

RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 65.602-0

SOLICITANTE

Nome: **TRES CORACOES ALIMENTOS S.A**

Orçamento: **N.I.**

CNPJ: **63.310.411/0001-01**

Cidade: **Fortaleza**

Estado: **CE**

País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Café Torrado e Moído**

Solicitação: **NI**

Marca: **Santa Clara Premium**

Fabricação: **NI**

Validade: **18/01/2026**

Registro: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **1029058**

Turno: **NI**

Coletador: **Roberto**

Data coleta: **22/10/2024**

Hora coleta: **09:00**

Temp. coleta: **NI**

Local coleta: **Três Corações Alimentos S.A**

Integrado: **NI**

Nº do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: **Id. Amostra: 2 - Peso: 250g - De acordo com a IN Nº 30, de 26 de Junho de 2018 - MAPA**

DATA E HORA ENTRADA

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

28/10/2024 08:00

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

NI

☐

☐

☒

Data ensaio: **28/10/2024**

Data conclusão: **31/10/2024**

Data emissão: **31/10/2024**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
FQ071 - pH	5,82	unidade pH	ISO 2917:1999
FQ090 - Umidade e Voláteis	4,0	g/100g	CBAA 2017
FQ075 - Proteína Bruta	17,55	%	CBAA, Método 2021.046, 2023
FQ058 - Lipídios Butirômetro Carnes e Derivados	<0,5	g/100g	NMKL 181, 2005

Abreviatura:

NA = Não aplicado | NI = Não informado | LQ = Limite de Quantificação | NE = Não Especificado | ND = Não Detectável | VMP = Valor Máximo Permitido

Metodologia(s):

- ISO 2917:1999 Meat and meat products -- Measurement of pH -- Reference method
- CBAA - Compêndio brasileiro de alimentação animal, 2017.
- CBAA - Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal.
- NMKL 181, 2005 - Fat. Determination in meat and meat products using a butyrometer according to Gerber.

* Os resultados se referem somente à amostra analisada e a reprodução do laudo só poderá ser integral e depende da aprovação por escrito do laboratório emissor e do cliente.

* O laboratório não é responsável pela amostragem, os resultados se aplicam a amostra conforme recebida.

* O cliente foi responsável pela coleta, identificação e informações da amostra/item ensaiado.

Assinado digitalmente por: **CLAUDIA MARIA DA SILVA:4992123104**

Data: **04/11/2024 08:28:50**

Responsável Técnica

FÍSICO-QUÍMICA

CRQ/PR 09202319

RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 65.600-0

SOLICITANTE

Nome: **TRES CORACOES ALIMENTOS S.A**

Orçamento: **N.I.**

CNPJ: **63.310.411/0001-01**

Cidade: **Fortaleza**

Estado: **CE**

País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Café Torrado e Moído**

Solicitação: **NI**

Marca: **Santa Clara Premium**

Fabricação: **NI**

Validade: **18/01/2026**

Registro: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **1029058**

Turno: **NI**

Coletador: **Roberto**

Data coleta: **22/10/2024**

Hora coleta: **09:00**

Temp. coleta: **NI**

Local coleta: **Três Corações Alimentos S.A**

Integrado: **NI**

Nº do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: **Id. Amostra: 2 - Peso: 250g - De acordo com a IN Nº 161, de 01 de Julho de 2022.**

DATA E HORA ENTRADA

28/10/2024 08:00

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

NI

☐

☐

☒

Data ensaio: **28/10/2024**

Data conclusão: **29/10/2024**

Data emissão: **29/10/2024**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
M26 Pesquisa de <i>Salmonella spp</i>	Ausente	/25g	AFNOR 01/16-11/16
M32 Contagem de <i>Escherichia coli</i>	< 1.0 x 10¹	UFC/g	AOAC 998.08

Abreviatura:

NA = Não aplicado | NI = Não informado | UFC = Unidade Formadora de Colônias | NMP = Número Mais Provável | SVR = Sem Valor de Referência | ND = Não Detectável

Metodologia(s):

- AFNOR Validation 3M 01/16 - 11/16 3M Molecular Detection Assay - MA-MB 101
- AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 998.08. - 22ed. 2023.

* Os resultados se referem somente à amostra analisada e a reprodução do laudo só poderá ser integral e depende da aprovação por escrito do laboratório emissor e do cliente.

* O laboratório não é responsável pela amostragem, os resultados se aplicam a amostra conforme recebida.

* O cliente foi responsável pela coleta, identificação e informações da amostra/item ensaiado.

Assinado digitalmente por: **JHULI APARECIDA MURINELI BAIA:061**

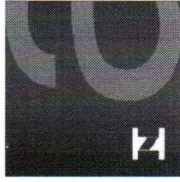
Data: **04/11/2024 08:29:19**

Responsável Técnica

MICROBIOLOGIA

CRQ/PR 09202017

República Federativa do Brasil
Ministério da Indústria, Comércio Exterior e Serviços
Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia – Inmetro
Coordenação Geral de Acreditação



Signatário dos Acordos de Reconhecimento Mútuo da International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC) e da Interamerican Accreditation Cooperation (IAAC)

Certificado de Acreditação

Acreditação nº CRL 0628

Acreditação Inicial: 11/06/2013

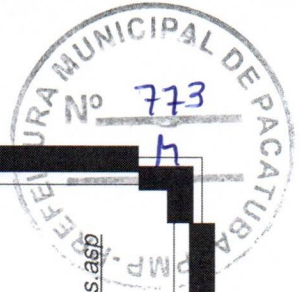
LANALI - Laboratório de Análises de Alimentos S/S
Rodovia BR 467, KM 110 – Canadá – Cascavel – PR

A Coordenação Geral de Acreditação do Inmetro – Cgcre concede acreditação ao Organismo de Avaliação da Conformidade acima identificado, no endereço citado, segundo os requisitos estabelecidos na ABNT NBR ISO/IEC 17025:2017. Esta acreditação constitui a expressão formal do reconhecimento de sua competência para realizar atividades de ensaios, conforme Escopo de Acreditação.

Assinado de forma digital
por ALDONEY FREIRE
COSTA:54879590720
Dados: 2021.10.08
10:01:50 -03'00'

Aldoney Freire Costa
Coordenador Geral de Acreditação

A situação atual da acreditação e seu escopo devem ser verificados no endereço eletrônico www.inmetro.gov.br/credenciamento/laboratoriosAcreditados.asp



FICHA TÉCNICA



Produto	Açúcar Cristal
Marca	Itaguary

Registro no Órgão Competente: ISENTO

DISTRIBUIDOR DO PRODUTO	
Razão Social	Ibiapaba Distribuidora de Alimentos Ltda
CNPJ/MF	05.139.198/0001-30
Endereço	Rua TV. Francisco Marrocos Portela, 1161 - Alto Alegre/Ce
CEP	61921-540
Contato	(85) 4009 6100

Descrição	Grupo 1, Tipo Açúcar Cristal, Classe Cristal branco.
Ingredientes	Açúcar Cristal. NÃO CONTÉM GLÚTEN.
Acondicionamento/ Armazenamento	Conservar em local seco e arejado
Embalagem Primária	Saco plástico de polietileno
Peso Líquido	1KG
Fabricação/Lote	599
Validade	10JUN26
Rendimento	200 Porções de 5 gramas (1 colher de chá) cada



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 200 porções			
Porção: 5g (1 colher de chá)			
	100 g **	5g	%VD*
Valor energético (kcal)	398 kcal 1665 kJ	20 kcal 83 kJ	1%
Carboidratos totais (g)	100g	5g	2%
Açúcares totais (g)	0g	0g	0%
Açúcares adicionados (g)	0g	0g	0%
Proteínas (g)	0g	0g	0%
Gorduras totais (g)	0g	0g	0%
Gorduras saturadas (g)	0g	0g	0%
Gorduras trans (g)	0g	0g	**
Fibra alimentar (g)	0g	0g	0%
Sódio (mg)	0mg	0mg	0%

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

** VD não estabelecido

Maracanaú, 29 de Agosto de 2025.

Documento assinado digitalmente
gov.br MARIA LUANA DA COSTA
Data: 29/08/2025 08:40:21-0300
Verifique em <https://validar.it.gov.br>

Supervisionado por: Maria Luana da Costa
Nutricionista CRN 11º 12307

RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 65.549-0

SOLICITANTE

Nome: **IBIAPABA DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA**

Orçamento: **N.I.**

CNPJ: **05.139.918/0001-30**

Cidade: **MARACANAU**

Estado: **CE**

País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Açúcar Cristal**

Solicitação: **NI**

Marca: **Itaguary**

Fabricação: **NI**

Validade: **05/set/2025**

Registro: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **561**

Turno: **NI**

Coletador: **Luana de Sousa**

Data coleta: **22/10/2024**

Hora coleta: **08:00**

Temp. coleta: **NI**

Local coleta: **Ibiapaba Distribuidora de Alimentos LTDA**

Integrado: **NI**

Nº do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: **Id. Amostra: 1 - Peso: 1Kg - De Acordo Com a IN Nº161, de 01 de Julho de 2022**

DATA E HORA ENTRADA

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

28/10/2024 08:00

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

NI

☐

☐

☒

Data ensaio: **28/10/2024**

Data conclusão: **31/10/2024**

Data emissão: **31/10/2024**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
M02 Contagem de Bolors e Leveduras	< 1.0 x 10¹	UFC/g	AFNOR 01/13-07/14

Abreviatura:

NA = Não aplicado | NI = Não informado | UFC = Unidade Formadora de Colônias | NMP = Número Mais Provável | SVR = Sem Valor de Referência | ND = Não Detectável

Metodologia(s):

- AFNOR 3M 01/13-07/14

* Os resultados se referem somente à amostra analisada e a reprodução do laudo só poderá ser integral e depende da aprovação por escrito do laboratório emissor e do cliente.
* Laboratório não é responsável pela amostragem, os resultados se aplicam a amostra conforme recebida.
* Cliente foi responsável pela coleta, identificação e informações da amostra/item ensaiado.

Assinado digitalmente por: JHULI APARECIDA MURINELI BAIA:061

Data: 04/11/2024 08:19:10

Responsavel Tecnica

MICROBIOLOGIA

CRQ/PR 09202017

RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 65.547-0

SOLICITANTE

Nome: **IBIAPABA DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA**

Orçamento: **N.I.**

CNPJ: **05.139.918/0001-30**

Cidade: **MARACANAU**

Estado: **CE**

País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Açúcar Cristal**

Solicitação: **NI**

Marca: **Itaguary**

Fabricação: **NI**

Validade: **05/Set/2025**

Registro: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **561**

Turno: **NI**

Coletador: **Luana de Sousa**

Data coleta: **22/10/2024**

Hora coleta: **08:00**

Temp. coleta: **NI**

Local coleta: **Ibiapaba Distribuidora de Alimentos LTDA**

Integrado: **NI**

Nº do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: **Id. Amostra: 1 - Peso: 1Kg - De Acordo Com a IN Nº30, de 26 de Junho de 2018 - MAPA**

DATA E HORA ENTRADA

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

28/10/2024 08:00

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

NI

☐

☐

☒

Data ensaio: **28/10/2024**

Data conclusão: **31/10/2024**

Data emissão: **31/10/2024**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
FQ071 - pH	6,74	unidade pH	ISO 2917:1999
FQ090 - Umidade e Voláteis	<0,1	g/100 g	ISO 1442: 2023
FQ075 - Proteína Bruta	0,11	%	CBAA, Método 2021.046, 2023
FQ058 - Lipídios Butirômetro Carnes e Derivados	0,0	g/100g	NMKL 181, 2005

Abreviatura:

NA = Não aplicado | NI = Não informado | LQ = Limite de Quantificação | NE = Não Especificado | ND = Não Detectável | VMP = Valor Máximo Permitido

Metodologia(s):

- ISO 2917:1999 Meat and meat products -- Measurement of pH -- Reference method
- ISO 1442:2023 - Meat and meat products -- Determination of moisture content (Reference method)
- CBAA - Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal.
- NMKL 181, 2005 - Fat. Determination in meat and meat products using a butyrometer according to Gerber.

* Os resultados se referem somente à amostra analisada e a reprodução do laudo só poderá ser integral e depende da aprovação por escrito do laboratório emitente e do cliente.
* O laboratório não é responsável pela amostragem, os resultados se aplicam a amostra conforme recebida.
* O cliente foi responsável pela coleta, identificação e informações da amostra/item ensaiado.

Assinado digitalmente por: **CLAUDIA MARIA DA SILVA:4992123104**

Data: **04/11/2024 08:18:20**

Responsavel Tecnica

FISICO-QUIMICA

CRQ/PR 09202319

República Federativa do Brasil
Ministério da Indústria, Comércio Exterior e Serviços
Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia – Inmetro
Coordenação Geral de Acreditação



Signatário dos Acordos de Reconhecimento Mútuo da International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC) e da Interamerican Accreditation Cooperation (IAAC)

Certificado de Acreditação

Acreditação nº CRL 0628

Acreditação Inicial: 11/06/2013

LANALI - Laboratório de Análises de Alimentos S/S

Rodovia BR 467, KM 110 – Canadá – Cascavel – PR

A Coordenação Geral de Acreditação do Inmetro – Cgcre concede *acreditação* ao Organismo de Avaliação da Conformidade acima identificado, no endereço citado, segundo os requisitos estabelecidos na ABNT NBR ISO/IEC 17025:2017. Esta acreditação constitui a expressão formal do reconhecimento de sua competência para realizar atividades de ensaios, conforme Escopo de Acreditação.

Assinado de forma digital
por ALDONEY FREIRE
COSTA:54879590720
Dados: 2021.10.08
10:01:50 -03'00'

Aldoney Freire Costa
Coordenador Geral de Acreditação

A situação atual da acreditação e seu escopo devem ser verificados no endereço eletrônico www.inmetro.gov.br/credenciamento/laboratoriosAcreditados.asp

