# Relatório de ensaio - 2225910

**Dados do Cliente**

**Cliente:** 1960 - W&C ALIMENTOS LTDA
**Endereço:** AV MARIO ZARA , 2910 - DIST INDUSTRIAL ANGINO MENDES - ESTIVA GERBI - SP CEP: 13.857-000
**CNPJ:** 10.362.443/0001-86

**Dados da Amostra**

**Descrição:** ARROZ BRANCO LONGO FINO TIPO 1 - 5 Kg
**Marca:** KIBELLO
**Lote:** 070926
**Fabricação:** 11/09/2026
**Validade:** 11/06/2027

**Dados da Coleta**

**Data da Coleta:** 23/09/2026
**Responsável:** CLIENTE
**Procedimento de Coleta:** CLIENTE
**Plano de Amostragem:** Importado da cotação: 256441

**Dados da Recebimento**

**Data da Recebimento:**
**Condições de Recebimento:** ADEQUADA
**Temperatura da Amostra (ºC):** AMBIENTE

**Parâmetros Bacteriológico**

| Parâmetro | Resultado | V.M.P | L.Q. | Unidade | Método | Data da Ensaio: |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Salmonella/25g | Ausência | Ausente | N/A | A/P | FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual. Chapter 5. 2001 | 28/09/2026 |
| Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm | Ausência | Ausência | | P/A | 975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC | 28/09/2026 |
| Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm | Ausência | Ausência | | P/A | 975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC | 28/09/2026 |
| Microscopia | Ausência | Ausência de sujidades | - | N/A | Microscopia | 28/09/2026 |
| Macroscopia | Ausência de sujidades | - | - | N/A | Macroscopia | 28/09/2026 |
| Insetos inteiros mortos, exceto os indicativos de risco | <1 | 5 em 25g | 1 | | IAL 4ºEd. | 28/09/2026 |
| Fragmentos de vidros | Ausência | Ausência | | P/A | 975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC | 28/09/2026 |
| Filmes plásticos | Ausência | Ausência | - | P/A | 975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC | 28/09/2026 |
| Coliformes fecais 45°C (Escherichia coli) | <10 | 100 | 10 | UFC/g | FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4. 2002 | 29/09/2026 |
| Bárbulas, exceto de pombo | Ausência | 70 em 25g | 1 | | IAL 4ºed. | 28/09/2026 |
| B. cereus g (3000) | <10 | 3000 | 10 | UFC/g | FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual. Chapter 14. 2001 | 28/09/2026 |
| Ácaros Mortos | <1 | Máximo 5 | 1 | - | AOAC Capítulo 16 | 28/09/2026 |

**Parâmetros Físico-Químico**

| Parâmetro | Resultado | V.M.P | L.Q. | Unidade | Método | Data da Ensaio: |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Valor Energético* | 346 | - | - | Kcal | RDC Nº360/2003. Segunda Versão Atualizada, 2005. RDC n°269, de 22 de setembro de 2005. RDC Nº 429, de 08 de outubro de 2020. Instrução Normativa nº 75, de 08 de outubro de 2020. | 29/09/2026 |
| Umidade | 11,6 | - | 0,10 | % | IAL - 4° edição - Cap. 4 - Item 012/IV | 29/09/2026 |
| Sódio (ICPE)* | 0 | - | 0,25 | mg/100g | MTFQ-002 | 29/09/2026 |
| Proteína* | 7 | - | 0,20 | g/100g | Instituto Adolfo Lutz - IV Ed. | 29/09/2026 |
| 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 | 29/09/2026 |



Rua: Silva Jardim, 315 - Santa Terezinha - Santo André - SP
Cep: 09210-635 - Fone/Fax: (11) 4996-1947 - Cnpj 08.588.199/0001-22
www.isanalyses.com.br

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Gordura Total* | 0 | - | 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 | 29/09/2026 |
| Gordura Saturada (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 | 29/09/2026 |
| Fragmentos de pelos de roedor | <1 | 10 em 50g | 1 | - | 975.49 (16.14.05) AOAC | 29/09/2026 |
| Fragmentos de Insetos indicativo de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco) | <1 | 80 | 1 | em 100g | 972.32 (16.05.11) | 28/09/2026 |
| Fibra Alimentar* | 1,2 | - | 0,50 | g/100g | AOAC Official Methods of Analysis. Method 991.43. 21st ed. 2019. | 29/09/2026 |
| Elementos Histológicos Identificadores das Composição | Presença | Presença | - | A/P | IAL 4°ed. | 28/09/2026 |
| Elementos histológicos estranhos ao produto | Ausência | Ausência | - | A/P | IAL 4°ed. | 28/09/2026 |
| Corante Vermelho 40* | Ausência | - | A/P | A/P | Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005. | 28/09/2026 |
| Corante Bordeaux S* | Ausência | - | A/P | A/P | Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005.. | 28/09/2026 |
| Corante Azul Indigotina* | Ausência | - | A/P | A/P | Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005. | 28/09/2026 |
| Corante Azul Brilhante* | Ausência | - | A/P | A/P | Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005 | 28/09/2026 |
| Corante Amarelo Tartrazina* | Ausência | - | A/P | A/P | Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005. | 28/09/2026 |
| Corante Amarelo Crepúsculo* | Ausência | - | 0,1 | mg/L | Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005. | 28/09/2026 |
| Carboidrato * | 78 | - | - | g/100g | RDC Nº360/2003. Segunda Versão Atualizada, 2005. RDC n°269, de 22 de setembro de 2005. RDC Nº 429, de 08 de outubro de 2020. Instrução Normativa nº 75, de 08 de outubro de 2020. | 29/09/2026 |
| Areia ou Cinzas Insolúveis em Ácido | 0,67 | - | 0,10 | % | IAL - Métodos Físico-Químicos para Análise de Allimentos - 4ª Edição | 28/09/2026 |
| Sabor (Alimento) | Característico | Característico | - | N/A | IAL - 4° edição | 28/09/2026 |
| Odor (Alimento) | Característico | Característico | - | N/A | IAL - 4° edição | 28/09/2026 |
| Cor (Alimentos) | Característico | Característico | - | N/A | IAL - 4° edição | 28/09/2026 |
| Aspecto (Alimento) | Característico | Característico | - | N/A | IAL - 4° edição | 28/09/2026 |

*** Parâmetro terceirizado**

**Conclusão**

A amostra analisada apresenta condições satisfatórias de higiene, comparando o resultado obtido com o VMP (Valor máximo permitido).

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:**



Rua: Silva Jardim, 315 - Santa Terezinha - Santo André - SP
Cep: 09210-635 - Fone/Fax: (11) 4996-1947 - Cnpj 08.588.199/0001-22
www.isanalyses.com.br

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/recebida e parâmetros analisados.

Nota 3: A LS Analyses não assume qualquer responsabilidade legal, técnica ou comercial por produtos, processos ou lotes relacionados às amostras analisadas, sendo os relatórios emitidos válidos apenas para os materiais efetivamente recebidos e analisados.

**Data de emissão do relatório: Santo André, 30/09/2026.**

PWD DIGITAL SIGN

Lais Puls Ferretti

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

Verifique a autenticidade da assinatura.



Rua: Silva Jardim, 315 - Santa Terezinha - Santo André - SP
Cep: 09210-635 - Fone/Fax: (11) 4996-1947 - Cnpj 08.588.199/0001-22
www.isanalyses.com.br

Ensaios NBR ISO/IEC 17025
CRL 0491

# Relatório de ensaio - 2225910 **A**

## Dados do Cliente

**Cliente:** 1960 - W&C ALIMENTOS LTDA
**Endereço:** AV MARIO ZARA , 2910 - DIST INDUSTRIAL ANGINO MENDES - ESTIVA GERBI - SP CEP: 13.857-000
**CNPJ:** 10.362.443/0001-86

## Dados da Amostra

**Descrição:** ARROZ BRANCO LONGO FINO TIPO 1 - 5 Kg
**Marca:** KIBELLO
**Lote:** 070926
**Fabricação:** 11/09/2026
**Validade:** 11/06/2027

## Dados da Coleta

**Data da Coleta:** 23/09/2026
**Responsável:** CLIENTE
**Procedimento de Coleta:** CLIENTE
**Plano de Amostragem:** Importado da cotação: 256441

## Dados da Recebimento

**Data da Recebimento:**
**Condições de Recebimento:** ADEQUADA
**Temperatura da Amostra (ºC):** AMBIENTE

## Parâmetros Bacteriológico

| Parâmetro | Resultado | V.M.P | L.Q. | Unidade | U | Método | Data da Ensaio: |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Estafilococos coagulase positiva (Staphylococcus aureus) | <10 | 100 | 10 | UFC/g | 3 | APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 39, 5ª edição, 2015. | 29/09/2026 |
| Contagem Total Padrão | 600 | - | 10 | UFC/g | 4 | FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual. Chapter 3. 2001 | 24/09/2026 |
| Bolores e Leveduras | 200 | - | 10 | UFC/g | 1 | FDA BAM - Bacter. Analytical Manual, Chapter 18. 2001 | 24/09/2026 |

## Parâmetros Físico-Químico

| Parâmetro | Resultado | V.M.P | L.Q. | Unidade | U | Método | Data da Ensaio: |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| pH (Alimentos) | 6,24 | - | 1,0 | N/A | 0,07 | Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos – 4ºEd. IAL – Cap 4 – Item 017/IV | 29/09/2026 |

*** Parâmetro terceirizado | U = Incerteza de medição do método**

## Conclusão

A amostra analisada apresenta condições satisfatórias de higiene, comparando o resultado obtido com o VMP (Valor máximo permitido).

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/recebida e parâmetros analisados.

Nota 3: A LS Analyses não assume qualquer responsabilidade legal, técnica ou comercial por produtos, processos ou lotes relacionados às amostras analisadas, sendo os relatórios emitidos válidos apenas para os materiais efetivamente recebidos e analisados.

**Data de emissão do relatório: Santo André, 30/09/2026.**

PWD DIGITAL SIGN

Lais Puls Ferretti

**Lais Puls Ferretti**
**Eng. Química – CRQ IV nº 04300114**

Verifique a autenticidade da assinatura.



Rua: Silva Jardim, 315 - Santa Terezinha - Santo André - SP
Cep: 09210-635 - Fone/Fax: (11) 4996-1947 - Cnpj 08.588.199/0001-22
www.isanalyses.com.br