | Cód.: CAS.FT.16  |
|                                                                                   |                                                                                               | Revisão: 04      |
|                                                                                   |                                                                                               | Data: 14/02/2024 |
|                                                                                   |                                                                                               | Página 4/6       |

| Características de qualidade - Microbiológicas |                 |
|------------------------------------------------|-----------------|
| Parâmetro                                      | VMP             |
| <i>Salmonella</i> /25g                         | Ausência        |
| <i>Escherichia coli</i> /g                     | $5 \times 10^2$ |
| <i>Aeróbios mesófilos</i> /g, exceto miúdos    | $10^5$          |

Instrução Normativa nº 161, de 01 de Julho de 2022, ANVISA-MS.

| Características de qualidade - Físico químicas |        |
|------------------------------------------------|--------|
| Parâmetro                                      | Padrão |
| Umidade/Proteína                               | 4,09   |

Portaria nº 557, de 30 de Março de 2022, MAPA.

| Características de qualidade - macroscópicas |         |
|----------------------------------------------|---------|
| Parâmetro                                    | Padrão  |
| Sujidades                                    | Ausente |
| Materiais estranhos                          | Ausente |

| Produzido e embalado por:                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tijuca Alimentos LTDA. Localizada na rodovia CE 040 - Km 41, S/N - Talasca - Cascavel - CE. |

|                                                                                                           |                                                            |                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Elaborado por:</b><br>Flaubênia Sara Maia B. de Oliveira<br>Engenheira de Alimentos<br>CREA 0606326790 | <b>Revisado por:</b><br>João Everardo C. Chagas<br>Gerente | <b>Aprovado por:</b><br>Leandro Moreira de C. Feitosa<br>Médico Veterinário<br>CRMV CE 2576 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                   |                                                                                               |                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
|  | <b>Abatedouro Tijuca Alimentos</b><br><b>Ficha Técnica dos produtos</b><br><b>Peito - 1Kg</b> | Cód.: CAS.FT.16  |
|                                                                                   |                                                                                               | Revisão: 04      |
|                                                                                   |                                                                                               | Data: 14/02/2024 |
|                                                                                   |                                                                                               | Página 5/6       |

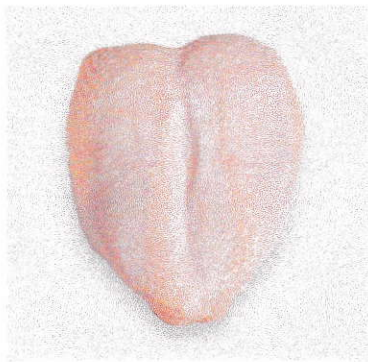
CEP.: 62.850-000

CNPJ:09.524.502/0006-09

SAC: (085) 3229-9777

Site: [www.tijucaalimentos.com](http://www.tijucaalimentos.com)

RDC nº 259 de 20 de setembro de 2002 ANVISA

| Fotos                                                                              |                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |

**Elaborado por:**  
Flaubênia Sara Maia B. de Oliveira  
Engenheira de Alimentos  
CREA 0606326790

**Revisado por:**  
João Everardo C. Chagas  
Gerente

**Aprovado por:**  
Leandro Moreira de C. Feitosa  
Médico Veterinário  
CRMV CE 2576

|                                                                                   |                                                                                               |                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
|  | <b>Abatedouro Tijuca Alimentos</b><br><b>Ficha Técnica dos produtos</b><br><b>Peito - 1Kg</b> | Cód.: CAS.FT.16  |
|                                                                                   |                                                                                               | Revisão: 04      |
|                                                                                   |                                                                                               | Data: 14/02/2024 |
|                                                                                   |                                                                                               | Página 6/6       |

**Elaborado por:**  
Flaubênia Sara Maia B. de Oliveira  
Engenheira de Alimentos  
CREA 0606326790

**Revisado por:**  
João Everardo C. Chagas  
Gerente

**Aprovado por:**  
Leandro Moreira de C. Feitosa  
Médico Veterinário  
CRMV CE 2576

**Relatório de Ensaios de Alimentos/Água Nº: 504.2025.V0.B****Dados Contratação:****Contratante:**

**Razão Social:** TIJUCA ALIMENTOS LTDA - TIJUCA ALIMENTOS LTDA - EPP  
**CNPJ/CPF:** 09.524.502/0006-09  
**Endereço:** ROD CE 040 ,S/NKM 041 TALASCA - CASCABEL/CE **CEP:** 62850000  
**Proposta Comercial:** 278.2025.V0  
**Contato:** Sra. Flaubênia  
**E-mail:** flaubenia@tijucaalimentos.com  
**Fone:**

**Solicitante:**

**Razão Social:** TIJUCA ALIMENTOS LTDA - TIJUCA ALIMENTOS LTDA - EPP  
**CNPJ/CPF:** 09.524.502/0006-09  
**Endereço:** ROD CE 040 ,S/N KM 041 TALASCA - CASCABEL/CE **CEP:** 62850000  
**Contato:** Sra. Flaubênia **E-mail:** flaubenia@tijucaalimentos.com **Fone:**

**Dados da Amostra fornecida pelo Cliente:1286.2025**

**Descrição da Amostra:** CORTES CONGELADOS DE FRANGO - PEITO  
**Matriz e Origem Amostra:** Alimento - CARNE DE AVES  
**Endereço Amostragem:** ROD CE 040 ,S/N KM 041 TALASCA - CASCABEL/CE **CEP:** 62850000  
**Responsável pela Amostragem:** Cliente  
**Lote:** 25/015/01 **Data Fabricação:** 15/01/2025  
**Data Validade:** 14/01/2026 **Marca:** TIJUCA  
**Peso da Amostra:** 1.000,0 g  
**Data Recebimento:** 16/01/2025 12:00:00  
**Data de Amostragem:** 16/01/2025 07:20:00  
**Data Início Amostra:** 20/01/2025 11:20:06 **Data Conclusão Amostra:** 23/01/2025 10:10:31

**Resultados**

| Parâmetros         | Resultados | Un    | IN N° 161 6/7 GR 5A                                                                                        | Incerteza | L.Q.   | Início Ensaio |
|--------------------|------------|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------|---------------|
| Escherichia Coli/g | 10,0       | UFC/g | Até 500 "Qualid. Aceitável", entre 500 e 5000<br>"Qualid. Intermediária" e, >5000<br>"Qualid. Inaceitável" | -         | 10,000 | 20/01/2025    |
| Salmonella SP/25g  | Ausência   | /25g  | Ausência                                                                                                   | -         | -      | 20/01/2025    |

**Dados da Amostra fornecida pelo Cliente:1287.2025**

**Descrição da Amostra:** CORTES CONGELADOS DE FRANGO - PEITO  
**Matriz e Origem Amostra:** Alimento - CARNE DE AVES  
**Endereço Amostragem:** ROD CE 040 ,S/N KM 041 TALASCA - CASCABEL/CE **CEP:** 62850000  
**Responsável pela Amostragem:** Cliente  
**Lote:** 25/015/01 **Data Fabricação:** 15/01/2025  
**Data Validade:** 14/01/2026 **Marca:** TIJUCA  
**Peso da Amostra:** 1.000,0 g  
**Data Recebimento:** 16/01/2025 12:00:00  
**Data de Amostragem:** 16/01/2025 07:20:00

| <b>Data Início Amostra:</b> | 20/01/2025 11:20:06 | <b>Data Conclusão Amostra:</b> | 23/01/2025                                                                                                                    |
|-----------------------------|---------------------|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Resultados                  |                     |                                |                                                                                                                               |
| Parâmetros                  | Resultados          | Un                             | IN N° 161 6/7 GR 5A Incerteza L.Q. Início                                                                                     |
| Escherichia Coli/g          | 30,0                | UFC/g                          | Até 500 "Qualid. Aceitável", entre 500 e 5000<br>"Qualid. Intermediária" e, >5000<br>"Qualid.Inaceitável" - 10,000 20/01/2025 |
| Salmonella SP/25g           | Ausência            | /25g                           | Ausência - - 20/01/2025                                                                                                       |



| Dados da Amostra fornecida pelo Cliente:1288.2025 |                                                            |       |                                                                                                           |                         |                     |               |
|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------------------|---------------|
| Descrição da Amostra:                             | CORTES CONGELADOS DE FRANGO - PEITO                        |       |                                                                                                           |                         |                     |               |
| Matriz e Origem Amostra:                          | Alimento - CARNE DE AVES                                   |       |                                                                                                           |                         |                     |               |
| Endereço Amostragem:                              | ROD CE 040 ,S/N KM 041 TALASCA - CASCAVEL/CE CEP: 62850000 |       |                                                                                                           |                         |                     |               |
| Responsável pela Amostragem:                      | Cliente                                                    |       |                                                                                                           |                         |                     |               |
| Lote:                                             | 25/015/01                                                  |       |                                                                                                           | Data Fabricação:        | 15/01/2025          |               |
| Data Validade:                                    | 14/01/2026                                                 |       |                                                                                                           | Marca:                  | TIJUCA              |               |
| Peso da Amostra:                                  | 1.000,0 g                                                  |       |                                                                                                           |                         |                     |               |
| Data Recebimento:                                 | 16/01/2025 12:00:00                                        |       |                                                                                                           |                         |                     |               |
| Data de Amostragem:                               | 16/01/2025 07:20:00                                        |       |                                                                                                           |                         |                     |               |
| Data Início Amostra:                              | 20/01/2025 11:20:06                                        |       |                                                                                                           | Data Conclusão Amostra: | 23/01/2025 10:10:31 |               |
| Resultados                                        |                                                            |       |                                                                                                           |                         |                     |               |
| Parâmetros                                        | Resultados                                                 | Un    | IN N° 161 6/7 GR 5A                                                                                       | Incerteza               | L.Q.                | Início Ensaio |
| Escherichia Coli/g                                | <10,0                                                      | UFC/g | Até 500 "Qualid. Aceitável", entre 500 e 5000<br>"Qualid. Intermediária" e, >5000<br>"Qualid.Inaceitável" | -                       | 10,000              | 20/01/2025    |
| Salmonella SP/25g                                 | Ausência                                                   | /25g  | Ausência                                                                                                  | -                       | -                   | 20/01/2025    |

| Dados da Amostra fornecida pelo Cliente:1289.2025 |                     |                                                            |                                                                                                           |                     |        |               |
|---------------------------------------------------|---------------------|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------|---------------|
| Descrição da Amostra:                             |                     | CORTES CONGELADOS DE FRANGO - PEITO                        |                                                                                                           |                     |        |               |
| Matriz e Origem Amostra:                          |                     | Alimento - CARNE DE AVES                                   |                                                                                                           |                     |        |               |
| Endereço Amostragem:                              |                     | ROD CE 040 ,S/N KM 041 TALASCA - CASCAVEL/CE CEP: 62850000 |                                                                                                           |                     |        |               |
| Responsável pela Amostragem:                      |                     | Cliente                                                    |                                                                                                           |                     |        |               |
| Lote:                                             | 25/015/01           | Data Fabricação:                                           |                                                                                                           | 15/01/2025          |        |               |
| Data Validade:                                    | 14/01/2026          | Marca:                                                     |                                                                                                           | TIJUCA              |        |               |
| Peso da Amostra:                                  | 1.000,0 g           |                                                            |                                                                                                           |                     |        |               |
| Data Recebimento:                                 | 16/01/2025 12:00:00 |                                                            |                                                                                                           |                     |        |               |
| Data de Amostragem:                               | 16/01/2025 07:20:00 |                                                            |                                                                                                           |                     |        |               |
| Data Início Amostra:                              | 20/01/2025 11:20:06 | Data Conclusão Amostra:                                    |                                                                                                           | 23/01/2025 10:10:31 |        |               |
| Resultados                                        |                     |                                                            |                                                                                                           |                     |        |               |
| Parâmetros                                        | Resultados          | Un                                                         | IN N° 161 6/7 GR 5A                                                                                       | Incerteza           | L.Q.   | Início Ensaio |
| Escherichia Coli/g                                | 20,0                | UFC/g                                                      | Até 500 “Qualid. Aceitável”, entre 500 e 5000<br>“Qualid. Intermediária” e, >5000<br>“Qualid.Inaceitável” | -                   | 10,000 | 20/01/2025    |
| Salmonella SP/25g                                 | Ausência            | /25g                                                       | Ausência                                                                                                  | -                   | -      | 20/01/2025    |

| Dados da Amostra fornecida pelo Cliente:1290.2025 |                                                            |                         |                     |
|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|-------------------------|---------------------|
| Descrição da Amostra:                             | CORTES CONGELADOS DE FRANGO - PEITO                        |                         |                     |
| Matriz e Origem Amostra:                          | Alimento - CARNE DE AVES                                   |                         |                     |
| Endereço Amostragem:                              | ROD CE 040 ,S/N KM 041 TALASCA - CASCAVEL/CE CEP: 62850000 |                         |                     |
| Responsável pela Amostragem:                      | Cliente                                                    |                         |                     |
| Lote:                                             | 25/015/01                                                  | Data Fabricação:        | 15/01/2025          |
| Data Validade:                                    | 14/01/2026                                                 | Marca:                  | TIJUCA              |
| Peso da Amostra:                                  | 1.000,0 g                                                  |                         |                     |
| Data Recebimento:                                 | 16/01/2025 12:00:00                                        |                         |                     |
| Data de Amostragem:                               | 16/01/2025 07:20:00                                        |                         |                     |
| Data Início Amostra:                              | 20/01/2025 11:20:06                                        | Data Conclusão Amostra: | 23/01/2025 10:10:31 |
| Resultados                                        |                                                            |                         |                     |

| Parâmetros         | Resultados | Un    | IN N° 161 6/7 GR 5A                                                                                        | Incerteza | L.Q.   | Início     |
|--------------------|------------|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------|------------|
| Escherichia Coli/g | <10,0      | UFC/g | Até 500 "Qualid. Aceitável", entre 500 e 5000<br>"Qualid. Intermediária" e, >5000<br>"Qualid. Inaceitável" | -         | 10,000 | 20/0       |
| Salmonella SP/25g  | Ausência   | /25g  | Ausência                                                                                                   | -         | -      | 20/01/2025 |



#### Referência metodológica

| Parâmetros         | Metodologia                                          |
|--------------------|------------------------------------------------------|
| Escherichia Coli/g | AMERICAN PUBLIC HEALTH ASSOCIATION (APHA - 09:2015). |
| Salmonella SP/25g  | BAM/FDA (2007)                                       |

, relatorioEnsaio\_classe GRUPO 5A, relatorioEnsaio\_classe GRUPO 5A, relatorioEnsaio\_classe GRUPO 5A, relatorioEnsaio\_classe GRUPO 5A, relatorioEnsaio\_classe GRUPO 5A  
**Legislação:** Valores de referência estabelecidos conforme INSTRUÇÃO NORMATIVA - IN Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022, QUE ESTABELECE OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS DOS ALIMENTO - GRUPO 5.A CARNES OU MIÚDOS CRUS, TEMPERADOS OU NÃO, REFRIGERADOS OU CONGELAD ,

#### Legenda

UFC/g est. - Unidade Formadora de Colônia por grama est., 25g - 25 Gramas,

Relatório de Ensaios tipo B

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

#### Informações Complementares

- 1) Interpretação dos Resultados: Comparando os resultados obtidos para a amostra com valores estabelecidos pela Norma/Legislação.
  - 2) Este Relatório Analítico só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma modificação.
  - 3) Os resultados apresentados se referem somente aos itens ensaiados.
  - 4) PARA CONCLUSÃO DA QUALIDADE DO ALIMENTO LEVAMOS EM CONSIDERAÇÃO OS LIMITES DE TOLERÂNCIA E CLASSES ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO.
  - 5) Procedimento de Amostragem conforme: IT-225.00-00 - Instrução de trabalho para coleta.
- Conclusão** RESULTADOS SATISFATÓRIOS COM QUALIDADE ACEITÁVEL CONFORME DIRETORIA COLEGIADA- RDC Nº 724, DE 1 DE JULHO DE 2022 E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 161, DE 1 DE JULHO DE 2022 (ANVISA), ALTERADA PELA IN Nº 313, DE 4 DE SETEMBRO DE 2024 (ANVISA).

**CAROLINE BATISTA LEITE MARQUES:04855204358**

30/01/2025 15:04:05

ICP-Brasil - 260110171459Z



*Caroline Batista Leite Marques*

Caroline Batista Leite Marques  
CRQ 10.200.789 - X REGIÃO  
Coordenador(a) Técnico(a)

Documento assinado eletronicamente conforme MP nº 2.200-2/2001. O uso de certificados emitidos no âmbito da ICP-Brasil tem validade jurídica.

Código de Verificação: 0009900142385010056580202500000