



JADE AZ COMERCIAL DE ALIMENTOS EIRELI - EPP
CNPJ: 10.670.182/0001-61 - IE: 148.516.090.115 - IM: 3.890.989-8
Rua Salvador Sancho, 75 C - Vila Homero - São Paulo/SP CEP: 05184-400
TEL: 011 3831-1290/3928-1066 - E-mail: jadeaz@uol.com.br

A
PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTANCIA DE SOCORRO
PREGÃO PRESENCIAL Nº 051/2024
PROCESSO Nº 080/2024/PMES
OBJETO: AQUISIÇÃO DE KITS CONGELADOS DE NATAL (CESTAS DE NATAL)

PROPOSTA COMERCIAL

A empresa JADE AZ COMERCIAL DE ALIMENTOS EIRELI, CNPJ: 10.670.182/0001-61, I.E 148.516.090.115, estabelecida na Rua Salvador Sancho, 75c – Vila Homero – São Paulo/SP. CEP: 05184-400, tel. 3928-1086, Email: jade.az@hotmail.com, neste ato representado pelo representante legal o Sr. REGINALDO ROZENDO DA SILVA, RG: 22.153.1031, CPF: 156.986.168-41, declara para todos os fins que está entregando as amostras e documentação técnica conforme descrito em edital, dos itens a seguir;

ESPECIFICAÇÃO / MARCA				
01	01	unid	Ave Especial Temperada e Congelada com peso variável de 3 kg a 3,6kg. Composição: Frango especial, água (Máx. 14%), sal, proteína de soja, cebola, pimenta-branca, alho e/ou outros ingredientes desde que declarados no rótulo e Ficha Técnica que sejam autorizados pela legislação. Não deve conter glúten.	SEARA
02	01	unid	Pernil temperado e congelado - peso variável 900g a 1,3kg Composição: Pernil Suíno, água, sal, açúcar, vinho branco, alho, cebola, estabilizante difosfato de sódio e fosfato trissódico, antioxidante eritorbato de sódio, aromas naturais e aroma idêntico ao natural, espessante carragena, corante páprica, realçador de sabor glutamato monossódico e espessante carragena. Não deve conter glúten.	SEARA
03	01	unid	Lombo suíno fatiado e temperado, assado, congelado com molho barbecue – peso mínimo de 1 kg Composição: lombo suíno, água, açúcar, vinho branco, sal, dextrose, colágeno bovino, especiarias naturais: alho e cebola, aromas naturais de cravo, pimenta, alho e cebola, o molho deverá possuir: água, açúcar, tomate, vinagre, molho de soja, xarope de milho, podendo conter realçador de sabor, espessante, conservantes e aromas. Não deve conter glúten.	SEARA
04	01	unid	Contra filé in natura Composição: Carne bovina in natura congelada sem osso, embalagem de 800g a 1kg. Corte obtido a partir do contra filé com cordão e sem aba, pela remoção do músculo espinhal dorsal que constitui o cordão do contra filé.	MISTER BOI

6.2.2 – Juntamente com amostras deverão ser apresentadas as Fichas Técnicas

assinadas por responsável técnico do fabricante, o Registro do Produto no MAPA, sob pena de desclassificação.

6.2.3 - A empresa vencedora deverá apresentar cópia autenticada dos laudos

bromatológicos completos (sensorial, físico-químico, microbiológico e microscópico), emitidos por laboratórios qualificados e/ou credenciados por órgãos de competência do

Ministério da Saúde/Ministério da Agricultura/Secretaria da Agricultura/Universidades,

emitidos no máximo em 360 dias anteriores a data da abertura do certame, e as amostras no prazo máximo de 10 dias corridos após o encerramento da sessão de lance deste Pregão.

Deverão ser apresentados os laudos de todos os itens que compõem o kit congelado.

DATA

09/12/2024

RECEBIDO POR:



Especificação Comercial

FIESTA DE MAIS CG 6PC 2;8-3,6
59158

PGPK0765

Data Revisão: 20/09/2023

Versão: 22

Página: 1/4

1 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Código/Descrição: 59158 FIESTA DE MAIS CG 6PC 2;8-3,6

Descrição Nacional: FRANGO TEMPERADO CONGELADO (COM PESCOÇO)

Marca: SEARA - COMEMORATIVOS

Alfanumérico: N/A

NCM: 2071210

EAN13: 7894904951130

DUM14: 97894904195728

1.1 - UNIDADES DE PRODUÇÃO (SIF/REGISTRO)

SIF	Unidade	Registro
2869	PASSOS - AB. AVES	263
777	SANTO INACIO - AB. AVES	229

2 - DESCRIÇÃO DO PRODUTO E PROCESSO

AVE FIESTA TEMPERADO COM MIÚDOS (PESCOÇO, FÍGADO, MOELA E CORAÇÃO)

2.1 - FLUXOGRAMA

Fluxograma Produto

Fluxograma Embalagem



Especificação Comercial

FIESTA DE MAIS CG 6PC 2,8-3,6
59158

PGRK0765

Data Revisão: 20/09/2023

Versão: 22

Página: 2/4

3 - INGREDIENTES

3.1 - LISTA DE INGREDIENTES

INGREDIENTES: FRANGO, ÁGUA (13%), SAL, AÇÚCAR, VINHO BRANCO, CEBOLA, ALHO, ESTABILIZANTE TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO, AROMA NATURAL (CARNÊ DE FRANGO), ESPESANTE ALGA EUCHEMA.

Contém Glúten? NÃO

3.2 - LISTA DE ALERGÊNICOS

Descrição	Fontes de Alergênicos
-----------	-----------------------

4 - EMBALAGENS

4.1 EMBALAGEM PRIMÁRIA

Embalagem Primária: SACO

Faixa de Peso da Peça Individual VARIÁVEL

Peso Líquido do produto (Kg)

Mínimo: 2.400

Padrão:

Máximo: 3.900

Dimensão da Embalagem Primária (Produto Embalado)

Comprimento (mm)

Largura (mm):

Altura (mm):

4.2 EMBALAGEM SECUNDÁRIA

Embalagem Secundária: CAIXAS PALETIZADAS

Acondicionamento: VARIÁVEL

Peso Líquido da Embalagem Secundária

Mínimo: 14.400

Máximo: 23.400

Embalagem Transporte (Dimensão Externa)

Comprimento (mm): 592

Largura (mm): 393

Altura (mm): 142

4.3 PALETIZAÇÃO

	Min:	Max:
Nr Caixas Base Estrado (Un):	5	5
Camada de Caixas no Pallet (Un)	11	11
Nr de Caixas no Pallet (Un):	55	55
Peso Líquido do Pallet (kg):	792	1.287

5 - CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Valid. Produto DIAS: 545 Temperatura de Armazenamento (°C): Min: Max: -12

5.1 INSTRUÇÃO PARA UTILIZAÇÃO

Modo de descongelamento

No refrigerador: retire o Fiesta Seara do freezer, acomode-o em uma assadeira ou travessa e, sem remover a embalagem, descongele-o na parte inferior da geladeira por 24 horas, respeitando o tempo máximo de conservação doméstica indicado na tabela.

Em micro-ondas: retire o Fiesta Seara da embalagem e coloque-o em um refratário próprio para micro-ondas em modo de descongelamento, seguindo as instruções do fabricante.

Dica: O Fiesta Seara estará pronto para ir ao forno quando o saquinho com os miúdos for facilmente removido.

5.2 CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Odor:



Especificação Comercial

FIESTA DEMAIS CG 6PC 2,8-3,6

59158

PGPK0765

Data Revisão: 20/09/2023

Versão: 22

Página: 3/4

Sabor:

Textura:

Modo de Preparo:

NUNCA LAVE O FIESTA SEARA. ELE JÁ VEM LIMPO E TEMPERADO.

- 1 - REMOVA A EMBALAGEM E RETIRE O SAQUINHO COM OS MIÚDOS DO INTERIOR DO FIESTA SEARA.
- 2 - COM O AUXÍLIO DE PAPEL-ABSORVENTE, SEQUE BEM O INTERIOR DA AVE.
- 3 - PRAQUEÇA O FORNO EM TEMPERATURA MÉDIA (200°C) POR 10 MINUTOS.
- 4 - COM UM PEDAÇO DE BARBANTE DE CERCA DE 60 CM, AMARRE AS PONTAS DAS COXAS DO FIESTA SEARA, JUNTANDO-AS PARA QUE NÃO ABRAM AO ASSAR. PRENDA AS ASAS DO LADO DO CORPO DA AVE COM PALITOS.
- 5 - ACOMODE O FIESTA SEARA EM UMA ASSADEIRA MÉDIA, PROTEJA AS PARTES DA AVE QUE FICAM MAIS EXPOSTAS COM PAPEL-ALUMÍNIO, PARA EVITAR QUE FIQUEM MUITO ESCURAS, COMO AS PONTAS DAS ASAS E DAS COXAS.
- 6 - BESUNTE TODA A AVE COM 2 COLHERES (SOFA) DE MARGARINA DORIANA, CUBRA-A COM PAPEL-ALUMÍNIO E LEVE-A AO FORNO ELÉTRICO OU A GÁS, SEGUINDO AS RECOMENDAÇÕES DE PESO, TEMPO E TEMPERATURA DA TABELA (EMBALAGEM).
- 7 - RETIRE O PAPEL-ALUMÍNIO E MANTENHA O FIESTA SEARA NO FORNO ATÉ O TERMÔMETRO PULAR E A AVE ESTIVER DOURADA.

Atenção: PRODUTO QUENTE! Após o preparo, utilize luva térmica para retirar o produto do forno.

5.3 - TABELA NUTRICIONAL

Porção: 100 g

Componente	Qtdé Porção	%Valor Diário
Valor Energético (kcal)	114	6
Carboidratos (g)	0,4	0
Proteínas (g)	14	28
Gorduras Totais (g)	6,6	10
Gorduras Saturadas (g)	2,5	13
Fibra Alimentar Total (g)	0	0
Sódio (mg)	540	27
Gorduras Trans (g)	0	0
Açúcares totais (g)	0,4	-

Observação:

Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400kj.

Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas.

** VD não estabelecido

5.4 - PADRÕES MICROBIOLÓGICOS

Microorganismo	Unidade	n	c	m	exp.	M	exp.
----------------	---------	---	---	---	------	---	------

Observação:

Para produtos do Mercado Interno e países sem requisitos microbiológicos é aplicado a Resolução RDC 331:2019 e IN161:2022.

6 - PADRÃO FOTOGRÁFICO

6.1 - FOTO REFERÊNCIA

6.2 - PRODUTO E PROCESSO

6.3 - EMBALAGEM E PROCESSO

6.4 - FOTOS COMPLEMENTARES



Especificação Comercial

FIESTA DEMAIS CG 6PC 2,8-3,6
59158

PGPK0765

Data Revisão: 20/09/2023
Versão: 22
Página: 4/4

Código: AV.FC-FR.0001
Vs. 0

Descrição:
AVE FIESTA TEMPERADO



Fernanda Gede L. Castro
Coordenadora de Qualidade
Seara Alimentos



Relatório de ensaio - 2107292

Dados do Cliente

Cliente: 1043 - JADE AZ
Endereço: R SALVADOR SANCHO, 75 - VILA HOMERO - SAO PAULO - SP CEP: 05.184-400
CNPJ: 10.670.182/0001-61

Dados da Amostra

Descrição: FRANGO TEMPERADO CONGELADO (COM PESCOÇO, FÍGADO, MOELA E CORAÇÃO) - FIESTA TEMPERADO
Marca: SEARA Lote: 240524 C2
Fabricação: 24/05/2024 Validade: 23/11/2025

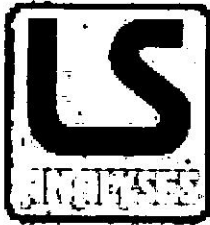
Dados da Coleta

Data da Coleta: 02/12/2024 Responsável: CLIENTE
Procedimento de Coleta: CLIENTE Plano de Amostragem: Importado da cotação: 236303

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 02/12/2024 Condições de Recebimento: ADEQUADA
Temperatura da Amostra (°C): CONGELADO

Parâmetros Bacteriológico						
Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	Método	Data da Ensaio:
Salmonella/25g	Ausente	Ausente	N/A	A/P	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 5, 2001	03/12/2024
B. cereus g (3000)	<10	3000	10	UFC/g	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 14, 2001	03/12/2024
Parâmetros Físico-Químico						
Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	Método	Data da Ensaio:
Umidade	66,5	-	0,10	%	IAL - 4ª edição - Cap. 4 - Item 012/IV	03/12/2024
Sódio*	632	-	-	mg/100g	EPA 6010 D:2018	04/12/2024
Sabor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	03/12/2024
Proteínas*	18	-	0,80	g/100g	ISO 1871:2009	04/12/2024
Odor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	03/12/2024
Microscopia	Ausência de sujidades	Ausência de sujidades	-	N/A	Microscopia	03/12/2024
Gordura Trans (Cromatografia Gasosa)*	0	-	0,05	g/100g	AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019, Official Method 996.06 (41.1.28A), AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019, Official Method 996.01 (32.2.02A), ISO 12966-2:2017	04/12/2024
Gordura Total*	6,6	-	0,25	g/100g	Métodos Analíticos Oficiais para Controle de Produtos de Origem Animal e seus Ingredientes - II Métodos Físico e Químicos - 1981, Cap. II-5/ AOAC Official Methods of Analysis, 21th ed. 2019, Method 932.06	04/12/2024
Gordura Saturada (Cromatografia Gasosa)**	1,9	-	0,05	g/100g	AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019, Official Method 996.06 (41.1.28A), AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019, Official Method 996.01 (32.2.02A), ISO 12966-2:2017	04/12/2024
Fibra Alimentar*	0	-	0,50	g/100g	AOAC Official Methods of Analysis, Method 991.43, 21st ed. 2019.	04/12/2024
Elementos Histológicos Identificadores das Composição	Presença	Presença	-	A/P	IAL 4ªed.	03/12/2024
Elementos histológicos estranhos ao produto	Ausência	Ausência	-	A/P	IAL 4ªed.	03/12/2024
Cor (Alimentos)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	03/12/2024
Aspecto (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	03/12/2024
Areia ou Cinzas Insolúveis em Ácido	0,80	-	0,10	%	IAL - Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ª Edição	04/12/2024
Ácaros Mortos	<1	Máximo 5	1	-	AOAC Capítulo 16	03/12/2024



* Parâmetro terceirizado

Conclusão

A amostra analisada apresenta condições satisfatórias de higiene.

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração da conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente e/ou parte interessada a aplicabilidade ou não das incertezas informadas.

Observações:

V.M.P: Valor Máximo Permitido (Tolerância para Amostra Indicativa)

N/A: Não se Aplica NI: Não Informado

LQ: Limite de Quantificação

AP: Ausência ou Presença

UFC/g: Unidade Formadora de Colônia/grama

Nota 1: Este Laudo de Análise só pode ser reproduzido por inteiro, sem qualquer alteração. Reprodução Parcial, somente com prévia autorização da LS Analyses.

Nota 2: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita e se aplica somente a amostra colhida e parâmetros analisados.

Data de emissão do relatório: Santo André, 09/12/2024.



Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti
Eng. Química – CRQ IV n° 04300114



Verifique a autenticidade da assinatura.



Relatório de ensaio - 2107292 A



Dados do Cliente

Cliente: 1043 - JADE AZ
Endereço: R SALVADOR SANCHO, 75 - VILA HOMERO - SAO PAULO - SP CEP: 05.184-400
CNPJ: 10.670.182/0001-61

Dados da Amostra

Descrição: FRANGO TEMPERADO CONGELADO (COM PESCOÇO, FÍGADO, MOELA E CORAÇÃO) - FIESTA TEMPERADO
Marca: SEARA Lote: 240524 C2
Fabricação: 24/05/2024 Validade: 23/11/2025

Dados da Coleta

Data da Coleta: 02/12/2024 Responsável: CLIENTE
Procedimento de Coleta: CLIENTE Plano de Amostragem: Importado da cotação: 236303

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 02/12/2024 Condições de Recebimento: ADEQUADA
Temperatura da Amostra (°C): CONGELADO

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
Estaf. coag. positiva 5000g	<10	5000	10	UFC/g	3	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 12, 2001	03/12/2024
Escherichia coli	<10	500	10	UFC/g	3	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4, 2002	04/12/2024
Contagem Total Padrão	35000	-	10	UFC/g	5	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 3, 2001	03/12/2024
Bolores e Leveduras	1760	-	10	UFC/g	1	FDA BAM - Bacter. Analytical Manual, Chapter 18, 2001	03/12/2024

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Físico-Químico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
pH (Alimentos)	5,76	-	1,0	N/A	0,07	Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ªEd. IAL - Cap 4 - Item 017/IV	04/12/2024

* Parâmetro terceirizado | U = Incerteza de medição do método

Conclusão

A amostra analisada apresenta condições satisfatórias de higiene.

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração da conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente e/ou parte interessada a aplicabilidade ou não das incertezas informadas.

Observações:

V.M.P: Valor Máximo Permitido (Tolerância para Amostra Indicativa)

N/A: Não se Aplica NI: Não Informado

LQ: Limite de Quantificação

AP: Ausência ou Presença

UFC/g: Unidade Formadora de Colônia/grama

Nota 1: Este Laudo de Análise só pode ser reproduzido por inteiro, sem qualquer alteração. Reprodução Parcial, somente com prévia autorização da LS Analyses.

Nota 2: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita e se aplica somente a amostra colhida e parâmetros analisados.

Data de emissão do relatório: Santo André, 09/12/2024.



Lais Puls Ferretti



Verifique a autenticidade da assinatura.

Lais Puls Ferretti
Eng. Química - CRQ IV nº 04300114



Informativo da solicitação/Produto

Solicitação Nº:	000073/2023	Situação atual:	Registrado
Tipo de solicitação:	Solicitação de Alteração de Registro de	Data da última atualização de situação:	11/08/2023

Identificação do estabelecimento

Tipo de estabelecimento:	Nacional	Nº do controle/Registro do estabelecimento:	2869
Âmbito de inspeção:	SIF	CNPJ/CPF:	02914460013562
País:	BRASIL	Razão social/Nome:	SEARA ALIMENTOS LTDA

Dados do registro de produto

Denominação de venda:	FRANGO TEMPERADO CONGELADO (COM PESCOÇO, FIGADO, MOELA E CORAÇÃO)		
Processo tecnológico de produto:	TEMPERADO(A)	Processo nº:	4
Característica de produto:	INTEIRO(A)	Área:	Carne e Derivados
Forma de conservação de produto:	CONGELADO(A)	Produto padronizado:	CARNE TEMPERADA CONGELADA DE FRANGO
Unidade de medida:	Quilograma	Produto regulamentado:	CARNE TEMPERADA CONGELADA DE FRANGO
Forma de obtenção:		Categoria de produto:	PRODUTOS NÃO SUBMETIDOS A TRATAMENTO
Finalidade de produto:	COMESTÍVEL		

Atributos específicos

NÃO SE APLICA



Outras informações

Espécies

Grupo de Espécie	Espécie	Nome Científico	Nome Comum
Aves	Frango		

Comercialização

Mercado interno: BRASIL

Mercado externo

Mercado comum (Mercado

Países (Mercado externo):

Composição

Tipo de ingrediente	Nome do ingrediente	Quantidade	Unidade de medida	Porcentagem(%)
			Total:	100



Rótulo

Marca do produto	Número do registro do	Total	Data Início	Data Término	Situação
SEARA	263 / 2869	1	11/08/2023		Ativo

Embalagem

Categoria da embalagem	Tipo de embalagem	Quantidade	Unidade de medida	Situação
------------------------	-------------------	------------	-------------------	----------



Categoria da embalagem	Tipo de embalagem	Quantidade	Unidade de medida	Situação
Primária	Polietileno	3,000 Até 5,000	Quilograma	Ativo

Vinculação entre embalagens e rótulos

Categoria da embalagem	Tipo de embalagem	Quantidade	Unidade de medida	Marca do produto	N° do registro do produto	Situação do rótulo	Data início do vínculo	Situação do vínculo
Primária	Polietileno	3,000 Até	Kg	SEARA	263	Ativo	25/03/2021	Ativo

Arquivos diversos

Parecer

Situação:

Data:

Emissor:

Descrição:



Especificação Comercial

**PERNIL 1KG KIT FESTA MP
203979**

PGPK0765

Data Revisão: 20/09/2023

Versão: 53

Página: 1/4

1 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Código/Descrição: 203979 PERNIL 1KG KIT FESTA MP

Descrição Nacional: CARNE TEMPERADA CONGELADA DE SUINO SEM

Marca: SEARA

Alfanumérico: N/A

NCM: 2032900

EAN13: 7894904203970

DUM14: 17894904203977

1.1 - UNIDADES DE PRODUÇÃO (SIF/REGISTRO)

SIF	Unidade	Registro
1897	DOURADOS - SUINOS/IND.	182
490	SEARA - SUINOS/IND.	1136
15	SEBERI - AB.SUINOS/IND.	4

2 - DESCRIÇÃO DO PRODUTO E PROCESSO

CARNE TEMPERADA CONGELADA DE SUINO SEM OSSO - PERNIL

PROCESSO: Produto temperado através de injeção de salmoura.

2.1 - FLUXOGRAMA

Fluxograma Produto

Fluxograma Embalagem



Especificação Comercial

PGPK0765

PERNIL 1KG KIT FESTA MP
203979

Data Revisão: 20/09/2023

Versão: 53

Página: 2/4

3 - INGREDIENTES

3.1 - LISTA DE INGREDIENTES

INGREDIENTES: PERNIL SUÍNO, ÁGUA (14%), SAL, AÇÚCAR, TOMATE, SALSA, ALHO, CEBOLA, ESTABILIZANTES: TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO E FOSFATO TRISSÓDICO, ANTIOXIDANTE ERITORBATO DE SÓDIO, AROMAS NATURAIS (GRELHADO, ALHO, CEBOLA, CANELA, CRAVO, PIMENTA VERMELHA E PIMENTA PRETA), ESPESANTE CARRAGENA.
ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Contém Glúten? NÃO

3.2 - LISTA DE ALERGÊNICOS

Descrição

Fontes de Alergênicos

4 - EMBALAGENS

4.1 EMBALAGEM PRIMÁRIA

Embalagem Primária: SACO

Faixa de Peso da Peça Individual VARIÁVEL

Peso Líquido do produto (Kg)

Mínimo: 0.900

Padrão:

Máximo: 1.100

Dimensão da Embalagem Primária (Produto Embalado)

Comprimento (mm) 350

Largura (mm): 260

Altura (mm): 70

4.2 EMBALAGEM SECUNDÁRIA

Embalagem Secundária: CAIXAS

Acondicionamento: VARIÁVEL

Peso Líquido da Embalagem Secundária

Mínimo: 10.800

Máximo: 13.200

Embalagem Transporte (Dimensão Externa)

Comprimento (mm): 594

Largura (mm): 394

Altura (mm): 133

4.3 PALETIZAÇÃO

	Min:	Max.:
Nr Caixas Base Estrado (Un):	5	5
Camada de Caixas no Pallet (Un)	14	14
Nr de Caixas no Pallet (Un):	70	70
Peso Líquido do Pallet (kg):	756	924

5 - CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Valid. Produto DIAS: 365

Temperatura de Armazenamento (°C):

Min:
-12Max:
-12

5.1 INSTRUÇÃO PARA UTILIZAÇÃO

MANTER CONGELADO A -12°C OU MAIS FRIO

CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA

DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE, CONSUMIR EM ATÉ:

*FREEZER (-12°C OU MAIS FRIO): EMBALAGEM FECHADA: VIDE VALIDADE/ EMBALAGEM ABERTA: NÃO RECOMENDADO

*CONGELADOR (-12°C A -8°C): EMBALAGEM FECHADA: 9 MESES/ EMBALAGEM ABERTA: NÃO RECOMENDADO

*REFRIGERADOR (0°C A +7°C): EMBALAGEM FECHADA: 3 DIAS/ EMBALAGEM ABERTA: NÃO RECOMENDADO

UMA VEZ DESCONGELADO, NÃO RECONGELAR O PRODUTO.

INSTRUÇÕES DE PREPARO, USO E CONSERVAÇÃO

ESTE ALIMENTO, SE MANUSEADO INCORRETAMENTE OU CONSUMIDO CRU, PODE CAUSAR DANOS À SAÚDE. PARA SUA SEGURANÇA, SIGA AS INSTRUÇÕES ABAIXO:

MANTENHA CONGELADO. DESCONGELE SOMENTE NO REFRIGERADOR. MANTENHA O PRODUTO CRU SEPARADO DOS OUTROS ALIMENTOS. NÃO LAVE O PRODUTO CRU ANTES DO MANUSEIO. LAVE COM ÁGUA E SABÃO AS SUPERFÍCIES DE TRABALHO (INCLUINDO



Especificação Comercial

PGPK0765

PERNIL 1KG KIT FESTA MP
203979

Data Revisão: 20/09/2023

Versão: 53

Página: 3/4

AS TÁBUAS DE CORTE), UTENSÍLIOS E MÃOS DEPOIS DE MANUSEAR O PRODUTO CRU. CONSUMA SOMENTE APÓS COZIDO, FRITO OU ASSADO COMPLETAMENTE.

5.2 CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Odor:

Sabor:

Textura:

Modo de Preparo:

MODO DE DESCONGELAMENTO

RETIRE O PERNIL SUÍNO TEMPERADO SEARA DO FREEZER, COLOQUE-O EM UMA ASSADEIRA, MANTENDO A EMBALAGEM, E LEVE-O AO REFRIGERADOR PARA DESCONGELAR POR, APROXIMADAMENTE, 20 HORAS, UMA VEZ DESCONGELADO, NÃO RECONGELAR O PRODUTO.

MODO DE PREPARO

1 ABRA A EMBALAGEM E RETIRE O PERNIL SUÍNO TEMPERADO SEARA. POSTERIORMENTE, RETIRE O PAPEL FILME QUE ENVOLVE O PERNIL. COLOQUE-O EM UMA ASSADEIRA UNTADA COM MARGARINA DORIANA, COM A GORDURA VOLTADA PARA CIMA, E CUBRA-O COM PAPEL ALUMÍNIO.

2 LEVE-O AO FORNO ELÉTRICO OU A GÁS POR APROXIMADAMENTE 1 HORA.

3 APÓS ESTE PERÍODO, RETIRE O PAPEL-ALUMÍNIO QUE ENVOLVE O PERNIL, COLOQUE 1 XÍCARA (CHÁ) DE ÁGUA NA ASSADEIRA, PARA NÃO QUEIMAR, E LEVE-O DE VOLTA AO FORNO PARA DOURAR POR 20 A 30 MINUTOS.

DICA: SE PREFERIR, REGUE O PERNIL SUÍNO TEMPERADO SEARA COM 1 XÍCARA (CHÁ) DE VINHO BRANCO ANTES DE COBRIL-O COM PAPEL-ALUMÍNIO.

5.3 - TABELA NUTRICIONAL

Porção: 100 g

Componente	Qtde Porção	%Valor Diário
Valor Energético (kcal)	125 kcal = 524 kJ	6
Carboidratos (g)	0g	0%
Proteínas (g)	17g	23%
Gorduras Totais (g)	6,3g	11%
Gorduras Saturadas (g)	1,9g	9%
Gorduras Trans (g)	0g	**
Fibra Alimentar Total (g)	0g	0%
Sódio (mg)	647mg	27%

Observação:

Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400kJ.

Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas.

** VD não estabelecido

5.4 - PADRÕES MICROBIOLÓGICOS

Microorganismo	Unidade	n	c	m	exp.	M	exp.
----------------	---------	---	---	---	------	---	------

Observação:

Para produtos do Mercado Interno e países sem requisitos microbiológicos é aplicado a Resolução RDC 331:2019 e IN161:2022.

6 - PADRÃO FOTOGRÁFICO

6.1 - FOTO REFERÊNCIA

6.2 - PRODUTO E PROCESSO

6.3 - EMBALAGEM E PROCESSO

6.4 - FOTOS COMPLEMENTARES



Especificação Comercial

PGPK0765

**PERNIL 1KG KIT FESTA MP
203979**

Data Revisão: 20/09/2023


Versão: 53

Página: 4 / 4

Código: SU.PER-FR.0007
Vs. 0

Descrição:
PERNIL 1KG KIT FESTA MP




Carolina Viott
Supervisora da Qualidade
Seara - SC



Relatório de ensaio - 2107290

Dados do Cliente

Cliente: 1043 - JADE AZ
Endereço: R SALVADOR SANCHO , 75 - VILA HOMERO - SAO PAULO - SP CEP: 05.184-400
CNPJ: 10.670.182/0001-61

Dados da Amostra

Descrição: CARNE TEMPERADA CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO - PERNIL DESOSSADO TEMPERADO
Marca: SEARA Lote: 36
Fabricação: 02/10/2024 Validade: 02/10/2025

Dados da Coleta

Data da Coleta: 02/12/2024 Responsável: CLIENTE
Procedimento de Coleta: CLIENTE Plano de Amostragem: Importado da cotação: 236303

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 02/12/2024 Condições de Recebimento: ADEQUADA
Temperatura da Amostra (°C): CONGELADO

Parâmetros Bacteriológico						
Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	Método	Data da Ensaio:
Salmonella/25g	Ausente	Ausente	N/A	A/P	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual. Chapter 5. 2001	03/12/2024
B. cereus g (3000)	<10	3000	10	UFC/g	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual. Chapter 14. 2001	03/12/2024
Parâmetros Físico-Químico						
Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	Método	Data da Ensaio:
Umidade	64,0	-	0,10	%	IAL - 4ª edição - Cap. 4 - Item 012/IV	04/12/2024
Sódio*	60	-	-	mg/100g	EPA 6010 D:2018	04/12/2024
Sabor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	03/12/2024
Proteínas*	22,0	-	0,80	g/100g	ISO 1871:2009	04/12/2024
Odor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	03/12/2024
Microscopia	Ausência de sujidades	Ausência de sujidades	-	N/A	Microscopia	03/12/2024
Gordura Trans (Cromatografia Gasosa)*	0	-	0,05	g/100g	AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.06 (41.1.28A). AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.01 (32.2.02A). ISO 12966-2:2017	04/12/2024
Gordura Total*	4,5	-	0,25	g/100g	Métodos Analíticos Oficiais para Controle de Produtos de Origem Animal e seus Ingredientes - II Métodos Físico e Químicos - 1981. Cap. II-5/ AOAC Official Methods of Analysis. 21th ed. 2019. Method 932.06	04/12/2024
Gordura Saturada (Cromatografia Gasosa)**	2,5	-	0,05	g/100g	AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.06 (41.1.28A). AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.01 (32.2.02A). ISO 12966-2:2017	04/12/2024
Fibra Alimentar*	0	-	0,50	g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. Method 991.43. 21st ed. 2019.	04/12/2024
Elementos Histológicos Identificadores das Composição	Presença	Presença	-	A/P	IAL 4ªed.	03/12/2024
Elementos histológicos estranhos ao produto	Ausência	Ausência	-	A/P	IAL 4ªed.	03/12/2024
Cor (Alimentos)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	03/12/2024
Aspecto (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	03/12/2024
Areia ou Cinzas Insolúveis em Ácido	0,78	-	0,10	%	IAL - Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ª Edição	04/12/2024
Ácaros Mortos	<1	Máximo 5	1	-	AOAC Capítulo 16	03/12/2024



* Parâmetro terceirizado

Conclusão

A amostra analisada apresenta condições satisfatórias de higiene.

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração da conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente e/ou parte interessada a aplicabilidade ou não das incertezas informadas.

Observações:

V.M.P: Valor Máximo Permitido (Tolerância para Amostra Indicativa)

N/A: Não se Aplica NI: Não Informado

LQ: Limite de Quantificação

AP: Ausência ou Presença

UFC/g: Unidade Formadora de Colônia/grama

Nota 1: Este Laudo de Análise só pode ser reproduzido por inteiro, sem qualquer alteração. Reprodução Parcial, somente com prévia autorização da LS Analyses.

Nota 2: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita e se aplica somente a amostra colhida e parâmetros analisados.

Data de emissão do relatório: Santo André, 09/12/2024.



Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti
Eng. Química – CRQ IV n° 04300114



Verifique a autenticidade da assinatura.



Relatório de ensaio - 2107290 A



Dados do Cliente

Cliente: 1043 - JADE AZ
Endereço: R SALVADOR SANCHO, 75 - VILA HOMERO - SAO PAULO - SP CEP: 05.184-400
CNPJ: 10.670.182/0001-61

Dados da Amostra

Descrição: CARNE TEMPERADA CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO - PERNIL DESOSSADO TEMPERADO
Marca: SEARA Lote: 36
Fabricação: 02/10/2024 Validade: 02/10/2025

Dados da Coleta

Data da Coleta: 02/12/2024 Responsável: CLIENTE
Procedimento de Coleta: CLIENTE Plano de Amostragem: Importado da cotação: 236303

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 02/12/2024 Condições de Recebimento: ADEQUADA
Temperatura da Amostra (°C): CONGELADO

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
Estaf. coag. positiva 5000g	<10	5000	10	UFC/g	3	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 12. 2001	03/12/2024
Escherichia coli	<10	500	10	UFC/g	3	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4. 2002	04/12/2024
Contagem Total Padrão	18600	-	10	UFC/g	5	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 3. 2001	03/12/2024
Bolores e Leveduras	900	-	10	UFC/g	1	FDA BAM - Bacter. Analytical Manual, Chapter 18. 2001	03/12/2024

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Físico-Químico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
pH (Alimentos)	5,90	-	1,0	N/A	0,07	Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ªEd. IAL - Cap 4 - Item 017/IV	04/12/2024

* Parâmetro terceirizado | U = Incerteza de medição do método

Conclusão

A amostra analisada apresenta condições satisfatórias de higiene.

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração da conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente e/ou parte interessada a aplicabilidade ou não das incertezas informadas.

Observações:

V.M.P: Valor Máximo Permitido (Tolerância para Amostra Indicativa)

N/A: Não se Aplica N/I: Não Informado

LQ: Limite de Quantificação

AP: Ausência ou Presença

UFC/g: Unidade Formadora de Colônia/grama

Nota 1: Este Laudo de Análise só pode ser reproduzido por inteiro, sem qualquer alteração. Reprodução Parcial, somente com prévia autorização da LS Analyses.

Nota 2: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita e se aplica somente a amostra colhida e parâmetros analisados.

Data de emissão do relatório: Santo André, 09/12/2024.



Lais Puls Ferretti



Verifique a autenticidade da assinatura.

Lais Puls Ferretti
Eng. Química - CRQ IV nº 04300114



Informativo da solicitação/Produto

Solicitação Nº:	000065/2023	Situação atual:	Registrado
Tipo de solicitação:	Solicitação de Alteração de Registro de	Data da última atualização de situação:	14/03/2023

Identificação do estabelecimento

Tipo de estabelecimento:	Nacional	Nº do controle/Registro do estabelecimento:	490
Âmbito de inspeção:	SIF	CNPJ/CPF:	02914460001807
País:	BRASIL	Razão social/Nome:	SEARA ALIMENTOS LTDA

Dados do registro de produto

Denominação de venda:	CARNE TEMPERADA CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO - PERNIL		
Processo tecnológico de produto:	TEMPERADO(A)	Processo nº:	1
Característica de produto:	NÃO SE APLICA	Área:	Carne e Derivados
Forma de conservação de produto:	CONGELADO(A)	Produto padronizado:	CARNE TEMPERADA CONGELADA DE SUÍNO
Unidade de medida:	Quilograma	Produto regulamentado:	CARNE TEMPERADA CONGELADA DE SUÍNO
Forma de obtenção:		Categoria de produto:	PRODUTOS NÃO SUBMETIDOS A TRATAMENTO
Finalidade de produto:	COMESTÍVEL		

Atributos específicos

NÃO SE APLICA



Outras informações

Espécies

Grupo de Espécie	Espécie	Nome Científico	Nome Comum
Suídeos	Suíno		

Comercialização

Mercado interno: BRASIL

Mercado externo

Mercado comum (Mercado

Países (Mercado externo):

Composição

Tipo de ingrediente	Nome do ingrediente	Quantidade	Unidade de medida	Porcentagem(%)
			Total:	100



Marca do produto	Número do registro do	Total	Data Início	Data Término	Situação
SEARA	1136 / 490	1	14/03/2023	03/07/2030	Ativo

Embalagem

Vinculação entre embalagens e rótulos

Arquivos diversos

Parecer



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
PGA - Plataforma de Gestão Agropecuária v1.16.9
Relatório de Solicitação de Registro de Produto

Usuário: Carolina Viott

Data: 17/07/2023

Hora: 11:36

Página: 6 de 6

Situação:

Data:

Emissor:

Descrição:

relatorioSolicitacaoRegistroProduto.jasper



Especificação Comercial

LOMBO BBQ MP KIT FESTA
999781

PGPK0765

Data Revisão: 20/09/2023

Versão: 10

Página: 1/7

1 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Código/Descrição: 999781 LOMBO BBQ MP KIT FESTA

Descrição Nacional: CARNE TEMPERADA COZIDA CONGELADA DE SU

Marca: SEARA -COMEMORATIVOS

Alfanumérico: N/A

NCM: 16024900

EAN13: 7894904262069

DUM14: 17894904262066

1.1 - UNIDADES DE PRODUÇÃO (SIF/REGISTRO)

SIF	Unidade	Registro
490	SEARA - SUINOS/IND.	92

2 - DESCRIÇÃO DO PRODUTO E PROCESSO

A matéria-prima é da própria unidade, ou de filiais, ou adquirida de fornecedores dotados de Serviço de Inspeção Federal (SIF) e atendem todo o previsto na legislação brasileira.

De acordo com amostragem pré-estabelecida quando do recebimento, a matéria-prima e ingredientes passam por controles físico químico e microbiológico.

Em seguida, a matéria-prima (lombo) é injetada de acordo com formulação descrita no campo específico, e após a injeção as peças seguem para o processo de marinação (tumbleamento) e na sequência do processo de fabricação, as peças (pós-injeção/marinação) são encaminhadas para a seção de cozimento, onde permanecem até atingir temperatura igual ou superior a 72°C.

Após cozimento, as peças de lombo são fatiadas e acondicionadas em bandejas de polietileno, será feita a adição do molho barbecue, e após as embalagens serão seladas, dispostas em contentores plásticos e seguem para o túnel de congelamento, onde permanecem até atingir temperatura igual ou inferior a -12°C.

Após congelamento, os produtos são retirados dos contentores plásticos são colocados em caixas de papelão. As caixas são dispostas em pallets, recebem filme stretch e seguem para a câmara de estocagem, onde aguardam expedição.

O transporte é realizado em caminhões frigoríficos, com temperatura controlada, até o destino final.

2.1 - FLUXOGRAMA

Fluxograma Produto

- 1 RECEBIMENTO DE MATÉRIA PRIMA
- 2 PESAR CONDIMENTOS
- 3 ADIÇÃO DE INGREDIENTES (SALMOURA)
- 4 INJEÇÃO
- 5 TUMBLEAMENTO
- 6 COZIMENTO
- 7 RESFRIAMENTO
- 8 MONTAGEM
- 9 SELAGEM
- 10 EMBALAGEM PRIMARIA
- 11 EMBALAGEM SECUNDARIA
- 12 CONGELAMENTO
- 13 PALETIZAÇÃO
- 14 ESTOCAGEM

Fluxograma Embalagem



Especificação Comercial

PGPK0765

LOMBO BBQ MP KIT FESTA**999781**

Data Revisão: 20/09/2023

Versão: 10

Pagina: 2 / 7

3 - INGREDIENTES

3.1 - LISTA DE INGREDIENTES

INGREDIENTES: LOMBO SUÍNO, MOLHO BARBECUE (ÁGUA, AÇÚCAR, TOMATE, VINAGRE, XAROPE DE GLICOSE, AMIDO MODIFICADO, MOL SOJA (Agrobacterium ssp.), OLEO DE MILHO (Bacillus thuringiensis), ALHO, CEBOLA, MOSTARDA, SAL, REALÇADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO, AROMAS IDÊNTICOS AOS NATURAIS (FUMAÇA, ALHO, CANELA E PIMENTA), CORANTE CARAMELO IV, ESPESSANTE GOMA XANTANA, CONSERVANT SORBATO DE POTÁSSIO E BENZOATO DE SÓDIO, SEQUESTRANTE EDTA CÁLCIO DISSÓDICO), ÁGUA (7,2%), SAL, VINHO BRANCO, PROTEÍNA DE SOJA (Agrobacterium ssp.) (0,2%), CEBOLA, ALHO, AÇÚCAR, ESTABILIZANTE TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO, ANTIOXIDANTE ERITORBATO DE SÓDIO, ANTIOXIDANTE ERITORBATO DE SÓDIO, AROMAS NATURAIS (ALECRIM, CANELA, CRAVO, PIMENTA-PRETA E PIMENTA VERMELHA), REALÇADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO, CORANTE PÁPRICA.

Contém Glúten? NÃO

3.2 - LISTA DE ALERGÊNICOS

Descrição

Fontes de Alergênicos

4 - EMBALAGENS

4.1 EMBALAGEM PRIMÁRIA

Embalagem Primária: BANDEJA

Faixa de Peso da Peça Individual VARIÁVEL

Peso Líquido do produto (Kg)

Mínimo: 1.000
Padrão: 1.000
Máximo: 1.000

Dimensão da Embalagem Primária (Produto Embalado)

Comprimento (mm): 365
Largura (mm): 161
Altura (mm): 46

4.2 EMBALAGEM SECUNDÁRIA

Embalagem Secundária: CAIXAS

Acondicionamento: 6 X 1,00 KG = 6,00 KG/CX

Peso Líquido da Embalagem Secundária

Mínimo: 6.000
Máximo: 6.000

Embalagem Transporte (Dimensão Externa)

Comprimento (mm): 378
Largura (mm): 337
Altura (mm): 157

4.3 PALETIZAÇÃO

	Min:	Max.:
Nr Caixas Base Estrado (Un):	9	9
Camada de Caixas no Pallet (Un)	12	12
Nr de Caixas no Pallet (Un):	108	108
Peso Líquido do Pallet (kg):	648	648

5 - CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Valid. Produto DIAS: 180

Temperatura de Armazenamento (°C):

Min:
-12Max:
-12

5.1 INSTRUÇÃO PARA UTILIZAÇÃO

Seguir modo de preparo.

5.2 CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS



Especificação Comercial

PGPK0765

LOMBO BBQ MP KIT FESTA

999781

Data Revisão: 20/09/2023

Versão: 10

Página: 3/7

Odor:**Sabor:****Textura:****Modo de Preparo:**

1 Retire a bandeja com o Lombo Seara Gourmet da embalagem.

2 Remova completamente a película plástica, e leve a bandeja ao forno convencional a gás ou elétrico de acordo com as recomendações de tempo e temperatura da tabela:

congelado

Forno a gás (forno médio 200°C) - 40 - 45 min

Forno elétrico* (forno médio 200°C) - 35 - 40 min

* Não usar a resistência superior (função grill ou grelhador)

3 Após o cozimento, retire a bandeja com auxílio de uma luva térmica e sirva.

Não é recomendado o preparo do produto descongelado.

Como existem diferenças entre fornos, o tempo de aquecimento pode variar. Ajuste o tempo de aquecimento conforme necessidade.

Atenção: Produto quente! Após o preparo, utilize luva térmica para retirar o produto do forno.

5.3 - TABELA NUTRICIONAL

Porção: 100 g

Componente	Qtde Porção	%Valor Diário
Valor Energético (kcal)	131	7
Carboidratos (g)	8	3
Proteínas (g)	15	20
Gorduras Totais (g)	4,5	8
Gorduras Saturadas (g)	2,1	10
Fibra Alimentar Total (g)	0,5	2
Sódio (mg)	486	20
Gorduras Trans (g)	0,8	**

Observação:

Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400kj.

Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas.

** VD não estabelecido

5.4 - PADRÕES MICROBIOLÓGICOS

Microorganismo	Unidade	n	c	m	exp.	M	exp.
----------------	---------	---	---	---	------	---	------

Observação:

Para produtos do Mercado Interno e países sem requisitos microbiológicos é aplicado a Resolução RDC 331:2019 e IN161:2022.

6 - PADRÃO FOTOGRÁFICO**6.1 - FOTO REFERÊNCIA****6.2 - PRODUTO E PROCESSO**



Especificação Comercial

PGPK0765

LOMBO BBQ MP KIT FESTA
999781

Data Revisão: 20/09/2023
Versão: 10
Página: 4/7

Código: IN.01-PP.0050
Vs. 0

Descrição:
PRODUTO



6.3 - EMBALAGEM E PROCESSO



Especificação Comercial

PGPK0765

LOMBO BBQ MP KIT FESTA

999781

Data Revisão: 20/09/2023

Versão: 10

Página: 517

Código: Vs.
IN.EMB-EP.0452 1

Descrição:
CARTUCHO FRENTE



Código: Vs.
IN.EMB-EP.0453 0

Descrição:
CAIXA ABERTA





Especificação Comercial

PGPK0765

LOMBO BBQ MP KIT FESTA
999781

Data Revisão: 20/09/2023
Versão: 10
Página: 6/7

Código: Vs.
IN.EMB-EP.0454 0

Descrição:
CAIXA FECHADA



Código: Vs.
IN.EMB-EP.0455 0

Descrição:
FILME E BANDEJA





Especificação Comercial

PGPK0785

LOMBO BBQ MP KIT FESTA
999781

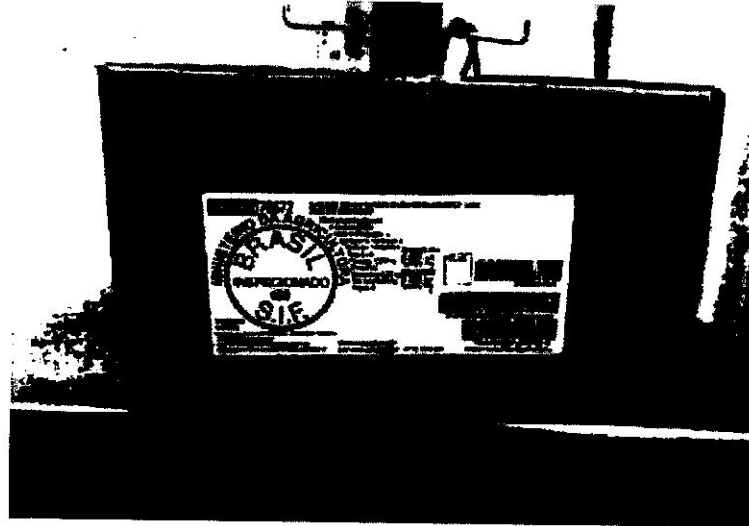
Data Revisão: 20/09/2023

Versão: 10

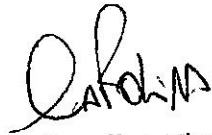
Página: 717

Código: Vs.
IN.EMB-EP.0456 0

Descrição:
ETIQUETA



6.4 - FOTOS COMPLEMENTARES


Carolina Viott
Supervisora da Qualidade
Seara - SC



Relatório de ensaio - 2107291

Dados do Cliente

Cliente: 1043 - JADE AZ
Endereço: R SALVADOR SANCHO, 75 - VILA HOMERO - SAO PAULO - SP CEP: 05.184-400
CNPJ: 10.670.182/0001-61

Dados da Amostra

Descrição: CARNE TEMPERADA COZIDA CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO E COM MOLHO BARBECUE - LOMBO FATIADO COM MOLHO BARBECUE - 1 Kg

Marca: SEARA

Lote: 01

Fabricação: 25/09/2024

Validade: 24/03/2025

Dados da Coleta

Data da Coleta: 02/12/2024

Responsável: CLIENTE

Procedimento de Coleta: CLIENTE

Plano de Amostragem: Importado da cotação: 236303

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 02/12/2024

Condições de Recebimento: ADEQUADA

Temperatura da Amostra (°C): CONGELADO

Parâmetros Bacteriológico						
Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	Método	Data da Ensaio:
Salmonella/25g	Ausente	Ausente	N/A	A/P	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 5, 2001	03/12/2024
B. cereus g (3000)	<10	3000	10	UFC/g	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 14, 2001	03/12/2024
Parâmetros Físico-Químico						
Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	Método	Data da Ensaio:
Umidade	66,0	-	0,10	%	IAL - 4ª edição - Cap. 4 - Item 012/IV	04/12/2024
Sódio*	780	-	-	mg/100g	EPA 6010 D:2018	04/12/2024
Sabor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	03/12/2024
Proteínas*	15	-	0,80	g/100g	ISO 1871:2009	04/12/2024
Odor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	03/12/2024
Microscopia	Ausência de sujidades	Ausência de sujidades	-	N/A	Microscopia	03/12/2024
Gordura Trans (Cromatografia Gasosa)*	0,8	-	0,05	g/100g	AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019, Official Method 996.06 (41.1.28A). AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019, Official Method 996.01 (32.2.02A). ISO 12966-2:2017	04/12/2024
Gordura Total*	4,5	-	0,25	g/100g	Métodos Analíticos Oficiais para Controle de Produtos de Origem Animal e seus Ingredientes - II Métodos Físico e Químicos - 1981. Cap. II-5/ AOAC Official Methods of Analysis, 21th ed. 2019, Method 932.06	04/12/2024
Gordura Saturada (Cromatografia Gasosa)**	2,1	-	0,05	g/100g	AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019, Official Method 996.06 (41.1.28A). AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019, Official Method 996.01 (32.2.02A). ISO 12966-2:2017	04/12/2024
Fibra Alimentar*	0,5	-	0,50	g/100g	AOAC Official Methods of Analysis, Method 991.43, 21st ed. 2019.	04/12/2024
Elementos Histológicos Identificadores das Composição	Presença	Presença	-	A/P	IAL 4ªed.	03/12/2024
Elementos histológicos estranhos ao produto	Ausência	Ausência	-	A/P	IAL 4ªed.	03/12/2024
Cor (Alimentos)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	03/12/2024
Aspecto (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	03/12/2024
Areia ou Cinzas Insolúveis em Ácido	0,90	-	0,10	%	IAL - Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ª Edição	04/12/2024



Acaros Mortos	<1	Máximo 5	1	-	AOAC Capítulo 16	03/12/2024
---------------	----	----------	---	---	------------------	------------

* Parâmetro terceirizado

Conclusão

A amostra analisada apresenta condições satisfatórias de higiene.

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração da conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente e/ou parte interessada a aplicabilidade ou não das incertezas informadas.

Observações:

V.M.P: Valor Máximo Permitido (Tolerância para Amostra Indicativa)

N/A: Não se Aplica N/I: Não Informado

LQ: Limite de Quantificação

AP: Ausência ou Presença

UFC/g: Unidade Formadora de Colônia/grama

Nota 1: Este Laudo de Análise só pode ser reproduzido por inteiro, sem qualquer alteração. Reprodução Parcial, somente com prévia autorização da LS Analyses.

Nota 2: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita e se aplica somente a amostra colhida e parâmetros analisados.

Data de emissão do relatório: Santo André, 09/12/2024.



Lais Puls Ferretti



Lais Puls Ferretti
Eng. Química – CRQ IV n° 04300114

Verifique a autenticidade da assinatura.



Relatório de ensaio - 2107291 A



Dados do Cliente

Cliente: 1043 - JADE AZ
Endereço: R SALVADOR SANCHO, 75 - VILA HOMERO - SAO PAULO - SP CEP: 05.184-400
CNPJ: 10.670.182/0001-61

Dados da Amostra

Descrição: CARNE TEMPERADA COZIDA CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO E COM MOLHO BARBECUE - LOMBO FATIADO COM MOLHO BARBECUE - 1 Kg
Marca: SEARA
Fabricação: 25/09/2024
Lote: 01
Validade: 24/03/2025

Dados da Coleta

Data da Coleta: 02/12/2024
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Responsável: CLIENTE
Plano de Amostragem: Importado da cotação: 236303

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 02/12/2024
Temperatura da Amostra (°C): CONGELADO
Condições de Recebimento: ADEQUADA

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
Estaf. coag. positiva 5000g	<10	5000	10	UFC/g	3	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 12, 2001	03/12/2024
Escherichia coli	<10	500	10	UFC/g	3	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4, 2002	03/12/2024
Contagem Total Padrão	2000	-	10	UFC/g	5	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 3, 2001	03/12/2024
Bolores e Leveduras	390	-	10	UFC/g	1	FDA BAM - Bacter. Analytical Manual, Chapter 18, 2001	03/12/2024

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Físico-Químico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
pH (Alimentos)	5,96	-	1,0	N/A	0,07	Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ªEd. IAL - Cap 4 - Item 017/IV	04/12/2024

* Parâmetro tercelrizado | U = Incerteza de medição do método

Conclusão

A amostra analisada apresenta condições satisfatórias de higiene.

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração da conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente e/ou parte interessada a aplicabilidade ou não das incertezas informadas.

Observações:

V.M.P: Valor Máximo Permitido (Tolerância para Amostra Indicativa)

N/A: Não se Aplica N/I: Não Informado

LQ: Limite de Quantificação

AP: Ausência ou Presença

UFC/g: Unidade Formadora de Colônia/grama

Nota 1: Este Laudo de Análise só pode ser reproduzido por inteiro, sem qualquer alteração. Reprodução Parcial, somente com prévia autorização da LS Analyses.

Nota 2: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita e se aplica somente a amostra colhida e parâmetros analisados.

Data de emissão do relatório: Santo André, 09/12/2024.



Luiz Reis Frazatto





Lais Puls Ferretti
Eng. Química – CRQ IV nº 04300114

Verifique a autenticidade da assinatura.



Informativo da solicitação/Produto

Solicitação Nº:	000310/2023	Situação atual:	Registrado
Tipo de solicitação:	Solicitação de Alteração de Registro de	Data da última atualização de situação:	30/08/2023

Identificação do estabelecimento

Tipo de estabelecimento:	Nacional	Nº do controle/Registro do estabelecimento:	490
Âmbito de inspeção:	SIF	CNPJ/CPF:	02914460001807
País:	BRASIL	Razão social/Nome:	SEARA ALIMENTOS LTDA

Dados do registro de produto

Denominação de venda:	CARNE TEMPERADA COZIDA CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO E COM MOLHO BARBECUE - LOMBO		
Processo tecnológico de produto:	NÃO SE APLICA	Processo nº:	105
Característica de produto:	NÃO SE APLICA	Área:	Carne e Derivados
Forma de conservação de produto:	CONGELADO(A)	Produto padronizado:	PRATO PRONTO OU SEMIPRONTO
Unidade de medida:	Quilograma	Produto regulamentado:	PRATO PRONTO OU SEMIPRONTO
Forma de obtenção:		Categoria de produto:	PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO
Finalidade de produto:	COMESTÍVEL		

Atributos específicos

NÃO SE APLICA



Outras informações

Espécies

Grupo de Espécie	Espécie	Nome Científico	Nome Comum
Suídeos	Suíno		

Comercialização

Mercado interno: BRASIL

Mercado externo

Mercado comum (Mercado

Países (Mercado externo):

Composição

Tipo de ingrediente	Nome do ingrediente	Quantidade	Unidade de medida	Porcentagem(%)
			Total:	100



Rótulo

Marca do produto	Número do registro do	Total	Data Início	Data Término	Situação
SEARA GOURMET	92 / 490	1	30/08/2023		Ativo

Embalagem



Categoria da embalagem	Tipo de embalagem	Quantidade	Unidade de medida	Situação
Primária	Polietileno	1,000	Quilograma	Ativo

Vinculação entre embalagens e rótulos

Categoria da embalagem	Tipo de embalagem	Quantidade	Unidade de medida	Marca do produto	Nº do registro do produto	Situação do rótulo	Data início do vínculo	Situação do vínculo
Primária	Polietileno	1,000	Kg	SEARA GOURMET	92	Ativo	22/11/2021	Ativo

Arquivos diversos

Nome do arquivo	Módulo	Natureza de solicitação	Área	Sessões do formulário	Envio obrigatório	Data de inclusão	Situação
Comprovante	PGA-SIGSIF/Registro de	Solicitação de Registro de		TODAS	Não	19/05/23	Ativo

Parecer

Situação:

Data:

Emissor:

Descrição:



UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS
MB ENTREPÓSITO DE CARNES - EIRELI CNPJ Nº 30.341.546 / 0001-77

CARNE CONGELADA DE BOVINO
SEM OSSO - CONTRA FILÉ

REGISTRO SISP SOB NÚMERO:
1642/001

Assunto: FICHA TÉCNICA

Revisão: 00
Data: 25/10/2023

Página: 1 de 3

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO	CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO CONTRA FILÉ
CORTE E APRESENTAÇÃO	CONTRA FILÉ EM PEÇA
MARCA	MISTER BOI
Nº DO REGISTRO DO PRODUTO	REGISTRO NO SISP SOB O Nº 1642 /001
IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA PROPONENTE NOME: ENDEREÇO: FONE: FAX: EMAIL:	
IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA FABRICANTE. NOME: ENDEREÇO: FONE: EMAIL:	UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS MB ENTREPÓSITO DE CARNES – EIRELI CNPJ 30.341.546/0001-77 RUA ORASIO ESTANCO 442, PARQUE DOS EUCALIPTOS – POLO INDUSTRIAL FRANCO DA ROCHA – SP CEP 07.832-040 TEL 11 4202-6287 EMAIL: entrepосто.mrboi@gmail.com
PRAZO DE VALIDADE: 12 MESES	
DESCRIÇÃO DO PRODUTO:	CARNE DE BOVINO SEM OSSO, IN NATURA, CONTRA FILÉ EM PEÇA DE 1KG, PROVENIENTE DO CORTE INDICADO: CONTRA FILÉ, OBTIDO PELA REMOÇÃO MÚSCULO ESPINHAL DORSAL, ISENTO DE VEIAS, APONEVROSES, CARTILAGENS, TENDÕES, OU FRAGMENTOS OSSOS E OUTROS TECIDOS INFERIORES.
PESO LÍQUIDO DO PRODUTO NA EMBALAGEM PRIMÁRIA:	1 kg
EMBALAGEM SECUNDÁRIA:	18 kg
PESO DAS EMBALAGENS VAZIAS PRIMÁRIAS:	20 g
SECUNDÁRIA:	800 g
EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAMENTO.	10 caixas
EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA TRANSPORTE.	10 caixas
TIPO DE EMBALAGEM PRIMÁRIA	EMBALAGEM PARA ALIMENTOS, ATÓXICA, POLIETILENO, TRANSPARENTE, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO.
VEDAÇÃO EMBALAGEM PRIMÁRIA	TERMOSSOLDADA.
TIPO DE EMBALAGEM SECUNDÁRIA	CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO, REFORÇADO, COM TAMPA EM PAPELÃO ONDULADO COM ETIQUETA COLANTE EXTERNA.
VEDAÇÃO EMBALAGEM SECUNDÁRIA	FITA ADESIVA PLÁSTICA
APRESENTAÇÃO DO RÓTULO- ETIQUETA EMBALAGEM PRIMÁRIA	ETIQUETA DE CONTATO COM ALIMENTOS EM POLIETILENO, PRÉ IMPRESSA E PÓS IMPRESSÃO TÉRMICA.



UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS
MB ENTREPÓSITO DE CARNES - EIRELI CNPJ Nº 30.341.546 / 0001-77

CARNE CONGELADA DE BOVINO
SEM OSSO - CONTRA FILÉ

REGISTRO SISP SOB NÚMERO:
1642/001

Assunto: FICHA TÉCNICA

Revisão: 00
Data: 25/10/2023

Página: 2 de 3

INFORMAÇÕES QUE CONSTARÃO NO RÓTULO
DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS.

DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO:

CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO CONTRA FILÉ

DATA FABRICAÇÃO E LOTE: DD / MM / AAAA

VALIDADE: DD / MM / AAAA

CONSERVAÇÃO: MANTER CONGELADO A - 18 ° OU MAIS FRIO.

NÃO CONTÉM GLÚTEN

PESO LÍQUIDO - 1 Kg

REGISTRO NO SISP SOB O Nº 1642 /001

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

**DECLARO QUE AS INFORMAÇÕES ACIMA ESTARÃO IMPRESSAS DE
FORMA CLARA E INDELÉVEL.**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 20

Porção: 100 g (8 unidades)

	100 g	% VD*
Valor energético (kcal)	298	15
Carboidratos (g)	0	0
Açúcares totais (g)	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0
Proteínas (g)	25	50
Gorduras totais (g)	21	33
Gorduras saturadas (g)	8,5	43
Gorduras trans (g)	0,1	5
Fibras alimentares (g)	0	0
Sódio (mg)	61	3

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.



UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS
MB ENTREPOSTO DE CARNES - EIRELI CNPJ Nº 30.341.546 / 0001-77

CARNE CONGELADA DE BOVINO
SEM OSSO - CONTRA FILÉ

REGISTRO SISP SOB NÚMERO:
1642/001

Assunto: FICHA TÉCNICA

Revisão: 00
Data: 25/10/2023

Página: 3 de 3

APRESENTAÇÃO DO RÓTULO- ETIQUETA
EMBALAGEM SECUNDÁRIA

ETIQUETA ADESIVA EM POLIETILENO, PÓS IMPRESSÃO TÉRMICA.

INFORMAÇÕES QUE CONSTARÃO NO RÓTULO
DAS EMBALAGENS SECUNDÁRIAS

DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO:

CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO CONTRA FILÉ

REGISTRO NO SISP SOB O Nº 1642 /001

TARA CAIXA: 0,800 kg

TOTAL DA TARA DA CAIXA: 0,980 kg

TARA DA EMBALAGEM: 0,20 g

PESO BRUTO: 18,980 kg

DATA FABRICAÇÃO E LOTE: DD / MM / AAAAA

VALIDADE: DD / MM / AAAAA

CONTEÚDO:

CONSERVAÇÃO: MANTER CONGELADO A – 18 ° OU MAIS FRIO.

**DECLARO QUE AS INFORMAÇÕES ACIMA ESTARÃO IMPRESSAS DE
FORMA CLARA E INDELÉVEL.**

INFORMAÇÕES SOBRE RESPONSÁVEL TÉCNICO PELO PRODUTO

NOME: LUIZ ANTÔNIO DE CASTRO CARVALHO JUNIOR
HABILITAÇÃO MEDICINA VETERINÁRIA
N REGISTRO NO ORGÃO CONSELHO CRMV- SP 13717

EMAIL: contato@leiteconsultoria.com.br

Tel. 11-995227719 - watts zap

Luiz Antônio de Castro Carvalho Jr.
#22491371 - CRMV - SP
Habilitado MAPA - 563/2005



Relatório de ensaio - 2107293

Dados do Cliente

Cliente: 1791 - MB ENTREPOSTO DE CARNE - EIRELI
Endereço: RUA ORAZIO STANCO, S/N - PARQUE DOS EUCALIPTOS - FRANCO DA ROCHA - SP CEP: 08.774-350
CNPJ: 30341546000177

Dados da Amostra

Descrição: CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO - CONTRA FILÉ EM PEÇA IQF
Marca: MISTER BOI Lote: 12/11/2024
Fabricação: 12/11/2024 Validade: 11/11/2025

Dados da Coleta

Data da Coleta: 02/12/2024 Responsável: CLIENTE
Procedimento de Coleta: CLIENTE Plano de Amostragem: Importado da cotação: 236677

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 02/12/2024 Condições de Recebimento: ADEQUADAS
Temperatura da Amostra (°C): CONGELADO

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
Salmonella/25g	Ausente	Ausente	N/A	A/P	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 5, 2001	03/12/2024
B. cereus g (3000)	<10	3000	10	UFC/g	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 14, 2001	03/12/2024

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Físico-Químico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
Umidade	62,8	-	0,10	%	IAL - 4° edição - Cap. 4 - Item 012/IV	04/12/2024
Sódio*	50	-	-	mg/100g	EPA 6010 D:2018	04/12/2024
Sabor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	03/12/2024
Proteínas*	21,5	-	0,80	g/100g	ISO 1871:2009	04/12/2024
Odor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	03/12/2024
Microscopia	Ausência de sujidades	Ausência de sujidades	-	N/A	Microscopia	03/12/2024
Gordura Trans (Cromatografia Gasosa) *	0	-	0,05	g/100g	AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019, Official Method 996.06 (41.1.28A), AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019, Official Method 996.01 (32.2.02A), ISO 12966-2:2017	04/12/2024
Gordura Total*	3,9	-	0,25	g/100g	Métodos Analíticos Oficiais para Controle de Produtos de Origem Animal e seus Ingredientes - II Métodos Físico e Químicos - 1981. Cap. II-5/ AOAC Official Methods of Analysis. 21th ed. 2019. Method 932.06	04/12/2024
Gordura Saturada (Cromatografia Gasosa)**	1,9	-	0,05	g/100g	AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019, Official Method 996.06 (41.1.28A), AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019, Official Method 996.01 (32.2.02A), ISO 12966-2:2017	04/12/2024
Fibra Alimentar*	0	-	-	g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. Method 991.43. 21st ed. 2019.	04/12/2024
Elementos Histológicos Identificadores das Composição	Presença	Presença	-	A/P	IAL 4°ed.	03/12/2024
Elementos histológicos estranhos ao produto	Ausência	Ausência	-	A/P	IAL 4°ed.	03/12/2024
Cor (Alimentos)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	03/12/2024
Aspecto (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	03/12/2024
Areia ou Cinzas Insolúveis em Ácido	0,70	-	0,10	%	IAL - Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ª Edição	04/12/2024
Ácaros Mortos	<1	Máximo 5	1	-	AOAC Capítulo 16	03/12/2024



* Parâmetro terceirizado

Conclusão

A amostra analisada apresenta condições satisfatórias de higiene.

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração de conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente e/ou parte interessada a aplicabilidade ou não das incertezas informadas.

Observações:

V.M.P: Valor Máximo Permitido (Tolerância para Amostra Indicativa)

N/A: Não se Aplica NI: Não Informado

LQ: Limite de Quantificação

AP: Ausência ou Presença

UFC/g: Unidade Formadora de Colônia/grama

Nota 1: Este Laudo de Análise só pode ser reproduzido por inteiro, sem qualquer alteração. Reprodução Parcial, somente com prévia autorização da LS Analyses.

Nota 2: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita e se aplica somente a amostra colhida e parâmetros analisados.

Data de emissão do relatório: Santo André, 09/12/2024.



Lais Puls Ferretti



Lais Puls Ferretti
Eng. Química – CRQ IV nº 04300114

Verifique a autenticidade da assinatura.



Relatório de ensaio - 2107293 A



Dados do Cliente

Cliente: 1791 - MB ENTREPÓSITO DE CARNE - EIRELI
Endereço: RUA ORAZIO STANCO, S/N - PARQUE DOS EUCALIPTOS - FRANCO DA ROCHA - SP CEP: 08.774-350
CNPJ: 30341546000177

Dados da Amostra

Descrição: CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO - CONTRA FILÉ EM PEÇA IQF
Marca: MISTER BOI Lote: 12/11/2024
Fabricação: 12/11/2024 Validade: 11/11/2025

Dados da Coleta

Data da Coleta: 02/12/2024 Responsável: CLIENTE
Procedimento de Coleta: CLIENTE Plano de Amostragem: Importado da cotação: 236677

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 02/12/2024 Condições de Recebimento: ADEQUADAS
Temperatura da Amostra (°C): CONGELADO

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
Estaf. coag. positiva 5000g	<10	5000	10	UFC/g	3	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 12, 2001	03/12/2024
Escherichia coli	<10	500	10	UFC/g	3	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4, 2002	29/11/2024
Contagem Total Padrão	22600	-	10	UFC/g	5	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 3, 2001	03/12/2024
Bolores e Leveduras	600	-	10	UFC/g	1	FDA BAM - Bacter. Analytical Manual, Chapter 18, 2001	03/12/2024

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Físico-Químico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
pH (Alimentos)	5,77	-	1,0	N/A	0,07	Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ªEd. IAL - Cap 4 - Item 017/V	04/12/2024

* Parâmetro tercalizado | U = Incerteza de medição do método

Conclusão

A amostra analisada apresenta condições satisfatórias de higiene.

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração da conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente e/ou parte interessada a aplicabilidade ou não das incertezas informadas.

Observações:

V.M.P: Valor Máximo Permitido (Tolerância para Amostra Indicativa)

N/A: Não se Aplica N/I: Não Informado

LQ: Limite de Quantificação

AP: Ausência ou Presença

UFC/g: Unidade Formadora de Colônia/grama

Nota 1: Este Laudo de Análise só pode ser reproduzido por inteiro, sem qualquer alteração. Reprodução Parcial, somente com prévia autorização da LS Analyses.

Nota 2: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita e se aplica somente a amostra colhida e parâmetros analisados.

Data de emissão do relatório: Santo André, 09/12/2024.



Lais Puls Ferretti



Verifique a autenticidade da assinatura.

Lais Puls Ferretti
Eng. Química - CRQ IV nº 04300114



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO
COORDENADORIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA
www.defesa.agricultura.sp.gov.br
CERTIFICADO DE REGISTRO DE PRODUTO

O Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (CIPOA), concedeu para o estabelecimento:

SISP: 1642

ESTABELECIMENTO: MB ENTREPÓSITO DE CARNE EIRELI

CNPJ: 30.341.546/0001-77

ENDEREÇO: Rua Orazio Stanco, 442, Polo Industrial

MUNICÍPIO: Franco da Rocha - SP

CATEGORIA: Entrepósito de carne e derivados

Nº Rótulo	Nº Rótulo (antigo)	Produto	Marca
1642/001		carne congelada de bovino sem osso IQF	Mister Boi
1642/002		carne congelada de bovino com osso IQF	Mister Boi
1642/003		carne moída congelada de bovino - IQF	Mister Boi
1642/004		carne congelada de suíno com osso IQF	Mister Boi
1642/005		carne moída congelada de suíno IQF	Mister Boi
1642/006		cortes congelados de frango IQF	Mister Boi
1642/007		carne congelada de suíno sem osso IQF	Mister Boi

Produção Autorizada: 6.000,00 Quilograma / Dia

Este Certificado cancela todos os anteriores.

BRUNO BERGAMO RUFFOLO
Diretor CIPOA

Campinas, 28.09.2022