



Mogi Guaçu, 19 de março de 2025.

De: SE - Compras

Para: SA - Comissão Municipal de Licitações (Div. Administrativa)

Referencia:

Processo: nº 2756/2025

Proposição: Pregão Eletrônico (E) nº 6/2025

Autoria: THÁÍS SUELEN DA SILVA

Ementa: P.E.2025.006 - Registro de Preços destinado ao fornecimento de ovos de chocolate, com entrega programada, para atender os alunos das unidades administradas pela Secretaria de Educação em comemoração à Páscoa. Reatuação do Processo 1738/2025

DESPACHO ELETRÔNICO DE DOCUMENTOS

Fase Atual: Andamento Processual (ELET)

Ação Realizada: Encaminhar ao Setor

Descrição:

Após tomadas as providências quanto as análises das amostras e documentações técnicas e juntadas aos autos, segue para sequencia.

Próxima Fase: Andamento Processual (ELET)

Ricardo Tobias de Moraes
Servidor(a)



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 310034003000310034003800380035003A005400

Assinado eletronicamente por **Ricardo Tobias de Moraes** em 19/03/2025 14:56

Checksum: **B43E06A4AA900E92E5F605660759654358C5A686314587CF8BF42683344C76EC**



Autenticar documento em <https://mogiguacu.nopapercloud.com.br/autenticidade> com o identificador 310034003000310034003800380035003A005400, Documento assinado digitalmente conforme art. 4º, II da Lei 14.063/2020.

Análise Pesagem Ovos de Páscoa 2025

EMPRESA: PAULO FOLHARINI MOREIRA

TIPOS	PESO COM EMBALAGEM	PESO DA AMOSTRA SOMENTE ALUMÍNIO	PESO SEM EMBALAGEM	PESO DA EMBALAGEM	ODOR	COR	SABOR
OVO CHOCOLATE AO LEITE SEM GLUTEM - 120 A 150 GRAMAS - Amostra 01	169g	-	-	-	-	-	-
OVO CHOCOLATE AO LEITE SEM GLUTEM - 120 A 150 GRAMAS - Amostra 02	168g	158g	157g	10g	OK	OK	OK
OVO CHOCOLATE AO LEITE DIET - 120 A 150 GRAMAS - Amostra 01	171g	-	-	-	-	-	-
OVO CHOCOLATE AO LEITE DIET - 120 A 150 GRAMAS - Amostra 02	162g	153g	153g	10g	OK	OK	OK
OVO CHOCOLATE SEM GLÚTEN/LACTOSE/SACAROSE - 120 A 150 GRAMAS - Amostra 01	169g	-	-	-	-	-	-
OVO CHOCOLATE SEM GLÚTEN/LACTOSE/SACAROSE - 120 A 150 GRAMAS - Amostra 02	160g	151g	151g	9g	OK	OK	OK



OVO CHOCOLATE AO LEITE SEM GLUTEM - 120 A 150 GRAMAS - Amostra 01 e Amostra 02

OVO CHOCOLATE AO LEITE DIET - 120 A 150 GRAMAS - Amostra 01 e Amostra 02

OVO CHOCOLATE SEM GLÚTEN/LACTOSE/SACAROSE - 120 A 150 GRAMAS - Amostra 01 e Amostra 02

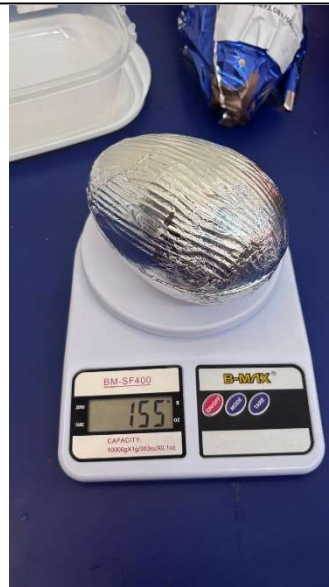


Autenticar documento em <https://mogiguacu.nopapercloud.com.br/autenticidade> com o identificador 3200370034003700340036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

Fotos de pesagem sem a embalagem



OVO CHOCOLATE AO LEITE SEM
GLUTEM - 120 A 150 GRAMAS



OVO CHOCOLATE AO LEITE
DIET - 120 A 150 GRAMAS



OVO CHOCOLATE SEM
GLÚTEN/LACTOSE/SACA
ROSE - 120 A 150
GRAMAS



Análise Pesagem Ovos de Páscoa 2025

EMPRESA: FM CAMILLO LTDA

TIPOS	PESO COM EMBALAGEM	PESO DA AMOSTRA SOMENTE ALUMÍNIO	PESO SEM EMBALAGEM	PESO DA EMBALAGEM	ODOR	COR	SABOR
OVO CHOCOLATE AO LEITE SEM GLUTEM - 120 A 150 GRAMAS - Amostra 01 -	128g	123g	-	9g	-	-	-
OVO CHOCOLATE AO LEITE SEM GLUTEM - 120 A 150 GRAMAS - Amostra 02	146g	126g	124g	15	OK	OK	OK
OVO CHOCOLATE SEM LEITE/ GLÚTEN/ OVOS/ SOJA – 120 A 150 GRAMAS - SEM AMOSTRA	SEM AMOSTRA	SEM AMOSTRA	SEM AMOSTRA	SEM AMOSTRA	-	-	-



Fotos de pesagem sem a embalagem

OVO CHOCOLATE AO LEITE SEM GLUTEM - 120 A 150 GRAMAS



OVO CHOCOLATE AO LEITE SEM GLUTEM - 120 A 150 GRAMAS - Amostra 01 e Amostra 02



Autenticar documento em <https://mogiguacu.nopapercloud.com.br/autenticidade> com o identificador 3200370034003700340036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

Análise Organolépticas e Sensorial das Amostras Ovos de Chocolate - 2025

EMPRESA: PAULO FOLHARINI MOREIRA

ITEM: OVO CHOCOLATE AO LEITE SEM GLUTEM - 120 A 150 GRAMAS			
Características Organolépticas		Análise Sensorial	
Parâmetros	Especificações	Tipos	Quantidade de Participantes (09 pessoas adultas)
Cor	Marrom claro característico	Muito Bom	4 pessoas
Sabor	Característico de chocolate ao leite	Bom	5 pessoas
Odor	Característico de chocolate ao leite	Regular	0 pessoas
Aspecto	Característico ao produto	Ruim	0 pessoas

ITEM: OVO CHOCOLATE SEM GLÚTEN/LACTOSE/SACAROSE - 120 A 150 GRAMAS			
Características Organolépticas		Análise Sensorial	
Parâmetros	Especificações	Tipos	Quantidade de Participantes (09 pessoas adultas)
Cor	Marrom escuro característico	Muito Bom	5 pessoas
Sabor	Característico de chocolate	Bom	4 pessoas
Odor	Característico de chocolate	Regular	0 pessoas
Aspecto	Característico ao produto	Ruim	0 pessoas

ITEM: OVO CHOCOLATE AO LEITE DIET - 120 A 150 GRAMAS			
Características Organolépticas		Análise Sensorial	
Parâmetros	Especificações	Tipos	Quantidade de Participantes (09 pessoas adultas)
Cor	Marrom característico	Muito Bom	0 pessoas
Sabor	Característico de chocolate	Bom	0 pessoas
Odor	Característico de chocolate	Regular	4 pessoas
Aspecto	Característico ao produto	Ruim	5 pessoas



Análise Organolépticas e Sensorial das Amostras Ovos de Chocolate - 2025

EMPRESA: FM CAMILLO LTDA

ITEM: OVO CHOCOLATE AO LEITE SEM GLUTEM - 120 A 150 GRAMAS			
Características Organolépticas		Análise Sensorial	
Parâmetros	Especificações	Tipos	Quantidade de Participantes (08 pessoas adultas)
Cor	Marrom claro característico	Muito bom	1 pessoa
Sabor	Característico de chocolate ao leite	Bom	5 pessoas
Odor	Característico de chocolate ao leite	Regular	2 pessoas
Aspecto	Característico ao produto	Ruim	0 pessoas

ITEM: OVO CHOCOLATE SEM LEITE/ GLÚTEN/ OVOS/ SOJA – 120 A 150 GRAMAS (NÃO ENTREGOU AMOSTRA)			
Características Organolépticas		Análise Sensorial	
Parâmetros	Especificações	Tipos	Quantidade de Participantes (08 pessoas adultas)
Cor	-----	Muito bom	-----
Sabor	-----	Bom	-----
Odor	-----	Regular	-----
Aspecto	-----	Ruim	-----



PAULO FOLHARINI MOREIRA
CNPJ: 43.493.083.0001.00 - IE: 646.103.660.110
RUA CEL ALIPIÓ DIA 878 CENTRO SÃO JOSE DO RIO PARDO CEP 13720-109
PAULOFMOREIRA2022@GMAIL.COM

AMOSTRAS E DOCUMENTAÇÃO DO PREGÃO ELETRÔNICO N 06/2025

2 OVOS DE PÁSCOA CHOCOLATE AO LEITE COM FIBRAS E PROTEÍNAS 150G /MARCA VENEZZA

2 OVOS DE PÁSCOA CHOCOLATE AO LEITE DIET 150G /MARCA VENEZZA

2 OVOS DE PÁSCOA CHOCOLATE AO LEITE ZERO LACTOSE E DIET 150G /MARCA VENEZZA

FICHA TÉCNICA OVO CHOCOLATE AO LEITE COM FIBRAS E PROTEÍNAS 150G

FICHA TÉCNICA OVO CHOCOLATE AO LEITE DIET 150G

FICHA TÉCNICA OVO CHOCOLATE AO LEITE ZERO LACTOSE E DIET 150G

VIGILÂNCIA SANITÁRIA DA EMPRESA PAULO FOLHARINI MOREIRA

São José do Rio Pardo, 06 de Março de 2025

43.493.083/0001-00

PAULO FOLHARINI MOREIRA

RUA CORONEL ALIPIÓ DIAS, 878
CENTRO - CEP 13.720-000
SÃO JOSÉ DO RIO PARDO - SP

ASSINATURA

CPF:



Autenticar documento em <https://mogiguacu.nopapercloud.com.br/autenticidade>
com o identificador 3200370034003700350032003A00540052004100, Documento assinado
digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas
Brasileira - ICP-Brasil.



Sistema Estadual de Vigilância Sanitária
Prefeitura Municipal de SÃO JOSÉ DO RIO PARDO

LICENÇA SANITÁRIA - VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Nº CEVS: 354970601-471-000246-1-9

DATA DE VALIDADE: 23/12/2025

Nº PROCESSO: 841/21
Nº PROTOCOLO: 911/24 DATA DO PROTOCOLO: 26/11/2024
SUBGRUPO: COMÉRCIO VAREJISTA
AGRUPAMENTO: COMÉRCIO VAREJISTA DE ALIMENTOS
ATIVIDADE ECONÔMICA-CNAE: 4712-1/00 COMÉRCIO VAREJISTA DE MERCADORIAS EM GERAL, COM PREDOMINÂNCIA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS - MINIMERCADOS, MERCEARIAS E ARMAZÉNS
OBJETO LICENCIADO: ESTABELECIMENTO

DETALHE:

RAZÃO SOCIAL: PAULO FOLHARINI MOREIRA ME CNPJ ALBERGANTE:
NOME FANTASIA: PAULO FOLHARINI MOREIRA
CNPJ / CPF: 43.493.083/0001-00
LOGRADOURO: Rua CEL ALIPIO DIAS NÚMERO: 878
COMPLEMENTO:
BAIRRO: CENTRO
MUNICÍPIO: SÃO JOSÉ DO RIO PARDO
CEP: 13720-000 UF: SP
PÁGINA DA WEB:

RESPONSÁVEL LEGAL: PAULO FOLHARINI MOREIRA
CPF: 06028931861
Nº INSCR. CONSELHO PROF:

CONSELHO REGIONAL: N/A
UF:

O(A) AUTORIDADE SANITÁRIA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE SÃO JOSÉ DO RIO PARDO CONCEDE A PRESENTE LICENÇA DE FUNCIONAMENTO, SENDO QUE SEU (S) RESPONSÁVEL (IS) ASSUME (M) CONHECER A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE E CUMPRIR-LA INTEGRALMENTE, INCLUSIVE EM SUAS FUTURAS ATUALIZAÇÕES, OBSERVANDO AS BOAS PRÁTICAS REFERENTES ÀS ATIVIDADES E OU SERVIÇOS PRESTADO, RESPONDENDO CIVIL E CRIMINALMENTE PELO NÃO CUMPRIMENTO DE TAIS EXIGÊNCIAS, FICANDO, INCLUSIVE, SUJEITO (S) AO CANCELAMENTO DESTES DOCUMENTOS.
ASSUMEM AINDA INTEIRA RESPONSABILIDADE PELA VERACIDADE DAS INFORMAÇÕES AQUI PRESTADAS PARA O EXERCÍCIO DAS ATIVIDADES RELACIONADAS E DECLARAM ESTAR CIENTES DA OBRIGAÇÃO DE PRESTAR ESCLARECIMENTOS E OBSERVAR AS EXIGÊNCIAS LEGAIS QUE VIEREM A SER DETERMINADAS PELO ÓRGÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA COMPETENTE, EM QUALQUER TEMPO, NA FORMA PREVISTA NO ARTIGO 95 DA LEI ESTADUAL 10.083 DE 23 DE SETEMBRO DE 1998.

SÃO JOSÉ DO RIO PARDO

23/12/2024

LOCAL

DATA DE DEFERIMENTO

AUTORIDADE

CIENTES:

ASSINATURA DO RESPONSÁVEL LEGAL

DATA DE CIÊNCIA

ASSINATURA DO RESPONSÁVEL TÉCNICO

DATA DE CIÊNCIA



Autenticar documento em <https://mogiguacu.nopapercloud.com.br/autenticidade> com o identificador 3200370034003700350032003A00540052004100, Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.



item 01

Ovo de Páscoa - Chocolate Dark 50% Cacau 0% Açúcar e 0% Lactose			Código	FT 150
Emitido por:	Verificado por:	Aprovado por:	Revisão	00
Elaine Aguilar	Paulo Eduardo	Paulo Moreira	Página	1/5

1- DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Chocolate amargo 0% açúcar, 0% lactose em formato de ovo de páscoa.

1- PESO
120G

2- PÚBLICO ALVO

Confeiteiros, manipuladores e transformadores de alimentos, culinaristas e distribuidores de doces.

3- CARACTERÍSTICAS

3.1- Organolépticas

Cor : marrom escuro característico
 Sabor : Característico
 Odor : Característico

3.2- Físico Químicas

PARÂMETROS	MÍNIMO	MÁXIMO
Umidade (%)	-	1
Granulometria (microns)	-	25
Viscosidade (cPa)	2500	5000

3.3 – Microbiológicas

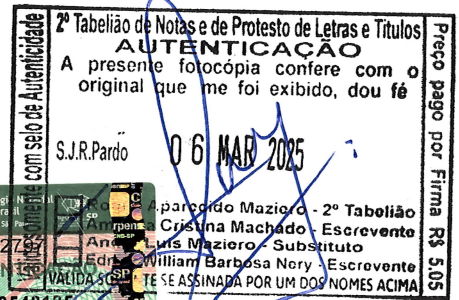
PARÂMETROS	Limite
Enterobacteriaceae	10 UFC/g
Salmonella sp	Ausência/25g

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



Handwritten mark



Ovo de Páscoa - Chocolate Dark 50% Cacau 0% Açúcar e 0% Lactose			Código	FT 150
Emitido por:	Verificado por:	Aprovado por:	Revisão	00
Elaine Aguilar	Paulo Eduardo	Paulo Moreira	Página	2/5

3.5 – Metais Pesados (mg/kg)

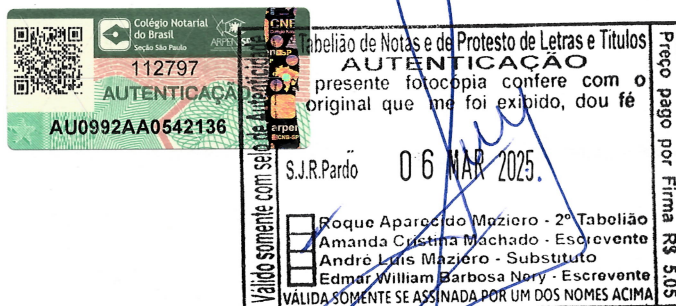
TIPO	MÁXIMO
Chumbo	0,4
Arsênio	0,4
Cádmio	0,3

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 (mcg/kg)

TIPO	MÁXIMO
Aflotoxinas 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*



22



Ovo de Páscoa - Chocolate Dark 50% Cacau 0% Açúcar e 0% Lactose			Código	FT 150
Emitido por:	Verificado por:	Aprovado por:	Revisão	00
Elaine Aguilar	Paulo Eduardo	Paulo Moreira	Página	3/5

4 - ALERGÊNICOS

ALERGÊNICOS	Incorporação direta		Especificar a forma de presença do alergênico	Possibilidade de contaminação cruzada		O alergênico está presente na planta de processamento?		O alergênico está presente na linha de produção?	
	SIM	NÃO		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		
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

5 - COMPOSIÇÃO

Ingredientes: massa de cacau, manteiga de cacau, edulcorante maltitol, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato, sal, extrato de soja e aroma idêntico ao natural de baunilha.

NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER AMENDOIM, CASTANHA DE CAJU, CASTANHA DO PARÁ, NOZES E AVELÃ.

6 - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Colégio Notarial do Brasil - Seção São Paulo

11279/2025

AUTENTICAÇÃO

AU0992AA054237A

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

Preço pago por Firma R\$ 5,05

S.J.R.Pardo 06 MAR 2025

VALIDO SOMENTE COM SELLO DE AUTENTICIDADE

Roque Aparecido Maziero - 2º Tabelião

Amanda Cristina Machado - Escrevente

André Luis Maziero - Substituto

Edmar William Barbosa Nery - Escrevente

VALIDA SOMENTE SE ASSINADA POR UM DOS NOMES ACIMA



Autenticar documento em <https://www.mgcloud.com.br/autenticidade> com o identificador 3200370034003700350032003A00540052004100, Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.



Ovo de Páscoa - Chocolate Dark 50% Cacau 0% Açúcar e 0% Lactose			Código	FT 150
Emitido por:	Verificado por:	Aprovado por:	Revisão	00
<i>Elaine Aguilar</i>	<i>Paulo Eduardo</i>	<i>Paulo Moreira</i>	Página	4/5

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100 g
Valor energético (kcal)	451
Carboidratos (g)	50
Açúcares totais (g)	0,3
Açúcares adicionados (g)	0
Lactose (g)	0
Galactose (g)	0
Proteínas (g)	5,6
Gorduras totais (g)	35
Gorduras saturadas (g)	22
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	6,6
Sódio (mg)	7,5

Sem açúcar
Sem lactose

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



7- ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

Manter em local fresco, seco e arejado, limpo, sem incidência direta de luz e isento de pragas, sobre paletes limpos, sem sujeira e quebrados e afastado da parede. Não estocar ou transportar com produtos tóxicos ou que exalem odor. Transportar em caminhão fechado, limpo e seco.

8 - SHELF LIFE

EMBALAGEM FECHADA (MESES)*	APÓS ABERTO (DIAS)**
12	15

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

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

9 - 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.





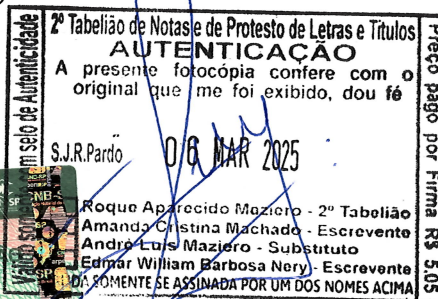
Ovo de Páscoa - Chocolate Dark 50% Cacau 0% Açúcar e 0% Lactose			Código	FT 150
Emitido por:	Verificado por:	Aprovado por:	Revisão	00
<i>Elaine Aguilar</i>	<i>Paulo Eduardo</i>	<i>Paulo Moreira</i>	Página	5/5

Kelen Cristina Pereira Palhares
NUTRICIONISTA
CRN 43795

KELEN CRISTINA PEREIRA PALHARES
CRN 43795 – 3 REGIÃO
QUALIDADE VENEZZA

10 - CONTROLE DE REVISÕES

Data	Nº da revisão	Emissor / Revisor	Natureza da revisão
28/08/22	00	ELAINE AGUILAR	Emissão Inicial



OVO DE PÁSCOA CHOCOLATE AO LEITE DIET			Código	FT 21
Emitido por:	Verificado por:	Aprovado por:	Revisão	10
Sérgio	Paulo Eduardo	Paulo Moreira	Página	1/6

1- DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Chocolate ao leite para dietas de ingestão controlada de açúcares.
Contém aromatizante.

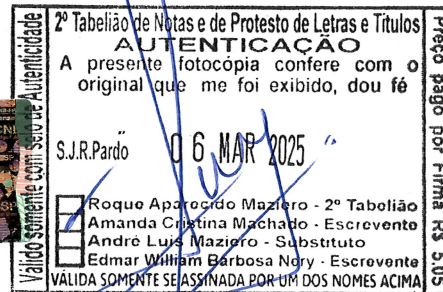
Chocolate ao leite diet, no formato de ovo de páscoa, sem adição de açúcares (sacarose), contendo somente os açúcares naturalmente presentes dos ingredientes (frutose, glicose, lactose e maltose), elaborado com matéria prima selecionada, proporcionando uma textura suave e que derrete na boca.

1.1 - MARCA

VENEZZA

1.2 - PESO

120G



2- PÚBLICO ALVO

Consumidores de produtos derivados de cacau e com dietas de ingestão controlada de açúcares.

3- CARACTERÍSTICAS

3.1- Organolépticas

Cor : marrom claro característico
Sabor : Característico
Odor : Característico

3.2- Físico Químicas

PARÂMETROS	MÍNIMO	MÁXIMO
Umidade (%)	-	1
Granulometria (microns)	-	25
Viscosidade (cPa)	2500	5000

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





OVO DE PÁSCOA CHOCOLATE AO LEITE DIET

Código FT 21

Emitido por:

Verificado por:

Aprovado por:

Revisão

10

Sérgio

Paulo Eduardo

Paulo Moreira

Página

2/6

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	0,2
Arsênio	0,2
Cádmio	0,2

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

3.6 – Micotoxinas (mcg/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		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

Atividade de Notário e de Proctor de Letras e Títulos
AUTENTICAÇÃO
 A presente fotocópia confere com o original que me foi exibido, datado de 08 MAR 2025

112797
AUTENTICAÇÃO
 00992AA054244

08 MAR 2025

2º Tabelião de Notas e de Proctor de Letras e Títulos
 André Cristiano Machado - Escrevente
 Luiz Maziero - Substituto
 William Barbosa Nery - Escrevente

PREÇO pago por Firma R\$ 5,05

ATENÇÃO: NÃO ASSINAR POR UM DOS NOMES ACIMA





OVO DE PÁSCOA CHOCOLATE AO LEITE DIET

Código FT 21

Emitido por:

Verificado por:

Aprovado por:

Revisão

10

Sérgio

Paulo Eduardo

Paulo Moreira

Página

3/6

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		leite desnatado em pó	-	-	-	-
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

Ingredientes: leite desnatado em pó, liquor de cacau, manteiga de cacau, edulcorantes maltitol e sucralose, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato e aroma artificial de baunilha. **NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE.**

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA E DE LEITE. PODE CONTER AMENDOIM, CASTANHA DE CAJU, CASTANHA DO PARÁ, NOZES E AVELÃ.

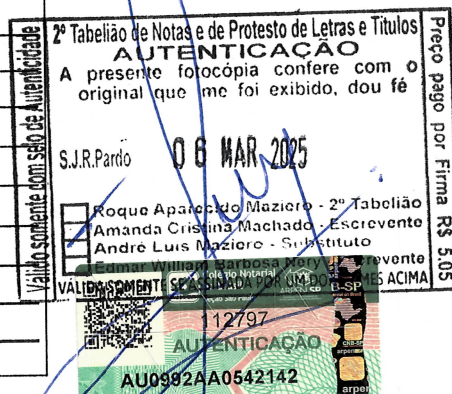
6- INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: X			
Porção: XX g (medida caseira)			
	100 g	25 g	%VD*
Valor energético (kcal)	478	119	6
Carboidratos (g)	50	12	4
Açúcares totais (g)	11	2,7	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	8,4	2,1	4
Gorduras totais (g)	35	8,9	14
Gorduras saturadas (g)	22	5,4	27
Gorduras trans (g)	0,2	0	2
Fibras alimentares (g)	3,9	1	4
Sódio (mg)	95	24	1

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

DIET

Contém açúcares próprios dos ingredientes



Autenticar documento em <https://mcs.guacu.hqpapercloud.com.br/autenticidade> com o identificador 3200370034003700350032003A00540052004100, Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

CÓPIA NÃO CONTROLADA



OVO DE PÁSCOA CHOCOLATE AO LEITE DIET			Código	FT 21
Emitido por:	Verificado por:	Aprovado por:	Revisão	10
Sérgio	Paulo Eduardo	Paulo Moreira	Página	4/6

Este não é um alimento baixo ou reduzido em valor energético
Sem adição de açúcares
Zero adição de açúcares
Sem açúcares adicionados
Consumir preferencialmente sob orientação de nutricionista ou médico

7- ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

Manter em local fresco, seco e arejado, limpo, sem incidência direta de luz **nunca em câmara fria** ou geladeira e em local isento de pragas, ao abrigo da luz solar, sobre paletes limpos, sem sujeira e quebrados e afastado da parede e de produtos químicos. Não estocar ou transportar com produtos tóxicos ou que exalem odor. Transportar em caminhão fechado, limpo e seco.

8- SHELF LIFE

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

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

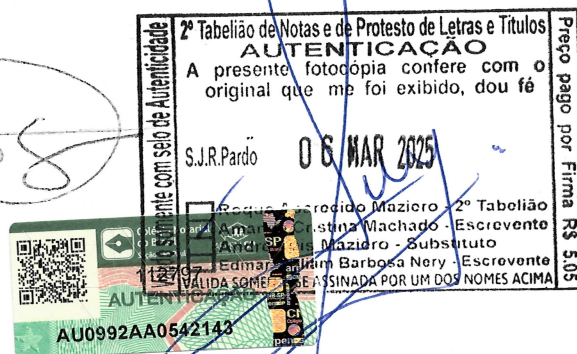
** Após aberto, mantendo a embalagem fechada sob as mesmas condições.

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

9- 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

KELEN CRISTINA PEREIRA PALHARES
Qualidade Venezza
CRN-3-43795



Autenticar documento em <https://mogliuacu.nopapercloud.com.br/autenticidade> com o identificador 3200370034003700350032003A00540052004100, Documento assinado digitalmente conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

OVO DE PÁSCOA CHOCOLATE AO LEITE DIET			Código	FT 21
Emitido por:	Verificado por:	Aprovado por:	Revisão	10
Sérgio	Paulo Eduardo	Paulo Moreira	Página	5/6

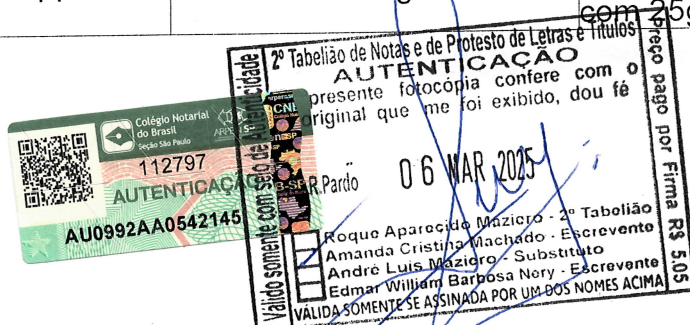
10- CONTROLE DE REVISÕES

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.
22/01/21	07	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	08	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.



OVO DE PÁSCOA CHOCOLATE AO LEITE DIET			Código	FT 21
Emitido por:	Verificado por:	Aprovado por:	Revisão	10
Sérgio	Paulo Eduardo	Paulo Moreira	Página	6/6

Data	Nº da revisão	Emissor/Revisor	Natureza da revisão
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.
18/09/23	10	Elaine Aguilar	Revisão de acordo com nova regra de rotulagem RDC 429/2020 e IN 75/2020
10/11/23	11	Elaine Aguilar	Inclusão da tabela nutricional com 25g



OVO DE PÁSCOA CHOCOLATE AO LEITE			Código	FT 27
Emitido por:	Verificado por:	Aprovado por:	Revisão	06
Sérgio	Paulo Eduardo	Paulo Moreira	Página	1/5

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.

Contém aromatizante

1.1-MARCA
VENEZZA

1.2-PESO
120G

2- PÚBLICO ALVO

Consumidores de produtos derivados de cacau.

3- CARACTERÍSTICAS

3.1- Organolépticas

Cor : marrom claro característico
Sabor : Característico
Odor : Característico

3.2- Físico Químicas

PARÂMETROS	MÍNIMO	MÁXIMO
Umidade (%)	-	1
Granulometria (microns)	-	25
Viscosidade (cPa)	2500	5000

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



OVO DE PÁSCOA CHOCOLATE AO LEITE			Código	FT 27
Emitido por:	Verificado por:	Aprovado por:	Revisão	06
Sérgio	Paulo Eduardo	Paulo Moreira	Página	2/5

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	0,2
Arsênio	0,2
Cádmio	0,2

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

3.6 – Micotoxinas (mcg/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		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		lecitina de soja		-	-	-	-
Leite e derivados		X	-permeado de soro de leite - leite desnatado em pó - concentrado proteico de soro de leite		-	-	-	-





OVO DE PÁSCOA CHOCOLATE AO LEITE			Código	FT 27
Emitido por:	Verificado por:	Aprovado por:	Revisão	06
Sérgio	Paulo Eduardo	Paulo Moreira	Página	3/5

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

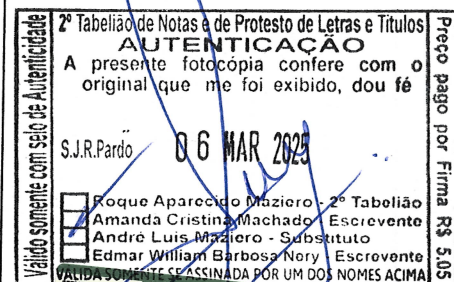
Ingredientes: açúcar, liquor de cacau, manteiga de cacau, permeado de soro de leite em pó, leite desnatado em pó, polidextrose, concentrado proteico de soro de leite em pó, sal, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato e aroma artificial de chocolate ao leite. **NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE.**

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA E DE LEITE. PODE CONTER AMENDOIM, CASTANHA DE CAJU, CASTANHA DO PARÁ, NOZES E AVELÃ.

6- INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: X			
Porção: XX g (medida caseira)			
	100 g	25 g	%VD*
Valor energético (kcal)	530	133	7
Carboidratos (g)	59	15	5
Açúcares totais (g)	57	14	
Açúcares adicionados (g)	46	11	23
Proteínas (g)	4,7	1,2	2
Gorduras totais (g)	30	7,5	12
Gorduras saturadas (g)	19	4,7	23
Gorduras trans (g)	0,1	0	2
Fibras alimentares (g)	6	1,5	6
Sódio (mg)	89	22	1

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.



7- ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE



Autenticar documento não autenticado em papercloud.com.br/autenticidade com o identificador 3200370034003700350032003A00540052004100, Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.



OVO DE PÁSCOA CHOCOLATE AO LEITE			Código	FT 27
Emitido por:	Verificado por:	Aprovado por:	Revisão	06
Sérgio	Paulo Eduardo	Paulo Moreira	Página	4/5

Manter em local fresco, seco e arejado, limpo, sem incidência direta de luz **nunca em câmara fria** ou geladeira e em local isento de pragas, ao abrigo da luz solar, sobre paletes limpos, sem sujeira e quebrados e afastado da parede e de produtos químicos. Não estocar ou transportar com produtos tóxicos ou que exalem odor. Transportar em caminhão fechado, limpo e seco.

8- SHELF LIFE

EMBALAGEM FECHADA (MESES)*	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.

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

9 - 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.

10 – 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

Kelen Cristina Pereira Palhares
KELEN CRISTINA PEREIRA PALHARES
 Qualidade
 CRN-3-43795

Kelen Cristina Pereira Palhares
 NUTRICIONISTA
 CRN 43795

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 06 MAR 2025

Roque Aparecido Maziero - 2º Tabelião
 Amanda Cristina Machado - Escrivente
 André Luis Maziero - Substituto
 Edmar William Barbosa Nely - Escrivente

VALIDA SOMENTE SE ASSINADA POR UM DOS NOMES ACIMA

com selo de Autenticidade

Preço pago por Firma R\$ 5,05



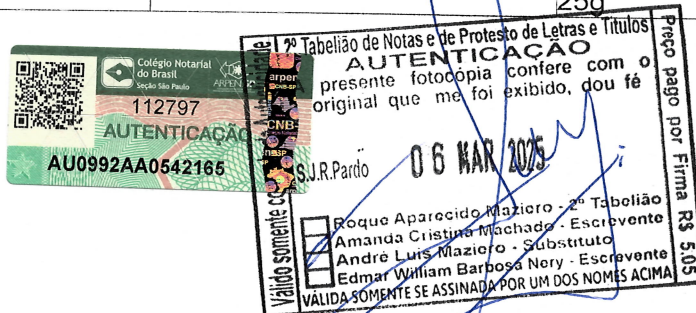
11 - CONTROLE DE REVISÕES

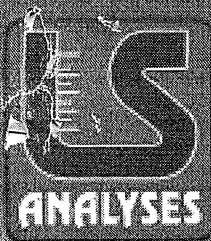
Data	Nº da revisão	Emissor/Revisor	Natureza da revisão
17/02/17	00	Wellington	Emissão.
21/08/19	01	Amanda/Paulo	Revisão geral do documento inserindo controle de revisões, parâmetros de micragem, viscosidade e micotoxinas.



OVO DE PÁSCOA CHOCOLATE AO LEITE			Código	FT 27
Emitido por:	Verificado por:	Aprovado por:	Revisão	06
Sérgio	Paulo Eduardo	Paulo Moreira	Página	5/5

Data	Nº da revisão	Emissor/Revisor	Natureza da revisão
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.
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.
18/09/23	05	Elaine Aguilar	Revisão de acordo com nova regra de rotulagem RDC 429/2020 e IN 75/2020
10/11/23	06	Elaine Aguilar	Inclusão da tabela nutricional com 25g





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

www.lsanalyses.com.br

Relatório de ensaio - 2117550

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 PÁScoa SEM LACTOSE
Marca: VENEZZA
Validade: 24/01/2026
Lote: 5769

Dados da Coleta

Data da Coleta: 28/01/2025
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Responsável: CLIENTE
Plano de Amostragem: Importado da cotação: 237525

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 28/01/2024
Temperatura da Amostra (°C): AMBIENTE
Condições de Recebimento: ADEQUADAS

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	07/02/2025

Parâmetros Físico-Químico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	Método	Data da Ensaio:
Umidade	3,12	-	0,10	%	IAL - 4° edição - Cap. 4 - Item 012/IV	14/02/2025
Sabor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	07/02/2025
Odor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	14/02/2025
Microscopia	Ausência de sujidades	Ausência de sujidades	-	N/A	Microscopia	07/02/2025
Macroscopia	Ausência de sujidades	-	-	N/A	Macroscopia	07/02/2025
Fragmentos de pelos de Roedor	<1	1	1	em 100g	975.49 (16.14.05) AOAC	14/02/2025
Fragmentos de Insetos indicativo de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	<1	80	1	em 100g	972.32 (16.05.11)	14/02/2025
Cor (Alimentos)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	07/02/2025
Cinzas	0,22	1,5	-	%	941.12 B (43.1.05) - Cinzas insolúveis em ácido - Alimentos em geral	14/02/2025
Chumbo (Alimentos)*	< 0,10	-	0,10	mg/Kg	MTFQ-003 rev.11	06/02/2025
Cádmio (Alimento)*	< 0,005	-	0,005	mg/Kg	MTFQ-003 rev.11	06/02/2025
Aspecto (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	07/02/2025
Arsênio *	< 0,05	-	0,05	mg/Kg	MTFQ-003	06/02/2025
Ácaros Mortos	<1	Máximo 5	1	-	AOAC Capítulo 16	07/02/2025

* 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

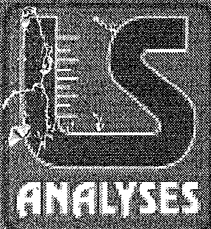
UFC/g: Unidade Formadora de Colônia/grama

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, 14/02/2025.





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

www.lsanalyses.com.br



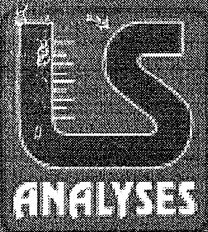
Lais Puls Ferretti



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

Verifique a autenticidade da assinatura.





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

www.lsanalyses.com.br



Relatório de ensaio - 2117550 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 PÁScoa SEM LACTOSE
Marca: VENEZZA
Validade: 24/01/2026
Lote: 5769

Dados da Coleta

Data da Coleta: 28/01/2025
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Responsável: CLIENTE
Plano de Amostragem: Importado da cotação: 237525

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 28/01/2024
Temperatura da Amostra (°C): AMBIENTE
Condições de Recebimento: ADEQUADAS

Parâmetros Bacteriológico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	U	Método	Data da Ensaio:
Enterobacteriaceae	<10	10	10	UFC/g	13	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 9, 5ª edição, 2015	07/02/2025

* 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, 14/02/2025.



Lais Puls Ferretti

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



Verifique a autenticidade da assinatura.





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

www.lsanalyses.com.br

Relatório de ensaio - 2117546

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 PÁScoa DIET
Marca: VENEZZA
Validade: 24/01/2026
Lote: 5769

Dados da Coleta

Data da Coleta: 28/01/2025
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Responsável: CLIENTE
Plano de Amostragem: Importado da cotação: 237525

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 28/01/2024
Temperatura da Amostra (°C): AMBIENTE
Condições de Recebimento: ADEQUADAS

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	07/02/2025

Parâmetros Físico-Químico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	Método	Data da Ensaio:
Umidade	3,14	-	0,10	%	IAL - 4° edição - Cap. 4 - Item 012/IV	14/02/2025
Sabor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	07/02/2025
Odor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	14/02/2025
Microscopia	Ausência de sujidades	Ausência de sujidades	-	N/A	Microscopia	07/02/2025
Macroscopia	Ausência de sujidades	-	-	N/A	Macroscopia	07/02/2025
Fragmentos de pelos de Roedor	<1	1	1	em 100g	975.49 (16.14.05) AOAC	14/02/2025
Fragmentos de Insetos indicativo de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	<1	80	1	em 100g	972.32 (16.05.11)	14/02/2025
Cor (Alimentos)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	07/02/2025
Cinzas	0,30	1,5	-	%	941.12 B (43.1.05) - Cinzas insolúveis em ácido - Alimentos em geral	14/02/2025
Chumbo (Alimentos)*	< 0,10	-	0,10	mg/Kg	MTFQ-003 rev.11	06/02/2025
Cádmio (Alimento)*	< 0,005	-	0,005	mg/Kg	MTFQ-003 rev.11	06/02/2025
Aspecto (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	07/02/2025
Arsênio *	< 0,05	-	0,05	mg/Kg	MTFQ-003	06/02/2025
Ácaros Mortos	<1	Máximo 5	1	-	AOAC Capitulo 16	07/02/2025

* 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, 14/02/2025.





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

www.lsanalyses.com.br



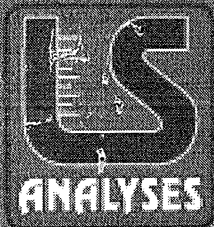
Lais Puls Ferretti

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



Verifique a autenticidade da assinatura.





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

www.lsanalyses.com.br



Relatório de ensaio - 2117546 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 PÁSCOA DIET
Marca: VENEZZA
Validade: 24/01/2026
Lote: 5769

Dados da Coleta

Data da Coleta: 28/01/2025
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Responsável: CLIENTE
Plano de Amostragem: Importado da cotação: 237525

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 28/01/2024
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	07/02/2025

* 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, 14/02/2025.



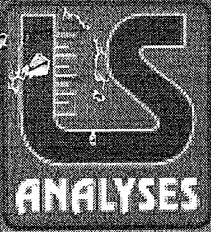
Lais Puls Ferretti

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



Verifique a autenticidade da assinatura.





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

www.lsanalyses.com.br

Relatório de ensaio - 2117545

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 PÁSCOA AO LEITE
Marca: VENEZZA
Validade: 24/01/2026
Lote: 5769

Dados da Coleta

Data da Coleta: 28/01/2025
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Responsável: CLIENTE
Plano de Amostragem: Importado da cotação: 237525

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 28/01/2024
Temperatura da Amostra (°C): AMBIENTE
Condições de Recebimento: ADEQUADAS

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	07/02/2025

Parâmetros Físico-Químico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	Método	Data da Ensaio:
Umidade	2,99	-	0,10	%	IAL - 4° edição - Cap. 4 - Item 012/IV	07/02/2025
Sabor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	07/02/2025
Odor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	07/02/2025
Microscopia	Ausência de sujidades	Ausência de sujidades	-	N/A	Microscopia	07/02/2025
Macroscopia	Ausência de sujidades	-	-	N/A	Macroscopia	14/02/2025
Fragmentos de pelos de Roedor	<1	1	1	em 100g	975.49 (16.14.05) AOAC	14/02/2025
Fragmentos de Insetos indicativo de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	<1	80	1	em 100g	972.32 (16.05.11)	14/02/2025
Cor (Alimentos)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	07/02/2025
Cinzas	0,22	1,5	-	%	941.12 B (43.1.05) - Cinzas insolúveis em ácido - Alimentos em geral	14/02/2025
Chumbo (Alimentos)*	< 0,10	-	0,10	mg/Kg	MTFQ-003 rev.11	06/02/2025
Cádmio (Alimento)*	< 0,005	-	0,005	mg/Kg	MTFQ-003 rev.11	06/02/2025
Aspecto (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	07/02/2025
Arsênio *	< 0,05	-	0,05	mg/Kg	MTFQ-003	06/02/2025
Ácaros Mortos	<1	Máximo 5	1	-	AOAC Capítulo 16	07/02/2025

* 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

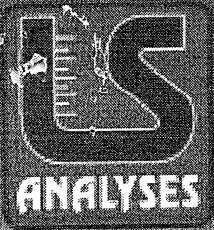
UFC/g: Unidade Formadora de Colônia/grama

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, 14/02/2025.





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

www.lsanalyses.com.br



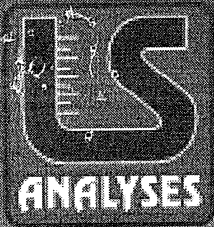
Lais Puls Ferretti



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

Verifique a autenticidade da assinatura.





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

www.lsanalyses.com.br



Relatório de ensaio - 2117545 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 PÁSCOA AO LEITE
Marca: VENEZZA
Validade: 24/01/2026
Lote: 5769

Dados da Coleta

Data da Coleta: 28/01/2025
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Responsável: CLIENTE
Plano de Amostragem: Importado da cotação: 237525

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 28/01/2024
Temperatura da Amostra (°C): AMBIENTE
Condições de Recebimento: ADEQUADAS

Parâmetros Bacteriológico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	U	Método	Data da Ensaio:
Enterobacteriaceae	<10	10	10	UFC/g	13	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 9, 5ª edição, 2015	07/02/2025

* 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, 14/02/2025.



Lais Puls Ferretti

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



Verifique a autenticidade da assinatura.



RELATÓRIO ANÁLISE DE AMOSTRAS E DOCUMENTOS

PROCESSO LICITATÓRIO 2.756/2025 – PREGÃO ELETRÔNICO 06/2025

Em atenção ao Processo Licitatório 2756/2025 – Pregão Eletrônico 06/2025, cujo o objeto é o Registro de Preços destinado ao fornecimento de ovos de chocolate, com entrega programada, para atender os alunos das unidades administradas pela Secretaria de Educação em comemoração à Páscoa, temos a informar que em análise das amostras, documentações complementares, proposta ajustada e qualificação técnica apresentadas pelas licitantes mais bem colocadas do referido edital, seguem as conclusões abaixo:

Empresa PAULO FOLHARINI MOREIRA – CNPJ: 43.493.083/0001-00 – apresentou no dia 07/03/2025, 02 amostras e documentos técnicos dos itens 01, 02 e 05 onde foram analisadas as medidas de pesos com embalagens e sem embalagens, informações nutricionais e composição de cada item. Foram realizadas análises das características organolépticas como cor, sabor e odor, com resultados considerados satisfatórios.

Apresentou Alvará Sanitário, expedido pelo município sede do licitante, compatível com o objeto e dentro do período de validade.

Apresentou as Fichas Técnicas dos itens 01, 02 e 05 emitida pelo fabricante e assinada pelo Responsável Técnico, onde foram analisados e considerados compatível com as amostras apresentadas.

Apresentou a Proposta Ajustada conforme exigidas em Edital.

Apresentou os Atestados de Qualificação Técnica onde comprovam o atendimento acima do percentual mínimo exigido para o objeto.

Resultado da avaliação e análises realizadas pela nutricionista e equipe técnica da Secretaria de Educação para os itens 01, 02 e 05: APROVADOS.

Empresa F M CAMILLO LTDA – CNPJ 51.942.096/0001-48 – Apresentou no dia 14/03/2025, 02 amostras para o item 04 e não apresentou amostra para o item 03. Para a amostra do item 04, foram analisadas as medidas de peso com embalagens e sem embalagens, informações nutricionais e composição. Foi realizada análise das características organolépticas como cor, sabor e odor, com resultados considerados satisfatórios. Contudo não foi entregue nenhuma documentação requerida, como o Alvará Sanitário e Ficha Técnica do Produto, ambos documentos deveriam ter sido entregues junto com as amostras, não sendo possível proceder com a análise das composições, especificações e outros dados relevantes.

Resultado da avaliação e análises realizadas pela nutricionista e equipe técnica da Secretaria de Educação para os itens 04 e 03: REPROVADOS.

Por hora, era o que tínhamos a relatar.



Autenticar documento em <https://mogiguacu.nopapercloud.com.br/autenticidade>
com o identificador 3200370034003700350034003A00540052004100, Documento assinado digitalmente conforme art. 4º, II da Lei 14.063/2020.

Avenida Bandeirantes, 945 – Parque Cidade Nova - CEP 13.845-440 – Mogi Guaçu/SP
Telefones (19) 3831-9762 – (19) 3831-9780 – Email: compras@edu.mogiguacu.sp.gov.br

Por fim, diante da desclassificação ocorrida para o item 04, e, conforme Relatório de Classificação constante a peça 7.2 dos autos, por se tratar de cota reservada de 25%, tendo em vista que a Participante remanescente é a classificada no mesmo produto do item 05 destinado a ampla concorrência, cujo item, amostra e documentos já foram aprovados, entendemos desnecessário nova convocação da Participante PAULO FOLHARINI MOREIRA, para o respectivo item 04.

Atenciosamente;

Patrícia Elaine Bellini
Nutricionista RT do DAE

Miguel Antonio Borges da Silva Junior
Diretor de Departamento

ASSINATURA DIGITAL, CONFORME IMPRESSÃO À MARGEM INFERIOR DO DOCUMENTO



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 3200370034003700350034003A00540052004100

Assinado eletronicamente por **MIGUEL ANTÔNIO BORGES DA SILVA JÚNIOR** em 19/03/2025 14:57

Checksum: **100F716AD82BA5FC69872C4561653C3DDE39FB19D9B6A7727CA24D6CC93A2F44**

Assinado eletronicamente por **PATRICIA ELAINE BELLINI** em 19/03/2025 15:00

Checksum: **87BF0DAB3CB229A325870CFC6EE338094B0E02EC92622E9323AF89E8B74093CC**

