

408
L

RELATÓRIO DE ENSAIO

GERÊNCIA	LABORATÓRIO	SOLICITAÇÃO Nº	RE Nº
GETAQ	LFQA	20643	2456/20

4. RESULTADOS DOS ENSAIOS

Ensaio	Resultados	Unidades
Umidade	11,64	g/100g (%)
Proteína	7,15	g/100g (%)
Gordura	0,71	g/100g (%)
Cinza	0,30	g/100g (%)
Carboidrato	80,2	g/100g (%)
Valor calórico	355,79	kcal/100g

5. SÍNTESE DO PROCEDIMENTO

Determinação de umidade por gravimetria: POT01FQA/LEA – rev.07
BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Métodos analíticos físico-químicos para controle de produtos cárneos e seus ingredientes, sal e salmoura. Instrução Normativa nº. 20, de 21 de julho de 1999. Brasília: Diário Oficial da União, Seção 1, de 27 de julho de 1999.
Determinação de proteínas: POT02FQA/LEA – rev.06
Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos - IV edição 2005, cap. 036/IV, p. 123-124.
Determinação de lipídios: POT09FQA/LEA – rev.07
BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº. 20, de 21/07/1999. Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos para Controle de Carnes, Produtos Cárneos e seus Ingredientes, Sal e Salmoura. Brasília: Diário Oficial da União, 09/09/1999.
Determinação de cinzas (Resíduo Mineral Fixo): POT07FQA/LEA – rev.06
Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos IV edição 2005, cap. 018/IV, p. 105-106.
Determinação de glicídios totais em glicose (carboidratos): POT05FQA/LEA – rev.06
Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos IV edição 2005, cap. 040/IV, p. 129-130.
Determinação do Valor Calórico Total POT71FQA/LEA – rev.05
Cálculo pela Fórmula de Atwater /Regra 4-9-4

Fortaleza, 04 de agosto de 2020

Maria Olinda Pinho de P. Timbó

MARIA OLINDA PINHO DE P. TIMBÓ
Engenheira de Alimentos
CREA-CE: 340867
Núcleo de Alimentos – Nuteq/Getaq

Jackson de Queiroz Malveira

JACKSON DE QUEIROZ MALVEIRA
GERENTE
CRQ-X: LP-04/17 - 10ª Região
Gerente da Getaq

OS RESULTADOS APRESENTADOS NESTE DOCUMENTO TEM SIGNIFICAÇÃO RESTRITA E APLICAM-SE TÃO SOMENTE AO OBJETO DE SERVIÇO. SUA REPRODUÇÃO PARA OUTROS FINS SÓ PODERÁ SER FEITA DE FORMA INTEGRAL, SEM NENHUMA ALTERAÇÃO.

Núcleo de Tecnologia e Qualidade Industrial do Ceará - Nuteq. Rua Professor Rômulo Proença, s/n - Campus do Pici
CEP: 60440-552. Fortaleza/CE. Fone: (85) 3101.2445 / 3101.2446 | cac@nuteq.ce.gov.br | www.nuteq.ce.gov.br

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

X

Documento Autenticado Digitalmente de acordo com os artigos 1º, 3º e 7º inc. V 8º, 41 e 52 da Lei Federal 8.933/1994 e Art. 6 Inc. XII da Lei Estadual 8.721/2008 autêntico e presente imagem digitalizada, reprodução fiel do documento apresentado e conferido neste ato. O referido é verdade. Dou fé. ***** Confira os dados do ato em: https://seodigital.tpb.jus.br ou Consulte o Documento em: https://azevedobastos.not.br/documento/100930712204902335617

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

409
Jo

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

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



DECLARAÇÃO DE SERVIÇO DE AUTENTICAÇÃO DIGITAL

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

DECLARA para os devidos fins de direito que, o documento em anexo identificado individualmente em cada Código de Autenticação Digital¹ ou na referida sequência, foi autenticado de acordo com as Legislações e normas vigentes².

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

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

Esta DECLARAÇÃO foi emitida em **07/12/2020 16:58:58 (hora local)** através do sistema de autenticação digital do Cartório Azevêdo Bastos, de acordo com o Art. 1º, 10º e seus §§ 1º e 2º da MP 2200/2001, como também, o documento eletrônico autenticado contendo o Certificado Digital do titular do Cartório Azevêdo Bastos, poderá ser solicitado diretamente a empresa **M M GUEDES ME** ou ao Cartório pelo endereço de e-mail autentica@azevedobastos.not.br

Para informações mais detalhadas deste ato, acesse o site <https://autdigital.azevedobastos.not.br> e informe o *Código de Autenticação Digital*.

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

¹**Código de Autenticação Digital:** 100930712204902335617-1 a 100930712204902335617-4

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

O referido é verdade, dou fé.

CHAVE DIGITAL

00005b1d734fd94f057f2d69fe6bc05bc9155570b12779216382997bfb3593042b2c3d7d02e68933b532c12ae5e59281d40c13c9af197395379446d07200385ee51fce06e2c58e0cac874de44b57035



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



J

8

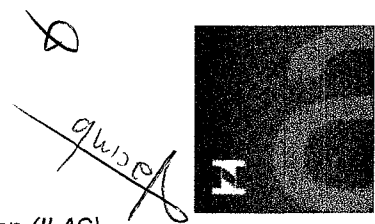
W

o

W

uro
le

República Federativa do Brasil
Ministério da Indústria, Comércio Exterior e Serviços
Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia – Inmetro
Coordenação Geral de Acreditação



*Signatário dos Acordos de Reconhecimento Mútuo da International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC),
da Interamerican Accreditation Cooperation (IAAC) e International Accreditation Forum (IAF).*

Certificado de Acreditação

Acreditação nº CRL 0281

Acreditação Inicial: 07/07/2008

**Laboratório de Ensaios para Análise de Água e Alimentos - LEA
NUTEC - Fundação Núcleo de Tecnologia Industrial do Ceará**
Rua Professor Rômulo Proença, S/Nº - Pici – Fortaleza - CE

*A Coordenação Geral de Acreditação do Inmetro - Cgcre concede acreditação ao Organismo de Avaliação da Conformidade acima
identificado, no endereço citado, segundo os requisitos estabelecidos na ABNT NBR ISO/IEC 17025:2005. Esta acreditação
constitui a expressão formal do reconhecimento de sua competência para realizar atividades de ensaios, conforme Escopo de
Acreditação.*

Assinado de forma
digital por ALDONEY
FREIRE COSTA
Dados: 2016.10.05
10:40:52 -03'00'

Aldoney Freire Costa
Coordenador Geral de Acreditação Substituto

A situação atual da acreditação e seu escopo devem ser verificados no endereço eletrônico www.Inmetro.gov.br/credenciamento/laboratoriosAcreditados.asp

Ficha Técnica

Café a Vácuo

411
D

Produto	Café a Vácuo ✓
Marca	Café Mais Sabor ✓
Número de Registro	Produto isento da obrigatoriedade de registro

Fabricante do Produto	
Razão Social	Solssai Altoé Com. Exp. Ind. Ltda-ME
CNPJ	07.638.718/0001-57
Endereço	Rod BR 262, km 103, Nenda Nova de Imigrante-ES
Contato	(28) 99917 6004

Características do Produto	
Descrição	Café torrado e Moído
Ingredientes	Café
Acondicionamento	Conservar em local fresco, seco e inodoro. Após aberto é recomendável ficar em um recipiente limpo, seco e bem fechado, dentro da geladeira em até 30 dias.
Embalagem primária	A vácuo
Peso líquido	250 g
Fabricação	17 de Agosto de 2020
Validade	19 de Agosto de 2021
Lote	201

Composição Nutricional café	
Quantidade por porção	%VD (*)

Não contém quantidades significativas de valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e fibra alimentar.

*% Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2000 Kcal ou 8400KJ. Seus Valores diários podem ser maiores ou menores dependendo das suas necessidades energéticas.

Maranguape, 28 de Novembro de 2020 ✓

Dra. Lara Suyanne de P. Nunes
Nutricionista
CRN 6^o - 9933

Lara Suyanne de Paula Nunes

Supervisionado por : Lara Suyanne de Paula Nunes

Nutricionista CRN 6° 9933

23 FEV 2021

Antonio Erivaldo Magalhães
Escritor Autorizado

2020

2º OFÍCIO DE NOTAS CARTÓRIO PAULA NUNES
Rua Cel. Antônio Botelho, 34 Maranguape-CE
Fone: 3341-0531, Fax: 3341-0173
RECONHECIDO por semelhança a
LARA SUYANNE DE PAULA NUNES. Dou fe.
Maranguape, 9 de Dezembro de 2020

ANTÔNIO ERIVALDO MAGALHÃES
Escritor Autorizado

SELO DE AUTENTICIDADE

REG. DE MOVIMENTOS
Título e Documentos
PROTESTOS
Autógrafa Marcas e Selo
Tabulação

2º OFÍCIO - CAR. - E - CE. - MAR. INGUAPE - CE.

RECONECIMENTO DE FIRMA

CR. 918489

GERÊNCIA	ÁREA ✓	PROCESSO	RE Nº 2438/20
GETAQ	Laboratório de Microbiologia de Alimentos - LMBA	Nº 20634	1 de 2

RELATÓRIO DE ENSAIO

1. DADOS DO CLIENTE

Cliente: M M Guedes
Endereço: Av Doutor Argeu Gurgel Braga Herbster, 850, Outra Banda - Maranguape-CE
Contato: Maria Militão Telefone: (85) 8657-8479 Email: comercialmilitao2018@gmail.com

2. NATUREZA DO SERVIÇO

Ensaio microbiológico.

3. DADOS DA AMOSTRA

Amostra identificada pelo interessado como: Café torrado e moído
Natureza da amostra: Café torrado, em grão, moído e solúvel, descafeinado e não, adicionado de outros ingredientes e não (com sabores, café capuccino), cevada em pó e similares.

Data de Fabricação: 12/05/2020 Data de Validade: 16/06/2021 ✓
Marca: Mais sabor Lote: 102
Peso/volume declarado: 250g ✓
Característica da Embalagem: à vacuo
Data da entrada: 12/08/2020 Hora de entrada: 09h44min
Temperatura de recebimento: 25,8 °C
Responsável pela coleta: O cliente
Data do início dos ensaios: 12/08/2020 Data do término dos ensaios: 20/08/2020
Fabricante: Sossai Altoé com. Exp. Ind. LTDA.

4. RESULTADOS DOS ENSAIOS

Ensaio	Unidades*	Resultados	[Li, Ls]*	Parâmetros de referência
Coliformes a 35°C	(NMP/g)	<3,0	[-;9,5]	-
Coliformes a 45°C	(NMP/g)	<3,0	[-;9,5]	≤10

*NMP: Número Mais Provável Li: Limite inferior Ls: Limite superior
<3,0 → Corresponde a ausência de crescimento pela técnica dos tubos múltiplos

OS RESULTADOS APRESENTADOS NESTE DOCUMENTO TEM SIGNIFICAÇÃO RESTRITA E APLICAM-SE TÃO SOMENTE AO OBJETO DE SERVIÇO. SUA REPRODUÇÃO PARA OUTROS FINS SÓ PODERÁ SER FEITA DE FORMA INTEGRAL, SEM NENHUMA ALTERAÇÃO.

Núcleo de Tecnologia e Qualidade Industrial do Ceará - Nutec. Rua Professor Rômulo Proença, s/n - Campus do Pici
CEP: 60440-552 . Fortaleza/CE. Fone: (85) 3101.2445 / 3101.2446 | cac@nutec.ce.gov.br | www.nutec.ce.gov.br

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



GERÊNCIA	ÁREA	PROCESSO	RE Nº
GETAQ	Laboratório de Microbiologia de Alimentos - LMBA	Nº 20634	2438/20
			2 de 2

RELATÓRIO DE ENSAIO

NOTAS

1. A amostra encontra-se dentro dos padrões microbiológicos de acordo com a Resolução - RDC Nº 12, de 2 janeiro de 2001 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde.
2. No resultado da amostra em NMP/g ou ml, expresso como " x [Li, Ls] " x = número mais provável na amostra e [Li, Ls] = intervalo de confiança a nível de 95% de probabilidade para a combinação de tubos positivos em série conforme tabelas de NMP: Bacteriological Analytical Manual/Food, Drug Administration/Appendix2, 2015 e Standard methods for the examination of water and wastewater, 2012.
3. A declaração de conformidade não leva em consideração o cálculo de incerteza de medição dos ensaios.

5. REFERÊNCIAS

-Coliformes a 35°C /Coliformes a 45°C
Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP): POT02MBA/LEA – rev.08
American Public Health Association (APHA), Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 5.ed. 2015. pág. 75-85, 103-111.

Fortaleza, 20 de agosto de 2020.

Sônia Coelho Abreu de Oliveira

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

Jackson de Queiroz Malveira

Jackson de Queiroz Malveira
Tecnólogo em Produção Industrial
CRQ- X: LP-04/17 - 10ª Região
Gerente da Getaq

OS RESULTADOS APRESENTADOS NESTE DOCUMENTO TEM SIGNIFICAÇÃO RESTRITA E APLICAM-SE TÃO SOMENTE AO OBJETO DE SERVIÇO. SUA REPRODUÇÃO PARA OUTROS FINS SÓ PODERÁ SER FEITA DE FORMA INTEGRAL, SEM NENHUMA ALTERAÇÃO.

Núcleo de Tecnologia e Qualidade Industrial do Ceará - Nutec. Rua Professor Rômulo Proença, s/n - Campus do Pici
CEP: 60440-552 . Fortaleza/CE. Fone: (85) 3101.2445 / 3101.2446 | cac@nutec.ce.gov.br | www.nutec.ce.gov.br

Barros

JP
X
Azevedo Bastos



414
D

RELATÓRIO DE ENSAIO

GERÊNCIA	LABORATÓRIO	SOLICITAÇÃO Nº	RE Nº
GETAQ	LFQA	20643	2451/20

1. DADOS DO CLIENTE

Nome/Razão Social: M M GUEDES

Endereço: AV DOUTOR ARGEU GURGEL BRAGA HERBSTER - 850 - OUTRA BANDA MARANGUAPE - CE

E-mail: comercialmilitao2018@gmail.com

Telefone: (85)8657-8479

2. DESCRIÇÃO DO SERVIÇO

Natureza do Serviço: ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA ✓

3. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO ITEM DE ENSAIO

Natureza da Amostra: CAFÉ

Amostra Identificada pelo Cliente: Café torrado, em grão, moído e solúvel, descafeinado e não, adicionado de outros ingredientes e não (com sabores, café capuccino), cevada em pó e similares.

Data de Fabricação: 12/05/2020

Data de Validade: 16/06/2021 ✓

Marca: Mais sabor

Lote: 102

Peso/Volume: 250g ✓

Condicionamento: 25,8°C

Característica da Embalagem: a vácuo

Responsável pela Coleta: Não consta

Local da Coleta: Não consta

Data da Coleta: Não consta

Data da Entrada no NUTEC: 12/08/2020 09:44

Data do Início dos Ensaio: 18/08/2020

Data do Término dos Ensaio: 04/09/2020

Informações Adicionais: 1. FABRICANTE: SOSSAI ALTOÉ COM. EXP. IND. LTDA - ME.

2. FINALIDADE: PARA FINS DE LICITAÇÃO.

3. EMBALAGEM: À VÁCUO.

[Handwritten signatures and initials]

OS RESULTADOS APRESENTADOS NESTE DOCUMENTO TEM SIGNIFICAÇÃO RESTRITA E APLICAM-SE TÃO SOMENTE AO OBJETO DE SERVIÇO. SUA REPRODUÇÃO PARA OUTROS FINS SÓ PODERÁ SER FEITA DE FORMA INTEGRAL, SEM NENHUMA ALTERAÇÃO.

Núcleo de Tecnologia e Qualidade Industrial do Ceará - Nutec. Rua Professor Rômulo Proença, s/n - Campus do Pici
CEP: 60440-552 - Fortaleza/CE. Fone: (85) 3101.2445 / 3101.2446 | cac@nutec.ce.gov.br | www.nutec.ce.gov.br

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]
TUPB



415
Le

RELATÓRIO DE ENSAIO

GERÊNCIA	LABORATÓRIO	SOLICITAÇÃO Nº	RE Nº
GETAQ	LFQA	20643	2451/20

4. RESULTADOS DOS ENSAIOS

Ensaio	Resultados	Unidades
Umidade	3,62	g/100g (%)
Cinza	4,03	g/100g (%)
Extrato aquoso	74,11	g/100g (%)

5. SÍNTESE DO PROCEDIMENTO

Determinação de cinzas (Resíduo Mineral Fixo): POT07FQA/LEA – rev.07
 Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos
 IV edição 2005, cap. 018/IV, p. 105-106.
 Determinação de extrato aquoso POT31FQA/LEA – rev.07
 Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos - IV edição
 2005, cap. 265/IV, p. 487-488.

Fortaleza, 04 de agosto de 2020

Maria Olinda Pinho de P. Timbó

MARIA OLINDA PINHO DE P. TIMBÓ
 Engenheira de Alimentos
 CREA-CE-: 340867
 Núcleo de Alimentos – Nutea/Getaq

Jackson de Queiroz Malveira

JACKSON DE QUEIROZ MALVEIRA
 GERENTE
 CRQ- X: LP-04/17- 10ª Região
 Gerente da Getaq

OS RESULTADOS APRESENTADOS NESTE DOCUMENTO TEM SIGNIFICAÇÃO RESTRITA E APLICAM-SE TÃO SOMENTE AO OBJETO DE SERVIÇO. SUA REPRODUÇÃO PARA OUTROS FINS SÓ PODERÁ SER FEITA DE FORMA INTEGRAL, SEM NENHUMA ALTERAÇÃO.

Núcleo de Tecnologia e Qualidade Industrial do Ceará - Nutec. Rua Professor Rômulo Proença, s/n - Campus do Pici
 CEP: 60440-552 - Fortaleza/CE. Fone: (85) 3101.2445 / 3101.2446 | cac@nutec.ce.gov.br | www.nutec.ce.gov.br



Documento Autenticado Digitalmente de acordo com os artigos 1º, 3º e 7º inc. V 8º, 41 e 52 da Lei Federal 8.935/1994 e Art. 6º inc. XII da Lei Estadual 8.721/2008 autêntico e presente imagem digitalizada, reprodução fiel do documento apresentado e conferido neste ato. O referido é verdade. Dou fé. ***** Confira os dados do ato em: https://seidigital.fpb.ju.br ou Consulte o Documento em: https://azevedobastos.net.br/documento/100930712203544321030

15/11/2020

000

J

X

Jackson

Jackson

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

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

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



DECLARAÇÃO DE SERVIÇO DE AUTENTICAÇÃO DIGITAL

416
10

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

DECLARA para os devidos fins de direito que, o documento em anexo identificado individualmente em cada Código de Autenticação Digital¹ ou na referida sequência, foi autenticado de acordo com as Legislações e normas vigentes².

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

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

Esta DECLARAÇÃO foi emitida em **07/12/2020 16:59:33 (hora local)** através do sistema de autenticação digital do Cartório Azevêdo Bastos, de acordo com o Art. 1º, 10º e seus §§ 1º e 2º da MP 2200/2001, como também, o documento eletrônico autenticado contendo o Certificado Digital do titular do Cartório Azevêdo Bastos, poderá ser solicitado diretamente a empresa M M GUEDES ME ou ao Cartório pelo endereço de e-mail autentica@azevedobastos.not.br

Para informações mais detalhadas deste ato, acesse o site <https://autdigital.azevedobastos.not.br> e informe o Código de Autenticação Digital..

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

¹**Código de Autenticação Digital:** 100930712203544321030-1 a 100930712203544321030-4

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

O referido é verdade, dou fé.

CHAVE DIGITAL

00005b1d734fd94f057f2d69fe6bc05bc9155570b12779216382997bfbd359307dae5df91b40ffa01902dc8df20d0a6eaf537f142b27d426d3ffbbd7ecd830a3ee51fce06e2c58e0cac874de44b57035



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



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

117
Jo

República Federativa do Brasil
Ministério da Indústria, Comércio Exterior e Serviços
Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia – Inmetro
Coordenação Geral de Acreditação

Signatário dos Acordos de Reconhecimento Mútuo da International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC),
da Interamerican Accreditation Cooperation (IAAC) e International Accreditation Forum (IAF).

Certificado de Acreditação

Acreditação nº CRL 0281

Acreditação Inicial: 07/07/2008

**Laboratório de Ensaios para Análise de Água e Alimentos - LEA
NUTEC - Fundação Núcleo de Tecnologia Industrial do Ceará**
Rua Professor Rômulo Proença, S/Nº - Pici – Fortaleza - CE

A Coordenação Geral de Acreditação do Inmetro - Cgcre concede acreditação ao Organismo de Avaliação da Conformidade acima identificado, no endereço citado, segundo os requisitos estabelecidos na ABNT NBR ISO/IEC 17025:2005. Esta acreditação constitui a expressão formal do reconhecimento de sua competência para realizar atividades de ensaios, conforme Escopo de Acreditação.



Assinado de forma
digital por ALDONEY
FREIRE COSTA
Dados: 2016.10.05
10:40:52 -03'00'

Aldoney Freire Costa
Coordenador Geral de Acreditação Substituto

A situação atual da acreditação e seu escopo devem ser verificados no endereço eletrônico www.Inmetro.gov.br/credenciamento/laboratoriosAcreditados.asp

Ficha Técnica

Feijão de Corda

418
L

Produto	Feijão de Corda
Marca	Super Tozzo
Número de Registro	Produto isento da obrigatoriedade de registro

Fabricante do Produto	
Razão Social	PRO-LIFE PROTEINAS LTDA
CNPJ	22.881.003/0003-86
Inscrição Estadual	06.125912-8
Endereço	Rua João Paulo VI, 758, Autodromo- Eusébio-CE
CEP	61.760-000
Contato	85 334222 50

Características do Produto	
Descrição	Feijão de Corda
Ingredientes	Feijão
Acondicionamento	Deve ser armazenado em local fresco e arejado.
Embalagem	Embalagem Tipo plástica transparente, resistente
Peso líquido	1 kg
Lote	02
Fabricação	02 de Dezembro 2020
Validade	01 de Junho 2021

Sara Suzanne de Paula Nunes



J

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

425
R

República Federativa do Brasil
Ministério da Indústria, Comércio Exterior e Serviços
Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia – Inmetro
Coordenação Geral de Acreditação

Signatário dos Acordos de Reconhecimento Mútuo da International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC),
da Interamerican Accreditation Cooperation (IAAC) e International Accreditation Forum (IAF).

Certificado de Acreditação

Acreditação nº CRL 0281

**Laboratório de Ensaios para Análise de Água e Alimentos - LEA
NUTEC - Fundação Núcleo de Tecnologia Industrial do Ceará**
Rua Professor Rômulo Proença, S/Nº - Pici – Fortaleza - CE

Acreditação Inicial: 07/07/2008

A Coordenação Geral de Acreditação do Inmetro - Cgcre concede acreditação ao Organismo de Avaliação da Conformidade acima identificado, no endereço citado, segundo os requisitos estabelecidos na ABNT NBR ISO/IEC 17025:2005. Esta acreditação constitui a expressão formal do reconhecimento de sua competência para realizar atividades de ensaios, conforme Escopo de Acreditação.



Assinado de forma
digital por ALDONEY
FREIRE COSTA
Dados: 2016.10.05
10:40:52 -03'00'

Aldoney Freire Costa
Coordenador Geral de Acreditação Substituto

A situação atual da acreditação e seu escopo devem ser verificados no endereço eletrônico www.inmetro.gov.br/credenciamento/laboratoriosAcreditados.asp

Ficha Técnica

426
L

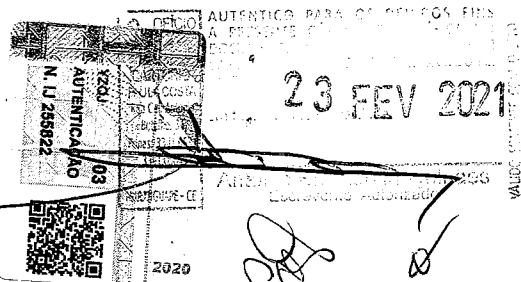
Macarrão Espaguete

Produto	Macarrão Espaguete
Marca	Bonsabor
Número de Registro	Produto Isento da obrigatoriedade de registro

Fabricante do Produto	
Razão Social	M Dias Branco S.A Indústria e Comércio de Alimentos
CNPJ	07.206.816/0001-15
Endereço	Rodovia BR-116, Km 18, Eusébio/CE
CEP	61760-000
Contato	0800 7025509
site	www.mdiasbranco.com.br

Características do Produto	
Descrição	Massa alimentícia produto não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo com água, adicionado com ferro e ácido fólico. Preparo: Tempo de cozimento de 7 a 9 minutos
Ingredientes	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. CONTÉM GLÚTEN. ALERGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER AVEIA CENTEIO, CEVADA, OVO, E SOJA.
Acondicionamento	Conservar em local fresco seco, a temperatura ambiente. Não deve ser molhado no manuseio, transporte e armazenagem.
Modo de Preparo	Numa panela grande ferva 1 litro de água para cada 100 g de macarrão, adicionando sal a gosto e 01 colher de sopa de óleo. Tempo de cozimento 7 a 9 minutos, adicione a quantidade de macarrão desejada e mexa de vez em quando. Se preferir a massa mais firme reduza 01 minuto do tempo de cozimento ou se preferir a massa mais macia adicione 01 minuto ao tempo de cozimento. Verifique se a massa está totalmente cozida e adicione o molho de sua preferência.
Embalagem primária	Tipo plástica resistente, atóxica.
Peso líquido	500 g
Lote	A307 06A 08:04
Validade	30/10/2021

Isara Snyanne de Paula Nunes



J

X

~~Exemplo~~

927
e

Composição Nutricional Macarrão Espaguete		
por porção 80 g (1 prato)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	276 kcal	14%
Carboidratos	57 g	19%
Proteínas	9,9 g	13%
Gorduras Totais	1,0 g	2%
Gorduras Saturadas	0 g	%
Gordura Monoinsaturada	0,1g	**
Gordura poli-insaturada	0,6 g	**
Colesterol	0 mg	**
Gorduras trans	0 g	0%
Fibra Alimentar	1,6 g	6%
Sódio	0 mg	0%

*% Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2000 Kcal ou 8400KJ. Seus Valores diários podem ser maiores ou menores dependendo das suas necessidades energéticas.

Maranguape, 28 de Novembro de 2020

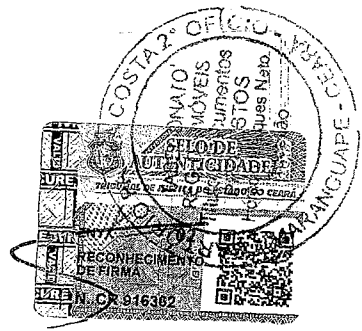
CARTÓRIO PAULA COSTA
2º OFÍCIO
MARANGUAPE-CE


Dra. Lara Suyanne de P. Nunes
Nutricionista
CRN 6º - 9933

Lara Suyanne de Paula Nunes
Supervisionado por : Lara Suyanne de Paula Nunes
Nutricionista CRN 6º 9933

2º OFÍCIO DE NOTAS CARTÓRIO PAULA COSTA
Rua Cel. Antônio Botelho, 34, Maranguape-CE
Fone: 3341-0531. Fax: 3341-0173
RECONHEÇO por semelhança a firma de:
LARA SUYANNE DE PAULA NUNES. Dou fe.
Maranguape, 9 de Dezembro de 2020


ANTÔNIO ERIVALDO MAGALHÃES
Escrevente Autorizado



428
JL

GERÊNCIA	ÁREA	PROCESSO	RE Nº
GETAQ	Laboratório de Microbiologia de Alimentos - LMBA	Nº 20634	2444/20
			1 de 2

RELATÓRIO DE ENSAIO

1. DADOS DO CLIENTE

Cliente: M M Guedes
Endereço: Av Doutor Argeu Gurgel Braga Herbster, 850, Outra Banda - Maranguape-CE
Contato: Maria Militão Telefone:(85) 8657-8479 Email: comercialmilitao2018@gmail.com

2. NATUREZA DO SERVIÇO

Ensaio microbiológico.

3. DADOS DA AMOSTRA

Amostra identificada pelo interessado como: Macarrão. ✓
Natureza da amostra: Massas alimentícias secas, com ou sem ovos, com ou sem recheio
Data de Fabricação: Não consta Data de Validade: 20/06/2021 ✓
Marca: Bonsabor Lote: S128 01 D 17:30
Peso/volume declarado: 500g
Característica da Embalagem: Plástica
Data da entrada: 12/08/2020 Hora de entrada: 09h44min
Temperatura de recebimento: 26,6°C
Responsável pela coleta: O cliente
Data do início dos ensaios: 12/08/2020 Data do término dos ensaios: 20/08/2020
Fabricante: M. Dias Branco S.A.

4. RESULTADOS DOS ENSAIOS

Ensaio	Unidades*	Resultados	[Li, Ls]*	Parâmetros de referência
Coliformes a 35°C	(NMP/g)	<3,0	[-;9,5]	-
Coliformes a 45°C	(NMP/g)	<3,0	[-;9,5]	≤10 ²
<i>Bacillus cereus</i>	(UFC/g)	<10 ²	[79;126]	≤5x10 ³
<i>Salmonella sp</i>	25g	Ausência	-	Ausência
Estafilococos coagulase positiva	(UFC/g)	<10 ²	[79;126]	≤5x10 ³

*NMP: Número Mais Provável UFC: Unidades Formadoras de Colônias Li: Limite inferior LS: Limite Superior
<3,0 → Corresponde a ausência de crescimento pela técnica dos tubos múltiplos

OS RESULTADOS APRESENTADOS NESTE DOCUMENTO TEM SIGNIFICAÇÃO RESTRITA E APLICAM-SE TÃO SOMENTE AO OBJETO DE SERVIÇO. SUA REPRODUÇÃO PARA OUTROS FINS SÓ PODERÁ SER FEITA DE FORMA INTEGRAL, SEM NENHUMA ALTERAÇÃO.

Núcleo de Tecnologia e Qualidade Industrial do Ceará - Nutec. Rua Professor Rômulo Proença, s/n - Campus do Pici
CEP: 60440-552 . Fortaleza/CE. Fone: (85) 3101.2445 / 3101.2446 | cac@nutec.ce.gov.br | www.nutec.ce.gov.br

Documento Autenticado Digitalmente de acordo com os artigos 1º, 3º e 7º inc. V 8º, 41 e 52 da Lei Federal 8.935/1994 e Art. 6 Inc. XII da Lei Estadual 8.721/2008 autêntico a presente imagem digitalizada, reprodução, fiel do documento apresentado e conferido neste ato. O referido é verdade. Dou fé. ***** Confirma os dados do ato em: https://setodigital.ipb.jus.br ou Consulte o Documento em: https://azevedobastos.net.br/documento/100930712209067944766



CARTÓRIO
Autenticação Digital Código: 100930712209067944766-1
Data: 07/12/2020 16:50:05
Valor Total do Ato: R\$ 4,56
Selo Digital Tipo Normal C: AKU47512-6FVG;



Cartório Azevedo Bastos
Av. Presidente Epitácio Pessoa - 1145
Balneário dos Estados, João Pessoa - PB
(83) 3244-5404 - cartorio@azevedobastos.net.br
https://azevedobastos.net.br

Bel. Valber Azevedo de Miranda Cavalcanti
Titular



GERÊNCIA	ÁREA ✓	PROCESSO	RE Nº 2444/20
GETAQ	Laboratório de Microbiologia de Alimentos - LMBA	Nº 20634	2 de 2

RELATÓRIO DE ENSAIO

NOTAS

- A amostra encontra-se dentro dos padrões microbiológicos de acordo com a Resolução-RDC Nº12 de 2 de janeiro de 2001 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde.
- No resultado da amostra em UFC/g ou ml, expresso como "x [Li, Ls]":
x = valor encontrado na amostra,
 $\log x - u$
Li = 10 limite inferior do intervalo de confiança
 $\log x + u$
Ls = 10 limite superior do intervalo de confiança
onde u= Incerteza de medição expandida= 0,1 calculada com nível de confiança k=2 pela tabela T de Student (probabilidade de abrangência de 95%) conforme POT 43MBA-LC- Cálculo de Estimativa de Incerteza de Medição de Ensaio Microbiológicos (Versão 00).
- No resultado da amostra em NMP/g ou ml, expresso como "x [Li, Ls]"
x = número mais provável na amostra e [Li, Ls] = intervalo de confiança a nível de 95% de probabilidade para a combinação de tubos positivos em série conforme tabelas de NMP: Bacteriological Analytical Manual/Food, Drug Administration/Appendix2, 2015 e Standard methods for the examination of water and wastewater, 2012.
- A declaração de conformidade não leva em consideração o cálculo de incerteza de medição dos ensaios.

5. REFERÊNCIAS

- Coliformes a 35°C /Coliformes a 45°C
Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP): POT02MBA/LEA – rev.08
American Public Health Association (APHA), Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 5.ed. 2015. pág. 75-85, 103-111.
- Bacillus cereus
Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície: POT06MBA/LEA – rev.07 American Public Health Association (APHA), Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 5.ed. 2015. pág 375-380.
- Salmonella sp
Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência: POT03MBA/LEA – rev.07
American Public Health Association (APHA), Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 5.ed. 2015. pág 446-462.
- Estafilococos coagulase positivo
Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície: POT04MBA/LEA – rev.08
American Public Health Association (APHA), Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 5.ed. 2015. pág. 509-514.

Fortaleza, 20 de agosto de 2020

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

Jackson de Queiroz Malveira
Jackson de Queiroz Malveira
Tecnólogo em Produção Industrial
CRQ- X: LP-04/17 -10ª Região
Gerente da Getaq

OS RESULTADOS APRESENTADOS NESTE DOCUMENTO TEM SIGNIFICAÇÃO RESTRITA E APLICAM-SE TÃO SOMENTE AO OBJETO DE SERVIÇO. SUA REPRODUÇÃO PARA OUTROS FINS SÓ PODERÁ SER FEITA DE FORMA INTEGRAL, SEM NENHUMA ALTERAÇÃO.

Núcleo de Tecnologia e Qualidade Industrial do Ceará - Nutec. Rua Professor Rômulo Proença, s/n - Campus do Pici
CEP: 60440-552 . Fortaleza/CE. Fone: (85) 3101.2445 / 3101.2446 | cac@nutec.ce.gov.br | www.nutec.ce.gov.br

Documento Autenticado Digitalmente de acordo com os artigos 1º, 3º e 7º inc. V 8º, 41 e 52 da Lei Federal 8.935/1994 e Art. 6 Inc. XII da Lei Estadual 8.721/2008 autenticado a presente imagem digitalizada, reprodução fiel do documento apresentado e conferido neste ato. O referido é verdade. Dou fé. ***** Confirma os dados do ato em: https://seidigital.tjpb.jus.br ou Consulte o Documento em: https://azevedobastos.not.br/documento/100930712209067944766

RELATÓRIO DE ENSAIO

GERÊNCIA	LABORATÓRIO	SOLICITAÇÃO Nº	RE Nº
GETAQ	LFQA	20643	2450/20

1. DADOS DO CLIENTE

Nome/Razão Social: M M GUEDES

Endereço: AV DOUTOR ARGEU GURGEL BRAGA HERBSTER - 850 - OUTRA BANDA MARANGUAPE - CE

E-mail: comercialmilitao2018@gmail.com

Telefone: (85)8657-8479

2. DESCRIÇÃO DO SERVIÇO

Natureza do Serviço: ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

3. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO ITEM DE ENSAIO

Natureza da Amostra: MACARRÃO ✓

Amostra Identificada pelo Cliente: Massas alimentícias secas, com ou sem ovos, com/ou sem recheio

Data de Fabricação: Não consta

Data de Validade: 20/06/2021 ✓

Marca: Bonsabor

Lote: S128 01 D 17:30

Peso/Volume: 500g

Condicionamento: 26,6°C

Característica da Embalagem: Plástica

Responsável pela Coleta: Não consta

Local da Coleta: Não consta

Data da Coleta: Não consta

Data da Entrada no NUTec: 12/08/2020 09:44

Data do Início dos Ensaios: 18/08/2020

Data do Término dos Ensaios: 04/09/2020

Informações Adicionais: 1. FABRICANTE: M. DIAS BRANCO S.A. INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

2. FINALIDADE: PARA FINS DE LICITAÇÃO.

3. EMBALAGEM: PLÁSTICA.

OS RESULTADOS APRESENTADOS NESTE DOCUMENTO TEM SIGNIFICAÇÃO RESTRITA E APLICAM-SE TÃO SOMENTE AO OBJETO DE SERVIÇO. SUA REPRODUÇÃO PARA OUTROS FINS SÓ PODERÁ SER FEITA DE FORMA INTEGRAL, SEM NENHUMA ALTERAÇÃO.

Núcleo de Tecnologia e Qualidade Industrial do Ceará - Nutec. Rua Professor Rômulo Proença, s/n - Campus do Pici CEP: 60440-552. Fortaleza/CE. Fone: (85) 3101.2445 / 3101.2446 | cac@nutec.ce.gov.br | www.nutec.ce.gov.br



CARTÓRIO

Autenticação Digital Código: 100930712209067944766-3
Data: 07/12/2020 16:50:06
Valor Total do Ato: R\$ 4,66
Selo Digital Tipo Normal C: AKU47514-R653;



CNU.06.870-0

Cartório Azevêdo Bastos
Av. Presidente Epitácio Pessoa - 1145
Baixo do Estado, João Pessoa - PB
(85) 3244-5464 - cartorio@azevedobastos.net.br
<https://azevedobastos.net.br>



Bel. Valber Azevêdo de Miranda Cavalcanti
Titular

TJPB



RELATÓRIO DE ENSAIO

GERÊNCIA	LABORATÓRIO	SOLICITAÇÃO Nº	RE Nº
GETAQ	LFQA	20643	2450/20

4. RESULTADOS DOS ENSAIOS

Ensaio	Resultados	Unidades
Umidade	10,61	g/100g (%)

5. SÍNTESE DO PROCEDIMENTO

Determinação de umidade por gravimetria: POT01FQA/LEA – rev.08
BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Método oficial para Determinação de Umidade em Farinha de Mandioca. Instrução de Trabalho IT POV 304, de 09 de março de 2012.

Fortaleza, 04 de agosto de 2020

MARIA OLINDA PINHO DE P. TIMBÓ
Engenheira de Alimentos
CREA-CE-: 340867
Núcleo de Alimentos – Nutea/Getaq

JACKSON DE QUEIROZ MALVEIRA
GERENTE
CRQ- X: LP-04/17 - 10ª Região
Gerente da Getaq

R

OS RESULTADOS APRESENTADOS NESTE DOCUMENTO TEM SIGNIFICAÇÃO RESTRITA E APLICAM-SE TÃO SOMENTE AO OBJETO DE SERVIÇO. SUA REPRODUÇÃO PARA OUTROS FINS SÓ PODERÁ SER FEITA DE FORMA INTEGRAL, SEM NENHUMA ALTERAÇÃO.

Núcleo de Tecnologia e Qualidade Industrial do Ceará - Nutec. Rua Professor Rômulo Proença, s/n - Campus do Pici
CEP: 60440-552 . Fortaleza/CE. Fone: (85) 3101.2445 / 3101.2446 | cac@nutec.ce.gov.br | www.nutec.ce.gov.br

ENCIMTO

Documento Autenticado Digitalmente de acordo com os artigos 1º, 3º e 7º inc. V 8º, 41 e 52 da Lei Estadual 8.721/2008 autenticado a presente imagem digitalizada, reprodução fiel do documento apresentado e conferido neste ato. O referido é verdade. Dou fé. ***** Confira os dados do ato em: https://selodigital.tjpb.jus.br ou Consulte o Documento em: https://azevedobastos.not.br/documento/100930712209067944766



CARTÓRIO
Autenticação Digital Código: 100930712209067944766-4
Data: 07/12/2020 16:50:06
Valor Total do Ato: R\$ 4,56
Selo Digital Tipo Normal C: AKU47515-7716;



Cartório Azevêdo Bastos
Av. Presidente Epitácio Pessoa - 1145
Bairro dos Estados, João Pessoa - PB
(83) 3244-3404 - cartorio@azevedobastos.not.br
https://azevedobastos.not.br

Bel. Válber Azevedo de Miranda Cavalcanti
Titular



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

432

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

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



DECLARAÇÃO DE SERVIÇO DE AUTENTICAÇÃO DIGITAL

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

DECLARA para os devidos fins de direito que, o documento em anexo identificado individualmente em cada Código de Autenticação Digital¹ ou na referida sequência, foi autenticado de acordo com as Legislações e normas vigentes².

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

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

Esta DECLARAÇÃO foi emitida em **07/12/2020 16:58:43 (hora local)** através do sistema de autenticação digital do Cartório Azevêdo Bastos, de acordo com o Art. 1º, 10º e seus §§ 1º e 2º da MP 2200/2001, como também, o documento eletrônico autenticado contendo o Certificado Digital do titular do Cartório Azevêdo Bastos, poderá ser solicitado diretamente a empresa M M GUEDES ME ou ao Cartório pelo endereço de e-mail autentica@azevedobastos.not.br

Para informações mais detalhadas deste ato, acesse o site <https://autdigital.azevedobastos.not.br> e informe o Código de Autenticação Digital..

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

¹Código de Autenticação Digital: 100930712209067944766-1 a 100930712209067944766-4

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

O referido é verdade, dou fé.

CHAVE DIGITAL

00005b1d734fd94f057f2d69fe6bc05bc9155570b12779216382997bfbdb35930d83b71eda5ba825ba6e1ef2ce22ab43494b0fcd5cbe65ee312d46184a52109cae51fce06e2c58e0cac874de44b57035



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



433
L

República Federativa do Brasil
Ministério da Indústria, Comércio Exterior e Serviços
Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia – Inmetro
Coordenação Geral de Acreditação

Signatário dos Acordos de Reconhecimento Mútuo da International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC),
da Interamerican Accreditation Cooperation (IAAC) e International Accreditation Forum (IAF).

Certificado de Acreditação

Acreditação nº CRL 0281

Laboratório de Ensaios para Análise de Água e Alimentos - LEA
NUTEC - Fundação Núcleo de Tecnologia Industrial do Ceará
Rua Professor Rômulo Proença, S/Nº - Pici – Fortaleza - CE

Acreditação Inicial: 07/07/2008

A Coordenação Geral de Acreditação do Inmetro - Cgcre concede acreditação ao Organismo de Avaliação da Conformidade acima identificado, no endereço citado, segundo os requisitos estabelecidos na ABNT NBR ISO/IEC 17025:2005. Esta acreditação constitui a expressão formal do reconhecimento de sua competência para realizar atividades de ensaios, conforme Escopo de Acreditação.



Assinado de forma
digital por ALDONEY
FREIRE COSTA
Dados: 2016.10.05
10:40:52 -03'00'

Aldoney Freire Costa
Coordenador Geral de Acreditação Substituto

A situação atual da acreditação e seu escopo devem ser verificados no endereço eletrônico www.Inmetro.gov.br/credenciamento/laboratoriosAcreditados.asp

Ficha Técnica

434
Je

Sal Moído Iodado

Produto	Sal Refinado Iodado
Marca	Golfinho
Número do Registro	Produto isento da obrigatoriedade de registro

Fabricante do Produto	
Razão Social	Milmares Indústria e Comércio de Sal Ltda
CNPJ	00.641.304/002-19
Endereço	Rua Luiz Fausto 679, Sala C, Santo Antônio, CEP 59619-760 Mossoró RN
Contato	(84) 30610808
Email:	comercial@milmares.com.br

Características do Produto	
Descrição	Cloreto de sódio cristalizado extraído de fontes naturais, moído e adicionado de iodo.
Ingredientes	Cloreto de sódio, iodato de potássio, antiuementantes (INS 535), ferrocianeto de sódio.
Acondicionamento	Conservar em local seco e arejado, protegido da umidade.
Embalagem primária	Tipo plástica resistente ao manuseio.
Peso líquido	01 kg
Fabricação	Julho de 2020
Validade	Julho de 2022
Lote	07/2020

Composição Nutricional Sal Moído Iodado por porção 1 g (1/4 colher de chá)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Sódio	390 mg	16%
Iodo	25 µg	19%

Não contém quantidades significativas de valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e fibra alimentar.
 *% Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2000 Kcal ou 8400KJ. Seus Valores diários podem ser maiores ou menores dependendo das suas necessidades energéticas.

Maranguape, 28 de Novembro de 2020

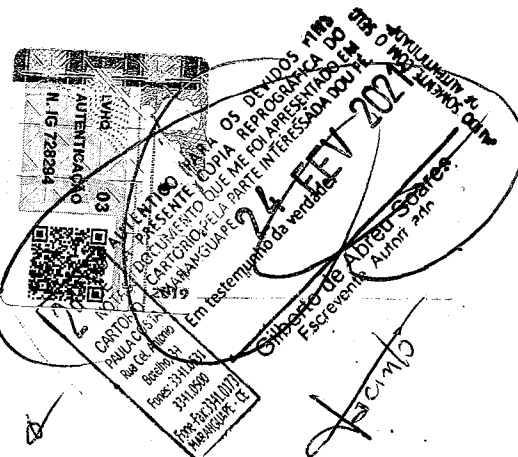
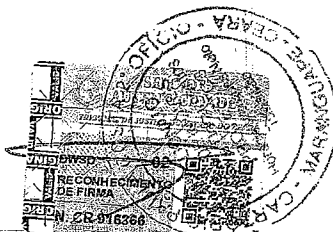
CAROLINA PAULA COSTA
 NUTRICIONISTA
 MARANGUAPE - CE


 Dra. Lara Suyanne de Paula Nunes
 Nutricionista
 CRN 6º - 9933

Lara Suyanne de Paula Nunes
 Supervisionado por: Lara Suyanne de Paula Nunes
 Nutricionista CRN 6º 9933

2º OFÍCIO DE NOTAS CARTÓRIO PAULA COSTA
 Rua Cel. Antônio Botelho, 34, Maranguape-CE
 Fone: 3341-0531. Fax: 3341-0173
 RECONHEÇO por semelhança a firma de:
 LARA SUYANNE DE PAULA NUNES. Dou fe.
 Maranguape, 9 de Dezembro de 2020


 ANTONIO ERIVALDO MAGALHÃES
 Escrevente Autorizado



GERÊNCIA	ÁREA /	PROCESSO	RE Nº 2447/20
GETAQ	Laboratório de Microbiologia de Alimentos - LMBA	Nº 20634	1 de 2

RELATÓRIO DE ENSAIO

1. DADOS DO CLIENTE

Cliente: M M Guedes
Endereço: Av Doutor Argeu Gurgel Braga Herbster, 850, Outra Banda - Maranguape-CE
Contato: Maria Militão Telefone: (85) 8657-8479 Email: comercialmilitao2018@gmail.com

2. NATUREZA DO SERVIÇO

Ensaio microbiológico.

3. DADOS DA AMOSTRA

Amostra identificada pelo interessado como: Sal moído iodado
Natureza da amostra: Produtos para temperar (glutamato monosódico e similares), prontos para o consumo.
Data de Fabricação: 07/2020 Data de Validade: 07/2022 ✓
Marca: Golfinho Lote: 07/2020
Peso/volume declarado: 1Kg
Característica da Embalagem: Plástica
Data da entrada: 12/08/2020 Hora de entrada: 09h44min
Temperatura de recebimento: 26,6°C
Responsável pela coleta: O cliente
Data do início dos ensaios: 12/08/2020 Data do término dos ensaios: 20/08/2020
Fabricante: Milmares Ind. e Com. De Sal LTDA.

4. RESULTADOS DOS ENSAIOS

Ensaio	Unidades*	Resultados	[Li, Ls]*	Parâmetros de referência
Coliformes a 35 °C	(NMP/g)	<3,0	[-,9,5]	-
Coliformes a 45 °C	(NMP/g)	<3,0	[-,9,5]	≤10
Salmonella sp	25g	Ausência	-	Ausência

*NMP: Número Mais Provável Li: Limite inferior Ls: Limite Superior

OS RESULTADOS APRESENTADOS NESTE DOCUMENTO TEM SIGNIFICAÇÃO RESTRITA E APLICAM-SE TÃO SOMENTE AO OBJETO DE SERVIÇO. SUA REPRODUÇÃO PARA OUTROS FINS SÓ PODERÁ SER FEITA DE FORMA INTEGRAL, SEM NENHUMA ALTERAÇÃO.

Núcleo de Tecnologia e Qualidade Industrial do Ceará - Nutec. Rua Professor Rômulo Proença, s/n - Campus do Pici CEP: 80440-552. Fortaleza/CE. Fone: (85) 3101.2445 / 3101.2446 | cac@nutec.ce.gov.br | www.nutec.ce.gov.br

Documento Autenticado Digitalmente de acordo com os artigos 1º, 3º e 7º inc. V 8º, 41 e 52 da Lei Federal 8.935/1994 e Art. 6 Inc. XII da Lei Estadual 8.721/2008 autêntico a presente imagem digitalizada, reprodução fiel do documento apresentado e conferido neste ato. O referido é verdade. Dou fé. ***** Confira os dados do ato em: https://seodigital.tpb.jus.br ou Consulte o Documento em: https://azevedobastos.not.br/documento/100930712209834566710

[Handwritten signatures and initials]



CARTÓRIO Autenticação Digital Código: 100930712209834566710-1
Data: 07/12/2020 16:50:16
Valor Total do Ato: R\$ 4,56
Selo Digital Tipo Normal C: AKU47548-Q4CP;



Cartório Azevêdo Bastos
Av. Presidente Epitácio Pessoa - 1145
Bairro dos Estados, João Pessoa - PB
(83) 3244-5404 - cartorio@azevedobastos.not.br
https://azevedobastos.not.br

Bel. Válber Azevedo Miranda Cavalcanti
Titular



436
D

GERÊNCIA	ÁREA	PROCESSO	RE Nº
GETAQ	Laboratório de Microbiologia de Alimentos - LMBA	Nº 20634	2447/20
			2 de 2

RELATÓRIO DE ENSAIO

NOTAS

1. A amostra encontra-se dentro dos padrões microbiológicos de acordo com a Resolução-RDC Nº12 de 2 de janeiro de 2001 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde.

2. No resultado da amostra em NMP/g ou ml, expresso como " x [Li, Ls] "
x = número mais provável na amostra e [Li, Ls] = intervalo de confiança a nível de 95% de probabilidade para a combinação de tubos positivos em série conforme tabelas de NMP: Bacteriological Analytical Manual/Food, Drug Administration/Appendix2, 2015 e Standard methods for the examination of water and wastewater, 2012.

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

5. REFERÊNCIAS

-Coliformes a 35°C /Coliformes a 45°C
Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP): POT02MBA/LEA – rev.08
American Public Health Association (APHA), Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 5.ed. 2015. pág. 75-85, 103-111.

-Salmonella sp
Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência: POT03MBA/LEA – rev.067
American Public Health Association (APHA), Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 5.ed. 2015. pág 446-462.

Fortaleza, 20 de agosto de 2020

Sônia Coelho Abreu de Oliveira

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

Jackson de Queiroz Malveira

Jackson de Queiroz Malveira
Tecnólogo em Produção Industrial
CRQ- X: LP-04/17 - 10ª Região
Gerente da Getaq

OS RESULTADOS APRESENTADOS NESTE DOCUMENTO TEM SIGNIFICAÇÃO RESTRITA E APLICAM-SE TÃO SOMENTE AO OBJETO DE SERVIÇO. SUA REPRODUÇÃO PARA OUTROS FINS SÓ PODERÁ SER FEITA DE FORMA INTEGRAL, SEM NENHUMA ALTERAÇÃO.

Núcleo de Tecnologia e Qualidade Industrial do Ceará - Nutec. Rua Professor Rômulo Proença, s/n - Campus do Pici
CEP: 60440-552. Fortaleza/CE. Fone: (85) 3101.2445 / 3101.2446 | cac@nutec.ce.gov.br | www.nutec.ce.gov.br

Cartório

Assinatura



437
Le

RELATÓRIO DE ENSAIO

GERÊNCIA	LABORATÓRIO	SOLICITAÇÃO Nº	RE Nº
GETAQ	LFQA	20643	2452/20

1. DADOS DO CLIENTE

Nome/Razão Social: M M GUEDES

Endereço: AV DOUTOR ARGEU GURGEL BRAGA HERBSTER - 850 - OUTRA BANDA MARANGUAPE - CE

E-mail: comercialmilitao2018@gmail.com

Telefone: (85)8657-8479

2. DESCRIÇÃO DO SERVIÇO

Natureza do Serviço: ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA ✓

3. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO ITEM DE ENSAIO

Natureza da Amostra: SAL MOÍDO IODADO

Amostra Identificada pelo Cliente: Produtos para temperar (glutamato monossódico e similares),

Data de Fabricação: 07/2020

Data de Validade: 07/2022 ✓

Marca: Golfinho ✓

Lote: 07/2020

Peso/Volume: 1kg ✓

Condicionamento: 26,6°C

Característica da Embalagem: Plástica

Responsável pela Coleta: Não consta

Local da Coleta: Não consta

Data da Coleta: Não consta

Data da Entrada no NUTEC: 12/08/2020 09:44

Data do Início dos Ensaios: 18/08/2020

Data do Término dos Ensaios: 04/09/2020

Informações Adicionais: 1. FABRICANTE: MILMARES INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE SAL LTDA.
2. FINALIDADE: PARA FINS DE LICITAÇÃO.
3. EMBALAGEM: PLÁSTICA.

OS RESULTADOS APRESENTADOS NESTE DOCUMENTO TEM SIGNIFICAÇÃO RESTRITA E APLICAM-SE TÃO SOMENTE AO OBJETO DE SERVIÇO. SUA REPRODUÇÃO PARA OUTROS FINS SÓ PODERÁ SER FEITA DE FORMA INTEGRAL, SEM NENHUMA ALTERAÇÃO.

Núcleo de Tecnologia e Qualidade Industrial do Ceará - Nutec. Rua Professor Rômulo Proença, s/n - Campus do Pici
CEP: 60440-552 . Fortaleza/CE. Fone: (85) 3101.2445 / 3101.2446 | cac@nutec.ce.gov.br | www.nutec.ce.gov.br

[Handwritten signature]

[Handwritten mark]

[Handwritten signature]



438
L

RELATÓRIO DE ENSAIO

GERÊNCIA	LABORATÓRIO	SOLICITAÇÃO Nº	RE Nº
GETAQ	LFQA	20643	2452/20

4. RESULTADOS DOS ENSAIOS

Ensaio	Resultados	Unidades
Umidade	0,18	g/100g (%)
Cinza	36,70	g/100g (%)
Cloreto em NaCl	97,62	g/100g (%)

5. SÍNTESE DO PROCEDIMENTO

Determinação de umidade por gravimetria: POT01FQA/LEA – rev.08
BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Método oficial para Determinação de Umidade em Farinha de Mandioca. Instrução de Trabalho IT POV 304, de 09 de março de 2012.
Determinação de cinzas (Resíduo Mineral Fixo): POT07FQA/LEA – rev.07
Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos IV edição 2005, cap. 018/IV, p. 105-106.
Determinação de cloretos: POT20FQA/LEA – rev.07
Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos - IV edição 2005, cap. 028/IV, p. 112-113.

Fortaleza, 04 de agosto de 2020

Maria Olinda Pinho de P. Timbó
MARIA OLINDA PINHO DE P. TIMBÓ
Engenheira de Alimentos
CREA-CE-: 340867
Núcleo de Alimentos – Nutea/Getaq

Jackson de Queiroz Malveira
JACKSON DE QUEIROZ MALVEIRA
GERENTE
CRQ- X: LP-04/17 - 10ª Região
Gerente da Getaq

J

X

OS RESULTADOS APRESENTADOS NESTE DOCUMENTO TEM SIGNIFICAÇÃO RESTRITA E APLICAM-SE TÃO SOMENTE AO OBJETO DE SERVIÇO. SUA REPRODUÇÃO PARA OUTROS FINS SÓ PODERÁ SER FEITA DE FORMA INTEGRAL, SEM NENHUMA ALTERAÇÃO.

Núcleo de Tecnologia e Qualidade Industrial do Ceará - Nutec. Rua Professor Rômulo Proença, s/n - Campus do Pici
CEP: 60440-552. Fortaleza/CE. Fone: (85) 3101.2445 / 3101.2446 | cac@nutec.ce.gov.br | www.nutec.ce.gov.br

Cartório

Assinatura



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

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

439
L

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



DECLARAÇÃO DE SERVIÇO DE AUTENTICAÇÃO DIGITAL

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

DECLARA para os devidos fins de direito que, o documento em anexo identificado individualmente em cada Código de Autenticação Digital¹ ou na referida sequência, foi autenticado de acordo com as Legislações e normas vigentes².

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

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

Esta DECLARAÇÃO foi emitida em **07/12/2020 17:00:17 (hora local)** através do sistema de autenticação digital do Cartório Azevêdo Bastos, de acordo com o Art. 1º, 10º e seus §§ 1º e 2º da MP 2200/2001, como também, o documento eletrônico autenticado contendo o Certificado Digital do titular do Cartório Azevêdo Bastos, poderá ser solicitado diretamente a empresa **M M GUEDES ME** ou ao Cartório pelo endereço de e-mail autentica@azevedobastos.not.br

Para informações mais detalhadas deste ato, acesse o site <https://autdigital.azevedobastos.not.br> e informe o Código de Autenticação Digital..

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

¹**Código de Autenticação Digital:** 100930712209834566710-1 a 100930712209834566710-4

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

O referido é verdade, dou fé.

CHAVE DIGITAL

00005b1d734fd94f057f2d69fe6bc05bc9155570b12779216382997bfb359308289a103844f6202c2032d57885be53baba3db4017254515e104da05834353bce51fce06e2c58e0cac874de44b57035



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

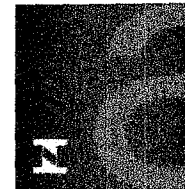


Handwritten signatures and marks, including a large 'X' and a signature that appears to be 'Válber'.

440

República Federativa do Brasil
Ministério da Indústria, Comércio Exterior e Serviços
Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia – Inmetro
Coordenação Geral de Acreditação

X



*Signatário dos Acordos de Reconhecimento Mútuo da International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC),
da Interamerican Accreditation Cooperation (IAAC) e International Accreditation Forum (IAF).*

Certificado de Acreditação

Acreditação nº CRL 0281

Acreditação Inicial: 07/07/2008

Laboratório de Ensaios para Análise de Água e Alimentos - LEA
NUTEC - Fundação Núcleo de Tecnologia Industrial do Ceará
Rua Professor Rômulo Proença, S/Nº - Pici – Fortaleza - CE

A Coordenação Geral de Acreditação do Inmetro - Cgcre concede acreditação ao Organismo de Avaliação da Conformidade acima identificado, no endereço citado, segundo os requisitos estabelecidos na ABNT NBR ISO/IEC 17025:2005. Esta acreditação constitui a expressão formal do reconhecimento de sua competência para realizar atividades de ensaios, conforme Escopo de Acreditação.

Assinado de forma
digital por ALDONEY
FREIRE COSTA
Dados: 2016.10.05
10:40:52 -03'00'

Aldoney Freire Costa
Coordenador Geral de Acreditação Substituto

A situação atual da acreditação e seu escopo devem ser verificados no endereço eletrônico www.Inmetro.gov.br/credenciamento/laboratoriosAcreditados.asp

22 FEV. 2021

Ficha Técnica

441
H

Sardinha com Óleo Comestível

Produto	Sardinha ao Óleo comestível
Marca	Palmeira
Número de Registro no Ministério da Agricultura SIE/ADAGRI/SDA SOB nº 0022/1950 Indústria Brasileira	

Fabricante do Produto	
Razão Social	CONSERVAS PIRACEMA AS- Fábrica de Conservas de Pescado.
CNPJ	31.687.429/0002-03
Endereço	Av. Olindo Pereira, 640-Neves – São Gonçalo- RJ
CEP	24426-000
Contato	(21) 3703-23 75

Características do Produto	
Descrição	Sardinha com apresentação: inteiro e sem cabeça, conservado no óleo, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio.
Ingredientes	Sardinha, Água de constituição (ao próprio suco), óleo comestível e sal. NÃO CONTEM GLÚTEN. Contem Peixes e Derivados de soja.
Acondicionamento	Deve ser armazenado em local seco e arejado. Após aberto retirar o produto da lata e conservar sobre refrigeração, embalagem fechada por no máximo até 72 horas.
Embalagem	Caixa de papelão de material próprio para conter alimentos
Peso líquido	125 g
Peso drenado	84 g
Lote	A 304 08:03
Validade	10/2023

CARTÓRIO HOLANDA

Isara Suyanne de Paula Nunes

Antonia Larisa Gomes de Sousa
Escrevente Autorizada
Ofício - Maranguape

20 OFÍCIO DE NOTAS
CARTÓRIO PAULA COLLETTI
Rua Cel. Antônio Botelho, 34
Sob. 33-11-003
33411-000
MARANGUAPE - CE

23 FEV 2021

Reconheço a(s) firma(s) Isara Suyanne de Paula Nunes
 Por autenticidade
 Por semelhança
 Dou fé, Maranguape, 22 FEV. 2021
 Em Test. _____ da verdade

 FERNANDO ANTONIO DE HOLANDA CARLOS
 Titular do Ofício

RECONHECIMENTO DE FIRMA
CT. 570482
CARTÓRIO HOLANDA
Rua Cel. Antônio Botelho, 34
Sob. 33-11-003
33411-000
MARANGUAPE - CE

Handwritten signatures and initials: J, S, and others.


Composição Nutricional Sardinha por porção 60 g (3 colheres de sopa)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	144 kcal	7%
Carboidratos	0 g	0%
Proteína	11,9 g	16%
Gorduras Totais	10,9 g	20 %
Gordura Saturadas	2,5 g	11%
Gorduras Trans	0 g	**
Gordura Monoinsaturada	2,6 g	**
Gordura Poliinsaturada	4,6 g	**
Ômega 3	1,5 g	**
EPA	0,5 g	**
DHA	0,6 g	**
Colesterol	44 mg	**
Fibra Alimentar	0 g	0%
Sódio	250 mg	10%

442
L

Não Contém glúten. **% Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2000 Kcal ou 8400KJ. Seus Valores diários podem ser maiores ou menores dependendo das suas necessidades energéticas.

(**) Valores diários de referência não estabelecidos.

Maranguape, 26 de Janeiro de 2020


Dra. Lara Suyanne de P. Nunes
 Nutricionista
 CRN 6º- 9933

 **CARTÓRIO
HOLANDA**

Lara Suyanne de Paula Nunes

Supervisionado por : Lara Suyanne de Paula Nunes

Nutricionista CRN 6º 9933




Reconheço a(s) firma(s) Lara Suyanne de Paula Nunes

Por autenticidade
 Por semelhança

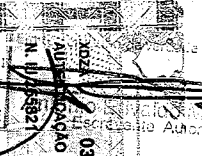
Doti fé, Maranguape, **22 FEV. 2021**


Em Test. [Signature] da verdade



almsopius
FERNANDO ANTONIO DE HOLANDA CARLOS
 Titular do Ofício

2º Ofício
 23 FEV 2021





2020

Antonia Larisa Gomes de Sousa
 Escrevente Autorizada
 1º Ofício - Maranguape

[Handwritten signatures and marks]

GERÊNCIA	ÁREA	PROCESSO Nº	RE Nº
GETAQ	Laboratório de Físico Química - LFQA	19572	5075/19
			1 de 2

RELATÓRIO DE ENSAIO

1. DADOS DO CLIENTE

Cliente: M M Guedes
Endereço: Av Doutor Argeu Gurgel Braga Herbster, 850, Outra Banda - Maranguape-CE
Contato: Maria Militão Telefone: (85) 8657-8479
Email: comercialmilitao2018@gmail.com

2. NATUREZA DO SERVIÇO

Ensaio bromatológico.

3. DADOS DA AMOSTRA

Amostra identificada pelo interessado como: Sardinha ao próprio suco com óleo comestível
Natureza da amostra: Alimentos processados em embalagens herméticas, estáveis a temperatura ambiente.

Data de Fabricação: 27/12/2019

Data de Validade: 12/2022

Marca: Palmeira Costa Marine

Lote: B361

Peso/volume declarado: 125g

Registro S.I.F/DIPOA n° 0022/1950

Característica da Embalagem: Lata metálica

Data da entrada: 20/12/2019

Hora de entrada: 10h48min

Temperatura de recebimento: 27,3°C

Responsável pela coleta: O cliente

Data do início dos ensaios: 30/12/2019

Data do término dos ensaios: 01/01/2020

4. RESULTADOS DOS ENSAIOS

Ensaio	Unidades	Resultados
Umidade	g/100g (%)	42,24
Lipídios	g/100g (%)	42,92
Proteína	g/100g (%)	13,79
Cinzas	g/100g (%)	1,20
Carboidrato total	g/100g (%)	zero
Valor calórico	(kcal/100g)	441,44
pH		6,62



23 FEV. 2021

OS RESULTADOS APRESENTADOS NESTE DOCUMENTO TEM SIGNIFICAÇÃO RESTRITA E APLICAM-SE TÃO SOMENTE AO OBJETO DE SERVIÇO. SUA REPRODUÇÃO PARA OUTROS FINS SÓ PODERÁ SER FEITA DE FORMA INTEGRAL, SEM NENHUMA ALTERAÇÃO.

GERÊNCIA	ÁREA	PROCESSO Nº	RE Nº
GETAQ	Laboratório de Físico Química - LFQA	19572	5075/19
			2 de 2

RELATÓRIO DE ENSAIO

5. REFERÊNCIAS

Determinação de umidade por gravimetria: POT01FQA/LEA – rev.07

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Método oficial para Determinação de Umidade em Farinha de Mandioca . Instrução de Trabalho IT POV 304 , de 09 de março de 2012.

Determinação de lipídios: POT09FQA/LEA – rev.07

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº. 20, de 21/07/1999. Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos para Controle de Carnes, Produtos Cárneos e seus Ingredientes, Sal e Salmoura. Brasília: Diário Oficial da União, 09/09/1999.

-Determinação de proteínas: POT02FQA/LEA – rev.06

Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos - IV edição 2005, cap. 036/IV , p. 123-124.

Determinação de pH: POT11FQA/LEA – rev.06

Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos - IV edição 2005, cap. 017/IV , p. 104-105.

-Determinação de cinzas (Resíduo Mineral Fixo): POT07FQA/LEA – rev.06

Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos - IV edição 2005, cap. 018/IV , p. 105-106.

-Determinação de glicídios totais em glicose (carboidratos): POT05FQA/LEA – rev.06

Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos - IV edição 2005, cap. 040/IV , p. 129-130.

-Determinação do Valor Calórico Total POT71FQA/LEA – rev.05

Cálculo pela Formúla de Atwater /Regra 4-9-4

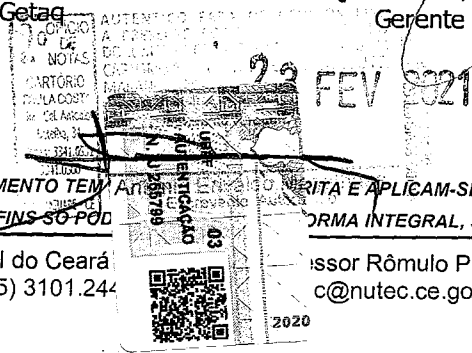
Fortaleza, 10 de janeiro de 2020

Márcia Helena Portela Lima

Márcia Helena Portela Lima
Engenheira de Alimentos
Crea – CE Nº 8510 D
Núcleo de Alimentos – Nutea/Getaq

Jackson de Queiroz Malveira

Jackson de Queiroz Malveira
Tecnólogo em Produção Industrial
CRQ- X: LP-04/17 - 10ª Região
Gerente da Getaq



Handwritten signatures and initials, including 'Rômulo' and 'J. Malveira'.

OS RESULTADOS APRESENTADOS NESTE DOCUMENTO TEM VALOR DE INFORMAÇÃO. SUA REPRODUÇÃO PARA OUTROS FINS NÃO PODE SER FEITA E APLICAM-SE TÃO SOMENTE AO OBJETO DE FORMA INTEGRAL, SEM NENHUMA ALTERAÇÃO.

GERÊNCIA	ÁREA	PROCESSO	RE Nº 5063/19
GETAQ	Laboratório de Microbiologia de Alimentos - LMBA	Nº 19572	1 de 2

RELATÓRIO DE ENSAIO

1. DADOS DO CLIENTE

Cliente: M M Guedes
Endereço: Av Doutor Argeu Gurgel Braga Herbster, 850, Outra Banda - Maranguape-CE
Contato: Maria Militão Telefone: (85) 8657-8479
Email: comercialmilitao2018@gmail.com

2. NATUREZA DO SERVIÇO

Ensaio microbiológico

3. DADOS DA AMOSTRA

Amostra identificada pelo interessado como: Sardinha ao próprio suco com óleo comestível
Natureza da amostra: Alimentos processados em embalagens herméticas, estáveis a temperatura ambiente.

Data de Fabricação: 27/12/2019

Data de Validade: 12/2022

Marca: Palmeira Costa Marine

Lote: LB361

Peso/volume declarado: 125g

Registro S.I.F/DIPOA n° 0022/1950

Característica da Embalagem: Lata metálica

Data da entrada: 20/12/2019

Hora de entrada: 10h48min

Temperatura de recebimento: 27,3°C

Responsável pela coleta: O cliente

Data do início dos ensaios: 27/12/2019

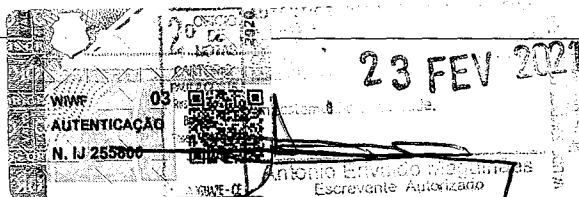
Data do término dos ensaios: 07/01/2020

4. RESULTADOS DOS ENSAIOS

Parâmetro	Amostra
Teste de Esterilidade Comercial (10 dias de incubação a 35 – 37°C em embalagem fechada)	Sem Alteração

NOTAS

1. A amostra encontra-se dentro dos padrões microbiológicos de acordo com a Resolução-RDC Nº12 de 2 de janeiro de 2001 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde.



Handwritten signatures and initials, including a large 'g' and a signature that appears to be 'Antonio Henrique de Albuquerque'.

OS RESULTADOS APRESENTADOS NESTE DOCUMENTO TEM SIGNIFICAÇÃO RESTRITA E APLICAM-SE TÃO SOMENTE AO OBJETO DE SERVIÇO. SUA REPRODUÇÃO PARA OUTROS FINS SÓ PODERÁ SER FEITA DE FORMA INTEGRAL, SEM NENHUMA ALTERAÇÃO.

GERÊNCIA	ÁREA	PROCESSO	RE Nº
GETAQ	Laboratório de Microbiologia de Alimentos - LMBA	Nº 19572	5063/19
			2 de 2

RELATÓRIO DE ENSAIO

5. REFERÊNCIAS

-Teste de Esterilidade Comercial: POT24MBA/LEA – rev.06 American Public Health Association (APHA), Compendium of methods for themicrobiological examination of foods. 5.ed. 2015. pág. 75-85 e 95-100.

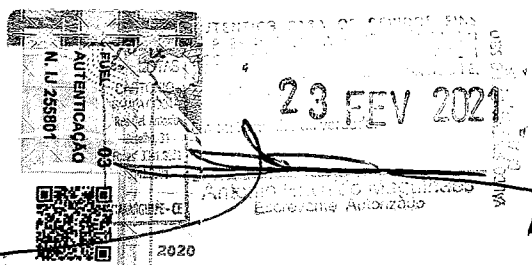
Fortaleza, 08 de janeiro de 2020

Sônia Coelho Abreu de Oliveira

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

Márcia Helena Portela Lima

Márcia Helena Portela Lima
Engenheira de Alimentos
Crea – CE Nº 8510 D
Núcleo de Alimentos – Nutea/Getaq



g

g

g

OS RESULTADOS APRESENTADOS NESTE DOCUMENTO TEM SIGNIFICAÇÃO RESTRITA E APLICAM-SE TÃO SOMENTE AO OBJETO DE SERVIÇO. SUA REPRODUÇÃO PARA OUTROS FINS SÓ PODERÁ SER FEITA DE FORMA INTEGRAL, SEM NENHUMA ALTERAÇÃO.

447
R

República Federativa do Brasil
Ministério da Indústria, Comércio Exterior e Serviços
Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia – Inmetro
Coordenação Geral de Acreditação

Signatário dos Acordos de Reconhecimento Mútuo da International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC),
da Interamerican Accreditation Cooperation (IAAC) e International Accreditation Forum (IAF).

Certificado de Acreditação

Acreditação nº CRL 0281

Acreditação Inicial: 07/07/2008

Laboratório de Ensaios para Análise de Água e Alimentos - LEA
NUTEC - Fundação Núcleo de Tecnologia Industrial do Ceará
Rua Professor Rômulo Proença, S/Nº - Pici – Fortaleza - CE

A Coordenação Geral de Acreditação do Inmetro - Cgcre concede acreditação ao Organismo de Avaliação da Conformidade acima identificado, no endereço citado, segundo os requisitos estabelecidos na ABNT NBR ISO/IEC 17025:2005. Esta acreditação constitui a expressão formal do reconhecimento de sua competência para realizar atividades de ensaios, conforme Escopo de Acreditação.



Assinado de forma
digital por ALDONEY
FREIRE COSTA
Dados: 2016.10.05
10:40:52 -03'00'

Aldoney Freire Costa
Coordenador Geral de Acreditação Substituto

A situação atual da acreditação e seu escopo devem ser verificados no endereço eletrônico www.Inmetro.gov.br/credenciamento/laboratoriosAcreditados.asp

Ficha Técnica

448
D

Achocolatado Instantâneo

Produto	Achocolatado
Marca	Maratá
Número de Registro	Produto isento da obrigatoriedade de registro

Fabricante do Produto	
Razão Social	JAV INDUSTRIA DE ALIMENTOS LTDA
CNPJ	08.369.748/0001-78
Inscrição Estadual	27.118.592-9
Endereço	Campo da azenda Estrada da Barragem s/n, Distrito industrial – Lagarto-SE
CEP	49.400-000
Contato	08008807050
site	www.marata.com.br

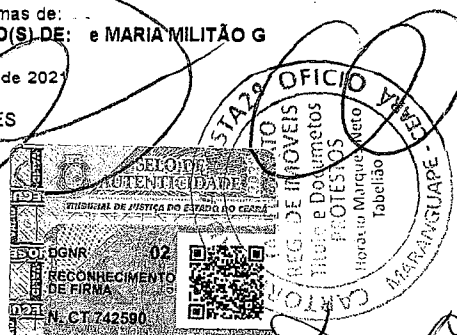
Características do Produto	
Descrição	Achocolatado em pó instantâneo
Ingredientes	Açúcar, cacau em pó, maltodextrina, sal, vitaminas (A, B1, B2, B6, C, e PP), aromatizante e emulsificante lecitina de soja. CONTÉM GLÚTEN. ALÈRGICOS : CONTÈM DERIVADO DE SOJA, CEVADA. PODE CONTER LEITE E DERIVADOS DE LEITE E TRIGO.
Acondicionamento	Conservar em local fresco seco e inodoro. Depois de consumir em até 30 dias.
Embalagem primária	Filme Laminado Flexível Poliéster Metalizado com Polietileno
Peso líquido	200 g
Validade	06/10/2020
LOTE	279 22:39

para Dnyanne de Paula Nunes

CARTÓRIO PAULA COSTA
2º OFÍCIO
MARANGUAPE-CE

2º OFÍCIO DE NOTAS CARTÓRIO PAULA COSTA
Rua Cel. Antônio Botelho, 34. Maranguape-CE
Fone: 3341-0531. Fax: 3341-0173
RECONHEÇO por semelhança as firmas de:
M M GUEDES ME PELO(S) PUNHO(S) DE: e MARIA MILTÃO G
UEDES. Do of.º
Maranguape, 23 de Fevereiro de 2021

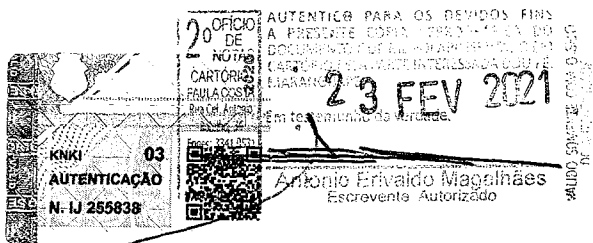
GILBERTO DE ABREU SOARES
Escrevente Autorizado



449
L

Composição Nutricional Achocolatado por porção 25 g (2 colheres de sopa)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	100 kcal	5%
Carboidratos	23 g	8%
Proteínas	0,7 g	1%
Gorduras Totais	0,4 g	1%
Gorduras Saturadas	0,2 g	1%
Gorduras TRANS	0 g	**
Fibra Alimentar	0 g	0%
Sódio	21 mg	1%
Vitamina A	90 mcg	15%
Vitamina D3	0,75 mcg	15 %
Vitamina C	6,75 mg	15%
Vitamina B1	0,18 mg	15 %
Vitamina B2	0,20 mg	15 %
Vitamina B6	0,20 mg	15 %
Vitamina PP	2,40 mg	15 %

*% Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2000 Kcal ou 8400KJ. Seus Valores diários podem ser maiores ou menores dependendo das suas necessidades energéticas. **VD Não Estabelecido.



Maranguape, 09 de Março de 2020

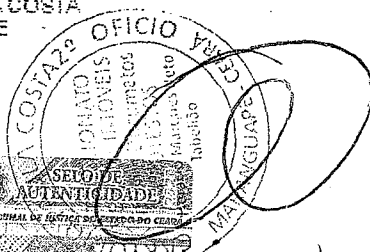
2º OFÍCIO DE NOTAS
CARTÓRIO PAULA COSTA
MARANGUAPE-CE

Dr. Lara Suyanne de Paula Nunes
Nutricionista
CRN nº. 9933

Lara Suyanne de Paula Nunes
Supervisionado por : Lara Suyanne de Paula Nunes
Nutricionista CRN 6° 9933

2º OFÍCIO DE NOTAS CARTÓRIO PAULA COSTA
Rua Cel. Antônio Botelho, 34, Maranguape-CE
Fone: 3341-0531, Fax: 3341-0173
RECONHEÇO por semelhança a firma de:
LARA SUYANNE DE PAULA NUNES. Dou fé.
Maranguape, 23 de Fevereiro de 2021

GILBERTO DE ABREU SOARES
Escrevente Autorizado



[Handwritten signature]

[Handwritten mark]

[Handwritten signature]

GERÊNCIA	ÁREA ✓	PROCESSO	RE Nº 129/2020
GETAQ	Laboratório de Microbiologia de Alimentos - LMBA	Nº 19646	1 de 2

RELATÓRIO DE ENSAIO

1. DADOS DO CLIENTE

Cliente: M M Guedes

Endereço: Av Doutor Argeu Gurgel Braga Herbster, 850, Outra Banda - Maranguape-CE

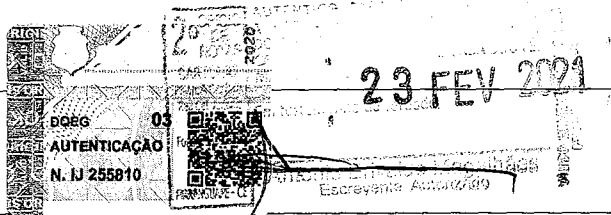
Contato: Maria Militão

Telefone: (85) 8657-8479

Email: comercialmilitao2018@gmail.com

2. NATUREZA DO SERVIÇO

Ensaio microbiológico



3. DADOS DA AMOSTRA

Amostra identificada pelo interessado como: Alimento achocolatado instantâneo em pó
Natureza da amostra: Chocolates e produtos similares, em pó, granulado ou flocado e outros produtos de cacau e similares.

Data de Fabricação: Não consta

Data de Validade: 06/10/2020 ✓

Marca: Maratá

Lote: 279

Peso/volume declarado: 200g

Característica da Embalagem: Metalizada

Data da entrada: 09/01/2020

Hora de entrada: 15h46min

Temperatura de recebimento: 24,2°C

Responsável pela coleta: O cliente

Data do início dos ensaios: 15/01/2020

Data do término dos ensaios: 22/01/2020

Fabricante: Jav Industria de Alimentos Ltda

4. RESULTADOS DOS ENSAIOS

Ensaio	Unidades*	Resultados	[Li, Ls]*	Parâmetros de referência
Coliformes a 35°C	(NMP/g)	<3,0	[-;9,5]	-
Coliformes a 45°C	(NMP/g)	<3,0	[-;9,5]	≤5x10 ³
Salmonella sp	25g	Ausência	-	Ausência

*NMP: Número Mais Provável

Li: Limite inferior

Ls: Limite Superior

OS RESULTADOS APRESENTADOS NESTE DOCUMENTO TEM SIGNIFICAÇÃO RESTRITA E APLICAM-SE TÃO SOMENTE AO OBJETO DE SERVIÇO. SUA REPRODUÇÃO PARA OUTROS FINS SÓ PODERÁ SER FEITA DE FORMA INTEGRAL, SEM NENHUMA ALTERAÇÃO.

GERÊNCIA	ÁREA	PROCESSO	RE Nº
GETAQ	Laboratório de Microbiologia de Alimentos - LMBA	Nº 19646	129/2020
			2 de 2

RELATÓRIO DE ENSAIO

NOTAS

1. A amostra encontra-se dentro dos padrões microbiológicos de acordo com a Resolução-RDC Nº12 de 2 de janeiro de 2001 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde.
2. No resultado da amostra em NMP/g ou ml, expresso como " x [Li, Ls] " x = número mais provável na amostra e [Li, Ls] = intervalo de confiança a nível de 95% de probabilidade para a combinação de tubos positivos em série conforme tabelas de NMP: Bacteriological Analytical Manual/Food, Drug Administration/Appendix2, 2015 e Standard methods for the examination of water and wastewater, 2012.
3. A declaração de conformidade não leva em consideração o cálculo de incerteza de medição dos ensaios.

5. REFERÊNCIAS

-Coliformes a 35°C /Coliformes a 45°C

Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP): POT02MBA/LEA – rev.08 American Public Health Association (APHA), Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 5.ed. 2015. pág. 75-85, 103-111.

-Salmonella sp

Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência: POT03MBA/LEA – rev.07 American Public Health Association (APHA), Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 5.ed. 2015. pág 446-462.

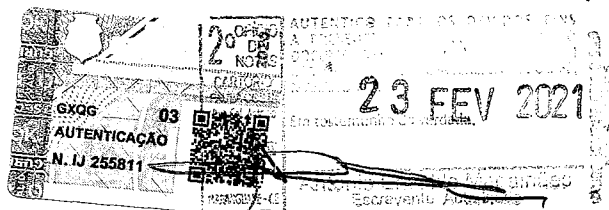
Fortaleza, 23 de janeiro de 2020

Sônia Coelho Abreu de Oliveira

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

Márcia Helena Portela Lima

Márcia Helena Portela Lima
Engenheira de Alimentos
Crea – CE Nº 8510 D
Núcleo de Alimentos – Nutea/Getaq



OS RESULTADOS APRESENTADOS NESTE DOCUMENTO TEM SIGNIFICAÇÃO RESTRITA E APLICAM-SE TÃO SOMENTE AO OBJETO DE SERVIÇO. SUA REPRODUÇÃO PARA OUTROS FINS SÓ PODERÁ SER FEITA DE FORMA INTEGRAL, SEM NENHUMA ALTERAÇÃO.

GERÊNCIA	ÁREA	PROCESSO	RE Nº
GETAQ	Laboratório de Físico Química - LFQA	Nº 19646	139/2020
			1 de 2

RELATÓRIO DE ENSAIO

1. DADOS DO CLIENTE

Cliente: M M Guedes

Endereço: Av Doutor Argeu Gurgel Braga Herbster, 850, Outra Banda - Maranguape-CE

Contato: Maria Militão

Telefone: (85) 8657-8479

Email: comercialmilitao2018@gmail.com

2. NATUREZA DO SERVIÇO

Ensaio bromatológico.

3. DADOS DA AMOSTRA

Amostra identificada pelo interessado como: Alimento achocolatado em pó

Natureza da amostra: Chocolates e produtos similares, em pó, granulado ou flocado e outros produtos de cacau e similares.

Data de Fabricação: Não consta

Data de Validade: 06/10/2020

Marca: Maratá

Lote: 279

Peso/volume declarado: 200g

Característica da Embalagem: Metalizada

Data da entrada: 09/01/2020

Hora de entrada: 15h46min

Temperatura de recebimento: 24,2°C

Responsável pela coleta: O cliente

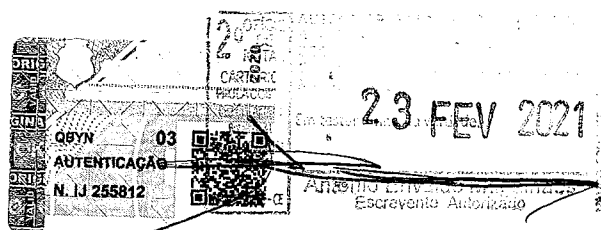
Data do início dos ensaios: 20/01/2020

Data do término dos ensaios: 24/01/2020

Fabricante: Jav Industria de Alimentos Ltda

4. RESULTADOS DOS ENSAIOS

Ensaio	Unidades	Resultados
Umidade	g/100g (%)	1,84
Lipídios (gordura)	g/100g (%)	2,07
Proteína	g/100g (%)	2,25
Cinzas	g/100g (%)	1,06



OS RESULTADOS APRESENTADOS NESTE DOCUMENTO TEM SIGNIFICAÇÃO RESTRITA E APLICAM-SE TÃO SOMENTE AO OBJETO DE SERVIÇO. SUA REPRODUÇÃO PARA OUTROS FINS SÓ PODERÁ SER FEITA DE FORMA INTEGRAL, SEM NENHUMA ALTERAÇÃO.

GERÊNCIA	ÁREA	PROCESSO	RE Nº
GETAQ	Laboratório de Físico Química - LFQA	Nº 19646	139/2020
			2 de 2

RELATÓRIO DE ENSAIO

5. REFERÊNCIAS

- Determinação de umidade por gravimetria: POT01FQA/LEA – rev.07
BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Método oficial para Determinação de Umidade em Farinha de Mandioca . Instrução de Trabalho IT POV 304 de 09 de março de 2012.
- Determinação de lipídios: POT09FQA/LEA – rev.07
BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº. 20, de 21/07/1999. Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos para Controle de Carnes, Produtos Cárneos e seus Ingredientes, Sal e Salmoura. Brasília: Diário Oficial da União, 09/09/1999.
- Determinação de proteínas: POT02FQA/LEA – rev.06
Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos - IV edição 2005, cap. 036/IV , p. 123-124.
- Determinação de cinzas (Resíduo Mineral Fixo): POT07FQA/LEA – rev.06
Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos IV edição 2005, cap. 018/IV , p. 105-106.

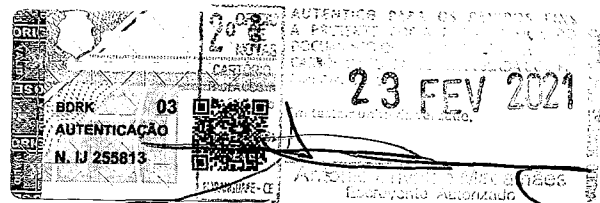
Fortaleza, 24 de janeiro de 2020

Marcia Helena Portela Lima

Márcia Helena Portela Lima
Engenheira de Alimentos
Crea – CE Nº 8510 D
Núcleo de Alimentos – Nutea/Getaq

Jackson de Queiroz Malveira

Jackson de Queiroz Malveira
Tecnólogo em Produção Industrial
CRQ- X: LP-04/17 - 10ª Região
Gerente da Getaq

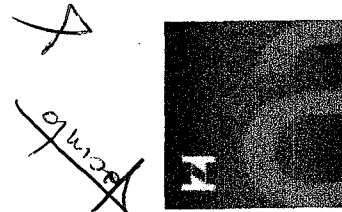


J
acimo

OS RESULTADOS APRESENTADOS NESTE DOCUMENTO TEM SIGNIFICAÇÃO RESTRITA E APLICAM-SE TÃO SOMENTE AO OBJETO DE SERVIÇO. SUA REPRODUÇÃO PARA OUTROS FINS SÓ PODERÁ SER FEITA DE FORMA INTEGRAL, SEM NENHUMA ALTERAÇÃO.

454
R

República Federativa do Brasil
Ministério da Indústria, Comércio Exterior e Serviços
Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia – Inmetro
Coordenação Geral de Acreditação



*Signatário dos Acordos de Reconhecimento Mútuo da International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC),
da Interamerican Accreditation Cooperation (IAAC) e International Accreditation Forum (IAF).*

Certificado de Acreditação

Acreditação nº CRL 0281

Acreditação Inicial: 07/07/2008

**Laboratório de Ensaios para Análise de Água e Alimentos - LEA
NUTEC - Fundação Núcleo de Tecnologia Industrial do Ceará**
Rua Professor Rômulo Proença, S/Nº - Pici – Fortaleza - CE

A Coordenação Geral de Acreditação do Inmetro - Cgcre concede acreditação ao Organismo de Avaliação da Conformidade acima identificado, no endereço citado, segundo os requisitos estabelecidos na ABNT NBR ISO/IEC 17025:2005. Esta acreditação constitui a expressão formal do reconhecimento de sua competência para realizar atividades de ensaios, conforme Escopo de Acreditação.

Assinado de forma
digital por ALDONEY
FREIRE COSTA
Dados: 2016.10.05
10:40:52 -03'00'

Aldoney Freire Costa
Coordenador Geral de Acreditação Substituto

A situação atual da acreditação e seu escopo devem ser verificados no endereço eletrônico www.Inmetro.gov.br/credenciamento/laboratoriosAcreditados.asp

Ficha Técnica

455
L

Leite em pó Integral

Produto	Leite em pó Integral ✓
Marca	Parmalat Max ✓
Número de Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA SOB nº 0177/242	

Fabricante do Produto	
Razão Social	LACTALIS DO BRASIL COMÉRCIO, IMPORTAÇÃO E EXPORTAÇÃO DE LACTÍNIOS LTDA
CNPJ/MF	14.049.467/0027-70
Endereço	Entrepasto Usina. Rua Erno Dahmer 687, Parte-Teutônia- RS- Brasil
CEP	95.890-000
Contato	0800 770 2975
Site	www.parmalat.com.br

Características do Produto	
Descrição	Leite em pó integral rico em Ferro, Zinco e Vitamina D, fonte de vitaminas A,B,C, E, cobre e cálcio.
Ingredientes	Leite integral, e/ou Leite Concentrado Integral e Mix de Vitaminas e Minerais (Vitaminas A, C, D e B6, B12, Ácido Pantotênico e Ácido fólico e Minerais Cobre Ferro e Zinco. Alérgicos: Contém Leite. Contém Lactose. Não contém Glúten.
Modo de Preparo	Para um copo de 200 ml adicione 2 colheres de sopa cheia (25 g) de leite em pó integral também a meio copo de água filtrada, misture bem até dissolver o leite em pó e acrescente mais água até completar um copo de leite. (Use água morna para dissolver mais facilmente).
Acondicionamento	Manter local seco e fresco. Após aberto consumir em até 30 dias. Após o Preparo Conservar sob Refrigeração entre 1°C e 10.°C e consumir em até 24 horas.
Embalagem primária	Filme Laminado Flexível Poliéster Metalizado com Polietileno
Peso líquido	200 g ✓
Lote	014912 15/06 M5
Fabricação	29/05/2020
Validade	24/05/2021

AUTENTICO PARA...
 23 FEV 2021
 Escrivente Autorizado
 VALIDO SOBRE...

Marina Luyanne de Paula Nunes

Handwritten signatures and initials.

456
D

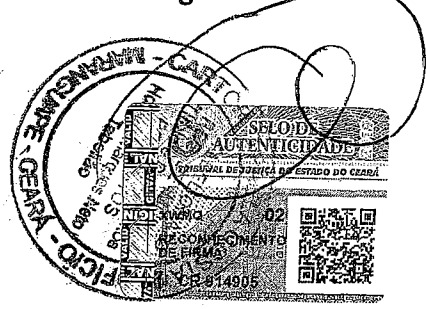
Composição Nutricional Leite em pó integral por porção 25 g (2 colheres de sopa)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	129 kcal	6%
Carboidratos	10 g	3%
Proteínas	6,6 g	9%
Gorduras Totais	7,0 g	13%
Gorduras Saturadas	3,7 g	17 %
Gorduras trans	0 g	**
Fibra Alimentar	0 g	0%
Sódio	100 mg	4%
Vitamina A	90 mcgRE	15%
Vitamina C	6,8 mg	15%
Vitamina D	1,5 mcg	30%
Vitamina E	1,5 mg	15%
Vitamina B6	0,20 mg	15%
Vitamina B12	0,36 mg	15%
Ácido Pantotênico	0,75 mg	15%
Ácido Fólico	36 mg	15%
Cobre	135 mg	15 %
Zinco	2,1 mg	30%
Ferro	4,2 mg	30%
Cálcio	223 mg	22%

*% Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2000 Kcal ou 8400KJ. Seus Valores diários podem ser maiores ou menores dependendo das suas necessidades energéticas. **VD Não Estabelecido.

2º OFÍCIO DE NOTAS CARTÓRIO PAULA COSTA
Rua Cel. Antônio Botelho, 34. Maranguape-CE
Fone: 3341-0531 / Fax: 3341-0173
RECONHEÇO por semelhança a firma de
LARA SUYANNE DE PAULA NUNES. Dou fe.
Maranguape, 13 de Novembro de 2020

ANTONIO ERIVALDO MAGALHÃES
Escritor Autorizado

GILBERTO DE ABREU SOARES
Escritor Autorizado

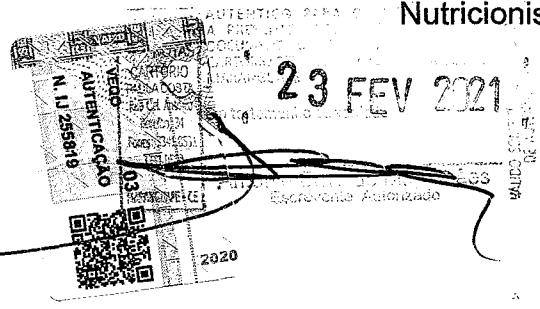


Maranguape, 20 de outubro de 2020

Lara
Dra. Lara Suyanne de P. Nunes
Nutricionista
CRN 6º - 9933

Lara Suyanne de Paula Nunes
Supervisionado por : Lara Suyanne de Paula Nunes

Nutricionista CRN 6º 9933



J
J
Paula
Lara

RELATÓRIO DE ENSAIO

Página 1 de 2

GERÊNCIA	LABORATÓRIO	SOLICITAÇÃO Nº
GETAQ	LMBA LFQA	20559

1. DADOS DO CLIENTE

Cliente: M M GUEDES

Endereço: AV DOUTOR ARGEU GURGEL BRAGA HERBSTER, 850, OUTRA BANDA - MARANGUAPE-CE

E-mail: comercialmilitao2018@gmail.com

Telefone: (85)98844-0570

2. DESCRIÇÃO DO SERVIÇO

ENSaios FÍSICO-QUÍMICO E MICROBIOLÓGICO

3. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO ITEM DE ENSAIO

Natureza da Amostra: LEITE EM PÓ, INSTANTÂNEO E NÃO, EXCEÇÃO DOS DESTINADOS À ALIMENTAÇÃO INFANTIL E FORMULAÇÕES FARMACÊUTICAS

Tipo de amostra: LEITE EM PÓ INTEGRAL

Data Fabricação: 04/05/2020

Data de Validade: 29/04/2021

Marca: PARMALAT

Lote: 0124120206a4

Peso/Volume: 200g

Temperatura de Recebimento: temp: 30.7° c

Característica da Embalagem:

Responsável pela Coleta: Não consta

Lugar da Coleta: Não consta

Hora da Coleta: Não consta

Data da Coleta: Não consta

Data de Entrada: 03/08/2020

Hora de Entrada: 11:00

Data do Início dos Ensaios: 03/08/2020

Data do Término dos Ensaios: 13/08/2020

Informações Adicionais:

Embalagem original do produto

Registro sif/ dipoa sob o nº 0177/242

FABRICANTE: Lactais do Brasil Comercio, importação e exportação de laticínios Ltda.

RD3 - Relatório de Ensaio

Revisão: 07

Emissão: 05/02/2019

Núcleo de Tecnologia e Qualidade Industrial do Ceará - Nutec. Rua Professor Rômulo Proença, s/n - Campus do Pici
CEP: 60440-552. Fortaleza/CE. Fone: (85) 3101.2445 / 3101.2446 | cac@nutec.ce.gov.br | www.nutec.ce.gov.br

Handwritten signatures

Handwritten signature and initials



458
D

RELATÓRIO DE ENSAIO

Página 2 de 2

GERÊNCIA	LABORATÓRIO	SOLICITAÇÃO Nº
GETAQ	LMBA LFQA	20559

4. RESULTADOS DOS ENSAIOS

Ensaio	Unidades	Resultados	[Li, Ls]*	Parâmetros de Referência
Bacillus cereus/g	(UFC/g)	<10 ²	[79,126]	5*10 ⁴
Coliformes a 45°C/g	(NMP/g)	<3,0	[- 9,5]	10
Staf. coag. positiva/g	(UFC/g)	<10 ²	[79,126]	10 ⁴
Salmonella sp/25g	25g	Ausência	-	Aus

NOTAS

A amostra encontra-se dentro dos padrões microbiológicos de acordo com a Resolução-RDC Nº12 de 2 de janeiro de 2001 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde.
 * Resultado da amostra em UFC/g ou ml, expresso como " x [Li, Ls] " :
 x = valor encontrado na amostra.
 u = 10logx - u limite inferior do intervalo de confiança
 s = 10logx + u limite superior do intervalo de confiança
 onde u = Incerteza de medição expandida = 0,1 calculada com nível de confiança k=2 pela tabela T de Student (probabilidade de abrangência de 95%)
 conforme POT 43MBA-LC- Cálculo de Estimativa de Incerteza de Medição de Ensaio Microbiológicos (Versão 00).
 * No resultado da amostra em NMP/g ou ml, expresso como " x [Li, Ls] " :
 x = número mais provável na amostra e [Li, Ls] = intervalo de confiança a nível de 95% de probabilidade para a combinação de tubos positivos em série conforme tabelas de NMP: Bacteriological Analytical Manual/Food, Drug Administration/Appendix2, 2015 e Standard methods for the examination of water and wastewater, 2012.
 A declaração de conformidade não leva em consideração o cálculo de incerteza de medição dos ensaios.

5. SÍNTESE DO PROCEDIMENTO

Coliformes a 35°C /Coliformes a 45°C
 Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP): POT02MBA/LC - ver.03 - American Public Health Association (APHA), Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 4.ed. 2001. pág. 53-62, 69-82.
 Stafilococos coagulase positivo
 Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície: POT04MBA/LEA - Rev. 08 - American Public Health Association (APHA), Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 5ªed. 2015. pág. 509-514. Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos / Neusely da Silva, Valéria Christina Amstalden - São Paulo : Livraria Valera, 1997. pág 153-164.
 Salmonella sp
 Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência: POT03MBA/LEA - Rev.07 - American Public Health Association (APHA), Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 5.ed. 2015. pág 446-462.



Data: 20/08/2020 12:32
 Documento assinado eletronicamente por **Marcia Helena Portela Teixeira**, com fundamento no art. 6º, § 1º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.
 Sistema SLIN - Sistema de Laboratórios Integrados do NUTEC
 Código de rastreio: **eea2adca7b1e4592a**

[Handwritten signature]

03 - Relatório de Ensaio

Revisão: 07

Emissão: 05/02/2019

Núcleo de Tecnologia e Qualidade Industrial do Ceará - Nutec. Rua Professor Rômulo Proença, s/n - Campus do Pici
 CEP: 60440-552 - Fortaleza/CE. Fone: (85) 3101.2445 / 3101.2446 | cac@nutec.ce.gov.br | www.nutec.ce.gov.br

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]



CNPJ: 06.9370-0

TJ/PB



Documento Autenticado Digitalmente de acordo com os artigos 1º, 3º e 7º Inc. V 8º, 41 e 62 da Lei Federal 8.935/1994 e Art. 6 Inc. XII da Lei Estadual 8.721/2008 autêntico a presente imagem digitalizada, reprodução fiel do documento apresentado e conferido neste ato. O referido é verdade. Dou fé. ***** Confira os dados do ato em: https://selodigital.tjpb.br ou Consulte o Documento em: https://azevedobastos.net.br/documento/100930712205486043039

RELATÓRIO DE ENSAIO

GERÊNCIA	LABORATÓRIO	SOLICITAÇÃO Nº	RE Nº
GETAQ	LFQA	20559	2287/20

1. DADOS DO CLIENTE

Nome/Razão Social: M M GUEDES

Endereço: AV DOUTOR ARGEU GURGEL BRAGA HERBSTER - 850 - OUTRA BANDA MARANGUAPE - CE

E-mail: comercialmilitao2018@gmail.com

Telefone: (85)8657-8479

2. DESCRIÇÃO DO SERVIÇO

Natureza do Serviço: ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA ✓

3. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO ITEM DE ENSAIO

Natureza da Amostra: Leite em pó, instantâneo e não, exceção dos destinados à alimentação infantil e formulações farmacêuticas.

Amostra identificada pelo Cliente: LEITE EM PÓ INTEGRAL

Data de Fabricação: 04/05/2020

Data de Validade: 29/04/2021 ✓

Marca: Parmalat

Lote: 0124120206a4

Peso/Volume: 200g

Condicionamento: 29,7°C

Característica da Embalagem: Metalizada

Responsável pela Coleta: Não consta

Local da Coleta: Não consta

Data da Coleta: Não consta

Data da Entrada no NUTEC: 01/08/2020 11:00

Data do Início dos Ensaios: 24/08/2020

Data do Término dos Ensaios: 31/08/2020

Informações Adicionais: EMBALAGEM ORIGINAL DO PRODUTO

REGISTRO SIF/ DIPOA SOB O Nº 0177/242

FABRICANTE :LACTAIS DO BRASIL COMERCIO , IMPORTAÇÃO E EXPORTAÇÃO DE LATICINIOS LTDA.

OS RESULTADOS APRESENTADOS NESTE DOCUMENTO TEM SIGNIFICAÇÃO RESTRITA E APLICAM-SE TÃO SOMENTE AO OBJETO DE SERVIÇO. SUA REPRODUÇÃO PARA OUTROS FINS SÓ PODERÁ SER FEITA DE FORMA INTEGRAL, SEM NENHUMA ALTERAÇÃO.

460
JL

RELATÓRIO DE ENSAIO

GERÊNCIA	LABORATÓRIO	SOLICITAÇÃO Nº	RE Nº
GETAQ	LFQA	20559	2267/20

4. RESULTADOS DOS ENSAIOS

Ensaio	Resultados	Unidades
Proteína	18,34	g/100g (%)
Acidez em ácido láctico	0,13	g/100g (%)
Umidade	3,03	g/100g (%)
Gordura	24,00	g/100g (%)

5. SÍNTESE DO PROCEDIMENTO

Determinação de umidade por gravimetria: POT01FQA/LEA – rev.07
BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Método oficial para Determinação de Umidade
Determinação de lipídios: POT09FQA/LEA – rev.07
BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº. 20, de 21/07/1999. Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos
Determinação de proteínas: POT02FQA/LEA – rev.06
Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos - IV edição 2005, cap. 036/IV, p. 123-124.
Determinação de acidez: POT12FQA/LEA – rev.06
Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos - IV edição 2005, cap. 312/IV, p. 577.

Fortaleza, 31 de agosto de 2020

Maria Olinda Pinho de P. Timbó
MARIA OLINDA PINHO DE P. TIMBÓ

Engenheira de Alimentos
CREA-CE-: 340867
Núcleo de Alimentos – Nutea/Getaq

Jackson de Queiroz Malveira

JACKSON DE QUEIROZ MALVEIRA
GERENTE
CRQ- X: LP-04/17 - 10ª Região
Gerente da Getaq

OS RESULTADOS APRESENTADOS NESTE DOCUMENTO TEM SIGNIFICAÇÃO RESTRITA E APLICAM-SE TÃO SOMENTE AO OBJETO DE SERVIÇO. SUA REPRODUÇÃO PARA OUTROS FINS SÓ PODERÁ SER FEITA DE FORMA INTEGRAL, SEM NENHUMA ALTERAÇÃO.

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

X

Documento Autenticado Digitalmente de acordo com os artigos 1º, 3º e 7º inc. V 8º, 41 e 52 da Lei Federal 8.935/1994 e Art. 6 Inc. XII da Lei Estadual 8.721/2008 autêntico a presente imagem digitalizada, reprodução fiel do documento apresentado e conteúdo deste ato. O referido é verdade. Dou fé. ***** Confira os dados do ato em: https://selodigital.tjpb.jus.br ou Consulte o Documento em: https://azevedobastos.not.br/documento/100930712205486043039

461

Av. Epitácio Pessoa, 1145 Bairro dos Estados 58030-00, João Pessoa PB

Tel.: (83) 3244-5404 / Fax: (83) 3244-5484

<http://www.azevedobastos.not.br>

E-mail: cartorio@azevedobastos.not.br



DECLARAÇÃO DE SERVIÇO DE AUTENTICAÇÃO DIGITAL

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

DECLARA para os devidos fins de direito que, o documento em anexo identificado individualmente em cada Código de Autenticação Digital¹ ou na referida sequência, foi autenticado de acordo com as Legislações e normas vigentes².

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

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

Esta DECLARAÇÃO foi emitida em **07/12/2020 17:00:29 (hora local)** através do sistema de autenticação digital do Cartório Azevêdo Bastos, de acordo com o Art. 1º, 10º e seus §§ 1º e 2º da MP 2200/2001, como também, o documento eletrônico autenticado contendo o Certificado Digital do titular do Cartório Azevêdo Bastos, poderá ser solicitado diretamente a empresa M M GUEDES ME ou ao Cartório pelo endereço de e-mail autentica@azevedobastos.not.br

Para informações mais detalhadas deste ato, acesse o site <https://autdigital.azevedobastos.not.br> e informe o Código de Autenticação Digital..

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

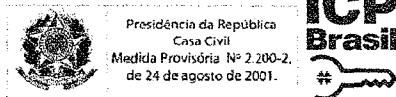
¹**Código de Autenticação Digital:** 100930712205486043039-1 a 100930712205486043039-4

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

O referido é verdade, dou fé.

CHAVE DIGITAL

00005b1d734fd94f057f2d69fe6bc05bc9155570b12779216382997bfb359300d42820008332b0619d7b4b7d71dccc3a40fa336e5c8941b435b902e11c1d3fee51fce06e2c58e0cac874de44b57035



462
R

República Federativa do Brasil
Ministério da Indústria, Comércio Exterior e Serviços
Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia – Inmetro
Coordenação Geral de Acreditação

Signatário dos Acordos de Reconhecimento Mútuo da International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC),
da Interamerican Accreditation Cooperation (IAAC) e International Accreditation Forum (IAF).

Certificado de Acreditação

Acreditação nº CRL 0281

Acreditação Inicial: 07/07/2008

**Laboratório de Ensaios para Análise de Água e Alimentos - LEA
NUTEC - Fundação Núcleo de Tecnologia Industrial do Ceará**
Rua Professor Rômulo Proença, S/Nº - Pici – Fortaleza - CE

A Coordenação Geral de Acreditação do Inmetro - Cgcre concede acreditação ao Organismo de Avaliação da Conformidade acima identificado, no endereço citado, segundo os requisitos estabelecidos na ABNT NBR ISO/IEC 17025:2005. Esta acreditação constitui a expressão formal do reconhecimento de sua competência para realizar atividades de ensaios, conforme Escopo de Acreditação.



Assinado de forma
digital por ALDONEY
FREIRE COSTA
Dados: 2016.10.05
10:40:52 -03'00'

Aldoney Freire Costa
Coordenador Geral de Acreditação Substituto

A situação atual da acreditação e seu escopo devem ser verificados no endereço eletrônico www.Inmetro.gov.br/credenciamento/laboratoriosAcreditados.asp

Ficha Técnica

463

Margarina Cremosa

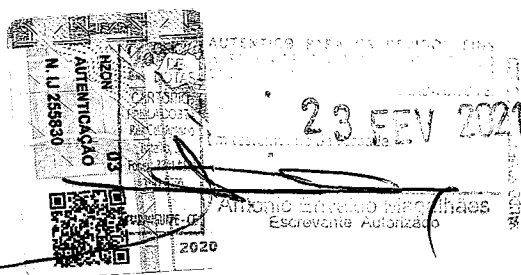
Handwritten mark

Produto	Margarina
Marca	Puro Sabor
Número de Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA SOB n° 0153/1036	

Fabricante do Produto	
Razão Social	M. DIAS Branco S.A. INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS
CNPJ	07.206.816/0028-35
Endereço	Rua José Setúbal Pessoa n°255, Mucuripe- Fortaleza- CE
CEP	60110-974
Contato	0800702 55 09
Site	www.purosabor.com.br

Características do Produto	
Descrição	Margarina cremosa com gordura vegetal sabor Manteiga, com sal, contendo 60% Lipídios.
Ingredientes	Óleo de soja, água, óleo de palma, gordura vegetal, sal, soro de leite em pó, vitamina A, emulsificante: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, Lectina de Soja e poliglicerol polirricinoleato, conservador, benzoato de sódio, aromatizante, acidulante ácido cítrico, antioxidantes: EDTA - cálcico dissódico, e BHT, corante: urucum, cúrcuma. Não contém glúten. Contém Lactose. Alérgicos: Contém Derivados de Leite e de Soja.
Acondicionamento	Manter refrigerado em temperatura entre +2°C e +16°C. Após aberto conservar em geladeira consumir em até 30 dias.
Embalagem primária	Embalagem plástica PVC e resistente
Peso líquido	250 g
LOTE	L70674 03:27
Fabricação	19/10/2020
Validade	17/04/2021

Assina Luyanne de Paula Nunes



Handwritten signature

Handwritten mark

Handwritten mark

Handwritten signature

Handwritten mark


469
L

Composição Nutricional Margarina Puro Sabor por porção 10 g (1 colher de sopa)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	54 kcal	3%
Carboidratos	0 g	0%
Proteínas	0 g	0%
Gorduras Totais	6 g	11%
Gorduras Saturadas	1,9 g	9%
Gorduras trans	0 g	**
Fibra Alimentar	0 g	0%
Sódio	70 mg	3%
Vitamina A	48 mcg	8%

*% Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2000 Kcal ou 8400KJ. Seus Valores diários podem ser maiores ou menores dependendo das suas necessidades energéticas. **VD Não Estabelecido.

Maranguape, 28 de Novembro 2020

MARANGUAPE-CE
LARA SUYANNE DE PAULA COSTA
N.º 016.515


Lara Suyanne de Paula Nunes
Nutricionista
CRN 6ª-9933

Lara Suyanne de Paula Nunes

Supervisionado por : Lara Suyanne de Paula Nunes

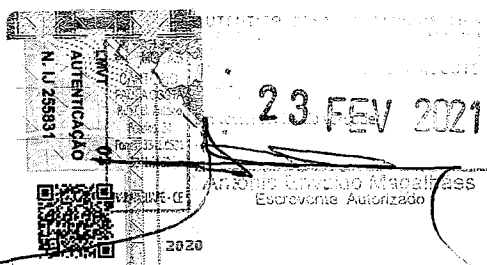
Nutricionista CRN 6º 9933

2º OFÍCIO DE NOTAS CARTÓRIO PAULA COSTA
Rua Cel. Antônio Botelho, 34. Maranguape-CE
Fone: 3341-0531. Fax: 3341-0173
RECONHEÇO por semelhança a firma de
LARA SUYANNE DE PAULA NUNES. Dou fe.
Maranguape, 9 de Dezembro de 2020

ANTONIO ERIVALDO MAGALHÃES
Escritor Autorizado



P
X



colg
clm/s
e

GERÊNCIA	ÁREA	PROCESSO	RE Nº
GETAQ	Laboratório de Microbiologia de Alimentos - LMBA	Nº 20634	2445/20 1 de 2

RELATÓRIO DE ENSAIO

1. DADOS DO CLIENTE

Cliente: M M Guedes
Endereço: Av Doutor Argeu Gurgel Braga Herbster, 850, Outra Banda - Maranguape-CE
Contato: Maria Militão Telefone:(85) 8657-8479 Email: comercialmilitao2018@gmail.com

2. NATUREZA DO SERVIÇO

Ensaio microbiológico.

3. DADOS DA AMOSTRA

Amostra identificada pelo interessado como: Margarina cremosa com sal
Natureza da amostra: Margarina, cremes vegetais e similares, em mistura e não com manteiga ou outras gorduras animais.
Data de Fabricação: 26/06/2020 Data de Validade: 23/12/2020 ✓
Marca: Puro sabor Lote: 72654
Peso/volume declarado: 250g S.I.F.: 0153/1036
Característica da Embalagem: Plástica
Data da entrada: 12/08/2020 Hora de entrada: 09h44min
Temperatura de recebimento: 26,8 °C
Responsável pela coleta: O cliente
Data do início dos ensaios: 12/08/2020 Data do término dos ensaios: 20/08/2020
Fabricante: M. dias branco S.A.

4. RESULTADOS DOS ENSAIOS

Ensaio	Unidades*	Resultados	[Li, Ls]*	Parâmetros de referência
Coliformes a 35°C	(NMP/g)	<0,3	[-;0,95]	-
Coliformes a 45°C	(NMP/g)	<0,3	[-;0,95]	≤1

*NMP: Número Mais Provável Li: Limite inferior Ls: Limite superior
<0,3→ Corresponde a ausência de crescimento pela técnica dos tubos múltiplos

OS RESULTADOS APRESENTADOS NESTE DOCUMENTO TEM SIGNIFICAÇÃO RESTRITA E APLICAM-SE TÃO SOMENTE AO OBJETO DE SERVIÇO. SUA REPRODUÇÃO PARA OUTROS FINS SÓ PODERÁ SER FEITA DE FORMA INTEGRAL, SEM NENHUMA ALTERAÇÃO.

Núcleo de Tecnologia e Qualidade Industrial do Ceará - Nutec. Rua Professor Rômulo Proença, s/n - Campus do Pici
CEP: 60440-552 . Fortaleza/CE. Fone: (85) 3101.2445 / 3101.2446 | cac@nutec.ce.gov.br | www.nutec.ce.gov.br

(Handwritten signatures and initials)

Documento Autenticado Digitalmente de acordo com os artigos 1º, 3º e 7º inc. V 8º, 41 e 52 da Lei Federal 8.935/1994 e Art. 6 inc. XII da Lei Estadual 8.721/2008 autêntico a presente imagem digitalizada, reprodução fiel do documento apresentado e conferido neste ato. O referido é verdade. Dou fé. ***** Confira os dados do ato em: https://selodigital.tjpb.jus.br ou Consulte o Documento em: https://azevedobastos.not.br/documento/100930712204825237216

GERÊNCIA	ÁREA	PROCESSO	RE Nº
GETAQ	Laboratório de Microbiologia de Alimentos - LMBA	Nº 20634	2445/20
			2 de 2

RELATÓRIO DE ENSAIO

NOTAS

- A amostra encontra-se dentro dos padrões microbiológicos de acordo com a Resolução - RDC Nº 12, de 2 janeiro de 2001 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde.
- No resultado da amostra em NMP/g ou ml, expresso como " x [Li, Ls] " x = número mais provável na amostra e [Li, Ls] = intervalo de confiança a nível de 95% de probabilidade para a combinação de tubos positivos em série conforme tabelas de NMP: Bacteriological Analytical Manual/Food, Drug Administration/Appendix2, 2015 e Standard methods for the examination of water and wastewater, 2012.
- A declaração de conformidade não leva em consideração o cálculo de incerteza de medição dos ensaios.

5. REFERÊNCIAS

-Coliformes a 35°C /Coliformes a 45°C
Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP): POT02MBA/LEA – rev.08
American Public Health Association (APHA), Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 5.ed. 2015. pág. 75-85, 103-111.

Fortaleza, 20 de agosto de 2020.

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

Jackson de Queiroz Malveira
Jackson de Queiroz Malveira
Tecnólogo em Produção Industrial
CRQ- X: LP-04/17 - 10ª Região
Gerente da Getaq

OS RESULTADOS APRESENTADOS NESTE DOCUMENTO TEM SIGNIFICAÇÃO RESTRITA E APLICAM-SE TÃO SOMENTE AO OBJETO DE SERVIÇO. SUA REPRODUÇÃO PARA OUTROS FINS SÓ PODERÁ SER FEITA DE FORMA INTEGRAL, SEM NENHUMA ALTERAÇÃO.

Núcleo de Tecnologia e Qualidade Industrial do Ceará - Nutec. Rua Professor Rômulo Proença, s/n - Campus do Pici
CEP: 60440-552 . Fortaleza/CE. Fone: (85) 3101.2445 / 3101.2446 | cac@nutec.ce.gov.br | www.nutec.ce.gov.br

Handwritten signatures and initials

Documento Autenticado Digitalmente de acordo com os artigos 1º, 3º e 7º inc. V 8º, 41 e 52 da Lei Federal 8.935/1994 e Art. 6 Inc. XII da Lei Estadual 8.721/2008 autêntico a presente imagem digitalizada, reprodução fiel do documento apresentado e conferido neste ato. O referido é verdade. Dou fé. ***** Confirma os dados do ato em: https://setodigital.fpb.jus.br ou Consulte o Documento em: https://azevedobastos.not.br/documento/100930712204825237216

RELATÓRIO DE ENSAIO

GERÊNCIA	LABORATÓRIO	SOLICITAÇÃO Nº	RE Nº
GETAQ	LFQA	20643	2449/20

1. DADOS DO CLIENTE

Nome/Razão Social: M M GUEDES

Endereço: AV DOUTOR ARGEU GURGEL BRAGA HERBSTER - 850 - OUTRA BANDA MARANGUAPE - CE

E-mail: comercialmilitao2018@gmail.com

Telefone: (85)8657-8479

2. DESCRIÇÃO DO SERVIÇO

Natureza do Serviço: ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA ✓

3. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO ITEM DE ENSAIO

Natureza da Amostra: MARGARINA CREMOSA COM SAL

Amostra Identificada pelo Cliente: Margarina, cremes vegetais e similares, em mistura e não com manteiga ou outras gorduras animais.

Data de Fabricação: 26/06/2020

Data de Validade: 23/12/2020 ✓

Marca: Puro sabor

Lote: 72654

Peso/Volume: 250g

Condicionamento: 28,8°C

Característica da Embalagem: Plástica

Responsável pela Coleta: Não consta

Local da Coleta: Não consta

Data da Coleta: Não consta

Data da Entrada no NUTEC: 12/08/2020 09:44

Data do Início dos Ensaios: 18/08/2020

Data do Término dos Ensaios: 04/09/2020

Informações Adicionais: 1. FABRICANTE: M. DIAS BRANCO S.A. INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

2. FINALIDADE: PARA FINS DE LICITAÇÃO.

3. EMBALAGEM: POTE DE PLÁSTICO.

4. S.I.F.: 1036 (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA SOB Nº 0153/1036).

OS RESULTADOS APRESENTADOS NESTE DOCUMENTO TEM SIGNIFICAÇÃO RESTRITA E APLICAM-SE TÃO SOMENTE AO OBJETO DE SERVIÇO. SUA REPRODUÇÃO PARA OUTROS FINS SÓ PODERÁ SER FEITA DE FORMA INTEGRAL, SEM NENHUMA ALTERAÇÃO.

Núcleo de Tecnologia e Qualidade Industrial do Ceará - Nutec, Rua Professor Rômulo Proença, s/n - Campus do Pici
CEP: 60440-552 . Fortaleza/CE. Fone: (85) 3101.2445 / 3101.2446 | cac@nutec.ce.gov.br | www.nutec.ce.gov.br

[Handwritten signatures and initials]

Documento Autenticado Digitalmente de acordo com os artigos 1º, 3º e 7º inc. V 8º, 41 e 52 da Lei Federal 8.935/1994 e Art. 6º inc. XII da Lei Estadual 8.721/2008 autêntico a presente imagem digitalizada, reprodução fiel do documento apresentado e conferido neste ato. O referido é verdade. Dou fé. ***** Confira os dados do ato em: https://selodigital.tjpb.jus.br ou Consulte o Documento em: https://azevedobastos.not.br/documento/100930712204825237216



CARTÓRIO
Autenticação Digital Código: 100930712204825237216-3
Data: 07/12/2020 16:50:12
Valor Total do Ato: R\$ 4,56
Selo Digital Tipo Normal C: AKU47534-2UEH;



Cartório Azevêdo Bastos
Av. Presidente Epitácio Pessoa - 1145
Bairro dos Estados, João Pessoa - PB
(83) 3244-5404 - cartorio@azevedobastos.not.br
http://azevedobastos.not.br

Bel. Válber Azevêdo de Miranda Cavalcanti
Titular



RELATÓRIO DE ENSAIO

GERÊNCIA	LABORATÓRIO	SOLICITAÇÃO Nº	RE Nº
GETAQ	LFQA	20643	2449/20

4. RESULTADOS DOS ENSAIOS

Ensaio	Resultados	Unidades
Gordura	83,38	g/100g (%)

5. SÍNTESE DO PROCEDIMENTO

Determinação de lipídios: POT09FQA/LEA – rev.08
BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos

Fortaleza, 04 de agosto de 2020

Maria Olinda Pinho de P. Timbó

MARIA OLINDA PINHO DE P. TIMBÓ
Engenheira de Alimentos
CREA-CE-: 340867
Núcleo de Alimentos – Nutea/Getaq

Jackson de Queiroz Malveira

JACKSON DE QUEIROZ MALVEIRA
GERENTE
CRQ- X: LP-04/77 - 10ª Região
Gerente da Getaq

OS RESULTADOS APRESENTADOS NESTE DOCUMENTO TEM SIGNIFICAÇÃO RESTRITA E APLICAM-SE TÃO SOMENTE AO OBJETO DE SERVIÇO. SUA REPRODUÇÃO PARA OUTROS FINS SÓ PODERÁ SER FEITA DE FORMA INTEGRAL, SEM NENHUMA ALTERAÇÃO.

Núcleo de Tecnologia e Qualidade Industrial do Ceará - Nutec. Rua Professor Rômulo Proença, s/n - Campus do Pici
CEP: 60440-552 . Fortaleza/CE. Fone: (85) 3101.2445 / 3101.2446 | cac@nutec.ce.gov.br | www.nutec.ce.gov.br

Handwritten signatures and initials

Documento Autenticado Digitalmente de acordo com os artigos 1º, 3º e 7º inc. V 8º, 41 e 52 da Lei Federal 8.935/1994 e Art. 6º inc. XII da Lei Estadual 8.721/2008 autêntico a presente imagem digitalizada, reprodução fiel do documento apresentado e conferido neste ato. O referido é verdade. Dou fé. ***** Confirma os dados do ato em: https://asevedobastos.not.br ou Consulte o Documento em: https://asevedobastos.not.br/documento/100930712204825237216

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



DECLARAÇÃO DE SERVIÇO DE AUTENTICAÇÃO DIGITAL

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

DECLARA para os devidos fins de direito que, o documento em anexo identificado individualmente em cada Código de Autenticação Digital¹ ou na referida sequência, foi autenticado de acordo com as Legislações e normas vigentes².

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

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

Esta DECLARAÇÃO foi emitida em **07/12/2020 17:01:12 (hora local)** através do sistema de autenticação digital do Cartório Azevedo Bastos, de acordo com o Art. 1º, 10º e seus §§ 1º e 2º da MP 2200/2001, como também, o documento eletrônico autenticado contendo o Certificado Digital do titular do Cartório Azevedo Bastos, poderá ser solicitado diretamente a empresa M M GUEDES ME ou ao Cartório pelo endereço de e-mail autentica@azevedobastos.not.br

Para informações mais detalhadas deste ato, acesse o site <https://autdigital.azevedobastos.not.br> e informe o *Código de Autenticação Digital*.

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

¹**Código de Autenticação Digital:** 100930712204825237216-1 a 100930712204825237216-4

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

O referido é verdade, dou fé.

CHAVE DIGITAL

00005b1d734fd94f057f2d69fe6bc05bc9155570b12779216382997bfbfd35930c56c17d8f353483a66413d09db0daef7d6596b288f84a38d6a85b5cf8d4c7cbce
e51fce06e2c58e0cac874de44b57035



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



Handwritten signatures and initials, including a large 'JP' and a signature that appears to be 'Válber Azevêdo de Miranda Cavalcanti'.

170
D

República Federativa do Brasil
Ministério da Indústria, Comércio Exterior e Serviços
Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia – Inmetro
Coordenação Geral de Acreditação

Signatário dos Acordos de Reconhecimento Mútuo da International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC),
da Interamerican Accreditation Cooperation (IAAC) e International Accreditation Forum (IAF).

Certificado de Acreditação

Acreditação nº CRL 0281

Acreditação Inicial: 07/07/2008

Laboratório de Ensaios para Análise de Água e Alimentos - LEA
NUTEC - Fundação Núcleo de Tecnologia Industrial do Ceará
Rua Professor Rômulo Proença, S/Nº - Pici – Fortaleza - CE

A Coordenação Geral de Acreditação do Inmetro - Cgcre concede acreditação ao Organismo de Avaliação da Conformidade acima identificado, no endereço citado, segundo os requisitos estabelecidos na ABNT NBR ISO/IEC 17025:2005. Esta acreditação constitui a expressão formal do reconhecimento de sua competência para realizar atividades de ensaios, conforme Escopo de Acreditação.



Assinado de forma
digital por ALDONEY
FREIRE COSTA
Dados: 2016.10.05
10:40:52 -03'00'

Aldoney Freire Costa
Coordenador Geral de Acreditação Substituto

A situação atual da acreditação e seu escopo devem ser verificados no endereço eletrônico www.Inmetro.gov.br/credenciamento/laboratoriosAcreditados.asp

Ficha Técnica
Óleo de Soja

471
L

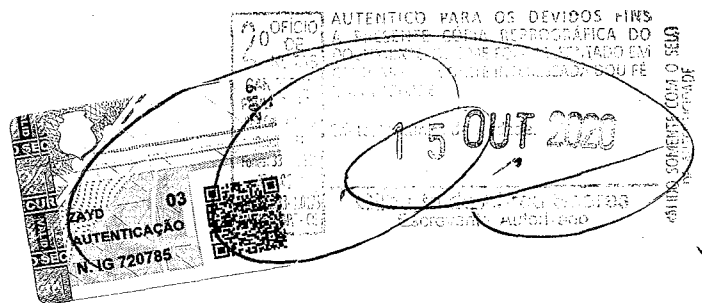
Produto	Óleo de Soja
Marca	Soya
Número de Registro	Produto isento da obrigatoriedade de registro

Fabricante do Produto	
Razão Social	Bunge Alimentos S.A
CNPJ/MF	84.046.101/0001-93
Endereço	Rodovia Jorge Lacerda, km 20, s/nº- Gaspar- SC
CEP	89110-000
Contato	08007275544

Características do Produto	
Descrição	O óleo de soja deve ser refinado, obtido através de processo de extração e refino.
Ingredientes	Óleo de Soja (Geneticamente modificado a partir de Agrobacterium sp.) e antioxidantes: TBHQ e ácido cítrico). NÃO CONTÉM GLUTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA.
Acondicionamento	Manter em local seco, longe de qualquer fonte de calor. Em baixas temperaturas este produto pode turvar, o que não altera suas características de qualidade. Após aberto consumir em até 30 dias.
Embalagem primária	Garrafa Pet Transparente.
Peso líquido	900 ml
Validade	24/06/2021
Lote	L0920 B 00:56

para Euzanne de Paula Nunes

J



Handwritten signature

Handwritten signature

478
L

Composição Nutricional Óleo de Soja por porção 13 ml (1 colher de sopa)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	108 kcal	5%
Carboidratos	0 g	0%
Gorduras totais	12 g	22%
Gorduras Saturadas	2,1 g	10%
Gorduras Trans	0 g	**
Gordura Monosaturadas	3,2 g	**
Gordura Poliinsaturada	6,7 g	**
Omega 3 (Ácido Linolênico)	0,7	**
Omega 6 (Ácido Linolênico)	6,0 g	**
Colesterol	0 g	0%
Fibra Alimentar	0 g	0%
Sódio	0 mg	0%
Vitamina E	2,8 mg	28 %

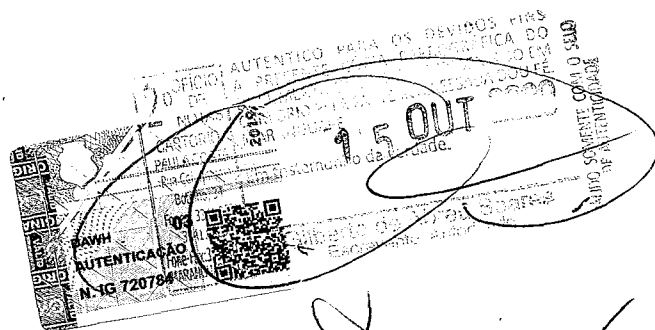
Não contém quantidades significativas de carboidratos, proteínas, gorduras trans e fibra alimentar e sódio.

*% Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2000 Kcal ou 8400KJ. Seus Valores diários podem ser maiores ou menores dependendo das suas necessidades energéticas.

Maranguape, 13 de Outubro de 2020


Lara Suyanne de P. Nunes
Nutricionista
CRN 6º-9933

Lara Suyanne de Paula Nunes
Supervisionado por: Lara Suyanne de Paula Nunes
Nutricionista CRN 6º 9933



GERÊNCIA	ÁREA ✓	PROCESSO	RE Nº 2446/20
GETAQ	Laboratório de Microbiologia de Alimentos - LMBA	Nº 20634	1 de 2

RELATÓRIO DE ENSAIO

1. DADOS DO CLIENTE

Cliente: M M Guedes
Endereço: Av Doutor Argeu Gurgel Braga Herbster, 850, Outra Banda - Maranguape-CE
Contato: Maria Militão Telefone:(85) 8657-8479 Email: comercialmilitao2018@gmail.com

2. NATUREZA DO SERVIÇO

Ensaio microbiológico.

3. DADOS DA AMOSTRA

Amostra identificada pelo interessado como: Óleo de soja ✓
Natureza da amostra: Azeite de dendê e similares
Data de Fabricação: 25/06/2020 Data de Validade: 23/03/2021 ✓
Marca: Soya ✓ Lote: 0620
Peso/volume declarado: 900mL ✓
Característica da Embalagem: Plástica
Data da entrada: 12/08/2020 Hora de entrada: 09h44min
Temperatura de recebimento: 25,7°C
Responsável pela coleta: O cliente
Data do início dos ensaios: 12/08/2020 Data do término dos ensaios: 20/08/2020
Fabricante: Bunge Alimentos S.A

4. RESULTADOS DOS ENSAIOS

Ensaio	Unidades*	Resultados	[Li, Ls]*	Parâmetros de referência
Coliformes a 35 °C	(NMP/mL)	<3,0	[-,9,5]	-
Coliformes a 45 °C	(NMP/mL)	<3,0	[-,9,5]	≤5
Salmonella sp	25mL	Ausência	-	Ausência

*NMP: Número Mais Provável UFC: Unidades Formadoras de Colônias LI: Limite inferior LS: Limite Superior
<3,0→ Corresponde a ausência de crescimento pela técnica dos tubos múltiplos

OS RESULTADOS APRESENTADOS NESTE DOCUMENTO TEM SIGNIFICAÇÃO RESTRITA E APLICAM-SE TÃO SOMENTE AO OBJETO DE SERVIÇO. SUA REPRODUÇÃO PARA OUTROS FINS SÓ PODERÁ SER FEITA DE FORMA INTEGRAL, SEM NENHUMA ALTERAÇÃO.

Núcleo de Tecnologia e Qualidade Industrial do Ceará - Nutec. Rua Professor Rômulo Proença, s/n - Campus do Pici
CEP: 60440-552 . Fortaleza/CE. Fone: (85) 3101.2445 / 3101.2446 | cac@nutec.ce.gov.br | www.nutec.ce.gov.br

(Handwritten signatures and initials)



474
L

GERÊNCIA	ÁREA	PROCESSO	RE Nº 2446/20
GETAQ	Laboratório de Microbiologia de Alimentos - LMBA	Nº 20634	2 de 2

RELATÓRIO DE ENSAIO

NOTAS

1. A amostra encontra-se dentro dos padrões microbiológicos de acordo com a Resolução-RDC Nº12 de 2 de janeiro de 2001 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde.
2. No resultado da amostra em NMP/g ou ml, expresso como " x [Li, Ls] " x = número mais provável na amostra e [Li, Ls] = intervalo de confiança a nível de 95% de probabilidade para a combinação de tubos positivos em série conforme tabelas de NMP: Bacteriological Analytical Manual/Food, Drug Administration/Appendix2, 2015 e Standard methods for the examination of water and wastewater, 2012.
3. A declaração de conformidade não leva em consideração o cálculo de incerteza de medição dos ensaios.

5. REFERÊNCIAS

- Coliformes a 35°C /Coliformes a 45°C
Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP): POT02MBA/LEA – rev.08 American Public Health Association (APHA), Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 5.ed. 2015. pág. 75-85, 103-111.
- Salmonella sp
Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência: POT03MBA/LEA – rev.067 American Public Health Association (APHA), Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 5.ed. 2015. pág 446-462.

Fortaleza, 20 de agosto de 2020

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

Jackson de Queiroz Malveira
Jackson de Queiroz Malveira
Tecnólogo em Produção Industrial
CRQ- X: LP-04/17 - 10ª Região
Gerente da Getaq

OS RESULTADOS APRESENTADOS NESTE DOCUMENTO TEM SIGNIFICAÇÃO RESTRITA E APLICAM-SE TÃO SOMENTE AO OBJETO DE SERVIÇO. SUA REPRODUÇÃO PARA OUTROS FINS SÓ PODERÁ SER FEITA DE FORMA INTEGRAL, SEM NENHUMA ALTERAÇÃO.

Núcleo de Tecnologia e Qualidade Industrial do Ceará - Nutec. Rua Professor Rômulo Proença, s/n - Campus do Pici CEP: 60440-552. Fortaleza/CE. Fone: (85) 3101.2445 / 3101.2446 | cac@nutec.ce.gov.br | www.nutec.ce.gov.br

Handwritten signatures and initials

Documento Autenticado Digitalmente de acordo com os artigos 1º, 3º e 7º inc. V do art. 41 e 52 da Lei Federal 8.935/1994 e Art. 6 inc. XII da Lei Estadual 8.721/2008 autêntico a presente imagem digitalizada, reprodução fiel do documento apresentado e conferido neste ato. O referido é verdade. Dou fé. ***** Confira os dados do ato em: https://selodigital.tjpb.jus.br ou Consulte o Documento em: https://azevedobastos.not.br/documento/100930712203412941164

475
D

RELATÓRIO DE ENSAIO

GERÊNCIA	LABORATÓRIO	SOLICITAÇÃO Nº	RE Nº
GETAQ	LFQA	20643	2458/20

1. DADOS DO CLIENTE

Nome/Razão Social: M M GUEDES

Endereço: AV DOUTOR ARGEU GURGEL BRAGA HERBSTER - 850 - OUTRA BANDA MARANGUAPE - CE

E-mail: comercialmilitao2018@gmail.com

Telefone: (85)8657-8479

2. DESCRIÇÃO DO SERVIÇO

Natureza do Serviço: ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA ✓

3. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO ITEM DE ENSAIO

Natureza da Amostra: OLEO DE SOJA ✓

Amostra Identificada pelo Cliente: Azeite de dendê e similares

Data de Fabricação: 26/06/2020

Data de Validade: 23/03/2021 ✓

Marca: SOYA ✓

Lote: 0620

Peso/Volume: 900ML

Condicionamento: 25,7°C

Característica da Embalagem: Plástica

Responsável pela Coleta: Não consta

Local da Coleta: Não consta

Data da Coleta: Não consta

Data da Entrada no NUTEC: 12/08/2020 09:44

Data do Início dos Ensaios: 18/08/2020

Data do Término dos Ensaios: 04/09/2020

Informações Adicionais: 1. FABRICANTE: BUNGE ALIMENTOS S.A.

2. FINALIDADE: PARA FINS DE LICITAÇÃO.

3. EMBALAGEM: GARRAFA PLÁSTICA.

[Handwritten signatures and initials]

OS RESULTADOS APRESENTADOS NESTE DOCUMENTO TEM SIGNIFICAÇÃO RESTRITA E APLICAM-SE TÃO SOMENTE AO OBJETO DE SERVIÇO. SUA REPRODUÇÃO PARA OUTROS FINS SÓ PODERÁ SER FEITA DE FORMA INTEGRAL, SEM NENHUMA ALTERAÇÃO.

Núcleo de Tecnologia e Qualidade Industrial do Ceará - Nutec. Rua Professor Rômulo Proença, s/n - Campus do Pici
CEP: 60440-552 . Fortaleza/CE. Fone: (85) 3101.2445 / 3101.2446 | cac@nutec.ce.gov.br | www.nutec.ce.gov.br



476
R

RELATÓRIO DE ENSAIO

GERÊNCIA	LABORATÓRIO	SOLICITAÇÃO Nº	RE Nº
GETAQ	LFQA	20643	2458/20

4. RESULTADOS DOS ENSAIOS

Ensaio	Resultados	Unidades
Acidez em ácido oléico	0,13	g/100mL
Índice de peróxido	0,98	meq/kg

5. SÍNTESE DO PROCEDIMENTO

Determinação do índice de peróxido por titulometria: POT14FQA/LEA – rev.07
BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa nº 68, de 12 de dezembro de 2006. Métodos físico-químicos para controle de leite e produtos lácteos. Brasília: Diário Oficial da União, 14/12/2006.
Determinação de acidez em ácido oléico por titulometria: POT13FQA/LEA – rev.07
BRASIL. Instrução Normativa nº 49, de 22 de dezembro de 2006. Aprova o regulamento de identidade e qualidade dos óleos vegetais refinados; a amostragem; os procedimentos complementares e o roteiro de classificação, conforme os respectivos anexos I, II, III e IV desta instrução normativa. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 26 dez. 2006. Seção 1, pag 140-142.

Fortaleza, 04 de agosto de 2020

MARIA OLINDA PINHO DE P. TIMBÓ
Engenheira de Alimentos
CREA-CE: 340867
Núcleo de Alimentos – Nutea/Getaq

JACKSON DE QUEIROZ MALVEIRA
GERENTE
CRQ- X: LP-04/17 - 70ª Região
Gerente da Getaq

OS RESULTADOS APRESENTADOS NESTE DOCUMENTO TEM SIGNIFICAÇÃO RESTRITA E APLICAM-SE TÃO SOMENTE AO OBJETO DE SERVIÇO. SUA REPRODUÇÃO PARA OUTROS FINS SÓ PODERÁ SER FEITA DE FORMA INTEGRAL, SEM NENHUMA ALTERAÇÃO.

Núcleo de Tecnologia e Qualidade Industrial do Ceará - Nutec. Rua Professor Rômulo Proença, s/n - Campus do Pici
CEP: 60440-552. Fortaleza/CE. Fone: (85) 3101.2445 / 3101.2446 | cac@nutec.ce.gov.br | www.nutec.ce.gov.br

Documento Autenticado Digitalmente de acordo com os artigos 1º, 3º e 7º inc. V 8º, 41 e 52 da Lei Federal 8.935/1994 e Art. 6º inc. XII da Lei Estadual 8.721/2008 autenticado a presente imagem digitalizada, reprodução fiel do documento apresentado e conferido neste ato. O referido é verdade. Dou fé. ***** Confira os dados do ato em: https://secdigital.lipb.jus.br ou Consulte o Documento em: https://azevedobastos.not.br/documento/100930712203412941164

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

477
b

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

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



DECLARAÇÃO DE SERVIÇO DE AUTENTICAÇÃO DIGITAL

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

DECLARA para os devidos fins de direito que, o documento em anexo identificado individualmente em cada Código de Autenticação Digital' ou na referida sequência, foi autenticado de acordo com as Legislações e normas vigentes².

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

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

Esta DECLARAÇÃO foi emitida em **07/12/2020 17:00:06 (hora local)** através do sistema de autenticação digital do Cartório Azevêdo Bastos, de acordo com o Art. 1º, 10º e seus §§ 1º e 2º da MP 2200/2001, como também, o documento eletrônico autenticado contendo o Certificado Digital do titular do Cartório Azevêdo Bastos, poderá ser solicitado diretamente a empresa **M M GUEDES ME** ou ao Cartório pelo endereço de e-mail autentica@azevedobastos.not.br

Para informações mais detalhadas deste ato, acesse o site <https://autdigital.azevedobastos.not.br> e informe o *Código de Autenticação Digital*.

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

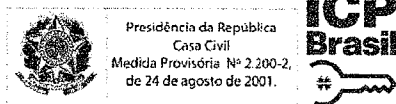
Código de Autenticação Digital: 100930712203412941164-1 a 100930712203412941164-4

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

O referido é verdade, dou fé.

CHAVE DIGITAL

00005b1d734fd94f057f2d69fe6bc05bc9155570b12779216382997bfbdb359308a0f85b5ea7905416363fd555e929eab0c126b268f1e5a753aa23a84209ccc31e51fce06e2c58e0cac874de44b57035



Handwritten signatures and initials, including a large signature and the word 'Assinado' written vertically.

478 8

República Federativa do Brasil
Ministério da Indústria, Comércio Exterior e Serviços
Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia – Inmetro
Coordenação Geral de Acreditação

Signatário dos Acordos de Reconhecimento Mútuo da International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC),
da Interamerican Accreditation Cooperation (IAAC) e International Accreditation Forum (IAF).

Certificado de Acreditação

Acreditação nº CRL 0281

Acreditação Inicial: 07/07/2008

**Laboratório de Ensaios para Análise de Água e Alimentos - LEA
NUTEC - Fundação Núcleo de Tecnologia Industrial do Ceará**
Rua Professor Rômulo Proença, S/Nº - Pici – Fortaleza - CE

A Coordenação Geral de Acreditação do Inmetro - Cgcre concede acreditação ao Organismo de Avaliação da Conformidade acima identificado, no endereço citado, segundo os requisitos estabelecidos na ABNT NBR ISO/IEC 17025:2005. Esta acreditação constitui a expressão formal do reconhecimento de sua competência para realizar atividades de ensaios, conforme Escopo de Acreditação.



Assinado de forma
digital por ALDONEY
FREIRE COSTA
Dados: 2016.10.05
10:40:52 -03'00'

Aldoney Freire Costa
Coordenador Geral de Acreditação Substituto

A situação atual da acreditação e seu escopo devem ser verificados no endereço eletrônico www.Inmetro.gov.br/credenciamento/laboratoriosAcreditados.asp

Ficha Técnica
Biscoito Salgado tipo Cream Cracker

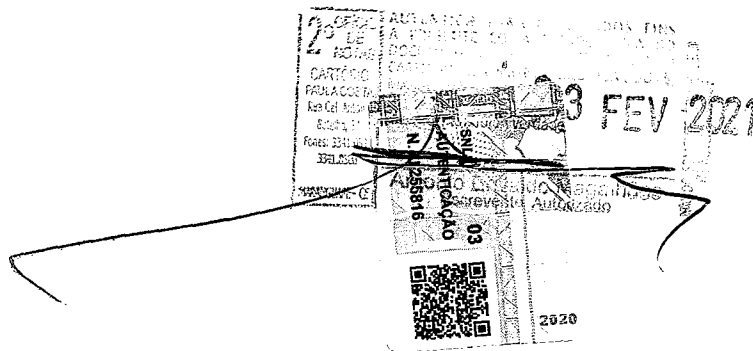
479
D

Produto	Biscoito Salgado Tipo Cream Cracker
Marca	Bonsabor
Número de Registro	Produto isento da obrigatoriedade de registro

Fabricante do Produto	
Razão Social	M Dias Branco S.A Indústria e Comércio de Alimentos
CNPJ	07.206.816/0043-74
Endereço	Avenida Brasil 657 , Lençóis Paulista/SP
CEP	18682-901
Contato	08007025509
Site	www.mdiasbranco.com.br

Características do Produto	
Descrição	Biscoito Salgado Tipo Cream Cracker
Ingredientes	Farinha de Trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, amido, sal, açúcar, emulsificante lecitina de soja, Fermento Químicos: Bicarbonato de Sódio, e aromatizante. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE. ALÉRGICOS: CONTEM DERIVADOS DE SOJA E TRIGO. PODE CONTER AVEIA, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-PARA, CENTEIO, CEVADA E LEITE.
Acondicionamento	Manter em local fresco seco e sem cheiro. Após abrir a embalagem, colocar em um recipiente seco e bem fechado.
Embalagem primária	Plástica transparente e resistente.
Peso líquido	400 g
Lote	009 08 12:03 D
Validade	05/02/2021

Para Suzanne de Paula Nunes



Handwritten signatures and initials: *WAD*, *JP*, and *WAD*.

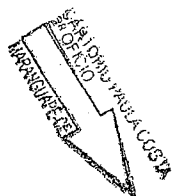
480
L

Composição Nutricional		Bolacha Cream Cracker
por porção 30 g (06 biscoitos)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	115 kcal	6%
Carboidratos	17 g	6%
Proteínas	2,7 g	4%
Gorduras Totais	4,0g	7%
Gorduras Saturadas	1,7 g	8%
Gorduras trans	0 g	**
Fibra Alimentar	0g	0 %
Sódio	159 mg	7 %

*% Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2000 Kcal ou 8400KJ. Seus Valores diários podem ser maiores ou menores dependendo das suas necessidades energéticas

** VD não estabelecido.

Maranguape, 28 de Novembro de 2020

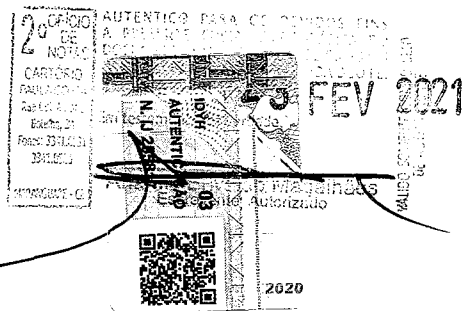
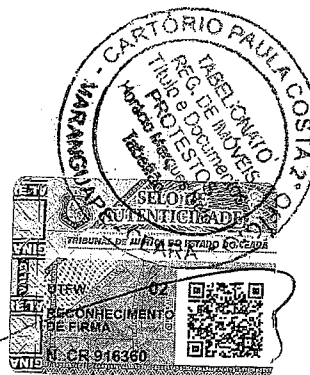


Lara Suyanne de Paula Nunes
 Dra. Lara Suyanne de P. Nunes
 Nutricionista
 CRN 6ª - 9933

Lara Suyanne de Paula Nunes
 Supervisionado por : Lara Suyanne de Paula Nunes
 Nutricionista CRN 6° 9933

2º OFÍCIO DE NOTAS CARTÓRIO PAULA COSTA
 Rua Cel. Antônio Botelho, 34, Maranguape-CE
 Fone: 3341-0531. Fax: 3341-0173
 RECONHEÇO por semelhança a firma de
LARA SUYANNE DE PAULA NUNES. Dou fe.
 Maranguape, 9 de Dezembro de 2020

ANTONIO ERIVALDO MAGALHÃES
 Escrevente Autorizado



Handwritten marks and signatures at the bottom right of the page, including a large '8' and several illegible signatures.

GERÊNCIA	ÁREA	PROCESSO	RE Nº 2437/20
GETAQ	Laboratório de Microbiologia de Alimentos - LMBA	Nº 20634	1 de 2

RELATÓRIO DE ENSAIO

1. DADOS DO CLIENTE

Cliente: M M Guedes
Endereço: Av Doutor Argeu Gurgel Braga Herbster, 850, Outra Banda - Maranguape-CE
Contato: Maria Militão Telefone:(85) 8657-8479 Email: comercialmilitao2018@gmail.com

2. NATUREZA DO SERVIÇO

Ensaio microbiológico.

3. DADOS DA AMOSTRA

Amostra identificada pelo interessado como: Biscoito Cream Cracker
Natureza da amostra: Bolachas e biscoitos, sem recheio, com ou sem cobertura, incluindo pão de mel, cookies e similares
Data de Fabricação: Não consta
Marca: Bonsabor
Peso/volume declarado: 400g
Característica da Embalagem: Plástica
Data da entrada: 12/08/2020
Temperatura de recebimento: 27,3 °C
Responsável pela coleta: O cliente
Data do início dos ensaios: 12/08/2020
Fabricante: M. dias branco S.A.

Data de Validade: 04/12/2020
Lote: S0070801.12A
Hora de entrada: 09h44min
Data do término dos ensaios: 20/08/2020

4. RESULTADOS DOS ENSAIOS

Ensaio	Unidades*	Resultados	[Li, Ls]*	Parâmetros de referência
Coliformes a 35°C	(NMP/g)	<3,0	[-;9,5]	-
Coliformes a 45°C	(NMP/g)	<3,0	[-;9,5]	≤10
Estafilococos coagulase positiva	(UFC/g)	<10 ²	[79;126]	≤5x10 ²
Salmonella sp	25g	Ausência	-	Ausência

*NMP: Número Mais Provável UFC: Unidades Formadoras de Colônias Li: Limite inferior LS: Limite Superior
<3,0--> Corresponde a ausência de crescimento pela técnica dos tubos múltiplos

OS RESULTADOS APRESENTADOS NESTE DOCUMENTO TEM SIGNIFICAÇÃO RESTRITA E APLICAM-SE TÃO SOMENTE AO OBJETO DE SERVIÇO. SUA REPRODUÇÃO PARA OUTROS FINS SÓ PODERÁ SER FEITA DE FORMA INTEGRAL, SEM NENHUMA ALTERAÇÃO.

Núcleo de Tecnologia e Qualidade Industrial do Ceará - Nutec. Rua Professor Rômulo Proença, s/n - Campus do Pici
CEP: 60440-552 . Fortaleza/CE. Fone: (85) 3101.2445 / 3101.2446 | cac@nutec.ce.gov.br | www.nutec.ce.gov.br



GERÊNCIA	ÁREA	PROCESSO	RE Nº
GETAQ	Laboratório de Microbiologia de Alimentos - LMBA	Nº 20634	2437/20 2 de 2

RELATÓRIO DE ENSAIO

NOTAS

- A amostra encontra-se dentro dos padrões microbiológicos de acordo com a Resolução-RDC Nº12 de 2 de janeiro de 2001 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde.
- No resultado da amostra em UFC/g ou ml, expresso como "x [Li, Ls]":
 $x = \text{valor encontrado na amostra}$
 $\log x - u$
 $Li = 10$ limite inferior do intervalo de confiança
 $\log x + u$
 $Ls = 10$ limite superior do intervalo de confiança
 onde $u =$ Incerteza de medição expandida = 0,1 calculada com nível de confiança $k=2$ pela tabela T de Student (probabilidade de abrangência de 95%) conforme POT 43MBA-LC- Cálculo de Estimativa de Incerteza de Medição de Ensaio Microbiológicos (Versão 00).
- No resultado da amostra em NMP/g ou ml, expresso como "x [Li, Ls]"
 $x =$ número mais provável na amostra e [Li, Ls] = intervalo de confiança a nível de 95% de probabilidade para a combinação de tubos positivos em série conforme tabelas de NMP: Bacteriological Analytical Manual/Food, Drug Administration/Appendix2, 2015 e Standard methods for the examination of water and wastewater, 2012.
- A declaração de conformidade não leva em consideração o cálculo de incerteza de medição dos ensaios.

5. REFERÊNCIAS

- Coliformes a 35°C /Coliformes a 45°C
Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP): POT02MBA/LEA – rev.08 American Public Health Association (APHA), Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 5.ed. 2015. pág. 75-85, 103-111.
- Estafilococos coagulase positivo
Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície: POT04MBA/LEA – rev.08 American Public Health Association (APHA), Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 5.ed. 2015. pág. 509-514.
- Salmonella sp
Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência: POT03MBA/LEA – rev.07 American Public Health Association (APHA), Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 5.ed. 2015. pág 446-462.

Fortaleza, 20 de agosto de 2020

Sônia Coelho Abreu de Oliveira

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

Jackson de Queiroz Malveira

Jackson de Queiroz Malveira
Tecnólogo em Produção Industrial
CRQ- X: LP-04/17 – 10ª Região
Gerente da Getaq

OS RESULTADOS APRESENTADOS NESTE DOCUMENTO TEM SIGNIFICAÇÃO RESTRITA E APLICAM-SE TÃO SOMENTE AO OBJETO DE SERVIÇO. SUA REPRODUÇÃO PARA OUTROS FINS SÓ PODERÁ SER FEITA DE FORMA INTEGRAL, SEM NENHUMA ALTERAÇÃO.

Núcleo de Tecnologia e Qualidade Industrial do Ceará - Nutec. Rua Professor Rômulo Proença, s/n - Campus do Pici CEP: 80440-552. Fortaleza/CE. Fone: (85) 3101.2445 / 3101.2446 | cac@nutec.ce.gov.br | www.nutec.ce.gov.br

Handwritten signatures and initials

Documento Autenticado Digitalmente de acordo com os artigos 1º, 3º e 7º inc. V 8º, 41 e 62 da Lei Federal 8.935/1994 e Art. 6 Inc. XII da Lei Estadual 8.721/2008 autêntico a presente imagem digitalizada, reprodução fiel do documento apresentado e conferido neste ato. O referido é verdade. Dou fé. ***** Confira os dados do ato em: https://seidigital.tjpb.jus.br ou Consulte o Documento em: https://azevedobastos.not.br/documento/100930712202347863655

483
L

RELATÓRIO DE ENSAIO

GERÊNCIA	LABORATÓRIO	SOLICITAÇÃO Nº	RE Nº
GETAQ	LFQA	20643	2457/20

1. DADOS DO CLIENTE

Nome/Razão Social: M M GUEDES

Endereço: AV DOUTOR ARGEU GURGEL BRAGA HERBSTER - 850 - OUTRA BANDA MARANGUAPE - CE

E-mail: comercialmilitao2018@gmail.com

Telefone: (85)8657-8479

2. DESCRIÇÃO DO SERVIÇO

Natureza do Serviço: ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA ✓

3. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO ITEM DE ENSAIO

Natureza da Amostra: BISCOITO SALGADO CREAM CRACKER

Amostra Identificada pelo Cliente: Bolachas e biscoitos, sem recheio, com ou sem cobertura, incluindo pão de mel, cookies e similares

Data de Fabricação: Não consta

Data de Validade: 04/12/2020 ✓

Marca: BONSABOR ✓

Lote: S 007 08 01:12A

Peso/Volume: 400G ✓

Condicionamento: 25,9°C

Característica da Embalagem: Plástica

Responsável pela Coleta: Não consta

Local da Coleta: Não consta

Data da Coleta: Não consta

Data da Entrada no NUTEC: 12/08/2020 09:44

Data do Início dos Ensaio: 18/08/2020

Data do Término dos Ensaio: 04/09/2020

Informações Adicionais: 1. FABRICANTE: M. DIAS BRANCO S.A. INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

2. FINALIDADE: PARA FINS DE LICITAÇÃO.

3. EMBALAGEM: PLÁSTICA.

[Handwritten signatures and initials]

OS RESULTADOS APRESENTADOS NESTE DOCUMENTO TEM SIGNIFICAÇÃO RESTRITA E APLICAM-SE TÃO SOMENTE AO OBJETO DE SERVIÇO. SUA REPRODUÇÃO PARA OUTROS FINS SÓ PODERÁ SER FEITA DE FORMA INTEGRAL, SEM NENHUMA ALTERAÇÃO.

Núcleo de Tecnologia e Qualidade Industrial do Ceará - Nutec. Rua Professor Rômulo Proença, s/n - Campus do Pici CEP: 60440-552 - Fortaleza/CE. Fone: (85) 3101.2445 / 3101.2446 | cac@nutec.ce.gov.br | www.nutec.ce.gov.br

Documento Autenticado Digitalmente de acordo com os artigos 1º, 3º e 7º inc. V 8º, 41 e 52 da Lei Federal 8.935/1994 e Art. 6 Inc. XII da Lei Estadual 8.721/2008 autêntico e presente imagem digitalizada, reprodução fiel do documento apresentado e conferido neste ato. O referido é verdade. Dou fé. ***** Confira os dados do ato em: https://seidigital.tjpb.jus.br ou Consulte o Documento em: https://azevedobastos.not.br/documento/100930712202347863655

489
L

RELATÓRIO DE ENSAIO

GERÊNCIA	LABORATÓRIO	SOLICITAÇÃO Nº	RE Nº
GETAQ	LFQA	20643	2457/20

4. RESULTADOS DOS ENSAIOS

Ensaio	Resultados	Unidades
Umidade	6,01	g/100g (%)
Proteína	11,47	g/100g (%)
Gordura	14,23	g/100g (%)
Cinza	1,25	g/100g (%)
Carboidrato	67,04	g/100g (%)
Valor calórico	442,11	kcal/100g

5. SÍNTESE DO PROCEDIMENTO

Determinação de umidade por gravimetria: POT01FQA/LEA – rev.07
BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Métodos analíticos físico-químicos para controle de produtos cárneos e seus ingredientes, sal e salmoura. Instrução Normativa nº. 20, de 21 de julho de 1999. Brasília: Diário Oficial da União, Seção 1, de 27 de julho de 1999.
Determinação de proteínas: POT02FQA/LEA – rev.06
Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos - IV edição 2005, cap. 036/IV, p. 123-124.
Determinação de lipídios: POT09FQA/LEA – rev.07
BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº. 20, de 21/07/1999. Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos para Controle de Carnes, Produtos Cárneos e seus Ingredientes, Sal e Salmoura. Brasília: Diário Oficial da União, 09/09/1999.
Determinação de cinzas (Resíduo Mineral Fixo): POT07FQA/LEA – rev.06
Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos IV edição 2005, cap. 018/IV, p. 105-106.
Determinação de glicídios totais em glicose (carboidratos): POT05FQA/LEA – rev.06
Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos IV edição 2005, cap. 040/IV, p. 129-130.
Determinação do Valor Calórico Total POT71FQA/LEA – rev.05
Cálculo pela Fórmula de Atwater /Regra 4-9-4

Fortaleza, 04 de agosto de 2020

Maria Olinda Pinho de P. Timbó
MARIA OLINDA PINHO DE P. TIMBÓ
Engenheira de Alimentos
CREA-CE-: 340867
Núcleo de Alimentos – Nutea/Getaq

Jackson de Queiroz Malveira
JACKSON DE QUEIROZ MALVEIRA
GERENTE
CRQ- X: LP/04/17 - 10ª Região
Gerente da Getaq

g
z

OS RESULTADOS APRESENTADOS NESTE DOCUMENTO TEM SIGNIFICAÇÃO RESTRITA E APLICAM-SE TÃO SOMENTE AO OBJETO DE SERVIÇO. SUA REPRODUÇÃO PARA OUTROS FINS SÓ PODERÁ SER FEITA DE FORMA INTEGRAL, SEM NENHUMA ALTERAÇÃO.

Núcleo de Tecnologia e Qualidade Industrial do Ceará - Nutec. Rua Professor Rômulo Proença, s/n - Campus do Pici CEP: 60440-552 - Fortaleza/CE. Fone: (85) 3101.2445 / 3101.2446 | cac@nutec.ce.gov.br | www.nutec.ce.gov.br

g
z
Acerto



Documento Autenticado Digitalmente de acordo com os artigos 1º, 3º e 7º inc. V 8º, 41 e 52 da Lei Federal 8.935/1994 e Art. 6º Inc. XII da Lei Estadual 8.721/2008 autêntico a presente imagem digitalizada, reprodução fiel do documento apresentado e conferido neste ato. O referido é verdade. Dou fé. ***** Confira os dados do ato em: https://scodigital.tjpb.jus.br ou Consulte o Documento em: https://azevedobastos.net.br/documento/100930712202347863655

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

485

[Handwritten signature]

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

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



DECLARAÇÃO DE SERVIÇO DE AUTENTICAÇÃO DIGITAL

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

DECLARA para os devidos fins de direito que, o documento em anexo identificado individualmente em cada Código de Autenticação Digital¹ ou na referida sequência, foi autenticado de acordo com as Legislações e normas vigentes².

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

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

Esta DECLARAÇÃO foi emitida em **07/12/2020 16:58:16 (hora local)** através do sistema de autenticação digital do Cartório Azevedo Bastos, de acordo com o Art. 1º, 10º e seus §§ 1º e 2º da MP 2200/2001, como também, o documento eletrônico autenticado contendo o Certificado Digital do titular do Cartório Azevedo Bastos, poderá ser solicitado diretamente a empresa M M GUEDES ME ou ao Cartório pelo endereço de e-mail autentica@azedobastos.not.br

Para informações mais detalhadas deste ato, acesse o site <https://autdigital.azedobastos.not.br> e informe o Código de Autenticação Digital.

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

¹Código de Autenticação Digital: 100930712202347863655-1 a 100930712202347863655-4

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

O referido é verdade, dou fé.

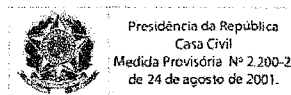
CHAVE DIGITAL

00005b1d734fd94f057f2d69fe6bc05bc9155570b12779216382997bfb35930c0c4ac2e6278b0d039b792ec6be2f226dda86fac59d66220cfd5e6bb737043ee51fce06e2c58e0cac874de44b57035



✓

[Handwritten mark]



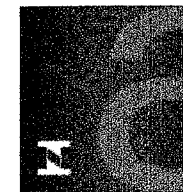
[Handwritten signatures]

486
L

República Federativa do Brasil
Ministério da Indústria, Comércio Exterior e Serviços
Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia – Inmetro

Coordenação Geral de Acreditação

Signatário dos Acordos de Reconhecimento Mútuo da International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC),
da Interamerican Accreditation Cooperation (IAAC) e International Accreditation Forum (IAF).



Certificado de Acreditação

Acreditação nº CRL 0281

Acreditação Inicial: 07/07/2008

**Laboratório de Ensaios para Análise de Água e Alimentos - LEA
NUTEC - Fundação Núcleo de Tecnologia Industrial do Ceará**

Rua Professor Rômulo Proença, S/Nº - Pici – Fortaleza - CE

A Coordenação Geral de Acreditação do Inmetro - Cgcre concede acreditação ao Organismo de Avaliação da Conformidade acima identificado, no endereço citado, segundo os requisitos estabelecidos na ABNT NBR ISO/IEC 17025:2005. Esta acreditação constitui a expressão formal do reconhecimento de sua competência para realizar atividades de ensaios, conforme Escopo de Acreditação.

Assinado de forma
digital por ALDONEY
FREIRE COSTA
Dados: 2016.10.05
10:40:52 -03'00'

**Aldoney Freire Costa
Coordenador Geral de Acreditação Substituto**

A situação atual da acreditação e seu escopo devem ser verificados no endereço eletrônico www.Inmetro.gov.br/credenciamento/laboratoriosAcreditados.asp

Ficha Técnica
Biscoito doce

487
e

Produto	Biscoito doce
Marca	Estrela
Número de Registro	Produto isento da obrigatoriedade de registro

Fabricante do Produto	
Razão Social	M Dias Branco S.A Indústria e Comércio de Alimentos
CNPJ	07.206.816/0047-06
Endereço	Avenida Parque Oeste, 2101, Maracanaú-CE Ceará
CEP	61939-120
Contato	0800 702 55 09
Site	www.marcaestrela.com.br

Características do Produto	
Descrição	Biscoito Doce
Ingredientes	Farinha de Trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, Açúcar, Amido, Açúcar invertido, gordura vegetal, sal, emulsificante lecitina de soja, aromatizante, Fermento Químicos: Bicarbonato de Sódio, e melhorador de farinha metabissulfito de sódio. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE. ALÉRGICOS: CONTEM DERIVADOS DE SOJA E DE TRIGO. PODE CONTER AVEIA, CENTEIO, CEVADA E LEITE.
Acondicionamento	Manter em local fresco seco e sem cheiro.
Embalagem primária	Plástica transparente e resistente.
Peso líquido	400 g
Validade	16/09/2021
Lote	000 01 08:01 B

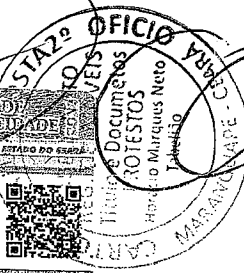
Para Guyanne de Paula Nunes

CARTÓRIO PAULA COSTA
2º OFÍCIO
MARANGUAPE-CE

2º OFÍCIO DE NOTAS CARTÓRIO PAULA COSTA
Rua Cel. Antônio Botelho, 34. Maranguape-CE
Fone: 3341-0531. Fax: 3341-0173
RECONHEÇO por semelhança as firmas de:
M M GUEDES ME PELO(S) PUNHO(S) DE: e MARIA MILITÃO G
UEDES. Dou fe.
Maranguape, 23 de Fevereiro de 2021

23.FEV.2021

GILBERTO DE ABREU SOARES
Escrevente Autorizado

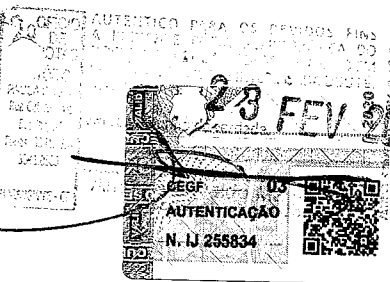


Handwritten signatures and initials, including a large signature that appears to be 'Guyanne'.

488
E

Composição Nutricional		Biscoito Doce
por porção 30 g (10 biscoitos)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	127 kcal	6%
Carboidratos	25 g	8%
Proteínas	2,2 g	3%
Gorduras Totais	2,0 g	4%
Gorduras Saturadas	0,8 g	4%
Gorduras trans	0 g	**
Fibra Alimentar	0 g	**
Sódio	87 mg	4%

*% Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2000 Kcal ou 8400KJ. Seus Valores diários podem ser maiores ou menores dependendo das suas necessidades energéticas** VD não estabelecido.



Maranguape, 15 de Fevereiro de 2021

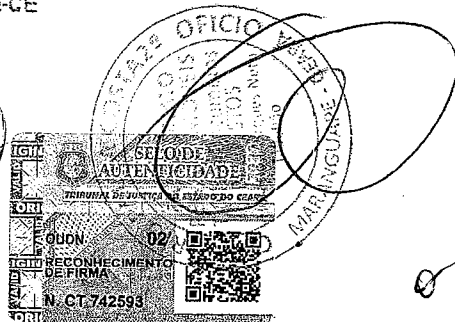


Lara
Dra. Lara Suyanne de P. Nunes
Nutricionista
CRN 6º - 9933

Lara Suyanne de Paula Nunes
Supervisionado por : Lara Suyanne de Paula Nunes
Nutricionista CRN 6º 9933

2º OFÍCIO DE NOTAS CARTÓRIO PAULA COSTA
Rua Cel. Antônio Botelho, 34, Maranguape-CE
Fone: 3341-0531 - Fax: 3341-0173
RECONHEÇO por semelhança a firma de
LARA SUYANNE DE PAULA NUNES. Dou fé
Maranguape, 23 de Fevereiro de 2021

GILBERTO DE ABREU SOARES
Escrivente Autorizado



Acinto
J
Boa

GERÊNCIA	ÁREA	PROCESSO Nº	RE Nº
GETAQ	Laboratório de Físico Química - LFQA	19646	140/2020 1 de 2

RELATÓRIO DE ENSAIO

1. DADOS DO CLIENTE

Cliente: M M Guedes

Endereço: Av Doutor Argeu Gurgel Braga Herbster, 850, Outra Banda - Maranguape-CE

Contato: Maria Militão

Telefone: (85) 8657-8479

Email: comercialmilitao2018@gmail.com

2. NATUREZA DO SERVIÇO

Ensaio bromatológico.

3. DADOS DA AMOSTRA

Amostra identificada pelo interessado como: Biscoito doce ✓

Natureza da amostra: Bolachas e biscoitos, sem recheio, com ou sem cobertura, incluindo pão de mel, cookies e similares.

Data de Fabricação: Não consta

Data de Validade: 24/07/2020 ✓

Marca: Estrela

Lote: S 064 01

Peso/volume declarado: 400g ✓

Característica da Embalagem: Plástica

Data da entrada: 09/01/2020

Hora de entrada: 15h46min

Temperatura de recebimento: 24,8°C

Responsável pela coleta: O cliente

Data do início dos ensaios: 20/01/2020

Data do término dos ensaios: 24/01/2020

Fabricante: M Dias Branco S.A Industria e Comercio de Alimentos

4. RESULTADOS DOS ENSAIOS

Ensaio	Unidades	Resultados
Umidade	g/100g (%)	3,19
Lipídios (gordura)	g/100g (%)	6,80
Proteína	g/100g (%)	8,00
Cinzas	g/100g (%)	1,29



OS RESULTADOS APRESENTADOS NESTE DOCUMENTO TEM SIGNIFICAÇÃO RESTRITA E APLICAM-SE TÃO SOMENTE AO OBJETO DE SERVIÇO. SUA REPRODUÇÃO PARA OUTROS FINS SÓ PODERÁ SER FEITA DE FORMA INTEGRAL, SEM NENHUMA ALTERAÇÃO.

GERÊNCIA	ÁREA	PROCESSO Nº	RE Nº
GETAQ	Laboratório de Físico Química - LFQA	19646	140/2020 2 de 2

RELATÓRIO DE ENSAIO

5. REFERÊNCIAS

- Determinação de umidade por gravimetria: POT01FQA/LEA – rev.07
BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Método oficial para Determinação de Umidade em Farinha de Mandioca . Instrução de Trabalho IT POV 304 , de 09 de março de 2012.
- Determinação de lipídios: POT09FQA/LEA – rev.07
BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº. 20, de 21/07/1999. Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos para Controle de Carnes, Produtos Carneos e seus Ingredientes, Sal e Salmoura. Brasília: Diário Oficial da União, 09/09/1999.
- Determinação de proteínas: POT02FQA/LEA – rev.06
Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos - IV edição 2005, cap. 036/IV , p. 123-124.
- Determinação de cinzas (Resíduo Mineral Fixo): POT07FQA/LEA – rev.06
Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos - IV edição 2005, cap. 018/IV , p. 105-106.

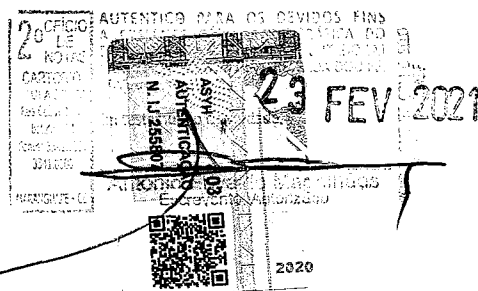
Fortaleza, 24 de janeiro de 2020

Márcia Helena Portela Lima

Márcia Helena Portela Lima
Engenheira de Alimentos
Crea – CE Nº 8510 D
Núcleo de Alimentos – Nutea/Getaq

Jackson de Queiroz Malveira

Jackson de Queiroz Malveira
Tecnólogo em Produção Industrial
CRQ- X: LP/04/17 - 10ª Região
Gerente da Getaq



OS RESULTADOS APRESENTADOS NESTE DOCUMENTO TEM SIGNIFICAÇÃO RESTRITA E APLICAM-SE TÃO SOMENTE AO OBJETO DE SERVIÇO. SUA REPRODUÇÃO PARA OUTROS FINS SÓ PODERÁ SER FEITA DE FORMA INTEGRAL, SEM NENHUMA ALTERAÇÃO.

GERÊNCIA	ÁREA	PROCESSO	RE Nº
GETAQ	Laboratório de Microbiologia de Alimentos - LMBA	Nº 19646	130/2020 1 de 2

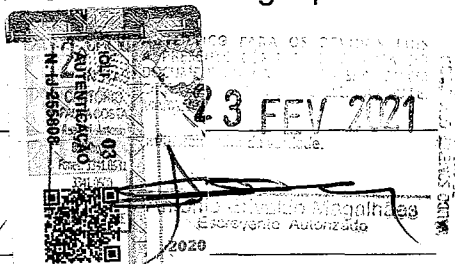
RELATÓRIO DE ENSAIO

1. DADOS DO CLIENTE

Cliente: M M Guedes
Endereço: Av Doutor Argeu Gurgel Braga Herbster, 850, Outra Banda - Maranguape-CE
Contato: Maria Militão Telephone: (85) 8657-8479
Email: comercialmilitao2018@gmail.com

2. NATUREZA DO SERVIÇO

Ensaio microbiológico.



3. DADOS DA AMOSTRA

Amostra identificada pelo interessado como: Biscoito doce
Natureza da amostra: Bolachas e biscoitos, sem recheio, com ou sem cobertura, incluindo pão de mel, cookies e similares.
Data de Fabricação: Não consta Data de Validade: 24/07/2020 ✓
Marca: Estrela Lote: S 064 01
Peso/volume declarado: 400g ✓
Característica da Embalagem: Plástica
Data da entrada: 09/01/2020 Hora de entrada: 15h46min
Temperatura de recebimento: 24,8°C
Responsável pela coleta: O cliente
Data do início dos ensaios: 15/01/2020 Data do término dos ensaios: 22/01/2020
Fabricante: M Dias Branco S.A Indústria e Comércio de Alimentos

4. RESULTADOS DOS ENSAIOS

Ensaio	Unidades*	Resultados	[Li, Ls]*	Parâmetros de referência
Coliformes a 35°C	(NMP/g)	<3,0	[-;9,5]	-
Coliformes a 45°C	(NMP/g)	<3,0	[-;9,5]	≤10
Estafilococos coagulase positiva	(UFC/g)	<10 ²	[79;126]	≤5x10 ²
<i>Salmonella sp</i>	25g	Ausência	-	Ausência

*NMP: Número Mais Provável Li: Limite inferior
*UFC: Unidades Formadoras de Colônias Ls: Limite Superior

[Handwritten signatures and initials]

OS RESULTADOS APRESENTADOS NESTE DOCUMENTO TEM SIGNIFICAÇÃO RESTRITA E APLICAM-SE TÃO SOMENTE AO OBJETO DE SERVIÇO. SUA REPRODUÇÃO PARA OUTROS FINS SÓ PODERÁ SER FEITA DE FORMA INTEGRAL, SEM NENHUMA ALTERAÇÃO.

GERÊNCIA	ÁREA	PROCESSO	RE Nº
GETAQ	Laboratório de Microbiologia de Alimentos - LMBA	Nº 19646	130/2020
			2 de 2

RELATÓRIO DE ENSAIO

NOTAS

1. A amostra encontra-se dentro dos padrões microbiológicos de acordo com a Resolução-RDC Nº12 de 2 de janeiro de 2001 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde.
2. No resultado da amostra em UFC/g ou ml, expresso como " x [Li, Ls] ":
 x = valor encontrado na amostra,
 $\log x - u$
 $Li = 10$ limite inferior do intervalo de confiança
 $\log x + u$
 $Ls = 10$ limite superior do intervalo de confiança
 onde u = Incerteza de medição expandida = 0,1 calculada com nível de confiança $k=2$ pela tabela T de Student (probabilidade de abrangência de 95%) conforme POT 43MBA-LC- Cálculo de Estimativa de Incerteza de Medição de Ensaio Microbiológicos (Versão 00).
3. No resultado da amostra em NMP/g ou ml, expresso como " x [Li, Ls] "
 x = número mais provável na amostra e [Li, Ls] = intervalo de confiança a nível de 95% de probabilidade para a combinação de tubos positivos em série conforme tabelas de NMP: Bacteriological Analytical Manual/Food, Drug Administration/Appendix2, 2015 e Standard methods for the examination of water and wastewater, 2012.
4. A declaração de conformidade não leva em consideração o cálculo de incerteza de medição dos ensaios.

5. REFERÊNCIAS

- Coliformes a 35°C /Coliformes a 45°C
 Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP): POT02MBA/LEA – rev.08
 American Public Health Association (APHA), Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 5.ed. 2015. pág. 75-85, 103-111.
- Estafilococos coagulase positivo
 Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície: POT04MBA/LEA – rev.08
 American Public Health Association (APHA), Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 5.ed. 2015. pág. 509-514.
- Salmonella sp
 Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência: POT03MBA/LEA – rev.07
 American Public Health Association (APHA), Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 5.ed. 2015. pág 446-462.



Fortaleza, 23 de janeiro de 2020

Sônia Coelho Abreu de Oliveira

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

Márcia Helena Portela Lima

Márcia Helena Portela Lima
Engenheira de Alimentos
Crea – CE Nº 8510 D
Núcleo de Alimentos – Nutea/Getaq

OS RESULTADOS APRESENTADOS NESTE DOCUMENTO TEM SIGNIFICAÇÃO RESTRITA E APLICAM-SE TÃO SOMENTE AO OBJETO DE SERVIÇO. SUA REPRODUÇÃO PARA OUTROS FINS SÓ PODERÁ SER FEITA DE FORMA INTEGRAL, SEM NENHUMA ALTERAÇÃO.

493
e

República Federativa do Brasil
Ministério da Indústria, Comércio Exterior e Serviços
Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia – Inmetro
Coordenação Geral de Acreditação

Signatário dos Acordos de Reconhecimento Mútuo da International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC),
da Interamerican Accreditation Cooperation (IAAC) e International Accreditation Forum (IAF).

Certificado de Acreditação

Acreditação nº CRL 0281

Acreditação Inicial: 07/07/2008

Laboratório de Ensaios para Análise de Água e Alimentos - LEA
NUTEC - Fundação Núcleo de Tecnologia Industrial do Ceará
Rua Professor Rômulo Proença, S/Nº - Pici – Fortaleza - CE

A Coordenação Geral de Acreditação do Inmetro - Cgcre concede acreditação ao Organismo de Avaliação da Conformidade acima identificado, no endereço citado, segundo os requisitos estabelecidos na ABNT NBR ISO/IEC 17025:2005. Esta acreditação constitui a expressão formal do reconhecimento de sua competência para realizar atividades de ensaios, conforme Escopo de Acreditação.



Assinado de forma
digital por ALDONEY
FREIRE COSTA
Dados: 2016.10.05
10:40:52 -03'00'

Aldoney Freire Costa
Coordenador Geral de Acreditação Substituto

A situação atual da acreditação e seu escopo devem ser verificados no endereço eletrônico www.Inmetro.gov.br/credenciamento/laboratoriosAcreditados.asp

Ficha Técnica

494
e

Farinha de Milho Flocada

Produto	Farinha de Milho Flocada
Marca	MARATÁ
Número de Registro	Produto isento da obrigatoriedade de registro

Fabricante do Produto	
Razão Social	JAV Industria de Alimentos Ltda
CNPJ	08.369.748/0001-78
Inscrição Estadual	27.118.592-9
Endereço	Rua Cauby, S/N, Bairro Zona E03 - Lagarto/SE
CEP	49.400-000
Contato	08008807050
site	www.marata.com.br

Características do Produto	
Descrição	Farinha de Milho Flocada é o produto obtido pela moagem do grão de milho, pré-cozido sem sal, enriquecida com ferro e Ácido Fólico. Não Contém Glúten
Ingredientes	Farinha de Milho Flocada
Modo de Preparo	Coloque duas xícaras de chá de farinha de milho flocada Maratá, adicione 01 xícara de água com 01 colher rasa de sal, misture e deixe descansar por 10 minutos. Transira a mistura pra uma cuscuzeira sem pressionar a superfície, tampe e leve ao fogo brando por 10 minutos, apague o fogo espere 3 minutos para desenformar.
Acondicionamento	Conservar em local fresco seco e arejado. Após aberto é recomendável o consumo em até 15 dias.
Embalagem primária	Tipo plástica resistente, atóxica.
Peso líquido	500 g
Validade	12/06/2020
Lote	346

Marcela Suzanne de Paula Nunes



AUTENTIGO PARA OS DEVIDOS FINS A PRESENTE CÓPIA REPROGRÁFICA DO DOCUMENTO QUE ME FOI APRESENTADO EM CARTÓRIO PELA PARTE INTERESSADA DOU FÉ MARANGUAPÉ

24 FEB 2020

Em testemunho da verdade.

Gilberto de Abreu Soares
Escrevente Autorizado

Handwritten signatures and initials.

495
L

Composição Nutricional Arroz Branco por porção 50 g de arroz cru (1/4 xícara)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	172 kcal	9%
Carboidratos	38 g	13%
Proteínas	3,5 g	4%
Gorduras Totais	0 g	3%
Gorduras Saturadas	0 g	1%
Gorduras trans	0 g	0%
Fibra Alimentar	1 g	3%
Sódio	0,5 mg	0%

Não Contém Glúten

*% Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2000 Kcal ou 8400KJ.

Seus Valores diários podem ser maiores ou menores dependendo das suas necessidades energéticas.

Maranguape, 15 de Janeiro de 2020



Dra. Lara Suyanne de P Nunes
Nutricionista
CRN 6º-9933

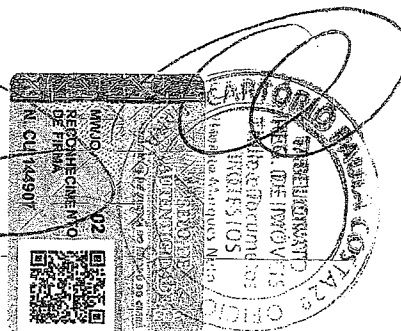
Lara Suyanne de Paula Nunes

Supervisionado por: Lara Suyanne de Paula Nunes

Nutricionista CRN 6º 9933

2º OFÍCIO DE NOTAS CARTÓRIO PAULA COSTA
Rua Cel. Antônio Botelho, 34, Maranguape-CE
Fone: 3341-0531. Fax: 3341-0173
RECONHEÇO por semelhança a firma de
LARA SUYANNE DE PAULA NUNES, Dou fe.
Maranguape, 24 de Fevereiro de 2021

GILBERTO DE ABREU SOARES
Escrevente Autorizado



AUTENTICO PARA OS DEVIDOS FINS
A PRESENTE CÓPIA, REPROGRÁFICA DO
DOCUMENTO QUE ME FOI APRESENTADO EM
CARTÓRIO PELA PARTE INTERESSADA DOU FE
MARANGUAPE

Em testemunho do Verdadeiro

24 FEV 2021

Gilberto de Abreu Soares
Escrevente Autorizado

ALDO SOMMERSON B. SÉLIO
DE AUTENTICADOR

Handwritten signatures and initials, including 'Lara' and 'Gilberto'.

GERÊNCIA	ÁREA	PROCESSO	RE Nº
GETAQ	Laboratório de Físico Química - LFQA ✓	Nº 19572	5070/19
			1 de 2

RELATÓRIO DE ENSAIO

1. DADOS DO CLIENTE

Cliente: M M Guedes

Endereço: Av Doutor Argeu Gurgel Braga Herbster, 850, Outra Banda - Maranguape-CE

Contato: Maria Militão

Telefone: (85) 8657-8479

Email: comercialmilitao2018@gmail.com

2. NATUREZA DO SERVIÇO

Ensaio bromatológico.

3. DADOS DA AMOSTRA

Amostra identificada pelo interessado como: Farinha de milho flocada sem sal (Flocão) ✓

Natureza da amostra: Amidos, farinhas, féculas e fubá, em pó ou flocados.

Data de Fabricação: Não consta

Data de Validade: 08/05/2020 ✓

Marca: Maratá ✓

Lote: 312

Peso/volume declarado: 500g ✓

Característica da Embalagem: Plástica

Data da entrada: 20/12/2019

Hora de entrada: 10h48min

Temperatura de recebimento: 26,3°C

Responsável pela coleta: O cliente

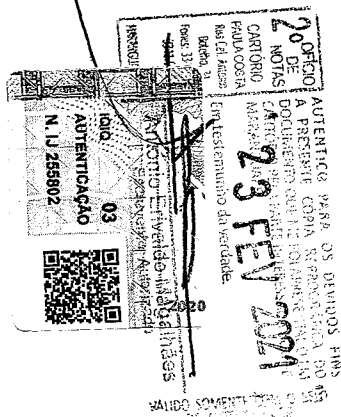
Data do início dos ensaios: 30/12/2019

Data do término dos ensaios: 01/01/2020

Fabricante: Jav Indústria de Alimentos Ltda

4. RESULTADOS DOS ENSAIOS

Ensaio	Unidades	Resultados
Umidade	g/100g (%)	11,68
Cinzas	g/100g (%)	0,19
Acide em álcool solúvel	mL de sol. normal/100g	2,00



Handwritten signatures and initials, including 'ACUM/O' and other illegible marks.

OS RESULTADOS APRESENTADOS NESTE DOCUMENTO TEM SIGNIFICAÇÃO RESTRITA E APLICAM-SE TÃO SOMENTE AO OBJETO DE SERVIÇO. SUA REPRODUÇÃO PARA OUTROS FINS SÓ PODERÁ SER FEITA DE FORMA INTEGRAL, SEM NENHUMA ALTERAÇÃO.

GERÊNCIA	ÁREA	PROCESSO	RE Nº
GETAQ	Laboratório de Físico Química - LFQA	Nº 19572	5070/19
			2 de 2

RELATÓRIO DE ENSAIO

5. REFERÊNCIAS

- Determinação de umidade por gravimetria: POT01FQA/LEA – rev.08
BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Método oficial para Determinação de Umidade em Farinha de Mandioca . Instrução de Trabalho IT POV 304 de 09 de março de 2012.
- Determinação de cinzas (Resíduo Mineral Fixo): POT07FQA/LEA – rev.07
Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos IV edição 2005, cap. 018/IV , p. 105-106.
- Determinação de acidez titulável em ácido orgânico: POT12FQA/LEA – rev.06
Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos - IV edição 2005, cap. 312/IV , p. 577.

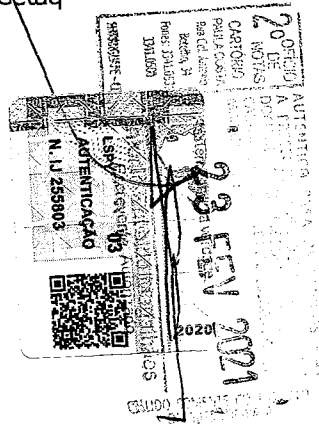
Fortaleza, 10 de janeiro de 2020

Marcia Helena Portela Lima

Márcia Helena Portela Lima
Engenheira de Alimentos
Crea – CE Nº 8510 D
Núcleo de Alimentos – Nutea/Getaq

Jackson de Queiroz Malveira

Jackson de Queiroz Malveira
Tecnólogo em Produção Industrial
CRQ- X: LP-04/17 - 10ª Região
Gerente da Getaq



Handwritten signatures and initials:
- A large signature (likely Jackson de Queiroz Malveira)
- A signature (likely Márcia Helena Portela Lima)
- Initials 'CP' and 'ACM/10'

OS RESULTADOS APRESENTADOS NESTE DOCUMENTO TEM SIGNIFICAÇÃO RESTRITA E APLICAM-SE TÃO SOMENTE AO OBJETO DE SERVIÇO. SUA REPRODUÇÃO PARA OUTROS FINS SÓ PODERÁ SER FEITA DE FORMA INTEGRAL, SEM NENHUMA ALTERAÇÃO.

GERÊNCIA	ÁREA	PROCESSO	RE Nº 5058/19
GETAQ	Laboratório de Microbiologia de Alimentos - LMBA	Nº 19572	1 de 2

RELATÓRIO DE ENSAIO

1. DADOS DO CLIENTE

Cliente: M M Guedes
Endereço: Av Doutor Argeu Gurgel Braga Herbster, 850, Outra Banda - Maranguape-CE
Contato: Maria Militão Telefone: (85) 8657-8479
Email: comercialmilitao2018@gmail.com

2. NATUREZA DO SERVIÇO

Ensaio microbiológico.

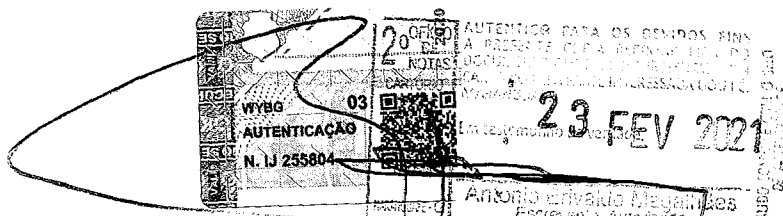
3. DADOS DA AMOSTRA

Amostra identificada pelo interessado como: Farinha de milho flocada sem sal (Flocão)
Natureza da amostra: Amidos, farinhas, féculas e fubá, em pó ou flocados.
Data de Fabricação: Não consta Data de Validade: 08/05/2020
Marca: Maratá Lote: 312
Peso/volume declarado: 500g
Característica da Embalagem: Plástica
Data da entrada: 20/12/2019 Hora de entrada: 10h48min
Temperatura de recebimento: 26,3°C
Responsável pela coleta: O cliente
Data do início dos ensaios: 27/12/2019 Data do término dos ensaios: 07/01/2020
Fabricante: Jav Indústria de Alimentos Ltda

4. RESULTADOS DOS ENSAIOS

Ensaio	Unidades*	Resultados	[Li, Ls]*	Parâmetros de referência
Coliformes a 35°C	(NMP/g)	<3,0	[-;9,5]	-
Coliformes a 45°C	(NMP/g)	<3,0	[-;9,5]	≤10 ²
<i>Bacillus cereus</i>	(UFC/g)	<10 ²	[79;126]	≤3x10 ³
<i>Salmonella sp</i>	25g	Ausência	-	Ausência

*NMP: Número Mais Provável Li: Limite inferior
*UFC: Unidades Formadoras de Colônias Ls: Limite Superior



Handwritten signatures and initials, including 'ACIMPO' and 'L'.

OS RESULTADOS APRESENTADOS NESTE DOCUMENTO TEM SIGNIFICAÇÃO RESTRITA E APLICAM-SE TÃO SOMENTE AO OBJETO DE SERVIÇO. SUA REPRODUÇÃO PARA OUTROS FINS SÓ PODERÁ SER FEITA DE FORMA INTEGRAL, SEM NENHUMA ALTERAÇÃO.

GERÊNCIA	ÁREA	PROCESSO	RE Nº
GETAQ	Laboratório de Microbiologia de Alimentos - LMBA	Nº 19572	5058/19
			2 de 2

RELATÓRIO DE ENSAIO

NOTAS

- A amostra encontra-se dentro dos padrões microbiológicos de acordo com a Resolução-RDC Nº12 de 2 de janeiro de 2001 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde.
- No resultado da amostra em UFC/g ou ml, expresso como "x [Li, Ls]":
x = valor encontrado na amostra,
 $\log x - u$
Li = 10 limite inferior do intervalo de confiança
 $\log x + u$
Ls = 10 limite superior do intervalo de confiança
onde u = Incerteza de medição expandida = 0,1 calculada com nível de confiança k=2 pela tabela T de Student (probabilidade de abrangência de 95%) conforme POT 43MBA-LC- Cálculo de Estimativa de Incerteza de Medição de Ensaio Microbiológicos (Versão 00).
- No resultado da amostra em NMP/g ou ml, expresso como "x [Li, Ls]":
x = número mais provável na amostra e [Li, Ls] = intervalo de confiança a nível de 95% de probabilidade para a combinação de tubos positivos em série conforme tabelas de NMP: Bacteriological Analytical Manual/Food, Drug Administration/Appendix2, 2015 e Standard methods for the examination of water and wastewater, 2012.
- A declaração de conformidade não leva em consideração o cálculo de incerteza de medição dos ensaios.

5. REFERÊNCIAS

-Coliformes a 35°C /Coliformes a 45°C

Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP): POT02MBA/LEA – rev.08
American Public Health Association (APHA), Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 5.ed. 2015. pág. 75-85, 103-111.

-Bacillus cereus

Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície: POT06MBA/LEA – rev.07
American Public Health Association (APHA), Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 5.ed. 2015. pág 375-380.

-Salmonella sp

Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência: POT03MBA/LEA – rev.07
American Public Health Association (APHA), Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 5.ed. 2015. pág 446-462.

Fortaleza, 08 de janeiro de 2020

Sônia Coelho Abreu de Oliveira

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

Márcia Helena Portela Lima

Márcia Helena Portela Lima
Engenheira de Alimentos
Crea – CE Nº 8510 D
Núcleo de Alimentos – Nutea/Getaq

23 FEV 2021

RESULTADOS APRESENTADOS NESTE DOCUMENTO TEM SIGNIFICAÇÃO RESTRITA E APLICAM-SE TÃO SOMENTE AO OBJETO DE SERVIÇO. SUA REPRODUÇÃO PARA OUTROS FINS SÓ PODERÁ SER FEITA DE FORMA INTEGRAL, SEM NENHUMA ALTERAÇÃO.

Instituto de Tecnologia e Qualidade Industrial do Ceará - Nutec. Rua Professor Rômulo Proença, s/n - Campus do Pici
Fone: 60440-552. Fortaleza/CE. Fone: (85) 3101.2445 / 3101.2446 | cac@nutec.ce.gov.br | www.nutec.ce.gov.br

500
2

República Federativa do Brasil
Ministério da Indústria, Comércio Exterior e Serviços
Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia – Inmetro
Coordenação Geral de Acreditação

Signatário dos Acordos de Reconhecimento Mútuo da International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC),
da Interamerican Accreditation Cooperation (IAAC) e International Accreditation Forum (IAF).

Certificado de Acreditação

Acreditação nº CRL 0281

Acreditação Inicial: 07/07/2008

**Laboratório de Ensaios para Análise de Água e Alimentos - LEA
NUTEC - Fundação Núcleo de Tecnologia Industrial do Ceará**
Rua Professor Rômulo Proença, S/Nº - Pici – Fortaleza - CE

A Coordenação Geral de Acreditação do Inmetro - Cgcre concede acreditação ao Organismo de Avaliação da Conformidade acima identificado, no endereço citado, segundo os requisitos estabelecidos na ABNT NBR ISO/IEC 17025:2005. Esta acreditação constitui a expressão formal do reconhecimento de sua competência para realizar atividades de ensaios, conforme Escopo de Acreditação.



Assinado de forma
digital por ALDONEY
FREIRE COSTA
Dados: 2016.10.05
10:40:52 -03'00'

Aldoney Freire Costa
Coordenador Geral de Acreditação Substituto

A situação atual da acreditação e seu escopo devem ser verificados no endereço eletrônico www.Inmetro.gov.br/credenciamento/laboratoriosAcreditados.asp