



02 de maio de 2010

Ao Senhor,

Paulo de Tarso (Diretor de Operacional)

Prezado Senhor,

Segue apresentado o relatório referente à gestão da merenda escola do estado de Pernambuco, vigência de 2009, sendo abordados os assuntos, a saber:

A- Itens realizados, segundo o 1º Termo Aditivo ao Contrato de Gestão CEASA-PE/O.2008/2009, base para a proposta de consultoria datada de 10/01/09; estando incluso o Índice de aceitabilidade da merenda.

B- Percentual de alimentos regionalizados no cardápio da merenda escolar.

A- De 14 itens descritos na proposta de trabalho 12 itens foram realizados na vigência de 2009, ou seja 86%, a saber:

Item-1

Elaborar, em conjunto com a RT - Responsável Técnica da SEE - Secretaria de Educação, do estado de Pernambuco, os cardápios referente a vigência do ano de 2009, quantitativamente e qualitativamente, com as recomendações legais e nutricionais dos beneficiados (alunos do Ensino Fundamental, Ensino Médio e Ensino de Jovens e Adultos); fortalecendo assim a economia de base local.

1.1 Procedimentos executados e resultados obtidos

Foi elaborado juntamente com a RT da SEE, 05 (cinco) cardápios para a vigência do ano de 2009, os cardápios 1, 2, 3, 4 e 5; com incidência de 40 dias cada, a serem utilizados na merenda Normalizada destinada ao ensino Fundamental.

Para a merenda Emergencial destinada ao ensino Médio e Jovem Adulto do estado de Pernambuco, foi elaborado apenas 1 (um) cardápio, para toda a sua vigência.

Item-2

Realizar semanalmente visitas de inspeção (supervisão) nas unidades educacionais, a fim de verificar a segurança alimentar dos alimentos servidos e cumprimento do cardápio elaborado.

Consiste na realização de visitas de inspeção periódicas as escolas, mediante cronograma, com o objetivo de verificar e avaliar a segurança alimentar que deverá estar no mínimo 71%, assim como o cumprimento do cardápio ofertado em relação ao cardápio elaborado.

2.1 Procedimentos executados e resultados obtidos

O total de escolas visitadas (supervisionadas) no período de fevereiro a junho/09, foi de 239 escolas situadas no interior do estado de Pernambuco, perfazendo 30 emergenciais e 209 normalizadas; e de junho a setembro 85 escolas, descrito na tabela 1:

TABELA 1

Escolas	Fevereiro à Junho	Julho a Setembro
Escolas Normalizadas	47%	53%
*Escolas Emergenciais	57%	-

Segundo a tabela 2 de Referência de Percentual de Conformidade higiênico-sanitário, as escolas passarão do nível crítico no primeiro semestre para o nível regular no segundo semestre.

TABELA 2

Percentual	Classificação
0 – 50 %	Nível Crítico
51 – 69 %	Nível Regular
70 – 90 %	Nível Bom
91 – 100 %	Nível Excelente

Os relatórios das supervisões realizadas são entregues a CEASA/PE e SEE, com periodicidade quizenal; este contempla as condições higiênico-sanitárias das escolas, condições responsáveis pela segurança alimentar da merenda escolar.

Item-3

Realizar avaliações periódicas de aceitabilidade dos alunos nas escolas durante as visitas de supervisão.

Consiste em propor a SEE em parceria com a CEASA-PE, a realização anual de uma pesquisa de campo, para determinar o índice de aceitabilidade nas escolas envolvidas no Programa Merenda Escolar Estadual; fixando como parâmetro referencial mínimo de qualidade, um índice de aceitabilidade por parte do público alvo, de 70%.

3.1 Procedimentos executados e resultados obtidos

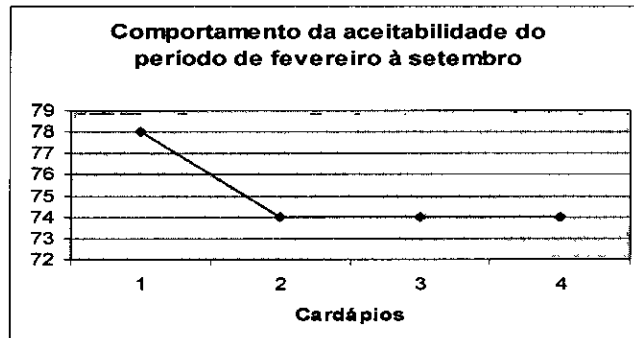
Com base nos check lists, utilizados pela equipe de supervisão e aplicados nas escolas durante a visita, foi observada a aceitabilidade da merenda escolar pelos alunos.

A tabela 3 de Aceitabilidade, demonstra os índices de aceitação por parte dos alunos, de fevereiro a setembro de 2009, a saber:

TABELA 3 – ACEITABILIDADE

Meses	Cardápios	Aceitabilidade
Fev. a Março	1º Cardápio	78%
Abril, Maio e Junho	2º Cardápio	74%
Julho a Agosto	3º Cardápio	74%
Setembro a Outubro	4º Cardápio	74%
Fev. a Março	Cardápio Emergencial	78%

GRÁFICO 1 – COMPORTAMENTO DA ACEITABILIDADE / 09



Item-4

Solicitar a qualquer tempo análise (microbiológica e físico-química) dos gêneros e produtos destinados à alimentação dos integrantes do programa.

Consiste na análise microbiológica e físico-química dos insumos destinados a alimentação dos alunos, periodicamente, através dos laudos fornecidos por um laboratório credenciado e idôneo.

4.1 Procedimentos executados e resultados obtidos

As análises microbiológicas e físico-químicas dos produtos distribuídos pela CEASA/PE a merenda escolar do estado de Pernambuco, são realizadas trimestralmente pelo laboratório LANAGRO, mediante o Programa de análise microbiológica e físico-química.

Os produtos analisados foram:

- ovo “in natura”;
- queijo tipo mussarela;
- mortadela;
- carne bovina salgada, curada e dessecada – jerked beef;
- leite achocolatado;
- leite UHT integral;
- leite pasteurizado tipo C.

O resultado do laudo fornecido pelo referido laboratório, foi que todos os itens acima se

encontram próprios para o consumo, segundo os resultado/parecer técnico respaldados nas Normas Técnicas, Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do RIISPOA – Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, Decreto de nº30.691 do MAPA.

Item-5

Propor a SEE a realização de simpósios e capacitações com todos os atores envolvidos com o programa administrados pela CEASA-PE, afim de informar e buscar melhorias ao Programa.

5.1 Procedimentos executados e resultados obtidos

São realizadas reuniões com os atores envolvidos em busca de melhorias ao Programa, sempre que se faz necessário, como reunião com o corpo técnico da SEE com o objetivo de entender a fiscalização e os documentos utilizados, reunião com os fornecedores de ovos, frango, charque, empresa de contratação das merendeiras – ADLIM, dentre outras, durante o primeiro semestre.

Item-6

Instruir em conjunto com a SEE, curso de capacitação das nutricionistas que farão parte do Programa Merenda Escolar Estadual.

Consiste na apresentação do Programa Merenda Escolar Estadual, recomendações legais e nutricionais, procedimento de fiscalização do referido Programa.

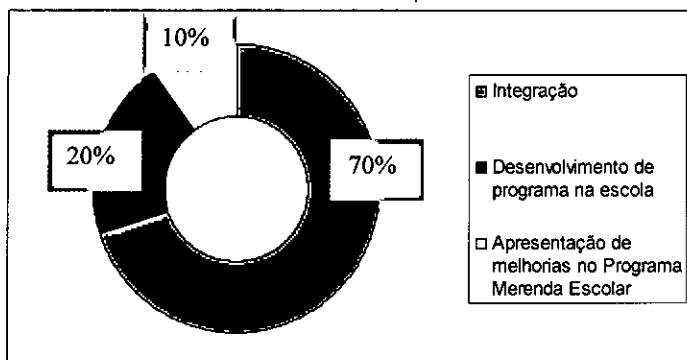
6.1 Procedimentos executados e resultados obtidos

Foi realizado nos dias 01/04, 28/05 e 18/08/09 reunião com o quadro de nutricionista da SEE e CEASA/PE, responsáveis pela supervisão da merenda escolar, afim de informar e apresentar melhorias do Programa; assim como foi ministrado pela CEASA/PE, curso de Boas Práticas, segurança alimentar e condições higiênico-sanitária nas escolas do estado.

Melhorias alcançadas:

- Maior integração entre as equipes de supervisão, CEASA/PE E SEE;
- Desenvolvimento de Programas na escola com realização de cursos de segurança alimentar;
- Apresentação das melhorias alcançadas nas escolas, pela atuação da supervisão das equipe da CEASA/PE e SEE “in locu”.

Gráfico que reflete percentualmente o nível das melhorias alcançadas



Item-7

Instruir em conjunto com a SEE, curso de capacitação das merendeiras, professores e gestores.

Consiste na demonstração do cardápio proposto, fundamentos principais da segurança alimentar, check list da auditoria das condições higiênico-sanitária no serviço de alimentação baseadas na RDC 216 de 15 de setembro de 2004 da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária; para evitar as possíveis contaminações, biológicas (microrganismos), químicas e físicas aos alimentos que compõem o cardápio da merenda escolar.

7.1 Procedimentos executados e resultados obtidos

Foi realizado no início do programa uma reunião com todo o corpo técnico da CEASA E SEE com o propósito de demonstrar o cardápio elaborado, o check list de supervisão e a necessidade da supervisão nas escolas, os fundamentos da segurança alimentar, posteriormente foi realizado no dia 18 de agosto a reunião com todas nutricionistas sendo abordado o assunto, curso A, B, C a ser ministrado em cada escola visitada e o público alvo será as merendeiras, gestores, responsáveis pela merenda e alunos matriculados na escola.

Item-8

Propor a instituição de projeto para minimizar o desperdício.

Consiste em instituir um projeto de não desperdício com o objetivo de minimizar os índices atuais nas escolas contempladas por essa ação. Este projeto deve ser abordado nos cursos de capacitação assim como nos simpósios, para conferir maior cobertura de todos os atores envolvidos.

8.1 Procedimentos executados e resultados obtidos

Através do curso A, B, C, de capacitação, será abordado a necessidade de minimizar o desperdício alimentar, e posteriormente será identificado as melhorias alcançadas com esta ação.

Item-9

Fiscalizar e acompanhar a situação dos equipamentos e utensílios de cozinha e outros que sejam necessários ao bom funcionamento do programa.

Consiste em durante a realização de visitas de inspeção periódicas nas escolas, mediante cronograma de inspeção elaborado em parceria com a SEE, com o objetivo de verificar e avaliar a segurança alimentar, realizar o acompanhamento da situação dos equipamentos e utensílios de cozinha e outros que sejam necessários ao bom funcionamento do programa.

9.1 Procedimentos executados e resultados obtidos

Este acompanhamento nas escolas visitadas é descrito no relatório quizenal. O maior problema encontrado neste item é equipamento de armazenamento dos gêneros perecíveis com temperatura insatisfatório para a manutenção de sua qualidade e/ou ausência de equipamentos em número suficiente nas escolas, quanto aos utensílios o problema é a presença de utensílios de material inadequado ou seja que gera contaminação biológica e/ou física aos alimentos.

Tabela 4 – Estado de Conservação dos Equipamentos e Utensílios da Merenda/09

GRE	MUNICÍPIOS	EQUIPAMENTOS												UTENSÍLIOS
		Freezer			Fogão			Geladeira			Liquidificador			talheres pratos/copos
		BCF	CIF	AE	BCF	CIF	AE	BCF	CIF	AE	BCF	CIF	AE	BEC
CARUARU	Agrestina	100%	0,0%	0,0%	100%	0,0%	0,0%	100%	0,0%	0,0%	50%	0,0%	50,0%	100%
	Altinho	100%	0,0%	0,0%	100%	0,0%	0,0%	100%	0,0%	0,0%	0,0%	50,0%	50,0%	100%
	Belo Jardim	62,5%	37,5%	0,0%	37,5%	62,5%	0,0%	75,0%	25,0%	0,0%	87,5%	12,5%	0,0%	75%
	Brejo da Madre de Deus	100%	0,0%	0,0%	100%	0,0%	0,0%	100%	0,0%	0,0%	100%	0,0%	0,0%	100%
	Cachoeirinha	50,0%	50,0%	0,0%	50,0%	50,0%	0,0%	100%	0,0%	0,0%	100%	0,0%	0,0%	100%
	Caruaru	53,8%	46,2%	0,0%	69,2%	30,8%	0,0%	50,0%	30,8%	19,2%	76,9%	11,5%	11,6%	92,3%
	Ibirajuba	0,0%	100%	0,0%	0,0%	100%	0,0%	100%	0,0%	0,0%	0,0%	100%	0,0%	100%
	Jataúba	0,0%	100%	0,0%	0,0%	100%	0,0%	0,0%	100%	0,0%	0,0%	0,0%	100%	100%
	Riacho das Almas	100%	0,0%	0,0%	100%	0,0%	0,0%	100%	0,0%	0,0%	100%	0,0%	0,0%	0,0%
	Santa Cruz do Capibaribe	50,0%	50,0%	0,0%	50,0%	50,0%	0,0%	25,0%	75,0%	0,0%	100%	0,0%	0,0%	100%
	São Caetano	66,7%	33,3%	0,0%	100%	0,0%	0,0%	66,7%	33,3%	0,0%	100%	0,0%	0,0%	100%
	Tacaimbó	0,0%	100%	0,0%	100%	0,0%	0,0%	100%	0,0%	0,0%	100%	0,0%	0,0%	100%
Taquaritinga do Norte	0,0%	100%	0,0%	100%	0,0%	0,0%	100%	0,0%	0,0%	100%	0,0%	0,0%	100%	
Toritama	0,0%	100%	0,0%	100%	0,0%	0,0%	50%	0,0%	50,0%	100%	0,0%	0,0%	100%	

LEGENDA:

- BCF → Boas Condições de Funcionamento
 CIF → Condições Insuficientes de Funcionamento
 AE → Ausência do Equipamento

Item-10

Solicitar dados relativos aos quantitativos de beneficiários de cada programa. acontece na supervisão de área- relatório

Consiste em solicitar a SEE dados relativos aos de beneficiários de cada programa, repassando-os a CEASA-PE.

10.1 Procedimentos executados e resultados obtidos

Este acompanhamento nas escolas visitadas é descrito no relatório quizenal. Onde é identificado que o quantitativo “in locus” difere do oficial pelo senso do ano anterior.

Item-11

Solicitar informações relativas a mudanças de locais, por motivos supervenientes ou de força maior.

Consiste em solicitar a SEE dados relativos a mudanças de locais, por motivos supervenientes ou de força maior, repassando-os a CEASA-PE.

11.1 Procedimentos executados e resultados obtidos

Este acompanhamento nas escolas visitadas é descrito no relatório quizenal; onde não apresenta mudanças significativas.

Item-12

Elaborar relatórios informativos e sistemáticos sobre a evolução do programa, os encaminhando à Diretoria de Programas Alimentares e Nutrição e a SEDUC.

Consistem em elaborar relatórios das ações desenvolvidas, melhorias e evoluções do Programa, encaminhando à Diretoria de Programas Alimentares e Nutrição e a SEDUC.

12.1 Procedimentos executados e resultados obtidos

Este acompanhamento nas escolas visitadas é descrito no relatório quizenal.

ITENS EM ANDAMENTO PARA O SEGUNDO SEMESTRE 2010

Item-13

Acompanhamento nutricional sistemático junto aos alunos e gestores educacionais, no sentido de garantir além do padrão recomendável, uma refeição de grande aceitabilidade. Consiste na realização periódica, de acompanhamento nutricional junto aos alunos de algumas escolas, do Ensino Médio e Ensino do Jovem Adulto, em parceria com o SEE. Consiste na realização periódica, de acompanhamento nutricional junto aos alunos de algumas escolas, do Ensino Médio e Ensino do Jovem Adulto, em parceria com o SEE.

Item-14

Firmar **parcerias entre faculdades públicas e privadas** para a realização da prática de **estágio supervisionado**.

Consiste em firmar parcerias com faculdades públicas e privadas, afim de promover dentro do Programa, espaço para estágios supervisionados aos alunos do curso de Nutrição, com o objetivo de dar a oportunidade do aluno vivenciar, acompanhar e participar das atividades de um profissional de nutrição; aumentando seu aprendizado e sua experiência prática.

* * * * *

Finalizando, colocamo-nos à sua disposição para esclarecer qualquer ponto desse relatório.

Atenciosamente,

Ana Valéria Toscano
AV TOSCANO – consultoria em alimentos

Cronograma do 1º Semestre/09 visita					
Janeiro	Fevereiro 18 a 19/02	Março 02 e 04/03	Abril 02 a 07.04	Maio 04 a 08.05	Junho 03 a 05.06
Não Existia Supervisão	Garanhuns Jucati Lajedo Arcoverde	Ouricuri Tupanatinga Santa Filomena São José do Egito Serra Talhada Sertânia Dormentes Afrânio 10 a 19.3 Passira São Lourenço Salgadinho Bezerros Primavera Petrolina Lagoa Grande Orocó Serianhém Belém de Maria Belém de São Francisco Goiana Itacuruba Catende 23 a 31/3 Gravatá Escada Jataúba Vitória Santa Cruz do Capibaribe	Paudalho Glória de Goitá Condado Chã de alegria 13 a 17/04 São Caetano São Bento do Una Tacaimbó Belo Jardim Cachoeirinha 27 a 30/04 Itambé Ferreiro Timbaúba São Vicente Férrer Camutanga	Buenos Aires Vicência Macaparana Limoeiro Lagoa do carro Nazaré da Mata Tracunhaém 11 a 15.05 Caruaru 20 a 22.05 Xexeu São Benedito do sul Palmares Maraial Água Preta Jaqueira Catende 26.05 Chã de Cruz Araçoiaba 29.05 Ribeirão	Vertentes Vertentes do Iério Santa Maria do cambucá Taquaritinga do Norte Frei Miguelino Surubim Bom Jardim 8 a 12.05 Brejo da Madre de Deus Feira Nova Cumarú Toritama Riacho das Almas 15 a 19.05 Altinho Agrestina Jurema Bonito Camucim de São Félix Sairé São Joaquim do Monte Ibirajuba Barra de Guabiraba Bezerros 29 e 30/06 Garanhuns
		26 a 27/02 Painelas Orobó Escada Casinhas Cupira			

Cronograma do 2º Semestre/09 visita					
Julho 01 e 02/7	Agosto 03 a 07.08	Setembro 14 a 18.09	Outubro 28.10	Novembro 05.11	Dezembro 04.12
Garanhuns 20 e 23/07 Carpina 27 a 31/7 Barreiros Cortês Amaraji Joaquim Nabuco Garanhuns Gameleira Tamandaré Rio Formoso	Buique Arcoverde 12 a 14.08 Afogados da ingazeira Carnaíba Ingazeira Iguaraci Setânia 24 a 28/08 Ibimirim Inajá Manari Itaíba Tupanatinga	Tuparetama Tabira Santa terezinha Solidão São José do Egito Itapetim Flores Brejinho Quixaba	Lagoa de Itaenga	Ribeirão 09 a 20.11 Petrolina	Gravatá

Anexo 2

Cardápios da Merenda Escolar /09

1ª DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS 2009
CLIENTELA: PNAE, PNAI, PNAQ, MÉDIO E EJA
PERÍODO: 40 DIAS

CARDÁPIOS	INCIDÊNCIA
Baião de dois com frango. Sobremesa: fruta da época.	02
Feijão tropeiro com charque. Sobremesa: fruta da época.	02
Mungunzá salgado com fruta da época.	02
Cereal matinal com leite gelado e bolacha.	02
Cozido com pirão e arroz. Sobremesa: fruta da época.	02
Pão com ovos e suco de fruta.	02
Cuscuz temperado com ovos e suco de fruta.	02
Macarronada com ovos e suco de fruta.	02
Inhame com guisadinho de frango. Sobremesa: fruta da época.	02
Vitamina de fruta da época e pão com ovo.	02
Macaxeira com ovos mexidos e suco de fruta.	02
Xerém com galinha guisada e suco da época.	02
Sopa de feijão enriquecida com soja. Acompanhamento: pão	02
Cuscuz com leite. Sobremesa: salada de fruta.	02
Canja com legumes. Acompanhamento: pão	02
Arroz, feijão, purê de batata, galinha ao molho e salada da horta.	02
Batata doce com charque e suco de fruta.	02
Risoto de frango com suco de fruta.	02
Dobradinha com arroz. Sobremesa: fruta da época.	02
Arrumadinho de charque com arroz e suco de fruta	02
Total	40

INCIDÊNCIAS:

FRANGO: 08

OVOS: 06

CARNE MOÍDA: 08

CHARQUE: 04

DELZA MARIA RAMOS
Nutricionista
CRN 5229 – 6ª Região

MARIA CAROLINA TENÓRIO V. ROCHA
Nutricionista
CRN 5625 – 6ª Região

MAGDA DINIZ DE B. LIRA OLIVEIRA
Nutricionista
CRN 4766 – 6ª Região

ANA VALERIA TOSCANO
Nutricionista
CRN 3284 – 6ª Região

2ª DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS 2009
CLIENTELA: PNAE, PNAI, PNAQ, MÉDIO E EJA
PERÍODO: 40 DIAS

CARDÁPIOS	INCIDÊNCIA
Arroz com frango e suco de fruta	02
Pão com ovos e suco de fruta	02
Macarrão com carne moída e suco da fruta	02
Canja de galinha. Acompanhamento: Pão	02
Mungunzá salgado com fruta da época	02
Cereal matinal com leite gelado e bolacha	02
Arroz doce com bolacha	02
Batata doce com charque e suco de fruta	02
Cuscuz com guisado de galinha e suco de fruta	02
Cuscuz com carne moída e suco de fruta	02
Macarronada com ovos e suco de fruta	02
Vitamina de fruta da época e biscoito doce	02
Sopa de carne. Acompanhamento: Pão	02
Inhame com charque e suco de fruta	02
Cuscuz temperado com ovos e suco de fruta	02
Xerém com carne moída guisada e suco de fruta	02
Sopa de feijão enriquecida com soja. Acompanhamento: Pão	02
Cuscuz com leite e fruta da época	04
Pão com carne moída e suco de fruta	02
Total	40

INCIDÊNCIAS:

FRANGO: 08
 OVOS: 06
 CARNE MOÍDA: 08
 CHARQUE: 04

DELZA MARIA RAMOS
 Nutricionista
 CRN 5229 – 6ª Região

MARIA CAROLINA TENÓRIO V. ROCHA
 Nutricionista
 CRN 5625 – 6ª Região

MAGDA DINIZ DE B. LIRA OLIVEIRA
 Nutricionista
 CRN 4766 – 6ª Região

ANA VALERIA TOSCANO
 Nutricionista
 CRN 3284 – 6ª Região

3ª DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS 2009
CLIENTELA: PNAE, PNAI, PNAQ, MÉDIO E EJA
PERÍODO: 40 DIAS

CARDÁPIOS	INCIDÊNCIA
Pão com sardinha e suco de fruta	02
Batata doce com ovos e suco de fruta	02
Canja de galinha. Acompanhamento: Pão	02
Arroz com ovos , salada da horta e fruta	02
Pão com carne moída e suco de fruta	02
Arroz doce com canela e fruta	02
Macarronada com carne moída e fruta	02
Munguzá doce com fruta da época	02
Arroz com galinha guisada e suco de fruta	02
Inhame com charque e fruta da época	02
Cuscuz com ovos e suco de fruta	02
Bebida Láctea de morango e biscoito	02
Macarrão com ovos e suco da fruta	02
Feijão, arroz e charque temperada com salada da horta e suco de fruta	02
Sopa de legumes com soja. Acompanhamento: Pão	02
Feijão, arroz com galinha guisada e suco de fruta	02
Sopa de feijão com legumes. Acompanhamento: Pão	02
Papa com suco de fruta e bolacha	02
Cuscuz com leite e fruta da época	04
Total	40

INCIDÊNCIAS:

FRANGO 06
 OVOS 08
 CHARQUE 04
 CARNE MOÍDA 06
 SARDINHA 02

DELZA MARIA RAMOS
ROCHA
 Nutricionista
 CRN 5229 – 6ª Região

MARIA CAROLINA TENÓRIO V.
 Nutricionista
 CRN 5625 – 6ª Região

MAGDA DINIZ DE B. LIRA OLIVEIRA
 Nutricionista
 CRN 4766 – 6ª Região

ANA VALERIA TOSCANO
 Nutricionista
 CRN 3284 – 6ª Região

4ª DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS 2009
CLIENTELA: PNAE, PNAI, PNAQ, MÉDIO E EJA
PERÍODO: 40 DIAS

CARDÁPIOS	INCIDÊNCIA
Feijão mulatinho com arroz e charque e suco de fruta	02
Inhame com ovos e suco de fruta	02
Canja de galinha. Acompanhamento: Pão	02
Pão com queijo e suco de fruta	02
Papa, bolacha e fruta	02
Pão com ovos e suco de fruta	02
Macarronada com carne moída e suco de fruta	02
Munguzá salgado com fruta da época	02
Sopa de feijão. Acompanhamento: Pão	02
Banana comprida com galinha guisada e suco de fruta	02
Cuscuz com ovos e suco de fruta	02
Arroz doce com bolacha	02
Bebida Láctea de banana, bolacha e fruta da época	02
Macarrão com ovos e suco da fruta	02
Feijão, arroz, frango com salada da horta e suco de fruta	02
Pão com creme de frango e suco de fruta	02
Cuscuz com leite e fruta da época	04
Sopa de legumes e enriquecida com soja. Acompanhamento: Pão	02
Batata doce com charque e suco de frutas	02
Total	40

INCIDÊNCIAS:

FRANGO 06
 OVOS 08
 CHARQUE 04
 CARNE MOÍDA 04
 QUEIJO 02

DELZA MARIA RAMOS
 Nutricionista
 CRN 5229 – 6ª Região

MARIA CAROLINA TENÓRIO V. ROCHA
 Nutricionista
 CRN 5625 – 6ª Região

MAGDA DINIZ DE B. LIRA OLIVEIRA
 Nutricionista
 CRN 4766 – 6ª Região

ANA VALERIA TOSCANO
 Nutricionista
 CRN 3284 – 6ª Região

5ª DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS 2009
CLIENTELA: PNAE, PNAI, PNAQ, MÉDIO E EJA
PERÍODO: 40 DIAS

CARDÁPIOS	INCIDÊNCIA
Arroz com frango e suco de fruta	02
Pão com ovos e suco de fruta	02
Macarrão com carne moída e suco da fruta	02
Canja de galinha. Acompanhamento: Pão	02
Mungunzá salgado com fruta da época	02
Cereal matinal com leite gelado e bolacha	02
Arroz doce com bolacha	02
Batata doce com charque e suco de fruta	02
Cuscuz com guisado de galinha e suco de fruta	02
Cuscuz com carne moída e suco de fruta	02
Macarronada com ovos e suco de fruta	02
Vitamina de fruta da época e biscoito doce	02
Sopa de carne. Acompanhamento: Pão	02
Inhame com charque e suco de fruta	02
Cuscuz temperado com ovos e suco de fruta	02
Xerém com carne moída guisada e suco de fruta	02
Sopa de feijão enriquecida com soja. Acompanhamento: Pão	02
Cuscuz com leite e fruta da época	04
Pão com carne moída e suco de fruta	02
Total	40

INCIDÊNCIAS:

FRANGO: 08

OVOS: 06

CARNE MOÍDA: 08

CHARQUE: 04

DELZA MARIA RAMOS
 Nutricionista
 CRN 5229 – 6ª Região

MARIA CAROLINA TENÓRIO V. ROCHA
 Nutricionista
 CRN 5625 – 6ª Região

MAGDA DINIZ DE B. LIRA OLIVEIRA
 Nutricionista
 CRN 4766– 6ª Região

ANA VALERIA TOSCANO
 Nutricionista
 CRN 3284 – 6ª Região

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E DO ABASTECIMENTO
LABORATÓRIO NACIONAL AGROPECUÁRIO – LANAGRO/PE
Rua Dom Manoel de Medeiros, s/n - Dois Irmãos – Recife/PE
(Campus da Universidade Federal Rural de Pernambuco – UFRPE)
CEP: 52171-030 – Fones: (81) 3441.6311/3570 – FAX: (81) 3441.6477

REQUISIÇÃO Nº 10563/09

ANÁLISE: MICROBIOLÓGICA

DATA COLHEITA: 24/11/09 HORA: 09:00 DATA ENTRADA: 24/11/09 HORA: 11:06

INÍCIO ANÁLISE: 25/11/09 TÉRMINO ANÁLISE: 01/12/09

PRODUTO: CHARQUE BOVINA SALGADA, CURADA E DESSECADA – JERKED BEEF
NUTRICHARQUE

PROPRIETÁRIO: NUTRICHARQUE COMERCIAL LTDA

ESTABELECIMENTO / PROPRIEDADE: PROGRAMA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ENDEREÇO: RUA 02, Nº 265.

LOCAL DA COLHEITA: DISTRIBUIDOR (CEASA)

MUNICÍPIO/UF: GUAÍRA/SP

RELATÓRIO DE ENSAIO:

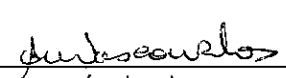
M03 - Contagem de *Clostridium perfringens*.....Não avaliado
M05 - Contagem de *Clostridium sulfito* redutor..... Não avaliado
M06 - Contagem de coliformes termotolerantes.....< 1,0x10¹ UFC/g Est.
M12 - Contagem de *Staphylococcus aureus*..... < 1,0x10² UFC/g Est.
M26 - Pesquisa de *Salmonella*.....Ausência em 25g

Metodologia Utilizada: IN 62/2003 e IN 40

OBS.: Os resultados restringem-se a amostra analisada.

Recife, 01 de Dezembro de 2009

DATA DA DIGITAÇÃO: 03.12.2009
HORA DA DIGITAÇÃO: 08:22


Responsável pelo exame


Responsável pelo Setor

ADRIANA SOARES LEITE
Id. Fiscal nº 238e
CRMV-PE 2171



Relatório de Análises

Certificado referente à requisição nº: 07872/09

Requerente: Ceasa/OS – Pernambuco.

Endereço: BR.101 Sul, km 70 2º andar – Curado – Recife.

Amostra: Leite UHT Aromatizado Semi-Desnatado Sabor Chocolate, marca “Valedourado”,
produzido Indústria de Laticínios Palmeiras dos Índios S/A - Ilpisa

Apresentação: 2 Litros

Data de fabricação: 24/06/09

Data de validade: 24/12/09

Amostragem: Amostra coletada pelo requerente.

Local da coleta: Escola Sílvio Rabelo

Data da coleta: 24/08/09

Quantidade recebida: 02 unidades

Data de recebimento: 25/08/2009 12:04h

Período de análise: 15/09/09

Emissão dos resultados: 16/10/09

Resultados obtidos:

001 - Acidez (ácido láctico)	0,12g ác. lát./100mL
015 - H2O2	Não analisado por problemas técnicos
075 - Odor	Próprio
095 - Sacarose	Não analisado por problemas técnicos

Observações:

- Os resultados apresentados referem-se apenas aos itens e amostras ensaiados, não sendo extensíveis a lotes e/ou linha de produtos.
- Metodologia utilizada: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Instrução Normativa Nº 68 de 12 de Dezembro de 2006: “Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos para Controle de Leite e Produtos Lácteos”.

Responsável pelas análises:

Bruno Parente Lima
Fiscal Federal Agropecuário
Carteira de Identificação Fiscal nº 2378

Responsável técnico:

Bruno Parente Lima
Fiscal Federal Agropecuário
Carteira de Identificação Fiscal nº 2378

Rua Dom Manoel de Medeiros, s/n - Dois Irmãos - Recife/PE.
Campus da Universidade Federal Rural de Pernambuco - UFRPE
CEP: 52171-030 - Fones: (81) 3441.6311/3570 - FAX: (81) 3441. 6477



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Secretaria de Defesa Agropecuária
Coordenação Geral de Apoio Laboratorial
Laboratório Nacional Agropecuário em Pernambuco - Lanagro/PE
Laboratório de Análises Físico-químicas de Alimentos de Origem Animal e Água

Relatório de Análises

Certificado referente à requisição nº: 07871/09

Requerente: Ceasa/OS – Pernambuco.

Endereço: BR.101 Sul, km 70 2º andar – Curado – Recife.

Amostra: Leite UHT Integral, marca “Bom Gosto”, produzido por Usina de Beneficiamento Laticínios Bom Gosto S.A.

Apresentação: Embalagem Tetrapack de 01 litro

Data de fabricação: 06/07/09

Data de validade: 06/11/09

Local da coleta: Escola Sílvio Rabelo

Data da coleta: 24/08/09

Quantidade recebida: 02 unidades

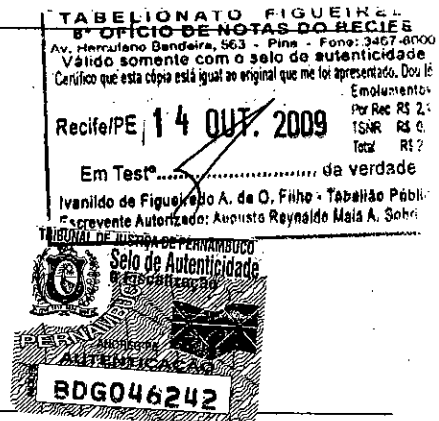
Data de recebimento: 25/08/2009 12:02h

Período de análise: 27/08/09

Emissão dos resultados: 14/09/2009

Resultados obtidos:

001 – Acidez (ácido láctico)	0,19g.ác. lát./100mL
014 – Açúcares Redutores em Lactose	4,18%
015 – Água Oxigenada	Negativo
017 – Amido	Negativo
027 – Cloretos	Negativo
037 – Densidade	1,0316g/cm ³ a 15°C
041 – Extrato Seco Desengordurado	8,38%
042 – Extrato Seco Total	11,68%
048 – Índice Crioscópico	-0,545°C
062 – Lipídios (gordura Total)	3,30%
067 – Neut. de Acidez	Negativo
095 – Sacarose	Negativo



Observações:

- Os resultados apresentados referem-se apenas aos itens e amostras ensaiados, não sendo extensíveis a lotes e/ou linha de produtos.
- Metodologia utilizada: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Instrução Normativa Nº 68 de 12 de Dezembro de 2006: “Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos para Controle de Leite e Produtos Lácteos”.

Responsável pelas análises:

Bruno Parente Lima
Fiscal Federal Agropecuário
Carteira de Identificação Fiscal nº 2378

Rua Dom Manoel de Medeiros, s/n - Dois Irmãos – Recife/PE.
Campus da Universidade Federal Rural de Pernambuco – UFRPE
CEP: 52171-030 – Fones: (81) 3441.6311/3570 – FAX: (81) 3441. 6477

Responsável técnico:

Bruno Parente Lima
Fiscal Federal Agropecuário
Carteira de Identificação Fiscal nº

Página 1 de 1



PROGRAMA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

BR. 101 SuL, KM 70, 2º andar – Curado / RECIFE – PE.
CEP : 50.790-900 FONE: 3182.3500 / 3182.3514

GUIA DE REMESSA DE AMOSTRA PARA ANÁLISE	Requisição de diagnóstico:	Nº
	Microbiológico	
	X Físico-químico	
INFORMAÇÕES SOBRE O ESTABELECIMENTO	Razão Social: Usina de Beneficiamento Laticínios Bom Gosto S.A	
	Nome Fantasia: Bom Gosto	
	Tipo: Usina de Beneficiamento	
	Endereço: Av. Sete de Setembro, 3384	
	Município: Tapejara - RS	
INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO	Especificação: Leite UHT Integral	
	Data de Fabricação: 06/07/2009	
	Validade: 06/11/2009	
	Tipo de Conservação: Temperatura Ambiente	
INFORMAÇÕES SOBRE A COLETA	Local: Escola Sílvio Rabelo	
	Data: 24/08/09	
	Quantidade enviada ao Laboratório: 02 L	
	Data de Remessa ao Laboratório: 25/08/2009	
	Responsável: <i>pl Kelly Bezerra</i> Domingos Sávio Dornelas de Andrae Gerente NUEPA CEASA-PE-O.S	

ANÁLISES REQUERIDAS:

Código das Análises : 001, 014, 015, 017, 027, 037, 041, 042, 048, 062, 067, 095.

RESERVADO PARA O LABORATÓRIO

INFORMAÇÕES SOBRE A RECEPÇÃO DA AMOSTRA	Data:	Hora:
	Temperatura:	
	Responsável:	

OUTRAS INFORMAÇÕES	



TABELIONATO FIGUEIREDO,
8º OFÍCIO DE NOTAS DO RECIFE
Av. Marculano Bandeira, 563 - Pina - Fone: 3467-5000
Válido somente com o selo de autenticação.
Certifico que esta cópia está igual ao original que me foi apresentado. Dou fé
Emolumentos:
Por Rec R\$ 2,16
TSNR R\$ 0,43
Total R\$ 2,59
14 OUT. 2009
Em Teste... de verdade
Tabela de Figueiredo A. de O. Filho - Tabelão Público
Ante Autorizado: Augusto Reynaldo Maia A. Sobrinho

BDG046243



PROGRAMA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO GOVERNO DE Pernambuco

BR. 101 SuL, KM 70, 2º andar - Curado / RECIFE - PE.
CEP : 50.790-900 FONE: 3182.3500 / 3182.3514

GUIA DE REMESSA DE AMOSTRA PARA ANÁLISE	Requisição de diagnóstico: Microbiológico x Físico-químico	Nº
INFORMAÇÕES SOBRE O ESTABELECIMENTO	Razão Social: ONG Pedra D'Água - escola Técnica de Laticínios Buíque	
	Nome Fantasia: Produtos Pernambuco	
	Tipo: Usina de Beneficiamento	
	Endereço: Rod. PE 270 - Km 025, Sítio Baixa Preta, s/nº - Zona Rural	
	Município: Buíque/PE	
INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO	Especificação: Queijo Coalho Pasteurizado Tipo A	
	Data de Fabricação: 10/09/2010 Lote: 009	
	Validade: 09/10/2010	
	Tipo de Conservação: Refrigeração	
INFORMAÇÕES SOBRE A COLETA	Local: Unidade Produtora	
	Data: 20/09/2010	Hora: 09h35
	Quantidade enviada ao Laboratório: 01 Pç 500g	
	Data de Remessa ao Laboratório: 21/09/2010	
	Responsável: Domingos Sávio D. de Andrade	

Gerente NUEPA
CEASA-PE/O.S.

ANÁLISES REQUERIDAS:

Código das Análises : 020, 075, 028, 093, 102

RESERVADO PARA O LABORATÓRIO

INFORMAÇÕES SOBRE A RECEPÇÃO DA AMOSTRA	Data:	Hora:
	Temperatura:	
	Responsável:	
OUTRAS INFORMAÇÕES		

Laboratório Nacional Agropecuário - LANAGRO/PE
Rua Manuel de Medeiros, s/nº
Campus da UFRPE - Fone (81) 3441-6311
CEP: 52171-030 - Recife/PE



PROGRAMA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

BR. 101 SuL, KM 70, 2º andar - Curado / RECIFE - PE.
CEP : 50.790-900 FONE: 3182.3500 / 3182.3514

GUIA DE REMESSA DE AMOSTRA PARA ANÁLISE	Requisição de diagnóstico: Microbiológico X Físico-químico	Nº
INFORMAÇÕES SOBRE O ESTABELECIMENTO	Razão Social: COCANE - Cooperativa Central Agrícola do Nordeste - Ltda Nome Fantasia: Aprisco Tipo: Abatedouro Frigorífico Endereço: Rodovia BR 316, Km 145 Município: Parnamirim/PE	
INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO	Especificação: Mix para Guisados Ovinos Data de Fabricação: 20/08/2010 Lote: Validade: 20/08/2011 Tipo de Conservação: Congelado	
INFORMAÇÕES SOBRE A COLETA	Local: Unidade Produtora Data: 10/09/2010 Hora: 10h30 Quantidade enviada ao Laboratório: 2,5 Kg Data de Remessa ao Laboratório: 14/09/2010 Responsável: <i>Dr. João Batista</i> João Batista Domingos Sávio Dornelas de Andrade Gerente NUEPA CEASA-PE O.S	

ANÁLISES REQUERIDAS:
Código das Análises:

RESERVADO PARA O LABORATÓRIO

INFORMAÇÕES SOBRE A RECEPÇÃO DA AMOSTRA	Data:	Hora:
	Temperatura:	
	Responsável:	

OUTRAS INFORMAÇÕES Produto coletado e enviado pelo abatedouro, junto ao Fiscal do SIF.



PROGRAMA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

BR. 101 SuL, KM 70, 2º andar - Curado / RECIFE - PE.

CEP : 50.790-900 FONE: 3182.3500 / 3182.3514

GUIA DE REMESSA DE AMOSTRA PARA ANÁLISE	Requisição de diagnóstico:	Nº
	Microbiológico X Físico-químico	
INFORMAÇÕES SOBRE O ESTABELECIMENTO	Razão Social: Paudalho Agropecuária S.A.	
	Nome Fantasia: Frango Formoso	
	Tipo: Abatedor	
	Endereço: Estrada do Pica Pau Amarelo, 340 - Paratibe.	
	Município: Paulista/PE	
INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO	Especificação: Cortes de Congelados de Frango	
	Data de Fabricação 24/08/10	Lote:
	Validade: 24/08/2011	
	Tipo de Conservação: Congelado	
INFORMAÇÕES SOBRE A COLETA	Local: Unidade Produtora	
	Data: 26/08/10	Hora: 14H30
	Quantidade enviada ao Laboratório: 1,2 Kg	
	Data de Remessa ao Laboratório: 31/08/2010	
	Responsável:  Núcleo Especial de Produção Alimentar NUEPA - CENSA - PEIOS	


ANÁLISES REQUERIDAS:

Código das Análises: 020, 075, 098, 099.

RESERVADO PARA O LABORATÓRIO

INFORMAÇÕES SOBRE A RECEPÇÃO DA AMOSTRA	Data:	Hora:
	Temperatura:	
	Responsável:	

OUTRAS INFORMAÇÕES	
---------------------------	--


Rua 23 - Unidade Agropecuária - LANAGRO/PE
Recife - Pernambuco - PE - CEP: 51200-000
Fone: (51) 3441-1111
E-mail: contato@lanagro.pe.gov.br



SECRETARIA
DE EDUCAÇÃO

GOVERNO DE
Pernambuco

PROGRAMA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

BR. 101 SuL, KM 70, 2º andar – Curado / RECIFE – PE.

CEP : 50.790-900 FONE: 3182.3500 / 3182.3514

GUIA DE REMESSA DE AMOSTRA PARA ANÁLISE	Requisição de diagnóstico:	Nº
	Microbiológico	
	X Físico-químico	
INFORMAÇÕES SOBRE O ESTABELECIMENTO	Razão Social: Abatedouro Serrote Redondo	
	Nome Fantasia: Da Terra	
	Tipo: Abatedor	
	Endereço: Rodovia PE 320, Km 2	
	Município: Afogados da Ingazeira/PE	
INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO	Especificação: Cortes de Congelados de Frango	
	Data de Fabricação: 25/08/2010 Lote:	
	Validade: 25/08/2011	
	Tipo de Conservação: Congelado	
INFORMAÇÕES SOBRE A COLETA	Local: Frigorífico Abatedouro	
	Data: 31/08/2010	Hora: 09h11
	Quantidade enviada ao Laboratório: 3,6 kg	
	Data de Remessa ao Laboratório: 31/08/2010	
	Responsável:	
	 Núcleo Especial de Produção Alimentar NUEPA - CEXSA - PE/OS	

ANÁLISES REQUERIDAS:

Código das Análises : 020, 075, 098, 099

RESERVADO PARA O LABORATÓRIO

INFORMAÇÕES SOBRE A RECEPÇÃO DA AMOSTRA	Data:	Hora:
	Temperatura:	
	Responsável:	

OUTRAS INFORMAÇÕES	Produto coletado e enviado pelo abatedouro, junto ao Fiscal do SIF.
---------------------------	---

Coordenador Administrativo - LANAGRO/PE
Secretaria de Educação
Rua UFPE - Rua 101 - 70000-000
Recife - PE



PROGRAMA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

BR. 101 Sul, KM 70, 2º andar - Curado / RECIFE - PE.
CEP: 50.790-900 FONE: 3182.3500 / 3182.3514

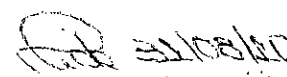
GUIA DE REMESSA DE AMOSTRA PARA ANÁLISE	Requisição de diagnóstico:	Nº
	Microbiológico X Físico-químico	
INFORMAÇÕES SOBRE O ESTABELECIMENTO	Razão Social: Mauricéa Alimentos do Nordeste Ltda	
	Nome Fantasia: Mauricéa	
	Tipo: Matadouro	
	Endereço: Rodovia Br 408, Km 55	
	Município: Nazaré da Mata/PE	
INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO	Especificação: Cortes de Congelados de Frango	
	Data de Fabricação: 26/08/2010 Lote:	
	Validade: 26/08/2011	
	Tipo de Conservação: Congelado	
INFORMAÇÕES SOBRE A COLETA	Local: Unidade Produtora	
	Data: 26/08/2010 Hora: 13h45	
	Quantidade enviada ao Laboratório: 2,4Kg	
	Data de Remessa ao Laboratório: 31/08/2010	
	Responsável:  Núcleo Especial de Produção Alimentar NUEPA - ZEASA - PEIOS	

ANÁLISES REQUERIDAS:
Código das Análises: 020, 075, 098, 099.

RESERVADO PARA O LABORATÓRIO

INFORMAÇÕES SOBRE A RECEPÇÃO DA AMOSTRA	Data:	Hora:
	Temperatura:	
	Responsável:	

OUTRAS INFORMAÇÕES	
---------------------------	--



Laboratório Municipal Agroprodutivo - LANAGRO/PE
Rua Manoel de Medeiros, 6119
Aeroporto de Recife - Povoado 51100-0011
CEP: 51100-0011 Recife/PE



PROGRAMA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

BR. 101 SuL, KM 70, 2º andar - Curado / RECIFE - PE.

CEP : 50.790-900 FONE: 3182.3500 / 3182.3514

GUIA DE REMESSA DE AMOSTRA PARA ANÁLISE	Requisição de diagnóstico: <input checked="" type="checkbox"/> Microbiológico <input type="checkbox"/> Físico-químico	Nº
INFORMAÇÕES SOBRE O ESTABELECIMENTO	Razão Social: Paudalho Agropecuária S.A.	
	Nome Fantasia: Frango Formoso	
	Tipo: Abatedor	
	Endereço: Estrada do Pica Pau Amarelo, 340 - Paratibe.	
	Município: Paulista/PE	
INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO	Especificação: Cortes de Congelados de Frango	
	Data de Fabricação: 24/08/10	Lote:
	Validade: 24/08/2011	
	Tipo de Conservação: Congelado	
INFORMAÇÕES SOBRE A COLETA	Local: Unidade Produtora	
	Data: 26/08/10	Hora: 14H30
	Quantidade enviada ao Laboratório: 1,2 Kg	
	Data de Remessa ao Laboratório: 27/08/2010	
	Responsável:  Domingos Sávio D. de Andrade Gerente NUERA CEASA-PE/0.S.	
ANALISES REQUERIDAS: Código das Análises: M 26.		
RESERVADO PARA O LABORATÓRIO		
INFORMAÇÕES SOBRE A RECEPÇÃO DA AMOSTRA	Data:	Hora:
	Temperatura:	
	Responsável:	
OUTRAS INFORMAÇÕES		



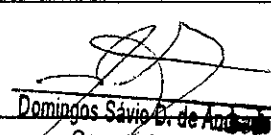
SECRETARIA
DE EDUCAÇÃO

GOVERNO DE
Pernambuco

PROGRAMA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

BR. 101 Sul, KM 70, 2º andar – Curado / RECIFE – PE.

CEP: 50.790-900 FONE: 3182.3500 / 3182.3514

GUIA DE REMESSA DE AMOSTRA PARA ANÁLISE	Requisição de diagnóstico:	Nº
	<input checked="" type="checkbox"/> Microbiológico <input type="checkbox"/> Físico-químico	
INFORMAÇÕES SOBRE O ESTABELECIMENTO	Razão Social: Mauricéa Alimentos do Nordeste Ltda	
	Nome Fantasia: Mauricéa	
	Tipo: Matadouro	
	Endereço: Rodovia Br 408, Km 55	
	Município: Nazaré da Mata/PE	
INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO	Especificação: Cortes de Congelados de Frango	
	Data de Fabricação: 26/08/2010 Lote: 02	
	Validade: 26/08/2011	
	Tipo de Conservação: Congelado	
INFORMAÇÕES SOBRE A COLETA	Local: Unidade Produtora	
	Data: 26/08/2010 Hora: 13h45	
	Quantidade enviada ao Laboratório: 2,4Kg	
	Data de Remessa ao Laboratório: 27/08/2010	
	Responsável:	
	 Domingos Sávio B. de Azevedo Gerente NLEPA CEASA-PE/O.S.	
ANÁLISES REQUERIDAS: Código das Análises: M 26.		
RESERVADO PARA O LABORATÓRIO		
INFORMAÇÕES SOBRE A RECEPÇÃO DA AMOSTRA	Data: _____ Hora: _____	
	Temperatura: _____	
	Responsável: _____	
OUTRAS INFORMAÇÕES		

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E DO ABASTECIMENTO
LABORATÓRIO NACIONAL AGROPECUÁRIO – LANAGRO/PE
Rua Dom Manoel de Medeiros, s/n - Dois Irmãos – Recife/PE
(Campus da Universidade Federal Rural de Pernambuco – UFRPE)
CEP: 52171-030 – Fones: (81) 3441.6311/3570 – FAX: (81) 3441.6477

REQUISIÇÃO Nº 10546/09

ANÁLISE: MICROBIOLÓGICA

DATA COLHEITA: 23/11/09 HORA: 14:00 DATA ENTRADA: 24/11/09 HORA: 10:32

INÍCIO ANÁLISE: 25/11/09 TÉRMINO ANÁLISE: 27/11/09

PRODUTO: CORTES DE CONGELADOS DE FRANGO – NATTO

PROPRIETÁRIO: NOTARO ALIMENTOS LTDA

ESTABELECIMENTO / PROPRIEDADE: PROGRAMA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ENDEREÇO: RODOVIA BR 232, KM 192.

LOCAL DA COLHEITA: FRIGORÍFICO ABATEDOURO

MUNICÍPIO/UF: BELO JARDIM/PE

RELATÓRIO DE ENSAIO:

M06 - Contagem de coliformes termotolerantes.....< 1,0x10¹ UFC/g Est.

M07 - Contagem de coliformes totais.....< 1,0x10¹ UFC/g Est.

M13 - Contagem padrão de microrganismos mesófilos aeróbios estritos e facultativos
viáveis.....< 1,0x10² UFC/g Est.

M26 - Pesquisa de *Salmonella*.....Ausência em 25g

Metodologia Utilizada: IN 62/2003 e IN 40

OBS.: Os resultados restringem-se a amostra analisada.

Recife, 27/11/09

DATA DA DIGITAÇÃO: 27/11/2009

HORA DA DIGITAÇÃO: 12:59

Responsável pelo exame

JULIANA ANGÉLICA M. DUARTE
LABORATÓRIO NACIONAL AGROPECUÁRIO
Campus de Meio Ambiente - Recife - PE
LANAGRO-PE

Responsável pelo Setor

JULIANA ANGÉLICA M. DUARTE
LABORATÓRIO NACIONAL AGROPECUÁRIO
Campus de Meio Ambiente - Recife - PE
LANAGRO-PE

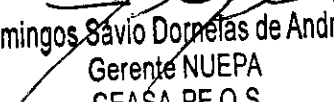


Para: **Dr. Paulo de Tarso**
Diretor Técnico Operacional
Data: 19 / 10 / 09

Estamos repassando, para vosso conhecimento, cópias da segunda remessa de resultados de análises realizados pelo LANAGRO/PE - MAPA (Laboratório Nacional Agropecuário), e LEAL (Laboratório de Experimentação e Análise de Alimentos, produtos adquiridos pela CEASA/PE O.S., para o Programa de Alimentação Escolar.

Anexo quadro de análises.

Atenciosamente,


Domingos Sávio Dornelas de Andrade
Gerente NUEPA
CEASA-PE O.S






QUADRO DE RESULTADOS LABORATORIAIS COM PARECER TÉCNICO


PRODUTOS	ANÁLISES	
	FÍSICO-QUÍMICAS	MICROBIOLÓGICAS
Ovo In-Natura	----	Próprio para consumo
Corte de Frango Congelados	Próprio para consumo	Próprio para consumo
Corte de Frango Congelado	----	Próprio para consumo
Mortadela	Próprio para consumo	Próprio para consumo
Carne Bovina Salgada, Curada e Dessecada – Jerked Beef	---	Próprio para consumo
Carne Bovina, Salgada, Curada e dessecada – Jerked Beef.	Próprio para consumo	----
Leite Achocolatado	Próprio para consumo	Próprio para consumo
Leite UHT Integral 1	Próprio para consumo	Próprio para consumo
Leite UHT Integral 2		
Leite Pasteurizado Tipo C	Próprio para consumo	Próprio para consumo
Cereal Vitaminado de milho	Próprio para consumo	Próprio para consumo

Nota:

- No Ovo In-Natura só são feitas Análises Microbiológicas.
- No leite pasteurizado tipo C, a Ceasa/PE realiza o Controle de Qualidade junto aos fornecedores e escolas.
- Todos os **resultados/parecer técnico** são respaldados nas Normas Técnicas, Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade RIISPOA – Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal, Decreto de nº 30.691 do MAPA.
- Atendimento a RDC 216 ANVISA de 15/09/2004
- Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Produtos Lácteos PM nº 146, do D.O.U. de 11/03/1996.

Técnicos Responsáveis:


Domingos Savio Dornelas de Andrade
Químico Industrial
CRQ nº 01.201.922 1º Região


Ana Valéria Toscano
Nutricionista
CRN6 – nº 3284



Centro de Abastecimento Alimentar de Pernambuco - CEASA/PE - O.S.
BR 101 Sul, Km 70 - Centro Administrativo - Curado, Recife/PE - CEP: 50790-900
Fone: (01) 3301.1900 - Fax: (01) 3301.1911 - CNPJ: 06.035.073/0001-03 - Insc Est: 18.1.001.0308753-6
Web: www.ceasape.org.br



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E DO ABASTECIMENTO
LABORATÓRIO NACIONAL AGROPECUÁRIO – LANAGRO/PE
Rua Dom Manoel de Medeiros, s/n - Dois Irmãos – Recife/PE
(Campus da Universidade Federal Rural de Pernambuco – UFRPE)
CEP: 52171-030 – Fones: (81) 3441.6311/3570 – FAX: (81) 3441.6477

REQUISIÇÃO Nº 07870/09

ANÁLISE: MICROBIOLÓGICA

DATA COLHEITA: 24/08/09 HORA: 15:00 DATA ENTRADA: 25/08/09 HORA: 12:00

INÍCIO ANÁLISE: 26/08/2009 TÉRMINO ANÁLISE: 27/08/2009

PRODUTO: OVOS TIPO MÉDIO BRANCO

PROPRIETÁRIO: EDÍLSON DE ARAÚJO SANTOS JÚNIOR

ESTABELECIMENTO / PROPRIEDADE: PROGRAMA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ENDEREÇO: RODOVIA BR 408 KM 79 – ZONA RURAL.

LOCAL DA COLHEITA: ESCOLA CÂNDIDO DUARTE

MUNICÍPIO/UF: PAUDALHO/PA

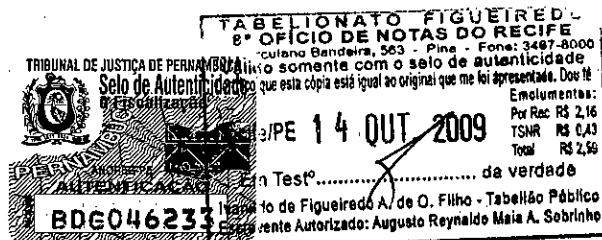
RELATÓRIO DE ENSAIO:

M26 - Pesquisa de Salmonella.....Ausência em 25g

Metodologia Utilizada: IN 62/2003 e IN 40

OBS.: Os resultados restringem-se a amostra analisada.

Recife, 27/08/09



DATA DA DIGITAÇÃO: 27/08/2009
HORA DA DIGITAÇÃO: 15:57

Responsável pelo exame

Lúcia Sadae P. C. A. Falcão
Analista de Laboratório Pleno
CRMV 2819
LANAGRO/PE

Responsável pelo Setor
DALILA ANGÉLICA M. DUARTE
FISCAL FEDERAL AGROPECUÁRIO
Certeira de Identificação Fiscal Nº 1776
MAPA/LANAGRO-PE



SECRETARIA
DE EDUCAÇÃO

GOVERNO DE
Pernambuco

PROGRAMA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

BR. 101 SuL, KM 70, 2º andar - Curado / RECIFE - PE.
CEP : 50.790-900 FONE: 3182.3500 / 3182.3514

GUIA DE REMESSA DE AMOSTRA PARA ANÁLISE	Requisição de diagnóstico:	Nº
	<input checked="" type="checkbox"/> Microbiológico <input type="checkbox"/> Físico-químico	
INFORMAÇÕES SOBRE O ESTABELECIMENTO	Razão Social: Edilson de Araújo Santos Júnior	
	Nome Fantasia: Granja Palacete Sónovo	
	Tipo: Granja Avícola	
	Endereço: Rodovia BR 408 Km 79 - Zona Rural	
	Município: Paudalho/PE	
INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO	Especificação: Ovos tipo médio branco	
	Data de Fabricação: 22/08/2009 Lote:	
	Validade: 20 dias	
	Tipo de Conservação: Ambiente	
INFORMAÇÕES SOBRE A COLETA	Local: Escola Cândido Duarte	
	Data: 24/08/09	Hora: 15:00
	Quantidade enviada ao Laboratório: 06 Bandeias	
	Data de Remessa ao Laboratório: 25/08/09	
	Responsável: Domingos Sávio Dornelas de Andrade Gerente NUPA CEASA-PE O.S.	

ANÁLISES REQUERIDAS:
Código das Análises : 026

RESERVADO PARA O LABORATÓRIO

INFORMAÇÕES SOBRE A RECEPÇÃO DA AMOSTRA	Data:	Hora:
	Temperatura:	
	Responsável:	

OUTRAS INFORMAÇÕES	TABELÃO DE NOTAS DO RECIFE S. DELÍCIO DE NOTAS DO RECIFE Av. Herculano Bandeira, 563 - Pina - Fone: 3487-8000 Válido somente com o selo de autenticidade Certifico que esta cópia está igual ao original que me foi apresentado. Doc-16
	Teste da verdade de Figueiredo A. de O. Filho - Tabelião Público de Autorizada: Augusto Reynaldo Maia A. Sobrinho



BDG046234

14 OUT. 2009
Emolumentos:
Por Rec R\$ 2,16
TSNR R\$ 0,43
Total R\$ 2,59



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO
LABORATÓRIO DE EXPERIMENTAÇÃO E ANÁLISES DE ALIMENTOS
NONETE BARBOSA GUERRA

Página 1 de 1

CERTIFICADO DE ENSAIO Nº 1970/09 Data de Emissão: 29/07/2009

SOLICITANTE CEASA-PE – Diretoria de Programas Especiais – Alimentação Escolar		DATA DE ENTRADA 23.07.09
ENDEREÇO DO SOLICITANTE BR 101 Sul – Km 70 – Curado – PE		
NATUREZA DO PRODUTO CORTES CONGELADOS DE FRANGO		Marca DA TERRA
Outras Informações:	Lote	Data de fabricação: 29.05.2009 Data de validade: 12 meses
Amostra: aproximadamente 5 Kg, coletada pelo solicitante.		

ENSAIOS FÍSICO-QUÍMICOS	RESULTADOS
Dripping Teste (Teor de líquido perdido por degelo em aves) (g/100g) Método: D.O.U Nº 142, 27/06/1999 (Campos S.D.S. – Tese – Campinas, 1993)	5,83
Características organolépticas Método: Adolfo Lutz, 2005	Próprias
Observações: -	
Conclusão: -	
ENSAIOS MICROBIOLÓGICOS	RESULTADOS
Coliformes a 45°C (NMP/g) Método: AOAC (966.24)	< 0,3
Observações: NMP = Número Mais Provável. Resultado expresso como < 0,3 NMP/g, representa ausência de crescimento, considerando o limite do método.	
Conclusão: atende ao item 5b da RDC 12/2001 - ANVISA, quanto aos parâmetros obrigatórios para amostra indicativa.	

Informamos que os resultados são referentes à amostra analisada e que a reprodução deste certificado só é permitida na íntegra.

Graciliane Nobre da Cruz Ximenes
Gerente Técnico Setor de Microbiologia

Maria Olivia Cutrim Tavares
Vice-Coordenadora do LEAAL

Recife, 29 de julho de 2009

Sebastião Camilo de Melo Filho
Gerente Técnico Setor de Físico-Química

TABELIONATO FIGUEIREDO
8º OFÍCIO DE NOTAS DO RECIFE
 Av. Herculano Bandeira, 563 - Pina - Fones: 3467-8000
 Válido somente com o selo de autenticidade
 Certifico que esta cópia está igual ao original que me foi apresentada. Dou fé

Emolumentos:
 Por Rec R\$ 2,16
 TSNR R\$ 0,43
 Total, R\$ 2,59

Recife/PE **14 OUT 2009**

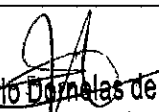
..... da verdade
 Figueiredo A. da O. Filho - Tabelião Público
 Autorizado: Augusto Reynaldo Maia A. Sobrinho



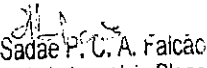
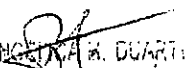




PROGRAMA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

BR. 101 SuL, KM 70, 2º andar - Curado / RECIFE - PE.
CEP : 50.790-900 FONE: 3182.3500 / 3182.3514

GUIA DE REMESSA DE AMOSTRA PARA ANÁLISE	Requisição de diagnóstico:	Nº
	<input checked="" type="checkbox"/> Microbiológico <input checked="" type="checkbox"/> Físico-químico	
INFORMAÇÕES SOBRE O ESTABELECIMENTO	Razão Social: Agropecuária Serrote Redondo	
	Nome Fantasia: Da Terra	
	Tipo: Abatedor	
	Endereço: Rodovia PE 320, Km 2 Município: Paudalho/PE	
INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO	Especificação: Cortes de Congelados de Frango	
	Data de Fabricação: 29/05/2009 Lote:	
	Validade: 12 meses	
	Tipo de Conservação: Congelado	
INFORMAÇÕES SOBRE A COLETA	Local: Escola Estácio Coimbra	
	Data: 22/07/09	Hora: 15:00
	Quantidade enviada ao Laboratório: 05 kg	
	Data de Remessa ao Laboratório: 23/07/09	
	Responsável:  Domingos Sávio Dornelas de Andrade Gerente NUEPA CEASA-PE-O.S	
ANÁLISES REQUERIDAS: Código das Análises : 05 ,06, 12, 26, 07, 102, 081, 027, 077, 020.		
RESERVADO PARA O LABORATÓRIO		
INFORMAÇÕES SOBRE A RECEPÇÃO DA AMOSTRA	Data: _____ Hora: _____	
	Temperatura: _____	
	Responsável: _____	
OUTRAS INFORMAÇÕES		

 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA PECUÁRIA E ABASTECIMENTO SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL CERTIFICADO OFICIAL DE ANÁLISE	01-LABORATÓRIO: Laboratório Nacional Agropecuário - LANAGRO/PE Rua Dom Manoel de Medeiros S/N - Dois Irmãos - Recife, PE Tel. (81) 3441-6311 mic-lanagro-pe@agricultura.gov.br		03- Nº DA SOLICITAÇÃO/ANO: 058/2009	
	02-SERVIÇO DE INSPEÇÃO: SIF		04- Nº DO REGISTRO NO LABORATÓRIO 07886/09	
05-PRODUTO: FRANGO		06-MARCA: FRANGO FORMOSO		07- Nº DO SIF: 2487
				08- Nº DO CNPJ: 046.156/0002
09-ESTABELECIMENTO: PAUDALHO AGROPECUÁRIA S/A		10-ENDEREÇO: ESTRADA DO PICA PAU AMARELO, 340 - PARATIBE PAULISTA - PE		
11- DATA FABRICAÇÃO: 24/08/2009	12- DATA VALIDADE: 04/09/2009	13-LOTE: 02	14-TAMANHO DA PARTIDA: 2016	15- DATA E HORA RECEB. DA AMOSTRA: 25 / 08 / 2009 14 : 20
16-LACRE Nº - AMOSTRA: 0017076-29		17-LACRE Nº - CONTRAPROVA LANAGRO/SIF (*): NA		18-LACRE Nº - CONTRAPROVA EMPRESA (*): NA
19-TEMPERATURA /CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO:				
TEMPERATURA °C	CONGELADO SÓLIDO <input checked="" type="checkbox"/>	CRISTAIS DE GELO <input type="checkbox"/>	RESFRIADO <input type="checkbox"/>	AMBIENTE <input type="checkbox"/>
DECOMPOSIÇÃO <input type="checkbox"/>				
20-ENSAIO (CÓDIGO): M26	21-RESULTADO: Ausência	22-UNIDADE: 25g	23-METODOLOGIA: MAPA-Instrução Normativa nº 62, 26 de agosto de 2005 MAPA-Instrução Normativa nº 40, 12 de dezembro de 2005	
				
PRODUTO DESTINADO A MERENDA ESCOLAR				
24-OBSERVAÇÕES:				
25- DATA INÍCIO DA ANÁLISE: 25/08/2009		26- DATA TÉRMINO DA ANÁLISE: 27/08/2009		27 - DATA DA EMISSÃO: 27/08/2009
28-ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO ANALISTA:  Lúcia Sadae P. C. A. Falcão Analista de Laboratório Pleno CRMV 2819 LANAGRO/PE			29-ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO R.T. DO LABORATÓRIO:  OALLIA ANGÉLICA M. DUARTE FISCAL TÉCNICO AGROPECUÁRIO	
DOCUMENTO EM 4 VIAS: 1-SIF; 2-LABORATÓRIO; 3-SIPAG; 4-EMPRESA (*) 17 E 18 NÃO SE APLICAM A PRODUTOS DESTINADOS À MICROBIOLOGIA MAPA/LANAGRO-PE				

TABELIONATO FIGUEIREDO
8º OFÍCIO DE NOTAS DO RECIFE
Av. Merculiano Bandeira, 563 - Ping - Fone: 3467-8000
Válido somente com o selo de autenticidade
Certifico que esta cópia está igual ao original que me foi apresentado. Dos R\$
Emolumentos:
Por Rec. R\$ 2,16
TSNR R\$ 0,43
Total R\$ 2,59

Recife/PE 14 OUT 2009

da verdade

Figueiredo A. de O. Filho - Tabelião Público
Autorizado: Augusto Reynaldo Mala A. Sobrinho



SECRETARIA
DE EDUCAÇÃO

GOVERNO DE
Pernambuco

PROGRAMA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

BR. 101 SuL, KM 70, 2º andar – Curado / RECIFE – PE.

CEP : 50.790-900 FONE: 3182.3500 / 3182.3514

GUIA DE REMESSA DE AMOSTRA PARA ANÁLISE	Requisição de diagnóstico:	Nº
	<input checked="" type="checkbox"/> Microbiológico <input checked="" type="checkbox"/> Físico-químico	
INFORMAÇÕES SOBRE O ESTABELECIMENTO	Razão Social: Paudalho Agropecuária	
	Nome Fantasia: Frango Formoso	
	Tipo: Abatedor	
	Endereço: Estrada do Pica Pau Amarelo, 340 - Paratibe	
	Município: Paulista/PE	
INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO	Especificação: Cortes de Congelados de Frango	
	Data de Fabricação: 24/08/2009 Lote: 02	
	Validade: 04/09/2010	
	Tipo de Conservação: Congelado	
INFORMAÇÕES SOBRE A COLETA	Local: Frigorífico Abatedouro	
	Data: 21/08/09	Hora:
	Quantidade enviada ao Laboratório:	
	Data de Remessa ao Laboratório: 25/08/09	
	Responsável: Domingos Sávio Domélas de Andrade Gerente NÚEPA CEASA-PE O.S	
ANÁLISES REQUERIDAS: Código das Análises : M 26		
RESERVADO PARA O LABORATÓRIO		
INFORMAÇÕES SOBRE A RECEPÇÃO DA AMOSTRA	Data:	
	Hora:	
	Temperatura:	
	Responsável:	
OUTRAS INFORMAÇÕES	Produto coletado e enviado pelo abatedouro, junto ao pessoal do SIF.	



PROGRAMA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

BR. 101 SuL, KM 70, 2º andar - Curado / RECIFE - PE.
CEP : 50.790-900 FONE: 3182.3500 / 3182.3514

GUIA DE REMESSA DE AMOSTRA PARA ANÁLISE	Requisição de diagnóstico:	Nº
	<input checked="" type="checkbox"/> Microbiológico <input checked="" type="checkbox"/> Físico-químico	
INFORMAÇÕES SOBRE O ESTABELECIMENTO	Razão Social: SADIA S/A	
	Nome Fantasia: Mortadela Sadilar	
	Tipo: Matadouro Frigorífico e Fábrica de Conservas	
	Endereço: Rodovia MT 449 Km 4,6 Zona Rural	
	Município: Lucas do Rio Verde/MT	
INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO	Especificação: Mortadela	
	Data de Fabricação: 23/06/2009	Lote: L 8
	Validade: 20/09/2009	
	Tipo de Conservação: Temperatura Ambiente	
INFORMAÇÕES SOBRE A COLETA	Local: Escola Augusto Severo	
	Data: 28/08/09	Hora: 10h015
	Quantidade enviada ao Laboratório: 01 Peça	
	Data de Remessa ao Laboratório: 01/09/09	
	Responsável: Domingos Sávio Dornelas de Andrade Gerente NUEPA CEASA-PE O.S	

ANÁLISES REQUERIDAS:

Código das Análises: 03, 05, 06, 07 12, 26 (Microbiológica)
017, 020, 026, 094, 099, 102 (Físico-Químico)

RESERVADO PARA O LABORATÓRIO

INFORMAÇÕES SOBRE A RECEPÇÃO DA AMOSTRA	Data:	Hora:
	Temperatura:	
	Responsável:	

OUTRAS INFORMAÇÕES	TABELIONATO FIGUEIREDO 8º OFÍCIO DE NOTAS DO RECIFE Av. Mercúrio Bandeira, 563 - Pina - Fone: 3487-8000 Válido somente com o selo de autenticidade. Certifico que esta cópia está igual ao original que me foi apresentado. Dou fé. Recife/PE, 14 OUT 2009 Emolumentos: Por Rac R\$ 2,16 TSNR R\$ 0,43 TMS R\$ 2,50
--------------------	--



Teste da verdade
de Figueiredo A. de O. Filho - Tabelião Público
nte Autorizado: Augusto Reynaldo Mala A. Sobrinho

laboratorio Nacional de Referencia em Alimentos
Rua Dom ... 527
Campus ...
PABX: (081) ... 705 ... Fax 3441 6477

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E DO ABASTECIMENTO
LABORATÓRIO NACIONAL AGROPECUÁRIO – LANAGRO/PE
Rua Dom Manoel de Medeiros, s/n - Dois Irmãos – Recife/PE
(Campus da Universidade Federal Rural de Pernambuco – UFRPE)
CEP: 52171-030 – Fones: (81) 3441.6311/3570 – FAX: (81) 3441.6477

REQUISIÇÃO Nº 08095/09

ANÁLISE: MICROBIOLÓGICA

DATA COLHEITA: 28/08/09 HORA: 10:15 DATA ENTRADA: 01/09/09 HORA: 11:08

INÍCIO ANÁLISE: 02/09/2009 TÉRMINO ANÁLISE: 09/09/2009

PRODUTO: CHARQUE, BOVINA, SALGADA, CURADA E DESSECADA-NUTRICHARQUE

PROPRIETÁRIO: NUTRICHARQUE COMERCIAL LTDA.

ESTABELECIMENTO / PROPRIEDADE: PROGRAMA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ENDEREÇO: RUA 02, Nº 265

LOCAL DA COLHEITA: ESCOLA AUGUSTO SEVERO

MUNICÍPIO/UF: GUAÍRA/SP

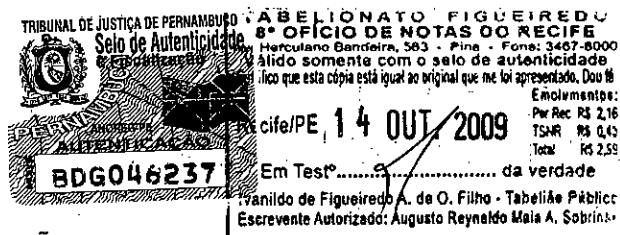
RELATÓRIO DE ENSAIO:

M03 - Contagem de Clostridium perfringens.....Não avaliado
M05 - Contagem de Clostridium sulfito redutor.....Não avaliado
M06 - Contagem de Coliformes termotolerantes.....< 1,0x10² UFC/g Est.
M12 - Contagem de Staphylococcus aureus.....< 1,0x10² UFC/g Est.
M26 - Pesquisa de Salmonella.....Ausência em 25g

Metodologia Utilizada: IN 62/2003 e IN 40

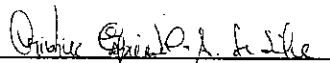
OBS.: Os resultados restringem-se a amostra analisada.

Recife, 09 de Setembro de 2009



DATA DA DIGITAÇÃO: 09/09/2009

HORA DA DIGITAÇÃO: 15:01


Responsável pelo exame

Rosine Espindola A. da Silva
Analista de Laboratório Pleno
CRBio 27263/05-D
LANAGRO/PE


Responsável pelo Setor

DALILA ANGÉLICA M. DUARTE
FISCAL FEDERAL AGROPECUÁRIO
Certidão de Identificação Fiscal nº 1770
LANAGRO-PE



PROGRAMA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

BR. 101 SuL, KM 70, 2º andar - Curado / RECIFE - PE.
CEP : 50.790-900 FONE: 3182.3500 / 3182.3514

GUIA DE REMESSA DE AMOSTRA PARA ANÁLISE	Requisição de diagnóstico:	Nº
	<input checked="" type="checkbox"/> Microbiológico <input checked="" type="checkbox"/> Físico-químico	
INFORMAÇÕES SOBRE O ESTABELECIMENTO	Razão Social: Nutricharque Comercial Ltda.	
	Nome Fantasia: Nutricharque	
	Tipo: Fábrica de Conservas	
	Endereço: Rua 02, nº 265	
Município: Guaira - SP		
INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO	Especificação: Charque Bovina, Salgada, Curada e Dessecada - Jerked Beef	
	Data de Fabricação: 17/08/09	Lote:
	Validade: 16/10/09	
	Tipo de Conservação: Temperatura Ambiente	
INFORMAÇÕES SOBRE A COLETA	Local: Escola Augusto Severo	
	Data: 28/08/09	Hora: 10h15
	Quantidade enviada ao Laboratório: 01 Peça	
	Data de Remessa ao Laboratório: 01/09/09	
	Responsável: Domingos Sávio Dornelas de Andrade Gerente NÚEPA CEASA-PE-O.S	

ANÁLISES REQUERIDAS:

Código das Análises: 03, 05, 06, 12, 26 (Microbiológicas)
021, 026, 070, 075, 077, 093, 102 (Físico-Químico)

RESERVADO PARA O LABORATÓRIO

INFORMAÇÕES SOBRE A RECEPÇÃO DA AMOSTRA	Data:	Hora:
	Temperatura:	
	Responsável:	

OUTRAS INFORMAÇÕES	 Selo de Autenticidade TRIBUNAL DE JUSTIÇA DE PERNAMBUCO 14 OUT. 2009 Emolumentos: Por Rec R\$ 2,16 TSMR R\$ 0,43 Total R\$ 2,59 Teste da verdade de Figueiredo A. de O. Filho - Tabelião Público Autorizado: Augusto Reynaldo Maia A. Sobrinho
	BDG046258

laboratório Nacional de Análises de Alimentos - LANAGRO/PE
Rua Dom Manoel de Medeiros, s/nº - Dois Irmãos
Campus de Ciências - Recife/PE
PABX: (081) 3441.6477



PROGRAMA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

BR. 101 SuL, KM 70, 2º andar - Curado / RECIFE - PE.
CEP : 50.790-900 FONE: 3182.3500 / 3182.3514

GUIA DE REMESSA DE AMOSTRA PARA ANÁLISE	Requisição de diagnóstico: Microbiológico x Físico-químico	Nº
INFORMAÇÕES SOBRE O ESTABELECIMENTO	Razão Social: Frinense Alimentos Ltda	
	Nome Fantasia: Frinense	
	Tipo: Fábrica de Conservas	
	Endereço: Av. Zoello Sola, nº 44	
Município: Itaperuna/RJ		
INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO	Especificação: Carne Bovina, Saigada, Curada e Dessecada - Jerked Beef	
	Data de Fabricação: 09/10/09 Lote: 2798	
	Validade: 06/02/10	
	Tipo de Conservação: Temperatura Ambiente	
INFORMAÇÕES SOBRE A COLETA	Local: Distribuidor Bilio Estivas	
	Data: 23/10/09 Hora:	
	Quantidade enviada ao Laboratório: 01 Peça	
	Data de Remessa ao Laboratório:	
	Responsável:	

[Assinatura]
Domingos Sávio Dornelas de Andrade
Gerente NUEPA
CEASA-PE O.S

ANÁLISES REQUERIDAS:

Código das Análises: 043 e 102

RESERVADO PARA O LABORATÓRIO

INFORMAÇÕES SOBRE A RECEPÇÃO DA AMOSTRA	Data:	Hora:
	Temperatura:	
	Responsável:	

OUTRAS INFORMAÇÕES

Produto coletado pelo pessoal da SIF (RECIFE) no distribuidor do produto na CEASA/PE.

[Assinatura]
Domingos Sávio Dornelas de Andrade
Gerente NUEPA
CEASA-PE O.S



Emergencial

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO
LABORATÓRIO DE EXPERIMENTAÇÃO E ANÁLISES DE ALIMENTOS
NONETE BARBOSA GUERRA

Página 1 de 1

CERTIFICADO DE ENSAIO Nº 2366/09 Data de Emissão: 09/09/2009

SOLICITANTE		DATA DE ENTRADA
CEASA-PE – Diretoria de Programas Especiais – Alimentação Escolar		28.08.09
ENDEREÇO DO SOLICITANTE		
BR 101 Sul – Km 70 – Curado – PE		
NATUREZA DO PRODUTO		Marca
BEBIDA LÁCTEA UHT SABOR CHOCOLATE		BOA VIDA
Outras Informações:	Lote	Data de fabricação: 21.06.2009
		Data de validade: 21.12.2009
Amostra: 02 (duas) embalagens de 1 litro, coletada pelo solicitante.		

MICROBIOLOGIA

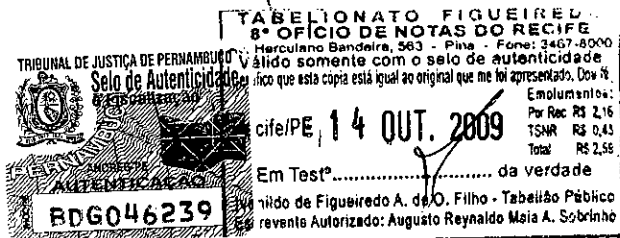
ENSAIO	RESULTADO
Teste de Esterilidade Método: Incubação a 35°C/7 dias	Sem alteração
Observações:	
Conclusão: atende ao item 8b da RDC nº 12/2001 ANVISA, quanto ao parâmetro obrigatório para amostra indicativa.	

Informamos que os resultados são referentes a amostra analisada e que a reprodução deste certificado só é permitida na íntegra.

Recife, 09 de setembro de 2009

(Signature)
Graciliane Nobre da Cruz Ximenes
Gerente Técnico Setor de Microbiologia

(Signature)
Margarida Angélica da S. Vasconcelos
Coordenadora do LEAAL





Relatório de Análises

Emergencial

Certificado referente à requisição nº: 07874/09

Requerente: Ceasa/OS – Pernambuco.

Endereço: BR.101 Sul, km 70 2º andar – Curado – Recife.

Amostra: Bebida Láctea UHT sabor Chocolate, Marca Boa Vida, Indústria de Laticínios Palmeiras dos Índios S/A - Ilpisa

Apresentação: 2 Litros

Data de fabricação: 24/06/09

Data de validade: 21/12/09

Amostragem: Amostra coletada pelo requerente.

Local da coleta: Escola Sílvio Rabelo

Data da coleta: 24/08/09

Quantidade recebida: 02 unidades

Data de recebimento: 25/08/2009 12:06h

Período de análise: 15/09/09

Emissão dos resultados: 16/10/09

Resultados obtidos:

001 – Acidez (ácido láctico)	0,10g ác. lát./100mL
015 - H ₂ O ₂	Não analisado por problemas técnicos
048 – Odor	Próprio
095 – Sacarose	Não analisado por problemas técnicos

Observações:

- Os resultados apresentados referem-se apenas aos itens e amostras ensaiados, não sendo extensíveis a lotes e/ou linha de produtos.
- Metodologia utilizada: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Instrução Normativa Nº 68 de 12 de Dezembro de 2006: “Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos para Controle de Leite e Produtos Lácteos”.

Responsável pelas análises:

Bruno Parente Lima
Fiscal Federal Agropecuário
Carteira de Identificação Fiscal nº 2378

Responsável técnico:

Bruno Parente Lima
Fiscal Federal Agropecuário
Carteira de Identificação Fiscal nº 2378

Rua Dom Manoel de Medeiros, s/n - Dois Irmãos - Recife/PE.
Campus da Universidade Federal Rural de Pernambuco - UFRPE
CEP: 52171-030 - Fones: (81) 3441.6311/3570 - FAX: (81) 3441. 6477



Relatório de Análises

Certificado referente à requisição nº: 07873/09

Requerente: Ceasa/OS – Pernambuco.

Endereço: BR.101 Sul , km 70 2º andar – Curado – Recife.

Amostra: Leite UHT Integral , marca “Total”, produzido por Usina De Beneficiamento Barbosa & Marques S/A.

Apresentação: Embalagem Tetrapack de 01 litro.

Data de fabricação: 10/07/09

Data de validade: 13/11/09

Local da coleta: Escola Sílvio Rabelo

Data da coleta: 24/08/09

Quantidade recebida: 02 unidades

Data de recebimento: 25/08/2009 12:06h

Período de análise: 27/08/09

Emissão dos resultados: 14/09/2009

Resultados obtidos:

001 – Acidez (ácido láctico)	0,20g`ác. lát./100mL
014 – Açúcares Redutores em Lactose	4,77%
015 – Água Oxigenada	Negativo
017 - Amido	Negativo
027 - Cloretos	Negativo
037 – Densidade	1,0333g/cm³ a 15°C
041 – Extrato Seco Desengordurado	8,85%
042 – Extrato Seco Total	12,24%
048 – Índice Crioscópico	-0,526°C
062 – Lipídios (gordura Total)	3,40%
067 – Neut. de Acidez	Negativo
095 - Sacarose	Negativo

Observações:

- Os resultados apresentados referem-se apenas aos itens e amostras ensaiados, não sendo extensíveis a lotes e/ou linha de produtos.
- Metodologia utilizada: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Instrução Normativa Nº 68 de 12 de Dezembro de 2006: “Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos para Controle de Leite e Produtos Lácteos”.

Responsável pelas análises:

Bruno Parente Lima
 Bruno Parente Lima
 Fiscal Federal Agropecuário
 Carteira de Identificação Fiscal nº 3373

Responsável técnico:

Bruno Parente Lima
 Bruno Parente Lima
 Fiscal Federal Agropecuário
 Carteira de Identificação Fiscal nº 3373

Rua D. ... Recife/PE.
 Campus ... UFRPE
 1-030 – Fones: (81) 3441.6311/3441.6312
 (81) 3441. 6477

TRIBUNAL DE JUSTIÇA DE PERNAMBUCO
 Selo de Autenticidade
 BDG046240

Em Teste: da verdade

Método: Pignatelli A. de O. Filho - Publico
 Corrente Autorizada/Aguarda Pignatelli Maria A. Sobrinho



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO
LABORATÓRIO DE EXPERIMENTAÇÃO E ANÁLISES DE ALIMENTOS
NONETE BARBOSA GUERRA

Página 1 de 1

CERTIFICADO DE ENSAIO N° 2365/09 Data de Emissão: 09/09/2009

SOLICITANTE CEASA-PE – Diretoria de Programas Especiais – Alimentação Escolar		DATA DE ENTRADA 28.08.09
ENDEREÇO DO SOLICITANTE BR 101 Sul – Km 70 – Curado – PE		
NATUREZA DO PRODUTO LEITE INTEGRAL UHT		Marca TOTAL
Outras Informações:	Lote	Data de fabricação: 10.07.2009 Data de validade: 13.11.2009
Amostra: 02 (duas) embalagens de 1 litro, coletada pelo solicitante.		

MICROBIOLOGIA

ENSAIO	RESULTADO
Teste de Esterilidade Método: Incubação a 35°C/7 dias	Sem alteração
Observações:	
Conclusão: atende ao item 8b da RDC n° 12/2001 ANVISA, quanto ao parâmetro obrigatório para amostra indicativa.	

Informamos que os resultados são referentes a amostra analisada e que a reprodução deste certificado só é permitida na íntegra.

Recife, 09 de setembro de 2009

Graciliane Nobre da Cruz Ximenes
 Gerente Técnico Setor de Microbiologia

Margarida Anselma da S. Vasconcelos
 Coordenadora do LEAAL

TABELIONATO FIGUEIREDO
8° OFÍCIO DE NOTAS DO RECIFE
 Av. Herculano Bandeira, 503 - Pina - Fone: 3467-8000
 Válido somente com o selo de autenticidade.

que esta cópia está igual ao original que me foi apresentado. Dou fé

Selo de Autenticidade

Recife, 14 OUT. 2009

Emolumentos:
 Per Rec R\$ 2,16
 TSNR R\$ 0,43
 Total R\$ 2,59

1 Teste..... da verdade

o de Figueiredo A. de C. Filho - Tabelião Público

ante Autorizado: Augusto/Reynaldo Maia A. Sobrinho

BDG04624

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E DO ABASTECIMENTO
LABORATÓRIO NACIONAL AGROPECUÁRIO – LANAGRO/PE
Rua Dom Manoel de Medeiros, s/n - Dois Irmãos – Recife/PE
(Campus da Universidade Federal Rural de Pernambuco – UFRPE)
CEP: 52171-030 – Fones: (81) 3441.6311/3570 – FAX: (81) 3441.6477

REQUISIÇÃO Nº 08483/09
ANÁLISE: MICROBIOLÓGICA
DATA COLHEITA: 14/09/09 HORA: 09:30 DATA ENTRADA: 15/09/09 HORA: 10:26
INÍCIO ANÁLISE: 15/09/2009 TÉRMINO ANÁLISE: 24/09/2009
PRODUTO: LEITE PASTEURIZADO TIPO C – ATALAIA
PROPRIETÁRIO: NIEL BORBA DE CARVALHO LATICÍNIOS.
ESTABELECIMENTO / PROPRIEDADE: MERENDA ESCOLAR
ENDEREÇO: FAZENDA ATALAIA, 480.
LOCAL DA COLHEITA: PRÓPRIO ESTABELECIMENTO
MUNICÍPIO/UF: PESQUEIRA/PE

RELATÓRIO DE ENSAIO:

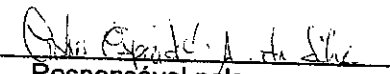
M13 - Contagem padrão de microrganismos mesófilos aeróbios estritos e facultativos viáveis.....	7,0x10 ³ UFC/mL
M15 - Número Mais Provável de coliformes termotolerantes.....	1,5 NMP/mL
M16 - Número Mais Provável de Coliformes totais.....	1,5 NMP/mL
M26 - Pesquisa de Salmonella.....	Não avaliado

Metodologia Utilizada: IN 62/2003 e IN 40

OBS.: Os resultados restringem-se a amostra analisada.

Recife, 24 de Setembro de 2009

DATA DA DIGITAÇÃO: 25/09/2009
HORA DA DIGITAÇÃO: 08:14


Responsável pelo exame
Cristina Espindola A. da Silva
Analista de Laboratório Pleno
CRBio 27263/05-D
LANAGRO/PE


Responsável pelo Setor

TRIBUNAL DE JUSTIÇA DE PERNAMBUCO
Selo de Autenticidade
AUGUSTO REYNALDO MAIA A. SOBRINHO
BDG046245

ABELIONATO FIGUEIREDO
OFÍCIO DE NOTAS DO RECIFE
Rua Juliano Bandeira, 583 - Pina - Fone: 3467-8000
Este documento é válido somente com o selo de autenticidade.
Se este documento não estiver com o selo de autenticidade, não se responsabiliza por esta cópia não ser igual ao original que lhe foi apresentado. Deva lê-lo com atenção.
Embrulhos: PE 14 OUT. 2009
Por Rec R\$ 2,16
TSAR R\$ 0,43
Total R\$ 2,59
Teste..... da verdade
de Figueiredo A. de O. Filho - Tabelião Público
ente Autorizado: Augusto Reynaldo Maia A. Sobrinho



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO
LABORATÓRIO DE EXPERIMENTAÇÃO E ANÁLISES DE ALIMENTOS
NONETE BARBOSA GUERRA

Emergencial

CERTIFICADO DE ENSAIO Nº 2363/09 Data de Emissão: 08/09/2009

SOLICITANTE CEASA-PE – Diretoria de Programas Especiais – Alimentação Escolar		DATA DE ENTRADA 28.08.09
ENDEREÇO DO SOLICITANTE BR 101 Sul – Km 70 – Curado – PE		
NATUREZA DO PRODUTO CEREAL VITAMINADO DE MILHO		Marca SÃO BRAZ
Outras Informações:	Lote	Data de fabricação: - Data de validade: 20.07.2010
Amostra: 02 (duas) embalagens de 300g, coletada pelo solicitante.		
ENSAIOS FÍSICO-QUÍMICOS		RESULTADOS
Umidade e Substâncias Voláteis (g/100g) Método: Adolfo Lutz, 2005		5,10
Características organolépticas (cor, odor e sabor) Método: Adolfo Lutz, 2005		Próprias
Observações:		
Conclusão: atende a RDC nº 263 de 22 de setembro de 2005.		
ENSAIOS MICROSCÓPICOS		RESULTADOS
Pesquisa de sujidades, larvas e parasitos Método: Adolfo Lutz, 2005		Ausência
Observações:		
Conclusão: atende a RDC175 de 08.07.03 ANVISA/MS, quanto ao parâmetro analisado.		
ENSAIOS MICROBIOLÓGICOS		RESULTADOS
Coliformes a 45°C (NMP/g) Método: AOAC (966.24)		< 0,3
Observações: UFC = Unidade Formadora de Colônia. Resultado expresso como < 0,3 NMP/g, corresponde a ausência de crescimento, considerando o limite do método.		
Conclusão: atende ao item 10i da RDC 12/2001 - ANVISA, quanto aos parâmetros obrigatórios para amostra indicativa.		

Informamos que os resultados são referentes à amostra analisada e que a reprodução deste certificado só é permitida na íntegra.

Graciliane Nobre da Cruz Ximenes
Gerente Técnico Setor de Microbiologia

Recife, 08 de setembro de 2009.

Sebastião Camilo de Melo Filho
Gerente Técnico Setor de Físico-Química

Margarida Angelina da S. Vasconcelos
Coordenadora do LEAAL

Campus Universitário - CEP : 50670-901 Recife - PE - Brasil. Alameda Moraes e Silva, 1715 - 2125-0000
Fones: 2126-8464 - 2126-8470 - 2126-8471 - 2126-8472 - 2126-8473 - 2126-8474 - 2126-8475 - 2126-8476 - 2126-8477 - 2126-8478 - 2126-8479 - 2126-8480

TRIBUNAL DE JUSTIÇA DE PERNAMBUCO
Selo de Autenticidade
Recife/PE, 14 OUT. 2009
Em Teste da verdade
de Figueiredo A. de O. Filho - Tabelião Público
vencido Autorizado: Augusto Reynaldo Maia A. Sobrinho

BDG0116246



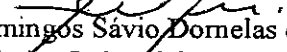
QUADRO DE RESULTADOS LABORATORIAIS COM PARECER TÉCNICO

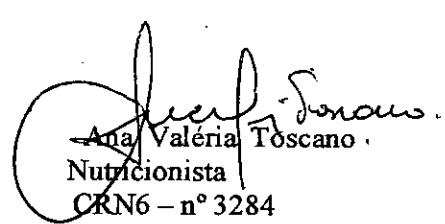
PRODUTOS	ANÁLISES	
	FÍSICO-QUÍMICAS	MICROBIOLÓGICAS
Ovo In-Natura	----	Próprio para consumo
Corte de Frango Congelado	----	Próprio para consumo
Mortadela	Próprio para consumo	Próprio para consumo
Carne Bovina Salgada, Curada e Dessecada – Jerked Beef	Próprio para consumo	Próprio para consumo
Leite Achocolatado	Próprio para consumo	Próprio para consumo
Leite UHT Integral 1	Próprio para consumo	Próprio para consumo
Queijo Mussarela	Próprio para consumo	Próprio para consumo
Leite Pasteurizado Tipo C	Próprio para consumo	Próprio para consumo

Nota:

- No Ovo In-Natura só são feitas Análises Microbiológicas.
- No leite pasteurizado tipo C, a Ceasa/PE realiza o Controle de Qualidade junto aos fornecedores e escolas.
- Todos os **resultados/parecer técnico** são respaldados nas Normas Técnicas, Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade RIISPOA – Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal, Decreto de nº 30.691 do MAPA.
- Atendimento a RDC 216 ANVISA de 15/09/2004
- Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Produtos Lácteos PM nº146, do D.O.U. de 11/03/1996.

Técnicos Responsáveis:


Domingos Sávio Dornelas de Andrade
Químico Industrial
CRQ nº 01.201.922 1º Região


Ana Valéria Toscano
Nutricionista
CRN6 – nº 3284



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E DO ABASTECIMENTO
LABORATÓRIO NACIONAL AGROPECUÁRIO – LANAGRO/PE.
Rua Dom Manoel de Medeiros, s/n - Dois Irmãos – Recife/PE
(Campus da Universidade Federal Rural de Pernambuco – UFRPE)
CEP: 52171-030 – Fones: (81) 3441.6311/3570 – FAX: (81) 3441.6477

REQUISIÇÃO Nº 05364/09
ANÁLISE: MICROBIOLÓGICA

DATA COLHEITA: 01/06/09 HORA: 09:45 DATA ENTRADA: 02/06/09 HORA: 10:59
INÍCIO ANÁLISE: 02/06/2009 TÉRMINO ANÁLISE: 04/06/2009

PRODUTO: OVO IN-NATURA MÉDIO

PROPRIETÁRIO: EDGAR NAVAIS CORREA DE ARAÚJO

NOME FANTASIA: ENAVIS

ESTABELECIMENTO / PROPRIEDADE: PROGRAMA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ENDEREÇO: GRANJA NOVA ESPERANÇA ZONA RURAL

LOCAL DA COLHEITA: GRANJA NOVA ESPERANÇA

MUNICÍPIO/UF: OROBÓ/PE

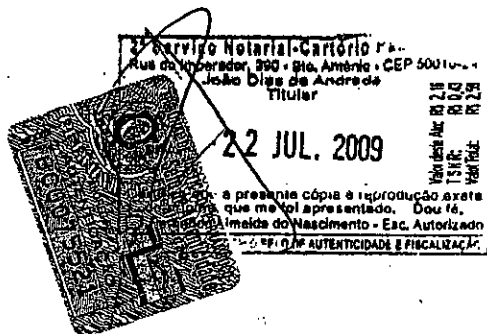
RELATÓRIO DE ENSAIO:

M26 - Pesquisa de Salmonella.....Ausência em 25g

Metodologia Utilizada: IN 62/2003 e IN 40

OBS.: Os resultados restringem-se a amostra analisada.

Recife, 04 de junho de 2009



DATA DA DIGITAÇÃO: 05/06/2009
HORA DA DIGITAÇÃO: 09:17

Ana Mércia M. Vasconcelos
Responsável pelo exame
Ana Mércia M. Vasconcelos
Supervisora de Laboratório
CRBio 19904/05-D
LANAGRO/PE

Ana Mércia M. Vasconcelos
PI - Responsável pelo Setor
FATIA ANGÉLICA M. COSTA
FISCAL TÉCNICA AGROPECUÁRIA
Certific. de Identificação Fiscal Nº 5774
MAPA/LANAGRO-PE

	MINISTÉRIO DA AGRICULTURA PECUÁRIA E ABASTECIMENTO SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL CERTIFICADO OFICIAL DE ANÁLISE		01-LABORATÓRIO:		03-Nº DA SOLICITAÇÃO/ANO:	
			<input checked="" type="checkbox"/> Microbiologia <input type="checkbox"/> Físico-Química		127/2009	
02-SERVIÇO DE INSPEÇÃO:			04-Nº DO REGISTRO NO LABORATÓRIO:			
IRANILDO ROBERTO SAMPAIO DE SOUSA			04890/09			
05-PRODUTO:		06-MARCA:		07-Nº DO SIF:	08-Nº DO CNPJ:	
CORTES CONGELADOS DE FRANGO (COXA/SOBRECOXA)		DA TERRA		4184	24.084.055/002-76	
09-ESTABELECIMENTO:		10-ENDEREÇO:				
ABATEDOURO SERROTE REDONDO LTDA		PE - 320 KM - 02 AFOGADOS DA INGAZEIRA-PE				
11-DATA FABRICAÇÃO:	12-DATA VALIDADE:	13-LOTE:	14-TAMANHO DA PARTIDA:	15-DATA E HORA RECB. DA AMOSTRA:		
19/05/2009	19/05/2010	NA	40.000	22 / 05 / 2009 10 : 02		
16-LACRE Nº - AMOSTRA:		17-LACRE Nº - CONTRAPROVA LANAGRO/SIF (*):		18-LACRE Nº - CONTRAPROVA EMPRESA (*):		
0000332		NA		NA		
19-TEMPERATURA /CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO:						
TEMPERATURA 1.1 °C	CONGELADO SÓLIDO <input checked="" type="checkbox"/>	CRISTAIS DE GELO <input type="checkbox"/>	RESFRIADO <input type="checkbox"/>	AMBIENTE <input type="checkbox"/>	DECOMPOSIÇÃO <input type="checkbox"/>	
20-ENSAIO (CÓDIGO):	21-RESULTADO:	22-UNIDADE:	23-METODOLOGIA:			
M06	< 1,0x10 ⁴	UFC/g Est.	MAPA-Instrução Normativa nº 62, 26 de agosto de 2003			
M07	< 1,0x10 ⁴	UFC/g Est.				
M13	1,8x10 ⁴	UFC/g				
M26	Ausência	25g	MAPA-Instrução Normativa nº 62, 26 de agosto de 2003 MAPA-Instrução Normativa nº 40, 12 de dezembro de 2005			
PRODUTO DESTINADO A MERENDA ESCOLAR						
24-OBSERVAÇÕES:						
M09 e M20 substituídos por M13 e M26 respectivamente. Solicitamos atualizar os códigos microbiológicos para as próximas análises.						
25-DATA INÍCIO DA ANÁLISE:		26-DATA TÉRMINO DA ANÁLISE:		27 - DATA DA EMISSÃO:		
25/05/2009		28/05/2009		29/05/2009		
28-ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO ANALISTA:			29-ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO R.T. DO LABORATÓRIO:			
 Cristine Espindola A. da Silva Analista de Laboratório - SIFAG - 4-EMPRESA CRBio 27263/05-D LANAGRO/PE			 DALILA ANGELICA M. DUARTE Fiscal Federal - SIFAG - 4-EMPRESA Carteira de Identificação Fiscal Nº 1776 MAPA/LANAGRO - PE			

DOCUMENTO EM 4 VIAS: 1-ANEXO 2-DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - SIFAG; 4-EMPRESA
 REVISÃO E EDIÇÃO - MAPA - 00 - 08/07/2006

(*) 17 e 18 NÃO SE APLICAM PARA PRODUTOS DESTINADOS À MICROBIOLOGIA
 MAPA/LANAGRO - PE 1 de 1



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Secretaria de Defesa Agropecuária
Coordenação Geral de Apoio Laboratorial
Laboratório Nacional Agropecuário em Pernambuco - Lanagro/PE
Laboratório de Análises Físico-químicas de Alimentos de Origem Animal e Água

Relatório de Análises

Certificado referente à requisição nº: 05359/09

Requerente: Ceasa/OS - Pernambuco.

Endereço: BR.101 Sul, km 70 2º andar - Curado- Recife.

Amostra: Mortadela Sadilar, Marca Sadia, Produzido por Sadia - SA

Apresentação: Sacos plásticos de 1000 mL.

Data de fabricação: 15/04/09

Data de validade: 14/07/09

Amostragem: Amostra coletada pelo requerente.

Local da coleta: Escola Estácio Coimbra

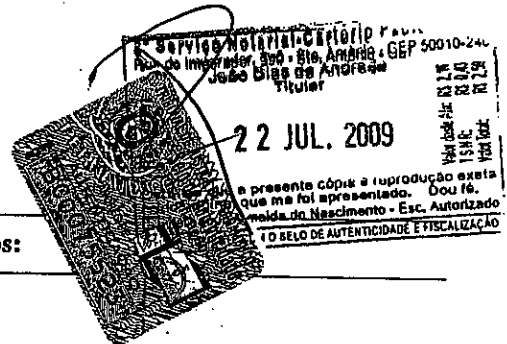
Data da coleta: 27/05/2009 17:30h

Quantidade recebida: 02 unidades.

Data de recebimento: 02/06/2009 10:50h

Período de análise: 08/06/09 a 10/06/09

Emissão dos resultados: 12/06/09



Resultados obtidos:

017 - Amido	3,40%
020 - Aspecto	normal
026 - Coloração	própria
099 - Textura	normal
102 - Umidade e voláteis	58,60%

Observações:

- Os resultados apresentados referem-se apenas aos itens e amostras ensaiados, não sendo extensíveis a lotes e/ou linha de produtos.
- Metodologia utilizada: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Instrução Normativa Nº 20 de 27 de julho de 1999: "Métodos Analíticos Físico-Químicos, para Controle de Produtos Cárneos e seus Ingredientes - Sal e Salmoura".

Responsável pelas análises:

Bruno Parente Lima
Fiscal Federal Agropecuário
Carteira de Identificação Fiscal nº 2378

Responsável técnico:

Bruno Parente Lima
Fiscal Federal Agropecuário
Carteira de Identificação Fiscal nº 2378

Rua Dom Manoel de Medeiros, s/n - Dois Irmãos - Recife/PE.
Campus da Universidade Federal Rural de Pernambuco - UFRPE
CEP: 52171-030 - Fones: (81) 3441.6311/3570 - FAX: (81) 3441. 6477

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E DO ABASTECIMENTO
LABORATÓRIO NACIONAL AGROPECUÁRIO - LANAGRO/PE
Rua Dom Manoel de Medeiros, s/n - Dois Irmãos - Recife/PE
(Campus da Universidade Federal Rural de Pernambuco - UFRPE)
CEP: 52171-030 - Fones: (81) 3441.6311/3570 - FAX: (81) 3441.6477

REQUISIÇÃO Nº 05359/09

ANÁLISE: MICROBIOLÓGICA

DATA COLHEITA: 27/05/09 HORA: 17:30 DATA ENTRADA: 02/06/09 HORA: 10:50

INÍCIO ANÁLISE: 02/06/2009 TÉRMINO ANÁLISE: 12/06/2009

PRODUTO: MORTADELA

PROPRIETÁRIO: SADIA - SA.

ESTABELECIMENTO / PROPRIEDADE: PROGRAMA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ENDEREÇO: AV. CORONEL JOSÉ TEÓFILO CARNEIRO, Nº1001

LOCAL DA COLHEITA: ESCOLA ESTÁCIO COIMBRA

MUNICÍPIO/UF: UBERLÂNDIA/MG

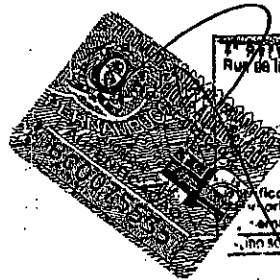
RELATÓRIO DE ENSAIO:

M03 - Contagem de *Clostridium perfringens*..... < 1,0x10¹ UFC/g Est.
M05 - Contagem de *Clostridium sulfito* redutor..... < 1,0x10¹ UFC/g Est.
M06 - Contagem de coliformes termotolerantes..... < 1,0x10² UFC/g Est.
M07 - Contagem de coliformes totais..... < 1,0x10² UFC/g Est.
M12 - Contagem de *Staphylococcus aureus*..... Não avaliado
M26 - Pesquisa de Salmonella..... Ausência em 25g

Metodologia Utilizada: IN 62/2003 e IN 40

OBS.: Os resultados restringem-se a amostra analisada.

Recife, 12 de junho de 2009



Cartório
Rua de Imperador, 100 - Blo. Antônio - CEP 50010-000
José Elias de Andrade
Titular
22 JUL. 2009
Este documento é uma cópia que a presente cópia é reprodução exata do original que me foi apresentado. Dou fé.
Mariano Almeida do Nascimento - Esc. Autorizado
UNICAMENTE COM O SELO DE AUTENTICIDADE E FISCALIZAÇÃO

DATA DA DIGITAÇÃO: 15/06/2009
HORA DA DIGITAÇÃO: 10:21

Cristine E. A. da Silva
Responsável pelo exame

Cristine Espindola A. da Silva
Analista de Laboratório Pleno
CRBio 27263/05-D
LANAGRO/PE

[Assinatura]
Responsável pelo Setor

LABORATÓRIO NACIONAL AGROPECUÁRIO
FISCALIZAÇÃO E IDENTIFICAÇÃO
Cartório de Identificação Fiscal Nº 1776
MAPA/LANAGRO-PE



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
 Secretaria de Defesa Agropecuária
 Coordenação Geral de Apoio Laboratorial
 Laboratório Nacional Agropecuário em Pernambuco - Lanagro/PE
 Laboratório de Análises Físico-químicas de Alimentos de Origem Animal e Água

Relatório de Análises

Certificado referente à requisição nº: 05360/09

Requerente: Ceasa/OS – Pernambuco.

Endereço: BR.101 Sul, km 70 2º andar – Curado- Recife.

Amostra: Carne Bovina Salgada Curada Dessecada – Jerked Beef, Marca Frinense, Produzido por Frinense Alimentos Ltda.

Apresentação: Sacos plásticos de 1000 mL.

Data de fabricação: 22/04/09

Data de validade: 19/10/09

Amostragem: Amostra coletada pelo requerente.

Local da coleta: Escola José Maria

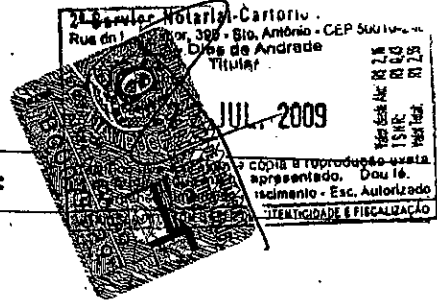
Data da coleta: 27/05/2009 15:30h

Quantidade recebida: 02 unidades.

Data de recebimento: 02/06/2009 10:52h

Período de análise: 08/06/09 a 10/06/09

Emissão dos resultados: 12/06/09



Resultados obtidos:

021 – Atividade em Água	0,73
026 - Coloração	própria
070 – Nitritos	50,04 mg/kg
077 – pH	5,5
093 – Resíduo mineral fixo	11,07%
102 – Umidade e Voláteis	48,71%

Observações:

- Os resultados apresentados referem-se apenas aos itens e amostras ensaiados, não sendo extensíveis a lotes e/ou linha de produtos.
- Metodologia utilizada: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Instrução Normativa Nº 20 de 27 de julho de 1999: "Métodos Analíticos Físico-Químicos, para Controle de Produtos Carneos e seus Ingredientes - Sal e Salmoura".

Responsável pelas análises:

Bruno Parente Lima
 Bruno Parente Lima
 Fiscal Federal Agropecuário
 Carteira de Identificação Fiscal nº 2377

Responsável técnico:

Bruno Parente Lima
 Bruno Parente Lima
 Fiscal Federal Agropecuário
 Carteira de Identificação Fiscal nº 2378

Rua Dom Manoel de Medeiros, s/n - Dois Irmãos - Recife/PE.
 Campus da Universidade Federal Rural de Pernambuco - UFRPE
 CEP: 52171-030 - Fones: (81) 3441.6311/3570 - FAX: (81) 3441.6477

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E DO ABASTECIMENTO
LABORATÓRIO NACIONAL AGROPECUÁRIO – LANAGRO/PE
Rua Dom Manoel de Medeiros, s/n - Dols Irmãos – Recife/PE
(Campus da Universidade Federal Rural de Pernambuco – UFRPE)
CEP: 52171-030 – Fones: (81) 3441.6311/3570 – FAX: (81) 3441.6477

REQUISIÇÃO Nº 05360/09

ANÁLISE: MICROBIOLÓGICA

DATA COLHEITA: 27/05/09 HORA: 15:30 DATA ENTRADA: 02/06/09 HORA: 10:52

INÍCIO ANÁLISE: 02/06/2009 TÉRMINO ANÁLISE: 10/06/2009

PRODUTO: CARNE BOVINA SALGADA CURADA DESSECADA – JERHED BEEF

PROPRIETÁRIO: FRINENSE ALIMENTOS LTDA.

ESTABELECIMENTO / PROPRIEDADE: PROGRAMA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ENDEREÇO: AV. ZOALLO SOLA, Nº44

LOCAL DA COLHEITA: ESCOLA JOSÉ MARIA

MUNICÍPIO/UF: ITAPERUNA/RJ

RELATÓRIO DE ENSAIO:

M03 - Contagem de *Clostridium perfringens*..... < 1,0x10¹ UFC/g Est.
M05 - Contagem de *Clostridium sulfito redutor*..... < 1,0x10¹ UFC/g Est.
M06 - Contagem de coliformes termotolerantes..... < 1,0x10² UFC/g Est.
M12 - Contagem de *Staphylococcus aureus*..... Não avaliado
M26 - Pesquisa de Salmonella..... Ausência em 25g

Metodologia Utilizada: IN 62/2003 e IN 40

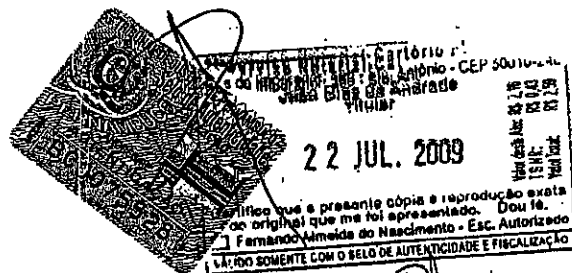
OBS.: Os resultados restringem-se a amostra analisada.

Recife, 10 de junho de 2009

DATA DA DIGITAÇÃO: 15/06/2009
HORA DA DIGITAÇÃO: 10:24


Responsável pelo exame

Cristine Espindola A. da Silva
Analista de Laboratório Pleno
CRBio 27263/05-D
LANAGRO/PE




Responsável pelo Setor

D. LUIZ APARECIDO M. SOUZA
FISCAL FEDERAL AGROPECUÁRIO
Carteira de Identificação Fiscal Nº 4716
MAPA/LANAGRO-PE



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Secretaria de Defesa Agropecuária
Coordenação Geral de Apoio Laboratorial
Laboratório Nacional Agropecuário em Pernambuco - Lanagro/PE
Laboratório de Análises Físico-químicas de Alimentos de Origem Animal e Água

Relatório de Análises

Certificado referente à requisição nº: 05361/09

Requerente: Ceasa/OS - Pernambuco.

Endereço: BR.101 Sul, km 70 2º andar - Curado- Recife.

Amostra: Chocolate Vitaminado, produzido por União dos Palmares Produtos Alimentícios Ltda

Apresentação: Sacos plásticos de 1000 mL.

Data de fabricação: 30/03/09

Data de validade: 30/09/09

Amostragem: Amostra coletada pelo requerente.

Local da coleta: Sylvio Rabelo

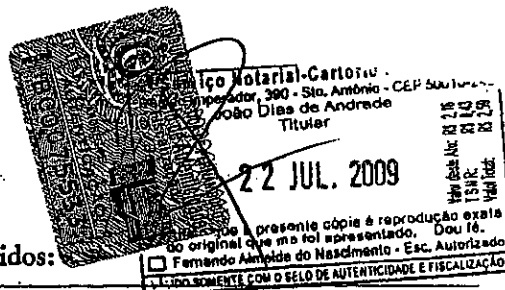
Data da coleta: 27/05/2009 16:30h

Quantidade recebida: 2 Litros

Data de recebimento: 02/06/09 10:54

Período de análise: 03/06/2009 a 04/06/2009

Emissão dos resultados: 03/06/2009



Resultados obtidos:

001 - Acidez (ácido láctico)	4,12 g ác. lát./100mL
075 - Odor	próprio
095 - Sacarose	Positivo

Observações:

- Os resultados apresentados referem-se apenas aos itens e amostras ensaiados, não sendo extensíveis a lotes e/ou linha de produtos.
- Metodologia utilizada: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Instrução Normativa Nº 68 de 12 de Dezembro de 2006: "Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos para Controle de Leite e Produtos Lácteos".

Responsável pelas análises:

Bruno Parente Lima
Fiscal Federal Agropecuário
Carteira de Identificação Fiscal nº 2277

Responsável técnico:

Bruno Parente Lima
Fiscal Federal Agropecuário
Carteira de Identificação Fiscal nº 2378

Rua Dom Manoel de Medeiros, s/n - Dois Irmãos - Recife/PE.
Campus da Universidade Federal Rural de Pernambuco - UFRPE
CEP: 52171-030 - Fones: (81) 3441.6311/3570 - FAX: (81) 3441. 6477

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E DO ABASTECIMENTO
LABORATÓRIO NACIONAL AGROPECUÁRIO - LANAGRO/PE
Rua Dom Manoel de Medeiros, s/n - Dois Irmãos - Recife/PE
(Campus da Universidade Federal Rural de Pernambuco - UFRPE)
CEP: 52171-030 - Fones: (81) 3441.6311/3570 - FAX: (81) 3441.6477

REQUISIÇÃO Nº 05361/09

ANÁLISE: MICROBIOLÓGICA

DATA COLHEITA: 27/05/09 HORA: 16:30 DATA ENTRADA: 02/06/09 HORA: 10:54

INÍCIO ANÁLISE: 02/06/2009 TÉRMINO ANÁLISE: 30/06/2009

PRODUTO: BEBIDA LÁCTEA UHT SABOR CHOCOLATE - CHOCOLATE VITAMINADO

PROPRIETÁRIO: UNIÃO DOS PALMARES PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA.

ESTABELECIMENTO / PROPRIEDADE: PROGRAMA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ENDEREÇO: AV. JOÃO LYRA FILHO, 290.

LOCAL DA COLHEITA: SYLVIO RABELO

MUNICÍPIO/UF: UNIÃO DOS PALMARES/AL

RELATÓRIO DE ENSAIO:

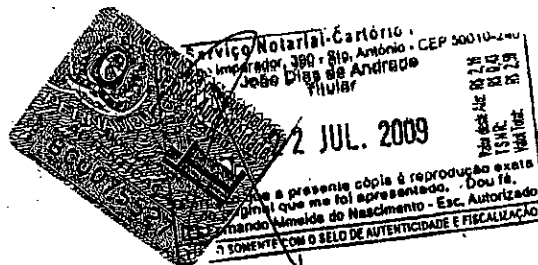
M11 - Contagem de microrganismos mesófilos aeróbios viáveis a 30°C.....< 0,3 NMP/mL

M28 - Pré-incubação a 36°C por 7 dias em produtos UHT.....Sem Alteração

Metodologia Utilizada: IN 62/2003

OBS.: Os resultados restringem-se a amostra analisada.

Recife, 30/06/09



DATA DA DIGITAÇÃO: 03/07/2009
HORA DA DIGITAÇÃO: 14:10

Cristine Espindola A. da Silva
Responsável pelo exame
Cristine Espindola A. da Silva
Analista de Laboratório Pleno
CRBio 27263/05-D
LANAGRO/PE

Galila Angelica M. U...
Responsável pelo Setor
GALILA ANGELICA M. U...
FISCAL FEDERAL AGROPECUÁRIA
Carteira de Identificação Fiscal Nº 171
MAPA/ANAGRO, PE

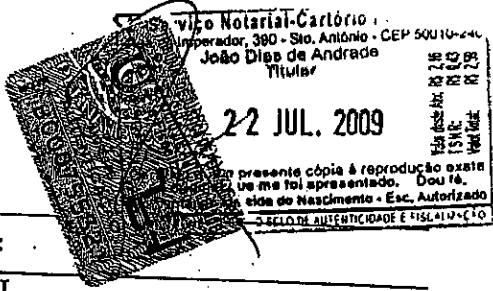


Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
 Secretaria de Defesa Agropecuária
 Coordenação Geral de Apoio Laboratorial
 Laboratório Nacional Agropecuário em Pernambuco - Lanagro/PE
 Laboratório de Análises Físico-químicas de Alimentos de Origem Animal e Água

Relatório de Análises

Certificado referente à requisição nº: 05362/09

Requerente: Ceasa/OS – Pernambuco.
Endereço: BR.101 Sul, km 70 2º andar – Curado- Recife.
Amostra: Leite UHT Integral, marca Valedourado, produzido Indústria de Laticínios Palmeira dos Índios - AS/Ipisa
Apresentação: Sacos plásticos de 1000 mL.
Data de fabricação: 09/04/09
Data de validade: 09/09/09
Amostragem: Amostra coletada pelo requerente.
Local da coleta: Escola Sinzenando Silveira
Data da coleta: 27/05/2009 16:40h
Quantidade recebida: 2 Litros
Data de recebimento: 02/06/09 10:56h
Período de análise: 04/06/09
Emissão dos resultados: 09/06/09



Resultados obtidos:

001 – Acidez (ácido láctico)	0,21 g ác.lát./100mL
014 – Açúcares Redutores em Lactose	4,25%
015 – Água Oxigenada	Negativo
017 - Amido	Negativo
027 - Cloretos	Negativo
037 – Densidade	1,0317 g/cm ³ a 15C°
041 – Extrato Seco Desengordurado	8,48%
042 – Extrato Seco Total	11,78%
048 – Índice Crioscópico	-0,554°C
062 – Lipídios (gordura Total)	3,30%
067 – Neut. de acidez	negativo
095 – Sacarose	0,02%

Observações:

- Os resultados apresentados referem-se apenas aos itens e amostras ensaiados, não sendo extensíveis a lotes e/ou linha de produtos.
- Metodologia utilizada: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Instrução Normativa Nº 68 de 12 de Dezembro de 2006: "Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos para Controle de Leite e Produtos Lácteos".

Responsável pelas análises:

Bruno Parente Lima
 Bruno Parente Lima
 Fiscal Federal Agropecuário
 Carteira de Identificação Fiscal nº 2378

Rua Dom Manoel de Medeiros, s/n - Dois Irmãos - Recife/PE.
 Campus da Universidade Federal Rural de Pernambuco - UFRPE
 CEP: 52171-030 - Fones: (81) 3441.6311/3570 - FAX: (81) 3441. 6477

Responsável técnico:

Bruno Parente Lima
 Bruno Parente Lima
 Fiscal Federal Agropecuário
 Carteira de Identificação Fiscal nº 2378

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E DO ABASTECIMENTO
LABORATÓRIO NACIONAL AGROPECUÁRIO – LANAGRO/PE
Rua Dom Manoel de Medeiros, s/n - Dois Irmãos – Recife/PE
(Campus da Universidade Federal Rural de Pernambuco – UFRPE)
CEP: 52171-030 – Fones: (81) 3441.6311/3570 – FAX: (81) 3441.6477

REQUISIÇÃO Nº 05362/09

ANÁLISE: MICROBIOLÓGICA

DATA COLHEITA: 27/05/09 HORA: 14:40 DATA ENTRADA: 02/06/09 HORA: 10:56

INÍCIO ANÁLISE: 02/06/2009 TÉRMINO ANÁLISE: 30/06/2009

PRODUTO: LEITE UHT INTEGRAL – VALE DOURADO

PROPRIETÁRIO: INDÚSTRIA DE LATICÍNIOS PALMEIRA DOS ÍNDIOS – AS/ILPISA.

ESTABELECIMENTO / PROPRIEDADE: PROGRAMA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ENDEREÇO: RODOVIA AL – 210 KM 02 – ZONA RURAL.

LOCAL DA COLHEITA: ESCOLA SINZENANDO SILVEIRA

MUNICÍPIO/UF: PALMEIRA DOS ÍNDIOS/AL

RELATÓRIO DE ENSAIO:

M11 - Contagem de microrganismos mesófilos aeróbios viáveis a 30°C.....4,0x10² UFC/mL Est.

M28 - Pré-incubação a 36°C por 7 dias em produtos UHT.....Sem Alteração

Metodologia Utilizada: IN 62/2003

OBS.: Os resultados restringem-se a amostra analisada.

Recife, 30/06/09



DATA DA DIGITAÇÃO: 03/07/2009
HORA DA DIGITAÇÃO: 13:56

Cristine Espindola A. da Silva
Responsável pelo exame

Cristine Espindola A. da Silva
Analista de Laboratório Pleno
CRBio 27263/05-D
LANAGRO/PE

Dalila Ângela M. Duar
P/Responsável pelo Setor
DALILA ÂNGÉLICA M. DUAR
FISCAL FEDERAL AGROPECUÁRIO
Carteira de Identificação Fiscal Nº 177.
MAPA, ANAGRO, PE



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
 Secretaria de Defesa Agropecuária
 Coordenação Geral de Apoio Laboratorial
 Laboratório Nacional Agropecuário em Pernambuco - Lanagro/PE
 Laboratório de Análises Físico-químicas de Alimentos de Origem Animal e Água

Relatório de Análises

Certificado referente à requisição nº: 05366/09

Requerente: Ceasa/OS - Pernambuco.

Endereço: BR.101 Sul, km 70 2º andar - Curado- Recife.

Amostra: Queijo Mussarela, marca Biana, Produzido por Indústria de Laticínio Dona

Apresentação: Sacos plásticos de 1000 mL.

Data de fabricação: 27/04/09

Data de validade: 27/08/09

Amostragem: Amostra coletada pelo requerente.

Local da coleta: Escola Estácio Coimbra

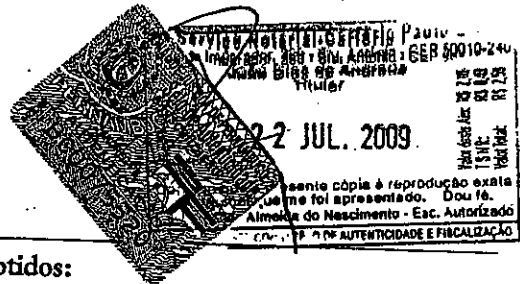
Data da coleta: 27/05/2009 17:00h

Quantidade recebida: 1 Peça de 4Kg

Data de recebimento: 02/06/2009 11:01h

Período de análise: 03/06/2009 a 04/06/2009

Emissão dos resultados: 09/06/09



Resultados obtidos:

020 - Aspecto	normal
028 - Cloretos	1,08% NaCl
062 - Lipídios	27,50%
075 - Odor	próprio
102 - Umidade e Voláteis	55,10%

Observações:

- Os resultados apresentados referem-se apenas aos itens e amostras ensaiados, não sendo extensíveis a lotes e/ou linha de produtos.
- Metodologia utilizada: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Instrução Normativa Nº 68 de 12 de Dezembro de 2006: "Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos para Controle de Leite e Produtos Lácteos".

Responsável pelas análises:

Bruno Parente Lima
 Fiscal Federal Agropecuário
 Carteira de Identificação Fiscal nº 2378

Responsável técnico:

Bruno Parente Lima
 Fiscal Federal Agropecuário
 Carteira de Identificação Fiscal nº 2378

Rua Dom Manoel de Medeiros, s/n - Dois Irmãos - Recife/PE.
 Campus da Universidade Federal Rural de Pernambuco - UFRPE
 CEP: 52171-030 - Fones: (81) 3441.6311/3570 - FAX: (81) 3441.6477

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E DO ABASTECIMENTO
LABORATÓRIO NACIONAL AGROPECUÁRIO – LANAGRO/PE
Rua Dom Manoel de Medeiros, s/n - Dois Irmãos – Recife/PE
(Campus da Universidade Federal Rural de Pernambuco – UFRPE)
CEP: 52171-030 – Fones: (81) 3441.6311/3570 – FAX: (81) 3441.6477

REQUISIÇÃO Nº 05365/09

ANÁLISE: MICROBIOLÓGICA

DATA COLHEITA: 27/05/09 HORA: 17:00 DATA ENTRADA: 02/06/09 HORA: 11:00

INÍCIO ANÁLISE: 02/06/2009 TÉRMINO ANÁLISE: 18/06/2009

PRODUTO: QUEIJO MUSSARELA - BIANA

PROPRIETÁRIO: INDÚSTRIA DE LATICÍNIO DONA

ESTABELECIMENTO / PROPRIEDADE: PROGRAMA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ENDEREÇO: RODOVIA PA 447 KM 03 ZONA RURAL.

LOCAL DA COLHEITA: ESCOLA ESTÁCIO COIMBRA

MUNICÍPIO/UF: PIÇARRA/PA

RELATÓRIO DE ENSAIO:

M06 - Contagem de coliformes termotolerantes.....< 1,0x10² UFC/g Est.

M07 - Contagem de coliformes totais.....< 1,0x10² UFC/g Est.

M12 - Contagem de *Staphylococcus aureus*.....Não Avaliado

M20 - Pesquisa de *Listeria monocytogenes*.....Ausência em 25g

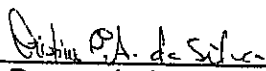
M26 - Pesquisa de Salmonella.....Ausência em 25g

Metodologia Utilizada: IN 62/2003 e IN 40

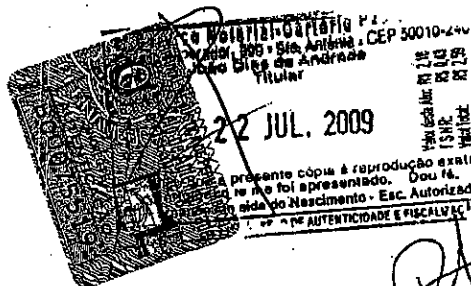
OBS.: Os resultados restringem-se a amostra analisada.

Recife, 16/06/09

DATA DA DIGITAÇÃO: 16/06/2009
HORA DA DIGITAÇÃO: 17:02


Responsável pelo exame

Cristine Espindola A. da Silva
Analista de Laboratório Pleno
CRBio 27263/05-D
LANAGRO/PE




Responsável pelo Setor

JALIA ANGÉLICA
TÍTULADA
SECRETARIA DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E DO ABASTECIMENTO
SECRETARIA DE IDENTIFICAÇÃO FISCAL Nº 171
MAPA/ LANAGRO/PE



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
 Secretaria de Defesa Agropecuária
 Coordenação Geral de Apoio Laboratorial
 Laboratório Nacional Agropecuário em Pernambuco - Lanagro/PE
 Laboratório de Análises Físico-químicas de Alimentos de Origem Animal e Água

Relatório de Análises

Certificado referente à requisição nº: 05032/09

Requerente: Censa/OS - Pernambuco.

Endereço: BR.101 Sul, km 70 2º andar - Curado- Recife.

Amostra: Leite Pasteurizado Tipo C, marca "Rodeio", Merenda Escolar, produzido por R.F. Gonçalves.

Apresentação: Saco plástico de 1000mL

Data de fabricação: 25/05/09

Data de validade: 27/05/09

Amostragem: Amostra coletada pelo requerente.

Local da coleta: Rua Benjamin Constant, 580 - Canhotinho/PE.

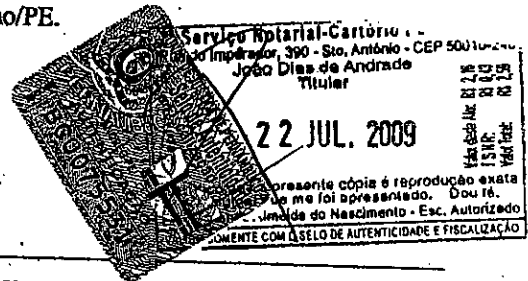
Data da coleta: 25/05/2009 09:15h

Quantidade recebida: 02 unidades.

Data de recebimento: 26/05/09 11:16h

Período de análise: 27/05/09

Emissão dos resultados: 29/05/09



Resultados obtidos:

001 - Acidez (ácido láctico)	0,17g ác. lát./100mL
037 - Densidade	1,0317g/cm³ a 15°C
041 - Extrato Seco Desengordurado	8,88%
042 - Extrato Seco Total	12,78%
048 - Índice Crioscópico	-0,506°C
062 - Lípidios (gordura) - Butirométrico	3,90%
076 - Peroxidase	Positivo
103 - Volume medido	1090mL

Observações:

- Os resultados apresentados referem-se apenas aos itens e amostras ensaiados, não sendo extensíveis a lotes e/ou linha de produtos.
- Metodologia utilizada: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Instrução Normativa Nº 68 de 12 de Dezembro de 2006: "Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos para Controle de Leite e Produtos Lácteos".

Responsável pelas análises:

Ennio Jette Anselmo da Silva
 Fiscal Federal Agropecuário
 Carteira de Identificação Fiscal nº 2586

Responsável técnico:

Ennio Jette Anselmo
 Fiscal Federal
 Carteira de Identificação Fiscal nº 2586

Rua Dom Manoel de Medeiros, s/n - Dois Irmãos - Recife/PE
 Campus da Universidade Federal Rural de Pernambuco - UFRPE
 CEP: 52171-030 - Fones: (81) 3441.6311/3570 - FAX: (81) 3441.6477

Ennio Jette Anselmo
 Fiscal Federal Agropecuário
 Carteira de Identificação Fiscal nº 2586

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E DO ABASTECIMENTO
LABORATÓRIO NACIONAL AGROPECUÁRIO – LANAGRO/PE
Rua Dom Manoel de Medeiros, s/n - Dois Irmãos – Recife/PE
(Campus da Universidade Federal Rural de Pernambuco – UFRPE)
CEP: 52171-030 – Fones: (81) 3441.6311/3570 – FAX: (81) 3441.6477

REQUISIÇÃO Nº 05032/09

ANÁLISE: MICROBIOLÓGICA

DATA COLHEITA: 25/05/09 HORA: 09:15 DATA ENTRADA: 28/05/09 HORA: 11:18
INÍCIO ANÁLISE: 26/05/2009 TÉRMINO ANÁLISE: 28/05/2009

PRODUTO: LEITE PASTEURIZADO TIPO "C" – RODEIO

PROPRIETÁRIO: R. F. GONÇALVES

ESTABELECIMENTO / PROPRIEDADE: MERENDA ESCOLAR

ENDEREÇO: RUA BENJAMIM CONSTANT, 580.

LOCAL DA COLHEITA: PROPRIO ESTABELECIMENTO

MUNICÍPIO/UF: CANHOTINHO/PE

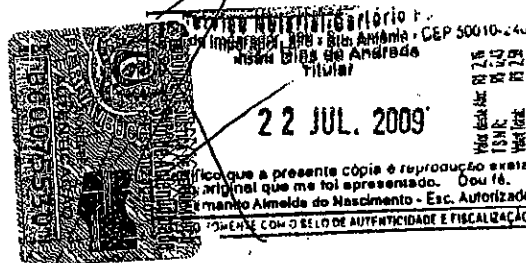
RELATÓRIO DE ENSAIO:

M13 - Contagem padrão de microrganismos mesófilos aeróbios estritos e facultativos
viáveis.....6,0x10³ UFC/mL
M15 - Número Mais Provável de coliformes termotolerantes.....< 0,3 NMP/mL
M16 - Número Mais Provável de Coliformes totais.....< 0,3 NMP/mL
M26 - Pesquisa de Salmonella.....Ausência em 25mL

Metodologia Utilizada: IN 62/2003 e IN 40

OBS.: Os resultados restringem-se a amostra analisada.

Recife, 28/05/09



DATA DA DIGITAÇÃO: 29/05/2009
HORA DA DIGITAÇÃO: 08:38

Cristine Espindola A. da Silva
Responsável pelo exame
Cristine Espindola A. da Silva
Analista de Laboratório Pleno
CRBio 27263/05-D
LANAGRO/PE

Dalila Angelica M. Duarte
Responsável pelo Setor
DALILA ANGELICA M. DUARTE
FISCAL FEDERAL AGROPECUÁRIO
Carteira de Identificação Fiscal Nº 1776
MAPALANAGRO - PE



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Secretaria de Defesa Agropecuária
Coordenação Geral de Apoio Laboratorial
Laboratório Nacional Agropecuário em Pernambuco - Lanagro/PE
Laboratório de Análises Físico-químicas de Alimentos de Origem Animal e Água

Relatório de Análises

Certificado referente à requisição nº: 05026/09

Requerente: Ceasa/OS - Pernambuco.

Endereço: BR.101 Sul, km 70 2º andar - Curado- Recife.

Amostra: Leite Pasteurizado Tipo C, marca "Itagro", Merenda Escolar, produzido por Itaenga Agropecuária Ltda

Apresentação: Saco plástico de 1000ml

Data de fabricação: 25/05/09

Data de validade: 28/05/09

Amostragem: Amostra coletada pelo requerente

Local da coleta: Fazenda São Joaquim - Estrada da Camboa - Lagoa de Itaenga/PE

Data da coleta: 25/05/2009 12:00h

Quantidade recebida: 02 unidades

Data de recebimento: 26/05/2009 11:10h

Período de análise: 27/05/09

Emissão dos resultados: 29/05/09



Resultados obtidos:

001 - Acidez (ácido láctico)	0,17g ác. lát./100mL
037 - Densidade a 15°C	1,0312g/cm ³ a 15°C
041 - Extrato Seco Desengordurado	8,78%
042 - Extrato Seco Total	12,38%
048 - Índice Crioscópico	-0,521°C
062 - Lipídios (gordura)	3,60%
076 - Peroxidase	Positivo
103 - Volume medido	1000mL

Observações:

- Os resultados apresentados referem-se apenas aos itens e amostras ensaiados, não sendo extensíveis a lotes e/ou linha de produtos.
- Metodologia utilizada: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Instrução Normativa Nº 68 de 12 de Dezembro de 2006: "Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos para Controle de Leite e Produtos Lácteos".

Responsável pelas análises:

Ennio Jette Aristide da Silva
Fiscal Federal Agropecuário
Carteira de Identificação Fiscal nº 2588

Responsável técnico:

Ennio Jette Aristide da Silva
Fiscal Federal Agropecuário
Carteira de Identificação Fiscal nº 2588

Rua Dom Manoel de Medeiros, s/n - Dois Irmãos - Recife/PE.
Campus da Universidade Federal Rural de Pernambuco - UFRPE
CEP: 52171-030 - Fones: (81) 3441.6311/3570 - FAX: (81) 3441.6477

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E DO ABASTECIMENTO
LABORATÓRIO NACIONAL AGROPECUÁRIO – LANAGRO/PE
Rua Dom Manoel de Medeiros, s/n - Dois Irmãos – Recife/PE
(Campus da Universidade Federal Rural de Pernambuco – UFRPE)
CEP: 52171-030 – Fones: (81) 3441.6311/3570 – FAX: (81) 3441.6477

REQUISIÇÃO Nº 05026/09

ANÁLISE: MICROBIOLÓGICA

DATA COLHEITA: 25/05/09 HORA: 12:00 DATA ENTRADA: 26/05/09 HORA: 11:10

INÍCIO ANÁLISE: 26/05/2009 TÉRMINO ANÁLISE: 28/05/2009

PRODUTO: LEITE PASTEURIZADO TIPO "C" – ITAGRO

PROPRIETÁRIO: ITAENGA AGROPECUÁRIA LTDA.

ESTABELECIMENTO / PROPRIEDADE: MERENDA ESCOLAR

ENDEREÇO: FAZENDAS SÃO JOAQUIM-ESTRADA DA CAMBOA

LOCAL DA COLHEITA: PROPRIO ESTABELECIMENTO

MUNICÍPIO/UF: LAGOA DE ITAENGA/PE

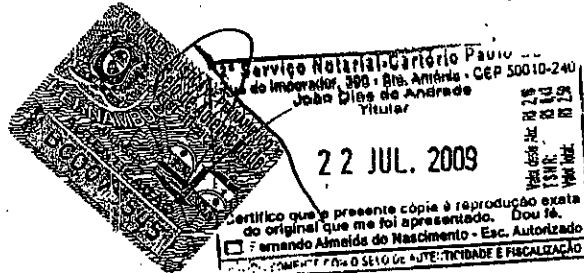
RELATÓRIO DE ENSAIO:

M13 - Contagem padrão de microrganismos mesófilos aeróbios estritos e facultativos
viáveis.....1,0x10⁵ UFC/mL Est.
M15 - Número Mais Provável de coliformes termotolerantes..... < 0,3 NMP/mL
M16 - Número Mais Provável de Coliformes totais..... < 0,3 NMP/mL
M26 - Pesquisa de Salmonella..... Ausência em 25mL

Metodologia Utilizada: IN 62/2003 e IN 40

OBS.: Os resultados restringem-se a amostra analisada.

Recife, 28/05/09



DATA DA DIGITAÇÃO: 29/05/2009
HORA DA DIGITAÇÃO: 08:29

Cristine Espindola A. da Silva

Responsável pelo exame

Cristine Espindola A. da Silva
Analista de Laboratório Pleno
CRBio 27263/05-D
LANAGRO/PE

Fernando Almeida do Nascimento

Responsável pelo Setor

LABORATÓRIO NACIONAL AGROPECUÁRIO
LABORATÓRIO NACIONAL AGROPECUÁRIO
Central de Identificação Fiscal Nº 1776
LANAGRO/PE




QUADRO DE RESULTADOS LABORATORIAIS COM PARECER TÉCNICO

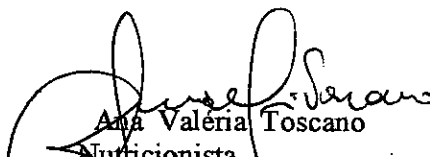
PRODUTOS	ANÁLISES	
	FÍSICO-QUÍMICAS	MICROBIOLÓGICAS
Ovo In-Natura	----	Próprio para consumo
Corte de Frango Congelados	Próprio para consumo	Próprio para consumo
Corte de Frango Congelado	----	Próprio para consumo
Mortadela	Próprio para consumo	Próprio para consumo
Carne Bovina Salgada, Curada e Dessecada – Jerked Beef	---	Próprio para consumo
Carne Bovina, Salgada, Curada e dessecada – Jerked Beef.	Próprio para consumo	----
Leite Achocolatado	Próprio para consumo	Próprio para consumo
Leite UHT Integral 1	Próprio para consumo	Próprio para consumo
Leite UHT Integral 2		
Leite Pasteurizado Tipo C	Próprio para consumo	Próprio para consumo
Cereal Vitaminado de milho	Próprio para consumo	Próprio para consumo

Nota:

- No Ovo In-Natura só são feitas Análises Microbiológicas.
- No leite pasteurizado tipo C, a Ceasa/PE realiza o Controle de Qualidade junto aos fornecedores e escolas.
- Todos os **resultados/parecer técnico** são respaldados nas Normas Técnicas, Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade RIISPOA – Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal, Decreto de nº 30.691 do MAPA.
- Atendimento a RDC 216 ANVISA de 15/09/2004
- Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Produtos Lácteos PM nº 146, do D.O.U. de 11/03/1996.

Técnicos Responsáveis:


Domingos Sávio Dornelas de Andrade
Químico Industrial
CRQ nº 01.201.922 1ª Região


Ana Valéria Toscano
Nutricionista
CRN6 – nº 3284

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E DO ABASTECIMENTO
LABORATÓRIO NACIONAL AGROPECUÁRIO - LANAGRO/PE
Rua Dom Manoel de Medeiros, s/n - Dois Irmãos - Recife/PE
(Campus da Universidade Federal Rural de Pernambuco - UFRPE)
CEP: 52171-030 - Fones: (81) 3441-6311/3570 - FAX: (81) 3441-6477

REQUISIÇÃO Nº 07870/09

ANÁLISE: MICROBIOLÓGICA

DATA COLHEITA: 24/08/09 HORA: 15:00 DATA ENTRADA: 25/08/09 HORA: 12:00

INÍCIO ANÁLISE: 26/08/2009 TÉRMINO ANÁLISE: 27/08/2009

PRODUTO: OVOS TIPO MÉDIO BRANCO

PROPRIETÁRIO: EDILSON DE ARAUJO SANTOS JUNIOR

ESTABELECIMENTO / PROPRIEDADE: PROGRAMA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ENDEREÇO: RODOVIA BR 408 KM 79 - ZONA RURAL

LOCAL DA COLHEITA: ESCOLA CÂNDIDO DUARTE

MUNICÍPIO/UF: PAUDALHO/PA

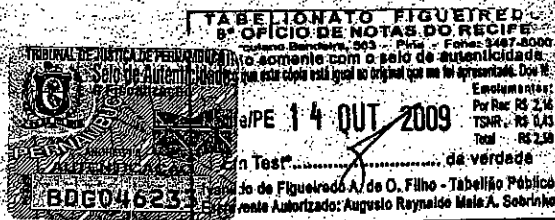
RELATÓRIO DE ENSAIO:

M26 - Pesquisa de Salmonella..... Ausência em 25g

Metodologia Utilizada: IN 62/2003 e IN 40

OBS.: Os resultados restringem-se a amostra analisada.

Recife, 27/08/09



DATA DA DIGITAÇÃO: 27/08/2009
HORA DA DIGITAÇÃO: 15:57

Jds
Responsável pelo exame
Lúcia Sadae P. C. A. Falcão
Analista de Laboratório Pleno
CRMV 2819
LANAGRO/PE

A
Responsável pelo Setor
DAIILA ANGELICA K. DUARTE
FISCAL FEDERAL AGROPECUÁRIO
Código de Identificação Fiscal Nº 1778
MAPA/LANAGRO - PE



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO
LABORATÓRIO DE EXPERIMENTAÇÃO E ANÁLISES DE ALIMENTOS
NONETE BARBOSA GUERRA

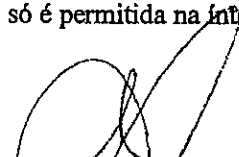
Página 1 de 1

CERTIFICADO DE ENSAIO Nº 1970/09 Data de Emissão: 29/07/2009

SOLICITANTE CEASA-PE – Diretoria de Programas Especiais – Alimentação Escolar		DATA DE ENTRADA 23.07.09
ENDEREÇO DO SOLICITANTE BR 101 Sul – Km 70 – Curado – PE		
NATUREZA DO PRODUTO CORTES CONGELADOS DE FRANGO		Marca DA TERRA
Outras Informações:	Lote	Data de fabricação: 29.05.2009 Data de validade: 12 meses
Amostra: aproximadamente 5 Kg, coletada pelo solicitante.		

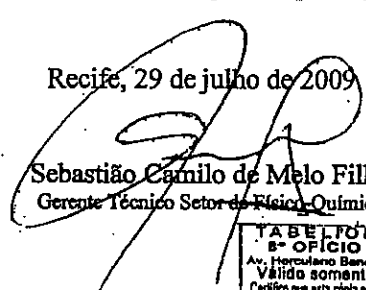
ENSAIOS FÍSICO-QUÍMICOS	RESULTADOS
Dripping Teste (Teor de líquido perdido por degelo em aves) (g/100g) Método: D.O.U Nº 142, 27/06/1999 (Campos S.D.S. – Tese – Campinas, 1993)	5,83
Características organolépticas Método: Adolfo Lutz, 2005	Próprias
Observações:	-
Conclusão:	-
ENSAIOS MICROBIOLÓGICOS	RESULTADOS
Coliformes a 45°C (NMP/g) Método: AOAC (966.24)	< 0,3
Observações: NMP = Número Mais Provável. Resultado expresso como < 0,3 NMP/g, representa ausência de crescimento, considerando o limite do método.	
Conclusão: atende ao item 5b da RDC 12/2001 - ANVISA, quanto aos parâmetros obrigatórios para amostra indicativa.	

Informamos que os resultados são referentes à amostra analisada e que a reprodução deste certificado só é permitida na íntegra.


Graciliane Nobre da Cruz Ximenes
 Gerente Técnico Setor de Microbiologia


Maria Olívia Cutrim Tavares
 Vice-Coordenadora do LEAAL

Recife, 29 de julho de 2009


Sebastião Camilo de Melo Filho
 Gerente Técnico Setor de Física Química

TABELONATO FIGUEIREDO
 8º OFÍCIO DE NOTAS DO RECIFE
 Av. Herculano Bandeira, 503 - Pina - Fones: 3467-8000
 Válido somente com o selo de autenticidade
 Certifico que esta cópia está igual ao original que me foi apresentado. Dow 11

Recife/PE 14 OUT 2009

Emolumentos:
 Por Rps R\$ 2,16
 TSNR R\$ 0,43
 Total R\$ 2,59

..... da verdade
 Sebastião Camilo de O. Filho - Tabelião Público
 Autorizado: Augusto Reynaldo Maia A. Sobrinho





**MINISTÉRIO DA AGRICULTURA
PECUÁRIA E ABASTECIMENTO**
SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA
DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE
ORIGEM ANIMAL
CERTIFICADO OFICIAL DE ANÁLISE

01-LABORATÓRIO: Laboratório Nacional Agropecuário - LANAGROPE Rua Dyon Manoel de Medeiros S/N - Doca Iralma - Recife/PE Tel. (81) 3441-4311 info@lanagrope.gov.br	03- Nº DA SOLICITAÇÃO/ANO: 058/2009
SETOR DE MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	
02-SERVIÇO DE INSPEÇÃO: SIF	04- Nº DO REGISTRO NO LABORATÓRIO 07886/09

05-PRODUTO: FRANGO	06-MARCA: FRANGO FORMOSO	07-Nº DO SIF: 2487	08-Nº DO CNPJ: 046.156/0002
------------------------------	------------------------------------	------------------------------	---------------------------------------

09-ESTABELECIMENTO: PAUDALHO AGROPECUÁRIA S/A	10-ENDEREÇO: ESTRADA DO PICA PAU AMARELO, 340 - PARATIBE PAULISTA - PE
---	--

11- DATA FABRICAÇÃO: 24/08/2009	12- DATA VALIDADE: 04/09/2009	13-LOTE: 02	14-TAMANHO DA PARTIDA: 2016	15- DATA E HORA RECEB. DA AMOSTRA: 25 / 08 / 2009 14 : 20
---	---	-----------------------	---------------------------------------	---

16-LACRE Nº - AMOSTRA: 0017076-29	17-LACRE Nº - CONTRAPROVA LANAGRO/SIF (*): NA	18-LACRE Nº - CONTRAPROVA EMPRESA (*): NA
---	---	---

19-TEMPERATURA /CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO:					
TEMPERATURA °C	CONGELADO SÓLIDO <input checked="" type="checkbox"/>	CRISTAIS DE GELO <input type="checkbox"/>	RESFRIADO <input type="checkbox"/>	AMBIENTE <input type="checkbox"/>	DECOMPOSIÇÃO <input type="checkbox"/>

20-ENSAIO (CÓDIGO): M26	21-RESULTADO: Ausência	22-UNIDADE: 25g	23-METODOLOGIA: MAPA-Instrução Normativa nº 62, 26 de agosto de 2005 MAPA-Instrução Normativa nº40, 12 de dezembro de 2005
-----------------------------------	----------------------------------	---------------------------	--

TABELIÃO T. FIGUEIREDO
6º OFÍCIO DE NOTAS DO RECIFE
Av. Hercúlio Bandeira, 563 - Pina - Fone: 3467-8000
Válido somente com o selo de autenticação
Certifico que esta cópia está igual ao original que me foi apresentada. Dou fé
Emolumentos:
Por Rec R\$ 2,16
TSHR R\$ 0,43
Total R\$ 2,59
Recife/PE 14 OUT 2009
da verdade
Tabelião Público
Autorizado: Augusto Reynaldo Mota A. Sobrinho



PRODUTO DESTINADO A MERENDA ESCOLAR

24-OBSERVAÇÕES:

25- DATA INÍCIO DA ANÁLISE: 25/08/2009	26- DATA TÉRMINO DA ANÁLISE: 27/08/2009	27- DATA DA EMISSÃO: 27/08/2009
--	---	---

28-ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO ANALISTA: Lúcia Sadáe P. C. A. Falcão Analista do Laboratório Pleno CRMV 2819	29-ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO R.T. DO LABORATÓRIO: DALILA ANGELO K. DUARTE FISCAL FEDERAL AGROPECUÁRIA
--	--

DOCUMENTO EM 4 VIAS: 1-SIF; 2-LABORATÓRIO; 3-SIPAG; 4-EMPRESA
LANAGRO/PE

(*) 17 E 18 NÃO SE APLICAM A PRODUTOS DESTINADOS A MICROBIOLOGIA
CANTINA DO LABORATÓRIO

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E DO ABASTECIMENTO
LABORATÓRIO NACIONAL AGROPECUÁRIO - LANAGRO/PE
Rua Dom Manoel de Medeiros, s/n - Dois Irmãos - Recife/PE
(Campus da Universidade Federal Rural de Pernambuco - UFRPE)
CEP: 52171-030 - Fones: (81) 3441.6311/3570 - FAX: (81) 3441.6477

REQUISIÇÃO Nº 08094/09

ANÁLISE: MICROBIOLÓGICA

DATA COLHEITA: 28/08/09 HORA: 10:15 DATA ENTRADA: 01/09/09 HORA: 11:06

INÍCIO ANÁLISE: 01/09/2009 TÉRMINO ANÁLISE: 04/09/2009

PRODUTO: MORTADELA - MORTADELA SADILAR

PROPRIETÁRIO: SADIA S/A

ESTABELECIMENTO / PROPRIEDADE: PROGRAMA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ENDEREÇO: RODOVIA MT 449, KM 4,6 ZONA RURAL

LOCAL DA COLHEITA: ESCOLA AUGUSTO SEVERO

MUNICÍPIO/UF: LUCAS DO RIO VERDE/MT

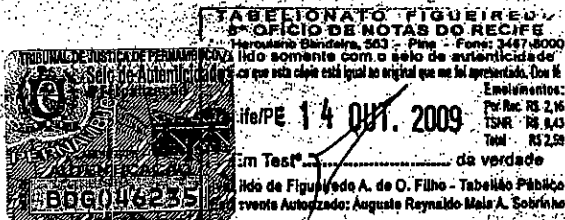
RELATÓRIO DE ENSAIO:

M03 - Contagem de Clostridium perfringens..... Não avaliado
M05 - Contagem de Clostridium sulfito redutor..... Não avaliado
M06 - Contagem de Coliformes termotolerantes..... < 1,0x10² UFC/g Est.
M07 - Contagem de Coliformes totais..... < 1,0x10² UFC/g Est.
M12 - Contagem de Staphylococcus aureus..... < 1,0x10² UFC/g Est.
M26 - Pesquisa de Salmonella..... Ausência em 25g

Metodologia Utilizada: IN 62/2003 e IN 40

OBS.: Os resultados restringem-se a amostra analisada.

Recife, 04 de Setembro de 2009



DATA DA DIGITAÇÃO: 04/09/2009
HORA DA DIGITAÇÃO: 12:22

Cristine Espindola A. de Silva
Responsável pelo exame

Cristine Espindola A. de Silva
Analista de Laboratório Pleno
CRBio 27263/05-D
LANAGRO/PE

Ana Mécia M. Vasconcelos
Responsável pelo Setor
Ana Mécia M. Vasconcelos
Responsável Técnica-Substituta

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E DO ABASTECIMENTO
LABORATÓRIO NACIONAL AGROPECUÁRIO - LANAGRO/PE
Rua Dom Manoel de Medeiros, s/n - Dois Irmãos - Recife/PE
(Campus da Universidade Federal Rural de Pernambuco - UFRPE)
CEP: 52171-030 - Fones: (81) 3441-6311/3570 - FAX: (81) 3441-6477

REQUISIÇÃO Nº 08095/09

ANÁLISE: MICROBIOLÓGICA

DATA COLHEITA: 28/08/09 HORA: 10:15 DATA ENTRADA: 01/09/09 HORA: 11:08

INÍCIO ANÁLISE: 02/09/2009 TÉRMINO ANÁLISE: 09/09/2009

PRODUTO: CHARQUE, BOVINA, SALGADA, CURADA E DESSECADA - NUTRICHARQUE

PROPRIETÁRIO: NUTRICHARQUE COMERCIAL LTDA

ESTABELECIMENTO / PROPRIEDADE: PROGRAMA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ENDEREÇO: RUA-02, Nº 265

LOCAL DA COLHEITA: ESCOLA AUGUSTO SEVERO

MUNICÍPIO/UF: GUAIRA/SP

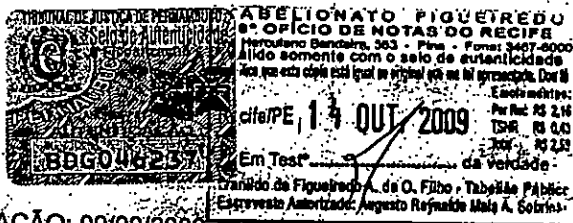
RELATÓRIO DE ENSAIO

M03 - Contagem de Clostridium perfringens..... Não avaliado
M05 - Contagem de Clostridium sulfito redutor..... Não avaliado
M06 - Contagem de Coliformes termotolerantes..... < 1,0x10⁶ UFC/g Est.
M12 - Contagem de Staphylococcus aureus..... < 1,0x10⁶ UFC/g Est.
M26 - Pesquisa de Salmonella..... Ausência em 25g

Metodologia Utilizada: IN 62/2003 e IN 40

OBS.: Os resultados restringem-se a amostra analisada.

Recife, 09 de Setembro de 2009



DATA DA DIGITAÇÃO: 09/09/2009

HORA DA DIGITAÇÃO: 15:01

Christine Espindola A. da Silva
Responsável pelo exame

Christine Espindola A. da Silva
Analista de Laboratório Pleno
CRRin 27263/05-D
LANAGRO/PE

Dalil A. Angelica M. Duarte
Responsável pelo Setor

DALIL A. ANGÉLICA M. DUARTE
FISCAL FEDERAL AGROPECUÁRIO
Carteira de Identificação Fiscal nº 1776
MAPA/LANAGRO - PE



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO
LABORATÓRIO DE EXPERIMENTAÇÃO E ANÁLISES DE ALIMENTOS
NONETE BARBOSA GUERRA

CERTIFICADO DE ENSAIO Nº 2366/09 Data de Emissão: 09/09/2009 Página 1 de 1

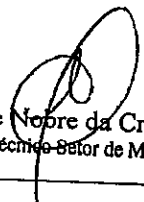
SOLICITANTE		DATA DE ENTRADA
CEASA-PE - Diretoria de Programas Especiais - Alimentação Escolar		28.08.09
ENDEREÇO DO SOLICITANTE		
BR 101 Sul - Km 70 - Curado - PE		
NATUREZA DO PRODUTO		Marca
BEBIDA LÁCTEA UHT SABOR CHOCOLATE		BOA VIDA
Outras Informações:	Lote	Data de fabricação: 21.06.2009
Amostra: 02 (duas) embalagens de 1 litro, coletada pelo solicitante.		Data de validade: 21.12.2009

MICROBIOLOGIA

ENSAIO	RESULTADO
Teste de Esterilidade	Sem alteração
Método: Incubação a 35°C/7 dias	
Observações:	
Conclusão: atende ao item 8b da RDC nº 12/2001 ANVISA, quanto ao parâmetro obrigatório para amostra indicativa.	

Informamos que os resultados são referentes a amostra analisada e que a reprodução deste certificado só é permitida na íntegra.

Recife, 09 de setembro de 2009


Graciliane Nobre da Cruz Ximenes
Gerente Técnico Setor de Microbiologia


Margarida Angelida da S. Vasconcelos
Coordenadora do LEAAL

TABELTONATO FIGUEIREDO -
8º OFÍCIO DE NOTAS DO RECIFE
Heróulano Bandeira, 563 - Pina - Fones: 2457-5000
Válido somente com o selo de autenticidade
só que esta cópia está igual ao original que me foi apresentado. Dou fé

Em Teste... da verdade

Artilheiro de Figueiredo A. da O. Filho - Tabelião Público
Previdente Autorizado: Augusto Reynaldo Maia A. Sebrinho

Recife/PE, 14 OUT. 2009

Emolumentos:
Por Rec: R\$ 2,16
TSM: R\$ 0,43
Total: R\$ 2,59

TRIBUNAL DE JUSTIÇA DE PERNAMBUCO
SELO DE AUTENTICIDADE
B06046239



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Secretaria de Defesa Agropecuária
Coordenação Geral de Apoio Laboratorial
Laboratório Nacional Agropecuário em Pernambuco - Lanagro/PE
Laboratório de Análises Físico-químicas de Alimentos de Origem Animal e Água

Relatório de Análises

Certificado referente à requisição nº: 07872/09

Requerente: Ceasa/OS - Pernambuco.

Endereço: BR.101 Sul, km 70 2º andar - Curado - Recife.

Amostra: Leite UHT Aromatizado Semi-Desnatado Sabor Chocolate, marca "Valedourado",
produzido Indústria de Laticínios Palmeiras dos Índios S/A - Ipisa

Apresentação: 2 Litros

Data de fabricação: 24/06/09

Data de validade: 24/12/09

Amostragem: Amostra coletada pelo requerente.

Local da coleta: Escola Sílvio Rabelo

Data da coleta: 24/08/09

Quantidade recebida: 02 unidades

Data de recebimento: 25/08/2009 12:04h

Período de análise: 15/09/09

Emissão dos resultados: 16/10/09

Resultados obtidos:

001 - Acidez (ácido láctico)	0,12g ác. lát./100mL
015 - H2O2	Não analisado por problemas técnicos
075 - Odor	Próprio
095 - Sacarose	Não analisado por problemas técnicos

Observações:

- Os resultados apresentados referem-se apenas aos itens e amostras ensaiados, não sendo extensíveis a lotes e/ou linha de produtos.
- Metodologia utilizada: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Instrução Normativa Nº 68 de 12 de Dezembro de 2006: "Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos para Controle de Leite e Produtos Lácteos".

Responsável pelas análises:

Bruno Parente Lima
Fiscal Federal Agropecuário
Carteira de Identificação Fiscal nº 2378

Responsável técnico:

Bruno Parente Lima
Fiscal Federal Agropecuário
Carteira de Identificação Fiscal nº 2378

Rua Dom Manoel de Medeiros, s/n - Dois Irmãos - Recife/PE.
Campus da Universidade Federal Rural de Pernambuco - UFRPE
CEP: 52171-030 - Fones: (81) 3441.6311/3570 - FAX: (81) 3441.6477



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO
LABORATÓRIO DE EXPERIMENTAÇÃO E ANÁLISES DE ALIMENTOS
NONETE BARBOSA GUERRA**

Página 1 de 1

CERTIFICADO DE ENSAIO Nº 2365/09 Data de Emissão: 09/09/2009

SOLICITANTE CEASA-PE – Diretoria de Programas Especiais – Alimentação Escolar		DATA DE ENTRADA 28.08.09
ENDEREÇO DO SOLICITANTE BR 101 Sul – Km 70 – Curado – PE		
NATUREZA DO PRODUTO LEITE INTEGRAL UHT		Marca TOTAL
Outras Informações:	Lote	Data de fabricação: 10.07.2009 Data de validade: 13.11.2009
Amostra: 02 (duas) embalagens de 1 litro, coletada pelo solicitante.		

MICROBIOLOGIA

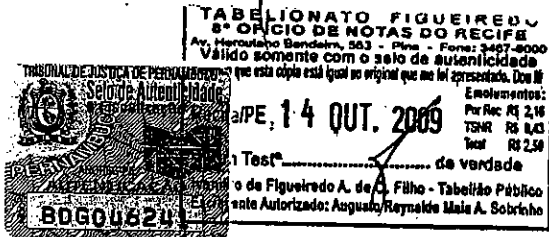
ENSAIO	RESULTADO
Teste de Esterilidade Método: Incubação a 35°C/7 dias.	Sem alteração
Observações:	
Conclusão: atende ao item 8b da RDC nº 12/2001 ANVISA, quanto ao parâmetro obrigatório para amostra indicativa.	

Informamos que os resultados são referentes a amostra analisada e que a reprodução deste certificado só é permitida na íntegra.

Recife, 09 de setembro de 2009


Graciliane Nobre da Cruz Ximenes
Gerente Técnico Setor de Microbiologia


Margarida Angélica da S. Vasconcelos
Coordenadora do LEAAL





Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
 Secretaria de Defesa Agropecuária
 Coordenação Geral de Apoio Laboratorial
 Laboratório Nacional Agropecuário em Pernambuco - Lanagro/PE
 Laboratório de Análises Físico-químicas de Alimentos de Origem Animal e Água

Relatório de Análises

Certificado referente à requisição nº: 07873/09

Requerente: Ceasa/OS - Pernambuco.

Endereço: BR.101 Sul, km 70 2º andar - Curado - Recife.

Amostra: Leite UHT Integral, marca "Total", produzido por Usina De Beneficiamento Barbosa & Marques S/A.

Apresentação: Embalagem Tetrapack de 01 litro.

Data de fabricação: 10/07/09

Data de validade: 13/11/09

Local da coleta: Escola Sílvio Rabelo

Data da coleta: 24/08/09

Quantidade recebida: 02 unidades

Data de recebimento: 25/08/2009 12:06h

Período de análise: 27/08/09

Emissão dos resultados: 14/09/2009

Resultados obtidos:

001 - Acidez (ácido láctico)	0,20g ác. lát./100mL
014 - Açúcares Redutores em Lactose	4,77%
015 - Água Oxigenada	Negativo
017 - Amido	Negativo
027 - Cloretos	Negativo
037 - Densidade	1,0333g/cm³ a 15°C
041 - Extrato Seco Desengordurado	8,85%
042 - Extrato Seco Total	12,24%
048 - Índice Crioscópico	-0,526°C
062 - Lípidios (gordura Total)	3,40%
067 - Neut. de Acidez	Negativo
095 - Sacarose	Negativo

Observações:

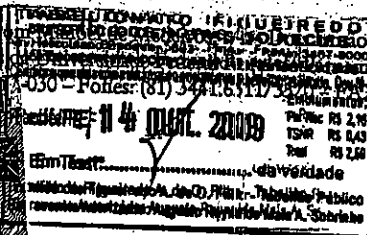
- Os resultados apresentados referem-se apenas aos itens e amostras ensaiados, não sendo extensíveis a lotes e/ou linha de produtos.
- Metodologia utilizada: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Instrução Normativa Nº 68 de 12 de Dezembro de 2006: "Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos para Controle de Leite e Produtos Lácteos".

Responsável pelas análises:

Bruno Parente Lima
 Bruno Parente Lima
 Fiscal Federal Agropecuário
 Carteira de Identificação Profissional nº 2177

Responsável técnico:

Bruno Parente Lima
 Bruno Parente Lima
 Fiscal Federal Agropecuário
 Carteira de Identificação Profissional nº 2177



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E DO ABASTECIMENTO
LABORATÓRIO NACIONAL AGROPECUÁRIO - LANAGRO/PE
Rua Dom Manoel de Medeiros, s/n - Dois Irmãos - Recife/PE
(Campus da Universidade Federal de Pernambuco - UFRPE)
CEP: 52171-030 - Fones: (81) 3441.6311/3570 - FAX: (81) 3441.6477

REQUISIÇÃO Nº 08483/09

ANÁLISE: MICROBIOLÓGICA

DATA COLHEITA: 14/09/09 HORA: 09:30 DATA ENTRADA: 15/09/09 HORA: 10:26

INÍCIO ANÁLISE: 15/09/2009 TÉRMINO ANÁLISE: 24/09/2009

PRODUTO: LEITE PASTEURIZADO TIPO C - ATALAIA

PROPRIETÁRIO: NIEL BORBA DE CARVALHO LATICÍNIOS.

ESTABELECIMENTO / PROPRIEDADE: MERENDA ESCOLAR

ENDEREÇO: FAZENDA ATALAIA, 480.

LOCAL DA COLHEITA: PRÓPRIO ESTABELECIMENTO

MUNICÍPIO/UF: PESQUEIRA/PE

4

RELATÓRIO DE ENSAIO:

M13 - Contagem padrão de microrganismos mesófilos aeróbios estritos e facultativos
viáveis.....7,0x10³ UFC/mL

M15 - Número Mais Provável de coliformes termotolerantes..... 1,5 NMP/mL

M16 - Número Mais Provável de Coliformes totais..... 1,5 NMP/mL

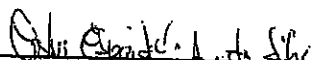
M26 - Pesquisa de Salmonella..... Não avaliado

Metodologia Utilizada: IN 62/2003 e IN 40

OBS.: Os resultados restringem-se a amostra analisada.

Recife, 24 de Setembro de 2009

DATA DA DIGITAÇÃO: 25/09/2009
HORA DA DIGITAÇÃO: 08:14


Responsável pelo exame
Cristine Espindola A. da Silva
Analista de Laboratório Pleno
CRBio 27263/05-D
LANAGRO/PE


Responsável pelo Setor



BELONATO FIGUEIREDO
OFÍCIO DE NOTAS DO RECIFE
Rua Manoel de Medeiros, 263 - Pina - Fone: 3447-8000
Este documento é válido somente com o selo de autenticação.
Em Recife, PE, em 14 de Outubro de 2009.
Emissão: 14/10/2009
Por Rec R\$ 2,10
TSAR R\$ 0,43
Total R\$ 2,53
Teste..... da verdade
de Figueiredo A. de O. Filho - Tabelião Público
Poderes Autorizados: Augusto Reynaldo Maia A. Sobrinho



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
 Secretaria de Defesa Agropecuária
 Coordenação Geral de Apoio Laboratorial
 Laboratório Nacional Agropecuário em Pernambuco - Lanagro/PE
 Laboratório de Análises Físico-químicas de Alimentos de Origem Animal e Água

Relatório de Análises

Certificado referente à requisição nº: 08483/09

Requerente: Ceasa/os - Pernambuco

Endereço: BR. Sul, km 70 2º andar - Curado- Recife

Amostra: Leite pasteurizado tipo 'C', marca "Atalaia", Merenda Escolar, produzido por Niel Borba de Carvalho Laticínios.

Apresentação: Sacos plásticos de 1000 mL

Data de fabricação: 14/09/09

Data de validade: 17/09/09

Amostragem: Amostra coletada pelo requerente.

Local da coleta: Fazenda Atalaia, 480 - Pesqueira/PE

Data da coleta: 14/09/09 09:30h

Quantidade recebida: 02 unidades

Data de recebimento: 15/09/09 10:26h

Período de análise: 16/09/09

Emissão dos resultados: 21/09/09

Resultados obtidos:

001 - Acidez (ácido láctico)	0,17g ác. lát./100mL
037 - Densidade	1,0316g/cm³ a 15°C
041 - Extrato Seco Desengordurado	8,42%
042 - Extrato Seco Total	12,32%
048 - Índice Crioscópico	-0,508°C
062 - Lipídios (gordura Total)	3,90%
076 - Peroxidase	Positivo
103 - Volume Medido	1000mL

Observações:

- Os resultados apresentados referem-se apenas aos itens e amostras ensaiados, não sendo extensíveis a lotes e/ou linha de produtos.
- Metodologia utilizada: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Instrução Normativa Nº 68 de 12 de Dezembro de 2006: "Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos para Controle de Leite e Produtos Lácteos".

Responsável pelas análises:

B. Parente Lima
 Bruno Parente Lima
 Fiscal Federal Agropecuário
 Inscrição de Identificação Fiscal nº 2378

Responsável técnico:

B. Parente Lima
 Bruno Parente Lima
 Fiscal Federal Agropecuário
 Inscrição de Identificação Fiscal nº 2378

Rua Dom Manoel de Medeiros, s/n - Dois Irmãos - Recife/PE
 Campus da Universidade Federal Rural de Pernambuco - E-13050-000
 CEP: 52171-030 - Fones: (81) 3441-1244



RECIBO DE NOTAS DO RECEITADO
 emitido somente com o selo de autenticidade
 que não pode ser igual ao original que não foi apresentado, sob pena de multa.
 Recife/PE, 14 041. 2009
 Em Teste de verdade
 Arnaldo de Figueiredo, C. de O. Filho - Tabelião Público
 devidamente Autorizado: Augusto Reynolds Maia A. Sobrinho



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO
LABORATÓRIO DE EXPERIMENTAÇÃO E ANÁLISES DE ALIMENTOS
NONETE BARBOSA GUERRA

Página 1 de 1

CERTIFICADO DE ENSAIO Nº 2363/09 Data de Emissão: 08/09/2009

SOLICITANTE CEASA-PE – Diretoria de Programas Especiais – Alimentação Escolar		DATA DE ENTRADA 28.08.09
ENDEREÇO DO SOLICITANTE BR 101 Sul – Km 70 – Curado – PE		
NATUREZA DO PRODUTO CEREAL VITAMINADO DE MILHO		Marca SÃO BRAZ
Outras Informações:	Lote	Data de fabricação: Data de validade: 20.07.2010
Amostra: 02 (duas) embalagens de 300g, coletada pelo solicitante.		
ENSAIOS FÍSICO-QUÍMICOS		RESULTADOS
Umidade e Substâncias Voláteis (g/100g) Método: Adolfo Lutz, 2005		5,10
Características organolépticas (cor, odor e sabor) Método: Adolfo Lutz, 2005		Próprias
Observações:		
Conclusão: atende a RDC nº 263 de 22 de setembro de 2005.		
ENSAIOS MICROSCÓPICOS		RESULTADOS
Pesquisa de sujidades, larvas e parasitos Método: Adolfo Lutz, 2005		Ausência
Observações:		
Conclusão: atende a RDC 175 de 08.07.03 ANVISA/MS, quanto ao parâmetro analisado.		
ENSAIOS MICROBIOLÓGICOS		RESULTADOS
Coliformes a 45°C (NMP/g) Método: AOAC (966.24)		< 0,3
Observações: UFC = Unidade Formadora de Colônia. Resultado expresso como < 0,3 NMP/g, corresponde a ausência de crescimento, considerando o limite do método.		
Conclusão: atende ao item 10i da RDC 12/2001 - ANVISA, quanto aos parâmetros obrigatórios para amostra indicativa.		

Informamos que os resultados são referentes à amostra analisada e que a reprodução deste certificado só é permitida na íntegra.

Graciliane Nogueira da Cruz Ximenes
Gerente Técnico Setor de Microbiologia

Recife, 08 de setembro de 2009.

Sebastião Camilo de Melo Filho
Gerente Técnico Setor de Físico-Química

Margarida Angelina da S. Vasconcelos
Coordenadora do LEAAL

Campus Universitário - CEP : 50670-901 Recife - PE

Fones: 2126-8464 - 2126-8470 - 2126-8471 - 2126-8472 - 2126-8473 - 2126-8474 - 2126-8475 - 2126-8476 - 2126-8477 - 2126-8478 - 2126-8479 - 2126-8480



OFÍCIO DE NOVAS DO RECIFE
Ido somente com o selo de autenticidade
que esta cópia está igual ao original que me foi apresentado. Dev
Emolumentos:
Por Rec R\$ 2,00
TSMR R\$ 0,40
Total R\$ 2,40
m Teste da verdade
ido de Figueiredo A. de O. Filho - Tabelião Público
ente Autorizado: Augusto Reynaldo Maia A. Sobr




QUADRO DE RESULTADOS LABORATORIAIS COM PARECER TÉCNICO

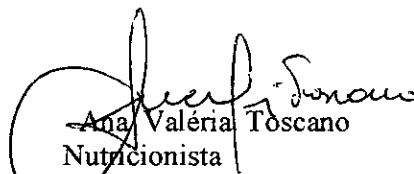
PRODUTOS	ANÁLISES	
	FÍSICO-QUÍMICAS	MICROBIOLÓGICAS
Ovo In-Natura	----	Próprio para consumo
Corte de Frango Congelado	----	Próprio para consumo
Mortadela	Próprio para consumo	Próprio para consumo
Carne Bovina Salgada, Curada e Dessecada – Jerked Beef	Próprio para consumo	Próprio para consumo
Leite Achocolatado	Próprio para consumo	Próprio para consumo
Leite UHT Integral 1	Próprio para consumo	Próprio para consumo
Queijo Mussarela	Próprio para consumo	Próprio para consumo
Leite Pasteurizado Tipo C	Próprio para consumo	Próprio para consumo

Nota:

- No Ovo In-Natura só são feitas Análises Microbiológicas.
- No leite pasteurizado tipo C, a Ceasa/PE realiza o Controle de Qualidade junto aos fornecedores e escolas.
- Todos os **resultados/parecer técnico** são respaldados nas Normas Técnicas, Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade RIISPOA – Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal, Decreto de nº 30.691 do MAPA.
- Atendimento a RDC 216 ANVISA de 15/09/2004
- Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Produtos Lácteos PM nº146, do D.O.U. de 11/03/1996.

Técnicos Responsáveis:


Domingos Sávio Domelas de Andrade
Químico Industrial
CRQ nº 01.201.922 1ª Região


Ana Valéria Toscano
Nutricionista
CRN6 – nº 3284



Centro de Abastecimento Alimentar de Pernambuco - CEASA/PE - O.S.
BR 101 Sul, Km 70 - Centro Administrativo - Curado, Recife/PE - CEP: 50790-900
Fone: (81) 3301.1900 - Fax: (81) 3301.1911 - CNPJ: 06.035.073/0001-03 - Insc Est: 18.1.001.0308753-6
Web: www.ceasape.org.br



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E DO ABASTECIMENTO
LABORATÓRIO NACIONAL AGROPECUÁRIO – LANAGRO/PE
Rua Dom Manoel de Medeiros, s/n - Dois Irmãos – Recife/PE
(Campus da Universidade Federal Rural de Pernambuco – UFRPE)
CEP: 52171-030 – Fones: (81) 3441.6311/3570 – FAX: (81) 3441.6477

REQUISIÇÃO Nº 05364/09
ANÁLISE: MICROBIOLÓGICA

DATA COLHEITA: 01/06/09 HORA: 09:45 DATA ENTRADA: 02/06/09 HORA: 10:59

INÍCIO ANÁLISE: 02/06/2009 TÉRMINO ANÁLISE: 04/06/2009

PRODUTO: OVO IN-NATURA MÉDIO

PROPRIETÁRIO: EDGAR NAVAIS CORREA DE ARAÚJO

NOME FANTASIA: ENAVIS

ESTABELECIMENTO / PROPRIEDADE: PROGRAMA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ENDEREÇO: GRANJA NOVA ESPERANÇA ZONA RURAL

LOCAL DA COLHEITA: GRANJA NOVA ESPERANÇA

MUNICÍPIO/UF: OROBÓ/PE

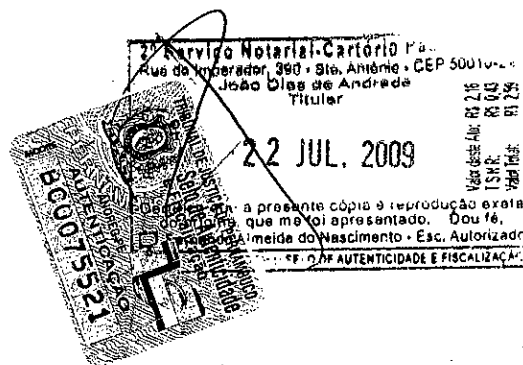
RELATÓRIO DE ENSAIO:

M26 - Pesquisa de Salmonella.....Ausência em 25g

Metodologia Utilizada: IN 62/2003 e IN 40

OBS.: Os resultados restringem-se a amostra analisada.

Recife, 04 de junho de 2009


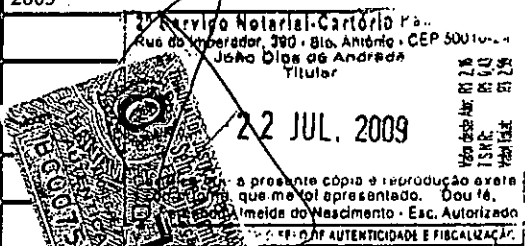
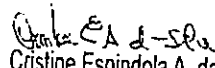
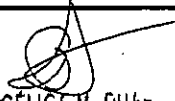


DATA DA DIGITAÇÃO: 05/06/2009
HORA DA DIGITAÇÃO: 09:17

Ana Mércia M. Vasconcelos

Responsável pelo exame
Ana Mércia M. Vasconcelos
Supervisora de Laboratório
CRBio 19904/05-D
LANAGRO/PE

Ana Mércia M. Vasconcelos
PI _____
Responsável pelo Setor
DANI / IPELMA / S. D. D. T. T.
FISCAL FUND. L. AGROPECUÁRIO
Centro de Identificação Fiscal Nº 1774
MAPA/LANAGRO - PE

 <p> MINISTÉRIO DA AGRICULTURA PECUÁRIA E ABASTECIMENTO SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL CERTIFICADO OFICIAL DE ANÁLISE </p>	01-LABORATÓRIO: <input checked="" type="checkbox"/> Microbiologia <input type="checkbox"/> Físico-Química		03- N° DA SOLICITAÇÃO/ANO: 127/2009	
	02-SERVIÇO DE INSPEÇÃO: IRANILDO ROBERTO SAMPAIO DE SOUSA		04- N° DO REGISTRO NO LABORATÓRIO: 04890/09	
	05-PRODUTO: CORTES CONGELADOS DE FRANGO (COXA/SOBRECOXA)		06-MARCA: DA TERRA	
08-N° DO CNPJ: 24.084.055/002-76		09-ESTABELECIMENTO: ABATEDOURO SERROTE REDONDO LTDA		
10-ENDEREÇO: PE - 320 KM - 02 AFOGADOS DA INGAZEIRA-PE				
11- DATA FABRICAÇÃO: 19/05/2009	12- DATA VALIDADE: 19/05/2010	13-LOTE: NA	14-TAMANHO DA PARTIDA: 40.000	15-DATA E HORA RECEB. DA AMOSTRA: 22 / 05 / 2009 10 : 02
16-LACRE N° - AMOSTRA: 0000332		17-LACRE N° - CONTRAPROVA LANAGRO/SIF (*): NA		18-LACRE N° - CONTRAPROVA EMPRESA (*): NA
19-TEMPERATURA /CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO:				
TEMPERATURA 1.1 °C	CONGELADO SÓLIDO <input checked="" type="checkbox"/>	CRISTAIS DE GELO <input type="checkbox"/>	RESFRIADO <input type="checkbox"/>	AMBIENTE <input type="checkbox"/>
DECOMPOSIÇÃO <input type="checkbox"/>				
20-ENSAIO (CÓDIGO): M06 M07 M13 M26	21-RESULTADO: < 1,0x10 ⁴ < 1,0x10 ⁴ 1,8x10 ⁴ Ausência	22-UNIDADE: UFC/g Est. UFC/g Est. UFC/g 25g	23-METODOLOGIA: MAPA-Instrução Normativa n° 62, 26 de agosto de 2003 MAPA-Instrução Normativa n° 62, 26 de agosto de 2003 MAPA-Instrução Normativa n°40, 12 de dezembro de 2005	
				
PRODUTO DESTINADO A MERENDA ESCOLAR				
24-OBSERVAÇÕES: M09 e M20 substituídos por M13 e M26 respectivamente. Solicitamos atualizar os códigos microbiológicos para as próximas análises.				
25- DATA INÍCIO DA ANÁLISE: 25/05/2009		26- DATA TÉRMINO DA ANÁLISE: 28/05/2009		27 - DATA DA EMISSÃO: 29/05/2009
28-ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO ANALISTA:  Cristine Espindola A. da Silva			29-ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO R.T. DO LABORATÓRIO:  DALILA ANGÉLICA M. DUARTE	

DOCUMENTO EM 4 VIAS: 1-DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - SIPAG; 4-EMPRESA
CRBio 27263/05-D
LANAGRO/PE
REVISÃO E EDIÇÃO - MAPA - 00 - 08/07/2008

(*) 17 E 18 NÃO SE APLICAM PARA PRODUTOS DESTINADOS À MICROBIOLOGIA
FISCAL FEDERAL DO TRIBUTOS
Carteira de Identificação Fiscal N° 1776
MAPA/LANAGRO - PE 1de1



PROGRAMA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

BR. 101 SuL, KM 70, 2º andar - Curado / RECIFE - PE.
CEP : 50.790-900 FONE: 3182.3500 / 3182.3514

GUIA DE REMESSA DE AMOSTRA PARA ANÁLISE	Requisição de diagnóstico: <input checked="" type="checkbox"/> Microbiológico <input type="checkbox"/> Físico-químico	Nº
INFORMAÇÕES SOBRE O ESTABELECIMENTO	Razão Social: Abatedouro Serrote Redondo Nome Fantasia: Da Terra Tipo: Abatedor Endereço: Rodovia PE 320, Km 2 Município: Afogados da Ingazeira/PE	
INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO	Especificação: Cortes de Congelados de Frango Data de Fabricação: 19/05/2009 Lote: NA Validade: 19/05/2010 Tipo de Conservação: Congelado	
INFORMAÇÕES SOBRE A COLETA	Local: Frigorífico Abatedouro Data: 22/05/2009 Hora: Quantidade enviada ao Laboratório: Data de Remessa ao Laboratório: 25/05/2009 Responsável: Domingos Sávio Dornelas de Andrade Gerente NUERA CEASA-PE-O.S	
ANÁLISES REQUERIDAS: Código das Análises : M 06 , M07 , M13 .M26		
RESERVADO PARA O LABORATÓRIO		
INFORMAÇÕES SOBRE A RECEPÇÃO DA AMOSTRA	Data: Hora: Temperatura: Responsável:	
OUTRAS INFORMAÇÕES	Produto coletado e enviado pelo abatedouro , junto ao Fiscal do SIF.	



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Secretaria de Defesa Agropecuária
Coordenação Geral de Apoio Laboratorial
Laboratório Nacional Agropecuário em Pernambuco - Lanagro/PE
Laboratório de Análises Físico-químicas de Alimentos de Origem Animal e Água

Relatório de Análises

Certificado referente à requisição nº: 05359/09

Requerente: Ceasa/OS - Pernambuco.

Endereço: BR.101 Sul, km 70 2º andar - Curado- Recife.

Amostra: Mortadela Sadilar, Marca Sadia, Produzido por Sadia - SA.

Apresentação: Sacos plásticos de 1000 mL.

Data de fabricação: 15/04/09

Data de validade: 14/07/09

Amostragem: Amostra coletada pelo requerente.

Local da coleta: Escola Estácio Coimbra

Data da coleta: 27/05/2009 17:30h

Quantidade recebida: 02 unidades.

Data de recebimento: 02/06/2009 10:50h

Período de análise: 08/06/09 a 10/06/09

Emissão dos resultados: 12/06/09



Resultados obtidos:

017 - Amido	3,40%
020 - Aspecto	normal
026 - Coloração	própria
099 - Textura	normal
102 - Umidade e voláteis	58,60%

Observações:

- Os resultados apresentados referem-se apenas aos itens e amostras ensaiados, não sendo extensíveis a lotes e/ou linha de produtos.
- Metodologia utilizada: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Instrução Normativa Nº 20 de 27 de julho de 1999: "Métodos Analíticos Físico-Químicos, para Controle de Produtos Cárneos e seus Ingredientes - Sal e Salmoura".

Responsável pelas análises:

Bruno Parente Lima
Fiscal Federal Agropecuário
Carteira de Identificação Fiscal nº 2378

Responsável técnico:

Bruno Parente Lima
Fiscal Federal Agropecuário
Carteira de Identificação Fiscal nº 2378

Rua Dom Manoel de Medeiros, s/n - Dois Irmãos - Recife/PE.
Campus da Universidade Federal Rural de Pernambuco - UFRPE
CEP: 52171-030 - Fones: (81) 3441.6311/3570 - FAX: (81) 3441. 6477

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E DO ABASTECIMENTO
LABORATÓRIO NACIONAL AGROPECUÁRIO – LANAGRO/PE
Rua Dom Manoel de Medeiros, s/n - Dois Irmãos – Recife/PE
(Campus da Universidade Federal Rural de Pernambuco – UFRPE)
CEP: 52171-030 – Fones: (81) 3441.6311/3570 – FAX: (81) 3441.6477

REQUISIÇÃO Nº 05359/09

ANÁLISE: MICROBIOLÓGICA

DATA COLHEITA: 27/05/09 HORA: 17:30 DATA ENTRADA: 02/06/09 HORA: 10:50

INÍCIO ANÁLISE: 02/06/2009 TÉRMINO ANÁLISE: 12/06/2009

PRODUTO: MORTADELA

PROPRIETÁRIO: SADIA - SA.

ESTABELECIMENTO / PROPRIEDADE: PROGRAMA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ENDEREÇO: AV. CORONEL JOSÉ TEÓFILO CARNEIRO, Nº1001

LOCAL DA COLHEITA: ESCOLA ESTÁCIO COIMBRA

MUNICÍPIO/UF: UBERLÂNDIA/MG

RELATÓRIO DE ENSAIO:

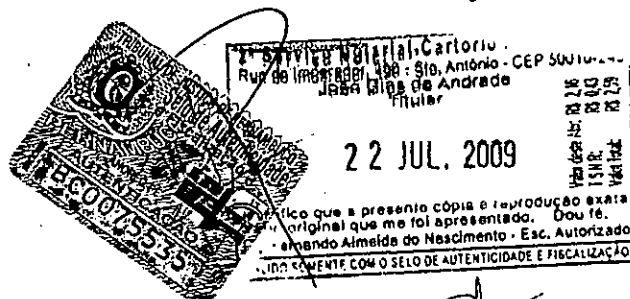
M03 - Contagem de *Clostridium perfringens*..... < 1,0x10¹ UFC/g Est.
M05 - Contagem de *Clostridium sulfito* redutor..... < 1,0x10¹ UFC/g Est.
M06 - Contagem de coliformes termotolerantes..... < 1,0x10² UFC/g Est.
M07 - Contagem de coliformes-totais..... < 1,0x10² UFC/g Est.
M12 - Contagem de *Staphylococcus aureus*..... Não avaliado
M26 - Pesquisa de Salmonella..... Ausência em 25g

Metodologia Utilizada: IN 62/2003 e IN 40

OBS.: Os resultados restringem-se a amostra analisada.

Recife, 12 de junho de 2009

DATA DA DIGITAÇÃO: 15/06/2009
HORA DA DIGITAÇÃO: 10:21



Cristine E. A. da Silva

Responsável pelo exame

Cristine Espindola A. da Silva
Analista de Laboratório Pleno
CRBio 27263/05-D
LANAGRO/PE

[Signature]

Responsável pelo Setor

UNIDADE AGROPECUÁRIA
FISCAL FUNDADA AGROPECUÁRIO
Certidão de Identificação Fiscal Nº 1776
MAPA/LANAGRO - PE



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Secretaria de Defesa Agropecuária
Coordenação Geral de Apoio Laboratorial
Laboratório Nacional Agropecuário em Pernambuco - Lanagro/PE
Laboratório de Análises Físico-químicas de Alimentos de Origem Animal e Água

Relatório de Análises

Certificado referente à requisição nº: 05360/09

Requerente: Ceasa/OS – Pernambuco.

Endereço: BR.101 Sul, km 70 2º andar – Curado- Recife.

Amostra: Carne Bovina Salgada Curada Dessecada – Jerked Beef, Marca Frinense, Produzido por Frinense Alimentos Ltda.

Apresentação: Sacos plásticos de 1000 mL.

Data de fabricação: 22/04/09

Data de validade: 19/10/09

Amostragem: Amostra coletada pelo requerente.

Local da coleta: Escola José Maria

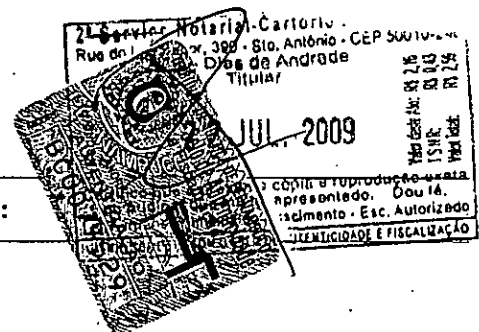
Data da coleta: 27/05/2009 15:30h

Quantidade recebida: 02 unidades.

Data de recebimento: 02/06/2009 10:52h

Período de análise: 08/06/09 a 10/06/09

Emissão dos resultados: 12/06/09



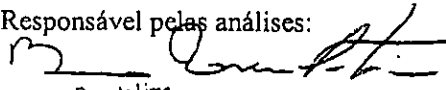
Resultados obtidos:

021 – Atividade em Água	0,73
026 - Coloração	própria
070 – Nitritos	50,04 mg/kg
077 – pH	5,5
093 – Resíduo mineral fixo	11,07%
102 – Umidade e Voláteis	48,71%

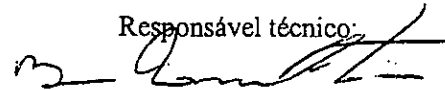
Observações:

- Os resultados apresentados referem-se apenas aos itens e amostras ensaiados, não sendo extensíveis a lotes e/ou linha de produtos.
- Metodologia utilizada: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Instrução Normativa N° 20 de 27 de julho de 1999: "Métodos Analíticos Físico-Químicos, para Controle de Produtos Cárneos e seus Ingredientes - Sal e Salmoura".

Responsável pelas análises:


Bruno Parente Lima
Fiscal Federal Agropecuário
Carteira de Identificação Fiscal nº 2378

Responsável técnico:


Bruno Parente Lima
Fiscal Federal Agropecuário
Carteira de Identificação Fiscal nº 2378

Rua Dom Manoel de Medeiros, s/n - Dois Irmãos - Recife/PE.
Campus da Universidade Federal Rural de Pernambuco - UFRPE
CEP: 52171-030 - Fones: (81) 3441.6311/3570 - FAX: (81) 3441. 6477

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E DO ABASTECIMENTO
LABORATÓRIO NACIONAL AGROPECUÁRIO – LANAGRO/PE
Rua Dom Manoel de Medeiros, s/n - Dois Irmãos – Recife/PE
(Campus da Universidade Federal Rural de Pernambuco – UFRPE)
CEP: 52171-030 – Fones: (81) 3441.6311/3570 – FAX: (81) 3441.6477

REQUISIÇÃO Nº 05360/09
ANÁLISE: MICROBIOLÓGICA
DATA COLHEITA: 27/05/09 HORA: 15:30 DATA ENTRADA: 02/06/09 HORA: 10:52
INÍCIO ANÁLISE: 02/06/2009 TÉRMINO ANÁLISE: 10/06/2009
PRODUTO: CARNE BOVINA SALGADA CURADA DESSECADA – JERHED BEEF
PROPRIETÁRIO: FRINENSE ALIMENTOS LTDA.
ESTABELECIMENTO / PROPRIEDADE: PROGRAMA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
ENDEREÇO: AV. ZOALLO SOLA, Nº44
LOCAL DA COLHEITA: ESCOLA JOSÉ MARIA
MUNICÍPIO/UF: ITAPERUNA/RJ

RELATÓRIO DE ENSAIO:

M03 - Contagem de *Clostridium perfringens*..... < 1,0x10¹ UFC/g Est.
M05 - Contagem de *Clostridium sulfito redutor*..... < 1,0x10¹ UFC/g Est.
M06 - Contagem de coliformes termotolerantes..... < 1,0x10² UFC/g Est.
M12 - Contagem de *Staphylococcus aureus*..... Não avaliado
M26 - Pesquisa de Salmonella..... Ausência em 25g

Metodologia Utilizada: IN 62/2003 e IN 40

OBS.: Os resultados restringem-se a amostra analisada.

Recife, 10 de junho de 2009

DATA DA DIGITAÇÃO: 15/06/2009
HORA DA DIGITAÇÃO: 10:24



Cristine A. da Silva
Responsável pelo exame

Cristine Espindola A. da Silva
Analista de Laboratório Pleno
CRBio 27263/05-D
LANAGRO/PE

[Assinatura]
Responsável pelo Setor

D/III / SP/GEN/1 / 001776
FISCAL FEDERAL AGROPECUÁRIO
Carteira de Identificação Fiscal Nº 4776
MAPA/LANAGRO - PE



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
 Secretaria de Defesa Agropecuária
 Coordenação Geral de Apoio Laboratorial
 Laboratório Nacional Agropecuário em Pernambuco - Lanagro/PE
 Laboratório de Análises Físico-químicas de Alimentos de Origem Animal e Água

Relatório de Análises

Certificado referente à requisição nº: 05361/09

Requerente: Ceasa/OS – Pernambuco.

Endereço: BR.101 Sul , km 70 2º andar – Curado- Recife.

Amostra: Chocolate Vitaminado, produzido por União dos Palmares Produtos Alimentícios Ltda

Apresentação: Sacos plásticos de 1000 mL.

Data de fabricação: 30/03/09

Data de validade: 30/09/09

Amostragem: Amostra coletada pelo requerente.

Local da coleta: Sylvio Rabelo

Data da coleta: 27/05/2009-16:30h

Quantidade recebida: 2 Litros

Data de recebimento: 02/06/09 10:54

Período de análise: 03/06/2009 a 04/06/2009

Emissão dos resultados: 03/06/2009.



Resultados obtidos:

001 - Acidez (ácido láctico)	4,12 g ác. lát./100mL
075 - Odor	próprio
095 - Sacarose	Positivo

Observações:

- Os resultados apresentados referem-se apenas aos itens e amostras ensaiados, não sendo extensíveis a lotes e/ou linha de produtos.
- Metodologia utilizada: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Instrução Normativa Nº 68 de 12 de Dezembro de 2006: "Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos para Controle de Leite e Produtos Lácteos".

Responsável pelas análises:

Bruno Parente Lima
 Fiscal Federal Agropecuário
 Carteira de Identificação Fiscal nº 2378

Responsável técnico:

Bruno Parente Lima
 Fiscal Federal Agropecuário
 Carteira de Identificação Fiscal nº 2378

Rua Dom Manoel de Medeiros, s/n - Dois Irmãos - Recife/PE.
 Campus da Universidade Federal Rural de Pernambuco - UFRPE
 CEP: 52171-030 - Fones: (81) 3441.6311/3570 - FAX: (81) 3441. 6477

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E DO ABASTECIMENTO
LABORATÓRIO NACIONAL AGROPECUÁRIO – LANAGRO/PE
Rua Dom Manoel de Medeiros, s/n - Dois Irmãos – Recife/PE
(Campus da Universidade Federal Rural de Pernambuco – UFRPE)
CEP: 52171-030 – Fones: (81) 3441.6311/3570 – FAX: (81) 3441.6477

REQUISIÇÃO Nº 05361/09
ANÁLISE: MICROBIOLÓGICA

DATA COLHEITA: 27/05/09 HORA: 16:30 DATA ENTRADA: 02/06/09 HORA: 10:54
INÍCIO ANÁLISE: 02/06/2009 TÉRMINO ANÁLISE: 30/06/2009

PRODUTO: BEBIDA LÁCTEA UHT SABOR CHOCOLATE – CHOCOLATE VITAMINADO
PROPRIETÁRIO: UNIÃO DOS PALMARES PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA.
ESTABELECIMENTO / PROPRIEDADE: PROGRAMA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
ENDEREÇO: AV. JOÃO LYRA FILHO, 290.
LOCAL DA COLHEITA: SYLVIO RABELO
MUNICÍPIO/UF: UNIÃO DOS PALMARES/AL

RELATÓRIO DE ENSAIO:

M11 - Contagem de microrganismos mesófilos aeróbios viáveis a 30°C..... < 0,3 NMP/mL

M28 - Pré-incubação a 36°C por 7 dias em produtos UHT..... Sem Alteração

Metodologia Utilizada: IN 62/2003

OBS.: Os resultados restringem-se a amostra analisada.

Recife, 30/06/09



DATA DA DIGITAÇÃO: 03/07/2009
HORA DA DIGITAÇÃO: 14:10

Cristine P. A. da Silva

Responsável pelo exame
Cristine Espindola A. da Silva
Analista de Laboratório Pleno
CRBio 27263/05-D
LANAGRO/PE

Dalila Angelica M. V.

Responsável pelo Setor
DALILA ANGELICA M. V.
FISCAL FEDERAL AGROPECUÁRIA
Carteira de Identificação Fiscal Nº 17/
MAPA/LANAGRO/PE



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Secretaria de Defesa Agropecuária
Coordenação Geral de Apoio Laboratorial
Laboratório Nacional Agropecuário em Pernambuco - Lanagro/PE
Laboratório de Análises Físico-químicas de Alimentos de Origem Animal e Água

Relatório de Análises

Certificado referente à requisição nº: 05362/09

Requerente: Ceasa/OS - Pernambuco.

Endereço: BR.101 Sul, km 70 2º andar - Curado- Recife.

Amostra: Leite UHT Integral, marca Valedourado, produzido Indústria de Laticínios Palmeira dos Índios - AS/Ipisa

Apresentação: Sacos plásticos de 1000 mL.

Data de fabricação: 09/04/09

Data de validade: 09/09/09

Amostragem: Amostra coletada pelo requerente.

Local da coleta: Escola Sinzenando Silveira

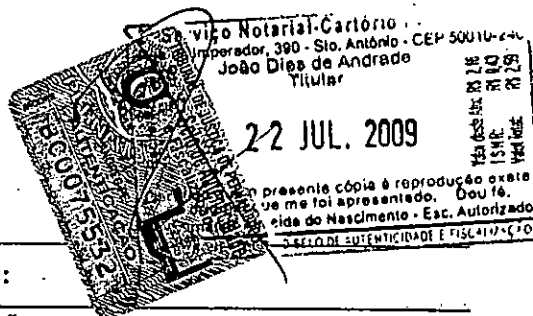
Data da coleta: 27/05/2009 16:40h

Quantidade recebida: 2 Litros

Data de recebimento: 02/06/09 10:56h

Período de análise: 04/06/09

Emissão dos resultados: 09/06/09



Resultados obtidos:

001 - Acidez (ácido láctico)	0,21 g ác.lát./100mL
014 - Açúcares Redutores em Lactose	4,25%
015 - Água Oxigenada	Negativo
017 - Amido	Negativo
027 - Cloretos	Negativo
037 - Densidade	1,0317 g/cm ³ a 15C°
041 - Extrato Seco Desengordurado	8,48%
042 - Extrato Seco Total	11,78%
048 - Índice Crioscópico	-0,554°C
062 - Lipídios (gordura Total)	3,30%
067 - Neut. de acidez	negativo
095 - Sacarose	0,02%

Observações:

- Os resultados apresentados referem-se apenas aos itens e amostras ensaiados, não sendo extensíveis a lotes e/ou linha de produtos.
- Metodologia utilizada: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Instrução Normativa Nº 68 de 12 de Dezembro de 2006: "Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos para Controle de Leite e Produtos Lácteos".

Responsável pelas análises:

Bruno Parente Lima
Fiscal Federal Agropecuário
Carteira de Identificação Fiscal nº 2378

Rua Dom Manoel de Medeiros, s/n - Dois Irmãos - Recife/PE.
Campus da Universidade Federal Rural de Pernambuco - UFRPE
CEP: 52171-030 - Fones: (81)3441.6311/3570 - FAX: (81) 3441. 6477

Responsável técnico:

Bruno Parente Lima
Fiscal Federal Agropecuário
Carteira de Identificação Fiscal nº 2378

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E DO ABASTECIMENTO
LABORATÓRIO NACIONAL AGROPECUÁRIO - LANAGRO/PE
Rua Dom Manoel de Medeiros, s/n - Dois Irmãos - Recife/PE
(Campus da Universidade Federal Rural de Pernambuco - UFRPE)
CEP: 52171-030 - Fones: (81) 3441.6311/3570 - FAX: (81) 3441.6477

REQUISIÇÃO Nº 05362/09

ANÁLISE: MICROBIOLÓGICA

DATA COLHEITA: 27/05/09 HORA: 14:40 DATA ENTRADA: 02/06/09 HORA: 10:56

INÍCIO ANÁLISE: 02/06/2009 TÉRMINO ANÁLISE: 30/06/2009

PRODUTO: LEITE UHT INTEGRAL - VALE DOURADO

PROPRIETÁRIO: INDÚSTRIA DE LATICÍNIOS PALMEIRA DOS ÍNDIOS - AS/ILPISA.

ESTABELECIMENTO / PROPRIEDADE: PROGRAMA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ENDEREÇO: RODOVIA AL - 210 KM 02 - ZONA RURAL.

LOCAL DA COLHEITA: ESCOLA SINZENANDO SILVEIRA

MUNICÍPIO/UF: PALMEIRA DOS ÍNDIOS/AL

RELATÓRIO DE ENSAIO:

M11 - Contagem de microrganismos mesófilos aeróbios viáveis a 30°C..... $4,0 \times 10^2$ UFC/mL Est.

M28 - Pré-incubação a 36°C por 7 dias em produtos UHT.....Sem Alteração

Metodologia Utilizada: IN 62/2003

OBS.: Os resultados restringem-se a amostra analisada.

Recife, 30/06/09



DATA DA DIGITAÇÃO: 03/07/2009
HORA DA DIGITAÇÃO: 13:56

Cristine Espindola A. da Silva
Responsável pelo exame

Cristine Espindola A. da Silva
Analista de Laboratório Pleno
CRBio 27263/05-D
LANAGRO/PE

Dalila Angelica M. Dumar
P/ Responsável pelo Setor

DALILA ANGÉLICA M. DUMAR
FISCAL FEDERAL AGROPECUÁRIO
Carteira de Identificação Fiscal Nº 177.
MAPA/ANAGRO/PE



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Secretaria de Defesa Agropecuária
Coordenação Geral de Apoio Laboratorial
Laboratório Nacional Agropecuário em Pernambuco - Lanagro/PE
Laboratório de Análises Físico-químicas de Alimentos de Origem Animal e Água

Relatório de Análises

Certificado referente à requisição nº: 05366/09

Requerente: Ceasa/OS - Pernambuco.

Endereço: BR.101 Sul, km 70 2º andar - Curado- Recife.

Amostra: Queijo Mussarela, marca Biana, Produzido por Indústria de Laticínio Dona

Apresentação: Sacos plásticos de 1000 mL.

Data de fabricação: 27/04/09

Data de validade: 27/08/09

Amostragem: Amostra coletada pelo requerente.

Local da coleta: Escola Estácio Coimbra

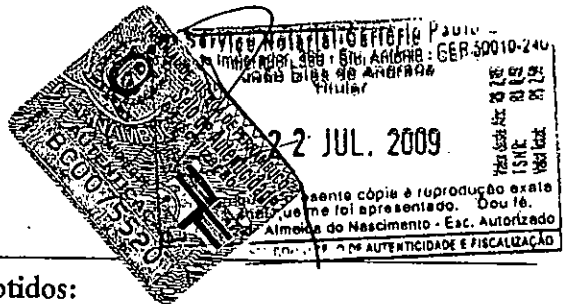
Data da coleta: 27/05/2009 17:00h

Quantidade recebida: 1 Peça de 4Kg

Data de recebimento: 02/06/2009 11:01h

Período de análise: 03/06/2009 a 04/06/2009

Emissão dos resultados: 09/06/09



Resultados obtidos:

020 - Aspecto	normal
028 - Cloretos	1,08% NaCl
062 - Lipídios	27,50%
075 - Odor	próprio
102 - Umidade e Voláteis	55,10%

Observações:

- Os resultados apresentados referem-se apenas aos itens e amostras ensaiados, não sendo extensíveis a lotes e/ou linha de produtos.
- Metodologia utilizada: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Instrução Normativa Nº 68 de 12 de Dezembro de 2006: "Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos para Controle de Leite e Produtos Lácteos".

Responsável pelas análises:

Bruno Parente Lima
Fiscal Federal Agropecuário
Carteira de Identificação Fiscal nº 2378

Responsável técnico:

Bruno Parente Lima
Fiscal Federal Agropecuário
Carteira de Identificação Fiscal nº 2378

Rua Dom Manoel de Medeiros, s/n - Dois Irmãos - Recife/PE.
Campus da Universidade Federal Rural de Pernambuco - UFRPE
CEP: 52171-030 - Fones: (81) 3441.6311/3570 - FAX: (81) 3441. 6477

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E DO ABASTECIMENTO
LABORATÓRIO NACIONAL AGROPECUÁRIO – LANAGRO/PE
Rua Dom Manoel de Medeiros, s/n - Dois Irmãos – Recife/PE
(Campus da Universidade Federal Rural de Pernambuco – UFRPE)
CEP: 52171-030 – Fones: (81) 3441.6311/3570 – FAX: (81) 3441.6477

REQUISIÇÃO Nº 05365/09

ANÁLISE: MICROBIOLÓGICA

DATA COLHEITA: 27/05/09 HORA: 17:00 DATA ENTRADA: 02/06/09 HORA: 11:00

INÍCIO ANÁLISE: 02/06/2009 TÉRMINO ANÁLISE: 16/06/2009

PRODUTO: QUEIJO MUSSARELA - BIANA

PROPRIETÁRIO: INDÚSTRIA DE LATICÍNIO DONA

ESTABELECIMENTO / PROPRIEDADE: PROGRAMA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ENDEREÇO: RODOVIA PA 447 KM 03 ZONA RURAL.

LOCAL DA COLHEITA: ESCOLA ESTÁCIO COIMBRA

MUNICÍPIO/UF: PIÇARRA/PA

RELATÓRIO DE ENSAIO:

M06 - Contagem de coliformes termotolerantes..... < 1,0x10² UFC/g Est.

M07 - Contagem de coliformes totais..... < 1,0x10² UFC/g Est.

M12 - Contagem de *Staphylococcus aureus*..... Não Avaliado

M20 - Pesquisa de *Listeria monocytogenes*..... Ausência em 25g

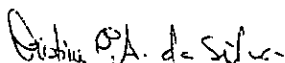
M26 - Pesquisa de Salmonella..... Ausência em 25g

Metodologia Utilizada: IN 62/2003 e IN 40

OBS.: Os resultados restringem-se a amostra analisada.

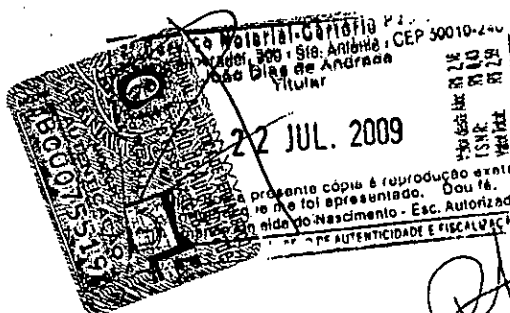
Recife, 16/06/09

DATA DA DIGITAÇÃO: 16/06/2009
HORA DA DIGITAÇÃO: 17:02



Responsável pelo exame

Cristine Espindola A. da Silva
Analista de Laboratório Pleno
CRBio 27263/05-D
LANAGRO/PE




Responsável pelo Setor

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E DO ABASTECIMENTO
INSTITUTO DE IDENTIFICAÇÃO FISCAL RFB
Código de Identificação Fiscal RFB: 01010101
MAPA LANAGRO/PE



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
 Secretaria de Defesa Agropecuária
 Coordenação Geral de Apoio Laboratorial
 Laboratório Nacional Agropecuário em Pernambuco - Lanagro/PE
 Laboratório de Análises Físico-químicas de Alimentos de Origem Animal e Água

Relatório de Análises

Certificado referente à requisição nº: 05032/09

Requerente: Censa/OS – Pernambuco.

Endereço: BR.101 Sul, km 70 2º andar – Curado- Recife.

Amostra: Leite Pasteurizado Tipo C, marca “Rodeio”, Merenda Escolar, produzido por R.F. Gonçalves.

Apresentação: Saco plástico de 1000mL

Data de fabricação: 25/05/09

Data de validade: 27/05/09

Amostragem: Amostra coletada pelo requerente.

Local da coleta: Rua Benjamin Constant, 580 - Canhotinho/PE.

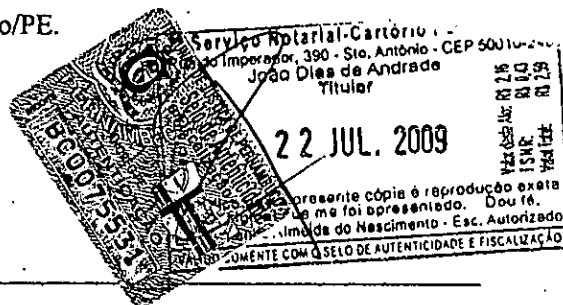
Data da coleta: 25/05/2009 09:15h

Quantidade recebida: 02 unidades.

Data de recebimento: 26/05/09 11:16h

Período de análise: 27/05/09

Emissão dos resultados: 29/05/09



Resultados obtidos:

001 – Ácidos (ácido láctico)	0,17g ác. lát./100mL
037 - Densidade	1,0317g/cm ³ a 15°C
041 – Extrato Seco Desengordurado	8,88%
042 – Extrato Seco Total	12,78%
048 – Índice Crioscópico	-0,506°C
062 – Lipídios (gordura) - Butirométrico	3,90%
076 - Peroxidase	Positivo
103 – Volume medido	1090mL

Observações:

- Os resultados apresentados referem-se apenas aos itens e amostras ensaiados, não sendo extensíveis a lotes e/ou linha de produtos.
- Metodologia utilizada: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Instrução Normativa Nº 68 de 12 de Dezembro de 2006: “Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos para Controle de Leite e Produtos Lácteos”.

Responsável pelas análises:

Ennio Jette Arns
 Ennio Jette Arns da Silva
 Fiscal Federal Agropecuário
 Carteira de Identificação Fiscal nº 2586

Responsável técnico:

Ennio Jette Arns
 Ennio Jette Arns
 Fiscal Federal
 Carteira de Identificação Fiscal nº 2586

Rua Dom Manoel de Medeiros, s/n - Dois Irmãos - Recife/PE.
 Campus da Universidade Federal Rural de Pernambuco - UFRPE
 CEP: 52171-030 - Fones: (81) 3441.6311/3570 - FAX: (81) 3441. 6477

Ennio Jette Arns
 Fiscal Federal
 Carteira de Identificação Fiscal nº 2586

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E DO ABASTECIMENTO
LABORATÓRIO NACIONAL AGROPECUÁRIO – LANAGRO/PE
Rua Dom Manoel de Medeiros, s/n - Dois Irmãos – Recife/PE
(Campus da Universidade Federal Rural de Pernambuco – UFRPE)
CEP: 52171-030 – Fones: (81) 3441.6311/3570 – FAX: (81) 3441.6477

REQUISIÇÃO Nº 05032/09
ANÁLISE: MICROBIOLÓGICA
DATA COLHEITA: 25/05/09 HORA: 09:15 DATA ENTRADA: 26/05/09 HORA: 11:16
INÍCIO ANÁLISE: 26/05/2009 TÉRMINO ANÁLISE: 28/05/2009
PRODUTO: LEITE PASTEURIZADO TIPO "C" – RODEIO
PROPRIETÁRIO: R. F. GONÇALVES
ESTABELECIMENTO / PROPRIEDADE: MERENDA ESCOLAR
ENDEREÇO: RUA BENJAMIM CONSTANT, 580.
LOCAL DA COLHEITA: PROPRIO ESTABELECIMENTO
MUNICÍPIO/UF: CANHOTINHO/PE

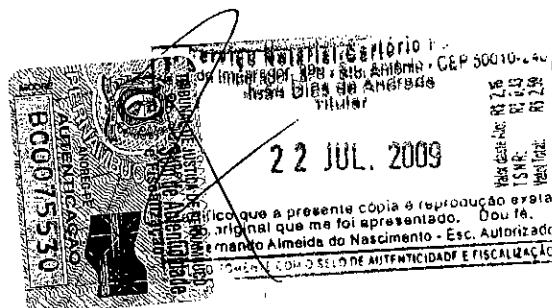
RELATÓRIO DE ENSAIO:

M13 - Contagem padrão de microrganismos mesófilos aeróbios estritos e facultativos
viáveis.....6,0x10³ UFC/mL
M15 - Número Mais Provável de coliformes termotolerantes..... < 0,3 NMP/mL
M16 - Número Mais Provável de Coliformes totais..... < 0,3 NMP/mL
M26 - Pesquisa de Salmonella..... Ausência em 25mL

Metodologia Utilizada: IN 62/2003 e IN 40

OBS.: Os resultados restringem-se a amostra analisada.

Recife, 28/05/09



DATA DA DIGITAÇÃO: 29/05/2009
HORA DA DIGITAÇÃO: 08:38

Cristine Espindola A. da Silva
Responsável pelo exame
Cristine Espindola A. da Silva
Analista de Laboratório Pleno
CRBio 27283/05-D
LANAGRO/PE

DALILA ANGÉLICA M. DUARTE
Responsável pelo Setor
DALILA ANGÉLICA M. DUARTE
FISCAL FEDERAL AGROPECUÁRIO
Carteira de Identificação Fiscal Nº 1776
MAPA/LANAGRO-PE



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Secretaria de Defesa Agropecuária
Coordenação Geral de Apoio Laboratorial
Laboratório Nacional Agropecuário em Pernambuco - Lanagro/PE
Laboratório de Análises Físico-químicas de Alimentos de Origem Animal e Água

Relatório de Análises

Certificado referente à requisição nº: 05026/09

Requerente: Ceasa/OS – Pernambuco.

Endereço: BR.101 Sul, km 70 2º andar – Curado- Recife.

Amostra: Leite Pasteurizado Tipo C, marca "Itagro", Merenda Escolar, produzido por Itaenga Agropecuária Ltda

Apresentação: Saco plástico de 1000ml

Data de fabricação: 25/05/09

Data de validade: 28/05/09

Amostragem: Amostra coletada pelo requerente

Local da coleta: Fazenda São Joaquim – Estrada da Camba – Lagoa de Itaenga/PE

Data da coleta: 25/05/2009 12:00h

Quantidade recebida: 02 unidades

Data de recebimento: 26/05/2009 11:10h

Período de análise: 27/05/09

Emissão dos resultados: 29/05/09



Resultados obtidos:

001 – Acidez (ácido láctico)	0,17g ác. lát./100mL
037 – Densidade a 15°C	1,0312g/cm ³ a 15°C
041 – Extrato Seco Desengordurado	8,78%
042 – Extrato Seco Total	12,38%
048 – Índice Crioscópico	-0,521°C
062 – Lipídios (gordura)	3,60%
076 - Peroxidase	Positivo
103 – Volume medido	1000mL

Observações:

- Os resultados apresentados referem-se apenas aos itens e amostras ensaiados, não sendo extensíveis a lotes e/ou linha de produtos.
- Metodologia utilizada: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Instrução Normativa Nº 68 de 12 de Dezembro de 2006: "Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos para Controle de Leite e Produtos Lácteos".

Responsável pelas análises:

Ennio Joffe Arnsdorf da Silva
Fiscal Federal Agropecuário
Carteira de Identificação Fiscal nº 2586

Responsável técnico:

Ennio Joffe Arnsdorf da Silva
Fiscal Federal Agropecuário
Carteira de Identificação Fiscal nº 2586

Rua Dom Manoel de Medeiros, s/n - Dois Irmãos - Recife/PE.
Campus da Universidade Federal Rural de Pernambuco - UFRPE
CEP: 52171-030 - Fones: (81) 3441.6311/3570 - FAX: (81) 3441. 6477

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E DO ABASTECIMENTO
LABORATÓRIO NACIONAL AGROPECUÁRIO – LANAGRO/PE
Rua Dom Manoel de Medeiros, s/n - Dois Irmãos – Recife/PE
(Campus da Universidade Federal Rural de Pernambuco – UFRPE)
CEP: 52171-030 – Fones: (81) 3441.6311/3570 – FAX: (81) 3441.6477

REQUISIÇÃO Nº 05026/09

ANÁLISE: MICROBIOLÓGICA

DATA COLHEITA: 25/05/09 HORA: 12:00 DATA ENTRADA: 26/05/09 HORA: 11:10

INÍCIO ANÁLISE: 26/05/2009 TÉRMINO ANÁLISE: 28/05/2009

PRODUTO: LEITE PASTEURIZADO TIPO "C" – ITAGRO

PROPRIETÁRIO: ITAENGA AGROPECUÁRIA LTDA.

ESTABELECIMENTO / PROPRIEDADE: MERENDA ESCOLAR

ENDEREÇO: FAZENDAS SÃO JOAQUIM-ESTRADA DA CAMBOA

LOCAL DA COLHEITA: PROPRIO ESTABELECIMENTO

MUNICÍPIO/UF: LAGOA DE ITAENGA/PE

RELATÓRIO DE ENSAIO:

M13 - Contagem padrão de microrganismos mesófilos aeróbios estritos e facultativos
viáveis.....1,0x10³ UFC/mL Est.
M15 - Número Mais Provável de coliformes termotolerantes..... < 0,3 NMP/mL
M16 - Número Mais Provável de Coliformes totais..... < 0,3 NMP/mL
M26 - Pesquisa de Salmonella..... Ausência em 25mL

Metodologia Utilizada: IN 62/2003 e IN 40

OBS.: Os resultados restringem-se a amostra analisada.

Recife, 28/05/09



DATA DA DIGITAÇÃO: 29/05/2009
HORA DA DIGITAÇÃO: 08:29

Responsável pelo exame

Cristine Espindola A. da Silva
Analista de Laboratório Pleno
CRBio 27263/05-D
LANAGRO/PE

Responsável pelo Setor

DANIEL APOLÔNIO DE OLIVEIRA
TÉCNICO FEDERAL AGROPECUÁRIO
Central de Identificação Fiscal Nº 1774
MAPA/LANAGRO - PE



Para: **Dr. Paulo de Tarso**

Diretor Técnico Operacional


Data: 23 / 07 / 09

Assunto: Resultados das Análises Laboratoriais (Alimentação Escolar)

Estamos repassando, para vosso conhecimento, cópias da segunda remessa de resultados de análises realizados pelo LANAGRO/PE - MAPA (Laboratório Nacional Agropecuário), e LEAL (Laboratório de Experimentação e Análise de Alimentos, produtos adquiridos pela CEASA/PE O.S., para o Programa de Alimentação Escolar.

Anexo quadro de análises.

Atenciosamente,


Domingos Sávio Dornelas de Andrade
Gerente NUEPA
CEASA-PE O.S





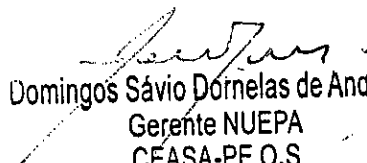
Arquivo
13/10/09

Para: **Dr. Paulo de Tarso**
Diretor Técnico Operacional

Estamos repassando, para vosso conhecimento, cópias da segunda remessa de resultados de análises realizados pelo LANAGRO/PE - MAPA (Laboratório Nacional Agropecuário), e LEAL (Laboratório de Experimentação e Análise de Alimentos, produtos adquiridos pela CEASA/PE O.S., para o Programa de Alimentação Escolar.

Anexo quadro de análises.

Atenciosamente,


Domingos Sávio Dornelas de Andrade
Gerente NUEPA
CEASA-PE O.S
09/10/09



Centro de Abastecimento Alimentar de Pernambuco - CEASA/PE - O.S.
BR 101 Sul, Km 70 - Centro Administrativo - Curado, Recife/PE - CEP: 50790-900
Fone: (81) 3301.1900 - Fax: (81) 3301.1911 - CNPJ: 06.035.073/0001-03 - Insc Est: 18.1.001.0308753-6
Web: www.ceasape.org.br





QUADRO DE RESULTADOS LABORATORIAIS COM PARECER TÉCNICO

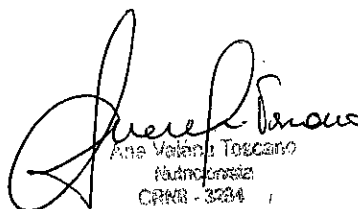
PRODUTOS	ANÁLISES	
	FÍSICO-QUÍMICAS	MICROBIOLÓGICAS
Ovo In-Natura	-	Próprio para consumo
Mortadela	Próprio para consumo	Próprio para consumo
Carne Bovina Salgada, Curada e Dessecada – Jerked Beef	Próprio para consumo	Próprio para consumo
Leite Achocolatado	Próprio para consumo	Próprio para consumo
Leite UHT Integral 1	Próprio para consumo	Próprio para consumo
Leite UHT Integral 2		
Leite Pasteurizado Tipo C	Próprio para consumo	Próprio para consumo
Cereal Vitaminado de milho	Próprio para consumo	Próprio para consumo

Nota:

- No Ovo In-Natura só são feitas Análises Microbiológicas.
- No leite pasteurizado tipo C, a Ceasa/PE realiza o Controle de Qualidade junto aos fornecedores e escolas.
- Todos os **resultados/parecer técnico** são respaldados nas Normas Técnicas, Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade RIISPOA – Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal, Decreto de nº 30.691 do MAPA.
- Atendimento a RDC 216 ANVISA de 15/09/2004
- Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Produtos Lácteos PM nº146, do D.O.U. de 11/03/1996.

Técnicos Responsáveis:


Domingos Sávio Dornelas de Andrade
CRQ nº 01.201922 - 1ª Região
Químico Industrial


Ana Valéria Toscano
Nutricionista
CRN 3284



Centro de Abastecimento Alimentar de Pernambuco - CEASA/PE - O.S.
BR 101 Sul, Km 70 - Centro Administrativo - Curado, Recife/PE - CEP: 50790-900
Fone: (81) 3301.1900 - Fax: (81) 3301.1911 - CNPJ: 06.035.073/0001-03 - Insc Est: 16.1.001.0300753-6
Site: www.ceasa.pe.gov.br



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E DO ABASTECIMENTO
LABORATÓRIO NACIONAL AGROPECUÁRIO – LANAGRO/PE
Rua Dom Manoel de Medeiros, s/n - Dois Irmãos – Recife/PE
(Campus da Universidade Federal Rural de Pernambuco – UFRPE)
CEP: 52171-030 – Fones: (81) 3441.6311/3570 – FAX: (81) 3441.6477

REQUISIÇÃO Nº 07870/09

ANÁLISE: MICROBIOLÓGICA

DATA COLHEITA: 24/08/09 HORA: 15:00 DATA ENTRADA: 25/08/09 HORA: 12:00

INÍCIO ANÁLISE: 26/08/2009 TÉRMINO ANÁLISE: 27/08/2009

PRODUTO: OVOS TIPO MÉDIO BRANCO

PROPRIETÁRIO: EDÍLSON DE ARAÚJO SANTOS JÚNIOR

ESTABELECIMENTO / PROPRIEDADE: PROGRAMA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ENDEREÇO: RODOVIA BR 408 KM 79 – ZONA RURAL.

LOCAL DA COLHEITA: ESCOLA CÂNDIDO DUARTE

MUNICÍPIO/UF: PAUDALHO/PA

RELATÓRIO DE ENSAIO:

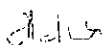
M26 - Pesquisa de Salmonella.....Ausência em 25g

Metodologia Utilizada: IN 62/2003 e IN 40

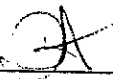
OBS.: Os resultados restringem-se a amostra analisada.

Recife, 27/08/09

DATA DA DIGITAÇÃO: 27/08/2009
HORA DA DIGITAÇÃO: 15:57


Responsável pelo exame

Lúcia Sadae P. C. A. Falcão
Analista de Laboratório Pleno
CRMV 2819
LANAGRO/PE


Responsável pelo Setor
DALILA ANGÉLICA M. DUARTE
FISCAL FEDERAL AGROPECUÁRIO
Certeira de Identificação Fiscal Nº 1776
MAPA/LANAGRO-PE

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E DO ABASTECIMENTO
LABORATÓRIO NACIONAL AGROPECUÁRIO – LANAGRO/PE
Rua Dom Manoel de Medeiros, s/n - Dois Irmãos – Recife/PE
(Campus da Universidade Federal Rural de Pernambuco – UFRPE)
CEP: 52171-030 – Fones: (81) 3441.6311/3570 – FAX: (81) 3441.6477

REQUISIÇÃO Nº 08095/09

ANÁLISE: MICROBIOLÓGICA

DATA COLHEITA: 28/08/09 HORA: 10:15 DATA ENTRADA: 01/09/09 HORA: 11:08

INÍCIO ANÁLISE: 02/09/2009 TÉRMINO ANÁLISE: 09/09/2009

PRODUTO: CHARQUE, BOVINA, SALGADA, CURADA E DESSECADA-NUTRICHARQUE

PROPRIETÁRIO: NUTRICHARQUE COMERCIAL LTDA.

ESTABELECIMENTO / PROPRIEDADE: PROGRAMA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ENDEREÇO: RUA 02, Nº 265

LOCAL DA COLHEITA: ESCOLA AUGUSTO SEVERO

MUNICÍPIO/UF: GUAÍRA/SP

RELATÓRIO DE ENSAIO:

M03 - Contagem de Clostridium perfringens.....Não avaliado
M05 - Contagem de Clostridium sulfito redutor.....Não avaliado
M06 - Contagem de Coliformes termotolerantes.....< 1,0x10² UFC/g Est.
M12 - Contagem de Staphylococcus aureus.....< 1,0x10² UFC/g Est.
M26 - Pesquisa de Salmonella.....Ausência em 25g

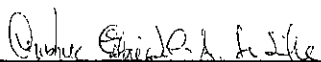
Metodologia Utilizada: IN 62/2003 e IN 40

OBS.: Os resultados restringem-se a amostra analisada.

Recife, 09 de Setembro de 2009

DATA DA DIGITAÇÃO: 09/09/2009

HORA DA DIGITAÇÃO: 15:01



Responsável pelo exame

Cristiano Espindola A. da Silva
Analista de Laboratório Pleno
CRBio 27263/05-D
LANAGRO/PE



Responsável pelo Setor

OSLI A ANGÉLICA M. DUARTE
FISCAL FEDERAL AGROPECUÁRIO
Convite de Identificação Fiscal Nº 1776
MAPA/LANAGRO-PE

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E DO ABASTECIMENTO
LABORATÓRIO NACIONAL AGROPECUÁRIO – LANAGRO/PE
Rua Dom Manoel de Medeiros, s/n - Dois Irmãos – Recife/PE
(Campus da Universidade Federal Rural de Pernambuco – UFRPE)
CEP: 52171-030 – Fones: (81) 3441.6311/3570 – FAX: (81) 3441.6477

REQUISIÇÃO Nº 08094/09

ANÁLISE: MICROBIOLÓGICA

DATA COLHEITA: 28/08/09 HORA: 10:15 DATA ENTRADA: 01/09/09 HORA: 11:06

INÍCIO ANÁLISE: 01/09/2009 TÉRMINO ANÁLISE: 04/09/2009

PRODUTO: MORTADELA – MORTADELA SADILAR

PROPRIETÁRIO: SÁDIA S/A

ESTABELECIMENTO / PROPRIEDADE: PROGRAMA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ENDEREÇO: RODOVIA MT 449 KM 4,6 ZONA RURAL

LOCAL DA COLHEITA: ESCOLA AUGUSTO SEVERO

MUNICÍPIO/UF: LUCAS DO RIO VERDE/MT

RELATÓRIO DE ENSAIO:

M03 - Contagem de Clostridium perfringens.....Não avaliado
M05 - Contagem de Clostridium sulfito redutor.....Não avaliado
M06 – Contagem de Coliformes termotolerantes.....< 1,0x10² UFC/g Est.
M 07 - Contagem de Coliformes totais.....< 1,0x10² UFC/g Est.
M12 – Contagem de Staphylococcus aureus.....< 1,0x10² UFC/g Est.
M26 - Pesquisa de Salmonella.....Ausência em 25g


Metodologia Utilizada: IN 62/2003 e IN 40

OBS.: Os resultados restringem-se a amostra analisada.

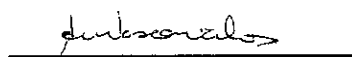
Recife, 04 de Setembro de 2009

DATA DA DIGITAÇÃO: 04/09/2009

HORA DA DIGITAÇÃO: 12:22


Responsável pelo exame

Crisiane Espindola A. de Silva
Analista de Laboratório Pleno
CRBio 27263/05-D
LANAGRO/PE


Responsável pelo Setor
Ana Mércia M. Vasconcelos
Responsável Técnica Substituta



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO
LABORATÓRIO DE EXPERIMENTAÇÃO E ANÁLISES DE ALIMENTOS
NONETE BARBOSA GUERRA

Página 1 de 1

CERTIFICADO DE ENSAIO Nº 2366/09 Data de Emissão: 09/09/2009

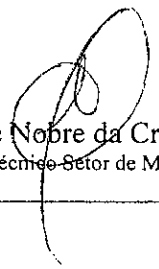
SOLICITANTE CEASA-PE – Diretoria de Programas Especiais – Alimentação Escolar		DATA DE ENTRADA 28.08.09
ENDEREÇO DO SOLICITANTE BR 101 Sul – Km 70 – Curado – PE		
NATUREZA DO PRODUTO BEBIDA LÁCTEA UHT SABOR CHOCOLATE		Marca BOA VIDA
Outras Informações:	Lote	Data de fabricação: 21.06.2009 Data de validade: 21.12.2009
Amostra: 02 (duas) embalagens de 1 litro, coletada pelo solicitante.		

MICROBIOLOGIA

ENSAIO	RESULTADO
Teste de Esterilidade Método: Incubação a 35°C/7 dias	Sem alteração
Observações:	
Conclusão: atende ao item 8b da RDC nº 12/2001 ANVISA, quanto ao parâmetro obrigatório para amostra indicativa.	

Informamos que os resultados são referentes a amostra analisada e que a reprodução deste certificado só é permitida na íntegra.

Recife, 09 de setembro de 2009


Graciliane Nobre da Cruz Ximenes
Gerente Técnico Setor de Microbiologia


Margarida Angélica da S. Vasconcelos
Coordenadora do LEAAL



Relatório de Análises

Certificado referente à requisição nº: 07873/09

Requerente: Ceasa/OS – Pernambuco.

Endereço: BR.101 Sul , km 70 2º andar – Curado – Recife.

Amostra: Leite UHT Integral , marca “Total”, produzido por Usina De Beneficiamento Barbosa & Marques S/A.

Apresentação: Embalagem Tetrapack de 01 litro.

Data de fabricação: 10/07/09

Data de validade: 13/11/09

Local da coleta: Escola Sílvio Rabelo

Data da coleta: 24/08/09

Quantidade recebida: 02 unidades

Data de recebimento: 25/08/2009 12:06h

Período de análise: 27/08/09

Emissão dos resultados: 14/09/2009


Resultados obtidos:

001 – Acidez (ácido láctico)	0,20g ác. lát./100mL
014 – Açúcares Redutores em Lactose	4,77%
015 – Água Oxigenada	Negativo
017 - Amido	Negativo
027 - Cloretos	Negativo
037 – Densidade	1,0333g/cm ³ a 15°C
041 – Extrato Seco Desengordurado	8,85%
042 – Extrato Seco Total	12,24%
048 – Índice Crioscópico	-0,526°C
062 – Lipídios (gordura Total)	3,40%
067 – Neut. de Acidez	Negativo
095 - Sacarose	Negativo

Observações:


- Os resultados apresentados referem-se apenas aos itens e amostras ensaiados, não sendo extensíveis a lotes e/ou linha de produtos.
- Metodologia utilizada: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Instrução Normativa Nº 68 de 12 de Dezembro de 2006: “Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos para Controle de Leite e Produtos Lácteos”.

Responsável pelas análises:


Bruno Parente Lima
Fiscal Federal Agropecuário
Carteira de Identificação Fiscal nº 2372

Rua Dom Manoel de Medeiros, s/n - Dois Irmãos - Recife/PE.
Campus da Universidade Federal Rural de Pernambuco - UFRPE
CEP: 52171-030 - Fones: (81) 3441.6311/3570 - FAX: (81) 3441. 6477

Responsável técnico:


Bruno Parente Lima
Fiscal Federal Agropecuário
Carteira de Identificação Fiscal nº 2372



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO
LABORATÓRIO DE EXPERIMENTAÇÃO E ANÁLISES DE ALIMENTOS
NONETE BARBOSA GUERRA

CERTIFICADO DE ENSAIO N° 2365/09 Página 1 de 1
Data de Emissão: 09/09/2009

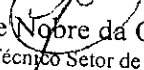
SOLICITANTE		DATA DE ENTRADA
CEASA-PE – Diretoria de Programas Especiais – Alimentação Escolar		28.08.09
ENDEREÇO DO SOLICITANTE		
BR 101 Sul – Km 70 – Curado – PE		
NATUREZA DO PRODUTO		Marca
LEITE INTEGRAL UHT		TOTAL
Outras Informações:	Lote	Data de fabricação: 10.07.2009 Data de validade: 13.11.2009
Amostra: 02 (duas) embalagens de 1 litro, coletada pelo solicitante.		


MICROBIOLOGIA

ENSAIO	RESULTADO
Teste de Esterilidade	Sem alteração
Método: Incubação a 35°C/7 dias	
Observações:	
Conclusão: atende ao item 8b da RDC n° 12/2001 ANVISA, quanto ao parâmetro obrigatório para amostra indicativa.	

Informamos que os resultados são referentes a amostra analisada e que a reprodução deste certificado só é permitida na íntegra.

Recife, 09 de setembro de 2009


Graciliane Nobre da Cruz Ximenes
Gerente Técnico Setor de Microbiologia


Margarida Angélica da S. Vasconcelos
Coordenadora do LEAAL



Relatório de Análises

Certificado referente à requisição nº: 07871/09

Requerente: Ceasa/OS – Pernambuco.

Endereço: BR.101 Sul, km 70 2º andar – Curado – Recife.

Amostra: Leite UHT Integral, marca “Bom Gosto”, produzido por Usina de Beneficiamento Laticínios Bom Gosto S.A.

Apresentação: Embalagem Tetrapack de 01 litro

Data de fabricação: 06/07/09

Data de validade: 06/11/09

Local da coleta: Escola Sílvio Rabelo

Data da coleta: 24/08/09

Quantidade recebida: 02 unidades

Data de recebimento: 25/08/2009 12:02h

Período de análise: 27/08/09

Emissão dos resultados: 14/09/2009

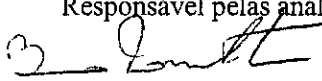
Resultados obtidos:

001 – Acidez (ácido láctico)	0,19g ác. lát./100mL
014 – Açúcares Redutores em Lactose	4,18%
015 – Água Oxigenada	Negativo
017 - Amido	Negativo
027 - Cloretos	Negativo
037 – Densidade	1,0316g/cm ³ a 15°C
041 – Extrato Seco Desengordurado	8,38%
042 – Extrato Seco Total	11,68%
048 – Índice Crioscópico	-0,545°C
062 – Lipídios (gordura Total)	3,30%
067 – Neut. de Acidez	Negativo
095 - Sacarose	Negativo

Observações:

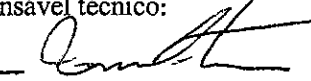
- Os resultados apresentados referem-se apenas aos itens e amostras ensaiados, não sendo extensíveis a lotes e/ou linha de produtos.
- Metodologia utilizada: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Instrução Normativa Nº 68 de 12 de Dezembro de 2006: “Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos para Controle de Leite e Produtos Lácteos”.

Responsável pelas análises:


Bruno Parente Lima
Fiscal Federal Agropecuário
Carteira de Identificação Fiscal nº 2378

Rua Dom Manoel de Medeiros, s/n - Dois Irmãos - Recife/PE.
Campus da Universidade Federal Rural de Pernambuco - UFRPE
CEP: 52171-030 - Fones: (81) 3441.6311/3570 - FAX: (81) 3441. 6477

Responsável técnico:


Bruno Parente Lima
Fiscal Federal Agropecuário
Carteira de Identificação Fiscal nº 2378



Relatório de Análises

Certificado referente à requisição nº: 08483/09

Requerente: Ceasa/os – Pernambuco

Endereço: BR. Sul , km 70 2º andar – Curado- Recife

Amostra: Leite pasteurizado tipo 'C', marca "Atalaia", Merenda Escolar, produzido por Niel Borba de Carvalho Laticínios.

Apresentação: Sacos plásticos de 1000 mL

Data de fabricação: 14/09/09

Data de validade: 17/09/09

Amostragem: Amostra coletada pelo requerente.

Local da coleta: Fazenda Atalaia, 480 – Pesqueira/PE

Data da coleta: 14/09/09 09:30h

Quantidade recebida: 02 unidades

Data de recebimento: 15/09/09 10:26h

Período de análise: 16/09/09

Emissão dos resultados: 21/09/09

Resultados obtidos:

001 – Acidez (ácido láctico)	0,17g ác. lát./100mL
037 – Densidade	1,0316g/cm ³ a 15°C
041 – Extrato Seco Desengordurado	8,42%
042 – Extrato Seco Total	12,32%
048 – Índice Crioscópico	-0,508°C
062 – Lipídios (gordura Total)	3,90%
076 – Peroxidase	Positivo
103 – Volume Medido	1000mL

Observações:

- Os resultados apresentados referem-se apenas aos itens e amostras ensaiados, não sendo extensíveis a lotes e/ou linha de produtos.
- Metodologia utilizada: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Instrução Normativa Nº 68 de 12 de Dezembro de 2006: "Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos para Controle de Leite e Produtos Lácteos".

Responsável pelas análises:

Bruno Parente Lima
Fiscal Federal Agropecuário
Carteira de Identificação Fiscal nº 2378

Responsável técnico:

Bruno Parente Lima
Fiscal Federal Agropecuário
Carteira de Identificação Fiscal nº 2378

Rua Dom Manoel de Medeiros, s/n - Dois Irmãos – Recife/PE.
Campus da Universidade Federal Rural de Pernambuco – UFRPE
CEP: 52171-030 – Fones: (81) 3441.6311/3570 – FAX: (81) 3441. 6477

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E DO ABASTECIMENTO
LABORATÓRIO NACIONAL AGROPECUÁRIO – LANAGRO/PE
Rua Dom Manoel de Medeiros, s/n - Dois Irmãos – Recife/PE
(Campus da Universidade Federal Rural de Pernambuco – UFRPE)
CEP: 52171-030 – Fones: (81) 3441.6311/3570 – FAX: (81) 3441.6477

REQUISIÇÃO Nº 08483/09

ANÁLISE: MICROBIOLÓGICA

DATA COLHEITA: 14/09/09 HORA: 09:30 DATA ENTRADA: 15/09/09 HORA: 10:26

INÍCIO ANÁLISE: 15/09/2009 TÉRMINO ANÁLISE: 24/09/2009

PRODUTO: LEITE PASTEURIZADO TIPO C – ATALAIA

PROPRIETÁRIO: NIEL BORBA DE CARVALHO LATICÍNIOS.

ESTABELECIMENTO / PROPRIEDADE: MERENDA ESCOLAR

ENDEREÇO: FAZENDA ATALAIA, 480.

LOCAL DA COLHEITA: PRÓPRIO ESTABELECIMENTO

MUNICÍPIO/UF: PESQUEIRA/PE

4

RELATÓRIO DE ENSAIO:


M13 - Contagem padrão de microrganismos mesófilos aeróbios estritos e facultativos
viáveis.....7,0x10³ UFC/mL
M15 - Número Mais Provável de coliformes termotolerantes..... 1,5 NMP/mL
M16 - Número Mais Provável de Coliformes totais..... 1,5 NMP/mL
M26 - Pesquisa de Salmonella..... Não avaliado


Metodologia Utilizada: IN 62/2003 e IN 40

OBS.: Os resultados restringem-se a amostra analisada.

Recife, 24 de Setembro de 2009

DATA DA DIGITAÇÃO: 25/09/2009
HORA DA DIGITAÇÃO: 08:14


Responsável pelo exame
Cristine Espindola A. da Silva
Analista de Laboratório Pleno
CRBio 27263/05-D
LANAGRO/PE


Responsável pelo Setor
Rua Dom Manoel de Medeiros, s/n - Dois Irmãos - Recife/PE
Campus da Universidade Federal Rural de Pernambuco - UFRPE
LANAGRO/PE



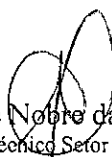
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO
LABORATÓRIO DE EXPERIMENTAÇÃO E ANÁLISES DE ALIMENTOS
NONETE BARBOSA GUERRA

Página 1 de 1

CERTIFICADO DE ENSAIO Nº 2363/09 **Data de Emissão: 08/09/2009**


SOLICITANTE CEASA-PE – Diretoria de Programas Especiais – Alimentação Escolar		DATA DE ENTRADA 28.08.09
ENDEREÇO DO SOLICITANTE BR 101 Sul – Km 70 – Curado – PE		
NATUREZA DO PRODUTO CEREAL VITAMINADO DE MILHO		Marca SÃO BRAZ
Outras Informações:	Lote -	Data de fabricação: - Data de validade: 20.07.2010
Amostra: 02 (duas) embalagens de 300g, coletada pelo solicitante.		
ENSAIOS FÍSICO-QUÍMICOS		RESULTADOS
Umidade e Substâncias Voláteis (g/100g) Método: Adolfo Lutz, 2005		5,10
Características organolépticas (cor, odor e sabor) Método: Adolfo Lutz, 2005		Próprias
Observações: -		
Conclusão: atende a RDC nº 263 de 22 de setembro de 2005.		
ENSAIOS MICROSCÓPICOS		RESULTADOS
Pesquisa de sujidades, larvas e parasitos Método: Adolfo Lutz, 2005		Ausência
Observações: -		
Conclusão: atende a RDC175 de 08.07.03 ANVISA/MS, quanto ao parâmetro analisado.		
ENSAIOS MICROBIOLÓGICOS		RESULTADOS
Coliformes a 45°C (NMP/g) Método: AOAC (966.24)		< 0,3
Observações: UFC = Unidade Formadora de Colônia. Resultado expresso como < 0,3 NMP/g, corresponde a ausência de crescimento, considerando o limite do método.		
Conclusão: atende ao item 10i da RDC 12/2001 - ANVISA, quanto aos parâmetros obrigatórios para amostra indicativa.		

Informamos que os resultados são referentes à amostra analisada e que a reprodução deste certificado só é permitida na íntegra.


Graciliane Nobre da Cruz Ximenes
Gerente Técnico Setor de Microbiologia

Recife, 08 de setembro de 2009


Sebastião Camilo de Melo Filho
Gerente Técnico Setor de Físico-Química


Margarida Angelica da S. Vasconcelos
Coordenadora do LEAAL



QUADRO DE RESULTADOS LABORATORIAIS COM O PARECER TÉCNICO.

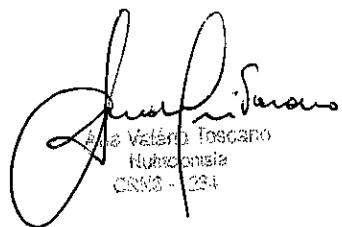
PRODUTOS	ANALISES	
	Físico-Químicos	Microbiológicos
Ovo in-natura	----	Próprio p / consumo
Queijo tipo Mussarela	Próprio p / consumo	Próprio p / consumo
Mortadela	Próprio p / consumo	Próprio p / consumo
Carne Bovina Salgada , Curada e Dessecada - Jerked Beef	Própria p / consumo	Próprio p / consumo
Leite Achocolatado	Próprio p / consumo	Próprio p / consumo
Leite UHT Integral	Próprio p / consumo	Próprio p / consumo
Leite Pasteurizado Tipo C *	Próprio p / consumo	Próprio P / consumo

Nota:

- No caso do produto Ovo in-natura só é realizado ensaio microbiológico.
- No Leite Pasteurizado tipo C, a CEASA/PE , realizar o Controle de Qualidade , junto aos fornecedores e escolas.
- Todos os **resultados/parecer técnico** são respaldados nas Normas Técnicas , Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do RIISPOA – Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, Decreto de nº 30.691 do MAPA.

Técnicos Responsáveis :


Domingos Sávio Dornelas de Andrade
CRQ nº 01.201922 - 1ª Região
Químico Industrial


Ana Valéria Toscano
Nutricionista
CRNS - 234



Centro de Abastecimento Alimentar de Pernambuco - CEASA/PE - O.S.
BR 101 Sul, Km 70 - Centro Administrativo - Curado, Recife/PE - CEP: 50790-900
Fone: (01) 3301.1000 - Fax: (01) 3301.1011 - CNPJ: 06.035.073/0001-03 - Insc Est: 10.1.001.0300753-6
Web: www.ceasape.org.br



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E DO ABASTECIMENTO
LABORATÓRIO NACIONAL AGROPECUÁRIO – LANAGRO/PE
Rua Dom Manoel de Medeiros, s/n - Dois Irmãos – Recife/PE
(Campus da Universidade Federal Rural de Pernambuco – UFRPE)
CEP: 52171-030 – Fones: (81) 3441.6311/3570 – FAX: (81) 3441.6477

REQUISIÇÃO Nº 05364/09

ANÁLISE: MICROBIOLÓGICA

DATA COLHEITA: 01/06/09 HORA: 09:45 DATA ENTRADA: 02/06/09 HORA: 10:59

INÍCIO ANÁLISE: 02/06/2009 TÉRMINO ANÁLISE: 04/06/2009

PRODUTO: OVO IN-NATURA MÉDIO

PROPRIETÁRIO: EDGAR NAVAIS CORREA DE ARAÚJO

NOME FANTASIA: ENAVIS

ESTABELECIMENTO / PROPRIEDADE: PROGRAMA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ENDEREÇO: GRANJA NOVA ESPERANÇA ZONA RURAL

LOCAL DA COLHEITA: GRANJA NOVA ESPERANÇA

MUNICÍPIO/UF: OROBÓ/PE

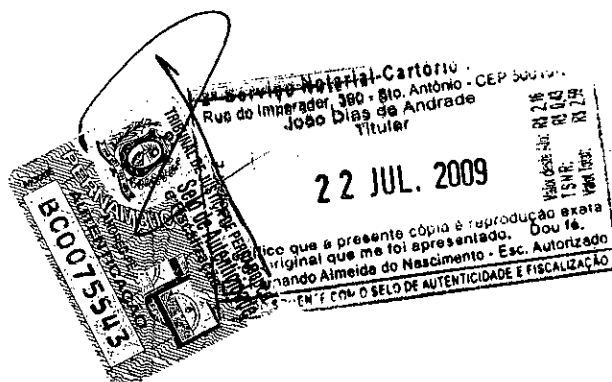
RELATÓRIO DE ENSAIO:

M26 - Pesquisa de Salmonella.....Ausência em 25g

Metodologia Utilizada: IN 62/2003 e IN 40

OBS.: Os resultados restringem-se a amostra analisada.

Recife, 04 de junho de 2009



DATA DA DIGITAÇÃO: 05/06/2009
HORA DA DIGITAÇÃO: 09:17

Ana Mércia M. Vasconcelos
Responsável pelo exame
Ana Mércia M. Vasconcelos
Supervisora de Laboratório
CRBio 19904/05-D
LANAGRO/PE

Armando Almeida do Nascimento
PI - Responsável pelo Setor
CARTÓRIO NOTARIAL E REGISTRO
FISCAL E FISCALIZAÇÃO
Carteira de Identificação Fiscal Nº 1776
MAPA/LANAGRO - PE



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Secretaria de Defesa Agropecuária
Coordenação Geral de Apoio Laboratorial
Laboratório Nacional Agropecuário em Pernambuco - Lanagro/PE
Laboratório de Análises Físico-químicas de Alimentos de Origem Animal e Água

Relatório de Análises

Certificado referente à requisição nº: 05366/09

Requerente: Ceasa/OS – Pernambuco.

Endereço: BR.101 Sul, km 70 2º andar – Curado- Recife.

Amostra: Queijo Mussarela, marca Biana, Produzido por Indústria de Laticínio Dona

Apresentação: Sacos plásticos de 1000 mL.

Data de fabricação: 27/04/09

Data de validade: 27/08/09

Amostragem: Amostra coletada pelo requerente.

Local da coleta: Escola Estácio Coimbra

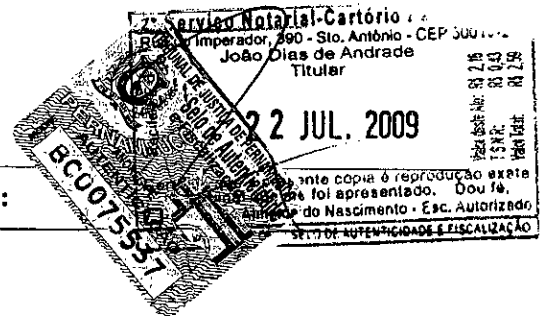
Data da coleta: 27/05/2009 17:00h

Quantidade recebida: 1 Peça de 4Kg

Data de recebimento: 02/06/2009 11:01h

Período de análise: 03/06/2009 a 04/06/2009

Emissão dos resultados: 09/06/09



Resultados obtidos:

020 - Aspecto	normal
028 - Cloretos	1,08% NaCl
062 - Lipídios	27,50%
075 - Odor	próprio
102 - Umidade e Voláteis	55,10%

Observações:

- Os resultados apresentados referem-se apenas aos itens e amostras ensaiados, não sendo extensíveis a lotes e/ou linha de produtos.
- Metodologia utilizada: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Instrução Normativa Nº 68 de 12 de Dezembro de 2006: "Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos para Controle de Leite e Produtos Lácteos".

Responsável pelas análises:

Bruno Parente Lima
Fiscal Federal Agropecuário
Carteira de Identificação Fiscal nº 2378

Responsável técnico:

Bruno Parente Lima
Fiscal Federal Agropecuário
Carteira de Identificação Fiscal nº 2378

Rua Dom Manoel de Medeiros, s/n - Dois Irmãos - Recife/PE.
Campus da Universidade Federal Rural de Pernambuco - UFRPE
CEP: 52171-030 - Fones: (81) 3441.6311/3570 - FAX: (81) 3441. 6477

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E DO ABASTECIMENTO
LABORATÓRIO NACIONAL AGROPECUÁRIO – LANAGRO/PE
Rua Dom Manoel de Medeiros, s/n - Dois Irmãos – Recife/PE
(Campus da Universidade Federal Rural de Pernambuco – UFRPE)
CEP: 52171-030 – Fones: (81) 3441.6311/3570 – FAX: (81) 3441.6477

REQUISIÇÃO Nº 05365/09
ANÁLISE: MICROBIOLÓGICA
DATA COLHEITA: 27/05/09 HORA: 17:00 DATA ENTRADA: 02/06/09 HORA: 11:00
INÍCIO ANÁLISE: 02/06/2009 TÉRMINO ANÁLISE: 16/06/2009
PRODUTO: QUEIJO MUSSARELA - BIANA
PROPRIETÁRIO: INDÚSTRIA DE LATICÍNIO DONA
ESTABELECIMENTO / PROPRIEDADE: PROGRAMA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
ENDEREÇO: RODOVIA PA 447 KM 03 ZONA RURAL.
LOCAL DA COLHEITA: ESCOLA ESTÁCIO COIMBRA
MUNICÍPIO/UF: PIÇARRA/PA

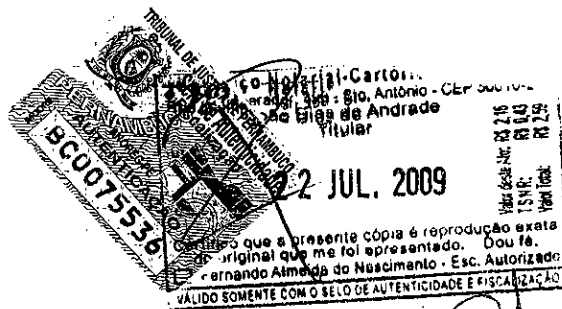
RELATÓRIO DE ENSAIO:

- M06 - Contagem de coliformes termotolerantes..... < 1,0x10² UFC/g Est.
- M07 - Contagem de coliformes totais..... < 1,0x10² UFC/g Est.
- M12 - Contagem de *Staphylococcus aureus*..... Não Avaliado
- M20 - Pesquisa de *Listeria monocytogenes*..... Ausência em 25g
- M26 - Pesquisa de Salmonella..... Ausência em 25g

Metodologia Utilizada: IN 62/2003 e IN 40

OBS.: Os resultados restringem-se a amostra analisada.

Recife, 16/06/09



DATA DA DIGITAÇÃO: 16/06/2009
HORA DA DIGITAÇÃO: 17:02

Cristine Espindola A. da Silva
Responsável pelo exame

Cristine Espindola A. da Silva
Analista de Laboratório Pleno
CRBio 27263/05-D
LANAGRO/PE

Bernardo Almeida do Nascimento
Responsável pelo Setor

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E DO ABASTECIMENTO
LABORATÓRIO NACIONAL AGROPECUÁRIO
Secretaria de Identificação Fiscal (SIF)
MAPA/ANAGRO/PE



Relatório de Análises

Certificado referente à requisição nº: 05359/09

Requerente: Ceasa/OS – Pernambuco.

Endereço: BR.101 Sul, km 70 2º andar – Curado- Recife.

Amostra: Mortadela Sadilar, Marca Sadia, Produzido por Sadia - SA

Apresentação: Sacos plásticos de 1000 mL.

Data de fabricação: 15/04/09

Data de validade: 14/07/09

Amostragem: Amostra coletada pelo requerente.

Local da coleta: Escola Estácio Coimbra

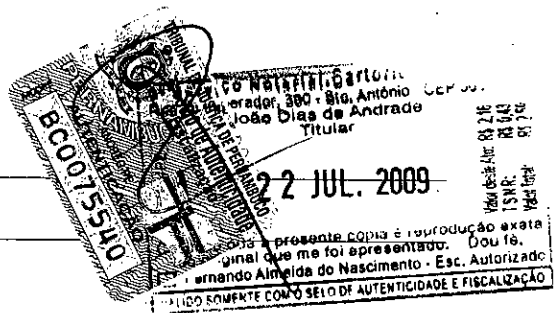
Data da coleta: 27/05/2009 17:30h

Quantidade recebida: 02 unidades.

Data de recebimento: 02/06/2009 10:50h

Período de análise: 08/06/09 a 10/06/09

Emissão dos resultados: 12/06/09



Resultados obtidos:

017 - Amido	3,40%
020 - Aspecto	normal
026 - Coloração	própria
099 - Textura	normal
102 - Umidade e voláteis	58,60%

Observações:

- Os resultados apresentados referem-se apenas aos itens e amostras ensaiados, não sendo extensíveis a lotes e/ou linha de produtos.
- Metodologia utilizada: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Instrução Normativa Nº 20 de 27 de julho de 1999: "Métodos Analíticos Físico-Químicos, para Controle de Produtos Cárneos e seus Ingredientes - Sal e Salmoura".

Responsável pelas análises:

Bruno Parente Lima
Fiscal Federal Agropecuário
Carteira de Identificação Fiscal nº 2378

Responsável técnico:

Bruno Parente Lima
Fiscal Federal Agropecuário
Carteira de Identificação Fiscal nº 2378

Rua Dom Manoel de Medeiros, s/n - Dois Irmãos - Recife/PE.
Campus da Universidade Federal Rural de Pernambuco - UFRPE
CEP: 52171-030 - Fones: (81) 3441.6311/3570 - FAX: (81) 3441. 6477

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E DO ABASTECIMENTO
LABORATÓRIO NACIONAL AGROPECUÁRIO – LANAGRO/PE
Rua Dom Manoel de Medeiros, s/n - Dois Irmãos – Recife/PE
(Campus da Universidade Federal Rural de Pernambuco – UFRPE)
CEP: 52171-030 – Fones: (81) 3441.6311/3570 – FAX: (81) 3441.6477

REQUISIÇÃO Nº 05359/09

ANÁLISE: MICROBIOLÓGICA

DATA COLHEITA: 27/05/09 HORA: 17:30 DATA ENTRADA: 02/06/09 HORA: 10:50

INÍCIO ANÁLISE: 02/06/2009 TÉRMINO ANÁLISE: 12/06/2009

PRODUTO: MORTADELA

PROPRIETÁRIO: SADIA - SA.

ESTABELECIMENTO / PROPRIEDADE: PROGRAMA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ENDEREÇO: AV. CORONEL JOSÉ TEÓFILO CARNEIRO, Nº1001

LOCAL DA COLHEITA: ESCOLA ESTÁCIO COIMBRA

MUNICÍPIO/UF: UBERLÂNDIA/MG

RELATÓRIO DE ENSAIO:

M03 - Contagem de *Clostridium perfringens*..... < 1,0x10¹ UFC/g Est.
M05 - Contagem de *Clostridium sulfito redutor*..... < 1,0x10¹ UFC/g Est.
M06 - Contagem de coliformes termotolerantes..... < 1,0x10² UFC/g Est.
M07 - Contagem de coliformes totais..... < 1,0x10² UFC/g Est.
M12 - Contagem de *Staphylococcus aureus*..... Não avaliado
M26 - Pesquisa de Salmonella..... Ausência em 25g

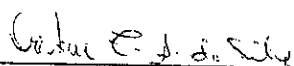
Metodologia Utilizada: IN 62/2003 e IN 40

OBS.: Os resultados restringem-se a amostra analisada.

Recife, 12 de junho de 2009



DATA DA DIGITAÇÃO: 15/06/2009
HORA DA DIGITAÇÃO: 10:21



Responsável pelo exame

Cristine Espindola A. da Silva
Analista de Laboratório Pleno
CRBio 27263/05-D
LANAGRO/PE



Responsável pelo Setor

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
FISCALETIPOLOGIA AGROPECUÁRIA
Centro de Identificação Fiscal Nº 1776
MAPA/LANAGRO-PE



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Secretaria de Defesa Agropecuária
Coordenação Geral de Apoio Laboratorial
Laboratório Nacional Agropecuário em Pernambuco - Lanagro/PE
Laboratório de Análises Físico-químicas de Alimentos de Origem Animal e Água

Relatório de Análises

Certificado referente à requisição nº: 05361/09

Requerente: Ceasa/OS – Pernambuco.

Endereço: BR.101 Sul, km 70 2º andar – Curado- Recife.

Amostra: Chocolate Vitaminado, produzido por União dos Palmares Produtos Alimentícios Ltda

Apresentação: Sacos plásticos de 1000 mL.

Data de fabricação: 30/03/09

Data de validade: 30/09/09

Amostragem: Amostra coletada pelo requerente.

Local da coleta: Sylvio Rabelo

Data da coleta: 27/05/2009 16:30h

Quantidade recebida: 2 Litros

Data de recebimento: 02/06/09 10:54

Período de análise: 03/06/2009 a 04/06/2009

Emissão dos resultados: 03/06/2009



Resultados obtidos:

001 – Acidez (ácido láctico)	4,12 g ác. lát./100mL
075 - Odor	próprio
095 - Sacarose	Positivo

Observações:

- Os resultados apresentados referem-se apenas aos itens e amostras ensaiados, não sendo extensíveis a lotes e/ou linha de produtos.
- Metodologia utilizada: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Instrução Normativa Nº 68 de 12 de Dezembro de 2006: “Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos para Controle de Leite e Produtos Lácteos”.

Responsável pelas análises:

Bruno Parente Lima
Fiscal Federal Agropecuário
Carteira de Identificação Fiscal nº 2378

Responsável técnico:

Bruno Parente Lima
Fiscal Federal Agropecuário
Carteira de Identificação Fiscal nº 2378

Rua Dom Manoel de Medeiros, s/n - Dois Irmãos - Recife/PE.
Campus da Universidade Federal Rural de Pernambuco - UFRPE
CEP: 52171-030 - Fones: (81) 3441.6311/3570 - FAX: (81) 3441. 6477



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Secretaria de Defesa Agropecuária
Coordenação Geral de Apoio Laboratorial
Laboratório Nacional Agropecuário em Pernambuco - Lanagro/PE
Laboratório de Análises Físico-químicas de Alimentos de Origem Animal e Água

Relatório de Análises

Certificado referente à requisição nº: 05362/09

Requerente: Ceasa/OS - Pernambuco.

Endereço: BR.101 Sul, km 70 2º andar - Curado- Recife.

Amostra: Leite UHT Integral, marca Valedourado, produzido Indústria de Laticínios Palmeira dos Índios - AS/Ipisa

Apresentação: Sacos plásticos de 1000 mL.

Data de fabricação: 09/04/09

Data de validade: 09/09/09

Amostragem: Amostra coletada pelo requerente.

Local da coleta: Escola Sinzenando Silveira

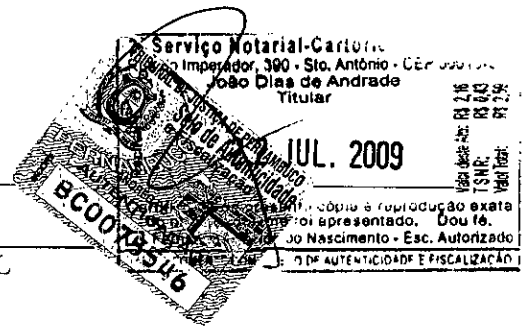
Data da coleta: 27/05/2009 16:40h

Quantidade recebida: 2 Litros

Data de recebimento: 02/06/09 10:56h

Período de análise: 04/06/09

Emissão dos resultados: 09/06/09



Resultados obtidos:

001 - Acidez (ácido láctico)	0,21 g ác.lát./100mL
014 - Açúcares Redutores em Lactose	4,25%
015 - Água Oxigenada	Negativo
017 - Amido	Negativo
027 - Cloretos	Negativo
037 - Densidade	1,0317 g/cm ³ a 15C°
041 - Extrato Seco Desengordurado	8,48%
042 - Extrato Seco Total	11,78%
048 - Índice Crioscópico	-0,554C°
062 - Lipídios (gordura Total)	3,30%
067 - Neut. de acidez	negativo
095 - Sacarose	0,02%

Observações:

- Os resultados apresentados referem-se apenas aos itens e amostras ensaiados, não sendo extensíveis a lotes e/ou linha de produtos.
- Metodologia utilizada: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Instrução Normativa Nº 68 de 12 de Dezembro de 2006: "Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos para Controle de Leite e Produtos Lácteos".

Responsável pelas análises:

Bruno Parente Lima
Fiscal Federal Agropecuário
Carteira de Identificação Fiscal nº 2378

Rua Dom Manoel de Medeiros, s/n - Dois Irmãos - Recife/PE.
Campus da Universidade Federal Rural de Pernambuco - UFRPE
CEP: 52171-030 - Fones: (81) 3441.6311/3570 - FAX: (81) 3441.6477

Responsável técnico:

Bruno Parente Lima
Fiscal Federal Agropecuário
Carteira de Identificação Fiscal nº 2378

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E DO ABASTECIMENTO
LABORATÓRIO NACIONAL AGROPECUÁRIO – LANAGRO/PE
Rua Dom Manoel de Medeiros, s/n - Dois Irmãos – Recife/PE
(Campus da Universidade Federal Rural de Pernambuco – UFRPE)
CEP: 52171-030 – Fones: (81) 3441.6311/3570 – FAX: (81) 3441.6477

REQUISIÇÃO Nº 05362/09

ANÁLISE: MICROBIOLÓGICA

DATA COLHEITA: 27/05/09 HORA: 14:40 DATA ENTRADA: 02/06/09 HORA: 10:56

INÍCIO ANÁLISE: 02/06/2009 TÉRMINO ANÁLISE: 30/06/2009

PRODUTO: LEITE UHT INTEGRAL – VALE DOURADO

PROPRIETÁRIO: INDÚSTRIA DE LATICÍNIOS PALMEIRA DOS ÍNDIOS – ASI/ILPISA.

ESTABELECIMENTO / PROPRIEDADE: PROGRAMA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ENDEREÇO: RODOVIA AL – 210 KM 02 – ZONA RURAL.

LOCAL DA COLHEITA: ESCOLA SINZENANDO SILVEIRA

MUNICÍPIO/UF: PALMEIRA DOS ÍNDIOS/AL

RELATÓRIO DE ENSAIO:

M11 - Contagem de microrganismos mesófilos aeróbios viáveis a 30°C.....4,0x10² UFC/mL Est.

M28 - Pré-incubação a 36°C por 7 dias em produtos UHT.....Sem Alteração

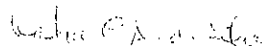
Metodologia Utilizada: IN 62/2003

OBS.: Os resultados restringem-se a amostra analisada.

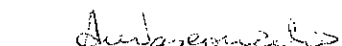
Recife, 30/06/09

DATA DA DIGITAÇÃO: 03/07/2009

HORA DA DIGITAÇÃO: 13:56


Responsável pelo exame

Cristine Espindola A. da Silva
Analista de Laboratório Pleno
CRBio 27263/05-D
LANAGRO/PE


P/Responsável pelo Setor

DALILA ANGÉLICA M. DUARTE
FISCAL FEDERAL AGROPECUÁRIA
Carteira de Identificação Fiscal Nº 177.
MAPA/ANAGRO/PE





Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
 Secretaria de Defesa Agropecuária
 Coordenação Geral de Apoio Laboratorial
 Laboratório Nacional Agropecuário em Pernambuco - Lanagro/PE
 Laboratório de Análises Físico-químicas de Alimentos de Origem Animal e Água

Relatório de Análises

Certificado referente à requisição nº: 05032/09

Requerente: Ceasa/OS - Pernambuco.

Endereço: BR.101 Sul, km 70 2º andar - Curado- Recife.

Amostra: Leite Pasteurizado Tipo C, marca "Rodeio", Merenda Escolar, produzido por R.F. Gonçalves.

Apresentação: Saco plástico de 1000mL

Data de fabricação: 25/05/09

Data de validade: 27/05/09

Amostragem: Amostra coletada pelo requerente.

Local da coleta: Rua Benjamin Constant, 580 - Canhotinho/PE.

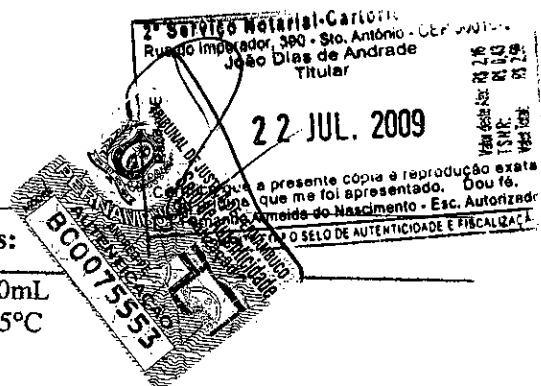
Data da coleta: 25/05/2009 09:15h

Quantidade recebida: 02 unidades.

Data de recebimento: 26/05/09 11:16h

Período de análise: 27/05/09

Emissão dos resultados: 29/05/09



Resultados obtidos:

001 - Acidez (ácido láctico)	0,17g ác. lát./100mL
037 - Densidade	1,0317g/cm³ a 15°C
041 - Extrato Seco Desengordurado	8,88%
042 - Extrato Seco Total	12,78%
048 - Índice Crioscópico	-0,506°C
062 - Lipídios (gordura) - Butirométrico	3,90%
076 - Peroxidase	Positivo
103 - Volume medido	1090mL

Observações:

- Os resultados apresentados referem-se apenas aos itens e amostras ensaiados, não sendo extensíveis a lotes e/ou linha de produtos.
- Metodologia utilizada: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Instrução Normativa Nº 68 de 12 de Dezembro de 2006: "Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos para Controle de Leite e Produtos Lácteos".

Responsável pelas análises:

Ennio Jette Arns de Sá Silva
 Fiscal Federal Agropecuário
 Carteira de Identificação Fiscal nº 2586

Responsável técnico:

Ennio Jette Arns de Sá Silva
 Fiscal Federal Agropecuário
 Carteira de Identificação Fiscal nº 2586

Rua Dom Manoel de Medeiros, s/n - Dois Irmãos - Recife/PE.
 Campus da Universidade Federal Rural de Pernambuco - UFRPE
 CEP: 52171-030 - Fones: (81) 3441.6311/3570 - FAX: (81) 3441. 6477

Ennio Jette Arns de Sá Silva
 Fiscal Federal Agropecuário
 Carteira de Identificação Fiscal nº 2586

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E DO ABASTECIMENTO
LABORATÓRIO NACIONAL AGROPECUÁRIO – LANAGRO/PE
Rua Dom Manoel de Medeiros, s/n - Dois Irmãos – Recife/PE
(Campus da Universidade Federal Rural de Pernambuco – UFRPE)
CEP: 52171-030 – Fones: (81) 3441.6311/3570 – FAX: (81) 3441.6477

REQUISIÇÃO Nº 05032/09
ANÁLISE: MICROBIOLÓGICA
DATA COLHEITA: 25/05/09 HORA: 09:15 DATA ENTRADA: 26/05/09 HORA: 11:16
INÍCIO ANÁLISE: 26/05/2009 TÉRMINO ANÁLISE: 28/05/2009
PRODUTO: LEITE PASTEURIZADO TIPO "C" – RODEIO
PROPRIETÁRIO: R. F. GONÇALVES
ESTABELECIMENTO / PROPRIEDADE: MERENDA ESCOLAR
ENDEREÇO: RUA BENJAMIM CONSTANT, 580.
LOCAL DA COLHEITA: PROPRIO ESTABELECIMENTO
MUNICÍPIO/UF: CANHOTINHO/PE

RELATÓRIO DE ENSAIO:

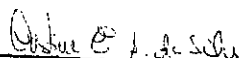
M13 - Contagem padrão de microrganismos mesófilos aeróbios estritos e facultativos
viáveis.....6,0x10³ UFC/mL
M15 - Número Mais Provável de coliformes termotolerantes..... < 0,3 NMP/mL
M16 - Número Mais Provável de Coliformes totais..... < 0,3 NMP/mL
M26 - Pesquisa de Salmonella..... Ausência em 25mL

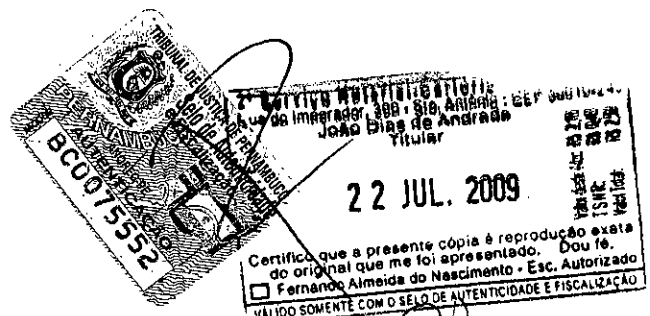
Metodologia Utilizada: IN 62/2003 e IN 40


OBS.: Os resultados restringem-se a amostra analisada.

Recife, 28/05/09

DATA DA DIGITAÇÃO: 29/05/2009
HORA DA DIGITAÇÃO: 08:38


Responsável pelo exame
Cristine Espindola A. da Silva
Analista de Laboratório Pleno
CRBio 27263/05-D
LANAGRO/PE




Responsável pelo Setor
DÁCILA ANGÉLICA M. DUARTE
FISCAL FEDERAL AGROPECUÁRIO
Carteira de Identificação Fiscal Nº 1776
MAPA LANAGRO - PE



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Secretaria de Defesa Agropecuária
Coordenação Geral de Apoio Laboratorial
Laboratório Nacional Agropecuário em Pernambuco - Lanagro/PE
Laboratório de Análises Físico-químicas de Alimentos de Origem Animal e Água

Relatório de Análises

Certificado referente à requisição nº: 05026/09

Requerente: Ceasa/OS – Pernambuco.

Endereço: BR.101 Sul, km 70 2º andar – Curado- Recife.

Amostra: Leite Pasteurizado Tipo C, marca "Itagro", Merenda Escolar, produzido por Itaenga Agropecuária Ltda

Apresentação: Saco plástico de 1000ml

Data de fabricação: 25/05/09

Data de validade: 28/05/09

Amostragem: Amostra coletada pelo requerente

Local da coleta: Fazenda São Joaquim – Estrada da Camboa – Lagoa de Itaenga/PE

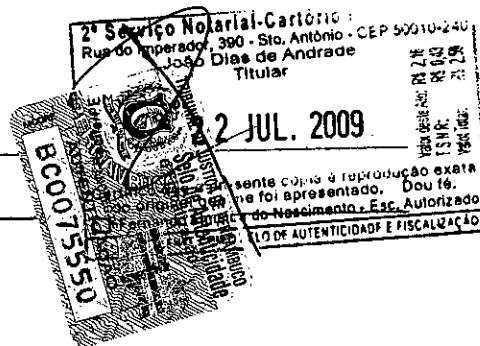
Data da coleta: 25/05/2009 12:00h

Quantidade recebida: 02 unidades

Data de recebimento: 26/05/2009 11:10h

Período de análise: 27/05/09

Emissão dos resultados: 29/05/09



Resultados obtidos:

001 – Acidez (ácido láctico)	0,17g ác. lát./100mL
037 – Densidade a 15°C	1,0312g/cm ³ a 15°C
041 – Extrato Seco Desengordurado	8,78%
042 – Extrato Seco Total	12,38%
048 – Índice Crioscópico	-0,521°C
062 – Lipídios (gordura)	3,60%
076 - Peroxidase	Positivo
103 – Volume medido	1000mL

Observações:

- Os resultados apresentados referem-se apenas aos itens e amostras ensaiados, não sendo extensíveis a lotes e/ou linha de produtos.
- Metodologia utilizada: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Instrução Normativa N° 68 de 12 de Dezembro de 2006: "Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos para Controle de Leite e Produtos Lácteos".

Responsável pelas análises:

Ennio Joffe Arns de Silva
Fiscal Federal Agropecuário
Carteira de Identificação Fiscal nº 2588

Responsável técnico:

Ennio Joffe Arns de Silva
Fiscal Federal Agropecuário
Carteira de Identificação Fiscal nº 2588

Rua Dom Manoel de Medeiros, s/n - Dois Irmãos - Recife/PE.
Campus da Universidade Federal Rural de Pernambuco - UFRPE
CEP: 52171-030 - Fones: (81) 3441.6311/3570 - FAX: (81) 3441. 6477

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E DO ABASTECIMENTO
LABORATÓRIO NACIONAL AGROPECUÁRIO – LANAGRO/PE
Rua Dom Manoel de Medeiros, s/n - Dois Irmãos – Recife/PE
(Campus da Universidade Federal Rural de Pernambuco – UFRPE)
CEP: 52171-030 – Fones: (81) 3441.6311/3570 – FAX: (81) 3441.6477

REQUISIÇÃO Nº 05026/09

ANÁLISE: MICROBIOLÓGICA

DATA COLHEITA: 25/05/09 HORA: 12:00 DATA ENTRADA: 26/05/09 HORA: 11:10

INÍCIO ANÁLISE: 26/05/2009 TÉRMINO ANÁLISE: 28/05/2009

PRODUTO: LEITE PASTEURIZADO TIPO "C" – ITAGRO

PROPRIETÁRIO: ITAENGA AGROPECUÁRIA LTDA.

ESTABELECIMENTO / PROPRIEDADE: MERENDA ESCOLAR

ENDEREÇO: FAZENDAS SÃO JOAQUIM-ESTRADA DA CAMBOA

LOCAL DA COLHEITA: PROPRIO ESTABELECIMENTO

MUNICÍPIO/UF: LAGOA DE ITAENGA/PE

RELATÓRIO DE ENSAIO:

M13 - Contagem padrão de microrganismos mesófilos aeróbios estritos e facultativos viáveis.....1,0x10³ UFC/mL Est.

M15 - Número Mais Provável de coliformes termotolerantes.....< 0,3 NMP/mL

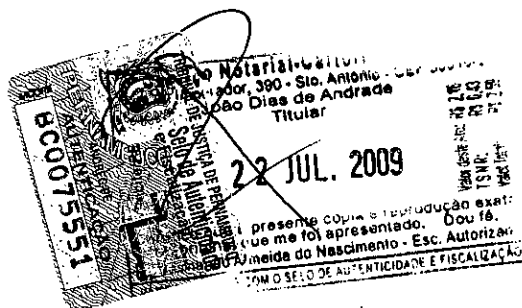
M16 - Número Mais Provável de Coliformes totais.....< 0,3 NMP/mL

M26 - Pesquisa de Salmonella.....Ausência em 25mL

Metodologia Utilizada: IN 62/2003 e IN 40

OBS.: Os resultados restringem-se a amostra analisada.

Recife, 28/05/09



DATA DA DIGITAÇÃO: 29/05/2009
HORA DA DIGITAÇÃO: 08:29

Cristine Espindola A. da Silva

Responsável pelo exame

Cristine Espindola A. da Silva
Analista de Laboratório Pleno
CRBio 27263/05-D
LANAGRO/PE

[Assinatura]

Responsável pelo Setor
DANI APARELHO V. DUARTE
FISCAL FEDERAL AGROPECUÁRIO
Central de Identificação Fiscal Nº 4776
MAPA/LANAGRO - PE



Arquivado
24/07/09

Para: Diretoria de Programas Especiais

Att. Dr. Gustavo Melo

Data: 23 / 07 / 09

Assunto: Resultados das Análises Laboratoriais (Alimentação Escolar)

Estamos repassando , para vosso conhecimento, cópias dos Resultados dos ensaios Laboratoriais , realizadas pelo LANAGRO /PE – MAPA (Laboratório Nacional Agropecuária), dos produtos adquiridos pela CEASA/PE – O S , para o Programa de Alimentação Escolar .

Este procedimento faz parte do Controle de Qualidade – CEASA/PE
Anexo quadro das análises com assinatura dos técnicos responsáveis.

Atenciosamente.


Domingo Sávio D. Andrade
Núcleo Logístico Integrado
CEASA-PE/O.S





Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Secretaria de Defesa Agropecuária
Coordenação Geral de Apoio Laboratorial
Laboratório Nacional Agropecuário em Pernambuco - Lanagro/PE
Laboratório de Análises Físico-químicas de Alimentos de Origem Animal e Água

Relatório de Análises

Certificado referente à requisição nº: 05360/09

Requerente: Ceasa/OS – Pernambuco.

Endereço: BR.101 Sul, km 70 2º andar – Curado- Recife.

Amostra: Carne Bovina Salgada Curada Dessecada – Jerked Beef, Marca Frinense, Produzido por Frinense Alimentos Ltda.

Apresentação: Sacos plásticos de 1000 mL.

Data de fabricação: 22/04/09

Data de validade: 19/10/09

Amostragem: Amostra coletada pelo requerente.

Local da coleta: Escola José Maria

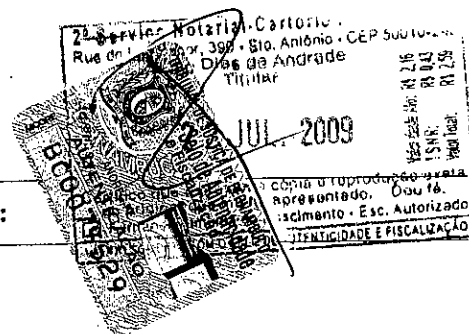
Data da coleta: 27/05/2009 15:30h

Quantidade recebida: 02 unidades.

Data de recebimento: 02/06/2009 10:52h

Período de análise: 08/06/09 a 10/06/09

Emissão dos resultados: 12/06/09



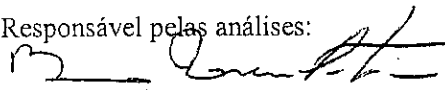
Resultados obtidos:

021 – Atividade em Água	0,73
026 - Coloração	própria
070 – Nitritos	50,04 mg/kg
077 – pH	5,5
093 – Resíduo mineral fixo	11,07%
102 – Umidade e Voláteis	48,71%

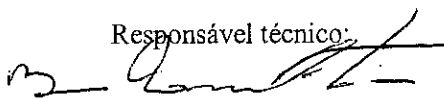
Observações:

- Os resultados apresentados referem-se apenas aos itens e amostras ensaiados, não sendo extensíveis a lotes e/ou linha de produtos.
- Metodologia utilizada: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Instrução Normativa Nº 20 de 27 de julho de 1999: “Métodos Analíticos Físico-Químicos, para Controle de Produtos Carnes e seus Ingredientes - Sal e Salmoura”.

Responsável pelas análises:


Bruno Parente Lima
Fiscal Federal Agropecuário
Carteira de Identificação Fiscal nº 2378

Responsável técnico:


Bruno Parente Lima
Fiscal Federal Agropecuário
Carteira de Identificação Fiscal nº 2378

Rua Dom Manoel de Medeiros, s/n - Dois Irmãos – Recife/PE.
Campus da Universidade Federal Rural de Pernambuco – UFRPE
CEP: 52171-030 – Fones: (81) 3441.6311/3570 – FAX: (81) 3441. 6477

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E DO ABASTECIMENTO
LABORATÓRIO NACIONAL AGROPECUÁRIO – LANAGRO/PE
Rua Dom Manoel de Medeiros, s/n - Dois Irmãos – Recife/PE
(Campus da Universidade Federal Rural de Pernambuco – UFRPE)
CEP: 52171-030 – Fones: (81) 3441.6311/3570 – FAX: (81) 3441.6477

REQUISIÇÃO Nº 05360/09

ANÁLISE: MICROBIOLÓGICA

DATA COLHEITA: 27/05/09 HORA: 15:30 DATA ENTRADA: 02/06/09 HORA: 10:52

INÍCIO ANÁLISE: 02/06/2009 TÉRMINO ANÁLISE: 10/06/2009

PRODUTO: CARNE BOVINA SALGADA CURADA DESSECADA – JERHED BEEF

PROPRIETÁRIO: FRINENSE ALIMENTOS LTDA.

ESTABELECIMENTO / PROPRIEDADE: PROGRAMA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ENDEREÇO: AV. ZOALLO SOLA, Nº44

LOCAL DA COLHEITA: ESCOLA JOSÉ MARIA

MUNICÍPIO/UF: ITAPERUNA/RJ

RELATÓRIO DE ENSAIO:

M03 - Contagem de *Clostridium perfringens*..... < 1,0x10¹ UFC/g Est.

M05 - Contagem de *Clostridium sulfito* redutor..... < 1,0x10¹ UFC/g Est.

M06 - Contagem de coliformes termotolerantes..... < 1,0x10² UFC/g Est.

M12 - Contagem de *Staphylococcus aureus*..... Não avaliado

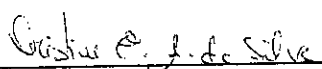
M26 - Pesquisa de Salmonella..... Ausência em 25g

Metodologia Utilizada: IN 62/2003 e IN 40

OBS.: Os resultados restringem-se a amostra analisada.

Recife, 10 de junho de 2009

DATA DA DIGITAÇÃO: 15/06/2009
HORA DA DIGITAÇÃO: 10:24



Responsável pelo exame

Cristine Espindola A. da Silva
Analista de Laboratório Pleno
CRBio 27263/05-D
LANAGRO/PE




Responsável pelo Setor

D/EN / PPGEN/PA/ANAGRO/PE
FISCAL FEDERAL AGROPECUÁRIO
Gestão de Identificação Fiscal Nº 1776
MAPA/LAN/AGRO-PE

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E DO ABASTECIMENTO
LABORATÓRIO NACIONAL AGROPECUÁRIO - LANAGRO/PE
Rua Dom Manoel de Medeiros, s/n. - Dois Irmãos - Recife/PE
(Campus da Universidade Federal Rural de Pernambuco - UFRPE)
CEP: 52171-030 - Fones: (81) 3441.6311/3570 - FAX: (81) 3441.6477

REQUISIÇÃO Nº 08095/09

ANÁLISE: MICROBIOLÓGICA

DATA COLHEITA: 28/08/09 HORA: 10:15 DATA ENTRADA: 01/09/09 HORA: 11:08

INÍCIO ANÁLISE: 02/09/2009 TÉRMINO ANÁLISE: 09/09/2009

PRODUTO: CHARQUE, BOVINA, SALGADA, CURADA E DESSECADA-NUTRICHARQUE

PROPRIETÁRIO: NUTRICHARQUE COMERCIAL LTDA.

ESTABELECIMENTO / PROPRIEDADE: PROGRAMA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ENDEREÇO: RUA 02, Nº 265

LOCAL DA COLHEITA: ESCOLA AUGUSTO SEVERO

MUNICÍPIO/UF: GUAÍRA/SP

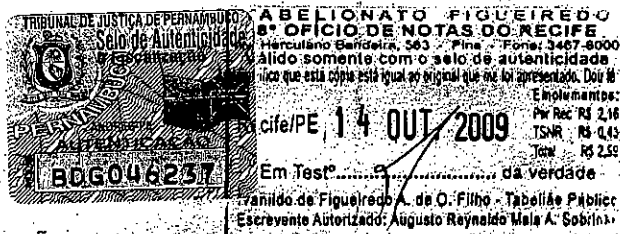
RELATÓRIO DE ENSAIO:

M03 - Contagem de Clostridium perfringens..... Não avaliado
M05 - Contagem de Clostridium sulfito redutor..... Não avaliado
M06 - Contagem de Coliformes termotolerantes..... < 1,0x10² UFC/g Est.
M12 - Contagem de Staphylococcus aureus..... < 1,0x10² UFC/g Est.
M26 - Pesquisa de Salmonella..... Ausência em 25g

Metodologia Utilizada: IN 62/2003 e IN 40

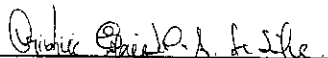
OBS.: Os resultados restringem-se a amostra analisada.

Recife, 09 de Setembro de 2009



DATA DA DIGITAÇÃO: 09/09/2009

HORA DA DIGITAÇÃO: 15:01


Responsável pelo exame

Cristine Espindola A. da Silva
Analista de Laboratório Pleno
CRBio 27263/05-D
LANAGRO/PE


Responsável pelo Setor

DALILA ANGÉLICA M. DUARTE
FISCAL FEDERAL AGROPECUÁRIO
Carteira de Identificação Fiscal Nº 1776
MAPA/LANAGRO-PE




PROGRAMA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR


BR. 101 Sul, KM 70, 2º andar - Curado / RECIFE - PE.
CEP: 50.790-900 FONE: 3182.3500 / 3182.3514

GUIA DE REMESSA DE AMOSTRA PARA ANÁLISE	Requisição de diagnóstico:	Nº
	<input checked="" type="checkbox"/> Microbiológico <input checked="" type="checkbox"/> Físico-químico	
INFORMAÇÕES SOBRE O ESTABELECIMENTO	Razão Social: Nutricharque Comercial Ltda.	
	Nome Fantasia: Nutricharque	
	Tipo: Fábrica de Conservas	
	Endereço: Rua 02, nº 265	
Município: Guaira - SP		
INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO	Especificação: Charque Bovina, Salgada, Curada e Dessecada - Jerked Beef	
	Data de Fabricação: 17/08/09	Lote:
	Validade: 16/10/09	
	Tipo de Conservação: Temperatura Ambiente	
INFORMAÇÕES SOBRE A COLETA	Local: Escola Augusto Severo	
	Data: 28/08/09	Hora: 10h15
	Quantidade enviada ao Laboratório: 01 Peça	
	Data de Remessa ao Laboratório: 01/09/09	
	Responsável: Domingos Sávio Dornelas de Andrade Gerente NUEPA CEASA-PE O.S	

ANÁLISES REQUERIDAS:
 Código das Análises: 03, 05, 06, 12, 26 (Microbiológicas)
 021, 026, 070, 075, 077, 093, 102 (Físico-Químico)

RESERVADO PARA O LABORATÓRIO	
INFORMAÇÕES SOBRE A RECEPÇÃO DA AMOSTRA	Data: _____ Hora: _____
	Temperatura: _____
	Responsável: _____

OUTRAS INFORMAÇÕES	 <p>14 OUT. 2009</p> <p>de Figueiredo A. de O. Filho - Tabelião Público</p> <p>Autorizado: Augusto Reynaldo Maia A. Sobrinho</p>
	<p>Emolumentos: _____</p> <p>Por Rec. R\$ 2,16</p> <p>TSM R\$ 0,43</p> <p>Total R\$ 2,59</p>


 Laboratório Nacional de Agropecuária - LANAGRO/PE
 Rua Dom Manoel de Medeiros, s/nº - Dois Irmãos
 Recife/PE
 PABX (081) 3441.6477



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Secretaria de Defesa Agropecuária
Coordenação Geral de Apoio Laboratorial
Laboratório Nacional Agropecuário em Pernambuco - Lanagro/PE
Laboratório de Análises Físico-químicas de Alimentos de Origem Animal e Água

Relatório de Análises

Certificado referente à requisição nº: 05360/09

Requerente: Ceasa/OS – Pernambuco.

Endereço: BR.101 Sul, km 70 2º andar – Curado- Recife.

Amostra: Carne Bovina Salgada Curada Dessecada -- Jerked Beef, Marca Frinense, Produzido por Frinense Alimentos Ltda.

Apresentação: Sacos plásticos de 1000 mL.

Data de fabricação: 22/04/09

Data de validade: 19/10/09

Amostragem: Amostra coletada pelo requerente.

Local da coleta: Escola José Maria

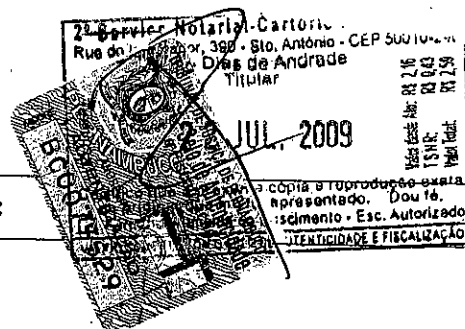
Data da coleta: 27/05/2009 15:30h

Quantidade recebida: 02 unidades.

Data de recebimento: 02/06/2009 10:52h

Período de análise: 08/06/09 a 10/06/09

Emissão dos resultados: 12/06/09



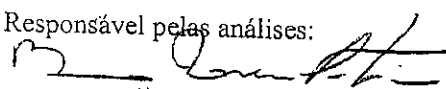
Resultados obtidos:

021 – Atividade em Água	0,73
026 - Coloração	própria
070 – Nitritos	50,04 mg/kg
077 – pH	5,5
093 – Resíduo mineral fixo	11,07%
102 – Umidade e Voláteis	48,71%

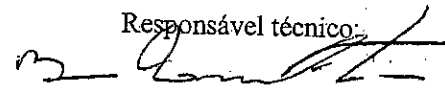
Observações:

- Os resultados apresentados referem-se apenas aos itens e amostras ensaiados, não sendo extensíveis a lotes e/ou linha de produtos.
- Metodologia utilizada: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Instrução Normativa Nº 20 de 27 de julho de 1999: "Métodos Analíticos Físico-Químicos, para Controle de Produtos Cárneos e seus Ingredientes - Sal e Salmoura".

Responsável pelas análises:


Bruno Parente Lima
Fiscal Federal Agropecuário
Carteira de Identificação Fiscal nº 2378

Responsável técnico:


Bruno Parente Lima
Fiscal Federal Agropecuário
Carteira de Identificação Fiscal nº 2378

Rua Dom Manoel de Medeiros, s/n - Dois Irmãos - Recife/PE.
Campus da Universidade Federal Rural de Pernambuco - UFRPE
CEP: 52171-030 - Fones: (81) 3441.6311/3570 - FAX: (81) 3441. 6477

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E DO ABASTECIMENTO
LABORATÓRIO NACIONAL AGROPECUÁRIO – LANAGRO/PE
Rua Dom Manoel de Medeiros, s/n - Dois Irmãos – Recife/PE
(Campus da Universidade Federal Rural de Pernambuco – UFRPE)
CEP: 52171-030 – Fones: (81) 3441.6311/3570 – FAX: (81) 3441.6477

REQUISIÇÃO Nº 05360/09

ANÁLISE: MICROBIOLÓGICA

DATA COLHEITA: 27/05/09 HORA: 15:30 DATA ENTRADA: 02/06/09 HORA: 10:52

INÍCIO ANÁLISE: 02/06/2009 TÉRMINO ANÁLISE: 10/06/2009

PRODUTO: CARNE BOVINA SALGADA CURADA DESSECADA – JERHED BEEF

PROPRIETÁRIO: FRINENSE ALIMENTOS LTDA.

ESTABELECIMENTO / PROPRIEDADE: PROGRAMÁ ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ENDEREÇO: AV. ZOALLO SOLA, Nº44

LOCAL DA COLHEITA: ESCOLA JOSÉ MARIA

MUNICÍPIO/UF: ITAPERUNA/RJ

RELATÓRIO DE ENSAIO:

M03 - Contagem de *Clostridium perfringens*..... < 1,0x10¹ UFC/g Est.

M05 - Contagem de *Clostridium sulfito* redutor..... < 1,0x10¹ UFC/g Est.

M06 - Contagem de coliformes termotolerantes..... < 1,0x10² UFC/g Est.

M12 - Contagem de *Staphylococcus aureus*..... Não avaliado

M26 - Pesquisa de Salmonella..... Ausência em 25g

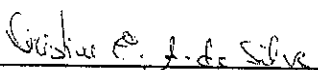
Metodologia Utilizada: IN 62/2003 e IN 40

OBS.: Os resultados restringem-se a amostra analisada.

Recife, 10 de junho de 2009

DATA DA DIGITAÇÃO: 15/06/2009

HORA DA DIGITAÇÃO: 10:24



Responsável pelo exame

Cristine Espindola A. da Silva
Analista de Laboratório Pleno
CRBio 27263/05-D
LANAGRO/PE




Responsável pelo Setor

DALY / MARGELI / V. SOUZA
FISCAL FEDERAL AGROPECUÁRIO
Centro de Identificação Fiscal Nº 1776
MAPA/LANAGRO - PE

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E DO ABASTECIMENTO
LABORATÓRIO NACIONAL AGROPECUÁRIO – LANAGRO/PE
Rua Dom Manoel de Medeiros, s/n - Dois Irmãos – Recife/PE
(Campus da Universidade Federal Rural de Pernambuco – UFRPE)
CEP: 52171-030 – Fones: (81) 3441.6311/3570 – FAX: (81) 3441.6477

REQUISIÇÃO Nº 08095/09

ANÁLISE: MICROBIOLÓGICA

DATA COLHEITA: 28/08/09 HORA: 10:15 DATA ENTRADA: 01/09/09 HORA: 11:08

INÍCIO ANÁLISE: 02/09/2009 TÉRMINO ANÁLISE: 09/09/2009

PRODUTO: CHARQUE, BOVINA, SALGADA, CURADA E DESSECADA-NUTRICHARQUE

PROPRIETÁRIO: NUTRICHARQUE COMERCIAL LTDA.

ESTABELECIMENTO / PROPRIEDADE: PROGRAMA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ENDEREÇO: RUA 02, Nº 265

LOCAL DA COLHEITA: ESCOLA AUGUSTO SEVERO

MUNICÍPIO/UF: GUAÍRA/SP

RELATÓRIO DE ENSAIO:

M03 - Contagem de Clostridium perfringens.....Não avaliado
M05 - Contagem de Clostridium sulfito redutor.....Não avaliado
M06 - Contagem de Coliformes termotolerantes.....< 1,0x10² UFC/g Est.
M12 - Contagem de Staphylococcus aureus.....< 1,0x10² UFC/g Est.
M26 - Pesquisa de Salmonella.....Ausência em 25g

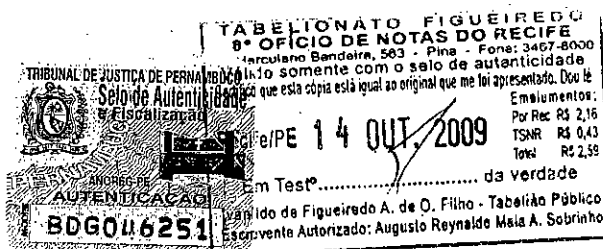
Metodologia Utilizada: IN 62/2003 e IN 40

OBS.: Os resultados restringem-se a amostra analisada.

Recife, 09 de Setembro de 2009

DATA DA DIGITAÇÃO: 09/09/2009

HORA DA DIGITAÇÃO: 15:01



Responsável pelo exame

Rosine Esmondola A. da Silva
Analista de Laboratório Pleno
CREM 27263/05-D
LANAGRO/PE

Responsável pelo Setor

DALILA ANGÉLICA B. DUARTE
FISCAL FEDERAL AGROPECUÁRIO
Carteira de Identificação Fiscal Nº 1776
MAPA/LANAGRO-PE



PROGRAMA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

BR. 101 SuL, KM 70, 2º andar – Curado / RECIFE – PE.
CEP : 50.790-900 FONE: 3182.3500 / 3182.3514

GUIA DE REMESSA DE AMOSTRA PARA ANÁLISE	Requisição de diagnóstico:	Nº
	<input checked="" type="checkbox"/> Microbiológico <input checked="" type="checkbox"/> Físico-químico	
INFORMAÇÕES SOBRE O ESTABELECIMENTO	Razão Social: Nutricharque Comercial Ltda.	
	Nome Fantasia: Nutricharque	
	Tipo: Fábrica de Conservas	
	Endereço: Rua 02, nº 265	
	Município: Guaira - SP	
INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO	Especificação: Charque Bovina, Salgada, Curada e Dessecada - Jerked Beef	
	Data de Fabricação: 17/08/09	Lote:
	Validade: 16/10/09	
	Tipo de Conservação: Temperatura Ambiente	
INFORMAÇÕES SOBRE A COLETA	Local: Escola Augusto Severo	
	Data: 28/08/09	Hora: 10h15
	Quantidade enviada ao Laboratório: 01 Peça	
	Data de Remessa ao Laboratório: 01/09/09	
	Responsável: Domingos Sávio Dornelas de Andrade Gerente NUEPA CEASA-PE O.S	

ANÁLISES REQUERIDAS:

Código das Análises: 03, 05, 06, 12, 26 (Microbiológicas)
021, 026, 070, 075, 077, 093, 102 (Físico-Químico)

RESERVADO PARA O LABORATÓRIO

INFORMAÇÕES SOBRE A RECEPÇÃO DA AMOSTRA	Data:	Hora:
	Temperatura:	
	Responsável:	
OUTRAS INFORMAÇÕES	 Em Teste... da verdade Augusto de Figueiredo A. de O. Filho - Tabelião Público Revênte Autorizado: Augusto Reynaldo Maia A. Sobrinho Recife/PE 14 OUT. 2009 Emolumentos: Por Rec. R\$ 2,16 TCMR R\$ 0,43 Total R\$ 2,59	



Laboratório Nacional de Referência - LANAGRO/PE
Rua Dom Manoel de Medeiros, s/nº - Dois km's
Campus de Dois km's - Recife/PE
PABX: (081) 3441.6477

	MINISTÉRIO DA AGRICULTURA PECUÁRIA E ABASTECIMENTO SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL CERTIFICADO OFICIAL DE ANÁLISE		01-LABORATÓRIO:		03-Nº DA SOLICITAÇÃO/ANO:		
			<input checked="" type="checkbox"/> Microbiologia <input type="checkbox"/> Físico-Química		127/2009		
			02-SERVIÇO DE INSPEÇÃO:		04-Nº DO REGISTRO NO LABORATÓRIO:		
			IRANILDO ROBERTO SAMPAIO DE SOUSA		04890/09		
05-PRODUTO:			06-MARCA:		07-Nº DO SIF:		
CORTES CONGELADOS DE FRANGO (COXA/SOBRECOXA)			DA TERRA		4184		
08-Nº DO CNPJ:			24.084.055/002-76				
09-ESTABELECIMENTO:			10-ENDEREÇO:				
ABATEDOURO SERROTE REDONDO LTDA			PE - 320 KM - 02 AFOGADOS DA INGAZEIRA-PE				
11-DATA FABRICAÇÃO:		12-DATA VALIDADE:		13-LOTE:		14-TAMANHO DA PARTIDA:	
19/05/2009		19/05/2010		NA		40.000	
15-DATA E HORA RECEB. DA AMOSTRA:		22 / 05 / 2009				10 : 02	
16-LACRE Nº - AMOSTRA:			17-LACRE Nº - CONTRAPROVA LANAGRO/SIF (*):		18-LACRE Nº - CONTRAPROVA EMPRESA (*):		
0000332			NA		NA		
19-TEMPERATURA /CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO:							
TEMPERATURA I.I. °C		CONGELADO SÓLIDO <input checked="" type="checkbox"/>		CRISTAIS DE GELO <input type="checkbox"/>		RESFRIADO <input type="checkbox"/>	
				AMBIENTE <input type="checkbox"/>		DECOMPOSIÇÃO <input type="checkbox"/>	
20-ENSAIO (CÓDIGO):		21-RESULTADO:		22-UNIDADE:		23-METODOLOGIA:	
M06		Closst sur. < 1,0x10 ⁴		UFC/g Est.		MAPA-Instrução Normativa nº 62, 26 de agosto de 2003	
M07		Coliformos < 1,0x10 ⁴		UFC/g Est.			
M13		Staph. 1,8x10 ⁴		UFC/g			
M26		Ausência		25g		MAPA-Instrução Normativa nº 62, 26 de agosto de 2003 MAPA-Instrução Normativa nº40, 12 de dezembro de 2005	
PRODUTO DESTINADO A MERENDA ESCOLAR							
24-OBSERVAÇÕES:							
M09 e M20 substituídos por M13 e M26 respectivamente. Solicitamos atualizar os códigos microbiológicos para as próximas análises.							
25-DATA INÍCIO DA ANÁLISE:			26-DATA TÉRMINO DA ANÁLISE:			27 - DATA DA EMISSÃO:	
25/05/2009			28/05/2009			29/05/2009	
28-ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO ANALISTA:				29-ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO R.T. DO LABORATÓRIO:			
 Cristine Espindola A. da Silva Analista de Laboratório - Origem - SIPAG; 4-EMPRESA CRBio 27263/05-D LANAGRO/PE				 DALILA ANGÉLICA M. DUARTE FISCAL PEDONAL - PROFISSIONAL DA MICROBIOLOGIA Carteira de Identificação Fiscal nº 1776 MAPA/LANAGRO - PE			



PROGRAMA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

BR. 101 SuL, KM 70, 2º andar - Curado / RECIFE - PE.

CEP : 50.790-900 FONE: 3182.3500 / 3182.3514

GUIA DE REMESSA DE AMOSTRA PARA ANÁLISE	Requisição de diagnóstico:	Nº
	<input checked="" type="checkbox"/> Microbiológico <input checked="" type="checkbox"/> Físico-químico	
INFORMAÇÕES SOBRE O ESTABELECIMENTO	Razão Social: Agropecuária Serrote Redondo	
	Nome Fantasia: Da Terra	
	Tipo: Abatedor	
	Endereço: Rodovia PE 320, Km 2	
	Município: Paudalho/PE	
INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO	Especificação: Cortes de Congelados de Frango	
	Data de Fabricação: 19/05/2009 Lote: NA	
	Validade: 19/05/2010	
	Tipo de Conservação: Congelado	
INFORMAÇÕES SOBRE A COLETA	Local: Frigorífico Abatedouro	
	Data: 22/05/2009	Hora: 15:00
	Quantidade enviada ao Laboratório: 05, Kg	
	Data de Remessa ao Laboratório: 25/05/2009	
	Responsável: Domingos Sávio Dornelas de Andrade Gerente/NUEPA CEASA-PE O.S	

ANÁLISES REQUERIDAS:

Código das Análises : 05, 06, 12, 26, 07, 102, 081, 027, 077, 020.

RESERVADO PARA O LABORATÓRIO

INFORMAÇÕES SOBRE A RECEPÇÃO DA AMOSTRA	Data:	Hora:
	Temperatura:	
	Responsável:	

OUTRAS INFORMAÇÕES	<p><i>Produto coletado no abatedor junto ao produtor SIA</i></p> <p>Domingos Sávio Dornelas de Andrade Gerente NUEPA CEASA-PE O.S</p>
---------------------------	---

CURSO ABC NAS ESCOLAS ESTADUAIS

Este curso visa informar as merendeiras a importância da segurança alimentar, para evitar as DTA's (Doença Transmitida por Alimentos).

Esse curso é dividido nas seguintes etapas:

- A = Alimento
- B = Boas Práticas
- C = Capacitação

A ALIMENTO

Os Alimentos têm nutrientes necessários para a contribuição de uma vida saudável.

Existem três tipos de alimentos:

- ✓ **CONSTRUTORES:** São responsáveis por formar a pele, os órgãos, os ossos, sendo importantes para os alunos que estão em fase de crescimento e desenvolvimento.

Fontes: Leite e derivados;
Carnes (frango, peru, bovina);
Vísceras (Fígado, coração, rins);
Pescados; Ovos;
Soja, feijão, lentilha, ervilha;

OBS: Não substituir leite de qualquer tipo, por bebida láctea, mesmo eles estando no mesmo grupo de alimentos, estes possuem valores nutricionais diferentes.

- ✓ **ENERGÉTICOS:** São os que fornecem energia aos alunos, deixando-os ativos, com vontade de

estudar, aprender, brincar e realizarem atividades físicas.

Fontes: Tubérculos, cereais e derivados, açúcares, mel;
Gorduras animal, óleos vegetais, margarina e manteiga.

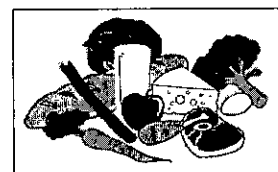
- ✓ **REGULADORES:** São responsáveis por deixar o organismo saudável, recuperando assim os alunos quando eles estiverem doentes, favorecendo assim o crescimento e desenvolvimento destes estudantes.

Fontes: Frutas, vegetais e outros.

CONSTRUTORES



REGULADORES



ENERGÉTICOS



Esses três tipos de alimentos encontram-se presentes nos cardápios disponibilizados para a merenda escolar.

✓ Cardápio

O cardápio é elaborado pela equipe de nutricionistas da GMLD (Gerência da Merenda Escolar e Livro Didático), para promover uma alimentação saudável aos alunos. O mesmo será utilizado em 40 dias e sua entrega é realizada por etapas, devido a dois motivos:

** Falta de espaço no estoque de algumas escolas;

** Alguns alimentos serem perecíveis (fácil de estragar).

É orientado que o cardápio recebido seja exposto fora da cozinha para que os alunos saibam qual a merenda será servida no dia.

Além do cardápio, é importante a merendeira conhecer o per capita (quantidade de alimento para cada aluno), pois muitas vezes a merenda é a única fonte de alimentação para alguns alunos, além de contribuir, para que os estudantes fiquem mais atentos às aulas, tenham maior concentração e aprendizado.

NOTA: Em estudos realizados em escolas do Brasil, revelaram que para 50% dos alunos da região Nordeste, a merenda escolar é considerada a principal refeição do dia. (FONTE: Manual de Gestão Eficiente da Merenda Escola, 3ª edição – julho/2007).

A merendeira conhecendo bem o cardápio e o per capita dos alimentos contribuirá para uma maior aceitabilidade da merenda pelos alunos.

✓ **Aceitabilidade da merenda**

A merendeira fornece bastante influência sobre os alunos, quando ela prepara uma merenda saudável e gostosa, contribui também para que eles se alimentem bem, pelo menos quando estiverem na escola.

Quanto mais as merendeiras se esforçarem para os alunos consumirem a merenda na escola, colocando na panela além do alimento, o carinho e o amor, evita-se que os alunos não gastem o pouco dinheiro que possuem com salgadinhos, chicletes, coxinhas e confeitos, contribuindo assim para saúde e melhor aprendizado dos estudantes.

DEMONSTRAÇÃO:

Foto da criança DESNUTRIDA x criança SAUDÁVEL

A merendeira contribuindo para a maior aceitabilidade da merenda favorecerá a diminuição no desperdício de alimentos.

✓ **Desperdício de Alimentos**

A merendeira exerce uma função de destaque juntamente com o(a) gestor(a) da escola, para desenvolverem maneiras de diminuir o desperdício de alimentos na merenda escolar.

Por que é importante verificar a validade dos gêneros?

- Para evitar o uso de alimentos vencidos, que pode ocasionar doenças aos alunos.
- Seguir o per capita (quantidade de alimento para cada aluno), para evitar que sobre muita merenda, tendo que jogá-la no lixo.

LEMBRANDO que no mundo não há mais motivo para o desperdício de alimentos.

BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS

As Boas Práticas são procedimentos (regras) que ajudam a evitar que as doenças sejam transmitidas através dos alimentos.

Essas doenças podem ocasionar muitos sintomas nos alunos, principalmente diarreia, vômitos e desidratação.

Antes de falarmos sobre as boas práticas na manipulação de alimentos, temos que conhecer o nosso maior inimigo dentro da cozinha, o MICRÓBIO.

O que é o micróbio?

São seres vivos muito pequenos que não vemos, mas que causam doenças em crianças e adultos. São encontrados:

- No homem: Boca, nariz, cabelo, aparelho genital, pele e mãos.
- Nos animais;
- No solo;
- Na água

Eles podem ser transmitidos através do corpo humano, pelas fezes, urina e escarro, mas também pelos utensílios sujos, tábua de corte suja e pelas pragas (baratas, formigas, moscas, ratos, dentre outros).

DINÂMICA: Microrganismo no corpo humano.

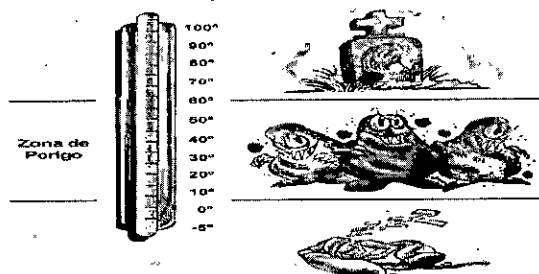
Para evitar a transmissão destes micróbios aos alimentos, é preciso saber que eles gostam de:

- Alimento;
- Temperatura;
- Tempo.

✓ **Alimento:** Contribuem para o crescimento e desenvolvimento dos micróbios. Onde merece cuidados especiais durante o seu armazenamento e preparo.

✓ **Temperatura Ambiente:** No frio, esses micróbios adormecem e alguns morrem. Já no calor muitos micróbios morrem, mas alguns são resistentes. E na temperatura ambiente eles crescem muito rápido.

✓ **Tempo:** Já que temos a presença do alimento e da temperatura que os micróbios mais gostam, eles vão precisar de tempo para crescer (semelhante ao ser humano), por isso é aconselhável não deixar a merenda pronta exposta sobre o fogão ou mesa por mais de 30 minutos.



Além do alimento, temperatura e tempo, os micróbios também não gostam de mãos limpas.

Mas como devemos lavar corretamente as mãos?

Higiene correta das Mãos

PASSOS:

Molhar as mãos;

Ensaboe as mãos, com sabonete separado para este fim;

Enxágue as mãos com água limpa (potável);

Enxugue as mãos, com toalha limpa e separada para este fim.

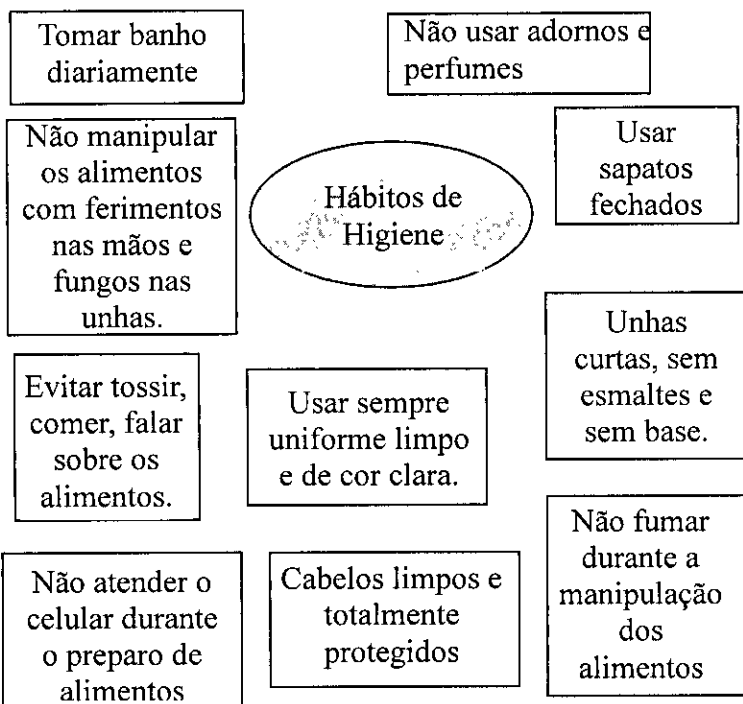
Quando se deve lavar as mãos?

- Após ir ao banheiro;
- Após espirrar e tossir;
- Após pegar no lixo;
- Após o uso de material de limpeza;
- Antes de tocar nos alimentos crus e antes de tocar nos alimentos cozidos.

Os micróbios também não gostam de merendeiras com bons hábitos de higiene.

Higiene das Merendeiras

- As merendeiras devem:



Como foi citado, os micróbios não gostam de bons hábitos de higiene, com isso, eles também não irão suportar os procedimentos colocados em prática pelas merendeiras na área da cozinha e estoque, para evitar as DTA's (Doenças transmitidas por alimentos).

Agora vamos conhecer estes procedimentos?

COZINHA

**** Lixo**

- ✓ Utilizar lixeiras com pedal e tampa, colocar sacolas plásticas para evitar contaminação da mão da merendeira com a tampa da lixeira e facilitar a remoção do lixo;

OBS: Caso a escola não tenha lixeira de pedal, é recomendado que as merendeiras lavem as mãos após tocarem na tampa do lixo para que possam assim continuar produzindo a merenda escolar.

- ✓ Não deixar o lixo exposto na cozinha e nas proximidades da área para evitar a presença de ratos, baratas e moscas.

Mas o que são pragas?

Pragas são ratos, baratas, moscas que preferem ambientes úmidos e escuros, pois facilitam a sua reprodução, e gostam também de alimentos que não estão armazenados corretamente.

Assim fica fácil entender que estas pragas gostam de:

- Alimento;
- Água;
- Ar;
- Abrigo.
-

Com esses quatro "AS", estes bichinhos perigosos podem causar danos ao homem através de doenças e pela falta de higiene, eles podem estar na cozinha e estoque da sua escola, estragando os produtos para a preparação da merenda escolar.

E como podemos evitar a presença destas pragas?

Para evitar que ratos, baratas e moscas circulem pela cozinha e estoque e para impedir que os micróbios contaminam os alimentos, é aconselhável fazer uma boa higiene nos equipamentos, utensílios e ambiente e colocar telas de proteção nas janelas e borrachas de vedação nas portas.

**** Higiene**

- ✓ O plano de limpeza é feito para manter sempre limpos os utensílios e equipamentos.
Ele é dividido em: O que limpar; Como limpar e Quando limpar.

Limpeza é quando a merendeira utiliza apenas água para lavar frutas e verduras, retirando assim poeira e terra.

Desinfecção é quando a merendeira utiliza solução clorada para matar os micróbios que não enxergamos nas frutas e verduras lavadas.

Solução Clorada para desinfecção: Para cada uma colher de sopa de água sanitária sem cheiro, utilizar 01 (um) litro de água.

LEMBRANDO: Para cada finalidade deve ser utilizada uma solução clorada.

**** Equipamentos e Utensílios**

- ✓ Devem ser limpos seguindo o plano de limpeza, para evitar que os micróbios toquem o alimento.
- ✓ Não utilizar materiais de madeira, como tábua de corte, faca e colheres com cabo de madeira, pois acumulam alimentos, e também não é de fácil limpeza.
- ✓ Substituir utensílios da merenda, caso estiverem gastos, com fissuras, quebrados e apresentando descascamento.

**** Armazenamento de Alimentos**

- ✓ Não é recomendado acondicionar alimentos em sacos de feira, panelas de alumínio e nem em caixas de papelão, pois fornecem riscos de contaminação dos alimentos.

**** Materiais inadequados**

- ✓ Não é recomendado deixar pertences pessoais como, bolsas, sandálias, (sombrinhas e celulares); cadernos e livros na cozinha. E os materiais em desuso devem ser retirados da cozinha.

ESTOQUE

**** Armazenamento**

- ✓ Não armazenar alimentos diretamente no piso, e sim em prateleira limpas e organizadas.

**** Validade**

- ✓ Colocar etiquetas com o nome do produto e prazo de validade nas prateleiras para evitar o vencimento dos mesmos.

Como já é do conhecimento da merendeira, os procedimentos vistos são muito importantes e seguidos corretamente irão demonstrar o comprometimento destas com os alunos em produzir uma merenda saudável.

Este curso tem como objetivo fazer as merendeiras entenderem o importante papel que elas desempenham na merenda escolar.

Já que esta tem bastante influência sobre os alunos, é importante se sensibilizarem e se comprometerem em prepararem merendas saudáveis e saborosas, contribuindo assim para o crescimento e desenvolvimento dos alunos, pois exercem a função de educadoras da cozinha, assim como as professoras mantêm um papel fundamental na educação dos mesmos.

DINÂMICA: Conhecendo os procedimentos de Boas Práticas

DINÂMICAS

✓ Achando os micróbios no corpo humano

1º passo: Será disponibilizado na sala de aula uma cartolina contendo uma figura de um ser humano;

2º passo: As merendeiras terão que identificar as regiões do corpo humano com maior índice de micróbios;

3º passo: Cada acerto, a merendeira receberá um brinde.

✓ Conhecendo os procedimentos de Boas Práticas

1º passo: Será fixadas na parede duas cartolinas, onde uma mostrará uma criança doente e triste e a outra uma criança feliz e com um prato de comida nas mãos;

2º passo: Em um saco conterá procedimentos corretos e errados sobre segurança alimentar, escritos em tiras de papel que será repassado para as merendeiras escolherem um por vez;

3º passo: A merendeira terá que identificar se o procedimento contribuirá para que a criança fique feliz ou triste;

4º passo: A merendeira deverá colar o procedimento na cartolina escolhida.

5º passo: Cada acerto, a merendeira ganhará um brinde.

CAPACITAÇÃO

