



COMUNICAÇÃO INTERNA N.º 1734/2024

Emissor:

REGIANE FONTES BINATI MESTRINER
Diretor(a) de Departamento

Emitido em:

6/2/2024

Assunto: “Análise de Documentos e Amostras PE 038/2023”

Prezada Pregoeira:

Após análise da documentação complementar e amostras conforme exigidas no edital do Pregão Eletrônico nº 038/2023 para aquisição de sucos mistos e integrais, constatou-se que;

A empresa “SABORECITRUS IND. E COM. DE SUCOS E ALIMENTOS LTDA”, **ATENDEU** ao solicitado em edital com relação às amostras, e todas as documentações complementares sob o lote nº 01.

LOTE 01

Item	Quant.	Unid.	Marca	Produto
1	600.000	SHE	VITA SUCO	SUCO INTEGRAL SABOR LARANJA – 200 ML
2	600.000	SHE	VITA SUCO	SUCO MISTO SABOR UVA E MAÇÃ – 200 ML
3	300.000	SHE	VITA SUCO	SUCO RECONSTITUIDO SABOR MAÇÃ – 200 ML
4	150.000	SHE	VITA SUCO	SUCO MISTO DE SABOR GOIABA E MAÇÃ – 200 ML
5	150.000	SHE	VITA SUCO	SUCO MISTO SABOR TANGERINA E MAÇÃ – 200 ML





Seguem documentações complementares enviado pela empresa em anexo.

Diante da expectativa de redução dos repasses de recursos provenientes do Salário Educação a municipalidade deixará de receber cerca de mais de R\$ 8.000.000,00 (oito milhões) que custeavam grande parte do orçamento com a alimentação escolar.

Soma-se a esse fato as adequações orçamentárias disponibilizadas para a Secretaria de Educação, na execução financeira no exercício 2024, que também sofreram supressões, por conta da previsão tímida de receita, para o ano de 2024. Assim, o valor estimado para a contratação deste item em orçamento está com valores muito mais baixos do que os valores negociados no certame.

Salientamos que quando efetuada a pesquisa de mercado constante no processo não tínhamos conhecimento da possível redução do repasse conforme consulta através do link abaixo:

<https://www.cnm.org.br/comunicacao/noticias/cnm-alerta-para-mudancas-na-distribuicao-dos-recursos-do-salario-educacao-a-partir-de-2024>.

Levando em consideração o contrato vigente do PP 089/2018 em relação aos valores praticados, houve um aumento expressivo no valor unitário dos itens.

A Secretaria de Educação vem respeitosamente, sugerir a retomada da seção para renegociação dos preços com o intuito de não comprometer valores que foram fixados no orçamento.

Em estudos e troca de informações entre a Secretaria de Educação e Secretaria de Finanças, foi apurado um valor razoável para que seja viável tal contratação, adequando o valor a ser repassado ao município com a necessidade da contratação, perfazendo o total de R\$ 3.672.000,00 (três milhões seiscentos e setenta e dois mil reais).

Sem mais para o momento, subscrevemo-nos.

PAULO ALEXANDRE PALIARI
Secretário(a) Municipal



PROTOCOLO DE ASSINATURA(S)

O documento acima foi assinado eletronicamente e pode ser acessado no endereço <https://mogiguacu.nopapercloud.com.br/autenticidade> utilizando o identificador 370030003900320031003A00540052004100

Assinado eletronicamente por **REGIANE FONTES BINATI MESTRINER** em 06/02/2024 16:18

Checksum: **09E3F6DA12498D4C951A2F722B9E53A92E386EA4404940A8E4DDAB8771FA33FF**

Assinado eletronicamente por **Ricardo Tobias de Moraes** em 06/02/2024 16:19

Checksum: **14F4B9B1B824DBF8D0B97CC709D9FDEF966520661A2CEF912F11D4FC7C2C6E83**

Assinado eletronicamente por **PATRICIA ELAINE BELLINI** em 06/02/2024 16:19

Checksum: **0C5E32B16DD9BEF19E6E4090604551BE2FCD60C855ED6FACD23D5FFC9868AD31**

Assinado eletronicamente por **PAULO ALEXANDRE PALIARI** em 06/02/2024 16:21

Checksum: **AC5D0ED4A3AB361B43889F49CF0E84EE1D0978FD100F3E2E7209CC45CA2A7871**





Prefeitura Municipal de Mogi Guaçu
Secretaria de Finanças



Empresa Fácil

ALVARÁ DE LICENÇA DE FUNCIONAMENTO
761a6012e3cd495dec19b054ff214009

Contribuinte				
SABORECITRUS INDUSTRIA E COMERCIO DE SUCOS E ALIMENTOS LTDA				
Inscrição municipal	CNPJ	Data de abertura	Estabelecido	área ocupada
184888	08.089.268/0001-53	27/06/2006	SIM	2.803,05 m2
Endereço				
AVENIDA ENGENHEIRO RONALDO ALGODOAL GUEDES PEREIRA, 225, PARQUE IND. MOGI GUACU, 13849-210, MOGI GUACU - SP				
Atividade principal				
FABRICACAO DE SUCOS DE FRUTAS, HORTALICAS E LEGUMES, EXCETO CONCENTRADOS				
Atividade(s) secundária(s)				
COMERCIO ATACADISTA ESPECIALIZADO EM OUTROS PRODUTOS ALIMENTICIOS NAO ESPECIFICADOS ANTERIORMENTE, COMERCIO VAREJISTA DE BEBIDAS, FABRICACAO DE OUTROS PRODUTOS ALIMENTICIOS NAO ESPECIFICADOS ANTERIORMENTE, FABRICACAO DE POS-ALIMENTICIOS, FABRICACAO DE SUCOS CONCENTRADOS DE FRUTAS, HORTALICAS E LEGUMES, MANUTENCAO E REPARACAO DE MAQUINAS E APARELHOS DE REFRIGERACAO E VENTILACAO PARA USO INDUSTRIAL E COMERCIAL				

EM CASO DE ALTERAÇÃO NAS CARACTERÍSTICAS DA EMPRESA E OU PRÉDIO, É OBRIGATÓRIO INFORMAR AO ÓRGÃO PÚBLICO MUNICIPAL COMPETENTE.

A VIGÊNCIA DO ALVARÁ DE FISCALIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO ESTÁ CONDICIONADA A EMISSÃO E VALIDADE DOS LAUDOS TÉCNICOS DE VISTORIA PELOS ÓRGÃOS LICENCIADORES RESPONSÁVEIS.

A DATA DE VALIDADE DO ALVARÁ FICA CONDICIONADO AO VENCIMENTO DO CLI.

AFIXAR EM LOCAL BEM VISÍVEL

Expedido em 03 de abril 2023



Autenticar documento em <https://mogiguacu.nopapercloud.com.br/autenticidade> com o identificador 370030003900320030003A00540052004100, Documento assinado digitalmente conforme art. 4º, II da Lei 14.063/2020.



Via Rápida Empresa - VRE
CERTIFICADO DE LICENCIAMENTO INTEGRADO
JUCCSP - JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DE SÃO PAULO
Secretaria de Desenvolvimento Econômico do Estado de São Paulo



Prefeitura do Município de Mogi Guaçu

Governo do Estado de São Paulo

É importante saber que:

1. Todos os dados e declarações constantes deste documento são de responsabilidade do proprietário do estabelecimento.
2. Somente as atividades econômicas contidas neste comprovante tem o funcionamento autorizado.
3. Quaisquer alterações de dados e/ou de condições que determinem a inscrição nos órgãos e expedição deste documento implica a perda de sua validade e regularidade perante os órgãos, e obriga o empresário e/ou empresa jurídica a revalidar as informações e renovar sua solicitação.
4. Os órgãos envolvidos poderão a qualquer momento fiscalizar ou notificar o interessado a comprovar as restrições e/ou condições supramencionadas no documento, de forma que se não atendidas as notificações, poderá ter início procedimento de apuração de responsabilidades com eventual imposição de multa, interdição do imóvel ou cassação do licenciamento.
5. As taxas devidas de cada órgão deverão ser recolhidas diretamente com os envolvidos e mantidas válidas durante todo o período de vigência do estabelecimento, de acordo com as regras definidas e especificadas pelo órgão.
6. Este documento foi expedido com base no Decreto Estadual 55.660, de 30 de março de 2010 e produz todos os efeitos legais para a autorização do exercício das atividades econômicas nele contidas.
7. Todas as licenças de funcionamento dos órgãos e entidades da Administração Direta e Indireta, bem como do município, se conveniado à REDESIM, estarão contidas neste Certificado. Portanto, não é necessária apresentação de Alvará complementar a este documento.

DADOS DA SOLICITAÇÃO E VALIDADE DESTE DOCUMENTO:

PROTOCOLO/NÚMERO

SPM2330633480

NÚMERO DA SOLICITAÇÃO

2961582

DATA DA SOLICITAÇÃO

07/12/2023

DATA DE VALIDADE

09/02/2024



DADOS DA EMPRESA

NOME EMPRESARIAL

SABORECITRUS INDUSTRIA E COMERCIO DE SUCOS E ALIMENTOS LTDA

CNPJ

08.089.268/0001-53

NATUREZA JURÍDICA

Sociedade Empresária Limitada

Inscrição Municipal

A EMPRESA TERÁ ESTABELECIMENTO?

Sim

FORMA DE ATUAÇÃO

Estabelecimento Fixo

ENDEREÇO DO ESTABELECIMENTO

AVENIDA ENGENHEIRO AGRONOMO RONALDO ALGODOAL GUEDES PEREIRA, 225

PQ INDL MOGI GUACU, Mogi Guaçu - SP CEP: 13849210

ÁREA DO ESTABELECIMENTO

4336.27



DADOS DA EMPRESA
ÁREA DO IMÓVEL (ÁREA CONSTRUÍDA) (M²) 4336.27
ATIVIDADES ECONÔMICAS LICENCIADAS
1033302 - Fabricação de sucos de frutas, hortaliças e legumes, exceto concentrados
1099602 - Fabricação de pós-alimentícios
1033301 - Fabricação de sucos concentrados de frutas, hortaliças e legumes
4723700 - Comércio varejista de bebidas
1099699 - Fabricação de outros produtos alimentícios não especificados anteriormente
3314707 - Manutenção e reparação de máquinas e aparelhos de refrigeração e ventilação para uso industrial e comercial
4637199 - Comércio atacadista especializado em outros produtos alimentícios não especificados anteriormente

ATIVIDADES AUXILIARES LICENCIADAS
Sede

ANÁLISE DE VIABILIDADE

PARECER DA PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MOGI GUAÇU	
VÁLIDO PARA A INSCRIÇÃO MUNICIPAL DO IMÓVEL	DATA DE EMISSÃO: 06/12/2023
TIPO DO IMÓVEL: Número IPTU: NO521504001000	
RESTRICÇÕES AO EXERCÍCIO DA ATIVIDADE NO LOCAL INDICADO:	

LICENCIAMENTO INTEGRADO

Secretaria de Estado da Saúde / Vigilância Sanitária
Atividade licenciada pelo órgão de vigilância sanitária municipal.

Secretaria de Estado da Segurança Pública / Corpo de Bombeiros		
DATA EMISSÃO	NÚMERO DE LICENÇA	VALIDADE
26/11/2021	AVCB 0000546853	19/11/2024
FORAM ASSINADAS AS SEGUINTE DECLARAÇÕES:		
» Declaro que o meu estabelecimento encontra-se no interior de uma edificação Licenciada pelo Corpo de Bombeiros, conforme o tipo e o número acima descrito.		
» Declaro que a atividade a ser desenvolvida no estabelecimento é compatível com a ocupação aprovada pelo Corpo de Bombeiros para a edificação como um todo.		
» Declaro estar ciente de que devo manter os sistemas de segurança contra incêndio sob minha responsabilidade em condições de utilização, de acordo com o preconizado pelo Regulamento de Segurança contra Incêndio do Estado de São Paulo.		
» Declaro estar ciente de que estou sujeito à fiscalização do Corpo de Bombeiros e que, além da cassação da Licença, o registro de informações inverídicas pode acarretar ao declarante o crime de falsidade ideológica, tipificado no Artigo 299 do Código Penal, com previsão de pena de um a cinco anos de reclusão e multa, sem prejuízo das providências administrativas e cíveis cabíveis.		

Secretaria do Meio Ambiente, Infraestrutura e Logística / CETESB			
TIPO DE DOCUMENTO	NÚMERO DE LICENÇA	DATA EMISSÃO	VALIDADE
CERTIFICADO DE DISPENSA	3418261	11/12/2023	INEXISTENTE
FORAM ASSINADAS AS SEGUINTE DECLARAÇÕES:			
» Atividades exercidas no local:			



Secretaria do Meio Ambiente, Infraestrutura e Logística / CETESB

- » 1033-3/01-001 - Néctares de frutas; fabricação de
- » 1033-3/01-005 - Suco concentrado de frutas diversas; produção de
- » 1033-3/02-007 - Refresco de frutas ou de outros vegetais; produção de
- » 1033-3/02-021 - Sucos compostos (mistos); produção de
- » 1033-3/02-022 - Sucos de frutas prontos para consumo; produção de
- » 1033-3/02-024 - Sucos integrais de frutas; produção de
- » 1099-6/02-001 - Gelatina em pó para fins alimentares; produção de
- » 1099-6/02-003 - Pós para gelatinas; fabricação de
- » 1099-6/02-005 - Pós para pudins, gelatinas, etc; fabricação de
- » Trata-se de atividade artesanal que atende a TODOS os critérios abaixo? - Trabalho manual não industrializado; - Realizado por pessoa física, produtor rural ou pessoa jurídica; - A empresa não possui funcionários, a produção é realizada por uma única pessoa ou família; - A empresa deve ser enquadrada como ME, EPP ou MEI; - Não realiza produção em série ou em escala; - Não realiza a distribuição do produto para venda em pontos comerciais de terceiros, varejistas ou atacadistas; - Utiliza matéria prima oriunda da região;
- » Resposta: Não
- » Trata-se de CNPJ emitido para empresa constituída por uma única pessoa (sem funcionários) com a finalidade de prestação de serviços por contrato?
- » Serão desenvolvidas no local pretendido apenas atividades administrativas e comerciais, como escritório, representação comercial, showroom, etc.? (exceto postos de combustível e comércio atacadista de produtos químicos/inflamáveis)
- » No local será desenvolvida apenas a atividade de depósito de produto acabado, incluindo defensivos agrícolas (exceto depósito de produtos químicos ou de produtos inflamáveis estocados em tanques ou a granel)?
- » Resposta: Sim
- » Declaro que a atividade não será instalada e/ou realizada em APM (Área de Proteção aos Mananciais) / APRM (Área de Proteção e Recuperação de Mananciais).
- » Declaro que, para o exercício da atividade, não ocorrerá, sem manifestação específica da CETESB: 1. Corte de árvores nativas isoladas; 2. Supressão de vegetação nativa; 3. Intervenção em Áreas de Preservação Permanente (APP); 4. Movimentação de terra acima de 100 m³ (cem metros cúbicos); 5. Intervenção em Áreas de Várzea para fins agrícolas.

MANIFESTAÇÕES DO ÓRGÃO:

- » A atividade realizada pela empresa no local e nas condições informadas no pedido está dispensada da necessidade de obtenção das Licenças Prévia, de Instalação e de Operação da CETESB. Caso haja alteração dessa situação, deverá haver de nova solicitação.

Secretaria da Agricultura / Coordenadoria de Defesa Agropecuária

DATA EMISSÃO	PROTOCOLO DE BAIXO RISCO	CNAE
11/12/2023		1033-3/01
		1033-3/02
		1099-6/02
		1099-6/99
		3314-7/07
		4723-7/00

FORAM ASSINADAS AS SEGUINTE DECLARAÇÕES:

- » Declaro que as atividades que realizo para este protocolo não são de âmbito de gestão no sistema de Gestão de Defesa Animal e Vegetal (GEDAVE) pela Coordenadoria de Defesa Agropecuária (CDA) da Secretaria de Agricultura e Abastecimento (SAA).

DATA EMISSÃO	PROTOCOLO DE BAIXO RISCO	CNAE
11/12/2023		4637-1/99



VIGILÂNCIA SANITÁRIA

DATA EMISSÃO	NÚMERO DE LICENÇA	VALIDADE	CNAE
31/01/2023	353070601-109-000032-1-2	09/02/2024	1099-6/02
DATA EMISSÃO	NÚMERO DE LICENÇA	VALIDADE	CNAE
07/12/2023	12351453	07/12/2024	4723-7/00

FORAM ASSINADAS AS SEGUINTE DECLARAÇÕES:

» Declaro conhecer a legislação sanitária vigente e cumpri-la integralmente, inclusive em suas futuras atualizações, assumindo civil e criminalmente inteira responsabilidade pela veracidade das informações aqui prestadas para o exercício das atividades relacionadas. Declaro ainda estar ciente da obrigação de prestar esclarecimentos e observar as exigências legais que vierem a ser determinadas pelo órgão de vigilância sanitária competente, em qualquer tempo, na forma prevista no artigo 95 da lei estadual 10.083 de 23 de setembro de 1998.

DATA EMISSÃO	NÚMERO DE LICENÇA	VALIDADE	CNAE
19/10/2023	353070601-109-000068-1-5	06/12/2024	1099-6/99
DATA EMISSÃO	NÚMERO DE LICENÇA	VALIDADE	CNAE
07/12/2023	12351455	07/12/2024	4637-1/99

FORAM ASSINADAS AS SEGUINTE DECLARAÇÕES:

» Declaro estar ciente que, em razão do estabelecimento estar sediado em Município não conveniado ao sistema VRE, o Certificado de Licenciamento Integrado expedido somente será válido mediante obtenção do parecer do órgão municipal de vigilância sanitária, conforme diretrizes estabelecidas na legislação sanitária municipal e ou estadual vigentes.

DATA EMISSÃO	PROTOCOLO DE BAIXO RISCO	CNAE
07/12/2023		1033-3/02

FORAM ASSINADAS AS SEGUINTE DECLARAÇÕES:

» Declaro estar ciente de que a atividade que realizo não é licenciada pelo órgão de vigilância sanitária.

DATA EMISSÃO	PROTOCOLO DE BAIXO RISCO	CNAE
07/12/2023		1033-3/01

FORAM ASSINADAS AS SEGUINTE DECLARAÇÕES:

» Declaro estar ciente de que a atividade que realizo não é licenciada pelo órgão de vigilância sanitária.

DATA EMISSÃO	PROTOCOLO DE BAIXO RISCO	CNAE
07/12/2023		3314-7/07

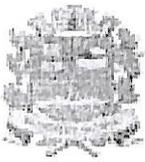
FORAM ASSINADAS AS SEGUINTE DECLARAÇÕES:

» Declaro estar ciente de que a atividade que realizo não é licenciada pelo órgão de vigilância sanitária.

PREFEITURA

DATA EMISSÃO	NÚMERO DE LICENÇA	VALIDADE
11/12/2023	SPM2330633480	11/12/2024





Sistema Estadual de Vigilância Sanitária
Prefeitura Municipal de MOGÍ GUAÇU

LICENÇA SANITÁRIA - VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Nº CEVS: 353070601-109-000068-1-5

DATA DE VALIDADE: 06/12/2024

Nº PROCESSO: 381/2011
Nº PROTOCOLO: 16736/2023 DATA DO PROTOCOLO: 19/10/2023
SUBGRUPO: FABRIL
AGRUPAMENTO: INDÚSTRIA DE ALIMENTOS
ATIVIDADE ECONÔMICA-CNAE: 1099-6/99 FABRICAÇÃO DE OUTROS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS NÃO ESPECIFICADOS ANTERIORMENTE
OBJETO LICENCIADO: ESTABELECIMENTO

DETALHE:

RAZÃO SOCIAL: SABORECITRUS IND. E COM. DE SUCOS E ALIMENTOS LTDA CNPJ ALBERGANTE:
NOME FANTASIA: SABORECITRUS INDUSTRIA E COMERCIO DE SUCOS E ALIMENTOS LTDA
CNPJ / CPF: 08.089.268/0001-53
LOGRADOURO: Avenida ENGENHEIRO RONALDO ALGODOAL GUEDES PEREIRA NÚMERO: 225
COMPLEMENTO:
BAIRRO: PARQUE INDUSTRIAL MOGI GUAÇU
MUNICÍPIO: MOGÍ GUAÇU
CEP: 13849-210 UF: SP
PÁGINA DA WEB:

RESPONSÁVEL LEGAL: JOÃO HENRIQUE BRUNHEROTO
CPF: 09419935825 CONSELHO REGIONAL: N/A
Nº INSCR. CONSELHO PROF: UF:

RESPONSÁVEL TÉCNICO: ANDRE ARMANI
CPF: 15839984892 CONSELHO REGIONAL: CRQ
Nº INSCR. CONSELHO PROF: 04449521 UF: SP

Milcael Gomes de Oliveira Júnior
Escritor Autorizado

REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS NATURAIS
Av. Marechal Castelo Branco, 929 - Mogi Guaçu/SP - Tel: (19) 3362-1122
AUTENTICAÇÃO Autenticada presente cópia
reprográfrica extraída nesta serventia que confer
com o original a mim representante do que dou fé

Mogi Guaçu/SP 12 DEZ 2023

Rafael Eduardo de Jesus Pereira - Oficial Designado
Fabrício da Costa - Oficial Substituto
Leticia Cristine Ribeiro - Escrivente Autorizada
Cristiane Augusto Tomazini - Escrivente Autorizada
Carlyne de Campos Cabral - Escrivente Autorizada

VALOR SOMENTE
R\$ 124,081
AUTENTICAÇÃO
124081
A U0606AA0712435



Autenticar documento em <https://mogiguacu.nopapercloud.com.br/autenticidade>
com o identificador 370030003900310030003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme art. 4º, II da Lei 14.063/2020.

LICENÇA SANITÁRIA - VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Nº CEVS: 353070601-109-000068-1-5

DATA DE VALIDADE: 06/12/2024

CLASSES DE PRODUTOS E ATIVIDADES AUTORIZADAS

CLASSE DE PRODUTO:

ALIMENTO

EXPORTAR

FABRICAR

CATEGORIA:

ALIMENTOS PRONTOS PARA CONSUMO

O(A) COORDENADORA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE MOGÍ GUAÇU

CONCEDE A PRESENTE LICENÇA DE FUNCIONAMENTO, SENDO QUE SEU (S) RESPONSÁVEL (IS) ASSUME (M) CONHECER A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE E CUMPRÍ-LA INTEGRALMENTE, INCLUSIVE EM SUAS FUTURAS ATUALIZAÇÕES, OBSERVANDO AS BOAS PRÁTICAS REFERENTES ÀS ATIVIDADES E OU SERVIÇOS PRESTADO, RESPONDENDO CIVIL E CRIMINALMENTE PELO NÃO CUMPRIMENTO DE TAIS EXIGÊNCIAS, FICANDO, INCLUSIVE, SUJEITO (S) AO CANCELAMENTO DESTES DOCUMENTOS.

ASSUMEM AINDA INTEIRA RESPONSABILIDADE PELA VERACIDADE DAS INFORMAÇÕES AQUI PRESTADAS PARA O EXERCÍCIO DAS ATIVIDADES RELACIONADAS E DECLARAM ESTAR CIENTES DA OBRIGAÇÃO DE PRESTAR ESCLARECIMENTOS E OBSERVAR AS EXIGÊNCIAS LEGAIS QUE VIEREM A SER DETERMINADAS PELO ÓRGÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA COMPETENTE, EM QUALQUER TEMPO, NA FORMA PREVISTA NO ARTIGO 95 DA LEI ESTADUAL 10.083 DE 23 DE SETEMBRO DE 1998.

Utacilia Machado de Oliveira Souza

Coordenadora

VISA-Mogí Guaçu

MOGÍ GUAÇU

06/12/2023

LOCAL

DATA DE DEFERIMENTO

COORDENADORA

CIENTES:

ASSINATURA DO RESPONSÁVEL LEGAL

DATA DE CIÊNCIA



12/12/2023

ASSINATURA DO RESPONSÁVEL TÉCNICO

DATA DE CIÊNCIA

REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS NATURAIS
Av. Marechal Castelo Branco 520 Mogí Guaçu/SP Tel. (19) 3362-1222
AUTENTICAÇÃO Autentico a presente cópia
fotográfica, extraída nesta servente que confere
com o original a mim representado do que dou fé

Mogí Guaçu/SP 12 DEZ 2023

VALOR VALIDO SOMENTE AUTENTICAÇÃO

12408 AUTENTICAÇÃO

1. Valdir Eduardo de Jesus Pereira - Oficial designado
2. Fábio Luis da Costa - Oficial Substituto
3. Laís Cristina Ribeiro - Oficial Substituto
4. Giovanni Auguste Vilhac de Oliveira - Escrevente Autorizado
5. Camilla de Campos Santos - Escrevente Autorizado

12408 AUTENTICAÇÃO
AU0606A0712436



Autenticar documento em <https://mogiguacu.nopapercloud.com.br/autenticidade> com o identificador 370030003900310030003A00540052004100, Documento assinado digitalmente conforme art. 4º, II da Lei 14.063/2020.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
CONSELHO REGIONAL DE QUÍMICA IV REGIÃO - SÃO PAULO
RUA OSCAR FREIRE, 2039 - PINHEIROS - 05409-011 - SÃO PAULO / SP
www.crq4.org.br

ART

CERTIDÃO DE ANOTAÇÃO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA

nº 3373 / 2023

VALIDADE ATÉ **31/03/2024**

CERTIFICAMOS, para os devidos fins, de acordo com o artigo 27 da lei nº2.800 de 18/06/56, combinado com o artigo 1º da lei nº 6.839 de 30/10/80, que em nossos arquivos consta o registro do estabelecimento **SABORECITRUS IND E COM DE SUCOS E ALIMENTOS LTDA**, registrado neste Conselho sob nº **24245-F**, processo **300213**, CNPJ nº **08.089.268/0001-53**, sito à **AV ENG RONALDO A G PEREIRA, 225, PQ INDL MOGI GUAÇU**, cidade **MOGI GUAÇU**, UF: **SP** tendo o(a) Profissional: **ANDRÉ ARMANI**, registrado(a) neste Conselho com título de **TÉCNICO EM QUÍMICA**, registro nº **04449521**, processo nº **94670**, como o Responsável técnico pelas atividades da área da química.

Atestamos que o Estabelecimento e seu Responsável Técnico acima mencionados encontram-se em situação regular junto a este Conselho Regional de Química.

São Paulo, 03 de fevereiro de 2023

José Antonio de J. Sacco
Gerente

Para consultar a validade deste documento, acesse
www.crq4.org.br/consultaart e digite o código: A039-4266-RF0T



Consultar Validade



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SUPERINTENDÊNCIA FEDERAL DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO/SP

CERTIFICADO DE REGISTRO DE ESTABELECIMENTO

Certifico que está devidamente registrado neste Ministério sob o N.º: SP 002924-6

O estabelecimento:	SABORECITRUS INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE SUCOS E ALIMENTOS LTDA.		
De Solicitação Eletrônica N.º.	00065310/2019		
Número do registro anterior:	.SP06556-1		
CPF/CNPJ N.º	08.089.268/0001-53		
Localizado a:	Avenida Engenheiro Ronaldo Algodal Guedes Pereira, N.º N.º 225.		
Bairro:	Parque Industrial Mogi Guaçu	Município:	Mogi Guaçu
UF:	SP	CEP:	13849-210

Atividade	Classificação	Característica Adicional	Denominações	Classificação Concedida em
BEBIDAS EM GERAL	ENVASILHADOR OU ENGARRAFADOR	BEBIDA NÃO FERMENTADA NÃO-ALCOÓLICA	CHA PRONTO PARA CONSUMO	
BEBIDAS EM GERAL	ENVASILHADOR OU ENGARRAFADOR	BEBIDA NÃO FERMENTADA NÃO-ALCOÓLICA	NECTAR	
BEBIDAS EM GERAL	ENVASILHADOR OU ENGARRAFADOR	BEBIDA NÃO FERMENTADA NÃO-ALCOÓLICA	POLPA DE FRUTA	
BEBIDAS EM GERAL	ENVASILHADOR OU ENGARRAFADOR	BEBIDA NÃO FERMENTADA NÃO-ALCOÓLICA	PREPARADO LIQUIDO OU CONCENTRADO LIQUIDO PARA REFRESCO	
BEBIDAS EM GERAL	ENVASILHADOR OU ENGARRAFADOR	BEBIDA NÃO FERMENTADA NÃO-ALCOÓLICA	PREPARADO SOLIDO PARA REFRESCO	
BEBIDAS EM GERAL	ENVASILHADOR OU ENGARRAFADOR	BEBIDA NÃO FERMENTADA NÃO-ALCOÓLICA	REFRESCO OU BEBIDA	
BEBIDAS EM GERAL	ENVASILHADOR OU ENGARRAFADOR	BEBIDA NÃO FERMENTADA NÃO-ALCOÓLICA	SUCO OU SUMO	
BEBIDAS EM GERAL	ENVASILHADOR OU ENGARRAFADOR	BEBIDA NÃO FERMENTADA NÃO-ALCOÓLICA	SUCO TROPICAL	
BEBIDAS EM GERAL	ENVASILHADOR OU ENGARRAFADOR	BEBIDA NÃO FERMENTADA NÃO-ALCOÓLICA	XAROPE	
BEBIDAS EM GERAL	EXPORTADOR	BEBIDA NÃO FERMENTADA NÃO-ALCOÓLICA	CHA PRONTO PARA CONSUMO	
BEBIDAS EM GERAL	EXPORTADOR	BEBIDA NÃO FERMENTADA NÃO-ALCOÓLICA	NECTAR	
BEBIDAS EM GERAL	EXPORTADOR	BEBIDA NÃO FERMENTADA NÃO-ALCOÓLICA	POLPA DE FRUTA	
BEBIDAS EM GERAL	EXPORTADOR	BEBIDA NÃO FERMENTADA NÃO-ALCOÓLICA	PREPARADO LIQUIDO OU CONCENTRADO LIQUIDO PARA REFRESCO	
BEBIDAS EM GERAL	EXPORTADOR	BEBIDA NÃO FERMENTADA NÃO-ALCOÓLICA	PREPARADO SOLIDO PARA REFRESCO	
BEBIDAS EM GERAL	EXPORTADOR	BEBIDA NÃO FERMENTADA NÃO-ALCOÓLICA	REFRESCO OU BEBIDA	
BEBIDAS EM GERAL	EXPORTADOR	BEBIDA NÃO FERMENTADA NÃO-ALCOÓLICA	SUCO OU SUMO	
BEBIDAS EM GERAL	EXPORTADOR	BEBIDA NÃO FERMENTADA NÃO-ALCOÓLICA	SUCO TROPICAL	
BEBIDAS EM GERAL	EXPORTADOR	BEBIDA NÃO FERMENTADA NÃO-ALCOÓLICA	XAROPE	
BEBIDAS EM GERAL	PRODUTOR OU FABRICANTE	BEBIDA NÃO FERMENTADA NÃO-ALCOÓLICA	CHA PRONTO PARA CONSUMO	
BEBIDAS EM GERAL	PRODUTOR OU FABRICANTE	BEBIDA NÃO FERMENTADA NÃO-ALCOÓLICA	NECTAR	
BEBIDAS EM GERAL	PRODUTOR OU FABRICANTE	BEBIDA NÃO FERMENTADA NÃO-ALCOÓLICA	PREPARADO LIQUIDO OU CONCENTRADO LIQUIDO PARA	



Atividade	Classificação	Característica Adicional	Denominações	Classificação Concedida em
BEBIDAS EM GERAL	PRODUTOR OU FABRICANTE	BEBIDA NÃO FERMENTADA NÃO-ALCOÓLICA	REFRESCO	
BEBIDAS EM GERAL	PRODUTOR OU FABRICANTE	BEBIDA NÃO FERMENTADA NÃO-ALCOÓLICA	PREPARADO SOLIDO PARA REFRESCO	
BEBIDAS EM GERAL	PRODUTOR OU FABRICANTE	BEBIDA NÃO FERMENTADA NÃO-ALCOÓLICA	REFRESCO OU BEBIDA	
BEBIDAS EM GERAL	PRODUTOR OU FABRICANTE	BEBIDA NÃO FERMENTADA NÃO-ALCOÓLICA	SUCO OU SUMO	
BEBIDAS EM GERAL	PRODUTOR OU FABRICANTE	BEBIDA NÃO FERMENTADA NÃO-ALCOÓLICA	SUCO TROPICAL	
BEBIDAS EM GERAL	PRODUTOR OU FABRICANTE	BEBIDA NÃO FERMENTADA NÃO-ALCOÓLICA	XAROPE	

Concedido em: 02/09/2004

VALIDO ATÉ: 02/09/2024

Renovado em: 02/09/2014

São Paulo-SP, 17 de Dezembro de 2019 , 10:26:





MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SUPERINTENDÊNCIA FEDERAL DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - SP

CERTIFICADO DE REGISTRO DE PRODUTO

Certifico que está devidamente registrado neste Ministério sob o Nº.: SP 002924-6.000039

O Produto:	SUCO MISTO DE GOIABA E MAÇÃ				
De Marca Comercial:	VITA SUCO				
De Solicitação Eletrônica:	00092294/2022				
Número do registro	SP0029246000039				
De propriedade do Estabelecimento:	SABORECITRUS INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE SUCOS E ALIMENTOS LTDA.				
CPF/CNPJ Nº.	08.089.268/0001-53				
Localizado a:	Avenida Engenheiro Ronaldo Algodão Guedes Pereira 225				
Bairro:	Parque Industrial Mogi Guaçu	Município:	Mogi Guaçu	UF:	SP

Identificação do estabelecimento contratado ou Unidade Industrial	
Nome Empresarial: BRASIL CITRUS INDUSTRIA E COMERCIO LTDA	
Nº Registro MAPA: SP 001174-6	<input checked="" type="checkbox"/> Estabelecimento de terceiro <input type="checkbox"/> Unidade Industrial
Atividade(s) a ser(em) desenvolvida(s) para este produto: PRODUTOR OU FABRICANTE, ENVASILHADOR OU ENGARRAFADOR, EXPORTADOR PRODUTOR OU FABRICANTE, ENVASILHADOR OU ENGARRAFADOR, EXPORTADOR	
Nome Empresarial: TECPOLPA INDUSTRIA E COMERCIO DE SUCOS LTDA	
Nº Registro MAPA: SP 000965-2	<input checked="" type="checkbox"/> Estabelecimento de terceiro <input type="checkbox"/> Unidade Industrial
Atividade(s) a ser(em) desenvolvida(s) para este produto: PRODUTOR OU FABRICANTE, ENVASILHADOR OU ENGARRAFADOR, EXPORTADOR PRODUTOR OU FABRICANTE, ENVASILHADOR OU ENGARRAFADOR, EXPORTADOR	

Documento gerado eletronicamente, em 23/08/2022, às 18:32, conforme horário oficial de



Concedido em: 12/08/2020

VALIDO ATÉ: 12/08/2030

Renovado em:

Documento gerado eletronicamente, em 23/08/2022, às 18:32, conforme horário oficial de

CÓDIGO DE AUTENTICIDADELMQ9-CECA-60H2-0G32

Página 2 / 2



Autenticar documento em <https://mogiguacu.nopapercloud.com.br/autenticidade>
com o identificador 370030003900310034003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme art. 4º, II da Lei 14.063/2020.



ESPECIFICAÇÃO GERAL DO PRODUTO

PRODUTO: SUCO MISTO DE GOIABA E MAÇÃ

Código

Emissão

Revisão

Página

MARCA: VITA SUCO

FT - PNC 090

05/09/2023

04

1 de 1

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome: Suco misto de goiaba e maçã
Marca: Vita Suco
Registro M.A.P.A n.º.: SP 002924-6.000039

2. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Suco misto é um suco obtido pela mistura de frutas. Com a combinação das partes comestíveis e misturas de sucos de frutas, goiaba (*Psidium guajava L.*) e maçã (*Pyrus malus L.*), sendo a denominação constituída da expressão suco misto, seguida da relação de frutas utilizadas, em ordem decrescente das quantidades presentes na mistura (Decreto 6.871/2009 art. 18 § 11). Suco reconstituído é o suco obtido pela diluição de suco concentrado ou desidratado, sendo obrigatório constar na rotulagem a origem do suco utilizando para elaboração, se concentrado ou desidratado, sendo opcional o uso da expressão reconstituído (Decreto 6.871/2009 art. 18 § 12).

3. INGREDIENTES

Suco de goiaba reconstituído (52%) e suco de maçã clarificado reconstituído (48%). **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

4. ESPECIFICAÇÕES

4.1 Parâmetros Sensoriais

Parâmetro	Resultados
Aspecto	Líquido
Cor	Vermelho, levemente rosado característico de goiaba.
Odor	Próprio e característico de goiaba.
Sabor	Próprio e característico de goiaba.

4.2 Parâmetros Físico-químicos

Parâmetro	Limite
pH	Mín. 3,50
Acidez Total (g/100 mL)	Mín. 0,40
Sólidos solúveis a 20 °C (brix°)	Mín. 10,00

4.3 Parâmetros microbiológicos

Parâmetro	Limite
Escherichia coli/ 10 mL	10
Salmonella/ 25 mL	Ausência

5. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção: 200 ml (1 unidade)			
	100 ml	200 ml	% VD*
Valor Energético (kcal)	39	78	4
Carboidratos (g)	9,4	19	5
Açúcares totais (g)	7,8	16	
Proteínas (g)	0,4	0,8	2
Gorduras totais (g)	0,3	0,5	1
Fibras alimentares (g)	1,7	3,4	14
Sódio (mg)	6,9	14	1

Não contém quantidades significativas de Açúcares adicionados, Gorduras saturadas e Gorduras trans.

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

6. MODO DE USO

Produto pronto para beber.

7. ARMAZENAMENTO

Embalagem	Temperatura	Temperatura (após aberto)
Sachê	0° C a 5° C	Após aberto, manter refrigerado e consumir em 2 dias.

8. VALIDADE

Embalagem	Validade
Sachê	22 dias após a data de fabricação

9. EMBALAGEM

9.1 Conteúdo

Embalagem	Conteúdo		Empilhamento
	Primária	Secundária	
Sachê	200 ml	50 unidades	4 caixas

9.2 Características

Embalagem	Primária	Secundária
Sachê	Polietileno de baixa densidade linear (PEBDL)	Caixa de papelão

10. TRANSPORTE

Transportar em veículo limpo, protegido contra umidade e calor, não devendo ser transportado com outros materiais que possam contaminar o produto.

Embalagem	Transporte
Sachê	Veículo refrigerado 0°C a 5°C

11. PRODUZIDO E ENVASILHADO SOB RESPONSABILIDADE DE:

Saborecitrus Indústria e Comércio de Sucos e Alimentos Ltda.
CNPJ: 08.089.268/0001-53
Avenida Engenheiro Agrônomo Ronaldo Algodual Guedes
Pereira, n° 225 – Parque Industrial de Mogi Guaçu
Mogi Guaçu- São Paulo
CEP: 13849-210
TEL.: (19) 3361 7600

12. RESPONSABILIDADE TÉCNICA

Responsável Técnico - André Armani
CRQ IV Reg. n° 004449521

André Armani
Químico Responsável
CRQ - 004449521





LABORATÓRIO DE PESQUISAS E ANÁLISES QUÍMICAS, FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS LTDA

www.lsanalyses.com.br

Relatório de ensaio - 2057515 Rev.: 1

Dados do Cliente

Cliente: 2366 - SABORECITRUS INDUSTRIA E COMERCIO DE SUCOS E ALIMENTOS LTDA
Endereço: AV.: ENGENHEIRO AGRONOMO RONALDO ALGODOAL GUEDES PEREIRA , 225 - PQ INDL MOGI GUACU - MOGI-GUACU - SP
CEP: 13.849-210
CNPJ: 08.089.268/0001-53

Dados da Amostra

Descrição: SUCO MISTO SABOR GOIABA E MAÇÃ - 200 mL
Marca: VITASUCO Lote: 24A0031
Fabricação: 09/01/2024 Validade: 22 DIAS

Dados da Coleta

Data da Coleta: 11/01/2024 Responsável: Cliente
Procedimento de Coleta: CLIENTE Plano de Amostragem: Importado da coleta: 228376

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 11/01/2024 Condições de Recebimento: ADEQUADA
Temperatura da Amostra (°C): 5°C

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
Salmonella/25g	Ausente	Ausente	N/A	P/A	FDA BAM – Bacter Analytical Manual 5. 2001	12/01/2024
Microscopia	Ausência de sujidades	Ausência de sujidades	-	N/A	Não Aplicável	19/01/2024
Fragmentos de Insetos indicativo de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	<1	80	1	em 100g	972.32 (16.05.11)	19/01/2024
Areia ou Cinzas Insolúveis em Ácido	0,09	-	0,10	%	IAL - Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ª Edição	19/01/2024
Ácaros Mortos	<1	Máximo 5	1	-	AOAC Capítulo 16.	19/01/2024

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Físico-Químico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
*Brix	11,0	-	0,1	*Brix	IAL - 5ª EDIÇÃO	19/01/2024
Sabor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	19/01/2024
Odor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	19/01/2024
Cor (Alimentos)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	19/01/2024
Aspecto (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	19/01/2024

* Parâmetro terceirizado

Conclusão

Comparando-se os valores obtidos para a amostra com os valores estabelecidos pela Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022 – ANVISA, podemos observar que: Os parâmetros analisados satisfazem os limites permitidos.

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) conforme Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022 - Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)

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 e parâmetros analisados.

Colocar no campo OBS

Avaliando as contagens de mesófilos totais a Legislação Brasileira não prevê limites para a contagem em placas de bactérias mesófilas, porém a quantificação de microorganismos mesófilos visa verificar a contaminação geral de um alimento e tem sido usada como indicador da qualidade higiênica dos alimentos, fornecendo também uma ideia sobre seu tempo de conservação.

Data de emissão do relatório: Santo André, 24/01/2024.





LABORATÓRIO DE PESQUISAS E ANÁLISES QUÍMICAS,
FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS LTDA

www.lsanalyses.com.br



Lais Puls Ferretti



Lais Puls Ferretti
Eng. Química – CRQ IV nº 04300114

Verifique a autenticidade da assinatura.





LABORATÓRIO DE PESQUISAS E ANÁLISES QUÍMICAS, FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS LTDA

www.lsanalyses.com.br



Relatório de ensaio - 2057515 A Rev.: 1

Dados do Cliente

Cliente: 2366 - SABORECITRUS INDUSTRIA E COMERCIO DE SUCOS E ALIMENTOS LTDA
Endereço: AV.: ENGENHEIRO AGRONOMO RONALDO ALGODOAL GUEDES PEREIRA, 225 - PQ INDL MOGI GUACU - MOGI-GUACU - SP CEP: 13.849-210
CNPJ: 08.089.268/0001-53

Dados da Amostra

Descrição: SUCO MISTO SABOR GOIABA E MAÇÃ - 200 mL
Marca: VITASUCO
Fabricação: 09/01/2024
Lote: 24A0031
Validade: 22 DIAS

Dados da Coleta

Data da Coleta: 11/01/2024
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Responsável: Cliente
Plano de Amostragem: Importado da cotação: 228376

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 11/01/2024
Temperatura da Amostra (°C): 5°C
Condições de Recebimento: ADEQUADA

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
Escherichia coli 10ml (Alimento)	<1	10	1	UFC/mL	3	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4, 2002	12/01/2024

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Físico-Químico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
pH (Alimentos)	4,12	-	1,0	N/A	0,07	Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ª Ed. IAL - Cap 4 - Item 017/IV	19/01/2024

* Parâmetro terceirizado | U = Incerteza da medição do método

Conclusão

Comparando-se os valores obtidos para a amostra com os valores estabelecidos pela Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022 - ANVISA, podemos observar que: Os parâmetros analisados satisfazem os limites permitidos.

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) conforme Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022 - Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)

N/A: Não se Ap. ca 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 e parâmetros analisados.

Colocar no campo OBS

Avaliando as contagens de mesófilos totais a Legislação Brasileira não prevê limites para a contagem em placas de bactérias mesófilas, porém a quantificação de microrganismos mesófilos visa verificar a contaminação geral de um alimento e tem sido usada como indicador da qualidade higiênica dos alimentos, fornecendo também uma ideia sobre seu tempo de conservação.

Data de emissão do relatório: Santo André, 24/01/2024.



Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti
Eng. Química - CRQ IV nº 04300114



Verifique a autenticidade da assinatura.





Relatório de ensaio - 2057520 A

Dados do Cliente

Cliente: 2366 - SABORECITRUS INDUSTRIA E COMERCIO DE SUCOS E ALIMENTOS LTDA
Endereço: AV.: ENGENHEIRO AGRONOMO RONALDO ALGODOAL GUEDES PEREIRA, 225 - PQ INDL MOGI GUACU - MOGI-GUACU - SP CEP: 13.849-210
CNPJ: 08.089.268/0001-53

Dados da Amostra

Descrição: SUCO MISTO SABOR GOIABA E MAÇÃ - 200 mL
Marca: VITASUCO
Fabricação: 09/01/2024
Lote: 24A0031
Validade: 22 DIAS

Dados da Coleta

Data da Coleta: 11/01/2024
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Responsável: Cliente
Plano de Amostragem: Importado da cotação: 228376

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 11/01/2024
Temperatura da Amostra (°C): 5°C
Condições de Recebimento: ADEQUADA

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
Escherichia coli 10ml (Alimento)	<1	10	1	UFC/mL	3	FDA. B-4M - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4, 2002	12/01/2024

* Parâmetro terceirizado | U = Incerteza de medição do método

Conclusão

Comparando-se os valores obtidos para a amostra com os valores estabelecidos pela Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022 – ANVISA, podemos observar que: Os parâmetros analisados satisfazem os limites permitidos.

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) conforme Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022 - Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)

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 e parâmetros analisados.

Colocar no campo OBS

Avaliando as contagens de mesófilos totais a Legislação Brasileira não prevê limites para a contagem em placas de bactérias mesófilas, porém a quantificação de

microorganismos mesófilos visa verificar a contaminação geral de um alimento e tem sido usada como indicador da qualidade higiênica dos alimentos, fornecendo também uma ideia sobre seu tempo de conservação.

Data de emissão do relatório: Santo André, 19/01/2024.



Lais Puls Ferretti



Lais Puls Ferretti
Eng. Química – CRQ IV nº 04300114

Verifique a autenticidade da assinatura.





Relatório de ensaio - 2057520

Dados do Cliente

Cliente: 2366 - SABORECITRUS INDUSTRIA E COMERCIO DE SUCOS E ALIMENTOS LTDA
Endereço: AV.: ENGENHEIRO AGRONOMO RONALDO ALGODOAL GUEDES PEREIRA, 225 - PQ INDL MOGI GUACU - MOGI-GUACU - SP
CEP: 13.849-210
CNPJ: 08.089.268/0001-53

Dados da Amostra

Descrição: SUCO MISTO SABOR GOIABA E MAÇÃ - 200 mL
Marca: VITASUCO
Fabricação: 09/01/2024
Lote: 24A0031
Validade: 22 DIAS

Dados da Coleta

Data da Coleta: 11/01/2024
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Responsável: Cliente
Plano de Amostragem: Importado da cotação: 228376

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 11/01/2024
Temperatura da Amostra (°C): 5°C
Condições de Recebimento: ADEQUADA

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
Salmonella 25mL	Ausência	Ausência	-	A/P	FDA BAM - Bacter Analytical Manual 2001	12/01/2024

* Parâmetro tercelrizado

Conclusão

Comparando-se os valores obtidos para a amostra com os valores estabelecidos pela Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022 – ANVISA, podemos observar que: Os parâmetros analisados satisfazem os limites permitidos.

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) conforme Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022 - Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)
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 e parâmetros analisados.
Colocar no campo OBS

Avaliando as contagens de mesófilos totais a Legislação Brasileira não prevê limites para a contagem em placas de bactérias mesófilas, porém a quantificação de microrganismos mesófilos visa verificar a contaminação geral de um alimento o tem sido usada como indicador da qualidade higiênica dos alimentos, fornecendo também uma ideia sobre seu tempo de conservação.

Data de emissão do relatório: Santo André, 19/01/2024.



Laís Puls Ferretti

Laís Puls Ferretti
Eng. Química – CRQ IV nº 04300114



Verifique a autenticidade da assinatura.





Relatório de ensaio - 2057521 A

Dados do Cliente

Cliente: 2366 - SABORECITRUS INDUSTRIA E COMERCIO DE SUCOS E ALIMENTOS LTDA
Endereço: AV.: ENGENHEIRO AGRONOMO RONALDO ALGODOAL GUEDES PEREIRA, 225 - PQ INDL MOGI GUACU - MOGI-GUACU - SP CEP: 13.849-210
CNPJ: 08.089.268/0001-53

Dados da Amostra

Descrição: SUCO MISTO SABOR GOIABA E MAÇÃ - 200 mL
Marca: VITASUCO Lote: 24A0031
Fabricação: 09/01/2024 Validade: 22 DIAS

Dados da Coleta

Data da Coleta: 11/01/2024 Responsável: Cliente
Procedimento de Coleta: CLIENTE Plano de Amostragem: Importado da cotação: 228376

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 11/01/2024 Condições de Recebimento: ADEQUADA
Temperatura da Amostra (°C): 5°C

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
Escherichia coli 10ml (Alimento)	<1	10	1	UFC/mL	3	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4. 2002	12/01/2024

* Parâmetro terceirizado | U = Incerteza de medição do método

Conclusão

Comparando-se os valores obtidos para a amostra com os valores estabelecidos pela Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022 – ANVISA, podemos observar que: Os parâmetros analisados satisfazem os limites permitidos.

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração da conformidade de 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) conforme Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022 - Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)
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 e parâmetros analisados.
Colocar no campo OBS
Avaliando as contagens de mesófilos totais a Legislação Brasileira não prevê limites para a contagem em placas de bactérias mesófilas, porém a quantificação de microorganismos mesófilos visa verificar a contaminação geral de um alimento e tem sido usada como indicador da qualidade higiênica dos alimentos, fornecendo também uma ideia sobre seu tempo de conservação.

Data de emissão do relatório: Santo André, 19/01/2024.



Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti
Eng. Química – CRQ IV nº 04300114



Verifique a autenticidade da assinatura.





LABORATÓRIO DE PESQUISAS E ANÁLISES QUÍMICAS, FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS LTDA

www.lsanalyses.com.br

Relatório de ensaio - 2057521

Dados do Cliente

Cliente: 2366 - SABORECITRUS INDUSTRIA E COMERCIO DE SUCOS E ALIMENTOS LTDA
Endereço: AV.: ENGENHEIRO AGRONOMO RONALDO ALGODOAL GUEDES PEREIRA , 225 - PQ INDL MOGI GUACU - MOGI-GUACU - SP
CEP: 13.849-210
CNPJ: 08.089.268/0001-53

Dados da Amostra

Descrição: SUCO MISTO SABOR GOIABA E MAÇA - 200 mL
Marca: VITASUCO
Fabricação: 09/01/2024
Lote: 24A0031
Validade: 22 DIAS

Dados da Coleta

Data da Coleta: 11/01/2024
Responsável: Cliente
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Plano de Amostragem: Importado da cotação: 228376

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 11/01/2024
Condições de Recebimento: ADEQUADA
Temperatura da Amostra (°C): 5°C

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
Salmonella 25mL	Ausência	Ausência	-	A/P	FDA BAM – Bacter Analytical Manual 2001	12/01/2024

* Parâmetro terceirizado

Conclusão

Comparando-se os valores obtidos para a amostra com os valores estabelecidos pela Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022 – ANVISA, podemos observar que: Os parâmetros analisados satisfazem os limites permitidos.

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) conforme Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022 - Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)
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 e parâmetros analisados.

Colocar no campo OBS

Avaliando as contagens de mesófilos totais a Legislação Brasileira não prevê limites para a contagem em placas de bactérias mesófilas, porém a quantificação de microorganismos mesófilos visa verificar a contaminação geral de um alimento e tem sido usada como indicador da qualidade higiênica dos alimentos, fornecendo também uma ideia sobre seu tempo de conservação.

Data de emissão do relatório: Santo André, 19/01/2024.



Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti
Eng. Química – CRQ IV nº 04300114



Verifique a autenticidade da assinatura.





Relatório de ensaio - 2057523 A

Dados do Cliente

Cliente: 2366 - SABORECITRUS INDUSTRIA E COMERCIO DE SUCOS E ALIMENTOS LTDA
Endereço: AV.: ENGENHEIRO AGRONOMO RONALDO ALGODOAL GUEDES PEREIRA, 225 - PQ INDL MOGI GUACU - MOGI-GUACU - SP CEP: 13.849-210
CNPJ: 08.089.268/0001-53

Dados da Amostra

Descrição: SUCO MISTO SABOR GOIABA E MAÇÃ - 200 mL
Marca: VITASUCO
Fabricação: 09/01/2024
Lote: 24A0031
Validade: 22 DIAS

Dados da Coleta

Data da Coleta: 11/01/2024
Responsável: Cliente
Plano de Amostragem: Importado da cotação: 228376

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 11/01/2024
Temperatura da Amostra (°C): 5°C
Condições de Recebimento: ADEQUADA

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
Escherichia coli 10ml (Alimento)	<1	10	1	UFC/mL	3	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4, 2002	12/01/2024

* Parâmetro terceirizado | U = Incerteza de medição do método

Conclusão

Comparando-se os valores obtidos para a amostra com os valores estabelecidos pela Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022 – ANVISA, podemos observar que: Os parâmetros analisados satisfazem os limites permitidos.

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) conforme Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022 - Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)

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 e parâmetros analisados.

Colocar no campo OBS

Avaliando as contagens de mesófilos totais a Legislação Brasileira não prevê limites para a contagem em placas de bactérias mesófilas, porém a quantificação de microorganismos mesófilos visa verificar a contaminação geral de um alimento e tem sido usada como indicador da qualidade higiênica dos alimentos, fornecendo também uma ideia sobre seu tempo de conservação.

Data de emissão do relatório: Santo André, 19/01/2024.



Lais Puls Ferretti

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



Verifique a autenticidade da assinatura.





LABORATÓRIO DE PESQUISAS E ANÁLISES QUÍMICAS, FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS LTDA

www.lsanalyses.com.br

Relatório de ensaio - 2057523

Dados do Cliente

Cliente: 2366 - SABORECITRUS INDUSTRIA E COMERCIO DE SUCOS E ALIMENTOS LTDA
Endereço: AV.: ENGENHEIRO AGRONOMO RONALDO ALGODOAL GUEDES PEREIRA, 225 - PQ INDL MOGI GUACU - MOGI-GUACU - SP
CEP: 13.849-210
CNPJ: 08.089.268/0001-53

Dados da Amostra

Descrição: SUCO MISTO SABOR GOIABA E MAÇÃ - 200 mL
Marca: VITASUCO
Fabricação: 09/01/2024
Lote: 24A0031
Validade: 22 DIAS

Dados da Coleta

Data da Coleta: 11/01/2024
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Responsável: Cliente
Plano de Amostragem: Importado da cotação: 228376

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 11/01/2024
Temperatura da Amostra (°C): 5°C
Condições de Recebimento: ADEQUADA

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
Salmonella 25mL	Ausência	Ausência	-	A/P	FDA BAM - Bacter Analytical Manual 2001	12/01/2024

* Parâmetro terceirizado

Conclusão

Comparando-se os valores obtidos para a amostra com os valores estabelecidos pela Resolução RDC N° 724, de 1° de Julho de 2022 - ANVISA, podemos observar que: Os parâmetros analisados satisfazem os limites permitidos.

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) conforme Resolução RDC N° 724, de 1° de Julho de 2022 - Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)
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 e parâmetros analisados.
Colocar no campo OBS

Avaliando as contagens de mesófilos totais a Legislação Brasileira não prevê limites para a contagem em placas de bactérias mesófilas, porém a quantificação de microorganismos mesófilos visa verificar a contaminação geral de um alimento e tem sido usada como indicador da qualidade higiênica dos alimentos, fornecendo também uma ideia sobre seu tempo de conservação.

Data de emissão do relatório: Santo André, 19/01/2024.



Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti
Eng. Química - CRQ IV n° 04300114



Verifique a autenticidade da assinatura.





MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SUPERINTENDÊNCIA FEDERAL DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - SP

CERTIFICADO DE REGISTRO DE PRODUTO

Certifico que está devidamente registrado neste Ministério sob o N°.: SP 002924-6.000030

O Produto:	SUCO DE LARANJA INTEGRAL				
De Marca Comercial:	VITA SUCO, VITA SUCO ORANGE				
De Solicitação Eletrônica:	00091567/2022				
Número do registro	SP0029246000030				
De propriedade do Estabelecimento:	SABORECITRUS INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE SUCOS E ALIMENTOS LTDA.				
CPF/CNPJ N°.	08.089.268/0001-53				
Localizado a:	Avenida Engenheiro Ronaldo Algodual Guedes Pereira 225				
Bairro:	Parque Industrial Mogi Guaçu	Município:	Mogi Guaçu	UF:	SP

Identificação do estabelecimento contratado ou Unidade Industrial	
Nome Empresarial: TECPOLPA INDUSTRIA E COMERCIO DE SUCOS LTDA	
Nº Registro MAPA: SP 000965-2	<input checked="" type="checkbox"/> Estabelecimento de terceiro <input type="checkbox"/> Unidade Industrial
Atividade(s) a ser(em) desenvolvida(s) para este produto: PRODUTOR OU FABRICANTE, ENVASILHADOR OU ENGARRAFADOR, EXPORTADOR PRODUTOR OU FABRICANTE, ENVASILHADOR OU ENGARRAFADOR, EXPORTADOR PRODUTOR OU FABRICANTE, ENVASILHADOR OU ENGARRAFADOR, EXPORTADOR	
Nome Empresarial: K MAIS IND. E COM. DE ALIM.LTDA EPP	
Nº Registro MAPA: SP 000439-1	<input checked="" type="checkbox"/> Estabelecimento de terceiro <input type="checkbox"/> Unidade Industrial
Atividade(s) a ser(em) desenvolvida(s) para este produto: PRODUTOR OU FABRICANTE, ENVASILHADOR OU ENGARRAFADOR, EXPORTADOR PRODUTOR OU FABRICANTE, ENVASILHADOR OU ENGARRAFADOR, EXPORTADOR PRODUTOR OU FABRICANTE, ENVASILHADOR OU ENGARRAFADOR, EXPORTADOR	

Documento gerado eletronicamente, em 23/08/2022, às 17:58, conforme horário oficial de



Nome Empresarial: BRASIL CITRUS INDUSTRIA E COMERCIO LTDA	
Nº Registro MAPA: SP 001174-6	<input checked="" type="checkbox"/> Estabelecimento de terceiro <input type="checkbox"/> Unidade Industrial
Atividade(s) a ser(em) desenvolvida(s) para este produto: PRODUTOR OU FABRICANTE, ENVASILHADOR OU ENGARRAFADOR, EXPORTADOR PRODUTOR OU FABRICANTE, ENVASILHADOR OU ENGARRAFADOR, EXPORTADOR PRODUTOR OU FABRICANTE, ENVASILHADOR OU ENGARRAFADOR, EXPORTADOR	

Concedido em: 27/06/2020

VALIDO ATÉ: 27/06/2030

Renovado em:

Documento gerado eletronicamente, em 23/08/2022, às 17:58, conforme horário oficial de

CÓDIGO DE AUTENTICIDADEUUBL-MWUT-X3UE-97VD

Página 2 / 2



Autenticar documento em <https://mogiguacu.nopapercloud.com.br/autenticidade>
com o identificador 370030003900310036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme art. 4º, II da Lei 14.063/2020.

PRODUTO: SUCO DE LARANJA INTEGRAL	Código	Emissão	Revisão	Página
MARCA: VITA SUCO	FT - PNC 005	05/09/2023	04	1 de 1

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome: Suco de laranja integral
Marca: VITA SUCO
Registro MAPA: SP 002924-6.000030.

2. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

O suco de laranja é definido como uma bebida não fermentada, não concentrada e não diluída, destinada ao consumo, obtida da parte comestível da laranja (*Citrus Sinensis*), por processamento tecnológico adequado, submetida a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo. A designação integral é privada do suco sem adição de açúcares e na sua concentração natural. (Decreto 6.871/2009 art. 18).

3. INGREDIENTES

Suco de laranja integral. Pasteurizado. (100% SUCO). NÃO CONTÉM GLÚTEN.

4. ESPECIFICAÇÕES

4.1 Parâmetros Sensoriais

Parâmetro	Resultados
Aspecto	Líquido
Cor	Característico
Odor	Característico
Sabor	Característico

4.2 Parâmetros Físico-químicos

Parâmetro	Limite
pH	3,50 a 4,50
Acidez Titulável (g/100 mL em ác. cítrico)	0,3 a 1,20
Sólidos solúveis a 20 °C (brix°)	Mín. 10,00
Ratíó (relação sólidos solúveis/ acidez g/100g)	Mín. 7,00
Ácido ascórbico (mg/100g)	Mín. 25,00

4.3 Parâmetros microbiológicos

Parâmetro	Limite
Escherichia coli mL/ 10 mL	10
Salmonella sp/ 25 mL	Ausência

5. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção: 200 ml (1 unidade)			
	100 ml	200 ml	% VD*
Valor energético (kcal)	36	73	4
Carboidratos (g)	8,6	17	6
Açúcares totais (g)	8,2	16	
Proteínas (g)	0,7	1,4	3
Gorduras totais (g)	0,1	0,1	0
Fibras alimentares (g)	0,6	1,1	4
Vitamina C (mg)	34	68	68

Não contém quantidades significativas de Açúcares adicionados, Gorduras saturadas, Gorduras trans e Sódio.

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção

6. MODO DE USO

Produto pronto para o consumo.

7. ARMAZENAMENTO

Embalagem	Temperatura	Temperatura (após aberto)
Bag, sachê	0 °C a 5°C	Manter refrigerado e consumir em até 2 dias
Garrafa	- 2 °C a 5 °C	Manter refrigerado e consumir em até 2 dias

Cartonada (Tetra Pak)	Ambiente	Manter refrigerado e consumir em até 3 dias
------------------------------	----------	---

8. VALIDADE

Embalagem	Validade
Bag, sachê	22 dias após a data de fabricação
Cartonada (Tetra Pak)	240 dias após a data de fabricação
Garrafa 300 ml, 900 ml	90 dias após a data de fabricação
Garrafa 2 L	60 dias após a data de fabricação
Garrafa 5 L	50 dias após a data de fabricação

9. EMBALAGEM

9.1 Conteúdo

Embalagem	Conteúdo		Empilhamento
	Primária	Secundária	
Bag	5 L	Unitário	-
Sachê	200 ml	50 unidades	4 caixas
Garrafa	300 ml	12 unidades	5 fardos
	900 ml	6 unidades	5 fardos
	2L	6 unidades	4 fardos
	5L	Unitário	-
Cartonada (Tetra Pak)	200 ml	27 unidades	9 caixas
	1 L	12 unidades	5 caixas

9.2 Características

Embalagem	Primária	Secundária
Bag	Polietileno de média densidade (PEMD)	Caixa plástica e/ou caixa de papelão
Sachê	Polietileno de baixa densidade linear (PEBDL)	Caixa de papelão
Garrafa (300 ml, 900 ml, 2 L e 5 L)	Polietileno tereftalato (PET) e tampa de polietileno	-
Cartonado (Tetra Pak)	Cartonado asséptico formado por sobreposição de materiais, como filmes plásticos (polietileno), metalizado (folha de alumínio) e papel (papel cartão), com tampa rosqueável na embalagem de 1L.	Caixa de papelão

10. TRANSPORTE

Transportar em veículo limpo, protegido contra umidade e calor, não devendo ser transportado com outros materiais que possam contaminar o produto.

Embalagem	Transporte
Bag, sachê	Veículo refrigerado 0°C a 5°C
Garrafa	Veículo refrigerado -2°C a 5°C
Cartonada (Tetra Pak)	Veículo não refrigerado

11. FABRICAÇÃO

Saborecitrus Indústria e Comércio de Sucos e Alimentos Ltda.
 CNPJ: 08.089.268/0001-53
 Avenida Engenheiro Agrônomo Ronaldo Algodual Guedes Pereira, n° 225 - Parque Industrial de Mogi Guaçu
 Mogi Guaçu - São Paulo - CEP: 13849-210
 TEL.: (19) 3361 7600

12. RESPONSABILIDADE TÉCNICO

André Armani - CRQ IV Reg. n° 004449521

André Armani
Químico Responsável
CRQ - 004449521



Autenticar documento em <https://mogiguacu.nopapercloud.com.br/autenticidade>

As informações contidas aqui são meramente informativas e não constituem recomendação de produto. A Vita Suco reserva-se o direito de modificar as informações a qualquer momento, conforme art. 4º, II da Lei 14.063/2020.



LABORATÓRIO DE PESQUISAS E ANÁLISES QUÍMICAS, FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS LTDA

www.lsanalyses.com.br

Relatório de ensaio - 2057519 Rev.: 1

Dados do Cliente

Cliente: 2366 - SABORECITRUS INDUSTRIA E COMERCIO DE SUCOS E ALIMENTOS LTDA
Endereço: AV.: ENGENHEIRO AGRONOMO RONALDO ALGODOAL GUEDES PEREIRA, 225 - PQ INDL MOGI GUACU - MOGI-GUACU - SP
CEP: 13.849-210
CNPJ: 08.089.268/0001-53

Dados da Amostra

Descrição: SUCO DE LARANJA INTEGRAL - 200 mL
Marca: VITASUCO
Fabricação: 09/01/2024
Lote: 24A0035
Validade: 22 DIAS

Dados da Coleta

Data da Coleta: 11/01/2024
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Responsável: Cliente
Plano de Amostragem: Importado da cotação: 228376

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 11/01/2024
Temperatura da Amostra (°C): 5°C
Condições de Recebimento: ADEQUADA

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
Salmonella/25g	Ausente	Ausente	N/A	P/A	FDA BAM – Bacter Analytical Manual 5. 2001	12/01/2024
Microscopia	Ausência de sujidades	Ausência de sujidades	-	N/A	Não Aplicável	19/01/2024
Fragmentos de Insetos indicativo de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	<1	80	1	em 100g	972.32 (16.05.11)	19/01/2024
Areia ou Cinzas Insolúveis em Ácido	0,19	-	0,10	%	IAL - Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ª Edição	19/01/2024
Ácaros Mortos	<1	Máximo 5	1	-	AOAC Capítulo 16.	19/01/2024

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Físico-Químico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
°Brix	11,5	-	0,1	°Brix	IAL - 5ª EDIÇÃO	19/01/2024
Sabor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	19/01/2024
Odor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	19/01/2024
Cor (Alimentos)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	19/01/2024
Aspecto (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	19/01/2024

* Parâmetro terceirizado

Conclusão

Comparando-se os valores obtidos para a amostra com os valores estabelecidos pela Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022 – ANVISA, podemos observar que: Os parâmetros analisados satisfazem os limites permitidos.

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) conforme Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022 - Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)
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 e parâmetros analisados.

Clicar no campo OBS

Avaliando as contagens de mesófilos totais a Legislação Brasileira não prevê limites para a contagem em placas de bactérias mesófilas, porém a quantificação de microrganismos mesófilos visa verificar a contaminação geral de um alimento e tem sido usada como indicador da qualidade higiênica dos alimentos, fornecendo também uma ideia sobre seu tempo de conservação.

Data de emissão do relatório: Santo André, 24/01/2024.





LABORATÓRIO DE PESQUISAS E ANÁLISES QUÍMICAS,
FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS LTDA

www.isanalyses.com.br



Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti
Eng. Química – CRQ IV nº 04300114



Verifique a autenticidade da assinatura.





LABORATÓRIO DE PESQUISAS E ANÁLISES QUÍMICAS, FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS LTDA

www.lsanalyses.com.br



Relatório de ensaio - 2057519 A Rev.: 1

Dados do Cliente

Cliente: 2366 - SABORECITRUS INDUSTRIA E COMERCIO DE SUCOS E ALIMENTOS LTDA
Endereço: AV. ENGENHEIRO AGRONOMO RONALDO ALGODOAL GUEDES PEREIRA, 225 - PQ INDL MOGI GUACU - MOGI-GUACU - SP CEP: 12.849-210
CNPJ: 08.089.268/0001-53

Dados da Amostra

Descrição: SUCO DE LARANJA INTEGRAL - 200 mL
Marca: VITASUCO
Fabricação: 09/01/2024
Lote: 24A0035
Validade: 22 DIAS

Dados da Coleta

Data da Coleta: 11/01/2024
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Responsável: Cliente
Plano de Amostragem: Importado da cotação: 228376

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 11/01/2024
Temperatura da Amostra (°C): 5°C
Condições de Recebimento: ADEQUADA

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
Escherichia coli 10ml (Alimento)	<1	10	1	UFC/mL	3	FDA, BÂM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4, 2002	12/01/2024

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Físico-Químico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
pH (Alimentos)	3,89	-	1,0	N/A	0,07	Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos -- 4ªEd. IAL - Cap 4 - Item 017/IV	19/01/2024

* Parâmetro tercelrizado | U = Incerteza de medição do método

Conclusão

Comparando-se os valores obtidos para a amostra com os valores estabelecidos pela Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022 - ANVISA, podemos observar que: Os parâmetros analisados satisfazem os limites permitidos.

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) conforme Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022 - Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)
N/A: Não se Aplica N/A: 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 e parâmetros analisados.
Colocar no campo OBS

Avaliando as contagens de mesófilos totais a Legislação Brasileira não prevê limites para a contagem em placas de bactérias mesófilas, porém a quantificação de microorganismos mesófilos visa verificar a contaminação geral de um alimento e tem sido usada como indicador da qualidade higiênica dos alimentos, fornecendo também uma ideia sobre seu tempo de conservação.

Data de emissão do relatório: Santo André, 24/01/2024.



Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti
Eng. Química - CRQ IV nº 04300114



Verifique a autenticidade da assinatura.





LABORATÓRIO DE PESQUISAS E ANÁLISES QUÍMICAS, FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS LTDA

www.lsanalyses.com.br



Relatório de ensaio - 2057536 A

Dados do Cliente

Cliente: 2366 - SABORECITRUS INDUSTRIA E COMERCIO DE SUCOS E ALIMENTOS LTDA
Endereço: AV.: ENGENHEIRO AGRONOMO RONALDO ALGODOAL GUEDES PEREIRA, 225 - PQ INDL MOGI GUACU - MOGI-GUACU - SP CEP: 13.849-210
CNPJ: 08.089.268/0001-53

Dados da Amostra

Descrição: SUCO DE LARANJA INTEGRAL - 200 mL
Marca: VITASUCO
Fabricação: 09/01/2024
Lote: 24A0035
Validade: 22 DIAS

Dados da Coleta

Data da Coleta: 11/01/2024
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Responsável: Cliente
Plano de Amostragem: Importado da cotação: 228376

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 11/01/2024
Temperatura da Amostra (°C): 5°C
Condições de Recebimento: ADEQUADA

Parâmetros Bacteriológico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	U	Método	Data da Ensaio:
Escherichia coli 10ml (Alimento)	<1	10	1	UFC/mL	3	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4, 2002	12/01/2024

* Parâmetro terceirizado | U = Incerteza de medição do método

Conclusão

Comparando-se os valores obtidos para a amostra com os valores estabelecidos pela Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022 – ANVISA, podemos observar que: Os parâmetros analisados satisfazem os limites permitidos.

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) conforme Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022 - Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)
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 e parâmetros analisados.
Colocar no campo OBS
Avaliando as contagens de mesófilos totais a Legislação Brasileira não prevê limites para a contagem em placas de bactérias mesófilas, porém a quantificação de microorganismos mesófilos visa verificar a contaminação geral de um alimento e tem sido usada como indicador da qualidade higiênica dos alimentos, fornecendo também uma ideia sobre seu tempo de conservação.

Data de emissão do relatório: Santo André, 19/01/2024.



Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti
Eng. Química – CRQ IV nº 04300114



Verifique a autenticidade da assinatura.





LABORATÓRIO DE PESQUISAS E ANÁLISES QUÍMICAS, FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS LTDA

www.lsanalyses.com.br

Relatório de ensaio - 2057536

Dados do Cliente

Cliente: 2366 - SABORECITRUS INDUSTRIA E COMERCIO DE SUCOS E ALIMENTOS LTDA
Endereço: AV.: ENGENHEIRO AGRONOMO RONALDO ALGODOAL GUEDES PEREIRA, 225 - PQ INDL MOGI GUACU - MOGI-GUACU - SP
CNPJ: 08.089.268/0001-53

Dados da Amostra

Descrição: SUCO DE LARANJA INTEGRAL - 200 mL
Marca: VITASUCO
Fabricação: 09/01/2024
Lote: 24A0035
Validade: 22 DIAS

Dados da Coleta

Data da Coleta: 11/01/2024
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Responsável: Cliente
Plano de Amostragem: Importado da cotação: 228376

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 11/01/2024
Temperatura da Amostra (°C): 5°C
Condições de Recebimento: ADEQUADA

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
Salmonella 25mL	Ausência	Ausência	-	A/P	FDA BAM – Bacter Analytical Manual 2001	12/01/2024

* Parâmetro terceirizado

Conclusão

Comparando-se os valores obtidos para a amostra com os valores estabelecidos pela Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022 – ANVISA, podemos observar que: Os parâmetros analisados satisfazem os limites permitidos.

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) conforme Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022 - Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)
N/A: Não se Aplica NI: 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 e parâmetros analisados.
Colocar no campo OBS

Avaliando as contagens de mesófilos totais a Legislação Brasileira não prevê limites para a contagem em placas de bactérias mesófilas, porém a quantificação de microorganismos mesófilos visa verificar a contaminação geral de um alimento e tem sido usada como indicador da qualidade higiênica dos alimentos, fornecendo também uma ideia sobre seu tempo de conservação.

Data de emissão do relatório: Santo André, 19/01/2024.



Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti
Eng. Química – CRQ IV nº 04300114



Verifique a autenticidade da assinatura.





LABORATÓRIO DE PESQUISAS E ANÁLISES QUÍMICAS, FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS LTDA

www.lsanalyses.com.br



Relatório de ensaio - 2057538 A

Dados do Cliente

Cliente: 2366 - SABORECITRUS INDUSTRIA E COMERCIO DE SUCOS E ALIMENTOS LTDA
Endereço: AV. : ENGENHEIRO AGRONOMO RONALDO ALGODOAL GUEDES PEREIRA , 225 - PQ INDL MOGI GUACU - MOGI-GUACU - SP CEP: 13.849-210
CNPJ: 08.089.268/0001-53

Dados da Amostra

Descrição: SUCO DE LARANJA INTEGRAL - 200 mL
Marca: VITASUCO
Fabricação: 09/01/2024
Lote: 24A0035
Validade: 22 DIAS

Dados da Coleta

Data da Coleta: 11/01/2024
Responsável: Cliente
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Plano de Amostragem: Importado da cotação: 228376

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 11/01/2024
Temperatura da Amostra (°C): 5°C
Condições de Recebimento: ADEQUADA

Parâmetros Bacteriológico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	U	Método	Data da Ensaio:
Escherichia coli 10ml (Alimento)	<1	10	1	UFC/mL	3	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4. 2002	12/01/2024

* Parâmetro terceirizado | U = Incerteza de medição do método

Conclusão

Comparando-se os valores obtidos para a amostra com os valores estabelecidos pela Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022 – ANVISA, podemos observar que: Os parâmetros analisados satisfazem os limites permitidos.

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) conforme Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022 - Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)
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 e parâmetros analisados.
Colocar no campo OBS
Avallando as contagens de mesófilos totais a Legislação Brasileira não prevê limites para a contagem em placas de bactérias mesófilas, porém a quantificação de microorganismos mesófilos visa verificar a contaminação geral de um alimento e tem sido usada como indicador da qualidade higiênica dos alimentos, fornecendo também uma ideia sobre seu tempo de conservação.

Data de emissão do relatório: Santo André, 19/01/2024.



Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti
Eng. Química – CRQ IV nº 04300114



Verifique a autenticidade da assinatura.





LABORATÓRIO DE PESQUISAS E ANÁLISES QUÍMICAS, FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS LTDA

www.lsanalyses.com.br

Relatório de ensaio - 2057538

Dados do Cliente

Cliente: 2366 - SABORECITRUS INDUSTRIA E COMERCIO DE SUCOS E ALIMENTOS LTDA
Endereço: AV.: ENGENHEIRO AGRONOMO RONALDO ALGODOAL GUEDES PEREIRA, 225 - PQ INDL MOGI GUACU - MOGI-GUACU - SP
CEP: 13.849-210
CNPJ: 08.089.268/0001-53

Dados da Amostra

Descrição: SUCO DE LARANJA INTEGRAL - 200 mL
Marca: VITASUCO
Fabricação: 09/01/2024
Lote: 24A0035
Validade: 22 DIAS

Dados da Coleta

Data da Coleta: 11/01/2024
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Responsável: Cliente
Plano de Amostragem: Importado da cotação: 228376

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 11/01/2024
Temperatura da Amostra (°C): 5°C
Condições de Recebimento: ADEQUADA

Parâmetros Bacteriológico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	Método	Data da Ensaio:
Salmonella 25mL	Ausência	Ausência	-	A/P	FDA BAM -- Bacter Analytical Manual 2001	12/01/2024

* Parâmetro terceirizado

Conclusão

Comparando-se os valores obtidos para a amostra com os valores estabelecidos pela Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022 – ANVISA, podemos observar que: Os parâmetros analisados satisfazem os limites permitidos.

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) conforme Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022 - Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)

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 à amostra colhida e parâmetros analisados.

Colocar no campo OBS

Avaliando as contagens de mesófilos totais a Legislação Brasileira não prevê limites para a contagem em placas de bactérias mesófilas, porém a quantificação de microrganismos mesófilos visa verificar a contaminação geral de um alimento e tem sido usada como indicador da qualidade higiênica dos alimentos, fornecendo também uma ideia sobre seu tempo de conservação.

Data de emissão do relatório: Santo André, 19/01/2024.



Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti
Eng. Química – CRQ IV nº 04300114



Verifique a autenticidade da assinatura.





Relatório de ensaio - 2057539 A

Dados do Cliente

Cliente: 2366 - SABORECITRUS INDUSTRIA E COMERCIO DE SUCOS E ALIMENTOS LTDA
Endereço: AV. ENGENHEIRO AGRONOMO RONALDO ALGODOAL GUEDES PEREIRA, 225 - PQ IND. MOGI GUACU - MOGI-GUACU - SP CEP: 13.849-210
CNPJ: 08.089.268/0001-53

Dados da Amostra

Descrição: SUCO DE LARANJA INTEGRAL - 200 mL
Marca: VITASUCO
Fabricação: 09/01/2024
Lote: 24A0035
Validade: 22 DIAS

Dados da Coleta

Data da Coleta: 11/01/2024
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Responsável: Cliente
Plano de Amostragem: Importado da cotação: 228376

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 11/01/2024
Temperatura da Amostra (°C): 5°C
Condições de Recebimento: ADEQUADA

Parâmetros Bacteriológico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	U	Método	Data da Ensaio:
Escherichia coli 10ml (Alimento)	<1	10	1	UFC/mL	3	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4, 2002	12/01/2024

* Parâmetro terceirizado | U = Incerteza de medição do método

Conclusão

Comparando-se os valores obtidos para a amostra com os valores estabelecidos pela Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022 – ANVISA, podemos observar que: Os parâmetros analisados satisfazem os limites permitidos.

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) conforme Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022 - Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)
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 e parâmetros analisados.
Colocar no campo OBS
Avaliando as contagens de mesófilos totais a Legislação Brasileira não prevê limites para a contagem em placas de bactérias mesófilas, porém a quantificação de microorganismos mesófilos visa verificar a contaminação geral de um alimento e tem sido usada como indicador da qualidade higiênica dos alimentos, fornecendo também uma ideia sobre seu tempo de conservação.

Data de emissão do relatório: Santo André, 19/01/2024.



Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti
Eng. Química – CRQ IV nº 04300114



Verifique a autenticidade da assinatura.





Relatório de ensaio - 2057539

Dados do Cliente

Cliente: 2366 - SABORECITRUS INDUSTRIA E COMERCIO DE SUCOS E ALIMENTOS LTDA
Endereço: AV.: ENGENHEIRO AGRONOMO RONALDO ALGODOAL GUEDES PEREIRA, 225 - PQ INDL MOGI GUACU - MOGI-GUACU - SP
CEP: 13.849-210
CNPJ: 08.089.268/0001-53

Dados da Amostra

Descrição: SUCO DE LARANJA INTEGRAL - 200 mL
Marca: VITASUCO
Fabricação: 09/01/2024
Lote: 24A0035
Validade: 22 DIAS

Dados da Coleta

Data da Coleta: 11/01/2024
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Responsável: Cliente
Plano de Amostragem: Importado da cotação: 228376

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 11/01/2024
Temperatura da Amostra (°C): 5°C
Condições de Recebimento: ADEQUADA

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
Salmonella 25mL	Ausência	Ausência	-	A/P	FDA BAM – Bacter Analytical Manual 2001	12/01/2024

* Parâmetro terceirizado

Conclusão

Comparando-se os valores obtidos para a amostra com os valores estabelecidos pela Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022 – ANVISA, podemos observar que: Os parâmetros analisados satisfazem os limites permitidos.

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) conforme Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022 - Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)

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 e parâmetros analisados.

Colocar no campo OBS

Avaliando as contagens de mesófilos totais a Legislação Brasileira não prevê limites para a contagem em placas de bactérias mesófilas, porém a quantificação de microrganismos mesófilos visa verificar a contaminação geral de um alimento e tem sido usada como indicador da qualidade higiênica dos alimentos, fornecendo também uma ideia sobre seu tempo de conservação.

Data de emissão do relatório: Santo André, 19/01/2024.



Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti
Eng. Química – CRQ IV nº 04300114



Verifique a autenticidade da assinatura.





MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SUPERINTENDÊNCIA FEDERAL DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - SP

CERTIFICADO DE REGISTRO DE PRODUTO

Certifico que está devidamente registrado neste Ministério sob o Nº.: SP 002924-6.000048

O Produto:	SUCO DE MAÇÃ RECONSTITUÍDO				
De Marca Comercial:	VITA, VITA SUCO				
De Solicitação Eletrônica:	00092292/2022				
Número do registro	SP0029246000048				
De propriedade do Estabelecimento:	SABORECITRUS INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE SUCOS E ALIMENTOS LTDA.				
CPF/CNPJ Nº.	08.089.268/0001-53				
Localizado a:	Avenida Engenheiro Ronaldo Algodual Guedes Pereira 225				
Bairro:	Parque Industrial Mogi Guaçu	Município:	Mogi Guaçu	UF:	SP

Identificação do estabelecimento contratado ou Unidade Industrial	
Nome Empresarial: TECPOLPA INDUSTRIA E COMERCIO DE SUCOS LTDA	
Nº Registro MAPA: SP 000965-2	<input checked="" type="checkbox"/> Estabelecimento de terceiro [] Unidade Industrial
Atividade(s) a ser(em) desenvolvida(s) para este produto: PRODUTOR OU FABRICANTE, ENVASILHADOR OU ENGARRAFADOR, EXPORTADOR PRODUTOR OU FABRICANTE, ENVASILHADOR OU ENGARRAFADOR, EXPORTADOR	
Nome Empresarial: BRASIL CITRUS INDUSTRIA E COMERCIO LTDA	
Nº Registro MAPA: SP 001174-6	<input checked="" type="checkbox"/> Estabelecimento de terceiro [] Unidade Industrial
Atividade(s) a ser(em) desenvolvida(s) para este produto: PRODUTOR OU FABRICANTE, ENVASILHADOR OU ENGARRAFADOR, EXPORTADOR PRODUTOR OU FABRICANTE, ENVASILHADOR OU ENGARRAFADOR, EXPORTADOR	

Documento gerado eletronicamente, em 23/08/2022, às 18:12, conforme horário oficial de

CÓDIGO DE AUTENTICIDADEEM6E-06JU-YY11-8X7G

Página 1 / 2



Autenticar documento em <https://mogiguacu.nopapercloud.com.br/autenticidade>
com o identificador 370030003900310038003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme art. 4º, II da Lei 14.063/2020.

Concedido em: 28/09/2020

VALIDO ATÉ: 28/09/2030

Renovado em:

Documento gerado eletronicamente, em 23/08/2022, às 18:12, conforme horário oficial de

CÓDIGO DE AUTENTICIDADEEM6E-06JU-YY11-8X7G

Página 2 / 2



Autenticar documento em <https://mogiguacu.nopapercloud.com.br/autenticidade>
com o identificador 370030003900310038003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme art. 4º, II da Lei 14.063/2020.



ESPECIFICAÇÃO GERAL DO PRODUTO

PRODUTO: SUCO DE MAÇÃ RECONSTITUÍDO	Código	Emissão	Revisão	Página
MARCA: VITA, VITA SUCO	FT – PNC 084	05/09/2023	05	1 de 1

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome: Suco de maçã reconstituído
Marca: VITA, VITA SUCO
Registro MAPA: 002924-6.000048.

2. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Suco de maçã reconstituído é um suco obtido pela diluição de suco concentrado ou desidratado, até a concentração original do suco integral ou ao teor mínimo de sólidos solúveis estabelecido nos respectivos padrões de identidade e qualidade para cada tipo de suco integral, sendo obrigatório constar na sua rotulagem a origem do suco utilizado para sua elaboração, se concentrado ou desidratado, sendo opcional o uso da expressão reconstituído (Decreto 6.871/2009 art. 18 § 12).

3. INGREDIENTES

Suco de maçã reconstituído (75%), suco de maçã clarificado reconstituído (25%) e aroma natural de maçã.
 Pasteurizado.

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

4. ESPECIFICAÇÕES

4.1 Parâmetros Sensoriais

Parâmetro	Resultados
Aspecto	Líquido
Cor	Característico
Odor	Característico
Sabor	Característico

4.2 Parâmetros Físico-químicos

Parâmetro	Limite
pH	3,50 a 4,40
Acidez total (g/100 mL em ác. málico)	Mín. 0,12
Sólidos solúveis a 20 °C (brix°)	Mín. 10,5

4.3 Parâmetros microbiológicos

Parâmetro	Limite
Escherichia coli/ 10 mL	10
Salmonella/ 25 mL	Ausência

5. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção: 200 ml (1 unidade)			
	100 ml	200 ml	% VD*
Valor energético (kcal)	44	88	4
Carboidratos (g)	11	21	6
Açúcares totais (g)	9,8	20	

Não contém quantidades significativas de Açúcares adicionados, Gorduras totais, Gorduras saturadas, Gorduras trans, Fibras alimentares e Sódio.
 *Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

6. MODO DE USO

Produto pronto para o consumo.

7. ARMAZENAMENTO

Embalagem	Temperatura	Temperatura (após aberto)
Bag, sachê	0° C a 5° C	manter refrigerado e consumir em 2 dias
Cartonada (Tetra Pak)	Ambiente	manter refrigerado e consumir em 3 dias

8. VALIDADE

Embalagem	Validade
Bag, Sachê	22 dias após a data de fabricação
Cartonada (Tetra Pak)	270 dias após a data de fabricação

9. EMBALAGEM

9.1 Conteúdo

Embalagem	Conteúdo		Empilhamento
	Primária	Secundária	
Bag	5 L	-	-
Sachê	200 mL	50 unidades	4 caixas
Cartonada (Tetra Pak)	200 mL	27 unidades	9 caixas

9.2 Características

Embalagem	Primária	Secundária
Bag	Polietileno de média densidade (PEMD)	Caixa plástica e/ ou caixa de papelão
Sachê	Polietileno de baixa densidade linear (PEBDL)	Caixa de papelão
Cartonada (Tetra Pak)	Papel duplex, Polietileno de baixa densidade linear (PEBDL), alumínio impresso.	Caixa de papelão

10. TRANSPORTE

Transportar em veículo limpo, protegido contra umidade e calor, não devendo ser transportado com outros materiais que possam contaminar o produto.

Embalagem	Transporte
Bag, sachê	Veículo refrigerado 0° a 5°C
Cartonada (Tetra Pak)	Veículo não refrigerado

11. PRODUZIDO E ENVASILHADO SOB RESPONSABILIDADE DE:

Saborecitrus Indústria e Comércio de Sucos e Alimentos Ltda.
 CNPJ: 08.089.268/0001-53
 Avenida Engenheiro Ronaldo Algodual Guedes Pereira, nº 225
 – Parque Industrial de Mogi Guaçu
 Mogi Guaçu- São Paulo
 CEP: 13849-210
 TEL.: (19) 3361 7600

12. RESPONSABILIDADE TÉCNICA

André Armani
 CRQ IV Reg. n° 004449521

André Armani
Químico Responsável
CRQ - 004449521





Relatório de ensaio - 2057518 Rev.: 1

Dados do Cliente

Cliente: 2366 - SABORECITRUS INDUSTRIA E COMERCIO DE SUCOS E ALIMENTOS LTDA
Endereço: AV.: ENGENHEIRO AGRONOMO RONALDO ALGODOAL GUEDES PEREIRA, 225 - PQ INDL MOGI GUACU - MOGI-GUACU - SP
CEP: 13.849-210
CNPJ: 08.089.268/0001-53

Dados da Amostra

Descrição: SUCO DE MAÇÃ RECONSTITUÍDO - 200 mL
Marca: VITASUCO
Fabricação: 09/01/2024
Lote: 24A0034
Validade: 22 DIAS

Dados da Coleta

Data da Coleta: 11/01/2024
Responsável: Cliente
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Plano de Amostragem: Importado da cotação: 228376

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 11/01/2024
Condições de Recebimento: ADEQUADA
Temperatura da Amostra (°C): 5°C

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
Salmonella/25g	Ausente	Ausente	N/A	P/A	FDA BAM – Bacter Analytical Manual 5, 2001	12/01/2024
Microscopia	Ausência de sujidades	Ausência de sujidades	-	N/A	Não Aplicável	19/01/2024
Fragmentos de Insetos indicativo de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	<1	80	1	em 100g	972.32 (16.05.11)	19/01/2024
Areia ou Cinzas Insolúveis em Ácido	0,16	-	0,10	%	IAL - Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ª Edição	19/01/2024
Ácaros Mortos	<1	Máximo 5	1	-	AOAC Capítulo 16.	19/01/2024

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Físico-Químico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
°Brix	11	-	0,1	°Brix	IAL - 5ª EDIÇÃO	19/01/2024
Sabor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	19/01/2024
Odor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	19/01/2024
Cor (Alimentos)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	19/01/2024
Aspecto (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	19/01/2024

* Parâmetro terceirizado

Conclusão

Comparando-se os valores obtidos para a amostra com os valores estabelecidos pela Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022 – ANVISA, podemos observar que: Os parâmetros analisados satisfazem os limites permitidos.

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração de 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) conforme Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022 - Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)

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 e parâmetros analisados.

Colocar no campo OBS

Avaliando as contagens de mesófilos totais a Legislação Brasileira não prevê limites para a contagem em placas de bactérias mesófilas, porém a quantificação de microrganismos mesófilos visa verificar a contaminação geral de um alimento e tem sido usada como indicador da qualidade higiênica dos alimentos, fornecendo também uma ideia sobre seu tempo de conservação.

Data de emissão do relatório: Santo André, 24/01/2024.





LABORATÓRIO DE PESQUISAS E ANÁLISES QUÍMICAS,
FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS LTDA

www.lsanalyses.com.br



Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti
Eng. Química – CRQ IV nº 04300114



Verifique a autenticidade da assinatura.





LABORATÓRIO DE PESQUISAS E ANÁLISES QUÍMICAS, FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS LTDA

www.lsanalyses.com.br



Relatório de ensaio - 2057518 A Rev.: 1

Dados do Cliente

Cliente: 2366 - SABORECITRUS INDUSTRIA E COMERCIO DE SUCOS E ALIMENTOS LTDA
Endereço: AV.: ENGENHEIRO AGRONOMO RONALDO ALGODOAL GUEDES PEREIRA, 225 - PQ INDL MOGI GUACU - MOGI-GUACU - SP CEP: 13.849-210
CNPJ: 08.089.268/0001-53

Dados da Amostra

Descrição: SUCO DE MAÇÃ RECONSTITUÍDO - 200 mL
Marca: VITASUCO
Fabricação: 09/01/2024
Lote: 24A0034
Validade: 22 DIAS

Dados da Coleta

Data da Coleta: 11/01/2024
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Responsável: Cliente
Plano de Amostragem: Importado da cotação: 228376

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 11/01/2024
Temperatura da Amostra (°C): 5°C
Condições de Recebimento: ADEQUADA

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
Escheríchia coli 10ml (Alimento)	<1	10	1	UFC/mL	3	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4. 2002	12/01/2024

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Físico-Químico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
pH (Alimentos)	3,95	-	1,0	N/A	0,07	Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ª Ed. IAL - Cap 4 - Item 017/IV	19/01/2024

* Parâmetro tercerlizado | U = Incerteza de medição do método

Conclusão

Comparando-se os valores obtidos para a amostra com os valores estabelecidos pela Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022 – ANVISA, podemos observar que: Os parâmetros analisados satisfazem os limites permitidos.

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) conforme Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022 - Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)

N/A: Não se Aplica N/I: Não Informado L.Q: 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 e parâmetros analisados.

Colocar no campo OBS

Avaliando as contagens de mesófilos totais a Legislação Brasileira não prevê limites para a contagem em placas de bactérias mesófilas, porém a quantificação de microorganismos mesófilos visa verificar a contaminação geral de um alimento e tem sido usada como indicador da qualidade higiênica dos alimentos, fornecendo também uma ideia sobre seu tempo de conservação.

Data de emissão do relatório: Santo André, 24/01/2024.



Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti
Eng. Química - CRQ IV nº 04300114



Verifique a autenticidade da assinatura.





Relatório de ensaio - 2057532 A

Dados do Cliente

Cliente: 2366 - SABORECITRUS INDUSTRIA E COMERCIO DE SUCOS E ALIMENTOS LTDA
Endereço: AV.: ENGENHEIRO AGRONOMO RONALDO ALGODOAL GUEDES PEREIRA, 225 - PQ INDL MOGI GUACU - MOGI-GUACU - SP CEP: 13.849-210
CNPJ: 08.089.268/0001-53

Dados da Amostra

Descrição: SUCO DE MAÇÃ RECONSTITUÍDO - 200 mL
Marca: VITASUCO Lote: 24A0034
Fabricação: 09/01/2024 Validade: 22 DIAS

Dados da Coleta

Data da Coleta: 11/01/2024 Responsável: Cliente
Procedimento de Coleta: CLIENTE Plano de Amostragem: Importado da cotação: 228376

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 11/01/2024 Condições de Recebimento: ADEQUADA
Temperatura da Amostra (°C): 5°C

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
Escherichia coli 10ml (Alimento)	<1	10	1	UFC/mL	3	FDA. B&M - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4, 2002	12/01/2024

* Parâmetro tercelizado | U = Incerteza de medição do método

Conclusão

Comparando-se os valores obtidos para a amostra com os valores estabelecidos pela Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022 – ANVISA, podemos observar que: Os parâmetros analisados satisfazem os limites permitidos.

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) conforme Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022 - Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)

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 e parâmetros analisados.

Colocar no campo OBS

Avaliando as contagens de mesófilos totais a Legislação Brasileira não prevê limites para a contagem em placas de bactérias mesófilas, porém a quantificação de microorganismos mesófilos visa verificar a contaminação geral de um alimento e tem sido usada como indicador da qualidade higiênica dos alimentos, fornecendo também uma ideia sobre seu tempo de conservação.

Data de emissão do relatório: Santo André, 19/01/2024.



Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti
Eng. Química – CRQ IV nº 04300114



Verifique a autenticidade da assinatura.





Relatório de ensaio - 2057532

Dados do Cliente

Cliente: 2366 - SABORECITRUS INDUSTRIA E COMERCIO DE SUCOS E ALIMENTOS LTDA
Endereço: AV.: ENGENHEIRO AGRONOMO RONALDO ALGODOAL GUEDES PEREIRA, 225 - PQ INDL MOGI GUACU - MOGI-GUACU - SP
CEP: 13.849-210
CNPJ: 08.089.268/0001-53

Dados da Amostra

Descrição: SUCO DE MAÇÃ RECONSTITUÍDO - 200 mL
Marca: VITASUCO **Lote:** 24A0034
Fabricação: 09/01/2024 **Validade:** 22 DIAS

Dados da Coleta

Data da Coleta: 11/01/2024 **Responsável:** Cliente
Procedimento de Coleta: CLIENTE **Plano de Amostragem:** Importado da cotação: 228376

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 11/01/2024 **Condições de Recebimento:** ADEQUADA
Temperatura da Amostra (°C): 5°C

Parâmetros Bacteriológico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	Método	Data da Ensaio:
Salmonella 25mL	Ausência	Ausência	-	A/P	FDA BAM – Bacter Analytical Manual 2001	12/01/2024

* Parâmetro terceirizado

Conclusão

Comparando-se os valores obtidos para a amostra com os valores estabelecidos pela Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022 – ANVISA, podemos observar que: Os parâmetros analisados satisfazem os limites permitidos.

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) conforme Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022 - Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)
N/A: Não se Aplica N/I: Não Informado L.Q. 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 e parâmetros analisados.
Colocar no campo OBS

Avaliando as contagens de mesófilos totais a Legislação Brasileira não prevê limites para a contagem em placas de bactérias mesófilas, porém a quantificação de microorganismos mesófilos visa verificar a contaminação geral de um alimento e tem sido usada como indicador da qualidade higiênica dos alimentos, fornecendo também uma ideia sobre seu tempo de conservação.

Data de emissão do relatório: Santo André, 19/01/2024.



Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti
Eng. Química – CRQ IV nº 04300114



Verifique a autenticidade da assinatura.





Relatório de ensaio - 2057533 A

Dados do Cliente

Cliente: 2366 - SABORECITRUS INDUSTRIA E COMERCIO DE SUCOS E ALIMENTOS LTDA
Endereço: AV.: ENGENHEIRO AGRONOMO RONALDO ALGODOAL GUEDES PEREIRA, 225 - PQ IND. MOGI GUACU - MOGI-GUACU - SP CEP: 13.849-210
CNPJ: 08.089.268/0001-53

Dados da Amostra

Descrição: SUCO DE MAÇÃ RECONSTITUÍDO - 200 mL
Marca: VITASUCO Lote: 24A0034
Fabricação: 09/01/2024 Validade: 22 DIAS

Dados da Coleta

Data da Coleta: 11/01/2024 Responsável: Cliente
Procedimento de Coleta: CLIENTE Plano de Amostragem: Importado da cotação: 228376

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 11/01/2024 Condições de Recebimento: ADEQUADA
Temperatura da Amostra (°C): 5°C

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
Escherichia coli 10ml (Alimento)	<1	10	1	UFC/mL	3	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4. 2002	12/01/2024

* Parâmetro terceirizado | U = Incerteza de medição do método

Conclusão

Comparando-se os valores obtidos para a amostra com os valores estabelecidos pela Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022 – ANVISA, podemos observar que: Os parâmetros analisados satisfazem os limites permitidos.

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração da conformidade de 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) conforme Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022 - Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)

N/A: Não se Aplica NI: 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 e parâmetros analisados.

Colocar no campo OBS

Avallando as contagens de mesófilos totais a Legislação Brasileira não prevê limites para a contagem em placas de bactérias mesófilas, porém a quantificação de microorganismos mesófilos visa verificar a contaminação geral de um alimento e tem sido usada como indicador da qualidade higiênica dos alimentos, fornecendo também uma ideia sobre seu tempo de conservação.

Data de emissão do relatório: Santo André, 19/01/2024.



Lais Puls Ferretti



Lais Puls Ferretti
Eng. Química – CRQ IV nº 04300114

Verifique a autenticidade da assinatura.





LABORATÓRIO DE PESQUISAS E ANÁLISES QUÍMICAS, FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS LTDA

www.lsanalyses.com.br

Relatório de ensaio - 2057533

Dados do Cliente

Cliente: 2366 - SABORECITRUS INDUSTRIA E COMERCIO DE SUCOS E ALIMENTOS LTDA
Endereço: AV.: ENGENHEIRO AGRONOMO RONALDO ALGODOAL GUEDES PEREIRA , 225 - PQ INDL MOGI GUACU - MOGI-GUACU - SP
CEP: 13.849-210
CNPJ: 08.089.268/0001-53

Dados da Amostra

Descrição: SUCO DE MAÇÃ RECONSTITUÍDO - 200 mL
Marca: VITASUCO Lote: 24A0034
Fabricação: 09/01/2024 Validade: 22 DIAS

Dados da Coleta

Data da Coleta: 11/01/2024 Responsável: Cliente
Procedimento de Coleta: CLIENTE Plano de Amostragem: Importado da cotação: 228376

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 11/01/2024 Condições de Recebimento: ADEQUADA
Temperatura da Amostra (°C): 5°C

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
Salmonella 25mL	Ausência	Ausência	-	A/P	FDA BAM – Bacter Analytical Manual 2001	12/01/2024

* Parâmetro terceirizado

Conclusão

Comparando-se os valores obtidos para a amostra com os valores estabelecidos pela Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022 – ANVISA, podemos observar que: Os parâmetros analisados satisfazem os limites permitidos.

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) conforme Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022 - Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)

N/A: Não se Aplica NI: 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 e parâmetros analisados.

Colocar no campo OBS

Avaliando as contagens de mesófilos totais a Legislação Brasileira não prevê limites para a contagem em placas de bactérias mesófilas, porém a quantificação de microrganismos mesófilos visa verificar a contaminação geral de um alimento e tem sido usada como indicador da qualidade higiênica dos alimentos, fornecendo também uma ideia sobre seu tempo de conservação.

Data de emissão do relatório: Santo André, 19/01/2024.



Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti
Eng. Química – CRQ IV nº 04300114



Verifique a autenticidade da assinatura.





LABORATÓRIO DE PESQUISAS E ANÁLISES QUÍMICAS, FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS LTDA

www.lsanalyses.com.br



Relatório de ensaio - 2057534 A

Dados do Cliente

Cliente: 2366 - SABORECITRUS INDUSTRIA E COMERCIO DE SUCOS E ALIMENTOS LTDA
Endereço: AV.: ENGENHEIRO AGRONOMO RONALDO ALGODOAL GUEDES PEREIRA, 225 - PQ INDL MOGI GUACU - MOGI-GUACU - SP CEP: 13.849-210
CNPJ: 08.089.268/0001-53

Dados da Amostra

Descrição: SUCO DE MAÇÃ RECONSTITUÍDO - 200 mL
Marca: VITASUCO
Fabricação: 09/01/2024
Lote: 24A0034
Validade: 22 DIAS

Dados da Coleta

Data da Coleta: 11/01/2024
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Responsável: Cliente
Plano de Amostragem: Importado da cotação: 228376

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 11/01/2024
Temperatura da Amostra (°C): 5°C
Condições de Recebimento: ADEQUADA

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
Escherichia coli 10ml (Alimento)	<1	10	1	UFC/mL	3	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4. 2002	12/01/2024

* Parâmetro terceirizado U = Incerteza de medição do método

Conclusão

Comparando-se os valores obtidos para a amostra com os valores estabelecidos pela Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022 – ANVISA, podemos observar que: Os parâmetros analisados satisfazem os limites permitidos.

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração da conformidade de 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) conforme Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022 - Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)

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 e parâmetros analisados.

Colocar no campo OBS

Avaliando as contagens de mesófilos totais a Legislação Brasileira não prevê limites para a contagem em placas de bactérias mesófilas, porém a quantificação de

microorganismos mesófilos visa verificar a contaminação geral de um alimento e tem sido usada como indicador da qualidade higiênica dos alimentos, fornecendo também uma ideia sobre seu tempo de conservação.

Data de emissão do relatório: Santo André, 19/01/2024.



Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti
Eng. Química – CRQ IV nº 04300114



Verifique a autenticidade da assinatura.





LABORATÓRIO DE PESQUISAS E ANÁLISES QUÍMICAS, FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS LTDA

www.lsanalyses.com.br

Relatório de ensaio - 2057534

Dados do Cliente

Cliente: 2366 - SABORECITRUS INDUSTRIA E COMERCIO DE SUCOS E ALIMENTOS LTDA
Endereço: AV.: ENGENHEIRO AGRONOMO RONALDO ALGODOAL GUEDES PEREIRA, 225 - PQ INDL MOGI GUACU - MOGI-GUACU - SP
CEP: 13.849-210
CNPJ: 08.089.268/0001-53

Dados da Amostra

Descrição: SUCO DE MAÇÃ RECONSTITUÍDO - 200 mL
Marca: VITASUCO **Lote:** 24A0034
Fabricação: 09/01/2024 **Validade:** 22 DIAS

Dados da Coleta

Data da Coleta: 11/01/2024 **Responsável:** Cliente
Procedimento de Coleta: CLIENTE **Plano de Amostragem:** Importado da cotação: 228376

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 11/01/2024 **Condições de Recebimento:** ADEQUADA
Temperatura da Amostra (°C): 5°C

Parâmetros Bacteriológico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	Método	Data da Ensaio:
Salmonella 25mL	Ausência	Ausência	-	A/P	FDA BAM - Bacter Analytical Manual - 2001	12/01/2024

* Parâmetro terceirizado

Conclusão

Comparando-se os valores obtidos para a amostra com os valores estabelecidos pela Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022 – ANVISA, podemos observar que: Os parâmetros analisados satisfazem os limites permitidos.

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) conforme Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022 - Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)
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 e parâmetros analisados.

Colocar no campo OBS

Avaliando as contagens de mesófilos totais a Legislação Brasileira não prevê limites para a contagem em placas de bactérias mesófilas, porém a quantificação de microorganismos mesófilos visa verificar a contaminação geral de um alimento e tem sido usada como indicador da qualidade higiênica dos alimentos, fornecendo também uma ideia sobre seu tempo de conservação.

Data de emissão do relatório: Santo André, 19/01/2024.



Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti
Eng. Química - CRQ IV nº 04300114



Verifique a autenticidade da assinatura.





LABORATÓRIO DE PESQUISAS E ANÁLISES QUÍMICAS, FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS LTDA

www.lsanalyses.com.br



Relatório de ensaio - 2057535 A

Dados do Cliente

Cliente: 2366 - SABORECITRUS INDUSTRIA E COMERCIO DE SUCOS E ALIMENTOS LTDA
Endereço: AV.: ENGENHEIRO AGRONOMO RONALDO ALGODOAL GUEDES PEREIRA, 225 - PQ INDL MOGI GUACU - MOGI-GUACU - SP CEP: 13.849-210
CNPJ: 08.089.268/0001-53

Dados da Amostra

Descrição: SUCO DE MAÇÃ RECONSTITUÍDO - 200 mL
Marca: VITASUCO
Fabricação: 09/01/2024
Lote: 24A0034
Validade: 22 DIAS

Dados da Coleta

Data da Coleta: 11/01/2024
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Responsável: Cliente
Plano de Amostragem: Importado da cotação: 228376

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 11/01/2024
Temperatura da Amostra (°C): 5°C
Condições de Recebimento: ADEQUADA

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
Escherichia coli 10ml (Alimento)	<1	10	1	UFC/mL	3	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4. 2002	12/01/2024

* Parâmetro tercelirizado | U = Incerteza de medição do método

Conclusão

Comparando-se os valores obtidos para a amostra com os valores estabelecidos pela Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022 – ANVISA, podemos observar que. Os parâmetros analisados satisfazem os limites permitidos.

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração da conformidade de 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) conforme Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022 - Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)

N/A: Não se Aplica NI: 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 e parâmetros analisados.

Colocar no campo OBS

Avaliando as contagens de mesófilos totais a Legislação Brasileira não prevê limites para a contagem em placas de bactérias mesófilas, porém a quantificação de

microorganismos mesófilos visa verificar a contaminação geral de um alimento e tem sido usada como indicador da qualidade higiênica dos alimentos, fornecendo também uma ideia sobre seu tempo de conservação.

Data de emissão do relatório: Santo André, 19/01/2024.



Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti
Eng. Química – CRQ IV nº 04300114



Verifique a autenticidade da assinatura.





LABORATÓRIO DE PESQUISAS E ANÁLISES QUÍMICAS, FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS LTDA

www.lsanalyses.com.br

Relatório de ensaio - 2057535

Dados do Cliente

Cliente: 2366 - SABORECITRUS INDUSTRIA E COMERCIO DE SUCOS E ALIMENTOS LTDA
Endereço: AV.: ENGENHEIRO AGRONOMO RONALDO ALGODOAL GUEDES PEREIRA, 225 - PQ INDL MOGI GUACU - MOGI-GUACU - SP
CEP: 13.849-210
CNPJ: 08.089.268/0001-53

Dados da Amostra

Descrição: SUCO DE MAÇÃ RECONSTITUÍDO - 200 mL
Marca: VITASUCO
Fabricação: 09/01/2024
Lote: 24A0034
Validade: 22 DIAS

Dados da Coleta

Data da Coleta: 11/01/2024
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Responsável: Cliente
Plano de Amostragem: Importado da cotação: 228376

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 11/01/2024
Temperatura da Amostra (°C): 5°C
Condições de Recebimento: ADEQUADA

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
Salmonella 25mL	Ausência	Ausência	-	A/P	FDA BAM – Bacter Analytical Manual 2001	12/01/2024

* Parâmetro terceirizado

Conclusão

Comparando-se os valores obtidos para a amostra com os valores estabelecidos pela Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022 – ANVISA, podemos observar que: Os parâmetros analisados satisfazem os limites permitidos.

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) conforme Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022 - Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)

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 e parâmetros analisados.

Colocar no campo OBS

Avaliando as contagens de mesófilos totais a Legislação Brasileira não prevê limites para a contagem em placas de bactérias mesófilas, porém a quantificação de microrganismos mesófilos visa verificar a contaminação geral de um alimento e tem sido usada como indicador da qualidade higiênica dos alimentos, fornecendo também uma ideia sobre seu tempo de conservação.

Data de emissão do relatório: Santo André, 19/01/2024.



Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti
Eng. Química – CRQ IV nº 04300114



Verifique a autenticidade da assinatura.





MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SUPERINTENDÊNCIA FEDERAL DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - SP

CERTIFICADO DE REGISTRO DE PRODUTO

Certifico que está devidamente registrado neste Ministério sob o Nº.: SP 002924-6.000137

O Produto:	SUCO MISTO DE TANGERINA E MAÇÃ				
De Marca Comercial:	VITA SUCO				
De Solicitação Eletrônica:	00091379/2022				
De propriedade do Estabelecimento:	SABORECITRUS INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE SUCOS E ALIMENTOS LTDA.				
CPF/CNPJ Nº.	08.089.268/0001-53				
Localizado a:	Avenida Engenheiro Ronaldo Algodal Guedes Pereira 225				
Bairro:	Parque Industrial Mogi Guaçu	Município:	Mogi Guaçu	UF:	SP

Concedido em: 22/08/2022

VALIDO ATÉ: 22/08/2032

Renovado em:

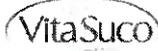
Documento gerado eletronicamente, em 22/08/2022, às 17:31, conforme horário oficial de

CÓDIGO DE AUTENTICIDADEHNYM-2YG7-OVFI-D76X

Página 1 / 1



Autenticar documento em <https://mogiguacu.nopapercloud.com.br/autenticidade>
com o identificador 370030003900310037003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme art. 4º, II da Lei 14.063/2020.



ESPECIFICAÇÃO GERAL DO PRODUTO

PRODUTO: SUCO MISTO DE TANGERINA E MAÇA	Código	Emissão	Revisão	Página
MARCA: VITA SUCO	FT - PNC 123	12/09/2023	00	1 de 1

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome: Suco misto de tangerina e maçã
Marca: Vita Suco
Registro M.A.P.A n.º: SP 002924-6.000137

2. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Suco misto é um suco obtido pela mistura de frutas. Com a combinação das partes comestíveis e misturas de sucos de frutas, caju (*Anacardium occidentale L.*) e maçã (*Pyrus malus L.*), sendo a denominação constituída da expressão suco misto, seguida da relação de frutas utilizadas, em ordem decrescente das quantidades presentes na mistura (Decreto 6.871/2009 art. 18 § 11).

3. INGREDIENTES

Suco de tangerina reconstituído (55,77%) e suco de maçã clarificado reconstituído (44,23%).

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

4. ESPECIFICAÇÕES

4.1 Parâmetros Sensoriais

Parâmetro	Resultados
Aspecto	Líquido
Cor	Característico
Odor	Característico
Sabor	Característico

4.2 Parâmetros Físico-químicos

Parâmetro	Limite
pH	Mín. 3,50
Acidez Total (g/100 mL)	Mín. 0,20
Sólidos solúveis a 20 °C (brx°)	Mín. 10,00
Ácido ascórbico (mg/100g)	Mín. 10,00

4.3 Parâmetros microbiológicos

Parâmetro	Limite
Escherichia coli	10
Salmonella sp/ 25 ml	Ausência

5. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção: 200 ml (1 unidade)			
	100 ml	200 ml	% VD*
Valor Energético (kcal)	38	76	4
Carboidratos (g)	9,3	19	6
Açúcares totais (g)	8,5	17	
Sódio (mg)	3,0	5,0	0
Vitamina C (mg)	6,0	12	12

Não contém quantidades significativas de Açúcares adicionados, Proteínas, Gorduras totais, Gorduras saturadas, Gorduras trans e Fibras alimentares.

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

6. MODO DE USO

Produto pronto para o consumo.

7. ARMAZENAMENTO

Embalagem	Temperatura	Temperatura (após aberto)
Sachê	0° C a 5° C	Após aberto, manter refrigerado e consumir em 2 dias.

8. VALIDADE

Embalagem	Validade
Sachê	22 dias após a data de fabricação

9. EMBALAGEM

9.1 Conteúdo

Embalagem	Conteúdo		Empilhamento
	Primária	Secundária	
Sachê	200 ml	50 unidades	4 caixas

9.2 Características

Embalagem	Primária	Secundária
Sachê	Polietileno de baixa densidade linear (PEBDL)	Caixa de papelão

10. TRANSPORTE

Transportar em veículo limpo, protegido contra umidade e calor, não devendo ser transportado com outros materiais que possam contaminar o produto.

Embalagem	Transporte
Sachê	Veículo refrigerado- 0° C a 5° C

11. PRODUZIDO E ENVASILHADO SOB RESPONSABILIDADE DE:

Saborecitrus Indústria e Comércio de Sucos e Alimentos Ltda.
CNPJ: 08.089.268/0001-53
Avenida Engenheiro Agrônomo Ronaldo Algodual Guedes Pereira, n.º 225 – Parque Industrial de Mogi Guaçu
Mogi Guaçu- São Paulo
CEP: 13849-210
TEL.: (19) 3361 7600

12. RESPONSABILIDADE TÉCNICA

Responsável Técnico - André Armani
CRQ IV Reg. n.º 004449521

André Armani
Químico Responsável
CRQ - 004449521





LABORATÓRIO DE PESQUISAS E ANÁLISES QUÍMICAS, FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS LTDA

www.lsanalyses.com.br

Relatório de ensaio - 2057517 Rev.: 1

Dados do Cliente

Cliente: 2366 - SABORECITRUS INDUSTRIA E COMERCIO DE SUCOS E ALIMENTOS LTDA
Endereço: AV.: ENGENHEIRO AGRONOMO RONALDO ALGODOAL GUEDES PEREIRA , 225 - PQ INDL MOGI GUACU - MOGI-GUACU - SP
CEP: 13.849-210
CNPJ: 08.089.268/0001-53

Dados da Amostra

Descrição: SUCO MISTO SABOR TANGERINA E MAÇÃ - 200 mL
Marca: VITASUCO
Fabricação: 09/01/2024
Lote: 24A0035
Validade: 22 DIAS

Dados da Coleta

Data da Coleta: 11/01/2024
Responsável: Cliente
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Plano de Amostragem: Importado da cotação: 228376

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 11/01/2024
Temperatura da Amostra (°C): 5°C
Condições de Recebimento: ADEQUADA

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
Salmonella/25g	Ausente	Ausente	N/A	P/A	FDA BAM – Bacter Analytical Manual 5. 2001	12/01/2024
Microscopia	Ausência de sujidades	Ausência de sujidades	-	N/A	Não Aplicável	19/01/2024
Fragmentos de Insetos indicativo de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	<1	80	1	em 100g	972.32 (16.05.11)	19/01/2024
Areia ou Cinzas Insolúveis em Ácido	0,11	-	0,10	%	IAL - Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ª Edição	19/01/2024
Ácaros Mortos	<1	Máximo 5	1	-	AOAC Capítulo 16.	19/01/2024

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Físico-Químico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
°Brix	11,5	-	0,1	°Brix	IAL - 5ª EDIÇÃO	19/01/2024
Sabor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	19/01/2024
Odor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	19/01/2024
Cor (Alimentos)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	19/01/2024
Aspecto (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	19/01/2024

* Parâmetro terceirizado

Conclusão

Comparando-se os valores obtidos para a amostra com os valores estabelecidos pela Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022 – ANVISA, podemos observar que: Os parâmetros analisados satisfazem os limites permitidos.

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) conforme Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022 - Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)

N/A: Não se Aplica N/I: Não Informado L.Q. 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 e parâmetros analisados.

Colocar no campo OBS

Avaliando as contagens de mesófilos totais a Legislação Brasileira não prevê limites para a contagem em placas de bactérias mesófilas, porém a quantificação de microrganismos mesófilos visa verificar a contaminação geral de um alimento e tem sido usada como indicador da qualidade higiênica dos alimentos, fornecendo também uma ideia sobre seu tempo de conservação.

Data de emissão do relatório: Santo André, 24/01/2024.





LABORATÓRIO DE PESQUISAS E ANÁLISES QUÍMICAS,
FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS LTDA

www.isanalyses.com.br



Lais Puls Ferretti



Lais Puls Ferretti
Eng. Química – CRQ IV nº 04300114

Verifique a autenticidade da assinatura.





Relatório de ensaio - 2057517 A Rev.: 1

Dados do Cliente

Cliente: 2366 - SABORECITRUS INDUSTRIA E COMERCIO DE SUCOS E ALIMENTOS LTDA
Endereço: AV.: ENGENHEIRO AGRONOMO RONALDO ALGODOAL GUEDES PEREIRA, 225 - PQ INDL MOGI GUACU - MOGI-GUACU - SP CEP: 13.849-210
CNPJ: 08.089.268/0001-53

Dados da Amostra

Descrição: SUCO MISTO SABOR TANGERINA E MAÇÃ - 200 mL
Marca: VITASUCO Lote: 24A0035
Fabricação: 09/01/2024 Validade: 22 DIAS

Dados da Coleta

Data da Coleta: 11/01/2024 Responsável: Cliente
Procedimento de Coleta: CLIENTE Plano de Amostragem: Importado da cotação: 228376

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 11/01/2024 Condições de Recebimento: ADEQUADA
Temperatura da Amostra (°C): 5°C

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
Escherichia coli 10ml (Alimento)	<1	10	1	UFC/mL	3	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4. 2002	12/01/2024

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Físico-Químico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
pH (Alimentos)	3,96	-	1,0	N/A	0,07	Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ªEd. IAL - Cap 4 - Item 017/IV	19/01/2024

* Parâmetro terceirizado | U = Incerteza de medição do método

Conclusão

Comparando-se os valores obtidos para a amostra com os valores estabelecidos pela Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022 – ANVISA, podemos observar que: Os parâmetros analisados satisfazem os limites permitidos.

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) conforme Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022 - Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)
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 e parâmetros analisados.
Colocar no campo OBS
Avaliando as contagens de mesófilos totais a Legislação Brasileira não prevê limites para a contagem em placas de bactérias mesófilas, porém a quantificação de microrganismos mesófilos visa verificar a contaminação geral de um alimento e tem sido usada como indicador da qualidade higiênica dos alimentos, fornecendo também uma ideia sobre seu tempo de conservação.

Data de emissão do relatório: Santo André, 24/01/2024.



Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti
Eng. Química – CRQ IV nº 04300114



Verifique a autenticidade da assinatura.





LABORATÓRIO DE PESQUISAS E ANÁLISES QUÍMICAS, FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS LTDA

www.isanalyses.com.br



Relatório de ensaio - 2057528 A

Dados do Cliente

Cliente: 2366 - SABORECITRUS INDUSTRIA E COMERCIO DE SUCOS E ALIMENTOS LTDA
Endereço: AV.: ENGENHEIRO AGRONOMO RONALDO ALGODOAL GUEDES PEREIRA, 225 - PQ INDL MOGI GUACU - MOGI-GUACU - SP CEP: 13.849-210
CNPJ: 08.089.268/0001-53

Dados da Amostra

Descrição: SUCO MISTO SABOR TANGERINA E MAÇÃ - 200 ml
Marca: VITASUCO
Fabricação: 09/01/2024
Lote: 24A0035
Validade: 22 DIAS

Dados da Coleta

Data da Coleta: 11/01/2024
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Responsável: Cliente
Plano de Amostragem: Importado da cotação: 228376

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 11/01/2024
Temperatura da Amostra (°C): 5°C
Condições de Recebimento: ADEQUADA

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
Escherichia coli 10ml (Alimento)	<1	10	1	UFC/mL	3	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4. 2002	12/01/2024

* Parâmetro cercilhado | U = Incerteza de medição do método

Conclusão

Comparando-se os valores obtidos para a amostra com os valores estabelecidos pela Resolução RDC N° 724, de 1° de Julho de 2022 – ANVISA, podemos observar que: Os parâmetros analisados satisfazem os limites permitidos.

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) conforme Resolução RDC N° 724, de 1° de Julho de 2022 - Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)
N/A: Não se Aplica NI: 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 e parâmetros analisados.
Colocar no campo OBS
Avaliando as contagens de mesófilos totais a Legislação Brasileira não prevê limites para a contagem em placas de bactérias mesófilas, porém a quantificação de microorganismos mesófilos visa verificar a contaminação geral de um alimento e tem sido usada como indicador da qualidade higiênica dos alimentos, fornecendo também uma ideia sobre seu tempo de conservação.

Data de emissão do relatório: Santo André, 19/01/2024.



Lais Puls Ferretti

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



Verifique a autenticidade da assinatura.





Relatório de ensaio - 2057528

Dados do Cliente

Cliente: 2366 - SABORECITRUS INDUSTRIA E COMERCIO DE SUCOS E ALIMENTOS LTDA
Endereço: AV.: ENGENHEIRO AGRONOMO RONALDO ALGODOAL GUEDES PEREIRA , 225 - Pq INDL MOGI GUACU - MOGI-GUACU - SP
CEP: 13.849-210
CNPJ: 08.089.268/0001-53

Dados da Amostra

Descrição: SUCO MISTO SABOR TANGERINA E MAÇÃ - 200 ml
Marca: VITASUCO
Fabricação: 09/01/2024
Lote: 24A0035
Validade: 22 DIAS

Dados da Coleta

Data da Coleta: 11/01/2024
Responsável: Cliente
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Plano de Amostragem: Importado da cotação: 228376

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 11/01/2024
Condições de Recebimento: ADEQUADA
Temperatura da Amostra (°C): 5°C

Parâmetros Bacteriológico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	Método	Data da Ensaio:
Salmonella 25mL	Ausência	Ausência	-	A/P	FDA BAM – Bacter Analytical Manual 2001	12/01/2024

* Parâmetro terceirizado

Conclusão

Comparando-se os valores obtidos para a amostra com os valores estabelecidos pela Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022 – ANVISA, podemos observar que: Os parâmetros analisados satisfazem os limites permitidos.

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) conforme Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022 - Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)

N/A: Não se Aplica N/I: Não Informado L.Q. 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 e parâmetros analisados.

Colocar no campo OBS

Avaliando as contagens de mesófilos totais a Legislação Brasileira não prevê limites para a contagem em placas de bactérias mesófilas, porém a quantificação de microrganismos mesófilos visa verificar a contaminação geral de um alimento e tem sido usada como indicador da qualidade higiênica dos alimentos, fornecendo também uma ideia sobre seu tempo de conservação.

Data de emissão do relatório: Santo André, 19/01/2024.



Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti
Eng. Química – CRQ IV nº 04300114



Verifique a autenticidade da assinatura.





Relatório de ensaio - 2057529 A

Dados do Cliente

Cliente: 2366 - SABORECITRUS INDUSTRIA E COMERCIO DE SUCOS E ALIMENTOS LTDA
Endereço: AV.: ENGENHEIRO AGRONOMO RONALDO ALGODOAL GUEDES PEREIRA, 225 - PQ INDL MOGI GUACU - MOGI-GUACU - SP CEP: 13.849-210
CNPJ: 08.089.268/0001-53

Dados da Amostra

Descrição: SUCO MISTO SABOR TANGERINA E MAÇÃ - 200 ml
Marca: VITASUCO Lote: 24A0035
Fabricação: 09/01/2024 Validade: 22 DIAS

Dados da Coleta

Data da Coleta: 11/01/2024 Responsável: Cliente
Procedimento de Coleta: CLIENTE Plano de Amostragem: Importado da cotação: 228376

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 11/01/2024 Condições de Recebimento: ADEQUADA
Temperatura da Amostra (°C): 5°C

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
Escherichia coli 10ml (Alimento)	<1	10	1	UFC/mL	3	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4, 2002	12/01/2024

* Parâmetro terceirizado | U = Incerteza de medição do método

Conclusão

Comparando-se os valores obtidos para a amostra com os valores estabelecidos pela Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022 – ANVISA, podemos observar que: Os parâmetros analisados satisfazem os limites permitidos.

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração da conformidade de 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) conforme Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022 - Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)

N/A: Não se Aplica NI/ 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 e parâmetros analisados.

Colocar no campo OBS

Avaliando as contagens de mesófilos totais a Legislação Brasileira não prevê limites para a contagem em placas de bactérias mesófilas, porém a quantificação de microrganismos mesófilos visa verificar a contaminação geral de um alimento e tem sido usada como indicador da qualidade higiênica dos alimentos, fornecendo também uma ideia sobre seu tempo de conservação.

Data de emissão do relatório: Santo André, 19/01/2024.



Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti
Eng. Química – CRQ IV nº 04300114



Verifique a autenticidade da assinatura.





LABORATÓRIO DE PESQUISAS E ANÁLISES QUÍMICAS, FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS LTDA

www.isanalyses.com.br

Relatório de ensaio - 2057529

Dados do Cliente

Cliente: 2366 - SABORECITRUS INDUSTRIA E COMERCIO DE SUCOS E ALIMENTOS LTDA
Endereço: AV.: ENGENHEIRO AGRONOMO RONALDO ALGODOAL GUEDES PEREIRA , 225 - PQ INDL MOGI GUACU - MOGI-GUACU - SP
CEP: 13.849-210
CNPJ: 08.089.268/0001-53

Dados da Amostra

Descrição: SUCO MISTO SABOR TANGERINA E MAÇÃ - 200 ml
Marca: VITASUCO
Fabricação: 09/01/2024
Lote: 24A0035
Validade: 22 DIAS

Dados da Coleta

Data da Coleta: 11/01/2024
Responsável: Cliente
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Plano de Amostragem: Importado da cotação: 228376

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 11/01/2024
Condições de Recebimento: ADEQUADA
Temperatura da Amostra (°C): 5°C

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
Salmonella 25mL	Ausência	Ausência	-	A/P	FDA BAM - Bacter Analytical Manual 2001	12/01/2024

* Parâmetro terceirizado

Conclusão

Comparando-se os valores obtidos para a amostra com os valores estabelecidos pela Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022 – ANVISA, podemos observar que: Os parâmetros analisados satisfazem os limites permitidos.

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) conforme Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022 - Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)

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 e parâmetros analisados.

Colocar no campo OBS

Avaliar as contagens de mesófilos totais a Legislação Brasileira não prevê limites para a contagem em placas de bactérias mesófilas, porém a quantificação de microrganismos mesófilos visa verificar a contaminação geral de um alimento e tem sido usada como indicador da qualidade higiênica dos alimentos, fornecendo também uma ideia sobre seu tempo de conservação.

Data de emissão do relatório: Santo André, 19/01/2024.



Lais Puls Ferretti

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



Verifique a autenticidade da assinatura.





LABORATÓRIO DE PESQUISAS E ANÁLISES QUÍMICAS, FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS LTDA

www.isanalyses.com.br



Relatório de ensaio - 2057530 A

Dados do Cliente

Cliente: 2366 - SABORECITRUS INDUSTRIA E COMERCIO DE SUCOS E ALIMENTOS LTDA
Endereço: AV.: ENGENHEIRO AGRONOMO RONALDO ALGODOAL GUEDES PEREIRA, 225 - PQ IND. MOGI GUACU - MOGI-GUACU - SP CEP: 13.849-210
CNPJ: 08.089.268/0001-53

Dados da Amostra

Descrição: SUCO MISTO SABOR TANGERINA E MAÇÃ - 200 ml
Marca: VITASUCO
Fabricação: 09/01/2024
Lote: 24A0035
Validade: 22 DIAS

Dados da Coleta

Data da Coleta: 11/01/2024
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Responsável: Cliente
Plano de Amostragem: Importado da cotação: 228376

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 11/01/2024
Temperatura da Amostra (°C): 5°C
Condições de Recebimento: ADEQUADA

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
Escherichia coli 10ml (Alimento)	<1	10	1	UFC/mL	3	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4. 2002	12/01/2024

* Parâmetro tercelirizado | U = Incerteza de medição do método

Conclusão

Comparando-se os valores obtidos para a amostra com os valores estabelecidos pela Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022 – ANVISA, podemos observar que: Os parâmetros analisados satisfazem os limites permitidos.

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração da conformidade de 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) conforme Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022 - Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)

N/A: Não se Aplica NI: 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 e parâmetros analisados.

Colocar no campo OBS

Avaliando as contagens de mesófilos totais a Legislação Brasileira não prevê limites para a contagem em placas de bactérias mesófilas, porém a quantificação de

microorganismos mesófilos visa verificar a contaminação geral de um alimento e tem sido usada como indicador da qualidade higiênica dos alimentos, fornecendo também uma ideia sobre seu tempo de conservação.

Data de emissão do relatório: Santo André, 19/01/2024.



Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti
Eng. Química – CRQ IV nº 04300114



Verifique a autenticidade da assinatura.





Relatório de ensaio - 2057530

Dados do Cliente

Cliente: 2366 - SABORECITRUS INDUSTRIA E COMERCIO DE SUCOS E ALIMENTOS LTDA,
Endereço: AV.: ENGENHEIRO AGRONOMO RONALDO ALGODOAL GUEDES PEREIRA, 225 - PD INDL MOGI GUACU - MOGI-GUACU - SP
CEP: 13.849-210
CNPJ: 08.089.268/0001-53

Dados da Amostra

Descrição: SUCO MISTO SABOR TANGERINA E MAÇÃ - 200 ml
Marca: VITASUCO Lote: 24A0035
Fabricação: 09/01/2024 Validade: 22 DIAS

Dados da Coleta

Data da Coleta: 11/01/2024 Responsável: Cliente
Procedimento de Coleta: CLIENTE Plano de Amostragem: Importado da cotação: 228376

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 11/01/2024 Condições de Recebimento: ADEQUADA
Temperatura da Amostra (°C): 5°C

Parâmetros Bacteriológico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	Método	Data da Ensaio:
Salmonella 25mL	Ausência	Ausência	-	A/P	FDA BAM - Bacter Analytical Manual 2001	12/01/2024

* Parâmetro tercolrizado

Conclusão

Comparando-se os valores obtidos para a amostra com os valores estabelecidos pela Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022 – ANVISA, podemos observar que: Os parâmetros analisados satisfazem os limites permitidos.

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) conforme Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022 - Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)
N/A: Não se Aplica NI: 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 e parâmetros analisados.

Colocar no campo OBS

Avaliando as contagens de mesófilos totais a Legislação Brasileira não prevê limites para a contagem em placas de bactérias mesófilas, porém a quantificação de microrganismos mesófilos visa verificar a contaminação geral de um alimento e tem sido usada como indicador da qualidade higiênica dos alimentos, fornecendo também uma ideia sobre seu tempo de conservação.

Data de emissão do relatório: Santo André, 19/01/2024.



Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti
Eng. Química – CRQ IV nº 04300114



Verifique a autenticidade da assinatura.





LABORATÓRIO DE PESQUISAS E ANÁLISES QUÍMICAS, FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS LTDA

www.lsanalyses.com.br



Relatório de ensaio - 2057531 A

Dados do Cliente

Cliente: 2366 - SABORECITRUS INDUSTRIA E COMERCIO DE SUCOS E ALIMENTOS LTDA
Endereço: AV.: ENGENHEIRO AGRONOMO RONALDO ALGODOAL GUEDES PEREIRA, 225 - PQ INDL MOGI GUACU - MOGI-GUACU - SP CEP: 13.849-210
CNPJ: 08.089.268/0001-53

Dados da Amostra

Descrição: SUCO MISTO SABOR TANGERINA E MAÇÃ - 200 ml
Marca: VITASUCO Lote: 24A0035
Fabricação: 09/01/2024 Validade: 22 DIAS

Dados da Coleta

Data da Coleta: 11/01/2024 Responsável: Cliente
Procedimento de Coleta: CLIENTE Plano de Amostragem: Impórtado da cotação: 228376

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 11/01/2024 Condições de Recebimento: ADEQUADA
Temperatura da Amostra (°C): 5°C

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
Escherichia coli 10ml (Alimento)	<1	10	1	UFC/mL	3	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4, 2002	12/01/2024

* Parâmetro tercalizado | U = Incerteza de medição do método

Conclusão

Comparando-se os valores obtidos para a amostra com os valores estabelecidos pela Resolução RDC N° 724, de 1° de Julho de 2022 – ANVISA, podemos observar que: Os parâmetros analisados satisfazem os limites permitidos.

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) conforme Resolução RDC N° 724, de 1° de Julho de 2022 - Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)

N/A: Não se Aplica NI: 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 e parâmetros analisados.

Colocar no campo OBS

Avaliando as contagens de mesófilos totais a Legislação Brasileira não prevê limites para a contagem em placas de bactérias mesófilas, porém a quantificação de

microorganismos mesófilos visa verificar a contaminação geral de um alimento e tem sido usada como indicador da qualidade higiênica dos alimentos, fornecendo também uma ideia sobre seu tempo de conservação.

Data de emissão do relatório: Santo André, 19/01/2024.



Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti
Eng. Química - CRQ IV n° 04300114



Verifique a autenticidade da assinatura.





LABORATÓRIO DE PESQUISAS E ANÁLISES QUÍMICAS, FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS LTDA

www.lsanalyses.com.br

Relatório de ensaio - 2057531

Dados do Cliente

Cliente: 2366 - SABORECITRUS INDUSTRIA E COMERCIO DE SUCOS E ALIMENTOS LTDA
Endereço: AV.: ENGENHEIRO AGRONOMO RONALDO ALGODOAL GUEDES PEREIRA , 225 - PQ INDL MOGI GUACU - MOGI-GUACU - SP
CEP: 13.849-210
CNPJ: 08.089.268/0001-53

Dados da Amostra

Descrição: SUCO MISTO SABOR TANGERINA E MAÇÃ - 200 ml
Marca: VITASUCO Lote: 24A0035
Fabricação: 09/01/2024 Validade: 22 DIAS

Dados da Coleta

Data da Coleta: 11/01/2024 Responsável: Cliente
Procedimento de Coleta: CLIENTE Plano de Amostragem: Importado da cotação: 228376

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 11/01/2024 Condições de Recebimento: ADEQUADA
Temperatura da Amostra (°C): 5°C

Parâmetros Bacteriológico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	Método	Data da Ensaio:
Salmonella 25mL	Ausência	Ausência	-	A/P	FDA BAM - Bacter Analytical Manual 2001	12/01/2024

* Parâmetro tercelizado

Conclusão

Comparando-se os valores obtidos para a amostra com os valores estabelecidos pela Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022 - ANVISA, podemos observar que: Os parâmetros analisados satisfazem os limites permitidos.

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) conforme Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022 - Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)

N/A: Não se Aplica NI: 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 e parâmetros analisados.

Colocar no campo OBS

Avaliando as contagens de mesófilos totais a Legislação Brasileira não prevê limites para a contagem em placas de bactérias mesófilas, porém a quantificação de microrganismos mesófilos visa verificar a contaminação geral de um alimento e tem sido usada como indicador da qualidade higiênica dos alimentos, fornecendo também uma ideia sobre seu tempo de conservação.

Data de emissão do relatório: Santo André, 19/01/2024.



Lais Puls Ferretti



Verifique a autenticidade da assinatura.

Lais Puls Ferretti
Eng. Química - CRQ IV nº 04300114





MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SUPERINTENDÊNCIA FEDERAL DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - SP

CERTIFICADO DE REGISTRO DE PRODUTO

Certifico que está devidamente registrado neste Ministério sob o Nº.: SP 002924-6.000036

O Produto:	SUCO MISTO DE UVA E MAÇÃ				
De Marca Comercial:	VITA SUCO				
De Solicitação Eletrônica:	00092300/2022				
Número do registro	SP0029246000036				
De propriedade do Estabelecimento:	SABORECITRUS INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE SUCOS E ALIMENTOS LTDA.				
CPF/CNPJ Nº.	08.089.268/0001-53				
Localizado a:	Avenida Engenheiro Ronaldo Algodual Guedes Pereira 225				
Bairro:	Parque Industrial Mogi Guaçu	Município:	Mogi Guaçu	UF:	SP

Identificação do estabelecimento contratado ou Unidade Industrial	
Nome Empresarial: BRASIL CITRUS INDUSTRIA E COMERCIO LTDA	
Nº Registro MAPA: SP 001174-6	<input checked="" type="checkbox"/> Estabelecimento de terceiro <input type="checkbox"/> Unidade Industrial
Atividade(s) a ser(em) desenvolvida(s) para este produto: PRODUTOR OU FABRICANTE, ENVASILHADOR OU ENGARRAFADOR, EXPORTADOR PRODUTOR OU FABRICANTE, ENVASILHADOR OU ENGARRAFADOR, EXPORTADOR	
Nome Empresarial: TECPOLPA INDUSTRIA E COMERCIO DE SUCOS LTDA	
Nº Registro MAPA: SP 000965-2	<input checked="" type="checkbox"/> Estabelecimento de terceiro <input type="checkbox"/> Unidade Industrial
Atividade(s) a ser(em) desenvolvida(s) para este produto: PRODUTOR OU FABRICANTE, ENVASILHADOR OU ENGARRAFADOR, EXPORTADOR PRODUTOR OU FABRICANTE, ENVASILHADOR OU ENGARRAFADOR, EXPORTADOR	

Documento gerado eletronicamente, em 23/08/2022, às 18:49, conforme horário oficial de



Concedido em: 28/07/2020

VALIDO ATÉ: 28/07/2030

Renovado em:

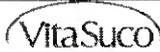
Documento gerado eletronicamente, em 23/08/2022, às 18:49, conforme horário oficial de

CÓDIGO DE AUTENTICIDADEZ1SQ-DU74-7F8I-8AIL

Página 2 / 2



Autenticar documento em <https://mogiguacu.nopapercloud.com.br/autenticidade>
com o identificador 370030003900310039003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme art. 4º, II da Lei 14.063/2020.



ESPECIFICAÇÃO GERAL DO PRODUTO

PRODUTO: SUCO MISTO DE UVA E MAÇÃ	Código	Emissão	Revisão	Página
MARCA: VITA SUCO	FT - PNC 110	19/07/2023	04	1 de 1

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome: Suco misto de uva e maçã
Marca: Vita Suco
Registro M.A.P.A n.º: SP 002924-6.000036

2. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Suco misto é um suco obtido pela mistura de frutas. Com a combinação das partes comestíveis e misturas de sucos de frutas, uva (*Vitis vinifera L.*) e maçã (*Pyrus malus L.*), sendo a denominação constituída da expressão suco misto, seguida da relação de frutas utilizadas, em ordem decrescente das quantidades presentes na mistura (Decreto 6.871/2009 art. 18 § 11).

3. INGREDIENTES

Suco de uva reconstituído (65%) e suco de maçã clarificado reconstituído (35%). **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

4. ESPECIFICAÇÕES

4.1 Parâmetros Sensoriais

Parâmetro	Resultados
Aspecto	Líquido
Cor	Característico
Odor	Característico
Sabor	Característico

4.2 Parâmetros Físico-químicos

Parâmetro	Limite
pH	2,90 a 4,10
Acidez Total (g/100 mL)	0,41 a 0,60
Sólidos solúveis a 20 °C (brix°)	Mín 12,00
Ratio	Mín 13,33

4.3 Parâmetros microbiológicos

Parâmetro	Limite
Escherichia coli	10
Salmonella sp/ 25 mL	Ausência

5. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção: 200 ml (1 unidade)			
	100 ml	200 ml	% VD*
Valor Energético (kcal)	51	102	5
Carboidratos (g)	13	25	8
Açúcares totais (g)	12	23	
Sódio (mg)	4	8	3

Não contém quantidades significativas de Açúcares adicionados, Proteínas, Gorduras totais, Gorduras saturadas, Gorduras trans e Fibras alimentares.

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

6. MODO DE USO

Produto pronto para o consumo.

7. ARMAZENAMENTO

Embalagem	Temperatura	Temperatura (após aberto)
Sachê	0° C a 5° C	Após aberto, manter refrigerado e consumir em 2 dias.

8. VALIDADE

Embalagem	Validade
Sachê	22 dias após a data de fabricação

9. EMBALAGEM

9.1 Conteúdo

Embalagem	Conteúdo		Empilhamento
	Primária	Secundária	
Sachê	200 ml	50 unidades	4 caixas

9.2 Características

Embalagem	Primária	Secundária
Sachê	Polietileno de baixa densidade linear (PEBDL)	Caixa de papelão

10. TRANSPORTE

Transportar em veículo limpo, protegido contra umidade e calor, não devendo ser transportado com outros materiais que possam contaminar o produto.

Embalagem	Transporte
Sachê	Veículo refrigerado - 0°C a 5°C

11. PRODUZIDO E ENVASILHADO SOB RESPONSABILIDADE DE:

Saborecitrus Indústria e Comércio de Sucos e Alimentos Ltda.
CNPJ: 08.089.268/0001-53
Avenida Engenheiro Agrônomo Ronaldo Algodual Guedes Pereira, n° 225 – Parque Industrial de Mogi Guaçu
Mogi Guaçu- São Paulo
CEP: 13849-210
TEL.: (19) 3361 7600

12. RESPONSABILIDADE TÉCNICA

André Armani
Químico Responsável
CRQ - 004449521





Relatório de ensaio - 2057516

Dados do Cliente

Cliente: 2366 - SABORECITRUS INDUSTRIA E COMERCIO DE SUCOS E ALIMENTOS LTDA
Endereço: AV.: ENGENHEIRO AGRONOMO RONALDO ALGODAL GUEDES PEREIRA, 225 - PQ INDL MOGI GUACU - MOGI-GUACU - SP
CEP: 13.849-210
CNPJ: 08.089.268/0001-53

Dados da Amostra

Descrição: SUCO MISTO SABOR UVA E MAÇÃ - 200 mL
Marca: VITASUCO
Fabricação: 09/01/2024
Lote: 24A0036
Validade: 22 DIAS

Dados da Coleta

Data da Coleta: 11/01/2024
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Responsável: Cliente
Piano de Amostragem: Importado da coleta: 228376

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 11/01/2024
Temperatura da Amostra (°C): 5°C
Condições de Recebimento: ADEQUADA

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
Salmonella/25g	Ausente	Ausente	N/A	P/A	FDA BAM - Bacter Analytical Manual 5. 2001	12/01/2024
Microscopia	Ausência de sujidades	Ausência de sujidades	-	N/A	Não Aplicável	19/01/2024
Fragmentos de Insetos indicativo de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	<1	80	1	em 100g	972.32 (16.05.11)	19/01/2024
Areia ou Cinzas Insolúveis em Ácido	0,10	-	0,10	%	IAL - Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ª Edição	19/01/2024
Ácaros Mortos	<1	Máximo 5	1	-	AOAC Capítulo 16.	19/01/2024

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Físico-Químico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
°Brix	12,8	-	0,1	°Brix	IAL - 5ª EDIÇÃO	19/01/2024
Sabor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	19/01/2024
Odor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	19/01/2024
Cor (Alimentos)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	19/01/2024
Aspecto (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	19/01/2024

* Parâmetro terceirizado

Conclusão

A amostra analisada apresenta condições satisfatórias de higiene.

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) conforme Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022 - Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)

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 e parâmetros analisados.

Colocar no campo OBS

Avaliando as contagens de mesófilos totais a Legislação Brasileira não prevê limites para a contagem em placas de bactérias mesófilas, porém a quantificação de microrganismos mesófilos visa verificar a contaminação geral de um alimento e tem sido usada como indicador da qualidade higiênica dos alimentos, fornecendo também uma ideia sobre seu tempo de conservação.

Data de emissão do relatório: Santo André, 19/01/2024.





LABORATÓRIO DE PESQUISAS E ANÁLISES QUÍMICAS,
FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS LTDA

www.isanalyses.com.br



Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti
Eng. Química - CRQ IV nº 04300114



Verifique a autenticidade da assinatura.





LABORATÓRIO DE PESQUISAS E ANÁLISES QUÍMICAS, FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS LTDA

www.lsanalyses.com.br



Relatório de ensaio - 2057516 A

Dados do Cliente

Cliente: 2366 - SABORECITRUS INDUSTRIA E COMERCIO DE SUCOS E ALIMENTOS LTDA
Endereço: AV. ENGENHEIRO AGRONOMO RONALDO ALGODOAL GUEDES PEREIRA, 225 - PQ INDL MOGI GUACU - MOGI-GUACU - SP CEP: 13.849-210
CNPJ: 08.089.268/0001-53

Dados da Amostra

Descrição: SUCO MISTO SABOR UVA E MAÇÃ - 200 mL
Marca: VITASUCO
Fabricação: 09/01/2024
Lote: 24A0036
Validade: 22 DIAS

Dados da Coleta

Data da Coleta: 11/01/2024
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Responsável: Cliente
Plano de Amostragem: Importado da cotação: 228376

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 11/01/2024
Temperatura da Amostra (°C): 5°C
Condições de Recebimento: ADEQUADA

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
Escherichia coli 10ml (Alimento)	<1	10	1	UFC/mL	3	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4, 2002	12/01/2024

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Físico-Químico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
pH (Alimentos)	3,99	-	1,0	N/A	0,07	Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ª Ed. IAL - Cap 4 - Item 017/IV	19/01/2024

* Parâmetro terceirizado | U = Incerteza de medição do método

Conclusão

A amostra analisada apresenta condições satisfatórias de higiene.

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) conforme Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022 - Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)
N/A: Não se Aplica NI: 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 e parâmetros analisados.
Colocar no campo OBS
Avaliando as contagens de mesófilos totais a Legislação Brasileira não prevê limites para a contagem em placas de bactérias mesófilas, porém a quantificação de microorganismos mesófilos visa verificar a contaminação geral de um alimento e tem sido usada como indicador da qualidade higiênica dos alimentos, fornecendo também uma ideia sobre seu tempo de conservação.

Data de emissão do relatório: Santo André, 19/01/2024.



Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti
Eng. Química - CRQ IV nº 04300114



Verifique a autenticidade da assinatura.





LABORATÓRIO DE PESQUISAS E ANÁLISES QUÍMICAS, FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS LTDA

www.isanalyses.com.br



Relatório de ensaio - 2057525 A

Dados do Cliente

Cliente: 2366 - SABORECITRUS INDUSTRIA E COMERCIO DE SUCOS E ALIMENTOS LTDA
Endereço: AV.: ENGENHEIRO AGRONOMO RONALDO ALGODOAL GUEDES PEREIRA, 225 - PQ INDL MOGI GUACU - MOGI-GUACU - SP CEP: 13.849-210
CNPJ: 08.089.268/0001-53

Dados da Amostra

Descrição: SUCO MISTO SABOR UVA E MAÇA - 200 mL
Marca: VITASUCO
Fabricação: 09/01/2024
Lote: 24A0036
Validade: 22 DIAS

Dados da Coleta

Data da Coleta: 11/01/2024
Responsável: Cliente
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Plano de Amostragem: Importado da cotação: 228376

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 11/01/2024
Condições de Recebimento: ADEQUADA
Temperatura da Amostra (°C): 5°C

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
Escherichia coli 10ml (Alimento)	<1	10	1	UFC/mL	3	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4. 2002	12/01/2024

* Parâmetro terceirizado | U = Incerteza de medição do método

Conclusão

Comparando-se os valores obtidos para a amostra com os valores estabelecidos pela Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022 – ANVISA, podemos observar que: Os parâmetros analisados satisfazem os limites permitidos.

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração da conformidade de 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) conforme Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022 - Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)

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 e parâmetros analisados.

Colocar no campo OBS

Avaliando as contagens de mesófilos totais a Legislação Brasileira não prevê limites para a contagem em placas de bactérias mesófilas, porém a quantificação de microrganismos mesófilos visa verificar a contaminação geral de um alimento e tem sido usada como indicador da qualidade higiênica dos alimentos, fornecendo também uma ideia sobre seu tempo de conservação.

Data de emissão do relatório: Santo André, 19/01/2024.



Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti
Eng. Química – CRQ IV nº 04300114



Verifique a autenticidade da assinatura.





Relatório de ensaio - 2057525

Dados do Cliente

Cliente: 2366 - SABORECITRUS INDUSTRIA E COMERCIO DE SUCOS E ALIMENTOS LTDA
Endereço: AV.: ENGENHEIRO AGRONOMO RONALDO ALGODOAL GUEDES PEREIRA , 225 - PQ INDL MOGI GUACU - MOGI-GUACU - SP
CEP: 13.849-210
CNPJ: 08.089.268/0001-53

Dados da Amostra

Descrição: SUCO MISTO SABOR UVA E MAÇÃ - 200 mL
Marca: VITASUCO Lote: 24A0036
Fabricação: 09/01/2024 Validade: 22 DIAS

Dados da Coleta

Data da Coleta: 11/01/2024 Responsável: Cliente
Procedimento de Coleta: CLIENTE Plano de Amostragem: Importado da cotação: 228376

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 11/01/2024 Condições de Recebimento: ADEQUADA
Temperatura da Amostra (°C): 5°C

Parâmetros Bacteriológico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	Método	Data da Ensaio:
Salmonella 25mL	Ausência	Ausência	-	A/P	FDA BAM – Bacter Analytical Manual 2001	12/01/2024

* Parâmetro terceirizado

Conclusão

Comparando-se os valores obtidos para a amostra com os valores estabelecidos pela Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022 – ANVISA, podemos observar que: Os parâmetros analisados satisfazem os limites permitidos.

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) conforme Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022 - Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)

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 à amostra colhida e parâmetros analisados.

Colocar no campo OBS

Avaliando as contagens de mesófilos totais a Legislação Brasileira não prevê limites para a contagem em placas de bactérias mesófilas, porém a quantificação de microrganismos mesófilos visa verificar a contaminação geral de um alimento e tem sido usada como indicador da qualidade higiênica dos alimentos, fornecendo também uma ideia sobre seu tempo de conservação.

Data de emissão do relatório: Santo André, 19/01/2024.



Lais Puls Ferretti

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



Verifique a autenticidade da assinatura.





Relatório de ensaio - 2057526 A

Dados do Cliente

Cliente: 2366 - SABORECITRUS INDUSTRIA E COMERCIO DE SUCOS E ALIMENTOS LTDA
Endereço: AV.: ENGENHEIRO AGRONOMO RONALDO ALGODOAL GUEDES PEREIRA, 225 - PQ INDL MOGI GUACU - MOGI-GUACU - SP CEP: 13.849-210
CNPJ: 08.089.268/0001-53

Dados da Amostra

Descrição: SUCO MISTO SABOR UVA E MAÇÃ - 200 mL
Marca: VITASUCO
Fabricação: 09/01/2024
Lote: 24A0036
Validade: 22 DIAS

Dados da Coleta

Data da Coleta: 11/01/2024
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Responsável: Cliente
Plano de Amostragem: Importado da cotação: 228376

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 11/01/2024
Temperatura da Amostra (°C): 5°C
Condições de Recebimento: ADEQUADA

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
Escherichia coli 10ml (Alimento)	<1	10	1	UFC/mL	3	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4, 2002	12/01/2024

* Parâmetro terceirizado | U = Incerteza de medição do método

Conclusão

Comparando-se os valores obtidos para a amostra com os valores estabelecidos pela Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022 – ANVISA, podemos observar que: Os parâmetros analisados satisfazem os limites permitidos.

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) conforme Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022 - Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)

N/A: Não se Aplica NI: 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 e parâmetros analisados.

Colocar no campo OBS

Avaliando as contagens de mesófilos totais a Legislação Brasileira não prevê limites para a contagem em placas de bactérias mesófilas, porém a quantificação de microorganismos mesófilos visa verificar a contaminação geral de um alimento e tem sido usada como indicador da qualidade higiênica dos alimentos, fornecendo também uma ideia sobre seu tempo de conservação.

Data de emissão do relatório: Santo André, 19/01/2024.



Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti
Eng. Química – CRQ IV nº 04300114



Verifique a autenticidade da assinatura.





Relatório de ensaio - 2057526

Dados do Cliente

Cliente: 2366 - SABORECITRUS INDUSTRIA E COMERCIO DE SUCOS E ALIMENTOS LTDA
Endereço: AV.: ENGENHEIRO AGRONOMO RONALDO ALGODOAL GUEDES PEREIRA, 225 - PQ INDL MOGI GUACU - MOGI-GUACU - SP
CEP: 13.849-210
CNPJ: 08.089.268/0001-53

Dados da Amostra

Descrição: SUCO MISTO SABOR UVA E MAÇÃ - 200 mL
Marca: VITASUCO
Fabricação: 09/01/2024
Lote: 24A0036
Validade: 22 DIAS

Dados da Coleta

Data da Coleta: 11/01/2024
Responsável: Cliente
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Plano de Amostragem: Importado da cotação: 228376

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 11/01/2024
Condições de Recebimento: ADEQUADA
Temperatura da Amostra (°C): 5°C

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
Salmonella 25mL	Ausência	Ausência	-	A/P	FDA BAM – Bacter Analytical Manual 2001	12/01/2024

* Parâmetro terceirizado

Conclusão

Comparando-se os valores obtidos para a amostra com os valores estabelecidos pela Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022 – ANVISA, podemos observar que: Os parâmetros analisados satisfazem os limites permitidos.

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) conforme Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022 - Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)

N/A: Não se Aplica NI: 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 e parâmetros analisados.

Colocar no campo OBS

Atendendo as contagens de mesófilos totais a Legislação Brasileira não prevê limites para a contagem em placas de bactérias mesófilas, porém a quantificação de microorganismos mesófilos visa verificar a contaminação geral de um alimento e tem sido usada como indicador da qualidade higiênica dos alimentos, fornecendo também uma ideia sobre seu tempo de conservação.

Data de emissão do relatório: Santo André, 19/01/2024.



Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti
Eng. Química – CRQ IV nº 04300114



Verifique a autenticidade da assinatura.





Relatório de ensaio - 2057527 A

Dados do Cliente

Cliente: 2366 - SABORECITRUS INDUSTRIA E COMERCIO DE SUCOS E ALIMENTOS LTDA
Endereço: AV.: ENGENHEIRO AGRONOMO RONALDO ALGODOAL GUEDES PEREIRA, 225 - PQ IND. MOGI GUACU - MOGI-GUACU - SP CEP: 13.849-210
CNPJ: 08.089.268/0001-53

Dados da Amostra

Descrição: SUCO MISTO SABOR UVA E MAÇÃ - 200 mL
Marca: VITASUCO
Fabricação: 09/01/2024
Lote: 24A0036
Validade: 22 DIAS

Dados da Coleta

Data da Coleta: 11/01/2024
Responsável: Cliente
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Plano de Amostragem: Importado da cotação: 228376

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 11/01/2024
Temperatura da Amostra (°C): 5°C
Condições de Recebimento: ADEQUADA

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
Escherichia coli 10ml (Alimento)	<1	10	1	UFC/mL	3	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4, 2002	12/01/2024

* Parâmetro tercelrizado | U = Incerteza de medição do método

Conclusão

Comparando-se os valores obtidos para a amostra com os valores estabelecidos pela Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022 – ANVISA, podemos observar que: Os parâmetros analisados satisfazem os limites permitidos.

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) conforme Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022 - Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)

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 e parâmetros analisados.

Colocar no campo OBS

Avaliando as contagens de mesófilos totais a Legislação Brasileira não prevê limites para a contagem em placas de bactérias mesófilas, porém a quantificação de

microorganismos mesófilos: visa verificar a contaminação geral de um alimento e tem sido usada como indicador da qualidade higiênica dos alimentos, fornecendo também uma ideia sobre seu tempo de conservação.

Data de emissão do relatório: Santo André, 19/01/2024.



Lals Puls Ferretti

Lals Puls Ferretti
Eng. Química – CRQ IV nº 04300114



Verifique a autenticidade da assinatura.





LABORATÓRIO DE PESQUISAS E ANÁLISES QUÍMICAS, FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS LTDA

www.lsanalyses.com.br

Relatório de ensaio - 2057527

Dados do Cliente

Cliente: 2366 - SABORECITRUS INDUSTRIA E COMERCIO DE SUCOS E ALIMENTOS LTDA
Endereço: AV.: ENGENHEIRO AGRONOMO RONALDO ALGODOAL GUEDES PEREIRA, 225 - PQ INDL MOGI GUACU - MOGI-GUACU - SP
CEP: 13.849-210
CNPJ: 08.089.268/0001-53

Dados da Amostra

Descrição: SUCO MISTO SABOR UVA E MAÇÃ - 200 mL
Marca: VITASUCO
Fabricação: 09/01/2024
Lote: 24A0036
Validade: 22 DIAS

Dados da Coleta

Data da Coleta: 11/01/2024
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Responsável: Cliente
Plano de Amostragem: Importado da cotação: 228376

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 11/01/2024
Temperatura da Amostra (°C): 5°C
Condições de Recebimento: ADEQUADA

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
Salmonella 25mL	Ausência	Ausência	-	A/P	FDA BAM – Eacter Analytical Manual 2001	12/01/2024

* Parâmetro terceirizado

Conclusão

Comparando-se os valores obtidos para a amostra com os valores estabelecidos pela Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022 – ANVISA, podemos observar que: Os parâmetros analisados satisfazem os limites permitidos.

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) conforme Resolução RDC Nº 724, de 1º de Julho de 2022 - Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)
NA: Não se Aplica NI: 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 e parâmetros analisados.
Colocar no campo OBS
Avaliando as contagens de mesófilos totais a Legislação Brasileira não prevê limites para a contagem em placas de bactérias mesófilas, porém a quantificação de microorganismos mesófilos visa verificar a contaminação geral de um alimento e tem sido usada como indicador da qualidade higiênica dos alimentos, fornecendo também uma ideia sobre seu tempo de conservação.

Data de emissão do relatório: Santo André, 19/01/2024.



Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti
Eng. Química – CRQ IV nº 04300114



Verifique a autenticidade da assinatura.





Via Rápida Empresa - VRE
CERTIFICADO DE LICENCIAMENTO INTEGRADO
JUCESP - JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DE SÃO PAULO
Secretaria de Desenvolvimento Econômico do Estado de São Paulo



Prefeitura do Município de Mogi Guaçu

Governo do Estado de São Paulo

É importante saber que:

1. Todos os dados e declarações constantes deste documento são de responsabilidade do proprietário do estabelecimento.
2. Somente as atividades econômicas contidas neste comprovante tem o funcionamento autorizado.
3. Quaisquer alterações de dados e/ou de condições que determinem a inscrição nos órgãos e expedição deste documento implica a perda de sua validade e regularidade perante os órgãos, e obriga o empresário e/ou empresa jurídica a revalidar as informações e renovar sua solicitação.
4. Os órgãos envolvidos poderão a qualquer momento fiscalizar ou notificar o interessado a comprovar as restrições e/ou condições supramencionadas no documento, de forma que se não atendidas as notificações, poderá ter início procedimento de apuração de responsabilidades com eventual imposição de multa, interdição do imóvel ou cassação do licenciamento.
5. As taxas devidas de cada órgão deverão ser recolhidas diretamente com os envolvidos e mantidas válidas durante todo o período de vigência do estabelecimento, de acordo com as regras definidas e especificadas pelo órgão.
6. Este documento foi expedido com base no Decreto Estadual 55.660, de 30 de março de 2010 e produz todos os efeitos legais para a autorização do exercício das atividades econômicas nele contidas.
7. Todas as licenças de funcionamento dos órgãos e entidades da Administração Direta e Indireta, bem como do município, se conveniado à REDESIM, estarão contidas neste Certificado. Portanto, não é necessária apresentação de Alvará complementar a este documento.

DADOS DA SOLICITAÇÃO E VALIDADE DESTA DOCUMENTO:	
PROTOCOLO/NÚMERO	NÚMERO DA SOLICITAÇÃO
SPM2330294605	2484837
DATA DA SOLICITAÇÃO	
14/06/2023	
DATA DE VALIDADE	
14/06/2024	



DADOS DA EMPRESA	
NOME EMPRESARIAL	CNPJ
MEGA MUNDO TRANSPORTES LTDA	18.713.751/0001-10
NATUREZA JURÍDICA	Inscrição Municipal
Sociedade Empresária Limitada	
A EMPRESA TERÁ ESTABELECIMENTO?	
Sim	
FORMA DE ATUAÇÃO	
Estabelecimento Fixo	
ENDEREÇO DO ESTABELECIMENTO	
RUA OSCAR CANDIDO RODRIGUES, 55 SALA 03 JARDIM ALVORADA, Mogi Guaçu - SP CEP: 13841062	
ÁREA DO ESTABELECIMENTO	21.90



DADOS DA EMPRESA**ÁREA DO IMÓVEL (ÁREA CONSTRUÍDA) 14337.84 (M²)****ATIVIDADES ECONÔMICAS LICENCIADAS**

- 4930202 - Transporte rodoviário de carga, exceto produtos perigosos e mudanças, intermunicipal, interestadual e internacional
- 4322302 - Instalação e manutenção de sistemas centrais de ar condicionado, de ventilação e refrigeração
- 4713004 - Lojas de departamentos ou magazines, exceto lojas francas (Duty free)
- 4751201 - Comércio varejista especializado de equipamentos e suprimentos de informática
- 4753900 - Comércio varejista especializado de eletrodomésticos e equipamentos de áudio e vídeo
- 4754701 - Comércio varejista de móveis
- 4761003 - Comércio varejista de artigos de papelaria
- 5211799 - Depósitos de mercadorias para terceiros, exceto armazéns gerais e guarda-móveis
- 5212500 - Carga e descarga
- 8291100 - Atividades de cobrança e informações cadastrais
- 9511800 - Reparação e manutenção de computadores e de equipamentos periféricos

ATIVIDADES AUXILIARES LICENCIADAS

Sede

Escritório Administrativo

ANÁLISE DE VIABILIDADE**PARECER DA PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MOGI GUAÇU****VÁLIDO PARA A INSCRIÇÃO MUNICIPAL DO IMÓVEL DATA DE EMISSÃO: 12/06/2023****TIPO DO IMÓVEL:** Número IPTU: NE131001001000**RESTRICÇÕES AO EXERCÍCIO DA ATIVIDADE NO LOCAL INDICADO:****CNAE:**

4930-2/02-Transporte rodoviário de carga, exceto produtos perigosos e mudanças, intermunicipal, interestadual e internacional

Atividade Estabelecimento:

Sim

»

A PREFEITURA PODERA A QUALQUER MOMENTO NOTIFICAR O INTERESSADO A COMPROVAR AS CONDIÇÕES SUPRAMENCIONADAS NAS RESTRICÇÕES DE OPERAÇÃO, DE FORMA QUE SE NÃO ATENDIDA A NOTIFICAÇÃO, PODERÁ INICIAR PROCEDIMENTO DE APURAÇÃO DE RESPONSABILIDADES COM EVENTUAL IMPOSIÇÃO DE MULTA, INTERDIÇÃO DO IMÓVEL OU CASSAÇÃO DO LICENCIAMENTO.

CNAE:

4322-3/02-Instalação e manutenção de sistemas centrais de ar condicionado, de ventilação e refrigeração

Atividade Estabelecimento:

Sim

»

A PREFEITURA PODERA A QUALQUER MOMENTO NOTIFICAR O INTERESSADO A COMPROVAR AS CONDIÇÕES SUPRAMENCIONADAS NAS RESTRICÇÕES DE OPERAÇÃO, DE FORMA QUE SE NÃO ATENDIDA A NOTIFICAÇÃO, PODERÁ INICIAR PROCEDIMENTO DE APURAÇÃO DE RESPONSABILIDADES COM EVENTUAL IMPOSIÇÃO DE MULTA, INTERDIÇÃO DO IMÓVEL OU CASSAÇÃO DO LICENCIAMENTO.

CNAE:

4713-0/04-Lojas de departamentos ou magazines, exceto lojas francas (Duty free)

Atividade Estabelecimento:

PARECER DA PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MOGI GUAÇU

Sim

»

A PREFEITURA PODERA A QUALQUER MOMENTO NOTIFICAR O INTERESSADO A COMPROVAR AS CONDIÇÕES SUPRAMENCIONADAS NAS RESTRICÕES DE OPERAÇÃO, DE FORMA QUE SE NÃO ATENDIDA A NOTIFICAÇÃO, PODERA INICIAR PROCEDIMENTO DE APURAÇÃO DE RESPONSABILIDADES COM EVENTUAL IMPOSIÇÃO DE MULTA, INTERDIÇÃO DO IMÓVEL OU CASSAÇÃO DO LICENCIAMENTO.

CNAE:

4751-2/01-Comércio varejista especializado de equipamentos e suprimentos de informática

Atividade Estabelecimento:

Sim

»

A PREFEITURA PODERA A QUALQUER MOMENTO NOTIFICAR O INTERESSADO A COMPROVAR AS CONDIÇÕES SUPRAMENCIONADAS NAS RESTRICÕES DE OPERAÇÃO, DE FORMA QUE SE NÃO ATENDIDA A NOTIFICAÇÃO, PODERA INICIAR PROCEDIMENTO DE APURAÇÃO DE RESPONSABILIDADES COM EVENTUAL IMPOSIÇÃO DE MULTA, INTERDIÇÃO DO IMÓVEL OU CASSAÇÃO DO LICENCIAMENTO.

CNAE:

4753-9/00-Comércio varejista especializado de eletrodomésticos e equipamentos de áudio e vídeo

Atividade Estabelecimento:

Sim

»

A PREFEITURA PODERA A QUALQUER MOMENTO NOTIFICAR O INTERESSADO A COMPROVAR AS CONDIÇÕES SUPRAMENCIONADAS NAS RESTRICÕES DE OPERAÇÃO, DE FORMA QUE SE NÃO ATENDIDA A NOTIFICAÇÃO, PODERA INICIAR PROCEDIMENTO DE APURAÇÃO DE RESPONSABILIDADES COM EVENTUAL IMPOSIÇÃO DE MULTA, INTERDIÇÃO DO IMÓVEL OU CASSAÇÃO DO LICENCIAMENTO.

CNAE:

4754-7/01-Comércio varejista de móveis

Atividade Estabelecimento:

Sim

»

A PREFEITURA PODERA A QUALQUER MOMENTO NOTIFICAR O INTERESSADO A COMPROVAR AS CONDIÇÕES SUPRAMENCIONADAS NAS RESTRICÕES DE OPERAÇÃO, DE FORMA QUE SE NÃO ATENDIDA A NOTIFICAÇÃO, PODERA INICIAR PROCEDIMENTO DE APURAÇÃO DE RESPONSABILIDADES COM EVENTUAL IMPOSIÇÃO DE MULTA, INTERDIÇÃO DO IMÓVEL OU CASSAÇÃO DO LICENCIAMENTO.

CNAE:

4761-0/03-Comércio varejista de artigos de papelaria

Atividade Estabelecimento:

Sim

»

A PREFEITURA PODERA A QUALQUER MOMENTO NOTIFICAR O INTERESSADO A COMPROVAR AS CONDIÇÕES SUPRAMENCIONADAS NAS RESTRICÕES DE OPERAÇÃO, DE FORMA QUE SE NÃO ATENDIDA A NOTIFICAÇÃO, PODERA INICIAR PROCEDIMENTO DE APURAÇÃO DE RESPONSABILIDADES COM EVENTUAL IMPOSIÇÃO DE MULTA, INTERDIÇÃO DO IMÓVEL OU CASSAÇÃO DO LICENCIAMENTO.

CNAE:

5211-7/99-Depósitos de mercadorias para terceiros, exceto armazéns gerais e guarda-móveis

Atividade Estabelecimento:

Sim

»

A PREFEITURA PODERA A QUALQUER MOMENTO NOTIFICAR O INTERESSADO A COMPROVAR AS CONDIÇÕES SUPRAMENCIONADAS NAS RESTRICÕES DE OPERAÇÃO, DE FORMA QUE SE NÃO ATENDIDA A NOTIFICAÇÃO, PODERA INICIAR PROCEDIMENTO DE APURAÇÃO DE RESPONSABILIDADES COM EVENTUAL IMPOSIÇÃO DE MULTA, INTERDIÇÃO DO IMÓVEL OU CASSAÇÃO DO LICENCIAMENTO.

CNAE:



PARECER DA PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MOGI GUAÇU

5212-5/00-Carga e descarga

Atividade Estabelecimento:

Sim

»

A PREFEITURA PODERA A QUALQUER MOMENTO NOTIFICAR O INTERESSADO A COMPROVAR AS CONDIÇÕES SUPRAMENCIONADAS NAS RESTRICÕES DE OPERAÇÃO, DE FORMA QUE SE NÃO ATENDIDA A NOTIFICAÇÃO, PODERA INICIAR PROCEDIMENTO DE APURAÇÃO DE RESPONSABILIDADES COM EVENTUAL IMPOSIÇÃO DE MULTA, INTERDIÇÃO DO IMÓVEL OU CASSAÇÃO DO LICENCIAMENTO.

CNAE:

8291-1/00-Atividades de cobrança e informações cadastrais

Atividade Estabelecimento:

Sim

»

A PREFEITURA PODERA A QUALQUER MOMENTO NOTIFICAR O INTERESSADO A COMPROVAR AS CONDIÇÕES SUPRAMENCIONADAS NAS RESTRICÕES DE OPERAÇÃO, DE FORMA QUE SE NÃO ATENDIDA A NOTIFICAÇÃO, PODERA INICIAR PROCEDIMENTO DE APURAÇÃO DE RESPONSABILIDADES COM EVENTUAL IMPOSIÇÃO DE MULTA, INTERDIÇÃO DO IMÓVEL OU CASSAÇÃO DO LICENCIAMENTO.

CNAE:

9511-8/00-Reparação e manutenção de computadores e de equipamentos periféricos

Atividade Estabelecimento:

Sim

»

A PREFEITURA PODERA A QUALQUER MOMENTO NOTIFICAR O INTERESSADO A COMPROVAR AS CONDIÇÕES SUPRAMENCIONADAS NAS RESTRICÕES DE OPERAÇÃO, DE FORMA QUE SE NÃO ATENDIDA A NOTIFICAÇÃO, PODERA INICIAR PROCEDIMENTO DE APURAÇÃO DE RESPONSABILIDADES COM EVENTUAL IMPOSIÇÃO DE MULTA, INTERDIÇÃO DO IMÓVEL OU CASSAÇÃO DO LICENCIAMENTO.

LICENCIAMENTO INTEGRADO

Secretaria de Estado da Saúde / Vigilância Sanitária

Atividade licenciada pelo órgão de vigilância sanitária municipal.

Secretaria de Estado da Segurança Pública / Corpo de Bombeiros

DATA EMISSÃO	NÚMERO DE LICENÇA	VALIDADE
19/09/2022	AVCB 0000600539	17/09/2025

FORAM ASSINADAS AS SEGUINTESS DECLARAÇÕES:

- » Declaro que o meu estabelecimento encontra-se no interior de uma edificação Licenciada pelo Corpo de Bombeiros, conforme o tipo e o número acima descrito.
- » Declaro que a atividade a ser desenvolvida no estabelecimento é compatível com a ocupação aprovada pelo Corpo de Bombeiros para a edificação como um todo.
- » Declaro estar ciente de que devo manter os sistemas de segurança contra incêndio sob minha responsabilidade em condições de utilização, de acordo com o preconizado pelo Regulamento de Segurança contra Incêndio do Estado de São Paulo.
- » Declaro estar ciente de que estou sujeito à fiscalização do Corpo de Bombeiros e que, além da cassação da Licença, o registro de informações inverídicas pode acarretar ao declarante o crime de falsidade ideológica, tipificado no Artigo 299 do Código Penal, com previsão de pena de um a cinco anos de reclusão e multa, sem prejuízo das providências administrativas e cíveis cabíveis.

Secretaria de Estado do Meio Ambiente / CETESB

TIPO DE DOCUMENTO	NÚMERO DE LICENÇA	DATA EMISSÃO	VALIDADE
CERTIFICADO DE DISPENSA	3071579	14/06/2023	INEXISTENTE



FORAM ASSINADAS AS SEGUINTE DECLARAÇÕES:

- » Atividades exercidas no local:
- » 4322-3/02-001 - Ar condicionado central; manutenção de
- » 4751-2/01-001 - Acessórios para equipamentos de informática; comércio varejista
- » 4753-9/00-002 - Aparelho de ar condicionado doméstico; comércio varejista
- » 4754-7/01-001 - Cadeiras; comércio varejista
- » 4761-0/03-001 - Artigos de escritório; comércio varejista
- » 4930-2/02-002 - Transporte rodoviário de carga, intermunicipal, interestadual e internacional
- » 4930-2/02-003 - Transporte rodoviário de cargas em geral, interestadual
- » 4930-2/02-004 - Transporte rodoviário de cargas em geral, intermunicipal
- » 4930-2/02-005 - Transporte rodoviário interestadual, internacional de carga em geral
- » 5211-7/99-003 - Armazenagem de mercadorias em geral por conta de terceiros; serviços de
- » 5212-5/00-004 - Carga e descarga; serviços de
- » 8291-1/00-002 - Análise e aprovação de crédito; serviços de
- » 9511-8/00-002 - Assistência técnica em computadores; serviços de
- » 4713-0/04-001 - LOJA DE DEPARTAMENTOS; COMÉRCIO VAREJISTA
- » Trata-se de atividade artesanal que atende a TODOS os critérios abaixo? - Trabalho manual não industrializado; - Realizado por pessoa física, produtor rural ou pessoa jurídica; - A empresa não possui funcionários, a produção é realizada por uma única pessoa ou família; - A empresa deve ser enquadrada como ME, EPP ou MEI; - Não realiza produção em série ou em escala; - Não realiza a distribuição do produto para venda em pontos comerciais de terceiros, varejistas ou atacadistas; - Utiliza matéria prima oriunda da região;
- » Resposta: Não
- » Trata-se de CNPJ emitido para empresa constituída por uma única pessoa (sem funcionários) com a finalidade de prestação de serviços por contrato?
- » Serão desenvolvidas no local pretendido apenas atividades administrativas e comerciais, como escritório, representação comercial, showroom, etc.? (exceto postos de combustível e comercio atacadista de produtos químicos/inflamáveis)
- » No local será desenvolvida apenas a atividade de depósito de produto acabado, incluindo defensivos agrícolas (exceto depósito de produtos químicos ou de produtos inflamáveis estocados em tanques ou a granel)?
- » No local haverá apenas a distribuição de produto acabado, sem montagem ou fabricação de produtos (exceto postos de combustíveis e depósitos de produtos químicos)?
- » Resposta: Sim
- » No local será desenvolvido o depósito ou o comércio atacadista de produtos químicos, terminais de carga, portuários, logísticos, intermodais e multimodais ?
- » Declaro que a atividade não será instalada e/ou realizada em APM (Área de Proteção aos Mananciais) / APRM (Área de Proteção e Recuperação de Mananciais).
- » Declaro que, para o exercício da atividade, não ocorrerá, sem manifestação específica da CETESB: 1.Corte de árvores nativas isoladas; 2. Supressão de vegetação nativa; 3. Intervenção em Áreas de Preservação Permanente (APP); 4. Movimentação de terra acima de 100 m³ (cem metros cúbicos); 5. Intervenção em Áreas de Várzea para fins agrícolas.

MANIFESTAÇÕES DO ÓRGÃO:

- » A atividade realizada pela empresa no local e nas condições informadas no pedido está dispensada da necessidade de obtenção das Licenças Prévia, de Instalação e de Operação da CETESB. Caso haja alteração dessa situação, deverá haver de nova solicitação.



Secretaria da Agricultura / Coordenadoria de Defesa Agropecuária

DATA EMISSÃO	PROTOCOLO DE BAIXO RISCO	CNAE
14/06/2023		4322-3/02 4753-9/00 4754-7/01 4761-0/03 4930-2/02 5211-7/99 5212-5/00 8291-1/00 9511-8/00 4751-2/01 4713-0/04

FORAM ASSINADAS AS SEGUINTE DECLARAÇÕES:

» Declaro que as atividades que realizo para este protocolo não são de âmbito de gestão no sistema de Gestão de Defesa Animal e Vegetal (GEDAVE) pela Coordenadoria de Defesa Agropecuária (CDA) da Secretaria de Agricultura e Abastecimento (SAA).

Prefeitura de Mogi Guaçu**VIGILÂNCIA SANITÁRIA**

DATA EMISSÃO	PROTOCOLO DE BAIXO RISCO	CNAE
14/06/2023		9511-8/00

FORAM ASSINADAS AS SEGUINTE DECLARAÇÕES:

» Declaro estar ciente de que a atividade que realizo não é licenciada pelo órgão de vigilância sanitária.

DATA EMISSÃO	NÚMERO DE LICENÇA	VALIDADE	CNAE
14/06/2023	11285661	14/06/2024	4930-2/02

FORAM ASSINADAS AS SEGUINTE DECLARAÇÕES:

» Declaro estar ciente que, em razão do estabelecimento estar sediado em Município não conveniado ao sistema VRE, o Certificado de Licenciamento Integrado expedido somente será válido mediante obtenção do parecer do órgão municipal de vigilância sanitária, conforme diretrizes estabelecidas na legislação sanitária municipal e ou estadual vigentes.

DATA EMISSÃO	PROTOCOLO DE BAIXO RISCO	CNAE
14/06/2023		5211-7/99

FORAM ASSINADAS AS SEGUINTE DECLARAÇÕES:

» Declaro estar ciente de que a atividade que realizo não é licenciada pelo órgão de vigilância sanitária.

DATA EMISSÃO	PROTOCOLO DE BAIXO RISCO	CNAE
14/06/2023		4754-7/01

FORAM ASSINADAS AS SEGUINTE DECLARAÇÕES:

» Declaro estar ciente de que a atividade que realizo não é licenciada pelo órgão de vigilância sanitária.

DATA EMISSÃO	PROTOCOLO DE BAIXO RISCO	CNAE
14/06/2023		4761-0/03

FORAM ASSINADAS AS SEGUINTE DECLARAÇÕES:

» Declaro estar ciente de que a atividade que realizo não é licenciada pelo órgão de vigilância sanitária.

DATA EMISSÃO	PROTOCOLO DE BAIXO RISCO	CNAE
14/06/2023		5212-5/00



FORAM ASSINADAS AS SEGUINTE DECLARAÇÕES:

» Declaro estar ciente de que a atividade que realizo não é licenciada pelo órgão de vigilância sanitária.

DATA EMISSÃO	PROTOCOLO DE BAIXO RISCO	CNAE
14/06/2023		8291-1/00

FORAM ASSINADAS AS SEGUINTE DECLARAÇÕES:

» Declaro estar ciente de que a atividade que realizo não é licenciada pelo órgão de vigilância sanitária.

DATA EMISSÃO	PROTOCOLO DE BAIXO RISCO	CNAE
14/06/2023		4322-3/02

FORAM ASSINADAS AS SEGUINTE DECLARAÇÕES:

» Declaro estar ciente de que a atividade que realizo não é licenciada pelo órgão de vigilância sanitária.

DATA EMISSÃO	PROTOCOLO DE BAIXO RISCO	CNAE
14/06/2023		4713-0/04

FORAM ASSINADAS AS SEGUINTE DECLARAÇÕES:

» Declaro estar ciente de que a atividade que realizo não é licenciada pelo órgão de vigilância sanitária.

DATA EMISSÃO	PROTOCOLO DE BAIXO RISCO	CNAE
14/06/2023		4751-2/01

FORAM ASSINADAS AS SEGUINTE DECLARAÇÕES:

» Declaro estar ciente de que a atividade que realizo não é licenciada pelo órgão de vigilância sanitária.

DATA EMISSÃO	PROTOCOLO DE BAIXO RISCO	CNAE
14/06/2023		4753-9/00

FORAM ASSINADAS AS SEGUINTE DECLARAÇÕES:

» Declaro estar ciente de que a atividade que realizo não é licenciada pelo órgão de vigilância sanitária.

PREFEITURA

DATA EMISSÃO	NÚMERO DE LICENÇA	VALIDADE
14/06/2023	SHIC0692023	14/06/2024





Filtro de Pesquisa

Código de Validação:*

Digite o texto da imagem:*

7 3 A 6

gerar outra imagem

Pesquisar

Resultado da Pesquisa

Estabelecimento	Deferido em	Impresso em	Código de Validação
DER TRANSPORTES DE CARGAS	05/05/2023	05/05/2023 16:17:36	1683324917969



Sistema Estadual de Vigilância Sanitária
Prefeitura Municipal de JUNDIAÍ

LICENÇA SANITÁRIA - VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Nº CEVS: **352590401-493-000623-1-6**

DATA DE VALIDADE: **05/05/2024**

Nº PROCESSO:
Nº PROTOCOLO: **426902** DATA DO PROTOCOLO: **03/05/2023**
SUBGRUPO: **PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS COM PRODUTOS RELACIONADOS À SAÚDE**
AGrupamento: **PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE TRANSPORTE DE PRODUTOS**
ATIVIDADE ECONÔMICA-CNAE: **4930-2/02 TRANSPORTE RODOVIÁRIO DE CARGAS - EXCETO PRODUTOS PERIGOSOS E MUDANÇAS INTERMUNICIPAL, INTERESTADUAL E INTERNACIONAL**
OBJETO LICENCIADO: **ESTABELECIMENTO**

DETALHE:

RAZÃO SOCIAL: **D2R TRANSPORTES DE CARGAS LTDA** CNPJ ALBERGANTE:
NOME FANTASIA: **D2R TRANSPORTES DE CARGAS**
CNPJ / CPF: **30.923.231/0001-38**
LOGRADOURO: **Avenida JUVENAL ARANTES** NÚMERO: **2500**
COMPLEMENTO: **GALPÃO 07 BL B SL 01**
BAIRRO: **Jardim Carolina**
MUNICÍPIO: **JUNDIAÍ**
CEP: **13212-354** UF: **SP**
PÁGINA DA WEB:

RESPONSÁVEL LEGAL: **RAFAEL BARBOSA DA SILVA**
CPF: **26546798883**
Nº INSCR. CONSELHO PROF:

CONSELHO REGIONAL: **N/A**
UF:



LICENÇA SANITÁRIA - VIGILÂNCIA SANITÁRIANº CEVS: **352590401-493-000623-1-6**DATA DE VALIDADE: **05/05/2024**

CLASSES DE PRODUTOS E ATIVIDADES AUTORIZADAS

CLASSE DE PRODUTO:

ALIMENTO

ARMAZENAR EM ÁREA PRÓPRIA

TRANSPORTAR

O(A) AUTORIDADE SANITÁRIA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE JUNDIAÍ

CONCEDE A PRESENTE LICENÇA DE FUNCIONAMENTO, SENDO QUE SEU (S) RESPONSÁVEL (IS) ASSUME (M) CONHECER A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE E CUMPRÍ-LA INTEGRALMENTE, INCLUSIVE EM SUAS FUTURAS ATUALIZAÇÕES, OBSERVANDO AS BOAS PRÁTICAS REFERENTES ÀS ATIVIDADES E OU SERVIÇOS PRESTADO, RESPONDENDO CIVIL E CRIMINALMENTE PELO NÃO CUMPRIMENTO DE TAIS EXIGÊNCIAS, FICANDO, INCLUSIVE, SUJEITO (S) AO CANCELAMENTO DESTES DOCUMENTOS.

ASSUMEM AINDA INTEIRA RESPONSABILIDADE PELA VERACIDADE DAS INFORMAÇÕES AQUI PRESTADAS PARA O EXERCÍCIO DAS ATIVIDADES RELACIONADAS E DECLARAM ESTAR CIENTES DA OBRIGAÇÃO DE PRESTAR ESCLARECIMENTOS E OBSERVAR AS EXIGÊNCIAS LEGAIS QUE VIEREM A SER DETERMINADAS PELO ÓRGÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA COMPETENTE, EM QUALQUER TEMPO, NA FORMA PREVISTA NO ARTIGO 95 DA LEI ESTADUAL 10.083 DE 23 DE SETEMBRO DE 1998.

JUNDIAÍ

LOCAL

05/05/2023

DATA DE DEFERIMENTO

Codigo de Validação: 1683324917989

A autenticidade deste documento deverá ser confirmada na página do Sistema de Informação em Vigilância Sanitária, no endereço: <https://sivisa.saude.sp.gov.br/sivisa/cidadao/>



Autenticar documento em <https://mogiguacu.nopapercloud.com.br/autenticidade>
com o identificador 370030003900310031003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme art. 4º, II da Lei 14.063/2020.