

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DA INFRAESTRUTURA
DEPARTAMENTO NACIONAL DE TRÂNSITO
CARTÃO NACIONAL DE HABILITAÇÃO

VALIDA EM TODO O TERRITÓRIO NACIONAL
2198209476

PROIBIDO PLASTIFICAR
2198209476

NOME: LIDIANA CASTRO MARCELINO CAMPANHA

DOC. IDENTIDADE / C.R.G. EMISSOR / UF: 1886762 PC GO

CPF: 510.128.471-87 DATA NASCIMENTO: 14/07/1969

FILIAÇÃO: PAULO MARCELINO

NATIVIDADE DE CASTRO MARCELINO

PERMISSÃO: ACC CAT. HAB: B

Nº REGISTRO: 01830595409 VALIDADE: 09/03/2026 1ª HABILITAÇÃO: 13/03/1992

OBSERVAÇÕES: A

ASSINATURA DO PORTADOR: *Lidiana Castro*

LOCAL: GOIANIA, GO DATA EMISSÃO: 10/03/2021

ASSINATURA DO EMISSOR: *Marcelo Ribeiro Silva*
Marcelo Ribeiro Silva - Presidente do DETRAN-GO

11540053385
GO149852769

GOIÁS

30 Tabellionato de Notas Goiânia - Goiás
Fone: (62) 3278-1338 / 3278-1096

AUTENTICAÇÃO
Confere com o original
Goiânia, 11 de Maio de 2021

THAYNARA CRISTINA DA SILVA
Selo Eletrônico
nº 02082105113186309490128

Consulte em <http://extrajudicial.tjgo.jus.br/selo>

QR Code



MG AUDITORIA E CONTABILIDADE

Marcelo G. da Silva - CRC 8285
Diego B. Marques - CRC 18842

Av. Assis Chateaubriand, nº 2030 - 2º andar - St. Oeste

CEP: 74.130-012 - Goiânia, Goiás

Telefax: (62) 3251-5354

LMC DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS EIRELI - ME

CNPJ/MF 25.205.205/0001-34

NIRE/JUCEG Nº. 526.002.9368-1

(1ª) Primeira Alteração do Ato Constitutivo da Empresa Individual de Responsabilidade Limitada

LIDIANA CASTRO MARCELINO CAMPANHÃ, brasileira, casada sob o regime comunhão parcial de bens, empresária, portadora da cédula de identidade nº. 1.886.762, expedida pela SSP/GO, inscrita no CPF/MF sob o nº. **510.128.471-87**, nascida no dia 14 de Julho de 1969, filha de Paulo Marcelino e de Natividade de Castro Marcelino, residente e domiciliada à Rua T-36, nº. 2856, Apartamento 800, Edifício Velden - 5, Setor Bueno, Goiânia - GO, CEP: 74.223-052.

Única titular da EIRELI **LMC DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS EIRELI - ME**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ/MF sob o nº. **25.205.205/0001-34**, registrada na JUCEG sob o **NIRE 526.002.9368-1** em 14 de Julho de 2016, com sede à Avenida das Carafas, nº. 510, Quadra 130, Lote 66, Bairro Santa Genoveva, Goiânia-GO, CEP: 74.672-500, resolve promover a alteração da EIRELI mediante as cláusulas, termos e condições adiante aduzidas.

CLÁUSULA PRIMEIRA ALTERAÇÃO DE ENDEREÇO

Altera-se a partir deste ato o endereço de sua sede para: Rua Avenca, nº. 51, Quadra 05, Lote 03, Santa Genoveva, Goiânia-GO, CEP: 74.672-210.

CLÁUSULA SEGUNDA CONSOLIDAÇÃO

Em virtude das modificações procedidas, da evolução dos negócios ora em curso, e da legislação pertinente, a titular resolve formalizar a consolidação do ato constitutivo, com a seguinte redação:

Auditoria - Contabilidade - Assessoria Contábil - Aberturas e Baixas de Empresas
e demais Serviços Contábeis

Certifico que este documento da empresa LMC DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS EIRELI-ME, Nire: 52 60029368-1, foi deferido e arquivado na Junta Comercial do Estado de Goiás. Para validar este documento, acesse <http://www.juceg.go.gov.br/> e informe: Nº do protocolo 16/317705-8 e o código de segurança y1Duq. Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 22/12/2016 17:20:40 por Paula Nunes Lobo - Secretária Geral.



**MG AUDITORIA E
CONTABILIDADE**

Marcelo G. da Silva - CRC 8295
Diego B. Marques - CRC 18842

Av. Assis Chateaubriand, nº 2030 - 2º andar - St. Oeste
CEP: 74.130-012 - Goiânia, Goiás
Telefax: (62) 3251-5354

LMC DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS EIRELI - ME

CNPJ/MF 25.205.205/0001-34

NIRE/JUCEG Nº. 526.002.9368-1

Ato Constitutivo Empresa Individual de Responsabilidade Limitada

LIDIANA CASTRO MARCELINO CAMPANHÃ, brasileira, casada sob o regime comunhão parcial de bens, empresária, portadora da cédula de identidade nº. 1.886.762, expedida pela SSP/GO, inscrita no CPF/MF sob o nº. **510.128.471-87**, nascida no dia 14 de Julho de 1969, filha de Paulo Marcelino e de Natividade de Castro Marcelino, residente e domiciliada à Rua T-36, nº. 2856, Apartamento 800, Edifício Velden - 5, Setor Bueno, Goiânia - GO, CEP: 74.223-052.

Única titular da EIRELI **LMC DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS EIRELI - ME**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no **CNPJ/MF** sob o nº. **25.205.205/0001-34**, registrada na JUCEG sob o **NIRE 526.002.9368-1** em 14 de Julho de 2016, com sede à Rua Avenca, nº. 51, Quadra 05, Lote 03, Santa Genoveva, Goiânia-GO, CEP: 74.672-210. Revolve promover a consolidação da EIRELI a qual se regerá pela legislação vigente e pelo presente contrato, mediante as cláusulas, termos e condições adiante aduzidas.

CLÁUSULA PRIMEIRA

NOME EMPRESARIAL

O nome empresarial da EIRELI é: **LMC DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS EIRELI - ME**.

CLÁUSULA SEGUNDA

SEDE E FILIAL

A EIRELI tem por sede o seguinte endereço: Rua Avenca, nº. 51, Quadra 05, Lote 03, Santa Genoveva, Goiânia-GO, CEP: 74.672-210.

Parágrafo Único: A EIRELI poderá a qualquer tempo, a critério de seu(ua) titular, abrir ou fechar filiais em qualquer parte do território Nacional.

Auditoria Contabilidade - Assessoria Contábil - Aberturas e Baixas de Empresas
e demais Serviços Contábeis

Certifico que este documento da empresa LMC DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS EIRELI-ME, Nire: 52 60029368-1, foi deferido e arquivado na Junta Comercial do Estado de Goiás. Para validar este documento, acesse <http://www.juceg.go.gov.br/> e informe: Nº do protocolo 16/317705-8 e o código de segurança y1Duq. Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 22/12/2016 17:20:40 por Paula Nunes Lobo - Secretária Geral.



MG AUDITORIA E CONTABILIDADE

Marcelo G. de Silva - CRC 6285
Diego B. Marques - CRC 18842

Av. Assis Chateaubriand, nº 2030 - 2º andar - St. Oeste

CEP: 74.130-012 - Goiânia, Goiás

Telefax: (62) 3251-5354

CLÁUSULA TERCEIRA DO OBJETO

A EIRELI tem por objeto:

- (i) Comércio atacadista e varejista de polpas de frutas, peixes, pescados, crustáceos, moluscos, frios, carnes, exóticas, conservas, embalagens e congelados em geral;
- (ii) Comércio varejista de gêneros alimentícios de secos e molhados, condimentos e temperos de bebidas e lanchonete, beneficiamento e condicionamento de frutas, polpas de frutas, pescados, crustáceos e moluscos e carnes em geral;
- (iii) Fabricação de poupas e sucos de frutas;
- (iv) Prestação de serviços e locação de bens móveis e importação e exportação de produtos alimentícios e congêneres;
- (v) Armazenamento.

CLÁUSULA QUARTA DO PRAZO DE DURAÇÃO

O prazo de duração é por tempo indeterminado. Observando-se, quanto à sua dissolução, os preceitos da lei e as cláusulas deste ato constitutivo, pois a mesma iniciou suas atividades em **14 de Julho de 2016**.

CLÁUSULA QUINTA DO CAPITAL

O Capital é de R\$ 90.000,00 (noventa mil reais), o qual está totalmente integralizado em moeda corrente do país pela titular.

Auditoria – Contabilidade – Assessoria Contábil – Aberturas e Baixas de Empresas
e demais Serviços Contábeis

Certifico que este documento da empresa LMC DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS EIRELI-ME, Nire: 52.60029368-1, foi deferido e arquivado na Junta Comercial do Estado de Goiás. Para validar este documento, acesse <http://www.juceg.go.gov.br/> e informe: Nº do protocolo 16/317705-8 e o código de segurança y1Duq. Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 22/12/2016 17:20:40 por Paula Nunes Lobo – Secretária Geral.



MG AUDITORIA E CONTABILIDADE

Marcelo G. da Silva - CRC 8285
Diego B. Marques - CRC 18842

Av. Assis Chateaubriand, nº 2030 - 2º andar - St. Oeste

CEP: 74.130-012 - Goiânia, Goiás

Telefax: (62) 3251-5354

CLÁUSULA SEXTA DA ADMINISTRAÇÃO

A empresa é administrada pela titular *Sra. Lidiana Castro Marcelino Campanhã*, a quem caberá, dentre outras atribuições, a representação ativa e passiva, judicial e extrajudicial desta EIRELI, sendo a responsabilidade da titular limitada ao capital integralizado.

CLÁUSULA SÉTIMA DO EXERCÍCIO

O exercício tem início em 1º Janeiro e término em 31 de Dezembro de cada ano, quando serão levantados o balanço patrimonial e as demais demonstrações financeiras.

CLÁUSULA OITAVA DA DECLARAÇÃO

Declara a titular da EIRELI, para os devidos fins e efeitos de direito, que a mesma não participa de nenhuma outra empresa, pessoa jurídica dessa modalidade.

CLÁUSULA NONA DA RESPONSABILIDADE

A responsabilidade da titular é limitada ao capital integralizado da empresa que será regida pelo regime jurídico da empresa limitada e supletivamente pela lei da sociedade anônima.

CLÁUSULA DÉCIMA DO DESIMPEDIMENTO

A titular declara sob as penas da lei, que não está impedida, por lei especial e nem condenada ou que se encontre sob os efeitos de condenação, que a proíba de exercer a administração desta EIRELI, bem

Auditoria – Contabilidade – Assessoria Contábil – Aberturas e Baixas de Empresas
e demais Serviços Contábeis

Certifico que este documento da empresa LMC DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS EIRELI-ME, Nire: 52 60029368-1, foi deferido e arquivado na Junta Comercial do Estado de Goiás. Para validar este documento, acesse <http://www.juceg.go.gov.br/> e informe: Nº do protocolo 16/317705-8 e o código de segurança y1Duq. Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 22/12/2016 17:20:40 por Paula Nunes Lobo – Secretária Geral.



MG AUDITORIA E CONTABILIDADE

Marcelo G. de Silva - CRC 8285
Diego B. Marques - CRC 18842

Av. Assis Chateaubriand, nº 2030 - 2º andar - St. Oeste

CEP: 74.130-012 - Goiânia, Goiás

Telefax: (62) 3251-5354

como não está impedida, ou em virtude de condenação criminal, ou por se encontrar sob os efeitos dela, a pena que vede, ainda que temporariamente, o acesso a cargos públicos ou crime falimentar, de prevaricação, peita ou suborno, concussão, peculato, ou contra a economia popular, contra sistema financeiro nacional, contra normas de defesa de concorrência, contra as relações de consumo, fé pública ou a propriedade (Art. 1.011, § 1º, CC/2002).

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA DO FORO

Fica eleito o foro da comarca de Goiânia - GO, para resolver quaisquer litígios oriundos do presente alteração contratual da EIRELI.

E por estar de acordo, assina o presente instrumento em 01 (uma) única via.

Goiânia - GO, 29 de Novembro de 2016.



LIDIANA CASTRO MARCELINO CAMPANHÃ
Titular

JUCEG JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DE GOIÁS	
CERTIFICO O REGISTRO EM:	21/12/2016
SOB O NÚMERO:	52163177058
Protocolo:	16/317705-8
Empresa: 52 6 0029368-1	
LMC DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS EIRELI - ME	
SECRETÁRIA-GERAL - PAULA NUNES LOBO ROSSI	

Auditoria - Contabilidade - Assessoria Contábil - Aberturas e Baixas de Empresas
e demais Serviços Contábeis

Certifico que este documento da empresa LMC DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS EIRELI-ME, Nire: 52 60029368-1, foi deferido e arquivado na Junta Comercial do Estado de Goiás. Para validar este documento, acesse <http://www.juceg.go.gov.br/> e informe: N° do protocolo 16/317705-8 e o código de segurança y1Duq. Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 22/12/2016 17:20:40 por Paula Nunes Lobo - Secretária Geral.

4. TABELONATO DE NOTAS

RUA 9, 1155, Ed. Aton - St. Oeste
GOIÂNIA - GO

Reconheço verdadeira(s) a(s) assinatura(s) retro-assinada(s) de:
EIRELI - LIDIANA CASTRO MARCELINO, ...
CAMPANHA.....

Pessoa(s) minha(s) conhecida(s). Dou fe.
15:30:11

Em Testemunho da verdade.
Goiânia GO, 06 de Dezembro de 2016

DANIEL RODRIGUES DE SOUZA
ESCREVENTE

Selo Digital 02041611070848094611464
Confirme a Autenticidade do selo site:
<http://extrajudicial.tjgo.jus.br/selo>

Certifico que este documento da empresa LMC DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS EIRELI-ME, Nire: 52 60029368-1, foi deferido e arquivado na Junta Comercial do Estado de Goiás. Para validar este documento, acesse <http://www.juceg.go.gov.br/> e informe: N° do protocolo 16/317705-8 e o código de segurança y1Duq. Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 22/12/2016 17:20:40 por Paula Nunes Lobo - Secretária Geral.



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

CADASTRO NACIONAL DA PESSOA JURÍDICA

NÚMERO DE INSCRIÇÃO 25.205.205/0001-34 MATRIZ	COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO E DE SITUAÇÃO CADASTRAL	DATA DE ABERTURA 14/07/2016
--	---	---------------------------------------

NOME EMPRESARIAL LMC DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
--

TÍTULO DO ESTABELECIMENTO (NOME DE FANTASIA) *****	PORTE ME
---	--------------------

CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE ECONÔMICA PRINCIPAL 46.39-7-01 - Comércio atacadista de produtos alimentícios em geral
--

CÓDIGO E DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES ECONÔMICAS SECUNDÁRIAS 46.34-6-03 - Comércio atacadista de pescados e frutos do mar 46.34-6-01 - Comércio atacadista de carnes bovinas e suínas e derivados 47.12-1-00 - Comércio varejista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios - minimercados, mercearias e armazéns 47.29-6-99 - Comércio varejista de produtos alimentícios em geral ou especializado em produtos alimentícios não especificados anteriormente 56.11-2-03 - Lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares 77.29-2-02 - Aluguel de móveis, utensílios e aparelhos de uso doméstico e pessoal; instrumentos musicais 46.37-1-99 - Comércio atacadista especializado em outros produtos alimentícios não especificados anteriormente 10.33-3-01 - Fabricação de sucos concentrados de frutas, hortaliças e legumes 52.11-7-01 - Armazéns gerais - emissão de warrant
--

CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA NATUREZA JURÍDICA 206-2 - Sociedade Empresária Limitada

LOGRADOURO R AVENCA	NÚMERO 51	COMPLEMENTO QUADRA05 LOTE 03
-------------------------------	---------------------	--

CEP 74.672-210	BAIRRO/DISTRITO SANTA GENOVEVA	MUNICÍPIO GOIANIA	UF GO
--------------------------	--	-----------------------------	-----------------

ENDEREÇO ELETRÔNICO LIDIANACAMPANHA@HOTMAIL.COM	TELEFONE (62) 3251-5354
---	-----------------------------------

ENTE FEDERATIVO RESPONSÁVEL (EFR) *****
--

SITUAÇÃO CADASTRAL ATIVA	DATA DA SITUAÇÃO CADASTRAL 14/07/2016
------------------------------------	---

MOTIVO DE SITUAÇÃO CADASTRAL

SITUAÇÃO ESPECIAL *****	DATA DA SITUAÇÃO ESPECIAL *****
----------------------------	------------------------------------

Aprovado pela Instrução Normativa RFB nº 1.863, de 27 de dezembro de 2018.

Emitido no dia 17/01/2023 às 15:52:32 (data e hora de Brasília).

Página: 1/1



MINISTÉRIO DA FAZENDA
Secretaria da Receita Federal do Brasil
Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional

**CERTIDÃO POSITIVA COM EFEITOS DE NEGATIVA DE DÉBITOS RELATIVOS AOS TRIBUTOS
FEDERAIS E À DÍVIDA ATIVA DA UNIÃO**

Nome: LMC DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS EIRELI
CNPJ: 25.205.205/0001-34

Ressalvado o direito de a Fazenda Nacional cobrar e inscrever quaisquer dívidas de responsabilidade do sujeito passivo acima identificado que vierem a ser apuradas, é certificado que:

1. constam débitos administrados pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) com exigibilidade suspensa nos termos do art. 151 da Lei nº 5.172, de 25 de outubro de 1966 - Código Tributário Nacional (CTN), ou objeto de decisão judicial que determina sua desconsideração para fins de certificação da regularidade fiscal, ou ainda não vencidos; e
2. não constam inscrições em Dívida Ativa da União (DAU) na Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN).

Conforme disposto nos arts. 205 e 206 do CTN, este documento tem os mesmos efeitos da certidão negativa.

Esta certidão é válida para o estabelecimento matriz e suas filiais e, no caso de ente federativo, para todos os órgãos e fundos públicos da administração direta a ele vinculados. Refere-se à situação do sujeito passivo no âmbito da RFB e da PGFN e abrange inclusive as contribuições sociais previstas nas alíneas 'a' a 'd' do parágrafo único do art. 11 da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991.

A aceitação desta certidão está condicionada à verificação de sua autenticidade na Internet, nos endereços <<http://rfb.gov.br>> ou <<http://www.pgfn.gov.br>>.

Certidão emitida gratuitamente com base na Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751, de 2/10/2014.

Emitida às 17:54:58 do dia 06/10/2022 <hora e data de Brasília>.

Válida até 04/04/2023.

Código de controle da certidão: **D2EA.A966.A664.B08F**

Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.



**ESTADO DE GOIAS
SECRETARIA DE ESTADO DA ECONOMIA
SUPERINTENDENCIA EXECUTIVA DA RECEITA
SUPERINTENDENCIA DE RECUPERACAO DE CREDITOS**

CERTIDAO DE DEBITO INSCRITO EM DIVIDA ATIVA - NEGATIVA

NR. CERTIDÃO: Nº 35793902

IDENTIFICAÇÃO:

NOME:
LMC DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS EIRELI - ME

CNPJ
25.205.205/0001-34

DESPACHO (Certidao valida para a matriz e suas filiais):

NAO CONSTA DEBITO

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

FUNDAMENTO LEGAL:

Esta certidao e expedida nos termos do Paragrafo 2 do artigo 1, combinado com a alinea 'b' do inciso II do artigo 2, ambos da IN nr. 405/1999-GSF, de 16 de dezembro de 1999, alterada pela IN nr. 828/2006-GSF, de 13 de novembro de 2006 e constitui documento habilitado para comprovar a regularidade fiscal perante a Fazenda Publica Estadual, nos termos do inciso III do artigo 29 da Lei nr.8.666 de 21 de junho de 1993.

SEGURANÇA:

Certidao VALIDA POR 60 DIAS.

A autenticidade pode ser verificada pela INTERNET, no endereço:

<http://www.sefaz.go.gov.br>.

Fica ressalvado o direito de a Fazenda Publica Estadual inscrever na divida ativa e COBRAR EVENTUAIS DEBITOS QUE VIEREM A SER APURADOS.

VALIDADOR: 5.555.529.579.541

EMITIDA VIA INTERNET

SGTI-SEFAZ:

LOCAL E DATA: GOIANIA, 17 JANEIRO DE 2023

HORA: 15:43:13

**Secretaria Municipal de Finanças**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIÂNIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE FINANÇAS**

**CERTIDÃO CONJUNTA DE REGULARIDADE FISCAL
NEGATIVA DE DÉBITOS DE QUALQUER NATUREZA
PESSOA JURÍDICA
NÚMERO DA CERTIDÃO: 9.947.953-2**

Prazo de Validade: até 16/04/2023

CNPJ: 25.205.205/0001-34

Certifica-se que até a presente data **NÃO CONSTA DÉBITO VENCIDO OU A VENCER** referente a débitos de qualquer natureza administrados pela Prefeitura Municipal de Goiânia para este CPF ou CNPJ, nos termos dos artigos 156 e 158, inciso I do caput, parágrafo 1º, inciso I, e parágrafo 2º, e os artigos 159 e 160 da Lei Complementar Municipal nº 344 de 30/09/2021 (Código Tributário Municipal).

Esta CERTIDÃO abrange todos os débitos de créditos de natureza tributária e não tributária, nos termos do artigo 159 da Lei Municipal Complementar nº 344 de 30/09/2021 (Código Tributário Municipal).

A CERTIDÃO ora fornecida não exclui o direito da Fazenda Pública Municipal cobrar, em qualquer tempo, os débitos que venham a ser apurados pela autoridade administrativa, nos termos do artigo 160 da Lei Municipal Complementar nº 344 de 30/09/2021 (Código Tributário Municipal).

A validade desta Certidão é estabelecida no artigo 162 da Lei Municipal Complementar nº 344 de 30/09/2021 (Código Tributário Municipal).

GOIANIA(GO), 17 DE JANEIRO DE 2023

ESTA CERTIDÃO É GRATUITA E EMITIDA ELETRONICAMENTE, E DEVERÁ SER VALIDADA PARA CONFIRMAÇÃO DA SUA AUTENTICIDADE, NO ENDEREÇO ELETRÔNICO www.goiania.go.gov.br. Qualquer Rasura ou emenda invalidará este documento.

[Voltar](#)[Imprimir](#)**Certificado de Regularidade
do FGTS - CRF**

Inscrição: 25.205.205/0001-34
Razão Social: LMC DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS EIRELI
Endereço: R AVENCA 51 QD 05 LT 03 / SANTA GENOVEVA / GOIANIA / GO / 74672-210

A Caixa Econômica Federal, no uso da atribuição que lhe confere o Art. 7, da Lei 8.036, de 11 de maio de 1990, certifica que, nesta data, a empresa acima identificada encontra-se em situação regular perante o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço - FGTS.

O presente Certificado não servirá de prova contra cobrança de quaisquer débitos referentes a contribuições e/ou encargos devidos, decorrentes das obrigações com o FGTS.

Validade: 15/01/2023 a 13/02/2023

Certificação Número: 2023011503185803115120

Informação obtida em 17/01/2023 15:48:51

A utilização deste Certificado para os fins previstos em Lei esta condicionada a verificação de autenticidade no site da Caixa:
www.caixa.gov.br



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO

CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS TRABALHISTAS

Nome: LMC DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA (MATRIZ E FILIAIS)

CNPJ: 25.205.205/0001-34

Certidão nº: 2304086/2023

Expedição: 17/01/2023, às 15:47:19

Validade: 16/07/2023 - 180 (cento e oitenta) dias, contados da data de sua expedição.

Certifica-se que **LMC DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA (MATRIZ E FILIAIS)**, inscrito(a) no CNPJ sob o nº **25.205.205/0001-34**, **NÃO CONSTA** como inadimplente no Banco Nacional de Devedores Trabalhistas.

Certidão emitida com base nos arts. 642-A e 883-A da Consolidação das Leis do Trabalho, acrescentados pelas Leis ns.º 12.440/2011 e 13.467/2017, e no Ato 01/2022 da CGJT, de 21 de janeiro de 2022. Os dados constantes desta Certidão são de responsabilidade dos Tribunais do Trabalho.

No caso de pessoa jurídica, a Certidão atesta a empresa em relação a todos os seus estabelecimentos, agências ou filiais.

A aceitação desta certidão condiciona-se à verificação de sua autenticidade no portal do Tribunal Superior do Trabalho na Internet (<http://www.tst.jus.br>).

Certidão emitida gratuitamente.

INFORMAÇÃO IMPORTANTE

Do Banco Nacional de Devedores Trabalhistas constam os dados necessários à identificação das pessoas naturais e jurídicas inadimplentes perante a Justiça do Trabalho quanto às obrigações estabelecidas em sentença condenatória transitada em julgado ou em acordos judiciais trabalhistas, inclusive no concernente aos recolhimentos previdenciários, a honorários, a custas, a emolumentos ou a recolhimentos determinados em lei; ou decorrentes de execução de acordos firmados perante o Ministério Público do Trabalho, Comissão de Conciliação Prévia ou demais títulos que, por disposição legal, contiver força executiva.

Assinatura manuscrita em azul, com uma linha decorativa curva.



PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DE GOIÁS
CERTIDÃO NEGATIVA DE AÇÕES CÍVEIS
TODAS AS COMARCAS

N^o : **104016397381**

CERTIFICA que revendo os registros dos bancos de dados informatizados dos Sistemas de Primeiro Grau, do Poder Judiciário do Estado de Goiás, consultando ações cíveis em geral, ou seja, execuções, execuções patrimoniais, execuções fiscais, falências, concordatas, recuperação judicial e insolvência, em andamento, verifica-se que **NADA CONSTA contra:**

Requerente : LMC DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS EIRELI - ME

CNPJ : 25205205000134

- a) a presente certidão foi expedida gratuitamente através da internet pelo usuário do sistema;
- b) a informação do número do CNPJ é de responsabilidade do solicitante da certidão, pesquisados a razão social e o CNPJ como digitados, sendo que o destinatário deve conferir a razão social e a titularidade do número do CNPJ informado;**
- c) a autenticidade desta certidão deve ser confirmada no site do Tribunal de Justiça do Estado de Goiás no endereço <https://projudi.tjgo.jus.br/CertidaoPublica>;
- d) não positivam a certidão as ações que correm em segredo de justiça e as ações que versam sobre processos de jurisdição voluntária;
- e) esta certidão refere-se ao período de 05/1996 até a presente data.
- f) qualquer rasura ou emenda invalidará a presente certidão.

CÓDIGO DE AUTENTICAÇÃO : **104016397381**

Esta certidão não abrange os processos do Sistema Eletrônico de Execução Unificado - SEEU.

Certidão expedida em 20 de janeiro de 2023, às 11:02:32
Tribunal de Justiça do Estado de Goiás - Corregedoria Geral da Justiça
Avenida Assis Chateaubriand n. 195 Setor Oeste CEP 74130-012
Data da última atualização do banco de dados: 20 de janeiro de 2023





PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DE GOIÁS
CERTIDÃO NEGATIVA DE AÇÕES CIVEIS
COMARCA DE GOIÂNIA

N^o : **104216448239**

CERTIFICA que revendo os registros dos bancos de dados informatizados dos Sistemas de Primeiro Grau, do Poder Judiciário do Estado de Goiás, consultando ações cíveis em geral, ou seja, execuções, execuções patrimoniais, execuções fiscais, falências, concordatas, recuperação judicial e insolvência, em andamento, verifica-se que, na COMARCA DE GOIÂNIA, NADA CONSTA **contra**:

Requerente : LMC DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS EIRELI - ME

CNPJ : 25205205000134

- a) a presente certidão foi expedida gratuitamente através da internet pelo usuário do sistema;
- b) a informação do número do CNPJ é de responsabilidade do solicitante da certidão, pesquisados a razão social e o CNPJ como digitados, sendo que o destinatário deve conferir a razão social e a titularidade do número do CNPJ informado;**
- c) a autenticidade desta certidão deve ser confirmada no site do Tribunal de Justiça do Estado de Goiás no endereço <https://projudi.tjgo.jus.br/CertidaoPublica>;
- d) não positivam a certidão as ações que correm em segredo de justiça e as ações que versam sobre processos de jurisdição voluntária;
- e) esta certidão refere-se ao período de 05/1996 até a presente data.
- f) qualquer rasura ou emenda invalidará a presente certidão.

CÓDIGO DE AUTENTICAÇÃO : **104216448239**

Esta certidão não abrange os processos do Sistema Eletrônico de Execução Unificado - SEEU.

Certidão expedida em 17 de janeiro de 2023, às 15:34:42
Tribunal de Justiça do Estado de Goiás - Corregedoria Geral da Justiça
Avenida Assis Chateaubriand n. 195 Setor Oeste CEP 74130-012
Data da última atualização do banco de dados: 17 de janeiro de 2023

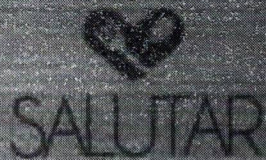


Atestado de Capacidade Técnica

A empresa SALUTAR ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS LTDA, inscrita no CNPJ sob nº 26.684.275/0009-32, situada a ST SMHS Área Especial, Q 101, Bloco A, Part I SN, Asa Sul, Brasília-DF, atesta para os devidos fins que a empresa LMC DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS EIRELI-ME, inscrita no CNPJ sob nº 25.205205000134, Inscrição Estadual: 10.666728-9, situada a RUA AVENCA N 51 QD. 05 LT. 03, SANTA GENOVEVA - GOIÂNIA/GO, forneceu os itens descritos abaixo, dentro dos prazos contratos.

PRODUTOS:

- ✓ Achocolatado em pó 1 kg- 3500 und
- ✓ Açúcar Sachet 5 gr x 1000 und- 450 und
- ✓ Polpa de fruta barra – pct 1kg- 35.000 und
- ✓ Polpa de fruta 100 gr-36.000 und
- ✓ Sachet adoçante 0,8g-600 und
- ✓ Sachet vinagre 4ml-180 und
- ✓ Gelatina em pó - pct 1kg-540 und
- ✓ Sachet adoçante sucralose 0,6g- 600 und
- ✓ Doce leite pastoso balde institucional-150 und
- ✓ Sachet açúcar 5g- 150 und
- ✓ Mousse – sobremesa em pó - pct 1 kg-300 und
- ✓ Sachet maionese 6g-1000 und
- ✓ Sachet sal 0,8g-1200 und
- ✓ Manjar – sobremesa em pó – pct 1 kg- 1300 und
- ✓ Doce goiaba em embalagem institucional-400 und
- ✓ Sachet ketchup 6g-1500 und
- ✓ Gelatina zero – sobremesa em pó – pct 200g-540 und
- ✓ Blister manteiga s sal 10g-500 und
- ✓ Flan – sobremesa em pó - pct 1 kg- 400 und
- ✓ Pudim diet – sobremesa em pó - pct 1kg-600 und
- ✓ Gelatina neutra – pct 1kg-300 und
- ✓ Tomate seco bd 2kg- 360 und
- ✓ Mel 450gr-430 und



(62) 3100-7520

Av. C255, n. 400, Gd. 800, Bl. 2, 3, 15, 17, 18
Edifício Eldorado Business Tower, Sala 604/605
Sala Nova Suíte - Goiânia/GO - CEP 74280-010

Atestamos, que tais fornecimentos ou prestações de serviços foram executado(a)s satisfatoriamente, não existindo em nossos registros, até a presente data, fatos que desabonem sua conduta e responsabilidade com as obrigações assumidas. Sem mais.

Goiânia, 27 de outubro de 2022

SALUTAR ALIMENTAÇÃO E
SERVIÇOS LTDA
CNPJ: 26.684.275/0001-85

Juliana

Juliana Souza de Moraes
Nutricionista
CRN 1/4865

Empresa: Salutar Alimentação e Serviços

CNPJ: 26.684.275/0009-32

Diretor: José Wagner de Oliveira Silva

CPF: 864.206.743-87

www.salutaralimentacao.com

Atestado de Capacidade Técnica

A empresa SODEXO DO BRASIL COMERCIAL LTDA, inscrita no CNPJ sob nº 49.930.514/0897-99, situada a SHLN CONJUNTO D, ASA NORTE, BRASILIA/DF, atesta para devidos fins que a empresa **LMC DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS EIRELI - ME**, inscrita no CNPJ sob nº 25.205.205/0001-34, Inscrição Estadual: 10.396.860-1, situada a RUA AVENCA N 51 QD. 05 LT. 03 A 51, SANTA GENOVEVA, GOIANIA / GO, forneceu os materiais ou prestou serviços, abaixo especificados em plenas condições de uso, no prazo de entrega estabelecido. Parceria desde 03/2018.

PRODUTOS:

- ✓ Achocolatado em pó 1kg – 1500
- ✓ Açúcar Sachet 5gr – 300
- ✓ Adoçante Sachet 0,8gr – 98
- ✓ Alcaparras em conserva bd 2kg – 230
- ✓ Amido de Milho 1kg – 50
- ✓ Azeite Sachet 4ml – 500
- ✓ Azeitona Preta em conserva bd 2kg – 250
- ✓ Azeitona Verde em conserva bd 2kg – 189
- ✓ Bebida Achocolatado 200ml – 54
- ✓ Bicarbonato de Sódio 1kg – 25
- ✓ Biscoito 30x200gr – 300
- ✓ Cacau em pó 1kg – 46
- ✓ Caldo de Carne em pó 1kg – 99
- ✓ Caldo de Galinha em pó 1kg – 56
- ✓ Caldo de Legumes em pó 1kg – 30
- ✓ Canela em pó 500gr – 35
- ✓ Castanha de Cajú 1kg – 160
- ✓ Catchup Sachet 7gr – 200
- ✓ Chocolate em barra 1kg – 680
- ✓ Chocolate me pó 2kg – 202
- ✓ Chocolate em gotas 1kg – 98
- ✓ Chocolate granulado 1kg – 236
- ✓ Coco Ralado 1kg – 85
- ✓ Cogumelo em conserva inteiro/fatiado bd 2kg – 300
- ✓ Colorau 1kg – 56
- ✓ Granola Sachet 50x30gr – 80
- ✓ Gelatina diet 36x10gr – 100
- ✓ Gelatina 1kg – 300
- ✓ Gordura Vegetal 500gr – 360
- ✓ Leite Condensado 27x395 – 800
- ✓ Leite de coco – 210
- ✓ Maionese bd 3kg – 100

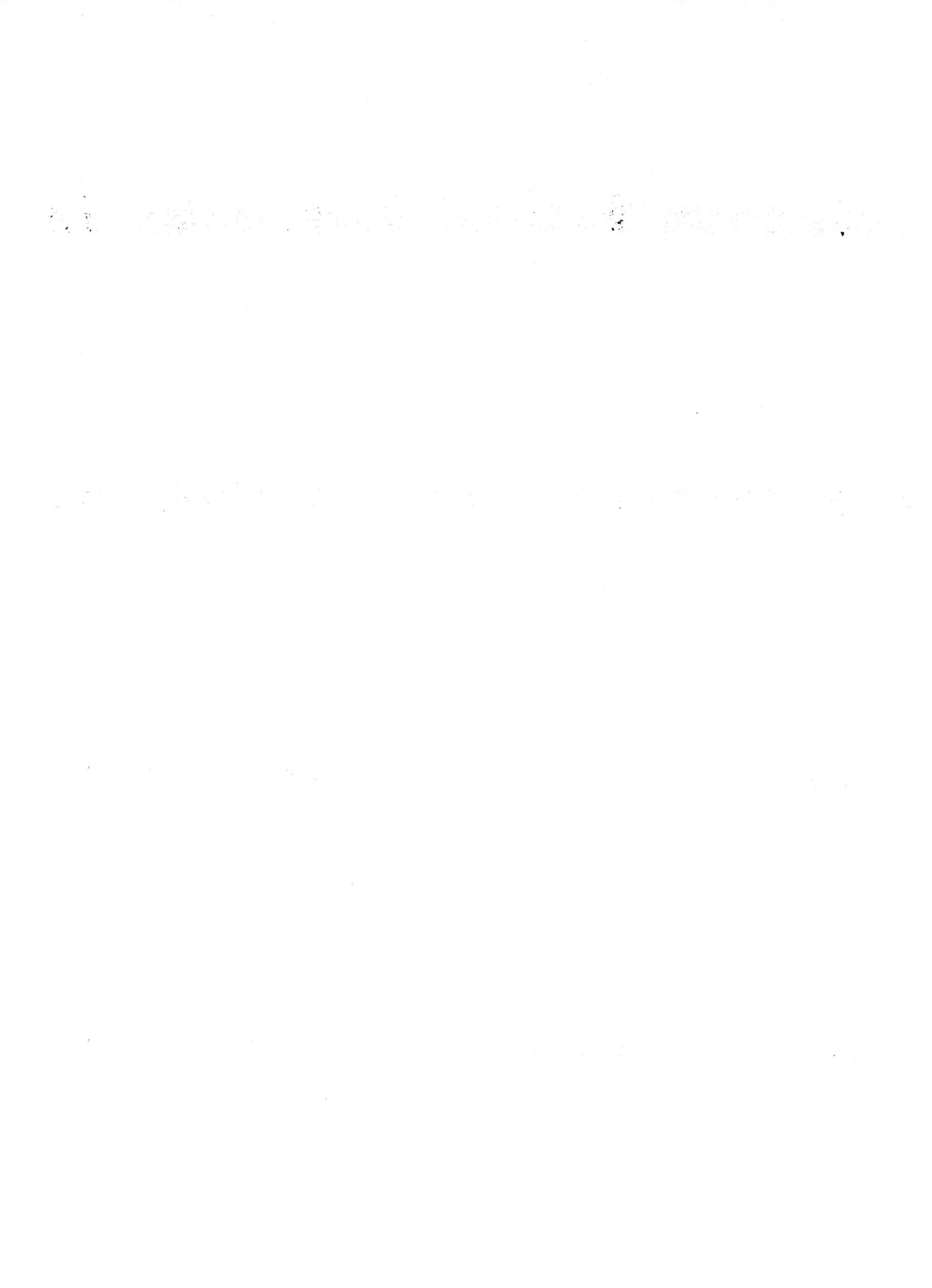
Sodexo do Brasil Comercial S/A
Cássio Dias
Compreendedor Alimento - c.o

CARTÓRIO ÍNDIO ARTIAGA
4º Tabelionato de Notas
AUTENTICAÇÃO

CERTIFICO que esta cópia é reprodução fiel do original. DOU
FE
Goiania, 03 de Abril de 2019.
LEANDRO MESSIAS DOS SANTOS
ESCREVENTE.
Selo Digital nº 02041901110859094935433
"http://extrajudicial.tgo.jus.br/selo"



AAA162501



- ✓ Maioese Sachet 7gr – 300
- ✓ Margarina bd 15kg – 200
- ✓ Mel pote 450gr – 200
- ✓ Mistura para bolo SC 5kg – 60
- ✓ Mostarda Sachet 7gr – 80
- ✓ Proteína Texrurizada 500gr – 65
- ✓ Sal tipo grosso 1kg – 130
- ✓ Sal tipo fino 1kg – 200
- ✓ Sal Sachet 1gr – 50
- ✓ Tomate Seco bd 2kg – 88

Atestamos que tais fornecimentos ou prestações de serviços foram executado(a)s satisfatoriamente, não existindo em nossos registros, até a presente data, fatos que desabonem sua conduta e responsabilidade com as obrigações assumidas.

Sem mais.

Sodexo do Brasil Comercial S/A
Cássio Dias
 Comprador Alimentar - CO
Cássio Dias

Assinatura do responsável CPF/CARGO/NOME COMPLETO

[Assinatura]

[Assinatura]

CARTÓRIO ÍNDIO ARTIAGA
 4º Tabelionato de Notas
AUTENTICAÇÃO
 CERTIFICO que esta cópia é reprodução fiel do original. DOU
 FE
 Goiânia, 03 de Abril de 2019
LEANDRO MESSIAS DOS SANTOS
ESCREVENTE.
 Selo Digital nº 02041901110859094935434
 "http://extrajudicial.tigo.jus.br/selo"
 AAA 162502

 Rua do Sol - Rua 9 s/n - Rua João de Abreu, 1155 - Ed. Alvor - Distrito, Goiânia GO, CEP 74120-010, Fone: 62 3396 5999 | www.cartorio-indioartiga.com.br



ALVARÁ SANITÁRIO Nº 309340

VALIDADE ATÉ : 31/12/2023

A Diretoria de Vigilância Sanitária e Ambiental da Secretaria Municipal de Saúde de acordo com a legislação vigente e, tendo em vista a regularização funcional da empresa:

Razão Social LMC DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS EIRELI - ME

Denominação

CPF/CNPJ 25205205000134

Inscrição Municipal 4256263

Endereço R AVENCA N. 51 QD- 05 LT- 03 BRO SANTA GENOVEVA

Atividade(s) 4634603 - 4 - COMÉRCIO ATACADISTA DE PESCADOS E FRUTOS DO MAR (ME),
4639701 - 4 - COMÉRCIO ATACADISTA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EM GERAL (ME),

Sob a responsabilidade técnica de:

Tendo como representante legal :

LIDIANA CASTRO MARCELINO

Concede alvará de autorização sanitária para o exercício de 2023.

Goiânia, 5 de janeiro de 2023.

Observações

Este documento deverá ser fixado em local visível e público.

Este documento poderá ser cassado a qualquer momento, se CONSTATADAS IRREGULARIDADES NO ESTABELECIMENTO.

Código de Verificação: ond7XEMR

Pedido : 93701

Pedro Guilherme Gioia de Moraes

Diretoria de Vigilância Sanitária e Ambiental

LMC DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS EIRELI-ME
CNPJ: 25.205.205/0001-34

DECLARAÇÃO DE QUE NÃO EMPREGA MENORES

Pregão Presencial nº 004/2023.

Processo nº: 2022044906.

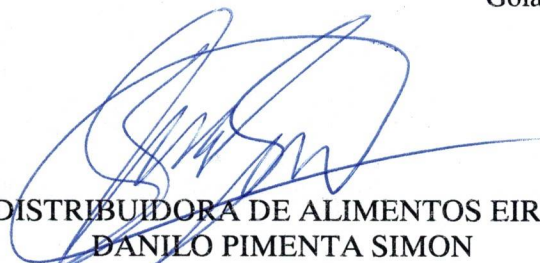
Secretaria Municipal de Educação.

Município de Catalão.

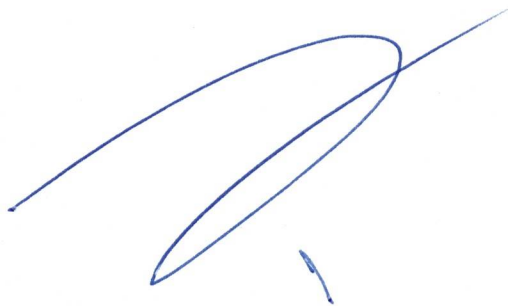
A empresa LMC DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS EIRELI, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 25.205.205/0001-34, por intermédio do seu representante legal, Sr. Danilo Pimenta Simon, portador do RG nº 4118418 e do CPF nº 017.661.141-05, **DECLARA** para fins do disposto no inciso V do art.27 da Lei nº 8.666/93, acrescido pela Lei nº 9.854/99 e inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menores de 16 (dezesseis) anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz
(x)

Goiânia, 26 de janeiro de 2023.



LMC DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS EIRELI-ME
DANILO PIMENTA SIMON
C.P.F.: 017.661.141-05



LMC DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS EIRELI-ME
CNPJ: 25.205.205/0001-34

DECLARAÇÃO REFERENTE AO ARTIGO 9º, III, DA LEI Nº 8.666/93.

Pregão Presencial nº 004/2023.

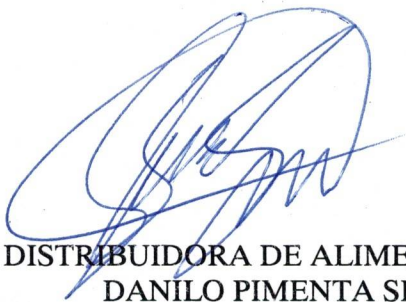
Processo nº: 2022044906.

Secretaria Municipal de Educação.

Município de Catalão.

A empresa LMC DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA - ME, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 25.205.205/0001-34, por intermédio do seu representante legal, Sr. Danilo Pimenta Simon, portador(a) do RG nº 4118418 PCII GO e do CPF nº 017.661.141-05, DECLARA, sob as penalidades cabíveis, que não possui dirigentes, gerentes, sócios ou componentes do quadro técnico que sejam servidores da Administração Direta ou Indireta.

Goiânia, 26 de janeiro de 2023.



LMC DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS EIRELI-ME
DANILO PIMENTA SIMON
C.P.F.: 017.661.141-05



LAUDO DE POLPAS CONGELADAS

De: INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE FRUTAS RICAELI LTDA
Produto: ABACAXI POLPA C HORTELÃ BR 1,02 KG - 00040030
Data de Fabricação: 21/06/2022
Lote: 220621
Validade: 21/06/2024

1. Análise Sensorial

Sabor Próprio
Cor Verde
Aroma Polpa homogênea isenta de impurezas

2. Análise Físico-Química

	Resultado	Mínimo	Máximo
Brix	10,50	5,50	-
pH	3,42	2,80	-
Sólidos Totais	12,60		
Acidez total expressa em ácido cítrico	0,85		

3. Análise Microbiológica

	Resultado	Limite
Bolores e leveduras (UFC/g) (Produto pasteurizado)	0	2×10^3 UFC/g
Bolores e leveduras (UFC/g) (Produto não pasteurizado)	-	5×10^3 UFC/g
Coliforme fecal	0	1 UFC/g
Salmonella sp	Ausente	Ausência em 25g

4. Conservação

Conservar a -18°C ou mais frio.

5. Observação

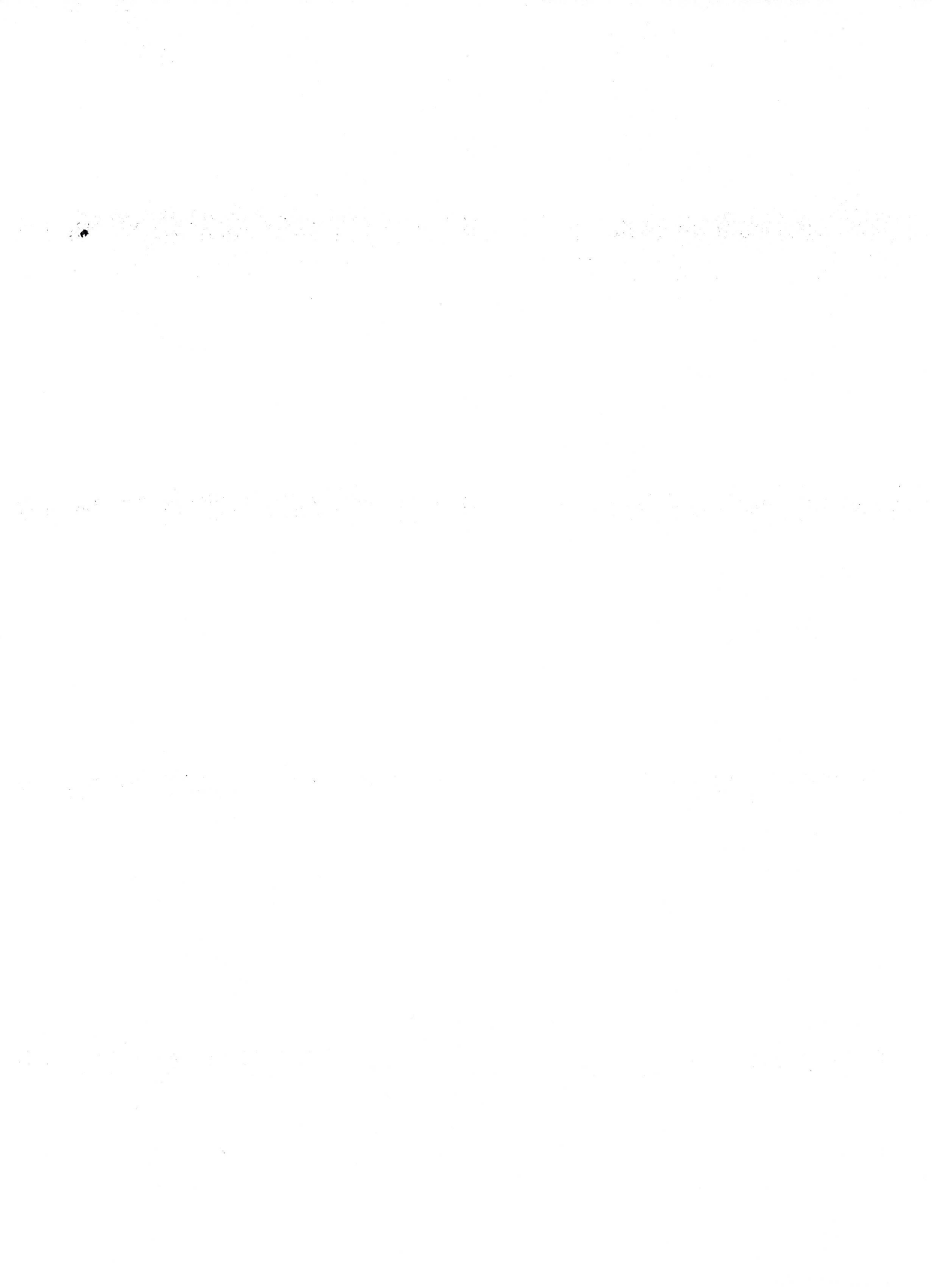
Documento aprovado eletronicamente. Dispensa assinatura.

INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE FRUTAS RICAELI LTDA.

Av. Vereador José Donato, 530 – Bairro Jacaré – Cabreúva/SP – CEP: 13318-112

Fone: (011) 4671-8888

www.ricaeli.com.br – e-mail: vendas@ricaeli.com.br



LAUDO DE POLPAS CONGELADAS

De: INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE FRUTAS RICAELI LTDA
Produto: CAJU POLPA PAST. BR 1,02 KG - 00090016
Fabricação: 14/10/2022
Lote: A00257
Validade: 14/10/2024

1. Análise Sensorial

Sabor Próprio
Cor Variando do branco ao amarelado
Aroma Levemente ácido e adstringente, característico.

2. Análise Físico-Química

	Resultado	Mínimo	Máximo
Brix	11,07	10,00	-
pH	3,92	3,80	-
Sólidos Totais	13,72	10,50	-
Acidez total expressa em ácido cítrico	0,18	0,18	-

3. Análise Microbiológica

	Resultado	Limite
Bolores e leveduras (UFC/g) (Produto pasteurizado)	5×10^1	2×10^3 UFC/g
Bolores e leveduras (UFC/g) (Produto não pasteurizado)	-	5×10^3 UFC/g
Coliforme fecal (UFC/g)	0	1 UFC/g
Salmonella sp/ 25 g	Ausente	Ausente em 25g

4. Conservação

Conservar a -18°C ou mais frio.

5. Observação

Documento aprovado eletronicamente. Dispensa assinatura.

INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE FRUTAS RICAELI LTDA.

Av. Vereador José Donato, 530 – Bairro Jacaré – Cabreúva/SP – CEP: 13318-112

Fone: (011) 4671-8888

www.ricaeli.com.br – e-mail: vendas@ricaeli.com.br

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

CERTIFICATE OF ANALYSIS

Título:	POLPA DE ABACAXI
Title:	PINEAPPLE PULP
Código:	FT. P. ABA. 005
Code:	FT. P. ABA. 005

1. DESCRIÇÕES / DESCRIPTIONS

Ingredientes <i>Ingredients</i>	Polpa de abacaxi. <i>Pineapple pulp.</i>
Generalidades <i>Generalities</i>	A polpa de abacaxi é um produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível do abacaxi através de processo tecnológico adequado. Deve ser obtida de frutas frescas, sãs e maduras com características físico-químicas e organolépticas do fruto. <i>The pineapple pulp is a non-fermented, undiluted product obtained from the edible part of the pineapple through an appropriate technological process. The pineapple pulp must be obtained from fresh, healthy and mature fruits with physical-chemical and organoleptic characteristics of the fruit.</i>
Advertência <i>Warning</i>	Não contém glúten. Não contém aditivos. <i>Gluten free.</i> <i>Does not contain food additives.</i>
Processo <i>Process</i>	Recebimento, inspeção, descongelamento, refinamento, pasteurização*, envase, congelamento, embalagem secundária e armazenamento. <i>Receiving, inspection, thawing, refining, pasteurization*, filling, freezing, secondary packaging and storage.</i>

*Conforme necessidade do cliente, os produtos da linha industrial poderão ou não ser pasteurizados.

*According to the customer's needs, the industrial line products may or may not be pasteurized.

2. ESPECIFICAÇÕES / SPECIFICATIONS

Parâmetros / Parameters		
Sensoriais / Sensory		
Cor <i>Color</i>	Variando de branco ao marfim. <i>Ranging from white to ivory.</i>	
Aroma <i>Flavour</i>	Próprio. <i>Characteristic.</i>	
Sabor <i>Flavour</i>	Ácido. <i>Acid.</i>	
Físico-Químicos** / Physicochemical	Mínimo / Minimum	Máximo / Maximum
Sólidos solúveis em Brix, a 20°C <i>Soluble solids in Brix, at 20 °C</i>	11,00	-
Sólidos totais (g/100g) <i>Total Solids (g/100g)</i>	11,50	-
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g) <i>Total acidity expressed as citric acid (g/100g)</i>	0,30	-
pH <i>pH</i>	3,00	4,50

Padrão/Standard: IN nº37/2018 – MAPA e Padrões Internos Ricaeli.

**Dados Físicos – Químicos sujeitos à variações devido à fatores climáticos.

** Physicochemical parameters may vary due to climatic factors.

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

CERTIFICATE OF ANALYSIS

Defeitos / Defect	
Materiais estranhos <i>Foreign bodies</i>	Ausência. <i>Absent.</i>

Padrão/Standard: RDC nº722/2022 – ANVISA e IN nº 160/2022 - ANVISA

Alergênicos / Allergens	
Produto isento de alergênicos. <i>Does not contain allergens.</i>	

Padrão/Standard: RDC nº26/2015 - ANVISA.

Microbiológicos / Microbiological	
Bolores e Leveduras <i>Yeasts and molds</i>	Polpa pasteurizada: máximo 2x10 ³ UFC/g <i>Pasteurized pulp: maximum 2x10³ CFU/g</i> Polpa não pasteurizada: máximo 5x10 ³ UFC/g <i>Non-pasteurized pulp: maximum 5x10³ CFU/g</i>
Coliformes Fecais <i>Fecal Coliforms</i>	Máximo 1 UFC/g <i>Maximum 1 CFU/g</i>
Salmonella <i>Salmonella</i>	Ausente/25 g <i>Absent in 25 g</i>

Padrão/Standard: RDC 49/2018 - ANVISA

3. EMBALAGENS / PACKAGING			
Código Interno <i>Internal Code</i>	Embalagem Primária <i>Primary Packaging</i>	Embalagem Secundária <i>Secondary Packaging</i>	Embalagem Terciária <i>Tertiary Packaging</i>
00040003*	Pacote de 100 g: polietileno <i>100 g packaging: polyethylene</i>	Pacote de 1 kg: polietileno <i>1 kg packaging: polyethylene</i>	Caixa de papelão 5 kg <i>5 kg cardboard box</i>
00040021*	Pacote de 100 g: polietileno <i>100 g packaging: polyethylene</i>	Pacote de 1 kg: polietileno <i>1 kg packaging: polyethylene</i>	Caixa de papelão 10 kg <i>10 kg cardboard box</i>
00040027*	Pacote de 1,02 kg: polietileno <i>1,02 kg packaging: polyethylene</i>	Caixa de papelão 10,2 kg <i>10,2 kg cardboard box</i>	-
00040004*	Pacote de 10 kg: polietileno <i>10 kg packaging: polyethylene</i>	Saco de ráfia 20 kg <i>20 kg Raffia bag</i>	-
00040008*	Saco de polietileno <i>Polyethylene bag</i>	Saco de polietileno <i>Polyethylene bag</i>	Tambor de aço 190 kg <i>190 kg steel drum</i>

*Pasteurizado/ *pasteurized.*

4. PRAZO DE VALIDADE E CONSERVAÇÃO / SHELF LIFE AND STORAGE	24 meses. Manter congelado à -18°C ou mais frio para armazenamento. Uma vez descongelado, não congelar novamente. <i>24 months.</i> <i>Keep frozen at -18°C or colder for storage.</i> <i>Once thawed, do not freeze again.</i>
--	--

5. TRANSPORTE / TRANSPORT	Transportar em veículo refrigerado (-12°C ou mais frio). Proibido transportar no mesmo compartimento do veículo, substâncias que possam contaminar o produto. <i>Transport in a refrigerated vehicle (-12°C or colder).</i> <i>It is prohibited to transport substances that could contaminate the product in the same compartment of the vehicle.</i>
----------------------------------	---

6. REGISTRO / REGISTER

Ministério de Agricultura
Ministry of agriculture

SP -001118-5.000008

7. TABELA NUTRICIONAL / NUTRITION FACTS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção: 100 g (1 embalagem)

	100 ml**	100 g	%VD*
Valor energético (kcal)	17,7	53,7	2,7
Carboidratos totais (g)	4,1	12,3	4,1
Açúcares totais (g)	3,2	9,7	
Açúcares adicionados (g)	0,0	0,0	0,0
Proteínas (g)	0,3	0,9	1,8
Gorduras totais	0,0	0,1	0,2
Gorduras saturadas (g)	0,0	0,0	0,0
Gorduras trans (g)	0,0	0,0	0,0
Fibras alimentares (g)	0,3	1,0	4,0
Sódio (mg)	0,0	0,0	0,0

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

**No alimento pronto para o consumo.

Padrão/Standard: RDC n° 429, de 8 de outubro de 2020 – ANVISA

Observação: na tabela nutricional foram informados os valores sem arredondamento para que os clientes obtenham as informações exatas, caso necessário para cálculo de suas formulações.

INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE FRUTAS RICAELI LTDA.

Revisão n°	Data	Descrição	Responsável pela revisão
09	14/07/2022	Atualização da tabela nutricional de acordo com a RDC n° 429, de 8 de outubro de 2020.	Vanessa de Novaes
08	23/06/2022	Unificação das fichas técnicas inglês e português e atualização das análises microbiológicas.	Vanessa de Novaes
07	16/12/2021	Revisão da informação nutricional.	Talita da Silva Gomes de Freitas
06	07/02/2020	Alteração dos parâmetros físico-químicos e microbiológicos, conforme IN nº37 de Outubro de 2018 e Resolução da Diretoria Colegiada nº 331 de 23 de Dezembro de 2019.	Talita da Silva Gomes de Freitas
Responsáveis Implantação:			
Elaboração	Talita da Silva Gomes Freitas		
Aprovação	Elizabete Simohara Mingarelli		
		Data da aprovação	30/09/2021

ESTE DOCUMENTO DISPENSA ASSINATURA, A APROVAÇÃO É FEITA ELETRONICAMENTE.

Mod. 02 – 30.09.11

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

CERTIFICATE OF ANALYSIS

Título:	POLPA MISTA DE ABACAXI E HORTELÃ
Title:	PINEAPPLE AND MINT MIXED PULP
Código:	FT. P/ ABH. 043
Code:	FT. P/ ABH. 043

1. DESCRIÇÕES / DESCRIPTIONS

Ingredientes <i>Ingredients</i>	98,89 % de polpa de abacaxi, 1,1% de hortelã e 0,11% de corante natural de clorofila cúprica. <i>98,89% pineapple pulp, 1,1% mint and 0,11% cupric chlorophyllin natural coloring.</i>
Generalidades <i>Generalities</i>	A polpa mista de abacaxi e hortelã é um produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível do abacaxi e da hortelã através de processo tecnológico adequado. Deve ser obtida de frutas e ervas frescas, são e maduras com características físico-químicas e organolépticas do fruto e da erva. <i>The pineapple and mint mixed pulp is a non-fermented, undiluted product obtained from the edible part of pineapple and mint through an appropriate technological process. The pineapple and mint pulp must be obtained from fresh, healthy and mature fruits and herbs with physical - chemical and organoleptic characteristics of the fruit and the herb.</i>
Advertência <i>Warning</i>	Não contém glúten. <i>Gluten free.</i>
Processo <i>Process</i>	Recebimento, inspeção, lavagem/descongelamento, preparação, pasteurização*, envase, congelamento, embalagem secundária e armazenamento. <i>Receiving, inspection, thawing/washing, preparation, pasteurizing*, filling, freezing, secondary packaging and frozen storage.</i>

*Conforme necessidade do cliente, os produtos da linha industrial poderão ou não ser pasteurizados.

*According to the customer's needs, the industrial line products may or may not be pasteurized.

2. ESPECIFICAÇÕES / SPECIFICATIONS

Parâmetros / Parameters		
Sensoriais / Sensory		
Cor <i>Color</i>	Verde. <i>Green.</i>	
Aroma <i>Flavour</i>	Próprio. <i>Characteristic.</i>	
Sabor <i>Flavour</i>	Próprio. <i>Characteristic.</i>	
Físico-Químicos** / Physicochemical	Mínimo / Minimum	Máximo / Maximum
Sólidos solúveis em Brix, a 20°C <i>Soluble solids in Brix at 20 ° C</i>	11,00	-
pH <i>pH</i>	3,50	4,50

Padrão/Standard: Padrões Internos Ricaeli.

**Dados Físicos – Químicos sujeitos à variações devido à fatores climáticos.

** Physicochemical parameters may vary due to climatic factors.

Defeitos / Defect	
Materiais estranhos <i>Foreign bodies</i>	Ausência. <i>Absent.</i>



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO CERTIFICATE OF ANALYSIS

Padrão/Standard: RDC nº722/2022 – ANVISA e IN nº 160/2022 - ANVISA

Alergênicos / Allergens

Produto isento de alergênicos.

Does not contain allergens.

Padrão/Standard: RDC nº26/2015 - ANVISA.

Microbiológicos / Microbiological

Bolores e Leveduras

Yeasts and molds

Polpa pasteurizada: máximo 2×10^3 UFC/g

Pasteurized pulp: maximum 2×10^3 CFU/g

Polpa não pasteurizada: máximo 5×10^3 UFC/g

Non-pasteurized pulp: maximum 5×10^3 CFU/g

Coliformes Fecais

Fecal Coliform

Máximo 1 UFC/g

Maximum 1 CFU/g

Salmonella

Salmonella

Ausente/25 g

Absent in 25 g

Padrão/Standard: RDC 49/2018 - ANVISA

3. EMBALAGENS / PACKAGING

Código Interno Internal Code	Embalagem Primária Primary Packaging	Embalagem Secundária Secondary Packaging	Embalagem Terciária Tertiary Packaging
00040026*	Pacote de 100 g: polietileno 100 g packaging: polyethylene	Pacote de 1 kg: polietileno 1 kg packaging: polyethylene	Caixa de papelão 5 kg 5 kg cardboard box
00040016*	Pacote de 100 g: polietileno 100 g packaging: polyethylene	Pacote de 1 kg: polietileno 1 kg packaging: polyethylene	Caixa de papelão 10 kg 10 kg cardboard box
00040030*	Pacote de 1,02 kg: polietileno 1,02 kg packaging: polyethylene	Caixa de papelão 10,2 kg 10,2 kg cardboard box	-
00040024*	Pacote de 10 kg: polietileno 10 kg packaging: polyethylene	Saco de ráfia 20 kg 20 kg Raffia bag	-

*Pasteurizado/ pasteurized.

4. PRAZO DE VALIDADE E CONSERVAÇÃO / SHELF LIFE AND STORAGE

24 meses.

Manter congelado à -18°C ou mais frio para armazenamento.

Uma vez descongelado, não congelar novamente.

24 months.

Keep frozen at -18°C or colder for storage.

Once thawed, do not freeze again.

5. TRANSPORTE / TRANSPORT

Transportar em veículo refrigerado (-12°C ou mais frio).

Proibido transportar no mesmo compartimento do veículo, substâncias que possam contaminar o produto.

Transport in a refrigerated vehicle (-12°C or colder).

It is prohibited to transport substances that could contaminate the product in the same compartment of the vehicle.

6. REGISTRO / REGISTER

Ministério de Agricultura

Ministry of agriculture

SP -001118-5.000032

1. TABELA NUTRICIONAL / NUTRITION FACTS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção: 100 g (1 embalagem)

	100 ml**	100 g	%VD*
Valor energético (kcal)	17,2	53,3	2,7
Carboidratos totais (g)	4,0	12,2	4,1
Açúcares totais (g)	3,2	9,6	
Açúcares adicionados (g)	0,0	0,0	0,0
Proteínas (g)	0,3	0,9	1,8
Gorduras totais	0,0	0,1	0,2
Gorduras saturadas (g)	0,0	0,0	0,0
Gorduras trans (g)	0,0	0,0	0,0
Fibras alimentares (g)	0,3	1,0	4,0
Sódio (mg)	0,3	0,8	0,0

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

**No alimento pronto para o consumo.

Padrão/Standard: RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020 - ANVISA

Observação: na tabela nutricional foram informados os valores sem arredondamento para que os clientes obtenham as informações exatas, caso necessário para cálculo de suas formulações.

INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE FRUTAS RICAELI LTDA.			
Revisão n°	Data	Descrição	Responsável pela revisão
09	14/07/2022	Atualização da tabela nutricional de acordo com a RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	Vanessa de Novaes
08	23/06/2022	Unificação das fichas técnicas inglês e português e atualização das análises microbiológicas.	Vanessa de Novaes
07	16/12/2021	Revisão da informação nutricional.	Talita da Silva Gomes de Freitas
06	07/02/2020	Alteração dos parâmetros físico-químicos e microbiológicos, conforme IN nº37 de Outubro de 2018 e Resolução da Diretoria Colegiada nº 331 de 23 de Dezembro de 2019.	Talita da Silva Gomes de Freitas
Responsáveis Implantação:			
Elaboração	Talita da Silva Gomes Freitas		
Aprovação	Elizabeth Simohara Mingarelli		
		Data da aprovação	30/09/2021

ESTE DOCUMENTO DISPENSA ASSINATURA, A APROVAÇÃO É FEITA ELETRONICAMENTE.

Mod. 02 – 30.09.11

LAUDO DE POLPAS CONGELADAS

De: INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE FRUTAS RICAELI LTDA
Produto: ABACAXI POLPA C HORTELÃ BR 1,02 KG - 00040030
Data de Fabricação: 04/07/2022
Lote: 220704
Validade: 04/07/2024

1. Análise Sensorial

Sabor Próprio
Cor Verde
Aroma Polpa homogênea isenta de impurezas

2. Análise Físico-Química

	Resultado	Mínimo	Máximo
Brix	12,00	5,50	-
pH	3,52	2,80	-
Sólidos Totais	12,90		
Acidez total expressa em ácido cítrico	0,86		

3. Análise Microbiológica

	Resultado	Limite
Bolores e leveduras (UFC/g) (Produto pasteurizado)	0	2×10^3 UFC/g
Bolores e leveduras (UFC/g) (Produto não pasteurizado)	-	5×10^3 UFC/g
Coliforme fecal	0	1 UFC/g
Salmonella sp	Ausente	Ausência em 25g

4. Conservação

Conservar a -18°C ou mais frio.

5. Observação

Documento aprovado eletronicamente. Dispensa assinatura.

INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE FRUTAS RICAELI LTDA.

Av. Vereador José Donato, 530 – Bairro Jacaré – Cabreúva/SP – CEP: 13318-112

Fone: (011) 4671-8888

www.ricaeli.com.br – e-mail: vendas@ricaeli.com.br

LAUDO DE POLPAS CONGELADAS

De: INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE FRUTAS RICAELI LTDA
Produto: ACEROLA POLPA PAST. BR 10 KG - 00030004
Data de Fabricação: 02/06/2022
Lote: 220602
Validade: 02/06/2024

1. Análise Sensorial

Sabor Próprio
Cor Variado de amarelo a vermelho
Aroma Polpa homogênea isenta de impurezas

2. Análise Físico-Química

	Resultado	Mínimo	Máximo
Brix	11,20	5,50	-
pH	3,27	2,80	-

Sólidos Totais

Acidez total expressa em ácido cítrico

3. Análise Microbiológica

	Resultado	Limite
Bolores e leveduras (UFC/g) (Produto pasteurizado)	0	2×10^3 UFC/g
Bolores e leveduras (UFC/g) (Produto não pasteurizado)	-	5×10^3 UFC/g
Coliforme fecal	0	1 UFC/g
Salmonella sp	Ausente	Ausência em 25g

4. Conservação

Conservar a -18°C ou mais frio.

5. Observação

Documento aprovado eletronicamente. Dispensa assinatura.

INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE FRUTAS RICAELI LTDA.

Av. Vereador José Donato, 530 – Bairro Jacaré – Cabreúva/SP – CEP: 13318-112

Fone: (011) 4671-8888

www.ricaeli.com.br – e-mail: vendas@ricaeli.com.br

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

CERTIFICATE OF ANALYSIS

Título:	POLPA DE ACEROLA
Title:	ACEROLA PULP
Código:	FT. P.ACE. 006
Code:	FT. P.ACE. 006

1. DESCRIÇÕES / DESCRIPTIONS

Ingredientes <i>Ingredients</i>	Acerola. <i>Acerola.</i>
Generalidades <i>Generalities</i>	A polpa de acerola é um produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível da acerola, através de processo tecnológico adequado, com teor mínimo de sólidos totais. Deve ser obtida de frutas frescas, sãs e maduras, com características físico-químicas e organolépticas do fruto. <i>The acerola pulp is an unfermented and undiluted product obtained from the edible part of the acerola, through an appropriate technological process, with a minimum total solids content. The acerola pulp must be obtained from fresh, healthy and mature fruits, with physical - chemical and organoleptic characteristics of the fruit.</i>
Advertência <i>Warning</i>	Não contém glúten. Não contém aditivos. <i>Gluten free.</i> <i>Does not contain food additives.</i>
Processo <i>Process</i>	Recebimento, lavagem, seleção, despulpamento, pasteurização*, envase, congelamento, embalagem secundária e armazenamento congelado. <i>Receiving, washing, selection, finishing, pasteurizing*, filling, freezing, secondary packaging and frozen storage.</i>

*Conforme necessidade do cliente, os produtos da linha industrial poderão ou não ser pasteurizados.

*According to the customer's needs, the industrial line products may or may not be pasteurized.

2. ESPECIFICAÇÕES / SPECIFICATIONS

Parâmetros / Parameters		
Sensoriais / Sensory		
Cor <i>Color</i>	Variando do amarelo ao vermelho. <i>Ranging from yellow to red.</i>	
Aroma <i>Flavour</i>	Próprio. <i>Characteristic.</i>	
Sabor <i>Flavour</i>	Ácido. <i>Acid.</i>	
Físico-Químicos** / Physicochemical	Mínimo / Minimum	Máximo / Maximum
Sólidos solúveis em Brix, a 20°C <i>Soluble solids in Brix, at 20 °C</i>	5,50	-
pH <i>pH</i>	2,80	-
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g) <i>Total acidity expressed as citric acid (g/100g)</i>	0,80	-
Sólidos totais (g/100g) <i>Total solids (g/100g)</i>	6,00	-

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

CERTIFICATE OF ANALYSIS

Padrão/Standard: IN 37/2018 – MAPA e Padrões Internos Ricaeli.

**Dados Físico-químicos sujeitos à variações devido à fatores climáticos.

** Physicochemical parameters may vary due to climatic factors.

Defeitos / Defect	
Materiais estranhos <i>Foreign bodies</i>	Ausência. <i>Absent.</i>

Padrão/Standard: RDC n°722/2022.

Alergênicos / Allergens	
Produto isento de alergênicos. <i>Does not contain allergens.</i>	

Padrão/Standard: RDC n°26/2015 – ANVISA e IN n° 160/2022 - ANVISA.

Microbiológicos / Microbiological	
Bolores e Leveduras <i>Yeasts and molds</i>	Polpa pasteurizada: máximo 2×10^3 UFC/g <i>Pasteurized pulp: maximum 2×10^3 CFU/g</i> Polpa não pasteurizada: máximo 5×10^3 UFC/g <i>Non-pasteurized pulp: maximum 5×10^3 CFU/g</i>
Coliformes Fecais <i>Fecal Coliform</i>	Máximo 1 UFC/g <i>Maximum 1 CFU/g</i>
Salmonella <i>Salmonella</i>	Ausente/25 g <i>Absent in 25 g</i>

Padrão/Standard: RDC n°49/2018 - ANVISA

3. EMBALAGENS / PACKAGING			
Código Interno <i>Internal Code</i>	Embalagem Primária <i>Primary Packaging</i>	Embalagem Secundária <i>Secondary Packaging</i>	Embalagem Terciária <i>Tertiary Packaging</i>
00030002*	Pacote de 100 g: polietileno <i>100 g packaging: polyethylene</i>	Pacote de 1 kg: polietileno <i>1 kg packaging: polyethylene</i>	Caixa de papelão 5 kg <i>5 kg cardboard box</i>
00030001*	Pacote de 100 g: polietileno <i>100 g packaging: polyethylene</i>	Pacote de 1 kg: polietileno <i>1 kg packaging: polyethylene</i>	Caixa de papelão 10 kg <i>10 kg cardboard box</i>
00030007*	Pacote de 1,02 kg: polietileno <i>1,02 kg packaging: polyethylene</i>	Caixa de papelão 10,2 kg <i>10,2 kg cardboard box</i>	-
00030004*	Pacote de 10 kg: polietileno <i>10 kg packaging: polyethylene</i>	Saco de ráfia 20 kg <i>20 kg Raffia bag</i>	-
00030008*	Saco de polietileno <i>Polyethylene bag</i>	Saco de polietileno <i>Polyethylene bag</i>	Tambor de aço 190 kg <i>190 kg steel drum</i>

*Pasteurizado/ *pasteurized.*

4. PRAZO DE VALIDADE E CONSERVAÇÃO / SHELF LIFE AND STORAGE	24 meses. Manter congelado à -18°C ou mais frio para armazenamento. Uma vez descongelado, não congelar novamente. 24 months. Keep frozen at -18°C or colder for storage. Once thawed, do not freeze again.
--	---

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

CERTIFICATE OF ANALYSIS

5. TRANSPORTE / TRANSPORT

Transportar em veículo refrigerado (-12°C ou mais frio).
Proibido transportar no mesmo compartimento do veículo, substâncias que possam contaminar o produto.
*Transport in a refrigerated vehicle (-12°C or colder).
It is prohibited to transport substances that could contaminate the product in the same compartment of the vehicle.*

6. REGISTRO / REGISTER

Ministério de Agricultura
Ministry of agriculture

SP- 001118-5.000009

7. TABELA NUTRICIONAL / NUTRITION FACTS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção: 100 g (1 embalagem)

	100 ml**	100 g	%VD*
Valor energético (kcal)	8,1	24,4	1,2
Carboidratos totais (g)	1,8	5,5	1,8
Açúcares totais (g)	1,6	4,9	
Açúcares adicionados (g)	0,0	0,0	0,0
Proteínas (g)	0,2	0,6	1,2
Gorduras totais	0,0	0,0	0,0
Gorduras saturadas (g)	0,0	0,0	0,0
Gorduras trans (g)	0,0	0,0	0,0
Fibras alimentares (g)	0,2	0,7	2,8
Sódio (mg)	0,3	1,0	0,1

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

**No alimento pronto para o consumo.

Padrão/Standard: RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020 – ANVISA

Observação: na tabela nutricional foram informados os valores sem arredondamento para que os clientes obtenham as informações exatas, caso necessário para cálculo de suas formulações.

INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE FRUTAS RICAELI LTDA.

Revisão nº	Data	Descrição	Responsável pela revisão
09	14/07/2022	Atualização da tabela nutricional de acordo com a RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020	Vanessa de Novaes
08	23/06/2022	Unificação das fichas técnicas inglês e português e atualização das análises microbiológicas.	Vanessa de Novaes
07	16/12/2021	Revisão da informação nutricional.	Talita da Silva Gomes de Freitas
06	07/02/2020	Alteração dos parâmetros físico-químicos e microbiológicos, conforme IN nº37 de Outubro de 2018 e Resolução da Diretoria Colegiada nº 331 de 23 de Dezembro de 2019.	Talita da Silva Gomes de Freitas
Responsáveis Implantação:			
Elaboração	Talita da Silva Gomes Freitas		
Aprovação	Elizabeth Simohara Mingarelli		
		Data da aprovação	30/09/2021

ESTE DOCUMENTO DISPENSA ASSINATURA, A APROVAÇÃO É FEITA ELETRONICAMENTE.

Mod. 02 – 30.09.11

LAUDO DE POLPAS CONGELADAS



De: INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE FRUTAS RICAELI LTDA
Produto: MARACUJÁ POLPA BR 1,02 KG - 00230025
Data de Fabricação: 07/10/2022
Lote: A00199
Validade: 07/10/2024

1. Análise Sensorial

Sabor Ácido, próprio
Cor Variando de amarelo ao alaranjado
Aroma Próprio

2. Análise Físico-Química

	Resultado	Mínimo	Máximo
Brix	9,00	11,00	-
pH	2,90	2,70	-
Sólidos Totais	10,93	11,50	-
Acidez total expressa em ácido cítrico	2,50	2,50	-

3. Análise Microbiológica

	Resultado	Limite
Bolores e leveduras (UFC/g) (Produto pasteurizado)	0	2x10 ³ UFC/g
Bolores e leveduras (UFC/g) (Produto não pasteurizado)	-	5x10 ³ UFC/g
Coliforme fecal (UFC/g)	0	1 UFC/g
Salmonella sp/ 25 g	Ausente	Ausente em 25g

4. Conservação

Conservar a -18°C ou mais frio.

5. Observação

Brix e Sólidos totais fora da especificação devido variação do maracujá.

Documento aprovado eletronicamente. Dispensa assinatura.

INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE FRUTAS RICAELI LTDA.

Av. Vereador José Donato, 530 – Bairro Jacaré – Cabreúva/SP – CEP: 13318-112

Fone: (011) 4671-8888 - www.ricaeli.com.br – e-mail: vendas@ricaeli.com.br

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

CERTIFICATE OF ANALYSIS

Título:	POLPA DE MARACUJÁ
Title:	PASSION FRUIT PULP
Código:	FT. P. MAR. 028
Code:	FT. P/ MAR. 028

1. DESCRIÇÕES / DESCRIPTIONS

Ingredientes <i>Ingredients</i>	Maracujá. <i>Passion fruit.</i>
Generalidades <i>Generalities</i>	A polpa de maracujá com semente é um produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível do maracujá, através de processo tecnológico adequado, com teor mínimo de sólidos totais. Deve ser obtida de frutas frescas, sãs e maduras, com características físico-químicas e organolépticas do fruto. <i>Passion fruit pulp is a non-fermented, undiluted product obtained from the edible part of passion fruit, through an appropriate technological process, with a minimum total solids content. The pulp of passion fruit must be obtained from fresh, healthy and mature fruits, with physicochemical and organoleptic characteristics of the fruit.</i>
Advertência <i>Warning</i>	Não contém glúten. Não contém aditivos. <i>Contains no additives.</i> <i>Gluten free.</i>
Processo <i>Process</i>	Recebimento, inspeção, lavagem, despulpamento, refinamento, envase, congelamento, embalagem secundária e armazenamento. <i>Receiving, inspection, washing, pulping, refining, filling, freezing, secondary packaging and storage.</i>

2. ESPECIFICAÇÕES / SPECIFICATIONS

Parâmetros / Parameters		
Sensoriais / Sensory		
Cor <i>Color</i>	Variando do amarelo ao laranja. <i>Ranging from yellow to orange.</i>	
Aroma <i>Flavour</i>	Próprio. <i>Characteristic.</i>	
Sabor <i>Flavour</i>	Ácido. <i>Acid.</i>	
Físico-Químicos** / Physicochemical	Mínimo / Minimum	Máximo / Maximum
Sólidos solúveis em Brix, a 20°C <i>Soluble solids in Brix, at 20 °C</i>	11,00	-
Sólidos totais (g/100g) <i>Total Solids (g/100g)</i>	11,50	-
pH <i>pH</i>	2,70	-
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g) <i>Total acidity expressed as citric acid (g/100g)</i>	2,50	-

Padrão/Standard: IN nº37/2018 – MAPA e Padrões Internos Ricaeli.

**Dados Físicos – Químicos sujeitos à variações devido à fatores climáticos.

** Physicochemical parameters may vary due to climatic factors.

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

CERTIFICATE OF ANALYSIS

Defeitos / Defect	
Materiais estranhos <i>Foreign bodies</i>	Ausência. <i>Absent.</i>

Padrão/Standard: RDC n°722/2022 – ANVISA e IN n° 160/2022 - ANVISA

Alergênicos / Allergens
Produto isento de alergênicos. <i>Does not contain allergens.</i>

Padrão/Standard: RDC n°26/2015 - ANVISA.

Microbiológicos / Microbiological	
Bolores e Leveduras <i>Yeasts and molds</i>	Polpa pasteurizada: máximo 2×10^3 UFC/g <i>Pasteurized pulp: maximum 2×10^3 CFU/g</i> Polpa não pasteurizada: máximo 5×10^3 UFC/g <i>Non-pasteurized pulp: maximum 5×10^3 CFU/g</i>
Coliformes Fecais <i>Fecal Coliform</i>	Máximo 1 UFC/g <i>Maximum 1 CFU/g</i>
Salmonella <i>Salmonella</i>	Ausente/25 g <i>Absent in 25 g</i>

Padrão/Standard: RDC 49/2018 - ANVISA

3. EMBALAGENS / PACKAGING			
Código Interno <i>Internal Code</i>	Embalagem Primária <i>Primary Packaging</i>	Embalagem Secundária <i>Secondary Packaging</i>	Embalagem Terciária <i>Tertiary Packaging</i>
00230002*	Pacote de 100 g: polietileno <i>100 g packaging: polyethylene</i>	Pacote de 1 kg: polietileno <i>1 kg packaging: polyethylene</i>	Caixa de papelão 5 kg <i>5 kg cardboard box</i>
00230001*	Pacote de 100 g: polietileno <i>100 g packaging: polyethylene</i>	Pacote de 1 kg: polietileno <i>1 kg packaging: polyethylene</i>	Caixa de papelão 10 kg <i>10 kg cardboard box</i>
00230025*	Pacote de 1,02 kg: polietileno <i>1,02 kg packaging: polyethylene</i>	Caixa de papelão 10,2 kg <i>10,2 kg cardboard box</i>	-
00230010*	Pacote de 10 kg: polietileno <i>10 kg packaging: polyethylene</i>	Saco de ráfia 20 kg <i>20 kg Raffia bag</i>	-
00230004	Pacote de 10 kg: polietileno <i>10 kg packaging: polyethylene</i>	Saco de ráfia 20 kg <i>20 kg Raffia bag</i>	-
00230009*	Saco de polietileno <i>Polyethylene bag</i>	Saco de polietileno <i>Polyethylene bag</i>	Tambor de aço 180kg <i>180kg steel drum</i>
00230008	Saco de polietileno <i>Polyethylene bag</i>	Saco de polietileno <i>Polyethylene bag</i>	Tambor de aço 180kg <i>180kg steel drum</i>

*Pasteurizado/ *pasteurized.*

4. PRAZO DE VALIDADE E CONSERVAÇÃO / SHELF LIFE AND STORAGE	24 meses. Manter congelado à -18°C ou mais frio para armazenamento. Uma vez descongelado, não congelar novamente. <i>24 months.</i> <i>Keep frozen at -18°C or colder for storage.</i> <i>Once thawed, do not freeze again.</i>
--	--

5. TRANSPORTE / TRANSPORT	Transportar em veículo refrigerado (-12°C ou mais frio). Proibido transportar no mesmo compartimento do veículo, substâncias que possam contaminar o produto.
----------------------------------	--

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

CERTIFICATE OF ANALYSIS

Transport in a refrigerated vehicle (-12°C or colder).

It is prohibited to transport substances that could contaminate the product in the same compartment of the vehicle.

6. REGISTRO / REGISTER

Ministério de Agricultura
Ministry of agriculture

SP -001118-5.000015

7. TABELA NUTRICIONAL / NUTRITION FACTS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção: 100 g (1 embalagem)

	100 ml**	100 g	%VD*
Valor energético (kcal)	14,9	43,4	2,2
Carboidratos totais (g)	3,2	9,6	3,2
Açúcares totais (g)	1,8	5,4	
Açúcares adicionados (g)	0,0	0,0	0,0
Proteínas (g)	0,3	0,8	1,6
Gorduras totais	0,1	0,2	0,3
Gorduras saturadas (g)	0,0	0,0	0,0
Gorduras trans (g)	0,0	0,0	0,0
Fibras alimentares (g)	0,2	0,5	2,0
Sódio (mg)	2,6	8,0	0,4

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

**No alimento pronto para o consumo.

Padrão/Standard: RDC n° 429, de 8 de outubro de 2020 - ANVISA.

Observação: na tabela nutricional foram informados os valores sem arredondamento para que os clientes obtenham as informações exatas, caso necessário para cálculo de suas formulações.

INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE FRUTAS RICAELI LTDA.

Revisão n°	Data	Descrição	Responsável pela revisão
09	14/07/2022	Atualização da tabela nutricional de acordo com a RDC n° 429, de 8 de outubro de 2020.	Vanessa de Novaes
08	23/06/2022	Unificação das fichas técnicas inglês e português e atualização das análises microbiológicas.	Vanessa de Novaes
07	16/12/2021	Revisão da informação nutricional.	Talita da Silva Gomes de Freitas
06	07/02/2020	Alteração dos parâmetros físico-químicos e microbiológicos, conforme IN nº37 de Outubro de 2018 e Resolução da Diretoria Colegiada nº 331 de 23 de Dezembro de 2019.	Talita da Silva Gomes de Freitas

Responsáveis Implantação:

Elaboração	Talita da Silva Gomes Freitas
Aprovação	Elizabete Simohara Mingarelli
Data da aprovação	30/09/2021

ESTE DOCUMENTO DISPENSA ASSINATURA, A APROVAÇÃO É FEITA ELETRONICAMENTE.

Mod. 02 - 30.09.11

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

CERTIFICATE OF ANALYSIS

Título:	POLPA DE CAJU
Title:	CASHEW PULP
Código:	FT. P/ CJU.011
Code:	FT. P/ CJU.011

1. DESCRIÇÕES / DESCRIPTIONS	
Ingredientes <i>Ingredients</i>	99,7% de polpa de caju congelada e 0,3% de acidulante ácido cítrico. <i>99,7% frozen cashew pulp and 0,3% acidulant citric acid.</i>
Generalidades <i>Generalities</i>	A polpa de caju é um produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível do caju, através de processo tecnológico adequado, com teor mínimo de sólidos totais. Deve ser obtida de frutas frescas, sãs e maduras, com características físico-químicas e organolépticas do fruto. <i>Cashew pulp is a non-fermented, undiluted product obtained from the edible part of the cashew peduncle through an appropriate technological process with a minimum total solids content. Cashew pulp must be obtained from fresh, healthy and mature fruits, with physical - chemical and organoleptic characteristics of the fruit.</i>
Advertência <i>Warning</i>	Não contém glúten. <i>Gluten free.</i>
Processo <i>Process</i>	Recebimento, inspeção, descongelamento, refinamento, pasteurização*, envase, congelamento, embalagem secundária e armazenamento. <i>Receiving, inspection, thawing, refining, pasteurization*, filling, freezing, secondary packaging and storage.</i>

*Conforme necessidade do cliente, os produtos da linha industrial poderão ou não ser pasteurizados.

* According to the customer's needs, the industrial line products may or may not be pasteurized.

2. ESPECIFICAÇÕES / SPECIFICATIONS		
Parâmetros / Parameters		
Sensoriais / Sensory		
Cor <i>Color</i>	Variando do branco ao amarelo. <i>Ranging from white to yellow.</i>	
Aroma <i>Flavour</i>	Próprio. <i>Characteristic.</i>	
Sabor <i>Flavour</i>	Levemente ácido e adstringente, característico. <i>Slightly acid and astringent, characteristic.</i>	
Físico-Químicos ** / Physicochemical	Mínimo / Minimum	Máximo / Maximum
Sólidos solúveis em Brix, a 20°C <i>Soluble solids in Brix, at 20 °C</i>	10,00	-
Sólidos totais (g/100g) <i>Total Solids (g/100g)</i>	10,50	-
pH <i>pH</i>	3,80	-
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g) <i>Total acidity expressed as citric acid (g/100g)</i>	0,18	-

Padrão/Standard: IN nº37/2018 – MAPA e Padrões Internos Ricaeli.

**Dados Físicos – Químicos sujeitos à variações devido à fatores climáticos.

** Physicochemical parameters may vary due to climatic factors.

Defeitos / Defect	
Materiais estranhos	Ausência.

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

CERTIFICATE OF ANALYSIS

Foreign bodies	<i>Absent.</i>
-----------------------	----------------

Padrão/Standard: RDC nº722/2022 – ANVISA e IN nº 160/2022 - ANVISA

Alergênicos / Allergens

Produto isento de alergênicos.

Does not contain allergens.

Padrão/Standard: RDC nº26/2015 - ANVISA.

Microbiológicos / Microbiological

Bolores e Leveduras <i>Yeasts and molds</i>	Polpa pasteurizada: máximo 2×10^3 UFC/g <i>Pasteurized pulp: maximum 2×10^3 CFU/g</i> Polpa não pasteurizada: máximo 5×10^3 UFC/g <i>Non-pasteurized pulp: maximum 5×10^3 CFU/g</i>
Coliformes Fecais <i>Fecal Coliforms</i>	Máximo 1 UFC/g <i>Maximum 1 CFU/g</i>
Salmonella <i>Salmonella</i>	Ausente/25 g <i>Absent in 25 g</i>

Padrão/Standard: RDC 49/2018 - ANVISA

3. EMBALAGENS / PACKAGING

Código Interno <i>Internal Code</i>	Embalagem Primária <i>Primary Packaging</i>	Embalagem Secundária <i>Secondary Packaging</i>	Embalagem Terciária <i>Tertiary Packaging</i>
00090002*	Pacote de 100 g: polietileno <i>100 g packaging: polyethylene</i>	Pacote de 1 kg: polietileno <i>1 kg packaging: polyethylene</i>	Caixa de papelão 5 kg <i>5 kg cardboard box</i>
00090001*	Pacote de 100 g: polietileno <i>100 g packaging: polyethylene</i>	Pacote de 1 kg: polietileno <i>1 kg packaging: polyethylene</i>	Caixa de papelão 10 kg <i>10 kg cardboard box</i>
00090016*	Pacote de 1,02 kg: polietileno <i>1,02 kg packaging: polyethylene</i>	Caixa de papelão 10,2 kg <i>10,2 kg cardboard box</i>	-
00090004*	Pacote de 10 kg: polietileno <i>10 kg packaging: polyethylene</i>	Saco de rafia 20 kg <i>20 kg Raffia bag</i>	-
00090008*	Saco de polietileno <i>Polyethylene bag</i>	Saco de polietileno <i>Polyethylene bag</i>	Tambor de aço 190kg <i>190kg steel drum</i>

*Pasteurizado/ *pasteurized.*

4. PRAZO DE VALIDADE E CONSERVAÇÃO / SHELF LIFE AND STORAGE

24 meses.
Manter congelado à -18°C ou mais frio para armazenamento.
Uma vez descongelado, não congelar novamente.
24 months.
Keep frozen at -18°C or colder for storage.
Once thawed, do not freeze again.

5. TRANSPORTE / TRANSPORT

Transportar em veículo refrigerado (-12°C ou mais frio).
Proibido transportar no mesmo compartimento do veículo, substâncias que possam contaminar o produto.
Transport in a refrigerated vehicle (-12°C or colder).
It is prohibited to transport substances that could contaminate the product in the same compartment of the vehicle.

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

CERTIFICATE OF ANALYSIS

6. REGISTRO / REGISTER

Ministério de Agricultura
Ministry of agriculture

SP -001118-5.000007

1. TABELA NUTRICIONAL / NUTRITION FACTS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção: 100 g (1 embalagem)

	100 ml**	100 g	%VD*
Valor energético (kcal)	15,8	47,9	2,4
Carboidratos totais (g)	3,4	10,3	3,4
Açúcares totais (g)	2,8	8,6	
Açúcares adicionados (g)	0,0	0,0	0,0
Proteínas (g)	0,3	1,0	2,0
Gorduras totais	0,1	0,3	0,5
Gorduras saturadas (g)	0,0	0,0	0,0
Gorduras trans (g)	0,0	0,0	0,0
Fibras alimentares (g)	0,6	1,7	6,8
Sódio (mg)	1,0	3,0	0,2

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

**No alimento pronto para o consumo.

Padrão/Standard: RDC n° 429, de 8 de outubro de 2020 - ANVISA

Observação: na tabela nutricional foram informados os valores sem arredondamento para que os clientes obtenham as informações exatas, caso necessário para cálculo de suas formulações.

INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE FRUTAS RICAELI LTDA.

Revisão n°	Data	Descrição	Responsável pela revisão
09	14/07/2022	Atualização da tabela nutricional de acordo com a RDC n° 429, de 8 de outubro de 2020.	Vanessa de Novaes
08	23/06/2022	Unificação das fichas técnicas inglês e português e atualização das análises microbiológicas.	Vanessa de Novaes
07	16/12/2021	Revisão da informação nutricional.	Talita da Silva Gomes de Freitas
06	07/02/2020	Alteração dos parâmetros físico-químicos e microbiológicos, conforme IN n° 37 de Outubro de 2018 e Resolução da Diretoria Colegiada n° 331 de 23 de Dezembro de 2019.	Talita da Silva Gomes de Freitas
Responsáveis Implantação:			
Elaboração		Talita da Silva Gomes Freitas	
Aprovação		Elizabete Simohara Mingarelli	Data da aprovação 30/09/2021

ESTE DOCUMENTO DISPENSA ASSINATURA, A APROVAÇÃO É FEITA ELETRONICAMENTE.

Mod. 02 - 30.09.11

LAUDO DE POLPAS CONGELADAS

De: INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE FRUTAS RICAELI LTDA
Produto: CAJU POLPA PAST. BR 1,02 KG - 00090016
Fabricação: 13/09/2022
Lote: A00051
Validade: 13/09/2024

1. Análise Sensorial

Sabor Próprio
Cor Variando do branco ao amarelado
Aroma Levemente ácido e adstringente, característico.

2. Análise Físico-Química

	Resultado	Mínimo	Máximo
Brix	12,00	10,00	-
pH	4,08	3,80	-
Sólidos Totais	13,87	10,50	-
Acidez total expressa em ácido cítrico	0,18	0,18	-

3. Análise Microbiológica

	Resultado	Limite
Bolores e leveduras (UFC/g) (Produto pasteurizado)	5x10 ¹	2x10 ³ UFC/g
Bolores e leveduras (UFC/g) (Produto não pasteurizado)	-	5x10 ³ UFC/g
Coliforme fecal (UFC/g)	0	1 UFC/g
Salmonella sp/ 25 g	Ausente	Ausente em 25g

4. Conservação

Conservar a -18°C ou mais frio.

5. Observação

Documento aprovado eletronicamente. Dispensa assinatura.

INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE FRUTAS RICAELI LTDA.

Av. Vereador José Donato, 530 – Bairro Jacaré – Cabreúva/SP – CEP: 13318-112

Fone: (011) 4671-8888

www.ricaeli.com.br – e-mail: vendas@ricaeli.com.br

LAUDO DE POLPAS CONGELADAS

De: INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE FRUTAS RICAELI LTDA
Produto: GOIABA POLPA BR 1,02 KG - 00150021
Data de Fabricação: 10/08/2022
Lote: 220810
Validade: 10/08/2024

1. Análise Sensorial

Sabor Próprio, levemente ácido.
Cor Vermelho
Aroma Próprio

2. Análise Físico-Química

	Resultado	Mínimo	Máximo
Brix	8,25	7,00	-
pH	3,62	3,50	-
Sólidos Totais	13,11	7,50	-
Acidez total expressa em ácido cítrico	0,41	0,40	-

3. Análise Microbiológica

	Resultado	Limite
Bolores e leveduras (UFC) (Produto pasteurizado)	0	2x10 ³ UFC/g
Bolores e leveduras (UFC) (Produto não pasteurizado)	-	5x10 ³ UFC/g
Coliforme fecal	0	1 UFC/g
Salmonella sp	Ausente	Ausência em 25g

4. Conservação

Conservar a -18°C ou mais frio.

5. Observação

Documento aprovado eletronicamente. Dispensa assinatura.

INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE FRUTAS RICAELI LTDA.

Av. Vereador José Donato, 530 – Bairro Jacaré – Cabreúva/SP – CEP: 13318-112

Fone: (011) 4671-8888 www.ricaeli.com.br – e-mail: vendas@ricaeli.com.br

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

CERTIFICATE OF ANALYSIS

Título:	POLPA DE GOIABA
Title:	GUAVA PULP
Código:	FT. P/ GOI.020
Code:	FT. P/ GOI.020

1. DESCRIÇÕES / DESCRIPTIONS

Ingredientes <i>Ingredients</i>	Goiaba. <i>Guava.</i>
Generalidades <i>Generalities</i>	A polpa de goiaba é um produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível da goiaba, através de processo tecnológico adequado, com teor mínimo de sólidos totais. Deve ser obtida de frutas frescas, sãs e maduras, com características físico-químicas e organolépticas do fruto. <i>Guava pulp is a non-fermented, undiluted product obtained from the edible part of the guava, through an appropriate technological process with a minimum total solids content. The guava pulp must be obtained from fresh, healthy and mature fruits, with physical chemical and organoleptic characteristics of the fruit.</i>
Advertência <i>Warning</i>	Não contém glúten. <i>Gluten free.</i> Não contém aditivos. <i>Contains no additives.</i>
Processo <i>Process</i>	Recebimento, lavagem, seleção, despulpamento, pasteurização*, envase, congelamento, embalagem secundária e armazenamento congelado. <i>Receiving, washing, selection, finishing, pasteurizing*, filling, freezing, secondary packaging and frozen storage.</i>

*Conforme necessidade do cliente, os produtos da linha industrial poderão ou não ser pasteurizados.

*According to the customer's needs, the industrial line products may or may not be pasteurized.

2. ESPECIFICAÇÕES / SPECIFICATIONS

Parâmetros / Parameters		
Sensoriais / Sensory		
Cor <i>Color</i>	Vermelho. <i>Red.</i>	
Aroma <i>Flavour</i>	Próprio. <i>Characteristic.</i>	
Sabor <i>Flavour</i>	Levemente ácido, próprio. <i>Slightly acid, characteristic.</i>	
Físico-Químicos** / Physicochemical	Mínimo / Minimum	Máximo / Maximum
Sólidos solúveis em Brix, a 20°C <i>Soluble solids in Brix, at 20 °C</i>	7,00	-
Sólidos totais (g/100g) <i>Total Solids (g/100g)</i>	7,50	-
pH <i>pH</i>	3,50	-
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g) <i>Total acidity expressed as citric acid (g/100g)</i>	0,40	-

Padrão/Standard: IN nº37/2018 – MAPA e Padrões Internos Ricaeli.

**Dados Físicos – Químicos sujeitos à variações devido à fatores climáticos.

** Physicochemical parameters may vary due to climatic factors.

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

CERTIFICATE OF ANALYSIS

** Physicochemical parameters may vary during the harvest due to climatic factors.

Defeitos / Defect	
Materiais estranhos <i>Foreign bodies</i>	Ausência. <i>Absent.</i>

Padrão/Standard: RDC nº722/2022 – ANVISA e IN nº 160/2022 - ANVISA

Alergênicos / Allergens	
Produto isento de alergênicos. <i>Does not contain allergens.</i>	

Padrão/Standard: RDC nº26/2015 - ANVISA.

Microbiológicos / Microbiological	
Bolores e Leveduras <i>Yeasts and molds</i>	Polpa pasteurizada máximo: 2×10^3 UFC/g <i>Maximum pasteurized pulp: 2×10^3 CFU/g</i> Polpa não pasteurizada máximo: 5×10^3 UFC/g <i>Non-pasteurized pulp maximum: 5×10^3 CFU/g</i>
Coliformes Fecais <i>Fecal Coliform</i>	Máximo: 1UFC/g <i>Maximum: 1CFU/g</i>
Salmonella <i>Salmonella</i>	Ausente/25g <i>Absent in 25g</i>

Padrão/Standard: RDC 37/2018 - ANVISA

3. EMBALAGENS / PACKAGING

Código Interno <i>Internal Code</i>	Embalagem Primária <i>Primary Packaging</i>	Embalagem Secundária <i>Secondary Packaging</i>	Embalagem Terciária <i>Tertiary Packaging</i>
00150002*	Pacote de 100 g: polietileno <i>100 g packaging: polyethylene</i>	Pacote de 1 kg: polietileno <i>1 kg packaging: polyethylene</i>	Caixa de papelão 5 kg <i>5 kg cardboard box</i>
00150001*	Pacote de 100 g: polietileno <i>100 g packaging: polyethylene</i>	Pacote de 1 kg: polietileno <i>1 kg packaging: polyethylene</i>	Caixa de papelão 10 kg <i>10 kg cardboard box</i>
00150021*	Pacote de 1,02 kg: polietileno <i>1,02 kg packaging: polyethylene</i>	Caixa de papelão 10,2 kg <i>10,2 kg cardboard box</i>	-
00150004*	Pacote de 10 kg: polietileno <i>10 kg packaging: polyethylene</i>	Saco de rafia 20 kg <i>20 kg Raffia bag</i>	-
00150008*	Saco de polietileno <i>Polyethylene bag</i>	Saco de polietileno <i>Polyethylene bag</i>	Tambor de aço 180kg <i>180kg steel drum</i>

*Pasteurizado/ *pasteurized.*

4. PRAZO DE VALIDADE E CONSERVAÇÃO / SHELF LIFE AND STORAGE	24 meses. Manter congelado à -18°C ou mais frio para armazenamento. Uma vez descongelado, não congelar novamente. <i>24 months.</i> <i>Keep frozen at -18°C or colder for storage.</i> <i>Once thawed, do not freeze again.</i>
--	--

5. TRANSPORTE / TRANSPORT	Transportar em veículo refrigerado (-12°C ou mais frio). Proibido transportar no mesmo compartimento do veículo, substâncias que possam contaminar o produto. <i>Transport in a refrigerated vehicle (-12°C or colder).</i> <i>It is prohibited to transport substances that could contaminate the product in the</i>
----------------------------------	--

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

CERTIFICATE OF ANALYSIS

same compartment of the vehicle.

6. REGISTRO / REGISTER

Ministério de Agricultura
Ministry of agriculture

SP -001118-5.000006

7. TABELA NUTRICIONAL / NUTRITION FACTS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção: 100 g (1 embalagem)

	100 ml**	100 g	%VD*
Valor energético (kcal)	19,7	60,0	3,0
Carboidratos totais (g)	4,3	13,0	4,3
Açúcares totais (g)	1,7	5,1	
Açúcares adicionados (g)	0,0	0,0	0,0
Proteínas (g)	0,4	1,1	2,2
Gorduras totais	0,1	0,4	0,6
Gorduras saturadas (g)	0,0	0,0	0,0
Gorduras trans (g)	0,0	0,0	0,0
Fibras alimentares (g)	2,0	6,2	24,8
Sódio (mg)	0,0	0,0	0,0

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

**No alimento pronto para o consumo.

Padrão/Standard: RDC n° 429, de 8 de outubro de 2020 – ANVISA

Observação: na tabela nutricional foram informados os valores sem arredondamento para que os clientes obtenham as informações exatas, caso necessário para cálculo de suas formulações.

INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE FRUTAS RICAELI LTDA.

Revisão n°	Data	Descrição	Responsável pela revisão
09	14/07/2022	Atualização da tabela nutricional de acordo com a RDC n° 429, de 8 de outubro de 2020.	Vanessa de Novaes
08	23/06/2022	Unificação das fichas técnicas inglês e português e atualização das análises microbiológicas.	Vanessa de Novaes
07	16/12/2021	Revisão da informação nutricional.	Talita da Silva Gomes de Freitas
06	07/02/2020	Alteração dos parâmetros físico-químicos e microbiológicos, conforme IN nº 37 de Outubro de 2018 e Resolução da Diretoria Colegiada nº 331 de 23 de Dezembro de 2019.	Talita da Silva Gomes de Freitas
Responsáveis Implantação:			
Elaboração	Talita da Silva Gomes Freitas		
Aprovação	Elizabete Simohara Mingarelli		
Data da aprovação			30/09/2021

ESTE DOCUMENTO DISPENSA ASSINATURA, A APROVAÇÃO É FEITA ELETRONICAMENTE.

Mod. 02 – 30.09.11

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

CERTIFICATE OF ANALYSIS

Título:	POLPA DE MORANGO COM SEMENTE
Title:	STRAWBERRY PULP WITH SEEDS
Código:	FT. P/ MCS. 032
Code:	FT. P/ MCS. 032

1. DESCRIÇÕES / DESCRIPTIONS

Ingredientes <i>Ingredients</i>	Morango. <i>Strawberry.</i>
Generalidades <i>Generalities</i>	A polpa de morango é um produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível do morango, através de processo tecnológico adequado. Deve ser obtida de frutas frescas, sãs e maduras, com características físico-químicas e organolépticas do fruto. <i>Strawberry pulp is an unfermented and undiluted product obtained from the edible part of the strawberry, through an appropriate technological process. The strawberry pulp must be obtained from fresh, healthy and mature fruits, with physical - chemical and organoleptic characteristics of the fruit.</i>
Advertência <i>Warning</i>	Não contém glúten. <i>Gluten free.</i> Não contém aditivos. <i>Contains no additives.</i>
Processo <i>Process</i>	Recebimento, lavagem, seleção, despulpamento, pasteurização*, envase, congelamento, embalagem secundária e armazenamento congelado. <i>Receiving, washing, selection, finishing, pasteurizing*, filling, freezing, secondary packaging and frozen storage.</i>

*Conforme necessidade do cliente, os produtos da linha industrial poderão ou não ser pasteurizados.

*According to the customer's needs, the industrial line products may or may not be pasteurized.

2. ESPECIFICAÇÕES / SPECIFICATIONS

Parâmetros / Parameters		
Sensoriais / Sensory		
Cor <i>Color</i>	Vermelho. <i>Red.</i>	
Aroma <i>Flavour</i>	Próprio. <i>Characteristic.</i>	
Sabor <i>Flavour</i>	Ácido. <i>Acid.</i>	
Físico-Químicos** / Physicochemical	Mínimo / Minimum	Máximo / Maximum
Sólidos solúveis em Brix, a 20°C <i>Soluble solids in Brix, at 20 °C</i>	6,50	-
Sólidos totais (g/100g) <i>Total Solids (g/100g)</i>	7,00	-
pH <i>pH</i>	3,30	-
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g) <i>Total acidity expressed as citric acid (g/100g)</i>	0,80	-

Padrão/Standard: IN nº37/2018 – MAPA e Padrões Internos Ricaeli.

**Dados Físicos – Químicos sujeitos à variações devido à fatores climáticos.

** Physicochemical parameters may vary due to climatic factors.

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

CERTIFICATE OF ANALYSIS

Defeitos / Defect	
Materiais estranhos <i>Foreign bodies</i>	Ausência. <i>Absent.</i>

Padrão/Standard: RDC n°722/2022 – ANVISA e IN n° 160/2022 - ANVISA

Alergênicos / Allergens
Produto isento de alergênicos. <i>Does not contain allergens.</i>

Padrão/Standard: RDC n°26/2015 - ANVISA.

Microbiológicos / Microbiological	
Bolores e Leveduras <i>Yeasts and molds</i>	Polpa pasteurizada: máximo 2×10^3 UFC/g <i>Pasteurized pulp: maximum 2×10^3 CFU/g</i> Polpa não pasteurizada: máximo 5×10^3 UFC/g <i>Non-pasteurized pulp: maximum 5×10^3 CFU/g</i>
Coliformes Fecais <i>Fecal Coliform</i>	Máximo 1 UFC/g <i>Maximum 1 CFU/g</i>
Salmonella <i>Salmonella</i>	Ausente/25 g <i>Absent in 25 g</i>

Padrão/Standard: RDC 49/2018 - ANVISA

3. EMBALAGENS / PACKAGING			
Código Interno <i>Internal Code</i>	Embalagem Primária <i>Primary Packaging</i>	Embalagem Secundária <i>Secondary Packaging</i>	Embalagem Terciária <i>Tertiary Packaging</i>
00210038*	Pacote de 100 g: polietileno <i>100 g packaging: polyethylene</i>	Pacote de 1 kg: polietileno <i>1 kg packaging: polyethylene</i>	Caixa de papelão 5 kg <i>5 kg cardboard box</i>
00210001*	Pacote de 100 g: polietileno <i>100 g packaging: polyethylene</i>	Pacote de 1 kg: polietileno <i>1 kg packaging: polyethylene</i>	Caixa de papelão 10 kg <i>10 kg cardboard box</i>
00210048*	Pacote de 1,02 kg: polietileno <i>1,02 kg packaging: polyethylene</i>	Caixa de papelão 10,2 kg <i>10,2 kg cardboard box</i>	-
00210004	Pacote de 10 kg: polietileno <i>10 kg packaging: polyethylene</i>	Saco de ráfia 20 kg <i>20 kg Raffia bag</i>	-
00210018	Saco de polietileno <i>Polyethylene bag</i>	Saco de polietileno <i>Polyethylene bag</i>	Tambor de aço 165kg <i>165kg steel drum</i>
00210008	Saco de polietileno <i>Polyethylene bag</i>	Saco de polietileno <i>Polyethylene bag</i>	Tambor de aço 175kg <i>175 kg steel drum</i>

*Pasteurizado/ pasteurized.

4. PRAZO DE VALIDADE E CONSERVAÇÃO / SHELF LIFE AND STORAGE	24 meses. Manter congelado à -18°C ou mais frio para armazenamento. Uma vez descongelado, não congelar novamente. 24 months. Keep frozen at -18°C or colder for storage. Once thawed, do not freeze again.
---	---

5. TRANSPORTE / TRANSPORT	Transportar em veículo refrigerado (-12°C ou mais frio). Proibido transportar no mesmo compartimento do veículo, substâncias que possam contaminar o produto. Transport in a refrigerated vehicle (-12°C or colder). It is prohibited to transport substances that could contaminate the product in the
---------------------------	--

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

CERTIFICATE OF ANALYSIS

same compartment of the vehicle.

6. REGISTRO / REGISTER

Ministério de Agricultura
Ministry of agriculture

SP -001118-5.000014

7. TABELA NUTRICIONAL / NUTRITION FACTS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção: 100 g (1 embalagem)

	100 ml**	100 g	%VD*
Valor energético (kcal)	11,1	33,5	1,7
Carboidratos totais (g)	2,2	6,8	2,3
Açúcares totais (g)	1,0	3,1	
Açúcares adicionados (g)	0,0	0,0	0,0
Proteínas (g)	0,3	0,9	1,8
Gorduras totais	0,1	0,3	0,5
Gorduras saturadas (g)	0,0	0,0	0,0
Gorduras trans (g)	0,0	0,0	0,0
Fibras alimentares (g)	0,6	1,7	6,8
Sódio (mg)	0,0	0,0	0,0

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

**No alimento pronto para o consumo.

Padrão/Standard: RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020 – ANVISA

Observação: na tabela nutricional foram informados os valores sem arredondamento para que os clientes obtenham as informações exatas, caso necessário para cálculo de suas formulações.

INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE FRUTAS RICAELI LTDA.

Revisão n°	Data	Descrição	Responsável pela revisão
09	14/07/2022	Atualização da tabela nutricional de acordo com a RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	Vanessa de Novaes
08	23/06/2022	Unificação das fichas técnicas inglês e português e atualização das análises microbiológicas.	Vanessa de Novaes
07	16/12/2021	Revisão da informação nutricional.	Talita da Silva Gomes de Freitas
06	07/02/2020	Alteração dos parâmetros físico-químicos e microbiológicos, conforme IN nº37 de Outubro de 2018 e Resolução da Diretoria Colegiada nº 331 de 23 de Dezembro de 2019.	Talita da Silva Gomes de Freitas
Responsáveis Implantação:			
Elaboração	Talita da Silva Gomes Freitas		
Aprovação	Elizabeth Simohara Mingarelli		
		Data da aprovação	30/09/2021

ESTE DOCUMENTO DISPENSA ASSINATURA, A APROVAÇÃO É FEITA ELETRONICAMENTE.

Mod. 02 – 30.09.11

LAUDO DE POLPAS CONGELADAS

De: INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE FRUTAS RICAELI LTDA
Produto: MORANGO POLPA BR 1,02KG - 00210048
Fabricação: 09/09/2022
Lote: A00038
Validade: 09/09/2024

1. Análise Sensorial

Sabor Próprio
Cor Vermelho
Aroma Próprio

2. Análise Físico-Química

	Resultado	Mínimo	Máximo
Brix	7,33	6,50	-
pH	3,49	3,30	-
Sólidos Totais	9,05	7,00	-
Acidez total expressa em ácido cítrico	0,80	0,80	-

3. Análise Microbiológica

	Resultado	Limite
Bolores e leveduras (UFC/g) (Produto pasteurizado)	0	2x10 ³ UFC/g
Bolores e leveduras (UFC/g) (Produto não pasteurizado)	0	5x10 ³ UFC/g
Coliforme fecal (UFC/g)	0	1 UFC/g
Salmonella sp/ 25 g	Ausente	Ausente em 25g

4. Conservação

Conservar a -18°C ou mais frio.

5. Observação

Documento aprovado eletronicamente. Dispensa assinatura.

INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE FRUTAS RICAELI LTDA.

Av. Vereador José Donato, 530 – Bairro Jacaré – Cabreúva/SP – CEP: 13318-112

Fone: (011) 4671-8888

www.ricaeli.com.br – e-mail: vendas@ricaeli.com.br

LAUDO DE POLPAS CONGELADAS

De: INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE FRUTAS RICAELI LTDA
Produto: UVA POLPA BR 1,02KG - 00320011
Data de Fabricação: 01/09/2022
Lote: 220901
Validade: 01/09/2024

1. Análise Sensorial

Sabor Próprio
Cor Vinho
Aroma Próprio

2. Análise Físico-Química

	Resultado	Mínimo	Máximo
Brix	15,00	14,00	-
pH	3,33	2,90	-
Sólidos Totais	16,60	14,50	-

3. Análise Microbiológica

	Resultado	Limite
Bolores e leveduras (UFC/g) (Produto pasteurizado)	0	2x10 ³ UFC/g
Bolores e leveduras (UFC/g) (Produto não pasteurizado)	-	5x10 ³ UFC/g
Coliforme fecal (UFC/g)	0	1 UFC/g
Salmonella sp/ 25 g	Ausente	Ausente em 25g

4. Conservação

Conservar a -18°C ou mais frio.

5. Observação

Documento aprovado eletronicamente. Dispensa assinatura.

INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE FRUTAS RICAELI LTDA.

Av. Vereador José Donato, 530 – Bairro Jacaré – Cabreúva/SP – CEP: 13318-112

Fone: (011) 4671-8888

www.ricaeli.com.br – e-mail: vendas@ricaeli.com.br

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

CERTIFICATE OF ANALYSIS

Título:	POLPA DE UVA
Title:	GRAPE PULP
Código:	FT. P/ UVA. 040
Code:	FT. P/ UVA. 040

1. DESCRIÇÕES / DESCRIPTIONS

Ingredientes <i>Ingredients</i>	Polpa de uva congelada. <i>Frozen grape pulp.</i>
Generalidades <i>Generalities</i>	A polpa de uva é um produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível do uva, através de processo tecnológico adequado. Deve ser obtida de frutas frescas, sãs e maduras, com características físico-químicas e organolépticas do fruto. <i>The grape pulp is a non-fermented and undiluted product obtained from the edible part of the grape, through an appropriate technological process, with a minimum total solids content. The grape pulp must be obtained from fresh, healthy and mature fruits, with physical - chemical and organoleptic characteristics of the fruit.</i>
Advertência <i>Warning</i>	Não contém glúten. <i>Gluten free.</i> Não contém aditivos. <i>Contains no additives.</i>
Processo <i>Process</i>	Recebimento, inspeção, descongelamento, refinamento, pasteurização*, envase, congelamento, embalagem secundária e armazenamento. <i>Receiving, inspection, thawing, refining, pasteurization*, filling, freezing, secondary packaging and storage.</i>

*Conforme necessidade do cliente, os produtos da linha industrial poderão ou não ser pasteurizados.

*According to the customer's needs, the industrial line products may or may not be pasteurized.

2. ESPECIFICAÇÕES / SPECIFICATIONS

Parâmetros / Parameters		
Sensoriais / Sensory		
Cor <i>Color</i>	Vinho. <i>Wine.</i>	
Aroma <i>Flavour</i>	Próprio. <i>Characteristic.</i>	
Sabor <i>Flavour</i>	Próprio. <i>Characteristic.</i>	
Físico-Químicos** / Physicochemical	Mínimo / Minimum	Máximo / Maximum
Sólidos solúveis em Brix, a 20°C <i>Soluble solids in Brix, at 20 °C</i>	14,00	-
Sólidos totais (g/100g) <i>Total Solids (g/100g)</i>	14,50	-
pH <i>pH</i>	2,90	-

Padrão/Standard: IN nº37/2018 – MAPA e Padrões Internos Ricaeli.

**Dados Físicos – Químicos sujeitos à variações devido à fatores climáticos.

** Physicochemical parameters may vary due to climatic factors.

Defeitos / Defect	
Materiais estranhos <i>Foreign bodies</i>	Ausência. <i>Absent.</i>

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

CERTIFICATE OF ANALYSIS

Padrão/Standard: RDC n°722/2022 – ANVISA e IN n° 160/2022 - ANVISA

Alergênicos / Allergens

Produto isento de alergênicos.

Does not contain allergens.

Padrão/Standard: RDC n°26/2015 - ANVISA.

Microbiológicos / Microbiological

Bolores e Leveduras

Yeasts and molds

Polpa pasteurizada: máximo 2×10^3 UFC/g

Pasteurized pulp: maximum 2×10^3 CFU/g

Polpa não pasteurizada: máximo 5×10^3 UFC/g

Non-pasteurized pulp: maximum 5×10^3 CFU/g

Coliformes Fecais

Fecal Coliform

Máximo 1 UFC/g

Maximum 1 CFU/g

Salmonella

Salmonella

Ausente/25 g

Absent in 25 g

Padrão/Standard: RDC 49/2018 – ANVISA

3. EMBALAGENS / PACKAGING

Código Interno <i>Internal Code</i>	Embalagem Primária <i>Primary Packaging</i>	Embalagem Secundária <i>Secondary Packaging</i>	Embalagem Terciária <i>Tertiary Packaging</i>
00320001*	Pacote de 100 g: polietileno <i>100 g packaging: polyethylene</i>	Pacote de 1 kg: polietileno <i>1 kg packaging: polyethylene</i>	Caixa de papelão 10 kg <i>10 kg cardboard box</i>
00320011*	Pacote de 1,02 kg: polietileno <i>1,02 kg packaging: polyethylene</i>	Caixa de papelão 10,2 kg <i>10,2 kg cardboard box</i>	-
00320004*	Pacote de 10 kg: polietileno <i>10 kg packaging: polyethylene</i>	Saco de ráfia 20 kg <i>20 kg Raffia bag</i>	-
00320009*	Saco de polietileno <i>Polyethylene bag</i>	Saco de polietileno <i>Polyethylene bag</i>	Tambor de aço 180kg <i>180kg steel drum</i>

*Pasteurizado/ *pasteurized.*

4. PRAZO DE VALIDADE E CONSERVAÇÃO / SHELF LIFE AND STORAGE

24 meses.

Manter congelado à -18°C ou mais frio para armazenamento.

Uma vez descongelado, não congelar novamente.

24 months.

Keep frozen at -18°C or colder for storage.

Once thawed, do not freeze again.

5. TRANSPORTE / TRANSPORT

Transportar em veículo refrigerado (-12°C ou mais frio).

Proibido transportar no mesmo compartimento do veículo, substâncias que possam contaminar o produto.

Transport in a refrigerated vehicle (-12°C or colder).

It is prohibited to transport substances that could contaminate the product in the same compartment of the vehicle.

6. REGISTRO / REGISTER

Ministério de Agricultura
Ministry of agriculture

SP -001118-5.000003

7. TABELA NUTRICIONAL / NUTRITION FACTS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção: 100 g (1 embalagem)

	100 ml**	100 g	%VD*
Valor energético (kcal)	20,1	60,6	3,0
Carboidratos totais (g)	4,6	14,0	4,7
Açúcares totais (g)	4,3	13,0	
Açúcares adicionados (g)	0,0	0,0	0,0
Proteínas (g)	0,2	0,7	1,4
Gorduras totais	0,1	0,2	0,3
Gorduras saturadas (g)	0,0	0,0	0,0
Gorduras trans (g)	0,0	0,0	0,0
Fibras alimentares (g)	0,3	0,9	3,6
Sódio (mg)	2,6	8,0	0,4

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

**No alimento pronto para o consumo.

Padrão/Standard: RDC n° 429, de 8 de outubro de 2020 - ANVISA

Observação: na tabela nutricional foram informados os valores sem arredondamento para que os clientes obtenham as informações exatas, caso necessário para cálculo de suas formulações.

INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE FRUTAS RICAELI LTDA.

Revisão n°	Data	Descrição	Responsável pela revisão
09	14/07/2022	Atualização da tabela nutricional de acordo com a RDC n° 429, de 8 de outubro de 2020.	Vanessa de Novaes
08	23/06/2022	Unificação das fichas técnicas inglês e português e atualização das análises microbiológicas.	Vanessa de Novaes
07	16/12/2021	Revisão da informação nutricional.	Talita da Silva Gomes de Freitas
06	07/02/2020	Alteração dos parâmetros físico-químicos e microbiológicos, conforme IN nº37 de Outubro de 2018 e Resolução da Diretoria Colegiada nº 331 de 23 de Dezembro de 2019.	Talita da Silva Gomes de Freitas
Responsáveis Implantação:			
Elaboração	Talita da Silva Gomes Freitas		
Aprovação	Elizabete Simohara Mingarelli		
		Data da aprovação	30/09/2021

ESTE DOCUMENTO DISPENSA ASSINATURA, A APROVAÇÃO É FEITA ELETRONICAMENTE.

Mod. 02 – 30.09.11

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

CERTIFICATE OF ANALYSIS

Título: **POLPA MISTA DE ACEROLA E LARANJA**
 Title: **ACEROLA AND ORANGE MIXED PULP**
 Código: FT. P/ ACL. 045
 Code: FT. P/ ACL. 045

1. DESCRIÇÕES / DESCRIPTIONS

Ingredientes <i>Ingredients</i>	50 % de polpa de acerola congelada e 50% de suco de laranja reconstituído. <i>50% frozen acerola pulp and 50% reconstituted orange juice.</i>
Generalidades <i>Generalities</i>	A polpa de acerola e suco de laranja é um produto não fermentado, obtido da parte comestível da acerola e da laranja, através de processo tecnológico adequado. Devem ser obtida de frutas frescas, sãs e maduras, com características físico-químicas e organolépticas do fruto. <i>The pulp of acerola and orange juice is an unfermented product, obtained from the edible part of acerola and orange, through an appropriate technological process. The acerola pulp and orange juice must be obtained from fresh, healthy and mature fruits, with physicochemical and organoleptic characteristics of the fruit.</i>
Advertência <i>Warning</i>	Não contém glúten. <i>Gluten free.</i> Não contém aditivos. <i>Contains no additives.</i>
Processo <i>Process</i>	Recebimento, inspeção, lavagem/descongelamento, preparação, pasteurização*, envase, congelamento, embalagem secundária e armazenamento. <i>Receiving, inspection, thawing/washing, preparation, pasteurizing*, filling, freezing, secondary packaging and frozen storage.</i>

*Conforme necessidade do cliente, os produtos da linha industrial poderão ou não ser pasteurizados.

*According to the customer's needs, the industrial line products may or may not be pasteurized.

2. ESPECIFICAÇÕES** / SPECIFICATIONS**

Parâmetros / Parameters

Sensoriais / Sensory

Cor <i>Color</i>	Variando de laranja ao vermelho. <i>Ranging from orange to red.</i>
Aroma <i>Flavour</i>	Próprio. <i>Characteristic.</i>
Sabor <i>Flavour</i>	Próprio. <i>Characteristic.</i>

Físico-Químicos / Physicochemical

	Mínimo / Minimum	Máximo / Maximum
Sólidos solúveis em Brix, a 20°C <i>Soluble solids in Brix at 20 °C</i>	12,00	14,00
pH <i>pH</i>	3,00	4,00

Padrão/Standard: Padrões Internos Ricaeli.

**Dados sujeitos a variações devido à fatores climáticos.

** Parameters may vary due to climatic factors.

Defeitos / Defect

Materiais estranhos <i>Foreign bodies</i>	Ausência. <i>Absent.</i>
---	-----------------------------

Padrão/Standard: RDC n°722/2022 – ANVISA e IN n° 160/2022 - ANVISA

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

CERTIFICATE OF ANALYSIS

Alergênicos / Allergens	
Produto isento de alergênicos. <i>Does not contain allergens.</i>	
Padrão/Standard: RDC nº26/2015 - ANVISA.	

Microbiológicos / Microbiological	
Bolors e Leveduras <i>Yeasts and molds</i>	Polpa pasteurizada: máximo 2×10^3 UFC/g <i>Pasteurized pulp: maximum 2×10^3 CFU/g</i>
	Polpa não pasteurizada: máximo 5×10^3 UFC/g <i>Non-pasteurized pulp: maximum 5×10^3 CFU/g</i>
Coliformes Fecais <i>Fecal Coliform</i>	Máximo 1 UFC/g <i>Maximum 1 CFU/g</i>
Salmonella <i>Salmonella</i>	Ausente/25 g <i>Absent in 25 g</i>
Padrão/Standard: RDC 49/2018 - ANVISA	

3. EMBALAGENS / PACKAGING			
Código Interno <i>Internal Code</i>	Embalagem Primária <i>Primary Packaging</i>	Embalagem Secundária <i>Secondary Packaging</i>	Embalagem Terciária <i>Tertiary Packaging</i>
00100001*	Pacote de 100 g: polietileno <i>100 g packaging: polyethylene</i>	Pacote de 1 kg: polietileno <i>1 kg packaging: polyethylene</i>	Caixa de papelão 10 kg <i>10 kg cardboard box</i>
00100007*	Pacote de 1,02 kg: polietileno <i>1,02 kg packaging: polyethylene</i>	Caixa de papelão 10,2 kg <i>10,2 kg cardboard box</i>	

*Pasteurizado/ *pasteurized.*

4. PRAZO DE VALIDADE E CONSERVAÇÃO / SHELF LIFE AND STORAGE	24 meses. Manter congelado à -18°C ou mais frio para armazenamento. Uma vez descongelado, não congelar novamente. <i>24 months. Keep frozen at -18°C or colder for storage. Once thawed, do not freeze again.</i>

5. TRANSPORTE / TRANSPORT	Transportar em veículo refrigerado (-12°C ou mais frio). Proibido transportar no mesmo compartimento do veículo, substâncias que possam contaminar o produto. <i>Transport in a refrigerated vehicle (-12°C or colder). It is prohibited to transport substances that could contaminate the product in the same compartment of the vehicle.</i>

6. REGISTRO / REGISTER	
Ministério de Agricultura <i>Ministry of agriculture</i>	SP -001118-5.000002

7. TABELA NUTRICIONAL / NUTRITION FACTS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção: 100 g (1 embalagem)

	100 ml**	100 g	%VD*
Valor energético (kcal)	9,7	29,3	1,5
Carboidratos totais (g)	2,2	6,6	2,2
Açúcares totais (g)	2,1	6,2	
Açúcares adicionados (g)	0,0	0,0	0,0
Proteínas (g)	0,2	0,7	1,3
Gorduras totais	0,0	0,1	0,1
Gorduras saturadas (g)	0,0	0,0	0,0
Gorduras trans (g)	0,0	0,0	0,0
Fibras alimentares (g)	0,1	0,4	1,4
Sódio (mg)	0,2	0,5	0,0

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

**No alimento pronto para o consumo.

Padrão/Standard: RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020 – ANVISA

Observação: na tabela nutricional foram informados os valores sem arredondamento para que os clientes obtenham as informações exatas, caso necessário para cálculo de suas formulações.

INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE FRUTAS RICAELI LTDA.

Revisão n°	Data	Descrição	Responsável pela revisão
08	23/06/2022	Unificação das fichas técnicas inglês e português e atualização das análises microbiológicas.	Vanessa de Novaes
07	16/12/2021	Revisão da informação nutricional.	Talita da Silva Gomes de Freitas
06	07/02/2020	Alteração dos parâmetros físico-químicos e microbiológicos, conforme IN nº37 de Outubro de 2018 e Resolução da Diretoria Colegiada nº 331 de 23 de Dezembro de 2019.	Talita da Silva Gomes de Freitas
Responsáveis Implantação:			
Elaboração		Talita da Silva Gomes Freitas	
Aprovação		Elizabete Simohara Mingarelli	Data da aprovação 30/09/2021

ESTE DOCUMENTO DISPENSA ASSINATURA, A APROVAÇÃO É FEITA ELETRONICAMENTE.

Mod. 02 – 30.09.11