



Revisão	Data	Responsável	Motivo
09	01/03/22	João A Sanches	Redução de peso.
10	09/03/22	João A Sanches	Adequação RDC 429 – IN 75 – Out. 2020 - RNF
11	25/07/21	João A Sanches	Inclusão contaminantes inorgânicos.
12	13/10/22	João A Sanches	Atualização Retificação ANVISA publicação DOU 13/10/2022
13	02/05/23	João A Sanches	Atualização RDC 729 de 01/07/22, retirada da palavra "vitaminada"
14	21/12/22	Alencar Grolli	Atualização IN 161 de 01/07/22
15	04/04/2024	João A Sanches	Atualização aditivos IN 211 – março 2023
16	03/07/24	João A Sanches	Retirada do claim "Contém Polpa de Fruta"
17	21/02/25	João A Sanches	Adequação RDC 211 de 1º março de 2023
18	10/04/25	João A Sanches	Correção Embalagem Primária / Secundária



2.º TABELÃO DE NOTAS
CÉLIO CAUS JUNIOR - TABELÃO
R. VOL. DE SÃO PAULO, 3229-TEL. (17) 3222-0366
SÃO JOSÉ DO RIO PRETO - SP.

04 NOV. 2025

AUTENTICAÇÃO
Autentico a presente cópia retrográ-
fica conforme a original a mim
apresentado, do que dou fé.

VÁLIDO SOMENTE COM O
SELO DE AUTENTIDADE

2º TABELÃO DE NOTAS
Gilberto Cesar Marangon Monção
Escrivente Autorizado
São José do Rio Preto-SP



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Pó para Gelatina Sabor Artificial de Morango

Baixo Valor Energético
Fonte de Vitamina C
Colorido e Aromatizado Artificialmente

Contém maltodextrina de milho transgênico 
Marca Apti

Ingredientes
Açúcar, gelatina em pó, polpa de morango em pó: maltodextrina (<i>Streptomyces viridochromogenes</i> , <i>Bacillus thuringiensis</i> , <i>Agrobacterium tumefaciens</i> , <i>Sphingobium herbicidovorans</i> , <i>Zea mays</i>) e polpa de morango, sal, vitamina C, reguladores de acidez: ácido fumárico e citrato trissódico, aromatizante, edulcorantes artificiais: aspartame e acesulfame de potássio, antiumectantes: fosfato tricálcico e dióxido de silício e corantes artificiais amaranço e amarelo crepúsculo FCF. NÃO CONTÉM GLÚTEN. FENILCETONÚRICOS: CONTÉM FENILALANINA

Modo de Preparo
• Dissolver 20g de pó em 250ml de água fervente, depois de dissolvido adicionar 250ml de água fria ou gelada. Deixar na geladeira até adquirir consistência e servir.

Rendimento
Para 20g de produto, 6 porções de 80g

Validade	Armazenamento	Reg. no M.S.
12 meses Após aberto, consumir todo conteúdo	Manter em Local Seco, Arejado e Longe do Calor.	Dispensado de registro Resolução N° 27 de 06 de agosto de 2010

Embalagem Primária / Secundária	Embalagem de Transporte	Peso Bruto	Empilhamento Máximo
PEAD Trans / Caixa Papel Cartão com 20g	Caixa Papelão Ondulado c/ 36	1137g	8 caixas
PEAD Trans / Caixa Papel Cartão com 20g	Caixa Papelão Ondulado c/ 18	592g	15 caixas

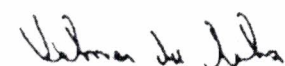
Características Físico-Químicas			
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 4			
Porção de 5g (1/2 colher de sopa)			
	100 g**	5 g	% VD*
Valor energético (kcal)	13	16	1
Carboidratos (g)	2,1	2,5	1
Açúcares totais (g)	2,1	2,5	
Açúcares adicionados (g)	2,1	2,5	5
Proteínas (g)	1,3	1,5	3
Sódio (mg)	66	79	4
Vitamina C (mg)	13	15	15
Não contém quantidades significativas de Gorduras totais, Gorduras saturadas, Gordura Trans e Fibras alimentares.			
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			
** No alimento pronto para o consumo.			

Rotulagem Nutricional Frontal
Isento de Rotulagem Nutricional Frontal

Características Microbiológicas	
Escherichia coli / g	< 10 ²
Salmonella sp	Ausência 25 g
Conforme IN 161 de 01/07/2022.	

Características Microscópicas	
Fragmentos de Insetos	Ausência
Sujeidades, Larvas e Parasitas	Ausência

Contaminantes Inorgânicos	
Cromo (mg / kg)	Máximo 1,0
RDC 722 – 01/07/22 e IN 160 – 01/07/22	



Responsável Técnico	Responsável Legal
Vilmar da Silva Engenheiro de Alimentos CRQ 13301057 - 13ª Região	Gelson Dalla Costa Gerente Geral

2º TABELÃO DE NOTAS
Gilberto Cesar Marangon Monção
Escritor Autorizado
São José do Rio Preto-SP

2º TABELIÃO DE NOTAS

EM BRANCO

S. J. DO RIO PRETO - SP.

Revisão	Data	Responsável	Motivo
09	018/03/22	João A Sanches	Redução de peso.
10	09/03/22	João A Sanches	Adequação RDC 429 – IN 75 – Out. 20 - RNF
11	25/07/22	João A Sanches	Inclusão contaminantes inorgânicos
12	13/10/22	João A Sanches	Atualização Retificação ANVISA publicação DOU 13/10/2022
13	02/05/23	João A Sanches	Atualização RDC 729 de 01/07/22, retirada da palavra "vitaminada"
14	21/12/22	Alencar Grolli	Atualização IN 161 de 01/07/22
15	04/04/24	João A Sanches	Atualização aditivos IN 211 – março 2024
16	03/07/24	João A Sanches	Retirada do claim "Contém Polpa de Fruta"
17	10/04/25	João A Sanches	Correção Embalagem Primária / Secundária





FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Pó para Gelatina Sabor Uva

Baixo Valor Energético

Fonte de Vitamina C

Contém Aromatizante Sintético Idêntico ao Natural

Colorido Artificialmente

Contém maltodextrina de milho transgênico 

Marca Apti

Ingredientes
Açúcar, gelatina em pó, polpa de uva em pó: maltodextrina (<i>Streptomyces viridochromogenes</i> , <i>Bacillus thuringiensis</i> , <i>Agrobacterium tumefaciens</i> , <i>Sphingobium herbicidovorans</i> , <i>Zea mays</i>) e polpa de uva, sal, vitamina C, reguladores de acidez: ácido fumárico e citrato trissódico, aromatizante, edulcorantes artificiais: aspartame e acesulfame de potássio, antieméticos: fosfato tricálcico e dióxido de silício e corantes artificiais amarantho e azul brilhante. NÃO CONTÉM GLÚTEN. FENILCETONÚRICOS: CONTÉM FENILALANINA

Modo de Preparo
Dissolver 20g de pó em 250ml de água fervente, depois de dissolvido adicionar 250ml de água fria ou gelada. Deixar na geladeira até adquirir consistência e servir.

Rendimento
Para 20g de produto, 6 porções de 80g

Validade	Armazenamento	Reg. no M.S.
12 meses	Manter em Local Seco, Arejado e Longe do Calor.	Dispensado de registro Resolução Nº 27 de 06 de agosto de 2010
Após aberto, consumir todo conteúdo.		

Embalagem Primária / Secundária	Embalagem de Transporte	Peso Bruto	Empilhamento Máximo
PEAD Trans / Caixa Papel Cartão com 20g	Caixa Papelão Ondulado c/ 36	1137g	8 caixas
PEAD Trans / Caixa Papel Cartão com 20g	Caixa Papelão Ondulado c/ 18	592g	15 caixas

Características Físico-Químicas

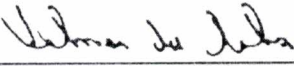
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 4			
Porção de 5g (1/2 colher de sopa)			
	100 g**	5 g	% VD*
Valor energético (kcal)	13	16	1
Carboidratos (g)	2,1	2,5	1
Açúcares totais (g)	2,1	2,5	
Açúcares adicionados (g)	2,1	2,5	5
Proteínas (g)	1,3	1,5	3
Sódio (mg)	66	79	4
Vitamina C (mg)	13	15	15
Não contém quantidades significativas de Gorduras totais, Gorduras saturadas, Gordura Trans e Fibras alimentares.			
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			
** No alimento pronto para o consumo.			

Rotulagem Nutricional Frontal
Isto de Rotulagem Nutricional Frontal

Características Microbiológicas	
Escherichia coli / g	< 10 ²
Salmonella sp	Ausência
Conforme IN 161 de 01/07/2022.	

Características Microscópicas	
Fragmentos de Insetos	Ausência
Sujeidades, Larvas e Parasitas	Ausência

Contaminantes Inorgânicos	
Cromo (mg / kg)	Máximo 1,0
RDC 722 – 01/07/22 e IN 160 – 01/07/22	

	Responsável Técnico Vilmar da Silva Engenheiro de Alimentos CRQ 13301057 - 13ª Região	Responsável Legal Gelson Dalla Costa Gerente Geral
---	---	---

Revisão 17 – 10/04/25

Aprovado por: Vilmar da Silva

Data Impressão: 3/11/2025

2º TABELÃO DE NOTAS
CELIO CAUS JUNIOR - TABELÃO
R. VOL. DE SÃO PAULO, 3225 TEL (17) 3222-0366
SÃO JOSÉ DO RIO PRETO - SP

8.4. NOV. 2025

AUTENTICAÇÃO
Autenticar a presente cópia reproduzida conforme o original apresentado do que deu fe.

Ausência
Ausência

AUTENTICAÇÃO
128865 DE ARH
AU0997AE082788

2º TABELÃO DE NOTAS
Gilberto Cesar Marangon Monção
Escritor Autorizado
São José do Rio Preto-SP



Relatório de Ensaio nº 92.079/22

Cliente: Nutricional Comércio de Alimentos Ltda
Endereço: Rua Wilk Ferreira de Souza, nº 251 – Distrito Industrial
Cidade: São José do Rio Preto/SP

Resultado Analítico

Identificação da Amostra: Macarrão Sêmola com ovos

Data/Recebimento: 28/10/2022

Lote: 719552 1032 07

A amostra analisada veio acondicionada em embalagem original, fechada, sem lacre e a temperatura ambiente.

Marca: Dona Benta

Validade: 07/09/23 S

Características Organolépticas	Resultado	**VMP
Aspecto	Próprio	Próprio
Cor	Própria	Própria
Odor	Próprio	Próprio
Sabor	Próprio	Próprio
Físico-Química Analisada	Resultado	**VMP
Umidade	1,8%	Máx. 7 %
Resíduo Mineral Fixo (cinzas)	0,5%	Máx. 2%
Características Microbiológicas	Resultado	**VMP
Salmonella/g	Ausência	Ausência
Escherichia Coli/g	0 *UFC	5 x 10
B.cereus/g	0 UFC	10 ²
Estaf.coag.positiva/g	0 UFC	10 ³
Microscopia	Resultado	**VMP
Matéria prejudicial à saúde humana	Ausência	Ausência
Sujidades, parasitos e larvas	Ausência	Ausência

*UFC: Unidade Formadora de Colônia.

**V.M.P.: Código Sanitário do Estado de São Paulo Lei nº 10.083, de 23 de Setembro de 1998 e Instrução Normativa, nº 161, de 1º de Julho de 2022.

Referência:

- Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos e Água, 4 edição 2010. São Paulo.
- Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, 4 edition 2001. Washington.
- Métodos Físico-Químicos para análise de alimentos, 4ª edição 2005. Brasília.

OBS: Os resultados das análises referem-se exclusivamente a amostra analisada.

Conclusão: A amostra analisada está de acordo em relação aos parâmetros analisados.

São José do Rio Preto, 10 de Novembro de 2022.

Solicitada Segunda Via será cobrado taxa adicional.

Dr. Mário Luiz Cosso
CREM. 0170 - CRQ. IV 04480021
Especialista em Toxicologia Ambiental
Microbiologia, Bromatologia e Citologia

2.º TABELÃO DE NOTAS
CELIO CAUS JUNIOR TABELÃO
R. VOL. DE SÃO PAULO, 3224 TEL. (17) 3304-0330
SÃO JOSÉ DO RIO PRETO - SP.

08 NOV. 2025

Esc. AUTENTICAÇÃO
Autentico a presente cópia reprográ-
fica conforme o original a mim
apresentado, do que dou fe.

2.º TABELÃO DE NOTAS
Celio Cesar Zanarigon Mônica
Escritório Autorizado
São José do Rio Preto-SP





4.7. Dado de Embalagem

4.7.1. Peso Líquido: 500g.

4.7.2. Embalagem primária: Filme impresso de estrutura laminada composta por: polipropileno biorientado (externo) / adesivo / Polipropileno

4.7.3. Embalagem secundária: Fardo formado por filme de polietileno de baixa densidade linear

4.7.4. Caixa de embarque: Fardo de filme PEBD

4.8. Prazo de validade

24 (vinte e quatro) meses.

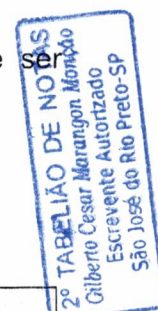
4.9. Cuidados de conservação

Estocar em local fresco e seco, à temperatura ambiente. Não deve ser molhado no manuseio, transporte e armazenagem.

4.10. Codificação

PRODUTO	EAN	DUN
ESPAG OVOS DBENTA 24X500G	7896005286579	17896005286576
LINGUINE OVO DBENTA 24X500G	7896005275399	17896005275396

Elaboração
Tatiana Guimarães Alves de Campos Analista de P&D
Aprovações
Thiago Mata Gerente de P&D e Qualidade





4.2.4. Modo de preparo:

- 1- Em uma panela, ferva 1 litro de água para cada 100g de massa.
- 2- Na água já fervendo, adicione a massa e, se preferir, sal a gosto e um fio de azeite.
- 3- Mexa de vez em quando e cozinhe a massa no tempo indicado na embalagem.
- 4 - Escorra e junte o molho de sua preferência.

TEMPO DE COZIMENTO: 9 a 11 minutos.

4.3. Característica Físico Químico

Informações referentes à características microbiológicas encontram-se no **Manual Técnico de Produto**

4.4. Características microbiológicas

Informações referentes à características microbiológicas encontram-se no **Manual Técnico de Produto**

4.5. Características sensoriais

Informações referentes à características microbiológicas encontram-se no **Manual Técnico de Produto**

4.6. Características macroscópicas e microscópicas

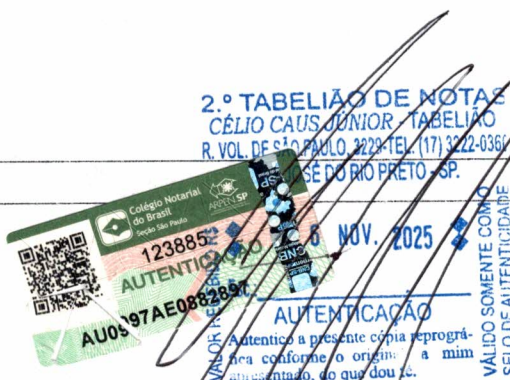
Informações referentes à características microbiológicas encontram-se no **Manual Técnico de Produto**

CORP-FTP-P&D-000013LD

Revisão: N° 03

4/5

Uso Irrestrito Interno





massa pré-cozida em contato com o molho da receita, reidrata e está pronta para ir ao forno. O peso líquido do produto é de 500 gramas.

DONA BENTA	CÓD SAP
ESPAG OVOS DBENTA 24X500G	50
LINGUINE OVO DBENTA 24X500G	208

4.2. Composição nutricional

4.2.1. Designação: Macarrão de Sêmola com Ovos

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

4.2.3. Informação Nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem:6			
Porção 80g (1 prato)			
	100g (**)	80g	% VD (*)
Valor energético (kcal)	137	278	14
Carboidratos (g)	29	59	20
Açúcares totais (g)	0	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	3,9	7,9	16
Gorduras totais (g)	0,6	1,2	2
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	0,9	1,8	7
Sódio (mg)	0	0	0
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			
** No alimento pronto para o consumo, correspondente a 40g de massa seca			

CORP-FTP-P&D-000013LD

Revisão: N° 03

2º TABELÃO DE NOTAS
CÉLIO CAUS JÚNIOR - TABELÃO
R. VOL. DE SÃO PAULO, 129 - TEL. (17) 3222-0361
SÃO JOSÉ DO RIO PRETO - SP.

3/5

Uso Irrestrito Interno





funções e seus limites máximos para a categoria de alimentos 7: Produtos de panificação e biscoitos.

3. Instrução Normativa/ANVISA nº 161, de 01 de julho de 2022 e Resolução - RDC Nº 724, de 01 de julho de 2022 – Regulamentos Técnicos sobre padrões Microbiológicos para Alimentos;
4. Instrução Normativa/ANVISA - IN Nº 160, de 01 de julho de 2022 e Resolução - RDC Nº 722, de 01 de julho de 2022 - Regulamentos Técnicos sobre Limites Máximos Tolerados (LMT) de Contaminantes em Alimentos;
5. Resolução RDC/ANVISA nº 623, de 09 de março de 2022 - Regulamento Técnico para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas e seus limites de tolerância.
6. Decreto Lei Nº. 986, de 21 de outubro de 1969 – Regulamento Técnico para que institui normas básicas sobre alimentos.
7. Resolução RDC/ANVISA nº 725, de 01 de julho de 2022 - Dispõe sobre os aditivos alimentares aromatizantes.
8. Resolução RDC/ANVISA nº 727, de 01 de julho de 2022 - Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados.
9. Resolução RDC/ANVISA nº 23, de 15 de março de 2000 - Dispõe sobre o manual de procedimentos básicos para registro e dispensa da obrigatoriedade de registro de produtos pertinentes à área de alimentos.
10. Resolução RDC/ANVISA nº 429 e Instrução Normativa /ANVISA nº 75, de 08 de outubro de 2020 – Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.

3. Diretrizes:

4.1. Descrição

A massa da lasanha é um produto não fermentado, produzido a partir do amassamento mecânico da farinha de trigo, corante natural de urucum e cúrcuma e o ovo líquido. Tem um corte retangular para facilitar a montagem do prato, que é servido com recheio e molho a gosto. É uma massa pré-cozida, para facilitar e tornar o consumo mais prático. Dessa forma é para ser usada direto ao forno, não havendo necessidade de cozinhar na água antes da montagem. A

CORP-FTP-P&D-000013LD

Revisão: Nº 03

2/5

Uso Irrestrito Interno





Assunto:
Massa Longa Ovos–Dona Benta
Código:
CORP-FTP-P&D-000013LD
Emitente:
Pesquisa e Desenvolvimento
Início da Vigência:
13/03/2018
Aprovador:
Diretoria de MKT e Inovação
Revisão/Data:
Nº 03 – 27/01/2023

1. Sumário

1. Sumário	1
2. Objetivo	1
3. Referência	1
4. Diretrizes	2
4.1.Descrição.....	2
4.2.Composição nutricional	2
4.3.Características Fisico Químicas.....	3
4.4.Características microbiológicas.....	3
4.5.Características sensoriais	4
4.6.Características macroscópicas e microscópicas	4
4.7.Embalagem.....	4
4.8.Prazo de validade.....	4
4.9.Conservação	4
4.10.Codificação	5

2. Objetivo:

Documento que contempla as principais informações sobre o produto Massa sêmola ovos.

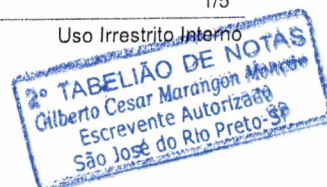
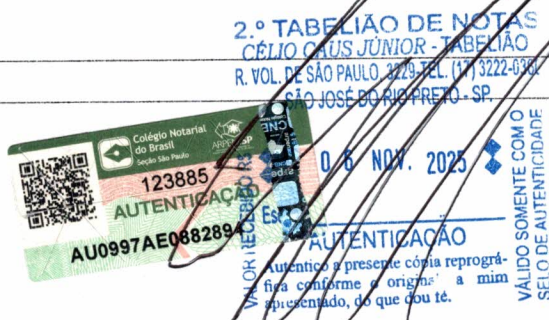
3. Referência:

1. Resolução RDC/ANVISA nº 45, de 03 de novembro de 2010 - Regulamento Técnico de alimentos que dispõe sobre aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de fabricação (BPF).
2. Resolução RDC/ANVISA nº 383, de 5 de agosto de 1999 – Regulamento técnico de aprova o uso de aditivos Alimentares estabelecendo suas

CORP-FTP-P&D-000013LD

Revisão: Nº 03

1/5





4.7. Dado de Embalagem

4.7.1. Peso Líquido: 500g.

4.7.2. Embalagem primária: Filme impresso de estrutura laminada composta por: polipropileno biorientado (externo) / adesivo / Polipropileno

4.7.3. Embalagem secundária: Fardo formado por filme de polietileno de baixa densidade linear

4.7.4. Caixa de embarque: Fardo de filme PEBD

4.8. Prazo de validade

24 (vinte e quatro) meses.

4.9. Cuidados de conservação

Estocar em local fresco e seco, à temperatura ambiente. Não deve ser molhado no manuseio, transporte e armazenagem.

4.10. Codificação

	EAN	DUN
PARAFUSO OVO DBENTA 24X500G	7896005286593	17896005286590
AVE MARIA OVO DBENTA 24X500G	7896005277317	17896005277314
PENA OVO DBENTA 24X500G	7896005281710	17896005281717

Elaboração
Tatiana Guimarães Alves de Campos Analista de P&D
Aprovações
Thiago Mata Gerente de P&D e Qualidade





4.2.4. Modo de preparo:

- 1- Em uma panela, ferva 1 litro de água para cada 100g de massa.
- 2- Na água já fervendo, adicione a massa e, se preferir, sal a gosto e um fio de azeite.
- 3- Mexa de vez em quando e cozinhe a massa no tempo indicado na embalagem.
- 4 - Escorra e junte o molho de sua preferência.

TEMPO DE COZIMENTO: 7 a 9 minutos.

4.3. Característica Físico Químico



4.4. Características microbiológicas



4.5. Características sensoriais



4.6. Características macroscópicas e microscópicas



2.º TABELÃO DE NOTAS
CÉLIO CAES JÚNIOR - TABELÃO
R. DE SÃO PAULO, 3229 - TEL. (17) 3222-0361
SÃO JOSÉ DO RIO PRETO - SP.

08 NOV. 2025

Esc.

AUTENTICAÇÃO

Autentico a presente cópia reprogr-
fica conforme o original a mi-
apresentado, do que dou fe.



2º TABELÃO DE NOTAS
Gilberto Cesar Marangon Monção
Escrevente Autorizado
São José do Rio Preto-SP

851



massa pré-cozida em contato com o molho da receita, reidrata e está pronta para ir ao forno. O peso líquido do produto é de 500 gramas.

PRODUTO	COD SAP
PARAFUSO OVO DBENTA 24X500G	321
AVE MARIA OVO DBENTA 24X500G	2
PENA OVO DBENTA 24X500G	334

4.2. Composição nutricional

4.2.1. Designação: Massa de Sêmola com Ovos.

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

4.2.3. Informação Nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 6			
Porção 80g (1 prato)			
	100g (**)	80g	% VD (*)
Valor energético (kcal)	137	278	14
Carboidratos (g)	29	59	20
Açúcares totais (g)	0	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	3,9	7,9	16
Gorduras totais (g)	0,6	1,2	2
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	0,9	1,8	7
Sódio (mg)	0	0	0
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			
** No alimento pronto para o consumo, correspondente a 40g de massa seca.			

2º TABELÃO DE NOTAS
Gilberto Cesar Marangon Marcondes
Escrevente Autorizado
São José do Rio Preto-SP

CORP-FTP-P&D-000013CD

Revisão: Nº 03

3/5

Uso Irrestrito Interno





funções e seus limites máximos para a categoria de alimentos 7: Produtos de panificação e biscoitos.

3. Instrução Normativa/ANVISA nº 161, de 01 de julho de 2022 e Resolução - RDC Nº 724, de 01 de julho de 2022 – Regulamentos Técnicos sobre padrões Microbiológicos para Alimentos;
4. Instrução Normativa/ANVISA - IN Nº 160, de 01 de julho de 2022 e Resolução - RDC Nº 722, de 01 de julho de 2022 - Regulamentos Técnicos sobre Limites Máximos Tolerados (LMT) de Contaminantes em Alimentos;
5. Resolução RDC/ANVISA nº 623, de 09 de março de 2022 - Regulamento Técnico para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas e seus limites de tolerância.
6. Decreto Lei Nº. 986, de 21 de outubro de 1969 – Regulamento Técnico para que institui normas básicas sobre alimentos.
7. Resolução RDC/ANVISA nº 725, de 01 de julho de 2022 - Dispõe sobre os aditivos alimentares aromatizantes.
8. Resolução RDC/ANVISA nº 727, de 01 de julho de 2022 - Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados.
9. Resolução RDC/ANVISA nº 23, de 15 de março de 2000 - Dispõe sobre o manual de procedimentos básicos para registro e dispensa da obrigatoriedade de registro de produtos pertinentes à área de alimentos.
10. Resolução RDC/ANVISA nº 429 e Instrução Normativa /ANVISA nº 75, de 08 de outubro de 2020 – Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.

3. Diretrizes:

4.1. Descrição

A massa da lasanha é um produto não fermentado, produzido a partir do amassamento mecânico da farinha de trigo, corante natural de urucum e cúrcuma e o ovo líquido. Tem um corte retangular para facilitar a montagem do prato, que é servido com recheio e molho a gosto. É uma massa pré-cozida, para facilitar e tornar o consumo mais prático. Dessa forma é para ser usada direto ao forno, não havendo necessidade de cozinhar na água antes da montagem. A

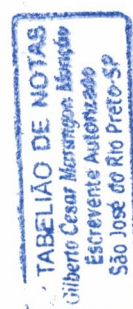
CORP-FTP-P&D-000013CD

Revisão: Nº 03

2.º TABELÃO DE NOTAS
CELIO CAUS JÚNIOR - TABELÃO
R. VOL. DE SÃO PAULO, 3229 - TEL: (17) 3222-0061
SAO JOSÉ DO RIO PRETO - SP

2/5

Uso Irrestrito Interno







Ficha Técnica de Produto

Assunto:
Massa Curta Ovos–Dona Benta

Código:
CORP-FTP-P&D-000013CD

Emitente:
Pesquisa e Desenvolvimento

Início da Vigência:
05/09/2016

Aprovador:
Diretoria de MKT e Inovação

Revisão/Data:
Nº 03 – 25/01/2023

1. Sumário

1. Sumário	1
2. Objetivo	1
3. Referência	1
4. Diretrizes	2
4.1.Descrição.....	2
4.2.Composição nutricional	2
4.3.Características Fisico Químicas.....	3
4.4.Características microbiológicas.....	3
4.5.Características sensoriais	4
4.6.Características macroscópicas e microscópicas	4
4.7.Embalagem.....	4
4.8.Prazo de validade.....	4
4.9.Conservação	4
4.10.Codificação	5

2. Objetivo:

Documento que contempla as principais informações sobre o produto Massa sêmola ovos.

3. Referência:

1. Resolução RDC/ANVISA nº 45, de 03 de novembro de 2010 - Regulamento Técnico de alimentos que dispõe sobre aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de fabricação (BPF).
2. Resolução RDC/ANVISA nº 383, de 5 de agosto de 1999 – Regulamento técnico de aprova o uso de aditivos Alimentares estabelecendo suas

CORP-FTP-P&D-000013CD

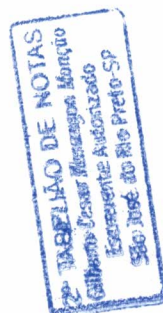
Revisão: Nº 03

1/5

Uso Irrestrito Interno

2.º TABELIÃO DE NOTAS
CÉLIO CAUS JÚNIOR - TABELIÃO
R/VOL DE SÃO PAULO 122-TEL (17) 3222-0366
SÃO JOSÉ DO RIO PRETO-SP.

06 NOV. 2025
AUTENTICAÇÃO
Autentico a presente cópia reprográ-
fica conforme o original a mim
apresentado do que dou f.c.





Indústria de Conservas Schramm Ltda.



Ficha Técnica

PÊSSEGO EM CALDA ESPECIAL

1. Identificação do Produto

1.1. Produto: Pêssego Especial metades em calda.

1.2. Código Classificação Fiscal (NCM): 20087010:

2. Identificação do Fabricante:

2.1. Fabricante: Indústria de Conservas Schramm Ltda

2.2. Endereço: Passo da Micaela, 5º Distrito – Pelotas/RS

2.3. Endereço para correspondência: Caixa postal 09 – CEP: 96001-970 – Pelotas/RS

2.4. Fones: Comercial: (53) 32775055 – SAC (53) 32275177

2.5. E-mail vendas: vendas@schramm.ind.br

2.6. Site: www.schramm.ind.br

3. Características do Produto:

3.1. Ingredientes: Pêssego metades especial (54%) água (30,987%), açúcar (15%) e antioxidante ácido ascórbico (0,013%).

3.2. Diâmetro horizontal das metades do pêssego especial entre 53 e 57 mm

3.3. Informações Nutricionais:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 4 porções			
Porção: 140 gramas (3 metades de pêssego e 2 colheres de sopa de calda)			
	100 g	140 g	%VD*
Valor energético (kcal)	66	92	4,6
Carboidratos totais (g)	16	22	7,3
Açúcares totais (g)	17	23	**
Açúcares adicionados (g)	8,3	11,6	23
Proteínas (g)	0	0	0
Gorduras totais (g)	0	0	0
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	0	0	0
Sódio (mg)	0	0	0
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção			
** Valor diário não estabelecido			

3.3. Prazo de Validade: 3 anos

3.3.1 Após aberto guardar sob refrigeração de 2° a 6°C, consumir em até 3 dias.

3.4. Peso líquido: 830 g

3.5. Peso drenado: 450 g

3.6. °Brix: 18 a 22

3.7. Embalagens:

3.7.1. Embalagem Primária: - Latas de folhas de flandres cilíndricas (10cm x 11,8cm)

3.7.2. Embalagem Secundária: Caixa de papelão contendo 12 unidades (41cm x 30,8cm x 23,4cm)

Pelotas, 26 de abril de 2024.

Fábio Pereira dos Santos de Castro
Químico Responsável
CRQ-V : 052004082



2.º TABELÃO DE NOTAS
Jorge Guilherme Garcia de Almeida
Escrevente Autorizado
São José do Rio Preto-SP



Informação Nutricional

Porção de 26g (02 colheres de sopa)

QUANTIDADE POR PORÇÃO		% VD(*)
Valor energético	131 kcal = 550 kJ	7
Carboidratos	11 g	4
Proteínas	6,3 g	8
Gorduras Totais	6,9 g	13
Gorduras Saturadas	4,5 g	20
Gorduras Trans	0	**
Fibra Alimentar	0	0
Sódio	72 mg	3
Vitamina A	90 mcgRE	15
Vitamina C	6,8 mg	15
Vitamina D	0,75 mg	15
Vitamina E	1,5 mg	15
Zinco	1,1 mg	16
Ferro	2,1 mg	15
Cálcio	237 mg	24

Não contém quantidades significativas de gorduras trans e fibra alimentar.

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

MODO DE PREPARO

1 litro
de leite

Adicione 10 colheres de sopa cheias, ou 130 g, de Leite em Pó Integral Instantâneo Itambé a 1/2 litro de água filtrada ou fervida. Misture bem até dissolver o leite em pó e acrescente mais água até completar um litro de leite.

200 ml
de leite

Adicione 2 colheres de sopa cheias, ou 26 g, de Leite em Pó Integral Instantâneo Itambé a meio copo de água filtrada ou fervida. Misture bem até dissolver o leite em pó e acrescente mais água até completar um copo de leite.

ATENÇÃO: Use água morna para dissolver mais facilmente o leite em pó.

O Leite em Pó Integral Instantâneo Itambé 400 g equivale a 3,1 litros.



2.º TABELÃO DE NOTAS
CELSO CAUS JÚNIOR, TABELIÃO
AUTORIZADO Nº 128885-2/2019 TEL. (17) 3222-0306
R. DO RIO PRETO, 88P.

NOV. 2025

AUTENTICAÇÃO

Autentico a presente cópia reprogr. fica conforme o original a mim apresentado, do que dou fe.

VÁLIDO SOMENTE COM O SELO DE AUTENTICAÇÃO





Leite em Pó Itambé Instantâneo Integral Lata 380g



SEM GLÚTEN



MAIS CÁLCIO



INSTANTÂNEO



VITAMINADO



Lista de Ingredientes:

Leite integral, fosfato, tricálcico, vitaminas A, C, D e E, ferro, zinco e emulsificante lecitina de soja.

CONTÉM LEITE E DERIVADOS DE SOJA. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN

Manter em local seco e arejado.

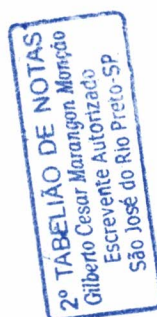
Quando não for utilizado todo o conteúdo, mantenha a lata sempre fechada. Após aberto, consumir em 30 dias.

Código EAN: 7896051130291

Código DUN: 17896051130298

Código SKU: 600309031

Validade: 365 dias





LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO VITAMINADO

ESP-PA-LPO-0027 - V.11

Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos.

- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020. Altera o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, que regulamenta a Lei nº 4.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

Alexnaldo
Medico
CRMV 12345

ALEXNALDO
ALVES
DIAS:97102695691

Assinado de forma digital
por ALEXNALDO ALVES
DIAS:97102695691
Dados: 2022.07.14
09:01:20 -03'00'





11. Referências Bibliográficas

- BRASIL. Ministério da Agricultura. SDA. **Instrução Normativa nº53**, de 01 de outubro de 2018. Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Leite em Pó.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 26 de 02 de julho 2015**. Requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias Alimentares.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 54 de 12 de novembro de 2012**. Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). **Instrução Normativa (IN) nº30 de 26 de junho de 2018**. Métodos Analíticos Oficiais.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 135 de 08 de fevereiro 2017**. Regulamento Técnico referente a alimentos para fins especiais, para dispor sobre os alimentos para dietas com restrição e lactose.
- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. DIPOA. **Decreto 9.013, de 29 de março de 2017**. Aprova atualização do RIISPOA.
- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. DIPOA. **Portaria 368, de 04 de setembro de 1997**. Aprova o Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores /Industrializadores de Alimentos.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, MAPA. **Instrução Normativa nº 76**, de 26 de novembro de 2018. Regulamento técnico de identidade e qualidade de leite cru refrigerado.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, MAPA. **Instrução Normativa nº 77**, de 26 de novembro de 2018. Ficam estabelecidos os critérios e procedimentos para a produção, acondicionamento, conservação, transporte seleção e recepção do leite cru em estabelecimentos registrados no serviço de inspeção oficial, na forma desta Instrução Normativa e do seu Anexo
- BRASIL. Ministério da Agricultura, MAPA. **Instrução Normativa nº 69**, de 13 de dezembro de 2006. Institui critério de avaliação da qualidade do leite in natura, concentrado e em pó, reconstituídos, com base no método analítico oficial físico-químico denominado "Índice CMP".
- BRASIL. Ministério da Agricultura, MAPA. **Portaria nº 46**, de 1998. Instituir o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC a ser implantado, gradativamente, nas indústrias de produtos de origem animal sob o regime do Serviço de Inspeção Federal - SIF, de acordo com o manual genérico de procedimentos.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, MAPA. **Portaria nº 42, de 1999**, PNCRL. Plano nacional de controle de resíduos em produtos de origem animal. BRASIL.
- BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. **Resolução - RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019**. Dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação.
- BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. **Instrução Normativa nº60**, de 23 de dezembro de 2019. Estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos.
- BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. **Resolução - RDC nº 487, de 26 de março de 2021**. Dispõe sobre os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.
- BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. **Instrução Normativa nº88, de 26 de março de 2021**.

2.º TABELÃO DE NOTAS
CÉLIO CAUS JÚNIOR - TABELÃO
R. VOL. DE SÃO PAULO, 3229 - TEL. (17) 3222-1111
SAO JOSÉ DO RIO PRETO - SP.

06 NOV. 2025

AUTENTICAÇÃO

Autentico a presente cópia reprográ-
fica e confero o original
em 06/11/2025, às 12h12m

2.º TABELÃO DE NOTAS
Gilberto Cesar Marangon Monção
Escrivente Autorizado
São José do Rio Preto-SP



123885

AUTENTICAÇÃO

AU0997AE0882867



LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO VITAMINADO

ESP-PA-LPO-0027 - V.11

- À integridade das características do produto;
- Ao transporte das embalagens que deve ser feito com cuidado, de modo a evitar choques e danos ao produto;
- Deverá ser transportado em veículos higienizados que realizem checklist antes do carregamento, de modo a não comprometer a qualidade do produto.
- Uma atenção especial deverá ser dada ao controle de pragas da carga para evitar a contaminação cruzada.

8.1. Cuidados importantes de controle

- Todas as cargas deverão conter o laudo analítico do produto, com todas as análises sensoriais, físico-químicas e microbiológicas dos lotes contidos na carga, devidamente identificados no laudo pelos mesmos números;
- Mensalmente enviar um laudo analítico de laboratório externo, reconhecido no mercado Brasileiro, com todos os parâmetros analíticos solicitados nesta Ficha Técnica.
- Cada carga deverá ter no máximo 05 lotes diferentes de produtos para viabilizar a coleta e análises de todos os lotes no momento do recebimento, com segurança e confiabilidade;
- Os lotes deverão ser organizados na carga sequencialmente, de forma a facilitar as coletas das amostras no momento do recebimento dos produtos.
- Todos os produtos aprovados e recebidos, mas que durante o processo de produção apresentar problemas de qualidade identificados como responsabilidade do fabricante, estes lotes serão devolvidos, acompanhados dos laudos técnicos internos com a Descrição da Não Conformidade (RNC), bem como todos os custos de perdas decorrentes da Não Conformidade, serão repassados ao fornecedor.
- Não receber produtos com validade > 1/3 do shelf life.

8.2. Cuidados importantes de controle de qualidade

- Implementado o sistema de Análises de Perigos e Pontos Críticos de Controle na linha conforme 46/MAPA/1998;
- Manual de Boas Práticas de Laboratório de acordo com a IN62/MAPA;
- Manual de Boas Práticas de Fabricação conforme Portaria 368/MAPA;
- Certificação NBR ISO9001:2015– Sistema de Gestão da Qualidade;
- Certificação FSSC 22.000 – Food Safety System Certification (Unidade Certificada, Uberlândia)

9. Número NCM – Nomenclatura Comum no Mercosul
0402.21.10

10. EAN / DUN

600309031: 7896051130291 / 17896051130298

600306288: 7896051130093 / 17896051130090

600306305: 7896051130949 / 17896051130946

600309199: 7896051130758 / 27896051130752

Impresso por: Larissa Oliveira Silva



Cópia Controlada Número 1
ALEXNALDO ALVES
DIAS:97102695691
Assinado em formato digital por:
ALEXNALDO ALVES DIAS - 97102695691
Data: 2022.07.14 09:53:29 -03'00'

Página 5/10



LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO VITAMINADO

ESP-PA-LPO-0027 - V.11

Pigmentação	Não se aplica	Impresso
Impressão	Não se aplica	Off-set
Sistema de fechamento	Recravação	Automático
Dimensional externo (mm)	95 x 95 x 131	390 x 289 x 260
Peso Líquido (kg)	0,400	9,60
Peso Bruto (kg)	0,479	11,80

5.2. Paletização

Código SKU	Descrição	Quant. por lastro	Lastro	Dimensional (mm)	Peso Líquido (kg)	Peso Bruto (kg)
600309031	CX 24LT 400G	10	7	1200x1000x2000	672,00	826,00
600306288 (IL)	CX 12PCT 800G	7	9	1200x1000x1830	604,80	655,85
600306288 (IO)	CX 12PCT 800G	7	10	1200x1000x1960	672,00	728,70
600306305	CX 12PCT 900G	7	7	1200x1000x1418	529,20	568,90
600309199	CX 24LT 400G	10	7	1200x1000x2000	672,00	826,00

5.3. Condições de armazenagem

O produto deve ser armazenado em temperatura ambiente, local arejado e protegido da luz solar, sobre estrado e afastado no mínimo 10 cm do piso e 50 cm da parede.

6. Validade e conservação

➤ 365 dias após a data de fabricação.

POUCH 800G e/ou 900G: Manter em local seco e arejado. Quando não for utilizado todo o conteúdo, dobre a embalagem e guarde em recipiente fechado e seco. Após aberto, consumir em 30 dias. Durante o transporte este produto pode se compactar. Seu peso, contudo, corresponde ao indicado.

LATA 400G: Manter em local seco e arejado. Quando não for utilizado todo o conteúdo, mantenha a lata sempre fechada. Após aberto, consumir em 30 dias. Esta embalagem contém um selo de alumínio para a sua segurança.

Não consuma o produto caso o selo esteja violado. Durante o transporte este produto pode se compactar. Seu peso, contudo, corresponde ao indicado.

7. Instruções que devem constar no rótulo/ embalagem

Nome e origem do produto, dados da empresa fabricante, data de fabricação, validade, lote e peso líquido, além de informações úteis sobre a conservação e manuseio do produto.

8. Controles de distribuição

➤ À não violação da embalagem;

➤ Ao prazo de validade;

➤ Ao número do SIF;

Impresso por: Larissa Oliveira Silva

ALEXNALDO ALVES
DIAS-97162695691

Assinado de forma digital
por ALEXNALDO ALVES
DIAS-97162695691
Data: 2022.07.14
22:15:01 -03'00'

Cópia Controlada Número: 3



2º TABELIÃO DE NOTAS
Colégio Cesar Marangoni Monção
Escritório Autorizado
S. José do Rio Preto - SP

VÁLIDO SOMENTE COMO
SELO DE AUTENTICIDADE



LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO VITAMINADO

ESP-PA-LPO-0027 - V.11

		reciclado
Pigmentação	Não se aplica	Impresso
Impressão	Não se aplica	Off-set
Sistema de fechamento	Recravação	Automático
Dimensional externo (mm)	95 x 95 x 131	390 x 289 x 260
Peso Líquido (kg)	0,400	9,60
Peso Bruto (kg)	0,479	11,80

5.1.2.600306288: LEITE PO INTEGRAL INST VIT POUCH 800G – IL e IO

	Embalagem Primária	Embalagem Secundária
Material/Composição	Filme poliéster transparente + poliéster metalizado + polietileno transparente	Caixa de papelão ondulado parede dupla, com capa interna e externa com papel de fibra virgem e papel miolo 100% reciclado
Pigmentação	Impresso	Impresso
Impressão	Flexografia	Off-set
Sistema de fechamento	Termossoldagem	Seladora automática
Dimensional externo (mm)	150 x 90 x 240	503 x 327 x 184
Peso Líquido (kg)	0,800	9,60
Peso Bruto (kg)	0,816	10,41

5.1.3. 600306305: LEITE PO INT INST VIT POUCH 900G PROMO – IL

	Embalagem Primária	Embalagem Secundária
Material/Composição	Filme poliéster transparente + poliéster metalizado + polietileno transparente	Caixa de papelão ondulado parede dupla, com capa interna e externa com papel de fibra virgem e papel miolo 100% reciclado
Pigmentação	Impresso	Impresso
Impressão	Flexografia	Off-set
Sistema de fechamento	Termossoldagem	Seladora automática
Dimensional externo (mm)	150 x 90 x 240	503 x 327 x 184
Peso Líquido (kg)	0,900	10,80
Peso Bruto (kg)	0,916	11,80

5.1.4. 600309199: LEITE PO IN INS FORT CX24LT400G PROMO – IU

	Embalagem Primária	Embalagem Secundária
Material/Composição	Lata de aço carbono revestida de estanho com aplicação de rótulo impresso de papel couchê com verniz	Caixa de papelão ondulado parede simples, com capa interna e externa "test liner" e papel miolo 100% reciclado

Impresso por: Larissa Oliveira Silva

ALEXNALDO ALVES
DIAS:97102695691
Assinado de forma digital por ALEXNALDO ALVES DIAS:97102695691
Data: 2022.07.14 08:59:33 -03'00'

Cópia Controlada Número 3 Dias

Página: 8/11

2º TABELÃO DE NOTAS
Gilberto Cesar Marangon, Mônica
Escritor Autorizado
São José do Rio Preto-SP

2º TABELÃO DE NOTAS
CELIO CAUS JÚNIOR - TABELÃO
R. VOL. DE SÃO PAULO, 1223-TEL: (17) 9222-8361
SÃO JOSÉ DO RIO PRETO-SP

08 NOV. 2025
Esc.:
Autenticação
Autentico a presente cópia
de acordo com o original
apresentado, do que dou
valor recebido





LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO VITAMINADO

ESP-PA-LPO-0027 - V.11

3.11 OGM – Organismos Geneticamente Modificados		
Parâmetros	Especificação	Referência
OGM	Produto livre de Organismos Geneticamente Modificados	-

4. Tabela Nutricional

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 26g (2 colheres de sopa)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor Energético	131 Kcal = 550 kJ	7
Carboidratos	11 g	4
Proteínas	6,3 g	8
Gorduras totais	6,9 g	13
Gorduras saturadas	4,5 g	20
Gorduras trans	0	**
Fibra alimentar	0	0
Sódio	72 mg	3
Cálcio	237 mg	24
Vitamina A	90 µg RE	15
Vitamina C	6,8 mg	15
Vitamina D	0,75 µg	15
Vitamina E	1,5 mg	15
Ferro	2,1 mg	15
Zinco	1,1 mg	16

* % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

** Não estabelecido

2.º TABELÃO DE NOTAS
CELIO CAUS JUNIOR, TABELÃO
R. VOL. DE SÃO PAULO, 3225 TEL. (17) 3222-9360
SÃO JOSÉ DO RIO PRETO - SP.

06 NOV 2025

2.º TABELÃO DE NOTAS

Autentico a presente cópia reprográ-
fica conforme o original a mim
apresentado, do que dou fé.

2.º TABELÃO DE NOTAS
Gilberto Cesar Marangon Monção
Escrevente Autorizado
São José do Rio Preto-SP

5. Embalagem

O produto deverá ser acondicionado em embalagens adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento, de modo a evitar sua contaminação e assegurar a sua proteção, não devendo o material empregado inferir desfavoravelmente nas características de sua qualidade.

O produto não deverá estar com embalagens amarradas, grampeadas, com nós, sacos rasgados, com micro furos, sujos, com carimbos ou identificações ilegíveis/incorrectas.

5.1. Tipos de embalagem

5.1.1.600309031: LEITE PO INTEGRAL INS VIT LATA 400G – IU

	Embalagem Primária	Embalagem Secundária
Material/Composição	Lata de aço carbono revestida de estanho com aplicação de rótulo impresso de papel couchê com verniz	Caixa de papelão ondulado parede simples, com capa interna e externa "test liner" e papel miolo 100%

Impresso por: Larissa Oliveira Silva

ALEXNALDO ALVES
DIAS 97102695691

Assinatura do controlador geral por
ALEXNALDO ALVES
DIAS 97102695691
Data: 2025/11/06 09:05:0100

Cópia Controlada Número: 3

Página 5/10



LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO VITAMINADO

ESP-PA-LPO-0027 - V.11

3.8 Antiparasitários - PNCR – IN 42/1999

Parâmetros	Especificação	
	LQ/MIC (mg/kg)	LMR/NA (mg/kg)
Ivermectina©**	10(i)	10*(ii)

**A frequência analítica ocorre de acordo com o plano de amostragem e cronograma analítico externo de cada unidade fabril

3.9 Contaminantes - PNCR – IN 42/1999

Parâmetros	Especificação		Referência
	LQ/MIC (mg/kg)	LMR/NA (mg/kg)	
Aldrin **	20	6	CG-DCE
Alfa BHC **	10	4	CG-DCE
Beta BHC**	40	3	CG-DCE
Lindane **	10	10	CG-DCE
HCb**	10	10	CG-DCE
Dieldrin **	10	6	CG-DCE
Endrin **	30	0.8	CG-DCE
Heptacloro(d) **	10	6	CG-DCE
DDT e Metabólicos **	40	50	CG-DCE
Clordane(e) **	50	2	CG-DCE
Mirex **	40	NE	CG-DCE
Metoxicloro **	150	40	CG-DCE
PCBs **	300	NE	CG-DCE

3.9.1 Limites Máximos Tolerados De Outros Contaminantes – ANEXO III IN 88, 26/03/2021

Parâmetros	LMT (pg/g)	Notas	Referência
Dioxinas (PCDD), furanos (PCDF) e bifenilas policloradas (PCB) **	5,5	LMT de 5,5 pg/g para soma de PCDD, PCDF e PCB. LMT de 2,5 pg/g para soma de PCDD e PCDF. LMT aplicáveis sobre o teor de gordura.	IN 88 26/03/2021. ANVISA

**A frequência analítica ocorre de acordo com o plano de amostragem e cronograma analítico externo de cada unidade fabril.

3.10 Metais Pesados - RDC 487, 26/03/2021

Parâmetros	Especificação	Referência
Arsênio (ppm)***	LMT 0,480	RDC 487, 26/03/2021. ANVISA
Chumbo (ppm)***	LMT 0,192	RDC 487, 26/03/2021. ANVISA
Cádmio (ppm)***	LMT 0,480	RDC 487, 26/03/2021. ANVISA

*** Limite estabelecido conforme artigo 7º inciso II da RDC 487, 26/03/2021 (levando em consideração o maior fator de concentração 9,6).

LMT: Limites Máximos Tolerados para Micotoxinas Aflatoxinas M1.

LMR: Limite Máximo de Resíduo / LQ: Limite de Quantificação / NA: Nivel de ação / NE: Não estabelecido / MIC: Concentração Mínima inibitória. *LMR não estabelecido pelo MAPA.

(a) Somatório de todas as tetraciclina / (b) Somatório de todas as Sulfonamidas / (c) O LMR pe expresso e, 22,23-Dihidro-Avermectina B1a / (d) Somatório de Heptacloro e Heptacloro Epóxido / (e) Somatório de Nanocloro e Oxilordane

Substâncias que possuem o LMR igual a ZERO ou sem LMRs estabelecidos, o Nivel de Ação é igual ao Limite de Detecção do Método de Confirmação.

Para drogas proibidas não se estabelece LMRs

Impresso por: Larissa Oliveira Silva
ALEXNALDO ALVES
DIAS:97102695691

Assinado de forma digital
por ALEXNALDO ALVES
DIAS:97102695691
Dados: 2022.07.14 08:58:42
-03'00'

Cópia Controlada
Assinado de forma digital
por ALEXNALDO ALVES
DIAS:97102695691
Dados: 2022.07.14 08:58:42
-03'00'

2.º TABELÃO DE NOTAS
CÉLIO CAUS JÚNIOR - TABELÃO
R. VOL. DE SÃO PAULO, 3229-TEL. (17) 3229-2222
SÃO JOSÉ DO RIO PRETO, SP.

06 NOV 2025

AUTENTICAÇÃO

Autentico a presente cópia reprográ-
fica conforme a origem a mim
apresentado, do que dou te.

2.º TABELÃO DE NOTAS
Gilberto Cesar Marangon Monção
Escrevente Autorizado
São José do Rio Preto-SP

123885
AUTENTICAÇÃO

AU0997AE0882862



LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO VITAMINADO

ESP-PA-LPO-0027 - V.11

**A frequência analítica ocorre de acordo com o plano de amostragem e cronograma analítico externo de cada unidade fabril.

*** São utilizados métodos de análise equivalentes aos métodos referenciados nesta especificação.

(IU) Análise feita apenas na unidade fabril de Uberlândia conforme cronograma analítico externo de demanda do cliente.

2.º TABELÃO DE NOTAS
CÉLIO CAUS JÚNIOR - TABELÃO
R. VOL. DE SÃO PAULO, 3229 TEL. (17) 3222-
SÃO JOSÉ DO RIO PRETO - SP

06 NOV. 2025

AUTENTICAÇÃO

Autenticar a presente cópia reproduzida
de acordo com o original a partir de
uma cópia de 10 mm

2.º TABELÃO DE NOTAS
Gilberto Cesar Marangon Monção
Escrevente Autorizado
São José do Rio Preto-SP

3.4 Macroscópicos, Microscópicos e outras substâncias

Parâmetros	Especificação	Referência
Substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis	Ausente	IN 53, 01/10/2018, MAPA
Parasitas, fragmentos de insetos ou excrementos**	Ausente	RDC 14, 28/03/2014, ANVISA
Amido**	Ausente	PAP-QA-FQ-0010-V2/ MMOAAOA****
Sacarose**	Ausente	MMOAAOA Item 2.15**
Cinzas insolúveis em ácido**	Máx. 1,5%	RDC14, 28/03/2014, ANVISA

**A frequência analítica ocorre de acordo com o plano de amostragem e cronograma analítico externo de cada unidade fabril.

3.5 Antibióticos PNCR – IN 42/1999

Parâmetros	Especificação		Referência
	LQ/MIC (mg/kg)	LMR/NA (mg/kg)	
Penicilina**	NE	4	ELISA CLAE-UV
Estreptomicina**	NE	200	ELISA CLAE-UV
Tetraciclina (a)**	NE	100	ELISA CLAE-UV
Entromicina**	NE	40	ELISA CLAE-UV
Neomicina**	NE	500	ELISA CLAE-UV
Oxietetraciclina(a)**	NE	100	ELISA CLAE-UV
Clortetraciclina(a)**	NE	100	ELISA CLAE-UV
Ampicilina**	NE	4	ELISA CLAE-UV
Amoxilina**	NE	4	ELISA CLAE-UV
Ceftiofur**	NE	100	ELISA CLAE-UV

**A frequência analítica ocorre de acordo com o plano de amostragem e cronograma analítico externo de cada unidade fabril.

3.6 Antimicrobianos PNCR – IN 42/1999

Parâmetros	Especificação		Referência
	LQ/MIC (mg/kg)	LMR/NA (mg/kg)	
Sulfametazina(b) **	10	100	ELISA CCD-DST CLAE-UV
Sulfadimetoxina(b) **	10	100	ELISA CCD-DST CLAE-UV
Sulfafiazol(b) **	NE	100	ELISA CCD-DST CLAE-UV
Cloranfenicol**	5(i)	5*(ii)	ELISA CLAE-UV

**A frequência analítica ocorre de acordo com o plano de amostragem e cronograma analítico externo de cada unidade fabril.

3.7 Micotoxinas– IN 88, 26/03/2021

Parâmetros	Especificação	Referência
Aflatoxina M1**	LMT 5 mcg/kg	ELISA CCD-DST

**A frequência analítica ocorre de acordo com o plano de amostragem e cronograma analítico externo de cada unidade fabril.

2º TABELIÃO DE NOTAS

EM BRANCO

S. J. DO RIO PRETO - SP.

2.º TABELIAO DE NOTAS
PAULO, 3229-TEL (17) 3222-0360
SÃO JOSÉ DO RIO PRETO - SP.

Colégio Notarial do Brasil
Seção São Paulo

123885
AUTENTICAÇÃO
AU0997AE0882866

06 NOV 2025

VALIDO SOMENTE COM O SELO DE AUTENTICIDADE

Autentico a presente cópia reprográ-
fica conforme o origi-
mim
apresentado do que dou te.

REG-QA-0003

LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO VITAMINADO

ESP-PA-LPO-0027 - V.11

Odor	Agradável, semelhante ao leite fluído.
Sabor	Agradável, sem ranço, não ácido, semelhante ao leite.

3.2. Físico-químicos

Características	Especificação	Referência
Matéria Gorda % (m/m)	Min. 26	Bruker/ PAP-QA-FQ-0001 IDF 9
Acidez (mL de NaOH, 0,1 N/10g de SNG)	Máx. 18,0	Bruker/ PAP-QA-FQ-0001 IDF 86
Umidade (% m/m)	Máx. 3,5	PAP-QA-FQ-0052
Peso Especifico (g/cm³)	0,40 - 0,65	PAP-QA-FQ-0036
Índice de Insolubilidade (mL)	Máx. 1,0	PAP-QA-FQ-0041 / IDF 129
CMP (Caseinomacropeptideo – mg/L)**	Máx. 30	*** MMCAACA Item 2.23
pH	6,5 - 6,8	PAP-QA-FQ-0037
Lactose % (m/m)	32 - 40	Bruker / IDF 198/21
Cinzas (%)**	Máx. 7,0	AOAC 930.30
Proteínas totais % (m/m)	Min. 24,0	Bruker / PAP-QA-FQ- 0040/ IDF 20/ IU: PAP-QA-FQ-0047 Bruker / IDF 20
Teor de proteínas do leite no ESD % (m/m)	Min. 34	
Partículas Queimadas	Máx. Disco B	ADPI Bulltin 2016
Umectabilidade (s)	Máx. 60	IDF 087:2014
Dispersabilidade (% m/m)	Min. 85	IDF 087:2014

**A frequência analítica ocorre de acordo com o plano de amostragem e cronograma analítico externo de cada unidade fabril.

3.3. Microbiológicas

Característica	Especificação*	Referência ***
Microorganismos aeróbios mesófilos viáveis/g	n=5 c=2 m=10.000 M=30.000	PAP-QA-MB- 0001/PETRIFILM
Enterobactérias/g	n=5 c=0 m=10	PAP-QA-MB- 0008/PETRIFILM
Bacillus cereus/g** (IU)	n=5 c=2 m=500 M=5.000	ISO 7932
Estafilococos coag. pos./g**	n=5 c=1 m=10 M=100	ISO 6888-1:1999/ PAP-QA-MB-0010
Salmonela spp /25g**	n=10 c=0 m=0	ISO 6579-1:2017
Bolores e Leveduras**	n=5 c=2 m=50 M=100	PAP-QA-MB-0012
Enterotoxinas estafilocócicas(ng/g)**	n=5 c=0 m=0	IN 60/2019
Listeria monocytogenes (25g ou mL)**	n=5 c=0 m=100	IN 60/2019

*Para plano de análise de 1 a 3 amostras o padrão a ser cumprido é do "m".

Impresso por: Larissa Oliveira Silva

ALEXNALDO
ALVES
DIAS:97102695691

Assinado de forma digital por
ALEXNALDO ALVES
DIAS:97102695691
Dados: 2022.07.14 08:57 -E-
-03'00

2.º TABELIAO DE NOTAS

Assinado de forma digital por
ALEXNALDO ALVES
DIAS:97102695691

2.º TABELIAO DE NOTAS
Gilberto Cesar Marangon Mônica
Escrevente Autorizada
São José do Rio Preto-SP



	ESPECIFICAÇÃO PRODUTO ACABADO LEITE EM PÓ LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO VITAMINADO	Número e Versão: ESP-PA-LPO-0027 - V.11
		Fase: Vigente
		Data Criação: 12/11/2021
		Elaborado por: Clara Cordeiro Mariano
Área relacionada: Expedição - IL; Expedição - IO; Expedição - IU; Laboratório Goiânia; Laboratório Sete Lagoas; Laboratório Uberlândia; Pesquisa & Desenvolvimento		

1. Nome do Produto

Leite em pó Integral Instantâneo com Vitaminas A, C, D, E, Ferro, Zinco e Cálcio.

1.1 Código SKU

600309031: LEITE PO INTEGRAL INS VIT LATA 400G
 600306288: LEITE PO INTEGRAL INST VIT POUCH 800G
 600306305: LEITE PO INT INST VIT POUCH 900G PROMO
 600309199: LEITE PO IN INS FORT CX24LT400G PROMO

1.2 Denominação de venda

Leite em pó Integral instantâneo.



2. Composição / Descrição do produto

Produto resultante da desidratação de leite de vaca, integral, apto para alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados.

Ingrediente: Leite integral, vitaminas (C, E, A e D), minerais (ferro e zinco) e emulsificante lecitina de soja INS 322.

2.1 Informações sobre alergênicos

- Alérgicos: Contém leite e derivados de soja.
- Lactose: Contém lactose.
- Glúten: Não contém glúten.

3. Características

3.1. Sensoriais		
Características	Especificação	Referência
Aspecto	Pó fino uniforme sem grumos. Isentos de substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis.	REG-QA-0003
Cor	Branco amarelado.	REG-QA-0003

Data da emissão:	Revisado por:	Próxima revisão:	Aprovado por:	Aprovado em:
27/04/2017	Yara Raphaella Duarte	---	Junio Jones Figueira Fernanda Damasceno Soares Muryane Oliveira Fernandes Josiane Menezes Toledo	18/11/2021

2º TABELIÃO DE NOTAS

EM BRANCO

S. J. DO RIO PRETO - SP.

RELATÓRIO DE ENSAIO 16289-2/2025.0

Responsável pela publicação do Relatório de Ensaio

Lucimara M. Oliveira

Lucimara Margarete de Oliveira

Signatário Autorizado Ensaaios Biológicos e RT (Biologia) - CRQ/IV
nº 04468294



2.º TABELÃO DE NOTAS
JUNIOR - TABELÃO
R. VOL. DE SÃO PAULO, 3224 - TEL. (17) 3222-0360
SÃO JOSÉ DO RIO PRETO - SP.

03 NOV. 2025
AUTENTICAÇÃO
Autentico a presente cópia reprográ-
fica conforme o origin. a mim
apresentado, do que dou te.

VALIDO SOMENTE COM O
SENQ DE AUTENTICIDADE

2.º TABELÃO DE NOTAS
Jorge Guilherme Garcia de Almeida
Escrevente Autorizado
São José do Rio Preto-SP

Chave de Validação: 404a94d9915e43fb8361baadd9c7a678

Acesse a chave de validação: <https://portal.mylimsweb.com/Login> - Clique em "validar documento"

Labor Três Laboratórios e Consultoria Técnica Ltda.

Av. Damasceno Vieira, 542 - Vila Mascote - São Paulo - SP - CEP 04363-040
11 5678.2333 | 11 9.6449.0302 | labor3@labor3.com.br | www.labor3.com.br

2º TABELIÃO DE NOTAS
EM BRANCO
S. J. DO RIO PRETO - SP.

RELATÓRIO DE ENSAIO 16289-2/2025.0

INFORMAÇÕES DO CONTRATANTE

Empresa: Brasília Alimentos Ltda.
Endereço: Rua Angelo Zaia, 1465 - Distrito Industrial - Santa Cruz do Rio Pardo - São Paulo
Responsável: Michellen Perin

DESCRIÇÃO E CONDIÇÃO DA AMOSTRA

Identificação: Feijão Carioca T1
Data Fabricação: 10/06/2025 Data Validade: 07/11/2025 Lote: -
Informações Adicionais: -
Data do Recebimento: 13/06/2025
Responsável pelo Recebimento: Emily Sobrinho Santos
Temperatura no Recebimento: Ambiente °C
Data do Início da Análise: 18/06/2025
Data de Emissão do Resultado: 23/06/2025

INFORMAÇÕES DA AMOSTRAGEM

Não informado pelo contratante.

RESULTADOS ANALÍTICOS

Parâmetro	Resultado	Unidade	VMP	M
Matérias Estranhas Indicativas de Falhas de Boas Práticas				
Matérias estranhas macroscópicas	Ausência	1Kg	Ausência	7402
Matérias estranhas microscópicas: Fragmentos de insetos	0	225g	0	7402
Matérias estranhas microscópicas: Insetos inteiros mortos	0	225g	0	7402
Matérias estranhas microscópicas: Ácaros mortos	0	225g	5	7402
Matérias estranhas microscópicas: Bárbulas	0	225g	0	7402
Outras matérias estranhas microscópicas	Ausência	225g	Ausência	7402
Matérias Estranhas Indicativas de Riscos a Saúde Humana				
Matérias estranhas macroscópicas: filmes plásticos	Ausência	1Kg	Ausência	7402
Matérias estranhas macroscópicas: fragmentos de vidro	Ausência	1Kg	Ausência	7402
Matérias estranhas macroscópicas: objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm	Ausência	1Kg	Ausência	7402
Matérias estranhas macroscópicas: objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7 mm	Ausência	1Kg	Ausência	7402
Matérias estranhas macroscópicas: parasitas	Ausência	1Kg	Ausência	7402
Outras matérias estranhas macroscópicas	Ausência	1Kg	Ausência	7402
Matérias estranhas microscópicas: fragmentos de pêlos de roedor	0	225g	0	7402
Outras matérias estranhas microscópicas (risco a saúde)	Ausência	225g	Ausência	7402

M	Métodos
7402	Macroanalytical Procedures Manual 1984; Electronic Version 1998 - U.S. Food and Drug Administration (US FDA) e AOAC Intl. - OMA - 22ª edição, método 950.86.

Declaração de conformidade

A amostra está de acordo com a Resolução MS RDC Nº 623 de 09/03/2022

Abrangência

As análises são realizadas nos laboratórios da Labor3, localizados no endereço apresentado no rodapé, exceto quando relacionadas a amostragem ou quando a análise tiver sido realizada por provedor externo;

Os resultados das análises se aplicam apenas a amostra analisada conforme recebida;

A declaração de conformidade, quando houver não levará em consideração a incerteza de medição.

Este certificado não pode ser reproduzido parcialmente sem a autorização e a assinatura do responsável do laboratório;

As informações sobre descrição da amostra são de inteira responsabilidade do contratante.

2.º TABELIÃO DE NOTAS
Jorge Guilherme Garcia de Almeida
Escrevente Autorizado
São José do Rio Preto-SP



Chave de Validação: 404a94d9915e43fb8361baadd9c7a678

Acesse a chave de validação: <https://portal.mylimsweb.com/Login> - Clique em "validar documento"

Labor Três Laboratórios e Consultoria Técnica Ltda.

Av. Damasceno Vieira, 542 - Vila Mascote - São Paulo - SP - CEP 04363-040
11 5678.2333 | 11 9.6449.0302 | labor3@labor3.com.br | www.labor3.com.br



RELATÓRIO DE ENSAIO 16289-1/2025.0
INFORMAÇÕES DO CONTRATANTE

Empresa: Brasília Alimentos Ltda.
Endereço: Rua Angelo Zaia, 1465 - Distrito Industrial - Santa Cruz do Rio Pardo - São Paulo
Responsável: Michellen Perin

DESCRIÇÃO E CONDIÇÃO DA AMOSTRA

Identificação: Feijão Carioca T1
Data Fabricação: 10/06/2025 Data Validade: 07/11/2025 Lote: -
Informações Adicionais: -
Data do Recebimento: 13/06/2025
Responsável pelo Recebimento: Emily Sobrinho Santos
Temperatura no Recebimento: Ambiente °C
Data do Início da Análise: 13/06/2025
Data de Emissão do Resultado: 16/06/2025

INFORMAÇÕES DA AMOSTRAGEM

Não informado pelo contratante.

RESULTADOS ANALÍTICOS

Parâmetro	Resultado	Unidade	LQ	M
Coliforme termotolerante	<3,0	NMP/g	3,0	7027
Salmonella sp	Ausência	25g	*	6582

UFC: Unidade Formadora de Colônia NMP: Número mais Provável LQ: Limite de quantificação VMP: Valor Máximo Permitido *: Parâmetro sem padrão

M	Métodos
7027	ISO 7251:2005 Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the detection and enumeration presumptive Escherichia coli - Most probable number technique
6582	ISO 6579-1:2017 Microbiology of the food chain - Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of Salmonella - Part 1 Detection of Salmonella spp.

Abrangência

As análises são realizadas nos laboratórios da Labor3, localizados no endereço apresentado no rodapé, exceto quando relacionadas a amostragem ou quando a análise tiver sido realizada por provedor externo;
Os resultados das análises se aplicam apenas a amostra analisada conforme recebida;
A declaração de conformidade, quando houver não levará em consideração a incerteza de medição.
Este certificado não pode ser reproduzido parcialmente sem a autorização e a assinatura do responsável do laboratório;
As informações sobre descrição da amostra são de inteira responsabilidade do contratante.



Responsável pela publicação do Relatório de Ensaio

Andréa Nehme

Signatário Autorizado Ensaio Biológicos e RT sub (Biologia) - CRB nº 10581/01

2.º TABELIÃO DE NOTAS
Jorge Guilherme Garcia de Almeida
Escrevente Autorizado
São José do Rio Preto-SP

Chave de Validação: 40015714c2784115a7a0479f31ac52d6

Acesse a chave de validação: <https://portal.mylimsweb.com/Login> - Clique em "validar documento"

Labor Três Laboratórios e Consultoria Técnica Ltda.

Av. Damasceno Vieira, 542 - Vila Mascote - São Paulo - SP - CEP 04363-040
11 5678.2333 | 11 9.6449.0302 | labor3@labor3.com.br | www.labor3.com.br



30
31
32
33

4

Relatório de ensaio
Código da amostra

AR-25-GB-136713-01-N
691-2025-00142813

Emitido em 23/06/2025
Página 2/2

Informações Adicionais

* = Menor que o Limite de Quantificação

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

Valor estimado: Estimativa fornecida pelo cliente

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

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

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

Apenas a versão original assinada eletronicamente é autêntica.

Laudo emitido por Brenda Santos

Suporte técnico: analises@eurofinslatam.com

Assinatura

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

André Otuki
Gerente de Unidade de Negócios (Biologia)

e/ou

Gustavo Salerno
Gerente de Unidade de Negócios (Química)

Verificação de autenticidade: 52F1160D-51A6-403C-A0B1-1EFDE9448D20

Verifique a autenticidade do seu relatório de ensaio em: <https://arverification.eurofinslatam.com> e acesse o seu relatório on line digitando o código de segurança no campo indicado.



2.º TABELIÃO DE NOTAS
Jorge Guilherme Garcia de Almeida
Escrevente Autorizado
São José do Rio Preto-SP

Eurofins do Brasil Análises de Alimentos Ltda

Rod. Eng. Ermênio O. Penteado, Km 57,7 s/n

Condomínio Industrial - Prédio 1

Bairro Tombadouro

CEP 13337-300

Indaiatuba/São Paulo

BRASIL

Fone+55 19 2107 5500

comercial@eurofinslatam.com

www.eurofins.com.br



Relatório de ensaio
Código da amostra

AR-25-GB-136713-01-N
691-2025-00142813

Emitido em 23/06/2025
Página 1/2



BRASILIA ALIMENTOS LTDA.

Michellen Perin

michellen.perin@solito.com.br

RUA ANGELO ZAIA N.S/N

QUADRA F

DIST IND M SUZUKI

18900000 SANTA CRUZ DO RIO PARDO/SP

BRASIL

Com cópia para: Mariano (gabriela.mariano@solito.com.br)

Embalagem:	Embalagem original		
Data do pedido:	10/06/2025		
Data de recebimento:	12/06/2025		
Início da Análise:	13/06/2025		
Término da Análise:	23/06/2025		
Quantidade de Amostra	1012g	Temperatura	-
Condição	Ambiente		

Informações fornecidas pelo cliente

Referência do cliente:	Feijão Carioca 2		
Dados da amostra:	005-32217-0002218053 Feijão Carioca T1		
		Data de Fabricação	10/06/2025
Data de validade	07/11/2025		

Contaminantes inorgânicos

Parâmetro	Resultado	Unidade
GR418 GR Arsênio (As) - Total Arsênio (As)	<0,02*	mg/kg
GR423 GR Cádmio (Cd) - Total Cádmio (Cd)	<0,02*	mg/kg
GR425 GR Chumbo (Pb) - Total Chumbo (Pb)	<0,04*	mg/kg

Lista de Métodos

GR418 - Arsênio (As) - Total: POP-FQ123
GR423 - Cádmio (Cd) - Total: POP-FQ123
GR425 - Chumbo (Pb) - Total: POP-FQ123



2.º TABELIÃO DE NOTAS
Jorge Guilherme Garcia de Almeida
Escrevente Autorizado
São José do Rio Preto-SP

Eurofins do Brasil Análises de Alimentos Ltda

Rod. Eng. Ermênio O. Penteado, Km 57,7 s/n

Condomínio Industrial -Prédio 1

Bairro Tombadouro

CEP 13337-300

Indaiatuba/São Paulo

BRASIL

Fone+55 19 2107 5500

comercial@eurofinslatam.com

www.eurofins.com.br



Relatório de ensaio
Código da amostra

AR-25-GB-130299-01-N
691-2025-00142812

Emitido em 14/06/2025
Página 2/2

Informações Adicionais

* = Menor que o Limite de Quantificação

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

Valor estimado: Estimativa fornecida pelo cliente

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

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

Os testes identificados pelo código de duas letras GB são analisados no laboratório Eurofins do Brasil Análises de Alimentos.

Apenas a versão original assinada eletronicamente é autêntica.

Laudo emitido por Brenda Santos

Suporte técnico: analises@eurofinslatam.com

Assinatura

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

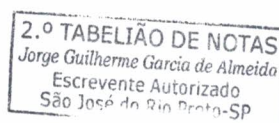
André Otuki
Gerente de Unidade de Negócios (Biologia)

e/ou

Gustavo Salerno
Gerente de Unidade de Negócios (Química)

Verificação de autenticidade: 6EE28C7A-D029-4A8C-82A1-11CC9A121CDD

Verifique a autenticidade do seu relatório de ensaio em: <https://arverification.eurofinslatam.com> e acesse o seu relatório on line digitando o código de segurança no campo indicado.



Eurofins do Brasil Análises de Alimentos Ltda

Rod. Eng. Ermênio O. Penteado, Km 57,7 s/n

Condomínio Industrial - Prédio 1

Bairro Tombadouro

CEP 13337-300

Indaiatuba/São Paulo

BRASIL

Fone+55 19 2107 5500

comercial@eurofinslatam.com

www.eurofins.com.br

2º TABELIÃO DE NOTAS
EM BRANCO
S. J. DO RIO PRETO - SP.

RECEBIMOS DE V. EXA.
O VALOR DE R\$ 100,00
EM 10/10/1980
Pelo Tabelião

RECEBIMOS DE V. EXA.
O VALOR DE R\$ 100,00
EM 10/10/1980
Pelo Tabelião

Relatório de ensaio
Código da amostra

AR-25-GB-130299-01-N
691-2025-00142812

Emitido em 14/06/2025
Página 1/2



BRASILIA ALIMENTOS LTDA.

Michellen Perin
michellen.perin@solito.com.br
RUA ANGELO ZAIA N.S/N
QUADRA F
DIST IND M SUZUKI
18900000 SANTA CRUZ DO RIO PARDO/SP
BRASIL

Com cópia para: Mariano (gabriela.mariano@solito.com.br)

Embalagem:	Embalagem original
Data do pedido:	10/06/2025
Data de recebimento:	12/06/2025
Início da Análise:	13/06/2025
Término da Análise:	14/06/2025
Quantidade de Amostra	1007g
Condição	Ambiente
Temperatura	-

Informações fornecidas pelo cliente

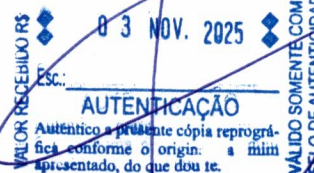
Referência do cliente:	Feijão Carioca
Dados da amostra:	005-32217-0002218052 Feijão Carioca T1
Data de validade	07/11/2025
Data de Fabricação	10/06/2025

Micotoxinas

Parâmetro	Resultado	Unidade
GBM15 GB Aflatoxinas B1,B2, G1,G2 (HPLC)		
Aflatoxina B1	<1,5*	µg/kg
Aflatoxina B2	<0,5*	µg/kg
Aflatoxina G1	<1,5*	µg/kg
Aflatoxina G2	<0,5*	µg/kg
GBM21 GB Ocratoxina A (HPLC)		
Ocratoxina A	<1,7*	µg/kg

Lista de Métodos

GBM15 - Aflatoxinas B1,B2, G1,G2 (HPLC): POP-QM001/17, LC-FLD
GBM21 - Ocratoxina A (HPLC): Método Interno POP-QM002/13, LC-FLD



Eurofins do Brasil Análises de Alimentos Ltda

Rod. Eng. Ermênio O. Penteado, Km 57,7 s/n
Condomínio Industrial -Prédio 1
Bairro Tombadouro
CEP 13337-300
Indaiatuba/São Paulo
BRASIL

Fone+55 19 2107 5500
comercial@eurofinslatam.com
www.eurofins.com.br



RELATÓRIO DE ENSAIO 16289-4/2025.0

INFORMAÇÕES DO CONTRATANTE

Empresa: Brasília Alimentos Ltda.
Endereço: Rua Angelo Zaia, 1465 - Distrito Industrial - Santa Cruz do Rio Pardo - São Paulo
Responsável: Michellen Perin

DESCRIÇÃO E CONDIÇÃO DA AMOSTRA

Identificação: Feijão Carioca T1
Data Fabricação: 10/06/2025 Data Validade: 07/11/2025 Lote: -
Informações Adicionais: -
Data do Recebimento: 13/06/2025
Responsável pelo Recebimento: Emily Sobrinho Santos
Temperatura no Recebimento: Ambiente °C
Data do Início da Análise: 17/06/2025
Data de Emissão do Resultado: 20/06/2025

INFORMAÇÕES DA AMOSTRAGEM

Não informado pelo contratante.

RESULTADOS ANALÍTICOS

Parâmetro	Resultado	Unidade	LQ	M
Peso líquido	1.012,38	g	0,01	6608
Umidade	13,82	g/100g	0,50	7433

LQ: Limite de Quantificação VMP: Valor Máximo Permitido *: Parâmetro sem padrão

M	Métodos
6608	Farmacopéia Brasileira 6º ed. 2019 - Método 5.1.1
7433	Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. Método 012/IV. 4ª ed. Brasília, 2005

Abrangência

As análises são realizadas nos laboratórios da Labor3, localizados no endereço apresentado no rodapé, exceto quando relacionadas a amostragem ou quando a análise tiver sido realizada por provedor externo;

Os resultados das análises se aplicam apenas a amostra analisada conforme recebida;

A declaração de conformidade, quando houver não levará em consideração a incerteza de medição.

Este certificado não pode ser reproduzido parcialmente sem a autorização e a assinatura do responsável do laboratório;

As informações sobre descrição da amostra são de inteira responsabilidade do contratante.



Responsável pela publicação do Relatório de Ensaio

Claudia Marília Domanico

Claudia Marília Domanico
Signatário Autorizado Ensaio Químicos e RT (Química) - CRQ/IV
nº 04265160

Chave de Validação: 6424cc89a2f347cfa81f980a87b6e996

Acesse a chave de validação: <https://portal.mylimsweb.com/Login> - Clique em "validar documento"

Labor Três Laboratórios e Consultoria Técnica Ltda.

Av. Damasceno Vieira, 542 - Vila Mascote - São Paulo - SP - CEP 04363-040
11 5678.2333 | 11 9.6449.0302 | labor3@labor3.com.br | www.labor3.com.br

2º TABELIÃO DE NOTAS
EM BRANCO
S. J. DO RIO PRETO - SP.

RELATÓRIO DE ENSAIO 16289-3/2025.0

INFORMAÇÕES DO CONTRATANTE

Empresa: Brasília Alimentos Ltda.
Endereço: Rua Angelo Zaia, 1465 - Distrito Industrial - Santa Cruz do Rio Pardo - São Paulo
Responsável: Michellen Perin

DESCRIÇÃO E CONDIÇÃO DA AMOSTRA

Identificação: **Feijão Carioca T1**
Data Fabricação: 10/06/2025 Data Validade: 07/11/2025 Lote: -
Informações Adicionais: -
Data do Recebimento: 13/06/2025
Responsável pelo Recebimento: Emily Sobrinho Santos
Temperatura no Recebimento: Ambiente °C
Data do Início da Análise: 16/06/2025
Data de Emissão do Resultado: 20/06/2025

INFORMAÇÕES DA AMOSTRAGEM

Não informado pelo contratante.

RESULTADOS ANALÍTICOS

Parâmetro	Resultado	Unidade	LQ	VMP	M
Cinzas insolúveis em ácido	0,11	g/100g	0,10	1,5	7451

LQ: Limite de Quantificação VMP: Valor Máximo Permitido *: Parâmetro sem padrão

M	Métodos
7451	AOAC Intl., OMA - 22ª edição, Método 941.12B Modificado

Declaração de conformidade

A amostra está de acordo com a Resolução MS RDC Nº 623 de 09/03/2022

Abrangência

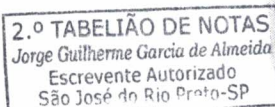
As análises são realizadas nos laboratórios da Labor3, localizados no endereço apresentado no rodapé, exceto quando relacionadas a amostragem ou quando a análise tiver sido realizada por provedor externo;
Os resultados das análises se aplicam apenas a amostra analisada conforme recebida;
A declaração de conformidade, quando houver não levará em consideração a incerteza de medição.
Este certificado não pode ser reproduzido parcialmente sem a autorização e a assinatura do responsável do laboratório;
As informações sobre descrição da amostra são de inteira responsabilidade do contratante.



Responsável pela publicação do Relatório de Ensaio

Claudia Marília Domanico

Signatário Autorizado Ensaio Químicos e RT (Química) - CRQ/IV
nº 04265160



Chave de Validação: 7f962917c8034821b26b1b255d386746

Acesse a chave de validação: <https://portal.mylimsweb.com/Login> - Clique em "validar documento"

Labor Três Laboratórios e Consultoria Técnica Ltda.

Av. Damasceno Vieira, 542 - Vila Mascote - São Paulo - SP - CEP 04363-040
11 5678.2333 | 11 9.6449.0302 | labor3@labor3.com.br | www.labor3.com.br

2º TABELIÃO DE NOTAS

EM BRANCO

S. J. DO RIO PRETO - SP

FICHA TECNICA - FEIJAO SOLITO PREMIUM T1 1kg / 2kg



CÓD.: ICQ021 - 006
ABRANGÊNCIA: PROCESSO CQ

Informações Adicionais

ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA
NÃO CONTÉM GLÚTEN



A Solito Alimentos participa da PNRS (Política Nacional de Resíduos Sólidos) cumprindo com sua meta anual de reciclagem com o programa de Logística Reversa representado pelo selo EUReciclo. A Solito se preocupa e contribui com o meio ambiente e com o descarte correto das embalagens de seus produtos. Para nós, uma grande atitude. Para o meio ambiente: uma conquista. Para a sociedade: um futuro melhor.

Responsável Técnico

Samuel Vieira – CFTA 28083961809

Assinado de forma digital por SAMUEL VIEIRA:28083961809
Dados: 2024.04.26 16:41:30 -03'00'



2.º TABELIÃO DE NOTAS
Jorge Guilherme Garcia de Almeida
Escrevente Autorizado
São José do Rio Preto-SP



FICHA TÉCNICA - FEIJAO SOLITO PREMIUM T1 1kg / 2kg

CÓD.: ICQ021 - 006
ABRANGÊNCIA: PROCESSO CQ



Embalagem Primária Filme técnico PELB - laminado	Pacotes 1kg	EAN 7896062602091	Dimensões (cm)	Largura	14
				Comprimento	22
				Espessura	04
Embalagem Secundária Filme técnico liso e transparente	Fardo de 10kg	DUN 27896062602095	Dimensões (cm)	Largura	23
				Comprimento	50
				Espessura	14

Informação Nutricional



Feijão Solito Premium T1 1kg

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 17			
Porção: 60 g (1/3 de xícara de chá)			
	100 g**	60 g	% VD*
Valor energético (kcal)	58	161	8
Carboidratos (g)	8,7	25	8
Açúcares totais (g)	0,8	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	2,8	12	24
Gorduras totais (g)	0,5	2	3
Gorduras saturadas (g)	0,1	0,2	1
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	7,7	10	40
Sódio (mg)	0	10	1
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			
**No alimento pronto para o consumo.			

Feijão Solito Premium T1 2kg

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 33			
Porção: 60 g (1/3 de xícara de chá)			
	100 g**	60 g	% VD*
Valor energético (kcal)	58	161	8
Carboidratos (g)	8,7	25	8
Açúcares totais (g)	0,8	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	2,8	12	24
Gorduras totais (g)	0,5	2	3
Gorduras saturadas (g)	0,1	0,2	1
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	7,7	10	40
Sódio (mg)	0	10	1
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			
**No alimento pronto para o consumo.			

1238851
AUTENTICAÇÃO
AU0997AE0883947
03 NOV. 2025
Esc. AUTENTICAÇÃO
Autentico a presente cópia reprográ-
fica conforme o original, a min-
apresentada, do que dou su.

2.º TABELIÃO DE NOTAS
Jorge Guilherme Garcia de Almeida
Escrivente Autorizado
São José do Rio Preto-SP

01/03/2024
Elaborador: RENATA
Revisor: SAMUEL
Aprovador: RENATA