



SOLICITAÇÃO

AMOSTRAS

LOTES 1,4 e 6.

SOLICITAÇÃO DE AMOSTRA LOTES 1 E 4 PE 10.004/2021 -SRP

1 mensagem

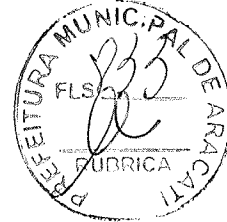
nataniele gondim <nataniele.gondim@aracati.ce.gov.br>
Para: CEARA COMERCIAL <cearacomserv@outlook.com>

16 de março de 2021 16:21

Venho por meio deste, solicitar as amostras referente aos lotes 1 e 4, conforme item 15.0 do Pregão Eletrônico nº 10.004/2021 - SRP.

Fica fixado o prazo de dois dias úteis após o recebimento desde email

Por favor acusar recebimento!



SOLICITAÇÃO DE AMOSTRA LOTE 06 PE 10.004/2021 –SRP

1 mensagem

nataniele gondim <nataniele.gondim@aracati.ce.gov.br>
Para: polpasitafruit@hotmail.com

16 de março de 2021 16:23

Venho por meio deste, solicitar as amostras referente aos lotes 6, conforme item 15.0 do Pregão Eletrônico nº 10.004/2021 - SRP.

Fica fixado o prazo de dois dias úteis após o recebimento desde email
Por favor acusar recebimento!



solicitação das amostras PE 10.004/2021 - SRP

1 mensagem

nataniele.gondim <nataniele.gondim@aracati.ce.gov.br>
Para: andresa.guedes@aracati.ce.gov.br



16 de março de 2021 16:26

Segue em anexo propostas de preços das licitantes declaradas vencedoras do presente certame, para que seja feita a análise quanto aprovação ou desaprovação das amostras solicitadas.

AS RODRIGUES IND. E COM. DE POLPAS DE FRUTAS - ME Lote 06
IC COMERCIAL: Lotes 1 e 4.

15.0- DA LICITANTE ARREMATANTE – APRESENTAÇÃO DAS AMOSTRAS

15.1. O licitante deverá apresentar amostra em até dois dias úteis dos produtos constantes dos Lotes: 01,04,05,06,11,14,15,16 e 17, juntamente com as amostras, a ficha técnica da indústria fabricante dos produtos, Laudo de análise Microbiológico e físico-químico emitido por laboratório credenciado junto aos órgãos competentes emitidos no ano de 2020.

15.2. As amostras serão entregues no Almoxarifado da Secretaria da Saúde, sito a Rua Cel. Alexanzito, 1228B – Bairro – Farias Brito, Aracati-CE, onde serão avaliadas pela Nutricionista, o qual expedirá o parecer favorável ou desfavorável ao produto avaliado. As amostras, após passado o certame, não serão devolvidas as empresas concorrentes.

15.3. Os produtos que não foram solicitadas as amostras, serão avaliados no momento da entrega, no depósito acima citado, podendo ser devolvidos caso estejam em desacordo com as especificações constantes deste edital.

15.4. Todos os produtos deverão vir com data de produção ou ensacamento e validade inscritos em suas embalagens e deverão obedecer ao Código de Defesa do Consumidor, sob pena de desclassificação e/ou devolução do produto.

15.5. As amostras referidas só poderão ser entregues por representante credenciado por cada empresa que só poderá entregar amostras de uma empresa individualmente

2 anexos

 **PROPOSTA IC FINAL.pdf**
2380K

 **PROPOSTA AS.pdf**
760K

SOLICITAÇÃO DE AMOSTRA LOTE 06 PE 10.004/2021 –SRP

2 mensagens

nataniele gondim <nataniele.gondim@aracati.ce.gov.br>
Para: polpasitafruit@hotmail.com

16 de março de 2021 16:23

Venho por meio deste, solicitar as amostras referente aos lotes 6, conforme item 15.0 do Pregão Eletrônico nº 10.004/2021 - SRP.
Fica fixado o prazo de dois dias úteis após o recebimento desde email
Por favor acusar recebimento!

Polpas Itafruit <polpasitafruit@hotmail.com>
Para: nataniele gondim <nataniele.gondim@aracati.ce.gov.br>

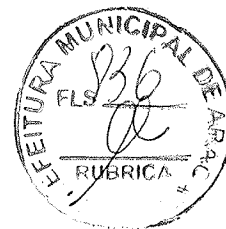
16 de março de 2021 16:27

Boa tarde, recebido 👍

Atenciosamente,

A S Rodrigues Ind. e Com. de Polpas de Frutas
Polpas Itafruit
Itapaj??-CE
Tel.: (85) 3346-1647
Cel.: (85) 9 9951-2525
Cel.: (85) 9 9204-9774

polpasitafruit@hotmail.com



De: nataniele gondim <nataniele.gondim@aracati.ce.gov.br>

Enviado: terça-feira, 16 de março de 2021 16:23

Para: polpasitafruit@hotmail.com <polpasitafruit@hotmail.com>

Assunto: SOLICITAÇÃO DE AMOSTRA LOTE 06 PE 10.004/2021 –SRP

[Texto das mensagens anteriores oculto]

SOLICITAÇÃO DE AMOSTRA LOTES 1 E 4 PE 10.004/2021 -SRP

2 mensagens

nataniele gondim <nataniele.gondim@aracati.ce.gov.br>
Para: CEARA COMERCIAL <cearacomserv@outlook.com>

16 de março de 2021 16:21

Venho por meio deste, solicitar as amostras referente aos lotes 1 e 4, conforme item 15.0 do Pregão Eletrônico nº 10.004/2021 - SRP.

Fica fixado o prazo de dois dias úteis após o recebimento desde email

Por favor acusar recebimento!

ICCOMERCIAL DISTRIBUIDORA <cearacomserv@outlook.com>
Para: nataniele gondim <nataniele.gondim@aracati.ce.gov.br>

17 de março de 2021 08:15

Bom dia !

Acusamos o recebimento desta demanda.

[Texto das mensagens anteriores oculto]





Ofício nº 248/2021/SMS

Aracati, 23 de março de 2021.

À senhora,
Nataniele Gondim
Pregoeira do Município de Aracati

Assunto: Encaminhamento de Parecer Técnico referente ao PE 10.004/2021 – SRP.



Cumprimentando-a, venho por meio deste encaminhar Parecer Técnico acerca do Pregão Eletrônico N° 10.004/2021-SRP, que trata sobre a aquisição de Gêneros Alimentícios para abastecimento das unidades de saúde em geral da SMS – Aracati.

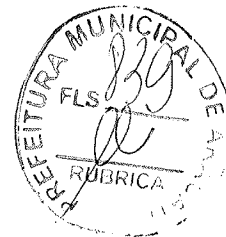
Considerando o pregão supracitado, encaminho vide anexo os pareceres técnicos de aprovação e desaprovação dos **Lotes 01, 04 e 06**, de modo à dar prosseguimento no processo licitatório.

Atenciosamente,


LEANDRO CRUZ DA SILVA
Gerente Executivo da Saúde do Aracati

*Recebido em:
25/03/21*

Prefeitura Municipal de Aracati
Secretaria da Saúde
Hospital Municipal Dr. Eduardo Dias



PARECER TÉCNICO

Aquisição de gêneros alimentícios para atender ao Hospital Municipal Dr. Eduardo Dias do Município de Aracati-Ce.

Os produtos alimentícios deverão ser submetidos ao controle de qualidade, sendo incluídos nesse processo a verificação do atendimento ao disposto na legislação de alimentos. Assim, as empresas as quais os produtos analisados abaixo obtiveram o parecer técnico de adjudicação e homologação do instrumento contratual referente à aquisição de gêneros alimentícios.

Nada mais a declarar. Venho dar o resultado da análise dos produtos dos licitantes do Pregão N° 10.004/2021 - SMS do município de Aracati-Ce.

EMPRESA: IC COMERCIAL DE ALIMENTOS E SERVIÇOS EIRELI.

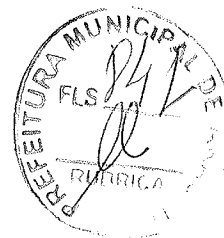
CNPJ N°: 21.576.192/0001-59.

LOTE 1 - PRODUTOS DE MERCEARIA

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	MARCA	AVALIAÇÃO	OBSERVAÇÃO
1	Açúcar refinado, pacote Com 1Kg.	UNIAO	APROVADO	
2	Arroz branco, pacote Com 1Kg.	ZILMAR	APROVADO	
3	Arroz parbolizado pacote com 1kg especificação: farinha de arroz, vitaminas b1, b9, ferro e zinco.	ZILMAR	APROVADO	
4	Batata palha pacote 500g	YOKI	APROVADO	
5	Café torrado moído e prensado a vácuo, selo de pureza abic pacote com no minimo 250g.	NORDESTINO	APROVADO	
6	Farinha de mandioca tipo quebradinha pacote com 1kg.	FIBRA	APROVADO	
7	Farinha de milho (p/ cuscuz) pct c/500g.	NORDESTINO	APROVADO	
8	Farinha de rosca - embalagem de 1kg	DULAR	APROVADO	
9	Farinha de trigo com fermento - embalagem de 1kg	DONA MARIA	APROVADO	
10	Farinha de trigo sem fermento - embalagem com 1kg.	PRIMOR	APROVADO	
11	Feijão carioca pacote de 1kg	DONA DÊ	APROVADO	



COMÉRCIO E SERVIÇOS



RECIBO DAS AMOSTRAS

À
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACATI
A/C DO SR(A). PREGOEIRO(A), NATANIELE GONDIM RODRIGUES
PROCESSO: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 10.004/2021 - SRP

LOCAL DE ENTREGA DAS AMOSTRAS

ALMOXARIFADO DA SECRETARIA DA SAÚDE, SITO A RUA CEL. ALEXANZITO, 1228B - BAIRRO - FARIAS BRITO, ARACATI - CE

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS, PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE ARACATI-CE

RECEBEMOS DA EMPRESA IC COMERCIAL DE ALIMENTOS E SERVIÇOS EIRELI, INSCRITA COM CNPJ: 21.576.192/0001-59, COM SEDE À AVENIDA FRANCISCO SÁ, Nº 4378 - ÁLVARO WEYNE - CEP. 60.030-141 - FORTALEZA/CEARÁ, AMOSTRAS RELATIVAS AO(S) ITEM(NS)/LOTE(S): LOTE 01: ITENS: 01 AO 15; LOTE 02: ITENS: 01 AO 13; . CONFORME DESCRIMINAÇÃO DOS ITENS

Lote 01 - Produtos de Mercearia				
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTDE. TOTAL	MARCA
1	Açúcar refinado, pacote Com 1Kg.	Pacote	1	UNIAO
2	Arroz branco, pacote Com 1Kg.	Pacote	1	ZILMAR
3	Arroz parbolizado pacote com 1kg especificação: farinha de arroz, vitaminas b1, b9, ferro e zinco.	Pacote	1	ZILMAR
4	Batata palha pacote 500g	Pacote	1	YOKI
5	Café torrado moído e prensado a vácuo, selo de pureza abic pacote com no mínimo 250g.	Pacote	1	NORDESTINO
6	Farinha de mandioca tipo quebradinha pacote com 1kg.	Pacote	1	FIBRA
7	Farinha de milho (p/ cuscuz) pct c/500g.	Pacote	1	NORDESTINO
8	Farinha de rosca - embalagem de 1kg	Pacote	1	DULAR
9	Farinha de trigo com fermento - embalagem de 1kg	Pacote	1	DONA MARIA
10	Farinha de trigo sem fermento - embalagem com 1kg.	Pacote	1	PRIMOR
11	Feijão carioca pacote de 1kg	Pacote	1	DONA DE
12	Feijão de corda pacote de 1kg	Pacote	1	GRANULAR
13	Feijão preto pacote de 1kg	Pacote	1	KICALDO
14	Oleo de soja garrafa com 900 ml	Unidade	1	ABC
15	Sal Iodado pacote com no mínimo 1kg	Pacote	1	PIRAMIDE

Lote 04 - Mercearia de Laticínios				
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTDE. TOTAL	MARCA
1	Leite em pó desnatado, lata de no mínimo 300g	Unidade	1	ITAMBE
2	Leite em pó integral pacote de no mínimo 500g com 12 vitaminas e sais minerais	Unidade	1	CCGL
3	Mistura a base de amido de milho para o preparo de mingau, sabor tradicional embalagem com peso mínimo 200g	Unidade	1	MAIZENA
4	Alimento a base de farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, açúcar. lata de no mínimo 400g	Unidade	1	NESTLÉ
5	Preparo em pó tipo achocolatado, lata com no mínimo 400g	Unidade	1	ITALAC
6	Aveia em flocos finos - lata com no mínimo 450g	Unidade	1	QUAKER
7	Mistura para mingau a base de arroz emb. Com no mínimo 400g	Unidade	1	NESTLE
8	Mistura para mingau a base de milho emb. Com no mínimo 400g	Unidade	1	NESTLE
9	Mistura para mingau multicereais emb. Com no mínimo 400g	Unidade	1	NESTLÉ
10	Mistura para mingau a base de aveia e milho, emb. Com no mínimo 400g	Unidade	1	NESTLÉ
11	Flocos e cereais para preparo de mingau, lata com no mínimo 400g	Unidade	1	NESTLE
12	Soja texturizada tipo a pct com no mínimo 400g	Pacote	1	NATURALIFE
13	Leite de soja em pó sem lactose lata de no mínimo 360g	Unidade	1	OLVEBRA

TELEFONE PARA CONTATO DO REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA: (85) 3212-0782

RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO: Carla Regina Rodrigues

DATA DO RECEBIMENTO: 10/03/2022

CIENTE: [Assinatura]

Prefeitura Municipal de Aracati
Secretaria da Saúde
Hospital Municipal Dr. Eduardo Dias

PARECER TÉCNICO

Aquisição de gêneros alimentícios para atender ao Hospital Municipal Dr. Eduardo Dias do Município de Aracati-Ce.

Os produtos alimentícios deverão ser submetidos ao controle de qualidade, sendo incluídos nesse processo a verificação do atendimento ao disposto na legislação de alimentos. Assim, as empresas as quais os produtos analisados abaixo obtiveram o parecer técnico de adjudicação e homologação do instrumento contratual referente à aquisição de gêneros alimentícios.

Nada mais a declarar. Venho dar o resultado da análise dos produtos dos licitantes do Pregão N° 10.004/2021 - SMS do município de Aracati-Ce.

EMPRESA: A S RODRIGUES INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE POLPAS DE FRUTAS
– ME.

CNPJ N°: 08.745.714/0001-30.

LOTE 6 – POLPAS DE FRUTAS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	MARCA	AVALIAÇÃO	OBSERVAÇÃO
1	POLPA DE CAJÚ PASTEURIZADA	ITAFRUIT	APROVADO	
2	POLPA DE ACEROLA PASTEURIZADA	ITAFRUIT	APROVADO	
3	POLPA DE CAJÁ PASTEURIZADA	ITAFRUIT	APROVADO	
4	POLPA DE GOIABA PASTEURIZADA	ITAFRUIT	APROVADO	
5	POLPA DE MANGA PASTEURIZADA	ITAFRUIT	APROVADO	
6	POLPA DE MARACUJÁ PASTEURIZADA	ITAFRUIT	APROVADO	

Aracati/CE, 22 de março de 2021



PRISCILA ROCHA
Nutricionista – CRN 17831



Anderson Silva



A S RODRIGUES INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE POLPAS DE FRUTAS – ME

CNPJ: 08.745.714/0001-30

Ficha Técnica		
Produto: Polpa de maracujá pasteurizada	Rendimento: 140 kg	
Ingredientes:	Quantidade	Custo Unitário (R\$)
Maracujá in natura	200 kg	3,20
Modo de preparo:		
1. Os frutos do maracujá foram recepcionados, selecionados e pesados na balança plataforma;		
2. Em seguida, foi feito a lavagem dos frutos em imersão em água;		
3. Após os frutos foram higienizados com solução de hipoclorito de sódio a 100 ppm por 15 minutos;		
4. Posteriormente os frutos foram cortados e separados a polpa com caroço da casca;		
5. Descartou-se a casca do fruto, levando-se em seguida para despoldadeira;		
6. Após despoldamento, a polpa foi submetida ao processo de refino e posteriormente ao envase;		
7. Após despoldamento, a polpa foi submetida ao processo de refino e posteriormente a pasteurização;		
8. A polpa então é submetida a um tratamento térmico através de troca de calor, utilizando-se um pasteurizador tubular marca: SPIRATHERM, onde será aquecida a 90°C por 60 segundos, calor suficiente para inativar a carga microbiana.		
9. Logo após, as polpas são embaladas em embaladeira automática, e por fim, congeladas a -18 °C em câmara de congelamento.		
Custo total da preparação (R\$):	3,93	
Tempo aproximado:	01h35m	

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
PORÇÃO: 100g (Medida Caseira)		%VD
Calorias	90kcal	4%
Proteínas	2g	3%
Carboidratos	18g	6%
Gorduras Totais	1g	2%
Gorduras Saturadas	0g	0%
Fibra Alimentar	1g	3%
Cálcio	0mg	0%
Ferro	2mg	10%
Sódio	0mg	0%

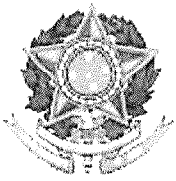
(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000Kcal ou 8400 KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (**) Valores diários de referência não estabelecida.

- Manter congelado a -18º C.
- **INGREDIENTES:** Polpa de Maracujá
- **NÃO CONTÉM GLÚTEN**
- Registro no Ministério da Agricultura sob o nº CE 000746-3.000006
- Técnico Responsável: Anderson Silva Rodrigues CRN 19300/P
- **MODO DE PREPARO:** Para cada 100g de polpa Itafruit, adicione 200ml de água ou leite e adoce a gosto.
- **Validade:** 8 meses

Itapajé-CE, 10 de Fevereiro de 2021

Anderson Silva Rodrigues

Anderson Silva



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SUPERINTENDÊNCIA FEDERAL DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - CE

CERTIFICADO DE REGISTRO DE PRODUTO

Certifico que está devidamente registrado neste Ministério sob o Nº.: CE 000746-3.000006

O Produto:	POLPA DE FRUTA MARACUJÁ CONSUMIDOR FINAL				
De Marca Comercial:	ITAFRUIT, COPITA, ASSOCIAÇÃO-AFMI, COOPEVALE				
De Solicitação Eletrônica:	00003116/2020				
Número do registro	00010-9				
De propriedade do Estabelecimento:	A S RODRIGUES INDUSTRIA E COMERCIO DE POLPA DE FRUTAS - ME				
CPF/CNPJ Nº.	08.745.714/0001-30				
Localizado a:	Agência Comunitária Camará s/n				
Bairro:	Centro	Município:	Itapajé	UF:	CE

Concedido em: 14/01/2020

VALIDO ATÉ: 18/01/2022

Renovado em:



Documento gerado eletronicamente, em 14/01/2020, às 11:18, conforme horário oficial de

RELATÓRIO DE ENSAIO

GERÊNCIA	LABORATÓRIO	SOLICITAÇÃO Nº	RE Nº
GETAQ	LFQA	21644	172/21

1. DADOS DO CLIENTE

Nome/Razão Social: A S RODRIGUES INDUSTRIA E COMERCIO DE POLPA DE FRUTAS ME
Endereço: SIT FRADE – SN - ZONA RURAL – ITAPAJE - CE
E-mail: polpasitafruit@hotmail.com Telefone: (85) 92049774



2. DESCRIÇÃO DO SERVIÇO

Natureza do Serviço: ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

3. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO ITEM DE ENSAIO

Natureza da amostra: polpa de frutas concentradas ou não, com ou sem tratamento térmico, refrigeradas ou congeladas.

Amostra Identificada pelo Cliente: POLPA DE MARACUJÁ

Data de Fabricação: 22/12/2020

Data de Validade: 22/08/2021

Marca: ITAFRUIT

Lote: MR000319

Peso/Volume: 500G

Condicionamento: -01,3º C

Característica da Embalagem: Plástico

Responsável pela Coleta: não consta

Local da Coleta: não consta

Data da Coleta: não consta

Data da Entrada no NUTEC: 27/01/2021 15:00

Data do Início dos Ensaios: 04/02/2021

Data do Término dos Ensaios: 11/02/2021

Informações Adicionais: REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA: CE 746-3.000006
PRODUZIDO E ENVASILHADO POR: A S RODRIGUES INDUSTRIA E COMERCIO DE POLPA DE FRUTAS ME.

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

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

O presente documento digital foi conferido com o original e assinado digitalmente por MARCELO TIMOTEO DE OLIVEIRA, em segunda-feira, 15 de fevereiro de 2021 14:03:47 GMT-03:00, CNS: 06.870-0 - 1º OFÍCIO DE REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS NATURAIS E TABELIONATO DE NOTAS/PB, nos termos da medida provisória N. 2.200-2 de 24 de agosto de 2001. Sua autenticidade deverá ser confirmada no endereço eletrônico www.cear.gov.br/autenticidade. O presente documento digital não se converte em papel por meio de autenticação no Tabelaionato de Notas Provisório nº 1000/2020 CNJ - art. 9º

RELATÓRIO DE ENSAIO

GERÊNCIA GETAQ	LABORATÓRIO LFQA	SOLICITAÇÃO Nº 21644	RE Nº 172/21
--------------------------	----------------------------	--------------------------------	------------------------



4. RESULTADOS DOS ENSAIOS

Ensaio	Resultados	Unidade
Sólidos totais	13,48	g/100g (%)
Sólidos solúveis	13,25	g/100g (%)
Acidez em ácido cítrico	3,29	g/100g (%)
pH	3,42	-

5. SÍNTESE DO PROCEDIMENTO

Determinação de sólidos totais: POT28FQA/LEA – rev.07
Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos - IV edição 2005, cap. 313/IV, p. 578.
Determinação de pH: POT11FQA/LEA – rev.07
Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos - IV edição 2005, cap. 017/IV, p. 104-105.
Determinação de sólidos solúveis por refratometria: POT26FQA/LEA – rev.07
Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos - IV edição 2005, cap. 315/IV, p. 579-581.
Determinação de acidez titulável em ácido orgânico: POT12FQA/LEA – rev.07
Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos - IV edição 2005, cap. 312/IV, p. 577.

Fortaleza, 12 de fevereiro de 2021

Sônia Coelho Abreu de Oliveira

SÔNIA COELHO ABREU DE OLIVEIRA

Engenheira de Alimentos

CRQ: 10.301.834 – 10ª Região

Núcleo de Alimentos – Nutea/Getaq

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

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



RELATÓRIO DE ENSAIO

GERÊNCIA	LABORATÓRIO	SOLICITAÇÃO Nº	REGISTRO Nº
GETAQ	LMBA	21644	165

1. DADOS DO CLIENTE

Cliente: A S RODRIGUES INDUSTRIA E COMERCIO DE POLPA DE FRUTAS ME
Endereço: SIT FRADE, SN, CE 168, KM 91, ZONA RURAL - ITAPAJE-CE
Email: polpasitafuit@hotmail.com

Telefone: (85)3346-1371

2. DESCRIÇÃO DO SERVIÇO

ENSAIOS microbiológicos

3. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO ITEM DE ENSAIO

Natureza da Amostra: BRANQUEADAS OU COZIDAS, INTEIRAS OU PICADAS, ESTÁVEIS A TEMPERATURA AMBIENTE, REFRIGERADAS OU CONGELADAS, CONSUMIDAS DIRETAMENTE; PASSA, COM OU SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR OU MEL; DESIDRATADAS, SECAS(EXCLUÍDAS AS PASSAS), LIOFILIZADAS, COM OU SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR OU MEL, INCLUINDO AS CRISTALIZADAS OU GLACEADAS E SIMILARES); POLPA DE FRUTAS CONCENTRADAS OU NÃO, COM OU SEM TRATAMENTO TÉRMICO, REFRIGERADAS OU CONGELADAS.

Tipo de amostra: POLPA DE MARACUJÁ #1

Data Fabricação: 22/12/2020

Data de Validade: 22/08/2021

Marca: itafruit

Lote: mr000319

Peso/Volume: 500g

Temperatura de Recebimento: -01,3° c

Característica da Embalagem: plastica

Responsável pela Coleta: Não consta

Local da Coleta: Não consta

Hora da Coleta: Não consta

Data da Coleta: Não consta

Hora de Entrada: 15:00

Data de Entrada: 27/01/2021

Data do Início dos Ensaios: 29/01/2021

Data do Término dos Ensaios: 05/02/2021

Informações Adicionais:

REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA: CE 746-3.000006
PRODUZIDO E ENVASILHADO POR: A S RODRIGUES INDUSTRIA E COMERCIO DE POLPA DE FRUTAS ME.

RELATÓRIO DE ENSAIO

GERÊNCIA	LABORATÓRIO	SOLICITAÇÃO Nº	REGISTRO Nº
GETAQ	LMBA	21644	165

4. RESULTADOS DOS ENSAIOS

Ensaio	Unidades	Resultados	[Li, Ls]*	Parâmetros de Referência
Coliformes a 45°C/g	(NMP/g)	<3,0	[-; 9,5]	10 ²
Salmonella sp/25g	25g	Ausência	-	Aus

NOTAS

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

5. SÍNTESE DO PROCEDIMENTO

Coliformes a 35°C /Coliformes a 45°C
 Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP): POT02MBA/LC – ver.03 - American Public Health Association (APHA), Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 4.ed. 2001. pág. 53-62, 69-82.

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



Data: 08/02/2021 14:58

 Documento assinado eletronicamente por **Marcia Helena Portela Teixeira**, com fundamento no art. 6º, § 1º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.
 Sistema SLIN - Sistema de Laboratórios Integrados do NUTEC
 Código de rastreio: **b9189c42eff344da9**



A S RODRIGUES INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE POLPAS DE FRUTAS – ME

CNPJ: 08.745.714/0001-30

Ficha Técnica		
Produto: Polpa de caju pasteurizada	Rendimento: 140 kg	
Ingredientes:	Quantidade	Custo Unitário (R\$)
Caju <i>in natura</i>	200 kg	1,00
Modo de preparo:		
1. Os frutos de caju foram recepcionadas, selecionadas e pesados na balança plataforma;		
2. Em seguida, foi feito a lavagem dos frutos em imersão em água;		
3. Após os frutos foram higienizados com solução de hipoclorito de sódio a 100 ppm por 15 minutos;		
4. Posteriormente é retirado a castanha do fruto.		
6. O fruto é submetido à um tritramento, levando-se em seguida para despoldadeira;		
7. Após despoldamento, a polpa foi submetida ao processo de refino e posteriormente a pasteurização;		
8. A polpa então é submetida a um tratamento térmico através de troca de calor, utilizando-se um pasteurizador tubular marca: SPIRATHERM, onde será aquecida a 90°C por 60 segundos, calor suficiente para inativar a carga microbiana.		
9. Logo após, as polpas são embaladas em embaladeira automática, e por fim, congeladas a -18 °C em câmara de congelamento.		
Custo total da preparação (R\$):	1,85	
Tempo aproximado:	01h35m	

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
PORÇÃO: 100g (Medida Caseira)		%VD
Calorias	30kcal	1%
Proteínas	<1g	1%
Carboidratos	6g	2%
Gorduras Totais	1g	1%
Gorduras Saturadas	0g	0%
Fibra Alimentar	2g	8%
Cálcio	0mg	0%
Ferro	0,5mg	4%
Sódio	0mg	0%

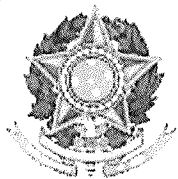
(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400 KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (**) Valores diários de referência não estabelecida.

- Manter congelado a -18° C.
- **INGREDIENTES:** Polpa de Caju
- **NÃO CONTÉM GLÚTEN**
- Registro no Ministério da Agricultura sob o nº CE 000746-3.00003
- Técnico Responsável: Anderson Silva Rodrigues CRN 19300
- **MODO DE PREPARO:** Para cada 100g de polpa Itafruit, adicione 200ml de água ou leite e adoce a gosto.
- Validade: 8 meses

Itapajé-CE, 10 de Fevereiro de 2021


Anderson Silva Rodrigues
Nutricionista – CRN6-19300

Anderson Silva
Nutricionista
CRN 19300



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SUPERINTENDÊNCIA FEDERAL DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - CE

CERTIFICADO DE REGISTRO DE PRODUTO

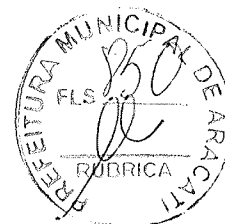
Certifico que está devidamente registrado neste Ministério sob o N°.: CE 000746-3.000003

O Produto:	POLPA DE FRUTA CAJU CONSUMIDOR FINAL				
De Marca Comercial:	COOPEAGRI, ITAFRUIT, COPITA, ASSOCIAÇÃO-AFMI, COOPEVALE				
De Solicitação Eletrônica:	00018466/2020				
Número do registro	00003-0				
De propriedade do Estabelecimento:	A S RODRIGUES INDUSTRIA E COMERCIO DE POLPA DE FRUTAS - ME				
CPF/CNPJ N°.	08.745.714/0001-30				
Localizado a:	Agência Comunitária Camará s/n				
Bairro:	Centro	Município:	Itapajé	UF:	CE

Concedido em: 13/01/2020

Renovado em: 29/01/2021

VALIDO ATÉ: 29/01/2031



Documento gerado eletronicamente, em 11/02/2021, às 13:08, conforme horário oficial de

RELATÓRIO DE ENSAIO

GERÊNCIA	LABORATÓRIO	SOLICITAÇÃO Nº	RE Nº
GETAQ	LFQA	21644	169/21

1. DADOS DO CLIENTE

Nome/Razão Social: A S RODRIGUES INDUSTRIA E COMERCIO DE POLPA DE FRUTAS ME
Endereço: SIT FRADE – SN - ZONA RURAL – ITAPAJE - CE
E-mail: polpasitafuit@hotmail.com Telephone: (85) 92049774



2. DESCRIÇÃO DO SERVIÇO

Natureza do Serviço: ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

3. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO ITEM DE ENSAIO

Natureza da amostra: polpa de frutas concentradas ou não, com ou sem tratamento térmico, refrigeradas ou congeladas.

Amostra Identificada pelo Cliente: POLPA DE CAJU

Data de Fabricação: 22/12/2020

Data de Validade: 22/08/2021

Marca: ITAFRUIT

Lote: CJ000319

Peso/Volume: 500G

Condicionamento: -08,5° C

Característica da Embalagem: Plástico

Responsável pela Coleta: não consta

Local da Coleta: não consta

Data da Coleta: não consta

Data da Entrada no NUTEC: 26/01/2021 09:35

Data do Início dos Ensaio: 04/02/2021

Data do Término dos Ensaio: 11/02/2021

Informações Adicionais: REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA: CE 746-3.000003
PRODUZIDO E ENVASILHADO POR: A S RODRIGUES INDUSTRIA E COMERCIO DE POLPA DE FRUTAS ME.

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

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



06.870-0 - 1º OFÍCIO DE
15 de fevereiro de 2021 14:03:47 GMT-03:00, CNS: 06.870-0 - 1º OFÍCIO DE
O presente documento digital foi conferido com o original e assinado digitalmente por MARCELO TIMOTEO DE OLIVEIRA, em segunda-feira, 15 de fevereiro de 2021 14:03:47 GMT-03:00, CNS: 06.870-0 - 1º OFÍCIO DE
REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS NATURAIS E TABELIONATO DE NOTAS/PB, nos termos da medida provisória N. 2.200-2 de 24 de agosto de 2001. Sua autenticidade deverá ser confirmada no endereço eletrônico
REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS NATURAIS E TABELIONATO DE NOTAS/PB, nos termos da medida provisória N. 2.200-2 de 24 de agosto de 2001. Sua autenticidade deverá ser confirmada no endereço eletrônico
REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS NATURAIS E TABELIONATO DE NOTAS/PB, nos termos da medida provisória N. 2.200-2 de 24 de agosto de 2001. Sua autenticidade deverá ser confirmada no endereço eletrônico

RELATÓRIO DE ENSAIO

GERÊNCIA GETAQ	LABORATÓRIO LFQA	SOLICITAÇÃO Nº 21644	RE Nº 169/21
--------------------------	----------------------------	--------------------------------	------------------------



4. RESULTADOS DOS ENSAIOS

Ensaio	Resultados	Unidade
Açúcares redutores em glicose	9,91	g/100g (%)
Açúcares não redutores em sacarose	0,00	g/100g (%)
Açúcares totais	9,91	g/100g (%)
Sólidos totais	7,92	g/100g (%)
Sólidos solúveis	7,50	g/100g (%)
Acidez em ácido cítrico	0,18	g/100g (%)
pH	4,68	-

5. SÍNTESE DO PROCEDIMENTO

Determinação de glicídios totais em glicose (carboidratos): POT05FQA/LEA – rev.07
Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos - IV edição 2005, cap. 040/IV, p. 129-130.

Determinação de glicídios redutores em glicose: POT03FQA/LEA – rev.07
Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos - IV edição 2005, cap. 038/IV, p. 125-127.

Determinação de glicídios não redutores em sacarose: POT04FQA/LEA – rev.07
Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos - IV edição 2005, cap. 039/IV, p. 127-128.

Determinação de sólidos totais: POT28FQA/LEA – rev.07
Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos - IV edição 2005, cap. 313/IV, p. 578.

Determinação de pH: POT11FQA/LEA – rev.07
Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos - IV edição 2005, cap. 017/IV, p. 104-105.

Determinação de sólidos solúveis por refratometria: POT26FQA/LEA – rev.07
Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos - IV edição 2005, cap. 315/IV, p. 579-581.

Determinação de acidez titulável em ácido orgânico: POT12FQA/LEA – rev.07
Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos - IV edição 2005, cap. 312/IV, p. 577.

Fortaleza, 12 de fevereiro de 2021

Sônia Coelho Abreu de Oliveira

SÔNIA COELHO ABREU DE OLIVEIRA

Engenheira de Alimentos

CRQ: 10.301.834 – 10ª Região

Núcleo de Alimentos – Nutea/Getaq

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

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

O presente documento digital foi conferido com o original e assinado digitalmente por MARCELO TIMOTEU DE OLIVEIRA, em segunda-feira, 15 de fevereiro de 2021 14:03:47 GMT-03:00, CNS: 06.870-0 - 1º OFÍCIO DE REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS NATURAIS E TABELIONATO DE NOTAS/PB, nos termos da medida provisória N. 2.200-2 de 24 de agosto de 2001. Sua autenticidade deverá ser confirmada no endereço eletrônico www.ce.gov.br/autenticidade. O presente documento digital não será convertido em papel por meio de autenticação no Tabelaionato de Notas. Provimto nº 1001/2020 C.N.I. - art. 110, 2º



RELATÓRIO DE ENSAIO

GERÊNCIA	LABORATÓRIO	SOLICITAÇÃO Nº	REGISTRO Nº
GETAQ	LMBA	21644	163

1. DADOS DO CLIENTE

Cliente: A S RODRIGUES INDUSTRIA E COMERCIO DE POLPA DE FRUTAS ME
Endereço: SIT FRADE, SN, CE 168, KM 91, ZONA RURAL - ITAPAJE-CE
Email: polpasitafuit@hotmail.com

Telefone: (85)3346-1377



2. DESCRIÇÃO DO SERVIÇO

ENSAIOS microbiológicos

3. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO ITEM DE ENSAIO

Natureza da Amostra: BRANQUEADAS OU COZIDAS, INTEIRAS OU PICADAS, ESTÁVEIS A TEMPERATURA AMBIENTE, REFRIGERADAS OU CONGELADAS, CONSUMIDAS DIRETAMENTE; PASSA, COM OU SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR OU MEL; DESIDRATADAS, SECAS(EXCLUÍDAS AS PASSAS), LIOFILIZADAS, COM OU SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR OU MEL, INCLUINDO AS CRISTALIZADAS OU GLACEADAS E SIMILARES); POLPA DE FRUTAS CONCENTRADAS OU NÃO, COM OU SEM TRATAMENTO TÉRMICO, REFRIGERADAS OU CONGELADAS.

Tipo de amostra: POLPA DE CAJU #1

Data Fabricação: 22/12/2020

Data de Validade: 22/08/2021

Marca: ITAFRUIT

Lote: CJ000319

Peso/Volume: 500G

Temperatura de Recebimento: -08,5° C

Característica da Embalagem: ORIGINAL DO PRODUTO

Responsável pela Coleta: Não consta

Local da Coleta: Não consta

Hora da Coleta: Não consta

Data da Coleta: Não consta

Hora de Entrada: 09:35

Data de Entrada: 26/01/2021

Data do Início dos Ensaios: 29/01/2021

Data do Término dos Ensaios: 05/02/2021

Informações Adicionais:

REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA: CE 746-3.000003
 PRODUZIDO E ENVASILHADO POR: A S RODRIGUES INDUSTRIA E COMERCIO DE POLPA DE FRUTAS ME.

RELATÓRIO DE ENSAIO

GERÊNCIA	LABORATÓRIO	SOLICITAÇÃO Nº	REGISTRO Nº
GETAQ	LMBA	21644	163

4. RESULTADOS DOS ENSAIOS

Ensaio	Unidades	Resultados	[Li, Ls]*	Parâmetros de Referência
Coliformes a 45°C/g	(NMP/g)	<3,0	[-; 9,5]	10 ²
Salmonella sp/25g	25g	Ausência	-	Aus

NOTAS

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

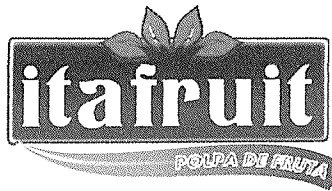
5. SÍNTESE DO PROCEDIMENTO

Coliformes a 35°C / Coliformes a 45°C
Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP): POT02MBA/LC – ver.03 - American Public Health Association (APHA), Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 4.ed. 2001. pág. 53-62, 69-82.
Salmonella sp
Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência: POT03MBA/LEA – Rev.07
American Public Health Association (APHA), Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 5.ed. 2015. pág 446-462.



Data: 08/02/2021 14:57

Documento assinado eletronicamente por **Marcia Helena Portela Teixeira**, com fundamento no art. 6º, § 1º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.
Sistema SLIN - Sistema de Laboratórios Integrados do NUTEC
Código de rastreio: **a4d7d79b4482411e8**



**A S RODRIGUES INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE POLPAS DE
FRUTAS – ME**

CNPJ: 08.745.714/0001-30

Ficha Técnica		
Produto: Polpa de acerola pasteurizada	Rendimento: 140 kg	
Ingredientes:	Quantidade	Custo Unitário (R\$)
Acerola <i>in natura</i>	200 kg	1,20
Modo de preparo:		
1. As acerolas foram recepcionadas, selecionadas e pesadas na balança plataforma;		
2. Em seguida, foi feito a lavagem dos frutos em imersão em água;		
3. Após os frutos foram higienizados com solução de hipoclorito de sódio a 100 ppm por 15 minutos;		
4. Posteriormente os frutos foram descascados e cortados em pequenas frações;		
5. Descartou-se o caroço do fruto, levando-se em seguida para despulpadeira;		
6. Após despulpamento, a polpa foi submetida ao processo de refino e posteriormente ao envase;		
7. Após despulpamento, a polpa foi submetida ao processo de refino e posteriormente a pasteurização;		
8. A polpa então é submetida a um tratamento térmico através de troca de calor, utilizando-se um pasteurizador tubular marca: SPIRATHERM, onde será aquecida a 90°C por 60 segundos, calor suficiente para inativar a carga microbiana.		
9. Logo após, as polpas são embaladas em embaladeira automática, e por fim, congeladas a -18 °C em câmara de congelamento.		
Custo total da preparação (R\$):	1,73	
Tempo aproximado:	01h35m	


INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção: 100g (5 colheres de sopa)		%VD
Calorias	30 Kcal	1%
Proteínas	<1g	1%
Carboidratos	6g	2%
Gorduras Totais	0g	0%
Gorduras Saturadas	0g	0%
Gorduras Trans	0g	**
Fibra Alimentar	2g	8%
Cálcio	0mg	0%
Ferro	1mg	4%
Sódio	0mg	0%

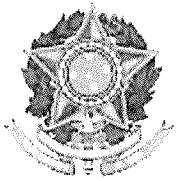
(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000Kcal ou 8400 KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (**) Valores diários de referência não estabelecida.

- Manter congelado a -18º C.
- **INGREDIENTES:** Polpa integral de Acerola
- **NÃO CONTÉM GLÚTEN**
- Registro no Ministério da Agricultura sob o nº CE 000746-3.000002
- Técnico Responsável: Anderson Silva Rodrigues
CRN 19300
- **MODO DE PREPARO:** Para cada 1kg de polpa, adicione 2 litros de água, bater no liquidificador e adoçar a gosto.
- Validade: 8 meses

Itapajé-CE, 10 de Fevereiro de 2021


Anderson Silva Rodrigues
Nutricionista – CRN6-19300


Anderson Silva
Nutricionista



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SUPERINTENDÊNCIA FEDERAL DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - CE

CERTIFICADO DE REGISTRO DE PRODUTO

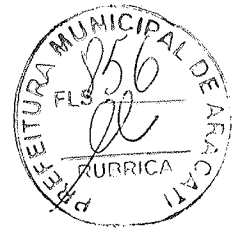
Certifico que está devidamente registrado neste Ministério sob o N.º: CE 000746-3.000002

O Produto:	POLPA DE FRUTA ACEROLA CONSUMIDOR FINAL				
De Marca Comercial:	COOPEAGRI, ITAFRUIT, COPITA, ASSOCIAÇÃO-AFMI, COOPEVALE				
De Solicitação Eletrônica:	00018467/2020				
Número do registro	00002-1				
De propriedade do Estabelecimento:	A S RODRIGUES INDUSTRIA E COMERCIO DE POLPA DE FRUTAS - ME				
CPF/CNPJ N.º.	08.745.714/0001-30				
Localizado a:	Agência Comunitária Camará s/n				
Bairro:	Centro	Município:	Itapajé	UF:	CE

Concedido em: 13/01/2020

Renovado em: 29/01/2021

VALIDO ATÉ: 29/01/2031



Documento gerado eletronicamente, em 11/02/2021, às 13:08, conforme horário oficial de

RELATÓRIO DE ENSAIO

GERÊNCIA
GETAQ

LABORATÓRIO
LFQA

SOLICITAÇÃO Nº
21644

RE Nº
167/21

1. DADOS DO CLIENTE

Nome/Razão Social: A S RODRIGUES INDUSTRIA E COMERCIO DE POLPA DE FRUTAS ME

Endereço: SIT FRADE - SN - ZONA RURAL - ITAPAJE - CE

E-mail: polpasitafruit@hotmail.com

Telefone: (85) 92049774



2. DESCRIÇÃO DO SERVIÇO

Natureza do Serviço: ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

3. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO ITEM DE ENSAIO

Natureza da amostra: polpa de frutas concentradas ou não, com ou sem tratamento térmico, refrigeradas ou congeladas.

Amostra Identificada pelo Cliente: POLPA DE ACEROLA

Data de Fabricação: 22/12/2020

Data de Validade: 22/08/2021

Marca: ITAFRUIT

Lote: AC000319

Peso/Volume: 500G

Condicionamento: -04,1° C

Característica da Embalagem: Plástico

Responsável pela Coleta: não consta

Local da Coleta: não consta

Data da Coleta: não consta

Data da Entrada no NUTEC: 26/01/2021 09:35

Data do Início dos Ensaios: 04/02/2021

Data do Término dos Ensaios: 11/02/2021

Informações Adicionais: REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA: CE 746-3.000002
PRODUZIDO E ENVASILHADO POR: A S RODRIGUES INDUSTRIA E COMERCIO DE POLPA DE FRUTAS ME.

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

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



RELATÓRIO DE ENSAIO

GERÊNCIA GETAQ	LABORATÓRIO LFQA	SOLICITAÇÃO Nº 21644	RE Nº 167/21
--------------------------	----------------------------	--------------------------------	------------------------



4. RESULTADOS DOS ENSAIOS

Ensaio	Resultados	Unidade
Açúcares redutores em glicose	4,70	g/100g (%)
Açúcares não redutores em sacarose	0,0	g/100g (%)
Açúcares totais	4,70	g/100g (%)
Sólidos totais	6,49	g/100g (%)
Sólidos solúveis	6,25	g/100g (%)
Acidez em ácido cítrico	0,73	g/100g (%)
pH	3,92	-

5. SÍNTESE DO PROCEDIMENTO

Determinação de glicídios totais em glicose (carboidratos): POT05FQA/LEA – rev.07
Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos - IV edição 2005, cap. 040/IV, p. 129-130.

Determinação de glicídios redutores em glicose: POT03FQA/LEA – rev.07
Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos - IV edição 2005, cap. 038/IV, p. 125-127.

Determinação de glicídios não redutores em sacarose: POT04FQA/LEA – rev.07
Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos - IV edição 2005, cap. 039/IV, p. 127-128.

Determinação de sólidos totais: POT28FQA/LEA – rev.07
Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos - IV edição 2005, cap. 313/IV, p. 578.

Determinação de pH: POT11FQA/LEA – rev.07
Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos - IV edição 2005, cap. 017/IV, p. 104-105.

Determinação de sólidos solúveis por refratometria: POT26FQA/LEA – rev.07
Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos - IV edição 2005, cap. 315/IV, p. 579-581.

Determinação de acidez titulável em ácido orgânico: POT12FQA/LEA – rev.07
Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos - IV edição 2005, cap. 312/IV, p. 577.

Fortaleza, 12 de fevereiro de 2021

Sônia Coelho Abreu de Oliveira

SÔNIA COELHO ABREU DE OLIVEIRA

Engenheira de Alimentos

CRQ: 10.301.834 – 10ª Região

Núcleo de Alimentos – Nutea/Getaq

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

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



O presente documento digital foi conferido com o original e assinado digitalmente por MARCELO TIMOTEO DE OLIVEIRA, em segunda-feira, 15 de fevereiro de 2021 14:03:47 GMT-03:00, CNS: 06.870-0 - 1º OFÍCIO DE REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS NATURAIS E TABELIONATO DE NOTAS/PB, nos termos da medida provisória N. 2.200-2 de 24 de agosto de 2001. Sua autenticidade deverá ser confirmada no endereço eletrônico www.cenarj.br/autenticidade. O presente documento digital não se converte em papel por meio de autenticação no Tabelionato de Notas. Provisória nº 1001/2020 CNJ - art. 1º, III.

RELATÓRIO DE ENSAIO

GERÊNCIA	LABORATÓRIO	SOLICITAÇÃO Nº	REGISTRO Nº
GETAQ	LMBA	21644	161

1. DADOS DO CLIENTE

Cliente: A S RODRIGUES INDUSTRIA E COMERCIO DE POLPA DE FRUTAS ME

Endereço: SIT FRADE, SN, CE 168, KM 91, ZONA RURAL - ITAPAJE-CE

Email: polpasitafruit@hotmail.com

Telefone: (85)3346-1371

2. DESCRIÇÃO DO SERVIÇO

ENSAIOS MICROBIOLÓGICOS

3. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO ITEM DE ENSAIO

Natureza da Amostra: BRANQUEADAS OU COZIDAS, INTEIRAS OU PICADAS, ESTÁVEIS A TEMPERATURA AMBIENTE, REFRIGERADAS OU CONGELADAS, CONSUMIDAS DIRETAMENTE; PASSA, COM OU SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR OU MEL; DESIDRATADAS, SECAS(EXCLUÍDAS AS PASSAS), LIOFILIZADAS, COM OU SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR OU MEL, INCLUINDO AS CRISTALIZADAS OU GLACEADAS E SIMILARES); POLPA DE FRUTAS CONCENTRADAS OU NÃO, COM OU SEM TRATAMENTO TÉRMICO, REFRIGERADAS OU CONGELADAS.

Tipo de amostra: POLPA DE ACEROLA #1

Data Fabricação: 22/12/2020

Data de Validade: 22/08/2021

Marca: ITAFRUIT

Lote: AC000319

Peso/Volume: 500G

Temperatura de Recebimento: -04,1° C

Característica da Embalagem: ORIGINAL DO PRODUTO

Responsável pela Coleta: Não consta

Local da Coleta: Não consta

Hora da Coleta: Não consta

Data da Coleta: Não consta

Hora de Entrada: 09:35

Data de Entrada: 26/01/2021

Data do Início dos Ensaios: 29/01/2021

Data do Término dos Ensaios: 05/02/2021

Informações Adicionais:

REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA: CE 746-3.000002
PRODUZIDO E ENVASILHADO POR: A S RODRIGUES INDUSTRIA E COMERCIO DE POLPA DE FRUTAS ME.

RELATÓRIO DE ENSAIO

GERÊNCIA	LABORATÓRIO	SOLICITAÇÃO Nº	REGISTRO Nº
GETAQ	LMBA	21644	161

4. RESULTADOS DOS ENSAIOS

Ensaio	Unidades	Resultados	[Li, Ls]*	Parâmetros de Referência
Coliformes a 45°C/g	(NMP/g)	<3,0	[-; 9,5]	10 ²
Salmonella sp/25g	25g	Ausência	-	Aus

NOTAS

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

5. SÍNTESE DO PROCEDIMENTO

Coliformes a 35°C /Coliformes a 45°C
Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP): POT02MBA/LC – ver.03 - American Public Health Association (APHA), Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 4.ed. 2001. pág. 53-62, 69-82.

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



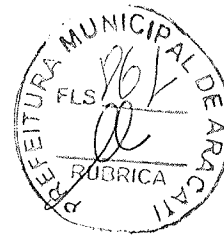
Data: 08/02/2021 14:56

Documento assinado eletronicamente por **Marcia Helena Portela Teixeira**, com fundamento no art. 6º, § 1º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.
Sistema SLIN - Sistema de Laboratórios Integrados do NUTEC
Código de rastreio: **86649a03102a43f89**

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

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

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



DECLARAÇÃO DE SERVIÇO DE AUTENTICAÇÃO DIGITAL

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

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

A autenticação digital do documento faz prova de que, na data e hora em que ela foi realizada, a empresa A S RODRIGUES INDUSTRIA E COMERCIO DE POLPA DE FRUTAS tinha posse de um documento com as mesmas características que foram reproduzidas na cópia autenticada, sendo da empresa A S RODRIGUES INDUSTRIA E COMERCIO DE POLPA DE FRUTAS a responsabilidade, única e exclusiva, pela idoneidade do documento apresentado a este Cartório.

Nesse sentido, declaro que a A S RODRIGUES INDUSTRIA E COMERCIO DE POLPA DE FRUTAS assumiu, nos termos do artigo 8º, §1º, do Decreto nº 10.278/2020, que regulamentou o artigo 3º, inciso X, da Lei Federal nº 13.874/2019 e o artigo 2º-A da Lei Federal 12.682/2012, a responsabilidade pelo processo de digitalização dos documentos físicos, garantindo perante este Cartório e terceiros, a sua autoria e integridade.

De acordo com o disposto no artigo 2º-A, §7º, da Lei Federal nº 12.682/2012, o documento em anexo, identificado individualmente em cada Código de Autenticação Digital¹ ou na referida sequência, poderá ser reproduzido em papel ou em qualquer outro meio físico.

Esta DECLARAÇÃO foi emitida em **15/02/2021 14:45:50 (hora local)** através do sistema de autenticação digital do Cartório Azevedo Bastos, de acordo com o Art. 1º, 10º e seus §§ 1º e 2º da MP 2200/2001, como também, o documento eletrônico autenticado contendo o Certificado Digital do titular do Cartório Azevedo Bastos, poderá ser solicitado diretamente a empresa A S RODRIGUES INDUSTRIA E COMERCIO DE POLPA DE FRUTAS ou ao Cartório pelo endereço de e-mail autentica@azevedobastos.not.br Para informações mais detalhadas deste ato, acesse o site <https://autdigital.azevedobastos.not.br> e informe o Código de Autenticação Digital

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

¹Código de Autenticação Digital: 154741502213020049240-1 a 154741502213020049240-14
²Legislações Vigentes: Lei Federal nº 8.935/94, Lei Federal nº 10.406/2002, Medida Provisória nº 2200/2001, Lei Federal nº 13.105/2015, Lei Estadual nº 8.721/2008, Lei Estadual nº 10.132/2013, Provimento CGJ Nº 003/2014 e Provimento CNJ Nº 100/2020.

O referido é verdade, dou fé.

CHAVE DIGITAL

00005b1d734fd94f057f2d69fe6bc05bf5731e085cc00e9badf67df17694ada74ce1ec2613911ebd54c227422dc8e89125d003e4cbec19e4cf8ea25f4c57120c9f7a84b2111e0f72879943df86f3742c



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





A.S. RODRIGUES INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE POLPAS DE FRUTAS – ME

CNPJ: 08.745.714/0001-30



Ficha Técnica		
Produto: Polpa de Cajá pasteurizada	Rendimento: 110 kg	
Ingredientes:	Quantidade	Custo Unitário (R\$)
Cajá <i>in natura</i>	200 kg	3,50
Modo de preparo:		
1. Os frutos da cajá foram recepcionadas, selecionadas e pesadas na balança plataforma;		
2. Em seguida, foi feito a lavagem dos frutos em imersão em água;		
3. Após os frutos foram higienizados com solução de hipoclorito de sódio a 100 ppm por 15 minutos;		
4. Posteriormente foi feito outra seleção e retirada dos frutos indesejados.		
5. Os frutos totalmente higienizados foram levados para despoldadeira;		
6. Após despoldamento, a polpa foi submetida ao processo de refino e posteriormente ao envase;		
7. Após despoldamento, a polpa foi submetida ao processo de refino e posteriormente a pasteurização;		
8. A polpa então é submetida a um tratamento térmico através de troca de calor, utilizando-se um pasteurizador tubular marca: SPIRATHERM, onde será aquecida a 90°C por 60 segundos, calor suficiente para inativar a carga microbiana.		
9. Logo após, as polpas são embaladas em embaladeira automática, e por fim, congeladas a -18 °C em câmara de congelamento.		
Custo total da preparação (R\$):	4,05	
Tempo aproximado:	01h35m	

ANOTAÇÕES

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção: 100g (5 colheres de sopa)		
		% VD
Calorias	50 Kcal	2%
Proteínas	<1g	1%
Carboidratos	12g	4%
Gorduras Totais	1g	0%
Gorduras Saturadas	0g	0%
Gorduras Trans	0g	**
Colesterol	0mg	0%
Fibra	1g	4%
Cálcio	52mg	4%
Ferro	0,3mg	2%
Sódio	0mg	0%

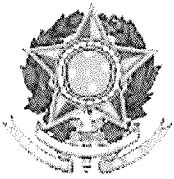
(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000Kcal ou 8400 KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (**) Valores diários de referência não estabelecida.

- Manter congelado a -18º C.
- **INGREDIENTES:** Polpa integral de Cajá
- **NÃO CONTÉM GLÚTEN**
- Registro no Ministério da Agricultura sob o nº CE 000746-3.000001
- Técnico Responsável: Anderson Silva Rodrigues CRN19300
- **MODO DE PREPARO:** Para cada 1kg de polpa, adicione 2 litros de água, bater no liquidificador e adoçar a gosto.
- Validade: 8 meses

Itapajé-CE, 10 de Fevereiro de 2021

Anderson Silva Rodrigues
Nutricionista – CRN6-19300

Anderson Silva
Nutricionista



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SUPERINTENDÊNCIA FEDERAL DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - CE

CERTIFICADO DE REGISTRO DE PRODUTO

Certifico que está devidamente registrado neste Ministério sob o Nº.: CE 000746-3.000001

O Produto:	POLPA DE FRUTA CAJA CONSUMIDOR FINAL				
De Marca Comercial:	COOPEAGRI, ITAFRUIT, COPITA, ASSOCIAÇÃO-AFMI, COOPEVALE				
De Solicitação Eletrônica:	00018470/2020				
Número do registro	00011-7				
De propriedade do Estabelecimento:	A S RODRIGUES INDUSTRIA E COMERCIO DE POLPA DE FRUTAS - ME				
CPF/CNPJ Nº.	08.745.714/0001-30				
Localizado a:	Agência Comunitária Camará s/n				
Bairro:	Centro	Município:	Itapajé	UF:	CE

Concedido em: 01/11/2018

VALIDO ATÉ: 15/05/2022

Renovado em:



Documento gerado eletronicamente, em 11/02/2021, às 13:09, conforme horário oficial de

RELATÓRIO DE ENSAIO

GERÊNCIA	LABORATÓRIO	SOLICITAÇÃO Nº	RE Nº
GETAQ	LFQA	21644	166/21



1. DADOS DO CLIENTE

Nome/Razão Social: A S RODRIGUES INDUSTRIA E COMERCIO DE POLPA DE FRUTAS ME
Endereço: SIT FRADE – SN - ZONA RURAL – ITAPAJE - CE
E-mail: polpasitafruit@hotmail.com **Telefone:** (85) 92049774

2. DESCRIÇÃO DO SERVIÇO

Natureza do Serviço: ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

3. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO ITEM DE ENSAIO

Natureza da amostra: polpa de frutas concentradas ou não, com ou sem tratamento térmico, refrigeradas ou congeladas.

Amostra Identificada pelo Cliente: POLPA DE CAJÁ

Data de Fabricação: 22/12/2020

Data de Validade: 22/08/2021

Marca: ITAFRUIT

Lote: CA000319

Peso/Volume: 500G

Condicionamento: -02,5° C

Característica da Embalagem: Plástico

Responsável pela Coleta: não consta

Local da Coleta: não consta

Data da Coleta: não consta

Data da Entrada no NUTEC: 26/01/2021 09:35

Data do Início dos Ensaios: 04/02/2021

Data do Término dos Ensaios: 11/02/2021

Informações Adicionais: REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA: CE 746-3.000001
PRODUZIDO E ENVASILHADO POR: A S RODRIGUES INDUSTRIA E COMERCIO DE POLPA DE FRUTAS ME.

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

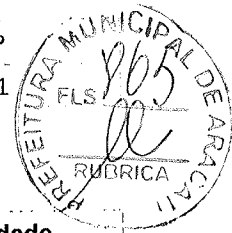
Núcleo de Tecnologia e Qualidade Industrial do Ceará - Nutec. Rua Professor Rômulo Proença, s/n - Campus do Pici
CEP: 60440-552. Fortaleza/CE. Fone: (85) 3101.2445 / 3101.2446 | cac@nutec.ce.gov.br | www.nutec.ce.gov.br



O presente documento digital foi conferido com o original e assinado digitalmente por MARCELO TIMOTEO DE OLIVEIRA, em segunda-feira, 15 de fevereiro de 2021 14:03:47 GMT-03:00, CNS: 06.870-0 - 1º OFÍCIO DE REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS NATURAIS E TABELIONATO DE NOTAS/PB, nos termos da medida provisória N. 2.200-2 de 24 de agosto de 2001. Sua autenticidade deverá ser confirmada no endereço eletrônico <https://selodigital.tjpb.jus.br>. O presente documento digital pode ser convertido em papel por meio de autenticação no Tabelionato de Notas. Provedor: Nutas. Provedor: Nutas. art. 2º

RELATÓRIO DE ENSAIO

GERÊNCIA GETAQ	LABORATÓRIO LFQA	SOLICITAÇÃO Nº 21644	RE Nº 166/21
--------------------------	----------------------------	--------------------------------	------------------------



4. RESULTADOS DOS ENSAIOS

Ensaio	Resultados	Unidade
Açúcares redutores em glicose	3,28	g/100g (%)
Açúcares não redutores em sacarose	1,21	g/100g (%)
Açúcares totais	4,49	g/100g (%)
Sólidos totais	7,16	g/100g (%)
Sólidos solúveis	7,0	g/100g (%)
Acidez em ácido cítrico	0,89	g/100g (%)
pH	3,13	-

5. SÍNTESE DO PROCEDIMENTO

Determinação de glicídios totais em glicose (carboidratos): POT05FQA/LEA – rev.07
Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos - IV edição 2005, cap. 040/IV, p. 129-130.

Determinação de glicídios redutores em glicose: POT03FQA/LEA – rev.07
Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos - IV edição 2005, cap. 038/IV, p. 125-127.

Determinação de glicídios não redutores em sacarose: POT04FQA/LEA – rev.07
Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos - IV edição 2005, cap. 039/IV, p. 127-128.

Determinação de sólidos totais: POT28FQA/LEA – rev.07
Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos - IV edição 2005, cap. 313/IV, p. 578.

Determinação de pH: POT11FQA/LEA – rev.07
Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos - IV edição 2005, cap. 017/IV, p. 104-105.

Determinação de sólidos solúveis por refratometria: POT26FQA/LEA – rev.07
Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos - IV edição 2005, cap. 315/IV, p. 579-581.

Determinação de acidez titulável em ácido orgânico: POT12FQA/LEA – rev.07
Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos - IV edição 2005, cap. 312/IV, p. 577.

Fortaleza, 12 de fevereiro de 2021

Sônia Coelho Abreu de Oliveira

SÔNIA COELHO ABREU DE OLIVEIRA

Engenheira de Alimentos

CRQ: 10.301.834 – 10ª Região

Núcleo de Alimentos – Nuteq/Getaq

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

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



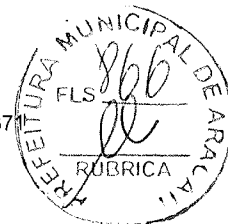
RELATÓRIO DE ENSAIO

GERÊNCIA	LABORATÓRIO	SOLICITAÇÃO Nº	REGISTRO Nº
GETAQ	LMBA	21644	159

1. DADOS DO CLIENTE

Cliente: A S RODRIGUES INDUSTRIA E COMERCIO DE POLPA DE FRUTAS ME
Endereço: SIT FRADE, SN, CE 168, KM 91, ZONA RURAL - ITAPAJE-CE
Email: polpasitafruit@hotmail.com

Telefone: (85)3346-137



2. DESCRIÇÃO DO SERVIÇO

ENSAIOS microbiológicos

3. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO ITEM DE ENSAIO

Natureza da Amostra: BRANQUEADAS OU COZIDAS, INTEIRAS OU PICADAS, ESTÁVEIS A TEMPERATURA AMBIENTE, REFRIGERADAS OU CONGELADAS, CONSUMIDAS DIRETAMENTE; PASSA, COM OU SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR OU MEL; DESIDRATADAS, SECAS(EXCLUÍDAS AS PASSAS), LIOFILIZADAS, COM OU SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR OU MEL, INCLUINDO AS CRISTALIZADAS OU GLACEADAS E SIMILARES); POLPA DE FRUTAS CONCENTRADAS OU NÃO, COM OU SEM TRATAMENTO TÉRMICO, REFRIGERADAS OU CONGELADAS.

Tipo de amostra: POLPA DE CAJÁ #1

Data Fabricação: 22/12/2020

Marca: ITAFRUIT

Peso/Volume: 500G

Temperatura de Recebimento: -02,5° C

Característica da Embalagem: ORIGINAL DO PRODUTO

Responsável pela Coleta: Não consta

Local da Coleta: Não consta

Data da Coleta: Não consta

Data de Entrada: 26/01/2021

Data do Início dos Ensaios: 29/01/2021

Data de Validade: 22/08/2021

Lote: CA000319

Hora da Coleta: Não consta

Hora de Entrada: 09:35

Data do Término dos Ensaios: 05/02/2021

Informações Adicionais:

REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA: CE 746-3.000001
 PRODUZIDO E ENVASILHADO POR: A S RODRIGUES INDUSTRIA E COMERCIO DE POLPA DE FRUTAS ME.

RELATÓRIO DE ENSAIO

GERÊNCIA	LABORATÓRIO	SOLICITAÇÃO Nº	REGISTRO Nº
GETAQ	LMBA	21644	159

4. RESULTADOS DOS ENSAIOS

Ensaio	Unidades	Resultados	[Li, Ls]*	Parâmetros de Referência
Coliformes a 45°C/g	(NMP/g)	<3,0	[- ; 9,5]	10 ²
Salmonella sp/25g	25g	Ausência	-	Aus

NOTAS

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

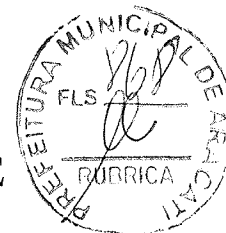
5. SÍNTESE DO PROCEDIMENTO

Coliformes a 35°C /Coliformes a 45°C
Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP): POT02MBA/LC – ver.03 -
American Public Health Association (APHA), Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 4.ed. 2001. pág. 53-62, 69-82.
Salmonella sp
Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência: POT03MBA/LEA – Rev.07
American Public Health Association (APHA), Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 5.ed. 2015. pág 446-462.



Data: 08/02/2021 14:56

Documento assinado eletronicamente por **Marcia Helena Portela Teixeira**, com fundamento no art. 6º, § 1º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.
Sistema SLIN - Sistema de Laboratórios Integrados do NUTEC
Código de rastreio: **17e6511c7afb435ba**



A S RODRIGUES INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE POLPAS DE FRUTAS – ME

CNPJ: 08.745.714/0001-30

Ficha Técnica		
Produto: Polpa de goiaba pasteurizada	Rendimento: 140 kg	
Ingredientes:	Quantidade	Custo Unitário (R\$)
Goiaba <i>in natura</i>	200 kg	1,20
Modo de preparo:		
1. As goiabas foram recepcionadas, selecionadas e pesadas na balança plataforma;		
2. Em seguida, foi feito a lavagem dos frutos em imersão em água;		
3. Após os frutos foram higienizados com solução de hipoclorito de sódio a 100 ppm por 15 minutos;		
4. Posteriormente foi feita outra seleção e retirada dos frutos indesejados.		
5. Os frutos totalmente higienizados, foram levados para despoldadeira;		
6. Após despoldamento, a polpa foi submetida ao processo de refino e posteriormente ao envase;		
7. Após despoldamento, a polpa foi submetida ao processo de refino e posteriormente a pasteurização;		
8. A polpa então é submetida a um tratamento térmico através de troca de calor, utilizando-se um pasteurizador tubular marca: SPIRATHERM, onde será aquecida a 90°C por 60 segundos, calor suficiente para inativar a carga microbiana.		
9. Logo após, as polpas são embaladas em embaladeira automática, e por fim, congeladas a -18 °C em câmara de congelamento.		
Custo total da preparação (R\$):	1,73	
Tempo aproximado:	01h35m	

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

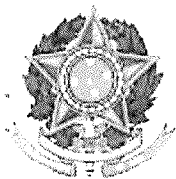
Porção: 100g (5 colheres de sopa)		%VD
Calorias	60 Kcal	3%
Proteínas	<1g	1%
Carboidratos	15g	5%
Gorduras Totais	0g	0%
Gorduras Saturadas	0g	0%
Gorduras Trans	0g	**
Fibra Alimentar	5g	20%
Cálcio	0mg	0%
Ferro	1mg	7%
Sódio	0mg	0%

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000Kcal ou 8400 KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (**) Valores diários de referência não estabelecida.

- Manter congelado a -18º C.
- INGREDIENTES: Polpa integral de Goiaba
- NÃO CONTÉM GLÚTEN
- Registro no Ministério da Agricultura sob o nº CE 000746-3.000004
- Técnico Responsável: Anderson Silva Rodrigues CRN19300
- MODO DE PREPARO: Para cada 1kg de polpa, adicione 2 litros de água, bater no liquidificador e adoçar a gosto.
- Validade: 8 meses

Itapajé-CE, 10 de Fevereiro de 2021

giba



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SUPERINTENDÊNCIA FEDERAL DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - CE

CERTIFICADO DE REGISTRO DE PRODUTO

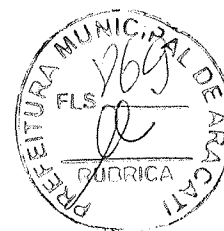
Certifico que está devidamente registrado neste Ministério sob o Nº.: CE 000746-3.000004

O Produto:	POLPA DE FRUTA GOIABA CONSUMIDOR FINAL				
De Marca Comercial:	COOPEAGRI, ITAFRUIT, COPITA, ASSOCIAÇÃO-AFMI, COOPEVALE				
De Solicitação Eletrônica:	00018465/2020				
Número do registro	00005-6				
De propriedade do Estabelecimento:	A S RODRIGUES INDUSTRIA E COMERCIO DE POLPA DE FRUTAS - ME				
CPF/CNPJ Nº.	08.745.714/0001-30				
Localizado a:	Agência Comunitária Camará s/n				
Bairro:	Centro	Município:	Itapajé	UF:	CE

Concedido em: 13/01/2020

Renovado em: 29/01/2021

VALIDO ATÉ: 29/01/2031



Documento gerado eletronicamente, em 11/02/2021, às 13:09, conforme horário oficial de

RELATÓRIO DE ENSAIO

GERÊNCIA	LABORATÓRIO	SOLICITAÇÃO Nº	RE Nº
GETAQ	LFQA	21644	168/21



1. DADOS DO CLIENTE

Nome/Razão Social: A S RODRIGUES INDUSTRIA E COMERCIO DE POLPA DE FRUTAS ME
Endereço: SIT FRADE – SN - ZONA RURAL – ITAPAJE - CE
E-mail: polpasitafruit@hotmail.com Telefone: (85) 92049774

2. DESCRIÇÃO DO SERVIÇO

Natureza do Serviço: ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

3. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO ITEM DE ENSAIO

Natureza da amostra: polpa de frutas concentradas ou não, com ou sem tratamento térmico, refrigeradas ou congeladas.

Amostra Identificada pelo Cliente: POLPA DE GOIABA

Data de Fabricação: 22/12/2020

Data de Validade: 22/08/2021

Marca: ITAFRUIT

Lote: GB000319

Peso/Volume: 500G

Condicionamento: -04,5° C

Característica da Embalagem: Plástico

Responsável pela Coleta: não consta

Local da Coleta: não consta

Data da Coleta: não consta

Data da Entrada no NUTEC: 26/01/2021 09:35

Data do Início dos Ensaio: 04/02/2021

Data do Término dos Ensaio: 11/02/2021

Informações Adicionais: REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA: CE 746-3.000004
PRODUZIDO E ENVASILHADO POR: A S RODRIGUES INDUSTRIA E COMERCIO DE POLPA DE FRUTAS ME.

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

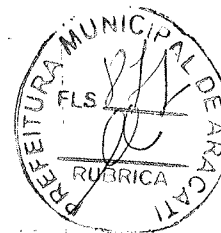
Núcleo de Tecnologia e Qualidade Industrial do Ceará - Nutec. Rua Professor Rômulo Proença, s/n - Campus do Pici
CEP: 60440-552 . Fortaleza/CE. Fone: (85) 3101.2445 / 3101.2446 | cac@nutec.ce.gov.br | www.nutec.ce.gov.br



O presente documento digital foi conferido com o original e assinado digitalmente por MARCELO TIMOTEO DE OLIVEIRA, em segunda-feira, 15 de fevereiro de 2021 14:03:47 GMT-03:00, CNS: 06.870-0 - 1º OFÍCIO DE REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS NATURAIS E TABELIONATO DE NOTAS/PB, nos termos da medida provisória N. 2.200-2 de 24 de agosto de 2001. Sua autenticidade deverá ser confirmada no endereço eletrônico www.ceadad.com.br/autenticidade. O presente documento digital não se converte em papel por meio de autenticação no Tabelionato de Notas. Provimento nº 100/2020 CNJ - art. 9º

RELATÓRIO DE ENSAIO

GERÊNCIA GETAQ	LABORATÓRIO LFQA	SOLICITAÇÃO Nº 21644	RE Nº 168/21
--------------------------	----------------------------	--------------------------------	------------------------



4. RESULTADOS DOS ENSAIOS

Ensaio	Resultados	Unidade
Açúcares redutores em glicose	4,12	g/100g (%)
Açúcares não redutores em sacarose	0,47	g/100g (%)
Açúcares totais	4,59	g/100g (%)
Sólidos totais	9,94	g/100g (%)
Sólidos solúveis	7,50	g/100g (%)
Acidez em ácido cítrico	0,38	g/100g (%)
pH	4,51	-

5. SÍNTESE DO PROCEDIMENTO

Determinação de glicídios totais em glicose (carboidratos): POT05FQA/LEA – rev.07
Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos - IV edição 2005, cap. 040/IV, p. 129-130.

Determinação de glicídios redutores em glicose: POT03FQA/LEA – rev.07
Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos - IV edição 2005, cap. 038/IV, p. 125-127.

Determinação de glicídios não redutores em sacarose: POT04FQA/LEA – rev.07
Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos - IV edição 2005, cap. 039/IV, p. 127-128.

Determinação de sólidos totais: POT28FQA/LEA – rev.07
Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos - IV edição 2005, cap. 313/IV, p. 578.

Determinação de pH: POT11FQA/LEA – rev.07
Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos - IV edição 2005, cap. 017/IV, p. 104-105.

Determinação de sólidos solúveis por refratometria: POT26FQA/LEA – rev.07
Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos - IV edição 2005, cap. 315/IV, p. 579-581.

Determinação de acidez titulável em ácido orgânico: POT12FQA/LEA – rev.07
Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos - IV edição 2005, cap. 312/IV, p. 577.

Fortaleza, 12 de fevereiro de 2021

Sônia Coelho Abreu de Oliveira

SÔNIA COELHO ABREU DE OLIVEIRA

Engenheira de Alimentos

CRQ: 10.301.834 – 10ª Região

Núcleo de Alimentos – Nutea/Getaq

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

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



RELATÓRIO DE ENSAIO

GERÊNCIA	LABORATÓRIO	SOLICITAÇÃO Nº	REGISTRO Nº
GETAQ	LMBA	21644	160

1. DADOS DO CLIENTE

Cliente: A S RODRIGUES INDUSTRIA E COMERCIO DE POLPA DE FRUTAS ME
Endereço: SIT FRADE, SN, CE 168, KM 91, ZONA RURAL - ITAPAJE-CE
Email: polpasitafruit@hotmail.com

Telefone: (85)3346-1371



2. DESCRIÇÃO DO SERVIÇO

ENSAIOS microbiológicos

3. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO ITEM DE ENSAIO

Natureza da Amostra: BRANQUEADAS OU COZIDAS, INTEIRAS OU PICADAS, ESTÁVEIS A TEMPERATURA AMBIENTE, REFRIGERADAS OU CONGELADAS, CONSUMIDAS DIRETAMENTE; PASSA, COM OU SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR OU MEL; DESIDRATADAS, SECAS(EXCLUÍDAS AS PASSAS), LIOFILIZADAS, COM OU SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR OU MEL, INCLUINDO AS CRISTALIZADAS OU GLACEADAS E SIMILARES); POLPA DE FRUTAS CONCENTRADAS OU NÃO, COM OU SEM TRATAMENTO TÉRMICO, REFRIGERADAS OU CONGELADAS.

Tipo de amostra: POLPA DE GOIABA #1

Data Fabricação: 22/12/2020

Marca: ITAFRUIT

Peso/Volume: 500G

Temperatura de Recebimento: -04,5°C

Característica da Embalagem: ORIGINAL DO PRODUTO

Responsável pela Coleta: Não consta

Local da Coleta: Não consta

Data da Coleta: Não consta

Data de Entrada: 26/01/2021

Data do Início dos Ensaios: 29/01/2021

Data de Validade: 22/08/2021

Lote: GB000319

Hora da Coleta: Não consta

Hora de Entrada: 09:35

Data do Término dos Ensaios: 05/02/2021

Informações Adicionais:

REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA: CE 746-3.000004
 PRODUZIDO E ENVASILHADO POR: A S RODRIGUES INDUSTRIA E COMERCIO DE POLPA DE FRUTAS ME.

RELATÓRIO DE ENSAIO

GERÊNCIA	LABORATÓRIO	SOLICITAÇÃO Nº	REGISTRO Nº
GETAQ	LMBA	21644	160

4. RESULTADOS DOS ENSAIOS

Ensaio	Unidades	Resultados	[Li, Ls]*	Parâmetros de Referência
Coliformes a 45°C/g	(NMP/g)	<3,0	[- ; 9,5]	10 ²
Salmonella sp/25g	25g	Ausência	-	Aus

NOTAS

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

5. SÍNTESE DO PROCEDIMENTO

Coliformes a 35°C / Coliformes a 45°C
Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP): POT02MBA/LC – ver.03 - American Public Health Association (APHA), Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 4.ed. 2001. pág. 53-62, 69-82.
Salmonella sp
Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência: POT03MBA/LEA – Rev.07
American Public Health Association (APHA), Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 5.ed. 2015. pág 446-462.



Data: 08/02/2021 14:56

Documento assinado eletronicamente por **Marcia Helena Portela Teixeira**, com fundamento no art. 6º, § 1º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.
Sistema SLIN - Sistema de Laboratórios Integrados do NUTEC
Código de rastreio: **744ce6f502a84717b**



**A S RODRIGUES INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE POLPAS DE
FRUTAS – ME**

CNPJ: 08.745.714/0001-30



Ficha Técnica		
Produto: Polpa de manga pasteurizada	Rendimento: 140 kg	
Ingredientes:	Quantidade	Custo Unitário (R\$)
Manga <i>in natura</i>	200 kg	1,10
Modo de preparo:		
1. Os frutos da manga foram recepcionados, selecionados e pesados na balança plataforma;		
2. Em seguida, foi feita a lavagem dos frutos em imersão em água;		
3. Após os frutos foram higienizados com solução de hipoclorito de sódio a 100 ppm por 15 minutos;		
4. Posteriormente foi separado a polpa do caroço mediante o corte.		
6. A parte da polpa ainda com a casca é então levada para despoldadeira;		
7. Após despoldamento, a polpa foi submetida ao processo de refino e posteriormente a pasteurização;		
8. A polpa então é submetida a um tratamento térmico através de troca de calor, utilizando-se um pasteurizador tubular marca: SPIRATHERM, onde será aquecida a 90°C por 60 segundos, calor suficiente para inativar a carga microbiana.		
9. Logo após, as polpas são embaladas em embaladeira automática, e por fim, congeladas a -18 °C em câmara de congelamento.		
Custo total da preparação (R\$):	1,70	
Tempo aproximado:	01h35m	

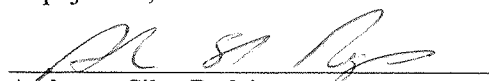
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção: 100g (5 colheres de sopa)		%VD
Calorias	60 Kcal	3%
Proteínas	<1g	1%
Carboidratos	15g	5%
Gorduras Totais	0g	0%
Gorduras Saturadas	0g	0%
Gorduras Trans	0g	**
Fibra Alimentar	2g	8%
Cálcio	0mg	0%
Ferro	0,9mg	6%
Sódio	0mg	0%

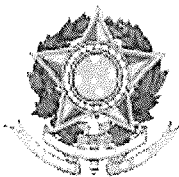
(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000Kcal ou 8400 KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (**) Valores diários de referência não estabelecida.

- Manter congelado a -18° C.
- INGREDIENTES: Polpa integral de Manga
- NÃO CONTÉM GLÚTEN
- Registro no Ministério da Agricultura sob o nº CE 000746-3.000005
- Técnico Responsável: Anderson Silva Rodrigues CRN19300
- MODO DE PREPARO: Para cada 1kg de polpa, adicione 2 litros de água, bater no liquidificador e adoçar a gosto.
- Validade: 8 meses

Itapajé-CE, 10 de Fevereiro de 2021


Anderson Silva Rodrigues
Nutricionista – CRN6-19300

Anderson Silva
Nutricionista
CRN 19300



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SUPERINTENDÊNCIA FEDERAL DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - CE

CERTIFICADO DE REGISTRO DE PRODUTO

Certifico que está devidamente registrado neste Ministério sob o Nº.: CE 000746-3.000005

O Produto:	POLPA DE FRUTA MANGA CONSUMIDOR FINAL				
De Marca Comercial:	COOPEAGRI, ITAFRUIT, COPITA, ASSOCIAÇÃO-AFMI, COOPEVALE				
De Solicitação Eletrônica:	00005716/2020				
Número do registro	00004-8				
De propriedade do Estabelecimento:	A S RODRIGUES INDUSTRIA E COMERCIO DE POLPA DE FRUTAS - ME				
CPF/CNPJ Nº.	08.745.714/0001-30				
Localizado a:	Agência Comunitária Camará s/n				
Bairro:	Centro	Município:	Itapajé	UF:	CE

Concedido em: 14/01/2020

Renovado em: 29/01/2021

VALIDO ATÉ: 29/01/2031



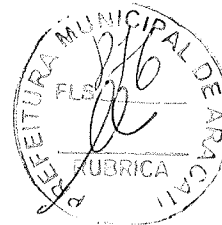
Documento gerado eletronicamente, em 11/02/2021, às 12:59, conforme horário oficial de

RELATÓRIO DE ENSAIO

GERÊNCIA	LABORATÓRIO	SOLICITAÇÃO Nº	RE Nº
GETAQ	LFQA	21644	170/21

1. DADOS DO CLIENTE

Nome/Razão Social: A S RODRIGUES INDUSTRIA E COMERCIO DE POLPA DE FRUTAS ME
Endereço: SIT FRADE – SN - ZONA RURAL – ITAPAJE - CE
E-mail: polpitafruit@hotmail.com Telefone: (85) 92049774



2. DESCRIÇÃO DO SERVIÇO

Natureza do Serviço: ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

3. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO ITEM DE ENSAIO

Natureza da amostra: polpa de frutas concentradas ou não, com ou sem tratamento térmico, refrigeradas ou congeladas.

Amostra Identificada pelo Cliente: POLPA DE MANGA

Data de Fabricação: 22/12/2020

Data de Validade: 22/08/2021

Marca: ITAFRUIT

Lote: MG000319

Peso/Volume: 500G

Condicionamento: -05,4º C

Característica da Embalagem: Plástico

Responsável pela Coleta: não consta

Local da Coleta: não consta

Data da Coleta: não consta

Data da Entrada no NUTEC: 26/01/2021 09:35

Data do Início dos Ensaio: 04/02/2021

Data do Término dos Ensaio: 11/02/2021

Informações Adicionais: REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA: CE 746-3.000005
PRODUZIDO E ENVASILHADO POR: A S RODRIGUES INDUSTRIA E COMERCIO DE POLPA DE FRUTAS ME.

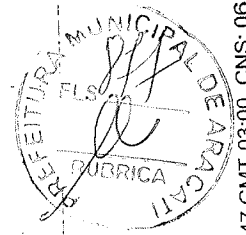
OS RESULTADOS APRESENTADOS NESTE DOCUMENTO TEM SIGNIFICAÇÃO RESTRITA E APLICAM-SE TÃO SOMENTE AO OBJETO DE SERVIÇO. SUA REPRODUÇÃO PARA OUTROS FINS SÓ PODERÁ SER FEITA DE FORMA INTEGRAL, SEM NENHUMA ALTERAÇÃO.

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



RELATÓRIO DE ENSAIO

GERÊNCIA	LABORATÓRIO	SOLICITAÇÃO Nº	RE Nº
GETAQ	LFQA	21644	170/21



4. RESULTADOS DOS ENSAIOS

Ensaio	Resultados	Unidade
Açúcares redutores em glicose	4,09	g/100g (%)
Açúcares não redutores em sacarose	4,08	g/100g (%)
Açúcares totais	8,17	g/100g (%)
Sólidos totais	10,60	g/100g (%)
Sólidos solúveis	10,00	g/100g (%)
Acidez em ácido cítrico	0,59	g/100g (%)
pH	4,06	

5. SÍNTESE DO PROCEDIMENTO

Determinação de glicídios totais em glicose (carboidratos): POT05FQA/LEA – rev.07
Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos - IV edição 2005, cap. 040/IV, p. 129-130.

Determinação de glicídios redutores em glicose: POT03FQA/LEA – rev.07
Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos - IV edição 2005, cap. 038/IV, p. 125-127.

Determinação de glicídios não redutores em sacarose: POT04FQA/LEA – rev.07
Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos - IV edição 2005, cap. 039/IV, p. 127-128.

Determinação de sólidos totais: POT28FQA/LEA – rev.07
Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos - IV edição 2005, cap. 313/IV, p. 578.

Determinação de pH: POT11FQA/LEA – rev.07
Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos - IV edição 2005, cap. 017/IV, p. 104-105.

Determinação de sólidos solúveis por refratometria: POT26FQA/LEA – rev.07
Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos - IV edição 2005, cap. 315/IV, p. 579-581.

Determinação de acidez titulável em ácido orgânico: POT12FQA/LEA – rev.07
Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos - IV edição 2005, cap. 312/IV, p. 577.

Fortaleza, 12 de fevereiro de 2021

Sônia Coelho Abreu de Oliveira

SÔNIA COELHO ABREU DE OLIVEIRA

Engenheira de Alimentos

CRQ: 10.301.834 – 10ª Região

Núcleo de Alimentos – Nutea/Getaq

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

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



O presente documento digital foi conferido com o original e assinado digitalmente por MARCELO TIMOTE DE OLIVEIRA, em segunda-feira, 15 de fevereiro de 2021 14:03:47 GMT-03:00, CNS: 06.870-0 - 1º OFÍCIO DE REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS NATURAIS E TABELIONATO DE NOTAS/PB, nos termos da medida provisória N. 2.200-2 de 24 de agosto de 2001. Sua autenticidade deverá ser confirmada no endereço eletrônico www.cead.br/autenticidade. O presente documento digital não se converte em papel por meio de autenticação no Tabelionato de Notas. Prvimento nº 100/2020 CNJ - art. 9º

RELATÓRIO DE ENSAIO

GERÊNCIA	LABORATÓRIO	SOLICITAÇÃO Nº	REGISTRO Nº
GETAQ	LMBA	21644	162

1. DADOS DO CLIENTE

Cliente: A S RODRIGUES INDUSTRIA E COMERCIO DE POLPA DE FRUTAS ME
Endereço: SIT FRADE, SN, CE 168, KM 91, ZONA RURAL - ITAJAJE-CE
Email: polpasitafuit@hotmail.com

Telefone: (85)3346-1371



2. DESCRIÇÃO DO SERVIÇO

ENSAIOS microbiológicos

3. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO ITEM DE ENSAIO

Natureza da Amostra: BRANQUEADAS OU COZIDAS, INTEIRAS OU PICADAS, ESTÁVEIS A TEMPERATURA AMBIENTE, REFRIGERADAS OU CONGELADAS, CONSUMIDAS DIRETAMENTE; PASSA, COM OU SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR OU MEL; DESIDRATADAS, SECAS(EXCLUÍDAS AS PASSAS), LIOFILIZADAS, COM OU SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR OU MEL, INCLUINDO AS CRISTALIZADAS OU GLACEADAS E SIMILARES); POLPA DE FRUTAS CONCENTRADAS OU NÃO, COM OU SEM TRATAMENTO TÉRMICO, REFRIGERADAS OU CONGELADAS.

Tipo de amostra: POLPA DE MANGA #1

Data Fabricação: 22/12/2020

Marca: ITAFRUIT

Peso/Volume: 500G

Temperatura de Recebimento: -05,4° C

Característica da Embalagem: ORIGINAL DO PRODUTO

Responsável pela Coleta: Não consta

Local da Coleta: Não consta

Data da Coleta: Não consta

Data de Entrada: 26/01/2021

Data do Início dos Ensaios: 29/01/2021

Data de Validade: 22/08/2021

Lote: MG000319

Hora da Coleta: Não consta

Hora de Entrada: 09:35

Data do Término dos Ensaios: 05/02/2021

Informações Adicionais:

REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA: CE 746-3.000005
PRODUZIDO E ENVASILHADO POR: A S RODRIGUES INDUSTRIA E COMERCIO DE POLPA DE FRUTAS ME.

RELATÓRIO DE ENSAIO

GERÊNCIA	LABORATÓRIO	SOLICITAÇÃO Nº	REGISTRO Nº
GETAQ	LMBA	21644	162

4. RESULTADOS DOS ENSAIOS

Ensaio	Unidades	Resultados	[Li, Ls]*	Parâmetros de Referência
Coliformes a 45°C/g	(NMP/g)	<3,0	[- ; 9,5]	10 ²
Salmonella sp/25g	25g	Ausência	-	Aus

NOTAS

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

5. SÍNTESE DO PROCEDIMENTO

Coliformes a 35°C /Coliformes a 45°C
 Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP): POT02MBA/LC – ver.03 - American Public Health Association (APHA), Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 4.ed. 2001. pág. 53-62, 69-82.
 Salmonella sp
 Determinação qualitativa pela técnica de presença/ausência: POT03MBA/LEA – Rev.07
 American Public Health Association (APHA), Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 5.ed. 2015. pág 446-462.



Data: 08/02/2021 14:57

Documento assinado eletronicamente por **Marcia Helena Portela Teixeira**, com fundamento no art. 6º, § 1º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.
 Sistema SLIN - Sistema de Laboratórios Integrados do NUTEC
 Código de rastreio: **ed2f26a4d8204a27a**