



Prefeitura do Município de Araucária

Secretaria Municipal de Educação



RESULTADOS DAS AMOSTRAS

Pregão Nº 100/2018

PL: 14.882/2018

Após análises das amostras dos gêneros não perecíveis, segue o resultado:

GRUPO 3

ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO- LOTE 3 /ITEM 200408	
FORNECEDOR	RESULTADO
CELEIRO BRASIL ALIMENTOS EIRELI - ME	APROVADO
EXTRATO DE TOMATE - LOTE 3 / ITEM 100397	
FORNECEDOR	RESULTADO
CELEIRO BRASIL ALIMENTOS EIRELI - ME	APROVADO

Ed



Prefeitura do Município de Araucária
Secretaria Municipal de Educação



AValiação de Amostras

EQUIPE TÉCNICA:

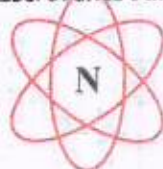
ANA LÍGIA KASSIM

Nutricionista Dpto de Alimentação Escolar / SMED
CPF: 058.065.399-46

Ana Lígia Kassim
NUTRICIONISTA
CRN 4941
SMED

EDSON LOPES DA SILVA

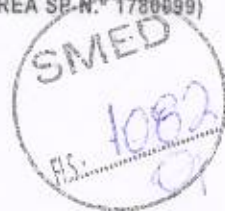
Coodernador do Dpto de Alimentação Escolar / SMED
CPF: 873.847.019-53



foi afixado na última
folha deste documento

INSTITUTO NACIONAL DE ANÁLISES E PESQUISAS LTDA - EPP

(Registro nos Conselhos: CRQ IV Região n.º 14854-F - CRBM 1ª Região n.º 2009-2257-0 - CRBIO N.º 001174/01 - CREA SP-N.º 1780099)



CERTIFICADO DE ANÁLISE - MFQ 14486/18

Solicitante: SUSTENTARE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA.

Produto: ACHOCOLATADO EM PÓ AROMATIZADO ARTIFICIALMENTE

Marca: TECNUTRI/ENJOY Fabricação: 06/12/2017 Validade: 06/12/2018 Lote: 049141

Fabricante: SUSTENTARE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA.

Estrada Municipal Fioravante Carlotti, 1901 - Pedreira/SP

Data da entrada da amostra: 26/01/2018 - Amostra entregue pelo solicitante

Exame Físico-Químico

Teste	Resultado	Teste	Resultado
Valor Calórico Total Kcal/100 g	387	Vitamina C mg/100g	70,0
Carboidratos g/100g	92,4	Niacina mg/100g	25,0
Proteínas g/100g	1,87	Vitamina B ₁ mg/100g	1,9
Gorduras Trans g/100g	0,0	Gorduras Totais	1,1
Sódio mg/100g	85,2	Vitamina B ₂ mg/100g	2,1
Gorduras Saturadas g/100g	0,2	Vitamina B ₆ mg/100g	2,1
Zinco mg/100g	11,0	Vitamina B ₁₂ mcg/100g	4,0
Umidade g/100g	2,7	Vitamina A mcg RE/100g	900,0
Resíduo Mineral Fixo g/100g	2,0	Ácido Fólico mcg/100g	650,0
Ferro mg/100g	22,1	Fibra Alimentar g/100g	1,1
Vitamina D mcg/100g	8,0		

Exame Microbiológico

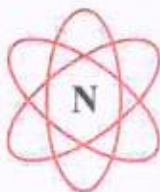
Teste	Resultado
Coliformes Fecais a 45° C	< 1,0 x 10 ¹ UFC/g est.
<i>B. cereus</i>	< 1,0 x 10 ² UFC/g est.
Estafilococos Coagulase Positiva	< 1,0 x 10 ² UFC/g est.
<i>Salmonella</i> sp, em 25 g	Ausentes em 25 g

Exame Microscópico e Macroscópico

Presença de elementos histológicos de cacau e partículas de açúcar, maltodextrina, sal e lecitina de soja.
Ausência de elementos histológicos estranhos ao produto.

Ensaio	Resultado
Matérias Estranhas indicativas de falhas de boas práticas	
Matérias estranhas microscópicas	Ausência / 225 g
Matérias estranhas macroscópicas	Ausência / 225 g
Fragmentos de insetos	Ausência / 225 g
Insetos inteiros mortos	Ausência / 225 g
Bárbulas	Ausência / 225 g
Ácaros mortos	Ausência / 225 g
Outras matérias estranhas microscópicas	Ausência / 225 g
Matérias Estranhas indicativas de risco à saúde	
Matérias estranhas macroscópicas	Ausência / 225 g

[Handwritten signature]
B
A



INSTITUTO NACIONAL DE ANÁLISES E PESQUISAS LTDA - EPP

(Registro nos Conselhos: CRQ IV Região n.º 14854-F - CRBM 1ª Região n.º 2009-2257-0 - CRBIO N.º 001174/01 - CREA SP N.º 1780099)

Fragmentos de pelo de roedor	Ausência / 225 g
Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitos	Ausência / 225 g
Filmes plásticos	Ausência / 500 g
Fragmentos de vidros	Ausência / 500 g
Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm	Ausência / 500 g
Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm	Ausência / 500 g
Outras matérias estranhas macroscópicas	Ausência / 500 g

Propriedades Organolépticas

Aspecto: mistura uniforme dos ingredientes Cor e sabor: característicos Odor: próprio.

Exame Toxicológico

Ausência de corantes artificiais.

Conclusão: Produto de acordo com os padrões legais vigentes. Resultado restrito à amostra recebida.

Metodologia: Oficial.

Data: 08 de Fevereiro de 2018.

Darlane das D. Brito
Darlane das D. Brito
Analisa Química
CRQ IV N.º 04480510

Aline Ferreira da Silva
Aline Ferreira da Silva
Microbiologista
Biomédica - CRBM N.º 11070

Vagner Benevides
Vagner Benevides
Responsável Legal
RG. 11.200.380-1

“Documento válido somente em original pelo prazo máximo de 1 ano”



Aline Sibília Peters
Aline Sibília Peters
Escrevente Juramentada:
Rua Isabel A. Redentora, 155-5
Tel. (41) 3035-5656

	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO	1ª Emissão: 06/05/2013	Página 1 de 2
		Revisão: 00	
		Atualizado em: 20/05/2016	Documento N°: FTAC 006
Achocolatado 400g			

1 **PRODUTO:** ALIMENTO ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO ENRIQUECIDO COM VITAMINAS FERRO E ZINCO. AROMATIZADO ARTIFICIALMENTE.

2 **MARCA:** TECNUTRI

3 **FABRICANTE:** Sustentare Produtos Alimentícios Ltda.
CNPJ: 01.345.179/0001-81 Inscrição Estadual: 519.023.047.110
Estrada Municipal Fioravante Carlotti, 1901 – Bairro Santa Tereza
Pedreira / SP Cep: 13.920-000 Fone: (19) 3852-8200



4 **REGISTRO M.S.:** Produto Isento de Registro conf. Resolução RDC nº 27 de 06/08/2010 da ANVISA.

5 **CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO**

5.1. **INGREDIENTES:** Açúcar, cacau em pó, maltodextrina, sal, mistura de vitaminas e sais minerais (vitamina A, vitamina C, vitamina B1, vitamina B2, vitamina B6, vitamina B12, niacina, ácido fólico, ferro e zinco), aroma artificial de baunilha e emulsificante lecitina de soja. **CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DA SOJA. PODE CONTER TRIGO, AVEIA, CEVADA, LEITE DE VACA, OVOS E LÁTEX NATURAL.**

5.2. **Características Físico-Químicas:**

Umidade: Máximo 4%

5.3. **Características Microbiológicas:**

B. Cereus / g: Máx. 10³ UFC/g
Coliformes a 45° C / g: Máx. 5 x 10 UFC/g
Salmonella sp / 25 g: Ausente

5.4. **Micotoxinas:**

Afla Total: 1,0 mcg/kg
Desoxinivalenol (DON): 65 mcg/kg
Fumonisin (B1 + B2): 76 mcg/kg
Ocratoxina A: 0,7 mcg/kg
Zearalenona: 12 mcg/kg

5.5. **Contaminantes Inorgânicos**

Arsênio: 0,08 mg/kg
Chumbo: 0,07 mg/kg
Cádmio: 0,01 mg/kg

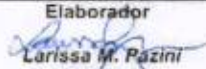
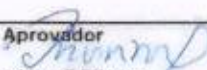
5.6. **Características sensoriais:**

Cor do Pó: Marrom
Odor: Característico conforme o padrão
Sabor: Chocolate, conforme o padrão

O selo de autenticação
foi afixado na última
folha deste documento.



Aline Sibila Peters
Escrevente Juramentada

Elaborador  Larissa M. Pazini Nutricionista CRN 27699	Aprovador  Francisco F. Pilares Diretor Técnico CRQ. 4º 043 29895
---	---

	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO	1ª Emissão: 06/05/2013	Página 2 de 2
		Revisão: 00	
		Atualizado em: 20/05/2016	Documento N°: FTAC 006
Achocolatado 400g			

6 INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

	Em 100 g de Pó	Porção de 20 g ** (02 colheres de sopa)	% VD *
Valor Energético	390 kcal = 1638 kJ	78 kcal = 328 kJ	4
Carboidratos	93,0 g	19 g	6
Proteínas	1,5 g	0 g	0
Gorduras Totais	1,2 g	0 g	0
Fibra Alimentar	1,0 g	0 g	0
Sódio	80,0 mg	16 mg	1
Ferro	21 mg	4,2 mg	30
Zinco	10,5 mg	2,1 mg	30
Vitamina A	900 mcg RE	180 mcg RE	30
Vitamina C	67,5 mg	13,5 mg	30
Vitamina B1	1,8 mg	0,36 mg	30
Vitamina B2	1,95 mg	0,39 mg	30
Vitamina B6	1,95 mg	0,39 mg	30
Vitamina B12	3,6 mcg	0,72 mcg	30
Niacina	24 mg	4,8 mg	30
Ácido Fólico	600 mcg	120 mcg	30

Não contém quantidade significativa de Gorduras Saturadas e Gorduras Trans.

* % 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.

** A porção de 20 g, preparada com leite é fração suficiente para o preparo de 200 ml de bebida pronta para o consumo.

7 MODO DE PREPARO: Dissolver 2 colheres de sopa de alimento achocolatado em um copo (200 ml) de leite frio, gelado ou quente. Misturar bem até dissolução completa.

8 RENDIMENTO POR KG: aproximadamente 20 porções de 200 ml ou 20 porções de 20g de produto pronto.
PER CAPITA: 20 gramas

9 VALIDADE: Doze meses após a data de fabricação.

10 EMBALAGEM Primária: Poliéster + Polietileno, Resistente, Termossoldável
Peso Líquido do Produto: 400 g
Secundária: Caixa de papelão ondulado
Peso Líquido do Produto: 10 kg

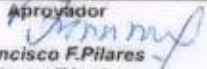
11 CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO Manter as embalagens em local fresco e seco, evitando contato com produtos químicos e protegidos da ação direta de raios solares, insetos e roedores. Após aberto consumir em até 30 dias.

12 LEGISLAÇÃO RELACIONADA:

- RDC 12 de 12/01/2001 da ANVISA.
- RDC 14 de 28/03/2014 da ANVISA.
- RDC 42 de 29/08/2013 da ANVISA.
- RDC 7 de 18/02/2011 da ANVISA.
- RDC 26 de 02/07/2015 da ANVISA.

13 Histórico e Revisões:

Revisão	Descrição	Data
Revisão 01	Inclusão da frase dos alergênicos	20/05/2016

Elaborador  Larissa M. Pazini Nutricionista CRN 27698	Aprovador  Francisco F. Pilares Diretor Técnico CRN 043 29895
--	--

2º TABELIONATO DE NOTAS AUTENTICAÇÃO

05 DEZ. 2018

lico a presente cópia, conforme
nal a mim apresentado, em seu
ANVERSO, do que dou Fé
aria Paula Fratti - Tabeliã

Rua Isabel A. Redenção, 15
Tel. (41) 3035-5656

Aline Sibila Peters
Escrivente Juramentada





FICHA TÉCNICA

- 1- **Fabricante:** Conservas Oderich S.A.
- 2- **Produto:** Extrato de Tomate
- 3- **Marca:** Oderich.
- 4- **Número de Registro:** Produto dispensado de registro.
- 5- **País de Origem:** Brasil.
- 6- **Composição:** tomate, sal e açúcar. Não contém glúten.
- 7- **Informação nutricional:**

Porção: 15 g ou (1 colher de sopa)		
	Quantidade por porção	* % VD
Valor energético	12 kcal = 50 kJ	1
Carboidratos	2,2	1
Proteínas	zero	-
Gorduras totais	zero	-
Gorduras saturadas	zero	-
Gorduras trans	zero	(**)
Fibra alimentar	zero	-
Sódio	106 mg	4

%VD Valores de referência para uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (**) % VD não estabelecido.

- 8- **Rotulagem:** Rotulagem de acordo com a legislação brasileira e/ou de acordo com as especificações do cliente.
- 9- **Validade:** data de validade e lote impressos na embalagem.
- 10- **Embalagem:** Latas de folhas de flandres cilíndricas revestidas internamente com verniz sanitário.

Embalagem	latas
Peso líquido (g)	350
Caixas (unidades)	24
Peso da caixa (kg)	9,8

- 11- **Aditivos Alimentícios:** Produto sem conservantes.

12- Limite de Contaminantes Microbiológicos:

pesquisa de aeróbios e anaeróbios a 35°C +/- 1 = negativa.

pesquisa de aeróbios e anaeróbios a 55°C +/- 1 = negativa.

- 13- **Condições de transporte e armazenamento:** Transportar e armazenar em local seco e arejado. Empilhamento máximo: 25 caixas.

Conservas Oderich S.A.

INÊZ ZUZANA DUTRA
Químico Industrial
CRO 05200003

Rua Oderich 807 95760-000 São Sebastião do Cai RS BRASIL
Rodovia BR 392 Km 68 96050-500 Pelotas RS BRASIL
Rodovia BR 116 Km 287 4150 92990-000 Eldorado do Sul RS BRASIL
Avenida Osvaldo Aranha 1118 95760-000 São Sebastião do Cai RS BRASIL
Rod GO 330 Km 121 Zona Rural 97280-000 Orizônia Goiás BRASIL

www.oderich.com.br





UNIVERSIDADE DE PASSO FUNDO
CENTRO DE PESQUISA EM ALIMENTAÇÃO



RELATÓRIO DE ENSAIO Nº: 6178/2018

Cliente: CONSERVAS ODERICH S. A.

Endereço: RUA ODERICH, 807 - CENTRO - SÃO SEBASTIÃO DO CAÍ

Item Ensaado: Extrato - de Tomate

Data Fabricação: 26/09/2018

Data Validade: 26/09/2020

Lote: NVCIOD

AMOSTRA Nº: 6178/2018

Data Recebimento: 04/10/2018

Período Realização dos Ensaio: 04/10/2018 - 16/10/2018

Data Emissão: 17/10/2018

RESULTADO(S) DO(S) ENSAIO(S)
LAB. DE FÍSICO-QUÍMICA (CEPA)

Carboidratos

RDC Nº 360, de 23 de dezembro de 2003. ANVISA

14,57

g/100 g

-

Brix

Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos Físicos e Químicos para
Análise de Alimentos, 1ª ed., digital 2008.

20,00

°Brix

-

A amostragem é de total responsabilidade do cliente. Os resultados se referem apenas a amostra ensaiada.

INFORMAÇÕES FORNECIDAS PELO CLIENTE: Responsável pela amostra: Conservas Oderich S.A. Marca: Oderich.

O selo de autenticidade
foi afixado na última
folha deste documento.



Aline Sibilani Paula Fratti
Escrevente Juramentada

O relatório só pode ser reproduzido na íntegra, a reprodução de partes requer aprovação por escrito do laboratório.

* VMP(valor máximo permitido)

☒ Engenheiro de Alimentos RUDINEI PAGNUSSAT CREA 214074

☐ Química JOSEANE BRESSIANI CRO/5ª 09101145

Signatário Autorizado



UNIVERSIDADE DE PASSO FUNDO
CENTRO DE PESQUISA EM ALIMENTAÇÃO

RELATÓRIO DE ENSAIO Nº: 6178/2018

Cliente: CONSERVAS ODERICH S. A.

Endereço: RUA ODERICH, 807 - CENTRO - SÃO SEBASTIÃO DO CAÍ

Item Ensalado: Extrato - de Tomate

Data Fabricação: 26/09/2018

Data Validade: 26/09/2020

Lote: NYCIOD

AMOSTRA Nº: 6178/2018

Data Recebimento: 04/10/2018

Período Realização dos Ensaios: 04/10/2018 - 16/10/2018

Data Emissão: 17/10/2018

RESULTADO(S) DO(S) ENSAIO(S)
LAB. DE MICROBIOLOGIA (CEPA)

Incubação a $36 \pm 1^\circ\text{C}$ por 10 dias

APHA American Public Health Association, Compendium of methods for the microbiological examination of foods. Capítulo 61, Canned Foods, Tests for Commercial Sterility, 4th ed. 2001.

Sem alteração

1

1

Teste de Vazamento a $55 \pm 1^\circ\text{C}$ por 10 dias

APHA American Public Health Association, Compendium of methods for the microbiological examination of foods. Capítulo 61, Canned Foods, Tests for Commercial Sterility, 4th ed. 2001.

Sem alteração

1

1

A amostragem é de total responsabilidade do cliente. Os resultados se referem apenas a amostra ensaiada.

INFORMAÇÕES FORNECIDAS PELO CLIENTE: Responsável pela amostra: Conservas Oderich S.A. Marca: Oderich.

O selo de autenticação
foi afixado na última
folha deste documento.



O relatório só pode ser reproduzido na íntegra, a reprodução de partes requer aprovação por escrito do laboratório.

* VMP(valor máximo permitido)

- ☒ Bióloga ISABEL CRISTINA CISCO CRBio 58516-03D
☐ Médica Veterinária LAURA BEATRIZ RODRIGUES CRMV/R\$ 7042

Signatário Autorizado



UNIVERSIDADE DE PASSO FUNDO
CENTRO DE PESQUISA EM ALIMENTAÇÃO



RELATÓRIO DE ENSAIO Nº: 6178/2018

Cliente: CONSERVAS ODERICH S. A.

Endereço: RUA ODERICH, 807 - CENTRO - SÃO SEBASTIÃO DO CAÍ

Item Ensaado: Extrato - de Tomate

Data Fabricação: 26/09/2018

Data Validade: 26/09/2020

Lote: NVCIOD

AMOSTRA Nº: 6178/2018

Data Recebimento: 04/10/2018

Período Realização dos Ensaio: 04/10/2018 - 16/10/2018

Data Emissão: 17/10/2018

RESULTADO(S) DO(S) ENSAIO(S)
LAB. DE MICROSCOPIA (CEPA)

Matéria microscópica

Official Methods of Analysis of Aoac International, 19 Ed., 2012 Chap 16,
Methods 955.46

Ausência

100 g

A amostragem é de total responsabilidade do cliente. Os resultados se referem apenas a amostra ensaiada.

INFORMAÇÕES FORNECIDAS PELO CLIENTE: Responsável pela amostra: Conservas Oderich S.A. Marca: Oderich.



O relatório só pode ser reproduzido na íntegra, a reprodução de partes requer aprovação por escrito do laboratório.

* VMP(valor máximo permitido)

☒ Química JULIANA ELIS GAVIÃO CRQ/5ª 05203762

☐ Química TANIA APARECIDA SOSTER SANTETTI CRQ/5ª 05101603

Signatário Autorizado





UNIVERSIDADE DE PASSO FUNDO
CENTRO DE PESQUISA EM ALIMENTAÇÃO



RELATÓRIO DE ENSAIO Nº: 6178/2018 A

Cliente: CONSERVAS ODERICH S. A.

Endereço: RUA ODERICH, 807 - CENTRO - SÃO SEBASTIÃO DO CAÍ

Item Ensalado: Extrato - de Tomate

Data Fabricação: 26/09/2018

Data Validade: 26/09/2020

Lote: NVCIOD

AMOSTRA Nº: 6178/2018

Data Recebimento: 04/10/2018

Período Realização dos Ensaios: 04/10/2018 - 16/10/2018

Data Emissão: 17/10/2018

RESULTADO(S) DO(S) ENSAIO(S)
LAB. DE ANÁLISE SENSORIAL (CEPA)

Odor

PTSE-03 rev12

Próprio

-

-

Cor

PTSE-03 rev12

Própria

-

-

Aspecto

PTSE-03 rev12

Característico do produto

-

-

A amostragem é de total responsabilidade do cliente. Os resultados se referem apenas a amostra ensaiada.

INFORMAÇÕES FORNECIDAS PELO CLIENTE: Responsável pela amostra: Conservas Oderich S.A. Marca: Oderich.

O selo de autenticação
foi afixado na última
folha deste documento.



Aline Sílvia Peters
Escrevente Juramentada:

O relatório só pode ser reproduzido na íntegra, a reprodução de partes requer aprovação por escrito do laboratório.

* VMP(valor máximo permitido)

- ☐ Engenheira de Alimentos LUCIANE MARIA COLLA CREA 118.367
- ☒ Química JULIANA ELIS GAVIÃO CRQ/5ª 05203762

Signatário Autorizado





UNIVERSIDADE DE PASSO FUNDO
CENTRO DE PESQUISA EM ALIMENTAÇÃO



RELATÓRIO DE ENSAIO Nº: 6178/2018 A

Cliente: CONSERVAS ODERICH S. A.

Endereço: RUA ODERICH, 807 - CENTRO - SÃO SEBASTIÃO DO CAÍ

Item Ensaiado: Extrato - de Tomate

Data Fabricação: 26/09/2018

Data Validade: 26/09/2020

Lote: NVCIOD

AMOSTRA Nº: 6178/2018

Data Recebimento: 04/10/2018

Período Realização dos Ensaios: 04/10/2018 - 16/10/2018

Data Emissão: 17/10/2018

RESULTADO(S) DO(S) ENSAIO(S)
LAB. DE FÍSICO-QUÍMICA (CEPA)

ENSAIO/MÉTODO	RESULTADO	UNIDADE	
Determinação de Nitrogênio total e proteínas por Kjeldhal ISO 1871:2009	2,46	g/100 g	-
Determinação de Umidade e substâncias voláteis a 105°C por gravimetria Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de Alimentos, Método 12/IV, 1ª ed. Digital, 2008	80,71	g/100 g	-
Determinação de Lipídios por extração com solvente em Soxhlet Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de Alimentos, Método 32/IV, 1ª ed. Digital, 2008	0,50	g/100 g	-
Determinação de Resíduo Mineral fixo por gravimetria Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análises de Alimentos, Método 18/IV, 1ª ed. Digital, 2008	1,76	g/100 g	-

A amostragem é de total responsabilidade do cliente. Os resultados se referem apenas a amostra ensaiada.

INFORMAÇÕES FORNECIDAS PELO CLIENTE: Responsável pela amostra: Conservas Oderich S.A. Marca: Oderich.

O selo de autenticação
foi afixado na última
folha deste documento.



Aline Sílvia Peters
Escrevente Juramentado

O relatório só pode ser reproduzido na íntegra, a reprodução de partes requer aprovação por escrito do laboratório.

* VMP(valor máximo permitido)

☒ Engenheiro de Alimentos RUDINEI PAGNUSSAT CREA 214074

☐ Química JOSEANE BRESSIANI CRQ/5ª 09101145

Signatário Autorizado



UNIVERSIDADE DE PASSO FUNDO
CENTRO DE PESQUISA EM ALIMENTAÇÃO



RELATÓRIO DE ENSAIO Nº: 6178/2018 A

Cliente: CONSERVAS ODERICH S. A.

Endereço: RUA ODERICH, 807 - CENTRO - SÃO SEBASTIÃO DO CAÍ

Item Ensaado: Extrato - de Tomate

Data Fabricação: 26/09/2018

Data Recebimento: 04/10/2018

Data Validade: 26/09/2020

Lote: NVCIOD

Período Realização dos Ensaio: 04/10/2018 - 16/10/2018

AMOSTRA Nº: 6178/2018

Data Emissão: 17/10/2018

RESULTADO(S) DO(S) ENSAIO(S)
LAB. DE MICROSCOPIA (CEPA)

Sujidades leves-larvas e parasitas

AOAC Official methods, Chapter 16. 955.46, 19ª ed. 2012.

0

100 g

-

A amostragem é de total responsabilidade do cliente. Os resultados se referem apenas a amostra ensaiada.

INFORMAÇÕES FORNECIDAS PELO CLIENTE: Responsável pela amostra: Conservas Oderich S.A. Marca: Oderich.



Aline Sibila Peters
Escrevente Juramentada

O relatório só pode ser reproduzido na íntegra, a reprodução de partes requer aprovação por escrito do laboratório.

* VMP(valor máximo permitido)

☒ Química JULIANA ELIS GAVIÃO CRQ/5ª 05203762

☐ Química TANIA APARECIDA SOSTER SANTETTI CRQ/5ª 05101603

Signatário Autorizado