

# 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**



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

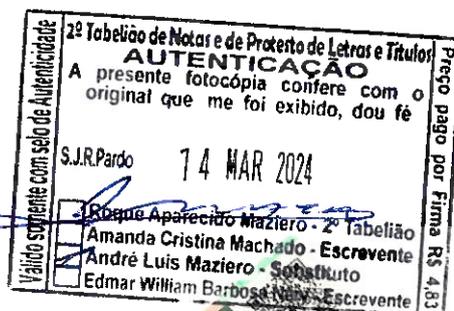
Consumidores que buscam melhoria na qualidade de vida.

## 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  
FONTE DE FIBRA E PROTEÍNA**

			<b>Código</b>	FT 27
<b>Emitido por:</b>	<b>Verificado por:</b>	<b>Aprovado por:</b>	<b>Revisão</b>	04
Wellington Naliati	Bianca Satti	Paulo Moreira	<b>Página</b>	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.



Autenticar documento em <https://sigilubcd.mopapercloud.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.

**COPIA NÃO CONTROLADA**

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  
 7 4 MAR 2024  
 Rogério Aparecido Maziero - 2º Tabelião  
 Arlinda Cristina Machado - Escrivão  
 Paulo Sérgio Maziero - Substituto  
 Edmar Wilson Barbosa - Escrivante

Preço pago por Firma R\$ 4,83

**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 (*)
<b>Valor energético</b>	143kcal = 603kJ	8%
<b>Carboidratos</b>	17g	6%
<b>Proteínas</b>	1,7g	2%
<b>Gorduras Totais</b>	8,0g	15%
<b>Gorduras Saturadas</b>	5,5g	20%
<b>Gorduras Trans</b>	0	**
<b>Fibras Alimentares</b>	2,6g	11%
<b>Sódio</b>	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 de Notários e Registradores

112797

AUTENTICAÇÃO

AU0992AA0535712

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

A 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

Requere Aparecido Maziero - 2º Tabelião

Requere Cristina Machado - 1º Tabelião

Requere Paulo Maziero - Substituto

Requere William Barbosa Nery - Escrevente



Autenticar documento em <https://migrejo.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**

**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 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.



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 SELO DE AUTENTICIDADE



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



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

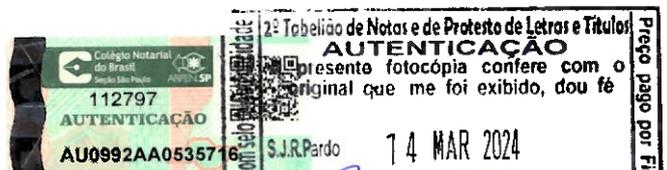
## 4 - ALERGÊNICOS

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 poliricinoleato, 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.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

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

## 6 - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

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

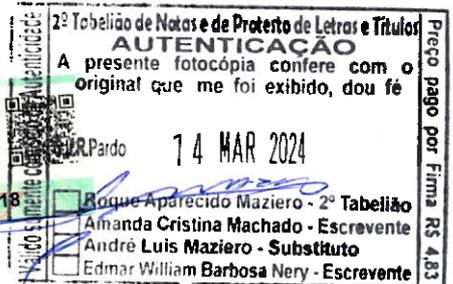
5/6

\*\* 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 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
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.



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



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

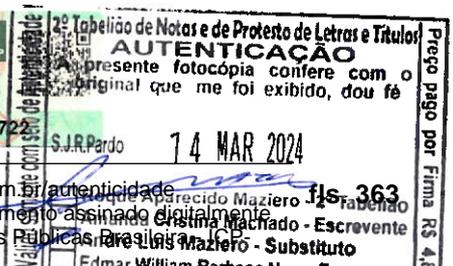
Açúcar, massa de cacau, manteiga de cacau, cacau em pó, emulsificante lecitina de girassol e ésteres de poliglicerol polirricinoleato e aromatizante sintético idêntico ao natural.

**NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LACTOSE.**

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



Autenticar documento em <https://www.br.com.br/brcloud.com.br> 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

Colégio de Notários e de Proferentes de Letras e Títulos

**AUTENTICACAO**

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

74 MAR 2024

Cláudio Aparecido Maziero - Tabelião

Amanda Crisina Machado - Escrevente

André Luis Maziero - Substituto

Edmar William Barbosa Nery - Escrevente

SRP Pedido

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

			Código	FT 28
Emitido por:	Verificado por:	Aprovado por:	Revisão	06
Wellington Naliati	Bianca Satti	Paulo Moreira	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.



Autenticar documento em <https://prod.guassu.net/papercloud.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

fls. 365

# 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  
**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 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  
**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 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  
**Piano 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**

<b>ITEM</b>	<b>QTDE</b>	<b>UNID</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>MARCA FABRICANTE</b>
01	02	UN	<b>OVO DE CHOCOLATE AO LEITE - 120 A 150 GRAMAS</b> 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. <b>INGREDIENTES BÁSICOS:</b> Açúcar, leite em pó, massa de cacau, manteiga de cacau. Sem GLUTEM. <b>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</b> 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). <b>EMBALAGEM SECUNDÁRIA:</b> 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

<b>ITEM</b>	<b>QTDE</b>	<b>UNID</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>MARCA FABRICANTE</b>
02	02	UN	<b>OVO DE CHOCOLATE SEM LACTOSE - 120 A 150 GRAMAS</b> 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](mailto:LICITACAO@TUDOECHOCOLATE.COM.BR) CONTATO: 19 3684-1145



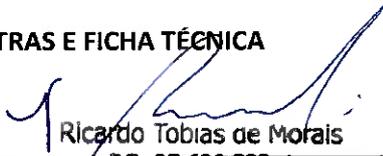
Autenticar documento em <https://mogiguacu.nopapercloud.com.br/autenticidade> com o identificador 380038003400300034003A00540052004100, Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

# 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	<b>OVO DE CHOCOLATE AO LEITE DIET - 120 A 150 GRAMAS</b> 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

CEP: 13720 - 000

EMAIL: [LICITACAO@TUDOECHOCOLATE.COM.BR](mailto: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 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**

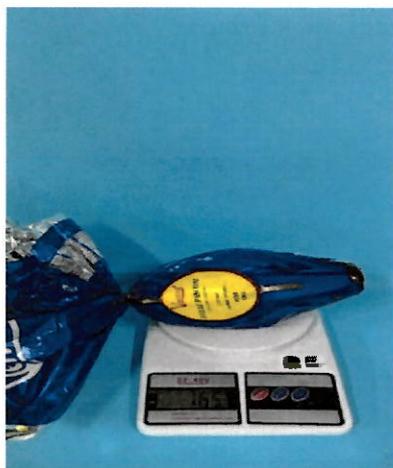
Assunto: “Análise de Amostras PE 01/2024 - PL 2.872/2024”

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:

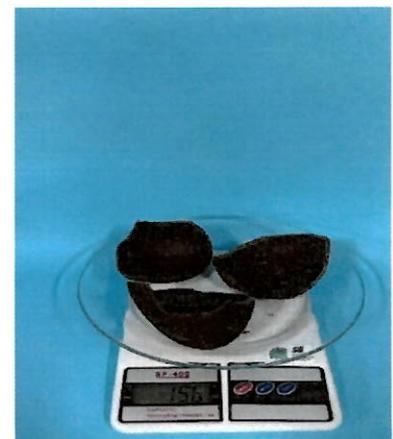
Peso Total Aferido	Peso Total Embalagem	Peso Total Líquido
166g	10g	156g



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* AA

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**

