Relatório de ensaio - 2225915

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: SELETA EM CONSERVA - 280g
Marca: PREDILECTA **Lote:** 37 3 D
Validade: MAR/2028

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	24/09/2026
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*	85	-	-	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	48,6	-	0,10	%	IAL - 4° edição - Cap. 4 - Item 012/IV	29/09/2026
Sódio (ICPE)*	6	-	0,25	mg/100g	MTFQ-002	29/09/2026
Proteína*	4,8	-	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*	0,6	-	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	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*	2,3	-	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 *	15	-	-	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	0,77	-	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 - 2225915 **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: SELETA EM CONSERVA - 280g
Marca: PREDILECTA
Lote: 37 3 D
Validade: MAR/2028

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.	24/09/2026
Contagem Total Padrão	100	-	10	UFC/g	4	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual. Chapter 3. 2001	24/09/2026
Bolores e Leveduras	60	-	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)	4,16	-	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