



SÃO JOSÉ DO RIO PRETO / SP, 10 DE OUTUBRO DE 2025.

A

**PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS DOS PERDÕES.
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES.**

**RELAÇÃO DOS PRODUTOS APRESENTADOS POR NOSSA EMPRESA
PARA EFEITO DE AMOSTRAS E DOCUMENTOS TÉCNICOS,
CONFORME SOLICITADO NO EDITAL**

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 054/2025

ITENS:

01 – AÇÚCAR CLASSE BRANCO, TIPO REFINADO, COM 1 KG, DE 1ª QUALIDADE, CONFORME EDITAL, MARCA: DA CANA.

02 – ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO, COM 350 G, DE 1ª QUALIDADE, CONFORME EDITAL, MARCA: NESCAU.

03 – ARROZ AGULHINHA, TIPO 1, CLASSE LONGO FINO, COM 5 KG, DE 1ª QUALIDADE, CONFORME EDITAL, MARCA: GRÃO MÁXIMO PREMIUM.

04 – BISCOITO MAISENA, COM 170 G, DE 1ª QUALIDADE, CONFORME EDITAL, MARCA: RENATA.

05 – BISCOITO DOCE COM RECHEIO, SABOR CHOCOLATE, COM 140 G, DE 1ª QUALIDADE, CONFORME EDITAL, MARCA: BAUDUCCO.

06 – CAFÉ TORRADO E MOÍDO, TRADICIONAL, COM 500 G, DE 1ª QUALIDADE, CONFORME EDITAL, MARCA: MELITTA.

07 – FARINHA DE MILHO, COM 500 G, DE 1ª QUALIDADE, CONFORME EDITAL, MARCA: SIAMAR.

08 – FARINHA DE TRIGO, COM 1 KG, DE 1ª QUALIDADE, CONFORME EDITAL, MARCA: RENATA.

09 – FEIJÃO CARIOCA, TIPO 1, PREMIUM, COM 1 KG, DE 1ª QUALIDADE, CONFORME EDITAL, MARCA: SOLITO PREMIUM.

10 – LEITE EM PÓ INTEGRAL, INSTANTÂNEO, COM VITAMINAS E MINERAIS, LATA 380 G, DE 1ª QUALIDADE, CONFORME EDITAL, MARCA: ITAMBÉ.

11 – PÊSSEGO EM METADES, EM CALDAS, LATA DRENADO 450 G, DE 1ª QUALIDADE, CONFORME EDITAL, MARCA: SCHRAMM.



NUTRICIONALE

COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA.

Comércio de Gêneros Alimentícios em Geral, Cestas de Alimentos,
Kit de Natal, Alimentação Escolar, Carnes e Embutidos,
Produtos Lácteos, Hortifrutigranjeiros, Bebidas, Produtos de Limpeza
e Higiene Doméstica, Produtos p/ Higiene Pessoal,
Materiais de Escritório e Suprimentos de Informática.

FONE: (17) 3211-2030

www.nutricional.com.br / e-mail: nutricional@nutricional.com.br

12 - MACARRÃO ESPAGUETE, COM OVOS, COM 500 G, DE 1ª QUALIDADE, CONFORME EDITAL, MARCA: DONA BENTA.

13 - MACARRÃO PARAFUSO COM OVOS, COM 500 G, DE 1ª QUALIDADE, CONFORME EDITAL, MARCA: DONA BENTA.

14 - PÓ PARA GELATINA, SABORES MORANGO, ABACAXI, PÊSSEGO, UVA OU MARACUJÁ, COM 20 G, DE 1ª QUALIDADE, CONFORME EDITAL, MARCA: APTI.

15 - ATUM SÓLIDO EM ÓLEO COMESTÍVEL, COM 170 G, DE 1ª QUALIDADE, CONFORME EDITAL, MARCA: COQUEIRO.

16 - MILHO EM CONSERVA, COM 170 G, DE 1ª QUALIDADE, CONFORME EDITAL, MARCA: BONARE.

17 - ÓLEO DE SOJA REFINADO, COM 900 ML, DE 1ª QUALIDADE, CONFORME EDITAL, MARCA: COAMO.

18 - SAL REFINADO, EXTRA IODADO, COM 1 KG, DE 1ª QUALIDADE, CONFORME EDITAL, MARCA: CISNE.

19 - SARDINHA AO PRÓPRIO SUCO EM ÓLEO COMESTÍVEL, COM 125 G, DE 1ª QUALIDADE, CONFORME EDITAL, MARCA: 88.

20 - MOLHO DE TOMATE TRADICIONAL, COM 300 G, DE 1ª QUALIDADE, CONFORME EDITAL, MARCA: FUGINI.

21 - MAIONESE COM 500 G, DE 1ª QUALIDADE, CONFORME EDITAL, MARCA: SOYA.

22 - FAROFA DE MANDIOCA TEMPERADA, COM 400 G, DE 1ª QUALIDADE, CONFORME EDITAL, MARCA: YOKI.

23 - BISCOITO CREAM CRACKER, COM 170 G, DE 1ª QUALIDADE, CONFORME EDITAL, MARCA: RENATA.

24 - SELETA EM CONSERVA, COM 170 G, DE 1ª QUALIDADE, CONFORME EDITAL, MARCA: BONARE.

25 - CREME DE LEITE UHT, COM 200 G, DE 1ª QUALIDADE, CONFORME EDITAL, MARCA: ITAMBÉ.

26 - LAVA LOUÇAS OU DETERGENTE, NEUTRO, DERMATOLOGICAMENTE TESTADO, COM 500 ML, DE 1ª QUALIDADE, CONFORME EDITAL, MARCA: LIMPOL.

27 - DETERGENTE EM PÓ OU LAVA ROUPA CONCENTRADO, COM 400 G, DE 1ª QUALIDADE, CONFORME EDITAL, MARCA: TIXAN.



NUTRICIONALE
COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA.

Comércio de Gêneros Alimentícios em Geral, Cestas de Alimentos,
Kit de Natal, Alimentação Escolar, Carnes e Embutidos,
Produtos Lácteos, Hortifrutigranjeiros, Bebidas, Produtos de Limpeza
e Higiene Doméstica, Produtos p/ Higiene Pessoal,
Materiais de Escritório e Suprimentos de Informática.

FONE: (17) 3211-2030

www.nutricional.com.br / e-mail: nutricional@nutricional.com.br

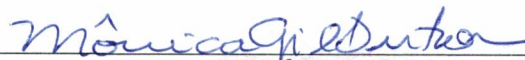
28 - SABÃO EM PEDRA, NEUTRO, GLICERINADO, TESTADO DERMATOLOGICAMENTE, COM 160 G, DE 1ª QUALIDADE, CONFORME EDITAL, MARCA: YPÊ.

29 - SABONETE EM BARRA DE 85 G, DERMATOLOGICAMENTE TESTADO, DE 1ª QUALIDADE, CONFORME EDITAL, MARCA: FLOR DE YPÊ.

30 - DESINFETANTE PARA USO GERAL, FRASCO 500 ML, DE 1ª QUALIDADE, CONFORME EDITAL, MARCA: PINHO BRIL.

31 - GEL DENTAL COM FLÚOR, COM 90 G, DE 1ª QUALIDADE, CONFORME EDITAL, MARCA: SORRISO.

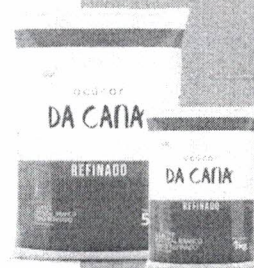
32 - PAPEL HIGIÊNICO BRANCO, FOLHA DUPLA, EMBALAGEM 04 ROLOS, DE 1ª QUALIDADE, CONFORME EDITAL, MARCA: NEVE (TOQUE DE SEDA).


NUTRICIONALE COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA
DEPTº DE NUTRIÇÃO

LOCAL PARA ENTREGA DAS AMOSTRAS
MERENDA ESCOLAR
RUA SÃO PAULO, 445 - BAIRRO CIDADE NOVA
HORÁRIO: 08:00 às 16:00 hs.
A/C - SAMANTHA Y.L. SCAGLIA



FICHA TÉCNICA AÇÚCAR REFINADO



1. DESCRIÇÃO

O Açúcar Refinado Globo é obtido a partir da cana-de-açúcar através de um processo industrial que envolve dissolução do açúcar bruto ou branco, purificação da calda, evaporação, concentração, batimento, secagem, resfriamento e peneiramento. Este processo resulta em um açúcar de alta pureza, com cristais brancos, uniformes e solúveis, ideal para uso em diversas aplicações alimentícias.

2. COMPOSIÇÃO:

Constituído principalmente por sacarose de cana-de-açúcar. Produto livre de glúten.

2.1 Composição centesimal

Sacarose	$\geq 99,0\%$
Umidade	$\leq 0,30\%$
Glicose + Frutose	$\leq 0,60\%$
Cinzas	$\leq 0,20\%$

(*) As concentrações dos componentes podem variar conforme o tipo de açúcar. A composição centesimal do produto refere-se não apenas à sua constituição química, mas também contempla as características físico-químicas e microbiológicas, do Produto.

3. RECOMENDAÇÃO DE USO:

Indicado para aplicações na indústria alimentícia, especialmente na produção de doces, bolos, tortas, sobremesas e outros confeitados. Também é utilizado no adoçamento de bebidas como leite, café, chás, sucos, refrescos e formulações líquidas em geral. Sua alta pureza e excelente solubilidade tornam o produto adequado para uso doméstico e industrial.

4. EMBALAGEM E CÓDIGO BARRA

Açúcar	Fardos	Peso Total	Código EAN	Código DUN
1 kg	10 x 1	10kg	7896534405083	1.789.653.440.508.0
5 kg	6 x 5	30kg	7896534405076	1.789.653.440.507.3

Açúcar Número Um S.A.
CNPJ: 19.697.908/0001-24
INSC. EST.: 305.60586-43
Rua Senador Souza Naves, 1237
CEP: 86.170-000 - Sertãoópolis - PR
+55 43 3232-8000
info@n1alimentos.com.br

Filial Itajú - SP
CNPJ: 19.697.908/0002-05
INSC. EST.: 368.013.771-110
Rua Lenilda Luiza Modolin de Brito, 906
CEP: 17.260-000 - Itajú - SP
+55 43 3232-8000
info@n1alimentos.com.br

www.n1alimentos.com.br

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

Colégio Notarial do Brasil
123885-1
AUTENTICAÇÃO
AU0997AE0883927
TABELIÃO DE NOTAS
Jorge Guilherme Garcia de Almeida
R. VOL. DE SÃO PAULO, 3229 - TEL. (17) 3222-0360
SÃO JOSÉ DO RIO PRETO - SP.
03 NOV. 2025
AUTENTICAÇÃO
Valor recebido R\$ 0,00
Autentico a presente cópia reprográfica conforme o original a mim apresentado, do que dou fé.
VÁLIDO SOMENTE COM O SELO DE AUTENTICAÇÃO



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

FICHA TÉCNICA AÇÚCAR REFINADO



- Pacotes de 1 kg ou 5 kg: Embalagem de Polietileno de baixa densidade (PEBD), leitosa, acondicionada em embalagem secundária de Polietileno de baixa densidade (PEBD) transparente, (Fardos 10x1- 10 unidades de 1 kg, e Fardo 6x5- 6 unidades de 5 kg).

5. CLASSIFICAÇÃO FISCAL

NCM 1701.99.00

6. VALIDADE E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO

O produto possui validade de 12 meses a partir da data de fabricação, desde que armazenado em local seco, fresco, arejado, protegido de luz solar direta e livre de odores fortes ou contaminantes químicos. Devem-se evitar variações bruscas de temperatura e manter a umidade relativa do ar inferior a 60% para garantir a estabilidade e qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade.

7. TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção por embalagem:	1.000 porções (Se Pacote de 5 kg)		
	200 porções (Se Pacote de 1kg)		
Porção: 5g (1 colher de chá)			
	100g	5g	%VD*
Valor energético (kcal)	400	20	1
Carboidratos (g)	100	5	2
Açúcares totais (g)	100	5	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Sódio (mg)	0	0	0
Não contém quantidade significativa de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e fibra alimentares.			
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

8. EMBALADO E DISTRIBUIDO POR:

Açúcar Número Um S.A

CNPJ: 19.697.908/0001-24

CNPJ: 19.697.908/0002-05

Açúcar Número Um S.A
CNPJ: 19.697.908/0001-24
INSC. EST.: 06.60586-43
Rua Senador Souza Neves 1237
CEP: 86.170-000 - Sertãozinho - PR
+55 43 3232-8000
info@n1alimentos.com.br

Filial Itajó - SP
CNPJ: 19.697.908/0002-05
INSC. EST.: 368.013.271.110
Rua Lenilda Luiza Modolin de Brito, 906
CEP: 17.260-000 - Itajó - SP
+55 43 3232-8000
info@n1alimentos.com.br

www.n1alimentos.com.br



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

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

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

100.000
50.000,00





FICHA TÉCNICA AÇÚCAR REFINADO



LH Zanotti

Luís Henrique Martinelli Zanotti
Controle de Qualidade



2.º TABELIÃO DE NOTAS
CÉLIO CAUS JUNIOR
R. VOL. DE SÃO PAULO, 3220 TEL. (17) 3232-8000
SÃO JOSÉ DO RIO PRETO - SP.

03 NOV. 2025
AUTENTICAÇÃO
Autentico a presente cópia reprográ-
fica conforme o original a mim
apresentado, do que dou fé.
VALOR NECESSÁRIO R\$
Esc.
VALIDO SOMENTE COM O
SELO DE AUTENTICIDADE

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

Açúcar Número Um S.A
CNPJ: 19.697.908/0001-24
INSC. EST.: 906.60586-43
Rua Senador Souza Naves, 1237
CEP: 86.170-000 - Sertãozinho - PR
+55 43 3232-8000
info@n1alimentos.com.br

Filial Itajó - SP
CNPJ: 19.697.908/0002-05
INSC. EST.: 368.013.271.110
Rua Lenilda Luiza Modolin de Brito, 906
CEP: 17.260-000 - Itajó - SP
+55 43 3232-8000
info@n1alimentos.com.br

2º TABELIÃO DE NOTAS

EM BRANCO

S. J. DO RIO PRETO - SP.



ACÚCAR NÚMERO UM S/A
R. SENADOR SOUZA NAVES, 1237 - CENTRO - 86170-000 SERTANOPOLIS -PR
R. LENILDA LUIZA MODOLIN DE BRITO, 906, NOVO POLO INDUSTRIAL, 17260-000, ITAJU -SP
FONE: (43) 3232-8000

LAUDO DE QUALIDADE

CLIENTE: NUTRICIONALE COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA

PRODUTO: AÇÚCAR REFINADO

LOTE: I 2506-55

DATA DA PRODUÇÃO: 03/06/2025

NOTA FISCAL : 000.058.562

TRANSPORTE: CZZ-6A70

DESCRIÇÃO:

Açúcar original de sacarose da cana-de-açúcar apresentado na forma de cristal branco.

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	ESPECIFICAÇÃO	RESULTADO ANALÍTICO
Cor ICUMSA	UI	≤ 100	100
Aparência	-	Sólido, branco cristalino, livre de impurezas.	Sólido, branco cristalino, livre de impurezas.
Odor	-	Característico, sem odor desagradável.	Característico, sem odor desagradável.
Sabor	-	Doce característico.	Doce característico.
Polarização	° Z	≥ 99,0	99,70
Umidade	%	≤ 0,30	0,08
Sulfito	mg/kg	≤ 10	8,5
Cinzas	%	≤ 0,20	0,1
Pontos Pretos	nº/100g	≤ 5	5
Partículas Magnetizáveis	mg/kg	≤ 4	2
Arsênio	mg/kg	≤ 0,10	<0,1
Chumbo	mg/kg	≤ 0,10	<0,1
Salmonella spp	Presença/25g	Ausente	Ausente
Bolores e Leveduras	UFC/g	≤ 10	<10
Coliformes 45°C	UFC/g	Ausente	Ausente
Matérias Estranhas Macroscópicas	Presença/100g	Ausente	Ausente
Matérias Estranhas Microscópicas	Presença/100g	Ausente	Ausente
Escherichia Coli	UFC/g	Ausente	Ausente

OUTRAS INFORMAÇÕES

PRAZO DE VALIDADE

Produto válido por 12 meses a partir da data de fabricação, desde que armazenado em local seco e arejado, longe de odores fortes, sem variações bruscas de temperatura.

EMBALAGEM

Acondicionado em fardos de 10x1 - 3.168 fardos.

ARMAZENAGEM

Armazenar o produto em local seco e arejado, longe de produtos químicos, materiais de limpeza ou com odores fortes.

Luis Henrique Martinelli Zanotti

Itaju, 03 de Julho de 2025.

Luis Henrique Martinelli Zanotti - Controle de Qualidade

Tel: (43) 8816-1855 E-mail: coordenadordequalidade@n1alimentos.com.br

2.º TABELÃO DE NOTAS
CÉLIO CAUS JÚNIOR - TABELÃO
R. VOL. DE SÃO PAULO, 3229 TEL. (17) 3222-0833
SÃO JOSÉ DO RIO PRETO - SP.

08 NOV. 2025

AUTENTICAÇÃO

Atestamos a presente cópia fotográfica
da Nota conforme o original
apresentado de que douz.



2.º TABELÃO DE NOTAS
GILBERTO CESAR MARTINS MONTEIRO
Escritório Autorizado
São José do Rio Preto-SP

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



Good Food, Good Life.

Confidencial/ Confidential

Este documento é de propriedade da Nestlé Brasil Ltda. e não pode ser copiado ou xerocado sem autorização/
This document is the property of Nestlé Brasil Ltda. and may not be disclosed to others without authorization

Especificação Técnica do Produto
Product Technical Specification

The image shows the Nescau product packaging, which is a 350g bag of chocolate powder. The packaging features the Nescau logo, a lightning bolt graphic, and the text "ENERGIA QUE DÁ GOSTO DE VIVER". It also includes a QR code and a small illustration of a person drinking from a cup. To the right of the packaging is a table of nutritional information.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
Porções por embalagem: 100 g (100%)	
	100 g (100%)
Valor energético (kJ)	1500
Carboidratos (g)	95
Proteínas (g)	10
Gorduras totais (g)	10
Gorduras saturadas (g)	5
Gorduras trans (g)	0
Açúcares adicionados (g)	10
Sódio (mg)	10
Cálcio (mg)	10
Ferro (mg)	10
Vitamina A (µg)	10
Vitamina B1 (mg)	10
Vitamina B2 (mg)	10
Vitamina B3 (mg)	10
Vitamina B6 (mg)	10
Vitamina B12 (µg)	10
Vitamina C (mg)	10
Vitamina E (mg)	10
Vitamina K (µg)	10
Vitamina D (µg)	10
Vitamina F (µg)	10
Vitamina H (µg)	10
Vitamina I (µg)	10
Vitamina J (µg)	10
Vitamina K (µg)	10
Vitamina L (µg)	10
Vitamina M (µg)	10
Vitamina N (µg)	10
Vitamina O (µg)	10
Vitamina P (µg)	10
Vitamina Q (µg)	10
Vitamina R (µg)	10
Vitamina S (µg)	10
Vitamina T (µg)	10
Vitamina U (µg)	10
Vitamina V (µg)	10
Vitamina W (µg)	10
Vitamina X (µg)	10
Vitamina Y (µg)	10
Vitamina Z (µg)	10

1. TÍTULO DO PRODUTO / PRODUCT TITLE
Título / Title: NESCAU ChocPo 36x350g BR

2. DESCRIÇÃO / DESCRIPTION
Alimento Achocolatado em pó.
Food Cocoa powdered.

3. CÓDIGOS PRODUTO / PRODUCT CODES

Código produto / Product code	Descrição SAP / SAP Product Description
12604964	NESCAU ChocPo 36x350g BR

Nestec Symbol / Nestec Symbol – CSYXX002-2

4. LOCAL DE FABRICAÇÃO / PRODUCTION PLANT

Linha: Aglomeração / Line: Agglomeration
Fábrica de Araras (fabricação) – Brasil / Araras Factory – Brazil (manufacturing)

5. ESPECIFICAÇÕES / SPECIFICATIONS

5.1) CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	5.1) PHYSICAL PROPERTIES
Aparência: pó aglomerado.	Powder Appearance: agglomerated powder.
5.2) CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS	5.2) SENSORY PROPERTIES
Sabor e Aroma: Característicos, típicos de bebida achocolatada.	Flavor and Aroma: Typical, characteristic of cocoa powdered beverage.
Cor: marrom.	Color: brown.
Textura (bebida pronta): suave	Texture (reconstituted drink): smooth
5.3) CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	5.3) PHYSICAL-CHEMICAL PROPERTIES
Umidade: 0,80 a 1,20%	Moisture: 0,80 a 1,20%
Peso específico (linha): 0,650 - 0,705 g/ml	Specific Gravity (line): 0,650 - 0,705 g/ml
5.3) CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	5.3) PHYSICAL-CHEMICAL PROPERTIES

A notary stamp from the Colégio Notarial do Brasil, São José do Rio Preto - SP. It includes a QR code and the text "123885 AUTENTICAÇÃO DE NOTAS".

A notary stamp from the Colégio Notarial do Brasil, São José do Rio Preto - SP. It includes a QR code and the text "05 NOV. 2025".

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

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

ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE CONTABILIDADE
FOLHA Nº 123456789

Residual O ₂ : < 5,0%	Remaining O ₂ : < 5,0%
Umidade máxima: 2,0 – 2,5%	Moisture (Max.): 2,0 – 2,5%
Peso específico: 0,580-0,650 g/ml	Specific Gravity: 0,580-0,650 g/ml

5.4) NORMAS MICROBIOLÓGICAS / MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS

Descrição / Description	Parâmetro / Parameter	n	c	Limites / Limits
1ª análise / 1 st test	Aeróbios mesófilos / Aerobic plate count	1	0	5.000 UFC/g
	Enterobacteriaceae Totais / Total Enterobacteriaceae count	3	0	10 UFC/g
Reanálise / Reanalysis	Aeróbios mesófilos (quando há desvio de mesófilos da 1ª análise) / Aerobic plate count (when aerobic plate deviation from 1 st analysis)	5	2	m= 5.000; M=50.000 UFC/g
	Enterobacteriaceae Totais (quando há desvio de EB da 1ª análise) / Total Enterobacteriaceae count (when EB deviation from 1 st analysis)	5	2	m=10; M=100 UFC/g
	S. coagulase positiva (quando desvio de Mesófilos 1ª análise) / S. positive coagulase (when Aerobic plate count deviation from 1 st analysis)	5	1	m=100; M=1000 UFC/g
	Bacillus cereus (quando desvio de Mesófilos 1ª análise) / (coagulase when Aerobic plate count deviation from 1 st analysis)	5	1	m=100; M=1000 UFC/g
	Salmonella (quando desvio de EB 1ª análise) / (when Aerobic plate count deviation from 1 st analysis)	10	0	Aus/25g
Monitoramento mensal (por linha de envase – nível mínimo) / Monthly monitoring (by filling line – minimum level)	Salmonella	5	0	Aus/25g

5.5) NORMAS CONTAMINANTES / CONTAMINANTS SPECIFICATIONS

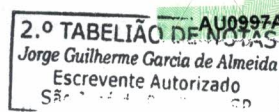
Parâmetro / Parameter	Limites / Limits	Frequência / Frequency	Norma / Specification
Ocratoxina A / Ochratoxin A	Máx. 1 µg/kg	Anual / Annual	Guideline Nestlé (GL0005797)
Cádmio / Cadmium	Máx. 0,15 mg/kg	Anual / Annual	Guideline Nestlé (GL0005797)
Acrilamida / Acrylamine	Máx. 100 µg/kg	Anual / Annual	Guideline Nestlé (GL0005797)
Clorato / Chorate	Máx. 1.500 µg/kg	Anual / Annual	Guideline Nestlé (GL0005797)
Furano / Furan	Máx. 40 µg/kg	Anual / Annual	Guideline Nestlé (GL0005797)
Furano 2,5-dimetil / Furan 2,5-dimethyl	Máx. 40 µg/kg	Anual / Annual	Guideline Nestlé (GL0005797)
Furano 2-metil / Furan 2-methyl	Máx. 40 µg/kg	Anual / Annual	Guideline Nestlé (GL0005797)
Furano 3-metil / Furan 3-methyl	Máx.40 µg/kg	Anual / Annual	Guideline Nestlé (GL0005797)
MOAH / MOAH	Máx. 0,50 mg/kg	Anual / Annual	Guideline Nestlé (GL0005797)
MOSH / MOSH	Máx.10 mg/kg	Anual / Annual	Guideline Nestlé (GL0005797)
Arsênio	Máx. 0,20 mg/kg	Anual / Annual	RDC nº 160 de 06/07/22 Cat.1.1
Cádmio	Máx. 0,20 mg/kg	Anual / Annual	RDC nº 160 de 06/07/22 Cat.1.2
Chumbo	Máx. 0,20 mg/kg	Anual / Annual	RDC nº 160 de 06/07/22 Cat.1.3
Aflatoxinas B1+B2+G1+G2	Máx. 5 µg/kg	Anual / Annual	RDC nº 160 de 06/07/22 Cat.2.2
Melamina	Máx. 2,5 mg/kg	Anual / Annual	RDC nº 160 de 06/07/22 RDC nº 351 de 20/03/25 Cat 3.5
Fragmentos de insetos	Máx. 10 g/100 g	Anual / Annual	RDC nº 623 de 09/03/22 Cat.6
Fragmentos de pelos de roedor	Máx. 1 g/100 g	Anual / Annual	RDC nº 623 de 09/03/22 Cat.6
Areia	Máx. 1,5%	Anual / Annual	RDC nº 623 de 09/03/22 Cat.6

6. ROTULAGEM / LABELLING

6.1 LISTA DE INGREDIENTES / INGREDIENT LIST

Ingredientes: açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais [cálcio (carbonato de cálcio) e ferro (fumarato ferroso)], soro de leite em pó, vitaminas [vitamina C (ácido L-ascórbico), vitamina B3 (nicotinamida), vitamina B6 (cloridrato de piridoxina), vitamina B2 (riboflavina), vitamina A (acetato de retinila), vitamina D (colecalciferol) e vitamina B12 (cianocobalamina)], emulsificante lecitina de soja e aromatizante. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE E DE SOJA. PODE CONTER TRIGO, AVEIA E CEVADA. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.

Ingredients: sugar, cocoa powder, maltodextrin, minerals [calcium (calcium carbonate) and iron (ferrous fumarate)], whey powder, vitamins [vitamin C (L-ascorbic acid), vitamin B3 (nicotinamide), vitamin B6 (pyridoxine hydrochloride), vitamin B2 (riboflavin), vitamin A (retinyl acetate) vitamin D (cholecalciferol) and vitamin B12 (cyanocobalamin)], soy lecithin emulsifier and flavoring. ALLERGIC: CONTAINS MILK AND SOY DERIVATIVES. IT MAY CONTAIN WHEAT, OAT AND BARLEY. CONTAINS LACTOSE. CONTAINS GLUTEN.





6.2 CONSIDERAÇÕES ESPECIAIS AO CONSUMIDOR / SPECIAL CONSIDERATIONS TO THE CONSUMER

Guardar essa embalagem em lugar fresco e seco. Depois de aberta a embalagem, armazene o produto em recipiente bem vedado para que conserve suas características ou feche bem a embalagem após o uso. Após aberta a embalagem, recomenda-se o consumo em até 30 dias. Durante o transporte este produto pode se compactar. Seu volume, contudo, corresponde ao peso líquido indicado.

Keep this package in a cool, dry place. After opening the package, store the product in a well-sealed container so that it retains its characteristics or closes the packaging well after use. After opening the package, it is recommended to consume the product within 30 days. During transport this product can be compacted. Its volume, however, corresponds to the indicated net weight.

6.3 TABELA NUTRICIONAL / NUTRITION FACTS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 10			
Porção: 20 g (2 colheres de sopa)			
	100 ml**	20 g	%VD*
Valor energético (kcal)	86	76	4
Carboidratos (g)	13	17	6
Açúcares totais (g)	12	15	
Açúcares adicionados (g)	7	15	30
Proteínas (g)	3,5	0,6	1
Gorduras totais (g)	2,1	0,4	1
Gorduras saturadas (g)	1,3	0,2	1
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0,4	0,9	4
Sódio (mg)	51	10	1
VITAMINAS. Por 100 ml** (20 g, %VD*): Vitamina A 100 µg (152 µg, 19%); Vitamina D 1,4 µg (2,9 µg, 19%); Vitamina C 9,2 mg (19 mg, 19%); Vitamina B2 0,29 mg (0,23 mg, 19%); Vitamina B3 1,5 mg (3 mg, 20%); Vitamina B6 0,16 mg (0,25 mg, 19%); Vitamina B12 0,73 µg (0,45 µg, 19%).			
MINERAIS. Por 100 ml** (20 g, %VD*): Cálcio 318 mg (420 mg, 42%); Ferro 1,3 mg (2,7 mg, 19%).			
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			
**No alimento pronto para o consumo.			

AU0997AE0884116

22885

AUTENTICAÇÃO

Colégio Neutral

05/11/2025

2.º TABELÃO DE NOTAS

CÉLIO CAU...

R. VOL. DE SÃO PAULO, 3229 TEL. (15) 322-0366

SÃO JOSÉ DO RIO PRETO - SP.

05 NOV 2025

Esc.:

AUTENTICAÇÃO

Autentico a presente cópia reprográ-

fica conforme o origin. a mim

apresentado, do que dou te.

VALOR RECEBIDO R\$

VALIDO SOMENTE COM O

SF O DE AUTENTICIDADE

2.º TABELÃO DE NOTAS

Jorge Guilherme Garcia de Almeida

Escrevente Autorizado

São José do Rio Preto-SP

6.4 CONTEÚDO LÍQUIDO / NET CONTENT

350g / 350g

6.5 VALIDADE / VALIDITY

12 meses / 12 months

7. ARMAZENAMENTO E EXPEDIÇÃO / STORAGE AND SHIPPING

7.1 TEMPERATURA E UMIDADE / TEMPERATURE AND HUMIDITY

Temperatura ambiente e armazenar em local fresco e seco / Room temperature and storage in a fresh and dry place.

7.2 CUIDADOS ESPECIAIS / SPECIAL REQUIREMENTS

Não Aplicável. / Not Aplicable.

7.3 ESQUEMA DE PALETIZAÇÃO / PALETIZATION SCHEME

Caixas Camada / Case Layer = 10
Camadas Palete / Layers Load = 6
Total Caixas / Case Load = 60

As quantidades acima são para 1 palete, o modo de transporte não deverá conter mais que a altura de 2 paletes. / The above quantities are for 1 pallet, the mode of transport should not contain more than the height of 2 pallet.

8. CARACTERÍSTICAS ESPECIAIS / SPECIAL CHARACTERISTICS

Rico em Cálcio. Fonte de Ferro e Vitaminas A, D, C, B2, B3, B6, B12. / Rich in Calcium. Source of Iron and Vitamins A, D, C, B2, B3, B6, B12.

Effective Date: Wed Aug 20 15:13:27 UTC 2025

Controlled Print



8.1 LOTES / BATCHS :

Display

29 09 2005 16:04

L : 50971210 C2

Caixa Expedição / Shipping Case

Val : 29 09 2005

L : 50971210 C2

Legenda / Legend :

[29 09 2005] → Data de Validade / Validity Date

[16:04] Horário Fabricação / Manufacturing Time

[L 50971210]

L : (lote/batch)
5 (ano fabricação / manufacturing year)
097 (dia fabricação Calendário Juliano) / Manufacturing date Julianus Calendar)
1210 (código GLOBE Araras / GLOBE cod for Araras)

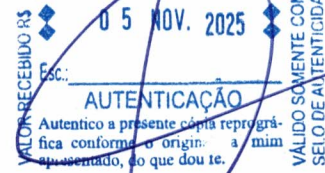
[C2] → Máquina / Machine

9. MERCADOS / MARKETS

Brasil, Paraguai e Uruguai. / *Brazil, Paraguay and Uruguay*

10. REGISTRO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA / AGRICULTURE DEPARTMENT

Não aplicável / *Not applicable*



Effective Date: Wed Aug 20 15:13:27 UTC 2025

Controlled Print



2º TABELIÃO DE NOTAS

EM BRANCO

S. J. DO RIO PRETO - SP.

ALTO

ALTO

ALTO

ALTO

17/20

Relatório de Ensaio nº 84.106/21

Cliente: Nutricional Comercio 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: Achocolatado em pó, instantâneo

Data/Recebimento: 21/09/2021

Lote: 1182121021

Marca: Nescau

Validade: 01/07/2022

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

Características Organolépticas	Resultado	*VMP
Aspecto	Próprio	Próprio
Cor	Própria	Própria
Odor	Próprio	Próprio
Sabor	Próprio	Próprio
Físico Química Analisada	Resultado	*VMP
Umidade	0,09 %	Máximo 3%
Lipídeos	9,5 %	Mínimo 6,5 %
Microbiologia	Resultado	*VMP
Enterobacteriaceae/g	0 **UFC	10
Salmonella sp/25g	Ausência	Ausência
Microscopia	Resultado	*VMP
Matéria prejudicial à saúde humana	Ausência	Ausência
Sujidades, parasitos e larvas	Ausência	Ausência

*V.M.P: Código Sanitário do Estado de São Paulo Lei nº 10.083, de 23 de Setembro de 1998 e Instrução Normativa, nº 60, de 23 de Dezembro de 2019. **UFC: Unidade Formadora de Colônia.

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.

Dr. Mário Luiz Cosso
CRBM. 0170 - CRQ. IV 04460021
Especialista em Tecnologia Ambiental
Microbiologia, Bromatologia e Citologia

São José do Rio Preto, 04 de Outubro de 2021.

Solicitada Segunda Via será cobrado taxa adicional.



Ficha Técnica Arroz Grão Maximo

1) CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Nome: ARROZ Grão Maximo

Tipo: Tipo 1

Marca: ARROZ GÃO MAXIMO

Subgrupo: POLIDO

Classe: LONGO FINO

Nº de registro da Certificadora: RS 001837-6V-85156



2) IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:

Nome: BESKOW E CIA LTDA

Endereço: RUA 25 DE JULHO / SN / CENTRO

CERRO BRANCO / RS

Fone/Fax: 51 99755-8650

Número do registro no CNPJ: 87.761.276/0001-70

CEP: 96.535-000

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

PROPRIEDADE EXCLUSIVA DE
TMS CESTAS IMP. E EXP DE ALIM. LTDA
CNPJ: 08.004.710/0001-00
MOGI MIRIM

Q

OK

2º TABELIÃO DE NOTAS

EM BRANCO

S. J. DO RIO PRETO - SP.

3) COMPOSIÇÃO QUÍMICA:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

Porções por embalagem: 100

Porção: 50 g (1/4 xícara)

	100 g **	50 g	% VD*
* Valor energético (kcal)	131	174	9
Carboidratos (g)	30	39	13
Açúcares totais (g)	0,1	0	0
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
* Proteínas (g)	2,4	3,8	5
Gorduras totais (g)	0,4	0	0
Gorduras saturadas (g)	0,2	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Colesterol (mg)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,2	0,9	3
Sódio (mg)	1,58	7,9	0
Vitamina E (mg)	0	0,1	1
Niacina (mg)	0	0,91	5
Ácido pantotênico (mg)	0	0,39	7
Piridoxina (mg)	0	0,08	6
Ácido fólico (ng)	2,1	30	7
Cálcio (mg)	5,17	16	0
Ferro (mg)	0,38	0,3	3
Fósforo (mg)	20	48	8
Magnésio (mg)	24	47	7
Manganês (mg)	1	0,5	8
Potássio (mg)	17	48	1
Selênio (ng)	1,7	0,9	9
Zinco (mg)	0,52	0,55	3

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

** No alimento pronto para o consumo

Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 84000

4) CARACTERÍSTICA SENSORIAL:

Aspecto.....Próprio

2.º TABELÃO DE NOTAS

GÉLIO CAVALCANTE JUNIOR - TABELÃO

O. 3229-TEL. (17) 3222-0366

SÃO JOSÉ DO RIO PRETO - SP.



Esc.: _____

AUTENTICAÇÃO

Autentico a presente cópia retrográ-

fica conforme o original a mim

apresentado, do que dou fé.

VALÍDO SOMENTE COM O
SELO DE AUTENTICIDADE

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



2º TABELIÃO DE NOTAS

EM BRANCO

S. J. DO RIO PRETO - SP.

Cor.....Própria

Odor.....Próprio

Sabor.....Próprio

5) UMIDADE:

Trabalha-se com uma faixa de umidade que se estende de 11 a 15%, conforme disposto no certificado de classificação nº RS 001837-6V-85156 elaborado em órgão competente, a umidade encontrada foi 12,50% para o lote 804.

6) EMBALAGENS:

7.1) EMBALAGEM PRIMÁRIA:

Embalagem plástica, atóxica e transparente contendo 5kg de peso líquido do arroz.

7.2) EMBALAGEM SEGUNDÁRIA:

Embalagem em plástico reforçado, atóxico e transparente, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantido a integridade do produto durante todo o seu período de validade contendo 30 kg de peso líquido ou pacotes de 5 kg de arroz. Os fardos possuem fechamento lacrado a quente.

7) FORMA DE CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO:

Manter em local seco, limpo e arejado.

8) PRAZO DE VALIDADE:

A validade é de 12 meses após a data de fabricação. Sendo a data de fabricação, vencimento e número de lote impressos na embalagem primária.

CERRO BRANCO / RS 05 de Fevereiro de 2025



VALOR RECEBIDO R\$ 0 3 NOV. 2025
Esc.:
AUTENTICAÇÃO
Autentico a presente cópia reprográfica conforme o original apresentado, do que dou fé.
mim
VÁLIDO SOMENTE COM O SELO DE AUTENTICIDADE

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

Ok



	FICHA TÉCNICA	Código: FT 105
	BISCOITO MAIZENA	Revisão: 06 Data: 29/09/2023 Página: 1 de 3

1. NOME DO PRODUTO: Biscoito Maizena

Tipo: Laminado

Marca: Renata

Peso líquido: 170g e 360g

2. Nº DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE

Dispensado de registro no M.S.

3. IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA FABRICANTE

Pastifício Selmi S/A

Unidade Sumaré:

Avenida Renato Selmi, 185 – Bairro Parque da Amizade (Nova Venezia)

Sumaré – SP – Brasil – CEP: 13177-355

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

Unidade Rolândia:

Av Hungria, 2.200 – Bairro Manoel Muller

Rolândia – PR – Brasil - CEP: 86601-770

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



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

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

O Item 170g: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido de milho, açúcar invertido, sal, fermento químico (bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato de sódio), emulsificante lecitina de soja, melhoradores de farinha protease e metabissulfito de sódio e aromatizantes. **CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E SOJA. PODE CONTER LEITE, CENTEIO, AVEIA, CEVADA E TRITICALE.**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: cerca de 6			
Porção: 30 g (5,5 unidades)			
	100g	30g	%VD*
Valor Energético (kcal)	439	132	7
Carboidratos (g)	72	22	7
Açúcares totais (g)	22	6,6	
Açúcares adicionados (g)	20	6,0	12
Proteínas (g)	9,9	3,0	6
Gorduras totais (g)	12	3,6	6
Gorduras saturadas (g)	5,2	1,6	8
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentares (g)	1,7	0,5	2
Sódio (mg)	320	96	5
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

DS
DAN

Assinado por RICARDO OLIVEIRA SELMI 05132825642
CPF: 02.274.884-2
Papel: Livro: Práxis
Data de emissão: 20/09/2023 16:43:12 BRT
ICP-Brasil
391F57C7D42E478B4F3C40B6FD027050

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

	FICHA TÉCNICA	Código: FT 105
	BISCOITO MAIZENA	Revisão: 06 Data: 29/09/2023 Página: 2 de 3

O Item 360g: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido de milho, açúcar invertido, sal, fermento químico (bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato de sódio), emulsificante lecitina de soja, melhoradores de farinha protease e metabissulfito de sódio e aromatizantes. **CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E SOJA. PODE CONTER LEITE, CENTEIO, AVEIA, CEVADA E TRITICALE.**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 12			
Porção: 30 g (5,5 unidades)			
	100g	30g	%VD*
Valor Energético (kcal)	439	132	7
Carboidratos (g)	72	22	7
Açúcares totais (g)	22	6,6	
Açúcares adicionados (g)	20	6,0	12
Proteínas (g)	9,9	3,0	6
Gorduras totais (g)	12	3,6	6
Gorduras saturadas (g)	5,2	1,6	8
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentares (g)	1,7	0,5	2
Sódio (mg)	320	96	5
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

5. PRAZO DE VALIDADE

12 meses.

6. MODO DE CONSERVAÇÃO

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

7. OUTRAS INFORMAÇÕES



Alto em açúcar adicionado

8. DADOS DA EMBALAGEM

- Tipo de embalagem:

170 g

Primária: Filme laminado metalizado com impressão

Secundária: Caixa de papelão ondulado

360 g

Primária: Filme monocamada transparente sem impressão

Secundária: Filme monocamada transparente com impressão

Terciária: Caixa de papelão ondulado

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







FICHA TÉCNICA

BISCOITO MAIZENA

Código: FT 105

Revisão: 06

Data: 29/09/2023

Página: 3 de 3

- Quantidade de produtos por fardo/caixa:

30 pacotes de 200 g

20 pacotes de 360 g

9. APROVAÇÕES

DocuSigned by:

Davi Almeida Nogueira

54D3EDB29B4B47B...

Davi Almeida Nogueira
Responsável Técnico
CREA: 5060333041

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



DocuSigned by:

Ricardo Oliveira Selmi

Assinado por: RICARDO OLIVEIRA SELMI

CPF: 0022278840

Cargo: Diretor Presidente

Data de Assinatura: 28/10/2023 10:45:17 (BRT)

ICP-Brasil

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

Ricardo Oliveira Selmi
Diretor Presidente
CREA: 505.606/D

10. HISTÓRICO DE REVISÕES

Revisão	Data	Histórico de Revisões	Responsável
00	16/01/2014	Emissão Inicial	Daniela Dragoneti
01	26/10/2016	Inclusão de Alérgicos	Daniela Dragoneti
02	11/04/2017	Alteração de layout, junção das informações dos biscoitos de 200 e 360g, alteração do CEP.	Daniela Dragoneti
03	25/05/2019	Correção do item 8.	Taciana M. J. Fabricio
04	08/01/2021	Atualização dos ingredientes, alergênicos, tabela nutricional e dados da embalagem	Taciana M. J. Fabricio
05	13/09/2023	Alteração da Lista de Ingredientes, Declaração de Alergênicos, Tabela Nutricional e atualização do endereço Selmi Sumaré	Elisângela Lacerda
06	29/09/2023	Exclusão do item 200g e inclusão do item 170g com Alteração da Lista de Ingredientes, Declaração de Alergênicos, Tabela Nutricional e atualização do endereço Selmi Sumaré	Elisângela Lacerda



2º TABELIÃO DE NOTAS

EM BRANCO

S. J. DO RIO PRETO - SP.

Certificado de Conclusão

Identificação de envelope: 31261CC663AD448DB0D4665939DD23D3
Assunto: Ficha Técnica
Envelope fonte:
Documentar páginas: 35
Certificar páginas: 2
Assinatura guiada: Ativado
Selo com Envelopeld (ID do envelope): Ativado
Fuso horário: (UTC-03:00) Brasília

Status: Concluído

Remetente do envelope:
CQ - Júlia Grasielle Arena Pereira Bortolozo
Avenida Renato Selmi, 185, Pq. da Amizade
Sumaré, São Paulo 13177-355
juliabortolozo@selmi.com.br
Endereço IP: 201.77.120.21

Rastreamento de registros

Status: Original
15/09/2023 11:38:29

Portador: CQ - Júlia Grasielle Arena Pereira
Bortolozo
juliabortolozo@selmi.com.br

Local: DocuSign

Eventos do signatário

Davi Almeida Nogueira
davinogueira@selmi.com.br
Nível de segurança: E-mail, Autenticação da conta
(Nenhuma)

Assinatura

DocuSigned by:
Davi Almeida Nogueira
54D3E0B29B4B47B...

Adoção de assinatura: Estilo pré-selecionado
Usando endereço IP: 201.77.120.21

Registro de hora e data

Enviado: 15/09/2023 11:53:18
Reenviado: 06/10/2023 10:31:20
Reenviado: 18/10/2023 11:47:53
Visualizado: 18/10/2023 11:48:34
Assinado: 18/10/2023 11:50:42

Termos de Assinatura e Registro Eletrônico:
Não oferecido através do DocuSign

Ricardo Oliveira Selmi
ricardo@selmi.com.br
Diretor Presidente
Pastificio Selmi S/A
Nível de segurança: E-mail, Autenticação da conta
(Nenhuma), Certificado Digital

DocuSigned by:
Ricardo Oliveira Selmi
891F97C7342E47B...

Adoção de assinatura: Estilo pré-selecionado
Usando endereço IP: 201.77.120.21

Enviado: 18/10/2023 11:50:49
Visualizado: 19/10/2023 11:47:25
Assinado: 19/10/2023 11:49:43

Detalhes do provedor de assinatura:

Tipo de assinatura: ICP Smart Card
Emissor da assinatura: AC SERASA RFB v5
CPF do signatário: 05322828842
Cargo do Signatário: Diretor Presidente

Termos de Assinatura e Registro Eletrônico:
Não oferecido através do DocuSign

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

**Eventos do signatário presencial****Assinatura****Registro de hora e data****Eventos de entrega do editor****Status****Registro de hora e data****Evento de entrega do agente****Status****Registro de hora e data****Eventos de entrega intermediários****Status****Registro de hora e data****Eventos de entrega certificados****Status****Registro de hora e data****Eventos de cópia****Status****Registro de hora e data****Eventos com testemunhas****Assinatura****Registro de hora e data****Eventos do tabelião****Assinatura****Registro de hora e data**

ATC



Eventos de resumo do envelope

Envelope enviado
Envelope atualizado
Envelope atualizado
Envelope atualizado
Entrega certificada
Assinatura concluída
Concluído

Status

Com hash/criptografado
Segurança verificada
Segurança verificada
Segurança verificada
Segurança verificada
Segurança verificada
Segurança verificada

Carimbo de data/hora

15/09/2023 11:53:19
17/10/2023 13:59:59
17/10/2023 13:59:59
17/10/2023 13:59:59
19/10/2023 11:47:25
19/10/2023 11:49:43
19/10/2023 11:49:44

Eventos de pagamento

Status

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

Carimbo de data/hora

VALOR RECEBIDO R\$ 0 3 NOV. 2025
Esc. AUTENTICAÇÃO
Autentico a presente cópia reprográ-
fica conforme o original e mim
apresentado, do que dou fe.

VALIDO SOMENTE COM O
SELO DE AUTENTICIDADE

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



fmvz - unesp

Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia
Campus de Botucatu
Serviço de Orientação à Alimentação Pública

RESULTADO DE ANÁLISES LABORATORIAIS Nº 25001098



25001098

1/2

CLIENTE: Nutricionale Comércio de Alimentos LTDA	
Interessado: Nutricionale Comercio de Alimentos LTDA	
CPF/CNPJ: 08.528.442/0001-17	
Endereço: Rua Wilk Ferreira de Souza, 251	
Cidade: SÃO JOSÉ DO RIO PRETO - SP	CEP: 15035-510
Email: heloisa@nutricionale.com.br	Telefone: (17)3211-2030

AMOSTRA: Biscoito Maizena	Marca: Renata
Características: Biscoito Maizena 360 g	Lote: 10/05/26 5.7 14
Procedência:	Temp. Col. (°C):
Responsável:	Temp. Cheg. (°C):
Data da Coleta: 16/06/2025	SIF:
Data da Fabric.:	
Data da Val.: 10/05/2026	
Data de Entrada: 16/06/2025	

2.º TABELIAO DE NOTAS
CÉLIO CAUS. JUNIOR - TABELIAO
R. VOL. DE SÃO PAULO - TABELIAO
SÃO JOSÉ DO RIO PRETO - SP

03 NOV. 2025
AUTENTICAÇÃO
Esc. [assinatura]
VALIDO SOMENTE COM O
SETOR DE AUTENTICIDADE

ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS

Análise	Resultado	Valor de Referência
Cor	Cracterístico	Não Consta
Odor	Cracterístico	Não Consta
Aspecto	Cracterístico	Não Consta
Análise macroscópica	Ausência de larvas e sujidades visíveis	Não Consta
Análise microscópica	Ausência de larvas, ovos e cistos de parasita (aumento: 80X)	Não Consta
Umidade e Voláteis	1,41 %	Não Consta
Resíduo Mineral Fixo (RMF ou Cinzas)	1,07 %	Não Consta
Proteína	13,76 %	Não Consta
Carboidratos	71,96 %	Não Consta
Lipídeos (Gordura)	11,80 %	Não Consta

Botucatu, 25 de junho de 2025

	A autenticidade do documento pode ser atestada fotografando o QR Code ou pelo site: laboratoriodealimentos.com.br/autenticidade digitando o código:	Dr. Otávio Augusto Martins CRBio 20687/01-D - CRQ 04163193 Biólogo e Químico
	fe545f2c-e562-4b16-943f-5c60f0e5c247	

Serviço de Orientação à Alimentação Pública - SOAP / FMVZ-UNESP

Rua Prof. Dr. Walter Maurício Correa, SN - Rubião Jr. / UNESP - Botucatu/SP - CEP 18618681

Contatos: (14) 3880-2110 - E-mail: soap.fmvz@unesp.br

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



2º TABELIÃO DE NOTAS

EM BRANCO

S. J. DO RIO PRETO - SP.



fmvz - unesp

Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia
Campus de Botucatu
Serviço de Orientação à Alimentação Pública

RESULTADO DE ANÁLISES LABORATORIAIS Nº 25001098



25001098

2/2

Valor Calórico Total (Caloria)	449,08 Kcal/100 g	Não Consta
--------------------------------	-------------------	------------

ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS

Análise	Resultado	Valor de Referência
Contagem de Bacillus cereus	< 1,0 X 10 ² UFC / g estimado	Máx. 10 ³ /g
Contagem de bolores e leveduras	< 1,0 X 10 ¹ UFC / g estimado	Máx. 10 ⁴ /g
Contagem de Escherichia coli	< 1,0 X 10 ¹ UFC / g estimado	Máx. 10 ² /g
Pesquisa de Salmonella spp.	Ausência / 25 g	Ausente/25 g

REFERÊNCIAS

Instrução Normativa n. 161, de 1º de julho de 2022 (ANVISA/MS)



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

Botucatu, 25 de junho de 2025

	A autenticidade do documento pode ser atestada fotografando o QR Code ou pelo site: laboratoriodealimentos.com.br/autenticidade digitando o código:	 Dr. Otávio Augusto Martins CRBio 20687/01-D - CRQ 04163193 Biólogo e Químico
	fe545f2c-e562-4b16-943f-5c60f0e5c247	

Serviço de Orientação à Alimentação Pública - SOAP / FMVZ-UNESP

Rua Prof. Dr. Walter Maurício Correa, SN - Rubião Jr. / UNESP - Botucatu/SP - CEP 18618681

Contatos: (14) 3880-2110 - E-mail: soap.fmvz@unesp.br



	Ficha Técnica de Produto		FT.13.02.B.NAC	
	RECHEADO CHOCOLATE Marca: Bauducco		Revisão: 22	Páginas: 1 de 5

Características Organolépticas:

Biscoitos crocantes, casca clara e com recheio sabor chocolate.

1. Informação do painel principal:

• Designação:

BISCOITO SABOR BAUNILHA COM RECHEIO SABOR CHOCOLATE → (tamanho mín. 2,0mm, deve ser legível e com cor contrastante com o fundo).

• Descrição de peso:

PESO LIQ. 80 g → (tamanho mín. 3,5 mm)

PESO LIQ. 108 g → (tamanho mín. 3,5 mm)

PESO LIQ. 140 g → (tamanho mín. 3,5 mm)

CLAIMS/ LOCALIZAÇÃO - **Em produtos com rotulagem nutricional frontal (FOP)**, as alegações nutricionais e expressões que indicam a adição de nutrientes essenciais **não poderão estar localizadas na metade superior do painel principal**, nem poderão utilizar caracteres de tamanho superior àqueles empregados na rotulagem nutricional frontal (RDC 429/20 Artigo 30).

• Declaração Aromatizantes:

CONTÉM AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL → (tamanho mín. 1,0 mm, legível, cor contrastante com o fundo).

• Quando houver ilustração:

FOTO ILUSTRATIVA → (tamanho mínimo 1,0mm - frase deve ser colocada em todos os painéis que contenham ilustração do produto).

• Selos/ Rotulagem nutricional frontal (FOP)



ATENÇÃO: A rotulagem nutricional frontal deverá ser inserida obrigatoriamente no painel principal do rótulo. Caso o produto possua mais de um painel principal, a rotulagem nutricional frontal deverá ser aplicada em ambos.

INSTRUÇÕES PARA APLICAÇÃO DOS SELOS DE ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL (FOP):

Tipografia: deverá ser empregado impressão em cor 100% preta num fundo branco;

Localização: metade superior do painel principal, em uma única superfície contínua;

Orientação: mesma orientação do texto das demais informações veiculadas no rótulo;

[Handwritten signature]

OK

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

200 DE VILE
Avenida

	Ficha Técnica de Produto		FT.13.02.B.NAC	
	RECHEADO CHOCOLATE Marca: Bauducco		Revisão: 22	Páginas: 2 de 5

Modelos: utilizar obrigatoriamente os modelos definidos no Anexo XVII da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020, conforme o caso, observando os requisitos específicos de formatação definidos no Anexo XVIII da referida IN.

ATENÇÃO: a rotulagem nutricional frontal não poderá estar disposta em locais encobertos, removíveis pela abertura do lacre ou de difícil visualização, como áreas de selagem e de torção. A área mínima da rotulagem nutricional frontal deverá ser determinada pelo percentual de ocupação do painel principal, definido no Anexo XVIII da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020.

Nos casos em que o percentual de ocupação do painel principal implicar o uso de fontes inferiores ao tamanho mínimo ou superiores ao tamanho máximo, a área mínima da rotulagem nutricional frontal deve ser determinada pelo tamanho mínimo ou máximo das fontes.

2. Informações painéis secundários

• Unidade Fabril:

FABRICADO POR: PANDURATA ALIMENTOS LTDA. RUA JOSÉ ANTÔNIO PEREIRA PASSOS, 899 - EXTREMA - MG - CEP 37640-000 - CNPJ. 70.940.994/0052-51. INDÚSTRIA BRASILEIRA. → (tamanho mínimo 1,0 mm).

ATENÇÃO:

- A ADVERTÊNCIA: "CONTÉM GLÚTEN" DEVE ESTAR EM CAIXA ALTA, NEGRITO E COM 2,2 mm DE TAMANHO REAL.
- AS ADVERTÊNCIAS: "CONTÉM LACTOSE" E DE ALERGÊNICOS DEVERÃO ESTAR EM CAIXA ALTA, NEGRITO E COM 2,0 mm DE TAMANHO REAL.

AS ADVERTÊNCIAS ACIMA NÃO PODERÃO ESTAR DISPOSTAS EM LOCAIS ENCOBERTOS, REMOVÍVEIS PELA ABERTURA DO LACRE OU DE DIFÍCIL VISUALIZAÇÃO, COMO ÁREAS DE SELAGEM E DE TORÇÃO.

ATENÇÃO:

A LISTA DE INGREDIENTES DEVERÁ ESTAR LOCALIZADA EM UMA ÚNICA SUPERFÍCIE CONTÍNUA DA EMBALAGEM E NO MESMO PAINEL DA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (artigo 14 - RDC 429/20).

• Ingredientes → (tamanho mínimo 1,0 mm).

INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, CACAU EM PÓ, PERMEADO DE SORO DE LEITE EM PÓ, FARINHA DE ROSCA, AMIDO, SAL, FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE SÓDIO E BICARBONATO DE AMÔNIO, EMULSIFICANTES: LECITINA DE SOJA E MONOESTEARATO DE SORBITANA E AROMATIZANTES. **CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE CEVADA, LEITE, SOJA E DE TRIGO. PODE CONTER: AMÊNDOAS, AMENDOIM, AVEIA, AVELÃS, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-PARÁ, CENTEIO, OVOS E PISTACHE.** A VALIDADE MENCIONADA REFERE-SE AO PRODUTO AINDA FECHADO, DESDE QUE, CONSERVADO EM LOCAL SECO, FRESCO E INODORO. CONSUMIR LOGO APÓS ABERTO. VALIDADE IMPRESSA NA EMBALAGEM.

• Outras informações: → (tamanho mín. 1,0mm)

- Símbolo do SAC:



- Box validade:

VÁLIDO ATÉ: → (tamanho mín. 1,5mm).





	Ficha Técnica de Produto	FT.13.02.B.NAC	
	RECHEADO CHOCOLATE	Revisão: 22	Páginas: 3 de 5
	Marca: Bauducco		

- Cód. de barras: → (Inserir o código da FT na melhor área, próximo ao cód. de barras com tamanho de 1,0mm, segue exemplo abaixo).

Espaço para o cód. de barras

13.02.B.NAC / 22

3. Informação Nutricional: → (tamanho min. 1,0mm)

ATENÇÃO:

A TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL DEVERÁ ESTAR LOCALIZADA EM UMA ÚNICA SUPERFÍCIE CONTÍNUA DA EMBALAGEM E NO MESMO PAINEL DA LISTA DE INGREDIENTES (artigo 14 - RDC 429/20).

- NA FORMATAÇÃO DA TABELA NUTRICIONAL DEVERÃO SER EMPREGADOS CARACTERES E LINHAS DE COR 100% PRETA APLICADOS EM FUNDO BRANCO. PARA OS DEMAIS REQUISITOS (TIPOGRAFIA, TAMANHOS DE FONTES, ESPAÇAMENTOS, ALINHAMENTOS etc.), CONSULTAR AS MALHAS CONSTRUTIVAS DISPONIBILIZADAS PELA ANVISA (RDC 429/20 E IN 75/20).

IMPORTANTE: AS REGRAS DE FORMATAÇÃO TÊM O PROPÓSITO DE GARANTIR A IDENTIDADE VISUAL E ADEQUADA LEGIBILIDADE DA TABELA.

Tabela nutricional para 80 g:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 3			
Porção: 30 g (3 unidades)			
	100 g	30 g	%VD*
Valor energético (kcal)	469	141	7
Carboidratos (g)	70	21	7
Açúcares totais (g)	40	12	
Açúcares adicionados (g)	35	11	22
Proteínas (g)	6,7	2	4
Gorduras totais (g)	18	5,4	8
Gorduras saturadas (g)	7,1	2,1	11
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	2,2	0,7	3
Sódio (mg)	152	46	2

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

2.º TABELÃO DE NOTAS
CÉLIO CAUS JUNIOR - TABELÃO
R. VOL. DE SÃO PAULO, 322 TEL. (17) 3222-0361
SÃO JOSÉ DO RIO PRETO - SP.
08 NOV. 2025
Esc.:
AUTENTICAÇÃO
Autentico a presente cópia retrograda-
fica conforme a origem: a mín
apresentado, do que dou to.



Tabela nutricional para 108 g:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 4			
Porção: 30 g (3 unidades)			
	100 g	30 g	%VD*
Valor energético (kcal)	469	141	7
Carboidratos (g)	70	21	7
Açúcares totais (g)	40	12	
Açúcares adicionados (g)	35	11	22
Proteínas (g)	6,7	2	4
Gorduras totais (g)	18	5,4	8
Gorduras saturadas (g)	7,1	2,1	11
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	2,2	0,7	3
Sódio (mg)	152	46	2

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

2.º TABELÃO DE NOTAS
Gláucia Cesar Marangon Marção
Escritório Autentizado
São José do Rio Preto-SP

[Handwritten signature]



	Ficha Técnica de Produto		FT.13.02.B.NAC	
	RECHEADO CHOCOLATE Marca: Bauducco		Revisão:	Páginas:
			22	4 de 5

Tabela nutricional para 140 g:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 5			
Porção: 30 g (3 unidades)			
	100 g	30 g	%VD*
Valor energético (kcal)	469	141	7
Carboidratos (g)	70	21	7
Açúcares totais (g)	40	12	
Açúcares adicionados (g)	35	11	22
Proteínas (g)	6,7	2	4
Gorduras totais (g)	18	5,4	8
Gorduras saturadas (g)	7,1	2,1	11
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	2,2	0,7	3
Sódio (mg)	152	46	2

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

• Rotulagem nutricional frontal (FOP)

- PRODUTO POSSUI FOP DE AÇÚCARES ADICIONADOS E DE GORDURAS SATURADAS.

4. Padrões de Microbiologia:

Atende a Instrução Normativa nº 161 de 01/07/22 ANVISA / MS.

5. Padrão Físico-Químico:

Padrões de análises físico-químicas: consultar equipe de Pesquisa & Desenvolvimento para verificação do documento adequado.

6. Prazo de Validade:

Para verificação de validade do produto, consultar documento da Qualidade - Tempo de Vida Útil dos Produtos (mercado nacional) IOP- 02.18.

7. Orientação Quanto à Estocagem:

Armazenar em local seco, fresco e inodoro. Consumir logo após aberto.

8. Dados de Embalagem:

Embalagem e Caixa de Embarque: consultar equipe de Pesquisa & Desenvolvimento para verificação do documento adequado.





	Ficha Técnica de Produto		FT.13.02.B.NAC	
	RECHEADO CHOCOLATE		Revisão:	Páginas:
	Marca: Bauducco		22	5 de 5

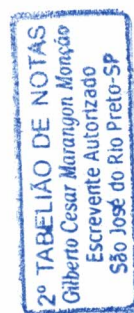
9. Motivo da Alteração:

- Exclusão da gramatura: 65 g e inclusão da gramatura 80 g
- Alteração da gramatura de: 140 g para: 108 g. Produto deve ter informação de alteração de gramatura no painel principal conforme Portaria MJ nº 392/21: NOVO PESO: DE: 140 g PARA: 108 g REDUÇÃO DE 32 g (22,8 %) (tamanho mín. 2,5mm);
- Exclusão do gergelim e inclusão do pistache da lista PODE CONTER;
- Valores da tabela nutricional com base no laudo CETAL 03/2024 de acordo com o formato preconizado na RDC 429/20 e IN 75/20.

- Alteração da gramatura de: 140 g para: 80 g. Produto deve ter informação de alteração de gramatura no painel principal conforme Portaria MJ nº 392/21: NOVO PESO: DE: 140 g PARA: 80 g REDUÇÃO DE 60 g (42,8 %) (tamanho mín. 2,5mm);

- Alteração da gramatura de: 108 g para: 80 g. Produto deve ter informação de alteração de gramatura no painel principal conforme Portaria MJ nº 392/21: NOVO PESO: DE: 108 g PARA: 80 g REDUÇÃO DE 28 g (25,9 %) (tamanho mín. 2,5mm);

A CC que atende esse documento é o de Rev. 18.



Data: 20/02/2024

Elaborado por: Amanda Karagilesko
Analista de P&D

Aprovado por:
Gerente de Desenvolvimento

2º TABELIÃO DE NOTAS

EM BRANCO

S. J. DO RIO PRETO - SP.

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO	Doc.: EPB - CQ 6121
		Revisão: 06
		Data Rev.: 25/04/14
		Pág.: 8/9

Código / Produto: 612-1 / CAFE TRADICIONAL 500G CX. 10KG									
1 - Descrição do Produto:	Café torrado e moído embalado à vácuo Melitta Tradicional 500g - caixa de 10kg								
2 - Composição:	100% café								
3 - Modo de Preparo:	4 colheres de sopa bem cheias (80 g) para 1 litro de água quente. Rendimento: 20 xícaras								
4 - Característica Sensorial:	Qualidade global: 4,5 a 6,0								
5 - Tabela Nutricional	Porção de 4g* (=1 colher de sopa rasa) <table border="1"> <tr> <th>Quantidade por porção</th> <th>%VD (**)</th> </tr> <tr> <td>Valor energético</td> <td>3 kcal = 13 kJ 0%</td> </tr> </table> "Não contém quantidades significativas de Carboidratos, Proteínas, Gorduras Totais, Gorduras Saturadas, Gorduras Trans, Fibra Alimentar, Sódio." * Porção de 4g de pó de café suficiente para preparar 50mL de café pronto para o consumo. ** % Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. Não contém glúten	Quantidade por porção	%VD (**)	Valor energético	3 kcal = 13 kJ 0%				
Quantidade por porção	%VD (**)								
Valor energético	3 kcal = 13 kJ 0%								
6 - Validade:	18 meses								
7 - Codificação de lote:	Exemplo: L' BJ 050 TR								
8 - Descrição da data de validade:	- Embalagem secundária (cartucho): dd/mm/aa - Embalagem terciária (caixa de embarque): dd/mm/aa								
9 - Apresentação do produto:	- Embalagem primária (Embalagem à vácuo): Filme Laminado contendo de produto - Embalagem secundária: Cartucho em papel cartão impresso contendo 500g de produto - Embalagem terciária: Caixa de papelão ondulado contendo 20 cartuchos com 500g de produto								
10 - Códigos de barras:	EAN: 7891021006125 DUN: 17891021006122								
11 - Modo de conservação:	Conservar em local seco e fresco, longe de produtos químicos.								
12 - Paletização:	<table border="1"> <tr> <th>Lastró (cx)</th> <th>Altura (cx)</th> <th>Total (cx)</th> <th>Total (kg)</th> </tr> <tr> <td>7</td> <td>10</td> <td>70</td> <td>700</td> </tr> </table>	Lastró (cx)	Altura (cx)	Total (cx)	Total (kg)	7	10	70	700
Lastró (cx)	Altura (cx)	Total (cx)	Total (kg)						
7	10	70	700						
13 - Registro:	Produto isento de registro conforme Resolução nº 23, de 15 de março de 2000 da ANVISA								
14 - Fabricado por:	Melitta do Brasil Indústria e Comércio Ltda. Av. Getúlio Vargas, 1750. Vila Santa Catarina Bom Jesus - RS								



2º TABELÃO DE NOTAS
CÉLIO CAUS JÚNIOR - TABELÃO
R. VOL. DE SÃO PAULO, 322 - TEL. (17) 3222-0388
SÃO JOSÉ DO RIO PRETO - SP.

8 6 NOV 2025

VALOR RECEBIDO R\$
Esc. AUTENTICAÇÃO
Autentico e pres. aca. conforme a apresentação, do



Danielle Pinheiro
DANIELE PINHEIRO MANGARINI DOS SANTOS
ENGENHEIRO DE ALIMENTOS
REGISTRO 053 02845 CROV
ATT 114140 CROV





Ficha Técnica

CAFÉ PRESSIONADO
PARA SENTIR
MELHORES AROMAS

Validado:-
ago/19

Responsável
Adm. Logística

Códigos Materiais por Planta Industrial

Avare/SP

DIGITE O MATERIAL: 11005901

Bom Jesus/RS

11006121 11005901

Informações do material	
Código	11005901
Descrição	CAFÉ MELITTA TRAD TR 500G/10KG
Unitário	KG
Grupo	CAFÉ
Sub_Grupo	MELITTA
Categoria	500gr

Cod.EAN 7.891.021.006.125

Cod.DUN 17.891.021.006.122

Centro de origem Avare/SP

Fator conversão 1,00

Informações da caixa	
P.Bruto (kg)	11,27
P.Líquido (kg)	10,00
Qtde p/ cx	20

Medidas da caixa	
Largura (cm)	35,50
Comprimento (cm)	45,00
Altura (cm)	20,20
Cubagem	0,0323

Informações embalagem primária	
P.Bruto (kg)	0,54
P.Líquido (kg)	0,50

Medidas embalagem primária	
Largura (cm)	6,80
Comprimento (cm)	11,00
Altura (cm)	18,50
Cubagem	0,0014

Informações do Palete	
Lastro	7
Altura	8
Total de caixas	56

Medidas/Peso palete	
Altura (cm)	162
+ Palete PBR (cm)	177
P.Bruto plt (kg)	631,12
P.Líquido plt (kg)	560,00

Shelf Life em dias 550

Shelf Life em dias 550

Shelf Life em dias 18

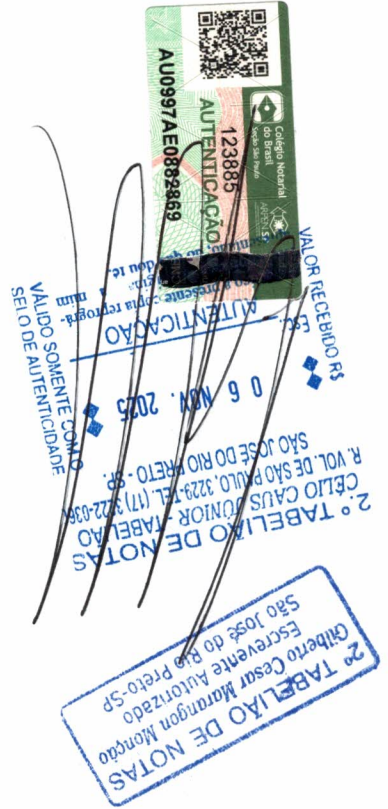
Explicativo EAN

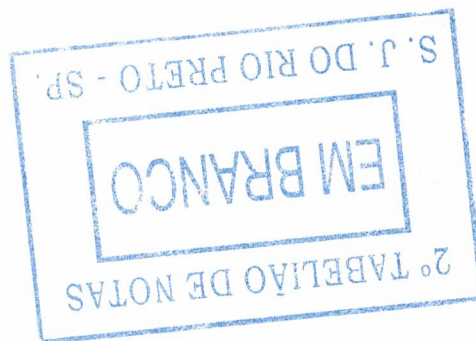
O código de barras EAN (Número de Artigo Europeu, em tradução livre) é um sistema internacional criado para a identificação dos itens em pontos de venda de varejo. Esse código contém 13 dígitos divididos em 4 blocos, sendo 12 referentes aos produtos e o último, a um dígito verificador.

Explicativo DUN

O código de DUN 14 é composto por um total de quatorze 14 dígitos e é afixado na parte exterior da caixa ou do palete de transporte. Sua principal função é permitir o controle sobre o recebimento de várias unidades.

Revisão
01.2019







Especificação Técnica Farinha de Milho				Data 31/10/2025
Elaborado por: Karen Costa	Cliente: Nutricionale	Documento ETFM 12	Revisão N° 03	Página 01 - 02

1 - Denominação: Farinha de Milho

2 - Descrição: A farinha de milho é obtida através do processo de torração do grão de milho, previamente macerado, socado e peneirado, e se apresenta sob a forma de flocos. É utilizada na culinária na preparação de pães, tortas, bolos, farofas, etc.

3 - Conteúdo Líquido: 500 g

4 - Composição: Farinha de milho amarela.

Espécies doadoras: *Bacillus thuringiensis* e/ou *Streptomyces viridochromogenes* e/ou *Agrobacterium tumefaciens*.

ALÉRGICOS: PODE CONTER TRIGO, TRITICALE, CENTEIO, CEVADA, AVEIA, OVOS, AMENDOIM, SOJA E LEITE. CONTÉM GLÚTEN.

 "Produto produzido a partir de milho transgênico"

5- Informação Nutricional

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 10			
Porção: 50 g (3/4 xícara de chá)			
	100 g	50 g	% VD*
Valor energético (kcal)	346	173	9
Carboidratos (g)	77	39	13
Proteínas (g)	6,1	3,0	6
Gorduras totais (g)	1,5	0,8	1
Gorduras saturadas (g)	0,4	0,2	1
Fibras alimentares (g)	7,7	3,8	15
Não contém quantidades significativas de açúcares totais, açúcares adicionados, gorduras trans e sódio.			
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção			



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

6 - Embalagem:

Primária - Filme de polietileno

Secundária - Fardo plástico (peso fardo aproximadamente 17g)

Fardo 500g (20 pacotes de 500g = Total 10kg)

7- Armazenamento: Conservar em local seco, fresco e arejado.

ROCHA & ROCHA ALIMENTOS LTDA.

CNPJ 09.641.406/0001-28 - INSC. EST. 479.062.895.119

Rua Edmar Gonçalves da Rocha Filho, 155 - CEP 15120-000 - Neves Paulista - SP

Fone: (17) 3271-1514 - Fax: (17) 3271-1513 - e-mail: siamar@produtosiamar.com.br





Especificação Técnica Farinha de Milho				Data 31/10/2025
Elaborado por: Karen Costa	Cliente: Nutricionale	Documento ETFM 12	Revisão Nº 03	Página 02 - 02

8- Validade: 12 meses

9- Características Sensoriais

- **Aspecto:** Produto em flocos
- **Cor:** Amarela
- **Odor:** Peculiar
- **Sabor:** Característico

10- Características Físico-Químicas

Análise	Tolerância
Umidade	7 – 9%
Cinzas	>1%
Fiapos, Fibras 3 Entrecascas	0,00%
Cascas	0,00%
Raspas	0,00%
Pontos Pretos (Nº/100g)	0,00%
Matérias Estranhas	Isento

11- Características Microbiológicas

Análise	Tolerância
Salmonella sp/25g	Ausente
Coliformes Fecais 45 ° C/ g	< 10
Bacillus cereus UFC/g	< 10



MARCIA REGINA FLORES Assinado de forma digital por MARCIA
GARCIA:08439364873 REGINA FLORES GARCIA:08439364873
Dados: 2025.10.31 12:20:03 -03'00'
Responsável Técnica
CRQ 04368055-SP

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

ROCHA & ROCHA ALIMENTOS LTDA.
CNPJ 09.641.406/0001-28 - INSC. EST. 473.062.835.118
Rua Edmar Gonçalves da Rocha Filho, 155 - CEP 15120-000 - Neves Paulista - SP
Fone: (17) 3271-1514 - Fax: (17) 3271-1513 - e-mail: siamar@produtosiamar.com.br



	FICHA TÉCNICA	Código: FT 231
		Revisão: 02
FARINHA DE TRIGO DIA A DIA		Data: 24/02/2025
		Página: 1 de 3

1. NOME DO PRODUTO: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico

Marca: Renata

Peso líquido: 1kg e 5kg

2. Nº DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE

Dispensado de registro no M.S.

3. IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA FABRICANTE

Pastifício Selmi S/A

Unidade Sumaré:

Avenida Renato Selmi, 185 – Bairro Parque da Amizade (Nova Veneza)

Sumaré – SP – Brasil – CEP: 13177-355

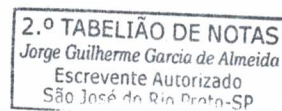
CNPJ: 46.025.722/0001-00 – IE: 671.080.633-119

Unidade Rolândia:

Av Hungria, 2.200 – Bairro Manoel Muller

Rolândia – PR – Brasil - CEP: 86601-770

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



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

1 kg: Farinha de trigo tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico. **CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER SOJA, AVEIA, CENTEIO, CEVADA E TRITICALE.**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 20			
Porção: 50 g (1/2 xícara de chá)			
	100 g	50g	%VD*
Valor Energético (kcal)	365	182	9
Carboidratos (g)	74	37	12
Açúcares totais (g)	0,8	0,4	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	13	6,5	13
Gorduras totais (g)	1,2	0,6	1
Gorduras saturadas (g)	0,4	0,2	1
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentares (g)	2	1	4
Sódio (mg)	5,1	2,5	0
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção			
Este produto é enriquecido com 4mg a 9mg de ferro/100g e com 140 µg e 220 µg de ácido fólico/100g.			

DS
DAN

DocuSigned by
R&S
Assinado por RICARDO OLIVEIRA SELMI 0632
ICP
Brasil



2º TABELIÃO DE NOTAS

EM BRANCO

S. J. DO RIO PRETO - SP.



FICHA TÉCNICA

FARINHA DE TRIGO DIA A DIA

Revisão: 02

Data: 24/02/2025

Página: 2 de 3

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 100

Porção: 50 g (1/2 xícara de chá)

	100 g	50g	%VD*
Valor Energético (kcal)	365	182	9
Carboidratos (g)	74	37	12
Açúcares totais (g)	0,8	0,4	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	13	6,5	13
Gorduras totais (g)	1,2	0,6	1
Gorduras saturadas (g)	0,4	0,2	1
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentares (g)	2	1	4
Sódio (mg)	5,1	2,5	0

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção

Este produto é enriquecido com 4mg a 9mg de ferro/100g e com 140 µg e 220 µg de ácido fólico/100g.

06 meses.

Este produto conserva sua qualidade inicial, desde que mantido em local seco, fresco e arejado.

“O enriquecido” de farinhas com ferro e ácido fólico é uma estratégia para combate da má formação de bebês durante a gestação e de anemia.

- Tipo de embalagem:

Papel 1 kg e 5kg

Primária: Sacos de Papel Kraft colados com cola atóxica.

Secundária: Filme Polietileno de Baixa Densidade Termoencolhível Transparente

Plástico 1kg

Primária: Filme de Polietileno Monocamada COEX (45,0 µm)

Secundária: Filme Polietileno de Baixa Densidade: 50,0 (g/m²)

Fita de identificação dos fardos: Filme branco leitoso.



DS
DAN

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

	FICHA TÉCNICA	Código: FT 231
		Revisão: 02
	FARINHA DE TRIGO DIA A DIA	Data: 24/02/2025
		Página: 3 de 3

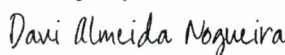
• **Quantidade de produtos por fardo:**

1 kg: 10 pacotes de 1kg cada

5 kg: 05 pacotes de 5kg cada



9. APROVAÇÕES

DocuSigned by:

 54D3EDB29B4B47B...

Davi Almeida Nogueira
 Responsável Técnico
 CREA: 5060333041



Ricardo Oliveira Selmi
 Diretor Presidente
 CREA: 505.606/D

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

10. HISTÓRICO DE REVISÕES

Revisão	Data	Histórico de Revisões	Responsável
00	17/10/2023	Emissão Inicial	Elisângela Lacerda
01	03/11/2023	Inclusão do item Renata Farinha Dia a Dia 1kg	Elisângela Lacerda
02	24/02/2025	Atualização da tabela nutricional e inclusão da Farinha Dia a Dia 1kg Plástico	Débora Sato



RELATÓRIO DE ENSAIO



N° SP0011-6-28675

De acordo com o que estabelece a Lei no. 9.972, de 25 de maio de 2000, e com o Decreto no. 6.268, de 22 de novembro de 2007

CERTIFICAMOS que a amostra em nosso poder apresentou os resultados da classificação constantes deste Certificado.

Razão Social

PASTIFICIO SELMI S/A - UNIDADE ROLANDIA

Cnpj

Endereço

46025722002730

AVENIDA HUNGRIA, 2200-ROLANDIA-PR

Produto

Marca

FARINHA DE TRIGO RENATA DIA A DIA

RENATA DIA A DIA

Peso Líquido (kg)

Número Volumes

1.000.000,000

1.000.000

Safra

Local de Armazenamento

2024/2025

ROLANDIA/PR

Lote Nome e Cpf do Responsável Pela Coleta

L1025 ANA CAROLINA

Natureza da Operação

N° Laudo

Norma Utilizada

COMERCIALIZACAO

A60867

Instrucao Normativa n°8, de 02/06/2005 - MAPA

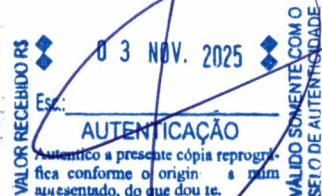
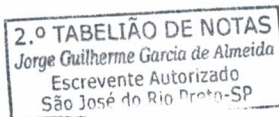
DESCRIÇÃO	RESULTADO
ACIDEZ GRAXA	25,20 mg (KOH)/100g
GRANULOMETRIA TYLER 60 (250µm)	1,81 %
PROTEINA BASE SECA	12,40 g/100g
RESIDUO MINERAL FIXO NA BASE SECA	0,59 g/100g
UMIDADE E VOLATEIS	12,92 g/100g

Conclusão FARINHA DE TRIGO TIPO 1

Obs EMBALAGEM: SACOS DE PAPEL DE 1 E 5 KG E SACOS PLASTICO DE 1KG UNIDADE ARMAZENADORA:
PASTIFICIO SELMI - UNIDADE DE ROLANDIA/PR



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



São Paulo, 09 de Outubro de 2025

Data da realização/final da análise: 09/10/2025

Qualquer emenda ou rasura, mesmo ressalvada, invalidará o presente certificado.

Para fins de contestação, a validade deste Certificado é de 15 (quinze) dias.

O presente Certificado não tem validade quando o produto, objeto dessa classificação,

for destinado às compras, vendas ou doações do Poder Público (Federal, Estadual e Municipal)

Cerelab Laboratórios Químicos Ltda
CNPJ 53.687.752/0001 - 39
Inscrição Estadual - Isento

MITIE KAWANO
CRBM 1319
Reg.MAPA n° 12.163

Assinado por MITIE KAWANO:00153505842
CPF: 00153505842
Autenticação ICP-Brasil
CRBM 1319
Data: 09/10/2025 16:02:17 -03:00

EM BRANCO

S. J. DO RIO PRETO - SP.

Relatório de Ensaio

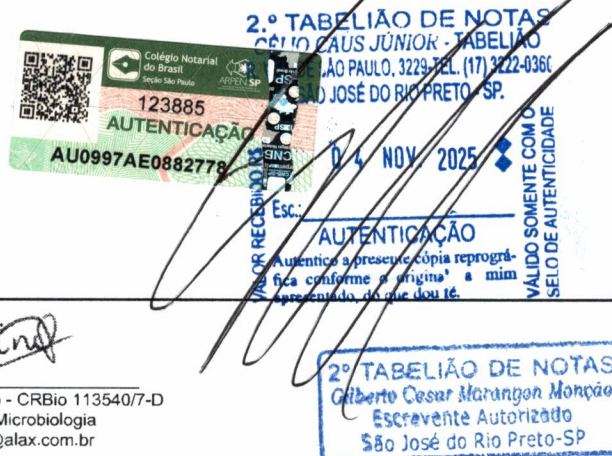
55783.00/2025-A

Data de emissão em 27/07/2025 19:18

Nome do Estabelecimento		CNPJ/CPF	Telefone	SIF	Reg. no Laboratório
PASTIFICIO SELMI S/A		46.025.722/0027-30	(43) 3176-1423	N/A	55783.00/2025-A
Endereço		Município	CEP	E-mail	
Rua Hungria 2200 Manoel Müller		Rolândia-PR	86.601-770	vanessabel@selmi.com.br, juliaofner@selmi.com.br	
(C) Material para ensaio		(C) Marca		(C) Registro do cliente	
FARINHA RENATA DIA A DIA		N/A		Amostra 1	
Lacre	(C) Lote	(C) Turno	(C) Data de Fabricação	(C) Data de Validade	
N/A	L0725	N/A	21/07/2025	21/01/2026	
(C) Temperatura na coleta	(C) Data/Hora da coleta	(C) Remessa	(C) Local de coleta	(C) Responsável pela coleta	
N/A	N/A	N/A	Fábrica do cliente	Ana Carolina	
Data/Hora de recebimento da amostra		Temperatura Aferida (Superfície)		Data de início da análise	Data final da análise
23/07/2025 17:45		24,8 °C		24/07/2025	27/07/2025
Observações da Coleta					
N/A					

Resultado dos Ensaios

Ensaio (Código)	Resultado	Unidade	Valor Referência	Referência	Metodologia	L.Q.
Bacillus cereus - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície	< 1,0x10 ²	UFC/g	n= 5, c= 1, m= 10 ² , M= 10 ³	RDC nº 724 e IN nº 161 de 1º de Julho de 2022 / IN nº 313 de 4 de Setembro de 2024 para os itens 5 e 6.	ISO 7932: 2016	1 UFC/mL 10 UFC/g
Escherichia coli - Determinação quantitativa por inoculação por profundidade	< 1,0x10 ¹	UFC/g	n= 5, c= 3, m= 10, M= 10 ²	RDC nº 724 e IN nº 161 de 1º de Julho de 2022 / IN nº 313 de 4 de Setembro de 2024 para os itens 5 e 6.	ISO 16649-2:2022	1 UFC/mL 10 UFC/g
Salmonella spp- Determinação qualitativa por meio cromogênico.	Ausente	/25g	n= 5, c= 0, m= Aus, M= -	RDC nº 724 e IN nº 161 de 1º de Julho de 2022 / IN nº 313 de 4 de Setembro de 2024 para os itens 5 e 6.	AOAC Performance Tested Certificate No. 102002.	NA



Caroline Peres Anastácio - CRBio 113540/7-D
Supervisora da Microbiologia
rtmicrobiologia@alax.com.br

Alax Laboratório Ltda

Av. Centenário, 116 box IT 20 - Vila Christino, CEP: 87.050-040, Maringá - PR - Brasil
www.alax.com.br - +55 (44) 3354-6182 - CNPJ: 35.222.245/0001-48



Relatório de Ensaio

55783.00/2025-A

Data de emissão em 27/07/2025 19:18

Nome do Estabelecimento	CNPJ/CPF	Telefone	SIF	Reg. no Laboratório
PASTIFICIO SELMI S/A	46.025.722/0027-30	(43) 3176-1423	N/A	55783.00/2025-A
Endereço	Município	CEP	E-mail	
Rua Hungria 2200 Manoel Müller	Rolândia-PR	86.601-770	vanessabel@selmi.com.br, juliaofner@selmi.com.br	

(C) Material para ensaio		(C) Marca		(C) Registro do cliente	
FARINHA RENATA DIA A DIA		N/A		Amostra 1	
Lacre	(C) Lote	(C) Turno	(C) Data de Fabricação		(C) Data de Validade
N/A	L0725	N/A	21/07/2025		21/01/2026
(C) Temperatura na coleta	(C) Data/Hora da coleta	(C) Remessa	(C) Local de coleta		(C) Responsável pela coleta
N/A	N/A	N/A	Fábrica do cliente		Ana Carolina

Data/Hora de recebimento da amostra	Temperatura Aferida (Superfície)	Data de início da análise	Data final da análise
23/07/2025 17:45	24,8 °C	24/07/2025	27/07/2025

Observações da Coleta

N/A

Maringá-PR 27 de Julho de 2025

Legenda:

(LQ) Limite de Quantificação.

(LD) Limite de Detecção.

(C) Dados fornecidos pelo cliente, para amostras ambientais quando coletadas pelo laboratório as informações são registradas pelo analista responsável

*Produtos e serviços providos externamente.

Observações gerais de laudo

Local de realização dos ensaios: Laboratório ALAX e Instalações Permanentes.

O laboratório é responsável pelas informações fornecidas neste relatório, exceto as informações fornecidas pelo cliente.

O método de amostragem e informações da amostra é de responsabilidade do solicitante.

Este relatório de ensaio é válido somente com assinatura e sua autenticidade pode ser verificada no site do laboratório ALAX em www.alax.com.br ou utilizando o QR Code no rodapé.

Valores de referência serão inseridos mediante solicitação prévia do cliente.

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

Declaração de conformidade: O laboratório ALAX possui como Regra de Decisão não considerar a (s) incerteza (s) de medição do (s) ensaio (s) na elaboração da Declaração de Conformidade.

Laudos com ensaios acreditados consta o símbolo da CGCRE com CRL 1607 do laboratório no canto superior direito e no final do número do relatório de ensaio é acrescentado a letra A, o mesmo consta o número de páginas e assinatura do responsável técnico.

Para amostras de água, swab/esponja de carcaça e placas de exposição com entrada após 24 horas da coleta: Ensaio(s) realizado(s) com amostra recebida após 24 horas da coleta podem ter variações nos resultados.

Para amostras de swab de superfície e leite cru com entrada após 48 horas da coleta: Ensaio(s) realizado(s) com amostra recebida após 48 horas da coleta podem ter variações nos resultados.

Estes resultados tem validade apenas para amostras analisadas nas condições acima, e se aplicam exclusivamente a amostra conforme recebida.

Observações específicas para laudos Ambientais

O método de amostragem e informações das amostras ambientais é de responsabilidade do laboratório, quando realizada pelo mesmo.

As amostras ambientais (água e efluente) para ensaios de PH, Cloro e Oxigênio Dissolvido são análises imediatas analisadas em campo, quando realizadas no laboratório podem ter variações nos resultados. Para ensaio de Demanda Bioquímica de Oxigênio (DBO) em amostras de matriz ambiental com entrada após 48 horas da coleta: Armazenamento máximo recomendado é de 6 horas, regulatório é de 48 horas. Ensaio(s) realizado(s) com amostra recebida após 48 horas da coleta podem ter variações nos resultados.

Para amostras ambientais de água (Alcalinidade, Turbidez, Cor e microbiológicas) a serem realizadas com entrada após 24 horas da coleta: Ensaio(s) realizado(s) com amostra recebida após 24 horas da coleta podem ter variações nos resultados.

Procedimento de amostragem: PAQL 15, Amostragem de água, água residual e efluente para análises Microbiológicas e Físico Químicas.



Código: 80730954641e1e15afa02b0ae7c79e1f

Caroline

Caroline Peres Anastácio - CRBio 113540/7-D
Supervisora da Microbiologia
rtmicrobiologia@alax.com.br



Digitally signed by
CAROLINE PERES
ANASTACIO.4352740381
7
Date: 2025.07.27 19:41:20
-03:00
Reason: Certificação
Digital

Alax Laboratório Ltda

Av. Centenário, 116 box IT 20 - Vila Christino, CEP: 87.050-040, Maringá - PR - Brasil

www.alax.com.br - +55 (44) 3354-6182 - CNPJ: 35.222.245/0001-48

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

Relatório de Ensaio

55785.00/2025-A

Data de emissão em 27/07/2025 19:18

Nome do Estabelecimento		CNPJ/CPF	Telefone	SIF	Reg. no Laboratório
PASTIFICIO SELMI S/A		46.025.722/0027-30	(43) 3176-1423	N/A	55785.00/2025-A
Endereço		Município	CEP	E-mail	
Rua Hungria 2200 Manoel Müller		Rolândia-PR	86.601-770	vanessabel@selmi.com.br, juliaofner@selmi.com.br	
(C) Material para ensaio		(C) Marca		(C) Registro do cliente	
FARINHA RENATA DIA A DIA		N/A		Amostra 2	
Lacre	(C) Lote	(C) Turno	(C) Data de Fabricação	(C) Data de Validade	
N/A	L0725	N/A	21/07/2025	21/01/2026	
(C) Temperatura na coleta		(C) Data/Hora da coleta	(C) Remessa	(C) Local de coleta	(C) Responsável pela coleta
N/A		N/A	N/A	Fábrica do cliente	Ana Carolina
Data/Hora de recebimento da amostra		Temperatura Aferida (Superfície)		Data de início da análise	Data final da análise
23/07/2025 17:45		24,8 °C		24/07/2025	27/07/2025
Observações da Coleta					
N/A					

Resultado dos Ensaio

Ensaio (Código)	Resultado	Unidade	Valor Referência	Referência	Metodologia	L.Q.
Bacillus cereus - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície	< 1,0x10 ²	UFC/g	n= 5, c= 1, m= 10 ² , M= 10 ³	RDC nº 724 e IN nº 161 de 1º de Julho de 2022 / IN nº 313 de 4 de Setembro de 2024 para os itens 5 e 6.	ISO 7932: 2016	1 UFC/mL 10 UFC/g
Escherichia coli - Determinação quantitativa por inoculação por profundidade	< 1,0x10 ¹	UFC/g	n= 5, c= 3, m= 10, M= 10 ²	RDC nº 724 e IN nº 161 de 1º de Julho de 2022 / IN nº 313 de 4 de Setembro de 2024 para os itens 5 e 6.	ISO 16649-2:2022	1 UFC/mL 10 UFC/g
Salmonella spp- Determinação qualitativa por meio cromogênico.	Ausente	/25g	n= 5, c= 0, m= Aus, M= -	RDC nº 724 e IN nº 161 de 1º de Julho de 2022 / IN nº 313 de 4 de Setembro de 2024 para os itens 5 e 6.	AOAC Performance Tested Certificate No. 102002.	NA

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



2º TABELIÃO DE NOTAS
CÉLIO CAUS JÚNIOR - TABELIÃO
2º TABELIÃO DE SÃO PAULO, 3229-TEL: (11) 3222-0361
SÃO JOSÉ DO RIO PRETO - SP.

04 NOV. 2025

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

VÁLIDO SOMENTE COM O
SELO DE AUTENTICIDADE

Caroline

Caroline Peres Anastácio - CRBio 113540/7-D
Supervisora da Microbiologia
rtmicrobiologia@alax.com.br

Alax Laboratório Ltda

Av. Centenário, 116 box IT 20 - Vila Christino, CEP: 87.050-040, Maringá - PR - Brasil

www.alax.com.br - +55 (44) 3354-6182 - CNPJ: 35.222.245/0001-48



Relatório de Ensaio

55785.00/2025-A

Data de emissão em 27/07/2025 19:18

Nome do Estabelecimento		CNPJ/CPF	Telefone	SIF	Reg. no Laboratório
PASTIFICIO SELMI S/A		46.025.722/0027-30	(43) 3176-1423	N/A	55785.00/2025-A
Endereço		Município	CEP	E-mail	
Rua Hungria 2200 Manoel Müller		Rolândia-PR	86.601-770	vanessabel@selmi.com.br, juliaofner@selmi.com.br	
(C) Material para ensaio		(C) Marca		(C) Registro do cliente	
FARINHA RENATA DIA A DIA		N/A		Amostra 2	
Lacre	(C) Lote	(C) Turno	(C) Data de Fabricação	(C) Data de Validade	
N/A	L0725	N/A	21/07/2025	21/01/2026	
(C) Temperatura na coleta	(C) Data/Hora da coleta	(C) Remessa	(C) Local de coleta	(C) Responsável pela coleta	
N/A	N/A	N/A	Fábrica do cliente	Ana Carolina	
Data/Hora de recebimento da amostra	Temperatura Aferida (Superfície)	Data de início da análise	Data final da análise		
23/07/2025 17:45	24,8 °C	24/07/2025			
Observações da Coleta					
N/A					

Maringá-PR 27 de Julho de 2025

Legenda:

(LQ) Limite de Quantificação.

(LD) Limite de Detecção.

(C) Dados fornecidos pelo cliente, para amostras ambientais quando coletadas pelo laboratório as informações são registradas pelo analista responsável por realizar a coleta ou a.

*Produtos e serviços providos externamente.

Observações gerais de laudo

Local de realização dos ensaios: Laboratório ALAX e Instalações Permanentes.

O laboratório é responsável pelas informações fornecidas neste relatório, exceto as informações fornecidas pelo cliente.

O método de amostragem e informações da amostra é de responsabilidade do solicitante.

Este relatório de ensaio é válido somente com assinatura e sua autenticidade pode ser verificada no site do laboratório ALAX em www.alax.com.br ou utilizando o QR Code no rodapé.

Valores de referência serão inseridos mediante solicitação prévia do cliente.

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

Declaração de conformidade: O laboratório ALAX possui como Regra de Decisão não considerar a (s) incerteza (s) de medição do (s) ensaio (s) na elaboração da Declaração de Conformidade.

Laudos com ensaios acreditados consta o símbolo da CGCRE com CRL 1607 do laboratório no canto superior direito e no final do número do relatório de ensaio é acrescentado a letra A, o mesmo consta o número de páginas e assinatura do responsável técnico.

Para amostras de água, swab/esponja de carcaça e placas de exposição com entrada após 24 horas da coleta: Ensaio(s) realizado(s) com amostra recebida após 24 horas da coleta podem ter variações nos resultados.

Para amostras de swab de superfície e leite cru com entrada após 48 horas da coleta: Ensaio(s) realizado(s) com amostra recebida após 48 horas da coleta podem ter variações nos resultados.

Estes resultados tem validade apenas para amostras analisadas nas condições acima, e se aplicam exclusivamente a amostra conforme recebida.

Observações específicas para laudos Ambientais

O método de amostragem e informações das amostras ambientais é de responsabilidade do laboratório, quando realizada pelo mesmo.

As amostras ambientais (água e efluente) para ensaios de PH, Cloro e Oxigênio Dissolvido são análises imediatas analisadas em campo, quando realizadas no laboratório podem ter variações nos resultados.

Para ensaio de Demanda Bioquímica de Oxigênio (DBO) em amostras de matriz ambiental com entrada após 48 horas da coleta: Armazenamento máximo recomendado é de 6 horas, regulatório é de 48 horas. Ensaio(s) realizado(s) com amostra recebida após 48 horas da coleta podem ter variações nos resultados.

Para amostras ambientais de água (Alcalinidade, Turbidez, Cor e microbiológicas) a serem realizadas com entrada após 24 horas da coleta: Ensaio(s) realizado(s) com amostra recebida após 24 horas da coleta podem ter variações nos resultados.

Procedimento de amostragem: PAQL 15, Amostragem de água, água residual e efluente para análises Microbiológicas e Físico Químicas.



Código: a9c6d65bbf04f8257f474aeadefdbd7

Caroline

Caroline Peres Anastácio - CRBio 113540/7-D
Supervisora da Microbiologia
rtmicrobiologia@alax.com.br



Digitally signed by
CAROLINE PERES
ANASTACIO:4352740381
7
Date: 2025.07.27 19:41:21
-03:00
Reason: Certificação
Digital

Alax Laboratório Ltda

Av. Centenário, 116 box IT 20 - Vila Christino, CEP: 87.050-040, Maringá - PR - Brasil

www.alax.com.br - +55 (44) 3354-6182 - CNPJ: 35.222.245/0001-48

Este documento só pode ser reproduzido por inteiro.

Página: 2 de 2

INSTITUTO DE PESQUISA E DESENVOLVIMENTO

DE MATERIAIS E EQUIPAMENTOS

DE PESQUISA E DESENVOLVIMENTO

DE MATERIAIS E EQUIPAMENTOS

DE PESQUISA E DESENVOLVIMENTO

DE MATERIAIS E EQUIPAMENTOS

DE PESQUISA E DESENVOLVIMENTO

DE MATERIAIS E EQUIPAMENTOS

DE PESQUISA E DESENVOLVIMENTO

DE MATERIAIS E EQUIPAMENTOS

DE PESQUISA E DESENVOLVIMENTO

DE MATERIAIS E EQUIPAMENTOS

DE PESQUISA E DESENVOLVIMENTO

DE MATERIAIS E EQUIPAMENTOS

DE PESQUISA E DESENVOLVIMENTO

DE MATERIAIS E EQUIPAMENTOS

DE PESQUISA E DESENVOLVIMENTO

DE MATERIAIS E EQUIPAMENTOS

DE PESQUISA E DESENVOLVIMENTO

DE MATERIAIS E EQUIPAMENTOS

DE PESQUISA E DESENVOLVIMENTO

DE MATERIAIS E EQUIPAMENTOS

DE PESQUISA E DESENVOLVIMENTO

DE MATERIAIS E EQUIPAMENTOS

DE PESQUISA E DESENVOLVIMENTO

DE MATERIAIS E EQUIPAMENTOS

DE PESQUISA E DESENVOLVIMENTO

DE MATERIAIS E EQUIPAMENTOS

DE PESQUISA E DESENVOLVIMENTO

DE MATERIAIS E EQUIPAMENTOS

DE PESQUISA E DESENVOLVIMENTO

DE MATERIAIS E EQUIPAMENTOS

DE PESQUISA E DESENVOLVIMENTO

DE MATERIAIS E EQUIPAMENTOS

DE PESQUISA E DESENVOLVIMENTO

DE MATERIAIS E EQUIPAMENTOS

DE PESQUISA E DESENVOLVIMENTO

DE MATERIAIS E EQUIPAMENTOS

DE PESQUISA E DESENVOLVIMENTO

DE MATERIAIS E EQUIPAMENTOS

DE PESQUISA E DESENVOLVIMENTO

DE MATERIAIS E EQUIPAMENTOS

DE PESQUISA E DESENVOLVIMENTO

DE MATERIAIS E EQUIPAMENTOS

DE PESQUISA E DESENVOLVIMENTO

DE MATERIAIS E EQUIPAMENTOS

DE PESQUISA E DESENVOLVIMENTO

2º TABELIÃO DE NOTAS

EM BRANCO

S. J. DO RIO PRETO - SP.

Relatório de Ensaio

55786.00/2025-A

Data de emissão em 27/07/2025 19:18

Nome do Estabelecimento		CNPJ/CPF	Telefone	SIF	Reg. no Laboratório
PASTIFICIO SELMI S/A		46.025.722/0027-30	(43) 3176-1423	N/A	55786.00/2025-A
Endereço		Município	CEP	E-mail	
Rua Hungria 2200 Manoel Müller		Rolândia-PR	86.601-770	vanessabel@selmi.com.br, juliaofer@selmi.com.br	
(C) Material para ensaio		(C) Marca		(C) Registro do cliente	
FARINHA RENATA DIA A DIA		N/A		Amostra 3	
Lacre	(C) Lote	(C) Turno	(C) Data de Fabricação	(C) Data de Validade	
N/A	L0725	N/A	21/07/2025	21/01/2026	
(C) Temperatura na coleta	(C) Data/Hora da coleta	(C) Remessa	(C) Local de coleta	(C) Responsável pela coleta	
N/A	N/A	N/A	Fábrica do cliente	Ana Carolina	
Data/Hora de recebimento da amostra		Temperatura Aferida (Superfície)	Data de início da análise	Data final da análise	
23/07/2025 17:45		24,8 °C	24/07/2025	27/07/2025	
Observações da Coleta					
N/A					

Resultado dos Ensaios

Ensaio (Código)	Resultado	Unidade	Valor Referência	Referência	Metodologia	L.Q.
Bacillus cereus - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície	< 1,0x10 ²	UFC/g	n= 5, c= 1, m= 10 ² , M= 10 ³	RDC n° 724 e IN n° 161 de 1° de Julho de 2022 / IN n°313 de 4 de Setembro de 2024 para os itens 5 e 6.	ISO 7932: 2016	1 UFC/mL 10 UFC/g
Escherichia coli - Determinação quantitativa por inoculação por profundidade	< 1,0x10 ¹	UFC/g	n= 5, c= 3, m= 10, M= 10 ²	RDC n° 724 e IN n° 161 de 1° de Julho de 2022 / IN n°313 de 4 de Setembro de 2024 para os itens 5 e 6.	ISO 16649-2:2022	1 UFC/mL 10 UFC/g
Salmonella spp- Determinação qualitativa por meio cromogênico.	Ausente	/25g	n= 5, c= 0, m= Aus, M= -	RDC n° 724 e IN n° 161 de 1° de Julho de 2022 / IN n°313 de 4 de Setembro de 2024 para os itens 5 e 6.	AOAC Performance Tested Certificate No. 102002.	NA

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

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

04 NOV. 2025
Esc.:
AUTENTICAÇÃO
Autentico a presente cópia reprográ-
fica, conforme a original, e mim
representado, do que dou fé.

Caroline

Caroline Peres Anastácio - CRBio 113540/7-D
Supervisora da Microbiologia
rtmicrobiologia@alax.com.br

Alax Laboratório Ltda

Av. Centenário, 116 box IT 20 - Vila Christino, CEP: 87.050-040, Maringá - PR - Brasil

www.alax.com.br - +55 (44) 3354-6182 - CNPJ: 35.222.245/0001-48



Relatório de Ensaio

55786.00/2025-A

Data de emissão em 27/07/2025 19:18

Nome do Estabelecimento		CNPJ/CPF	Telefone	SIF	Reg. no Laboratório
PASTIFICIO SELMI S/A		46.025.722/0027-30	(43) 3176-1423	N/A	55786.00/2025-A
Endereço		Município	CEP	E-mail	
Rua Hungria 2200 Manoel Müller		Rolândia-PR	86.601-770	vanessabel@selmi.com.br, juliaofer@selmi.com.br	
(C) Material para ensaio		(C) Marca		(C) Registro do cliente	
FARINHA RENATA DIA A DIA		N/A		Amostra 3	
Lacre	(C) Lote	(C) Turno	(C) Data de Fabricação	(C) Data de Validade	
N/A	L0725	N/A	21/07/2025	21/01/2026	
(C) Temperatura na coleta	(C) Data/Hora da coleta	(C) Remessa	(C) Local de coleta	(C) Responsável pela coleta	
N/A	N/A	N/A	Fábrica do cliente	Ana Carolina	
Data/Hora de recebimento da amostra		Temperatura Aferida (Superfície)	Data de início da análise	Data final da análise	
23/07/2025 17:45		24,8 °C	24/07/2025	27/07/2025	
Observações da Coleta					
N/A					

Maringá-PR 27 de Julho de 2025

Legenda:

(LQ) Limite de Quantificação.
(LD) Limite de Detecção.

(C) Dados fornecidos pelo cliente, para amostras ambientais quando coletadas pelo laboratório as informações são registradas pelo analista responsável por amostras de origem externa.
*Produtos e serviços providos externamente.

Observações gerais de laudo

Local de realização dos ensaios: Laboratório ALAX e Instalações Permanentes.

O laboratório é responsável pelas informações fornecidas neste relatório, exceto as informações fornecidas pelo cliente.

O método de amostragem e informações da amostra é de responsabilidade do solicitante.

Este relatório de ensaio é válido somente com assinatura e sua autenticidade pode ser verificada no site do laboratório ALAX em www.alax.com.br ou utilizando o QR Code no rodapé.

Valores de referência serão inseridos mediante solicitação prévia do cliente.

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

Declaração de conformidade: O laboratório ALAX possui como Regra de Decisão não considerar a (s) incerteza (s) de medição do (s) ensaio (s) na elaboração da Declaração de Conformidade.

Laudos com ensaios acreditados consta o símbolo da CGCRE com CRL 1607 do laboratório no canto superior direito e no final do número do relatório de ensaio é acrescentada a letra A, o mesmo consta o número de páginas e assinatura do responsável técnico.

Para amostras de água, swab/esponja de carcaça e placas de exposição com entrada após 24 horas da coleta: Ensaio(s) realizado(s) com amostra recebida após 24 horas da coleta podem ter variações nos resultados.

Para amostras de swab de superfície e leite cru com entrada após 48 horas da coleta: Ensaio(s) realizado(s) com amostra recebida após 48 horas da coleta podem ter variações nos resultados.

Estes resultados tem validade apenas para amostras analisadas nas condições acima, e se aplicam exclusivamente a amostra conforme recebida.

Observações específicas para laudos Ambientais

O método de amostragem e informações das amostras ambientais é de responsabilidade do laboratório, quando realizada pelo mesmo.

As amostras ambientais (água e efluente) para ensaios de PH, Cloro e Oxigênio Dissolvido são análises imediatas analisadas em campo, quando realizadas no laboratório podem ter variações nos resultados.

Para ensaio de Demanda Bioquímica de Oxigênio (DBO) em amostras de matriz ambiental com entrada após 48 horas da coleta: Armazenamento máximo recomendado é de 6 horas, regulatório é de 48 horas. Ensaio(s) realizado(s) com amostra recebida após 48 horas da coleta podem ter variações nos resultados.

Para amostras ambientais de água (Alcalinidade, Turbidez, Cor e microbiológicas) a serem realizadas com entrada após 24 horas da coleta: Ensaio(s) realizado(s) com amostra recebida após 24 horas da coleta podem ter variações nos resultados.

Procedimento de amostragem: PAQL 15, Amostragem de água, água residual e efluente para análises Microbiológicas e Físico Químicas.

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



Código: 243d1bf1a2d6e07f8f8a386572bef2e1

Caroline

Caroline Peres Anastácio - CRBio 113540/7-D
Supervisora da Microbiologia
rtmicrobiologia@alax.com.br



Digitally signed by
CAROLINE PERES
ANASTACIO:4352740381
7
Date: 2025.07.27 19:41:21
-03:00
Reason: Certificação
Digital

Alax Laboratório Ltda

Av. Centenário, 116 box IT 20 - Vila Christino, CEP: 87.050-040, Maringá - PR - Brasil

www.alax.com.br - +55 (44) 3354-6182 - CNPJ: 35.222.245/0001-48

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

Relatório de Ensaio

55787.00/2025-A

Data de emissão em 27/07/2025 19:18

Nome do Estabelecimento		CNPJ/CPF	Telefone	SIF	Reg. no Laboratório
PASTIFICIO SELMI S/A		46.025.722/0027-30	(43) 3176-1423	N/A	55787.00/2025-A
Endereço		Município	CEP	E-mail	
Rua Hungria 2200 Manoel Müller		Rolândia-PR	86.601-770	vanessabel@selmi.com.br, juliaofner@selmi.com.br	
(C) Material para ensaio		(C) Marca		(C) Registro do cliente	
FARINHA RENATA DIA A DIA		N/A		Amostra 4	
Lacre	(C) Lote	(C) Turno	(C) Data de Fabricação	(C) Data de Validade	
N/A	L0725	N/A	21/07/2025	21/01/2026	
(C) Temperatura na coleta	(C) Data/Hora da coleta	(C) Remessa	(C) Local de coleta	(C) Responsável pela coleta	
N/A	N/A	N/A	Fábrica do cliente	Ana Carolina	
Data/Hora de recebimento da amostra		Temperatura Aferida (Superfície)		Data de início da análise	
23/07/2025 17:45		24,8 °C		24/07/2025	
Data final da análise					
27/07/2025					
Observações da Coleta					
N/A					

Resultado dos Ensaios

Ensaio (Código)	Resultado	Unidade	Valor Referência	Referência	Metodologia	L.Q.
Bacillus cereus - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície	$< 1,0 \times 10^2$	UFC/g	$n = 5, c = 1, m = 10^2, M = 10^3$	RDC nº 724 e IN nº 161 de 1º de Julho de 2022 / IN nº 313 de 4 de Setembro de 2024 para os itens 5 e 6.	ISO 7932: 2016	1 UFC/mL 10 UFC/g
Escherichia coli - Determinação quantitativa por inoculação por profundidade	$< 1,0 \times 10^1$	UFC/g	$n = 5, c = 3, m = 10, M = 10^2$	RDC nº 724 e IN nº 161 de 1º de Julho de 2022 / IN nº 313 de 4 de Setembro de 2024 para os itens 5 e 6.	ISO 16649-2:2022	1 UFC/mL 10 UFC/g
Salmonella spp- Determinação qualitativa por meio cromogênico.	Ausente	/25g	$n = 5, c = 0, m = \text{Aus}, M = -$	RDC nº 724 e IN nº 161 de 1º de Julho de 2022 / IN nº 313 de 4 de Setembro de 2024 para os itens 5 e 6.	AOAC Performance Tested Certificate No. 102002.	NA

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

2.º TABELÃO DE NOTAS
CÉLIO CAUS JUNIOR - TABELÃO
R. VOL. DE SÃO PAULO, 3229-TEL. (11) 3222-1866
SÃO JOSÉ DO RIO PRETO - SP

04 NOV. 2025

Autenticação

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

Caroline

Caroline Peres Anastácio - CRBio 113540/7-D
Supervisora da Microbiologia
rtmicrobiologia@alax.com.br

Alax Laboratório Ltda

Av. Centenário, 116 box IT 20 - Vila Christino, CEP: 87.050-040, Maringá - PR - Brasil

www.alax.com.br - +55 (44) 3354-6182 - CNPJ: 35.222.245/0001-48



Relatório de Ensaio

55787.00/2025-A

Data de emissão em 27/07/2025 19:18

Nome do Estabelecimento		CNPJ/CPF	Telefone	SIF	Reg. no Laboratório
PASTIFICIO SELMI S/A		46.025.722/0027-30	(43) 3176-1423	N/A	55787.00/2025-A
Endereço		Município	CEP	E-mail	
Rua Hungria 2200 Manoel Müller		Rolândia-PR	86.601-770	vanessabel@selmi.com.br, juliaofner@selmi.com.br	
(C) Material para ensaio		(C) Marca		(C) Registro do cliente	
FARINHA RENATA DIA A DIA		N/A		Amostra 4	
Lacre	(C) Lote	(C) Turno	(C) Data de Fabricação	(C) Data de Validade	
N/A	L0725	N/A	21/07/2025	21/01/2026	
(C) Temperatura na coleta	(C) Data/Hora da coleta	(C) Remessa	(C) Local de coleta	(C) Responsável pela coleta	
N/A	N/A	N/A	Fábrica do cliente	Ana Carolina	
Data/Hora de recebimento da amostra	Temperatura Aferida (Superfície)	Data de início da análise	Data final da análise		
23/07/2025 17:45	24,8 °C	24/07/2025	25/07/2025		
Observações da Coleta					
N/A					

Maringá-PR 27 de Julho de 2025

Legenda:

(LQ) Limite de Quantificação.
(LD) Limite de Detecção.

(C) Dados fornecidos pelo cliente, para amostras ambientais quando coletadas pelo laboratório as informações são registradas pelo analista responsável tecnicamente.
*Produtos e serviços providos externamente.

Observações gerais de laudo

Local de realização dos ensaios: Laboratório ALAX e Instalações Permanentes.

O laboratório é responsável pelas informações fornecidas neste relatório, exceto as informações fornecidas pelo cliente.

O método de amostragem e informações da amostra é de responsabilidade do solicitante.

Este relatório de ensaio é válido somente com assinatura e sua autenticidade pode ser verificada no site do laboratório ALAX em www.alax.com.br ou utilizando o QR Code no rodapé.

Valores de referência serão inseridos mediante solicitação prévia do cliente.

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

Declaração de conformidade: O laboratório ALAX possui como Regra de Decisão não considerar a (s) incerteza (s) de medição do (s) ensaio (s) na elaboração da Declaração de Conformidade.

Laudos com ensaios acreditados consta o símbolo da CGCRE com CRL 1607 do laboratório no canto superior direito e no final do número do relatório de ensaio é acrescentado a letra A, o mesmo consta o número de páginas e assinatura do responsável técnico.

Para amostras de água, swab/esponja de carcaça e placas de exposição com entrada após 24 horas da coleta: Ensaio(s) realizado(s) com amostra recebida após 24 horas da coleta podem ter variações nos resultados.

Para amostras de swab de superfície e leite cru com entrada após 48 horas da coleta: Ensaio(s) realizado(s) com amostra recebida após 48 horas da coleta podem ter variações nos resultados.

Estes resultados tem validade apenas para amostras analisadas nas condições acima, e se aplicam exclusivamente a amostra conforme recebida.

Observações específicas para laudos Ambientais

O método de amostragem e informações das amostras ambientais é de responsabilidade do laboratório, quando realizada pelo mesmo.

As amostras ambientais (água e efluente) para ensaios de PH, Cloro e Oxigênio Dissolvido são análises imediatas analisadas em campo, quando realizadas no laboratório podem ter variações nos resultados. Para ensaio de Demanda Bioquímica de Oxigênio (DBO) em amostras de matriz ambiental com entrada após 48 horas da coleta: Armazenamento máximo recomendado é de 6 horas, regulatório é de 48 horas. Ensaio(s) realizado(s) com amostra recebida após 48 horas da coleta podem ter variações nos resultados.

Para amostras ambientais de água (Alcalinidade, Turbidez, Cor e microbiológicas) a serem realizadas com entrada após 24 horas da coleta: Ensaio(s) realizado(s) com amostra recebida após 24 horas da coleta podem ter variações nos resultados.

Procedimento de amostragem: PAQL 15. Amostragem de água, água residual e efluente para análises Microbiológicas e Físico Químicas.



Código: ab175312fb52e6fab464c1143393fa10

Caroline Peres

Caroline Peres Anastácio - CRBio 113540/7-D
Supervisora da Microbiologia
rtmicrobiologia@alax.com.br



Digitally signed by
CAROLINE PERES
ANASTACIO.4352740381
7
Date: 2025.07.27 19:41:21
-03:00
Reason: Certificação
Digital

Alax Laboratório Ltda

Av. Centenário, 116 box IT 20 - Vila Christino, CEP: 87.050-040, Maringá - PR - Brasil

www.alax.com.br - +55 (44) 3354-6182 - CNPJ: 35.222.245/0001-48



Relatório de Ensaio

55788.00/2025-A

Data de emissão em 27/07/2025 19:18

Nome do Estabelecimento		CNPJ/CPF	Telefone	SIF	Reg. no Laboratório
PASTIFICIO SELMI S/A		46.025.722/0027-30	(43) 3176-1423	N/A	55788.00/2025-A
Endereço		Município	CEP	E-mail	
Rua Hungria 2200 Manoel Müller		Rolândia-PR	86.601-770	vanessabel@selmi.com.br, juliaofer@selmi.com.br	
(C) Material para ensaio		(C) Marca		(C) Registro do cliente	
FARINHA RENATA DIA A DIA		N/A		Amostra 5	
Lacre	(C) Lote	(C) Turno	(C) Data de Fabricação	(C) Data de Validade	
N/A	L0725	N/A	21/07/2025	21/01/2026	
(C) Temperatura na coleta	(C) Data/Hora da coleta	(C) Remessa	(C) Local de coleta	(C) Responsável pela coleta	
N/A	N/A	N/A	Fábrica do cliente	Ana Carolina	
Data/Hora de recebimento da amostra		Temperatura Aferida (Superfície)	Data de início da análise	Data final da análise	
23/07/2025 17:45		24,8 °C	24/07/2025	27/07/2025	
Observações da Coleta					
N/A					

Resultado dos Ensaios

Ensaio (Código)	Resultado	Unidade	Valor Referência	Referência	Metodologia	L.Q.
Bacillus cereus - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em superfície	< 1,0x10 ²	UFC/g	n= 5, c= 1, m= 10 ² , M= 10 ³	RDC n° 724 e IN n° 161 de 1° de Julho de 2022 / IN n°313 de 4 de Setembro de 2024 para os itens 5 e 6.	ISO 7932: 2016	1 UFC/mL 10 UFC/g
Escherichia coli - Determinação quantitativa por inoculação por profundidade	< 1,0x10 ¹	UFC/g	n= 5, c= 3, m= 10, M= 10 ²	RDC n° 724 e IN n° 161 de 1° de Julho de 2022 / IN n°313 de 4 de Setembro de 2024 para os itens 5 e 6.	ISO 16649-2:2022	1 UFC/mL 10 UFC/g
Salmonella spp- Determinação qualitativa por meio cromogênico.	Ausente	/25g	n= 5, c= 0, m= Aus, M= -	RDC n° 724 e IN n° 161 de 1° de Julho de 2022 / IN n°313 de 4 de Setembro de 2024 para os itens 5 e 6.	AOAC Performance Tested Certificate No. 102002.	NA

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

2.º TABELIÃO DE NOTAS
CÉLIO CAUS JÚNIOR - TABELIÃO
R. VOL. DE SÃO PAULO, 3229-TEL. (17) 3222-0860
SÃO JOSÉ DO RIO PRETO - SP

04 NOV. 2025
AUTENTICAÇÃO
Autentico a presente cópia reprográfica conforme o original apresentado, de que dou fé.

Caroline

Caroline Peres Anastácio - CRBio 1135407-D
Supervisora da Microbiologia
rtmicrobiologia@alax.com.br



Alax Laboratório Ltda

Av. Centenário, 116 box IT 20 - Vila Christino, CEP: 87.050-040, Maringá - PR - Brasil

www.alax.com.br - +55 (44) 3354-6182 - CNPJ: 35.222.245/0001-48

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

Relatório de Ensaio

55788.00/2025-A

Data de emissão em 27/07/2025 19:18

Nome do Estabelecimento		CNPJ/CPF	Telefone	SIF	Reg. no Laboratório
PASTIFICIO SELMI S/A		46.025.722/0027-30	(43) 3176-1423	N/A	55788.00/2025-A
Endereço		Município	CEP	E-mail	
Rua Hungria 2200 Manoel Müller		Rolândia-PR	86.601-770	vanessabel@selmi.com.br, juliaofer@selmi.com.br	
(C) Material para ensaio		(C) Marca		(C) Registro do cliente	
FARINHA RENATA DIA A DIA		N/A		Amostra 5	
Lacre	(C) Lote	(C) Turno	(C) Data de Fabricação	(C) Data de Validade	
N/A	L0725	N/A	21/07/2025	21/01/2026	
(C) Temperatura na coleta	(C) Data/Hora da coleta	(C) Remessa	(C) Local de coleta	(C) Responsável pela coleta	
N/A	N/A	N/A	Fábrica do cliente	Ana Carolina	
Data/Hora de recebimento da amostra	Temperatura Aferida (Superfície)	Data de início da análise	Data final da análise		
23/07/2025 17:45	24,8 °C	24/07/2025	27/07/2025		
Observações da Coleta					
N/A					

Maringá-PR 27 de Julho de 2025

Legenda:

(LQ) Limite de Quantificação.

(LD) Limite de Detecção.

(C) Dados fornecidos pelo cliente, para amostras ambientais quando coletadas pelo laboratório as informações são registradas pelo analista responsável por sua análise.

Observações gerais de laudo

Local de realização dos ensaios: Laboratório ALAX e Instalações Permanentes.

O laboratório é responsável pelas informações fornecidas neste relatório, exceto as informações fornecidas pelo cliente.

O método de amostragem e informações da amostra é de responsabilidade do solicitante.

Este relatório de ensaio é válido somente com assinatura e sua autenticidade pode ser verificada no site do laboratório ALAX em www.alax.com.br ou utilizando o QR Code no rodapé.

Valores de referência serão inseridos mediante solicitação prévia do cliente.

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

Declaração de conformidade: O laboratório ALAX possui como Regra de Decisão não considerar a (s) incerteza (s) de medição do (s) ensaio (s) na elaboração da Declaração de Conformidade.

Laudos com ensaios acreditados consta o símbolo da CGCRE com CRL 1607 do laboratório no canto superior direito e no final do número do relatório de ensaio é acrescentada a letra A, o mesmo consta o número de páginas e assinatura do responsável técnico.

Para amostras de água, swab/esponja de carcaça e placas de exposição com entrada após 24 horas da coleta: Ensaio(s) realizado(s) com amostra recebida após 24 horas da coleta podem ter variações nos resultados.

Para amostras de swab de superfície e leite cru com entrada após 48 horas da coleta: Ensaio(s) realizado(s) com amostra recebida após 48 horas da coleta podem ter variações nos resultados.

Estes resultados tem validade apenas para amostras analisadas nas condições acima, e se aplicam exclusivamente a amostra conforme recebida.

Observações específicas para laudos Ambientais

O método de amostragem e informações das amostras ambientais é de responsabilidade do laboratório, quando realizada pelo mesmo.

As amostras ambientais (água e efluente) para ensaios de PH, Cloro e Oxigênio Dissolvido são análises imediatas analisadas em campo, quando realizadas no laboratório podem ter variações nos resultados.

Para ensaio de Demanda Bioquímica de Oxigênio (DBO) em amostras de matriz ambiental com entrada após 48 horas da coleta: Armazenamento máximo recomendado é de 6 horas, regulatório é de 48 horas. Ensaio(s) realizado(s) com amostra recebida após 48 horas da coleta podem ter variações nos resultados.

Para amostras ambientais de água (Alcalinidade, Turbidez, Cor e microbiológicas) a serem realizadas com entrada após 24 horas da coleta: Ensaio(s) realizado(s) com amostra recebida após 24 horas da coleta podem ter variações nos resultados.

Procedimento de amostragem: PAQL 15, Amostragem de água, água residual e efluente para análises Microbiológicas e Físico Químicas.



Código: 0bfd122dc2c039c10e4b1e5e72ac12a2

Caroline Peres

Caroline Peres Anastácio - CRBio 113540/7-D
Supervisora da Microbiologia
rtmicrobiologia@alax.com.br



Digitally signed by
CAROLINE PERES
ANASTACIO:4352740381
7
Date: 2025.07.27 19:41:21
-03:00
Reason: Certificação
Digital

Alax Laboratório Ltda

Av. Centenário, 116 box IT 20 - Vila Christino, CEP: 87.050-040, Maringá - PR - Brasil

www.alax.com.br - +55 (44) 3354-6182 - CNPJ: 35.222.245/0001-48

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

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

Brasília
Alimentos

CÓD.: ICQ021 - 006

ABRANGÊNCIA: PROCESSO CQ

Fabricante/ Fornecedor

Brasília Alimentos Ltda.

Rua Angelo Zaia, 1465, Distrito Industrial – Santa Cruz do Rio Pardo / SP – CEP: 18.911-018

Fone: (14) 3332-1866

Site: www.solito.com.brE-mail: brasilia@solito.com.brServiço de Atendimento ao Consumidor 0800-704-1866 – sac@solito.com.br

CNPJ: 56.809.338/0001-43

Inscrição Estadual: 612.000.646.114

Inscrição Municipal: 207/2003

Especificações Técnicas

Produto: Feijão Carioca Tipo 1

Nome Científico: Phaseolus Vulgaris L.

Grupo: Grupo I - Feijão Comum – Classe: Cores – Tipo: 1 (um)

Umidade: Máximo 14,00%

Marca Comercial: FEIJÃO SOLITO PREMIUM CARIOCA T1

CÓDIGO COMERCIAL:

	15 pacotes de 2kg	000219
Fardo com	30 pacotes de 1kg	000214
	10 pacotes de 1kg	000217



PRODUTO DISPENSADO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE (RDC nº 27, de 06 de agosto de 2010)

Condições de Armazenagem e Estabilidade

Validade: 05 meses após a data de fabricação

Condições de Armazenagem: Armazenar em local seco e arejado, sobre paletes em forma de blocos, afastados das paredes e longe de produtos de limpeza.

Embalagens

Embalagem Primária Filme técnico PELB - laminado	Pacotes 2kg	EAN 7896062602190	Dimensões (cm)	Largura	18
				Comprimento	28
				Espessura	05
Embalagem Secundária Filme técnico liso e transparente	Fardo de 30kg	DUN 17896062602197	Dimensões (cm)	Largura	31
				Comprimento	57
				Espessura	20
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 30kg	DUN 17896062602098	Dimensões (cm)	Largura	33
				Comprimento	56
				Espessura	19

01/03/2024

Página 1/3

Elaborador: RENATA

Revisor: SAMUEL

Aprovador: RENATA

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