

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Pó para Gelatina Sabor Artificial de Maracujá

Baixo Valor Energético

Fonte de Vitamina C

Colorido e Aromatizado Artificialmente

Contém maltodextrina de milho transgênico 

Marca Apti

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

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

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

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

Embalagem Primária / Secundária	Embalagem de Transporte	Peso Bruto	Empilhamento Máximo
PEAD Trans / Caixa Papel Cartão com 20g	Caixa Papelão Ondulado c/ 36	1677g	8 caixas
PEAD Trans / Caixa Papel Cartão com 20g	Caixa Papelão Ondulado c/ 18	862g	15 caixas

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

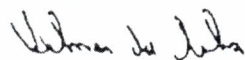
Rotulagem Nutricional Frontal
Isento de Rotulagem Nutricional Frontal

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

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

Contaminantes Inorgânicos	
Cromo (mg / kg)	Máximo 1,0

RDC 722 – 01/07/22 e IN 160 – 01/07/22



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

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



Revisão	Data	Responsável	Motivo
09	01/03/22	João A Sanches	Redução de peso.
10	09/03/22	João A Sanches	Adequação RDC 429 – IN 75 – Out 20 - RNF
11	25/07/22	João A Sanches	Inclusão contaminantes inorgânicos.
12	13/10/22	João A Sanches	Atualização Retificação ANVISA publicação DOU 13/10/2022
13	02/05/23	João A Sanches	Atualização RDC 729 de 01/07/22, retirada da palavra “vitaminada”
14	21/12/22	Alencar Grolli	Atualização IN 161 de 01/07/22
15	04/04/2024	João A Sanches	Atualização aditivos IN 211 – março 2023
16	03/07/24	João A Sanches	Retirada do claim “Contém Polpa de Fruta”
17	21/02/25	João A Sanches	Adequação RDC 211 de 1º março de 2023
18	10/05/25	João A Sanches	Correção Embalagem Primária/ Secundária





FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Pó para Gelatina Sabor Artificial de Abacaxi

Baixo Valor Energético
Fonte de Vitamina C
Colorido e Aromatizado Artificialmente

Contém maltodextrina de milho transgênico 
Marca Apti

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

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

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

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

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

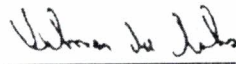
Características Físico-Químicas			
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 4			
Porção de 5g (1/2 colher de sopa)			
	100 g**	5 g	% VD*
Valor energético (kcal)	13	16	1
Carboidratos (g)	2,1	2,5	1
Açúcares totais (g)	2,1	2,5	
Açúcares adicionados (g)	2,1	2,5	5
Proteínas (g)	1,3	1,5	3
Sódio (mg)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

Rotulagem Nutricional Frontal
Isento de Rotulagem Nutricional Frontal

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

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

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

	Responsável Técnico Vilmar da Silva Engenheiro de Alimentos CRQ 13301057 - 13ª Região	Responsável Legal Gelson Dalla Costa Gerente Geral	2º TABELÃO DE NOTAS Gilberto Cesar Marangon Monção Escrevente Autorizado São José do Rio Preto - SP
---	---	---	---



2º TABELIÃO DE NOTAS

EM BRANCO

S. J. DO RIO PRETO - SP.

	ATUM SÓLIDO EM ÓLEO COMESTÍVEL COM CALDO VEGETAL 24x170G COQUEIRO	Data da Publicação: 30/10/2023
Código do Documento: FTP.EC.OPE.P&D.0219	Operações – Pesquisa e Desenvolvimento	Vigência: Outubro/2025 Revisão: 04

DS

GADP

1. NOME DO PRODUTO

Atum Sólido em Óleo Comestível com Caldo Vegetal – Coqueiro.

2. DESCRIÇÃO

- Classificação: Conserva de Pescado
- Tipo de Conserva: Conserva de alimento de baixa acidez
- Informações adicionais: Rico em ômega 3, como todo atum. Este não é um alimento baixo em gorduras saturadas. Contém óleo de soja e extratos oriundo de soja transgênica

3. CODIFICAÇÃO

CÓDIGO DO PRODUTO	EMBALAGEM	EAN	DUN
300006319	Peso líquido 170 g Peso drenado 120 g	7896009301155	17896009301152

4. LOCAL DE FABRICAÇÃO

Navegantes/SC.

5. CARACTERÍSTICAS

5.1. Características Sensoriais

PARÂMETROS	ESPECIFICAÇÃO
Aspecto	Próprio da espécie de peixe e do tipo de conserva deve apresentar arrumação adequada de carne limpa, superfície plana, meio de cobertura límpido.
Textura	Deve ser notada a firmeza da carne, deve esmagar-se entre os dedos, mas não se desfazer, fácil de mastigar, não pastosa
Sabor	Característica da espécie, livre de sabor desagradável
Odor	Característica da espécie, livre de odor desagradável
Cor	Característica da espécie, livre de qualquer cor não-típica

5.2. Características Físico-Químicas

PARÂMETROS	ESPECIFICAÇÃO
Histamina	O limite máximo de histaminas deve ser 100 mg/kg (cem miligramas por quilograma) de tecido muscular, tomando como base uma amostra composta por 9 (nove)



2º TABELIÃO DE NOTAS

EM BRANCO

S. J. DO RIO PRETO - SP.

	ATUM SÓLIDO EM ÓLEO COMESTÍVEL COM CALDO VEGETAL 24x170G COQUEIRO	Data da Publicação: 30/10/2023 Vigência: Outubro/2025 Revisão: 04
Código do Documento: FTP.EC.OPE.P&D.0219	Operações – Pesquisa e Desenvolvimento	

	unidades amostrais e nenhuma unidade amostral pode apresentar resultado superior a 200 mg/kg (duzentos miligramas por quilograma).
pH	≥ 4,6

5.3. Características Microbiológicas

De acordo com a Resolução RDC nº 724, de 01 de Julho de 2022 e Instrução Normativa IN nº161, de 01 de Julho de 2022, Anvisa.

5.4. Características Microscópicas

De acordo com a Resolução RDC nº 623, de 09 de Março de 2022, Anvisa.

DS
GRDF

5.5. Características de Contaminantes Inorgânicos

De acordo Resolução RDC nº 722 de 01 de julho de 2022 e Instrução normativa IN nº160 de 01 de julho de 2022, Anvisa.

5.6. Características de Micotoxinas

De acordo Resolução RDC nº 722 de 01 de julho de 2022 e Instrução normativa IN nº160 de 01 de julho de 2022, Anvisa.

6. INSTRUÇÕES DE ROTULAGEM

6.1. Lista de ingredientes

Ingredientes: Atum, óleo vegetal de soja (*Agrobacterium tumefaciens*, *Bacillus thuringiensis*, *Streptomyces viridochromogenes* e *Stenotrophomonas maltophilia*), água, sal e extrato vegetal em pó [extrato de soja, (*Bacillus thuringiensis*, *Streptomyces viridochromogenes* e *Agrobacterium tumefaciens*), cenoura e batata] e antioxidante ácido cítrico (INS 330) e BHT (INS 321).

6.2. Modo de Preparo

Produto pronto para consumo.

6.3. Alergênicos

ALÉRGICOS: CONTÉM PEIXES E DERIVADOS DE SOJA. NÃO CONTEM GLUTEN.

6.4. OGM (Organismo Geneticamente Modificado)

Sim OGM. Contém na composição do produto óleo de soja e extrato de soja proveniente transgênico(s):

Agrobacterium tumefaciens / *Bacillus thuringiensis* / *Streptomyces viridochromogenes* / *Stenotrophomonas maltophilia*.



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

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

DATA DE EMISSÃO
DATA DE VENCIMENTO
VALOR EM LÉXIS

1.º
2.º
3.º
4.º
5.º
6.º
7.º
8.º
9.º
10.º

	ATUM SÓLIDO EM ÓLEO COMESTÍVEL COM CALDO VEGETAL 24x170G COQUEIRO	Data da Publicação: 30/10/2023
Código do Documento: FTP.EC.OPE.P&D.0219	Operações – Pesquisa e Desenvolvimento	Vigência: Outubro/2025 Revisão: 04

6.5. Rotulagem Nutricional frontal / Lupa

Não aplicável.

DS
GADP

6.6. Tabela / Informação Nutricional

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção: 120 g (1 embalagem)			
	100 g	120 g	%VD*
Valor energético (kcal)	224	269	13
Carboidratos (g)	1,8	2,2	1
Açúcares totais (g)	0,8	1	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	25	30	60
Gorduras totais (g)	13	16	24
Gorduras saturadas (g)	1,6	1,9	10
Gorduras trans (g)	0	0	0
Gorduras monoinsaturadas (g)	2,3	2,8	14
Gorduras poli-insaturadas (g)	5,5	6,6	33
Ômega 3 (mg)	1080	1296	32
Ácido linolênico (mg)	6080	7296	
EPA (mg)	70	84	
DHA (mg)	310	372	
Colesterol (g)	14	16,8	6
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio	522	626	31
Vitamina D3 (µg)	3,3	4	26

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção



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

6.7. Registro de Lote e Validade

A data de fabricação/lote e validade é indicada na tampa da lata. Para indicação da data de fabricação e validade é utilizado o mês e ano (Ex.: FAB: JUL/19, VAL: JUL/23). A indicação do lote é o dia sequencial do ano (Calendário Juliano), procedido da letra "L" (Ex.: 02/01/19 = L: 002).

7. EMBALAGEM

Código	Embalagem	Embalagem Primária					Embalagem Secundária				
		Peso		Dimensão			Peso		Dimensão		
		Líquido (kg)	Bruto (kg)	Compr. (mm)	Larg. (mm)	Alt. (mm)	Líquido (kg)	Bruto (kg)	Compr. (mm)	Larg. (mm)	Alt. (mm)
300006319	24 x 170 g	0,170	0,211	84	84	39	4,080	5,240	260	173	149

ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA DE JUSTIÇA
DEPARTAMENTO DE REGISTRO E
TAXAS
CARTÓRIO DE REGISTRO DE
IMÓVEIS Nº 1.000
CARTÓRIO DE REGISTRO DE
IMÓVEIS Nº 1.000
CARTÓRIO DE REGISTRO DE
IMÓVEIS Nº 1.000

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

	ATUM SÓLIDO EM ÓLEO COMESTÍVEL COM CALDO VEGETAL 24x170G COQUEIRO	Data da Publicação: 30/10/2023
Código do Documento: FTP.EC.OPE.P&D.0219	Operações – Pesquisa e Desenvolvimento	Vigência: Outubro/2025 Revisão: 04

7.1. Embalagem Primária

- 300006319 - Lata redonda metálica de duas peças com sistema abre fácil contendo 170 g de peso líquido, com rótulo litografado nas cores características da embalagem.

7.2. Embalagem Secundária

- 300006319 - Caixas de embarque de papelão contendo 4,08 kg (24 latas x 170 g).

8. VIDA ÚTIL (VALIDADE)

48 meses.

9. ARMAZENAMENTO

9.1. Armazenamento

O produto deverá ser armazenado em local seco e arejado, em temperatura ambiente que não exceda 40°C. O empilhamento máximo deve ser de 3 pallets, conforme orientação na caixa de embarque. Não usar o produto se a embalagem estiver furada ou estufada. Manusear a embalagem com cuidado. Após abrir a embalagem, o produto não consumido deverá ser conservado sob-refrigeração em recipiente fechado por no máximo 72 horas.

9.2. Paletização

PRODUTO	LASTRO	CAMADA	PALLET
300006319	23	7	161

10. MÉTODO DE DISTRIBUIÇÃO

Distribuição deve ser realizada através de transporte em veículo fechado, limpo, livre de pragas, sem odor, em temperatura ambiente.

11. USO PRETENDIDO E RAZOAVELMENTE ESPERADO

Produto pronto para consumo e /ou como ingrediente de preparações alimentícias.

12. USUÁRIOS CONSUMIDORES VULNERÁVEIS

Produto destinado a população em geral, exceto para consumidores alérgicos a peixe e soja.

13. LEGISLAÇÃO ASSOCIADA AO PRODUTO

- Resolução RDC nº 623, de 9 de março de 2022, Anvisa.
- Resolução RDC nº 727, de 01 de julho de 2021, Anvisa.
- Resolução RDC nº 429 de 8 de outubro de 2020, Anvisa.
- Instrução Normativa IN nº 75 de 09 de outubro de 2020, Anvisa.
- Resolução RDC nº 724 de 01 de julho de 2022, Anvisa.





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

1970

1970

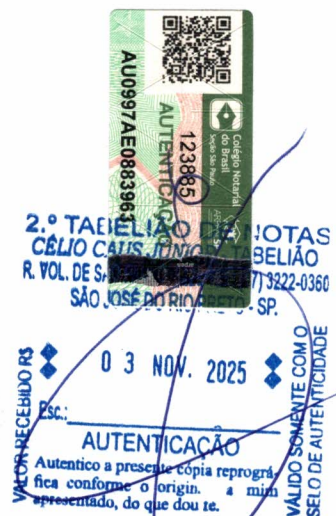
	ATUM SÓLIDO EM ÓLEO COMESTÍVEL COM CALDO VEGETAL 24x170G COQUEIRO	Data da Publicação: 30/10/2023
Código do Documento: FTP.EC.OPE.P&D.0219	Operações – Pesquisa e Desenvolvimento	Vigência: Outubro/2025 Revisão: 04

- Instrução Normativa IN nº161 de 01 de julho de 2022, Anvisa.
- Resolução RDC nº 722 de 01 de julho de 2022, Anvisa.
- Instrução Normativa IN nº160 de 01 de julho de 2022, Anvisa.
- Portaria nº 590, de 02 de dezembro de 2013, Inmetro
- Lei nº 10.674 de 16 maio de 2003, legislativo
- Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA (MAPA, 2017).
- • Instrução Normativa IN nº 22, de 24 de novembro de 2005, MAPA.
- • Resolução RDC nº 778, de 01 de março de 2023, Anvisa.
- • Instrução Normativa IN nº 160 de 01 de julho de 2022, Anvisa.
- • Instrução Normativa IN nº 46, de 15 de dezembro de 2011, MAPA.
- • Instrução Normativa IN nº 45, de 13 de dezembro de 2011, MAPA.
- • Instrução Normativa IN nº 53, de 01 de setembro de 2020, MAPA.

14. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE OU AGRICULTURA

- SIF/DIPOA sob nº 0032/558.

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



15. REVISÃO E ATUALIZAÇÃO

Versão	Data	Descrição da Alteração	Elaboração	Revisão	Aprovação
00	07/04/2021	Emissão Inicial	Bruna Mochetti de Lima	Não se aplica	Denise Tioko Suinama
00	06/10/2021	Atualização de legislação vigente.	Aline Patrocínio da Silva	01	Denise Tioko Suinama
00	27/02/2023	Atualização de legislação vigente e Valores nutricionais	Priscila Carvalho Tavares	02	Denise Tioko Suinama
00	27/03/2023	Atualização de legislações vigentes.	Damaris Costa	03	Denise Tioko Suinama
01	30/10/2023	Revisão integral do documento, atualizações dos valores nutricionais.	Aline Patrocínio da Silva	04	Denise Tioko Suinama

DocuSigned by:
Gislaine Araújo de Figueiredo

2º TABELIÃO DE NOTAS

EM BRANCO

S. J. DO RIO PRETO - SP.

FICHA TECNICA DE PRODUTO
Garantia da Qualidade

1. PRODUTO: MILHO EM CONSERVA LATA 170G

2. MARCA: Bonare

3. DESCRIÇÃO: Milho em conserva é o produto resultante do cozimento de grãos de milho imersos em líquido de cobertura processado por tecnologia adequada.

4. COMPOSIÇÃO DO PRODUTO: Milho (geneticamente modificado a partir de *Bacillus thuringiensis* e/ou *Agrobacterium tumefaciens* e *Zea mays*) e água. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

5. APLICAÇÃO: Preparo de saladas, sopas e outros pratos.

6. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção: 170 g (01 unidade/lata)			
	100 g	170 g	%VD*
Valor energético (kcal)	75 kcal	127 kcal	6
Carboidratos (g)	11 g	19 g	6
Açúcares totais (g)	2,7 g	4,6 g	
Açúcares adicionados (g)	0 g	0 g	0
Proteínas (g)	3,2 g	5,4 g	11
Gorduras totais (g)	1,9 g	3,3 g	5
Gorduras saturadas (g)	0,6 g	1,0 g	5
Gorduras trans (g)	0 g	0 g	0
Fibras alimentares (g)	2,9 g	4,9 g	20
Sódio (mg)	0 mg	0 mg	0

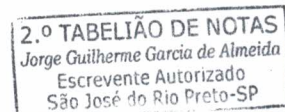
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.



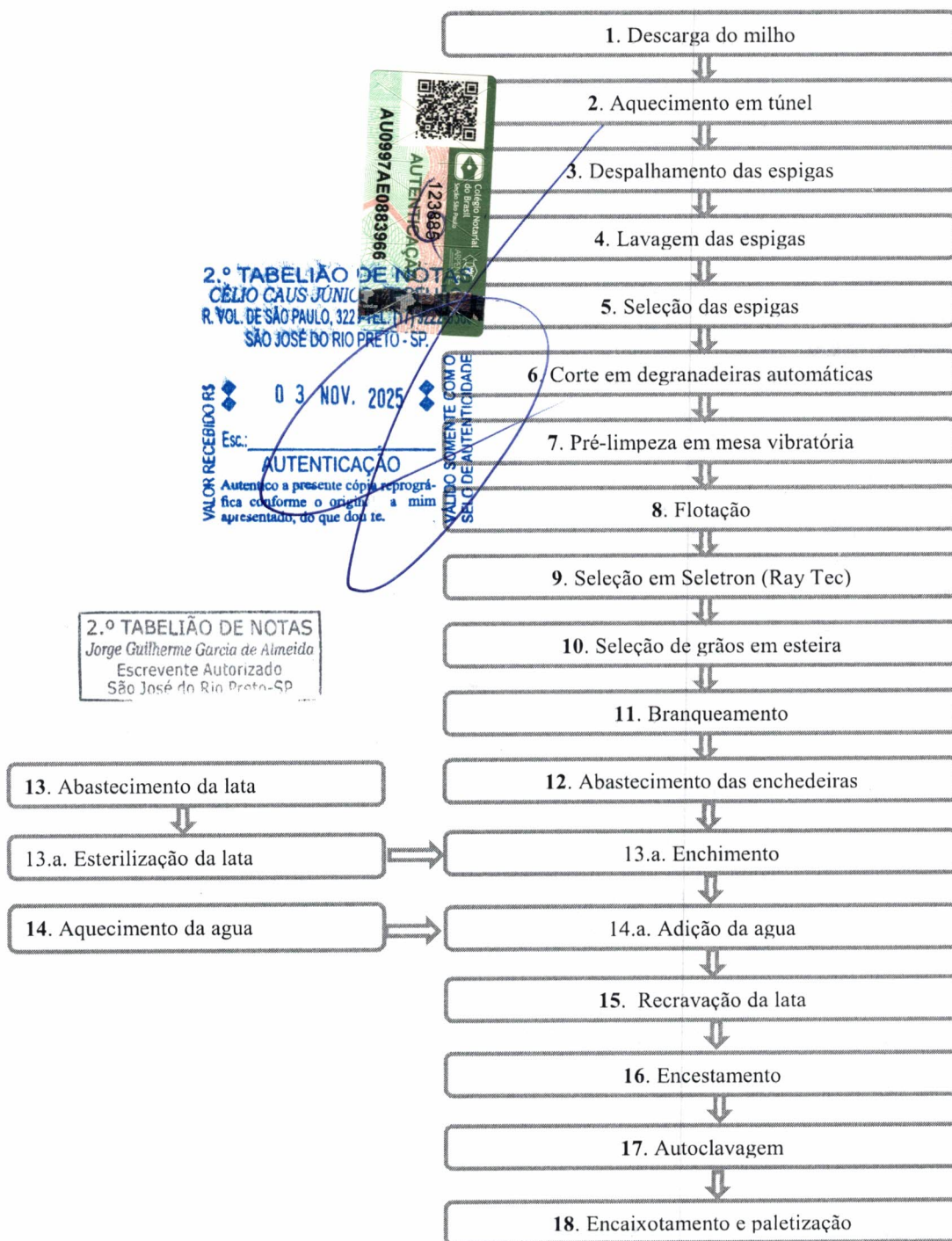


FICHA TECNICA DE PRODUTO
Garantia da Qualidade

7. PROCESSO INDUSTRIAL: O milho em forma de espigas é submetido aos processos de despalhamento, degranação, flotação, seleção, branqueamento, envase, adição de água, fechamento, esterilização, resfriamento, acondicionamento na embalagem correspondente e armazenamento. Todas as operações acima são realizadas em ambientes limpos e organizados, atendendo a padrões higiênicos, sanitários e tecnológicos rigorosos. Os parâmetros de processo são monitorados para assegurar a qualidade do produto final.



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



8. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

Aspecto: grãos de milho cozidos, macios e não esfacelados, imersos em água.

Cor: amarelo

Odor: característico

Aprovado em: 26/05/23

FT-PeD-001

Página 3

ROD. GO 010, KM 223, ZONA RURAL, CEP: 72.859-899 - LUZIÂNIA-GO

CNPJ: 24.866.741/0001-18, IE: 10.358.579-6, TEL.: (61) 2196-8850



FICHA TECNICA DE PRODUTO
Garantia da Qualidade

Goiás Verde
Alimentos

Sabor: característico

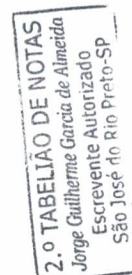
9. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Sal: máximo 0,15% de NaCl

pH: 6,00 a 6,80

Teor de Sólidos Solúveis: mínimo 7 °Brix

Acidez: máximo 0,15 % de ácido cítrico



10. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Após 10 dias de incubação a 35°C, não se deve observar sinais de alterações físicas nas embalagens (tais como estufamentos, vazamentos, corrosões internas) bem como, quaisquer modificações de natureza química ou sensorial do produto que evidenciem deterioração. Quando necessário, deve ser verificada a esterilidade comercial conforme metodologia específica.

11. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:

De acordo com a Resolução - RDC nº 623, De 9 de março de 2022 – Anvisa

12. EMBALAGEM:

12.1. Embalagem primária:

- Latas confeccionadas em folha de flandres revestida internamente com verniz apropriado e recravadas contendo: Peso drenado 170g (Peso líquido 280g).

12.2. Embalagem secundária:

12.2.1. Cartão de papelão ondulado e rotulado envolvido com filme liso termoencolhível de PEBD/PELBD/Aditivos, confeccionado com resinas em conformidade com a ANVS 105/99 para contato com alimentos, nas dimensões externas:

- 24 x 170g = 450 x 300 x 75 mm (Peso bruto Cx./kg: 7,80)

13. DIZERES DE ROTULAGEM:

13.1. Embalagem primária: Contém nome, marca e peso do produto, informação nutricional, ingredientes, data de validade, número do lote, código de barras, dados da empresa e outras informações ao consumidor.



2º TABELIÃO DE NOTAS

EM BRANCO

S. J. DO RIO PRETO - SP.

- ### 13.2. Embalagem secundária:

- Código de barras (DUN) 170g: 17899659900782

14. ARMAZENAMENTO: Manter em local coberto, seco, arejado e a temperatura ambiente.

14.1. Empilhamento máximo:

- 24 x 280g (Peso líquido) = 17 camadas

14.2. Paletização:

- $24 \times 280g = 8 \text{ lastro} \times 17 \text{ altura} = 136 \text{ cxs pallet}$

15. VALIDADE: 30 meses a partir da data de fabricação desde que, em condições normais de estocagem. Após aberto, o conteúdo deve ser transferido para recipiente com tampa, conservado em geladeira (4°C a 8°C) e consumido no prazo máximo de 3 dias.

16. REGISTRO: Produto regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). Isento de registro conforme RDC nº 240 de 26/07/2018.

17. NOMENCLATURA COMUM DO MERCOSUL - NCM

- NCM 170g (lata): 2005.80.00

18. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:

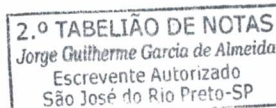
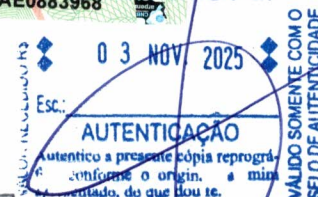
Indústria Brasileira

GOIÁS VERDE ALIMENTOS LTDA

Rod. GO 010, S/N – KM 223, Área Rural de Luziânia, CEP 72.859-899, Luziânia – GO, CNPJ 24.866.741/0001-18

Fone: 0800 200 0234 / 55 (61) 2196-8862 / (61) 2196-6565

E-mail: sac@goiasverde.com.br



PA
NO
DE
LO



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO
Garantia da Qualidade

19. RESPONSÁVEL TÉCNICO:

Nome: Livia Fernandes Freitas

Cargo: Gerente de Qualidade

Habilitação: Engenheira de Alimentos

CRQ: 12300401 – XII Região

HISTÓRICO DAS REVISÕES		
Revisão	Data	Descrição Sumária
01	06/03/2023	Emissão Inicial

APROVADO POR:

* *Livia Fernandes Freitas*

Livia Fernandes Freitas
Responsável Técnico
CRQ: 12300401



*Assinatura digital

1999, 2000, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021, 2022, 2023, 2024, 2025, 2026, 2027, 2028, 2029, 2030, 2031, 2032, 2033, 2034, 2035, 2036, 2037, 2038, 2039, 2040, 2041, 2042, 2043, 2044, 2045, 2046, 2047, 2048, 2049, 2050, 2051, 2052, 2053, 2054, 2055, 2056, 2057, 2058, 2059, 2060, 2061, 2062, 2063, 2064, 2065, 2066, 2067, 2068, 2069, 2070, 2071, 2072, 2073, 2074, 2075, 2076, 2077, 2078, 2079, 2080, 2081, 2082, 2083, 2084, 2085, 2086, 2087, 2088, 2089, 2090, 2091, 2092, 2093, 2094, 2095, 2096, 2097, 2098, 2099, 2100, 2101, 2102, 2103, 2104, 2105, 2106, 2107, 2108, 2109, 2110, 2111, 2112, 2113, 2114, 2115, 2116, 2117, 2118, 2119, 2120, 2121, 2122, 2123, 2124, 2125, 2126, 2127, 2128, 2129, 2130, 2131, 2132, 2133, 2134, 2135, 2136, 2137, 2138, 2139, 2140, 2141, 2142, 2143, 2144, 2145, 2146, 2147, 2148, 2149, 2150, 2151, 2152, 2153, 2154, 2155, 2156, 2157, 2158, 2159, 2160, 2161, 2162, 2163, 2164, 2165, 2166, 2167, 2168, 2169, 2170, 2171, 2172, 2173, 2174, 2175, 2176, 2177, 2178, 2179, 2180, 2181, 2182, 2183, 2184, 2185, 2186, 2187, 2188, 2189, 2190, 2191, 2192, 2193, 2194, 2195, 2196, 2197, 2198, 2199, 2200, 2201, 2202, 2203, 2204, 2205, 2206, 2207, 2208, 2209, 2210, 2211, 2212, 2213, 2214, 2215, 2216, 2217, 2218, 2219, 2220, 2221, 2222, 2223, 2224, 2225, 2226, 2227, 2228, 2229, 2230, 2231, 2232, 2233, 2234, 2235, 2236, 2237, 2238, 2239, 2240, 2241, 2242, 2243, 2244, 2245, 2246, 2247, 2248, 2249, 2250, 2251, 2252, 2253, 2254, 2255, 2256, 2257, 2258, 2259, 2260, 2261, 2262, 2263, 2264, 2265, 2266, 2267, 2268, 2269, 2270, 2271, 2272, 2273, 2274, 2275, 2276, 2277, 2278, 2279, 2280, 2281, 2282, 2283, 2284, 2285, 2286, 2287, 2288, 2289, 2290, 2291, 2292, 2293, 2294, 2295, 2296, 2297, 2298, 2299, 2300, 2301, 2302, 2303, 2304, 2305, 2306, 2307, 2308, 2309, 2310, 2311, 2312, 2313, 2314, 2315, 2316, 2317, 2318, 2319, 2320, 2321, 2322, 2323, 2324, 2325, 2326, 2327, 2328, 2329, 2330, 2331, 2332, 2333, 2334, 2335, 2336, 2337, 2338, 2339, 2340, 2341, 2342, 2343, 2344, 2345, 2346, 2347, 2348, 2349, 2350, 2351, 2352, 2353, 2354, 2355, 2356, 2357, 2358, 2359, 2360, 2361, 2362, 2363, 2364, 2365, 2366, 2367, 2368, 2369, 2370, 2371, 2372, 2373, 2374, 2375, 2376, 2377, 2378, 2379, 2380, 2381, 2382, 2383, 2384, 2385, 2386, 2387, 2388, 2389, 2390, 2391, 2392, 2393, 2394, 2395, 2396, 2397, 2398, 2399, 2400, 2401, 2402, 2403, 2404, 2405, 2406, 2407, 2408, 2409, 2410, 2411, 2412, 2413, 2414, 2415, 2416, 2417, 2418, 2419, 2420, 2421, 2422, 2423, 2424, 2425, 2426, 2427, 2428, 2429, 2430, 2431, 2432, 2433, 2434, 2435, 2436, 2437, 2438, 2439, 2440, 2441, 2442, 2443, 2444, 2445, 2446, 2447, 2448, 2449, 2450, 2451, 2452, 2453, 2454, 2455, 2456, 2457, 2458, 2459, 2460, 2461, 2462, 2463, 2464, 2465, 2466, 2467, 2468, 2469, 2470, 2471, 2472, 2473, 2474, 2475, 2476, 2477, 2478, 2479, 2480, 2481, 2482, 2483, 2484, 2485, 2486, 2487, 2488, 2489, 2490, 2491, 2492, 2493, 2494, 2495, 2496, 2497, 2498, 2499, 2500, 2501, 2502, 2503, 2504, 2505, 2506, 2507, 2508, 2509, 2510, 2511, 2512, 2513, 2514, 2515, 2516, 2517, 2518, 2519, 2520, 2521, 2522, 2523, 2524, 2525, 2526, 2527, 2528, 2529, 2530, 2531, 2532, 2533, 2534, 2535, 2536, 2537, 2538, 2539, 2540, 2541, 2542, 2543, 2544, 2545, 2546, 2547, 2548, 2549, 2550, 2551, 2552, 2553, 2554, 2555, 2556, 2557, 2558, 2559, 2560, 2561, 2562, 2563, 2564, 2565, 2566, 2567, 2568, 2569, 2570, 2571, 2572, 2573, 2574, 2575, 2576, 2577, 2578, 2579, 2580, 2581, 2582, 2583, 2584, 2585, 2586, 2587, 2588, 2589, 2590, 2591, 2592, 2593, 2594, 2595, 2596, 2597, 2598, 2599, 2600, 2601, 2602, 2603, 2604, 2605, 2606, 2607, 2608, 2609, 2610, 2611, 2612, 2613, 2614, 2615, 2616, 2617, 2618, 2619, 2620, 2621, 2622, 2623, 2624, 2625, 2626, 2627, 2628, 2629, 2630, 2631, 2632, 2633, 2634, 2635, 2636, 2637, 2638, 2639, 2640, 2641, 2642, 2643, 2644, 2645, 2646, 2647, 2648, 2649, 2650, 2651, 2652, 2653, 2654, 2655, 2656, 2657, 2658, 2659, 2660, 2661, 2662, 2663, 2664, 2665, 2666, 2667, 2668, 2669, 2670, 2671, 2672, 2673, 2674, 2675, 2676, 2677, 2678, 2679, 2680, 26

Relatório de Ensaio nº 85.460/21

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: Milho em Conserva

Data/Recebimento: 29/11/2021

Lote: 23F21 M

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

Marca: Bonarc

Validade: 12/23

Características Organolépticas	Resultado	*VMP
Aspecto	Próprio	Próprio
Cor	Própria	Própria
Odor	Próprio	Próprio
Sabor	Próprio	Próprio
Características Físico-Químicas	Resultado	*VMP
pH	4,7	-
Características Microbiológicas	Resultado	*VMP
Salmonella/25g	Ausência	Ausência
Enterobacteriaceae/g	0 **UFC	102
Bolor/Levedura/g	0 UFC	103
Macroscópica/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.

São José do Rio Preto, 07 de Dezembro de 2021.

Dr. Mário Luiz Cosso
CRM. 0170 - CRO. IV 0446021
Especialista em Tecnologia Ambiental
Microbiologia, Bromatologia e Citologia

Solicitada Segunda Via será cobrado taxa adicional.

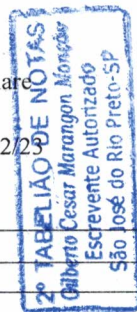
2.º TABELÃO DE NOTAS
CÉLIO CAUS JÚNIOR - TABELÃO
R. VOL. DE SÃO PAULO, 3229-TEL. (17) 3222-0361
SÃO JOSÉ DO RIO PRETO-SP.

06 NOV. 2025

AUTENTICAÇÃO

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

VÁLIDO SOMENTE COM O
SELO DE AUTENTICIDADE





1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

- 1.1. Nome do produto Óleo de Soja Refinado Coamo – Tipo 1
- 1.2. Código interno de identificação do produto 24.365-7
- 1.3. Código EAN 789627960053-8
- 1.4. Código DUN 1789627960054-2
- 1.5. Código NCM 1507.90.11

2. COMPOSIÇÃO E INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO

2.1. Descrição

Óleo de Soja Refinado Coamo – Tipo 1 é puro, claro, leve e não tem cheiro. Possui boa estabilidade oxidativa, ótima aplicabilidade, não faz fumaça e não interfere no sabor dos alimentos.

2.2. Aplicação

Preparação de alimentos, frituras, saladas e culinária em geral.

2.3. Composição

Óleo de soja refinado (geneticamente modificado a partir do *Agrobacterium tumefaciens* e/ou *Bacillus thuringiensis* e/ou *Deletia acidovorans* e/ou *Stenotrophomonas maltophilia* e/ou *Streptomyces viridochromogenes* e/ou *Zea mays*) e antioxidantes: terc-butil-hidroquinona TBHQ (INS 319) e ácido cítrico (INS 330). **NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA.**

2.4. Validade

12 meses a partir da data de fabricação. Após aberto consumir no máximo em 30 dias.



2.5. Tabela Nutricional

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: Cerca de 69
Porção: 13 ml (1 colher de sopa)

	100 ml	13 ml	%VD*
Valor energético (kcal)	828	108	5
Carboidratos (g)	0	0	0
Açúcares totais (g)	0	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	0	0	0
Gorduras totais (g)	92	12	18
Gorduras saturadas (g)	16	2,1	11
Gorduras trans (g)	0	0	0
Gorduras monoinsaturadas (g)	23	3	15
Gorduras poli-insaturadas (g)	53	6,8	34
Ômega 6 (g)	47	6,1	34
Ômega 3 (mg)	5422	705	18
Colesterol (mg)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	0	0	0
Vitamina E (mg)	17	2,3	15

Não contém quantidades significativas de carboidratos, açúcares totais, açúcares adicionados, proteínas, gorduras trans, colesterol, fibras alimentares e sódio.

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção

3. CONSERVAÇÃO, ESTOCAGEM E TRANSPORTE

- 3.1. Conservação e Estocagem Em local seco, longe de fonte de calor e ao abrigo da luz.
- 3.2. Transporte Em caminhões limpos, livres de odores estranhos e ao abrigo da luz.

4. PROPRIEDADES FÍSICAS, QUÍMICAS e MICROBIOLÓGICAS

- 4.1. Características Sensoriais
- 4.1.1. Aspecto a 25°C Límpido e isento de sedimentos
- 4.1.2. Odor Característico
- 4.1.3. Sabor Característico
- 4.2. Cor Lovibond Cuba 5.1/4" Máx. 20A/2,0V
- 4.3. Impurezas Máx. 0,05 %
- 4.4. Índice de Acidez Máx. 0,15 mg KOH/g
- 4.5. Índice de Peróxido Máx. 1,0 mEq/kg

Paulo Ricardo Zanuto Dias
Coordenador de Produção de Óleo



4.6. Matéria Insaponificável	Máx. 1,5 %
4.7. Ponto de Fumaça	Min. 210 °C
4.8. Sabões	Máx. 3,0 mg/kg
4.9. Umidade e voláteis	Máx. 0,10 %
4.10. Microbiológica	-

5. CONTAMINANTES

5.1. Metais Pesados	
5.1.1. Arsênio total	Máx. 0,1 mg/kg
5.1.2. Chumbo	Máx. 0,1 mg/kg
5.1.3. Cobre	Máx. 0,1 mg/kg

6. INFORMAÇÕES EMBALAGEM

6.1. Material	Garrafa PET
6.2. Paletização	
6.2.1. Empilhamento Máximo	6 caixas
6.2.2. Arranjo do Palete	9 lastros x 6 altura
6.2.3. Altura sem Palete	400 mm
6.3. Peso e Dimensões da Garrafa PET	
6.3.1. Peso Líquido	0,828 kg ou 900 mL
6.3.2. Peso Bruto	0,8482 kg
6.3.3. Largura	79 mm
6.3.4. Profundidade	-
6.3.5. Altura	244 mm
6.4. Peso e Dimensões da Caixa	
6.4.1. Peso Líquido	16,5 kg
6.4.2. Peso Bruto	17,22 kg
6.4.3. Largura	400 mm
6.4.4. Profundidade	325 mm
6.4.5. Altura	255 mm



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

7. REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE

ANVISA	Isento conforme a RDC n° 27, de 06 de agosto de 2010.
--------	---

8. INFORMAÇÕES RESPONSÁVEL TÉCNICO

8.1. Responsável Técnico	Eng. Alexandre Cruzes
8.1.1. CREA	PR/77653/D
8.2. Responsável Técnico	Eng. Paulo Ricardo Zanuto Dias
8.2.1. CREA	PR-143925/D - Visto 42944

9. Referências Regulatórias

Resolução RDC N° 727, de 01 de julho de 2022 – ANVISA.
Instrução Normativa n° 49, de 22 de dezembro de 2006 – MAPA.
RDC n° 722, de 1° de julho de 2022 – ANVISA.
Instrução Normativa n° 160, de 1° de julho de 2022 – ANVISA.
RDC n° 724, de 1° de julho de 2022 – ANVISA.
Instrução Normativa n° 161, de 1° de julho de 2022 – ANVISA.
Resolução GMC MERCOSUL n° 12/2011.

Isenção de responsabilidade: O produto especificado neste documento é produzido em conformidade com as referências regulatórias acima mencionadas e demais normas legais concernentes, razão pela qual todas as informações, características e recomendações trazidas nesta "Especificação de Produtos" são precisas e confiáveis até a data de sua divulgação, estando sujeitas a alterações imprevisíveis, independentemente de prévio aviso. Por isso, este documento substitui qualquer versão anterior relativa ao produto aqui identificado. O presente termo de "Especificação de Produto" é disponibilizado apenas com a finalidade de dar conhecimento ao possuidor do produto quanto a sua composição, conservação, armazenamento/estocagem, transporte, modo de uso, manejo e processamento, destino da sua aplicação e demais conteúdos gerais. Considerando que a aplicação específica ou desejada do produto é de exclusiva competência do cliente/usuário, recomenda-se o feito de testes antes de realizar a sua aplicação definitiva ou, em persistindo dúvidas quanto as informações aqui descritas, recomenda-se também realizar prévio contato com a COAMO para fins de melhores esclarecimentos.

Fim do documento

Paulo Ricardo Zanuto Dias
Coordenador de Produção de Óleo

2- TABELIÃO DE NOTAS

EM BRANCO

S. J. DO RIO PRETO - S

RESULTADO DE ANÁLISES LABORATORIAIS Nº 25001204

25001204

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**Email:** heloisa@nutricionale.com.br**CEP:** 15035-510**Telefone:** (17)3211-2030**AMOSTRA:** Óleo de soja**Características:** Óleo de soja**Procedência:****Responsável:****Data da Coleta:** 02/07/2025**Data da Fabric.:** 14/04/2025**Data da Val.:** 14/04/2026**Data de Entrada:** 02/07/2025**Marca:** Coamo**Lote:** 525000104**Temp. Col. (°C):****Temp. Cheg. (°C):****SIF:****ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS**

Análise	Resultado	Valor de Referência
Cor	Característico	Não Consta
Odor	Característico	Não Consta
Aspecto	Característico	Não Consta
Análise macroscópica	Ausência de larvas e sujidades visíveis	Não Consta
Análise microscópica	Ausência de larvas, ovos e cistos de parasitas (aumento: 80X)	Não Consta
Umidade e Voláteis	0,10 %	Não Consta
Resíduo Mineral Fixo (RMF ou Cinzas)	0 %	Não Consta
Proteína	0 %	Não Consta
Carboidratos	0 %	Não Consta
Lipídeos (Gordura)	99,90 %	Não Consta

Botucatu, 10 de julho 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
	ff0a5f9d-c153-4be7-9dd3-47d68d838b9d	

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 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.

RESULTADO DE ANÁLISES LABORATORIAIS Nº 25001204

25001204

2/2

Valor Calórico Total (Caloria)	899,10 Kcal/100 mL	Não Consta
--------------------------------	--------------------	------------

ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS

Análise	Resultado	Valor de Referência
Contagem de Escherichia coli	< 1,0 X 10 ¹ UFC / mL estimado	Não Consta

REFERÊNCIAS

OBSERVAÇÕES

1) A amostra se encontra dentro dos padrões microbiológicos para o referido produto; 2) Resultados de análises microbiológicas com resultados < 1,0 x 10¹ UFC / g indicam que as contagens ficaram abaixo do limite de detecção da técnica, portanto, são negativas para o referido micro-organismo ou grupo pesquisado; 3) Os ensaios físico-químicos foram realizados em duplicatas ou triplicatas.



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

Botucatu, 10 de julho 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
	ff0a5f9d-c153-4be7-9dd3-47d68d838b9d	

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





REFINARIA NACIONAL DE SAL S.A.

Código	Título	Página	Data Emissão
NP.CO.016.13	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA Cisne Tradicional	1 / 2	25/06/24

1. DEFINIÇÃO / DESIGNAÇÃO

Sólido cristalino, inorgânico, constituído basicamente de cristais de cloreto de sódio.

2. DESCRIÇÃO ESPECÍFICA

2.1. Características Gerais

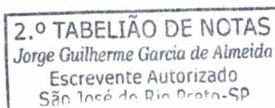
O sal é obtido através do processo de evaporação (Vácuo Múltiplo Efeito) de salmouras concentradas.

2.2. Área de Aplicação e Identificação do uso pretendido do produto

Este produto é destinado principalmente ao uso doméstico e possui uma ampla gama de aplicações, tais como: Cozer, salgar, temperar e conservar.

2.3. Restrição ao uso

Isento de restrição.



2.4. Cuidados na Armazenagem e Manuseio

Deve ser armazenado em ambiente protegido de raios solares e isento de umidade.

Durante a armazenagem deve cumprir as Boas Práticas de Armazenagem:

- Mantendo o ambiente limpo e organizado;
- O produto deve estar devidamente protegido (partes inferior, superior e lateral);
- O produto deve estar afastado das paredes;
- As portas de acesso devem estar isentas de frestas e em bom estado de conservação e serem mantidas fechadas quando não estiver em movimentação;
- As paredes e pisos devem estar conservados, isento de buracos e frestas;
- Telhados devem estar isentos de goteiras e as luminárias devem possuir protetores.

2.5. Cuidados com o Transporte

- Os caminhões devem ser inspecionados para verificar as condições sanitárias dos mesmos conforme estabelecido em checklist específico;
- Durante o transporte deve ser mantido as condições adequadas de envelopamento e observadas as leis de trânsito;
- O transporte e movimentação devem ser feitos de forma cuidadosa, de forma que garanta a integridade da embalagem e assim não contaminando o produto;
- O carregamento e descarregamento devem ser realizados em locais cobertos, com a carga devidamente protegida em toda a sua extensão.

2.6. Validade

Dois (02) anos, a partir da data de fabricação, nas condições de armazenagem e transporte recomendado.

2.7. Embalagens

Código: 7013 - Embalado em película de polietileno com a capacidade de 1 kg (Peso Líquido) e acondicionados em película de polietileno contendo 30 pacotes de 1 kg (Fardo 30x1):

	Nome	Departamento	Assinatura
ELABORAÇÃO	Diego Nogueira da Rosa Machado	Controle de Qualidade	
ELABORAÇÃO	Deivid da Costa Jota	Produção	
VALIDAÇÃO	Stéfano da Silva Delazeri	Garantia da Qualidade	
APROVAÇÃO	Fabiana Bertolo	Coordenação SGQ	

***DOCUMENTO INTERNO DE USO EXCLUSIVO da Refinaria Nacional de Sal S.A.**

***A versão atual, aprovada e assinada encontra-se em poder da Garantia da Qualidade.**





REFINARIA NACIONAL DE SAL S.A.

Código	Título	Página	Data Emissão
NP.CO.016.13	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA Cisne Tradicional	2 / 2	25/06/24

Código: 7080 - Embalado em película de polietileno com a capacidade de 1 kg (Peso Líquido) e acondicionados em película de polietileno contendo 10 pacotes de 1 kg (Fardo 10x1).

3. ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

DESCRIÇÃO	Unid.	Especificação
(#) Iodo (Metalóide)	mg/kg	Mín. 15,0 Máx. 45,0
Ferrocianeto de Sódio	mg/kg	Mín. 2,0 Máx. 5,0
Dióxido de Silício	%	Mín. 0,03 Máx. 0,3
Aspectos Físicos	-	Cristalino
Cor	-	Branco
Odor	-	Inodoro
Sabor	-	Salino
(*) Arsênio	mg/kg	Máx. 0,5
(*) Cádmio	mg/kg	Máx. 0,5
(*) Chumbo	mg/kg	Máx. 2,0
(*) Cobre	mg/kg	Máx. 2,0
(*) Mercúrio	mg/kg	Máx. 0,1

4. REQUISITOS LEGAIS

Iodo:

- (#) RESOLUÇÃO - RDC Nº 604, DE 10 DE FEVEREIRO DE 2022 – Parâmetros estabelecidos e controlados conforme item 3. Especificação técnica.

Metais pesados:

- (*) CODEX STANDARD FOR FOOD GRADE SALT (Cx. Stan 150 Amend. 3-2006) – Parâmetros estabelecidos e controlados conforme item 3. Especificações técnicas.
- (*) RDC nº 722 e IN nº 160 de 01 de julho de 2022 – Parâmetros estabelecidos e controlados conforme descrito no item 3 dessa especificação técnica.

Microbiológicos:

- RESOLUÇÃO ANVISA RDC nº 724, de 01 de julho de 2022 – Não estabelece parâmetros de controle para sal, assim como não identificado como perigo no plano de APPCC.

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas:

- RDC Nº 623, DE 9 DE MARÇO DE 2022 - Parâmetros estabelecidos e controlados conforme análise anual.

Alergênico:

- RESOLUÇÃO ANVISA RDC nº 727, de 01 de julho de 2022 – Na matéria prima, processo produtivo, armazenagem e transporte do Sal não há contato direto ou indireto com produtos alergênicos mencionados nessa legislação, assim como não identificado como perigo no levantamento de APPCC.

2.º TABELIÃO DE NOTAS
Jorge Guilherme Garcia de Almeida
Escritor Autorizado
São João del-Rei, Minas Gerais



	Nome	Departamento	Assinatura
ELABORAÇÃO	Diego Nogueira da Rosa Machado	Controle de Qualidade	
ELABORAÇÃO	Deivid da Costa Jota	Produção	
VALIDAÇÃO	Stéfano da Silva Delazeri	Garantia da Qualidade	
APROVAÇÃO	Fabiana Bertolo	Coordenação SGQ	

*DOCUMENTO INTERNO DE USO EXCLUSIVO da Refinaria Nacional de Sal S.A.

*A versão atual, aprovada e assinada encontra-se em poder da Garantia da Qualidade.

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

NP.CO.016 - Cód. 7013 - 7080 - Especificação Técnica Cisne Tradicional.pdf

Documento número #ecbb3016-7bbf-4534-b332-4c75b5e38fed

Hash do documento original (SHA256): 50fa779217a37a2eb7fbae78ee1f78eb22bdcadeb09082ef28c73094ddabec4b

Assinaturas**✓ DIEGO NOGUEIRA DA ROSA MACHADO**

CPF: 128.145.097-99

Assinou em 26 jun 2024 às 08:23:53

✓ DEIVID DA COSTA JOTA

CPF: 084.527.937-82

Assinou em 26 jun 2024 às 13:32:30

✓ Fabiana Bertolo

CPF: 014.543.530-07

Assinou em 26 jun 2024 às 13:54:45

✓ STEFANO DA SILVA DELAZERI

CPF: 121.924.827-44

Assinou em 26 jun 2024 às 13:47:56

**Log**

- 26 jun 2024, 08:15:22 Operador com email silvana.rosa@salcisne.com.br na Conta 8571f442-9c58-4185-9be3-bc5ee37ccc29 criou este documento número ecbb3016-7bbf-4534-b332-4c75b5e38fed. Data limite para assinatura do documento: 26 de julho de 2024 (08:14). Finalização automática após a última assinatura: habilitada. Idioma: Português brasileiro.
- 26 jun 2024, 08:15:22 Operador com email silvana.rosa@salcisne.com.br na Conta 8571f442-9c58-4185-9be3-bc5ee37ccc29 adicionou à Lista de Assinatura: diego.machado@salcisne.com.br para assinar, via E-mail, com os pontos de autenticação: Token via E-mail; Nome Completo; CPF; endereço de IP. Dados informados pelo Operador para validação do signatário: nome completo DIEGO NOGUEIRA DA ROSA MACHADO e CPF 128.145.097-99.
- 26 jun 2024, 08:15:22 Operador com email silvana.rosa@salcisne.com.br na Conta 8571f442-9c58-4185-9be3-bc5ee37ccc29 adicionou à Lista de Assinatura: deivid.jota@salcisne.com.br para assinar, via E-mail, com os pontos de autenticação: Token via E-mail; Nome Completo; CPF; endereço de IP. Dados informados pelo Operador para validação do signatário: nome completo DEIVID DA COSTA JOTA.



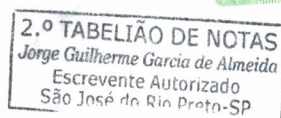
26 Jun 2024, 08:15:22	Operador com email silvana.rosa@salcisne.com.br na Conta 8571f442-9c58-4185-9be3-bc5ee37ccc29 adicionou à Lista de Assinatura: fabiana.bertolo@salcisne.com.br para assinar, via E-mail, com os pontos de autenticação: Token via E-mail; Nome Completo; CPF; endereço de IP. Dados informados pelo Operador para validação do signatário: nome completo Fabiana Bertolo e CPF 014.543.530-07.
26 Jun 2024, 08:15:22	Operador com email silvana.rosa@salcisne.com.br na Conta 8571f442-9c58-4185-9be3-bc5ee37ccc29 adicionou à Lista de Assinatura: stefano.delazeri@salcisne.com.br para assinar, via E-mail, com os pontos de autenticação: Token via E-mail; Nome Completo; CPF; endereço de IP. Dados informados pelo Operador para validação do signatário: nome completo STEFANO DA SILVA DELAZERI.
26 Jun 2024, 08:23:53	DIEGO NOGUEIRA DA ROSA MACHADO assinou. Pontos de autenticação: Token via E-mail diego.machado@salcisne.com.br. CPF informado: 128.145.097-99. IP: 186.232.160.242. Componente de assinatura versão 1.898.0 disponibilizado em https://app.clicksign.com .
26 Jun 2024, 13:32:30	DEIVID DA COSTA JOTA assinou. Pontos de autenticação: Token via E-mail deivid.jota@salcisne.com.br. CPF informado: 084.527.937-82. IP: 186.232.160.242. Localização compartilhada pelo dispositivo eletrônico: latitude -22.8757546 e longitude -42.0723813. URL para abrir a localização no mapa: https://app.clicksign.com/location . Componente de assinatura versão 1.898.0 disponibilizado em https://app.clicksign.com .
26 Jun 2024, 13:47:57	STEFANO DA SILVA DELAZERI assinou. Pontos de autenticação: Token via E-mail stefano.delazeri@salcisne.com.br. CPF informado: 121.924.827-44. IP: 186.232.160.242. Localização compartilhada pelo dispositivo eletrônico: latitude -22.8757711 e longitude -42.0724258. URL para abrir a localização no mapa: https://app.clicksign.com/location . Componente de assinatura versão 1.898.0 disponibilizado em https://app.clicksign.com .
26 Jun 2024, 13:54:46	Fabiana Bertolo assinou. Pontos de autenticação: Token via E-mail fabiana.bertolo@salcisne.com.br. CPF informado: 014.543.530-07. IP: 186.232.160.242. Localização compartilhada pelo dispositivo eletrônico: latitude -22.8757688 e longitude -42.0724268. URL para abrir a localização no mapa: https://app.clicksign.com/location . Componente de assinatura versão 1.898.0 disponibilizado em https://app.clicksign.com .
26 Jun 2024, 13:54:46	Processo de assinatura finalizado automaticamente. Motivo: finalização automática após a última assinatura habilitada. Processo de assinatura concluído para o documento número ecbb3016-7bbf-4534-b332-4c75b5e38fed.

**Documento assinado com validade jurídica.**

Para conferir a validade, acesse <https://www.clicksign.com/validador> e utilize a senha gerada pelos signatários ou envie este arquivo em PDF.

As assinaturas digitais e eletrônicas têm validade jurídica prevista na Medida Provisória nº. 2200-2 / 2001

Este Log é exclusivo e deve ser considerado parte do documento nº ecbb3016-7bbf-4534-b332-4c75b5e38fed, com os efeitos prescritos nos Termos de Uso da Clicksign, disponível em www.clicksign.com.



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



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Relatório CT N°:341985

Emissão 19/03/2025

DADOS DO CLIENTE

REFINARIA NACIONAL DE SAL S/A
PR PONTA DO COSTA, SN
(28922-150) CABO FRIO/RJ
JLA: BRASIL

DADOS DA AMOSTRA

AMOSTRA: I02906/2025

Data de Recepção de Amostra: 11/01/2025

Data do Término das Análises: 19/03/2025

Identificação da Amostra: Sal Cisnei Refinado Iodado - Lote: 250102A - Fabricação: 02/01/2025 - Validade: 01/01/2027 - FQI

RESULTADOS

ANÁLISES SOLICITADAS	RESULTADO	UNIDADE
Iodo adicionado na forma de iodato <i>Instituto Adolfo Lutz - Método 383 - IV edição: 2008</i>	29,15	mg/kg

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

Responsável pelas análises: Gerente Técnico Luiz Ricardo Defácio.
As Amostras/sub-amostras foram analisadas no Laboratório de Mirassol, SP.

NOTA: O Cliente foi responsável pela coleta, identificação e informações da amostra.
Os resultados correspondem a fração de amostra analisada.

Nota: JLA Brasil, uma empresa do Grupo Intertek, mantém sua razão social como sendo
JLA Brasil Laboratório de Análise de Alimentos S.A.

Este Relatório de Ensaio substitui o RdE Número 337015 emitido no dia 31/01/2025

Este documento foi assinado digitalmente de acordo com as normas estabelecidas pela ICP-Brasil (art. 10 da MP nº 2.200-2 de 24 de agosto de 2002).

Para validação do Relatório acesse: www.jlabrasil.com.br/validacao e informe o código de validação

Código de validação 884VCW6Z6W

This document may not be reproduced, except in full and with prior written approval by JLA.
Este documento não pode ser reproduzido, exceto por completo e com aprovação prévia, por escrito, da JLA







RELATÓRIO DE ENSAIOS

Relatório CT N°:335487

Emissão 16/01/2025

DADOS DO CLIENTE

REFINARIA NACIONAL DE SAL S/A

PR PONTA DO COSTA, SN

(28922-150) CABO FRIO/RJ

JLA: BRASIL

DADOS DA AMOSTRA

AMOSTRA: I00779/2025

Data de Recepção de Amostra: 11/01/2025

Data do Término das Análises: 16/01/2025

Identificação da Amostra: Sal Cisnei Refinado Iodado - Lote: 250102A - Fabricação: 02/01/2025 - Validade: 01/01/2027 - Sensorial

RESULTADOS

ANALISES SOLICITADAS	RESULTADO	UNIDADE
Aspecto IO SE 12 - Rev.1	Característico	n.a.
Cor IO SE 12 - Rev.1	Característico	n.a.
Odor IO SE 12 - Rev.1	Característico	n.a.
Sabor IO SE 12 - Rev.1	Característico	n.a.

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

n.a.: Não Aplicável

IO: Instrução Operativa.

Responsável pelas análises: Gerente Técnico Luis Henrique Rodrigues.
As Amostras/sub-amostras foram analisadas no Laboratório de Marília, SP.

NOTA: O Cliente foi responsável pela coleta, identificação e informações da amostra.
Os resultados correspondem a fração de amostra analisada.

Nota: JLA Brasil, uma empresa do Grupo Intertek, mantém sua razão social como sendo
JLA Brasil Laboratório de Análise de Alimentos S.A.

Este documento foi assinado digitalmente de acordo com as normas estabelecidas pela ICP-Brasil (art. 10 da MP nº 2.200-2 de 24 de agosto de 2002).

Para validação do Relatório acesse: www.jlabrasil.com.br/validacao e informe o código de validação

Código de validação SDQQ780QJ6

LUIZ RICARDO DEFACIO
KEY ACCOUNT EXECUTIVE
GERENTE TÉCNICO
CRQ/SP IV REGIÃO : 04200836







RELATÓRIO DE ENSAIOS

Relatório CT Nº:336514

Emissão 28/01/2025

DADOS DO CLIENTE

REFINARIA NACIONAL DE SAL S/A

PR PONTA DO COSTA, SN

(28922-150) CABO FRIO/RJ

JLA: BRASIL

DADOS DA AMOSTRA

AMOSTRA: I00784/2025

Data de Recepção de Amostra: 11/01/2025

Data do Término das Análises: 27/01/2025

Identificação da Amostra: Alimentos - Simples - Ponto de Coleta: Sal Cisnei Refinado Iodado - Lote: 250102A - Fabricação: 02/01/2025 -
Validade: 01/01/2027 -

RESULTADOS

ANÁLISES SOLICITADAS	RESULTADO	UNIDADE
Contagem de Microrganismos Halofílicos* APHA 2015	<1,0 x 10 ¹	UFC/g

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

*Ensaio realizado pelo LANALI - Laboratório de Análises de Alimentos S S – EPP.

UFC/g: Unidade Formadora de Colônia por grama.
APHA: American Public Health Association.

Responsável pelas análises: Coordenadora de Laboratório Priscila Mancano.
As Amostras/sub-amostras foram analisadas no Laboratório de Mirassol, SP.

NOTA: O Cliente foi responsável pela coleta, identificação e informações da amostra.
Os resultados correspondem a fração de amostra analisada.

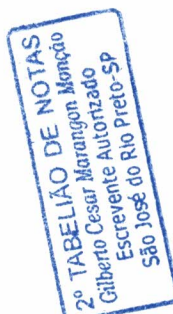
Nota: JLA Brasil, uma empresa do Grupo Intertek, mantém sua razão social como sendo JLA Brasil Laboratório de Análise de Alimentos S.A.

Este documento foi assinado digitalmente de acordo com as normas estabelecidas pela ICP-Brasil (art. 10 da MP nº 2.200-2 de 24 de agosto de 2002).

Para validação do Relatório acesse: www.jlabrasil.com.br/validacao e informe o código de validação

Código de validação 5ARJJ9X5V7


LUIZ RICARDO DEFÁCIO
KEY ACCOUNT EXECUTIVE
GERENTE TÉCNICO
CRQ/SP 14 REGIÃO 1 94206836





RELATÓRIO DE ENSAIOS

Relatório CT N°:336529

Emissão 28/01/2025

DADOS DO CLIENTE

REFINARIA NACIONAL DE SAL S/A
PR PONTA DO COSTA, SN
(28922-150) CABO FRIO/RJ
JLA: BRASIL

DADOS DA AMOSTRA

AMOSTRA: I00780/2025

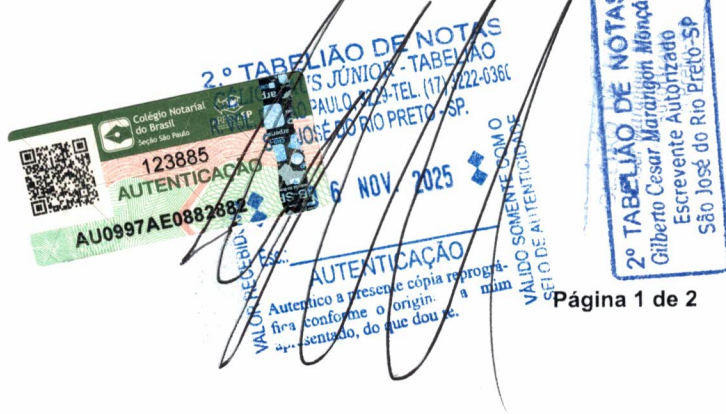
Data de Recepção de Amostra: 11/01/2025

Data do Término das Análises: 28/01/2025

Identificação da Amostra: Sal Cisnei Refinado Iodado - Lote: 250102A - Fabricação: 02/01/2025 - Validade: 01/01/2027 - RDC 623/22

RESULTADOS

ANALISES SOLICITADAS	RESULTADO	VMP	LQ	UNIDADE
Bárbulas (Indicativo de Falha de Boas Práticas) IO MC 03 - Rev.1	ND	N.D.	n.a.	Matérias Estranhas/ 225g
Cinzas Insolúveis em Ácido Official Method 941.12 A/B, Ash of Spices Gravimetric Methods, AOAC INTERNATIONAL, 22st	0,32	1,5	0,08	%
Contagem de Ácaros IO MC 03 - Rev.1	ND	5	n.a.	Matérias Estranhas/ 225g
Filmes plásticos IO MC 03 - Rev.1	ND	N.D.	n.a.	Matérias Estranhas/ 250g
Fragmentos de insetos (Indicativo de Falhas de Boas Práticas) IO MC 03 - Rev.1	ND	N.D.	n.a.	Matérias Estranhas/ 225g
Fragmentos de pelos de Roedor IO MC 03 - Rev.1	ND	N.D.	n.a.	Matérias Estranhas/ 225g
Fragmentos de vidros IO MC 03 - Rev.1	ND	N.D.	n.a.	Matérias Estranhas/ 250g
Insetos inteiros mortos (Indicativos de Falhas de Boas Práticas) IO MC 03 - Rev.1	ND	N.D.	n.a.	Matérias Estranhas/ 225g
Matérias Estranhas (Outros) IO MC 03 - Rev.1	ND	N.D.	n.a.	Matérias Estranhas/ 250g
Objetos rígidos de diâmetro iguais ou maiores a 2mm IO MC 03 - Rev.1	ND	N.D.	n.a.	Matérias Estranhas/ 250g
Objetos rígidos, pontiagudos e/ ou cortantes iguais ou maiores que 7mm IO MC 03 - Rev.1	ND	N.D.	n.a.	Matérias Estranhas/ 250g
Parasitas Visíveis IO MC 03 - Rev.1	ND	N.D.	n.a.	Matérias Estranhas/ 250g
Sujidades leves (Outros) IO MC 03 - Rev.1	ND	N.D.	n.a.	Matérias Estranhas/ 225g







RELATÓRIO DE ENSAIOS

Relatório CT N°:336529

Emissão 28/01/2025

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

V.M.P.: Valor Máximo Permitido segundo a Resolução - RDC N° 623, de 9 de Março de 2022.

LQ: Limite de Quantificação.

n.a.: Não Aplicável.

ND: Não Detectável.

IO: Instrução Operativa.

Responsável pelas análises: Gerente Técnico Luis Henrique Rodrigues.

As Amostras/sub-amostras foram analisadas no Laboratório de Marília, SP.

NOTA: O cliente foi responsável pela coleta, identificação e transporte da amostra.

Os resultados correspondem a fração de amostra analisada.

Conclusão: "Os parâmetros analisados encontram-se em conformidade com os limites estabelecidos na Resolução - RDC N° 623, de 9 de Março de 2022, não levando em consideração a incerteza de medição dos ensaios."

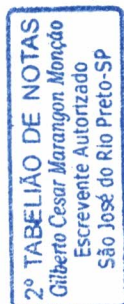
Nota: JLA Brasil, uma empresa do Grupo Intertek, mantém sua razão social como sendo JLA Brasil Laboratório de Análise de Alimentos S.A.

Este documento foi assinado digitalmente de acordo com as normas estabelecidas pela ICP-Brasil (art. 10 da MP n° 2.200-2 de 24 de agosto de 2002).

Para validação do Relatório acesse: www.jlabrasil.com.br/validacao e informe o código de validação

Código de validação CBF0HDQW4W


J.L.A. Brasil
Luis H. Rodrigues
Resp. Técnico
CRQ IV nº 04.100.220







RELATÓRIO DE ENSAIOS

Relatório CT Nº:336797

Emissão 30/01/2025

DADOS DO CLIENTE

REFINARIA NACIONAL DE SAL S/A
PR PONTA DO COSTA, SN
(28922-150) CABO FRIO/RJ
JLA: BRASIL

DADOS DA AMOSTRA

AMOSTRA: I00778/2025

Data de Recepção de Amostra: 11/01/2025

Data do Término das Análises: 29/01/2025

Identificação da Amostra: Sal Cisnei Refinado Iodado - Lote: 250102A - Fabricação: 02/01/2025 - Validade: 01/01/2027 - FQT

RESULTADOS

ANALISES SOLICITADAS	RESULTADO	UNIDADE
Sulfatos* Gravimetria	108,62	mg/kg
Alcalinidade Total* Titulometria	51,2	mgCaCO3/kg
Dióxido de Silício* Espectrofotometria de Absorção Atômica/Cálculo	<0,01	mg/kg

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

* Ensaio realizado por Pro Ambiente - Laboratório de análises químicas e toxicológicas.

NOTA: O Cliente foi responsável pela coleta, identificação e informações da amostra.

Os resultados correspondem a fração de amostra analisada.

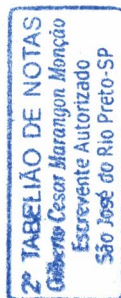
Nota: JLA Brasil, uma empresa do Grupo Intertek, mantém sua razão social como sendo JLA Brasil Laboratório de Análise de Alimentos S.A.

Este documento foi assinado digitalmente de acordo com as normas estabelecidas pela ICP-Brasil (art. 10 da MP nº 2.200-2 de 24 de agosto de 2002).

Para validação do Relatório acesse: www.jlabrasil.com.br/validacao e informe o código de validação

Código de validação HE0F6TXNY9

LUIZ RICARDO DEFÁCIO
KEY ACCOUNT EXECUTIVE
GERENTE TÉCNICO
CRQ/SP IV REGIÃO 1 64208836







RELATÓRIO DE ENSAIOS

Relatório CT N°:336798

Emissão 30/01/2025

DADOS DO CLIENTE

REFINARIA NACIONAL DE SAL S/A
PR PONTA DO COSTA, SN
(28922-150) CABO FRIO/RJ
JLA: BRASIL

DADOS DA AMOSTRA

AMOSTRA: I00783/2025

Data de Recepção de Amostra: 11/01/2025

Data do Término das Análises: 30/01/2025

Identificação da Amostra: Sal Cisnei Refinado Iodado - Lote: 250102A - Fabricação: 02/01/2025 - Validade: 01/01/2027 - Metais Pesados

RESULTADOS

ANALISES SOLICITADAS	RESULTADO	UNIDADE
Alumínio IO ME 02	3,415	mg/kg
Arsênio IO ME 02	<0,001	mg/kg
Cádmio IO ME 02	<0,001	mg/kg
Cálcio IO ME 02	13,459	mg/kg
Chumbo IO ME 02	<0,001	mg/kg
Cobre IO ME 02	<0,010	mg/kg
Ferro IO ME 02	<0,01	mg/kg
Magnésio IO ME 02	140,061	mg/kg
Mercurio IO ME 02	<0,0001	mg/kg
Potássio IO ME 02	<10	mg/kg

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

IO: Instrução Operativa.

Responsável pelas análises: Gerente Técnico Luiz Ricardo Defácio.
As Amostras/sub-amostras foram analisadas no Laboratório de Mirassol, SP.

NOTA: O Cliente foi responsável pela coleta, identificação e informações da amostra.
Os resultados correspondem a fração de amostra analisada.

Nota: JLA Brasil, uma empresa do Grupo Intertek, mantém sua razão social como sendo
JLA Brasil Laboratório de Análise de Alimentos S.A.

Este documento foi assinado digitalmente de acordo com as normas estabelecidas pela ICP-Brasil (art. 10 da MP nº 2.200-2 de 24 de agosto de 2002).

Para validação do Relatório acesse: www.jlabrasil.com.br/validacao e informe o código de validação

Código de validação 12Q7H1UFEF



LUIZ RICARDO DEFACIO
KEY ACCOUNT EXECUTIVE
GERENTE TÉCNICO
CRQ/SP IV REGIAO: 04206836





RELATÓRIO DE ENSAIOS

Relatório CT N°:337013

Emissão 31/01/2025

DADOS DO CLIENTE

REFINARIA NACIONAL DE SAL S/A
PR PONTA DO COSTA, SN
(28922-150) CABO FRIO/RJ
JLA: BRASIL

DADOS DA AMOSTRA

AMOSTRA: I00781/2025

Data de Recepção de Amostra: 11/01/2025

Data do Término das Análises: 31/01/2025

Identificação da Amostra: Sal Cisnei Refinado Iodado - Lote: 250102A - Fabricação: 02/01/2025 - Validade: 01/01/2027 - FQI

RESULTADOS

ANÁLISES SOLICITADAS	RESULTADO	UNIDADE
Cloreto de Sódio** <i>Instituto Adolfo Lutz - Método 028 - IV edição: 2008</i>	95,19	%
Nitrato** <i>NMKL 194:2013</i>	<40,2	mg/kg
Nitrito** <i>NMKL 194:2013</i>	<16,2	mg/kg
Determinação da Umidade por Gravimetria <i>AACC 44-15.02:1999 / IO QU 35 - Rev.7</i>	0,06	%
Determinação do pH <i>IO QU 37 - Rev.6</i>	7,18	n.a.

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

**Ensaio realizado pela JLA Brasil Laboratório de Análises de Alimentos S/A – Mirassol/SP

IO: Instrução Operativa.

AACC: American Association of Cereal Chemists.

Responsável pelas análises: Gerente Técnico Luis Henrique Rodrigues.
As Amostras/sub-amostras foram analisadas no Laboratório de Marília, SP.

NOTA: O Cliente foi responsável pela coleta, identificação e informações da amostra.
Os resultados correspondem a fração de amostra analisada.

Nota: JLA Brasil, uma empresa do Grupo Intertek, mantém sua razão social como sendo
JLA Brasil Laboratório de Análise de Alimentos S.A.

Este documento foi assinado digitalmente de acordo com as normas estabelecidas pela ICP-Brasil (art. 10 da MP nº 2.200-2 de 24 de agosto de 2002).

Para validação do Relatório acesse: www.jlabrasil.com.br/validacao e informe o código de validação

Código de validação 8HBF4RONQF



LUIZ RICARDO DEFACIO
KEY ACCOUNT EXECUTIVE
GERENTE TÉCNICO
CRO/SP TV REGIÃO 1 04200836





www.jla.com.br
info@jla.com.br
Mirassol - SP - Brasil
Av. Nilo Pandolphi, 43-54
Dist. Industrial - CEP: 15134-020
TEL/FAX: (55) 17 2786 1200

RELATÓRIO DE ENSAIOS

Relatório CT N°:337015

Emissão 31/01/2025

DADOS DO CLIENTE

REFINARIA NACIONAL DE SAL S/A
PR PONTA DO COSTA, SN
(28922-150) CABO FRIO/RJ
JLA: BRASIL

DADOS DA AMOSTRA

AMOSTRA: I02906/2025

Data de Recepção de Amostra: 11/01/2025

Data do Término das Análises: 31/01/2025

Identificação da Amostra: Sal Cisnei Refinado Iodado - Lote: 250102A - Fabricação: 02/01/2025 - Validade: 01/01/2027 - FQI - Referente à amostra 781/2025

RESULTADOS

ANÁLISES SOLICITADAS	RESULTADO	UNIDADE
Iodo adicionado na forma de iodato <i>Instituto Adolfo Lutz - Método 383 - IV edição: 2008</i>	48,63	mg/kg

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

Responsável pelas análises: Gerente Técnico Luiz Ricardo Defácio.
As Amostras/sub-amostras foram analisadas no Laboratório de Mirassol, SP.

NOTA: O Cliente foi responsável pela coleta, identificação e informações da amostra.
Os resultados correspondem a fração de amostra analisada.

Nota: JLA Brasil, uma empresa do Grupo Intertek, mantém sua razão social como sendo
JLA Brasil Laboratório de Análise de Alimentos S.A.

Este documento foi assinado digitalmente de acordo com as normas estabelecidas pela ICP-Brasil (art. 10 da MP nº 2.200-2 de 24 de agosto de 2002).

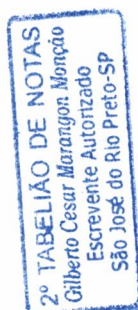
Para validação do Relatório acesse: www.jlabrasil.com.br/validacao e informe o código de validação

Código de validação B2Z00GV8S4


LUIZ RICARDO DEFACIO
KEY ACCOUNT EXECUTIVE
GERENTE TÉCNICO
CRO/SP IV REGIÃO | 04200836




Escritório de São José do Rio Preto - SP
AUTENTICAÇÃO
Autentico a presente cópia reprográ-
fica conforme o original a mim
apresentado, no que dou fé.
VÁLIDO SOMENTE COM O
SELLO DE AUTENTICIDADE





RELATÓRIO DE ENSAIOS

Relatório CT N°:341987

Emissão 19/03/2025

DADOS DO CLIENTE

REFINARIA NACIONAL DE SAL S/A

PR PONTA DO COSTA, SN

(28922-150) CABO FRIO/RJ

JLA: BRASIL

DADOS DA AMOSTRA

AMOSTRA: I00781/2025

Data de Recepção de Amostra: 11/01/2025

Data do Término das Análises: 19/03/2025

Identificação da Amostra: Sal Cisnei Refinado Iodado - Lote: 250102A - Fabricação: 02/01/2025 - Validade: 01/01/2027 - FQI

RESULTADOS

ANÁLISES SOLICITADAS	RESULTADO	UNIDADE
Cloreto de Sódio** <i>Instituto Adolfo Lutz - Método 028 - IV edição: 2008</i>	99,7	%
Nitrato** <i>NMKL 194:2013</i>	<40,2	mg/kg
Nitrito** <i>NMKL 194:2013</i>	<16,2	mg/kg
Determinação da Umidade por Gravimetria <i>AACC 44-15.02:1999 / IO QU 35 - Rev.7</i>	0,06	%
Determinação do pH <i>IO QU 37 - Rev.6</i>	7,18	n.a.

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

**Ensaio realizado pela JLA Brasil Laboratório de Análises de Alimentos S/A – Mirassol/SP

IO: Instrução Operativa.

AACC: American Association of Cereal Chemists.

Responsável pelas análises: Gerente Técnico Luis Henrique Rodrigues.

As Amostras/sub-amostras foram analisadas no Laboratório de Marília, SP.

NOTA: O Cliente foi responsável pela coleta, identificação e informações da amostra.

Os resultados correspondem a fração de amostra analisada.

Nota: JLA Brasil, uma empresa do Grupo Intertek, mantém sua razão social como sendo JLA Brasil Laboratório de Análise de Alimentos S.A.

Este Relatório de Ensaio substitui o RdE Número 337013 emitido no dia 31/01/2025

Este documento foi assinado digitalmente de acordo com as normas estabelecidas pela ICP-Brasil (art. 10 da MP nº 2.200-2 de 24 de agosto de 2002).

Para validação do Relatório acesse: www.jlabrasil.com.br/validacao e informe o código de validação

Código de validação WJG6M1KCEI



LUIZ RICARDO DEFACIO
KEY ACCOUNT EXECUTIVE
GERENTE TÉCNICO
CRO/SP IV NEGÓCIO 04200636

