



## RELATÓRIO DE ENSAIO

Protocolo: 0084 / 2020

Data de Entrada: 10/01/2020

Nome do Produto: **CAFÉ TRADICIONAL - TORRADO E MOÍDO**

Data de Fabricação: NA

Data de Vencimento: 22/04/2021

Marca: MELITTA

Temp. do Rec.da Amostra: AMB°C

Data e Hora da Coleta: NA

Nº do Lote: A201019

Nº do Lacre: NA

N.Amostras: 1

Nº.Unid.Amostrais: 1

Peso/Volume: 500,0 gramas

Amostrado e Coletado por: Cliente

Embalagem: caixa

Fabricante: MELITTA DO BRASIL INDUSTRIA E COMERCIO LIMITADA

Solicitante: IMPERATRIZ COMERCIO ATACADISTA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA

Responsável: IMPERATRIZ COMERCIO ATACADISTA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA

Av./Rua: Eua Gilberto João Deucher

Complemento:

Bairro: Villa Becker

CEP: 88140000

Cidade: Santo Amaro da Imperatriz

UF: SC

CNPJ/CPF: 14.546.646/0001-83

Inscrição Estadual: 256559279

**Observações Gerais:** LICITAÇÃO

### RESULTADOS DE ENSAIOS

DATA DE INÍCIO DO(S) ENSAIO(S): 22/01/2020

DATA DE TÉRMINO DO(S) ENSAIO(S): 22/01/2020

MICROSCOPIA

Analista: Marina Silva Teixeira - CREA 15003065

Identificação de elementos histológicos estranhos ao produto

- Ausência de elementos histológicos estranhos à composição do produto (IAL, p. 49-52).(\*)

Identificação de elementos histológicos identif. da composição

- Presença de elementos histológicos de café (Coffea, sp.) próprios da composição do produto (IAL, 1999 - p. 51-52).(\*)

Matéria estranha Macroscópica

- Não foi identificada a presença de matérias estranhas macroscópicas (FDA, 1984). (\*\*)

Matéria estranha Microscópica

- Presença de 05 fragmentos de insetos indicativos de falhas de boas práticas de fabricação em 25 g da amostra (AOAC, 2019 - n. 988.16 b).

(\*\*\*)

Total de impurezas (cascas, paus e sedimento)

- 0,22 % de cascas, paus e sedimento (IAL, 1999 - p.49-51).(\*\*\*)

#### Metodologia(s):

(\*\*\*)ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS (AOAC). Official Methods of the AOAC International, 21th ed. Maryland/USA: AOAC, 2019.

(\*)INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Métodos de Análise Microscópica de Alimentos. Parte I: Isolamento de Elementos Histológicos. Seção de Microscopia Alimentar, São Paulo: Editora: Letras & Letras, 1999. 167p.

(\*\*)U.S. FOOD & DRUG ADMINISTRATION. Center for food safety & applied nutrition. Macroanalytical procedures manual. FDA Technical Bulletin, n.5, 1984.



## RELATÓRIO DE ENSAIO

Protocolo: 0084 / 2020

Data de Entrada: 10/01/2020

### DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Amostra analisada satisfaz os padrões de qualidade conforme as especificações da Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014 ANVISA/MS. (Limites de Tolerância: ausência - matérias estranhas indicativas de risco a saúde; 60 fragmentos de insetos em 25 g de amostras - matérias estranhas indicativas de falhas das boas práticas e 5 ácaros na alíquota analisada). Quanto a identificação de elementos histológicos, está de acordo com a Resolução RDC 277 de 22/09/2005 ANVISA/MS.

O LABCAL não leva em consideração a incerteza de medição para a declaração de conformidade.

Este CERTIFICADO DE ENSAIO(S) refere-se somente ao material submetido ao(s) ensaio(s) e não poderá ser reproduzido parcialmente sem a prévia autorização do LABCAL.

O LABCAL não se responsabiliza pela amostragem, coleta e transporte do material enviado para a realização de ensaio(s), caso não seja mencionado o contrário.

As informações referentes à amostragem e/ou coleta não fazem parte do(s) ensaio(s) e apenas asseguram que as condições de recebimento são adequadas para a execução dos mesmos.

Florianópolis-SC, 22 de Janeiro de 2020

MARINA SILVA Assinado de forma digital por  
MARINA SILVA  
TEIXEIRA:06932520907  
907 Dados: 2020.01.22 21:04:55  
+03'00'

Signatário Autorizado

Este protocolo foi emitido para WEB. É possível realizar a validação do mesmo pelo site: <http://www.labcal.ufsc.br>, clicando no menu VALIDAR LAUDO e informando o seguinte código: 4853.020 2084.000 0100.189

Documento N° GQ-FOR 001.001-7.8	Revisão 00	Data da Emissão 24/10/2019	Página 2 de 2
------------------------------------	---------------	-------------------------------	------------------



## RELATÓRIO DE ENSAIO

Protocolo: 0082/2020

Data de Entrada: 10/01/2020

Nome do Produto: **CAFÉ TRADICIONAL - TORRADO E MOÍDO**

Data de Fabricação: NA

Data de Vencimento: 22/04/2021

Marca: MELITTA

Temp. do Rec.da Amostra: AMB°C

Data e Hora da Coleta: NA

Nº do Lote: A201019

Nº do Lacre: NA

N. Amostras: 1

Nº. Unid. Amostras: 1

Peso/Volume: 500,0 gramas

Amostrado e Coletado por: Cliente

Embalagem: caixa

Fabricante: MELITTA DO BRASIL INDUSTRIA E COMERCIO LIMITADA

Solicitante: IMPERATRIZ COMERCIO ATACADISTA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA

Responsável: IMPERATRIZ COMERCIO ATACADISTA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA

Av./Rua: Eua Gilberto João Deucher

Complemento:

Bairro: Villa Becker

CEP: 88140000

Cidade: Santo Amaro da Imperatriz

UF: SC

CNPJ/CPF: 14.546.646/0001-83

Inscrição Estadual: 256559279

**Observações Gerais:** LICITAÇÃO

### RESULTADOS DE ENSAIOS

DATA DE INÍCIO DO(S) ENSAIO(S): 14/01/2020

DATA DE TÉRMINO DO(S) ENSAIO(S): 21/01/2020

FÍSICO-QUÍMICA

Analista: Juscielle Nicolladelli Uller - RG: 4813952

Cafeína	1,64 g/100g (Método: IAL, 266/IV:2005)
Extrato aquoso	33,49 g/100g (Método: IAL, 265/IV:2005)
Extrato etéreo	10,75 g/100g (Método: IAL, 032/IV:2005)
Resíduo mineral fixo insolúvel em HCl a 10%	0,21 g/100g (Método: IAL, 024/IV:2005)
Resíduo mineral fixo	4,86 g/100g (Método: IAL, 018/IV:2005)
Umidade e voláteis	3,16 g/100g (Método: IAL, 012/IV:2005)

Metodologia(s):

(\*) INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. v.1: Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4 ed. Brasília: Editora MS, 2005. 1018 p.



## RELATÓRIO DE ENSAIO

Protocolo: 0082 / 2020

Data de Entrada: 10/01/2020

### DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Amostra analisada apresentou os resultados acima descritos.

O LABCAL não leva em consideração a incerteza de medição para a declaração de conformidade.

Este CERTIFICADO DE ENSAIO(S) refere-se somente ao material submetido ao(s) ensaio(s) e não poderá ser reproduzido parcialmente sem a prévia autorização do LABCAL.

O LABCAL não se responsabiliza pela amostragem, coleta e transporte do material enviado para a realização de ensaio(s), caso não seja mencionado o contrário.

As informações referentes à amostragem e/ou coleta não fazem parte do(s) ensaio(s) e apenas asseguram que as condições de recebimento são adequadas para a execução dos mesmos.

Florianópolis-SC, 21 de Janeiro de 2020

JORGE DOMINGOS DE  
SOUSA: 07640578981

Assinado de forma digital por  
JORGE DOMINGOS DE SOUSA:  
07640578981  
Dados: 2020.01.21 18:02:05 -03'00'

Signatário Autorizado

Este protocolo foi emitido para WEB. É possível realizar a validação do mesmo pelo site: <http://www.labcal.ufsc.br>, clicando no menu VALIDAR LAUDO e informando o seguinte código: 4853.020 2082.000 0100.162

Documento N° GQ-FOR 001.001-7.8	Revisão 00	Data da Emissão 24/10/2019	Página 2 de 2
------------------------------------	---------------	-------------------------------	------------------

## RELATÓRIO DE ENSAIO

Protocolo: 0083/2020 Data de Entrada: 10/01/2020

Nome do Produto: **CAFÉ TRADICIONAL - TORRADO E MOÍDO**

Data de Fabricação: NA

Data de Vencimento: 22/04/2021

Marca: MELITTA

Temp. do Rec.da Amostra: AMB°C

Data e Hora da Coleta: NA

Nº do Lote: A201019

Nº do Lacre: NA

N.Amostras: 1

Nº.Unid.Amostrais: 1

Peso/Volume: 500,0 gramas

Amostrado e Coletado por: Cliente

Embalagem: caixa

Fabricante: MELITTA DO BRASIL INDUSTRIA E COMERCIO LIMITADA

Solicitante: IMPERATRIZ COMERCIO ATACADISTA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA

Responsável: IMPERATRIZ COMERCIO ATACADISTA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA

Av./Rua: Eua Gilberto João Deucher

Complemento:

Bairro: Villa Becker

CEP: 88140000

Cidade: Santo Amaro da Imperatriz

UF: SC

CNPJ/CPF: 14.546.646/0001-83

Inscrição Estadual: 256559279

**Observações Gerais:** LICITAÇÃO

### RESULTADOS DE ENSAIOS

DATA DE INÍCIO DO(S) ENSAIO(S): 15/01/2020

DATA DE TÉRMINO DO(S) ENSAIO(S): 15/01/2020

SENSORIAL

Analista: Evanilda Teixeira - CRF-1210

Aspecto

Pó homogêneo.(\*)

Cor

Castanho escuro.(\*)

Odor

Característico.(\*)

Sabor

Característico, livre de sabor fermentado, mofado e de terra.(\*)

#### Metodologia(s):

(\*)BRASIL. ANVISA. Resolução RDC nº277, de 22 de setembro de 2005. Regulamento Técnico para Café, Cevada Chá, Erva-Mate e Produtos Solúveis. Publicado no DOU de 23/09/2005.

CODEX ALIMENTARIUS, FAO/OMS - Volume 13 - Recommended methods of analysis and sampling. CODEX STAN 234, 1999.

ASTM. General requirements for sensory testing. In: Sensory Testing methods: Manual Series MNL 26. 2. ed. 1996, p. 03-24.

## RELATÓRIO DE ENSAIO

Protocolo: 0083/2020

Data de Entrada: 10/01/2020

### DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Amostra satisfaz os padrões de qualidade quanto aos parâmetros analisados.

O LABCAL não leva em consideração a incerteza de medição para a declaração de conformidade.

Este CERTIFICADO DE ENSAIO(S) refere-se somente ao material submetido ao(s) ensaio(s) e não poderá ser reproduzido parcialmente sem a prévia autorização do LABCAL.

O LABCAL não se responsabiliza pela amostragem, coleta e transporte do material enviado para a realização de ensaio(s), caso não seja mencionado o contrário.

As informações referentes à amostragem e/ou coleta não fazem parte do(s) ensaio(s) e apenas asseguram que as condições de recebimento são adequadas para a execução dos mesmos.

Florianópolis-SC, 15 de Janeiro de 2020

EVANILDA TEIXEIRA:24382060982  
Assinado de forma digital por EVANILDA  
TEIXEIRA:24382060982  
Dados: 2020.01.15 14:56:15 -03'00'

Signatário Autorizado

Este protocolo foi emitido para WEB. É possível realizar a validação do mesmo pelo site: <http://www.labcal.ufsc.br>, clicando no menu VALIDAR LAUDO e informando o seguinte código: 4853.020 2083.000 0100.170

Documento Nº GQ-FOR 001.001-7.8	Revisão 00	Data da Emissão 24/10/2019	Página 2 de 2
------------------------------------	---------------	-------------------------------	------------------



## RELATÓRIO DE ENSAIO

Protocolo: 0081/2020

Data de Entrada: 10/01/2020

Nome do Produto: **CAFÉ TRADICIONAL - TORRADO E MOÍDO**

Data de Fabricação: NA

Data de Vencimento: 22/04/2021

Marca: MELITTA

Temp. do Rec.da Amostra: AMB°C

Data e Hora da Coleta: NA

Nº do Lote: A201019

Nº do Lacre: NA

N.Amostras: 1

Nº.Unid.Amostrais: 1

Peso/Volume: 500,0 gramas

Amostrado e Coletado por: Cliente

Embalagem: caixa

Fabricante: MELITTA DO BRASIL INDUSTRIA E COMERCIO LIMITADA

Solicitante: IMPERATRIZ COMERCIO ATACADISTA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA

Responsável: IMPERATRIZ COMERCIO ATACADISTA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA

Av./Rua: Eua Gilberto João Deucher

Complemento:

Bairro: Villa Becker

CEP: 88140000

Cidade: Santo Amaro da Imperatriz

UF: SC

CNPJ/CPF: 14.546.646/0001-83

Inscrição Estadual: 256559279

**Observações Gerais:** LICITAÇÃO

### RESULTADOS DE ENSAIOS

DATA DE INÍCIO DO(S) ENSAIO(S): 13/01/2020

DATA DE TÉRMINO DO(S) ENSAIO(S): 15/01/2020

MICROBIOLOGIA

Analista: Maria Luiza Tonetto Silva - CRQSC 13202031

NMP de coliformes termotolerantes a 45°C  
(alimentos)

0 NMP/g(\*)

**Metodologia(s):**

(\*)American Public Health Association-APHA. Compendium of Methods of the Microbiological Examination of Foods, Edition.Washington DC.,2015



## RELATÓRIO DE ENSAIO

Protocolo: 0081 / 2020

Data de Entrada: 10/01/2020

### DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Amostra satisfaz os padrões de qualidade quanto aos parâmetros analisados que constam, na Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001 ANVISA/MS.

O LABCAL não leva em consideração a incerteza de medição para a declaração de conformidade.

Este CERTIFICADO DE ENSAIO(S) refere-se somente ao material submetido ao(s) ensaio(s) e não poderá ser reproduzido parcialmente sem a prévia autorização do LABCAL.

O LABCAL não se responsabiliza pela amostragem, coleta e transporte do material enviado para a realização de ensaio(s), caso não seja mencionado o contrário.

As informações referentes à amostragem e/ou coleta não fazem parte do(s) ensaio(s) e apenas asseguram que as condições de recebimento são adequadas para a execução dos mesmos.

Florianópolis-SC, 15 de Janeiro de 2020

MARIA LUIZA TONETTO  
SILVA:03848390027

Assinado de forma digital por  
MARIA LUIZA TONETTO  
SILVA:03848390027  
Dados: 2020.01.15 11:50:32 -02'00'

Signatário Autorizado

Este protocolo foi emitido para WEB. É possível realizar a validação do mesmo pelo site: <http://www.labcal.ufsc.br>, clicando no menu VALIDAR LAUDO e informando o seguinte código: 4853.020 2081.000 0100.154

Documento Nº GQ-FOR 001.001-7.8	Revisão 00	Data da Emissão 24/10/2019	Página 2 de 2
------------------------------------	---------------	-------------------------------	------------------





## RELATÓRIO DE ENSAIO

Protocolo: 0085/2020

Data de Entrada: 10/01/2020

Nome do Produto: **CAFÉ TRADICIONAL - TORRADO E MOÍDO**

Data de Fabricação: NA

Data de Vencimento: 22/04/2021

Marca: MELITTA

Temp. do Rec.da Amostra: AMB°C

Data e Hora da Coleta: NA

Nº do Lote: A201019

Nº do Lacre: NA

N.Amostras: 1

Nº.Unid.Amostrais: 1

Peso/Volume: 500,0 gramas

Amostrado e Coletado por: Cliente

Embalagem: caixa

Fabricante: MELITTA DO BRASIL INDUSTRIA E COMERCIO LIMITADA

Solicitante: IMPERATRIZ COMERCIO ATACADISTA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA

Responsável: IMPERATRIZ COMERCIO ATACADISTA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA

Av./Rua: Eua Gilberto João Deucher

Complemento:

Bairro: Villa Becker

CEP: 88140000

Cidade: Santo Amaro da Imperatriz

UF: SC

CNPJ/CPF: 14.546.646/0001-83

Inscrição Estadual: 256559279

**Observações Gerais:** LICITAÇÃO

### RESULTADOS DE ENSAIOS

DATA DE INÍCIO DO(S) ENSAIO(S): 13/01/2020

DATA DE TÉRMINO DO(S) ENSAIO(S): 15/01/2020

MICOTOXINAS E CONTAMINANTES ALIMENTARES

Analista: Bruna Aparecida da Silva - CRQ 13201859

Ocratoxina A

Ocratoxina A não detectada na amostra analisada.

Ocratoxina A LDC: 5 µg/kg para Ocratoxina A

Método: Soares e Rodrigues - Amaya, JAOAC, 1998.

(\*)

#### Metodologia(s):

(\*)SOARES, L.M. & RODRIGUEZ-AMAYA, D.B. 1989. Survey of aflatoxins, ochratoxin A, zearalenone and sterigmatocystin in some Brazilian foods by using multi-toxin thin-layer chromatographic method. J. Assoc. Off. Anal. Chem., Washington.



## RELATÓRIO DE ENSAIO

Protocolo: 0085 / 2020

Data de Entrada: 10/01/2020

### DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Amostra satisfaz os padrões de qualidade quanto aos parâmetros analisados conforme estabelece a Resolução RDC nº 7, de 18 de fevereiro de 2011 ANVISA/MS.

O LABCAL não leva em consideração a incerteza de medição para a declaração de conformidade.

Este CERTIFICADO DE ENSAIO(S) refere-se somente ao material submetido ao(s) ensaio(s) e não poderá ser reproduzido parcialmente sem a prévia autorização do LABCAL.

O LABCAL não se responsabiliza pela amostragem, coleta e transporte do material enviado para a realização de ensaio(s), caso não seja mencionado o contrário.

As informações referentes à amostragem e/ou coleta não fazem parte do(s) ensaio(s) e apenas asseguram que as condições de recebimento são adequadas para a execução dos mesmos.

Florianópolis-SC, 15 de Janeiro de 2020

BRUNA APARECIDA DA SILVA:09328976901  
Assinado de forma digital por BRUNA APARECIDA DA SILVA:09328976901  
Dados: 2020.01.15 07:34:12 -03'00'

Signatário Autorizado

Este protocolo foi emitido para WEB. É possível realizar a validação do mesmo pelo site: <http://www.labcal.ufsc.br>, clicando no menu VALIDAR LAUDO e informando o seguinte código: 4853.020 2085.000 0100.197

Documento N° GQ-FOR 001.001-7.8	Revisão 00	Data da Emissão 24/10/2019	Página 2 de 2
------------------------------------	---------------	-------------------------------	------------------



## RELATÓRIO DE ENSAIO

Protocolo: 5649/2019

Data de Entrada: 05/12/2019

Nome do Produto: **BISCOITO DOCE SABOR LEITE**

Data de Fabricação: NA

Data de Vencimento: 30/04/2020

Marca: ISABELA

Temp. do Rec.da Amostra: AMB°C

Data e Hora da Coleta: NA

Nº do Lote: C1022B32059 Nº do Lacre: NA

N. Amostras: 1

Nº. Unid. Amostrais: 1

Peso/Volume: 400,0 gramas

Amostrado e Coletado por: Cliente

Embalagem: plástica

Fabricante: M. DIAS BRANCO S.A INDUSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS

Solicitante: IMPERATRIZ COMERCIO ATACADISTA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA

Responsável: IMPERATRIZ COMERCIO ATACADISTA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA

Av./Rua: Eua Gilberto João Deucher

Complemento:

Bairro: Villa Becker

CEP: 88140000

Cidade: Santo Amaro da Imperatriz

UF: SC

CNPJ/CPF: 14.546.646/0001-83

Inscrição Estadual: 256559279

### Observações Gerais:

### RESULTADOS DE ENSAIOS

DATA DE INÍCIO DO(S) ENSAIO(S): 12/12/2019

DATA DE TÉRMINO DO(S) ENSAIO(S): 12/12/2019

SENSORIAL

Analista: Evanilda Teixeira - CRF-1210

Aspecto

Próprio, massa torrada.(\*)

Cor

Própria.(\*)

Odor

Próprio.(\*)

Sabor

Próprio.(\*)

### Metodologia(s):

(\*)ASTM. General requirements for sensory testing. In: Sensory Testing methods: Manual Series MNL 26. 2. ed. 1996, p. 03-24.

Codex Alimentarius, FAO/OMS - Volume 13 - Recommended methods of analysis and sampling. CODEX STAN 234, 1999.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA  
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS  
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - CAL  
LABORATÓRIO DE ANÁLISES - LABCAL

Rod. Admar Gonzaga, 1346, Itacorubi, Florianópolis, SC - Brasil - CEP 88034-001  
Fone: (48) 3334-2047/ 3721-5392 / 3721-5391 - E-mail: labcal@contato.ufsc.br



## RELATÓRIO DE ENSAIO

Protocolo: 5649/2019

Data de Entrada: 05/12/2019

### DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Amostra satisfaz os padrões de qualidade quanto aos parâmetros analisados.

O LABCAL não leva em consideração a incerteza de medição para a declaração de conformidade.

Este CERTIFICADO DE ENSAIO(S) refere-se somente ao material submetido ao(s) ensaio(s) e não poderá ser reproduzido parcialmente sem a prévia autorização do LABCAL.

O LABCAL não se responsabiliza pela amostragem, coleta e transporte do material enviado para a realização de ensaio(s), caso não seja mencionado o contrário.

As informações referentes à amostragem e/ou coleta não fazem parte do(s) ensaio(s) e apenas asseguram que as condições de recebimento são adequadas para a execução dos mesmos.

Florianópolis-SC, 12 de Dezembro de 2019

EVANILDA  
TEIXEIRA:24382060982

Assinado de forma digital por  
EVANILDA TEIXEIRA:24382060982  
Dados: 2019.12.12 11:22:19 -03'00'

Signatário Autorizado

Este protocolo foi emitido para WEB. É possível realizar a validação do mesmo pelo site: <http://www.labcal.ufsc.br>, clicando no menu VALIDAR LAUDO e informando o seguinte código: 4853.020 1956.490 0051.276

Documento Nº GQ-FOR 001.001-7.8	Revisão 00	Data da Emissão 24/10/2019	Página 2 de 2
------------------------------------	---------------	-------------------------------	------------------



## RELATÓRIO DE ENSAIO

Protocolo: 5650/2019

Data de Entrada: 05/12/2019

Nome do Produto: **BISCOITO DOCE SABOR LEITE**

Data de Fabricação: NA

Data de Vencimento: 30/04/2020

Marca: ISABELA

Temp. do Rec.da Amostra: AMB°C

Data e Hora da Coleta: NA

Nº do Lote: C1022B32059 Nº do Lacre: NA

N. Amostras: 1

Nº. Unid. Amostrais: 1

Peso/Volume: 400,0 gramas

Amostrado e Coletado por: Cliente

Embalagem: plástica

Fabricante: M. DIAS BRANCO S.A INDUSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS

Solicitante: IMPERATRIZ COMERCIO ATACADISTA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA

Responsável: IMPERATRIZ COMERCIO ATACADISTA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA

Av./Rua: Eua Gilberto João Deucher

Complemento:

Bairro: Villa Becker

CEP: 88140000

Cidade: Santo Amaro da Imperatriz

UF: SC

CNPJ/CPF: 14.546.646/0001-83

Inscrição Estadual: 256559279

### Observações Gerais:

### RESULTADOS DE ENSAIOS

DATA DE INÍCIO DO(S) ENSAIO(S): 05/12/2019

DATA DE TÉRMINO DO(S) ENSAIO(S): 05/12/2019

FÍSICO-QUÍMICA

Analista: Jusciele Nicolladelli Uller - RG: 4813952

Peso líquido

423,4 g (Método: INMETRO, 157)

Metodologia(s):

(\*) Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial INMETRO - Conteúdo líquido dos produtos pré - medidos. Portaria INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002.



## RELATÓRIO DE ENSAIO

Protocolo: 5650 / 2019

Data de Entrada: 05/12/2019

### DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Amostra analisada apresentou o resultado acima descrito.

O LABCAL não leva em consideração a incerteza de medição para a declaração de conformidade.

Este CERTIFICADO DE ENSAIO(S) refere-se somente ao material submetido ao(s) ensaio(s) e não poderá ser reproduzido parcialmente sem a prévia autorização do LABCAL.

O LABCAL não se responsabiliza pela amostragem, coleta e transporte do material enviado para a realização de ensaio(s), caso não seja mencionado o contrário.

As informações referentes à amostragem e/ou coleta não fazem parte do(s) ensaio(s) e apenas asseguram que as condições de recebimento são adequadas para a execução dos mesmos.

Florianópolis-SC, 6 de Dezembro de 2019

JORGE DOMINGOS DE SOUSA: 07640578981  
Assinado de forma digital por  
JORGE DOMINGOS DE SOUSA:  
07640578981  
Dados: 2019.12.06 15:17:13 -03'00'

Signatário Autorizado

Este protocolo foi emitido para WEB. É possível realizar a validação do mesmo pelo site: <http://www.labcal.ufsc.br>, clicando no menu VALIDAR LAUDO e informando o seguinte código: 4853.020 1956.500 0051.246



## RELATÓRIO DE ENSAIO

Protocolo: 5648 / 2019

Data de Entrada: 05/12/2019

Nome do Produto: **BISCOITO DOCE SABOR LEITE**

Data de Fabricação: NA

Data de Vencimento: 30/04/2020

Marca: ISABELA

Temp. do Rec.da Amostra: AMB°C

Data e Hora da Coleta: NA

Nº do Lote: C1022B32059 Nº do Lacre: NA

N.Amostras: 1

Nº.Unid.Amostrais: 1

Peso/Volume: 400,0 gramas

Amostrado e Coletado por: Cliente

Embalagem: plástica

Fabricante: M. DIAS BRANCO S.A INDUSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS

Solicitante: IMPERATRIZ COMERCIO ATACADISTA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA

Responsável: IMPERATRIZ COMERCIO ATACADISTA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA

Av./Rua: Eua Gilberto João Deucher

Complemento:

Bairro: Villa Becker

CEP: 88140000

Cidade: Santo Amaro da Imperatriz

UF: SC

CNPJ/CPF: 14.546.646/0001-83

Inscrição Estadual: 256559279

### Observações Gerais:

### RESULTADOS DE ENSAIOS

DATA DE INÍCIO DO(S) ENSAIO(S): 10/12/2019

DATA DE TÉRMINO DO(S) ENSAIO(S): 13/12/2019

MICROSCOPIA

Analista: Marina Silva Teixeira - CREA 15003065

Identificação de elementos histológicos identif. da composição

- Presença de amido de trigo (*Triticum vulgare*, Vill) próprios da composição do produto (IAL, 1999 - p. 130 - 131).

(\*)

Matéria estranha Macroscópica

- Não foi identificada a presença de matérias estranhas macroscópicas (FDA, 1984). (\*\*)

Matéria estranha Microscópica

- Não foi identificada a presença de matérias estranhas microscópicas (AOAC, 2019 - n. 970.70).(\*\*\*)

### Metodologia(s):

(\*\*\*)ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS (AOAC). Official Methods of the AOAC International, 21th ed. Maryland/USA: AOAC, 2019.

(\*)INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Métodos de Análise Microscópica de Alimentos. Parte I: Isolamento de Elementos Histológicos. Seção de Microscopia Alimentar, São Paulo: Editora: Letras & Letras, 1999. 167p.

(\*\*)U.S. FOOD & DRUG ADMINISTRATION. Center for food safety & applied nutrition. Macroanalytical procedures manual. FDA Technical Bulletin, n.5, 1984.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA  
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS  
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - CAL  
LABORATÓRIO DE ANÁLISES - LABCAL

Rod. Admar Gonzaga, 1346, Itacorubi, Florianópolis, SC - Brasil - CEP 88034-001  
Fone: (48) 3334-2047/ 3721-5392 / 3721-5391 - E-mail: labcal@contato.ufsc.br



## RELATÓRIO DE ENSAIO

Protocolo: 5648/2019

Data de Entrada: 05/12/2019

### DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Amostra analisada satisfaz os padrões de qualidade quanto aos parâmetros analisados, conforme as especificações da Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014 ANVISA/MS.

O LABCAL não leva em consideração a incerteza de medição para a declaração de conformidade.

Este CERTIFICADO DE ENSAIO(S) refere-se somente ao material submetido ao(s) ensaio(s) e não poderá ser reproduzido parcialmente sem a prévia autorização do LABCAL.

O LABCAL não se responsabiliza pela amostragem, coleta e transporte do material enviado para a realização de ensaio(s), caso não seja mencionado o contrário.

As informações referentes à amostragem e/ou coleta não fazem parte do(s) ensaio(s) e apenas asseguram que as condições de recebimento são adequadas para a execução dos mesmos.

Florianópolis-SC, 13 de Dezembro de 2019

MARINA SILVA  
TEIXEIRA:06932520907

Assinado de forma digital por  
MARINA SILVA  
TEIXEIRA:06932520907  
Dados: 2019.12.13 10:08:10 -03'00'

Signatário Autorizado

Este protocolo foi emitido para WEB. É possível realizar a validação do mesmo pelo site: <http://www.labcal.ufsc.br>, clicando no menu VALIDAR LAUDO e informando o seguinte código: 4853.020 1956.480 0051.240

Documento N° GQ-FOR 001.001-7.8	Revisão 00	Data da Emissão 24/10/2019	Página 2 de 2
------------------------------------	---------------	-------------------------------	------------------





## RELATÓRIO DE ENSAIO

Protocolo: 5651/2019

Data de Entrada: 05/12/2019

Nome do Produto: **BISCOITO DOCE SABOR LEITE**

Data de Fabricação: NA

Data de Vencimento: 30/04/2020

Marca: ISABELA

Temp. do Rec.da Amostra: AMB°C

Data e Hora da Coleta: NA

Nº do Lote: C1022B32059 Nº do Lacre: NA

N. Amostras: 1

Nº. Unid. Amostras: 1

Peso/Volume: 400,0 gramas

Amostrado e Coletado por: Cliente

Embalagem: plástica

Fabricante: M. DIAS BRANCO S.A INDUSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS

Solicitante: IMPERATRIZ COMERCIO ATACADISTA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA

Responsável: IMPERATRIZ COMERCIO ATACADISTA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA

Av./Rua: Eua Gilberto João Deucher

Complemento:

Bairro: Villa Becker

CEP: 88140000

Cidade: Santo Amaro da Imperatriz

UF: SC

CNPJ/CPF: 14.546.646/0001-83

Inscrição Estadual: 256559279

### Observações Gerais:

### RESULTADOS DE ENSAIOS

DATA DE INÍCIO DO(S) ENSAIO(S): 11/12/2019

DATA DE TÉRMINO DO(S) ENSAIO(S): 13/12/2019

MICOTOXINAS E CONTAMINANTES ALIMENTARES

Analista: Bruna Aparecida da Silva - CRQ 13201859

Zearalenona

Zearalenona não detectada na amostra analisada.

LDC: 5 µg g/kg para Zearalenona

Método: Soares e Rodrigues - Amaya, JAOAC, 1998. (\*)

### Metodologia(s):

(\*) SOARES, L.M. & RODRIGUEZ-AMAYA, D.B. 1989. Survey of aflatoxins, ochratoxin A, zearalenone and sterigmatocystin in some Brazilian foods by using multi-toxin thin-layer chromatographic method. J. Assoc. Off. Anal. Chem., Washington.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA  
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS  
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - CAL  
LABORATÓRIO DE ANÁLISES - LABCAL

Rod. Admar Gonzaga, 1346, Itacorubi, Florianópolis, SC - Brasil - CEP 88034-001  
Fone: (48) 3334-2047/ 3721-5392 / 3721-5391 - E-mail: labcal@contato.ufsc.br



## RELATÓRIO DE ENSAIO

Protocolo: 5651/2019

Data de Entrada: 05/12/2019

### DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Amostra satisfaz os padrões de qualidade quanto aos parâmetros analisados conforme estabelece a Resolução RDC nº 7, de 18 de fevereiro de 2011 ANVISA/MS.

O LABCAL não leva em consideração a incerteza de medição para a declaração de conformidade.

Este CERTIFICADO DE ENSAIO(S) refere-se somente ao material submetido ao(s) ensaio(s) e não poderá ser reproduzido parcialmente sem a prévia autorização do LABCAL.

O LABCAL não se responsabiliza pela amostragem, coleta e transporte do material enviado para a realização de ensaio(s), caso não seja mencionado o contrário.

As informações referentes à amostragem e/ou coleta não fazem parte do(s) ensaio(s) e apenas asseguram que as condições de recebimento são adequadas para a execução dos mesmos.

Florianópolis-SC, 13 de Dezembro de 2019

BRUNA APARECIDA DA SILVA:09328976901  
Assinado de forma digital por  
BRUNA APARECIDA DA  
SILVA:09328976901  
Dados: 2019.12.13 08:28:38 -03'00'

Signatário Autorizado

Este protocolo foi emitido para WEB. É possível realizar a validação do mesmo pelo site: <http://www.labcal.ufsc.br>, clicando no menu VALIDAR LAUDO e informando o seguinte código: 4853.020 1956.510 0051.272

Documento N° GQ-FOR 001.001-7.8	Revisão 00	Data da Emissão 24/10/2019	Página 2 de 2
------------------------------------	---------------	-------------------------------	------------------



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA  
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS  
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - CAL  
LABORATÓRIO DE ANÁLISES - LABCAL

Rod. Admar Gonzaga, 1346, Itacorubi, Florianópolis, SC - Brasil - CEP 88034-001  
Fone: (48) 3334-2047 / 3721-5392 / 3721-5391 - E-mail: labcal@contato.ufsc.br



## RELATÓRIO DE ENSAIO

Protocolo: 0107/2020

Data de Entrada: 13/01/2020

Nome do Produto: **BISCOITO DOCE SABOR LEITE**

Data de Fabricação: NA

Marca: ISABELA

Data e Hora da Coleta: NA

N. Amostras: 1

Nº. Unid. Amostras: 1

Amostrado e Coletado por: Cliente

Data de Vencimento: 30/04/2020

Temp. do Rec. da Amostra: AMB°C

Nº do Lote: C1022B32059 Nº do Lacre: NA

Peso/Volume: 400,0 gramas

Embalagem: plástica

Fabricante: M. DIAS BRANCO S.A INDUSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS

Solicitante: IMPERATRIZ COMERCIO ATACADISTA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA

Responsável: IMPERATRIZ COMERCIO ATACADISTA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA

Av./Rua: Eua Gilberto João Deucher

Complemento:

Bairro: Villa Becker

Cidade: Santo Amaro da Imperatriz

CNPJ/CPF: 14.546.646/0001-83

Inscrição Estadual: 256559279

CEP: 88140000

UF: SC

**Observações Gerais:** Suplemento do relatório de ensaio N° 5652/2019

### RESULTADOS DE ENSAIOS

DATA DE INÍCIO DO(S) ENSAIO(S): 13/01/2020

DATA DE TÉRMINO DO(S) ENSAIO(S): 13/01/2020

MICROBIOLOGIA

Analista: Maria Luiza Tonetto Silva - CRQSC 13202031

Contagem de coliformes termotolerantes a 45°C

<sup>1</sup>  
< 1,0 x 10<sup>1</sup> UFC/g(\*)

Contagem de estafilococos coagulase positiva

<sup>2</sup>  
< 1,0 x 10<sup>1</sup> UFC/g(\*\*)

Pesquisa de Salmonella spp (VIDAS®)

Ausência em 25 g(\*\*\*)

Salmonella(SLM) Easy - 48h

#### Metodologia(s):

(\*\*) ABNT NBR ISO 6888-1: 2016. Microbiologia de alimentos para consumo humano e animal - Método horizontal para enumeração de estafilococos coagulase positiva (Staphylococcus aureus e outras espécies). Parte 1: Técnica usando ágar Baird-Parker.

(\*\*\*) AOAC Official Method 2011.03 VIDAS® Salmonella [SLM] Assay Screening Method. 21 ed, 2019.

(\*) Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA  
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS  
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - CAL  
LABORATÓRIO DE ANÁLISES - LABCAL

Rod. Admar Gonzaga, 1346, Itacorubi, Florianópolis, SC - Brasil - CEP 88034-001  
Fone: (48) 3334-2047/ 3721-5392 / 3721-5391 - E-mail: labcal@contato.ufsc.br



## RELATÓRIO DE ENSAIO

Protocolo: 0107/2020

Data de Entrada: 13/01/2020

### DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Amostra satisfaz os padrões de qualidade quanto aos parâmetros analisados que constam, na Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001 ANVISA/MS.

O LABCAL não leva em consideração a incerteza de medição para a declaração de conformidade.

Este CERTIFICADO DE ENSAIO(S) refere-se somente ao material submetido ao(s) ensaio(s) e não poderá ser reproduzido parcialmente sem a prévia autorização do LABCAL.

O LABCAL não se responsabiliza pela amostragem, coleta e transporte do material enviado para a realização de ensaio(s), caso não seja mencionado o contrário.

As informações referentes à amostragem e/ou coleta não fazem parte do(s) ensaio(s) e apenas asseguram que as condições de recebimento são adequadas para a execução dos mesmos.

Florianópolis-SC, 13 de Janeiro de 2020

MARIA LUIZA TONETTO  
SILVA:03848390027

Assinado de forma digital por  
MARIA LUIZA TONETTO  
SILVA:03848390027  
Dados: 2020.01.13 16:46:40 -02'00'

Signatário Autorizado

Este protocolo foi emitido para WEB. É possível realizar a validação do mesmo pelo site: <http://www.labcal.ufsc.br>, clicando no menu VALIDAR LAUDO e informando o seguinte código: 4853.020 2010.700 0130.161

Documento Nº GQ-FOR 001.001-7.8	Revisão 00	Data da Emissão 24/10/2019	Página 2 de 2
------------------------------------	---------------	-------------------------------	------------------