

PROCESSO ELETRÔNICO



Rua Henrique Coppi, nº 200 Centro - Mogi Guaçu - CEP: 13840-061 Fone: (19) 3851-7000
Estado de São Paulo

Mogi Guaçu, 18 de março de 2024.

De: SE - Departamento de Alimentação Escolar

Para: SA - Pregão

Referência:

Processo nº 2872/2024

Proposição: Pregão Eletrônico (E) nº 1/2024

Autoria: THÁIS SUELEN DA SILVA

Ementa: P.E.2023.001 - AQUISIÇÃO DE OVOS DE CHOCOLATE PARA ATENDER TODOS OS ALUNOS DA REDE PÚBLICA MUNICIPAL DE ENSINO INFANTIL E FUNDAMENTAL DE MOGI GUAÇU EM COMEMORAÇÃO À SEMANA DA PÁSCOA. Reautuação PA nº 1710/2023.

Processos Apensados: Nenhum

Processos Anexados: Nenhum

DESPACHO ELETRÔNICO DE DOCUMENTOS

Fase Atual: Andamento Processual (ELET)

Ação realizada: Encaminhar ao Setor

Descrição:

Segue para providências quanto a sequência do processo licitatório.

Próxima Fase: Andamento Processual (ELET)

Ricardo Tobias de Moraes
Assessor(a) Técnico de Departamento



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 310033003700310036003200380032003A005400

Assinado eletronicamente por **Ricardo Tobias de Moraes** em 18/03/2024 11:26

Checksum: **B804493BAC8F8CAA55DAD2FC602628B11141974F1466B05B449EB9EC2BABD5E5**



OVO DE PÁSCOA CHOCOLATE AO LEITE FONTE DE FIBRA E PROTEÍNA			Código	FT 27
Emitido por:	Verificado por:	Aprovado por:	Revisão	04
<i>Wellington Naliati</i>	<i>Bianca Satti</i>	<i>Paulo Moreira</i>	Página	1/6

1- DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Chocolate ao leite, no formato de ovo de páscoa, elaborado com matéria prima selecionada, proporcionando uma textura suave e que derrete na boca.

Chocolate ao leite com fonte de fibra e proteína, foi desenvolvido, pensando numa melhor nutrição dos consumidores, contendo os benefícios:

1) FONTE DE FIBRA

- Enriquecimento de fibra e propriedade prebiótica para a saúde digestiva;
- Pode ajudar na redução da vontade de comer imediatamente após sua ingestão e reduzir o consumo energético voluntário em uma refeição posterior.
- Baixo índice glicêmico e metabolizado independente da insulina.

2) FONTE DE PROTEÍNA

- Outro benefício do consumo de proteína do soro do leite está associado com o funcionamento gastrointestinal, onde alguns peptídeos das proteínas podem prevenir o crescimento e proliferação de microrganismos patogênicos e indesejáveis, além de alguns peptídeos apresentarem função probiótica que impulsiona a função imune, promove a boa digestão e aumenta a resistência contra infecções

1.1 - MARCA

Venezza

1.1 - Peso

130g

2 - PÚBLICO ALVO

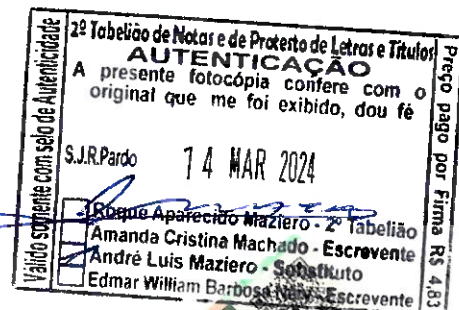
Consumidores que buscam melhoria na qualidade de vida.

3 - CARACTERÍSTICAS

3.1- Organolépticas

PARÂMETROS	ESPECIFICAÇÃO
Cor	Marrom claro característico
Sabor	Característico de chocolate ao leite
Odor	Característico de chocolate ao leite
Aspecto	Característico ao produto

De acordo com resultados internos da empresa.



OVO DE PÁSCOA CHOCOLATE AO LEITE			Código	FT 27
FONTE DE FIBRA E PROTEÍNA				
Emitido por:	Verificado por:	Aprovado por:	Revisão	04
Wellington Naliati	Bianca Satti	Paulo Moreira	Página	2/6

3.2 - Físico Químicas

PARÂMETROS	MÍNIMO	MÁXIMO
Umidade (%)	-	1
Granulometria (microns)	-	25
Viscosidade (cP)	3000	5000

De acordo com resultados internos da empresa.

3.3 - Microbiológicas

PARÂMETROS	Limite
Enterobacteriaceae	10 UFC/g
Salmonella sp	Ausência/25g

De acordo com a IN N°161, de 01/07/2022- categoria 20.b - Chocolates, incluindo chocolates brancos, adicionados ou não de outros ingredientes secos.

3.4 - Microscópicas e Macroscópicas

PARÂMETROS	MÁXIMO
Ácaros mortos	5 unidades
Fragmentos de insetos indicativos de falhas no BPF	10 em 100g
Fragmentos de pelos de roedor	1 em 100g
Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido

De acordo com a RDC n° 623, de 09/03/2022 – categoria: Chocolate e produtos achocolatados.

3.5 - Metais Pesados (mg/Kg)

TIPO	MÁXIMO
Chumbo	0,4
Arsênio	0,4
Cádmio	0,3

De acordo com a IN n° 160, de 01/07/2022 – categoria: Chocolates e produtos à base de cacau com mais de 40% de cacau.



**OVO DE PÁScoa CHOCOLATE AO LEITE
FONTE DE FIBRA E PROTEÍNA**

Código FT 27

Emitido por:

Verificado por:

Aprovado por:

Revisão

04

Wellington Naliati

Bianca Satti

Paulo Moreira

Página

3/6

3.6 - Micotoxinas (micro g/Kg)

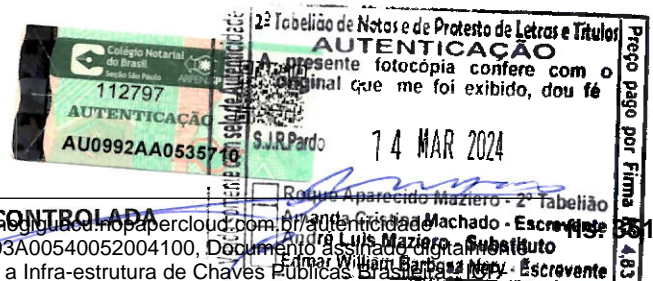
TIPO	MÁXIMO
B1+B2+G1+G2	5
Ocratoxina A	5

De acordo com a IN nº 160, de 01/07/2022 – categoria: *Produtos de cacau e chocolate*

4 - ALERGÊNICOS

ALERGÊNICOS	Incorporação direta		Especificar a forma de presença do alergênico	Possibilidade de contaminação cruzada		O alergênico está presente na linha de produção?	
	O alergênico é incorporado diretamente na fórmula, sob a forma de ingrediente primário ou derivado?			O alergênico está presente na planta de processamento?			
	SIM	NÃO		SIM	NÃO	SIM	NÃO
Trigo, centeio, cevada, aveia. e suas estirpes hibridizadas		X			X		X
Crustáceos e derivados		X			X		X
Ovos e derivados		X			X		X
Peixes e derivados		X			X		X
Amendoim e derivados		X		X		X	
Soja e derivados	X		Lecitina de soja	-	-	-	-
Leite e derivados		X		X		X	
Amêndoa		X			X		X
Avelãs		X		X		X	
Castanha-de-caju		X		X		X	
Castanha-do-Pará		X		X		X	
Macadâmias		X			X		X
Nozes		X		X		X	
Látex		X			X		X

*De acordo com a RDC nº 727, de 01/07/2022.



**OVO DE PÁScoa CHOCOLATE AO LEITE
FONTE DE FIBRA E PROTEÍNA**

Código FT 27

Emitido por:

Verificado por:

Aprovado por:

Revisão

04

Wellington Naliati

Bianca Satti

Paulo Moreira

Página

4/6

5 - COMPOSIÇÃO

Açúcar, leite em pó integral, manteiga de cacau, massa de cacau, leite em pó desnatado, povidona (fonte de fibra), proteína concentrada do soro de leite WPC (fonte de proteína), emulsificante: lecitina de soja e aroma sintético idêntico ao natural.

NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE.

ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS E DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER AMÊNDOIM, CASTANHA DE CAJÚ, CASTANHA DO PARÁ E NOZES.

6 - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 25g (UM PEDAÇO)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	143kcal = 603kJ	8%
Carboidratos	17g	6%
Proteínas	1,7g	2%
Gorduras Totais	8,0g	15%
Gorduras Saturadas	5,5g	20%
Gorduras Trans	0	**
Fibras Alimentares	2,6g	11%
Sódio	21mg	1%

(*) % valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal OU 8400Kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

(**) % Valor não estabelecido.

Este não é um alimento baixo ou reduzido em valor energético.

7- ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

À temperatura ambiente (máx de 30°C) ou de preferência em local climatizado, em local seco **nunca em câmara fria** ou geladeira, em local limpo e arejado e ao abrigo da luz solar, livre de insetos, longe de paredes e de produtos químicos.

Estocar sobre paletes e afastados de parede.





**OVO DE PÁScoa CHOCOLATE AO LEITE
FONTE DE FIBRA E PROTEÍNA**

			Código	FT 27
Emitido por:	Verificado por:	Aprovado por:	Revisão	04
Wellington Naliati	Bianca Satti	Paulo Moreira	Página	5/6

8 - EMBALAGEM

Ovo de páscoa embalado em papel chumbo prata, embrulhados em papel fantasia impresso os dizeres como ingredientes e tabela nutricional, amarrados com fitilho.

9 - SHELF LIFE

EMBALAGEM FECHADA (MÊSES)*	APÓS ABERTO (DIAS)**
12	07

* A partir da data de fabricação, desde que mantidas as condições de estocagem.

** Após aberto, mantendo a embalagem fechada sob as mesmas condições.

10 - VALIDADE E LOTE

A data de validade e lote é impresso na etiqueta, que é colada na parte da frente do ovo.

KELEN CRISTINA PEREIRA PALHARES
Qualidade Venezia
CRN-3-43795

11 - CONTROLE DE REVISÕES

Data	Nº da revisão	Emissor/Revisor	Natureza da revisão
17/02/17	00	Wellington	Emissão.
21/08/19	01	Amanda/Paulo	Revisão geral do documento inserindo controle de revisões, parâmetros de micragem, viscosidade e micotoxinas.
25/01/21	02	Amanda/Gabriela	Revisão dos parâmetros microbiológicos devido à mudança da RDC 12 para IN N°60, de 23/12/19 e revisão do modelo da tabela de alergênico.

Colégio Notarial do Brasil - Federação Paulista

112797

AUTENTICAÇÃO

AU0992AA0535712

2º Tabelião de Notas e de Proteção de Letras e Títulos

AUTENTICAÇÃO

presente fotocópia confere com o original que me foi exibido, dou fé

S.J.R.Pardo

14 MAR 2024

Preço pago por firma R\$ 4,83



Autenticar documento em <https://mpes.megajuro.com.br/papercloud.com.br> com o identificador 380038003300390039003A00540052004100, Documento assinado digitalmente conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

COPIA NÃO CONTROLADA

Requere Aparecido Maziero - 2º Tabelião

Requere KeLen Cristina Machado - 112797

Requere William Barbosa Nery - Escrevente

**OVO DE PÁSCOA CHOCOLATE AO LEITE
FONTE DE FIBRA E PROTEÍNA**

Código FT 27

Emitido por:

Verificado por:

Aprovado por:

Revisão

04

Wellington Naliati

Bianca Satti

Paulo Moreira

Página

6/6

Data	Nº da revisão	Emissor/Revisor	Natureza da revisão
11/10/21	03	Amanda	Revisão nos parâmetros de metais pesados e micotoxinas para IN N° 88, de 26/03/2021 devido a revogação das RDC's 42 e 07.
24/02/23	04	ELAINE / PAULO	Atualização dos parâmetros microbiológicos devido à IN N°161. Atualização dos parâmetros de contaminantes de metais pesados e micotoxinas de acordo com a IN n° 160. Alteração dos parâmetros Microscópicos e Macroscópicos RDC n° 623. Atualização da tabela de alergênicos de acordo com a RDC n° 727, de 01/07/2022.



2º Tabelião de Notas e de Protesto de Letras e Títulos

AUTENTICAÇÃO

A presente fotocópia confere com o original que me foi exibido, dou fé

S.J.R.Pardo 14 MAR 2024

Roque Aparecido Maziero - 2º Tabelião

Amanda Cristina Machado - Escrevente

André Luis Maziero - Substituto

Edmar William Barbosa Nery - Escrevente

Preço pago por Firma R\$ 4,83

VALIDO SOMENTE COM SELLO DE AUTENTICIDADE



OVO DE PASCOA CHOCOLATE AO LEITE DIET			Código	FT 21
Emitido por:	Verificado por:	Aprovado por:	Revisão	09
Wellington Naliati	Bianca Satti	Paulo Moreira	Página	1/6

1 - DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Chocolate ao leite diet, no formato de ovo de páscoa, sem adição de açúcar (sacarose), contendo somente os açúcares dos ingredientes (frutose, glicose, lactose e maltose), elaborado com matéria prima selecionada, proporcionando uma textura suave e que derrete na boca.

1.1 - MARCA

Venezza

1.1 - Peso

130g



2 - PÚBLICO ALVO

Consumidores de produtos com restrição de ingestão de açúcar.

3 - CARACTERÍSTICAS

3.1- Organolépticas

PARÂMETROS	ESPECIFICAÇÃO
Cor	Marrom claro característico
Sabor	Característico de chocolate ao leite sem açúcar
Odor	Característico de chocolate ao leite sem açúcar
Aspecto	Característico ao produto

De acordo com requisitos internos da empresa.

3.2 - Físico Químicas

PARÂMETROS	MÍNIMO	MÁXIMO
Umidade (%)	-	4
Granulometria	-	25
Viscosidade	4000	6000

De acordo com requisitos internos da empresa.



OVO DE PASCOA CHOCOLATE AO LEITE DIET			Código	FT 21
Emitido por:	Verificado por:	Aprovado por:	Revisão	09
Wellington Naliati	Bianca Satti	Paulo Moreira	Página	2/6

3.3 - Microbiológicas

PARÂMETROS	Limite
Enterobacteriaceae	10 UFC/g
Salmonella sp	Ausência/25g

De acordo com a IN N°161, de 01/07/2022- categoria 20.b - Chocolates, incluindo chocolates brancos, adicionados ou não de outros ingredientes secos.

3.4 - Microscópicas e Macroscópicas

PARÂMETROS	MÁXIMO
Ácaros mortos	5 unidades
Fragmentos de insetos indicativos de falhas no BPF	10 em 100g
Fragmentos de pelos de roedor	1 em 100g
Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido

De acordo com a RDC nº 623, de 09/03/2022 – categoria: Chocolate e produtos achocolatados.

3.5 - Metais Pesados (mg/Kg)

TIPO	MÁXIMO
Chumbo	0,4
Arsênio	0,4
Cádmio	0,3

De acordo com a IN N° 88, de 26/03/2021

3.6 - Micotoxinas (micro g/Kg)

TIPO	MÁXIMO
B1+B2+G1+G2	5
Ocratoxina A	5

De acordo com a IN nº 160, de 01/07/2022 – categoria: Produtos de cacau e chocolate





OVO DE PASCOA CHOCOLATE AO LEITE DIET

Código FT 21

Emitido por:

Verificado por:

Aprovado por:

Revisão

09

Wellington Naliati

Bianca Satti

Paulo Moreira

Página

3/6

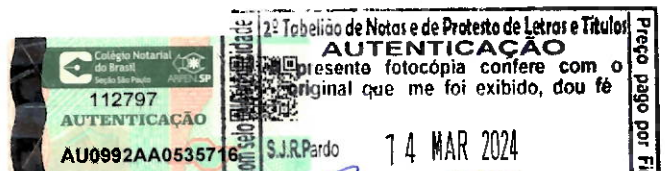
4 - ALERGÊNICOS

ALERGÊNICOS	Incorporação direta		Possibilidade de contaminação cruzada					
	O alergênico é incorporado diretamente na fórmula, sob a forma de ingrediente primário ou derivado?		Especificar a forma de presença do alergênico		O alergênico está presente na planta de processamento?		O alergênico está presente na linha de produção?	
	SIM	NÃO			SIM	NÃO	SIM	NÃO
Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas		x				x		x
Crustáceos e derivados		x				x		x
Ovos e derivados		x				x		x
Peixes e derivados		x				x		x
Amendoim e derivados		X			x		x	
Soja e derivados		X			x			x
Leite e derivados	x		Leite em pó / soro do leite		x		x	
Amêndoa		X				x		x
Avelãs		X			x			x
Castanha-de-caju		X			x		x	
Castanha-do-Pará		X			x		x	
Macadâmias		X				x		x
Nozes		X			x		x	
Látex		x				x		x

*De acordo com a RDC nº 727, de 01/07/2022.

5 - COMPOSIÇÃO

Maltitol, leite em pó desnatado, massa de cacau, manteiga de cacau, polidextrose, emulsificante: lecitina de girassol e poliglicerol poliricinooleato, aroma sintético idêntico ao natural, e edulcorante: sucralose. **NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS DE LEITE. PODE CONTER AMÊNDOIM, CASTANHA DE CAJÚ, CASTANHA DO PARÁ E NOZES.**



Autenticar documento em <https://www.rii.org.br/portal/verifica> ou em <https://www.papercloud.com.br/autenticacao> com o identificador 380038003300390039003A00540052004100, Documento assinado eletronicamente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

COPIA NÃO CONTROLADA

2º Tabelião de Notas e de Protesto de Letras e Títulos

Autenticado por: Edmar William Barboza Nery - Escrevente

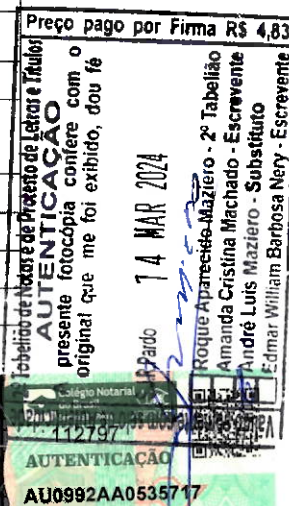
14 MAR 2024

Preço pago por Firma R\$ 4,83

OVO DE PASCOA CHOCOLATE AO LEITE DIET			Código	FT 21
Emitido por:	Verificado por:	Aprovado por:	Revisão	09
Wellington Naliati	Bianca Satti	Paulo Moreira	Página	4/6

6 - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 25g (UM PEDAÇO)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	145kcal = 610kJ	7%
Carboidratos, dos quais:	8g	3%
Polióis	4,6g	**
Outros	3,7g	**
Proteínas	2,3g	3%
Gorduras Totais	11g	19%
Gorduras Saturadas	3,5g	16%
Gorduras Trans	0	**
Fibras Alimentares	2,4g	10%
Sódio	60mg	2%



(*) % valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal OU 8400KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

(**) % Valor não estabelecido.

7- ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

À temperatura ambiente (máx de 30°C) ou de preferência em local climatizado, em local seco **nunca em câmara fria** ou geladeira, em local limpo e arejado e ao abrigo da luz solar, livre de insetos, longe de paredes e de produtos químicos. Estocar sobre paletes e afastados de parede.

8 - EMBALAGEM

Ovo de páscoa embalado em papel chumbo prata, embrulhados em papel fantasia litrografados contendo os ingredientes, informação nutricional e dados do fabricante, amarrados com fitilho e colado uma etiqueta contendo peso e validade.

9 - SHELF LIFE

EMBALAGEM FECHADA (MÊSES)*	APÓS ABERTO (DIAS)**
12	07

* A partir da data de fabricação, desde que mantidas as condições de estocagem





OVO DE PASCOA CHOCOLATE AO LEITE DIET

Código FT 21

Emitido por:

Verificado por:

Aprovado por:

Revisão

09

Wellington Naliati

Bianca Satti

Paulo Moreira

Página

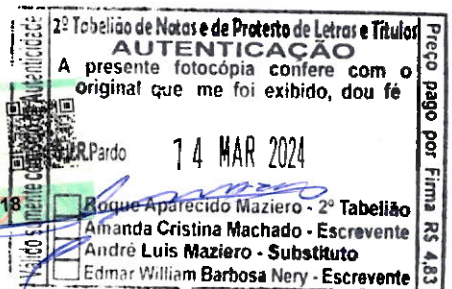
5/6

** Após aberto, mantendo a embalagem fechada sob as mesmas condições.

10 - VALIDADE E LOTE

A data de validade e lote são impressos na etiqueta, que é colada na parte da frente do ovo.

KELEN CRISTINA PEREIRA PALHARES
Qualidade Venezia
CRN-3-43795



11 - FABRICANTE

VENEZZA EXPRESS IND E COM DE ALIMENTOS EPP
AV DOS BRAGUETHAS 430 DIST INDUSTRIAL, SÃO JOSE DO RIO PARDO-SP
CEP 13720-000
CNPJ 71.628.564.0001.11 IE646.029.512.114

12 - CONTROLE DE REVISÕES

Data	Nº da revisão	Emissor/Revisor	Natureza da revisão
03/12/18	03	Wellington	Revisão geral.
21/08/19	04	AMANDA/Paulo	Foi retirada gordura da composição do produto
20/01/20	05	AMANDA / Paulo	Foi acrescentado na lista de ingredientes massa de cacau, foi substituída lecitina de soja pela lecitina de girassol, foi retirado da lista de alergênico derivados de soja uma vez que foi substituída pela lecitina de girassol. Foi alterado o valor da porção na tabela nutricional de 30g para 25g.
03/03/20	06	AMANDA / Paulo	Acrescentado ao item 5 dizeres da RDC Nº 264 de 22 de Setembro de 2005.



OVO DE PASCOA CHOCOLATE AO LEITE DIET

Código FT 21

Emitido por:

Verificado por:

Aprovado por:

Revisão

09

Wellington Naliati

Bianca Satti

Paulo Moreira

Página

6/6

Data	Nº da revisão	Emissor/Revisor	Natureza da revisão
22/01/21	07	Amanda / Gabriela	Revisão dos parâmetros microbiológicos devido à mudança da RDC 12 para IN N°60, de 23/12/19 e revisão do modelo da tabela de alergênico.
13/09/21	08	AMANDA / PAULO	Revisão nos parâmetros de metais pesados e micotoxinas para IN N° 88, de 26/03/2021 devido a revogação das RDC's 42 e 07.
24/02/23	09	ELAINE / PAULO	Atualização dos parâmetros microbiológicos devido à IN N°161. Atualização dos parâmetros de contaminantes de metais pesados e micotoxinas de acordo com a IN nº 160. Alteração dos parâmetros Microscópicos e Macroscópicos RDC nº 623. Atualização da tabela de alergênicos de acordo com a RDC nº 727, de 01/07/2022.



OVO DE PÁSCOA CHOCOLATE 0% LACTOSE			Código	FT 28
Emitido por:	Verificado por:	Aprovado por:	Revisão	06
Wellington Naliati	Bianca Satti	Paulo Moreira	Página	1/6

1 - DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Chocolate sem lactose, no formato de ovo de páscoa, elaborado com matéria prima selecionada, proporcionando uma textura suave e que derrete na boca.

1.1 - MARCA

Venezza

1.2- Peso

130g



2 - PÚBLICO ALVO

Consumidores de produtos derivados de cacau e com restrição a lactose.

3 - CARACTERÍSTICAS

3.1- Organolépticas

PARÂMETROS	ESPECIFICAÇÃO
Cor	Marrom claro característico
Sabor	Característico de chocol
Odor	Característico de chocolate
Aspecto	Característico ao produto

De acordo com requisitos internos da empresa.

3.2 - Físico Químicas

PARÂMETROS	MÍNIMO	MÁXIMO
Umidade (%)	-	4
Granulometria (microns)	-	25
Viscosidade (cP)	3000	5000

De acordo com requisitos internos da empresa.



OVO DE PÁSCOA CHOCOLATE 0% LACTOSE			Código	FT 28
Emitido por:	Verificado por:	Aprovado por:	Revisão	06
Wellington Naliati	Bianca Satti	Paulo Moreira	Página	2/6

3.3 - Microbiológicas

PARÂMETROS	Limite
Enterobacteriaceae	10 UFC/g
Salmonella sp	Ausência/25g

De acordo com a IN N°161, de 01/07/2022- categoria 20.b - Chocolates, incluindo chocolates brancos, adicionados ou não de outros ingredientes secos.

3.4 - Microscópicas e Macroscópicas

PARÂMETROS	MÁXIMO
Ácaros mortos	5 unidades
Fragmentos de insetos indicativos de falhas no BPF	10 em 100g
Fragmentos de pelos de roedor	1 em 100g
Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido

De acordo com a RDC nº 623, de 09/03/2022 – categoria: Chocolate e produtos achocolatados.

3.5 - Metais Pesados (mg/Kg)

TIPO	MÁXIMO
Chumbo	0,4
Arsênio	0,4
Cádmio	0,3

De acordo com a IN nº 160, de 01/07/2022 – categoria: Chocolates e produtos à base de cacau com mais de 40% de cacau.

3.6 - Micotoxinas (micro g/Kg)

TIPO	MÁXIMO
B1+B2+G1+G2	5
Ocratoxina A	5

De acordo com a IN nº 160, de 01/07/2022 – categoria: Produtos de cacau e chocolate



OVO DE PÁSCOA CHOCOLATE 0% LACTOSE			Código	FT 28
Emitido por:	Verificado por:	Aprovado por:	Revisão	06
Wellington Naliati	Bianca Satti	Paulo Moreira	Página	3/6

4 - ALERGÊNICOS

ALERGÊNICOS	Incorporação direta		Especificar a forma de presença do alergênico	Possibilidade de contaminação cruzada			
	O alergênico é incorporado diretamente na fórmula, sob a forma de ingrediente primário ou derivado?			O alergênico está presente na planta de processamento?		O alergênico está presente na linha de produção?	
	SIM	NÃO		SIM	NÃO	SIM	NÃO
Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas		X			X		X
Crustáceos e derivados		X			X		X
Ovos e derivados		X			X		X
Peixes e derivados		X			X		X
Amendoim e derivados		X		X		X	
Soja e derivados		X		X			X
Leite e derivados		X		X			X
Amêndoa		X			X		X
Avelãs		X		X			X
Castanha-de-caju		X		X		X	
Castanha-do-Pará		X		X		X	
Macadâmias		X			X		X
Nozes		X		X		X	
Látex		X			X		X

*De acordo com a RDC nº 727, de 01/07/2022.

5 - COMPOSIÇÃO

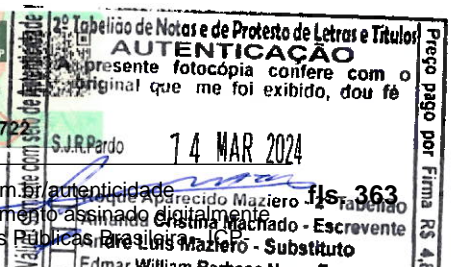
Açúcar, massa de cacau, manteiga de cacau, cacau em pó, emulsificante lecitina de girassol e ésteres de poliglicerol polirricinoleato e aromatizante sintético idêntico ao natural.

NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LACTOSE.

ALÉRGICOS: PODE CONTER AMÊNDOIM, CASTANHA DE CAJÚ, CASTANHA DO PARÁ E NOZES.



Autenticar documento em <https://www.br.pwercloud.com/br/autenticidade> com o identificador 380038003300390039003A00540052004100. Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.



Preço pago por Firma R\$ 4,8

OVO DE PÁSCOA CHOCOLATE 0% LACTOSE

Código FT 28

Emitido por:

Verificado por:

Aprovado por:

Revisão

06

Wellington Naliati

Bianca Satti

Paulo Moreira

Página

4/6

6 - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 25g (UM PEDAÇO)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	133kcal = 560kJ	6%
Carboidratos	11,8g	4%
Proteínas	1,0g	1%
Gorduras Totais	8,5g	15%
Gorduras Saturadas	7,7g	35%
Gorduras Trans	0	**
Fibras Alimentares	0,7g	3%
Sódio	11mg	0%

Preço pago por Firma R\$ 4,83

Registro de Marca e de Produto de Letras e Símbolos

AUTENTICACAO

presente fotocópia confere com original que me foi exibido, dou fé

14 MAR 2024

Edmar William Barbosa Nery - Escrevente

André Luis Maziero - Substituto

Amanda Crisina Machado - Escrevente

Cláudio Aparecido Maziero - 2º Tabelião

AUTENTICACAO

AU0992AA0535723

(*) % valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal OU 8400Kj
Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

(**) % Valor não estabelecido.

Este não é um alimento baixo ou reduzido em valor energético.

7- ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

À temperatura ambiente (máx de 30°C) ou de preferência em local climatizado, em local seco **nunca em câmara fria** ou geladeira, em local limpo e arejado e ao abrigo da luz solar, livre de insetos, longe de paredes e de produtos químicos.

Estocar sobre paletes e afastados de parede.

8 - EMBALAGEM

Ovo de páscoa embalado em papel chumbo prata, embrulhados em papel fantasia litrografados contendo os ingredientes, informação nutricional e dados do fabricante, amarrados com fitilho e colado uma etiqueta contendo peso e validade.

9 - SHELF LIFE

EMBALAGEM FECHADA (MÊSES)*	APÓS ABERTO (DIAS)**
12	07





OVO DE PÁScoa CHOCOLATE 0% LACTOSE

Emitido por:	Verificado por:	Aprovado por:	Código	FT 28
Wellington Naliati	Bianca Satti	Paulo Moreira	Revisão	06
			Página	5/6

* A partir da data de fabricação, desde que mantidas as condições de estocagem
 ** Após aberto, mantendo a embalagem fechada sob as mesmas condições.

10 - VALIDADE E LOTE

A data de validade e lote é impresso na etiqueta, que é colada na parte da frente do ovo.

KELEN CRISTINA PEREIRA PALHARES
 Qualidade Venezza
 CRN-3-43795

11- FABRICANTE

VENEZZA EXPRESS IND E COM DE ALIMENTOS EPP
 AV DOS BRAGUETHAS 430 DIST INDUSTRIAL, SÃO JOSE DO RIO PARDO-SP
 CEP 13720-000
 CNPJ 71.628.564.0001.11 IE646.029.512.114

12 - CONTROLE DE REVISÕES

Data	Nº da revisão	Emissor/Revisor	Natureza da revisão
08/03/17	00	Wellington	Emissão.
21/08/19	01	Amanda / Paulo	Revisão geral do documento inserindo controle de revisões, parâmetros de micragem, viscosidade e micotoxinas.
20/01/20	02	Amanda / Paulo	Foi acrescentado na lista de ingredientes massa de cacau, foi substituída lecitina de soja pela lecitina de girassol, foi retirado da lista de alergênico derivados de soja uma vez que foi substituída pela lecitina de girassol.

Colégio Notarial do Brasil - SP

112797

AUTENTICAÇÃO

AU0992AA0535724

2º Tabelião de Notas e de Provento de Letras e Títulos

AUTENTICAÇÃO

A presente fotocópia confere com o original que me foi exibido, dou fé

S.J.R.Pardo 14 MAR 2024

Rogério Aparecido Maziero - 2º Tabelião

Amanda Cristina Machado - Escrivente

André Luis Maziero - Substituto

Wladimir Barbosa Nery - Escrivente

Preço pago por firma R\$ 4,83



Autenticar documento em <https://prodigioso.onpapercloud.com/07/autenticacao> com o identificador 380038003300390039003A00540052004100, Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

COPIA NÃO CONTROLADA

OVO DE PÁSCOA CHOCOLATE 0% LACTOSE

Código FT 28

Emitido por:

Verificado por:

Aprovado por:

Revisão

06

Wellington Naliati

Bianca Satti

Paulo Moreira

Página

6/6

Data	Nº da revisão	Emissor/Revisor	Natureza da revisão
03/03/20	03	Amanda / Paulo	Acrescentado ao item 5 dizeres da RDC Nº 264 de 22 de Setembro de 2005 e RESOLUÇÃO RDC Nº 136, 08/02/17 – ANVISA: ÂMBITO FEDERAL.
25/01/21	04	Amanda / Gabriela	Revisão dos parâmetros microbiológicos devido à mudança da RDC 12 para IN Nº60, de 23/12/19 e revisão do modelo da tabela de alergênico.
13/09/21	05	AMANDA / PAULO	Revisão nos parâmetros de metais pesados e micotoxinas para IN Nº 88, de 26/03/2021 devido a revogação das RDC's 42 e 07.
24/02/23	06	ELAINE / PAULO	Atualização dos parâmetros microbiológicos devido à IN Nº161. Atualização dos parâmetros de contaminantes de metais pesados e micotoxinas de acordo com a IN nº 160. Alteração dos parâmetros Microscópicos e Macroscópicos RDC nº 623. Atualização da tabela de alergênicos de acordo com a RDC nº 727, de 01/07/2022.





Relatório de ensaio - 2055717

Dados do Cliente

Cliente: 3316 - VENEZZA EXPRESS INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA
Endereço: AV.: DOS BRAGHETTAS , 430 - DISTRITO INDUSTRIAL - SAO JOSE DO RIO PARDO - SP CEP: 13.720-000
CNPJ: 71.628.564/0001-11

Dados da Amostra

Descrição: OVO DE CHOCOLATE SEM LACTOSE
Marca: VENEZZA
Validade: 02/01/2025
Lote: 5381

Dados da Coleta

Data da Coleta: 05/01/2024
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Responsável: Cliente
Plano de Amostragem: Importado da cotação: 228107

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 05/01/2024
Temperatura da Amostra (°C): AMBIENTE
Condições de Recebimento: ADEQUADAS

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
Salmonella/25g	Ausente	Ausente	N/A	A/P	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 5, 2001	10/01/2024
Microscopia	Ausência de sujidades	Ausência de sujidades	-	N/A	Não Aplicável	10/01/2024
Macroscopia	Ausência de sujidades	-	-	N/A	Não Aplicável	10/01/2024
Fragmentos de pelos de Roedor	<1	1	1	em 100g		10/01/2024
Fragmentos de Insetos indicativo de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	<1	80	1	em 100g	972.32 (16.05.11)	10/01/2024

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Físico-Químico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
Umidade	2,75	-	0,10	%	IAL - 4ª edição - Cap. 4 - Item 012/IV	10/01/2024
Sabor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	22/01/2024
Odor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	11/01/2024
Cor (Alimentos)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	10/01/2024
Cinzas	0,40	1,5	-	%	941.12 B (43.1.05) - Cinzas insolúveis em ácido - Alimentos em geral	10/01/2024
Chumbo (Alimentos)*	<0,100	-	0,05	mg/Kg	MTFQ-003 rev.11	16/01/2024
Cádmio (Alimento)*	<0,0050	-	0,005	mg/Kg	MTFQ-003 rev.11	16/01/2024
Aspecto (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	11/01/2024
Arsênio *	<0,050	-	0,05	mg/Kg	MTFQ-003	16/01/2024
Ácaros Mortos	<1	Máximo 5	1	-	AOAC Capítulo 16.	10/01/2024

* Parâmetro tercelrizado

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)

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.

Data de emissão do relatório: Santo André, 31/01/2024.





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 n° 04300114



Verifique a autenticidade da assinatura.





Relatório de ensaio - 2055717 A

Dados do Cliente

Cliente: 3316 - VENEZZA EXPRESS INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA
Endereço: AV.: DOS BRAGHETTAS, 430 - DISTRITO INDUSTRIAL - SAO JOSE DO RIO PARDO - SP CEP: 13.720-000
CNPJ: 71.628.564/0001-11

Dados da Amostra

Descrição: OVO DE CHOCOLATE SEM LACTOSE
Marca: VENEZZA Lote: 5381
Validade: 02/01/2025

Dados da Coleta

Data da Coleta: 05/01/2024 Responsável: Cliente
Procedimento de Coleta: CLIENTE Plano de Amostragem: Importado da cotação: 228107

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 05/01/2024 Condições de Recebimento: ADEQUADAS
Temperatura da Amostra (°C): AMBIENTE

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
Enterobacteriaceae	<10	10	10	UFC/g	13	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 9, 5ª edição, 2015	10/01/2024

* Parâmetro terciarizado | 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)

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.

Data de emissão do relatório: Santo André, 31/01/2024.



Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti
Eng. Química - CRQ IV nº 04300114



Verifique a autenticidade da assinatura.





Relatório de ensaio - 2055718

Dados do Cliente

Cliente: 3316 - VENEZZA EXPRESS INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA
Endereço: AV.: DOS BRAGHETTAS , 430 - DISTRITO INDUSTRIAL - SAO JOSE DO RIO PARDO - SP CEP: 13.720-000
CNPJ: 71.628.564/0001-11

Dados da Amostra

Descrição: OVO DE CHOCOLATE AO LEITE DIET
Marca: VENEZZA **Lote:** 5381
Validade: 02/01/2025

Dados da Coleta

Data da Coleta: 05/01/2024 **Responsável:** Cliente
Procedimento de Coleta: CLIENTE **Plano de Amostragem:** Importado da cotação: 228107

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 05/01/2024 **Condições de Recebimento:** ADEQUADAS
Temperatura da Amostra (°C): AMBIENTE

Parâmetros Bacteriológico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	Método	Data da Ensaio:
Salmonella/25g	Ausente	Ausente	N/A	A/P	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 5, 2001	10/01/2024
Microscopia	Ausência de sujidades	Ausência de sujidades	-	N/A	Não Aplicável	10/01/2024
Macroscopia	Ausência de sujidades	-	-	N/A	Não Aplicável	10/01/2024
Fragmentos de pelos de Roedor	<1	1	1	em 100g		10/01/2024
Fragmentos de Insetos indicativo de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	<1	80	1	em 100g	972.32 (16.05.11)	10/01/2024

Parâmetros Físico-Químico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	Método	Data da Ensaio:
Umidade	3,20	-	0,10	%	IAL - 4ª edição - Cap. 4 - Item 012/IV	10/01/2024
Sabor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	22/01/2024
Odor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	11/01/2024
Cor (Alimentos)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	10/01/2024
Cinzas	0,21	1,5	-	%	941.12 B (43.1.05) - Cinzas insolúveis em ácido - Alimentos em geral	10/01/2024
Chumbo (Alimentos)*	<0,100	-	0,05	mg/Kg	MTFQ-003 rev.11	16/01/2024
Cádmio (Alimento)*	<0,0050	-	0,005	mg/Kg	MTFQ-003 rev.11	16/01/2024
Aspecto (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	10/01/2024
Arsênio *	<0,050	-	0,05	mg/Kg	MTFQ-003	16/01/2024
Ácaros Mortos	<1	Máximo 5	1	-	AOAC Capítulo 16.	10/01/2024

* Parâmetro tercelrizado

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)

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.

Data de emissão do relatório: Santo André, 31/01/2024.





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 - 2055718 A

Dados do Cliente

Cliente: 3316 - VENEZZA EXPRESS INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA
Endereço: AV.: DOS BRAGHETTAS , 430 - DISTRITO INDUSTRIAL - SAO JOSE DO RIO PARDO - SP CEP: 13.720-000
CNPJ: 71.628.564/0001-11

Dados da Amostra

Descrição: OVO DE CHOCOLATE AO LEITE DIET
Marca: VENEZZA Lote: 5381
Validade: 02/01/2025

Dados da Coleta

Data da Coleta: 05/01/2024 Responsável: Cliente
Procedimento de Coleta: CLIENTE Plano de Amostragem: Importado da cotação: 228107

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 05/01/2024 Condições de Recebimento: ADEQUADAS
Temperatura da Amostra (°C): AMBIENTE

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
Enterobacteriaceae	<10	10	10	UFC/g	13	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 9, 5ª edição, 2015	10/01/2024

* 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)

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.

Data de emissão do relatório: Santo André, 31/01/2024.



Lais Puls Ferretti

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



Verifique a autenticidade da assinatura.



Relatório de ensaio - 2055719

Dados do Cliente

Cliente: 3316 - VENEZZA EXPRESS INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA
Endereço: AV.: DOS BRAGHETTAS , 430 - DISTRITO INDUSTRIAL - SAO JOSE DO RIO PARDO - SP CEP: 13.720-000
CNPJ: 71.628.564/0001-11

Dados da Amostra

Descrição: OVO DE CHOCOLATE AO LEITE
Marca: VENEZZA Lote: 5381
Validade: 02/01/2025

Dados da Coleta

Data da Coleta: 05/01/2024 Responsável: Cliente
Procedimento de Coleta: CLIENTE Plano de Amostragem: Importado da cotação: 228107

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 05/01/2024 Condições de Recebimento: ADEQUADAS
Temperatura da Amostra (°C): AMBIENTE

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
Salmonella/25g	Ausente	Ausente	N/A	A/P	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual. Chapter 5. 2001	10/01/2024
Microscopia	Ausência de sujidades	Ausência de sujidades	-	N/A	Não Aplicável	10/01/2024
Macroscopia	Ausência de sujidades	-	-	N/A	Não Aplicável	10/01/2024
Fragmentos de pelos de Roedor	<1	1	1	em 100g		10/01/2024
Fragmentos de Insetos indicativo de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	<1	80	1	em 100g	972.32 (16.05.11)	10/01/2024

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Físico-Químico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
Umidade	3,03	-	0,10	%	IAL - 4ª edição - Cap. 4 - Item 012/IV	10/01/2024
Sabor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	22/01/2024
Odor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	11/01/2024
Cor (Alimentos)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	10/01/2024
Cinzas	0,14	1,5	-	%	941.12 B (43.1.05) - Cinzas insolúveis em ácido - Alimentos em geral	10/01/2024
Chumbo (Alimentos)*	<0,100	-	0,05	mg/Kg	MTFQ-003 rev.11	16/01/2024
Cádmio (Alimento)*	<0,0050	-	0,005	mg/Kg	MTFQ-003 rev.11	16/01/2024
Aspecto (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 5ª edição	10/01/2024
Arsênio *	<0,050	-	0,05	mg/Kg	MTFQ-003	16/01/2024
Ácaros Mortos	<1	Máximo 5	1	-	AOAC Capítulo 16.	10/01/2024

* 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)

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.

Data de emissão do relatório: Santo André, 31/01/2024.





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 n° 04300114



Verifique a autenticidade da assinatura.





Relatório de ensaio - 2055719 A

Dados do Cliente

Cliente: 3316 - VENEZZA EXPRESS INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA
Endereço: AV.: DOS BRAGHETTAS, 430 - DISTRITO INDUSTRIAL - SAO JOSE DO RIO PARDO - SP CEP: 13.720-000
CNPJ: 71.628.564/0001-11

Dados da Amostra

Descrição: OVO DE CHOCOLATE AO LEITE
Marca: VENEZZA
Validade: 02/01/2025
Lote: 5381

Dados da Coleta

Data da Coleta: 05/01/2024
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Responsável: Cliente
Plano de Amostragem: Importado da cotação: 228107

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 05/01/2024
Temperatura da Amostra (°C): AMBIENTE
Condições de Recebimento: ADEQUADAS

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
Enterobacteriaceae	<10	10	10	UFC/g	13	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 9, 5ª edição, 2015	10/01/2024

* Parâmetro tercirizado | 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)

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.

Data de emissão do relatório: Santo André, 31/01/2024.



Lais Puls Ferretti

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



Verifique a autenticidade da assinatura.





À
Prefeitura Municipal de Mogi-Guaçu
Departamento de Alimentação da Secretaria de Educação
Avenida Bandeirantes nº 945, Parque Cidade Nova, Mogi Guaçu/SP,
A/C Ricardo Tobias de Moraes

Ref.: Edital de Pregão Eletrônico nº 1/2024
Processo nº 2.872/2024
Abertura dia 14/03/2024 às 09:30hs

PROTOCOLO DE ENTREGA DE AMOSTRAS E FICHA TECNICA

ITEM	QTDE	UNID	DESCRIÇÃO	MARCA FABRICANTE
01	02	UN	OVO DE CHOCOLATE AO LEITE - 120 A 150 GRAMAS Com fonte de fibra e proteína; formato de ovo de páscoa, isento de gordura hidrogenada e fracionada, pesando no entre 120 a 150 gramas. Dimensões mínimas da unidade de 13x9cm (CxL), elaborado com matéria prima selecionada, com textura suave e que derreta na boca. INGREDIENTES BÁSICOS: Açúcar, leite em pó, massa de cacau, manteiga de cacau. Sem GLUTEM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Individual com papel metalizado personalizado de pascoa. Deverá estar impresso contendo informações nutricionais por porção; ingredientes; informações do fabricante, tipo, endereço, cidade, CNPJ, prazo de validade (mínimo de 4 meses na data da entrega). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçado com colmeia interna, com capacidade para até 24 (vinte e quatro) unidades. Deverá atender ao Regulamento Técnico da ANVISA, RDC nº 264, de 22 de setembro de 2005 (Regulamento Técnico para Chocolates e Produtos de Cacau). Código Interno: 53.42.8-1.	Venezza

ITEM	QTDE	UNID	DESCRIÇÃO	MARCA FABRICANTE
02	02	UN	OVO DE CHOCOLATE SEM LACTOSE - 120 A 150 GRAMAS Ingredientes básicos: manteiga de cacau, massa de cacau, extrato de soja, sal refinado, edulcorante natural, isomalte	Venezza

MARIA APARECIDA BAIZI MOREIRA
CNPJ 35.715.548/0001-00 I.E. 646.090.745.113
RUA RUI BARBOSA Nº 235 A – CENTRO – SÃO JOSÉ DO RIO PARDO – SP CEP: 13720 – 000
EMAIL: LICITACAO@TUDOECHOCOLATE.COM.BR CONTATO: 19 3684-1145



Autenticar documento em <https://mogiguacu.nopapercloud.com.br/autenticidade> com o identificador 380038003400300034003A00540052004100, Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

Tudo É Chocolate

			ou maltitol, aroma natural de baunilha, SEM GLÚTEN. Este produto deverá ser produzido em maquinário exclusivo, onde não possua nenhum contato com glúten e leite. Embalado individualmente, em papel aluminizado com fita na amarração do ovo, pesando entre 120 a 150 gramas. A embalagem deve conter todas as informações sobre o produto, peso e data de validade (mínimo de 45 dias na data da entrega). Código Interno: 53.42.9-1.	
03	02	UN	OVO DE CHOCOLATE AO LEITE DIET - 120 A 150 GRAMAS Ingredientes básicos: Cacau, leite em pó integral, soro de leite em pó, edulcorante natural maltitol e aromatizante. Embalado individualmente, envoltórios em papel aluminizado com fita na amarração do ovo, a embalagem deve conter todas as informações sobre o produto, peso e data de validade (mínimo de 45 dias) na data da entrega. Deverá pesar entre 120 a 150 gramas. Contém Glúten. Código Interno: 53.42.10-1.	Venezza

- AMOSTRAS E FICHA TÉCNICA

RECEBIDO POR


Ricardo Tobias de Moraes

RG: 27.620.522-4

DATA

15/03/2024

MARIA APARECIDA BAIZI MOREIRA
CNPJ 35.715.548/0001-00 I.E. 646.090.745.113
RUA RUI BARBOSA N° 235 A - CENTRO - SÃO JOSÉ DO RIO PARDO - SP
EMAIL: LICITACAO@TUDOECHOCOLATE.COM.BR

CEP: 13720 - 000
CONTATO: 19 3684-1145



Autenticar documento em <https://mogiguacu.nopapercloud.com.br/autenticidade> com o identificador 380038003400300034003A00540052004100, Documento assinado digitalmente conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

fls. 377



Mogi Guaçu, 18 de março de 2024

DE: Secretaria de Educação – Departamento de Alimentação Escolar

PARA: S.A. – C.M.L. - Pregão

FID – Folha de Informações e Despachos

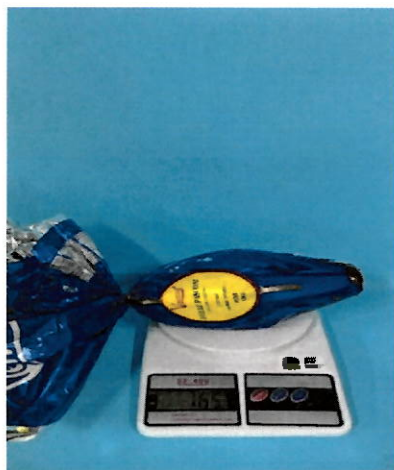
Assunto: “Análise de Amostras PE 01/2024 - PL 2.872/2024”

Prezado (a) Pregoeiro (a):

Aos dezoito dias do mês de março do ano de dois mil e vinte e quatro, às 09:00 horas, reuniram-se membros da Secretaria de Educação e do Departamento de Alimentação Escolar com o objetivo de analisar as amostras e documentos conforme exigidos no edital do Pregão Presencial nº 01/2024 para aquisição de Ovos de Chocolate, levando em consideração as seguintes conformidades abaixo:

1. Produto: **Ovo de Chocolate ao Leite**
2. Marca: VENEZZA
3. Peso Informado na Embalagem: 130g
4. Público-alvo: Alunos consumidores de produtos sem restrição.
5. Teste de Pesagem da amostra:

Peso Total Aferido	Peso Total Embalagem	Peso Total Líquido:
165g	10g	153g



1. Peso Total Aferido: 165g



2. Peso Total Embalagem: 10g



3. Peso Total Líquido: 153g





6. Características Organolépticas – Ovo de Chocolate ao Leite

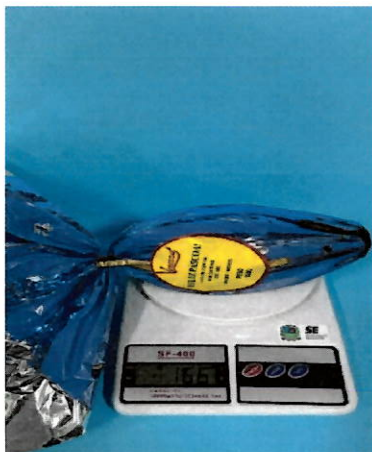
Parâmetros	Especificações
Cor	Marrom claro característico
Sabor	Característico de chocolate ao leite
Odor	Característico de chocolate ao leite
Aspecto	Característico ao produto

7. Análise Sensorial Escala Hedônica Facial – Ovo de Chocolate ao Leite

Escala	Quantidade de Participantes (17 pessoas adultas)
Gostei Muito	11 pessoas
Gostei	5 pessoas
Indiferente	1 pessoa
Não Gostou	0 pessoa
Detestei	0 pessoa

1. Produto: **Ovo de Chocolate Sem Lactose**
2. Marca: **VENEZZA**
3. Peso Informado na Embalagem: **130g**
4. Público-alvo: Alunos consumidores de produtos com restrição a lactose
5. Teste de Pesagem:

Peso Total Aferido	Peso Total Embalagem	Peso Total Líquido
166g	10g	156g



1. Peso Total Aferido: 166g



2. Peso Total Embalagem: 10g



3. Peso Total Líquido: 153g





6. Características Organolépticas – Ovo de Chocolate Sem Lactose

Parâmetros	Especificações
Cor	Marrom claro característico
Sabor	Característico de chocolate
Odor	Característico de chocolate
Aspecto	Característico ao produto

7. Análise Sensorial Escala Hedônica Facial – Ovo de Chocolate Sem Lactose

Escala	Quantidade de Participantes (15 pessoas adultas)
Gostei Muito	4 pessoas
Gostei	6 pessoas
Indiferente	5 pessoas
Não Gostou	0 pessoa
Detestei	0 pessoa

1. Produto: **Ovo de Chocolate ao Leite Diet**
2. Marca: **VENEZZA**
3. Peso Informado na Embalagem: 130g
4. Público-alvo: Alunos consumidores de produtos com restrição de ingestão de açúcar.
5. Teste de Pesagem:

Peso Total Aferido	Peso Total Embalagem	Peso Total Líquido
193g	12g	186g



1. Peso Total Aferido: 193g



2. Peso Total Embalagem: 12g



3. Peso Total Líquido: 186g





6. Características Organolépticas – Ovos de Chocolate ao Leite Diet

Parâmetros	Especificações
Cor	Marrom claro característico
Sabor	Característico de chocolate ao leite sem açúcar
Odor	Característico de chocolate ao leite sem açúcar
Aspecto	Característico ao produto

7. Análise Sensorial Escala Hedônica Facial – Ovos de Chocolate ao Leite Diet

Escala	Quantidade de Participantes (13 pessoas adultas)
Gostei Muito	4 pessoas
Gostei	3 pessoas
Indiferente	4 pessoas
Não Gostou	1 pessoa
Detestei	1 pessoa

Constatou-se que a empresa “MARIA APARECIDA BAIZI MOREIRA – CNPJ: 35.715.548/0001-00”, itens 01 a 03, ATENDEU ao solicitado com relação às amostras e documentos complementares conforme Cláusula 9 do presente Edital.

Sem mais para o momento, subscrevemo-nos.

Atenciosamente,

Patricia Elaine Bellini AAQ

Patrícia Elaine Bellini
Nutricionista do D.A.E.
CRN3 - 6396

Ricardo Tobias de Moraes
Ricardo Tobias de Moraes
Assessor Técnico



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 380038003400300035003A00540052004100

Assinado eletronicamente por **Ricardo Tobias de Moraes** em 18/03/2024 11:26

Checksum: **B192503E43B403C1F1757404AC1E68C7BE8CBF4F16F426E50EEC9276BA21C72A**

Assinado eletronicamente por **PATRICIA ELAINE BELLINI** em 18/03/2024 11:27

Checksum: **050952E57B0E6A97D734B89C31858E940930563DB9E4B4E416218AA75B57B25A**

Assinado eletronicamente por **PAULO ALEXANDRE PALIARI** em 18/03/2024 11:34

Checksum: **30E1BD21932B99DDD69862C11E0845E079188A347121DC3A7556336AB9742336**

