

FICHA TÉCNICA DE PRODUTOS

PRODUTO: CARNE MOÍDA - 1 KG

MARCA: FORTBOI

FABRICANTE/DISTRIBUIDOR: ICANE IND. E COM. DE ALIMENTOS DO NORDESTE EIRELI; FABRICA DE CONSERVAS; RUA COM ORIONE, 800 CEP: 61.848-180-TABAPUA BRASÍLIA II-JUREMA - CAUCAIA-CEARÁ - FONE: 85.3285-1488-FAX: 85.3285-1580 E-MAIL: ICANE.COMERCIAL@HOTMAIL.COM CNPJ: 05.580.830/0001-04-INDUSTRIA BRADSILEIRA. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA SOB Nº 0041/3614.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

PORÇÃO DE 100G		
QUANTIDADE POR PORÇÃO	100ML	%VD(*)
VALOR CALÓRICO	152 KCAL/ 638KJ	8
CARBOIDRATOS	0	0
PROTEINAS	20	27
GORDURAS TOTAIS	8	15
GORDURAS SATURADAS	3,2	15
GORDURAS TRANS	0	**
COLESTEROL	51	19
FIBRAS ALIMENTARES	0	0
CÁLCIO	3	1
FERRO	1,9	13
SÓDIO	61,0	3

(*) VALORES DIÁRIOS DE REFERÊNCIA COM BASE EM UMA DIETA DE 2.000KCAL OU 8400KJ. SEUS VALORES DIÁRIOS PODEM SER MAIORES OU MENORES DEPENDENDO DE SUAS NECESSIDADES ENERGÉTICAS. (**) VALORES NÃOESTABELECIDOS.

INGREDIENTES/ESPECIFICAÇÕES: MÚSCULO DE BOVINO. DESCONGELAMENTO: COLOCAR A CARNE FORTBOI DE 10 A 12 HORAS NA GELADEIRA, NA PRÓPRIA EMBALAGEM, NO MICROONDAS, RETIRAR A CARNE DA EMBALAGEM E COLOCAR EM UM RECIPIENTE REFRATÁRIO E PROGRAMAR O DESCONGELAMENTO DE ACORDO COM AS INSTRUÇÕES DE SEU EQUIPAMENTO. PREPARO: PARA A CARNE FORTBOI FICAR MAIS SOLTINHA E SUCULENTE, FRITE-A AOS POUCOS EM ÓLEO QUENTE, EM FOGO ALTO, MEXENDO ATÉ DOURAR. TEMPERAR A GOSTO: CEBOLA, ALHO, SAL, PIMENTA, ERVAS (CHEIRO-VERDE, MANGERICÃO, ALECRIM, SALVIA) ETC. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

CONSERVAÇÃO/ARMAZENAGEM DO PRODUTO: ARMAZENADO A TEMPERATURA DE -5 A -10 GRAUS °C/ TRANSPORTE E COMERCIALIZAÇÃO -10 A -15 GRAUS °C

APRESENTAÇÃO DA EMBALAGEM PACOTE DE 1 KG.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

- **ASPECTOS:** PRÓPRIO; **COR:** PRÓPRIO; **ODOR:** PRÓPRIO

Jessyka Nathalia S Silva
Nutricionista
CRN 7297

IGUATU-CE, 17 DE JANEIRO DE 2025

DLA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA - CNPJ: 24.334.945/0001-08
SÍTIO VÁRZEA DE FORA S/N, ANEXO D - CAIXA POSTAL 29
ROD. MANOEL MATIAS COSTA KM 1, ZONA RURAL, IGUATU - CE, CEP: 63.500-970
E-MAIL: DLACOMERCIOREPRESENTACOES@GMAIL.COM / TELEFONE: (88) 3581-3459

FICHA TÉCNICA DE PRODUTOS

PRODUTO: CARNE DE BOVINO (PATINHO EM CUBOS) – 1KG

MARCA: FORTBOI

FABRICANTE/DISTRIBUIDOR: ICARNE IND. E COM. DE ALIMENTOS DO NORDESTE EIRELI; FABRICA DE CONSERVAS; RUA DOM ORIONE, 800, CEP 61.648-180 – TABAPUA, BRASILIA II, JUREMA – CAUCAIA/CE; CNPJ 05.580.630/0001-04; SIF/DIPOA 3614. INDÚSTRIA BRASILEIRA

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

PORÇÃO DE 100G (1 PDC)**		
QUANTIDADE POR PORÇÃO		%VD(*)
VALOR ENERGÉTICO	128 KCAL = 504 KJ	2
CARBOIDRATOS	5 G	2
PROTEÍNAS	19 G	25
GORDURAS TOTAIS	2,5 G	5
GORDURAS SATURADAS	1 G	5
FRIBRA ALIMENTAR	0 G	0
SÓDIO	115 MG	5
GORDURA TRANS	0 G	0

*% VALORES DIÁRIOS DE REFERÊNCIA COM BASE EM UMA DIETA DE 2000KCAL OU 8400KJ. SEUS VALORES DIÁRIOS PODEM SER MAIORES OU MENORES DEPENDENDO DE SUAS NECESSIDADES ENERGÉTICAS.

INGREDIENTES/ESPECIFICAÇÕES: CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO PATINHO EM CUBOS.

CONSERVAÇÃO/ARMAZENAGEM DO PRODUTO: MANTENHA CONGELADO DE -10°C A 0°C

APRESENTAÇÃO DA EMBALAGEM: PACOTE DE 01 KG.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

- **ASPECTOS:** PRÓPRIO; **COR:** PRÓPRIO; **ODOR:** PRÓPRIO

Jessyka Nathalia S Silva
Nutricionista
CRN 7297

IGUATU-CE, 17 DE JANEIRO DE 2025



FICHA TÉCNICA DE PRODUTOS

PRODUTO: CARNE DE FRANGO (PEITO)

MARCA: COOPAVEL

FABRICANTE/DISTRIBUIDOR: COOPAVEL COOPERATIVA AGROINDUSTRIAL/ABATEDOURO FRIGORÍFICO, BR 277 KM 582- DISTRITO INDUSTRIAL, FONE (45)3218-5000- CASCAVEL-PR, CNPJ 76.098.219/0046-39- INSCRIÇÃO ESTADUAL N° 410.14387-97, REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA SOB N° 0268/3887. S.I.F 3887, INDÚSTRIA BRASILEIRA. SAC 0800 6435400, www.coopavel.com.br

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: NÃO CONSTA

INGREDIENTES/ESPECIFICAÇÕES: CARNE CONGELADA DE FRANGO COM OSSO PEITO

CONSERVAÇÃO/ARMAZENAGEM DO PRODUTO: CONGELADOR (-8°C OU MAIS FRIO) 6 MESES, FREEZER (-12°C OU MAIS FRIO) VIDE VALIDADE.

APRESENTAÇÃO DA EMBALAGEM: PACOTE

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

- **ASPECTOS:** PRÓPRIO; **COR:** PRÓPRIO; **ODOR:** PRÓPRIO

Jessyka Nathalia S. Silva
Nutricionista
CRN 7297

IGUATU-CE, 17 DE JANEIRO DE 2025

FICHA TÉCNICA DE PRODUTOS

PRODUTO: ARROZ BRANCO TIPO 1 - 01 KG

MARCA: MAIORAL

FABRICANTE/DISTRIBUIDOR: CORDINI ALIMENTOS LTDA. BR 293, KM 250,2, CEP 96450-000, DOM PERITO - RS. FONE 53 3243 3066. CNPJ: 87.675.518/0002-94. INDÚSTRIA BRASILEIRA. RECEPCAO@CORADINLIND.BR.
WWW.CORADINIALIMENTOS.COM.BR

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

QUANTIDADE POR PORÇÃO	PORÇÃO DE 50 G DE ARROZ CRU (1/4 DE XÍCARA)		
	100G	50G	%VD
VALOR ENERGÉTICO	128	179	9
CARBOIDRATOS	28	39	13
AÇÚCARES TOTAIS	0	0	0
AÇÚCARES ADICIONADOS	0	0	0
PROTEÍNAS	2,5	3,6	0
GORDURAS TOTAIS	0	0	7
GORDURAS SATURADAS	0	0	0
GORDURAS TRANS	0	0	0
FIBRA ALIMENTAR	1,6	0,8	3
SÓDIO	0	0	0

(*) PERCENTUAL DE VALORES DIÁRIOS FORNECIDOS PELA PORÇÃO.

*** NO ALIMENTO PRONTO PARA O CONSUMO

INGREDIENTES/ESPECIFICAÇÕES: ARROZ BRANCO TIPO 1, SUBGRUPO POLIDO, CLASSE LONGO FINO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA.

CONSERVAÇÃO/ARMAZENAGEM DO PRODUTO: CONSERVAR EM LOCAL SECO E AREJADO.

APRESENTAÇÃO DA EMBALAGEM: PACOTE - 01 KG

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

- ASPECTOS:** PRÓPRIO; **COR:** PRÓPRIO; **ODOR:** PRÓPRIO

Jessyka Nathalia S. Silva
Nutricionista
CRN 7297

IGUATU-CE, 17 DE JANEIRO DE 2025

FICHA TÉCNICA DE PRODUTOS

PRODUTO: ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1 - 01 KG

MARCA: MAIORAL

FABRICANTE/DISTRIBUIDOR: CORDINI ALIMENTOS LTDA. AV SANTA TECLA, 5000 - CEP 96413-000, BAGÉ - RS. FONE 53 3240 4500. CNPJ: 87.675.518/0001-03. INDÚSTRIA BRASILEIRA. RECEPCAO@CORADINI.IND.BR.
WWW.CORADINIALIMENTOS.COM.BR

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

PORÇÃO DE 50 G DE ARROZ CRU (1/4 DE XÍCARA)			
QUANTIDADE POR PORÇÃO	100G	50G	%VD *
VALOR ENERGÉTICO	128	179	9
CARBOIDRATOS	28	39	13
AÇÚCARES TOTAIS	0	0	
AÇÚCARES ADICIONADOS	0	0	0
PROTEÍNAS	2,5	3,6	7
GORDURAS TOTAIS	0	0	0
GORDURAS SATURADAS	0	0	0
GORDURAS TRANS	0	0	0
FIBRA ALIMENTAR	1,6	0,8	3
SÓDIO	0	0	0

*PERCENTUAL DE VALORES DIÁRIOS FORNECIDOS PELA PORÇÃO.

** NO ALIMENTO PRONTO PARA CONSUMO.

INGREDIENTES/ESPECIFICAÇÕES: ARROZ PARBOILIZADO POLIDO, TIPO 1, CLASSE LONGO FINO.

CONSERVAÇÃO/ARMAZENAGEM DO PRODUTO: CONSERVAR EM LOCAL SECO E AREJADO.

APRESENTAÇÃO DA EMBALAGEM: PACOTE - 01 KG

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

- **ASPECTOS:** PRÓPRIO; **COR:** PRÓPRIO; **ODOR:** PRÓPRIO

Jessyka Nathalia S. Silva
Nutricionista
CRN 7297

IGUATU-CE, 17 DE JANEIRO DE 2025

DLA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA - CNPJ: 24.334.945/0001-83
SITIO VÁRZEA DE FORA S/N, ANEXO D - CAIXA POSTAL 100
ROD. MANOEL MATIAS COSTA KM 1, ZONA RURAL, IGUATU - CE, CEP: 63.110-000
E-MAIL: DLACOMERCIOREPRESENTACOES@GMAIL.COM / TELEFONE: (88) 3581-3459



FICHA TÉCNICA DE PRODUTOS

PRODUTO: BISCOITO DE POVILHO PETA – 100 G

MARCA: ROMANA

FABRICANTE/DISTRIBUIDOR: DUDAS BURGER INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE PANIFICAÇÃO LTDA. CNPJ: 09.215.353/0001-83 AV. FRANCISCO SÁ, Nº 2743 – JACARECANGA CEP: 60.310-000-FORTALEZA-CEARÁ FONE: (85) 3433.1731

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

QUANTIDADE POR PORÇÃO	PORÇÃO DE 40G (30 UNIDADES)**		
	100G	40G	%VD(*)
VALOR ENERGÉTICO	385	154	8
CARBOIDRATOS	50	20	7
AÇÚCARES TOTAIS	0,6	0,3	
AÇÚCARES ADICIONADOS	0,6	0,3	0
PROTEÍNA	6,2	2,5	3
GORDURAS TOTAIS	18	7,2	13
GORDURAS SATURADAS	9,5	3,8	17
GORDURAS TRANS	0	0	0
FIBRA ALIMENTARES	0	0	0
SÓDIO	550	220	9

*% PERCENTUAL DE VALORES DIÁRIOS FORNECIDOS PELA PORÇÃO

INGREDIENTES/ESPECIFICAÇÕES: POLVILHO, LEITE INTEGRAL EM PÓ, GORDURA VEGETAL OVO INTEGRAL PASTEURIZADO, SAL CONTÉM GLÚTEN (RISCO DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA CONTÉM LACTOSE "ALÉRGICOS: CONTÉM OVO, LEITE DE VACA E DERIVADOS DA SOJA E PALMA. PODE CONTER TRIGO".

CONSERVAÇÃO/ARMAZENAGEM DO PRODUTO: MANTER EM LOCAL FRESCO E AREJADO.

APRESENTAÇÃO DA EMBALAGEM: PACOTE 100G

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

- ASPECTOS:** PRÓPRIO; **COR:** PRÓPRIO; **ODOR:** PRÓPRIO

Jessyka Nathalia S Silva
Nutricionista
CRN 7287

IGUATU-CE, 17 DE JANEIRO DE 2025

FICHA TÉCNICA DE PRODUTOS

PRODUTO: FARINHA DE TRIGO - 1 KG

MARCA: BRANDINI

FABRICANTE/DISTRIBUIDOR: J. MACÊDO S.A.: B. RUA ESTADO DE ISRAEL, 215 - PRÉDIO I - COMÉRCIO - SALVADOR BA
CEP 40015-025 14.998.371/0031-34 - SAC 0800 726 2020 - WWW.JMACEDO.COM.BR **INDÚSTRIA BRASILEIRA.**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

PORÇÕES POR EMBALAGEM: 20 PORÇÃO DE 50G (1/2 XICARA DE CHÁ)			
QUANTIDADE POR PORÇÃO	100 G	50 G	%VD(*)
VALOR ENERGÉTICO (KCAL)	343	171	9
CARBOIDRATOS (G)	72	36	12
AÇÚCARES TOTAIS (G)	0	0	
AÇÚCARES ADICIONADOS (G)	0	0	0
PROTEÍNAS (G)	11	5,5	11
GORDURAS TOTAIS (G)	1,2	0,6	1
GORDURAS SATURADAS (G)	0,2	0,1	1
GORDURAS TRANS (G)	0	0	0
FIBRA ALIMENTARES (G)	3	1,5	6
SÓDIO (MG)	0	0	0
FERRO (MG)	4,2	2,1	15
ÁCIDO FÓLICO (MCG)	150	75	19

*PERCENTUAL DE VALORES DIÁRIOS FORNECIDOS PELA PORÇÃO.

INGREDIENTES/ESPECIFICAÇÕES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. **ALÉRGICOS:**
CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA, SOJA E TRITICALE. CONTÉM GLÚTEN.

CONSERVAÇÃO/ARMAZENAGEM DO PRODUTO: ESTOCAR EM LOCAL SECO E FRESCO, À TEMPERATURA AMBIENTE.
NÃO DEVE SER MOLHADO NO MANUSEIO, TRANSPORTE E ARMAZENAGEM. DEPOIS DE ABERTA A EMBALAGEM, MANTER
O PRODUTO EM UM RECIPIENTE BEM FECHADO E CONSUMIR, PREFERENCIALMENTE, EM 30 DIAS.

APRESENTAÇÃO DA EMBALAGEM: PACOTE - 1KG

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

- **ASPECTOS:** PRÓPRIO; **COR:** PRÓPRIO; **ODOR:** PRÓPRIO

Jessyka Nathalia S. Silva
Nutricionista
CRN 7297

IGUATU-CE, 17 DE JANEIRO DE 2025



DLA COMERCIAL DE ALIMENTOS EIRELI - CNPJ: 24.334.945/00
SITIO VÁRZEA DE FORA S/N, ANEXO D - CAIXA POS
ROD. MANOEL MATIAS COSTA KM 1, ZONA RURAL, IGUATU - CE, CEP: 63.500-970
E-MAIL: DLACOMERCIOREPRESENTACOES@GMAIL.COM / TELEFONE: (88) 3581-3459

FICHA TÉCNICA DE PRODUTOS

PRODUTO: FARINHA DE MANDIOCA - 1 KG

MARCA: DONA DÊ

FABRICANTE/DISTRIBUIDOR: NJF INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA; CNPJ: 04.918.453/0001-52; ROD. DF 130 KM 30
NÚCLEO RURAL PAD-DF PARANOÁ - DF CEP: 71586-400. INDÚSTRIA BRASILEIRA / SAC 0800 005 1445 /
SAC@NJF.COM.BR / WWW.NJF.COM.BR

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

PORÇÕES POR EMBALAGEM: 20 PORÇÕES PORÇÃO DE 50G (1/2 XÍCARA)			
QUANTIDADE POR PORÇÃO	100 G	50 G	%VD(*)
VALOR ENERGÉTICO (KCAL)	365	183	9
CARBOIDRATOS (G)	83	41	14
AÇÚCARES TOTAIS (G)	0	0	
AÇÚCARES ADICIONADOS (G)	0	0	0
PROTEÍNAS (G)	1,2	0,6	1
GORDURAS TOTAIS (G)	0,2	0,1	0
GORDURA SATURADAS (G)	0,1	0,1	0
GORDURA TRANS (G)	0	0	0
FIBRA ALIMENTARES (G)	6,5	3,3	13
SÓDIO (MG)	10	5,2	0

*PERCENTUAL DE VALORES DIÁRIOS FORNECIDOS PELA PORÇÃO.

INGREDIENTES/ESPECIFICAÇÕES: FARINHA DE MANDIOCA E CORANTE CARAMELO I (INS 100I). NÃO CONTÉM GLÚTEN.

CONSERVAÇÃO/ARMAZENAGEM DO PRODUTO: CONSERVAR EM LOCAL SECO, FRESCO E AREJADO.

APRESENTAÇÃO DA EMBALAGEM: PACOTE - 1KG

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

- ASPECTOS: PRÓPRIO; COR: PRÓPRIO; ODOR: PRÓPRIO

Jessyka Nathalia S Silva
Nutricionista
CRN 7297

IGUATU-CE, 17 DE JANEIRO DE 2025

FICHA TÉCNICA DE PRODUTOS

PRODUTO: FEIJÃO DE CORDA – 1KG

MARCA: DONA DÊ

FABRICANTE/DISTRIBUIDOR: NJF INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA; CNPJ: 04.918.453/0001-52; ROD. DF. 130KM 30 NÚCLEO RURAL PAD-DF PARANAOÁ – DF CEP:71586-400 INDÚSTRIA BRASILEIRA / SAC 0800 005 1445 / sac@njf.com.br

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

PORÇÃO DE 60G (1/2 XÍCARAS DE CHÁ)			
QUANTIDADE POR PORÇÃO	100G	60G	VD%
VALOR ENERGÉTICO	78	204	10
CARBOIDRATOS	6	23	8
AÇÚCARES TOTAIS	0	0	
AÇÚCARES ADICIONADOS	0	0	0
PROTEÍNAS	5,1	12	24
GORDURAS TOTAIS	0,6	1,4	2
GORDURAS SATURADAS	0	0	0
GORDURAS TRANS	0	0	0
FIBRA ALIMENTAR	7,5	14	57
SÓDIO	0,98	6,2	0
FERRO	1,1	3,1	22

*PERCENTUAL DE VALORES DIÁRIOS FORNECIDOS PELA PORÇÃO.

** NO PRODUTO PRONTO PARA CONSUMO.

INGREDIENTES/ESPECIFICAÇÕES: FEIJÃO DE CORDA, GRUPO II FEIJÃO CAUPÍ, CLASSE CORES, TIPO 1. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA.

CONSERVAÇÃO/ARMAZENAGEM DO PRODUTO: CONSERVAR EM LOCAL SECO, FRESCO E AREJADO.

APRESENTAÇÃO DA EMBALAGEM: PACOTE 1KG.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

- ASPECTOS: PRÓPRIO; COR: PRÓPRIO; ODOR: PRÓPRIO

Jessyca Nathalia S. Silva
Nutricionista
CRN 7297

IGUATU-CE, 17 DE JANEIRO DE 2025

FICHA TÉCNICA DE PRODUTOS

PRODUTO: MACARRÃO SPAGHETTI - 400 G

MARCA: BONSABOR

FABRICANTE/DISTRIBUIDOR: M. DIAS BRANCO S.A. INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS; (A) RODOVIA BR-116, KM 18, EUSEBIO - CE; CNPJ: 07.206.816/0001-15. INDÚSTRIA BRASILEIRA

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

PORÇÃO DE 80 G (01 PRATO)		
QUANTIDADE POR PORÇÃO		%VD(*)
VALOR ENERGÉTICO	129 KCAL	5
CARBOIDRATOS	26 G	7
AÇÚCARES TOTAL	0 G	
AÇÚCARES ADICINADOS	0 G	0
PROTEÍNAS	4,3 G	7
GORDURAS TOTAIS	0,8 G	1
GORDURAS SATURADAS	0 G	0
GORDURAS TRANS	0 G	0
GORDURAS MONOINSATURADAS	0 G	0
GORDURAS POLI-INSATURADAS	0 G	0
COLESTEROL	0 MG	0
FIBRA ALIMENTAR	0,8 G	2
SÓDIO	0 MG	0

* PERCENTUAL DE VALORES DIÁRIOS FORNECIDOS PELA PORÇÃO ** NO ALIMENTO PRONTO PARA O CONSUMO

INGREDIENTES/ESPECIFICAÇÕES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER AVEIA, CENTEIO, CEVADA, OVOS E SOJA.

CONSERVAÇÃO/ARMAZENAGEM DO PRODUTO: MANTENHA EM LOCAL SECO, FRESCO E SEM CHEIRO.

APRESENTAÇÃO DA EMBALAGEM: PACOTE - 400 G

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

- ASPECTOS:** PRÓPRIO. **COR:** PRÓPRIO. **ODOR:** PRÓPRIO

Jessyca Nathalia S Silva
Nutricionista
CRN 7297

IGUATU-CE, 17 DE JANEIRO DE 2025

FICHA TÉCNICA DE PRODUTOS

PRODUTO: ÓLEO DE SOJA REFINADO – 900ML

MARCA: VITALIV

FABRICANTE/DISTRIBUIDOR: ADM DO BRASIL LTDA. (LCG) CNPJ: 02.003.402/0009-22 – AV. PRINCIPAL 01, N° 100 – NÚCLEO INDUSTRIAL INDUSBRASIL -CEP: 79108-550 – CAMPO GRANDE – MS – (LPF) CNPJ: 02.003.402/0139-00 – ROD. BR 010, KM 144, SETOR A – DISTRITO INDUSTRIAL – CEP 65970-00 – POTP FRANCO – MA – (LRO) CNPJ: 02.003.402/0024-61 – AV. SENADOR ATILIO FONTANA, N° 1001 – DISTRITO INDUSTRIAL – CEP:78745-800 – RONDONÓPOLIS – MT – (LUD) CNPJ: 02.003.402/0134-04 – AV. JOSÉ ANDRAUS GASSANI, N° 2464, ANEXO 1A – DISTRITO INDUSTRIAL – CEP: 38402-900 – UBERLÂNDIA -MG. A UNIDADE DA PRODUTORA É IDENTIFICADA ATRAVÉS DA SIGLA LCG, LPF, LRO, LUD OU LUL, IMPRESSA NA GARRAFA.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

PORÇÕES POR EMBALAGEM: CERCA DE 69
PORÇÃO: 13ML (1+3/10 DE COLHERES DE SOPA)

	100ML	13ML	%VD(*)
VALOR ENERGÉTICO	828	108	5
GORDURAS TOTAIS	92	12	18
GORDURAS SATURADAS	14	1,9	10
GORDURAS TRANS	0,5	0,1	5
GORDURAS MONOINSATURADAS	25	3,3	17
GORDURAS POLI-INSATURADAS	51	6,7	34
ÔMEGA 3	46	6	33
ÔMEGA 6	5234	680	17
ÁCIDO LINOLÊNICO	5234	680	
EPA	0	0	
DHA	0	0	
COLESTEROL	0	0	0
VITAMINA E	11	1,5	10

*NÃO CONTÉM QUANTIDADES SIGNIFICATIVAS DE CARBOIDRATOS, AÇÚCARES TOTAIS, AÇÚCARES ADICIONADOS, PROTEÍNAS, FIBRAS ALIMENTARES E SÓDIO.

*PERCENTUAL DE VALORES DIÁRIOS FORNECIDOS PELA PORÇÃO.

INGREDIENTES/ESPECIFICAÇÕES: ÓLEO DE SOJA REFINADO (GENETICAMENTE MODIFICADO A PARTIR DE AGROBACTERIUM TUMEFACIENS/BACILLUS THURINGIENSIS) E ANTIOXIDANTES ÁCIDO CÍTRICO (INS 330).

CONSERVAÇÃO/ARMAZENAGEM DO PRODUTO: MANTER ESTA EMBALAGEM EM LOCAL SECO, LONGE DE FONTE DE CALOR E AO ABRIGO DA LUZ. APÓS ABERTO, CONSUMIR EM ATÉ 30 DIAS. DATA DE VENCIMENTO, FABRICAÇÃO E LOTE IMPRESSOS NA GARRAFA. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA.

APRESENTAÇÃO DA EMBALAGEM: GARRAFA PET DE 900ML.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

- **ASPECTOS:** PRÓPRIO; **COR:** PRÓPRIO; **ODOR:** PRÓPRIO

Jessyka Nathalia S. Silva
Nutricionista
CRN 7297

IGUATU-CE, 17 DE JANEIRO DE 2025

DLA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA - CNPJ: 24.334.945/0001-01
SITIO VÁRZEA DE FORA S/N, ANEXO D - CAIXA POS
ROD. MANOEL MATIAS COSTA KM 1, ZONA RURAL, IGUATU - CE, CEP: 63.5
E-MAIL: DLACOMERCIOREPRESENTACOES@GMAIL.COM / TELEFONE: (88) 3581-3459



FICHA TÉCNICA DE PRODUTOS

PRODUTO: SAL IODADO REFINADO- 1 KG

MARCA: SALMONETE

FABRICANTE/DISTRIBUIDOR: REFINARIA DE SAL GARÇA LTDA; BR 304 KM 32 - DIST. INDUSTRIAL, CEP 59623-300
MOSSORÓ - RN; CNPJ: 05.967.403/0001-28; INDÚSTRIA BRASILEIRA. (84) 98818-1811.
RELACIONAMENTO@SALGARCA.COM WWW.SALGARCA.COM.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

PORÇÃO POR EMBALAGEM DE 1000 PORÇÃO: 1G (1/4 COLHER DE CHÁ)			
QUANTIDADE POR PORÇÃO	100G	1G	%VD(*)
SÓDIO	39000	390	20
IODO	2500	25	17
NÃO CONTÉM QUANTIDADES SIGNIFICATIVAS DE VALOR ENERGÉTICO, CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURAS TRANS E FIBRA ALIMENTAR.			
*PERCENTUAL DE VALORES DIÁRIOS FORNECIDOS PELA PORÇÃO.			

INGREDIENTES/ESPECIFICAÇÕES: CLORETO DE SÓDIO, IODATO DE POTÁSSIO E ANTIUMECTANTE INS-535 (FERROCIANETO DE SÓDIO). **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

CONSERVAÇÃO/ARMAZENAGEM DO PRODUTO: CONSERVAR EM LOCAL SECO E AREJADO.

APRESENTAÇÃO DA EMBALAGEM: PACOTE - 1 KG.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

- **ASPECTOS:** PRÓPRIO; **COR:** PRÓPRIO; **ODOR:** PRÓPRIO

Jessyca Nathalia S Silva
Nutricionista
CRN 7297

IGUATU-CE, 17 DE JANEIRO DE 2025

DLA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA - CNPJ: 24.334.945/0001-08
SITIO VÁRZEA DE FORA S/N, ANEXO D - CAIXA POSTAL 29
ROD. MANOEL MATIAS COSTA KM 1, ZONA RURAL, IGUATU - CE, CEP: 63.500-970
E-MAIL: DLACOMERCIOREPRESENTACOES@GMAIL.COM / TELEFONE: (88) 3581-3459

FICHA TÉCNICA DE PRODUTOS

PRODUTO: BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER – 350G

MARCA: PETYAN

FABRICANTE/DISTRIBUIDOR: PETYAN IND.DE ALIMENTOS LTDA. AV. GOVERNADOR OTÁVIO MANGUEIRA,1905
 DIST.INDUSTRIAL-MANDACARÚ JEQUIÉ/BA-CEP:45.210-208 FONE: +55 73 3525-5511 CNPJ:14.986.335/0001-35 INDUSTRIA
 BRASILEIRA

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

PORÇÃO DE 30G (6 UNIDADES)**			
QUANTIDADE POR PORÇÃO	100G	30G	%VD(*)
VALOR ENERGÉTICO	330	100	5
CARBOIDRATOS	56	17	6
AÇÚCARES TOTAIS	1	0,3	
AÇÚCARES ADICIONADOS	0,6	0,2	0
PROTEÍNAS	6,9	2,1	4
GORDURAS TOTAIS	8,7	2,6	4
GORDURAS SATURADAS	3,5	1,1	6
GORDURAS TRANS	0	0	0
FIBRA ALIMENTAR	1,6	0,5	1
SÓDIO	660	198	10

*% PERCENTUAL DE VALORES DIÁRIOS FORNECIDOS PELA PORÇÃO.

INGREDIENTES/ESPECIFICAÇÕES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA (SOJA E PALMA), EXTRATO DE MALTE, SAL IODADO, AMIDO DE MILHO (GENETICAMENTE MODIFICADO A PARTIR DO BACILLUS THURINGIENSIS, STREPTOMYCES VIRIDIOCHROMOGENES, AGROBACTERIUM TUMEFACIENS, ZEA MAYS, SPHINGOBIUM GOBIUM HERBICIDOVORANS E DIABROTICA FIRGIFERA), AÇÚCAR, AÇÚCAR INVERTIDO, FERMENTO BIOLÓGICO, FERMENTO QUÍMICO BICARBONATO DE SÓDIO, MELHORADOR DE FARINHA PROTEASE E AROMATIZANTE. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, CEVADA E SOJA. PODE CONTER AVEIA, AMENDOIM, CENTEIO E TRITICALE. CONTÉM GLÚTEN.

CONSERVAÇÃO/ARMAZENAGEM DO PRODUTO: CONSERVAR EM LOCAL SECO, FRESCO E AREJADO, LIVRE DE ODORES FORTES.

APRESENTAÇÃO DA EMBALAGEM: PACOTE DE 350G.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

- **ASPECTOS:** PRÓPRIO; **COR:** PRÓPRIO; **ODOR:** PRÓPRIO

Jessyka Nathalia S Silva
Nutricionista
CRN 7297

IGUATU-CE, 17 DE JANEIRO DE 2025

FICHA TÉCNICA DE PRODUTOS

PRODUTO: AÇÚCAR CRISTAL – 1 KG

MARCA: CAETÉ

FABRICANTE/DISTRIBUIDOR: USINA CAETÉ S/A, S/Nº, ZONA RURAL SÃO MIGUEL DOS CAMPOS - AL FÁBRICA: FONE / FAX:
(82) 3271-3200 COMERCIAL / ATENDIMENTO: (82) 3214-2222 ACUCAR.CAETE@USINACAETE.COM
WWW.ACUCARCAETE.COM.BR CNPJ: 12.282.034/0002-86 - INSC. EST.: 24.006.127-6 INDÚSTRIA BRASILEIRA

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

PORÇÕES POR EMBALAGEM: 200			
QUANTIDADE POR PORÇÃO 5G (MEDIDA CASEIRA)			
	100 G	5 G	%VD(*)
VALOR ENERGÉTICO	397	20	1
CARBOIDRATOS	99	5	1,7
AÇÚCARES TOTAIS	99	5	1,7
AÇÚCARES ADICIONAIS	0	0	0
PROTEÍNAS	0	0	0
GORDURAS TOTAIS	0	0	0
GORDURAS SATURADAS	0	0	0
GORDURAS TRANS	0	0	0
FIBRA ALIMENTAR	0	0	0
SÓDIO	0	0	0

*PERCENTUAL DE VALORES DIÁRIOS FORNECIDOS PELA PORÇÃO.

INGREDIENTES/ESPECIFICAÇÕES: SACAROSE DE CANA. VÁLIDO POR 2 ANOS. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

CONSERVAÇÃO/ARMAZENAGEM DO PRODUTO: MANTER EM LUGAR FRESCO E SECO, LONGE DE PRODUTOS QUÍMICOS OU ODORES FORTES.

APRESENTAÇÃO DA EMBALAGEM: PACOTE 1KG

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

- ASPECTOS:** PRÓPRIO; **COR:** PRÓPRIO; **ODOR:** PRÓPRIO

Jessyka Nathalia S Silva
Nutricionista
QRN 7297

IGUATU-CE, 17 DE JANEIRO DE 2025

FICHA TÉCNICA DE PRODUTOS

PRODUTO: FARINHA DE MILHO FLOCADA – 500 G

MARCA: SÃO BRAZ

FABRICANTE/DISTRIBUIDOR: SÃO BRAZ S.A. IND. COM. DE ALIMENTOS BR 230, KM 13,2, Nº 1211- PARQUE ESPERANÇA CABEDELO - PARAÍBA - BRASIL - CEP: 58.108-502 CNPJ 08.811.226/0019-03 @MARCA REGISTRADA. INDÚSTRIA BRASILEIRA. WWW.SAOBRAZ.COM.BR / 0800.281.4777 / SAC@SAOBRAZ.COM.BR

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

PORÇÃO POR EMBALAGEM: 10 PORÇÃO DE 50G (1/2 XICARA DE CHÁ)			
QUANTIDADE POR PORÇÃO	100 G	50 G	%VD(*)
VALOR ENERGÉTICO (KCAL)	339	170	9
CARBOIDRATOS (G)	75	38	13
AÇUCARES TOTAIS (G)	0	0	
AÇUCARES ADICIONADOS (G)	0	0	0
PROTEÍNAS (G)	6,6	3,3	7
GORDURAS TOTAIS (G)	1,3	0,7	1
GORDURAS SATURADAS (G)	0,4	0,2	1
GORDURAS TRANS (G)	0	0	0
FIBRAS ALIMENTARES (G)	4,8	2,4	10
SÓDIO (MG)	6,4	3,2	0

*PERCENTUAL DE VALORES DIÁRIOS FORNECIDOS PELA PORÇÃO.

INGREDIENTES/ESPECIFICAÇÕES: FARINHA DE MILHO FLOCADA (GENETICAMENTE MODIFICADA A PARTIR DE STREPTOMYCES VIRIDIOCHROMOGENES E/OU BACILLUS THURINGIENSIS E/OU AGROBACTERIUM TUMEFACIENS E/OU AGROBACTERIUM SP.). **ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

CONSERVAÇÃO/ARMAZENAGEM DO PRODUTO: MANTER EM LOCAL SECO, FRESCO E AREJADO. APÓS ABERTO, CONSUMIR EM ATÉ 15 DIAS, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE.

APRESENTAÇÃO DA EMBALAGEM: PACOTE – 500 G

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

- **ASPECTOS:** PRÓPRIO; **COR:** PRÓPRIO; **ODOR:** PRÓPRIO

Jessyka Nathalia S. Silva
Nutricionista
CRN 7297

IGUATU-CE, 17 DE JANEIRO DE 2025

FICHA TÉCNICA DE PRODUTOS

PRODUTO: BISCOITO ROSQUINHA(LEITE) – 320 G

MARCA: WESTON

FABRICANTE/DISTRIBUIDOR: IANE INDUSTRIA DE ALIMENTOS NORDESTE LTDA CNPJ: 01.446.719/0003-85
INSCRIÇÃO ESTADUAL: 20.259.862-4 DISTRITO INDUSTRIAL DE MACAÍBA, S/N MARGENS BR-304-L 05 A L 13
MACAIBA/RN - CEP: 59280-000 INDÚSTRIA BRASILEIRA

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

QUANTIDADE POR PORÇÃO	PORÇÃO DE 30G (8 UNIDADES)**		%VD(*)
	100G	30G	
VALOR ENERGÉTICO	462	139	7
CARBOIDRATOS	75	23	8
AÇUCARES TOTAIS	22	6,8	
AÇÚCARES ADICIONADOS	22	6,8	14
PROTEÍNAS	6	1,8	4
GORDURAS TOTAIS	15	4,5	7
GORDURAS SATURADAS	6,7	2	10
GORDURAS TRANS	0	0	0
FIBRA ALIMENTAR	2	0,5	2
SÓDIO	247	74	4

*% PERCENTUAL DE VALORES DIÁRIOS FORNECIDOS PELA PORÇÃO

INGREDIENTES/ESPECIFICAÇÕES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9), AÇÚCAR CRISTAL, GORDURA VEGETAL, AMIDO DE MILHO, XAROPE DE AÇÚCAR INVERTIDO, SAL, FERMENTOS QUÍMICOS BICARBONATO DE SÓDIO E BICARBONATO DE AMÔNIO, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO. **ALERGICOS:** CONTEM TRIGO, DERIVADO DE SOJA E LEITE. PODE CONTER: CEVADA, CENTEIO. AVEIA E CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.

CONSERVAÇÃO/ARMAZENAGEM DO PRODUTO: CONSERVAR EM TEMPERATURA AMBIENTE. EVITE UMIDADE.

APRESENTAÇÃO DA EMBALAGEM: PACOTE 320G

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

- **ASPECTOS:** PRÓPRIO; **COR:** PRÓPRIO; **ODOR:** PRÓPRIO

Jessyka Nathalia S Silva
Nutricionista
CRN 7297

IGUATU-CE, 17 DE JANEIRO DE 2025



FICHA TÉCNICA DE PRODUTOS

PRODUTO: CAFÉ – 250 G

MARCA: UNIÃO

FABRICANTE/DISTRIBUIDOR: SOBESA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS SANTANENSE LTDA. ESTRADA SANTANA/CACHOEIRA, KM 1,5- AREIÃO - SANTANA - BAHIA - CEP 47700-000 CNPJ 15.880.529/0001-14-I.E. 18.037.876-NO - INDÚSTRIA BRASILEIRA. WWW.UNIÃO.COM.BR SAC 0800.0132027

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: NÃO CONTÉM

INGREDIENTES/ESPECIFICAÇÕES: CAFÉ TORRADO E MOÍDO. TRADICIONAL. INTENSIDADE 8. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

CONSERVAÇÃO/ARMAZENAGEM DO PRODUTO: APÓS ABERTA, FECHER E GUARDE A EMBALAGEM EM LOCAL SECO E FRESCO, PARA PRESERVAR MELHOR O SEU CAFÉ, E CONSUMA EM ATÉ 30 DIAS.

APRESENTAÇÃO DA EMBALAGEM: PACOTE À VÁCUO – 250 G.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

- **ASPECTOS:** PRÓPRIO; **COR:** PRÓPRIO; **ODOR:** PRÓPRIO

Jessyka Nathalia S. Silva
Nutricionista
CRN 7297

IGUATU-CE, 17 DE JANEIRO DE 2025

FICHA TÉCNICA DE PRODUTOS

PRODUTO: CREME DE LEITE – 200G

MARCA: BETÂNIA

FABRICANTE/DISTRIBUIDOR: ALVOAR LÁCTEOS NORDESTE S/A RODOVIA A DO CONTORNO CE 046, S/N, PLANALTO AEROPORTO. CEP: 62.940-000. MORADA NOVA-CE. CNPJ: 10.483.444/0002-60. REGISTRO Z NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA SOB N° 0244/248. **INDÚSTRIA BRASILEIRA** / 0800 709 49 69 / WWW.BETANIALACTEOS.COM.BR

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

**PORÇÕES POR EMBALAGEM : CERCA DE 13
PORÇÃO DE 15G (1 E ½ COLHER DE SOPA)**

QUANTIDADE POR PORÇÃO	100 G	15 G	%VD (*)
VALOR ENERGÉTICO (KCAL)	179	27	1
CARBOIDRATOS (G)	3,9	0,6	0
AÇÚCARES TOTAIS (G)	3,9	0,6	0
AÇÚCARES ADICIONADOS (G)	0	0	0
PROTEÍNAS (G)	2,5	0,4	1
GORDURAS TOTAIS (G)	17	2,5	4
GORDURAS SATURADAS (G)	11	1,7	9
GORDURAS TRANS (G)	0	0	0
FIBRA ALIMENTAR (G)	0	0	0
SÓDIO (MG)	59	9	0

*PERCENTUAL DE VALORES DIÁRIOS FORNECIDOS PELA PORÇÃO.

INGREDIENTES/ESPECIFICAÇÕES: LEITE INTEGRAL, CREME DE LEITE, ESPASSANTES CARRAGENA, CARBOXIMETILCELULOSE E GOMA GUAR, ESTABILIZANTES CITRATO DE SÓDIO E FOSFATO TRISSÓDICO. **ALÉRGICOS:** CONTÉM LEITE E DERIVADOS. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

CONSERVAÇÃO/ARMAZENAGEM DO PRODUTO: NÃO NECESSITA REFRIGERAÇÃO. APÓS ABERTO, SE NÃO FOR UTILIZADO TODO O CONTEÚDO, GUARDE O PRODUTO NA GELADEIRA REFRIGERADO DE 1°C A 10°C EM UMA VASILHA LIMPA, SECA E COM TAMPA. ASSIM ELE PERMANECE BOM PARA CONSUMO POR MAIS DE 3 DIAS.

APRESENTAÇÃO DA EMBALAGEM: CAIXA TETRA PAK – 200GR

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

- **ASPECTOS:** PRÓPRIO; **COR:** PRÓPRIO; **ODOR:** PRÓPRIO

Jessyca Nathalia S Silva
Nutricionista
CRN 7297

IGUATU-CE, 17 DE JANEIRO DE 2025

FICHA TÉCNICA DE PRODUTOS

PRODUTO: COLORÍFICO – 100 G

MARCA: PANELAÇO

FABRICANTE/DISTRIBUIDOR: PANELAÇO ALIMENTOS LTDA. CNPJ: 83.067.942/0001-14. RUA SÃO JOÃO BATISTA, 1511, CX. P. 16, BAIRRO MORRO CHATO, CEP: 88.930.000, TURVO - SC. **INDÚSTRIA BRASILEIRA.** FONE: (48) 3525 9394. PANELACO@PANELACO.COM.BR

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

PORÇÃO DE 5 G (1 COLHER DE CHÁ)			
QUANTIDADE POR PORÇÃO	100 G	5 G	%VD(*)
VALOR ENERGÉTICO (KCAL)	358	19	1
CARBOIDRATOS (G)	75	3,8	1
PROTEÍNAS (G)	7,3	0,4	1
GORDURAS TOTAIS (G)	3,3	0,2	0
GORDURAS SATURADAS (G)	1,4	0,1	1
FIBRA ALIMENTARES (G)	0,5	0,03	0

*PERCENTUAL DE VALORES DIÁRIOS FORNECIDOS PELA PORÇÃO.

NÃO CONTÉM QUANTIDADES SIGNIFICATIVAS PARA: PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, COLESTEROL E SÓDIO.

INGREDIENTES/ESPECIFICAÇÕES: FARINHA DE ARROZ, ÓLEO DE SOJA E CORANTE NATURAL DE URUCUM. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

CONSERVAÇÃO/ARMAZENAGEM DO PRODUTO: CONSERVAR EM LOCAL SECO E AREJADO.

APRESENTAÇÃO DA EMBALAGEM: PACOTE – 100 G

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

- **ASPECTOS:** PRÓPRIO; **COR:** PRÓPRIO; **ODOR:** PRÓPRIO

Jessyka Nathalia S. Silva
Nutricionista
CRN 7297

IGUATU-CE, 17 DE JANEIRO DE 2025



FICHA TÉCNICA DE PRODUTOS

PRODUTO: LEITE EM PÓ INTEGRAL, SEM LACTOSE – 300 G

MARCA: ITAMBÉ

FABRICANTE/DISTRIBUIDOR: ITAMBÉ ALIMENTOS LTDA. AV. MANCHESTER, 2389, GOIANIA – GO, CEP 74703-010. CNPJ/MF 16.849.231/0016-90. REGISTRO NO MINISTERIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA SOB Nº 0105/2549. INDÚSTRIA BRASILEIRA. SAC 0800 703 4050. WWW.ITAMBE.COM.BR

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

PORÇÕES POR EMBALAGEM: CERCA DE 12 PORÇÃO: 26G (2 COLHERES DE SOPA)			
	100G	26G	%VD(*)
VALOR ENERGÉTICO	43	129	6
CARBOIDRATOS	5,1	10	3
AÇÚCARES TOTAIS	5,1	10	
AÇÚCARES ADICIONAIS	0	0	0
LACTOSE	0	0	
GLICOSE	2,5	5,1	
GALACTOSE	2,5	5,1	
PROTEÍNAS	3,3	6,6	13
GORDURAS TOTAIS	3,4	6,9	11
GORDURAS SATURADAS	2,2	4,5	23
GORDURAS TRANS	0	0	0
FIBR ALIMENTAR	0	0	0
SÓDIO	38	76	4
VITAMINA A	60	120	15
VITAMINA D	1,1	2,3	15
VITAMINA E	1,1	2,3	15
VITAMINA C	7,5	15	15
CÁLCIO	171	343	34
FERRO	1,1	2,1	15
ZINCO	0,83	1,7	15

*PERCENTUAL DE VALORES DIÁRIOS FORNECIDOS PELA PORÇÃO.

** NO ALIMENTO PRONTO PARA CONSUMO.

INGREDIENTES/ESPECIFICAÇÕES: LEITE INTEGRAL, ENZIMA LACTASE, MINERAIS CÁLCIO, FERRO E ZINCO, VITAMINAS (C, E, D E A), E A E EMULSIFICANTE LECITINA. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS DE SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONSERVAÇÃO/ARMAZENAGEM DO PRODUTO: MANTER EM LOCAL SECO E AREJADO. QUANDO NÃO FOR UTILIZADO TODO O CONTEÚDO, DOBRE A EMBALAGEM E GUARDE EM RECIPIENTE FECHADO E SECO. APÓS ABERTO, CONSUMIR EM 30 DIAS.

APRESENTAÇÃO DA EMBALAGEM: PACOTE – 300G.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

- **ASPECTOS:** PRÓPRIO; **COR:** PRÓPRIO; **ODOR:** PRÓPRIO

Jessyka Nathalia S Silva
Nutricionista
CRN 7297

IGUATU-CE, 17 DE JANEIRO DE 2025

FICHA TÉCNICA DE PRODUTOS

PRODUTO: MILHO VERDE - PESO LÍQUIDO 260G E PESO DRENADO 170G

MARCA: BONARE

FABRICANTE/DISTRIBUIDOR: GOIÁS VERDE ALIMENTOS LTDA. ROD. GO 010 - KM 223 ÁREA RURAL, LUZIÂNIA - GO - BRASIL, CEP: 72859-899, CNPJ: 24.866.741/0001-18.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

PORÇÃO: 170G (1 UNIDADE/SACHÊ)			
	100G	10G	%VD(*)
VALOR ENERGÉTICO	75	127	6
CARBOIDRATOS	11	19	6
AÇÚCARES TOTAIS	2,7	4,6	
AÇÚCARES ADICIONADOS	0	0	0
PROTEÍNAS	3,2	5,4	11
GORDURAS TOTAIS	1,9	3,3	5
GORDURAS SATURADAS	0,6	1	5
GORDURAS TRANS	0	0	0
FIBRA ALIMENTAR	2,9	4,9	20
SÓDIO	0	0	0

*PERCENTUAL DE VALORES DIÁRIOS FORNECIDOS PELA PORÇÃO.

INGREDIENTES/ESPECIFICAÇÕES: MILHO E ÁGUA. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

CONSERVAÇÃO/ARMAZENAGEM DO PRODUTO: MANTER EM LOCAL SECO E FRESCO. APÓS ABERTO, TRANSFERIR O CONTEÚDO PARA RECIPIENTE COM TAMPA, CONSERVAR EM GELADERIA (4°C A 8°C) E CONSUMIR, NO MÁXIMO, EM 3 DIAS.

APRESENTAÇÃO DA EMBALAGEM: SACHÊ DE PESO LÍQUIDO 260G E PESO DRENADO 170G.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

- **ASPECTOS:** PRÓPRIO; **COR:** PRÓPRIO; **ODOR:** PRÓPRIO

Jessyka Nathally S. Silva
Nutricionista
CRN 7297

IGUATU-CE, 17 DE JANEIRO DE 2025



FICHA TÉCNICA DE PRODUTOS

PRODUTO: LEITE DE SOJA - 1 L

MARCA: ADES

FABRICANTE/DISTRIBUIDOR: FABRICADO PARA O SISTEMA COCA-COLA BRASIL POR: GENERAL MILLS BRASIL ALIMENTOS LTDA. AVENIDA IRENE SILVEIRA COSTA, 0- POUSO ALEGRE - MG-CNPJ 61.586.558/0025-62.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

PORÇÃO DE 200ML (1 COPO)**			
QUANTIDADE POR PORÇÃO	100ML	200ML	%VD(*)
VALOR ENERGÉTICO	38	76	4
CARBOIDRATOS	2,2	4,5	2
PROTEÍNAS	1,6	3,3	
AÇÚCARES TOTAIS	1,2	2,4	5
AÇÚCARES ADICIONADOS	0	0	
LACTOSE	0	0	
GALACTOSE	3,3	6,6	13
PROTEÍNAS	1,8	3,7	6
GORDURAS SATURADAS	0,3	0,6	3
GORDURAS TRANS	0	0	0
GORD MONOINSATURADAS	0,4	0,8	4
GORD POLI-INSATURADAS	1	2	10
COLESTEROL	0	0	0
FIBRA ALIMENTAR	0,6	1,3	5
SÓDIO	90	179	9
VITAMINA A	81	162	20
VITAMINA D	1,4	2,8	19
VITAMINA E	1,4	2,7	18
VITAMINA B6	0,11	0,22	17
ÁCIDO FÓLICO	18	36	9
VITAMINA B12	0,58	1,2	50
CÁLCIO	132	2,6	26
ZINCO	0,53	1,1	10

*PERCENTUAL DE VALORES DIARIOS FORNECIDOS PELA PORÇÃO

INGREDIENTES/ESPECIFICAÇÕES: ÁGUA, GRÃOS DE SOJA, AÇÚCAR, MINERAIS (CÁLCIO E ZINCO), SAL, VITAMINAS (E, B6, A, ÁCIDO FÓLICO, D E B12), AROMATIZANTE, ESTABILIZANTES CITRATO DE SÓDIO, GOMA GELANA E GOMA XANTANA, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA E EDULCORANTE SUCRALOSE.

CONSERVAÇÃO/ARMAZENAGEM DO PRODUTO: CONSERVAR AO ABRIGO DO SOL E CALOR, EM LOCAL LIMPO E SECO, AREJADO E SEM ODOR.

APRESENTAÇÃO DA EMBALAGEM: CAIXA 1L

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

- ASPECTOS: PRÓPRIO; COR: PRÓPRIO; ODOR: PRÓPRIO

Jessyka Nathalia S Silva
Nutricionista
ICRN 7297

IGUATU-CE, 17 DE JANEIRO DE 2025

FICHA TÉCNICA DE PRODUTOS

PRODUTO: EXTRATO DE TOMATE – 300 G

MARCA: BONARE

FABRICANTE/DISTRIBUIDOR: GOIAS VERDE ALIMENTOS LTDA. ROD. GO 010-KM 223 ÁREA RURAL, LUZIÂNIA - GO - BRASIL, CEP 72859-899, CNPJ: 24.866.741/0001-18 - PORT JLM IMP-EXP SA RUC 80069789-8 RE: 800697898/1 RSPA 90719 CDE PY 0973 608708. **INDÚSTRIA BRASILEIRA.** 0800 200 0234 / SAC@GOIASVERDE.COM.BR / WWW.GOIASVERDE.COM.BR

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

PORÇÕES POR EMBALAGEM: 10 PORÇÃO DE 30 G (2 COLHERES DE SOPA)			
QUANTIDADE POR PORÇÃO	100 G	30 G	%VD(*)
VALOR ENERGÉTICO (KCAL)	27	7	0
CARBOIDRATOS (G)	5,7	1,7	1
AÇÚCARES TOTAIS (G)	4,0	1,2	
AÇÚCARES ADICIONADOS (G)	0	0	0
PROTEÍNAS (G)	1,1	0	0
FIBRAS ALIMENTARES (G)	3,0	0,9	4
SÓDIO (MG)	0	0	0

NÃO CONTÉM QUANTIDADES SIGNIFICATIVAS DE GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS E GORDURAS TRANS.
*PERCENTUAL DE VALORES DIÁRIOS FORNECIDOS PELA PORÇÃO.

INGREDIENTES/ESPECIFICAÇÕES: TOMATE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

CONSERVAÇÃO/ARMAZENAGEM DO PRODUTO: MANTER EM LOCAL SECO E FRESCO. APÓS ABERTO, TRANSFERIR O CONTEÚDO PARA RECIPIENTE COM TAMPA, CONSERVAR EM GELADEIRA (4°C A 8°C) E CONSUMIR, NO MÁXIMO, EM 5 DIAS. VALIDADE E LOTE, VIDE EMBALAGEM.

APRESENTAÇÃO DA EMBALAGEM: SACHÊ – 300 G

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

- **ASPECTOS:** PRÓPRIO; **COR:** PRÓPRIO; **ODOR:** PRÓPRIO

Jessyka Nathaly S Silva
Nutricionista
CRN 7297

IGUATU-CE, 17 DE JANEIRO DE 2025

FICHA TÉCNICA DE PRODUTOS

PRODUTO: LEITE EM PÓ INTEGRAL - 200G

MARCA: BETÂNIA

FABRICANTE/DISTRIBUIDOR: FRACIONADO POR: ALVOAR LÁCTEOS; RODOVIA DO CONTORNO, CE 046, PLANALTO DO AEROPORTO, MORADA NOVA - CE CNPJ: 10.483.444/0002-60; SIF/DIPOA: 0165/248 INDÚSTRIA BRASILEIRA / SAC 0800 709 4969/ SAC@BETANEALACTEOS.COM.BR

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

PORÇÃO DE 26G (2 COLHERES DE SOPA)			
QUANTIDADE POR PORÇÃO	100G	26G	%VD(*)
VALOR ENERGÉTICO	65	129	6
CARBOIDRATOS	5,3	11	4
AÇÚCARES TOTAIS	5,3	11	
AÇÚCARES ADICIONADOS	0	0	0
PROTEÍNAS	3,2	6,4	13
GORDURAS TOTAIS	3,4	6,8	10
GORDURAS SATURADAS	2	3,9	20
GORDURAS TRANS	0	0	0
FIBRA ALIMENTAR	0	0	0
SÓDIO	39	77	4
CÁLCIO	119	237	24

(*) PERCENTUAL DE VALORES DIÁRIOS FORNECIDOS PELA PORÇÃO.

** NO ALIMENTO PRONTO PARA O CONSUMO

INGREDIENTES/ESPECIFICAÇÕES: LEITE EM PÓ INTEGRAL ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE, CONTÉM LACTOSE, NÃO CONTÉM GLÚTEN.

CONSERVAÇÃO/ARMAZENAGEM DO PRODUTO: CONSERVAR EM LOCAL SECO E AREJADO. QUANDO NÃO FOR UTILIZADO TODO O CONTEÚDO, DOBRE A EMBALAGEM E GUARDE EM RECIPIENTE FECHADO E SECO. DESSA FORMA, O PRODUTO ESTARÁ BOM PARA O CONSUMO POR MAIS 15 DIAS.

APRESENTAÇÃO DA EMBALAGEM: PACOTE - 200G

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

- **ASPECTOS:** PRÓPRIO; **COR:** PRÓPRIO; **ODOR:** PRÓPRIO

Jessyka Nathalla S Silva
Nutricionista
CRN 7297

IGUATU-CE, 17 DE JANERO DE 2025

FICHA TÉCNICA DE PRODUTOS

PRODUTO: VINAGRE DE ÁLCOOL - 500 ML

MARCA: FOLHA VERDE

FABRICANTE/DISTRIBUIDOR: INDÚSTRIA REGINA LTDA. AV. ALBERTO MARANHÃO, 100, BAIRRO B. HORIZONTE, MOSSORÓ - RN, CEP 59600-485. CNPJ 10.704.112/0001-87. REGISTRO NO MAPA Nº RN-000179-1.000002. INDUSTRIA BRASILEIRA. SAC (84) 3316.1600

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

NÃO POSSUI QUANTIDADES SIGNIFICATIVAS / NÃO INFORMADO NO ROTULO

INGREDIENTES/ESPECIFICAÇÕES: FERMENTO ACÉTICO DE ÁLCOOL E ÁGUA. CONSERVANTE: CONSERVANTE INS 223. ACIDEZ VOLÁTIL: 4%. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

CONSERVAÇÃO/ARMAZENAGEM DO PRODUTO: NÃO INFORMADO.

APRESENTAÇÃO DA EMBALAGEM: GARRAFA PLÁSTICA - 500 ML

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

- **ASPECTOS:** PRÓPRIO; **COR:** PRÓPRIO; **ODOR:** PRÓPRIO

Jessyka Nathalia S. Silva
Nutricionista
CRN 7297

IGUATU-CE, 17 DE JANEIRO DE 2025

FICHA TÉCNICA DE PRODUTOS

PRODUTO: MARGARINA COM SAL - 500 G

MARCA: DELICIA

FABRICANTE/DISTRIBUIDOR: SEARA ALIMENTOS LTDA. (G) ROD. JORGE LACERDA, KM 20, Nº 4455. GASPAR/SC - CNPJ: 02.914.460/0448-75 SAC@SEARA.COM.BR FONE: 08000215260

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

**PORÇÃO POR EMBALAGEM: 50
PORÇÃO: 10G (1 COLHER DE SOPA)**

	100G	10 G	%VD(*)
VALOR ENEGÉTICO	690	69	3
GORDURAS TOTAIS	77	7,7	12
GORDURAS SATURADAS	22	2,2	11
GORDURAS TRANS	0,4	0	0
SÓDIO	590	59	3

*NÃO CONTÉM QUANTIDADES SIGNIFICATIVAS DE CARBOIDRATOS, AÇÚCARES TOTAIS, AÇÚCARES ADICIONADOS, PROTEÍNAS E FIBRAS ALIMENTARES.

*PERCENTUAL DE VALORES DIÁRIOS FORNECIDOS PELA PORÇÃO.

INGREDIENTES/ESPECIFICAÇÕES: ÓLEOS VEGETAIS LÍQUIDOS E INTERESTERIFICADOS (CONTÉM ÓLEO DE SOJA*), ÁGUA, SAL, LEITE DESNATADO RECONSTITUÍDO, CREME DE LEITE EM PO EMULSIFICANTES MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS E LECITINA DE SOJA CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO, ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO, AROMATIZANTES, ANTIOXIDANTES BHT E EDTA CÁLCIO DISSÓDICO E ÁCIDO CITRICO E CORANTE NATURAL DE URUCUM E CURCUMA. (*GENETICAMENTE MODIFICADO A PARTIR DE *Streptomyces viridochromogenes* E/OU *Agrobacterium tumefaciens* E/OU *Bacillus thuringiensis*). ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA E LEITE. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

CONSERVAÇÃO/ARMAZENAGEM DO PRODUTO: MANTER REFRIGERADO EM TEMPERATURAS ENTRE 5°C E 16°C. APÓS ABERTO, CONSUMIR EM ATÉ 30 DIAS, DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE.

APRESENTAÇÃO DA EMBALAGEM: POTE - 500G.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

- ASPECTOS:** PRÓPRIO; **COR:** PRÓPRIO; **ODOR:** PRÓPRIO

Jessyka Mathalia S Silva
Nutricionista
CRN 7297

IGUATU-CE, 17 DE JANEIRO DE 2025

FICHA TÉCNICA DE PRODUTOS

PRODUTO: CEREAL MULTICEREAIS- 180 G

MARCA: MARATÁ

FABRICANTE/DISTRIBUIDOR: JAV INDÚSTRIA DE ALIMENTOS LTDA, RUA CAUBY, S/Nº BAIRRO ZONA E - 03 LAGARTO-
SE CEP: 49400-000 FONE: (79) 3321-0101 CNPJ: 08.369.748/0001-78 INDÚSTRIA BRASILEIRA REG.: MS SOB Nº.:
6.7140.0005.001-3

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

PORÇÃO DE 21G (3 COLHERES DE SOPA)**			
QUANTIDADE POR PORÇÃO	100ML	21G	%VD(*)
VALOR ENERGÉTICO	92	76	11
CARBOIDRATOS	12	16	17
AÇÚCARES TOTAIS	7	4,5	
AÇ ADICIONADOS	2,2	4,1	
PROTEÍNAS	4	2,1	19
GORDURAS TOTAIS	3,1	0,4	1
GORDURAS SATURADAS	1,7	0,1	
GORDURAS TRANS	0	0	
FIBRA ALIMENTARES	0	0,6	
SÓDIO	36	0	0
VITAMINA A	103	148	30
VITAMINA D	2,4	3	30
VITAMINA E	0,83	1,5	30
VITAMINA C	7,7	15	30
VITAMINA B1	0,1	0,13	44
VITAMINA B3	0,78	1,3	33
VITAMINA B5	0,99	0,54	30
VITAMINA B6	0,08	0,09	30
ACÍDO FÓLICO	22	33	69
FERRO	2	3,8	35
ZINCO	0,82	0,89	30

*% PERCENTUAL DE VALORES DIÁRIOS FORNECIDOS PELA PORÇÃO VDR REFERENCIA 7 A 11 MESES.

** NO ALIMENTO PRONTO PARA CONSUMO.

INGREDIENTES/ESPECIFICAÇÕES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, FARINHA DE AVEIA, FARINHA DE CEVADA, LECITINA DE SOJA (INS 322), PREMIX VITAMINICO MINERAL (MALTODEXTRINA, VITAMINA C, FERRO, VITAMINA E, ZINCO, VITAMINA A, NIACINA, VITAMINA D, ÁCIDO PANTOTÊNICO, VITAMINA B1, VITAMINA B6, ÁCIDO FÓLICO) E AROMATIZANTE. CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, AVEIA, CEVADA E SOJA. PODE CONTER LEITE.

CONSERVAÇÃO/ARMAZENAGEM DO PRODUTO: CONSERVAR EM LOCAL SECO, FRESCO E AREJADO. DEPOIS DE ABERTO RECOMENDA-SE CONSUMIR EM ATÉ 30 DIAS, MANTENDO A EMBALAGEM BEM FECHADA

APRESENTAÇÃO DA EMBALAGEM: PACOTE 180G

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

- ASPECTOS: PRÓPRIO; COR: PRÓPRIO; ODOR: PRÓPRIO

Jessyca Nathalia S. Silv.
Nutricionista
CRN 7297

IGUATU-CE, 17 DE JANEIRO DE 2025



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 69.611-0

Nome: **DLA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA**

CNPJ: **24.334.945/0001-08**

Cidade: **Iguatu.**

Estado: **CE**

Orçamento: **N.I.**

País: **Brasil**

Produto: **Alimento com Soja Enriquecido com Vitamina B12**

Marca: **Ades**

Fabricação: **NI**

Validade: **26/07/2025**

Solicitação: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **G 24BRPP31 4**

Turno: **NI**

Registro: **NI**

Coletador: **Diego**

Data coleta: **14/02/2025**

Hora coleta: **15:00**

Temp. coleta: **NI**

Local coleta: **DLA Comercial de Alimentos**

Integrado: **NI**

Nº do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: **Peso: 1L**

18/02/2025 14:15

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

NI

Data ensaio: **18/02/2025**

Data conclusão: **19/02/2025**

Data emissão: **19/02/2025**

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
M06 Contagem de Coliformes Termotolerantes	$< 1.0 \times 10^{-1}$	UFC/g	AFNOR 01/2-09/89C

Abreviatura:

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

Metodologia(s):

- AFNOR Validation 3M 01/2-09/89C - Coliform Count Plate in Food - MA-MB 0119

- * Os resultados se referem somente à amostra analisada e a reprodução do laudo só poderá ser integral e depende da aprovação por escrito do laboratório emissor e do cliente.
- * O laboratório não é responsável pela amostragem, os resultados se aplicam a amostra conforme recebida.
- * O cliente foi responsável pela coleta, identificação e informações da amostra/item ensaiado.

Assinado digitalmente por: JHULI APARECIDA MURINELI BAIA:061

Data: 20/02/2025 19:09:19

Responsavel Tecnica

MICROBIOLOGIA

CRQ/PR 09202017



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 69.612-0

Nome: **DLA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA**

CNPJ: **24.334.945/0001-08**

Cidade: **Iguatu.**

Estado: **CE**

Orçamento: **N.I.**

País: **Brasil**

Produto: **Alimento com Soja Enriquecido com Vitamina B12**

Marca: **Ades**

Fabricação: **NI**

Validade: **26/07/2025**

Solicitação: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **G 24BRPP31 4**

Turno: **NI**

Registro: **NI**

Coletador: **Diego**

Data coleta: **14/02/2025**

Hora coleta: **15:00**

Temp. coleta: **NI**

Local coleta: **DLA Comercial de Alimentos**

Integrado: **NI**

Nº do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: **Peso: 1L**

18/02/2025 14:15

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

NI

☐

☐

☒

Data ensaio: **18/02/2025**

Data conclusão: **21/02/2025**

Data emissão: **21/02/2025**

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
FQ071 - pH	6,48	unidade pH	ISO 2917:1999

Abreviatura:

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

Metodologia(s):

- ISO 2917:1999 Meat and meat products – Measurement of pH – Reference method

- * Os resultados se referem somente à amostra analisada e a reprodução do laudo só poderá ser integral e depende da aprovação por escrito do laboratório emissor e do cliente.
- * O laboratório não é responsável pela amostragem, os resultados se aplicam a amostra conforme recebida.
- * O cliente foi responsável pela coleta, identificação e informações da amostra/item ensaiado.

Assinado digitalmente por: DANIEL BRUNETTO CARI:0728936194

Data: 24/02/2025 09:00:52

Responsável Técnica

FISICO-QUIMICA

CRQ/PR 09202319



RELATÓRIO DE ENSAIOS

N° 69.621-0

Nome: **DLA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA**

CNPJ: **24.334.945/0001-08**

Cidade: **Iguatu.**

Estado: **CE**

Orçamento: **N.I.**

País: **Brasil**

Produto: **Multicereais à Base de Trigo, Aveia e Cevada**

Marca: **Maratá**

Fabricação: **31/07/2024**

Validade: **31/07/2025**

Solicitação: **NI**

Registro: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **213**

Turno: **NI**

Coletador: **Diego**

Data coleta: **14/02/2025**

Hora coleta: **15:00**

Temp. coleta: **NI**

Local coleta: **DLA Comercial de Alimentos**

Integrado: **NI**

N° do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: **Peso: 180g**

18/02/2025 14:15

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

NI

Data ensaio: **18/02/2025**

Data conclusão: **19/02/2025**

Data emissão: **19/02/2025**

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
M06 Contagem de Coliformes Termotolerantes	< 1.0 x 10¹	UFC/g	AFNOR 01/2-09/89C

Abreviatura:

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

Metodologia(s):

- AFNOR Validation 3M 01/2-09/89C - Coliform Count Plate in Food - MA-MB 0119

- * Os resultados se referem somente à amostra analisada e a reprodução do laudo só poderá ser integral e depende da aprovação por escrito do laboratório emissor e do cliente.
- * O laboratório não é responsável pela amostragem, os resultados se aplicam a amostra conforme recebida.
- * O cliente foi responsável pela coleta, identificação e informações da amostra/item ensaiado.

Assinado digitalmente por: **JHULI APARECIDA MURINELI BAIA:061**

Data: **20/02/2025 19:10:30**

Responsavel Tecnica

MICROBIOLOGIA

CRQ/PR 09202017



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 69.622-0

Nome: **DLA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA**

CNPJ: **24.334.945/0001-08**

Cidade: **Iguatu.**

Estado: **CE**

Orçamento: **N.I.**

País: **Brasil**

Produto: **Multicereais à Base de Trigo, Aveia e Cevada**

Marca: **Maratá**

Fabricação: **31/07/2024**

Validade: **31/07/2025**

Solicitação: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **213**

Turno: **NI**

Registro: **NI**

Coletador: **Diego**

Data coleta: **14/02/2025**

Hora coleta: **15:00**

Temp. coleta: **NI**

Local coleta: **DLA Comercial de Alimentos**

Integrado: **NI**

Nº do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: **Peso: 180g**

18/02/2025 14:15

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

Data ensaio: **18/02/2025**

Data conclusão: **21/02/2025**

Data emissão: **21/02/2025**

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
FQ071 - pH	8,72	unidade pH	ISO 2917:1999

Abreviatura:

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

Metodologia(s):

- ISO 2917:1999 Meat and meat products – Measurement of pH – Reference method

- * Os resultados se referem somente à amostra analisada e a reprodução do laudo só poderá ser integral e depende da aprovação por escrito do laboratório emissor e do cliente.
- * O laboratório não é responsável pela amostragem, os resultados se aplicam a amostra conforme recebida.
- * O cliente foi responsável pela coleta, identificação e informações da amostra/item ensaiado.

Assinado digitalmente por: DANIEL BRUNETTO CARL:0/28936194

Data: 24/02/2025 09:00:06

Responsavel Tecnica

FISICO-QUIMICA

CRQ/PR 09202319



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 68.649-0

Nome: **DLA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA** Orçamento: **N.I.**
CNPJ: **24.334.945/0001-08** Cidade: **Iguatu.** Estado: **CE** País: **Brasil**

Produto: **Biscoito Rosquinha Sabor Leite** Solicitação: **NI**
Marca: **Biscoito Weston** Fabricação: **NI** Validade: **23/06/2025** Registro: **NI**
Lacre: **NI** Lote: **231224M2** Turno: **NI**
Coletador: **Diego** Data coleta: **22/01/2025** Hora coleta: **15:00** Temp. coleta: **NI**
Local coleta: **DLA Comercial de Alimentos** Integrado: **NI**
Nº do SIF/ER: **NI**
Informações adicionais: **Peso: 320g**

23/01/2025 15:15 TEMPERATURA CONGELADO RESFRIADO AMBIENTE
NI ☐ ☐ ☒
Data ensaio: 23/01/2025 Data conclusão: 24/01/2025 Data emissão: 24/01/2025

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
M06 Contagem de Coliformes Termotolerantes	$< 1.0 \times 10^1$	UFC/g	AFNOR 01/2-09/89C

Abreviatura:
NA = Não aplicado | NI = Não informado | UFC = Unidade Formadora de Colônias | NMP = Número Mais Provável | SVR = Sem Valor de Referência | ND = Não Detectável
Metodologia(s):
• AFNOR Validation 3M 01/2-09/89C - Coliform Count Plate in Food - MA-MB 0119

* Os resultados se referem somente à amostra analisada e a reprodução do laudo só poderá ser integral e depende da aprovação por escrito do laboratório emissor e do cliente.
* O laboratório não é responsável pela amostragem, os resultados se aplicam à amostra conforme recebida.
* O cliente foi responsável pela coleta, identificação e informações da amostra/item ensaiado.

Assinado digitalmente por: JHULI APARECIDA MURINELI BAIA:06(
Data: 24/01/2025 17:58:42
Responsavel Tecnica
MICROBIOLOGIA
CRQ/PR 09202017



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 68.650-0

Nome: **DLA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA**

CNPJ: **24.334.945/0001-08**

Cidade: **Iguatu.**

Estado: **CE**

Orçamento: **N.I.**

País: **Brasil**

Produto: **Biscoito Rosquinha Sabor Leite**

Marca: **Biscoito Weston**

Fabricação: **NI**

Validade: **23/06/2025**

Solicitação: **NI**

Registro: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **231224M2**

Turno: **NI**

Coletador: **Diego**

Data coleta: **22/01/2025**

Hora coleta: **15:00**

Temp. coleta: **NI**

Local coleta: **DLA Comercial de Alimentos**

Integrado: **NI**

Nº do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: **Peso: 320g**

23/01/2025 15:15

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

NI

☐

☐

☒

Data ensaio: **23/01/2025**

Data conclusão: **24/01/2025**

Data emissão: **24/01/2025**

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
FQ071 - pH	7,00	unidade pH	ISO 2917:1999

Abreviatura:

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

Metodologia(s):

- ISO 2917:1999 Meat and meat products – Measurement of pH – Reference method

- * Os resultados se referem somente à amostra analisada e a reprodução do laudo só poderá ser integral e depende da aprovação por escrito do laboratório emissor e do cliente.
- * O laboratório não é responsável pela amostragem, os resultados se aplicam à amostra conforme recebida.
- * O cliente foi responsável pela coleta, identificação e informações da amostra/item ensaiado.

Assinado digitalmente por: DANIEL BRUNETTO CARL:0728936194

Data: 24/01/2025 19:13:09

Responsavel Tecnica

FISICO-QUIMICA

CRQ/PR 09202319



RELATÓRIO DE ENSAIOS

N° 68.950-0

Nome: **DLA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA**

CNPJ: **24.334.945/0001-08**

Cidade: **Iguatu.**

Estado: **CE**

Orçamento: **N.I.**

País: **Brasil**

Produto: **Sal Refinado Extra Iodado**

Marca: **Salmonete**

Fabricação: **agosto/2024**

Validade: **agosto/2027**

Solicitação: **NI**

Registro: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **08/2024**

Turno: **NI**

Coletador: **Diego**

Data coleta: **25/01/2025**

Hora coleta: **15:00**

Temp. coleta: **NI**

Local coleta: **DLA Comercial de Alimentos**

Integrado: **NI**

N° do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: **Peso: 1kg**

28/01/2025 12:00

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

NI

☐

☐

☒

Data ensaio: **28/01/2025**

Data conclusão: **29/01/2025**

Data emissão: **29/01/2025**

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
M06 Contagem de Coliformes Termotolerantes	< 1.0 x 10¹	UFC/g	AFNOR 01/2-09/89C

Abreviatura:

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

Metodologia(s):

- AFNOR Validation 3M 01/2-09/89C - Coliform Count Plate in Food - MA-MB 0119

- * Os resultados se referem somente à amostra analisada e a reprodução do laudo só poderá ser integral e depende da aprovação por escrito do laboratório emitente e do cliente.
- * O laboratório não é responsável pela amostragem, os resultados se aplicam a amostra conforme recebida.
- * O cliente foi responsável pela coleta, identificação e informações da amostra/item ensaiado.

Assinado digitalmente por: **JHULI APARECIDA MURINELI BAIA:061**

Data: **31/01/2025 14:48:40**

Responsavel Tecnica

MICROBIOLOGIA

CRQ/PR 09202017



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 68.951-0

Nome: **DLA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA**

CNPJ: **24.334.945/0001-08**

Cidade: **Iguatu.**

Estado: **CE**

Orçamento: **N.I.**

País: **Brasil**

Produto: **Sal Refinado Extra Iodado**

Marca: **Salmonete**

Fabricação: **agosto/2024**

Validade: **agosto/2027**

Solicitação: **NI**

Registro: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **08/2024**

Turno: **NI**

Coletador: **Diego**

Data coleta: **25/01/2025**

Hora coleta: **15:00**

Temp. coleta: **NI**

Local coleta: **DLA Comercial de Alimentos**

Integrado: **NI**

Nº do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: **Peso: 1kg**

28/01/2025 12:00

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

NI

☐

☐

☒

Data ensaio: **28/01/2025**

Data conclusão: **03/02/2025**

Data emissão: **03/02/2025**

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
FQ071 - pH	5,67	unidade pH	ISO 2917:1999

Abreviatura:

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

Metodologia(s):

- ISO 2917:1999 Meat and meat products -- Measurement of pH -- Reference method

- * Os resultados se referem somente à amostra analisada e a reprodução do laudo só poderá ser integral e depende da aprovação por escrito do laboratório emissor e do cliente.
- * O laboratório não é responsável pela amostragem, os resultados se aplicam à amostra conforme recebida.
- * O cliente foi responsável pela coleta, identificação e informações da amostra/item ensaiado.

Assinado digitalmente por: DANIEL BRUNETTO CART:0/28936194

Data: 03/02/2025 09:38:12

Responsável Técnica

FISICO-QUIMICA

CRQ/PR 09202319



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 68.912-0

Nome: **DLA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA**

CNPJ: **24.334.945/0001-08**

Cidade: **Iguatu.**

Estado: **CE**

Orçamento: **N.I.**

País: **Brasil**

Produto: **Biscoito Salgado Cream Craker**

Marca: **Petyan**

Fabricação: **NI**

Validade: **28/10/2025**

Solicitação: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **302**

Turno: **NI**

Registro: **NI**

Coletador: **Diego**

Data coleta: **25/01/2025**

Hora coleta: **15:00**

Temp. coleta: **NI**

Local coleta: **DLA Comercial de Alimentos**

Integrado: **NI**

Nº do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: **Peso:350g**

28/01/2025 12:00

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

NI

Data ensaio: **28/01/2025**

Data conclusão: **29/01/2025**

Data emissão: **29/01/2025**

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
M06 Contagem de Coliformes Termotolerantes	< 1.0 x 10¹	UFC/g	AFNOR 01/2-09/89C

Abreviatura:

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

Metodologia(s):

- AFNOR Validation 3M 01/2-09/89C - Coliform Count Plate in Food - MA-MB 0119

- * Os resultados se referem somente à amostra analisada e a reprodução do laudo só poderá ser integral e depende da aprovação por escrito do laboratório emissor e do cliente.
- * O laboratório não é responsável pela amostragem, os resultados se aplicam a amostra conforme recebida.
- * O cliente foi responsável pela coleta, identificação e informações da amostra/item ensaiado.

Assinado digitalmente por: JHULI APARECIDA MURINELI BAIA:061

Data: 31/01/2025 14:40:40

Responsavel Tecnica

MICROBIOLOGIA

CRQ/PR 09202017



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 68.913-0

Nome: **DLA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA**

CNPJ: **24.334.945/0001-08**

Cidade: **Iguatu.**

Estado: **CE**

Orçamento: **N.I.**

País: **Brasil**

Produto: **Biscoito Salgado Cream Craker**

Marca: **Petyan**

Fabricação: **NI**

Validade: **28/10/2025**

Solicitação: **NI**

Registro: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **302**

Turno: **NI**

Coletador: **Diego**

Data coleta: **25/01/2025**

Hora coleta: **15:00**

Temp. coleta: **NI**

Local coleta: **DLA Comercial de Alimentos**

Integrado: **NI**

Nº do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: **Peso:350g**

28/01/2025 12:00

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

NI

☐

☐

☒

Data ensaio: **28/01/2025**

Data conclusão: **31/01/2025**

Data emissão: **31/01/2025**

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
FQ071 - pH	6,69	unidade pH	ISO 2917:1999

Abreviatura:

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

Metodologia(s):

- ISO 2917:1999 Meat and meat products -- Measurement of pH -- Reference method

- * Os resultados se referem somente à amostra analisada e a reprodução do laudo só poderá ser integral e depende da aprovação por escrito do laboratório emissor e do cliente.
- * O laboratório não é responsável pela amostragem, os resultados se aplicam a amostra conforme recebida.
- * O cliente foi responsável pela coleta, identificação e informações da amostra/item ensaiado.

Assinado digitalmente por: DANIEL BRUNETTO CARI:0728936194

Data: 31/01/2025 14:40:52

Responsavel Tecnica

FISICO-QUIMICA

CRQ/PR 09202319



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 68.938-0

Nome: **DLA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA**

CNPJ: **24.334.945/0001-08**

Cidade: **Iguatu.**

Estado: **CE**

Orçamento: **N.I.**

País: **Brasil**

Produto: **Farinha de Mandioca Branca - Tipo 1**

Marca: **Dona Dê**

Fabricação: **12/08/2024**

Validade: **12/08/2025**

Solicitação: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **0824NJF**

Turno: **NI**

Registro: **NI**

Coletador: **Diego**

Data coleta: **25/01/2025**

Hora coleta: **15:00**

Temp. coleta: **NI**

Local coleta: **DLA Comercial de Alimentos**

Integrado: **NI**

Nº do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: **Peso: 1kg**

28/01/2025 12:00

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

Data ensaio: **28/01/2025**

Data conclusão: **29/01/2025**

Data emissão: **29/01/2025**

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
M06 Contagem de Coliformes Termotolerantes	< 1.0 x 10¹	UFC/g	AFNOR 01/2-09/89C

Abreviatura:

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

Metodologia(s):

- AFNOR Validation 3M 01/2-09/89C - Coliform Count Plate in Food - MA-MB 0119

- * Os resultados se referem somente à amostra analisada e a reprodução do laudo só poderá ser integral e depende da aprovação por escrito do laboratório emitente e do cliente.
- * O laboratório não é responsável pela amostragem, os resultados se aplicam a amostra conforme recebida.
- * O cliente foi responsável pela coleta, identificação e informações da amostra/item ensaiado.

Assinado digitalmente por: **JHULI APARECIDA MURINELI BAIA:061**

Data: **31/01/2025 14:48:23**

Responsavel Tecnica

MICROBIOLOGIA

CRQ/PR 09202017



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 68.939-0

Nome: **DLA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA**

CNPJ: **24.334.945/0001-08**

Cidade: **Iguatu.**

Estado: **CE**

Orçamento: **N.I.**

País: **Brasil**

Produto: **Farinha de Mandioca Branca - Tipo 1**

Marca: **Dona Dê**

Fabricação: **12/08/2024**

Validade: **12/08/2025**

Solicitação: **NI**

Registro: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **0824NJF**

Turno: **NI**

Coletador: **Diego**

Data coleta: **25/01/2025**

Hora coleta: **15:00**

Temp. coleta: **NI**

Local coleta: **DLA Comercial de Alimentos**

Integrado: **NI**

Nº do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: **Peso: 1kg**

28/01/2025 12:00

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

NI

☐

☐

☒

Data ensaio: **28/01/2025**

Data conclusão: **31/01/2025**

Data emissão: **31/01/2025**

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
FQ071 - pH	6,06	unidade pH	ISO 2917:1999

Abreviatura:

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

Metodologia(s):

- ISO 2917:1999 Meat and meat products -- Measurement of pH -- Reference method

- * Os resultados se referem somente à amostra analisada e a reprodução do laudo só poderá ser integral e depende da aprovação por escrito do laboratório emissor e do cliente.
- * O laboratório não é responsável pela amostragem, os resultados se aplicam a amostra conforme recebida.
- * O cliente foi responsável pela coleta, identificação e informações da amostra/item ensaiado.

Assinado digitalmente por: DANIEL BRUNETTO CARI:0728936194

Data: 31/01/2025 16:06:44

Responsavel Tecnica

FISICO-QUIMICA

CRQ/PR 09202319



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 68.635-0

Nome: **DLA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA**

CNPJ: **24.334.945/0001-08**

Cidade: **Iguatu.**

Estado: **CE**

Orçamento: **N.I.**

País: **Brasil**

Produto: **Milho Verde em Conserva**

Marca: **Bonare**

Fabricação: **NI**

Validade: **11/2026**

Solicitação: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **11E24**

Turno: **NI**

Registro: **NI**

Coletador: **Diego**

Data coleta: **22/01/2025**

Hora coleta: **15:00**

Temp. coleta: **NI**

Local coleta: **DLA Comercial de Alimentos**

Integrado: **NI**

Nº do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: **Peso: 260g**

23/01/2025 15:15

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

NI

☐

☐

☒

Data ensaio: **23/01/2025**

Data conclusão: **24/01/2025**

Data emissão: **24/01/2025**

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
M06 Contagem de Coliformes Termotolerantes	< 1.0 x 10¹	UFC/g	AFNOR 01/2-09/89C

Abreviatura:

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

Metodologia(s):

- AFNOR Validation 3M 01/2-09/89C - Coliform Count Plate in Food - MA-MB 0119

- * Os resultados se referem somente à amostra analisada e a reprodução do laudo só poderá ser integral e depende da aprovação por escrito do laboratório emitente e do cliente.
- * O laboratório não é responsável pela amostragem, os resultados se aplicam a amostra conforme recebida.
- * O cliente foi responsável pela coleta, identificação e informações da amostra/item ensaiado.

Assinado digitalmente por: JHULI APARECIDA MURINELI BAIA:061

Data: 24/01/2025 17:57:11

Responsavel Tecnica

MICROBIOLOGIA

CRQ/PR 09202017



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 68.636-0

Nome: **DLA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA**

CNPJ: **24.334.945/0001-08**

Cidade: **Iguatu.**

Estado: **CE**

Orçamento: **N.I.**

País: **Brasil**

Produto: **Milho Verde em Conserva**

Marca: **Bonare**

Fabricação: **NI**

Validade: **11/2026**

Solicitação: **NI**

Registro: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **11E24**

Turno: **NI**

Coletador: **Diego**

Data coleta: **22/01/2025**

Hora coleta: **15:00**

Temp. coleta: **NI**

Local coleta: **DLA Comercial de Alimentos**

Integrado: **NI**

Nº do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: **Peso: 260g**

23/01/2025 15:15

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

NI

☐

☐

☒

Data ensaio: **23/01/2025**

Data conclusão: **24/01/2025**

Data emissão: **24/01/2025**

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
FQ071 - pH	6,07	unidade pH	ISO 2917:1999

Abreviatura:

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

Metodologia(s):

- ISO 2917:1999 Meat and meat products -- Measurement of pH -- Reference method

- * Os resultados se referem somente à amostra analisada e a reprodução do laudo só poderá ser integral e depende da aprovação por escrito do laboratório emitente e do cliente.
- * O laboratório não é responsável pela amostragem, os resultados se aplicam a amostra conforme recebida.
- * O cliente foi responsável pela coleta, identificação e informações da amostra/item ensaiado.

Assinado digitalmente por: DANIEL BRUNETTO CARI:0728936194

Data: 24/01/2025 19:12:49

Responsavel Tecnica

FISICO-QUIMICA

CRQ/PR 09202319



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 69.633-0

Nome: **DLA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA**

CNPJ: **24.334.945/0001-08**

Cidade: **Iguatu.**

Estado: **CE**

Orçamento: **N.I.**

País: **Brasil**

Produto: **Carne Resfriada de Bovino sem Osso - Patinho em Cubo**

Marca: **Fortboi**

Fabricação: **06/02/2025**

Validade: **06/04/2025**

Solicitação: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **06/02/2025**

Turno: **NI**

Registro: **NI**

Coletador: **Diego**

Data coleta: **14/02/2025**

Hora coleta: **15:00**

Temp. coleta: **NI**

Local coleta: **DLA Comercial de Alimentos**

Integrado: **NI**

Nº do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: **Peso: 1Kg**

18/02/2025 14:15

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

NI



Data ensaio: **18/02/2025**

Data conclusão: **19/02/2025**

Data emissão: **19/02/2025**

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
M06 Contagem de Coliformes Termotolerantes	< 1.0 x 10¹	UFC/g	AFNOR 01/2-09/89C

Abreviatura:

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

Metodologia(s):

- AFNOR Validation 3M 01/2-09/89C - Coliform Count Plate in Food - MA-MB 0119

- * Os resultados se referem somente à amostra analisada e a reprodução do laudo só poderá ser integral e depende da aprovação por escrito do laboratório emissor e do cliente.
- * O laboratório não é responsável pela amostragem, os resultados se aplicam a amostra conforme recebida.
- * O cliente foi responsável pela coleta, identificação e informações da amostra/item ensaiado.

Assinado digitalmente por: **JHULI APARECIDA MURINELI BAIA:06023513913**

Data: **20/02/2025 19:11:57**

Responsavel Tecnica

MICROBIOLOGIA

CRQ/PR 09202017



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 69.634-0

Nome: **DLA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA**

CNPJ: **24.334.945/0001-08**

Cidade: **Iguatu.**

Estado: **CE**

Orçamento: **N.I.**

País: **Brasil**

Produto: **Carne Resfriada de Bovino sem Osso - Patinho em Cubo**

Marca: **Fortboi**

Fabricação: **06/02/2025**

Validade: **06/04/2025**

Solicitação: **NI**

Registro: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **06/02/2025**

Turno: **NI**

Coletador: **Diego**

Data coleta: **14/02/2025**

Hora coleta: **15:00**

Temp. coleta: **NI**

Local coleta: **DLA Comercial de Alimentos**

Integrado: **NI**

Nº do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: **Peso: 1Kg**

18/02/2025 14:15

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

NI

Data ensaio: **18/02/2025**

Data conclusão: **20/02/2025**

Data emissão: **20/02/2025**

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
FQ071 - pH	5,83	unidade pH	ISO 2917:1999

Abreviatura:

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

Metodologia(s):

- ISO 2917:1999 Meat and meat products -- Measurement of pH -- Reference method

* Os resultados se referem somente à amostra analisada e a reprodução do laudo só poderá ser integral e depende da aprovação por escrito do laboratório emissor e do cliente.

* O laboratório não é responsável pela amostragem, os resultados se aplicam a amostra conforme recebida.

* O cliente foi responsável pela coleta, identificação e informações da amostra/item ensaiado.

Assinado digitalmente por: DANIEL BRUNETTO CARI:07289361946

Data: 21/02/2025 11:44:50

Responsável Técnica

FISICO-QUIMICA

CRQ/PR 09202319



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 69.607-0

Nome: **DLA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA**

CNPJ: **24.334.945/0001-08**

Cidade: **Iguatu.**

Estado: **CE**

Orçamento: **N.I.**

País: **Brasil**

Produto: **Biscoito de Polvilho Peta**

Marca: **Romana**

Fabricação: **NI**

Validade: **28/05/2025**

Solicitação: **NI**

Registro: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **00001/28**

Turno: **NI**

Coletador: **Diego**

Data coleta: **14/02/2025**

Hora coleta: **15:00**

Temp. coleta: **NI**

Local coleta: **DLA Comercial de Alimentos**

Integrado: **NI**

Nº do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: **Peso: 100g**

18/02/2025 14:15

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

NI

☐

☐

☒

Data ensaio: **18/02/2025**

Data conclusão: **19/02/2025**

Data emissão: **19/02/2025**

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
M06 Contagem de Coliformes Termotolerantes	< 1.0 x 10¹	UFC/g	AFNOR 01/2-09/89C

Abreviatura:

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

Metodologia(s):

- AFNOR Validation 3M 01/2-09/89C - Coliform Count Plate in Food - MA-MB 0119

* Os resultados se referem somente à amostra analisada e a reprodução do laudo só poderá ser integral e depende da aprovação por escrito do laboratório emissor e do cliente.

* O laboratório não é responsável pela amostragem, os resultados se aplicam a amostra conforme recebida.

* O cliente foi responsável pela coleta, identificação e informações da amostra/item ensaiado.

Assinado digitalmente por: **JHULI APARECIDA MURINELI BAIA:06023513913**

Data: **20/02/2025 19:08:52**

Responsavel Tecnica

MICROBIOLOGIA

CRQ/PR 09202017



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 69.608-0

Nome: **DLA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA**

CNPJ: **24.334.945/0001-08**

Cidade: **Iguatu.**

Estado: **CE**

Orçamento: **N.I.**

País: **Brasil**

Produto: **Biscoito de Polvilho Peta**

Marca: **Romana**

Fabricação: **NI**

Validade: **28/05/2025**

Solicitação: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **00001/28**

Turno: **NI**

Registro: **NI**

Coletador: **Diego**

Data coleta: **14/02/2025**

Hora coleta: **15:00**

Temp. coleta: **NI**

Local coleta: **DLA Comercial de Alimentos**

Integrado: **NI**

Nº do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: **Peso: 100g**

18/02/2025 14:15

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

NI

☐

☐

☒

Data ensaio: **18/02/2025**

Data conclusão: **20/02/2025**

Data emissão: **20/02/2025**

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
FQ071 - pH	5,83	unidade pH	ISO 2917:1999

Abreviatura:

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

Metodologia(s):

- ISO 2917:1999 Meat and meat products -- Measurement of pH -- Reference method

- * Os resultados se referem somente à amostra analisada e a reprodução do laudo só poderá ser integral e depende da aprovação por escrito do laboratório emissor e do cliente.
- * O laboratório não é responsável pela amostragem, os resultados se aplicam à amostra conforme recebida.
- * O cliente foi responsável pela coleta, identificação e informações da amostra/item ensaiado.

Assinado digitalmente por: **DANIELI BRUNETTO CARI:07289361946**

Data: **21/02/2025 11:47:06**

Responsavel Tecnica

FISICO-QUIMICA

CRQ/PR 09202319

RELATÓRIO DE ENSAIO

A 123095.2024 AIC 1_4

Interessado: DLA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA
Endereço: Sítio Varzea de Fora, S/N
CNPJ: 24.334.945/0001-08

Cidade: Iguatu, Ceará
CEP: 63.500-970
Fone: (85) 8157-4845

DADOS DO LOCAL DE AMOSTRAGEM

Protocolo: 123095.2024_AIC_1_4

Matriz: Carnes

Código de amostra de cliente/ponto de amostragem: 11284.2024

Ponto Amostragem: -

Marca: COOPAVEL

Data fabricação / validade: 18/11/2024 - 18/11/2025

Temperatura Amostra no recebimento: Congelado sólido

Tipo de Amostra: CARNE CONGELADA DE FRANGO COM OSSO - PEITO

Tipo de Conservação: Congelado Sólido

Plano de Amostragem: A_123095/2024

(FC) - dados fornecidos pelo cliente

Técnico de Amostragem: Cliente: -
Data Amostragem: 05/12/2024 - 10:00^h
Data Recebimento: 28/12/2024
Data de Emissão do Relatório: 07/01/2025

Lote: 2

PARÂMETRO	RESULTADO	U95%
Determinação de Lipídeos	1,9 g/100g ou %	-
Determinação de Proteína	22,69 g/100g ou %	-
Determinação de Umidade	71,84 g/100g ou %	-
Determinação do pH	6,01 pH a 20°C	-

DADOS EXTRAS DA QUALIDADE DO ENSAIO

PARÂMETRO	LQ	LD	VALOR LIDO	FAIXA DE TRABALHO	MÉTODO	DATA INÍCIO	DATA FINALIZAÇÃO
Determinação de Lipídeos	-	-	1,9	-	Freitag Laboratórios, Manual de Métodos Bromatologia, 2023. Cap. 19, seção 19.1, método 19.1.2	06/01/2025	06/01/2025
Determinação de Proteína	-	-	22,69	-	Freitag Laboratórios, Manual de Métodos Bromatologia, 2023. Cap. 19, seção 19.1, método 19.1.5	06/01/2025	06/01/2025
Determinação de Umidade	-	-	71,84	-	Freitag Laboratórios, Manual de Métodos Bromatologia, 2023. Cap. 19, seção 19.1, método 19.1.1	07/01/2025	07/01/2025
Determinação do pH	-	-	6,01	- a -	Freitag Laboratórios, Manual de Métodos Bromatologia, 2023. Cap. 19, seção 19.1, método 19.1.13	06/01/2025	06/01/2025

Os resultados se aplicam à amostra conforme recebida.

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 23.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.

Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem Águas p/ saúde humana.

Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.

Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.

Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.

FPR-Tb-154, rev 03 Pag.1/2


Dr. Guilherme Freitag
Diretor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital


Eng. Química Délis Wolter Hansen
Gestora de Processos
CRQ/SC 13303449
assinatura digital

RELATÓRIO DE ENSAIO**A_123095.2024_AIC_1_4**

Relatório de Ensaio revisado e liberado por: Manoela Paola Agostini Quaiato/Auxiliar administrativo- Supervisão

Código Ordem Serviço: A 123095.2024

Chave de autenticação: X6E-1V2A-K4K

Verifique a autenticidade deste documento no seguinte endereço: <https://www.freitag.com.br>

Consulte nossas certificações e escopo acreditado no site: www.freitag.com.br

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 23.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.

Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Sólidos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem águas p/ saúde humana.

Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na internet.

Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.

Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.

FPR-Tb-154, rev 03 Pag.2/2


Dr. Guilherme Freitag
Diretor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital
Eng. Química Délis Wolter Hansen
Gestora de Processos
CRQ/SC 13303449
assinatura digital



Rua Hermann Berndt, 505 - Distrito In...
Timbó/SC - CEP : 89120-000
(47) 3399-0432
freitag@freitag.com.br
freitag.com.br
CRQ/SC: 4653 | CRF/SC: 10876

RELATÓRIO DE ENSAIO

A_123094.2024_AIC_1_3

Interessado: DLA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA
Endereço: Sítio Varzea de Fora, S/N
CNPJ: 24.334.945/0001-08

Cidade: Iguatu, Ceará
CEP: 63.500-970
Fone: (85) 8157-4845

DADOS DO LOCAL DE AMOSTRAGEM

Protocolo: 123094.2024_AIC_1_3

Técnico de Amostragem: Cliente: -
Data Amostragem: 05/12/2024 - 10:00^{FC}
Data Recebimento: 28/12/2024
Data de Emissão do Relatório: 06/01/2025

Matriz: Carnes

Lote: 2

Código de amostra de cliente/ponto de amostragem: 11283.2024

Ponto Amostragem: -

Marca: COOPAVEL

Data fabricação / validade: 18/11/2024 - 18/11/2025

Temperatura Amostra no receb: Congelado sólido

Tipo de Amostra: CARNE CONGELADA DE FRANGO COM OSSO - PEITO

Tipo de Conservação: Congelado Sólido

Plano de Amostragem: A_123094/2024

1ª Legislação: IN nº 161, de 1º de julho de 2022 - 5. Carnes de Aves - a (Alterada pela IN 313 de 4 de setembro de 2024)

(FC) - dados fornecidos pelo cliente

PARÂMETRO	RESULTADO	LEGISLAÇÃO	U95%
<i>Escherichia coli</i>	<1,0x10 ¹ UFC/g	≤ 5,0x10 ³ UFC/g	-
<i>Salmonella spp.</i>	Ausência 25 g	-	-
Mesófilos aeróbios	8,1x10 ² UFC/g	-	-

DADOS EXTRAS DA QUALIDADE DO ENSAIO

PARÂMETRO	LQ	LD	VALOR LIDO	FAIXA DE TRABALHO	MÉTODO	DATA INÍCIO	DATA FINALIZAÇÃO
<i>Escherichia coli</i>	1,0x10 ¹	-	<1,0x10 ¹	-	ISO 16649-2:2001 / Freitag Laboratórios, Manual de métodos microbiológicos 2023 Cap.2	30/12/2024	03/01/2025
<i>Salmonella spp.</i>	Ausência	-	Ausência	-	ISO 6579-1:2017 / Freitag Laboratórios, Manual de métodos microbiológicos 2023 Cap.4	30/12/2024	05/01/2025
Mesófilos aeróbios	1,0x10 ¹	-	8,1x10 ²	-	ISO 4833-2:2013 / Freitag Laboratórios, Manual de métodos microbiológicos 2023 Cap.1	30/12/2024	05/01/2025

Os resultados se aplicam à amostra conforme recebida.

Declaração de Conformidade:

O Freitag Laboratórios possui como regra de decisão não considerar a(s) incerteza(s) de medição do(s) ensaio(s) na elaboração da Declaração de Conformidade.

De acordo com a(s) legislação(ões) IN nº 161, de 1º de julho de 2022 - 5. Carnes de Aves - a (Alterada pela IN 313 de 4 de setembro de 2024), fica constatado que o(s) parâmetro(s) analisado(s), neste relatório, atendem aos limites estabelecidos pela(s) legislação(ões) citada(s).

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 23.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.

FPR-Tb-154, rev 03 Pag.1/2

Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem águas p/ saúde humana.

Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.

Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.

Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.

Dr. Guilherme Freitag

Diretor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital

Eng. Química Délis Wolter Hansen

Gestora de Processos
CRQ/SC 13303449
assinatura digital

RELATÓRIO DE ENSAIO**A_123094.2024_AIC_1_3****Relatório de Ensaio revisado e liberado por:** Manoela Paola Agostini Quaiato/Auxiliar administrativo- Supervisão**Código Ordem Serviço:** A 123094.2024**Chave de autenticação:** X6E-1V2A-K4KVerifique a autenticidade deste documento no seguinte endereço: <https://www.freitag.com.br>Consulte nossas certificações e escopo acreditado no site: www.freitag.com.br

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 23.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.

Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem águas p/ saúde humana.

Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.

Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.

Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.

FPR-Tb-154, rev 03 Pag.2/2

**Dr. Guilherme Freitag**Diretor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital**Eng. Química Délis Wolter Hansen**Gestora de Processos
CRQ/SC 13303449
assinatura digital

RELATÓRIO DE ENSAIO

A_169.2025_AIPCA_1_2

Interessado: DLA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA
Endereço: Sítio Varzea de Fora, S/N
CNPJ: 24.334.945/0001-08

Cidade: Iguatu, Ceará
CEP: 63.500-970
Fone: (85) 8157-4845

DADOS DO LOCAL DE AMOSTRAGEM

Protocolo: 169.2025_AIPCA_1_2

Técnico de Amostragem: Cliente: -
Data Amostragem: 05/12/2024 - 10:00^h
Data Recebimento: 02/01/2025
Data de Emissão do Relatório: 09/01/2025

Matriz: Produtos carneos

Lote: 19072024

Código de amostra de cliente/ponto de amostragem: 11344.2024
Marca: FORTBOI
Data fabricação / validade: 19/07/2024 - 19/07/2025
Temperatura Amostra no receb: Congelado sólido
Tipo de Amostra: CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO - ACÉM
Tipo de Conservação: Congelado Sólido
Anotações Pertinentes: SIF/DIPOA 0041/3614
Plano de Amostragem: A_169/2025
(FC) - dados fornecidos pelo cliente

PARÂMETRO	RESULTADO	U95%
Determinação de Lipídeos	5,0 g/100g ou %	-
Determinação de Proteína	22,39 g/100g ou %	-
Determinação de Umidade	74,60 g/100g ou %	-
Determinação do pH	5,55 pH a 20°C	-

DADOS EXTRAS DA QUALIDADE DO ENSAIO

PARÂMETRO	LQ	LD	VALOR LIDO	FAIXA DE TRABALHO	MÉTODO	DATA INÍCIO	DATA FINALIZAÇÃO
Determinação de Lipídeos	-	-	5,0	-	Freitag Laboratórios, Manual de Métodos Bromatologia, 2023. Cap.19, seção 19.1, método 19.1.2	08/01/2025	09/01/2025
Determinação de Proteína	-	-	22,39	-	Freitag Laboratórios, Manual de Métodos Bromatologia, 2023. Cap.19, seção 19.1, método 19.1.5	08/01/2025	09/01/2025
Determinação de Umidade	-	-	74,60	-	Freitag Laboratórios, Manual de Métodos Bromatologia, 2023. Cap.19, seção 19.1, método 19.1.1	08/01/2025	08/01/2025
Determinação do pH	-	-	5,55	- a -	Freitag Laboratórios, Manual de Métodos Bromatologia, 2023. Cap.19, seção 19.1, método 19.1.13	09/01/2025	09/01/2025

Os resultados se aplicam à amostra conforme recebida.

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 23.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.

Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Sólidos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem água p/ saúde humana.

Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.

Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.

Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.


Dr. Guilherme Freitag
Diretor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital


Eng. Química Délis Wolter Hansen
Gestora de Processos
CRQ/SC 13303449
assinatura digital

RELATÓRIO DE ENSAIO**A_169.2025_AIPCA_1_2****Relatório de Ensaio revisado e liberado por:** Manoela Paola Agostini Quaiato/Auxiliar administrativo- Supervisão**Código Ordem Serviço:** A 169.2025**Chave de autenticação:** 95E-5Y8Y-V68Verifique a autenticidade deste documento no seguinte endereço: <https://www.freitag.com.br>Consulte nossas certificações e escopo acreditado no site: www.freitag.com.br

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 23.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.

Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 063 Amostragem p/ Sólidos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem águas p/ saúde humana.

Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.

Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.

Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.

**Dr. Guilherme Freitag**Diretor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital**Eng. Química Délis Wolter Hansen**Gestora de Processos
CRQ/SC 13303449
assinatura digital

RELATÓRIO DE ENSAIO

A 168.2025_AIPCA_1_1

Interessado: DLA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA
Endereço: Sítio Varzea de Fora, S/N
CNPJ: 24.334.945/0001-08

Cidade: Iguatu, Ceará
CEP: 63.500-970
Fone: (85) 8157-4845

DADOS DO LOCAL DE AMOSTRAGEM

Protocolo: 168.2025_AIPCA_1_1

Matriz: Produtos carneos

Código de amostra de cliente/ponto de amostragem: 11343.2024

Ponto Amostragem: -

Marca: FORTBOI

Data fabricação / validade: 19/07/2024 - 19/07/2025

Temperatura Amostra no recebimento: Congelado sólido

Tipo de Amostra: CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO - ACÉM

Tipo de Conservação: Congelado Sólido

Anotações Pertinentes: SIF/DIPOA 0041/3614

Plano de Amostragem: A 168/2025

1ª Legislação: IN nº 161, de 1º de julho de 2022 - 6. Carnes Bovina, Suína e Outras - b (Alterada pela IN 313 de 4 de setembro de 2024)

(FC) - dados fornecidos pelo cliente

Técnico de Amostragem: Cliente: -

Data Amostragem: 05/12/2024 - 10:00^{PC}

Data Recebimento: 02/01/2025

Data de Emissão do Relatório: 08/01/2025

Lote: 19072024

PARÂMETRO	RESULTADO	LEGISLAÇÃO	U95%
Escherichia coli	4,0x10 ² UFC/g	Vide(**)	-
Salmonella spp.	Ausência 25 g	Ausência	-
Estafilococos coagulase positiva	<1,0x10 ¹ UFC/g	≤ 1,0x10 ⁴ UFC/g	-
Mesófilos aeróbios	2,8x10 ⁴ UFC/g	-	-

DADOS EXTRAS DA QUALIDADE DO ENSAIO

PARÂMETRO	LQ	LD	VALOR LIDO	FAIXA DE TRABALHO	MÉTODO	DATA INÍCIO	DATA FINALIZAÇÃO
Escherichia coli	1,0x10 ¹	-	4,0x10 ²	-	ISO 16649-2:2001 / Freitag Laboratórios, Manual de métodos microbiológicos 2023 Cap.2	03/01/2025	04/01/2025
Salmonella spp.	Ausência	-	Ausência	-	ISO 6579-1:2017 / Freitag Laboratórios, Manual de métodos microbiológicos 2023 Cap.4	03/01/2025	06/01/2025
Estafilococos coagulase positiva	1,0x10 ¹	-	<1,0x10 ¹	-	ISO/FDIS 6888-1:2021 / Freitag Laboratórios, Manual de métodos microbiológicos 2023 Cap.3	03/01/2025	05/01/2025
Mesófilos aeróbios	1,0x10 ¹	-	2,8x10 ⁴	-	ISO 4833-2:2013 / Freitag Laboratórios, Manual de métodos microbiológicos 2023 Cap.1	03/01/2025	06/01/2025

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 23.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.

Nota 04. Procedimentos de Amostragem conforme PR-Tb 063 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem água p/ saúde humana.

Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.

Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.

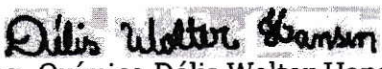
Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

Nota 10. As informações de amostragem realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.


Dr. Guilherme Freitag
Diretor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital


Eng. Química Délis Wolter Hansen
Gestora de Processos
CRQ/SC 13303449
assinatura digital

RELATÓRIO DE ENSAIO**A_168.2025_AIPCA_1_1**

Os resultados se aplicam à amostra conforme recebida.

**** 1ª Legislação** *Escherichia coli* - Para carne suína: limite máximo $1,0 \times 10^3$ UFC/g
Para carne bovina e outras carnes: limite máximo $1,0 \times 10^2$ UFC/g

Declaração de Conformidade:

O Freitag Laboratórios possui como regra de decisão não considerar a(s) incerteza(s) de medição do(s) ensaio(s) na elaboração da Declaração de Conformidade. De acordo com a(s) legislação(ões) IN nº 161, de 1º de julho de 2022 - 6. Carnes Bovina, Suína e Outras - b (Alterada pela IN 313 de 4 de setembro de 2024), fica constatado que do(s) parâmetro(s) analisado(s) neste relatório, o parâmetro *Escherichia coli* não atende aos limites estabelecidos pela(s) legislação(ões) citada(s).

Relatório de Ensaio revisado e liberado por: Manoela Paola Agostini Quaiato/Auxiliar administrativo- Supervisão

Código Ordem Serviço: A_168.2025

Chave de autenticação: 95E-5Y8Y-V68

Verifique a autenticidade deste documento no seguinte endereço: <https://www.freitag.com.br>

Consulte nossas certificações e escopo acreditado no site: www.freitag.com.br

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 23.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.

Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 066 Amostragem águas p/ saúde humana.

Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site de Freitag na Internet.

Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.

Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.



Dr. Guilherme Freitag

Diretor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital



Eng. Química Délis Wolter Hansen

Gestora de Processos
CRQ/SC 13303449
assinatura digital

RELATÓRIO DE ENSAIO

A_141.2025_AIAP_1_16

Interessado: DLA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA
Endereço: Sítio Varzea de Fora, S/N
CNPJ: 24.334.945/0001-08

Cidade: Iguatu, Ceará
CEP: 63.500-970
Fone: (85) 8157-4845

DADOS DO LOCAL DE AMOSTRAGEM

Protocolo: 141.2025_AIAP_1_16

Técnico de Amostragem: Cliente: -

Data Amostragem: 05/12/2024 - 10:00^{FC}

Data Recebimento: 02/01/2025

Data de Emissão do Relatório: 09/01/2025

Matriz: Alimentos processados

Código de amostra de cliente/ponto de amostragem: 11296.2024

Ponto Amostragem: - -

Marca: MAIORAL

Lote: 060824MAI

Data fabricação / validade: 06/08/2024 - 06/08/2025

Temperatura Amostra no receb 20,3°C

Tipo de Amostra: ARROZ BRANCO

Anotações Pertinentes: PESO DA AMOSTRA- 1,00 KG

Plano de Amostragem: A_141/2025

(FC) - dados fornecidos pelo cliente

PARÂMETRO	RESULTADO	U95%
Determinação de Lipídeos	0,25 g/100g ou %	-
Determinação de Proteína	7,44 g/100g ou %	-
Determinação de Umidade	12,59 g/100g ou %	-
Determinação do pH	6,15 pH a 20°C	-

DADOS EXTRAS DA QUALIDADE DO ENSAIO

PARÂMETRO	LQ	LD	VALOR LIDO	FAIXA DE TRABALHO	MÉTODO	DATA INÍCIO	DATA FINALIZAÇÃO
Determinação de Lipídeos	-	-	0,25	-	Freitag Laboratórios, Manual de Métodos Bromatologia, 2023. Cap.19, seção 19.5, método 19.5.8	07/01/2025	07/01/2025
Determinação de Proteína	-	-	7,44	-	Freitag Laboratórios, Manual de Métodos Bromatologia, 2023. Cap.19, seção 19.1, método 19.1.5	07/01/2025	09/01/2025
Determinação de Umidade	-	-	12,59	-	Freitag Laboratórios, Manual de Métodos Bromatologia, 2023. Cap.19, seção 19.5, método 19.5.3	08/01/2025	09/01/2025
Determinação do pH	0	0	6,15	-	Freitag Laboratórios, Manual de Métodos Bromatologia, 2023. Cap.18, seção 18.5, método 18.5.21/ISO 11289:1993	09/01/2025	09/01/2025

Os resultados se aplicam à amostra conforme recebida.

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 23.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.

Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 063 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem água p/ saúde humana.

Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.

Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.

Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.



Dr. Guilherme Freitag

Diretor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital



Eng. Química Délis Wolter Hansen

Gestora de Processos
CRQ/SC 13303449
assinatura digital

RELATÓRIO DE ENSAIO

A 141.2025 AIAP 1 16

Relatório de Ensaio revisado e liberado por: Manoela Paola Agostini Quaiato/Auxiliar administrativo- Supervisão

Código Ordem Serviço: A 141.2025

Chave de autenticação: 95E-5Y8Y-V68

Verifique a autenticidade deste documento no seguinte endereço: <https://www.freitag.com.br>

Consulte nossas certificações e escopo acreditado no site: www.freitag.com.br

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 23.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.

Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 063 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem água p/ saúde humana.

Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.

Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.

Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.

FPR-Tb-154, rev 03 Pag.2/2


Dr. Guilherme Freitag
Diretor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital


Eng. Química Délis Wolter Hansen
Gestora de Processos
CRQ/SC 13303449
assinatura digital

RELATÓRIO DE ENSAIO

A_140.2025_AIAP_1_15

Interessado: DLA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA
Endereço: Sítio Varzea de Fora, S/N
CNPJ: 24.334.945/0001-08

Cidade: Iguatu, Ceará
CEP: 63.500-970
Fone: (85) 8157-4845

DADOS DO LOCAL DE AMOSTRAGEM

Protocolo: 140.2025_AIAP_1_15

Matriz: Alimentos processados

Código de amostra de cliente/ponto de amostragem: 11295.2024

Marca: MAIORAL

Data fabricação / validade: 06/08/2024 - 06/08/2025

Temperatura Amostra no receb 20,3°C

Tipo de Amostra: ARROZ BRANCO

Anotações Pertinentes: PESO DA AMOSTRA- 1,00 KG

Plano de Amostragem: A_140/2025

(FC) - dados fornecidos pelo cliente

Técnico de Amostragem: Cliente: -

Data Amostragem: 05/12/2024 - 10:00^{FC}

Data Recebimento: 02/01/2025

Data de Emissão do Relatório: 06/01/2025

Lote: 060824MAI

PARÂMETRO	RESULTADO	U95%
Escherichia coli	<1,0x10 ¹ UFC/g	-
Salmonella spp.	Ausência 25 g	-
Estafilococos coagulase positiva	<1,0x10 ¹ UFC/g	-

DADOS EXTRAS DA QUALIDADE DO ENSAIO

PARÂMETRO	LQ	LD	VALOR LIDO	FAIXA DE TRABALHO	MÉTODO	DATA INÍCIO	DATA FINALIZAÇÃO
Escherichia coli	1,0x10 ¹	-	<1,0x10 ¹	-	ISO 16649-2:2001 / Freitag Laboratórios, Manual de métodos microbiológicos 2023 Cap.2	03/01/2025	04/01/2025
Salmonella spp.	Ausência	-	Ausência	-	ISO 6579-1:2017 / Freitag Laboratórios, Manual de métodos microbiológicos 2023 Cap.4	03/01/2025	06/01/2025
Estafilococos coagulase positiva	1,0x10 ¹	-	<1,0x10 ¹	-	ISO/FDIS 6888-1:2021 / Freitag Laboratórios, Manual de métodos microbiológicos 2023 Cap.3	03/01/2025	05/01/2025

Os resultados se aplicam à amostra conforme recebida.

Relatório de Ensaio revisado e liberado por: Manoela Paola Agostini Quaiato/Auxiliar administrativo- Supervisão

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 23.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.

Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem águas p/ saúde humana.

Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.

Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.

Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.


Dr. Guilherme Freitag
Diretor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital


Eng. Química Délis Wolter Hansen
Gestora de Processos
CRQ/SC 13303449
assinatura digital

RELATÓRIO DE ENSAIO**A 140.2025 AIAP_1_15**

Código Ordem Serviço: A 140.2025
Chave de autenticação: 95E-5Y8Y-V68

Verifique a autenticidade deste documento no seguinte endereço: <https://www.freitag.com.br>

Consulte nossas certificações e escopo acreditado no site: www.freitag.com.br

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 23.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

Nota 03. Os resultados referem-se estritamente à amostra analisada.

Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem águas p/ saúde humana. FPR-Tb-154, rev 03 Pag.2/2

Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.

Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.

Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.



Dr. Guilherme Freitag
Diretor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital



Eng. Química Délis Wolter Hansen
Gestora de Processos
CRQ/SC 13303449
assinatura digital



Rua Hermann Berndt, 505 - Distrito II
Timbó/SC - CEP : 89120-000
(47) 3399-0432
freitag@freitag.com.br
freitag.com.br
CRQ/SC: 4653 | CRF/SC: 10876

RELATÓRIO DE ENSAIO

A 118.2025 AIAP 3 2 Rev 1

Este Relatório anula e substitui o relatório A_118.2025_AIAP_3_2

Interessado: DLA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA
Endereço: Sítio Varzea de Fora, S/N
CNPJ: 24.334.945/0001-08

Cidade: Iguatu, Ceará
CEP: 63.500-970
Fone: (85) 8157-4845

DADOS DO LOCAL DE AMOSTRAGEM

Protocolo: 118.2025_AIAP_3_2

Técnico de Amostragem: Cliente: -

Matriz: Alimentos processados

Data Amostragem: 05/12/2024 - 10:00^h

Data Recebimento: 02/01/2025

Data de Emissão do Relatório: 09/01/2025

Código de amostra de cliente/ponto de amostragem: 11250.2024

Ponto Amostragem: -

Marca: MAIORAL

Lote: 2024MAIP 311D

Data fabricação / validade: 16/05/2024 - 16/05/2025

Temperatura Amostra no receb: 20,3°C

Tipo de Amostra: ARROZ PARBOILIZADO

Anotações Pertinentes: PESO DA AMOSTRA: 1,0 KG

Plano de Amostragem: A_118/2025

(FC) - dados fornecidos pelo cliente

PARÂMETRO	RESULTADO	U95%
Determinação de Lipídeos	0,45 g/100g ou %	-
Determinação de Proteína	7,15 g/100g ou %	-
Determinação de Umidade	16,47 g/100g ou %	-
Determinação do pH	5,60 pH a 20°C	-

DADOS EXTRAS DA QUALIDADE DO ENSAIO

PARÂMETRO	LQ	LD	VALOR LIDO	FAIXA DE TRABALHO	MÉTODO	DATA INÍCIO	DATA FINALIZAÇÃO
Determinação de Lipídeos	-	-	0,45	-	Freitag Laboratórios, Manual de Métodos Bromatologia, 2023. Cap.19, seção 19.5, método 19.5.8	07/01/2025	07/01/2025
Determinação de Proteína	-	-	7,15	-	Freitag Laboratórios, Manual de Métodos Bromatologia, 2023. Cap.19, seção 19.1, método 19.1.5	08/01/2025	09/01/2025
Determinação de Umidade	-	-	16,47	-	Freitag Laboratórios, Manual de Métodos Bromatologia, 2023. Cap.19, seção 19.5, método 19.5.3	08/01/2025	08/01/2025
Determinação do pH	0	0	5,60	-	Freitag Laboratórios, Manual de Métodos Bromatologia, 2023. Cap.18, seção 18.5, método 18.5.21/ISO 11289:1993	07/01/2025	08/01/2025

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 23.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.

Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem água p/ saúde humana.

Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.

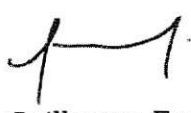
Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.

Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.


Dr. Guilherme Freitag
Diretor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital


Eng. Química Délis Wolter Hansen
Gestora de Processos
CRQ/SC 13303449
assinatura digital

RELATÓRIO DE ENSAIO**A 118.2025 AIAP 3 2 Rev 1**

Os resultados se aplicam à amostra conforme recebida.

Relatório de Ensaio revisado e liberado por: Richard Luciano Vailati/Gestor de Processos

Código Ordem Serviço: A 118.2025

Chave de autenticação: 95E-5Y8Y-V68

Verifique a autenticidade deste documento no seguinte endereço: <https://www.freitag.com.br>

Consulte nossas certificações e escopo acreditado no site: www.freitag.com.br

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 23.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.

Nota 04. Procedimentos de Amostras conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Sólidos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostras de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostras Ambientais, FPR-Tb 123 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem água p/ saúde humana.

Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.

Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.

Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

Nota 10. As informações de amostras realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.

FPR-Tb-154, rev 03 Pag.2/2


Dr. Guilherme Freitag
Diretor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital
Eng. Química Délis Wolter Hansen
Gestora de Processos
CRQ/SC 13303449
assinatura digital

RELATÓRIO DE ENSAIO

A_117.2025_AIAP_2_3 Rev_1

Este Relatório anula e substitui o relatório A_117.2025_AIAP_2_3

Interessado: DLA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA
Endereço: Sítio Varzea de Fora, S/N
CNPJ: 24.334.945/0001-08

Cidade: Iguatu, Ceará
CEP: 63.500-970
Fone: (85) 8157-4845

DADOS DO LOCAL DE AMOSTRAGEM

Protocolo: 117.2025_AIAP_2_3

Técnico de Amostragem: Cliente: -

Data Amostragem: 05/12/2024 - 10:00^h

Data Recebimento: 02/01/2025

Data de Emissão do Relatório: 06/01/2025

Matriz: Alimentos processados

Código de amostra de cliente/ponto de amostragem: 11249.2024

Ponto Amostragem: -

Marca: MAIORAL

Data fabricação / validade: 16/05/2024 - 16/05/2025

Temperatura Amostra no receb: 20,3°C

Tipo de Amostra: ARROZ PARBOILIZADO

Anotações Pertinentes: PESO DA AMOSTRA: 1,0 KG

Plano de Amostragem: A_117/2025

(FC) - dados fornecidos pelo cliente

Lote: 2024MAIP 311D

PARÂMETRO	RESULTADO	U95%
Escherichia coli	<1,0x10 ¹ UFC/g	-
Salmonella spp.	Ausência 25 g	-
Estafilococos coagulase positiva	<1,0x10 ¹ UFC/g	-

DADOS EXTRAS DA QUALIDADE DO ENSAIO

PARÂMETRO	LQ	LD	VALOR LIDO	FAIXA DE TRABALHO	MÉTODO	DATA INÍCIO	DATA FINALIZAÇÃO
Escherichia coli	1,0x10 ¹	-	<1,0x10 ¹	-	ISO 16649-2:2001 / Freitag Laboratórios, Manual de métodos microbiológicos 2023 Cap.2	03/01/2025	04/01/2025
Salmonella spp.	Ausência	-	Ausência	-	ISO 6579-1:2017 / Freitag Laboratórios, Manual de métodos microbiológicos 2023 Cap.4	03/01/2025	06/01/2025
Estafilococos coagulase positiva	1,0x10 ¹	-	<1,0x10 ¹	-	ISO/FDIS 6888-1:2021 / Freitag Laboratórios, Manual de métodos microbiológicos 2023 Cap.3	03/01/2025	05/01/2025

Os resultados se aplicam à amostra conforme recebida.

Relatório de Ensaio revisado e liberado por: Richard Luciano Vailati/Gestor de Processos

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 23.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.

Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem águas p/ saúde humana.

Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.

Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.

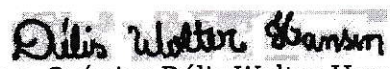
Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.


Dr. Guilherme Freitag
Diretor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital


Eng. Química Délis Wolter Hansen
Gestora de Processos
CRQ/SC 13303449
assinatura digital

RELATÓRIO DE ENSAIO**A_117.2025_AIAP_2_3 Rev_1**

Código Ordem Serviço: A_117.2025
Chave de autenticação: 95E-5Y8Y-V68

Verifique a autenticidade deste documento no seguinte endereço: <https://www.freitag.com.br>

Consulte nossas certificações e escopo acreditado no site: www.freitag.com.br

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 23.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.

Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem águas p/ saúde humana.

Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.

Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.

Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.



Dr. Guilherme Freitag
Diretor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital



Eng. Química Délis Wolter Hansen
Gestora de Processos
CRQ/SC 13303449
assinatura digital

RELATÓRIO DE ENSAIO

A_119.2025_AIFA_1_1 Rev_1

Este Relatório anula e substitui o relatório A_119.2025_AIFA_1_1

Interessado: DLA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA
Endereço: Sítio Varzea de Fora, S/N
CNPJ: 24.334.945/0001-08

Cidade: Iguatu, Ceará
CEP: 63.500-970
Fone: (85) 8157-4845

DADOS DO LOCAL DE AMOSTRAGEM

Protocolo: 119.2025_AIFA_1_1

Matriz: Farinhas

Código de amostra de cliente/ponto de amostragem: 11255.2024

Ponto Amostragem: --

Marca: BRANDINI

Data fabricação / validade: 00/00/0000 - 20/03/2025

Temperatura Amostra no receb 20,3°C

Tipo de Amostra: FARINHA DE TRIGO TRADICIONAL

Anotações Pertinentes: PESO DA AMOSTRA: 1,00 KG

Plano de Amostragem: A_119/2025

1ª Legislação: IN nº 161, de 1º de julho de 2022 - 19. Cereais, Farinhas, Massas Alimentícias e Produtos de Panificação - a

(FC) - dados fornecidos pelo cliente

Técnico de Amostragem: Cliente: -

Data Amostragem: 05/12/2024 - 10:00^{FC}

Data Recebimento: 02/01/2025

Data de Emissão do Relatório: 06/01/2025

Lote: 10/24

PARÂMETRO	RESULTADO	LEGISLAÇÃO	U95%
<i>Bacillus cereus</i>	<1,0x10 ¹ UFC/g	≤ 1,0x10 ³ UFC/g	-
<i>Escherichia coli</i>	<1,0x10 ¹ UFC/g	≤ 1,0x10 ² UFC/g	-
<i>Salmonella spp.</i>	Ausência 25 g	Ausência	-

DADOS EXTRAS DA QUALIDADE DO ENSAIO

PARÂMETRO	LQ	LD	VALOR LIDO	FAIXA DE TRABALHO	MÉTODO	DATA INÍCIO	DATA FINALIZAÇÃO
<i>Bacillus cereus</i>	1,0x10 ¹	-	<1,0x10 ¹	-	ISO 7932:2004 / Freitag laboratórios, Manual de métodos microbiológicos 2023 Cap.14	03/01/2025	05/01/2025
<i>Escherichia coli</i>	1,0x10 ¹	-	<1,0x10 ¹	-	ISO 16649-2:2001 / Freitag Laboratórios, Manual de métodos microbiológicos 2023 Cap.2	03/01/2025	04/01/2025
<i>Salmonella spp.</i>	Ausência	-	Ausência	-	ISO 6579-1:2017 / Freitag Laboratórios, Manual de métodos microbiológicos 2023 Cap.4	03/01/2025	06/01/2025

Os resultados se aplicam à amostra conforme recebida.

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 23.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.

Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem Águas p/ saúde humana.

Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.

Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.

Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.



Dr. Guilherme Freitag

Diretor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital



Eng. Química Délis Wolter Hansen

Gestora de Processos
CRQ/SC 13303449
assinatura digital

RELATÓRIO DE ENSAIO**A 119.2025 AIFA 1 1 Rev 1****Declaração de Conformidade:**

O Freitag Laboratórios possui como regra de decisão não considerar a(s) incerteza(s) de medição do(s) ensaio(s) na elaboração da Declaração de Conformidade. De acordo com a(s) legislação(ões) IN nº 161, de 1º de julho de 2022 - 19. Cereais, Farinhas, Massas Alimentícias e Produtos de Panificação - a, fica constatado que o(s) parâmetro(s) analisado(s), neste relatório, atendem aos limites estabelecidos pela(s) legislação(ões) citada(s).

Relatório de Ensaio revisado e liberado por: Manoela Paola Agostini Quaiato/Auxiliar administrativo- Supervisão

Código Ordem Serviço: A 119.2025

Chave de autenticação: 95E-5Y8Y-V68

Verifique a autenticidade deste documento no seguinte endereço: <https://www.freitag.com.br>

Consulte nossas certificações e escopo acreditado no site: www.freitag.com.br

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 23.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.

Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Sólidos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem água p/ saúde humana.

Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.

Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.

Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.



Dr. Guilherme Freitag

Diretor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital



Eng. Química Délis Wolter Hansen

Gestora de Processos
CRQ/SC 13303449
assinatura digital

RELATÓRIO DE ENSAIO

A_120.2025_AIFA_1_2 Rev_1

Este Relatório anula e substitui o relatório A_120.2025_AIFA_1_2

Interessado: DLA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA
Endereço: Sítio Varzea de Fora, S/N
CNPJ: 24.334.945/0001-08

Cidade: Iguatu, Ceará
CEP: 63.500-970
Fone: (85) 8157-4845

DADOS DO LOCAL DE AMOSTRAGEM

Protocolo: 120.2025_AIFA_1_2

Matriz: Farinhas

Código de amostra de cliente/ponto de amostragem: 11256.2024

Ponto Amostragem: --

Marca: BRANDINI

Data fabricação / validade: 00/00/0000 - 20/03/2025

Temperatura Amostra no receb 20,3°C

Tipo de Amostra: FARINHA DE TRIGO TRADICIONAL

Anotações Pertinentes: PESO DA AMOSTRA: 1,00 KG

Plano de Amostragem: A_120/2025

(FC) - dados fornecidos pelo cliente

Técnico de Amostragem: Cliente: -

Data Amostragem: 05/12/2024 - 10:00^h

Data Recebimento: 02/01/2025

Data de Emissão do Relatório: 09/01/2025

Lote: 10/24

PARÂMETRO	RESULTADO	U95%
Determinação de Umidade	13,42 g/100g ou %	-
Determinação do pH	5,85 -	-
Gorduras Totais	1,31 g/100 g	-
Proteína Bruta	<20,40 %	-

DADOS EXTRAS DA QUALIDADE DO ENSAIO

PARÂMETRO	LQ	LD	VALOR LIDO	FAIXA DE TRABALHO	MÉTODO	DATA INÍCIO	DATA FINALIZAÇÃO
Determinação de Umidade	-	-	13,42	-	Freitag Laboratórios, Manual de Métodos Bromatologia, 2023. Cap. 19, seção 19.5, método 19.5.3	08/01/2025	08/01/2025
Determinação do pH	-	-	5,85	- a -	Freitag Laboratórios, Manual de Métodos Bromatologia 2021. Cap. 1 seção 1.7	07/01/2025	08/01/2025
Gorduras Totais	-	-	1,31	-	Freitag Laboratórios, Manual de Métodos Bromatologia 2021. Cap. 11 seção 11.1.3.6	07/01/2025	07/01/2025
Proteína Bruta	20,40	-	<20,40	-	ISO 20483:2013	08/01/2025	09/01/2025

Os resultados se aplicam à amostra conforme recebida.

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 23.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.

Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem água p/ saúde humana.

Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.

Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.

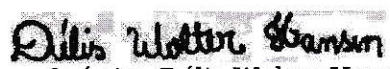
Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.


Dr. Guilherme Freitag
Diretor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital


Eng. Química Délis Wolter Hansen
Gestora de Processos
CRQ/SC 13303449
assinatura digital

RELATÓRIO DE ENSAIO

A_120.2025_AIFA_1_2_Rev_1

Relatório de Ensaio revisado e liberado por: Manoela Paola Agostini Quaiato/Auxiliar administrativo- Supervisão

Código Ordem Serviço: A 120.2025

Chave de autenticação: 95E-5Y8Y-V68

Verifique a autenticidade deste documento no seguinte endereço: <https://www.freitag.com.br>

Consulte nossas certificações e escopo acreditado no site: www.freitag.com.br

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 23.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.

Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem águas p/ saúde humana.

Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.

Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.

Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.



Dr. Guilherme Freitag

Diretor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital



Eng. Química Délis Wolter Hansen

Gestora de Processos
CRQ/SC 13303449
assinatura digital

RELATÓRIO DE ENSAIO

A_115.2025_AIAP_1_3

Interessado: DLA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA
Endereço: Sítio Varzea de Fora, S/N
CNPJ: 24.334.945/0001-08

Cidade: Iguatu, Ceará
CEP: 63.500-970
Fone: (85) 8157-4845

DADOS DO LOCAL DE AMOSTRAGEM

Protocolo: 115.2025_AIAP_1_3

Matriz: Alimentos processados

Código de amostra de cliente/ponto de amostragem: 11247.2024

Marca: DONA DÊ

Data fabricação / validade: 04/11/2024 - 04/05/2025

Temperatura Amostra no receb 20,3°C

Tipo de Amostra: FEIJÃO DE CORDA

Anotações Pertinentes: PESO DA AMOSTRA: 1 KG

Plano de Amostragem: A_115/2025

(FC) - dados fornecidos pelo cliente

Técnico de Amostragem: Cliente: -

Data Amostragem: 05/12/2024 - 10:00^h

Data Recebimento: 02/01/2025

Data de Emissão do Relatório: 06/01/2025

Lote: 1124CE4

PARÂMETRO	RESULTADO	U95%
Escherichia coli	<1,0x10 ¹ UFC/g	-
Salmonella spp.	Ausência 25 g	-
Estafilococos coagulase positiva	<1,0x10 ¹ UFC/g	-

DADOS EXTRAS DA QUALIDADE DO ENSAIO

PARÂMETRO	LQ	LD	VALOR LIDO	FAIXA DE TRABALHO	MÉTODO	DATA INÍCIO	DATA FINALIZAÇÃO
Escherichia coli	1,0x10 ¹	-	<1,0x10 ¹	-	ISO 16649-2:2001 / Freitag Laboratórios, Manual de métodos microbiológicos 2023 Cap.2	03/01/2025	04/01/2025
Salmonella spp.	Ausência	-	Ausência	-	ISO 6579-1:2017 / Freitag Laboratórios, Manual de métodos microbiológicos 2023 Cap.4	03/01/2025	06/01/2025
Estafilococos coagulase positiva	1,0x10 ¹	-	<1,0x10 ¹	-	ISO/FDIS 6888-1:2021 / Freitag Laboratórios, Manual de métodos microbiológicos 2023 Cap.3	03/01/2025	05/01/2025

Os resultados se aplicam à amostra conforme recebida.

Relatório de Ensaio revisado e liberado por: Manoela Paola Agostini Quaiato/Auxiliar administrativo- Supervisão

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 23.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.

Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem Águas p/ saúde humana.

Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.

Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.

Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.

FPR-Tb-154, rev 03 Pag.1/2

Dr. Guilherme Freitag
Diretor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital

Eng. Química Délis Wolter Hansen
Gestora de Processos
CRQ/SC 13303449
assinatura digital

RELATÓRIO DE ENSAIO**A_115.2025_AIAP_1_3**

Código Ordem Serviço: A_115.2025
Chave de autenticação: 95E-5Y8Y-V68

Verifique a autenticidade deste documento no seguinte endereço: <https://www.freitag.com.br>

Consulte nossas certificações e escopo acreditado no site: www.freitag.com.br

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 23.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.

Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem água p/ saúde humana.

Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.

Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.

Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.



Dr. Guilherme Freitag

Diretor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital



Eng. Química Délis Wolter Hansen

Gestora de Processos
CRQ/SC 13303449
assinatura digital

RELATÓRIO DE ENSAIO

A_116.2025_AIAP_2_2

Interessado: DLA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA
Endereço: Sítio Varzea de Fora, S/N
CNPJ: 24.334.945/0001-08

Cidade: Iguatu, Ceará
CEP: 63.500-970
Fone: (85) 8157-4845

DADOS DO LOCAL DE AMOSTRAGEM

Protocolo: 116.2025_AIAP_2_2

Técnico de Amostragem: Cliente: -

Data Amostragem: 05/12/2024 - 10:00^{FC}

Data Recebimento: 02/01/2025

Data de Emissão do Relatório: 09/01/2025

Matriz: Alimentos processados

Código de amostra de cliente/ponto de amostragem: 11248.2024

Ponto Amostragem: - -

Marca: DONA DÊ

Lote: 1124CE4

Data fabricação / validade: 04/11/2024 - 04/05/2025

Temperatura Amostra no receb 20,3°C

Tipo de Amostra: FEIJÃO DE CORDA

Anotações Pertinentes: PESO DA AMOSTRA: 1 KG

Plano de Amostragem: A_116/2025

(FC) - dados fornecidos pelo cliente

PARÂMETRO	RESULTADO	U95%
Determinação de Lipídeos	0,32 g/100g ou %	-
Determinação de Proteína	25,04 g/100g ou %	-
Determinação de Umidade	11,97 g/100g ou %	-
Determinação do pH	6,54 pH a 20°C	-

DADOS EXTRAS DA QUALIDADE DO ENSAIO

PARÂMETRO	LQ	LD	VALOR LIDO	FAIXA DE TRABALHO	MÉTODO	DATA INÍCIO	DATA FINALIZAÇÃO
Determinação de Lipídeos	-	-	0,32	-	Freitag Laboratórios, Manual de Métodos Bromatologia, 2023. Cap.19, seção 19.5, método 19.5.8	03/01/2025	07/01/2025
Determinação de Proteína	-	-	25,04	-	Freitag Laboratórios, Manual de Métodos Bromatologia, 2023. Cap.19, seção 19.1, método 19.1.5	03/01/2025	09/01/2025
Determinação de Umidade	-	-	11,97	-	Freitag Laboratórios, Manual de Métodos Bromatologia, 2023. Cap.19, seção 19.5, método 19.5.3	03/01/2025	08/01/2025
Determinação do pH	0	0	6,54	-	Freitag Laboratórios, Manual de Métodos Bromatologia, 2023. Cap.18, seção 18.5, método 18.5.21/ISO 11289:1993	03/01/2025	08/01/2025

Os resultados se aplicam à amostra conforme recebida.

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 23.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.

Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem águas p/ saúde humana.

Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.

Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.

Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.



Dr. Guilherme Freitag

Diretor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital



Eng. Química Délis Wolter Hansen

Gestora de Processos
CRQ/SC 13303449
assinatura digital

RELATÓRIO DE ENSAIO**A_116.2025_AIAP_2_2**

Relatório de Ensaio revisado e liberado por: Manoela Paola Agostini Quaiato/Auxiliar administrativo- Supervisão

Código Ordem Serviço: A 116.2025

Chave de autenticação: 95E-5Y8Y-V68

Verifique a autenticidade deste documento no seguinte endereço: <https://www.freitag.com.br>

Consulte nossas certificações e escopo acreditado no site: www.freitag.com.br

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 23.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.

Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 063 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem águas p/ saúde humana.

Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.

Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.

Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.



Dr. Guilherme Freitag

Diretor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital



Eng. Química Délis Wolter Hansen

Gestora de Processos
CRQ/SC 13303449
assinatura digital

RELATÓRIO DE ENSAIO

A_157.2025_AIAP_1_26

Interessado: DLA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA
Endereço: Sítio Varzea de Fora, S/N
CNPJ: 24.334.945/0001-08

Cidade: Iguatu, Ceará
CEP: 63.500-970
Fone: (85) 8157-4845

DADOS DO LOCAL DE AMOSTRAGEM

Protocolo: 157.2025_AIAP_1_26

Matriz: Alimentos processados

Código de amostra de cliente/ponto de amostragem: 11324.2024

Marca: BONSA BOR

Data fabricação / validade: 00/00/0000 - 15/05/2025

Temperatura Amostra no receb 20,3°C

Tipo de Amostra: MARCARRÃO SPAGHETTI

Anotações Pertinentes: PESO DA AMOSTRA 400,00G

Plano de Amostragem: A_157/2025

(FC) - dados fornecidos pelo cliente

Técnico de Amostragem: Cliente: -

Data Amostragem: 05/12/2024 - 10:00^{FC}

Data Recebimento: 02/01/2025

Data de Emissão do Relatório: 10/01/2025

Lote: S 13624M02 2

PARÂMETRO	RESULTADO	U95%
Determinação de Lipídeos	0,47 g/100g ou %	-
Determinação de Proteína	12,51 g/100g ou %	-
Determinação de Umidade	12,08 g/100g ou %	-
Determinação do pH	5,86 pH a 20°C	-

DADOS EXTRAS DA QUALIDADE DO ENSAIO

PARÂMETRO	LQ	LD	VALOR LIDO	FAIXA DE TRABALHO	MÉTODO	DATA INÍCIO	DATA FINALIZAÇÃO
Determinação de Lipídeos	-	-	0,47	-	Freitag Laboratórios, Manual de Métodos Bromatologia, 2023. Cap.19, seção 19.5, método 19.5.8	07/01/2025	07/01/2025
Determinação de Proteína	-	-	12,51	-	Freitag Laboratórios, Manual de Métodos Bromatologia, 2023. Cap.19, seção 19.1, método 19.1.5	07/01/2025	09/01/2025
Determinação de Umidade	-	-	12,08	-	Freitag Laboratórios, Manual de Métodos Bromatologia, 2023. Cap.19, seção 19.5, método 19.5.3	08/01/2025	08/01/2025
Determinação do pH	0	0	5.86	-	Freitag Laboratórios, Manual de Métodos Bromatologia, 2023. Cap.18, seção 18.5, método 18.5.21/ISO 11289:1993	07/01/2025	07/01/2025

Os resultados se aplicam à amostra conforme recebida.

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 23.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.

Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem águas p/ saúde humana.

Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.

Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.

Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.



Dr. Guilherme Freitag

Diretor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital



Eng. Química Délis Wolter Hansen

Gestora de Processos
CRQ/SC 13303449
assinatura digital

RELATÓRIO DE ENSAIO**A_157.2025_AIAP_1_26**

Relatório de Ensaio revisado e liberado por: Manoela Paola Agostini Quaiato/Auxiliar administrativo- Supervisão

Código Ordem Serviço: A_157.2025

Chave de autenticação: 95E-5Y8Y-V68

Verifique a autenticidade deste documento no seguinte endereço: <https://www.freitag.com.br>

Consulte nossas certificações e escopo acreditado no site: www.freitag.com.br

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 23.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.

Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem água p/ saúde humana.

Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.

Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.

Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.



Dr. Guilherme Freitag

Diretor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital



Eng. Química Délis Wolter Hansen

Gestora de Processos
CRO/SC 13303449
assinatura digital

RELATÓRIO DE ENSAIO**A_156.2025_AIAP_1_25**

Interessado: DLA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA
Endereço: Sítio Varzea de Fora, S/N
CNPJ: 24.334.945/0001-08

Cidade: Iguatu, Ceará
CEP: 63.500-970
Fone: (85) 8157-4845

DADOS DO LOCAL DE AMOSTRAGEM

Protocolo: 156.2025_AIAP_1_25

Técnico de Amostragem: Cliente: -

Data Amostragem: 05/12/2024 - 10:00^{FC}

Data Recebimento: 02/01/2025

Data de Emissão do Relatório: 08/01/2025

Matriz: Alimentos processados

Lote: S 13624M02 2

Código de amostra de cliente/ponto de amostragem: 11323.2024

Marca: BONSA BOR

Data fabricação / validade: 00/00/0000 - 15/05/2025

Temperatura Amostra no receb: 20,3°C

Tipo de Amostra: MACARRÃO SPAGHETTI

Anotações Pertinentes: PESO DA AMOSTRA 400,00G

Plano de Amostragem: A 156/2025

1ª Legislação: IN nº 161, de 1ª de julho de 2022 - 19. Cereais, Farinhas, Massas Alimentícias e Produtos de Panificação - b (FC) - dados fornecidos pelo cliente

PARÂMETRO	RESULTADO	LEGISLAÇÃO	U95%
<i>Bacillus cereus</i>	<1,0x10 ¹ UFC/g	≤ 5,0x10 ³ UFC/g	-
<i>Escherichia coli</i>	<1,0x10 ¹ UFC/g	≤ 1,0x10 ² UFC/g	-
<i>Salmonella spp.</i>	Ausência 25 g	Ausência	-
Bolores e leveduras	>1,5x10 ⁴ UFC/g	-	-

DADOS EXTRAS DA QUALIDADE DO ENSAIO

PARÂMETRO	LQ	LD	VALOR LIDO	FAIXA DE TRABALHO	MÉTODO	DATA INÍCIO	DATA FINALIZAÇÃO
<i>Bacillus cereus</i>	1,0x10 ¹	-	<1,0x10 ¹	-	ISO 7932:2004 / Freitag laboratórios, Manual de métodos microbiológicos 2023 Cap.14	03/01/2025	05/01/2025
<i>Escherichia coli</i>	1,0x10 ¹	-	<1,0x10 ¹	-	ISO 16649-2:2001 / Freitag Laboratórios, Manual de métodos microbiológicos 2023 Cap.2	03/01/2025	04/01/2025
<i>Salmonella spp.</i>	Ausência	-	Ausência	-	ISO 6579-1:2017 / Freitag Laboratórios, Manual de métodos microbiológicos 2023 Cap.4	03/01/2025	06/01/2025
Bolores e leveduras	1,0x10 ¹	-	>1,5x10 ⁴	-	ISO 21527-1: 2008 / Freitag Laboratórios, Manual de métodos microbiológicos 2023 Cap.7	03/01/2025	08/01/2025

Os resultados se aplicam à amostra conforme recebida.

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 23.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.

Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem águas p/ saúde humana.

Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site de Freitag na Internet.

Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.

Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.



Dr. Guilherme Freitag

Diretor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital



Eng. Química Délis Wolter Hansen

Gestora de Processos
CRQ/SC 13303449
assinatura digital

RELATÓRIO DE ENSAIO

A_156.2025_AIAP_1_25

Declaração de Conformidade:

O Freitag Laboratórios possui como regra de decisão não considerar a(s) incerteza(s) de medição do(s) ensaio(s) na elaboração da Declaração de Conformidade. De acordo com a(s) legislação(ões) IN nº 161, de 1º de julho de 2022 - 19. Cereais, Farinhas, Massas Alimentícias e Produtos de Panificação - b, fica constatado que o(s) parâmetro(s) analisado(s), neste relatório, atendem aos limites estabelecidos pela(s) legislação(ões) citada(s).

Relatório de Ensaio revisado e liberado por: Manoela Paola Agostini Quaiato/Auxiliar administrativo- Supervisão

Código Ordem Serviço: A 156.2025

Chave de autenticação: 95E-5Y8Y-V68

Verifique a autenticidade deste documento no seguinte endereço: <https://www.freitag.com.br>

Consulte nossas certificações e escopo acreditado no site: www.freitag.com.br

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 23.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.

Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem águas p/ saúde humana.

Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.

Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.

Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.



Dr. Guilherme Freitag

Diretor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital



Eng. Química Délis Wolter Hansen

Gestora de Processos
CRQ/SC 13303449
assinatura digital

RELATÓRIO DE ENSAIO

A_161.2025_AIAP_1_30

Interessado: DLA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA
Endereço: Sítio Varzea de Fora, S/N
CNPJ: 24.334.945/0001-08

Cidade: Iguatu, Ceará
CEP: 63.500-970
Fone: (85) 8157-4845

DADOS DO LOCAL DE AMOSTRAGEM

Protocolo: 161.2025_AIAP_1_30

Técnico de Amostragem: Cliente: -
Data Amostragem: 05/12/2024 - 10:00^h
Data Recebimento: 02/01/2025
Data de Emissão do Relatório: 10/01/2025

Matriz: Alimentos processados

Código de amostra de cliente/ponto de amostragem: 11332.2024

Ponto Amostragem: -

Marca: VITALIV

Lote: LPF1028

Data fabricação / validade: 30/10/2024 - 28/04/2025

Temperatura Amostra no receb 20,3°C

Tipo de Amostra: ÓLEO DE SOJA

Anotações Pertinentes: PESO DA AMOSTRA 900,00ML

Plano de Amostragem: A_161/2025

(FC) - dados fornecidos pelo cliente

PARÂMETRO	RESULTADO	U95%
Determinação da Acidez	0,15 g. ác.oléico/100 g	-
Determinação de Lipídeos	100,00 g/100g ou %	-
Determinação de Proteína	Não detectado g/100g ou %	-
Determinação de Umidade	0,09 g/100g ou %	-

DADOS EXTRAS DA QUALIDADE DO ENSAIO

PARÂMETRO	LQ	LD	VALOR LIDO	FAIXA DE TRABALHO	MÉTODO	DATA INÍCIO	DATA FINALIZAÇÃO
Determinação da Acidez	-	-	0,15	-	Freitag Laboratórios, Manual de Métodos Bromatologia, 2023. Cap.19, seção 19.5, método 19.5.1	09/01/2025	09/01/2025
Determinação de Lipídeos	-	-	100,00	-	Freitag Laboratórios, Manual de Métodos Bromatologia, 2023. Cap.19, seção 19.5, método 19.5.8	07/01/2025	07/01/2025
Determinação de Proteína	-	-	Não detectado	-	Freitag Laboratórios, Manual de Métodos Bromatologia, 2023. Cap.19, seção 19.1, método 19.1.5	07/01/2025	10/01/2025
Determinação de Umidade	-	-	0,09	-	Freitag Laboratórios, Manual de Métodos Bromatologia, 2023. Cap.19, seção 19.5, método 19.5.3	08/01/2025	09/01/2025

Os resultados se aplicam à amostra conforme recebida.

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 23.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.

Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem água p/ saúde humana.

Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.

Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.

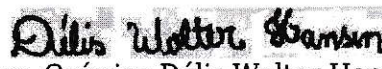
Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.


Dr. Guilherme Freitag
Diretor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital


Eng. Química Délis Wolter Hansen
Gestora de Processos
CRQ/SC 13303449
assinatura digital

RELATÓRIO DE ENSAIO**A 161.2025 AIAP 1 30**

Relatório de Ensaio revisado e liberado por: Manoela Paola Agostini Quaiato/Auxiliar administrativo- Supervisão

Código Ordem Serviço: A 161.2025

Chave de autenticação: 95E-5Y8Y-V68

Verifique a autenticidade deste documento no seguinte endereço: <https://www.freitag.com.br>

Consulte nossas certificações e escopo acreditado no site: www.freitag.com.br

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 23.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.

Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem água p/ saúde humana.

Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.

Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.

Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.



Dr. Guilherme Freitag

Diretor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital



Eng. Química Délis Wolter Hansen

Gestora de Processos
CRQ/SC 13303449
assinatura digital

RELATÓRIO DE ENSAIO

A_160.2025_AIAP_1_29

Interessado: DLA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA
Endereço: Sítio Varzea de Fora, S/N
CNPJ: 24.334.945/0001-08

Cidade: Iguatu, Ceará
CEP: 63.500-970
Fone: (85) 8157-4845

DADOS DO LOCAL DE AMOSTRAGEM

Protocolo: 160.2025_AIAP_1_29

Técnico de Amostragem: Cliente: -

Data Amostragem: 05/12/2024 - 10:00^{FC}

Data Recebimento: 02/01/2025

Data de Emissão do Relatório: 06/01/2025

Matriz: Alimentos processados

Lote: LPF1028

Código de amostra de cliente/ponto de amostragem: 11331.2024

Marca: VITALIV

Data fabricação / validade: 30/10/2024 - 28/04/2025

Temperatura Amostra no receb 20,3°C

Tipo de Amostra: ÓLEO DE SOJA

Anotações Pertinentes: PESO DA AMOSTRA 900,00ML

Plano de Amostragem: A_160/2025

(FC) - dados fornecidos pelo cliente

PARÂMETRO	RESULTADO	U95%
Escherichia coli	<1,0x10 ¹ UFC/g	-
Salmonella spp.	Ausência 25 g	-
Estafilococos coagulase positiva	<1,0x10 ¹ UFC/g	-

DADOS EXTRAS DA QUALIDADE DO ENSAIO

PARÂMETRO	LQ	LD	VALOR LIDO	FAIXA DE TRABALHO	MÉTODO	DATA INÍCIO	DATA FINALIZAÇÃO
Escherichia coli	1,0x10 ¹	-	<1,0x10 ¹	-	ISO 16649-2:2001 / Freitag Laboratórios, Manual de métodos microbiológicos 2023 Cap.2	03/01/2025	04/01/2025
Salmonella spp.	Ausência	-	Ausência	-	ISO 6579-1:2017 / Freitag Laboratórios, Manual de métodos microbiológicos 2023 Cap.4	03/01/2025	06/01/2025
Estafilococos coagulase positiva	1,0x10 ¹	-	<1,0x10 ¹	-	ISO/FDIS 6888-1:2021 / Freitag Laboratórios, Manual de métodos microbiológicos 2023 Cap.3	03/01/2025	05/01/2025

Os resultados se aplicam à amostra conforme recebida.

Relatório de Ensaio revisado e liberado por: Manoela Paola Agostini Quaiato/Auxiliar administrativo- Supervisão

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 23.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.

Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem águas p/ saúde humana.

Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.

Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.

Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.



Dr. Guilherme Freitag
Diretor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital



Eng. Química Délis Wolter Hansen
Gestora de Processos
CRQ/SC 13303449
assinatura digital

RELATÓRIO DE ENSAIO**A_160.2025_AIAP_1_29**

Código Ordem Serviço: A_160.2025
Chave de autenticação: 95E-5Y8Y-V68

Verifique a autenticidade deste documento no seguinte endereço: <https://www.freitag.com.br>

Consulte nossas certificações e escopo acreditado no site: www.freitag.com.br

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 23.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.

Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem águas p/ saúde humana.

Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.

Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.

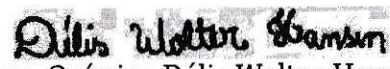
Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.

FPR-Tb-154, rev 03 Pag.2/2


Dr. Guilherme Freitag
Diretor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital
Eng. Química Délis Wolter Hansen
Gestora de Processos
CRQ/SC 13303449
assinatura digital

RELATÓRIO DE ENSAIO

A_139.2025_AIAP_1_14

Interessado: DLA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA
Endereço: Sítio Varzea de Fora, S/N
CNPJ: 24.334.945/0001-08

Cidade: Iguatu, Ceará
CEP: 63.500-970
Fone: (85) 8157-4845

DADOS DO LOCAL DE AMOSTRAGEM

Protocolo: 139.2025_AIAP_1_14

Matriz: Alimentos processados

Código de amostra de cliente/ponto de amostragem: 11294.2024

Ponto Amostragem: -

Marca: CAETÊ

Data fabricação / validade: 04/11/2024 - 00/00/0000

Temperatura Amostra no receb 20,3°C

Tipo de Amostra: AÇUCAR CRISTAL

Anotações Pertinentes: PESO DA AMOSTRA: 1,00 KG

Plano de Amostragem: A_139/2025

(FC) - dados fornecidos pelo cliente

Técnico de Amostragem: Cliente: -

Data Amostragem: 05/12/2024 - 10:00^{PC}

Data Recebimento: 02/01/2025

Data de Emissão do Relatório: 09/01/2025

Lote: 2202411141 101

PARÂMETRO	RESULTADO	U95%
Determinação de Lipídeos	0,07 g/100g ou %	-
Determinação de Proteína	0,0 g/100g ou %	-
Determinação de Umidade	0,02 g/100g ou %	-
Determinação do pH	5,96 pH a 20°C	-

DADOS EXTRAS DA QUALIDADE DO ENSAIO

PARÂMETRO	LQ	LD	VALOR LIDO	FAIXA DE TRABALHO	MÉTODO	DATA INÍCIO	DATA FINALIZAÇÃO
Determinação de Lipídeos	-	-	0,07	-	Freitag Laboratórios, Manual de Métodos Bromatologia, 2023. Cap. 19, seção 19.5, método 19.5.8	07/01/2025	07/01/2025
Determinação de Proteína	-	-	0,0	-	Freitag Laboratórios, Manual de Métodos Bromatologia, 2023. Cap. 19, seção 19.1, método 19.1.5	09/01/2025	09/01/2025
Determinação de Umidade	-	-	0,02	-	Freitag Laboratórios, Manual de Métodos Bromatologia, 2023. Cap. 19, seção 19.5, método 19.5.3	08/01/2025	08/01/2025
Determinação do pH	0	0	5,96	-	Freitag Laboratórios, Manual de Métodos Bromatologia, 2023. Cap. 18, seção 18.5, método 18.5.21/ISO 11289:1993	07/01/2025	08/01/2025

Os resultados se aplicam à amostra conforme recebida.

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 23.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.

Nota 04. Procedimentos de Amostragem conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem água p/ saúde humana.

Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.

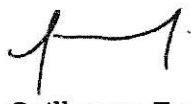
Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.

Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

Nota 10. As informações de amostragem realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.


Dr. Guilherme Freitag
Diretor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital


Eng. Química Délis Wolter Hansen
Gestora de Processos
CRQ/SC 13303449
assinatura digital

RELATÓRIO DE ENSAIO**A_139.2025_AIAP_1_14****Relatório de Ensaio revisado e liberado por:** Manoela Paola Agostini Quaiato/Auxiliar administrativo- Supervisão**Código Ordem Serviço:** A 139.2025**Chave de autenticação:** 95E-5Y8Y-V68Verifique a autenticidade deste documento no seguinte endereço: <https://www.freitag.com.br>Consulte nossas certificações e escopo acreditado no site: www.freitag.com.br

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 23.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.

Nota 04. Procedimentos de Amostras conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostras de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostras Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem água p/ saúde humana.

Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.

Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.

Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

Nota 10. As informações de amostras realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.

FPR-Tb-154, rev 03 Pag.2/2

**Dr. Guilherme Freitag**

Diretor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital

**Eng. Química Délis Wolter Hansen**

Gestora de Processos
CRQ/SC 13303449
assinatura digital

RELATÓRIO DE ENSAIO

A_138.2025_AIAP_1_13

Interessado: DLA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA
Endereço: Sítio Varzea de Fora, S/N
CNPJ: 24.334.945/0001-08

Cidade: Iguatu, Ceará
CEP: 63.500-970
Fone: (85) 8157-4845

DADOS DO LOCAL DE AMOSTRAGEM

Protocolo: 138.2025_AIAP_1_13

Matriz: Alimentos processados

Código de amostra de cliente/ponto de amostragem: 11293.2024

Marca: CAETÉ

Data fabricação / validade: 04/11/2024 - 00/00/0000

Temperatura Amostra no receb 20,3°C

Tipo de Amostra: AÇUCAR CRISTAL

Anotações Pertinentes: PESO DA AMOSTRA: 1,00 KG

Plano de Amostragem: A 138/2025

1ª Legislação: IN nº 161, de 1ª de julho de 2022 - 16. Açúcares, Adoçantes e Similares - a

(FC) - dados fornecidos pelo cliente

Técnico de Amostragem: Cliente: -

Data Amostragem: 05/12/2024 - 10:00^{FC}

Data Recebimento: 02/01/2025

Data de Emissão do Relatório: 08/01/2025

Lote: 2202411141 101

PARÂMETRO	RESULTADO	LEGISLAÇÃO	U95%
Bolores e leveduras	$<1,0 \times 10^1$ UFC/g	$\leq 1,0 \times 10^2$ UFC/g	-

DADOS EXTRAS DA QUALIDADE DO ENSAIO

PARÂMETRO	LQ	LD	VALOR LIDO	FAIXA DE TRABALHO	MÉTODO	DATA INÍCIO	DATA FINALIZAÇÃO
Bolores e leveduras	$1,0 \times 10^1$	-	$<1,0 \times 10^1$	-	ISO 21527-1: 2008 / Freitag Laboratórios, Manual de métodos microbiológicos 2023 Cap.7	03/01/2025	08/01/2025

Os resultados se aplicam à amostra conforme recebida.

Declaração de Conformidade:

O Freitag Laboratórios possui como regra de decisão não considerar a(s) incerteza(s) de medição do(s) ensaio(s) na elaboração da Declaração de Conformidade. De acordo com a(s) legislação(ões) IN nº 161, de 1ª de julho de 2022 - 16. Açúcares, Adoçantes e Similares - a, fica constatado que o(s) parâmetro(s) analisado(s), neste relatório, atendem aos limites estabelecidos pela(s) legislação(ões) citada(s).

Relatório de Ensaio revisado e liberado por: Manoela Paola Agostini Quaiato/Auxiliar administrativo- Supervisão

Código Ordem Serviço: A 138.2025

Chave de autenticação: 95E-5Y8Y-V68

Verifique a autenticidade deste documento no seguinte endereço: <https://www.freitag.com.br>

Consulte nossas certificações e escopo acreditado no site: www.freitag.com.br

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 23.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

Nota 03. Os resultados referem-se estritamente à amostra analisada.

Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem Águas p/ saúde humana.

Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.

Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.

Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

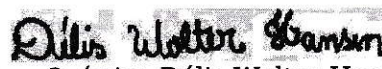
Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.

FPR-Tb-154, rev 03 Pag.1/1


Dr. Guilherme Freitag
Diretor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital


Eng. Química Délis Wolter Hansen
Gestora de Processos
CRQ/SC 13303449
assinatura digital

RELATÓRIO DE ENSAIO

A_152.2025_AIFA_1_7

Interessado: DLA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA
Endereço: Sítio Varzea de Fora, S/N
CNPJ: 24.334.945/0001-08

Cidade: Iguatu, Ceará
CEP: 63.500-970
Fone: (85) 8157-4845

DADOS DO LOCAL DE AMOSTRAGEM

Protocolo: 152.2025_AIFA_1_7

Matriz: Farinhas

Código de amostra de cliente/ponto de amostragem: 11315.2024

Ponto Amostragem: -

Marca: SÃO BRAZ

Data fabricação / validade: 00/00/0000 - 15/03/2025

Temperatura Amostra no receb 20,3°C

Tipo de Amostra: FARINHA DE MILHO FLOCADA - FLOCÃO

Anotações Pertinentes: PESO DA AMOSTRA: 500,00g

Plano de Amostragem: A_152/2025

1ª Legislação: IN nº 161, de 1º de julho de 2022 - 19. Cereais, Farinhas, Massas Alimentícias e Produtos de Panificação - a (FC) - dados fornecidos pelo cliente

Técnico de Amostragem: Cliente: -

Data Amostragem: 05/12/2024 - 10:00^{FC}

Data Recebimento: 02/01/2025

Data de Emissão do Relatório: 06/01/2025

Lote: LS 18 B 07

PARÂMETRO	RESULTADO	LEGISLAÇÃO	U95%
Escherichia coli	<1,0x10 ¹ UFC/g	≤ 1,0x10 ² UFC/g	-
Salmonella spp.	Ausência 25 g	Ausência	-
Estafilococos coagulase positiva	<1,0x10 ¹ UFC/g	-	-

DADOS EXTRAS DA QUALIDADE DO ENSAIO

PARÂMETRO	LQ	LD	VALOR LIDO	FAIXA DE TRABALHO	MÉTODO	DATA INÍCIO	DATA FINALIZAÇÃO
Escherichia coli	1,0x10 ¹	-	<1,0x10 ¹	-	ISO 16649-2:2001 / Freitag Laboratórios, Manual de métodos microbiológicos 2023 Cap.2	03/01/2025	04/01/2025
Salmonella spp.	Ausência	-	Ausência	-	ISO 6579-1:2017 / Freitag Laboratórios, Manual de métodos microbiológicos 2023 Cap.4	03/01/2025	06/01/2025
Estafilococos coagulase positiva	1,0x10 ¹	-	<1,0x10 ¹	-	ISO/FDIS 6888-1:2021 / Freitag Laboratórios, Manual de métodos microbiológicos 2023 Cap.3	03/01/2025	05/01/2025

Os resultados se aplicam à amostra conforme recebida.

Declaração de Conformidade:

O Freitag Laboratórios possui como regra de decisão não considerar a(s) incerteza(s) de medição do(s) ensaio(s) na elaboração da Declaração de Conformidade.

De acordo com a(s) legislação(ões) IN nº 161, de 1º de julho de 2022 - 19. Cereais, Farinhas, Massas Alimentícias e Produtos de Panificação - a, fica constatado que o(s) parâmetro(s) analisado(s), neste relatório, atendem aos limites estabelecidos pela(s) legislação(ões) citada(s).

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 23.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.

Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem água p/ saúde humana.

Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.

Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.

Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.


Dr. Guilherme Freitag
Diretor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital


Eng. Química Délis Wolter Hansen
Gestora de Processos
CRQ/SC 13303449
assinatura digital

RELATÓRIO DE ENSAIO**A_152.2025_AIFA_1_7**

Relatório de Ensaio revisado e liberado por: Manoela Paola Agostini Quaiato/Auxiliar administrativo- Supervisão

Código Ordem Serviço: A 152.2025

Chave de autenticação: 95E-5Y8Y-V68

Verifique a autenticidade deste documento no seguinte endereço: <https://www.freitag.com.br>

Consulte nossas certificações e escopo acreditado no site: www.freitag.com.br

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 23.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.

Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem água p/ saúde humana.

Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.

Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.

Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.



Dr. Guilherme Freitag

Diretor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital



Eng. Química Délis Wolter Hansen

Gestora de Processos
CRQ/SC 13303449
assinatura digital

RELATÓRIO DE ENSAIO

A_153.2025_AIFA_1_8 Rev_1

Este Relatório anula e substitui o relatório A_153.2025_AIFA_1_8

Interessado: DLA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA
Endereço: Sítio Varzea de Fora, S/N
CNPJ: 24.334.945/0001-08

Cidade: Iguatu, Ceará
CEP: 63.500-970
Fone: (85) 8157-4845

DADOS DO LOCAL DE AMOSTRAGEM

Protocolo: 153.2025_AIFA_1_8

Matriz: Farinhas

Código de amostra de cliente/ponto de amostragem: 11316.2024

Ponto Amostragem: --

Marca: SÃO BRAZ

Data fabricação / validade: 00/00/0000 - 15/03/2025

Temperatura Amostra no receb 20,3°C

Tipo de Amostra: FARINHA DE MILHO FLOCADA - FLOCÃO

Anotações Pertinentes: PESO AMOSTRA 500,00G

Plano de Amostragem: A_153/2025

(FC) - dados fornecidos pelo cliente

Técnico de Amostragem: Cliente: -

Data Amostragem: 05/12/2024 - 10:00^{FC}

Data Recebimento: 02/01/2025

Data de Emissão do Relatório: 09/01/2025

Lote: LS 18 B 07

PARÂMETRO	RESULTADO	U95%
Determinação de Umidade	23,60 g/100g ou %	-
Determinação do pH	5,73 -	-
Gorduras Totais	0,82 g/100 g	-
Proteína Bruta	8,53 %	-

DADOS EXTRAS DA QUALIDADE DO ENSAIO

PARÂMETRO	LQ	LD	VALOR LIDO	FAIXA DE TRABALHO	MÉTODO	DATA INÍCIO	DATA FINALIZAÇÃO
Determinação de Umidade	-	-	23,60	-	Freitag Laboratórios, Manual de Métodos Bromatologia, 2023. Cap. 19, seção 19.5, método 19.5.3	08/01/2025	08/01/2025
Determinação do pH	-	-	5,73	- a -	Freitag Laboratórios, Manual de Métodos Bromatologia 2021. Cap. 1 seção 1.7	07/01/2025	08/01/2025
Gorduras Totais	-	-	0,82	-	Freitag Laboratórios, Manual de Métodos Bromatologia 2021. Cap. 11 seção 11.1.3.6	07/01/2025	07/01/2025
Proteína Bruta	0,88	-	8,53	-	ISO 20483:2013	07/01/2025	09/01/2025

Os resultados se aplicam à amostra conforme recebida.

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 23.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.

Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem águas p/ saúde humana.

Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.

Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.

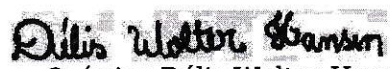
Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.


Dr. Guilherme Freitag
Diretor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital


Eng. Química Délis Wolter Hansen
Gestora de Processos
CRQ/SC 13303449
assinatura digital

RELATÓRIO DE ENSAIO**A_153.2025_AIFA_1_8 Rev_1****Relatório de Ensaio revisado e liberado por:** Manoela Paola Agostini Quaiato/Auxiliar administrativo- Supervisão**Código Ordem Serviço:** A_153.2025**Chave de autenticação:** 95E-5Y8Y-V68Verifique a autenticidade deste documento no seguinte endereço: <https://www.freitag.com.br>Consulte nossas certificações e escopo acreditado no site: www.freitag.com.br

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 23.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

Nota 03. Os resultados referem-se resritamente à amostra analisada.

Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem água p/ saúde humana.

Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.

Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.

Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.

FPR-Tb-154, rev 03 Pag.2/2


Dr. Guilherme Freitag
Diretor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital
Eng. Química Délis Wolter Hansen
Gestora de Processos
CRQ/SC 13303449
assinatura digital

RELATÓRIO DE ENSAIO

A_122307.2024_AIAP_1_7

Interessado: DLA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA
Endereço: Sítio Varzea de Fora, S/N
CNPJ: 24.334.945/0001-08

Cidade: Iguatu, Ceará
CEP: 63.500-970
Fone: (85) 8157-4845

DADOS DO LOCAL DE AMOSTRAGEM

Protocolo: 122307.2024_AIAP_1_7

Matriz: Alimentos processados

Código de amostra de cliente/ponto de amostragem: 11303.2024

Marca: UNIÃO

Data fabricação / validade: 00/00/0000 - 07/02/2026

Temperatura Amostra no receb 16,7°C

Tipo de Amostra: CAFÉ TORRADO E MOÍDO TRADICIONAL

Plano de Amostragem: A_122307/2024

(FC) - dados fornecidos pelo cliente

Técnico de Amostragem: Cliente: -

Data Amostragem: 13/12/2024 - 15:00^h

Data Recebimento: 26/12/2024

Data de Emissão do Relatório: 31/12/2024

Lote: 2 160824S

PARÂMETRO	RESULTADO	U95%
Escherichia coli	<1,0x10 ¹ UFC/g	-
Salmonella spp.	Ausência 25 g	-

DADOS EXTRAS DA QUALIDADE DO ENSAIO

PARÂMETRO	LQ	LD	VALOR LIDO	FAIXA DE TRABALHO	MÉTODO	DATA INÍCIO	DATA FINALIZAÇÃO
Escherichia coli	1,0x10 ¹	-	<1,0x10 ¹	-	ISO 16649-2:2001 / Freitag Laboratórios, Manual de métodos microbiológicos 2023 Cap.2	26/12/2024	29/12/2024
Salmonella spp.	Ausência	-	Ausência	-	ISO 6579-1:2017 / Freitag Laboratórios, Manual de métodos microbiológicos 2023 Cap.4	26/12/2024	31/12/2024

Os resultados se aplicam à amostra conforme recebida.

Relatório de Ensaio revisado e liberado por: Manoela Paola Agostini Quaiato/Auxiliar administrativo- Supervisão

Código Ordem Serviço: A_122307.2024

Chave de autenticação: B5L-EEUX-K25

Verifique a autenticidade deste documento no seguinte endereço: <https://www.freitag.com.br>

Consulte nossas certificações e escopo acreditado no site: www.freitag.com.br

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 23.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.

Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Sólidos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem água p/ saúde humana.

Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.

Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.

Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

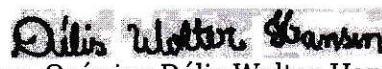
Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.

FPR-Tb-154, rev 03 Pag.1/1


Dr. Guilherme Freitag
Diretor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital


Eng. Química Délis Wolter Hansen
Gestora de Processos
CRQ/SC 13303449
assinatura digital

RELATÓRIO DE ENSAIO

A_122308.2024_AIAP_1_8

Interessado: DLA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA
Endereço: Sítio Varzea de Fora, S/N
CNPJ: 24.334.945/0001-08

Cidade: Iguatu, Ceará
CEP: 63.500-970
Fone: (85) 8157-4845

DADOS DO LOCAL DE AMOSTRAGEM

Protocolo: 122308.2024_AIAP_1_8

Técnico de Amostragem: Cliente: -

Data Amostragem: 13/12/2024 - 15:00^h

Data Recebimento: 26/12/2024

Data de Emissão do Relatório: 03/01/2025

Matriz: Alimentos processados

Código de amostra de cliente/ponto de amostragem: 11304.2024

Ponto Amostragem: -

Marca: UNIÃO

Data fabricação / validade: 00/00/0000 - 07/02/2026

Temperatura Amostra no receb: 16,7°C

Tipo de Amostra: CAFÉ TORRADO E MOÍDO TRADICIONAL

Plano de Amostragem: A_122308/2024

(FC) - dados fornecidos pelo cliente

Lote: 2 160824S

PARÂMETRO	RESULTADO	U95%
Determinação de Lipídeos	3,82 g/100g ou %	-
Determinação de Proteína	2,04 g/100g ou %	-
Determinação de Umidade	3,19 g/100g ou %	-
Determinação do pH	5,94 pH a 20°C	-

DADOS EXTRAS DA QUALIDADE DO ENSAIO

PARÂMETRO	LQ	LD	VALOR LIDO	FAIXA DE TRABALHO	MÉTODO	DATA INÍCIO	DATA FINALIZAÇÃO
Determinação de Lipídeos	-	-	3,82	-	Freitag Laboratórios, Manual de Métodos Bromatologia, 2023. Cap.19, seção 19.5, método 19.5.8	03/01/2025	03/01/2025
Determinação de Proteína	-	-	2,04	-	Freitag Laboratórios, Manual de Métodos Bromatologia, 2023. Cap.19, seção 19.1, método 19.1.5	30/12/2024	03/01/2025
Determinação de Umidade	-	-	3,19	-	Freitag Laboratórios, Manual de Métodos Bromatologia, 2023. Cap.19, seção 19.5, método 19.5.3	03/01/2025	03/01/2025
Determinação do pH	0	0	5,94	-	Freitag Laboratórios, Manual de Métodos Bromatologia, 2023. Cap.18, seção 18.5, método 18.5.21/ISO 11289:1993	02/01/2025	02/01/2025

Os resultados se aplicam à amostra conforme recebida.

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 23.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.

Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem água p/ saúde humana.

Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.

Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.

Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.



Dr. Guilherme Freitag

Diretor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital



Eng. Química Délis Wolter Hansen

Gestora de Processos
CRQ/SC 13303449
assinatura digital

RELATÓRIO DE ENSAIO**A_122308.2024_AIAP_1_8**

Relatório de Ensaio revisado e liberado por: Manoela Paola Agostini Quaiato/Auxiliar administrativo- Supervisão

Código Ordem Serviço: A 122308.2024

Chave de autenticação: B5L-EEUX-K25

Verifique a autenticidade deste documento no seguinte endereço: <https://www.freitag.com.br>

Consulte nossas certificações e escopo acreditado no site: www.freitag.com.br

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 23.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.

Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem água p/ saúde humana.

Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.

Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.

Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.

FPR-Tb-154, rev 03 Pag.2/2



Dr. Guilherme Freitag

Diretor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital



Eng. Química Délis Wolter Hansen

Gestora de Processos
CRQ/SC 13303449
assinatura digital

RELATÓRIO DE ENSAIO

A_122320.2024_LaPL_1_4

Interessado: DLA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA
Endereço: Sítio Varzea de Fora, S/N
CNPJ: 24.334.945/0001-08

Cidade: Iguatu, Ceará
CEP: 63.500-970
Fone: (85) 8157-4845

DADOS DO LOCAL DE AMOSTRAGEM

Protocolo: 122320.2024_LaPL_1_4

Matriz: Produtos lácteos

Código de amostra de cliente/ponto de amostragem: 11374.2024

Ponto Amostragem: --

Marca: BETÂNIA

Temperatura Amostra no receb 16,7°C

Tipo de Amostra: CREME DE LEITE LEVE UHT HOMOGENEIZADO

Anotações Pertinentes: SIF/DIPOA: 0244/248 SIF/DIPOA: 0026/591 VALIDADE: 27/05/2025

Plano de Amostragem: A_122320/2024

(FC) - dados fornecidos pelo cliente

Técnico de Amostragem: Cliente: -

Data Amostragem: 13/12/2024 - 15:00^{PC}

Data Recebimento: 26/12/2024

Data de Emissão do Relatório: 03/01/2025

Lote: MN3107402FC

PARÂMETRO	RESULTADO	U95%
Determinação de Proteína	3,22 g/100g ou %	-
Determinação de Umidade	76,41 g/100g ou %	-
Determinação do Lipídeos/Matéria Gorda	8,60 g/100g ou %	-
Determinação do pH	6,85 pH a 20°C	-

DADOS EXTRAS DA QUALIDADE DO ENSAIO

PARÂMETRO	LQ	LD	VALOR LIDO	FAIXA DE TRABALHO	MÉTODO	DATA INÍCIO	DATA FINALIZAÇÃO
Determinação de Proteína	-	-	3,22	-	Freitag Laboratórios, Manual de Métodos Bromatologia, 2023. Cap.19, seção 19.3, método 19.3.11	30/12/2024	03/01/2025
Determinação de Umidade	-	-	76,41	-	Freitag Laboratórios, Manual de Métodos Bromatologia, 2023. Cap.19, seção 19.1, método 19.2.1	03/01/2025	03/01/2025
Determinação do Lipídeos/Matéria Gorda	-	-	8,60	-	Freitag Laboratórios, Manual de Métodos Bromatologia, 2023. Cap.19, seção 19.2, método 19.2.2	03/01/2025	03/01/2025
Determinação do pH	-	-	6,85	- a -	Freitag Laboratórios, Manual de Métodos Bromatologia, 2023. Cap.19, seção 19.2, método 19.2.17	02/01/2025	02/01/2025

Os resultados se aplicam à amostra conforme recebida.

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 23.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

Nota 03. Os resultados referem-se estritamente à amostra analisada.

Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem água p/ saúde humana.

Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.

Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.

Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.

Dr. Guilherme Freitag

Diretor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital

Eng. Química Délis Wolter Hansen

Gestora de Processos
CRQ/SC 13303449
assinatura digital

RELATÓRIO DE ENSAIO

A_122320.2024_LaPL_1_4

Relatório de Ensaio revisado e liberado por: Manoela Paola Agostini Quaiato/Auxiliar administrativo- Supervisão

Código Ordem Serviço: A 122320.2024

Chave de autenticação: B5L-EEUX-K25

Verifique a autenticidade deste documento no seguinte endereço: <https://www.freitag.com.br>

Consulte nossas certificações e escopo acreditado no site: www.freitag.com.br

Nota 01. *SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 23.*

Nota 02. *LQ - Limite de Quantificação.*

Nota 03. *Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.*

Nota 04. *Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem água p/ saúde humana.*

Nota 05. *Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.*

Nota 06. *Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.*

Nota 07. *U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.*

Nota 08. *Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.*

Nota 09. *(PE) Serviço provido externamente.*

Nota 10. *As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.*

Nota 11. *As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.*



Dr. Guilherme Freitag

Diretor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital



Eng. Química Délis Wolter Hansen

Gestora de Processos
CRQ/SC 13303449
assinatura digital

RELATÓRIO DE ENSAIO

A_122319.2024_LaPL_1_3

Interessado: DLA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA
Endereço: Sítio Varzea de Fora, S/N
CNPJ: 24.334.945/0001-08

Cidade: Iguatu, Ceará
CEP: 63.500-970
Fone: (85) 8157-4845

DADOS DO LOCAL DE AMOSTRAGEM

Protocolo: 122319.2024_LaPL_1_3

Matriz: Produtos lácteos

Código de amostra de cliente/ponto de amostragem: 11373.2024

Ponto Amostragem: -

Marca: BETÂNIA

Temperatura Amostra no receb 16,7°C

Tipo de Amostra: CREME DE LEITE LEVE UHT HOMOGENEIZADO

Anotações Pertinentes: SIF/DIPOA: 0244/248 SIF/DIPOA: 0026/591 VALIDADE: 27/05/2025

Plano de Amostragem: A_122319/2024

(FC) - dados fornecidos pelo cliente

Técnico de Amostragem: Cliente: -

Data Amostragem: 13/12/2024 - 15:00^{FC}

Data Recebimento: 26/12/2024

Data de Emissão do Relatório: 02/01/2025

Lote: MN3107402FC

PARÂMETRO	RESULTADO	U95%
Escherichia coli	<1,0x10 ¹ UFC/g	-
Salmonella spp.	Ausência 25 g	-
Bolores e leveduras	<1,0x10 ¹ UFC/g	-
Estafilococos coagulase positiva	<1,0x10 ¹ UFC/g	-

DADOS EXTRAS DA QUALIDADE DO ENSAIO

PARÂMETRO	LQ	LD	VALOR LIDO	FAIXA DE TRABALHO	MÉTODO	DATA INÍCIO	DATA FINALIZAÇÃO
Escherichia coli	1,0x10 ¹	-	<1,0x10 ¹	-	ISO 16649-2:2001 / Freitag Laboratórios, Manual de métodos microbiológicos 2023 Cap.2	26/12/2024	29/12/2024
Salmonella spp.	Ausência	-	Ausência	-	ISO 6579-1:2017 / Freitag Laboratórios, Manual de métodos microbiológicos 2023 Cap.4	26/12/2024	31/12/2024
Bolores e leveduras	1,0x10 ¹	-	<1,0x10 ¹	-	ISO 21527-1: 2008 / Freitag Laboratórios, Manual de métodos microbiológicos 2023 Cap.7	26/12/2024	02/01/2025
Estafilococos coagulase positiva	1,0x10 ¹	-	<1,0x10 ¹	-	ISO/FDIS 6888-1:2021 / Freitag Laboratórios, Manual de métodos microbiológicos 2023 Cap.3	26/12/2024	30/12/2024

Os resultados se aplicam à amostra conforme recebida.

Nota 01. SMIWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 23.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.

Nota 04. Procedimentos de Amostras conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostras de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostras Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem águas p/ saúde humana.

Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.

Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.

Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.


Dr. Guilherme Freitag
Diretor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital


Eng. Química Délis Wolter Hansen
Gestora de Processos
CRQ/SC 13303449
assinatura digital

RELATÓRIO DE ENSAIO**A_122319.2024_LaPL_1_3**

Relatório de Ensaio revisado e liberado por: Richard Luciano Vailati/Gestor de Processos

Código Ordem Serviço: A 122319.2024

Chave de autenticação: B5L-EEUX-K25

Verifique a autenticidade deste documento no seguinte endereço: <https://www.freitag.com.br>

Consulte nossas certificações e escopo acreditado no site: www.freitag.com.br

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 23.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.

Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 123 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem águas p/ saúde humana. FPR-Tb-154, rev 03 Pag.2/2

Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.

Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.

Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.



Dr. Guilherme Freitag

Diretor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital



Eng. Química Délis Wolter Hansen

Gestora de Processos
CRQ/SC 13303449
assinatura digital

RELATÓRIO DE ENSAIO

A_145.2025_AIAP_1_20

Interessado: DLA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA
Endereço: Sítio Varzea de Fora, S/N
CNPJ: 24.334.945/0001-08

Cidade: Iguatu, Ceará
CEP: 63.500-970
Fone: (85) 8157-4845

DADOS DO LOCAL DE AMOSTRAGEM

Protocolo: 145.2025_AIAP_1_20

Matriz: Alimentos processados

Código de amostra de cliente/ponto de amostragem: 11306.2024

Ponto Amostragem: - -

Marca: PANELAÇO

Data fabricação / validade: 28/10/2024 - 28/10/2025

Temperatura Amostra no receb: 20,3°C

Tipo de Amostra: COLORIFICO SEM SAL

Anotações Pertinentes: PESO DA AMOSTRA- 100 G

Plano de Amostragem: A_145/2025

(FC) - dados fornecidos pelo cliente

Técnico de Amostragem: Cliente: -

Data Amostragem: 05/12/2024 - 10:00^h

Data Recebimento: 02/01/2025

Data de Emissão do Relatório: 09/01/2025

Lote: 10 42

PARÂMETRO	RESULTADO	U95%
Determinação de Lipídeos	2,09 g/100g ou %	-
Determinação de Proteína	2,84 g/100g ou %	-
Determinação de Umidade	10,88 g/100g ou %	-
Determinação do pH	5,75 pH a 20°C	-

DADOS EXTRAS DA QUALIDADE DO ENSAIO

PARÂMETRO	LQ	LD	VALOR LIDO	FAIXA DE TRABALHO	MÉTODO	DATA INÍCIO	DATA FINALIZAÇÃO
Determinação de Lipídeos	-	-	2,09	-	Freitag Laboratórios, Manual de Métodos Bromatologia, 2023. Cap. 19, seção 19.5, método 19.5.8	07/01/2025	07/01/2025
Determinação de Proteína	-	-	2,84	-	Freitag Laboratórios, Manual de Métodos Bromatologia, 2023. Cap. 19, seção 19.1, método 19.1.5	07/01/2025	09/01/2025
Determinação de Umidade	-	-	10,88	-	Freitag Laboratórios, Manual de Métodos Bromatologia, 2023. Cap. 19, seção 19.5, método 19.5.3	08/01/2025	08/01/2025
Determinação do pH	0	0	5,75	-	Freitag Laboratórios, Manual de Métodos Bromatologia, 2023. Cap. 18, seção 18.5, método 18.5.21/ISO 11289:1993	07/01/2025	07/01/2025

Os resultados se aplicam à amostra conforme recebida.

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 23.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.

Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem Águas p/ saúde humana.

Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.

Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.

Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

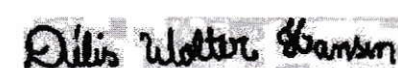
Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.

FPR-Tb-154, rev 03 Pag.1/2


Dr. Guilherme Freitag
Diretor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital


Eng. Química Délis Wolter Hansen
Gestora de Processos
CRQ/SC 13303449
assinatura digital

RELATÓRIO DE ENSAIO**A 145.2025 AIAP 1 20**

Relatório de Ensaio revisado e liberado por: Manoela Paola Agostini Quaiato/Auxiliar administrativo- Supervisão

Código Ordem Serviço: A 145.2025

Chave de autenticação: 95E-5Y8Y-V68

Verifique a autenticidade deste documento no seguinte endereço: <https://www.freitag.com.br>

Consulte nossas certificações e escopo acreditado no site: www.freitag.com.br

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 23.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.

Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem águas p/ saúde humana.

Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.

Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.

Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.



Dr. Guilherme Freitag

Diretor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital



Eng. Química Délis Wolter Hansen

Gestora de Processos
CRQ/SC 13303449
assinatura digital

RELATÓRIO DE ENSAIO

A_144.2025_AIAP_1_19

Interessado: DLA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA
Endereço: Sítio Varzea de Fora, S/N
CNPJ: 24.334.945/0001-08

Cidade: Iguatu, Ceará
CEP: 63.500-970
Fone: (85) 8157-4845

DADOS DO LOCAL DE AMOSTRAGEM

Protocolo: 144.2025_AIAP_1_19

Matriz: Alimentos processados

Código de amostra de cliente/ponto de amostragem: 11305.2024

Marca: PANELAÇO

Data fabricação / validade: 28/10/2024 - 28/10/2025

Temperatura Amostra no receb 20,3°C

Tipo de Amostra: COLORÍFICO SEM SAL

Anotações Pertinentes: PESO DA AMOSTRA- 100 G

Plano de Amostragem: A_144/2025

(FC) - dados fornecidos pelo cliente

Técnico de Amostragem: Cliente: -

Data Amostragem: 05/12/2024 - 10:00^h

Data Recebimento: 02/01/2025

Data de Emissão do Relatório: 06/01/2025

Lote: 10 42

PARÂMETRO	RESULTADO	U95%
<i>Escherichia coli</i>	<1,0x10 ¹ UFC/g	-
<i>Salmonella spp.</i>	Ausência 25 g	-

DADOS EXTRAS DA QUALIDADE DO ENSAIO

PARÂMETRO	LQ	LD	VALOR LIDO	FAIXA DE TRABALHO	MÉTODO	DATA INÍCIO	DATA FINALIZAÇÃO
<i>Escherichia coli</i>	1,0x10 ¹	-	<1,0x10 ¹	-	ISO 16649-2:2001 / Freitag Laboratórios, Manual de métodos microbiológicos 2023 Cap.2	03/01/2025	04/01/2025
<i>Salmonella spp.</i>	Ausência	-	Ausência	-	ISO 6579-1:2017 / Freitag Laboratórios, Manual de métodos microbiológicos 2023 Cap.4	03/01/2025	06/01/2025

Os resultados se aplicam à amostra conforme recebida.

Relatório de Ensaio revisado e liberado por: Manoela Paola Agostini Quaiato/Auxiliar administrativo- Supervisão

Código Ordem Serviço: A_144.2025

Chave de autenticação: 95E-5Y8Y-V68

Verifique a autenticidade deste documento no seguinte endereço: <https://www.freitag.com.br>

Consulte nossas certificações e escopo acreditado no site: www.freitag.com.br

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 23.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.

Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Sólidos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem águas p/ saúde humana.

Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.

Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.

Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.

FPR-Tb-154, rev 03 Pag.1/1

Dr. Guilherme Freitag
Diretor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital

Eng. Química Délis Wolter Hansen
Gestora de Processos
CRQ/SC 13303449
assinatura digital

RELATÓRIO DE ENSAIO

A_133.2025_LaL_2_2

Interessado: DLA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA
Endereço: Sítio Varzea de Fora, S/N
CNPJ: 24.334.945/0001-08

Cidade: Iguatu, Ceará
CEP: 63.500-970
Fone: (85) 8157-4845

DADOS DO LOCAL DE AMOSTRAGEM

Protocolo: 133.2025_LaL_2_2

Matriz: Leite

Código de amostra de cliente/ponto de amostragem: 11274.2024

Ponto Amostragem: -

Marca: ITAMBÉ

Data fabricação / validade: 11/08/2024 - 08/05/2025

Temperatura Amostra no receb 20,3°C

Tipo de Amostra: LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE

Anotações Pertinentes: PESO DA AMOSTRA: 300 G SIF/DIPOA: 0105/2549

Plano de Amostragem: A_133/2025

(FC) - dados fornecidos pelo cliente

Técnico de Amostragem: Cliente: -
Data Amostragem: 05/12/2024 - 10:00^{FC}
Data Recebimento: 02/01/2025
Data de Emissão do Relatório: 09/01/2025

Lote: 3012 240811

PARÂMETRO	RESULTADO	U95%
Determinação de Proteína	41,23 g/100g ou %	-
Determinação de Umidade	5,76 g/100g ou %	-
Determinação do Lipídeos/Matéria Gorda	22,75 g/100g ou %	-
Determinação do pH	6,61 pH a 20°C	-

DADOS EXTRAS DA QUALIDADE DO ENSAIO

PARÂMETRO	LQ	LD	VALOR LIDO	FAIXA DE TRABALHO	MÉTODO	DATA INÍCIO	DATA FINALIZAÇÃO
Determinação de Proteína	-	-	41,23	-	Freitag Laboratórios, Manual de Métodos Bromatologia, 2023. Cap.19, seção 19.3, método 19.3.11	08/01/2025	09/01/2025
Determinação de Umidade	-	-	5,76	-	Freitag Laboratórios, Manual de Métodos Bromatologia, 2023. Cap.19, seção 19.1, método 19.2.1	08/01/2025	08/01/2025
Determinação do Lipídeos/Matéria Gorda	-	-	22,75	-	Freitag Laboratórios, Manual de Métodos Bromatologia, 2023. Cap.19, seção 19.1, método 19.2.2	09/01/2025	09/01/2025
Determinação do pH	-	-	6,61	- a -	Freitag Laboratórios, Manual de Métodos Bromatologia, 2023. Cap.19, seção 19.1, método 19.1.13	07/01/2025	09/01/2025

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 23.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

Nota 03. Os resultados referem-se estritamente à amostra analisada.

Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem água p/ saúde humana.

Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.

Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.

Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.



Dr. Guilherme Freitag

Diretor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital



Eng. Química Délis Wolter Hansen

Gestora de Processos
CRQ/SC 13303449
assinatura digital

RELATÓRIO DE ENSAIO

A 133.2025 LaL 2 2

Os resultados se aplicam à amostra conforme recebida.

Relatório de Ensaio revisado e liberado por: Manoela Paola Agostini Quaiato/Auxiliar administrativo- Supervisão

Código Ordem Serviço: A 133.2025

Chave de autenticação: 95E-5Y8Y-V68

Verifique a autenticidade deste documento no seguinte endereço: <https://www.freitag.com.br>

Consulte nossas certificações e escopo acreditado no site: www.freitag.com.br

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 23.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.

Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem águas p/ saúde humana.

Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.

Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.

Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.



Dr. Guilherme Freitag

Diretor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital



Eng. Química Délis Wolter Hansen

Gestora de Processos
CRQ/SC 13303449
assinatura digital

RELATÓRIO DE ENSAIO

A_132.2025_LaL_2_1

Interessado: DLA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA
Endereço: Sítio Varzea de Fora, S/N
CNPJ: 24.334.945/0001-08

Cidade: Iguatu, Ceará
CEP: 63.500-970
Fone: (85) 8157-4845

DADOS DO LOCAL DE AMOSTRAGEM

Protocolo: 132.2025_LaL_2_1

Matriz: Leite

Código de amostra de cliente/ponto de amostragem: 11273.2024

Marca: ITAMBÉ

Data fabricação / validade: 11/08/2024 - 08/05/2025

Temperatura Amostra no receb 20,3°C

Tipo de Amostra: LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE

Anotações Pertinentes: PESO DA AMOSTRA: 300 G SIF/DIPOA: 0105/2549

Plano de Amostragem: A 132/2025

1ª Legislação: IN nº 161, de 1º de julho de 2022 - 9. Leite e Derivados - e
(FC) - dados fornecidos pelo cliente

Técnico de Amostragem: Cliente: -
Data Amostragem: 05/12/2024 - 10:00^h
Data Recebimento: 02/01/2025
Data de Emissão do Relatório: 16/01/2025
Lote: 3012 240811

PARÂMETRO	RESULTADO	LEGISLAÇÃO	U95%
Salmonella spp.	Ausência 25 g	Ausência	-
Enterobactérias	<1,0x10 ¹ UFC/g	≤ 1,0x10 ¹ UFC/g	-
Estafilococos coagulase positiva	<1,0x10 ¹ UFC/g	≤ 1,0x10 ² UFC/g	-
Mesófilos aeróbios	<1,0x10 ¹ UFC/g	≤ 1,0x10 ⁵ UFC/g	-

DADOS EXTRAS DA QUALIDADE DO ENSAIO

PARÂMETRO	LQ	LD	VALOR LIDO	FAIXA DE TRABALHO	MÉTODO	DATA INÍCIO	DATA FINALIZAÇÃO
Salmonella spp.	Ausência	-	Ausência	-	ISO 6579-1:2017 / Freitag Laboratórios, Manual de métodos microbiológicos 2023 Cap.4	03/01/2025	06/01/2025
Enterobactérias	1,0x10 ¹	-	<1,0x10 ¹	-	ISO 21528-2: 2017 / Freitag Laboratórios, Manual de métodos microbiológicos 2023 Cap.6	03/01/2025	04/01/2025
Estafilococos coagulase positiva	1,0x10 ¹	-	<1,0x10 ¹	-	ISO/FDIS 6888-1:2021 / Freitag Laboratórios, Manual de métodos microbiológicos 2023 Cap.3	03/01/2025	05/01/2025
Mesófilos aeróbios	1,0x10 ¹	-	<1,0x10 ¹	-	ISO 4833-2:2013 / Freitag Laboratórios, Manual de métodos microbiológicos 2023 Cap.1	03/01/2025	06/01/2025

Os resultados se aplicam à amostra conforme recebida.

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 23.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.

Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem água p/ saúde humana.

Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.

Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.

Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.


Dr. Guilherme Freitag
Diretor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital


Eng. Química Délis Wolter Hansen
Gestora de Processos
CRO/SC 13303449
assinatura digital

RELATÓRIO DE ENSAIO**A_132.2025_LaL_2_1****Declaração de Conformidade:**

O Freitag Laboratórios possui como regra de decisão não considerar a(s) incerteza(s) de medição do(s) ensaio(s) na elaboração da Declaração de Conformidade. De acordo com a(s) legislação(ões) IN nº 161, de 1º de julho de 2022 - 9. Leite e Derivados - e, fica constatado que o(s) parâmetro(s) analisado(s), neste relatório, atendem aos limites estabelecidos pela(s) legislação(ões) citada(s).

Relatório de Ensaio revisado e liberado por: Manoela Paola Agostini Quaiato/Auxiliar administrativo- Supervisão

Código Ordem Serviço: A 132.2025

Chave de autenticação: 95E-5Y8Y-V68

Verifique a autenticidade deste documento no seguinte endereço: <https://www.freitag.com.br>

Consulte nossas certificações e escopo acreditado no site: www.freitag.com.br

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 23.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.

Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Sólidos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem água p/ saúde humana.

Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.

Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.

Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.



Dr. Guilherme Freitag

Diretor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital



Eng. Química Délis Wolter Hansen

Gestora de Processos
CRQ/SC 13303449
assinatura digital

RELATÓRIO DE ENSAIO

A_147.2025_AIAP_1_22

Interessado: DLA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA
Endereço: Sítio Varzea de Fora, S/N
CNPJ: 24.334.945/0001-08

Cidade: Iguatu, Ceará
CEP: 63.500-970
Fone: (85) 8157-4845

DADOS DO LOCAL DE AMOSTRAGEM

Protocolo: 147.2025_AIAP_1_22

Matriz: Alimentos processados

Código de amostra de cliente/ponto de amostragem: 11308.2024

Ponto Amostragem: - -

Marca: BONARE

Temperatura Amostra no receb 20,3°C

Tipo de Amostra: EXTRATO DE TOMATE

Anotações Pertinentes: validade: 08/26

Plano de Amostragem: A_147/2025

(FC) - dados fornecidos pelo cliente

Técnico de Amostragem: Cliente: -

Data Amostragem: 05/12/2024 - 10:00^{FC}

Data Recebimento: 02/01/2025

Data de Emissão do Relatório: 09/01/2025

Lote: 23 H24 D

PARÂMETRO	RESULTADO	U95%
Determinação de Lipídeos	0,50 g/100g ou %	-
Determinação de Proteína	2,04 g/100g ou %	-
Determinação de Umidade	91,02 g/100g ou %	-
Determinação do pH	4,48 pH a 20°C	-

DADOS EXTRAS DA QUALIDADE DO ENSAIO

PARÂMETRO	LQ	LD	VALOR LIDO	FAIXA DE TRABALHO	MÉTODO	DATA INÍCIO	DATA FINALIZAÇÃO
Determinação de Lipídeos	-	-	0,50	-	Freitag Laboratórios, Manual de Métodos Bromatologia, 2023. Cap.19, seção 19.5, método 19.5.8	07/01/2025	07/01/2025
Determinação de Proteína	-	-	2,04	-	Freitag Laboratórios, Manual de Métodos Bromatologia, 2023. Cap.19, seção 19.1, método 19.1.5	07/01/2025	09/01/2025
Determinação de Umidade	-	-	91,02	-	Freitag Laboratórios, Manual de Métodos Bromatologia, 2023. Cap.19, seção 19.5, método 19.5.3	08/01/2025	08/01/2025
Determinação do pH	0	0	4,48	-	Freitag Laboratórios, Manual de Métodos Bromatologia, 2023. Cap.18, seção 18.5, método 18.5.21/ISO 11289:1993	09/01/2025	09/01/2025

Os resultados se aplicam à amostra conforme recebida.

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 23.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.

Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem Águas p/ saúde humana.

Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.

Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.

Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.

FPR-Tb-154, rev 03 Pag.1/2

Dr. Guilherme Freitag
Diretor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital

Eng. Química Délis Wolter Hansen
Gestora de Processos
CRQ/SC 13303449
assinatura digital

RELATÓRIO DE ENSAIO**A_147.2025_AIAP_1_22****Relatório de Ensaio revisado e liberado por:** Manoela Paola Agostini Quaiato/Auxiliar administrativo- Supervisão**Código Ordem Serviço:** A 147.2025**Chave de autenticação:** 95E-5Y8Y-V68Verifique a autenticidade deste documento no seguinte endereço: <https://www.freitag.com.br>Consulte nossas certificações e escopo acreditado no site: www.freitag.com.br

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 23.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.

Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem águas p/ saúde humana.

Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.

Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.

Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.

**Dr. Guilherme Freitag**

Diretor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital

**Eng. Química Délis Wolter Hansen**

Gestora de Processos
CRQ/SC 13303449
assinatura digital

RELATÓRIO DE ENSAIO

A_146.2025_AIAP_1_21

Interessado: DLA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA
Endereço: Sítio Varzea de Fora, S/N
CNPJ: 24.334.945/0001-08

Cidade: Iguatu, Ceará
CEP: 63.500-970
Fone: (85) 8157-4845

DADOS DO LOCAL DE AMOSTRAGEM

Protocolo: 146.2025_AIAP_1_21

Matriz: Alimentos processados

Código de amostra de cliente/ponto de amostragem: 11307.2024

Marca: BONARE

Temperatura Amostra no receb 20,3°C

Tipo de Amostra: EXTRATO DE TOMATE

Anotações Pertinentes: validade: 08/26

Plano de Amostragem: A 146/2025

(FC) - dados fornecidos pelo cliente

Técnico de Amostragem: Cliente: -

Data Amostragem: 05/12/2024 - 10:00^h

Data Recebimento: 02/01/2025

Data de Emissão do Relatório: 08/01/2025

Lote: 23 H24 D

PARÂMETRO	RESULTADO	U95%
Salmonella spp.	Ausência 25 g	-
Bolores e leveduras	<1,0x10 ¹ UFC/g	-
Enterobactérias	<1,0x10 ¹ UFC/g	-

DADOS EXTRAS DA QUALIDADE DO ENSAIO

PARÂMETRO	LQ	LD	VALOR LIDO	FAIXA DE TRABALHO	MÉTODO	DATA INÍCIO	DATA FINALIZAÇÃO
Salmonella spp.	Ausência	-	Ausência	-	ISO 6579-1:2017 / Freitag Laboratórios, Manual de métodos microbiológicos 2023 Cap.4	03/01/2025	06/01/2025
Bolores e leveduras	1,0x10 ¹	-	<1,0x10 ¹	-	ISO 21527-1: 2008 / Freitag Laboratórios, Manual de métodos microbiológicos 2023 Cap.7	03/01/2025	08/01/2025
Enterobactérias	1,0x10 ¹	-	<1,0x10 ¹	-	ISO 21528-2: 2017 / Freitag Laboratórios, Manual de métodos microbiológicos 2023 Cap.6	03/01/2025	04/01/2025

Os resultados se aplicam à amostra conforme recebida.

Relatório de Ensaio revisado e liberado por: Manoela Paola Agostini Quaiato/Auxiliar administrativo- Supervisão

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 23.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.

Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Sólidos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem água p/ saúde humana.

Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.

Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.

Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.

FPR-Tb-154, rev 03 Pag.1/2

Dr. Guilherme Freitag
Diretor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital

Eng. Química Délis Wolter Hansen
Gestora de Processos
CRQ/SC 13303449
assinatura digital

RELATÓRIO DE ENSAIO**A 146.2025 AIAP 1 21**

Código Ordem Serviço: A 146.2025
Chave de autenticação: 95E-5Y8Y-V68

Verifique a autenticidade deste documento no seguinte endereço: <https://www.freitag.com.br>

Consulte nossas certificações e escopo acreditado no site: www.freitag.com.br

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 23.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.

Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem água p/ saúde humana.

Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.

Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.

Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.



Dr. Guilherme Freitag

Diretor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital



Eng. Química Délis Wolter Hansen

Gestora de Processos
CRQ/SC 13303449
assinatura digital

RELATÓRIO DE ENSAIO

A_131.2025_LaL_1_2

Interessado: DLA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA
Endereço: Sítio Varzea de Fora, S/N
CNPJ: 24.334.945/0001-08

Cidade: Iguatu, Ceará
CEP: 63.500-970
Fone: (85) 8157-4845

DADOS DO LOCAL DE AMOSTRAGEM

Protocolo: 131.2025_LaL_1_2

Técnico de Amostragem: Cliente: -

Data Amostragem: 05/12/2024 - 10:00^{FC}

Data Recebimento: 02/01/2025

Data de Emissão do Relatório: 10/01/2025

Matriz: Leite

Código de amostra de cliente/ponto de amostragem: 11272.2024

Ponto Amostragem: - -

Marca: BETÂNIA

Lote: MN21054A

Data fabricação / validade: 00/00/0000 - 09/01/2025

Temperatura Amostra no receb 20,3°C

Tipo de Amostra: LEITE EM PÓ INTEGRAL

Anotações Pertinentes: PESO DA AMOSTRA: 200 G SIF/DIPOA: 0165/248 SIF/DIPOA: 0105/110

Plano de Amostragem: A 131/2025

(FC) - dados fornecidos pelo cliente

PARÂMETRO	RESULTADO	U95%
Determinação de Proteína	25,41 g/100g ou %	-
Determinação de Umidade	2,67 g/100g ou %	-
Determinação do Lipídeos/Matéria Gorda	25,77 g/100g ou %	-
Determinação do pH	6,64 pH a 20°C	-

DADOS EXTRAS DA QUALIDADE DO ENSAIO

PARÂMETRO	LQ	LD	VALOR LIDO	FAIXA DE TRABALHO	MÉTODO	DATA INÍCIO	DATA FINALIZAÇÃO
Determinação de Proteína	-	-	25,41	-	Freitag Laboratórios, Manual de Métodos Bromatologia, 2023. Cap.19, seção 19.3, método 19.3.11	08/01/2025	09/01/2025
Determinação de Umidade	-	-	2,67	-	Freitag Laboratórios, Manual de Métodos Bromatologia, 2023. Cap.19, seção 19.1, método 19.2.1	08/01/2025	08/01/2025
Determinação do Lipídeos/Matéria Gorda	-	-	25,77	-	Freitag Laboratórios, Manual de Métodos Bromatologia, 2023. Cap.19, seção 19.1, método 19.2.2	09/01/2025	09/01/2025
Determinação do pH	-	-	6,64	- a -	Freitag Laboratórios, Manual de Métodos Bromatologia, 2023. Cap.19, seção 19.1, método 19.1.13	07/01/2025	08/01/2025

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 23.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.

Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem águas p/ saúde humana.

Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.

Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.

Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.

Dr. Guilherme Freitag
Diretor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital

Délis Wolter Hansen
Eng. Química Délis Wolter Hansen
Gestora de Processos
CRQ/SC 13303449
assinatura digital

RELATÓRIO DE ENSAIO**A_131.2025_LaL_1_2**

Os resultados se aplicam à amostra conforme recebida.

Relatório de Ensaio revisado e liberado por: Manoela Paola Agostini Quaiato/Auxiliar administrativo- Supervisão

Código Ordem Serviço: A_131.2025

Chave de autenticação: 95E-5Y8Y-V68

Verifique a autenticidade deste documento no seguinte endereço: <https://www.freitag.com.br>

Consulte nossas certificações e escopo acreditado no site: www.freitag.com.br

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 23.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.

Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Sólidos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem Águas p/ saúde humana.

Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.

Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.

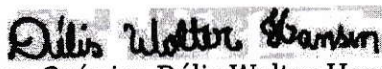
Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.

FPR-Tb-154, rev 03 Pag.2/2


Dr. Guilherme Freitag
Diretor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital
Eng. Química Délis Wolter Hansen
Gestora de Processos
CRO/SC 13303449
assinatura digital

RELATÓRIO DE ENSAIO

A_130.2025_LaL_1_1

Interessado: DLA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA
Endereço: Sítio Varzea de Fora, S/N
CNPJ: 24.334.945/0001-08

Cidade: Iguatu, Ceará
CEP: 63.500-970
Fone: (85) 8157-4845

DADOS DO LOCAL DE AMOSTRAGEM

Protocolo: 130.2025_LaL_1_1

Técnico de Amostragem: Cliente: -

Data Amostragem: 05/12/2024 - 10:00^{FC}

Data Recebimento: 02/01/2025

Data de Emissão do Relatório: 16/01/2025

Matriz: Leite

Lote: MN21054A

Código de amostra de cliente/ponto de amostragem: 11271.2024

Marcas: BETÂNIA

Data fabricação / validade: 00/00/0000 - 09/01/2025

Temperatura Amostra no receb 20,3°C

Tipo de Amostra: LEITE EM PÓ INTEGRAL

Anotações Pertinentes: PESO DA AMOSTRA: 200 G SIF/DIPOA: 0165/248 SIF/DIPOA: 0105/110

Plano de Amostragem: A_130/2025

1ª Legislação: IN nº 161, de 1ª de julho de 2022 - 9. Leite e Derivados - e

(FC) - dados fornecidos pelo cliente

PARÂMETRO	RESULTADO	LEGISLAÇÃO	U95%
Salmonella spp.	Ausência 25 g	Ausência	-
Enterobactérias	<1,0x10 ¹ UFC/g	≤ 1,0x10 ¹ UFC/g	-
Estafilococos coagulase positiva	<1,0x10 ¹ UFC/g	≤ 1,0x10 ² UFC/g	-
Mesófilos aeróbios	<1,0x10 ¹ UFC/g	≤ 1,0x10 ⁵ UFC/g	-

DADOS EXTRAS DA QUALIDADE DO ENSAIO

PARÂMETRO	LQ	LD	VALOR LIDO	FAIXA DE TRABALHO	MÉTODO	DATA INÍCIO	DATA FINALIZAÇÃO
Salmonella spp.	Ausência	-	Ausência	-	ISO 6579-1:2017 / Freitag Laboratórios, Manual de métodos microbiológicos 2023 Cap.4	03/01/2025	06/01/2025
Enterobactérias	1,0x10 ¹	-	<1,0x10 ¹	-	ISO 21528-2: 2017 / Freitag Laboratórios, Manual de métodos microbiológicos 2023 Cap.6	03/01/2025	04/01/2025
Estafilococos coagulase positiva	1,0x10 ¹	-	<1,0x10 ¹	-	ISO/FDIS 6888-1:2021 / Freitag Laboratórios, Manual de métodos microbiológicos 2023 Cap.3	03/01/2025	05/01/2025
Mesófilos aeróbios	1,0x10 ¹	-	<1,0x10 ¹	-	ISO 4833-2:2013 / Freitag Laboratórios, Manual de métodos microbiológicos 2023 Cap.1	03/01/2025	07/01/2025

Os resultados se aplicam à amostra conforme recebida.

Nota 01. SMIWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 23.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.

Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem águas p/ saúde humana.

Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.

Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.

Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.


Dr. Guilherme Freitag
Diretor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital


Eng. Química Délis Wolter Hansen
Gestora de Processos
CRQ/SC 13303449
assinatura digital

RELATÓRIO DE ENSAIO**A_130.2025_LaL_1_1****Declaração de Conformidade:**

O Freitag Laboratórios possui como regra de decisão não considerar a(s) incerteza(s) de medição do(s) ensaio(s) na elaboração da Declaração de Conformidade. De acordo com a(s) legislação(ões) IN nº 161, de 1º de julho de 2022 - 9. Leite e Derivados - e, fica constatado que o(s) parâmetro(s) analisado(s), neste relatório, atendem aos limites estabelecidos pela(s) legislação(ões) citada(s).

Relatório de Ensaio revisado e liberado por: Manoela Paola Agostini Quaiato/Auxiliar administrativo- Supervisão

Código Ordem Serviço: A 130.2025

Chave de autenticação: 95E-5Y8Y-V68

Verifique a autenticidade deste documento no seguinte endereço: <https://www.freitag.com.br>

Consulte nossas certificações e escopo acreditado no site: www.freitag.com.br

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 23.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.

Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem água p/ saúde humana.

Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.

Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.

Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.



Dr. Guilherme Freitag

Diretor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital



Eng. Química Délis Wolter Hansen

Gestora de Processos
CRQ/SC 13303449
assinatura digital

RELATÓRIO DE ENSAIO**A_862.2025_AlimPL_1_2**

Interessado: DLA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA
Endereço: Sítio Varzea de Fora, S/N
CNPJ: 24.334.945/0001-08

Cidade: Iguatu, Ceará
CEP: 63.500-970
Fone: (85) 8157-4845

DADOS DO LOCAL DE AMOSTRAGEM

Protocolo: 862.2025_AlimPL_1_2

Matriz: Alimentos Processados - Líquidos

Código de amostra de cliente/ponto de amostragem: 11268.2024

Ponto Amostragem: - -

Marca: FOLHA VERDE

Data fabricação / validade: 00/00/0000 - 02/10/2027

Temperatura Amostra no receb 20,3°C

Tipo de Amostra: VINAGRE DE ÁLCOOL

Anotações Pertinentes: PESO DA AMOSTRA 500,00 ML

Plano de Amostragem: A_862/2025

(FC) - dados fornecidos pelo cliente

Técnico de Amostragem: Cliente: -
Data Amostragem: 05/12/2024 - 10:00^h
Data Recebimento: 06/01/2025
Data de Emissão do Relatório: 13/01/2025

Lote: BZ 12 B

PARÂMETRO	RESULTADO	U95%
Determinação de Lipídeos	0,03 g/100g ou %	-
Determinação de Proteína	Não detectado g/100g ou %	-
Determinação de Umidade	99,92 g/100g ou %	-
Determinação do pH	2,75 pH a 20°C	-

DADOS EXTRAS DA QUALIDADE DO ENSAIO

PARÂMETRO	LQ	LD	VALOR LIDO	FAIXA DE TRABALHO	MÉTODO	DATA INÍCIO	DATA FINALIZAÇÃO
Determinação de Lipídeos	-	-	0,03	-	Freitag Laboratórios, Manual de Métodos Bromatologia, 2023. Cap.19, seção 19.5, método 19.5.8	13/01/2025	13/01/2025
Determinação de Proteína	-	-	Não detectado	-	Freitag Laboratórios, Manual de Métodos Bromatologia, 2023. Cap.19, seção 19.1, método 19.1.5	08/01/2025	13/01/2025
Determinação de Umidade	-	-	99,92	-	Freitag Laboratórios, Manual de Métodos Bromatologia, 2023. Cap.19, seção 19.5, método 19.5.3	09/01/2025	09/01/2025
Determinação do pH	-	-	2,75	- a -	Freitag Laboratórios, Manual de Métodos Bromatologia, 2023. Cap.19, seção 19.1, método 19.1.13	10/01/2025	10/01/2025

Os resultados se aplicam à amostra conforme recebida.

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 23.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.

Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem Águas p/ saúde humana.

Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.

Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.

Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.



Dr. Guilherme Freitag

Diretor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital



Eng. Química Délis Wolter Hansen

Gestora de Processos
CRO/SC 13303449
assinatura digital

RELATÓRIO DE ENSAIO

A_862.2025_AlímPL_1_2

Relatório de Ensaio revisado e liberado por: Manoela Paola Agostini Quaiato/Auxiliar administrativo- Supervisão

Código Ordem Serviço: A_862.2025

Chave de autenticação: 95E-5Y8Y-V68

Verifique a autenticidade deste documento no seguinte endereço: <https://www.freitag.com.br>

Consulte nossas certificações e escopo acreditado no site: www.freitag.com.br

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 23.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

Nota 03. Os resultados referem-se estritamente à amostra analisada.

Nota 04. Procedimentos de Amostras conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostras de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostras Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem águas p/ saúde humana.

Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.

Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.

Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

Nota 10. As informações de amostras realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.



Dr. Guilherme Freitag

Diretor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital



Eng. Química Délis Wolter Hansen

Gestora de Processos
CRQ/SC 13303449
assinatura digital

RELATÓRIO DE ENSAIO

A_129.2025_AlímPL_1_1 Rev_1

Este Relatório anula e substitui o relatório A_129.2025_AlímPL_1_1

Interessado: DLA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA
Endereço: Sítio Varzea de Fora, S/N
CNPJ: 24.334.945/0001-08

Cidade: Iguatu, Ceará
CEP: 63.500-970
Fone: (85) 8157-4845

DADOS DO LOCAL DE AMOSTRAGEM

Protocolo: 129.2025_AlímPL_1_1

Matriz: Alimentos Processados - Líquidos

Código de amostra de cliente/ponto de amostragem: 11267.2024

Ponto Amostragem: - -

Marca: FOLHA VERDE

Data fabricação / validade: 00/00/0000 - 02/10/2027

Temperatura Amostra no receb 20,3°C

Tipo de Amostra: VINAGRE DE ÁCOOL

Anotações Pertinentes: PESO DA AMOSTRA: 500 ML

Plano de Amostragem: A_129/2025

(FC) - dados fornecidos pelo cliente

Técnico de Amostragem: Cliente: -

Data Amostragem: 05/12/2024 - 10:00^{FC}

Data Recebimento: 02/01/2025

Data de Emissão do Relatório: 13/01/2025

Lote: BZ 12 B

PARÂMETRO	RESULTADO	U95%
<i>Escherichia coli</i>	<1,0x10 ¹ UFC/mL	-
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausência -	-
<i>Salmonella spp.</i>	Ausência 25 mL	-
Estafilococos coagulase positiva	<1,0x10 ¹ UFC/mL	-

DADOS EXTRAS DA QUALIDADE DO ENSAIO

PARÂMETRO	LQ	LD	VALOR LIDO	FAIXA DE TRABALHO	MÉTODO	DATA INÍCIO	DATA FINALIZAÇÃO
<i>Escherichia coli</i>	1,0x10 ¹	-	<1,0x10 ¹	-	ISO 16649-2:2001 / Freitag Laboratórios, Manual de métodos microbiológicos 2023 Cap.2	03/01/2025	04/01/2025
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausência	-	Ausência	-	ISO 11290-1:2017 / Freitag Laboratórios, Manual de métodos microbiológicos 2023 Cap.5	03/01/2025	10/01/2025
<i>Salmonella spp.</i>	Ausência	-	Ausência	-	ISO 6579-1:2017 / Freitag Laboratórios, Manual de métodos microbiológicos 2023 Cap.4	03/01/2025	06/01/2025
Estafilococos coagulase positiva	1,0x10 ¹	-	<1,0x10 ¹	-	ISO/FDIS 6888-1:2021 / Freitag Laboratórios, Manual de métodos microbiológicos 2023 Cap.3	03/01/2025	05/01/2025

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 23.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.

Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Serais, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem Igua p/ saúde humana.

Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.

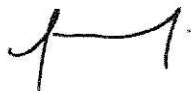
Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.

Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.



Dr. Guilherme Freitag

Diretor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital



Eng. Química Délis Wolter Hansen

Gestora de Processos
CRQ/SC 13303449
assinatura digital

RELATÓRIO DE ENSAIO**A_129.2025_AlimPL_1_1 Rev_1**

Os resultados se aplicam à amostra conforme recebida.

Relatório de Ensaio revisado e liberado por: Josiane Camila Steffen/Gestora de Processos

Código Ordem Serviço: A_129.2025

Chave de autenticação: 95E-5Y8Y-V68

Verifique a autenticidade deste documento no seguinte endereço: <https://www.freitag.com.br>

Consulte nossas certificações e escopo acreditado no site: www.freitag.com.br

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 23.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.

Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Sólidos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem água p/ saúde humana.

Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.

Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.

Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.

FPR-Tb-154, rev 03 Pag.2/2



Dr. Guilherme Freitag

Diretor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital



Eng. Química Délis Wolter Hansen

Gestora de Processos
CRQ/SC 13303449
assinatura digital

RELATÓRIO DE ENSAIO

A_158.2025_AIAP_1_27

Interessado: DLA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA
Endereço: Sítio Varzea de Fora, S/N
CNPJ: 24.334.945/0001-08

Cidade: Iguatu, Ceará
CEP: 63.500-970
Fone: (85) 8157-4845

DADOS DO LOCAL DE AMOSTRAGEM

Protocolo: 158.2025_AIAP_1_27

Matriz: Alimentos processados

Código de amostra de cliente/ponto de amostragem: 11327.2024

Marca: DELÍCIA

Data fabricação / validade: 00/00/0000 - 07/04/2025

Temperatura Amostra no receb 20,3°C

Tipo de Amostra: MARGARINA COM SAL MARINHO SABOR MANTEIGA

Anotações Pertinentes: PESO DA AMOSTRA 500,00g

Plano de Amostragem: A 158/2025

1ª Legislação: IN nº 161, de 1ª de julho de 2022 - 11. Margarinas e Cremes Vegetais - a

(FC) - dados fornecidos pelo cliente

Técnico de Amostragem: Cliente: -

Data Amostragem: 05/12/2024 - 10:00^h

Data Recebimento: 02/01/2025

Data de Emissão do Relatório: 08/01/2025

Lote: 3244580 2240 S D3

PARÂMETRO	RESULTADO	LEGISLAÇÃO	U95%
Escherichia coli	<1,0x10 ¹ UFC/g	-	-
Salmonella spp.	Ausência 25 g	Ausência	-
Bolores e leveduras	<1,0x10 ¹ UFC/g	≤ 1,0x10 ³ UFC/g	-
Estafilococos coagulase positiva	<1,0x10 ¹ UFC/g	-	-

DADOS EXTRAS DA QUALIDADE DO ENSAIO

PARÂMETRO	LQ	LD	VALOR LIDO	FAIXA DE TRABALHO	MÉTODO	DATA INÍCIO	DATA FINALIZAÇÃO
Escherichia coli	1,0x10 ¹	-	<1,0x10 ¹	-	ISO 16649-2:2001 / Freitag Laboratórios, Manual de métodos microbiológicos 2023 Cap.2	03/01/2025	04/01/2025
Salmonella spp.	Ausência	-	Ausência	-	ISO 6579-1:2017 / Freitag Laboratórios, Manual de métodos microbiológicos 2023 Cap.4	03/01/2025	06/01/2025
Bolores e leveduras	1,0x10 ¹	-	<1,0x10 ¹	-	ISO 21527-1: 2008 / Freitag Laboratórios, Manual de métodos microbiológicos 2023 Cap.7	03/01/2025	08/01/2025
Estafilococos coagulase positiva	1,0x10 ¹	-	<1,0x10 ¹	-	ISO/FDIS 6888-1:2021 / Freitag Laboratórios, Manual de métodos microbiológicos 2023 Cap.3	03/01/2025	05/01/2025

Os resultados se aplicam à amostra conforme recebida.

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 23.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.

Nota 04. Procedimentos de Amostras conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostras de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostras Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem água p/ saúde humana.

Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.

Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.

Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.


Dr. Guilherme Freitag
Diretor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital


Eng. Química Délis Wolter Hansen
Gestora de Processos
CRQ/SC 13303449
assinatura digital

RELATÓRIO DE ENSAIO**A_158.2025_AIAP_1_27****Declaração de Conformidade:**

O Freitag Laboratórios possui como regra de decisão não considerar a(s) incerteza(s) de medição do(s) ensaio(s) na elaboração da Declaração de Conformidade. De acordo com a(s) legislação(ões) IN nº 161, de 1º de julho de 2022 - 11. Margarinas e Cremes Vegetais - a, fica constatado que o(s) parâmetro(s) analisado(s), neste relatório, atendem aos limites estabelecidos pela(s) legislação(ões) citada(s).

Relatório de Ensaio revisado e liberado por: Manoela Paola Agostini Quaiato/Auxiliar administrativo- Supervisão

Código Ordem Serviço: A_158.2025

Chave de autenticação: 95E-5Y8Y-V68

Verifique a autenticidade deste documento no seguinte endereço: <https://www.freitag.com.br>

Consulte nossas certificações e escopo acreditado no site: www.freitag.com.br

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 23.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.

Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem Iguaç p/ saúde humana.

Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.

Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.

Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.



Dr. Guilherme Freitag

Diretor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital



Eng. Química Délis Wolter Hansen

Gestora de Processos
CRQ/SC 13303449
assinatura digital

RELATÓRIO DE ENSAIO

A_159.2025_AIAP_1_28

Interessado: DLA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA
Endereço: Sítio Varzea de Fora, S/N
CNPJ: 24.334.945/0001-08

Cidade: Iguatu, Ceará
CEP: 63.500-970
Fone: (85) 8157-4845

DADOS DO LOCAL DE AMOSTRAGEM

Protocolo: 159.2025_AIAP_1_28

Matriz: Alimentos processados

Código de amostra de cliente/ponto de amostragem: 11328.2024

Ponto Amostragem: -

Marca: DELÍCIA

Data fabricação / validade: 00/00/0000 - 07/04/2025

Temperatura Amostra no receb 20,3°C

Tipo de Amostra: MARGARINA COM SAL MARINHO SABOR MANTEIGA

Anotações Pertinentes: PESO DA AMOSTRA 500,00G

Plano de Amostragem: A_159/2025

(FC) - dados fornecidos pelo cliente

Técnico de Amostragem: Cliente: -

Data Amostragem: 05/12/2024 - 10:00^{PC}

Data Recebimento: 02/01/2025

Data de Emissão do Relatório: 13/01/2025

Lote: 3244580 2240 S D3

PARÂMETRO	RESULTADO	U95%
Determinação da Acidez	2,51 g. ác.oléico/100 g	-
Determinação de Lipídeos	86,72 g/100g ou %	-
Determinação de Proteína	1,01 g/100g ou %	-
Determinação de Umidade	15,39 g/100g ou %	-

DADOS EXTRAS DA QUALIDADE DO ENSAIO

PARÂMETRO	LQ	LD	VALOR LIDO	FAIXA DE TRABALHO	MÉTODO	DATA INÍCIO	DATA FINALIZAÇÃO
Determinação da Acidez	-	-	2,51	-	Freitag Laboratórios, Manual de Métodos Bromatologia, 2023. Cap.19, seção 19.5, método 19.5.1	09/01/2025	09/01/2025
Determinação de Lipídeos	-	-	86,72	-	Freitag Laboratórios, Manual de Métodos Bromatologia, 2023. Cap.19, seção 19.5, método 19.5.8	08/01/2025	13/01/2025
Determinação de Proteína	-	-	1,01	-	Freitag Laboratórios, Manual de Métodos Bromatologia, 2023. Cap.19, seção 19.1, método 19.1.5	07/01/2025	09/01/2025
Determinação de Umidade	-	-	15,39	-	Freitag Laboratórios, Manual de Métodos Bromatologia, 2023. Cap.19, seção 19.5, método 19.5.3	08/01/2025	08/01/2025

Os resultados se aplicam à amostra conforme recebida.

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 23.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.

Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem água p/ saúde humana.

Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.

Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.

Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.

Dr. Guilherme Freitag

Diretor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital

Eng. Química Délis Wolter Hansen

Gestora de Processos
CRQ/SC 13303449
assinatura digital

RELATÓRIO DE ENSAIO**A_159.2025_AIAP_1_28**

Relatório de Ensaio revisado e liberado por: Manoela Paola Agostini Quaiato/Auxiliar administrativo- Supervisão

Código Ordem Serviço: A 159.2025

Chave de autenticação: 95E-5Y8Y-V68

Verifique a autenticidade deste documento no seguinte endereço: <https://www.freitag.com.br>

Consulte nossas certificações e escopo acreditado no site: www.freitag.com.br

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 23.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.

Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem Águas p/ saúde humana.

Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.

Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.

Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.



Dr. Guilherme Freitag

Diretor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital



Eng. Química Délis Wolter Hansen

Gestora de Processos
CRQ/SC 13303449
assinatura digital