

## RELATÓRIO DE ENSAIO

Protocolo: 0069/2020

Data de Entrada: 09/01/2020

Nome do Produto: **LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO**

Data de Fabricação: 17/09/2019

Data de Vencimento: 16/09/2020

Marca: AURORA

Temp. do Rec.da Amostra: AMB°C

Data e Hora da Coleta: NA

Nº do Lote: 199M1

Nº do Lacre: NA

N. Amostras: 1

Nº. Unid. Amostras: 1

Peso/Volume: 400,0 gramas

Amostrado e Coletado por: Cliente

Embalagem: metalizada

Fabricante: COOP. CENT. AURORA ALIMENTOS - CHAPECÓ - SIF 953

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  
substâncias estranhas macroscopicamente visíveis.(\*)

Pó homogêneo e uniforme, sem grumos ou partículas quimadas. Ausência de

Cor

Branca, levemente amarelada.(\*)

Odor

Característico, agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido.(\*)

Sabor

Característico, agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido.(\*)

**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.

## RELATÓRIO DE ENSAIO

Protocolo: 0069 / 2020

Data de Entrada: 09/01/2020

### 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 14:55:44 -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 2069.000 0090.142

Documento Nº 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: 5653/2019

Data de Entrada: 05/12/2019

Nome do Produto: **LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO**

Data de Fabricação: 17/09/2019

Data de Vencimento: 16/09/2020

Marca: AURORA

Temp. do Rec.da Amostra: AMB°C

Data e Hora da Coleta: NA

Nº do Lote: 199M1

Nº do Lacre: NA

N.Amostras: 1

Nº.Unid.Amostrais: 1

Peso/Volume: 400,0 gramas

Amostrado e Coletado por: Cliente

Embalagem: metalizada

Fabricante: COOP. CENTRAL AURORA ALIMENTOS - PINHALZINHO

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): 19/12/2019

FÍSICO-QUÍMICA

Analista: Jusiele Nicolladelli Uller - RG: 4813952

Acidez titulável, em mL de NaOH 0,1 N/10g de SNG  
(sólidos não gordurosos)

16,34 mL de sol. NaOH 0,1N/10g SNG (Método: IDF 86:2010)

Caseína

23,08 g/100g (Método: AOAC, nº 998.06)

Matéria gorda

27,50 g/100g (Método: IDF 9:2008)

Proteína

25,88 g/100g (N total X 6,38) (Método: IDF 20-1:2014)

Umidade e voláteis

3,41 g/100g (Método: IAL 012/IV:2005)

### Metodologia(s):

(\*\*)ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS (AOAC). Official Methods of the AOAC International, 20th ed. Maryland/USA: AOAC, 2016.

(\*\*\*\*)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.

(\*\*\*)IDF 20-1 Manual de Métodos Oficiais para Alimentos de Origem Animal. 2014.

(\*)-----\*-----



## RELATÓRIO DE ENSAIO

Protocolo: 5653 / 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, 19 de Dezembro de 2019

JORGE DOMINGOS DE SOUSA: 07640578981  
Assinado de forma digital por  
JORGE DOMINGOS DE SOUSA:  
07640578981  
Dados: 2019.12.19 15:32:06 -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 1956.530 0051.225

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



## RELATÓRIO DE ENSAIO

Protocolo: 5655/2019

Data de Entrada: 05/12/2019

Nome do Produto: **LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO**

Data de Fabricação: 17/09/2019

Data de Vencimento: 16/09/2020

Marca: AURORA

Temp. do Rec.da Amostra: AMB°C

Data e Hora da Coleta: NA

Nº do Lote: 199M1

Nº do Lacre: NA

N. Amostras: 1

Nº. Unid. Amostras: 1

Peso/Volume: 400,0 gramas

Amostrado e Coletado por: Cliente

Embalagem: metalizada

Fabricante: COOP. CENTRAL AURORA ALIMENTOS - PINHALZINHO

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

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 (MC-POP 02/5.4 - A087).

(\*\*)

### Metodologia(s):

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

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



## RELATÓRIO DE ENSAIO

Protocolo: 5655 / 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 10:08:26 -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 1956.550 0051.288

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



## RELATÓRIO DE ENSAIO

Protocolo: 0106/2020

Data de Entrada: 13/01/2020

Nome do Produto: **LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO**

Data de Fabricação: NA

Marca: AURORA

Data e Hora da Coleta: NA

N. Amostras: 1

Nº. Unid. Amostrais: 1

Amostrado e Coletado por: Cliente

Data de Vencimento: 08/02/2020

Temp. do Rec. da Amostra: AMB°C

Nº do Lote: 199M1

Nº do Lacre: NA

Peso/Volume: 400,0 gramas

Embalagem: metalizada

Fabricante: COOP. CENTRAL AURORA ALIMENTOS - PINHALZINHO

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

UF: SC

Cidade: Santo Amaro da Imperatriz

CNPJ/CPF: 14.546.646/0001-83

Inscrição Estadual: 256559279

**Observações Gerais:** Suplemento do relatório de ensaio N° 5654/2019

### 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 estafilococos coagulase positiva

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

Contagem presuntiva de Bacillus cereus  
NMP de coliformes termotolerantes a 45°C  
(alimentos)

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

Pesquisa de Salmonella spp (VIDAS®  
Salmonella(SLM) Easy - 48h)

Ausência em 25 g(\*\*\*\*)

#### 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.

(\*\*)ABNT NBR ISO 7932: 2016. Microbiologia de alimentos para consumo humano e animal - Método horizontal para a enumeração presuntiva de Bacillus cereus - Técnica contagem de colônias à 30°C

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

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



## RELATÓRIO DE ENSAIO

Protocolo: 0106 / 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 16:15:56 -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 2010.600 0130.144

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





## RELATÓRIO DE ENSAIO

Protocolo: 5646/2019

Data de Entrada: 05/12/2019

Nome do Produto: **SARDINHA COM ÓLEO COMESTÍVEL**

Data de Fabricação: NA

Data de Vencimento: 08/2023

Marca: PESCADOR

Temp. do Rec.da Amostra: AMB°C

Data e Hora da Coleta: NA

Nº do Lote: 213

Nº do Lacre: NA

N.Amostras: 1

Nº.Unid.Amostrais: 1

Peso/Volume: 125,0 gramas

Amostrado e Coletado por: Cliente

Embalagem: metalizada

Fabricante: CAMIL ALIMENTOS S/A

Solicitante: IMPERATRIZ COMERCIO ATACADISTA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA

Responsável: IMPERATRIZ COMERCIO ATACADISTA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA

Av./Rua: Eua Gilberto João Deucher

Complemento:

CEP: 88140000

Bairro: Villa Becker

UF: SC

Cidade: Santo Amaro da Imperatriz

CNPJ/CPF: 14.546.646/0001-83

Inscrição Estadual: 256559279

**Observações Gerais:** FABRICAÇÃO: 08/19

### 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

Aparência

Característica.(\*)

Cor

Característica.(\*)

Manchas e pontos escuros no músculo

Ausência.(\*)

Odor

Característico.(\*)

Porção não comestível

Ausência(\*)

Sabor

Característico.(\*)

Textura

Peixes inteiros e macios.(\*)

#### Metodologia(s):

(\*)BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA. Instrução Normativa nº22, de 11 de julho de 2011. Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade para Conservas de Sardinhas. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 2011.



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: 5646 / 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 11:21:25 -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 1956.460 0051.297

Documento Nº 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: 5644/2019

Data de Entrada: 05/12/2019

Nome do Produto: **SARDINHA COM ÓLEO COMESTÍVEL**

Data de Fabricação: NA

Data de Vencimento: 08/2023

Marca: PESCADOR

Temp. do Rec.da Amostra: AMB°C

Data e Hora da Coleta: NA

Nº do Lote: 213

Nº do Lacre: NA

N.Amostras: 1

Nº.Unid.Amostrais: 1

Peso/Volume: 125,0 gramas

Amostrado e Coletado por: Cliente

Embalagem: metalizada

Fabricante: CAMIL ALIMENTOS S/A

Solicitante: IMPERATRIZ COMERCIO ATACADISTA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA

Responsável: IMPERATRIZ COMERCIO ATACADISTA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA

Av./Rua: Eua Gilberto João Deucher

Complemento:

CEP: 88140000

Bairro: Villa Becker

UF: SC

Cidade: Santo Amaro da Imperatriz

CNPJ/CPF: 14.546.646/0001-83

Inscrição Estadual: 256559279

**Observações Gerais:** FABRICAÇÃO: 08/19

### RESULTADOS DE ENSAIOS

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

DATA DE TÉRMINO DO(S) ENSAIO(S): 16/12/2019

FÍSICO-QUÍMICA

Analista: Jorge Domingos de Sousa - CRQ/SC 13201919

Percentual de água sobre o peso líquido declarado

18,4% (Método: INMETRO, nº 157)

Peso líquido

131,50 g (Método: INMETRO, nº 157)

#### Metodologia(s):

(\*)BRASIL. 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.

(\*\*)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.

Documento Nº GQ-FOR 001.001-7.8	Revisão 00	Data da Emissão 24/10/2019	Página 1 de 2
------------------------------------	---------------	-------------------------------	------------------



## RELATÓRIO DE ENSAIO

Protocolo: 5644 / 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, 16 de Dezembro de 2019

JUSCIELE NICOLLADELLI  
ULLER:05714945956

Assinado de forma digital por  
JUSCIELE NICOLLADELLI  
ULLER:05714945956  
Dados: 2019.12.16 18:28:15 -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 1956.440 0051.234

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



## RELATÓRIO DE ENSAIO

Protocolo: 5645/2019

Data de Entrada: 05/12/2019

Nome do Produto: **SARDINHA COM ÓLEO COMESTÍVEL**

Data de Fabricação: NA

Data de Vencimento: 08/2023

Marca: PESCADOR

Temp. do Rec.da Amostra: AMB°C

Data e Hora da Coleta: NA

Nº do Lote: 213

Nº do Lacre: NA

N.Amostras: 1

Nº.Unid.Amostras: 1

Peso/Volume: 125,0 gramas

Amostrado e Coletado por: Cliente

Embalagem: metalizada

Fabricante: CAMIL ALIMENTOS S/A

Solicitante: IMPERATRIZ COMERCIO ATACADISTA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA

Responsável: IMPERATRIZ COMERCIO ATACADISTA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA

Av./Rua: Eua Gilberto João Deucher

Complemento:

CEP: 88140000

Bairro: Villa Becker

UF: SC

Cidade: Santo Amaro da Imperatriz

CNPJ/CPF: 14.546.646/0001-83

Inscrição Estadual: 256559279

**Observações Gerais:** FABRICAÇÃO: 08/19

### 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

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. 972.38).(\*\*)

**Metodologia(s):**

(\*\*)ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS (AOAC). Official Methods of the AOAC International, 21th ed. Maryland/USA: AOAC, 2019.  
(\*).U.S. FOOD & DRUG ADMINISTRATION. Center for food safety & applied nutrition. Macroanalytical procedures manual. FDA Technical Bulletin, n.5, 1984.



## RELATÓRIO DE ENSAIO

Protocolo: 5645 / 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 10:07:46 -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 1956.450 0051.260

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



## RELATÓRIO DE ENSAIO

Protocolo: 0108/2020

Data de Entrada: 13/01/2020

Nome do Produto: **SARDINHA COM ÓLEO COMESTÍVEL**

Data de Fabricação: NA

Data de Vencimento: 08/2023

Marca: PESCADOR

Temp. do Rec.da Amostra: AMB°C

Data e Hora da Coleta: NA

Nº do Lote: 213

Nº do Lacre: NA

N.Amostras: 1

Nº.Unid.Amostrais: 1

Peso/Volume: 125,0 gramas

Amostrado e Coletado por: Cliente

Embalagem: metalizada

Fabricante: CAMIL ALIMENTOS S/A

Solicitante: IMPERATRIZ COMERCIO ATACADISTA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA

Responsável: IMPERATRIZ COMERCIO ATACADISTA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA

Av./Rua: Eua Gilberto João Deucher

Complemento:

CEP: 88140000

Bairro: Villa Becker

UF: SC

Cidade: Santo Amaro da Imperatriz

CNPJ/CPF: 14.546.646/0001-83

Inscrição Estadual: 256559279

**Observações Gerais:** FABRICAÇÃO: 08/19  
Suplemento do relatório de ensaio N° 5647/2019

### 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

Teste de incubação a 35°C

Sem alteração nas 3 (três) unidades amostrais analisadas, incubadas por 10 (dez) dias. (\*)

Teste de incubação a 55°C

Sem alteração nas 4 (quatro) unidades amostrais analisadas, incubadas por 7 (sete) dias. (\*)

Teste de vazamento

Sem alteração nas unidades amostrais analisadas. (\*)

Metodologia(s):

(\*)Manual de Métodos Oficiais para Análises de Alimentos Origem Animal, 2018



## RELATÓRIO DE ENSAIO

Protocolo: 0108 / 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 Assinado de forma digital por MARIA  
LUIZA TONETTO SILVA:03848390027  
SILVA:03848390027 Dados: 2020.01.13 16:47:10 -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 2010.800 0130.189

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





## RELATÓRIO DE ENSAIO

Protocolo: 5657/2019

Data de Entrada: 05/12/2019

Nome do Produto: **ALIMENTO ACHOCOLATADO EM PÓ**

Data de Fabricação: NA

Data de Vencimento: 08/02/2020

Marca: TODDY

Temp. do Rec.da Amostra: AMB°C

Data e Hora da Coleta: NA

Nº do Lote: L104:58A

Nº do Lacre: NA

N. Amostras: 1

Nº. Unid. Amostrais: 1

Peso/Volume: 400,0 gramas

Amostrado e Coletado por: Cliente

Embalagem: pote plastico

Fabricante: PEPSICO DO BRASIL INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA.

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

Pó fino e homogêneo.(\*)

Cor

Castanho claro, própria.(\*)

Odor

Próprio, a chocolate.(\*)

Sabor

Próprio, doce, de chocolate.(\*)

### 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.



## RELATÓRIO DE ENSAIO

Protocolo: 5657/2019

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 11:23:04 -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 1956.570 0051.230

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



## RELATÓRIO DE ENSAIO

Protocolo: 5659/2019

Data de Entrada: 05/12/2019

Nome do Produto: **ALIMENTO ACHOCOLATADO EM PÓ**

Data de Fabricação: NA

Data de Vencimento: 08/02/2020

Marca: TODDY

Temp. do Rec.da Amostra: AMB°C

Data e Hora da Coleta: NA

Nº do Lote: L104:58A

Nº do Lacre: NA

N.Amostras: 1

Nº.Unid.Amostrais: 1

Peso/Volume: 400,0 gramas

Amostrado e Coletado por: Cliente

Embalagem: pote plastico

Fabricante: PEPSICO DO BRASIL INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA.

Solicitante: IMPERATRIZ COMERCIO ATACADISTA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA

Responsável: IMPERATRIZ COMERCIO ATACADISTA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA

Av./Rua: Eua Gilberto João Deucher

Complemento:

CEP: 88140000

Bairro: Villa Becker

UF: SC

Cidade: Santo Amaro da Imperatriz

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): 11/12/2019

FÍSICO-QUÍMICA

Analista: Jorge Domingos de Sousa - CRQ/SC 13201919

Peso líquido

402,1 g (Método: INMETRO, n° 157)

Umidade e voláteis

0,30 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.

(\*)Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial INMETRO - Conteúdo líquido dos produtos pré - medidos. Portaria INMETRO n° 157, de 19 de agosto de 2002.



## RELATÓRIO DE ENSAIO

Protocolo: 5659 / 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, 11 de Dezembro de 2019

JORGE DOMINGOS DE SOUSA: 07640578981  
Assinado de forma digital por JORGE DOMINGOS DE SOUSA:  
07640578981  
Dados: 2019.12.12 08:33:20 -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 1956.590 0051.293

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



## RELATÓRIO DE ENSAIO

Protocolo: 5656 / 2019

Data de Entrada: 05/12/2019

Nome do Produto: **ALIMENTO ACHOCOLATADO EM PÓ**

Data de Fabricação: NA

Data de Vencimento: 08/02/2020

Marca: TODDY

Temp. do Rec.da Amostra: AMB°C

Data e Hora da Coleta: NA

Nº do Lote: L104:58A

Nº do Lacre: NA

N.Amostras: 1

Nº.Unid.Amostrais: 1

Peso/Volume: 400,0 gramas

Amostrado e Coletado por: Cliente

Embalagem: pote plastico

Fabricante: PEPSICO DO BRASIL INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA.

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 elementos histológicos de cacau (Theobroma cacao, L.) próprios da composição do produto (IAL, 1999 - p. 43 - 44).(\*)

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 (MC-POP 02/5.4 - A087).(\*\*\*)

### Metodologia(s):

(\*)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.

(\*\*\*)LABORATÓRIO DE ANÁLISES, Procedimento Operacional Padrão MC-POP 02 / 5.4, UFSC, Florianópolis. 2014.



## RELATÓRIO DE ENSAIO

Protocolo: 5656 / 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 10:08:45 -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 1956.560 0051.204

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



## RELATÓRIO DE ENSAIO

Protocolo: 0105/2020

Data de Entrada: 13/01/2020

Nome do Produto: **ALIMENTO ACHOCOLATADO EM PÓ**

Data de Fabricação: NA

Data de Vencimento: 08/02/2020

Marca: TODDY

Temp. do Rec.da Amostra: AMB°C

Data e Hora da Coleta: NA

Nº do Lote: L104:58A

Nº do Lacre: NA

N.Amostras: 1

Nº.Unid.Amostrais: 1

Peso/Volume: 400,0 gramas

Amostrado e Coletado por: Cliente

Embalagem: plástica

Fabricante: PEPSICO DO BRASIL INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA.

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:** Suplemento do relatório de ensaio N° 5658/2019

### 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 UFC/g(\*\*)

Pesquisa de Salmonella spp (VIDAS®)

Ausência em 25 g(\*\*)

Salmonella(SLM) Easy - 48h

Metodologia(s):

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

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



## RELATÓRIO DE ENSAIO

Protocolo: 0105/2020

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 16:13:13 -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 2010.500 0130.127

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