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

RELATÓRIO ANÁLISE DE AMOSTRAS E DOCUMENTOS

PROCESSO LICITATÓRIO 21835/2025 – PREGÃO ELETRÔNICO 44/2025

Em atenção ao Processo Licitatório 21835/2025 – Pregão Eletrônico 44/2025, cujo o objeto é Fornecimento em parcela única, de aproximadamente 3.700 Itens para Cesta de Nata (Lote 01)-Kit de Congelados, com entrega única, para concessão aos Servidores Públicos Municipais, ativos, titulares de cargo, em comissão, emprego efetivo ou temporário, da Administração Direta e Indireta, temos a informar que em análise das amostras, documentações complementares, apresentada pela licitante mais bem colocada do referido edital, seguem as conclusões abaixo:

Empresa J.S.L. COMERCIO E SERVICOS LTDA, CNPJ: 54.631.328/0001-35, IE: 239.225.237.110 apresentou no dia 17/11/2025, amostras e documentos técnicos dos referentes ao Lote 01 – KIT CONGELADO onde foram analisadas as medidas de pesos com embalagens, informações nutricionais e composição de cada item.

Apresentou as Fichas Técnicas dos itens conforme exigidos em edital, emitida pelo fabricante e assinada pelo Responsável Técnico, onde foram analisadas e considerados compatíveis com as amostras apresentadas. Apresentou laudos bromatológico conforme solicitado em edital.

Resultado da avaliação e análises realizadas pela nutricionista e equipe técnica da Secretaria de Educação para os itens 01, 02, 03 e 04: APROVADOS.

Empresa W&C ALIMENTOS LTDA, CNPJ 10.362.443/0001-86, I.E: 746.058.745.118, apresentou no dia 18/11/2025 amostras e documentos técnicos dos referentes ao Lote 02 – CESTA SECA onde foram analisadas as medidas de pesos com embalagens, informações nutricionais e composição de cada item.

Apresentou as Fichas Técnicas dos itens conforme exigidos em edital, emitida pelo fabricante e assinada pelo Responsável Técnico, onde foram analisadas e considerados compatíveis com as amostras apresentadas. Apresentou laudos bromatológico conforme solicitado em edital.

Resultado da avaliação e análises realizadas pela nutricionista e equipe técnica da Secretaria de Educação para os itens 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 10, 11 e 12: APROVADOS.

Segue abaixo fotos das amostras para melhor visualização:

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade
com o identificador 3400300037003600350038003A00540052004100, Documento assinado digitalmente conforme art. 4º, II da Lei 14.063/2020.

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

EMPRESA: J.S.L. COMÉRCIO E SERVIÇOS LTDA.	
LOTE 01 – KIT CONGELADOS	**PESO COM EMBALAGEM**
FRANGO TEMPERADO CONGELADO COM PESCOÇO SEM PELE, MOELA E FÍGADO	3844 KG
CARNE TEMPERADA CONGELADA DE SUINO SEM OSSO- PERNIL	958 GRAMAS
PATÊ DE PEITO D PERU	280 GRAMAS
BOLSA TÉRMICA	-



Frango Temperado Congelado



Carne Temperada Congelada



Patê de Peito de Peru



Bolsa Térmica

EMPRESA W&C ALIMENTOS LTDA	
LOTE 02 – CESTA SECA	PESO COM EMBALAGEM
PANETONE GOURMET DE FERMENTAÇÃO NATURAL COM FRUTAS ESPECIAIS	474 gr.
PANETONE GOURMET DE FERMENTAÇÃO NATURAL COM GOTAS BELGA	496gr.
RECHEADINHO GOIABA	114 gr.
BALA MOLE SABOR IOGURTE DE MORANGO OU FRAMBOESA	108 gr.
BOMBONS SORTIDOS	302gr.

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade
com o identificador 3400300037003600350038003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme art. 4º, II da Lei 14.063/2020.

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

WAFFER COM RECHEIO E COBERTURA SABOR CHOCOLATE	112grs
SUCO CONCENTRADO DE CAJU	508gr.
BISCOITO SABOR LEITE	104 gr.
MINI TORRONES COM AMENDOIM	92gr.
PALHA TRUFADA TRADICIONAL	30gr.
BISCOITO TIPO COOKIES COM GOTAS SABOR CHOCOLATE	114gr.
EMBALAGEM DECORADA COM MOTIVOS NATALINOS	-



Panetone Gotas de Chocolate



Panetone de frutas



Recheadinho de goiabada

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade
com o identificador 3400300037003600350038003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme art. 4º, II da Lei 14.063/2020.

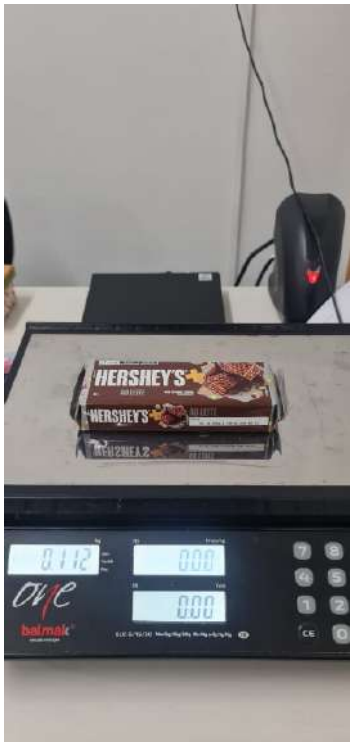
Avenida Bandeirantes, 945 – Parque Cidade Nova - CEP 13.845-440 – Mogi Guaçu/SP
Telefones (19) 3831-9762 – (19) 3831-9780 – Email: compras@edu.mogiguacu.sp.gov.br



Bala mole



Bombons sortidos



Waffer com recheio



Suco concentrado de caju



Palha Trufada



Biscoito sabor leite

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade
com o identificador 3400300037003600350038003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme art. 4º, II da Lei 14.063/2020.

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



Biscoito tipo cookies



Mini torrones





Caixa decorativa natalina

Atenciosamente;

Maria Claudia Sinico
Nutricionista RT do DAE

Miguel Antonio Borges da Silva Junior
Diretor de Departamento

Visualização do documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/Autenticidade
com o identificador 340030003700360035003800 3A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme art. 4º, II da Lei 14.063/2020.
ASSINATURA DIGITAL, CONFORME IMPRESSÃO À MARGEM INFERIOR DO DOCUMENTO

PROTOCOLO DE ASSINATURA(S)

O documento acima foi assinado eletronicamente e pode ser acessado no endereço https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade utilizando o identificador 340030003700360035003800 3A00540052004100

Assinado eletronicamente por **MARIA CLAUDIA SINICO** em **25/11/2025 15:41**
Checksum: **C84C347F003731E8A7F55999C8CF6C2BD2C2AE5C87E22E3DC23C252462196ADF**

Assinado eletronicamente por **MIGUEL ANTÔNIO BORGES DA SILVA JÚNIOR** em **26/11/2025 09:01**
Checksum: **18FA1B2461E5728787B9F960D8B900BAFF73C8A98B44E2144965380B69138561**

JSL

COMÉRCIO e SERVIÇOS

A
PREFEITURA MUNICIPAL DE MOGI GUAÇU
EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 44/2025
PROCESSO Nº 21.835/2025
OBJETO: AQUISIÇÃO DE 3.700 (TRÊS MIL E SETECENTAS) CESTAS DE NATAL, COMPOSTAS POR KIT CONGELADO E CESTA SECA, DESTINADAS AOS SERVIDORES PÚBLICOS MUNICIPAIS DA ADMINISTRAÇÃO DIRETA E INDIRETA, CONFORME AUTORIZAÇÃO DA LEI MUNICIPAL Nº 6.054/2025, OBSERVADAS AS CONDIÇÕES, ESPECIFICAÇÕES E QUANTIDADES ESTABELECIDAS NO TERMO DE REFERÊNCIA, ANEXO I DO EDITAL.

PROTOCOLO DE ENTREGA

A empresa **J.S.L. COMERCIO E SERVICOS LTDA, CNPJ: 54.631.328/0001-35, IE: 239.225.237.110** com sede e foro na rua Jose Lopes nº:277 complemento: galpao1, CEP: 07.747-150, bairro: laranjeiras município: Caieiras/SP, email: comercialjsl25@gmail.com, por intermédio de seu representante legal o(a) sr.(a) Adriano Alan França, portador do RG nº 29.852.724-SSP/SP e CPF nº 319.593.168-00, declara estar entregando as amostras e documentação técnica conforme edital

LOTE 01 – KIT CONGELADO				
Item	**Quant.**	**Unid.**	**Especificação**	**Marca**
1	1	Unid.	**FRANGO TEMPERADO CONGELADO COM PESCOÇO SEM PELE, MOELA E FÍGADO** Produto obtido a partir de linhagens genéticas especializadas (conforme resolução dipoa n° 1, de 9 de janeiro de 2003). Ingredientes: Frango, corte de frango: pescoço sem pele, miúdos de frango: moela e fígado, água, sal, açúcar, especiarias: alho e cebola, realçador de sabor: glutamato monossódico, espessante: carragena e aromas naturais: alecrim, pimenta-preta, noz-moscada e cominho. Sódio máximo de 537mg. Não contém glúten. Peso líquido do produto 3,0kg a 4,2kg	**Aurora**
2	1	Unid.	**CARNE TEMPERADA CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO – PERNIL** Composto por no mínimo: pernil suíno, água, sal, açúcar, especiaria: cebola, aromas naturais: alho, cebola, pimenta-vermelha, alecrim, estabilizante: tripolifosfato de sódio, espessante: carragena e antioxidante: eritorbato de sódio e especiarias: pimentão- vermelho, alho, cebola, salsa, alecrim e kümmel. Sódio máximo de 493mg. Não contém glúten. Peso líquido de produto aproximadamente 1kg	**Aurora**
3	1	Unid.	**PATÊ DE PEITO DE PERU** Composto por no mínimo: Carne de Peru, óleo vegetal, água, amido, vinagre, sal, açúcar, ovo e outros ingredientes que não descaracterizem o produto. O produto deverá ser isento de glutamato monossódico e pimenta. Embalagem primária deverá ser em pouch laminado de poliéster, alumínio, nylon e polipropileno, com etiqueta autoadesiva. Contendo de mínimo de 250g. Validade mínima de 12 meses. Valor nutricional na porção de 12g: proteína mínimo de 0,6g e carboidrato máximo de 1,8g	**Cellier**
4	1	Unid.	**BOLSA TÉRMICA** Com fechamento em zíper e com capacidade para acondicionamento de alimentos, com o objeto de manter a temperatura dos congelados, de boa qualidade, REFORÇADA, que comporte o peso e acondicionamento dos itens acima especificados	**Aurora**

Recebi 17/11/25
Valdimércia Torres
RG: 19.948.051-5

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade com o identificador 3400300037003600350033003A00540052004100, Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

Cellier ALIMENTOS

FT – Ficha Técnica

PATÊ PERU – 250G

CMC

1. INFORMAÇÕES DO PRODUTO

a) Nome: Patê de Peru (Recheio de Peito de Peru cozido e defumado)

Marca: Cellier

Tipo de conserva: Conserva de alimento de baixa acidez

b) Fabricado por:

Cellier Alimentos do Brasil Ltda
Estrada Antonio Rossi, Km 0,4 Elias
Fausto – São Paulo
CEP 13350-000

c) Data de fabricação, Prazo de Validade e Lote

A data de fabricação, a data de validade e o lote encontram- se carimbados na embalagem. O prazo de validade é de 12 meses a partir da data de fabricação.

Ficha técnica destinada exclusivamente para PREFEITURA MUNICIPAL DE MOGI GUAÇU PE Nº 44/2025

2. INGREDIENTES

Água, óleo de soja *(Agrobacterium tumefaciens /Bacillus thuringiensis/ arabidopsis thaliana /Streptomyces viridochromogenes), carne de peru/ embutido peito de peru cozido e defumado (peito de peru, água, amido, proteina de soja, sal hipossodico, sal, dextrose, estabilizantes: pirofosfato tetrapotássico e pirofosfato ácido de sódio, espessante carragena, antioxidante: isoascorbato de sódio, corante carmim de conchonilha, conservador: nitrito de sódio),* amido modificado, açúcar líquido invertido, vinagre duplo, ovo em pó integral, sal e espessante goma xantana. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA, OVO. PODE CONTER DERIVADOS DE LEITE.

Não contém glúten.

3. EMBALAGEM

Embalagem primária

Peso líquido: 250 g

Pouch de filme laminado de poliéster, alumínio, nylon e polipropileno, com gramatura 130 g/m2, solda de 8 mm.

Embalagem secundária

Peso líquido: 6 Kg
Peso Bruto:6,41
24 unidades po caixa

Uso Exclusivo- Pref Municipal Mogi Guaçu P e Nº 44/2025

4. ROTULAGEM

Embalagem primária impressa ou com etiqueta inviolável com seguintes informações: nome do produto, lote, data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, composição nutricional, recomendação de uso, informações do fabricante, peso líquido e código de barras.

5. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Após aberto, manter sob refrigeração entre 1 e 4ºC por ano máximo 48 horas.

No transporte, o produto pode ser mantido a temperatura ambiente. Em estocagem, conservar o produto em local seco e arejado (Máx. 30 °C).

6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Realizam-se análises de esterilidade comercial, em laboratórios credenciados, onde são checados a presença de microorganismos aeróbios a 35ºC e 55ºC e anaeróbios a 35ºC e 55ºC. Todos os resultados deverão ser negativos.

7. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Informação Nutricional		
Porção de 100 g (4 colheres de sopa)		% VD (*)
Valor Energético	261 kcal	13
Carboidratos	6,2 g	2
Açúcares totais	1,6 g	
Açúcares adicionados	1,5 g	3
Proteínas	5,3 g	11
Gorduras Totais	27 g	42
Gorduras Saturadas	4,6 g	23
Gorduras Trans	0,0 g	0
Fibra Alimentar	0,0 g	0%
Sódio	590 mg	29%
* % Valores Diários de referência fornecidos pela porção.		

João Celtron
Gerente de Produção

Cellier Alimentos do Brasil Ltda.

Uso Exclusivo- Pref . Municipal Mogi Guaçu P e Nº 44/2025

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade
com o identificador 3400300037003600350033003A00540052004100, Documento assinado digitalmente conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

Relatório de ensaio - 2161775

Dados do Cliente

Cliente: 3679 - J.S.L. SERVIÇOS E COBRANÇA LTDA
Endereço: Rua JOSÉ LOPES , 277 - LARANJEIRAS - CAIEIRAS - SP CEP: 07747150
CNPJ: 54.631.328/0001-35

Dados da Amostra

Descrição: RECHEIO DE EMBUTIDO DE PEITO DE PERU COZIDO E DEFUMADO - PATÊ DE PERU - 250g
Marca: CELLIER ALIMENTOS **Lote:** M2 CL062
Fabricação: 2024-12-10 **Validade:** 2026-06-10

Dados da Coleta

Data da Coleta: 28/10/2025 **Responsável:** Cliente
Procedimento de Coleta: CLIENTE **Plano de Amostragem:** Importado da cotação: 244484

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 28/10/2025 **Condições de Recebimento:** ADEQUADA
Temperatura da Amostra (°C): CONGELADO

Parâmetros Bacteriológico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	Método	Data da Ensaio:
Salmonella/25g	Ausência	Ausência	N/A	A/P	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual. Chapter 5. 2001	03/11/2025
Estaf. coag. positiva 5000g	<10	5000	10	UFC/g	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 12. 2001	31/10/2025
Escherichia coli	<10	500	10	UFC/g	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4. 2002	03/11/2025
Bolores e Leveduras	2900	-	10	UFC/g	FDA BAM - Bacter. Analytical Manual, Chapter 18. 2001	31/10/2025
Bactérias Mesófilas Aeróbias	840	100000	10	UFC/g	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual. Chapter 3. 2001	03/11/2025
Areia ou Cinzas Insolúveis em Ácido	0,72	-	0,10	%	IAL - Métodos Físico-Químicos para Análise de Allimentos - 4ª Edição	03/11/2025
Ácaros Mortos	<1	Máximo 5	1	-	AOAC Capítulo 16	03/11/2025

Parâmetros Físico-Químico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	Método	Data da Ensaio:
Umidade	68,6	-	0,10	%	IAL - 4° edição - Cap. 4 - Item 012/IV	03/11/2025
Sódio (ICPE)*	590	-	0,25	mg/100g	MTFQ-002	03/11/2025
Sabor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	03/11/2025
Proteína*	5,3	-	0,20	g/100g	Instituto Adolfo Lutz - IV Ed.	03/11/2025
pH (Alimentos)	5,80	-	1,0	N/A	Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos – 4ºEd. IAL – Cap 4 – Item 017/IV	03/11/2025
Odor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	03/11/2025
Microscopia	Ausência de sujidades	Ausência de sujidades	-	N/A	Microscopia	03/11/2025
Gordura Trans (Cromatografia Gasosa) *	0	-	0,05	g/100g	AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.06 (41.1.28A). AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.01 (32.2.02A). ISO 12966-2:2017	03/11/2025
Gordura Total*	27	-	0,25	g/100g	Métodos Analíticos Oficiais para Controle de Produtos de Origem Animal e seus Ingredientes - II Métodos Físico e Químicos - 1981. Cap. II-5/ AOAC Official Methods of Analysis. 21th ed. 2019. Method 932.06	03/11/2025

Rua: Silva Jardim, 315 - Santa Terezinha - Santo André - SP
Cep: 09210-635 - Fone/Fax: (11) 4996-1947 - Cnpj 08.588.199/0001-22
www.lsanalyses.com.br

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade com o identificador 3400300037003600350033003A00540052004100, Documento assinado digitalmente conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

Gordura Saturada (Cromatografia Gasosa)**	4,6	-	0,05	g/100g	AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.06 (41.1.28A). AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.01 (32.2.02A). ISO 12966-2:2017	03/11/2025
Fibra Alimentar*	0	-	0,50	g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. Method 991.43. 21st ed. 2019.	03/11/2025
Elementos Histológicos Identificadores das Composição	Presença	Presença	-	A/P	IAL 4°ed.	03/11/2025
Elementos histológicos estranhos ao produto	Ausência	Ausência	-	A/P	IAL 4°ed.	03/11/2025
Cor (Alimentos)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	03/11/2025
Carboidrato *	6,2	-	-	g/100g	RDC Nº360/2003. Segunda Versão Atualizada, 2005. RDC n°269, de 22 de setembro de 2005. RDC Nº 429, de 08 de outubro de 2020. Instrução Normativa nº 75, de 08 de outubro de 2020.	03/11/2025
Aspecto (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	03/11/2025

*** Parâmetro terceirizado**

Conclusão

A amostra analisada apresenta condições satisfatórias de higiene, comparando o resultado obtido com o VMP (Valor máximo permitido).

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração da conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente e/ou parte interessada a aplicabilidade ou não das incertezas informadas.

Observações:

V.M.P: Valor Máximo Permitido (Tolerância para Amostra Indicativa)
N/A: Não se Aplica N/I: Não Informado
LQ: Limite de Quantificação
AP: Ausência ou Presença
UFC/g: Unidade Formadora de Colônia/grama
Nota 1: Este Laudo de Análise só pode ser reproduzido por inteiro, sem qualquer alteração. Reprodução Parcial, somente com prévia autorização da LS Analyses.

Nota 2: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita e se aplica somente a amostra colhida/recebida e parâmetros analisados.

Nota 3: A LS Analyses não assume qualquer responsabilidade legal, técnica ou comercial por produtos, processos ou lotes relacionados às amostras analisadas, sendo os relatórios emitidos válidos apenas para os materiais efetivamente recebidos e analisados.

Data de emissão do relatório: Santo André, 03/11/2025.

PWD DIGITAL SIGN

Lais Puls Ferretti

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

Verifique a autenticidade da assinatura.

Rua: Silva Jardim, 315 - Santa Terezinha - Santo André - SP
Cep: 09210-635 - Fone/Fax: (11) 4996-1947 - Cnpj 08.588.199/0001-22
www.lsanalyses.com.br

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade com o identificador 3400300037003600350033003A00540052004100, Documento assinado digitalmente conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

AURORA COOP	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO	Código: CTS
DATA DA EMISSÃO: 09/09/2022	DATA DA REVISÃO: 06/09/2023	Nº DA REVISÃO: 01

1 - Identificação

Código: 2447

Produto: Carne temperada congelada de suíno sem osso – Pernil (adicionado de 16,7% de solução de água, condimentos e aditivos)

Definição: O Pernil Temperado é um produto obtido de carne suína sem osso e sem pele, acrescido de ingredientes e congelado.

Classificação: Trata-se de um produto cru, temperado e congelado.

2 - Ingredientes

Pernil suíno, salmoura (água (14,2%), sal, açúcar, especiaria: cebola, aromas naturais: alho, cebola, pimenta-vermelha e alecrim, estabilizante: tripolifosfato de sódio, espessante: carragena e antioxidante: eritorbato de sódio) e especiarias: pimentão-vermelho, alho, cebola, salsa, alecrim e kümmel.

2.1 - Registro no MAPA nº: 0032/772.

3- Alertas

3.1 - (x) NÃO CONTÉM GLÚTEN ( ) CONTÉM GLÚTEN. **3.2 - (x) NÃO CONTÉM LACTOSE ( ) CONTÉM LACTOSE.**

3.3 - ALÉRGICOS: NÃO CONTÉM (x)

3.4 - ( ) NOVA FÓRMULA (x) NOVA COMPOSIÇÃO ( ) NOVA RECEITA. *Alteração* nos valores da tabela de informação nutricional. **Nota:** a informação constará na embalagem por um período mínimo de 90 dias.

3.5 - CONTÉM AROMATIZANTE. ADICIONADO DE 14,2% DE ÁGUA.

3.6 - Este alimento, se manuseado incorretamente ou consumido cru, pode causar danos à saúde. Para sua segurança, siga as instruções abaixo: mantenha congelado. Descongele somente no refrigerador ou no micro-ondas. Mantenha o produto cru separado dos outros alimentos. Não lave o produto cru antes do manuseio. Lave com água e sabão as superfícies de trabalho (incluindo as tábuas de corte), utensílios e mãos depois de manusear o produto cru. Consuma somente após cozido, frito ou assado completamente.

Observação: A vigência das informações deste documento são consideradas a partir da data de revisão.

4 - Apresentação

O pernil sem osso temperado é acondicionado em embalagem com alça impressa laminada com peso variável por peça de aproximadamente 1 kg, selado e acondicionado em caixa de papelão com peso de 20 kg (podendo variar de 19 a 21 kg), contendo 20 peças por caixa.



5 - Informação Nutricional		
Porção: 100 g (1 fatia)		
	100 g	**%VD***
Valor energético (kcal)	142	7
Carboidratos (g)	0,8	0
Açúcares totais (g)	0,8	
Açúcares adicionados (g)	0,3	1
Proteínas (g)	20	40
Gorduras totais (g)	6,5	10
Gorduras saturada (g)	2,8	14
Gorduras trans (g)	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0
Sódio (mg)	493	25

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

6 - Validade: 180 dias
6.1 - Temperatura de Conservação
Mantenha congelado a temperatura de -12°C ou mais frio

7 - Código de barras	
Produto:	7891164024475
Caixa:	67891164024477

6.2 - Conservação Doméstica **Dentro do prazo de validade consumir em até:**	
	Emb. Fechada
Freezer (-12 °C ou mais frio)	Vide validade
Congelador (-10 °C a -8 °C)	6 meses
Geladeira (+4 °C a +8 °C)	3 dias
UMA VEZ DESCONGELADO, ESTE PRODUTO NÃO DEVE SER CONGELADO NOVAMENTE.	

7.1 - Dimensões externas da caixa	
Comprimento (mm)	593
Largura (mm)	400
Altura (mm)	180
7.2 - Paletização	
Lastro	5
Camada	10
Nº cx	50

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade
com o identificador 3400300037003600350033003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

Relatório de ensaio - 2164390

Dados do Cliente

Cliente: 3679 - J.S.L. SERVIÇOS E COBRANÇA LTDA
Endereço: Rua JOSÉ LOPES , 277 - LARANJEIRAS - CAIEIRAS - SP CEP: 07747150
CNPJ: 54.631.328/0001-35

Dados da Amostra

Descrição: CARNE TEMPERADA CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO - PERNIL
Marca: AURORA **Lote:** 4525080112
Fabricação: 01/08/2025 **Validade:** 28/01/2026

Dados da Coleta

Data da Coleta: 10/11/2025 **Responsável:** Cliente
Procedimento de Coleta: CLIENTE **Plano de Amostragem:** Importado da cotação: 246071

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 10/11/2025 **Condições de Recebimento:** ADEQUADA
Temperatura da Amostra (°C):

Parâmetros Bacteriológico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	Método	Data da Ensaio:
Salmonella/25g	Ausência	Ausência	N/A	A/P	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual. Chapter 5. 2001	14/11/2025
Estaf. coag. positiva 5000g	<10	5000	10	UFC/g	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 12. 2001	10/11/2025
Escherichia coli	<10	500	10	UFC/g	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4. 2002	10/11/2025
Bactérias Mesófilas Aeróbias	15500	100000	10	UFC/g	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual. Chapter 3. 2001	10/11/2025
Areia ou Cinzas Insolúveis em Ácido	0,90	-	0,10	%	IAL - Métodos Físico-Químicos para Análise de Allimentos - 4ª Edição	14/11/2025
Ácaros Mortos	<1	Máximo 5	1	-	AOAC Capítulo 16	14/11/2025

Parâmetros Físico-Químico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	Método	Data da Ensaio:
Umidade	65,5	-	0,10	%	IAL - 4° edição - Cap. 4 - Item 012/IV	14/11/2025
Sódio (ICPE)*	493	-	0,25	mg/100g	MTFQ-002	14/11/2025
Sabor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	14/11/2025
Proteína*	20	-	0,20	g/100g	Instituto Adolfo Lutz - IV Ed.	14/11/2025
pH (Alimentos)	5,80	-	1,0	N/A	Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos – 4ºEd. IAL – Cap 4 – Item 017/IV	14/11/2025
Odor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	14/11/2025
Microscopia	Ausência de sujidades	Ausência de sujidades	-	N/A	Microscopia	14/11/2025
Gordura Trans (Cromatografia Gasosa) *	0	-	0,05	g/100g	AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.06 (41.1.28A). AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.01 (32.2.02A). ISO 12966-2:2017	14/11/2025
Gordura Total*	6,5	-	0,25	g/100g	Métodos Analíticos Oficiais para Controle de Produtos de Origem Animal e seus Ingredientes - II Métodos Físico e Químicos - 1981. Cap. II-5/ AOAC Official Methods of Analysis. 21th ed. 2019. Method 932.06	14/11/2025
Gordura Saturada (Cromatografia Gasosa)**	2,8	-	0,05	g/100g	AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.06 (41.1.28A). AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.01 (32.2.02A). ISO 12966-2:2017	14/11/2025

Rua: Silva Jardim, 315 - Santa Terezinha - Santo André - SP
Cep: 09210-635 - Fone/Fax: (11) 4996-1947 - Cnpj 08.588.199/0001-22
www.lsanalyses.com.br

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade com o identificador 3400300037003600350033003A00540052004100, Documento assinado digitalmente conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

Fibra Alimentar*	0	-	0,50	g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. Method 991.43. 21st ed. 2019.	14/11/2025
Elementos Histológicos Identificadores das Composição	Presença	Presença	-	A/P	IAL 4°ed.	14/11/2025
Elementos histológicos estranhos ao produto	Ausência	Ausência	-	A/P	IAL 4°ed.	14/11/2025
Cor (Alimentos)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	14/11/2025
Aspecto (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	14/11/2025

*** Parâmetro terceirizado**

Conclusão

A amostra analisada apresenta condições satisfatórias de higiene, comparando o resultado obtido com o VMP (Valor máximo permitido).

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração da conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente e/ou parte interessada a aplicabilidade ou não das incertezas informadas.

Observações:

V.M.P: Valor Máximo Permitido (Tolerância para Amostra Indicativa)
N/A: Não se Aplica N/I: Não Informado
LQ: Limite de Quantificação
AP: Ausência ou Presença
UFC/g: Unidade Formadora de Colônia/grama
Nota 1: Este Laudo de Análise só pode ser reproduzido por inteiro, sem qualquer alteração. Reprodução Parcial, somente com prévia autorização da LS Analyses.

Nota 2: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita e se aplica somente a amostra colhida/recebida e parâmetros analisados.

Nota 3: A LS Analyses não assume qualquer responsabilidade legal, técnica ou comercial por produtos, processos ou lotes relacionados às amostras analisadas, sendo os relatórios emitidos válidos apenas para os materiais efetivamente recebidos e analisados.

Data de emissão do relatório: Santo André, 14/11/2025.

PWD DIGITAL SIGN

Lais Puls Ferretti

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

Verifique a autenticidade da assinatura.

Rua: Silva Jardim, 315 - Santa Terezinha - Santo André - SP
Cep: 09210-635 - Fone/Fax: (11) 4996-1947 - Cnpj 08.588.199/0001-22
www.lsanalyses.com.br

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade com o identificador 3400300037003600350033003A00540052004100, Documento assinado digitalmente conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

AURORA COOP	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO	Código: FTC
DATA DA EMISSÃO: 05/03/2008	DATA DA REVISÃO: 04/07/2025	Nº DA REVISÃO: 16

1 - Identificação

Código: 1534

Produto: Frango Temperado Congelado (Adicionado de 16,7% de Solução de Água, Sal, Condimentos e Aditivos) com Pescoço sem Pele, Moela e Fígado.

Definição: É obtido a partir da carcaça de frangos selecionados, acrescidos de ingredientes e acompanhado de pescoço sem pele e miúdos devidamente embalados.

Classificação: Trata-se de um produto temperado congelado.

2 - Ingredientes

Frango, corte de frango: pescoço sem pele, miúdos de frango: moela e fígado, água (15%), sal, açúcar, especiarias: alho e cebola, realçador de sabor: glutamato monossódico, espessante: carragena e aromas naturais: alecrim, pimenta-preta, noz-moscada e cominho.

2.1 - Registro no MAPA nº: 0050/1850.

3 - Alertas

3.1 - (X) NÃO CONTÉM GLÚTEN ( ) CONTÉM GLÚTEN.

3.2 - (X) NÃO CONTÉM LACTOSE ( ) CONTÉM LACTOSE.

3.3 - ALÉRGICOS: (X) NÃO CONTÉM.

3.4 - ( ) NOVA FÓRMULA ( ) NOVA COMPOSIÇÃO ( ) NOVA RECEITA. Nota: a informação constará na embalagem por um período mínimo de 90 dias.

3.5 - CONTÉM AROMATIZANTE. ADICIONADO DE 15 % DE ÁGUA.

3.6 - SEM USO DE HORMÔNIO, COMO ESTABELECE A LEGISLAÇÃO BRASILEIRA.

3.7 - Este alimento, se manuseado incorretamente ou consumido cru, pode causar danos à saúde. Para sua segurança, siga as instruções abaixo: Mantenha congelado. Descongele somente no refrigerador ou no micro-ondas. Mantenha o produto cru separado dos outros alimentos. Não lave o produto cru antes do manuseio. Lave com água e sabão as superfícies de trabalho (incluindo as tábuas de corte), utensílios e mãos depois de manusear o produto cru. Consuma somente após cozido, frito ou assado completamente.

Observação: A vigência das informações deste documento é considerada a partir da data de revisão.

4 - Apresentação

O produto apresenta um sensor que indica o término do cozimento, é embalado em saco de polietileno impresso laminado, fechado com grampo e acrescido de rede de polietileno com alça personalizada, com peso de 3,1 a 4,2 kg. É acondicionado em caixas de papelão com peso líquido variável com no mínimo 18 e máximo de 21,5 kg por caixa.



5 - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção: 100 g (1 fatia)		
	100 g	%VD
Valor energético (kcal)	119	6
Carboidratos (g)	0,6	0
Açúcares totais (g)	0,1	
Açúcares adicionados (g)	0,1	0
Proteínas (g)	14	28
Gorduras totais (g)	6,7	10
Gorduras saturadas (g)	3,6	18
Gorduras trans (g)	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0
Sódio (mg)	537	27
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.		

6 - Validade: 547 dias
6.1 - Temperatura de Conservação
Mantenha congelado a temperatura de -12°C ou mais frio.

7 - Código de Barras	
Produto:	7891164015343
Caixa:	67891164015345

6.2 - Conservação Doméstica Dentro do prazo de validade consumir em até:	
	Embalagem Fechada
Freezer (-12°C ou mais frio)	Vide validade
Congelador (-10°C a -8°C)	9 meses
Geladeira (+4°C a +8°C)	3 dias

7.1 - Dimensões Externas da Caixa	
Comprimento (mm)	594
Largura (mm)	393
Altura (mm)	153
7.2 - Paletização	
Lastro	5
Camada	11
Nº cx	55

Uma vez descongelado, este produto não deve ser congelado novamente.

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade
com o identificador 3400300037003600350033003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

AURORA COOP	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO	Código: FTC
DATA DA EMISSÃO: 05/03/2008	DATA DA REVISÃO: 04/07/2025	Nº DA REVISÃO: 16

8 - Padrões Microbiológicos				
Escherichia coli/g	**n:** 5	**c:** 3	**m:** ≤ $5x10^2$	**M:** ≤ $5x10^3$
Salmonella Enteritidis/25g	**n:** 5	**c:** 0	**m:** Ausente	**M:** -
Salmonella Typhimurium/25g	**n:** 5	**c:** 0	**m:** Ausente	**M:** -

Ana Paula Kolakowski
Encarregada Controle de Qualidade
Coop. Central Aurora Alimentos

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade
com o identificador 3400300037003600350033003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

Relatório de ensaio - 2164391

Dados do Cliente

Cliente: 3679 - J.S.L. SERVIÇOS E COBRANÇA LTDA
Endereço: Rua JOSÉ LOPES , 277 - LARANJEIRAS - CAIEIRAS - SP CEP: 07747150
CNPJ: 54.631.328/0001-35

Dados da Amostra

Descrição: FRANGO TEMPERADO CONGELADO - BLESSER
Marca: AURORA **Lote:** 4424091121
Fabricação: 11/09/2024 **Validade:** 12/03/2026

Dados da Coleta

Data da Coleta: 10/11/2025 **Responsável:** Cliente
Procedimento de Coleta: CLIENTE **Plano de Amostragem:** Importado da cotação: 246071

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 10/11/2025 **Condições de Recebimento:** ADEQUADA
Temperatura da Amostra (°C):

Parâmetros Bacteriológico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	Método	Data da Ensaio:
Salmonella/25g	Ausência	Ausência	N/A	A/P	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual. Chapter 5. 2001	14/11/2025
Estaf. coag. positiva 5000g	<10	5000	10	UFC/g	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 12. 2001	10/11/2025
Escherichia coli	<10	500	10	UFC/g	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4. 2002	10/11/2025
Bactérias Mesófilas Aeróbias	25920	100000	10	UFC/g	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual. Chapter 3. 2001	10/11/2025
Areia ou Cinzas Insolúveis em Ácido	0,52	-	0,10	%	IAL - Métodos Físico-Químicos para Análise de Allimentos - 4ª Edição	14/11/2025
Ácaros Mortos	<1	Máximo 5	1	-	AOAC Capítulo 16	14/11/2025

Parâmetros Físico-Químico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	Método	Data da Ensaio:
Umidade	66,4	-	0,10	%	IAL - 4° edição - Cap. 4 - Item 012/IV	14/11/2025
Sódio (ICPE)*	587	-	0,25	mg/100g	MTFQ-002	14/11/2025
Sabor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	14/11/2025
Proteína*	14	-	0,20	g/100g	Instituto Adolfo Lutz - IV Ed.	14/11/2025
pH (Alimentos)	5,93	-	1,0	N/A	Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos – 4ºEd. IAL – Cap 4 – Item 017/IV	14/11/2025
Odor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	14/11/2025
Microscopia	Ausência de sujidades	Ausência de sujidades	-	N/A	Microscopia	14/11/2025
Gordura Trans (Cromatografia Gasosa) *	0	-	0,05	g/100g	AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.06 (41.1.28A). AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.01 (32.2.02A). ISO 12966-2:2017	14/11/2025
Gordura Total*	6,7	-	0,25	g/100g	Métodos Analíticos Oficiais para Controle de Produtos de Origem Animal e seus Ingredientes - II Métodos Físico e Químicos - 1981. Cap. II-5/ AOAC Official Methods of Analysis. 21th ed. 2019. Method 932.06	14/11/2025
Gordura Saturada (Cromatografia Gasosa)**	3,6	-	0,05	g/100g	AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.06 (41.1.28A). AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.01 (32.2.02A). ISO 12966-2:2017	14/11/2025

Rua: Silva Jardim, 315 - Santa Terezinha - Santo André - SP
Cep: 09210-635 - Fone/Fax: (11) 4996-1947 - Cnpj 08.588.199/0001-22
www.lsanalyses.com.br

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade com o identificador 3400300037003600350033003A00540052004100, Documento assinado digitalmente conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

Fibra Alimentar*	0	-	0,50	g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. Method 991.43. 21st ed. 2019.	14/11/2025
Elementos Histológicos Identificadores das Composição	Presença	Presença	-	A/P	IAL 4°ed.	14/11/2025
Elementos histológicos estranhos ao produto	Ausência	Ausência	-	A/P	IAL 4°ed.	14/11/2025
Cor (Alimentos)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	14/11/2025
Aspecto (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	14/11/2025

*** Parâmetro terceirizado**

Conclusão

A amostra analisada apresenta condições satisfatórias de higiene, comparando o resultado obtido com o VMP (Valor máximo permitido).

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração da conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente e/ou parte interessada a aplicabilidade ou não das incertezas informadas.

Observações:

V.M.P: Valor Máximo Permitido (Tolerância para Amostra Indicativa)
N/A: Não se Aplica N/I: Não Informado
LQ: Limite de Quantificação
AP: Ausência ou Presença
UFC/g: Unidade Formadora de Colônia/grama

Nota 1: Este Laudo de Análise só pode ser reproduzido por inteiro, sem qualquer alteração. Reprodução Parcial, somente com prévia autorização da LS Analyses.

Nota 2: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita e se aplica somente a amostra colhida/recebida e parâmetros analisados.

Nota 3: A LS Analyses não assume qualquer responsabilidade legal, técnica ou comercial por produtos, processos ou lotes relacionados às amostras analisadas, sendo os relatórios emitidos válidos apenas para os materiais efetivamente recebidos e analisados.

Data de emissão do relatório: Santo André, 14/11/2025.

PWD DIGITAL SIGN

Lais Puls Ferretti

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

Verifique a autenticidade da assinatura.

Rua: Silva Jardim, 315 - Santa Terezinha - Santo André - SP
Cep: 09210-635 - Fone/Fax: (11) 4996-1947 - Cnpj 08.588.199/0001-22
www.lsanalyses.com.br

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade
com o identificador 3400300037003600350033003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

W&C ALIMENTOS

RELAÇÃO DE ENTREGA DE AMOSTRAS

À Prefeitura Municipal de Mogi Guaçu/SP

Ref.: PREGÃO ELETRÔNICO nº 44/2025 – **PROCESSO nº** 21.835/2025
Objeto: Aquisição de 3.700 (três mil e setecentas) Cestas de Natal, compostas por kit congelado e cesta seca, destinadas aos servidores públicos municipais da Administração Direta e Indireta, conforme autorização da Lei Municipal nº 6.054/2025, observadas as condições, especificações e quantidades estabelecidas no Termo de Referência, Anexo I do Edital.

QUALIFICAÇÃO DA EMPRESA
Razão Social Da Licitante: W & C Alimentos Ltda CNPJ: 10.362.443/0001-86 I.E: 746.058.745.118 Endereço: Av.: Mário Zara, Nº 2910 – Comp.: Lote 08 Quadra A. - Bairro: Distrito Industrial Argino Mendes. - Cidade: Estiva Gerbi – SP - Cep: 13858-002 Telefone: (19) 3868 - 7273 - E-mail: licitacoes1@wecalimentos.com.br

ITEM	QUANT	UNID	ESPECIFICAÇÃO	MARCA
1	1	UNID	PANETONE GOURMET DE FERMENTAÇÃO NATURAL COM FRUTAS ESPECIAIS, produto do tipo panetone, contendo os seguintes ingrediente: Farinha de trigo enriquecida com terro e ácido fólico, açúcar, uva-passa, frutas cristalizadas, gordura vegetal, ovo integral pasteurizado, limão siciliano cristalizado, gema de ovo pasteurizada damasco, açúcar invertido, extrato de malte de cevada, soro de leite parcialmente desmineralizado, sal, leite em pó integral, manteiga, emulsificante: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, umectante: glicerol, conservantes: propionato de cálcio e ácido sórbico, aromatizantes e corante extrato de urucum, base bixina, podendo conter outros ingredientes permitidos na legislação vigente, desde que não descaracterize o produto, embalado em plástico atóxico e reembalado em caixa de papelão; Peso mínimo de 400g. Produto assado, com textura macia, sabor adocicado e aroma característico.	Santa Edwiges
2	1	UNID	PANETONE GOURMET DE FERMENTAÇÃO NATURAL COM GOTAS BELGA, produto do tipo panetone com gotas, contendo os seguintes ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gotas de chocolate (açúcar, manteiga de cacau, lene em pó integral, pasta de cacau, emulsificante lecitina e aromatizante), açúcar, gordura vegetal, ovo integral pasteurizado, gema de ovo pasteurizada, açúcar invertido, extrato de malte de cevada, soro de leite parcialmente desmineralizado, sal, leite em pó integral, manteiga, emulsificante (mono e diglicerídeos de ácidos graxos), umectante (glicerol), conservantes (propionato de cálcio e ácido sórbico), aromatizantes e corante extrato de urucum, base bixina, podendo conter outros ingredientes permitidos na legislação vigente, desde que não descaracterize o produto, embalado em plástico atóxico e reembalado	Santa Edwiges

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade com o identificador 340030003700360035003A00540052004100, Documento assinado digitalmente conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

			em caixa de papelão; Peso mínimo de 400g. Produto assado, com textura macia, sabor adocicado e aroma característico.	
3	1	UNID	RECHEADINHO GOIABA, Biscoito com recheio de goiaba composto basicamente por Goiaba, farinha de trigo enriquecida de ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, aromatizantes, fermentos químicos, e demais ingredientes que não descaracterizam o produto. Embalagem contendo no mínimo 112 gramas.	Bauducco
4	1	UNID	BALA MOLE SABOR IOGURTE DE MORANGO OU FRAMBOESA, Textura macia, embalada individualmente, pacote contendo no mínimo 100 gramas	Dori
5	1	UNID	BOMBONS SORTIDOS, Produto elaborado com chocolate e recheios variados, com textura cremosa, sabor doce e variado. Embalagem: unidade individual, armazenados em caixa com peso aproximado de 250g	Lacta
6	1	UNID	WAFFER COM RECHEIO E COBERTURA SABOR CHOCOLATE. Embalagem: unidade individual, armazenados em caixa com peso mínimo de 100 gramas	Hershey's
7	1	UNID	SUCO CONCENTRADO DE CAJU, Produto para diluição, embalagem garrafas pet contendo no mínimo 500ml	Serigy
8	1	UNID	BISCOITO SABOR LEITE, Com textura crocante, sabor doce e aspecto característico. Embalagem contendo no mínimo 90g	Santa Edwiges
9	1	UNID	MINI TORRONES COM AMENDOIM, Composto basicamente por xarope de glicose, açúcar, amendoim torrado, clara de ovo pasteurizada, farinha de arroz, óleo de soja, aromatizante extrato natura de baunilha e emulsificante lecitina de soja. Embalagem plástica com peso líquido total de 80 gramas, contendo 8 unidades embaladas individualmente, com peso unitário de 10 gramas cada.	Montevérgine
10	1	UNID	PALHA TRUFADA TRADICIONAL, Composta por Chocolate ao leite (açúcar, massa de cacau, manteiga de cacau, leite em pó integral, soro de leite em pó, gordura de palma, emulsificantes: lecitina de soja e poliricinoleato de poliglicerol e aromatizante); biscoito (farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura de palma, sorbitol, fermento químico: bicarbonato de sódio e emulsificante lecitina de soja); umectante sorbitol e conservante sorbato de potássio. Embalagem plástica laminada bopp contendo 25 gramas, a embalagem deve conter as informações do produto, informações nutricionais, lista de ingredientes, marca, fabricante, lote, validade e peso	Don Guerrier
11	1	UNID	BISCOITO TIPO COOKIES COM GOTAS SABOR CHOCOLATE, com textura macia, sabor doce e aspecto característico. Embalagem contendo no mínimo 96 gramas.	Bauducco
12	1	UNID	EMBALAGEM DECORADA COM MOTIVOS NATALINOS, reforçadas, de papelão tipo kraft, ou outro tipo que comporte os quantitativos e pesos dos itens acima especificados, revestida com filme de pvc encolhovel.	Melflex

Informamos que, juntamente com as amostras, estão sendo entregues os seguintes documentos:

a) Ficha técnica dos produtos: Emitida pelo fabricante e assinada pelo responsável técnico.

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade com o identificador 340030003700360035003A005400520041100, Documento assinado digitalmente conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

b) Laudo bromatológico, conforme exigência em edital.

RECEBIDO POR: _____

DATA: _____

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade
com o identificador 340030003700360035003600 3A0054005200 4100, Documento assinado digitalmente
conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

Interbrands Foods	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO	FT	015_PAN
	PANETTONE COM FRUTAS ESPECIAIS	Revisão	01

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

CÓDIGO	DENOMINAÇÃO LEGAL	MARCA	PESO LÍQUIDO	ARTE
0401000653	Panettone com frutas cristalizadas, limão siciliano cristalizado, uva-passa e damasco.	Santa Edwiges	400 g Contém 1 sachê de açúcar de confeiteiro de 7 g	
0401000756	Panettone com frutas cristalizadas, limão siciliano cristalizado, uva-passa e damasco.	Santa Edwiges	908 g Contém 2 sachês de açúcar de confeiteiro de 7 g	

2. DADOS DO FABRICANTE

RAZÃO SOCIAL	CNPJ	ENDEREÇO
Interbrands Foods LTDA	00.288.948/0001-94	Avenida Miro Vetorazzo, 1661 – Demarchi 09820-135. São Bernardo do Campo – SP.

3. FORMULAÇÃO

INGREDIENTES	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, uva-passa, frutas cristalizadas, gordura vegetal, ovo integral pasteurizado, limão siciliano cristalizado, gema de ovo pasteurizada, damasco, açúcar invertido, extrato de malte de cevada, soro de leite parcialmente desmineralizado, sal, leite em pó integral, manteiga, emulsificante: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, umectante: glicerol, conservantes: propionato de cálcio e ácido sórbico, aromatizantes e corante extrato de urucum, base bixina.

3.1 ALERGÊNICOS

INGREDIENTES ALERGÊNICOS	**ALÉRGICOS: CONTÉM OVO E DERIVADOS, DERIVADOS DE LEITE, TRIGO, CEVADA E SOJA. PODE CONTER CENTEIO, AVEIA, AVELÃ, AMÊNDOA, AMENDOIM, TRITICALE, CASTANHA-DO-BRASIL, CASTANHA-DE-CAJU, NOZES E PISTACHE.**

3.2 OUTRAS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS

ADVERTÊNCIA DE AROMAS	Contém aromatizante sintético idêntico ao natural.
ADVERTÊNCIA DE LACTOSE	CONTÉM LACTOSE.
ADVERTÊNCIA DE GLÚTEN	CONTÉM GLÚTEN.

3.3 INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

CÓDIGO	0401000653			
TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
	Porções por embalagem: 5 Porção: 80 g (1 fatia)			
		100 g	80 g	%VD*
	Valor energético (kcal)	327	264	13
	Carboidratos (g)	53	43	14
	Açúcares totais (g)	29	23	
	Açúcares adicionados (g)	19	15	30
	Proteínas (g)	4,8	3,8	8
	Gorduras totais (g)	11	8,5	13
	Gorduras saturadas (g)	4,9	3,9	20
	Gorduras trans (g)	0	0	0
	Fibras alimentares (g)	2,2	1,8	7
	Sódio (mg)	103	83	4
	*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

RÓTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL	

Prova de Autenticidade válida até 11/02/2026

v4.0 - Dautin Blockchain certifica em 13/11/2025 14:19:01 que o documento de hash (SHA-256) 17637b67b3e96fb8e46f1858a400af21a1ccb966b5d10244c75d4c2bfa3308f9 foi validado em 13/11/2025 11:52:02 através da transação blockchain 0x19b1e80706b39a629c602dad688d6a40ef83c126d5d4021526a5cf669fdf1485 e pode ser verificado em https://www.dautin.com/FileCheck (NID: 295903)

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

CÓDIGO	0401000756		
TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**		
	Porções por embalagem: Cerca de 11 Porção: 80 g (1 fatia)		
		100 g	**80 g**	**%VD***
	Valor energético (kcal)	327	264	13
	Carboidratos (g)	53	43	14
	Açúcares totais (g)	29	23	
	Açúcares adicionados (g)	19	15	30
	Proteínas (g)	4,8	3,8	8
	Gorduras totais (g)	11	8,5	13
	Gorduras saturadas (g)	4,9	3,9	20
	Gorduras trans (g)	0	0	0
	Fibras alimentares (g)	2,2	1,8	7
	Sódio (mg)	103	83	4
	*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

3.2 INFORMAÇÕES DE MARKETING

CLAIM	FERMENTAÇÃO NATURAL *A fermentação natural consiste basicamente em uma levadura que se produz através do consumo de farinha + água (substrato), produzindo o CO2.

4. ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO ACABADO

4.1 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E SENSORIAIS

PARÂMETROS	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	REFERÊNCIA NORMATIVA
Textura	Macia	-	Parâmetro interno
Odor	Característica aromatizado	-	Parâmetro interno
Sabor	Característico	-	Parâmetro interno
Cor	Massa levemente amarelada com frutas	-	Parâmetro interno
Umidade	18 - 32	%	Parâmetro interno

4.2 CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS

PARÂMETROS	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	REFERÊNCIA NORMATIVA
Fragmentos de Insetos	Máx. 225	unidade/225 g	RDC Nº 623, 09/03/2022
Cinzas insolúveis em ácido	Máx. 1,5	%	RDC Nº 623, 09/03/2022
Ácaros mortos	Máx. 5	unidade/alíquota	RDC Nº 623, 09/03/2022

4.3 CARACTERÍSTICAS CONTAMINANTES (METAIS E MICOTOXINAS)

PARÂMETROS	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	REFERÊNCIA NORMATIVA
Desoxinivalenol (DON)	1000	µg/kg	IN Nº 160, 01/07/2022
Zearalenona	100	µg/kg	IN Nº 160, 01/07/2022

4.4 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÂMETROS	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	REFERÊNCIA NORMATIVA
Salmonella	Ausente	UFC/25 g	IN Nº 161, 01/07/2022
Bacillus cereus presuntivo	10^3	UFC/g	IN Nº 161, 01/07/2022
Escherichia coli	10	UFC/g	IN Nº 161, 01/07/2022
Bolores e Leveduras	$5x10^2$	UFC/g	IN Nº 161, 01/07/2022

5. CONSERVAÇÃO DO PRODUTO E VALIDADE

MÉTODO DE CONSERVAÇÃO	A validade informada refere-se ao produto ainda fechado desde que conservado adequadamente, conforme instruções impressas na própria embalagem. Mantenha em local seco, inodoro e protegido do calor.
CONSERVAÇÃO APÓS ABERTO	Após embalagem aberta conservar o produto fechado e consumir em, no máximo, 3 dias.
PRAZO DE VALIDADE	8 meses

Prova de Autenticidade válida até 11/02/2026

v4.0 - Dautin Blockchain certifica em 13/11/2025 14:19:01 que o documento de hash (SHA-256) 17637b67b3e96fb8e46f1858a400af21a1ccb966b5d10244c75d4c2bfa3308f9 foi validado em 13/11/2025 11:52:02 através da transação blockchain 0x19b1e80706b39a629c602dad688d6a40ef83c126d5d4021526a5cf669fdf1485 e pode ser verificado em https://www.dautin.com/FileCheck (NID: 295903)

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

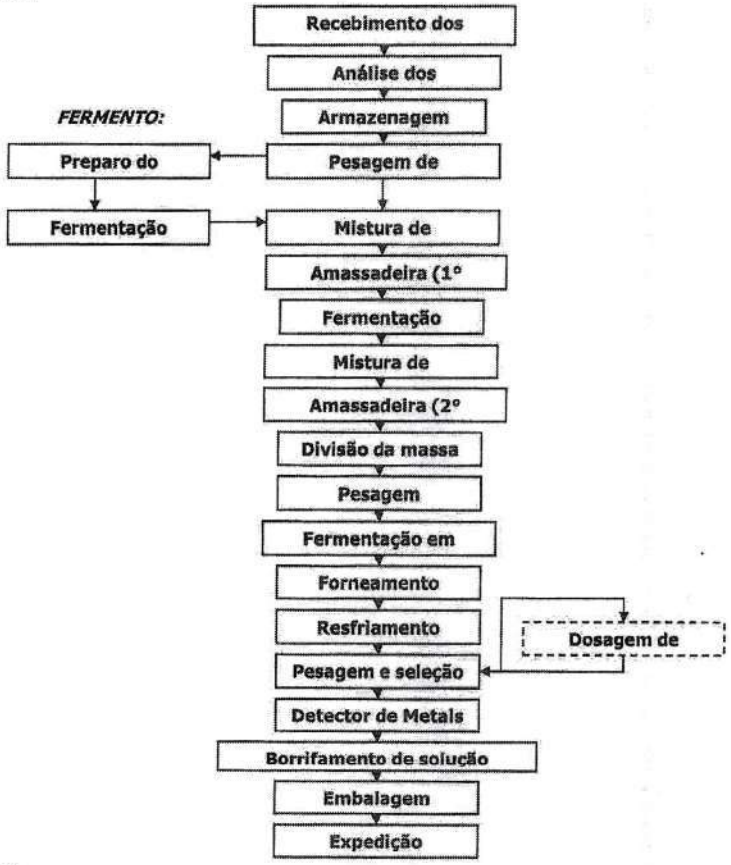
6. IDENTIFICAÇÃO DO LOTE

DESCRIÇÃO DO LOTE	
EXEMPLO DE DESCRIÇÃO DO LOTE	**SIGNIFICADO DA CODIFICAÇÃO DO LOTE**
LM 0701 10:00	LM (lote manhã) + 07 (mês) + 01 (dia) + 10:00 (horário da embalagem)

7. ESPECIFICAÇÃO DE EMBALAGEM

EMBALAGEM PRIMÁRIA	EMBALAGEM SECUNDÁRIA	EMBALAGEM TERCIÁRIA	EAN 13	EAN 14	EMPILHAMENTO MÁXIMO	LASTRO
Filme flexível em polipropileno	Cartucho papel cartão Dimensões em mm: comprimento 156X largura 160X altura 160	Caixa de papelão ondulado Dimensões externas em mm: comprimento 486 X largura 332 X altura 496. Volume: 0,080031 m3	7896064209663	17896064209660	4	7
Saco flexível em polipropileno	Cartucho papel cartão Dimensões em mm: comprimento 195 X largura 227 X altura 225	Caixa de papelão ondulado Dimensões externas em mm: comprimento 600 X largura 453 X altura 245. Volume: 0,066591 m3	7896064209441	17896064209448	7	4

8. FLUXOGRAMA DO PROCESSO



9. REGISTRO DE ALTERAÇÕES

REVISÃO	DATA	DESCRIÇÃO	RESPONSÁVEL	DEPARTAMENTO
00	10/06/2023	Elaboração inicial do documento.	Thayla Silva	Q&SA
01	13/06/2024	Atualização do logo da empresa, lista de ingredientes, alergênicos, tabela nutricional do produto e inclusão da lupa.	Thayla Silva	Q&SA

10. APROVAÇÕES

Elaboração:	Revisão:	Aprovação:
Q&SA, P&D e P&DE	Q&SA	Q&SA

Prova de Autenticidade válida até 11/02/2026

v4.0 - Dautin Blockchain certifica em 13/11/2025 14:19:01 que o documento de hash (SHA-256) 17637b67b3e96fb8e46f1858a400af21a1ccb966b5d10244c75d4c2bfa3308f9 foi validado em 13/11/2025 11:52:02 através da transação blockchain 0x19b1e80706b39a629c602dad688d6a40ef83c126d5d4021526a5cf669fdf1485 e pode ser verificado em https://www.dautin.com/FileCheck (NID: 295903)

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

Dautin Blockchain
Rua Dagoberto Nogueira, 100
Ed. Torre Azul - 11º Andar
Sala 1101, Centro, Itajaí - SC
(47) 3514-7599 | (47) 99748-2223
www.dautin.com | dautin@dautin.com

Prova de Autenticidade válida até 11/02/2026

CERTIFICADO DE PROVA DE AUTENTICIDADE ELETRÔNICA

A **Dautin Blockchain** CERTIFICA para os devidos fins de direito que, o arquivo digital especificado com o tipo documental **Autenticação** e representado pela função hash criptográfica conhecida como SHA-256, de código **17637b67b3e96fb8e46f1858a400af21a1ccb966b5d10244c75d4c2bfa3308f9** foi autenticado de acordo com as Legislações e normas vigentes[1] através da rede blockchain Ethereum Classic, sob o identificador único denominado NID **295903** dentro do sistema.

A autenticação eletrônica do documento intitulado **"icha Técnica - Panetone Frutas especiais Santa Ediwiges - Gourmet"**, cujo assunto é descrito como **"icha Técnica - Panetone Frutas especiais Santa Ediwiges - Gourmet"**, faz prova de que em **13/11/2025 11:51:59**, o responsável **W&C Alimentos Eireli (10.362.443/0001-86)** tinha posse do arquivo com as mesmas características que foram reproduzidas na prova de autenticidade, sendo de W&C Alimentos Eireli a responsabilidade, única e exclusiva, pela idoneidade do documento apresentado a Dautin Blockchain

Este CERTIFICADO foi emitido em **13/11/2025 14:19:01** através do sistema de autenticação eletrônica da empresa Dautin Blockchain de acordo com o Art. 10, § 2º da MP 2200-2/2001, Art. 107 do Código Cívil e Art. 411, em seus §§ 2º e 3º do Código de Processo Civil, estando dessa maneira de acordo para o cumprimento do Decreto 10278/2020.

Para mais informações sobre a operação acesse o site **https://www.dautin.com** e informe o código da transação blockchain **0x19b1e80706b39a629c602dad688d6a40ef83c126d5d4021526a5cf669fdf1485**.
Também é possível acessar a consulta através da rede blockchain em **https://blockscout.com/etc/mainnet/**

[1] Legislação Vigente: Medida Provisória nº 2200-2/2001, Código Civil e Código de Processo Civil.

DAUTIN
BLOCKCHAIN

Presidência da República Casa Civil
Subchefia para Assuntos Jurídicos
MEDIDA PROVISÓRIA 2.200-2
DE 24 DE AGOSTO DE 2001.

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade
com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

Relatório de ensaio - 2162279

Dados do Cliente

Cliente: 1960 - W&C ALIMENTOS LTDA
Endereço: AV MARIO ZARA , 2910 - DIST INDUSTRIAL ANGINO MENDES - ESTIVA GERBI - SP CEP: 13.857-000
CNPJ: 10.362.443/0001-86

Dados da Amostra

Descrição: PANETTONE COM FRUTAS CRISTALIZADAS, LIMÃO SICILIANO CRISTALIZADO, UVA-PASSA E DAMASCO - 908g
Marca: SANTA EDWIGES **Lote:** LN 0629

Dados da Coleta

Data da Coleta: 29/10/2025 **Responsável:** Cliente
Procedimento de Coleta: CLIENTE **Plano de Amostragem:** Importado da cotação: 245958

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 29/10/2025 **Condições de Recebimento:** ADEQUADA
Temperatura da Amostra (ºC): -

Parâmetros Bacteriológico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	Método	Data da Ensaio:
Salmonella/25g	Ausente	Ausente	N/A	A/P	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual. Chapter 5. 2001	03/11/2025
Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	04/11/2025
Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	04/11/2025
Insetos inteiros mortos, exceto os indicativos de risco	<1	5 em 25g	1		IAL 4ºEd.	04/11/2025
Fragmentos de vidros	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	04/11/2025
Filmes plásticos	Ausência	Ausência	-	P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	04/11/2025
Estaf. coag. positiva 5000g	<10	5000	10	UFC/g	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 12. 2001	03/11/2025
Bolores e Leveduras	50	-	10	UFC/g	FDA BAM - Bacter. Analytical Manual, Chapter 18. 2001	03/11/2025
Bárbulas, exceto de pombo	<1	70 em 25g	1		IAL 4ºed.	04/11/2025
B. cereus g (3000)	<10	3000	10	UFC/g	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual. Chapter 14. 2001	03/11/2025
Areia ou Cinzas Insolúveis em Ácido	0,82	-	0,10	%	IAL - Métodos Físico-Químicos para Análise de Allimentos - 4ª Edição	07/11/2025
Ácaros Mortos	<1	Máximo 5	1	-	AOAC Capítulo 16	04/11/2025

Parâmetros Físico-Químico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	Método	Data da Ensaio:
Valor Energético*	327	-	-	Kcal	RDC Nº360/2003. Segunda Versão Atualizada, 2005. RDC nº269, de 22 de setembro de 2005. RDC Nº 429, de 08 de outubro de 2020. Instrução Normativa nº 75, de 08 de outubro de 2020.	07/11/2025
Umidade	7,02	-	0,10	%	IAL - 4ª edição - Cap. 4 - Item 012/IV	07/11/2025
Sódio (ICPE)*	103	-	0,25	mg/100g	MTFQ-002	07/11/2025
Sabor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	04/11/2025
Proteína*	4,8	-	0,20	g/100g	Instituto Adolfo Lutz - IV Ed.	07/11/2025
pH (Alimentos)	6,80	-	1,0	N/A	Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos – 4ºEd. IAL – Cap 4 – Item 017/IV	07/11/2025
Odor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	04/11/2025
Microscopia	Ausência de sujidades	Ausência de sujidades	-	N/A	Microscopia	04/11/2025
Macroscopia	Ausência de sujidades	-	-	N/A	Macroscopia	04/11/2025

Rua: Silva Jardim, 315 - Santa Terezinha - Santo André - SP
Cep: 09210-635 - Fone/Fax: (11) 4996-1947 - Cnpj 08.588.199/0001-22
www.isanalyses.com.br

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade
com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

Gordura Trans (Cromatografia Gasosa) *	0	-	0,05	g/100g	AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.06 (41.1.28A). AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.01 (32.2.02A). ISO 12966-2:2017	07/11/2025
Gordura Total*	11	-	0,25	g/100g	Métodos Analíticos Oficiais para Controle de Produtos de Origem Animal e seus Ingredientes - II Métodos Físico e Químicos - 1981. Cap. II-5/ AOAC Official Methods of Analysis. 21th ed. 2019. Method 932.06	07/11/2025
Gordura Saturada (Cromatografia Gasosa)**	4,9	-	0,05	g/100g	AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.06 (41.1.28A). AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.01 (32.2.02A). ISO 12966-2:2017	07/11/2025
Fragmentos de pelos de roedor	<1	10 em 50g	1	-	975.49 (16.14.05) AOAC	04/11/2025
Fragmentos de Insetos indicativo de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	<1	80	1	em 100g	972.32 (16.05.11)	04/11/2025
Fibra Alimentar*	2,2	-	0,50	g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. Method 991.43. 21st ed. 2019.	07/11/2025
Elementos Histológicos Identificadores das Composição	Presença	Presença	-	A/P	IAL 4°ed.	04/11/2025
Elementos histológicos estranhos ao produto	Ausência	Ausência	-	A/P	IAL 4°ed.	04/11/2025
Corante Vermelho 40*	Ausência	-	A/P	A/P	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005.	04/11/2025
Corante Bordeaux S*	Ausência	-	A/P	A/P	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005..	04/11/2025
Corante Azul Indigotina*	Ausência	-	A/P	A/P	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005.	04/11/2025
Corante Azul Brilhante*	Ausência	-	A/P	A/P	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005	04/11/2025
Corante Amarelo Tartrazina*	Ausência	-	A/P	A/P	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005.	04/11/2025
Corante Amarelo Crepúsculo*	Ausência	-	0,1	mg/L	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005.	04/11/2025
Cor (Alimentos)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	04/11/2025
Carboidrato *	53	-	-	g/100g	RDC Nº360/2003. Segunda Versão Atualizada, 2005. RDC n°269, de 22 de setembro de 2005. RDC Nº 429, de 08 de outubro de 2020. Instrução Normativa nº 75, de 08 de outubro de 2020.	07/11/2025
Aspecto (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	04/11/2025

*** Parâmetro terceirizado**

Conclusão

A amostra analisada apresenta condições satisfatórias de higiene, comparando o resultado obtido com o VMP (Valor máximo permitido).

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração da conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente e/ou parte interessada a aplicabilidade ou não das incertezas informadas.

Observações:

Rua: Silva Jardim, 315 - Santa Terezinha - Santo André - SP
Cep: 09210-635 - Fone/Fax: (11) 4996-1947 - Cnpj 08.588.199/0001-22
www.lsanalyses.com.br

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade
com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

V.M.P: Valor Máximo Permitido (Tolerância para Amostra Indicativa)
N/A: Não se Aplica N/I: Não Informado
LQ: Limite de Quantificação
AP: Ausência ou Presença
UFC/g: Unidade Formadora de Colônia/grama
Nota 1: Este Laudo de Análise só pode ser reproduzido por inteiro, sem qualquer alteração. Reprodução Parcial, somente com prévia autorização da LS Analyses.

Nota 2: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita e se aplica somente a amostra colhida/recebida e parâmetros analisados.

Nota 3: A LS Analyses não assume qualquer responsabilidade legal, técnica ou comercial por produtos, processos ou lotes relacionados às amostras analisadas, sendo os relatórios emitidos válidos apenas para os materiais efetivamente recebidos e analisados.

Data de emissão do relatório: Santo André, 07/11/2025.

PWD DIGITAL SIGN

Lais Puls Ferretti

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

Verifique a autenticidade da assinatura.

Rua: Silva Jardim, 315 - Santa Terezinha - Santo André - SP
Cep: 09210-635 - Fone/Fax: (11) 4996-1947 - Cnpj 08.588.199/0001-22
www.isanalyses.com.br

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade
com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

Ensaios NBR ISO/IEC 17025

CRL 0491

Relatório de ensaio - 2162279 **A**

Dados do Cliente

Cliente: 1960 - W&C ALIMENTOS LTDA
Endereço: AV MARIO ZARA , 2910 - DIST INDUSTRIAL ANGINO MENDES - ESTIVA GERBI - SP CEP: 13.857-000
CNPJ: 10.362.443/0001-86

Dados da Amostra

Descrição: PANETTONE COM FRUTAS CRISTALIZADAS, LIMÃO SICILIANO CRISTALIZADO, UVA-PASSA E DAMASCO - 908g
Marca: SANTA EDWIGES **Lote:** LN 0629

Dados da Coleta

Data da Coleta: 29/10/2025 **Responsável:** Cliente
Procedimento de Coleta: CLIENTE **Plano de Amostragem:** Importado da cotação: 245958

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 29/10/2025 **Condições de Recebimento:** ADEQUADA
Temperatura da Amostra (ºC): -

Parâmetros Bacteriológico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	U	Método	Data da Ensaio:
Coliformes Termotolerantes	<10	100	10	UFC/g	13	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4. 2002	03/11/2025
Contagem Total Padrão	100	-	10	UFC/g	5	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 3. 2001	03/11/2025
Coliformes Totais	<10	-	10	UFC/g	13	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4. 2002	03/11/2025

*** Parâmetro terceirizado | U = Incerteza de medição do método**

Conclusão

A amostra analisada apresenta condições satisfatórias de higiene, comparando o resultado obtido com o VMP (Valor máximo permitido).

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração da conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente e/ou parte interessada a aplicabilidade ou não das incertezas informadas.

Observações:
V.M.P: Valor Máximo Permitido (Tolerância para Amostra Indicativa)
N/A: Não se Aplica N/I: Não Informado
LQ: Limite de Quantificação
AP: Ausência ou Presença
UFC/g: Unidade Formadora de Colônia/grama
Nota 1: Este Laudo de Análise só pode ser reproduzido por inteiro, sem qualquer alteração. Reprodução Parcial, somente com prévia autorização da LS Analyses.

Nota 2: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita e se aplica somente a amostra colhida/recebida e parâmetros analisados.

Nota 3: A LS Analyses não assume qualquer responsabilidade legal, técnica ou comercial por produtos, processos ou lotes relacionados às amostras analisadas, sendo os relatórios emitidos válidos apenas para os materiais efetivamente recebidos e analisados.

Data de emissão do relatório: Santo André, 07/11/2025.

PWD DIGITAL SIGN

Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti
Eng. Química – CRQ IV nº 04300114

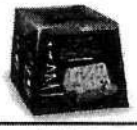
Verifique a autenticidade da assinatura.

Rua: Silva Jardim, 315 - Santa Terezinha - Santo André - SP
Cep: 09210-635 - Fone/Fax: (11) 4996-1947 - Cnpj 08.588.199/0001-22
www.isanalyses.com.br

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade
com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

Interbrands Foods	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO	FT	010_PAN
	PANETTONE GOTAS BELGA	Revisão	01

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

CÓDIGO	DENOMINAÇÃO LEGAL	MARCA	PESO LÍQUIDO	ARTE
0401000613	Panettone com gotas de chocolate	Santa Edwiges	80 g	
0401000545	Panettone com gotas de chocolate	Santa Edwiges	400 g	
0401000757	Panettone com gotas de chocolate	Santa Edwiges	908 g	

2. DADOS DO FABRICANTE

RAZÃO SOCIAL	CNPJ	ENDEREÇO
Interbrands Foods LTDA	00.288.948/0001-94	Avenida Miro Vetorazzo, 1661 – Demarchi 09820-135. São Bernardo do Campo – SP.

3. FORMULAÇÃO

INGREDIENTES	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gotas de chocolate (açúcar, manteiga de cacau, leite em pó integral, pasta de cacau, emulsificante lecitina e aromatizante), açúcar, gordura vegetal, ovo integral pasteurizado, gema de ovo pasteurizada, açúcar invertido, extrato de malte de cevada, soro de leite parcialmente desmineralizado, sal, leite em pó integral, manteiga, emulsificante (mono e diglicerídeos de ácidos graxos), umectante (glicerol), conservantes (propionato de cálcio e ácido sórbico), aromatizantes e corante extrato de urucum, base bixina.

3.1 ALERGÊNICOS

INGREDIENTES ALERGÊNICOS	ALÉRGICOS: CONTÉM OVO E DERIVADOS, DERIVADOS DE LEITE, TRIGO, CEVADA E SOJA. PODE CONTER CENTEIO, AVEIA, AVELÃ, AMÊNDOA, AMENDOIM, TRITICALE, CASTANHA-DO-BRASIL, CASTANHA-DE-CAJU, NOZES E PISTACHE.

3.2 OUTRAS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS

ADVERTÊNCIA DE AROMAS	Contém aromatizante sintético idêntico ao natural.
ADVERTÊNCIA DE LACTOSE	CONTÉM LACTOSE.
ADVERTÊNCIA DE GLÚTEN	CONTÉM GLÚTEN.

3.3 INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

CÓDIGO: 0401000613

TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção: 80 g (1 unidade)			
	100 g	80 g	%VD*
Valor energético (kcal)	352	290	15
Carboidratos (g)	51	41	14
Açúcares totais (g)	21	17	
Açúcares adicionados (g)	19	16	32
Proteínas (g)	5,5	4,4	9
Gorduras totais (g)	14	12	18
Gorduras saturadas (g)	8,1	6,5	33
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,6	1,3	5
Sódio (mg)	109	87	4
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL



Prova de Autenticidade válida até 11/02/2026

v4.0 - Dautin Blockchain certifica em 13/11/2025 13:38:24 que o documento de hash (SHA-256) 3974f071701e38b493336ee95f2b1e52892dd23779aa03928344 6a33ff8c09ab foi validado em 13/11/2025 11:52:54 através da transação blockchain [illegible] (NID: 295904)

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

CÓDIGO	0401000545

TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 5			
Porção: 80 g (1 fatia)			
	100 g	80 g	%VD*
Valor energético (kcal)	352	290	15
Carboidratos (g)	51	41	14
Açúcares totais (g)	21	17	
Açúcares adicionados (g)	19	16	32
Proteínas (g)	5,5	4,4	9
Gorduras totais (g)	14	12	18
Gorduras saturadas (g)	8,1	6,5	33
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,6	1,3	5
Sódio (mg)	109	87	4
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

CÓDIGO	

TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 11			
Porção: 80 g (1 fatia)			
	100 g	80 g	%VD*
Valor energético (kcal)	352	290	15
Carboidratos (g)	51	41	14
Açúcares totais (g)	21	17	
Açúcares adicionados (g)	19	16	32
Proteínas (g)	5,5	4,4	9
Gorduras totais (g)	14	12	18
Gorduras saturadas (g)	8,1	6,5	33
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,6	1,3	5
Sódio (mg)	109	87	4
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

4. ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO ACABADO

4.1 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E SENSORIAIS

PARÂMETROS	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	REFERÊNCIA NORMATIVA
Textura	Macia	-	Parâmetro interno
Odor	Característica aromatizado	-	Parâmetro interno
Sabor	Característico	-	Parâmetro interno
Cor	Massa levemente amarelada com gotas de chocolate	-	Parâmetro interno
Umidade	18 - 32	%	Parâmetro interno

4.2 CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS

PARÂMETROS	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	REFERÊNCIA NORMATIVA
Fragmentos de insetos	Máx. 225	unidade/225 g	RDC Nº 623, 09/03/2022
Cinzas insolúveis em ácido	Máx. 1,5	%	RDC Nº 623, 09/03/2022
Ácaros mortos	Máx. 5	unidade/alíquota	RDC Nº 623, 09/03/2022

4.3 CARACTERÍSTICAS CONTAMINANTES (METAIS E MICOTOXINAS)

PARÂMETROS	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	REFERÊNCIA NORMATIVA
Desoxinivalenol (DON)	1000	µg/kg	IN Nº 160, 01/07/2022
Zearalenona	100	µg/kg	IN Nº 160, 01/07/2022

4.4 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÂMETROS	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	REFERÊNCIA NORMATIVA
Salmonella	Ausente	UFC/25 g	IN Nº 161, 01/07/2022
Bacillus cereus presuntivo	10^2	UFC/g	IN Nº 161, 01/07/2022
Escherichia coli	10	UFC/g	IN Nº 161, 01/07/2022
Bolores e Leveduras	$5x10^2$	UFC/g	IN Nº 161, 01/07/2022

5. CONSERVAÇÃO DO PRODUTO E VALIDADE

MÉTODO DE CONSERVAÇÃO	A validade informada refere-se ao produto ainda fechado desde que conservado adequadamente, conforme instruções impressas na própria embalagem. Mantenha em local seco, inodoro e protegido do calor.
CONSERVAÇÃO APÓS ABERTO	Após embalagem aberta conservar o produto fechado e consumir em, no máximo, 3 dias.
PRAZO DE VALIDADE	8 meses

6. IDENTIFICAÇÃO DO LOTE

DESCRIÇÃO DO LOTE	
EXEMPLO DE DESCRIÇÃO DO LOTE	SIGNIFICADO DA CODIFICAÇÃO DO LOTE
LM 0701 10:00	LM (lote manhã) + 07 (mês) + 01 (dia) + 10:00 (horário da embalagem)

Prova de Autenticidade válida até 11/02/2026

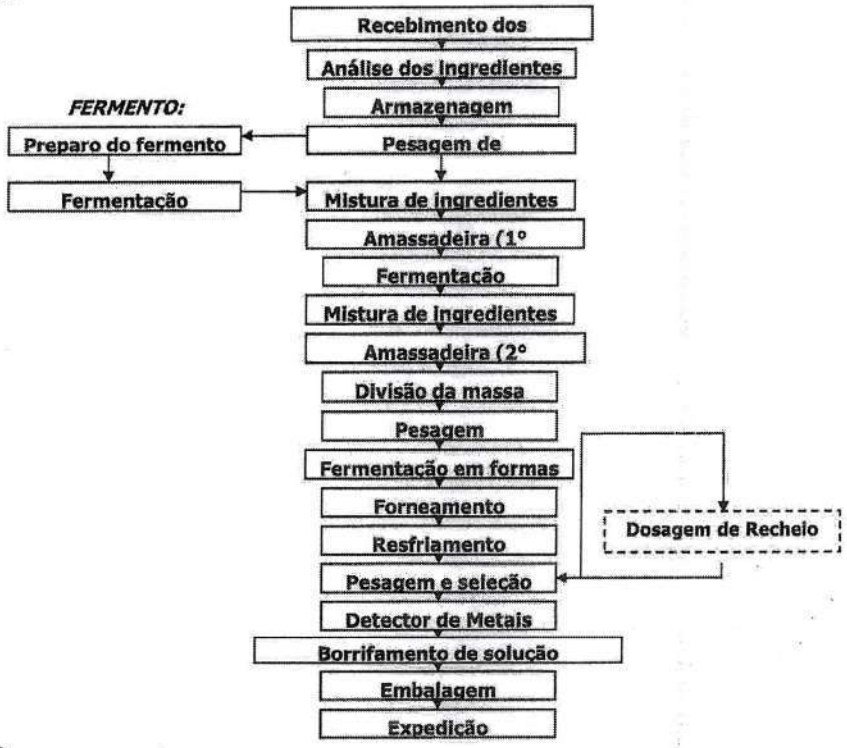
v4.0 - Dautin Blockchain certifica em 13/11/2025 13:38:24 que o documento de hash (SHA-256)
3974f071701e38b493336ee95f2b1e52892dd23779aa039283446a33ff8c09ab foi validado em 13/11/2025 11:52:54 através da transação blockchain
0x1f4d40d85d09f77ad86576a[illegible] (NID: 295904)

Autentique documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade
com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

7. ESPECIFICAÇÃO DE EMBALAGEM

ITEM	EMBALAGEM PRIMÁRIA	EMBALAGEM SEGUNDÁRIA	EMBALAGEM TERCIÁRIA	EAN 13	EAN 14	EMPILHAMENTO MÁXIMO	LASTRO
	Filme flexível em polipropileno	Cartucho papel cartão Dimensões em mm: comprimento 109X largura 109 X altura 112	Caixa de papelão ondulado Dimensões externas em mm: comprimento 456 X largura 231 X altura 358. Volume: 0,037710	7896064206778	17896064206775	5	10
	Filme flexível em polipropileno	Cartucho papel cartão Dimensões em mm: comprimento 156X largura 160X altura 160	Caixa de papelão ondulado Dimensões externas em mm: comprimento 486 X largura 332 X altura 496. Volume: 0,080031	7896064209656	17896064209653	4	7
	Saco flexível em polipropileno	Cartucho papel cartão Dimensões em mm: comprimento 195 X largura 227 X altura 225	Caixa de papelão ondulado Dimensões externas em mm: comprimento 600 X largura 453 X altura 245. Volume: 0,066591	7896064209458	17896064209455	7	4

8. FLUXOGRAMA DO PROCESSO



9. REGISTRO DE ALTERAÇÕES

REVISÃO	DATA	DESCRIÇÃO	RESPONSÁVEL	DEPARTAMENTO
00	09/08/2023	Elaboração inicial do documento.	Thayla Silva	Q&SA
01	14/06/2024	Atualização do logo da empresa, lista de ingredientes, alergênicos e tabela nutricional do produto.	Thayla Silva	Q&SA

10. APROVAÇÕES

Elaboração: Q&SA, P&D e P&DE	Revisão: Q&SA	Aprovação: Q&SA

Prova de Autenticidade válida até 11/02/2026

v4.0 - Dautin Blockchain certifica em 13/11/2025 13:38:24 que o documento de hash (SHA-256) 3974f071701e38b493336ee95f2b1e52892dd23779aa039283446a33ff8c09ab foi validado em 13/11/2025 11:52:54 através da transação blockchain 9ada485b840d85d09f77ad86576ab15567498c921627e41827e8f60d278289a e pode ser verificado em https://www.dautin.com/EduCheck (NID: 295904)

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

Dautin Blockchain
Rua Dagoberto Nogueira, 100
Ed. Torre Azul - 11º Andar
Sala 1101, Centro, Itajaí - SC
(47) 3514-7599 | (47) 99748-2223
www.dautin.com | dautin@dautin.com

Prova de Autenticidade válida até 11/02/2026

CERTIFICADO DE PROVA DE AUTENTICIDADE ELETRÔNICA

A **Dautin Blockchain** CERTIFICA para os devidos fins de direito que, o arquivo digital especificado com o tipo documental **Autenticação** e representado pela função hash criptográfica conhecida como SHA-256, de código **3974f071701e38b493336ee95f2b1e52892dd23779aa039283446a33ff8c09ab** foi autenticado de acordo com as Legislações e normas vigentes[1] através da rede blockchain Ethereum Classic, sob o identificador único denominado NID **295904** dentro do sistema.

A autenticação eletrônica do documento intitulado **"Ficha Técnica - Chocotone Gotas belga Santa Ediwiges - Gourmet"**, cujo assunto é descrito como **"Ficha Técnica - Chocotone Gotas belga Santa Ediwiges - Gourmet"**, faz prova de que em **13/11/2025 11:52:32**, o responsável **W&C Alimentos Eireli (10.362.443/0001-86)** tinha posse do arquivo com as mesmas características que foram reproduzidas na prova de autenticidade, sendo de W&C Alimentos Eireli a responsabilidade, única e exclusiva, pela idoneidade do documento apresentado a Dautin Blockchain

Este CERTIFICADO foi emitido em **13/11/2025 13:38:24** através do sistema de autenticação eletrônica da empresa Dautin Blockchain de acordo com o Art. 10, § 2º da MP 2200-2/2001, Art. 107 do Código Cívil e Art. 411, em seus §§ 2º e 3º do Código de Processo Civil, estando dessa maneira de acordo para o cumprimento do Decreto 10278/2020.

Para mais informações sobre a operação acesse o site **https://www.dautin.com** e informe o código da transação blockchain **0xda1f85dc340d85d09f77ad86576cbf15567498c921627e41827e8f60d278289e**.
Também é possível acessar a consulta através da rede blockchain em **https://blockscout.com/etc/mainnet/**

[1] Legislação Vigente: Medida Provisória nº 2200-2/2001, Código Civil e Código de Processo Civil.

Presidência da República Casa Civil
Subchefia para Assuntos Jurídicos
MEDIDA PROVISÓRIA 2.200-2
DE 24 DE AGOSTO DE 2001.

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade
com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

Relatório de ensaio - 2162278

Dados do Cliente

Cliente: 1960 - W&C ALIMENTOS LTDA
Endereço: AV MARIO ZARA , 2910 - DIST INDUSTRIAL ANGINO MENDES - ESTIVA GERBI - SP CEP: 13.857-000
CNPJ: 10.362.443/0001-86

Dados da Amostra

Descrição: PANETTONE COM GOTAS DE CHOCOLATE BELGA - 400g
Marca: SANTA EDWIGES **Lote:** LT 0605
Validade: 2026-02-25

Dados da Coleta

Data da Coleta: 29/10/2025 **Responsável:** Cliente
Procedimento de Coleta: CLIENTE **Plano de Amostragem:** Importado da cotação: 245958

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 29/10/2025 **Condições de Recebimento:** ADEQUADA
Temperatura da Amostra (°C): -

Parâmetros Bacteriológico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	Método	Data da Ensaio:
Salmonella/25g	Ausente	Ausente	N/A	A/P	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual. Chapter 5. 2001	03/11/2025
Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	04/11/2025
Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	04/11/2025
Insetos inteiros mortos, exceto os indicativos de risco	<1	5 em 25g	1		IAL 4ºEd.	04/11/2025
Fragmentos de vidros	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	04/11/2025
Filmes plásticos	Ausência	Ausência	-	P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	04/11/2025
Estaf. coag. positiva 5000g	<10	5000	10	UFC/g	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 12. 2001	03/11/2025
Bolores e Leveduras	60	-	10	UFC/g	FDA BAM - Bacter. Analytical Manual, Chapter 18. 2001	03/11/2025
Bárbulas, exceto de pombo	<1	70 em 25g	1		IAL 4ºed.	04/11/2025
B. cereus g (3000)	<10	3000	10	UFC/g	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual. Chapter 14. 2001	03/11/2025
Areia ou Cinzas Insolúveis em Ácido	0,72	-	0,10	%	IAL - Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ª Edição	07/11/2025
Ácaros Mortos	<1	Máximo 5	1	-	AOAC Capítulo 16	04/11/2025

Parâmetros Físico-Químico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	Método	Data da Ensaio:
Valor Energético*	352	-	-	Kcal	RDC Nº360/2003. Segunda Versão Atualizada, 2005. RDC n°269, de 22 de setembro de 2005. RDC Nº 429, de 08 de outubro de 2020. Instrução Normativa nº 75, de 08 de outubro de 2020.	07/11/2025
Umidade	7,12	-	0,10	%	IAL - 4° edição - Cap. 4 - Item 012/IV	07/11/2025
Sódio (ICPE)*	109	-	0,25	mg/100g	MTFQ-002	07/11/2025
Sabor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	04/11/2025
Proteína*	5,5	-	0,20	g/100g	Instituto Adolfo Lutz - IV Ed.	07/11/2025
pH (Alimentos)	6,80	-	1,0	N/A	Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos – 4ºEd. IAL – Cap 4 – Item 017/IV	07/11/2025
Odor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	04/11/2025
Microscopia	Ausência de sujidades	Ausência de sujidades	-	N/A	Microscopia	04/11/2025
Macroscopia	Ausência de sujidades	-	-	N/A	Macroscopia	04/11/2025

Rua: Silva Jardim, 315 - Santa Terezinha - Santo André - SP
Cep: 09210-635 - Fone/Fax: (11) 4996-1947 - Cnpj 08.588.199/0001-22
www.isanalyses.com.br

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade
com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

Gordura Trans (Cromatografia Gasosa) *	0	-	0,05	g/100g	AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.06 (41.1.28A). AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.01 (32.2.02A). ISO 12966-2:2017	07/11/2025
Gordura Total*	14	-	0,25	g/100g	Métodos Analíticos Oficiais para Controle de Produtos de Origem Animal e seus Ingredientes - II Métodos Físico e Químicos - 1981. Cap. II-5/ AOAC Official Methods of Analysis. 21th ed. 2019. Method 932.06	07/11/2025
Gordura Saturada (Cromatografia Gasosa)**	8,1	-	0,05	g/100g	AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.06 (41.1.28A). AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.01 (32.2.02A). ISO 12966-2:2017	07/11/2025
Fragmentos de pelos de roedor	<1	10 em 50g	1	-	975.49 (16.14.05) AOAC	04/11/2025
Fragmentos de Insetos indicativo de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	<1	80	1	em 100g	972.32 (16.05.11)	04/11/2025
Fibra Alimentar*	1,6	-	0,50	g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. Method 991.43. 21st ed. 2019.	07/11/2025
Elementos Histológicos Identificadores das Composição	Presença	Presença	-	A/P	IAL 4°ed.	04/11/2025
Elementos histológicos estranhos ao produto	Ausência	Ausência	-	A/P	IAL 4°ed.	04/11/2025
Corante Vermelho 40*	Ausência	-	A/P	A/P	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005.	04/11/2025
Corante Bordeaux S*	Ausência	-	A/P	A/P	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005..	04/11/2025
Corante Azul Indigotina*	Ausência	-	A/P	A/P	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005.	04/11/2025
Corante Azul Brilhante*	Ausência	-	A/P	A/P	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005	04/11/2025
Corante Amarelo Tartrazina*	Ausência	-	A/P	A/P	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005.	04/11/2025
Corante Amarelo Crepúsculo*	Ausência	-	0,1	mg/L	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005.	04/11/2025
Cor (Alimentos)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	04/11/2025
Carboidrato *	51	-	-	g/100g	RDC Nº360/2003. Segunda Versão Atualizada, 2005. RDC n°269, de 22 de setembro de 2005. RDC Nº 429, de 08 de outubro de 2020. Instrução Normativa nº 75, de 08 de outubro de 2020.	07/11/2025
Aspecto (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	04/11/2025

*** Parâmetro terceirizado**

Conclusão

A amostra analisada apresenta condições satisfatórias de higiene, comparando o resultado obtido com o VMP (Valor máximo permitido).

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração da conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente e/ou parte interessada a aplicabilidade ou não das incertezas informadas.

Observações:

Rua: Silva Jardim, 315 - Santa Terezinha - Santo André - SP
Cep: 09210-635 - Fone/Fax: (11) 4996-1947 - Cnpj 08.588.199/0001-22
www.lsanalyses.com.br

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade
com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

V.M.P: Valor Máximo Permitido (Tolerância para Amostra Indicativa)
N/A: Não se Aplica N/I: Não Informado
LQ: Limite de Quantificação
AP: Ausência ou Presença
UFC/g: Unidade Formadora de Colônia/grama
Nota 1: Este Laudo de Análise só pode ser reproduzido por inteiro, sem qualquer alteração. Reprodução Parcial, somente com prévia autorização da LS Analyses.

Nota 2: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita e se aplica somente a amostra colhida/recebida e parâmetros analisados.

Nota 3: A LS Analyses não assume qualquer responsabilidade legal, técnica ou comercial por produtos, processos ou lotes relacionados às amostras analisadas, sendo os relatórios emitidos válidos apenas para os materiais efetivamente recebidos e analisados.

Data de emissão do relatório: Santo André, 07/11/2025.

PWD DIGITAL SIGN

Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti
Eng. Química – CRQ IV nº 04300114

Verifique a autenticidade da assinatura.

Rua: Silva Jardim, 315 - Santa Terezinha - Santo André - SP
Cep: 09210-635 - Fone/Fax: (11) 4996-1947 - Cnpj 08.588.199/0001-22
www.isanalyses.com.br

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade
com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

Ensaios NBR ISO/IEC 17025
CRL 0491

Relatório de ensaio - 2162278 **A**

Dados do Cliente

Cliente: 1960 - W&C ALIMENTOS LTDA
Endereço: AV MARIO ZARA , 2910 - DIST INDUSTRIAL ANGINO MENDES - ESTIVA GERBI - SP CEP: 13.857-000
CNPJ: 10.362.443/0001-86

Dados da Amostra

Descrição: PANETTONE COM GOTAS DE CHOCOLATE BELGA - 400g
Marca: SANTA EDWIGES **Lote:** LT 0605
Validade: 2026-02-25

Dados da Coleta

Data da Coleta: 29/10/2025 **Responsável:** Cliente
Procedimento de Coleta: CLIENTE **Plano de Amostragem:** Importado da cotação: 245958

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 29/10/2025 **Condições de Recebimento:** ADEQUADA
Temperatura da Amostra (°C): -

Parâmetros Bacteriológico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	U	Método	Data da Ensaio:
Contagem Total Padrão	50	-	10	UFC/g	5	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 3. 2001	03/11/2025
Coliformes Totais	<10	-	10	UFC/g	13	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4. 2002	03/11/2025
Coliformes Termotolerantes	<10	100	10	UFC/g	13	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4. 2002	03/11/2025

*** Parâmetro terceirizado | U = Incerteza de medição do método**

Conclusão

A amostra analisada apresenta condições satisfatórias de higiene, comparando o resultado obtido com o VMP (Valor máximo permitido).

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração da conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente e/ou parte interessada a aplicabilidade ou não das incertezas informadas.

Observações:
V.M.P: Valor Máximo Permitido (Tolerância para Amostra Indicativa)
N/A: Não se Aplica N/I: Não Informado
LQ: Limite de Quantificação
AP: Ausência ou Presença
UFC/g: Unidade Formadora de Colônia/grama

Nota 1: Este Laudo de Análise só pode ser reproduzido por inteiro, sem qualquer alteração. Reprodução Parcial, somente com prévia autorização da LS Analyses.

Nota 2: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita e se aplica somente a amostra colhida/recebida e parâmetros analisados.

Nota 3: A LS Analyses não assume qualquer responsabilidade legal, técnica ou comercial por produtos, processos ou lotes relacionados às amostras analisadas, sendo os relatórios emitidos válidos apenas para os materiais efetivamente recebidos e analisados.

Data de emissão do relatório: Santo André, 07/11/2025.

PWD DIGITAL SIGN

Lais Puls Ferretti

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

Verifique a autenticidade da assinatura.

Rua: Silva Jardim, 315 - Santa Terezinha - Santo André - SP
Cep: 09210-635 - Fone/Fax: (11) 4996-1947 - Cnpj 08.588.199/0001-22
www.isanalyses.com.br

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade
com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

Características Organolépticas:
Biscoitos macios, casca clara com recheio de goiabada.

1. Informações painel principal

- **Designação:**

BISCOITO RECHEADO DE GOIABA ⟶ (tamanho mín. 2,0mm, deve ser legível e com cor contrastante com o fundo).

- **Descrição de Peso:**

PESO LÍQ. 112 g ⟶ (tamanho mín. 3,5 mm)

- **Declaração Aromatizantes:**

CONTÉM AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL ⟶ (tamanho mín.1,0 mm, legível, cor contrastante com o fundo).

CLAIMS/ LOCALIZAÇÃO – **Em produtos com rotulagem nutricional frontal (FOP)**, as alegações nutricionais e expressões que indicam a adição de nutrientes essenciais **não poderão estar localizadas na metade superior do painel principal**, nem poderão **utilizar caracteres de tamanho superior àqueles empregados na rotulagem nutricional frontal** (RDC 429/20 Artigo 30).

"NOVA RECEITA" – (tamanho mínimo 2,0mm, caixa alta, negrito e com cor contrastante com o fundo). **A declaração deverá ser veiculada por um período mínimo de 90 dias.**
ATENÇÃO: **A DECLARAÇÃO NÃO PODERÁ ESTAR EM LOCAIS ENCOBERTOS, REMOVÍVEIS PELA ABERTURA DO LACRE OU DE DIFÍCIL VISUALIZAÇÃO.**

- **Quando houver ilustração:**

FOTO ILUSTRATIVA ⟶ (tamanho mínimo 1,0mm - frase deve ser colocada em todos os painéis que contenham ilustração da imagem do produto).

- **Selos/ Rotulagem nutricional frontal (FOP)**





ATENÇÃO: A rotulagem nutricional frontal deverá ser inserida obrigatoriamente no painel principal do rótulo. Caso o produto possua mais de um painel principal, a rotulagem nutricional frontal deverá ser aplicada em ambos.

INSTRUÇÕES PARA APLICAÇÃO DOS SELOS DE ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL (FOP):
Tipografia: deverá ser empregado impressão em **cor 100% preta num fundo branco**;
Localização: **metade superior do painel principal**, em uma única superfície contínua;
Orientação: **mesma orientação do texto** das demais informações veiculadas no rótulo;
Modelos: utilizar **obrigatoriamente** os modelos definidos no Anexo XVII da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020, conforme o caso, observando os requisitos específicos de formatação definidos no Anexo XVIII da referida IN.

ATENÇÃO: a rotulagem nutricional frontal **não poderá estar disposta** em locais encobertos, removíveis pela abertura do lacre ou de difícil visualização, como áreas de selagem e de torção. A área mínima da rotulagem nutricional frontal deverá ser determinada pelo percentual de ocupação do painel principal, definido no Anexo XVIII da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020.
Nos casos em que o percentual de ocupação do painel principal implicar o uso de fontes inferiores ao tamanho mínimo ou superiores ao tamanho máximo, a área mínima da rotulagem nutricional frontal deve ser determinada pelo tamanho mínimo ou máximo das fontes.

Prova de Autenticidade válida até 11/02/2026

v4.0 - Dautin Blockchain certifica em 13/11/2025 13:36:43 que o documento de hash (SHA-256)
58acb53a966ad79fc5da93779e10c9d7247628bb3dd89d86f38c359b4f6beb07 foi validado em 13/11/2025 11:57:54 através da transação blockchain
[illegible]b82f760e3f71c7c51b1a1b6271f20d1d885fab37a314da7e82681a0 e pode ser verificado em https://www.dautin.com/FileCheck (NID: 295907)

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade
com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

2. Informações painéis secundários

• **Unidade Fabril:**

FABRICADO POR: **PANDURATA ALIMENTOS LTDA.** RUA JOSÉ ANTÔNIO PEREIRA PASSOS, 899 - EXTREMA – MG – CEP 37640-000 - CNPJ. 70.940.994/0052-51. **INDÚSTRIA BRASILEIRA.** → (tamanho mínimo 1,0 mm).

ATENÇÃO:

- A ADVERTÊNCIA: "CONTÉM GLÚTEN" DEVE ESTAR EM CAIXA ALTA, NEGRITO E COM 2,2 mm DE TAMANHO REAL.

- AS ADVERTÊNCIAS: "CONTÉM LACTOSE" E DE ALERGÊNICOS DEVERÃO ESTAR EM CAIXA ALTA, NEGRITO E COM 2,0 mm DE TAMANHO REAL.

AS ADVERTÊNCIAS ACIMA NÃO PODERÃO ESTAR DISPOSTAS EM LOCAIS ENCOBERTOS, REMOVÍVEIS PELA ABERTURA DO LACRE OU DE DIFÍCIL VISUALIZAÇÃO, COMO ÁREAS DE SELAGEM E DE TORÇÃO.

ATENÇÃO:

A LISTA DE INGREDIENTES DEVERÁ ESTAR LOCALIZADA EM UMA ÚNICA SUPERFÍCIE CONTÍNUA DA EMBALAGEM E NO MESMO PAINEL DA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (artigo 14 - RDC 429/20).

• **Ingredientes** → (tamanho mínimo 1,0 mm)

INGREDIENTES: GOIABADA (GOIABA, AÇÚCAR, FIBRA DE TRIGO, AMIDO MODIFICADO, ESTABILIZANTE: PECTINA E ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO), FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, MARGARINA, FIBRA DE AVEIA, LEITE EM PÓ INTEGRAL, AÇÚCAR INVERTIDO, OVO INTEGRAL, SAL, AROMATIZANTES, FERMENTOS QUÍMICOS: DIFOSFATO DISSÓDICO, BICARBONATO DE SÓDIO E BICARBONATO DE AMÔNIO, EMULSIFICANTE: LECITINA DE SOJA E CORANTE NATURAL: CARMIM. **CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE. ALÉRGICOS: CONTÉM OVOS, DERIVADOS DE AVEIA, LEITE, SOJA E DE TRIGO. PODE CONTER: AMÊNDOAS, AMENDOIM, AVELÃS, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-PARÁ, CENTEIO, CEVADA E PISTACHE. A VALIDADE MENCIONADA REFERE-SE AO PRODUTO AINDA FECHADO, DESDE QUE, CONSERVADO EM LOCAL SECO, FRESCO E INODORO. CONSUMIR LOGO APÓS ABERTO. VALIDADE IMPRESSA NA EMBALAGEM.**

• **Outras informações:**

- Símbolo do SAC:



- Box validade:

VÁLIDO ATÉ: → (tamanho mín. 1,5mm)

- Cód. de barras: → (Inserir o código da FT na melhor área, próximo ao cód. de barras com tamanho de 1,0mm, segue exemplo abaixo).

Espaço para o cód. de barras

07.14.B.NAC / 21

Prova de Autenticidade válida até 11/02/2026

v4.0 - Dautin Blockchain certifica em 13/11/2025 13:36:43 que o documento de hash (SHA-256) 58aeb53a966ad79fc5da93779e10c9d7247628bb3dd89d86f38c359b4f6beb07 foi validado em 13/11/2025 11:57:54 através da transação blockchain b82f760e3f71c7c51b1 [illegible] e pode ser verificado em https://www.dautin.com/FileCheck (NID: 295907)

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

3. Informação Nutricional: → (tamanho mínimo 1,0 mm).

ATENÇÃO:

A TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL DEVERÁ ESTAR LOCALIZADA EM UMA ÚNICA SUPERFÍCIE CONTÍNUA DA EMBALAGEM E NO MESMO PAINEL DA LISTA DE INGREDIENTES (artigo 14 - RDC 429/20).

- NA FORMATAÇÃO DA TABELA NUTRICIONAL DEVERÃO SER EMPREGADOS CARACTERES E LINHAS DE COR 100% PRETA APLICADOS EM FUNDO BRANCO. PARA OS DEMAIS REQUISITOS (TIPOGRAFIA, TAMANHOS DE FONTES, ESPAÇAMENTOS, ALINHAMENTOS etc.), CONSULTAR AS MALHAS CONSTRUTIVAS DISPONIBILIZADAS PELA ANVISA (RDC 429/20 E IN 75/20)

IMPORTANTE: AS REGRAS DE FORMATAÇÃO TÊM O PROPÓSITO DE GARANTIR A IDENTIDADE VISUAL E ADEQUADA LEGIBILIDADE DA TABELA.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: Cerca de 4
Porção: 30 g (2 unidades)

	100 g	30 g	%VD*
Valor energético (kcal)	416	123	6
Carboidratos (g)	58	17	6
Açúcares totais (g)	32	9,6	
Açúcares adicionados (g)	30	9	18
Proteínas (g)	7,8	2,3	5
Gorduras totais (g)	17	5,1	8
Gorduras saturadas (g)	5,9	1,8	9
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	5,8	1,7	7
Sódio (mg)	238	71	4

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

• **Rotulagem nutricional frontal (FOP)**

- PRODUTO POSSUI **FOP** DE **AÇÚCARES ADICIONADOS**.

4. Padrões de Microbiologia:

Atende a Instrução Normativa nº 161 de 01/07/22 ANVISA / MS.

5. Padrão Físico-Químico:

Padrões de análises físico-químicas: consultar equipe de Pesquisa & Desenvolvimento para verificação do documento adequado.

6. Prazo de Validade:

Para verificação de validade do produto, consultar documento da Qualidade - Tempo de Vida Útil dos Produtos (mercado nacional) - **IOP- 02.18**

7. Orientação Quanto à Estocagem:

Armazenar em local seco, fresco e inodoro. Consumir logo após aberto.

8. Dados de Embalagem:

Embalagem e Caixa de Embarque: consultar equipe de Pesquisa & Desenvolvimento para verificação do documento adequado.

Prova de Autenticidade válida até 11/02/2026

v4.0 - Dautin Blockchain certifica em 13/11/2025 13:36:43 que o documento de hash (SHA-256) 58aeb53a966ad79fc5da93779e10c9d7247628bb3dd89d86f38c359b4f6beb07 foi validado em 13/11/2025 11:57:54 através da transação blockchain [illegible]b82f760e3f71c7c51b1 [illegible] acesso verificado em https://www.dautia.com/FileCheck (NID: 295907)

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

V.M.P: Valor Máximo Permitido (Tolerância para Amostra Indicativa)
N/A: Não se Aplica N/I: Não Informado
LQ: Limite de Quantificação
AP: Ausência ou Presença
UFC/g: Unidade Formadora de Colônia/grama
Nota 1: Este Laudo de Análise só pode ser reproduzido por inteiro, sem qualquer alteração. Reprodução Parcial, somente com prévia autorização da LS Analyses.

Nota 2: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita e se aplica somente a amostra colhida/recebida e parâmetros analisados.

Nota 3: A LS Analyses não assume qualquer responsabilidade legal, técnica ou comercial por produtos, processos ou lotes relacionados às amostras analisadas, sendo os relatórios emitidos válidos apenas para os materiais efetivamente recebidos e analisados.

Data de emissão do relatório: Santo André, 07/11/2025.

PWD DIGITAL SIGN

Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti
Eng. Química – CRQ IV nº 04300114

Verifique a autenticidade da assinatura.

Rua: Silva Jardim, 315 - Santa Terezinha - Santo André - SP
Cep: 09210-635 - Fone/Fax: (11) 4996-1947 - Cnpj 08.588.199/0001-22
www.isanalyses.com.br

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade
com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

9. Motivo da Alteração:

- Exclusão do gergelim e inclusão do pistache na lista PODE CONTER;
- Valores nutricionais com base no laudo SFDK 12/2022, exceto perfil de açúcares e de gorduras (frações) laudos avulsos SFDK 12/2022, de acordo com o formato preconizado na RDC 429/20 e IN 75/20.

A CC que atende esse documento é a Rev. 17.

70.940.994/0001-01
PANDURATA ALIMENTOS LTDA
Fritz Reimann, 628
Vila São João - CEP 07044-020
GUARULHOS - SP

Prova de Autenticidade válida até 11/02/2026

v4.0 - Dautin Blockchain certifica em 13/11/2025 13:36:43 que o documento de hash (SHA-256)
58acb53a966ad79fc5da93779e10c9d7247628bb3dd89d86f38c359b4f6beb07 foi validado em 13/11/2025 11:57:54 através da transação blockchain
[illegible]b82f760e3f71c7c51b1[illegible] e pode ser verificado em https://www.dautin.com/FileCheck (NID: 295907)

Autenticar documento em https://processos.riogiguacu.sp.gov.br/autenticidade
com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

Dautin Blockchain
Rua Dagoberto Nogueira, 100
Ed. Torre Azul - 11º Andar
Sala 1101, Centro, Itajaí - SC
(47) 3514-7599 | (47) 99748-2223
www.dautin.com | dautin@dautin.com



Prova de Autenticidade válida até 11/02/2026

CERTIFICADO DE PROVA DE AUTENTICIDADE ELETRÔNICA

A **Dautin Blockchain** CERTIFICA para os devidos fins de direito que, o arquivo digital especificado com o tipo documental **Autenticação** e representado pela função hash criptográfica conhecida como SHA-256, de código **58acb53a966ad79fc5da93779e10c9d7247628bb3dd89d86f38c359b4f6beb07** foi autenticado de acordo com as Legislações e normas vigentes[1] através da rede blockchain Ethereum Classic, sob o identificador único denominado NID **295907** dentro do sistema.

A autenticação eletrônica do documento intitulado **"Ficha Técnica - Goiabinha - Bauducco"**, cujo assunto é descrito como **"Ficha Técnica - Goiabinha - Bauducco"**, faz prova de que em **13/11/2025 11:57:30**, o responsável **W&C Alimentos Eireli (10.362.443/0001-86)** tinha posse do arquivo com as mesmas características que foram reproduzidas na prova de autenticidade, sendo de W&C Alimentos Eireli a responsabilidade, única e exclusiva, pela idoneidade do documento apresentado a Dautin Blockchain

Este CERTIFICADO foi emitido em **13/11/2025 13:36:44** através do sistema de autenticação eletrônica da empresa Dautin Blockchain de acordo com o Art. 10, § 2º da MP 2200-2/2001, Art. 107 do Código Cívil e Art. 411, em seus §§ 2º e 3º do Código de Processo Civil, estando dessa maneira de acordo para o cumprimento do Decreto 10278/2020.

Para mais informações sobre a operação acesse o site **https://www.dautin.com** e informe o código da transação blockchain **0xdc07a6dedb82f760e3f71c7c51b1e1b027170d1df885fab37a314da7a92581a4**.
Também é possível acessar a consulta através da rede blockchain em **https://blockscout.com/etc/mainnet/**

[1] Legislação Vigente: Medida Provisória nº 2200-2/2001, Código Civil e Código de Processo Civil.

DAUTIN
BLOCKCHAIN

Presidência da República Casa Civil
Subchefia para Assuntos Jurídicos
MEDIDA PROVISÓRIA 2.200-2
DE 24 DE AGOSTO DE 2001.

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade
com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

Relatório de ensaio - 2162282

Dados do Cliente

Cliente: 1960 - W&C ALIMENTOS LTDA
Endereço: AV MARIO ZARA , 2910 - DIST INDUSTRIAL ANGINO MENDES - ESTIVA GERBI - SP CEP: 13.857-000
CNPJ: 10.362.443/0001-86

Dados da Amostra

Descrição: BISCOITO RECHEADO DE GOIABA - 112g
Marca: BAUDUCCO **Lote:** 16225
Validade: 2026-06-11

Dados da Coleta

Data da Coleta: 29/10/2025 **Responsável:** Cliente
Procedimento de Coleta: CLIENTE **Plano de Amostragem:** Importado da cotação: 245958

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 29/10/2025 **Condições de Recebimento:** ADEQUADA
Temperatura da Amostra (°C): -

Parâmetros Bacteriológico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	Método	Data da Ensaio:
Salmonella/25g	Ausente	Ausente	N/A	A/P	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual. Chapter 5. 2001	03/11/2025
Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	04/11/2025
Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	04/11/2025
Insetos inteiros mortos, exceto os indicativos de risco	<1	5 em 25g	1		IAL 4ºEd.	04/11/2025
Fragmentos de vidros	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	04/11/2025
Filmes plásticos	Ausência	Ausência	-	P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	04/11/2025
Estaf. coag. positiva 5000g	<10	5000	10	UFC/g	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 12. 2001	03/11/2025
Bolores e Leveduras	10	-	10	UFC/g	FDA BAM - Bacter. Analytical Manual, Chapter 18. 2001	03/11/2025
Bárbulas, exceto de pombo	<1	70 em 25g	1		IAL 4ºed.	04/11/2025
B. cereus g (3000)	<10	3000	10	UFC/g	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual. Chapter 14. 2001	03/11/2025
Areia ou Cinzas Insolúveis em Ácido	0,50	-	0,10	%	IAL - Métodos Físico-Químicos para Análise de Allimentos - 4ª Edição	07/11/2025
Ácaros Mortos	<1	Máximo 5	1	-	AOAC Capítulo 16	04/11/2025

Parâmetros Físico-Químico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	Método	Data da Ensaio:
Valor Energético*	416	-	-	Kcal	RDC Nº360/2003. Segunda Versão Atualizada, 2005. RDC n°269, de 22 de setembro de 2005. RDC Nº 429, de 08 de outubro de 2020. Instrução Normativa nº 75, de 08 de outubro de 2020.	07/11/2025
Umidade	7,92	-	0,10	%	IAL - 4° edição - Cap. 4 - Item 012/IV	07/11/2025
Sódio (ICPE)*	238	-	0,25	mg/100g	MTFQ-002	07/11/2025
Sabor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	04/11/2025
Proteína*	7,8	-	0,20	g/100g	Instituto Adolfo Lutz - IV Ed.	07/11/2025
pH (Alimentos)	6,50	-	1,0	N/A	Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos – 4ºEd. IAL – Cap 4 – Item 017/IV	07/11/2025
Odor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	04/11/2025
Microscopia	Ausência de sujidades	Ausência de sujidades	-	N/A	Microscopia	04/11/2025
Macroscopia	Ausência de sujidades	-	-	N/A	Macroscopia	04/11/2025

Rua: Silva Jardim, 315 - Santa Terezinha - Santo André - SP
Cep: 09210-635 - Fone/Fax: (11) 4996-1947 - Cnpj 08.588.199/0001-22
www.isanalyses.com.br

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade
com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

Gordura Trans (Cromatografia Gasosa) *	0	-	0,05	g/100g	AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.06 (41.1.28A). AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.01 (32.2.02A). ISO 12966-2:2017	07/11/2025
Gordura Total*	17	-	0,25	g/100g	Métodos Analíticos Oficiais para Controle de Produtos de Origem Animal e seus Ingredientes - II Métodos Físico e Químicos - 1981. Cap. II-5/ AOAC Official Methods of Analysis. 21th ed. 2019. Method 932.06	07/11/2025
Gordura Saturada (Cromatografia Gasosa)**	5,9	-	0,05	g/100g	AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.06 (41.1.28A). AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.01 (32.2.02A). ISO 12966-2:2017	07/11/2025
Fragmentos de pelos de roedor	<1	10 em 50g	1	-	975.49 (16.14.05) AOAC	04/11/2025
Fragmentos de Insetos indicativo de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	<1	80	1	em 100g	972.32 (16.05.11)	04/11/2025
Fibra Alimentar*	5,8	-	0,50	g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. Method 991.43. 21st ed. 2019.	07/11/2025
Elementos Histológicos Identificadores das Composição	Presença	Presença	-	A/P	IAL 4°ed.	04/11/2025
Elementos histológicos estranhos ao produto	Ausência	Ausência	-	A/P	IAL 4°ed.	04/11/2025
Corante Vermelho 40*	Ausência	-	A/P	A/P	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005.	04/11/2025
Corante Bordeaux S*	Ausência	-	A/P	A/P	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005..	04/11/2025
Corante Azul Indigotina*	Ausência	-	A/P	A/P	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005.	04/11/2025
Corante Azul Brilhante*	Ausência	-	A/P	A/P	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005	04/11/2025
Corante Amarelo Tartrazina*	Ausência	-	A/P	A/P	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005.	04/11/2025
Corante Amarelo Crepúsculo*	Ausência	-	0,1	mg/L	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005.	04/11/2025
Cor (Alimentos)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	04/11/2025
Carboidrato *	58	-	-	g/100g	RDC Nº360/2003. Segunda Versão Atualizada, 2005. RDC n°269, de 22 de setembro de 2005. RDC Nº 429, de 08 de outubro de 2020. Instrução Normativa nº 75, de 08 de outubro de 2020.	07/11/2025
Aspecto (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	04/11/2025

*** Parâmetro terceirizado**

Conclusão

A amostra analisada apresenta condições satisfatórias de higiene, comparando o resultado obtido com o VMP (Valor máximo permitido).

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração da conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente e/ou parte interessada a aplicabilidade ou não das incertezas informadas.

Observações:

Rua: Silva Jardim, 315 - Santa Terezinha - Santo André - SP
Cep: 09210-635 - Fone/Fax: (11) 4996-1947 - Cnpj 08.588.199/0001-22
www.isanalyses.com.br

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade
com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

Ensaios NBR ISO/IEC 17025
CRL 0491

Relatório de ensaio - 2162282 **A**

Dados do Cliente

Cliente: 1960 - W&C ALIMENTOS LTDA
Endereço: AV MARIO ZARA , 2910 - DIST INDUSTRIAL ANGINO MENDES - ESTIVA GERBI - SP CEP: 13.857-000
CNPJ: 10.362.443/0001-86

Dados da Amostra

Descrição: BISCOITO RECHEADO DE GOIABA - 112g
Marca: BAUDUCCO
Lote: 16225
Validade: 2026-06-11

Dados da Coleta

Data da Coleta: 29/10/2025
Responsável: Cliente
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Plano de Amostragem: Importado da cotação: 245958

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 29/10/2025
Condições de Recebimento: ADEQUADA
Temperatura da Amostra (ºC): -

Parâmetros Bacteriológico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	U	Método	Data da Ensaio:
Contagem Total Padrão	10	-	10	UFC/g	5	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual. Chapter 3. 2001	03/11/2025
Coliformes Totais	<10	-	10	UFC/g	13	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4. 2002	03/11/2025
Coliformes Termotolerantes	<10	100	10	UFC/g	13	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4. 2002	03/11/2025

*** Parâmetro terceirizado | U = Incerteza de medição do método**

Conclusão

A amostra analisada apresenta condições satisfatórias de higiene, comparando o resultado obtido com o VMP (Valor máximo permitido).

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração da conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente e/ou parte interessada a aplicabilidade ou não das incertezas informadas.

Observações:
V.M.P: Valor Máximo Permitido (Tolerância para Amostra Indicativa)
N/A: Não se Aplica N/I: Não Informado
LQ: Limite de Quantificação
AP: Ausência ou Presença
UFC/g: Unidade Formadora de Colônia/grama

Nota 1: Este Laudo de Análise só pode ser reproduzido por inteiro, sem qualquer alteração. Reprodução Parcial, somente com prévia autorização da LS Analyses.

Nota 2: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita e se aplica somente a amostra colhida/recebida e parâmetros analisados.

Nota 3: A LS Analyses não assume qualquer responsabilidade legal, técnica ou comercial por produtos, processos ou lotes relacionados às amostras analisadas, sendo os relatórios emitidos válidos apenas para os materiais efetivamente recebidos e analisados.

Data de emissão do relatório: Santo André, 07/11/2025.

PWD DIGITAL SIGN

Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti
Eng. Química – CRQ IV nº 04300114

Verifique a autenticidade da assinatura.

Rua: Silva Jardim, 315 - Santa Terezinha - Santo André - SP
Cep: 09210-635 - Fone/Fax: (11) 4996-1947 - Cnpj 08.588.199/0001-22
www.isanalyses.com.br

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade
com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

	Especificação de Produto Acabado	EPA 020.013
dori SDSA	Produto: Bala Yogurte 100	Revisão: 13

1- DESCRIÇÃO: Bala mastigável sabor artificial de iogurte de morango com peso unitário médio de 5 g colorida artificialmente.

2- INGREDIENTES: Açúcar, Xarope de Glicose, Gordura Vegetal, Acidulante Ácido Cítrico, Emulsificantes Lecitina e Mono e Diglicerídeos de Ácidos Graxos, Aromatizantes e Corante Artificial Vermelho allura Ac.

3 - INFORMAÇÕES SENSORIAIS

Requisito	Descrição
Aspecto	Característico
Odor	Yogurte de Morango
Cor	Rosa
Sabor	Yogurte de Morango

4 - INFORMAÇÕES FISICO-QUÍMICAS

Atributo		Limites	Monitoramento	Requisito Legal
Umidade	(Para liberação)	6,2 – 7,3	MI	Requisito Interno Dori
	(Apto para consumo)	≤ 9,0		
pH		2,5 – 4,0	MI	Requisito Interno Dori
Análise de Cromatográfia		**	MI	Requisito Interno Dori
Arsênio*		0,10 mg/kg	ME	RDC nº 722/2022 e IN nº 160/2022 (ANVISA)
Chumbo*		0,10 mg/kg	ME	
Cobre*		10,0 mg/kg	ME	

*Recomendado análise em laboratório acreditado pela ABNT NBR ISO/IEC 17025:2017.
** O produto não deve apresentar corantes que não estejam na especificação.

5- INFORMAÇÕES MICROBIOLÓGICAS

Requisito	Especificação				Monitoramento	Requisito Legal
	n	c	m	M		
Enterobacteriaceae/ g *	5	2	10	10^2	ME	RDC nº724/2022 e IN nº161/2022
*Bolores e Leveduras/ g**	5	2	10^2	10^3	ME	RDC nº724/2022 e IN nº161/2022
*Salmonella/ 25g**	Ausência				ME	RDC nº724/2022 e IN nº161/2022

*Recomendado análise em laboratório acreditado pela ABNT NBR ISO/IEC 17025:2017.

6 – INFORMAÇÕES MICOTOXINAS

NÃO APLICÁVEL

Requisito	Especificação	Monitoramento	Requisito Legal

7- INFORMAÇÕES DE MATÉRIAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS

Requisito	Especificação	Monitoramento	Requisito Legal
Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas indicativas de risco a saúde humana e indicativas de falhas das Boas Práticas*	Ausente	ME	RDC nº 623/2022 (ANVISA)

*Recomendado análise em laboratório acreditado pela ABNT NBR ISO/IEC 17025:2017.

Elaboração / Revisão:	Aprovação:	Pág: 1/4
Bruna Evelin Duzi Bruna E. Duzi	Juliana Lepri	13/06/2023

Prova de Autenticidade válida até 11/02/2026

Cópia não oficial

v4.0 - Dautin Blockchain certifica em 13/11/2025 15:29:59 que o documento de hash (SHA-256) d7eae126aee8a5efa6b607cf479d066271328bcea355dc0f6e98a1973396c1ff foi validado em 13/11/2025 14:24:13 através da transação blockchain 0xdd1b1d56f6f08448aeb0318f673d55582ac78fd052a90f26673469da001a442a e pode ser verificado em https://www.dautin.com/FileCheck (NID: 295958)

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

8 – EMBALAGEM E PRAZO DE VALIDADE

Gramatura	Código SAP	Embalagem Primária	Embalagem Secundária	Outras Embalagens	Validade
70g	9010442	Forro polipropileno-torção + envoltório polipropileno-torção natural.	Sacos de polipropileno + polipropileno.	Caixas de papelão ondulado	2 anos
100g	9012048	Forro polipropileno-torção + envoltório polipropileno-torção natural.	Sacos de polipropileno + polipropileno.	Caixas de papelão ondulado	2 anos
150g	9005130	Forro polipropileno-torção + envoltório polipropileno-torção natural.	Sacos de polipropileno + polipropileno.	Caixas de papelão ondulado	2 anos
400g	9010611	Forro polipropileno-torção + envoltório polipropileno-torção natural.	Sacos de polipropileno + polipropileno.	Caixas de papelão ondulado	2 anos
600g	9010202	Forro polipropileno-torção + envoltório polipropileno-torção natural.	Sacos de polipropileno + polipropileno.	Caixas de papelão ondulado	2 anos

9- CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO: Proteger do calor e umidade

10– INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO / INFORMACIÓN NUTRIONAL
Porção/Porción 20 g (4 unidades)

Quantidade por porção / *Cantidad por porción*		% VD (*)
Valor / *Contenido*Energético	78 kcal= 328 kJ	4
Carboidratos / *Carbohidratos*	18 g	6
Gorduras totais/*Grasastotales*	0,6 g	1
Gorduras saturadas	0,3 g	1
Sódio	9,2 mg	0

Não contém quantidade significativa de proteínas, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentas/ No contiene cantidad significativa de proteínas, grasas saturadas, grasas trans, fibra alimentaria

* % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas/*Los porcentajes de los requerimientos diarios se basan en una dieta de 2000 kcal o 8400 kJ. Sus requerimientos diarios pueden ser mayores o menores, dependiendo de sus necesidades calóricas.*

11 - INFORMAÇÕES SOBRE ALERGÊNICOS

CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADO DE SOJA.

Cópia Controlada

Prova de Autenticidade válida até 11/02/2026

v4.0 - Dautin Blockchain certifica em 13/11/2025 15:29:59 que o documento de hash (SHA-256) d7eae126aee8a5efa6b607cf479d066271328bcea355dc0f6e98a1973396c1ff foi validado em 13/11/2025 14:24:13 através da transação blockchain 0xdd1b1d56f6f08448aeb0318f673d55582ac78fd052a90f26673469da001a442a e pode ser verificado em https://www.dautin.com/FileCheck (NID: 295958)

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

12 - INFORMAÇÕES REGULATÓRIOS

Conforme PIQ 000.114

13 - OBSERVAÇÕES

(n): número de unidades amostrais retiradas aleatoriamente de um mesmo lote;

(c): indicação do número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária;

(m): limite que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Intermediária" e que, em um plano de duas classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Inaceitável";

(M): limite que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Intermediária" daquelas de "Qualidade Inaceitável".

MI: Monitoramento Interno ME: Monitoramento Externo

Requisito Interno Dori : Parâmetro essencial para aprovação.

14 – REGISTROS DAS REVISÕES

Revisão	Responsável	Descrição da Alteração
00	Rodrigo	
01	Rodrigo	Inclusão dos parâmetros de Contaminantes Inorgânicos.
02	Rodrigo	Alteração do item 7 para Características Macroscópicas e revisão das gramaturas.
03	Rodrigo	Revisão da Descrição, Composição, Embalagem, Informações sobre Alergênicos, Contaminantes Inorgânicos, Características Macro e Microscópicas e inclusão da Legislação pertinente.
04	Jaqueline	Revisão da descrição: Embalagem e alteração elaboração/aprovação.
05	Jaqueline	Revisão do item Descrição e Características Nutricionais e Embalagens.
06	Jaqueline	Substituição do item 300g por 400g.

REGISTROS DAS REVISÕES

Revisão	Data	Descrição da Alteração
07	11/06/2018	Mudança do modelo da planilha para atender modelo corporativo, atualização do item 14 – seguindo modelo descrito no POP10, atualização do PIQ e Atualização do parâmetro de umidade, inclusão da análise de Cromatografia, revisão do aprovador e Revisão do parâmetro do Arsênio.
08	15/05/2019	Atualização do parâmetro Umidade.Alteração do responsável pela Elaboração/Revisão (Jaqueline Freitas para Eder Antonio).
09	02/02/2021	Inclusão das informações de Umidade "Apto para consumo" no item 4- Informações Físico-Químicas.Atualização no item 5 – Parâmetros microbiológicos, conforme novas legislações: RDC n°331/2019 e Instrução Normativa n°60/2019.Inclusão de notas no item 13 - Observações.Alteração do responsável Elaboração/Revisão (Eder

Cópia Controlada

Prova de Autenticidade válida até 11/02/2026

v4.0 - Dautin Blockchain certifica em 13/11/2025 15:29:59 que o documento de hash (SHA-256) d7eae126aee8a5efa6b607cf479d066271328bcea355dc0f6e98a1973396c1ff foi validado em 13/11/2025 14:24:13 através da transação blockchain 0xdd1b1d56f6f08448aeb0318f673d55582ac78fd052a90f26673469da001a442a e pode ser verificado em https://www.dautin.com/FileCheck (NID: 295958)

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

		Antonio para Raphael Borel);Alteração do responsável pela Aprovação (Melissa Delci para Juliana Lepri).
10	03/05/2021	Alteração das referências no item 4 – Informações físico-químicas, devido a revogação das legislações n°685/1998 e RDC n°42/2013.
11	01/06/2022	Inclusão da gramatura 100g no item 8 – Embalagem e prazo de validade. Alteração do requisito legal no item 7 – Informações de matérias macroscópicas e microscópicas, devido a revogação da RDC n°14/2014. Alteração do responsável Elaboração/Revisão (Raphael Borel para Karina de Carvalho Vieira).
12	19/08/2022	Revogação da RDC n°487/2021 pela RDC n°722/2022. Revogação da Instrução Normativa IN n°88/2021 pela IN n°160/2022. Revogação da RDC n°331/2019 pela RDC n°724/2022. Revogação da Instrução Normativa IN n°60/2019 pela IN n°161/2022.
13	13/06/2023	Atualização da lista de ingredientes e tabela nutricional. Alteração do responsável Elaboração/Revisão (Karina de Carvalho Vieira para Bruna Evelin Duzi).

cópia controlada

Prova de Autenticidade válida até 11/02/2026

v4.0 - Dautin Blockchain certifica em 13/11/2025 15:29:59 que o documento de hash (SHA-256) d7eae126aee8a5efa6b607cf479d066271328bcea355dc0f6e98a1973396c1ff foi validado em 13/11/2025 14:24:13 através da transação blockchain 0xdd1b1d56f6f08448aeb0318f673d55582ac78fd052a90f26673469da001a442a e pode ser verificado em https://www.dautin.com/FileCheck (NID: 295958)

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

Dautin Blockchain
Rua Dagoberto Nogueira, 100
Ed. Torre Azul - 11º Andar
Sala 1101, Centro, Itajaí - SC
(47) 3514-7599 | (47) 99748-2223
www.dautin.com | dautin@dautin.com

Prova de Autenticidade válida até 11/02/2026

CERTIFICADO DE PROVA DE AUTENTICIDADE ELETRÔNICA

A **Dautin Blockchain** CERTIFICA para os devidos fins de direito que, o arquivo digital especificado com o tipo documental **Autenticação** e representado pela função hash criptográfica conhecida como SHA-256, de código **d7eae126aee8a5efa6b607cf479d066271328bcea355dc0f6e98a1973396c1ff** foi autenticado de acordo com as Legislações e normas vigentes[1] através da rede blockchain Ethereum Classic, sob o identificador único denominado NID **295958** dentro do sistema.

A autenticação eletrônica do documento intitulado **"Ficha técnica - Bala de yogurte - Dori"**, cujo assunto é descrito como **"Ficha técnica - Bala de yogurte - Dori"**, faz prova de que em **13/11/2025 14:23:52**, o responsável **W&C Alimentos Eireli (10.362.443/0001-86)** tinha posse do arquivo com as mesmas características que foram reproduzidas na prova de autenticidade, sendo de W&C Alimentos Eireli a responsabilidade, única e exclusiva, pela idoneidade do documento apresentado a Dautin Blockchain

Este CERTIFICADO foi emitido em **13/11/2025 15:30:00** através do sistema de autenticação eletrônica da empresa Dautin Blockchain de acordo com o Art. 10, § 2º da MP 2200-2/2001, Art. 107 do Código Cívil e Art. 411, em seus §§ 2º e 3º do Código de Processo Civil, estando dessa maneira de acordo para o cumprimento do Decreto 10278/2020.

Para mais informações sobre a operação acesse o site **https://www.dautin.com** e informe o código da transação blockchain **0xdd1b1d56f6f08448aeb0318f673d55582ac78fd052a90f26673469da001a442a**.
Também é possível acessar a consulta através da rede blockchain em **https://blockscout.com/etc/mainnet/**

[1] Legislação Vigente: Medida Provisória nº 2200-2/2001, Código Civil e Código de Processo Civil.

DAUTIN
BLOCKCHAIN

Presidência da República Casa Civil
Subchefia para Assuntos Jurídicos
MEDIDA PROVISÓRIA 2.200-2
DE 24 DE AGOSTO DE 2001.

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade
com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

Relatório de ensaio - 2162309

Dados do Cliente

Cliente: 1960 - W&C ALIMENTOS LTDA
Endereço: AV MARIO ZARA , 2910 - DIST INDUSTRIAL ANGINO MENDES - ESTIVA GERBI - SP CEP: 13.857-000
CNPJ: 10.362.443/0001-86

Dados da Amostra

Descrição: BALA MASTIGÁVEL SABOR ARTIFICIAL DE IOGURTE DE MORANGO - YOGURTE 100 - 100g
Marca: DORI **Lote:** 5181203109
Validade: 2027-06-30

Dados da Coleta

Data da Coleta: 29/10/2025 **Responsável:** Cliente
Procedimento de Coleta: CLIENTE **Plano de Amostragem:** Importado da cotação: 245958

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 29/10/2025 **Condições de Recebimento:** ADEQUADA
Temperatura da Amostra (°C): -

Parâmetros Bacteriológico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	Método	Data da Ensaio:
Salmonella/25g	Ausente	Ausente	N/A	A/P	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual. Chapter 5. 2001	03/11/2025
Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	04/11/2025
Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	04/11/2025
Insetos inteiros mortos, exceto os indicativos de risco	<1	5 em 25g	1		IAL 4ºEd.	04/11/2025
Fragmentos de vidros	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	04/11/2025
Filmes plásticos	Ausência	Ausência	-	P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	04/11/2025
Estaf. coag. positiva 5000g	<10	5000	10	UFC/g	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 12. 2001	03/11/2025
Bolores e Leveduras	<10	-	10	UFC/g	FDA BAM - Bacter. Analytical Manual, Chapter 18. 2001	06/11/2025
Bárbulas, exceto de pombo	<1	70 em 25g	1		IAL 4ºed.	04/11/2025
B. cereus g (3000)	<10	3000	10	UFC/g	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual. Chapter 14. 2001	03/11/2025
Areia ou Cinzas Insolúveis em Ácido	0,48	-	0,10	%	IAL - Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ª Edição	06/11/2025
Ácaros Mortos	<1	Máximo 5	1	-	AOAC Capítulo 16	04/11/2025

Parâmetros Físico-Químico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	Método	Data da Ensaio:
Valor Energético*	388	-	-	Kcal	RDC Nº360/2003. Segunda Versão Atualizada, 2005. RDC n°269, de 22 de setembro de 2005. RDC Nº 429, de 08 de outubro de 2020. Instrução Normativa nº 75, de 08 de outubro de 2020.	06/11/2025
Umidade	2,10	-	0,10	%	IAL - 4° edição - Cap. 4 - Item 012/IV	06/11/2025
Sódio (ICPE)*	46	-	0,25	mg/100g	MTFQ-002	06/11/2025
Sabor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	04/11/2025
Proteína*	0	-	0,20	g/100g	Instituto Adolfo Lutz - IV Ed.	06/11/2025
pH (Alimentos)	7,12	-	1,0	N/A	Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos – 4ºEd. IAL – Cap 4 – Item 017/IV	06/11/2025
Odor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	04/11/2025
Microscopia	Ausência de sujidades	Ausência de sujidades	-	N/A	Microscopia	04/11/2025
Macroscopia	Ausência de sujidades	-	-	N/A	Macroscopia	04/11/2025

Rua: Silva Jardim, 315 - Santa Terezinha - Santo André - SP
Cep: 09210-635 - Fone/Fax: (11) 4996-1947 - Cnpj 08.588.199/0001-22
www.isanalyses.com.br

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade
com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

Gordura Trans (Cromatografia Gasosa) *	0	-	0,05	g/100g	AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.06 (41.1.28A). AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.01 (32.2.02A). ISO 12966-2:2017	06/11/2025
Gordura Total*	3,0	-	0,25	g/100g	Métodos Analíticos Oficiais para Controle de Produtos de Origem Animal e seus Ingredientes - II Métodos Físico e Químicos - 1981. Cap. II-5/ AOAC Official Methods of Analysis. 21th ed. 2019. Method 932.06	06/11/2025
Gordura Saturada (Cromatografia Gasosa)**	1,5	-	0,05	g/100g	AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.06 (41.1.28A). AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.01 (32.2.02A). ISO 12966-2:2017	06/11/2025
Fragmentos de pelos de roedor	<1	10 em 50g	1	-	975.49 (16.14.05) AOAC	04/11/2025
Fragmentos de Insetos indicativo de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	<1	80	1	em 100g	972.32 (16.05.11)	04/11/2025
Fibra Alimentar*	0	-	0,50	g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. Method 991.43. 21st ed. 2019.	06/11/2025
Elementos Histológicos Identificadores das Composição	Presença	Presença	-	A/P	IAL 4°ed.	04/11/2025
Elementos histológicos estranhos ao produto	Ausência	Ausência	-	A/P	IAL 4°ed.	04/11/2025
Corante Vermelho 40*	Ausência	-	A/P	A/P	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005.	04/11/2025
Corante Bordeaux S*	Ausência	-	A/P	A/P	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005..	04/11/2025
Corante Azul Indigotina*	Ausência	-	A/P	A/P	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005.	04/11/2025
Corante Azul Brilhante*	Ausência	-	A/P	A/P	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005	04/11/2025
Corante Amarelo Tartrazina*	Ausência	-	A/P	A/P	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005.	04/11/2025
Corante Amarelo Crepúsculo*	Ausência	-	0,1	mg/L	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005.	04/11/2025
Cor (Alimentos)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	04/11/2025
Carboidrato *	90	-	-	g/100g	RDC Nº360/2003. Segunda Versão Atualizada, 2005. RDC n°269, de 22 de setembro de 2005. RDC Nº 429, de 08 de outubro de 2020. Instrução Normativa nº 75, de 08 de outubro de 2020.	06/11/2025
Aspecto (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	04/11/2025

*** Parâmetro terceirizado**

Conclusão

A amostra analisada apresenta condições satisfatórias de higiene, comparando o resultado obtido com o VMP (Valor máximo permitido).

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração da conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente e/ou parte interessada a aplicabilidade ou não das incertezas informadas.

Observações:

Rua: Silva Jardim, 315 - Santa Terezinha - Santo André - SP
Cep: 09210-635 - Fone/Fax: (11) 4996-1947 - Cnpj 08.588.199/0001-22
www.lsanalyses.com.br

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade
com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

V.M.P: Valor Máximo Permitido (Tolerância para Amostra Indicativa)
N/A: Não se Aplica N/I: Não Informado
LQ: Limite de Quantificação
AP: Ausência ou Presença
UFC/g: Unidade Formadora de Colônia/grama
Nota 1: Este Laudo de Análise só pode ser reproduzido por inteiro, sem qualquer alteração. Reprodução Parcial, somente com prévia autorização da LS Analyses.

Nota 2: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita e se aplica somente a amostra colhida/recebida e parâmetros analisados.

Nota 3: A LS Analyses não assume qualquer responsabilidade legal, técnica ou comercial por produtos, processos ou lotes relacionados às amostras analisadas, sendo os relatórios emitidos válidos apenas para os materiais efetivamente recebidos e analisados.

Data de emissão do relatório: Santo André, 07/11/2025.

PWD DIGITAL SIGN

Lais Puls Ferretti

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

Verifique a autenticidade da assinatura.

Rua: Silva Jardim, 315 - Santa Terezinha - Santo André - SP
Cep: 09210-635 - Fone/Fax: (11) 4996-1947 - Cnpj 08.588.199/0001-22
www.isanalyses.com.br

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade
com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

Ensaios NBR ISO/IEC 17025

CRL 0491

Relatório de ensaio - 2162309 **A**

Dados do Cliente

Cliente: 1960 - W&C ALIMENTOS LTDA
Endereço: AV MARIO ZARA , 2910 - DIST INDUSTRIAL ANGINO MENDES - ESTIVA GERBI - SP CEP: 13.857-000
CNPJ: 10.362.443/0001-86

Dados da Amostra

Descrição: BALA MASTIGÁVEL SABOR ARTIFICIAL DE IOGURTE DE MORANGO - YOGURTE 100 - 100g
Marca: DORI
Lote: 5181203109
Validade: 2027-06-30

Dados da Coleta

Data da Coleta: 29/10/2025
Responsável: Cliente
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Plano de Amostragem: Importado da cotação: 245958

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 29/10/2025
Condições de Recebimento: ADEQUADA
Temperatura da Amostra (°C): -

Parâmetros Bacteriológico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	U	Método	Data da Ensaio:
Contagem Total Padrão	<10	-	10	UFC/g	5	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 3. 2001	03/11/2025
Coliformes Totais	<10	-	10	UFC/g	13	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4. 2002	03/11/2025
Coliformes Termotolerantes	<10	100	10	UFC/g	13	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4. 2002	03/11/2025

*** Parâmetro terceirizado | U = Incerteza de medição do método**

Conclusão

A amostra analisada apresenta condições satisfatórias de higiene, comparando o resultado obtido com o VMP (Valor máximo permitido).

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração da conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente e/ou parte interessada a aplicabilidade ou não das incertezas informadas.

Observações:

V.M.P: Valor Máximo Permitido (Tolerância para Amostra Indicativa)
N/A: Não se Aplica N/I: Não Informado
LQ: Limite de Quantificação
AP: Ausência ou Presença
UFC/g: Unidade Formadora de Colônia/grama

Nota 1: Este Laudo de Análise só pode ser reproduzido por inteiro, sem qualquer alteração. Reprodução Parcial, somente com prévia autorização da LS Analyses.

Nota 2: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita e se aplica somente a amostra colhida/recebida e parâmetros analisados.

Nota 3: A LS Analyses não assume qualquer responsabilidade legal, técnica ou comercial por produtos, processos ou lotes relacionados às amostras analisadas, sendo os relatórios emitidos válidos apenas para os materiais efetivamente recebidos e analisados.

Data de emissão do relatório: Santo André, 07/11/2025.

PWD DIGITAL SIGN

Lais Puls Ferretti

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

Verifique a autenticidade da assinatura.

Rua: Silva Jardim, 315 - Santa Terezinha - Santo André - SP
Cep: 09210-635 - Fone/Fax: (11) 4996-1947 - Cnpj 08.588.199/0001-22
www.isanalyses.com.br

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade
com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

Mondelēz International
SNACKING MADE RIGHT

MONDELEZ BRASIL LTDA
CNPJ/CPF: 33.033.028/0020-47
AVENIDA JUSCELINO K. DE OLIVEIRA, 13300
CIDADE INDUSTRIAL - CEP: 81450-000
CURITIBA – PARANÁ – BRASIL

Data
05/09/2025

FICHA TÉCNICA

LACTA FAVORITOS 250,6G

1. PRODUTO

DENOMINAÇÃO LEGAL	WAFERS, BARRAS RECHEADAS E TABLETES SORTIDOS
MARCA	LACTA
NOME FANTASIA (SE APLICÁVEL)	FAVORITOS
FABRICADO POR	**MONDELEZ Brasil LTDA** Av. Juscelino Kubitschek de Oliveira, 13.300, Parte-Cidade Industrial-Curitiba/PR CNPJ Nº 33.033.028/0020-47. **MONDELEZ Brasil Norte Nordeste LTDA** Rodovia Luiz Gonzaga, BR232, km 51, Zona Rural, Vitória de Santo Antão/PE – CNPJ Nº 10.144.076/0001-44.

2. LISTA DE INGREDIENTES

DIAMANTE NEGRO - CHOCOLATE AO LEITE COM CROCANTE

INGR.: a açúcar, massa de cacau, manteiga de cacau, permeado de soro de leite em pó, gordura vegetal, soro de leite em pó, glicose, leite em pó integral, mel, açúcar invertido, gordura de manteiga desidratada, castanha-de-caju, emulsificantes: lecitina e poliglicerol polirricinoleato e aromatizante.

ALÉRGICOS: CONTÉM CASTANHA-DE-CAJU E DERIVADOS DE LEITE E SOJA. PODE CONTER AMENDOIM, AMÊNDOA, AVELÃ, TRIGO, CEVADA E LÁTEX NATURAL. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.

AO LEITE - CHOCOLATE AO LEITE

INGR.: açúcar, leite em pó integral, massa de cacau, manteiga de cacau, soro de leite em pó, gordura vegetal, gordura de manteiga desidratada, emulsificantes: lecitina e poliglicerol polirricinoleato e aromatizante.

Prova de Autenticidade válida até 04/02/2026

v4.0 - Dautin Blockchain certifica em 06/11/2025 19:35:50 que o documento de hash (SHA-256) bd4ed974eb9b73383096bb52089d84eef9710298558b28dc2a90c3de2c683f1e foi validado em 06/11/2025 18:55:28 através da transação blockchain 0xb241c1c9fd349529801bc28a067215066c604cda9f8d16f797730b08ae907931 e pode ser verificado em https://www.dautin.com/FileCheck (NID: 294888)

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade
com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

MONDELEZ BRASIL LTDA
CNPJ/CPF: 33.033.028/0020-47
AVENIDA JUSCELINO K. DE OLIVEIRA, 13300
CIDADE INDUSTRIAL - CEP: 81450-000
CURITIBA – PARANÁ – BRASIL

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE E SOJA. PODE CONTER AMÊNDOA, CEVADA, CASTANHA-DE-CAJU, AVELÃ, AMENDOIM, TRIGO E LÁTEX NATURAL. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.

LAKA OREO - CHOCOLATE BRANCO COM BISCOITO

INGR.: açúcar, manteiga de cacau, leite em pó integral, biscoito, permeado de soro de leite em pó, gordura vegetal, extrato de malte, emulsificantes: lecitina e poliglicerol polirricinoleato e aromatizante.

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE, SOJA, TRIGO E CEVADA. PODE CONTER AMENDOIM, AMÊNDOA, CASTANHA-DE-CAJU, AVELÃ, CENTEIO, AVEIA E LÁTEX NATURAL. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.

SHOT - CHOCOLATE AO LEITE COM AMENDOIM

INGR.: açúcar, amendoim, massa de cacau, manteiga de cacau, permeado de soro de leite em pó, gordura vegetal, soro de leite em pó, leite em pó integral, gordura de manteiga desidratada, emulsificantes: lecitina e poliglicerol polirricinoleato e aromatizante.

ALÉRGICOS: CONTÉM AMENDOIM E DERIVADOS DE LEITE E SOJA. PODE CONTER AMÊNDOA, CASTANHA-DE-CAJU, AVELÃ, TRIGO, CEVADA E LÁTEX NATURAL. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.

BIS - WAFER RECHEADO COM COBERTURA SABOR CHOCOLATE

INGR.: açúcar, gordura vegetal, wafer, cacau em pó, massa de cacau, farinha de soja, permeado de soro de leite em pó, amendoim, flocos de arroz, soro de leite em pó, leite em pó integral, manteiga de cacau, extrato de malte, gordura de manteiga desidratada, emulsificantes: lecitina e poliglicerol polirricinoleato e aromatizante.

ALÉRGICOS: CONTÉM AMENDOIM E DERIVADOS DE CEVADA, LEITE, SOJA E TRIGO. PODE CONTER AMÊNDOA, AVEIA, AVELÃ, CASTANHA-DE-CAJU, CENTEIO E LÁTEX NATURAL. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.

BIS BRANCO - WAFER RECHEADO COM COBERTURA SABOR CHOCOLATE BRANCO

INGR.: açúcar, gordura vegetal, wafer, soro de leite em pó, cacau em pó, permeado de soro de leite em pó, leite em pó integral, farinha de soja, amendoim, gordura de manteiga desidratada, extrato de malte, flocos de arroz, massa de cacau, manteiga de cacau, emulsificantes: lecitina e poliglicerol polirricinoleato e aromatizante.

ALÉRGICOS: CONTÉM AMENDOIM, DERIVADOS DE CEVADA, LEITE, SOJA E TRIGO. PODE CONTER AMÊNDOA, AVEIA, AVELÃ, CASTANHA-DE-CAJU, CENTEIO E LÁTEX NATURAL. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.

OURO BRANCO - WAFER RECHEADO COM COBERTURA SABOR CHOCOLATE BRANCO

Prova de Autenticidade válida até 04/02/2026

v4.0 - Dautin Blockchain certifica em 06/11/2025 19:35:50 que o documento de hash (SHA-256)
bd4ed974eb9b73383096bb52089d84eef9710298558b28dc2a90c3de2c683f1e foi validado em 06/11/2025 18:55:28 através da transação blockchain
0xb241c1c9fd349529801bc28a067215066c604cda9f8d16f797730b08ae907931 e pode ser verificado em https://www.dautin.com/FileCheck (NID: 294888)

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade
com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

MONDELEZ BRASIL LTDA
CNPJ/CPF: 33.033.028/0020-47
AVENIDA JUSCELINO K. DE OLIVEIRA, 13300
CIDADE INDUSTRIAL - CEP: 81450-000
CURITIBA – PARANÁ – BRASIL

INGR.: açúcar, gordura vegetal, farinha de trigo enriquecida com ferro, ácido fólico, vitaminas B1, B2, B3 e zinco, cacau em pó, soro de leite em pó, permeado de soro de leite em pó, flocos de arroz, leite em pó integral, farinha de soja, amendoim, gordura de manteiga desidratada, extrato de malte, sal, massa de cacau, óleo vegetal, manteiga de cacau, emulsificantes: lecitina e poliglicerol polirricinoleato, fermento químico bicarbonato de sódio e aromatizante.´

ALÉRGICOS: CONTÉM AMENDOIM E DERIVADOS DE CEVADA, LEITE, SOJA E TRIGO. PODE CONTER AMÊNDOA, AVEIA, AVELÃ, CASTANHA-DE-CAJU, CENTEIO E LÁTEX NATURAL. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.

SONHO DE VALSA - WAFER COM RECHEIO CREMOSO E COBERTURA SABOR CHOCOLATE

INGR.: açúcar, gordura vegetal, farinha de trigo enriquecida com ferro, ácido fólico, vitaminas B1, B2 e B3 e zinco, amendoim, permeado de soro de leite em pó, cacau em pó, farinha de soja, gordura de manteiga desidratada, sal, castanha-de-caju, óleo vegetal, emulsificantes: lecitina e poliglicerol polirricinoleato, fermento químico bicarbonato de sódio e aromatizante.

ALÉRGICOS: CONTÉM CASTANHA-DE-CAJU, AMENDOIM, DERIVADOS DE LEITE, SOJA E TRIGO. PODE CONTER AMÊNDOA, CEVADA, AVELÃ, AVEIA, CENTEIO E LÁTEX NATURAL. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.

AMANDITA - WAFER COM RECHEIO DE CREME COM CACAU

INGR.: açúcar, gordura vegetal, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de soja, permeado de soro de leite em pó, cacau em pó, óleo vegetal, sal, emulsificante lecitina e fermento químico bicarbonato de sódio.

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE, SOJA, TRIGO. PODE CONTER AMENDOIM, AMÊNDOA, CASTANHA-DE-CAJU, AVELÃ, CENTEIO, CEVADA, AVEIA E LÁTEX NATURAL. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.

OURO BRANCO DUO NUTS - WAFER COM RECHEIO DE AVELÃ E CASTANHA-DE-CAJU E COBERTURA SABOR CHOCOLATE BRANCO

INGR.: açúcar, gordura vegetal, farinha de trigo enriquecida com ferro, ácido fólico, vitaminas B1, B2, B3 e zinco, permeado de soro de leite em pó, soro de leite em pó, leite em pó integral, farinha de soja, cacau em pó, castanha-decaju, gordura de manteiga desidratada, extrato de malte, óleo vegetal, sal, avelã, emulsificantes: lecitina e poliglicerol polirricinoleato, aromatizantes e fermento químico bicarbonato de sódio.

ALÉRGICOS: CONTÉM AVELÃ, CASTANHA-DE-CAJU E DERIVADOS DE TRIGO, CEVADA, LEITE E SOJA. PODE CONTER AMENDOIM, AMÊNDOA, AVEIA, CENTEIO E LÁTEX NATURAL. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.

Prova de Autenticidade válida até 04/02/2026

v4.0 - Dautin Blockchain certifica em 06/11/2025 19:35:50 que o documento de hash (SHA-256)
bd4ed974eb9b73383096bb52089d84eef9710298558b28dc2a90c3de2c683f1e foi validado em 06/11/2025 18:55:28 através da transação blockchain
0xb241c1c9fd349529801bc28a067215066c604cda9f8d16f797730b08ae907931 e pode ser verificado em https://www.dautin.com/FileCheck (NID: 294888)

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade
com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

Mondelēz International
SNACKING MADE RIGHT

MONDELEZ BRASIL LTDA
CNPJ/CPF: 33.033.028/0020-47
AVENIDA JUSCELINO K. DE OLIVEIRA, 13300
CIDADE INDUSTRIAL - CEP: 81450-000
CURITIBA – PARANÁ – BRASIL

LACTA OREO - WAFER COM RECHEIO SABOR BAUNILHA COM BISCOITO E COBERTURA SABOR CHOCOLATE

INGR.: açúcar, gordura vegetal, permeado de soro de leite em pó, farinha de trigo enriquecida com ferro, ácido fólico, vitaminas B1, B2, B3 e zinco, biscoito, cacau em pó, gordura de manteiga desidratada, sal, óleo vegetal, emulsificantes: lecitina e poliglicerol polirricinoleato, aromatizante e fermento químico bicarbonato de sódio.

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, LEITE E SOJA. PODE CONTER AMENDOIM, AMÊNDOA, AVEIA, AVELÃ, CASTANHA-DE-CAJU, CENTEIO, CEVADA, LÁTEX NATURAL. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.

STICK SONHO DE VALSA - WAFER RECHEADO COM COBERTURA SABOR CHOCOLATE

INGR.: açúcar, gordura vegetal, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amendoim, massa de cacau, cacau em pó, farinha de soja, permeado de soro de leite em pó, leite em pó integral, óleo vegetal, castanha-de-caju, sal, emulsificantes: lecitina e poliglicerol polirricinoleato e aromatizante.

ALÉRGICOS: CONTÉM AMENDOIM, CASTANHA-DE-CAJU E DERIVADOS DE LEITE, SOJA E TRIGO. PODE CONTER AMÊNDOA, AVELÃ, CENTEIO, CEVADA, AVEIA E LÁTEX NATURAL. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.

STICK OURO BRANCO - WAFER RECHEADO COM COBERTURA SABOR CHOCOLATE BRANCO

INGR.: açúcar, gordura vegetal, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, permeado de soro de leite em pó, soro de leite em pó, leite em pó integral, cacau em pó, flocos de arroz, farinha de soja, amendoim, gordura de manteiga desidratada, extrato de malte, massa de cacau, óleo vegetal, sal, emulsificantes: lecitina e poliglicerol polirricinoleato, aromatizante, fermento químico bicarbonato de sódio.

ALÉRGICOS: CONTÉM AMENDOIM E DERIVADOS DE CEVADA, LEITE, SOJA E TRIGO. PODE CONTER AMÊNDOA, AVEIA, AVELÃ, CASTANHA-DE-CAJU, CENTEIO E LÁTEX NATURAL. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.

5STAR - BARRA RECHEADA COM CARAMELO E BISCOITO

INGR.: açúcar, gordura vegetal, glicose, permeado de soro de leite em pó, biscoito, soro de leite em pó, cacau em pó, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de soja, gordura de manteiga desidratada, óleo vegetal, sal, emulsificantes: glicerol, lecitina, mono e diglicerideos de ácidos graxos e poliglicerol polirricinoleato e aromatizantes.

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE, TRIGO, CEVADA E SOJA. PODE CONTER AMENDOIM, AMÊNDOA, CASTANHA-DE-CAJU, AVELÃ, CENTEIO, AVEIA E LÁTEX NATURAL. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.

Prova de Autenticidade válida até 04/02/2026

v4.0 - Dautin Blockchain certifica em 06/11/2025 19:35:50 que o documento de hash (SHA-256)
bd4ed974eb9b73383096bb52089d84eef9710298558b28dc2a90c3de2c683f1e foi validado em 06/11/2025 18:55:28 através da transação blockchain
0xb241c1c9fd349529801bc28a067215066c604cda9f8d16f797730b08ae907931 e pode ser verificado em https://www.dautin.com/FileCheck (NID: 294888)

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade
com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

MONDELEZ BRASIL LTDA
CNPJ/CPF: 33.033.028/0020-47
AVENIDA JUSCELINO K. DE OLIVEIRA, 13300
CIDADE INDUSTRIAL - CEP: 81450-000
CURITIBA – PARANÁ – BRASIL

LACTA MORANGO - BARRA SABOR MORANGO RECHEADA COM CARAMELO E BISCOITO

INGR.: açúcar, gordura vegetal, glicose, permeado de soro de leite em pó, biscoito, soro de leite em pó, cacau em pó, gordura de manteiga desidratada, emulsificantes: glicerol, lecitina, mono e diglicerídeos de ácidos graxos e poliglicerol polirricinoleato, corante carmins e aromatizantes.

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE, TRIGO, SOJA E CEVADA. PODE CONTER AMENDOIM, AMÊNDOA, CASTANHA-DE-CAJU, AVELÃ, CENTEIO, AVEIA E LÁTEX NATURAL. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.

3. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

DIAMANTE NEGRO - CHOCOLATE AO LEITE COM CROCANTE

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção: 20 g (1 unidade)			
	100 g	20 g	% VD*
Valor energético (kcal)	505	101	5
Carboidratos (g)	70	14	5
Açúcares totais (g)	66	13	
Açúcares adicionados (g)	55	11	22
Proteínas (g)	2,8	0,6	1
Gorduras totais (g)	23	4,7	7
Gorduras saturadas (g)	14	2,8	14
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	2,8	0,6	2
Sódio (mg)	81	16	1
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

AO LEITE - CHOCOLATE AO LEITE

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção: 20 g (1 unidade)			
	100 g	20 g	% VD*
Valor energético (kcal)	547	109	5
Carboidratos (g)	55	11	4
Açúcares totais (g)	53	11	
Açúcares adicionados (g)	42	8,4	17
Proteínas (g)	7	1,4	3
Gorduras totais (g)	32	6,5	10
Gorduras saturadas (g)	19	3,9	20
Gorduras trans (g)	0,3	0,1	5
Fibras alimentares (g)	3,3	0,7	3
Sódio (mg)	98	20	1
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

LAKA OREO - CHOCOLATE BRANCO COM BISCOITO

Prova de Autenticidade válida até 04/02/2026

v4.0 - Dautin Blockchain certifica em 06/11/2025 19:35:50 que o documento de hash (SHA-256) bd4ed974eb9b73383096bb52089d84eef9710298558b28dc2a90c3de2c683f1e foi validado em 06/11/2025 18:55:28 através da transação blockchain 0xb241c1c9fd349529801bc28a067215066c604cda9f8d16f797730b08ae907931 e pode ser verificado em https://www.dautin.com/FileCheck (NID: 294888)

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

Mondelēz International
SNACKING MADE RIGHT

MONDELEZ BRASIL LTDA
CNPJ/CPF: 33.033.028/0020-47
AVENIDA JUSCELINO K. DE OLIVEIRA, 13300
CIDADE INDUSTRIAL - CEP: 81450-000
CURITIBA – PARANÁ – BRASIL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção: 20 g (1 unidade)			
	100 g	20 g	% VD*
Valor energético (kcal)	529	106	5
Carboidratos (g)	61	12	4
Açúcares totais (g)	57	11	
Açúcares adicionados (g)	42	8,4	17
Proteínas (g)	5,8	1,2	2
Gorduras totais (g)	29	5,8	9
Gorduras saturadas (g)	17	3,3	17
Gorduras trans (g)	0,3	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	196	39	2
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

SHOT - CHOCOLATE AO LEITE COM AMENDOIM

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção: 20 g (1 unidade)			
	100 g	20 g	% VD*
Valor energético (kcal)	548	110	6
Carboidratos (g)	52	10	3
Açúcares totais (g)	48	9,7	
Açúcares adicionados (g)	37	7,5	15
Proteínas (g)	8,5	1,7	3
Gorduras totais (g)	33	6,6	10
Gorduras saturadas (g)	14	2,9	15
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	4,4	0,9	4
Sódio (mg)	71	14	1
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

BIS - WAFER RECHEADO COM COBERTURA SABOR CHOCOLATE

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção: 6,3 g (1 unidade)			
	100 g	6,3 g	% VD*
Valor energético (kcal)	513	32	2
Carboidratos (g)	63	4	1
Açúcares totais (g)	46	2,9	
Açúcares adicionados (g)	44	2,8	6
Proteínas (g)	6	0,4	1
Gorduras totais (g)	26	1,6	2
Gorduras saturadas (g)	14	0,9	5
Gorduras trans (g)	0,2	0	0
Fibras alimentares (g)	4,1	0,3	1
Sódio (mg)	201	13	1
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

BIS BRANCO - WAFER RECHEADO COM COBERTURA SABOR CHOCOLATE BRANCO

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção: 6,3 g (1 unidade)			
	100 g	6,3 g	% VD*
Valor energético (kcal)	519	33	2
Carboidratos (g)	63	3,9	1
Açúcares totais (g)	47	2,9	
Açúcares adicionados (g)	39	2,5	5
Proteínas (g)	6	0,4	1
Gorduras totais (g)	27	1,7	3
Gorduras saturadas (g)	14	0,9	5
Gorduras trans (g)	0,3	0	0
Fibras alimentares (g)	2,4	0,2	1
Sódio (mg)	240	15	1
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

OURO BRANCO - WAFER RECHEADO COM COBERTURA SABOR CHOCOLATE BRANCO

Mondelez International Internal

Prova de Autenticidade válida até 04/02/2026

v4.0 - Dautin Blockchain certifica em 06/11/2025 19:35:50 que o documento de hash (SHA-256)
bd4ed974eb9b73383096bb52089d84eef9710298558b28dc2a90c3de2c683f1e foi validado em 06/11/2025 18:55:28 através da transação blockchain
0xb241c1c9fd349529801bc28a067215066c604cda9f8d16f797730b08ae907931 e pode ser verificado em https://www.dautin.com/FileCheck (NID: 294888)

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade
com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

Mondelēz International
SNACKING MADE RIGHT

MONDELEZ BRASIL LTDA
CNPJ/CPF: 33.033.028/0020-47
AVENIDA JUSCELINO K. DE OLIVEIRA, 13300
CIDADE INDUSTRIAL - CEP: 81450-000
CURITIBA – PARANÁ – BRASIL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção: 20 g (1 unidade)			
	100 g	20 g	% VD*
Valor energético (kcal)	534	107	5
Carboidratos (g)	61	12	4
Açúcares totais (g)	51	10	
Açúcares adicionados (g)	44	8,7	17
Proteínas (g)	5	1	2
Gorduras totais (g)	29	5,9	9
Gorduras saturadas (g)	16	3,1	16
Gorduras trans (g)	0,3	0,1	5
Fibras alimentares (g)	2,1	0,4	2
Sódio (mg)	141	28	1
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

SONHO DE VALSA - WAFER COM RECHEIO CREMOSO E COBERTURA SABOR CHOCOLATE

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção: 20 g (1 unidade)			
	100 g	20 g	% VD*
Valor energético (kcal)	518	104	5
Carboidratos (g)	65	13	4
Açúcares totais (g)	57	11	
Açúcares adicionados (g)	52	10	20
Proteínas (g)	5	1	2
Gorduras totais (g)	26	5,2	8
Gorduras saturadas (g)	13	2,5	13
Gorduras trans (g)	0,2	0	0
Fibras alimentares (g)	2,3	0,5	2
Sódio (mg)	111	22	1
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

AMANDITA - WAFER COM RECHEIO DE CREME COM CACAU

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção: 18,85 g (2 wafers)			
	100 g	18,85 g	% VD*
Valor energético (kcal)	519	98	5
Carboidratos (g)	66	12	4
Açúcares totais (g)	55	10	
Açúcares adicionados (g)	50	9,5	19
Proteínas (g)	4,6	0,9	2
Gorduras totais (g)	26	4,9	8
Gorduras saturadas (g)	12	2,2	11
Gorduras trans (g)	0,2	0	0
Fibras alimentares (g)	2,1	0,4	2
Sódio (mg)	69	13	1
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

OURO BRANCO DUO NUTS - WAFER COM RECHEIO DE AVELÃ E CASTANHA-DE-CAJU E COBERTURA SABOR CHOCOLATE BRANCO

Prova de Autenticidade válida até 04/02/2026

v4.0 - Dautin Blockchain certifica em 06/11/2025 19:35:50 que o documento de hash (SHA-256)
bd4ed974eb9b73383096bb52089d84eef9710298558b28dc2a90c3de2c683f1e foi validado em 06/11/2025 18:55:28 através da transação blockchain
0xb241c1c9fd349529801bc28a067215066c604cda9f8d16f797730b08ae907931 e pode ser verificado em https://www.dautin.com/FileCheck (NID: 294888)

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade
com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

Mondelēz International
SNACKING MADE RIGHT

MONDELEZ BRASIL LTDA
CNPJ/CPF: 33.033.028/0020-47
AVENIDA JUSCELINO K. DE OLIVEIRA, 13300
CIDADE INDUSTRIAL - CEP: 81450-000
CURITIBA – PARANÁ – BRASIL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção: 22 g (1 unidade)			
	100 g	22 g	% VD*
Valor energético (kcal)	519	114	6
Carboidratos (g)	65	14	5
Açúcares totais (g)	54	12	
Açúcares adicionados (g)	45	10	20
Proteínas (g)	4,9	1,1	2
Gorduras totais (g)	26	5,8	9
Gorduras saturadas (g)	14	3	15
Gorduras trans (g)	0,3	0,1	5
Fibras alimentares (g)	1,5	0,3	1
Sódio (mg)	99	22	1
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

LACTA OREO - WAFER COM RECHEIO SABOR BAUNILHA COM BISCOITO E COBERTURA SABOR CHOCOLATE

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção: 20,1 g (1 unidade)			
	100 g	20,1 g	% VD*
Valor energético (kcal)	531	107	5
Carboidratos (g)	65	13	4
Açúcares totais (g)	58	12	
Açúcares adicionados (g)	48	9,6	19
Proteínas (g)	2,4	0,5	1
Gorduras totais (g)	29	5,8	9
Gorduras saturadas (g)	15	3	15
Gorduras trans (g)	0,3	0,1	5
Fibras alimentares (g)	1,5	0,3	1
Sódio (mg)	163	33	2
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

STICK SONHO DE VALSA - WAFER RECHEADO COM COBERTURA SABOR CHOCOLATE

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção: 25,4 g (2 wafers)			
	100 g	25,4 g	% VD*
Valor energético (kcal)	507	129	6
Carboidratos (g)	65	16	5
Açúcares totais (g)	55	14	
Açúcares adicionados (g)	52	13	26
Proteínas (g)	5,1	1,3	3
Gorduras totais (g)	25	6,3	10
Gorduras saturadas (g)	12	3,1	16
Gorduras trans (g)	0,2	0,1	5
Fibras alimentares (g)	2,7	0,7	3
Sódio (mg)	30	7,7	0
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

STICK OURO BRANCO - WAFER RECHEADO COM COBERTURA SABOR CHOCOLATE BRANCO

Mondelez International Internal

Prova de Autenticidade válida até 04/02/2026

v4.0 - Dautin Blockchain certifica em 06/11/2025 19:35:50 que o documento de hash (SHA-256)
bd4ed974eb9b73383096bb52089d84eef9710298558b28dc2a90c3de2c683f1e foi validado em 06/11/2025 18:55:28 através da transação blockchain
0xb241c1c9fd349529801bc28a067215066c604cda9f8d16f797730b08ae907931 e pode ser verificado em https://www.dautin.com/FileCheck (NID: 294888)

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade
com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

MONDELEZ BRASIL LTDA
CNPJ/CPF: 33.033.028/0020-47
AVENIDA JUSCELINO K. DE OLIVEIRA, 13300
CIDADE INDUSTRIAL - CEP: 81450-000
CURITIBA – PARANÁ – BRASIL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção: 25,4 g (2 wafers)			
	100 g	25,4 g	% VD*
Valor energético (kcal)	493	125	6
Carboidratos (g)	68	17	6
Açúcares totais (g)	56	14	
Açúcares adicionados (g)	47	12	24
Proteínas (g)	4,4	1,1	2
Gorduras totais (g)	22	5,6	9
Gorduras saturadas (g)	12	3	15
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,6	0,4	2
Sódio (mg)	98	25	1
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

5STAR - BARRA RECHEADA COM CARAMELO E BISCOITO

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção: 18 g (1 unidade)			
	100 g	18 g	% VD*
Valor energético (kcal)	486	87	4
Carboidratos (g)	70	13	4
Açúcares totais (g)	58	10	
Açúcares adicionados (g)	49	8,9	18
Proteínas (g)	2,5	0,5	1
Gorduras totais (g)	21	3,9	6
Gorduras saturadas (g)	11	2	10
Gorduras trans (g)	0,2	0	0
Fibras alimentares (g)	1,3	0,2	1
Sódio (mg)	85	15	1
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

LACTA MORANGO - BARRA SABOR MORANGO RECHEADA COM CARAMELO E BISCOITO

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção: 18 g (1 unidade)			
	100 g	18 g	% VD*
Valor energético (kcal)	498	90	5
Carboidratos (g)	69	12	4
Açúcares totais (g)	59	11	
Açúcares adicionados (g)	48	8,6	17
Proteínas (g)	1,5	0,3	1
Gorduras totais (g)	24	4,3	7
Gorduras saturadas (g)	13	2,3	12
Gorduras trans (g)	0,2	0	0
Fibras alimentares (g)	0,7	0,1	0
Sódio (mg)	98	18	1
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

4. APRESENTAÇÃO

Caixa retangular de papel cartão	**Peso líquido:**	250,6 g

5. DESCRIÇÃO DO MATERIAL DE EMBALAGEM

Primário	BOPP Metalizado.

Mondelez International Internal

Prova de Autenticidade válida até 04/02/2026

v4.0 - Dautin Blockchain certifica em 06/11/2025 19:35:50 que o documento de hash (SHA-256)
bd4ed974eb9b73383096bb52089d84eef9710298558b28dc2a90c3de2c683f1e foi validado em 06/11/2025 18:55:28 através da transação blockchain
0xb241c1c9fd349529801bc28a067215066c604cda9f8d16f797730b08ae907931 e pode ser verificado em https://www.dautin.com/FileCheck (NID: 294888)

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade
com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

MONDELEZ BRASIL LTDA
CNPJ/CPF: 33.033.028/0020-47
AVENIDA JUSCELINO K. DE OLIVEIRA, 13300
CIDADE INDUSTRIAL - CEP: 81450-000
CURITIBA – PARANÁ – BRASIL

Secundário	Display cartão
Terciário	Caixa de Papelão reciclado ondulado ONDA C.

6. VALIDADE

240 dias.

7. CODIFICAÇÃO

Exemplo: VAL DD/MM/AA
Lote nº CC17811911

Onde:
VAL = Validade
DD = Dia do mês
MM = Mês
AA = Ano

Lote:
CC = Planta em que foi produzido (CC = Curitiba; VS = Vitória do Santo Antão)
178 = Dia Juliano em que foi produzido (Exemplo: 178 = 27/06)
11 = Ano em que foi produzido
91 = Linha de produção em que o produto foi produzido
1 = Turno que o produto foi produzido

8. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Este produto deve ser armazenado de acordo com as boas práticas de fabricação, em lugar fresco, seco e inodoro, livre de calor, sol e umidade. Condições de armazenamento: + 10° a 20°C, Umidade Relativa: ≤ 65%

Bianca L Roberto

Prova de Autenticidade válida até 04/02/2026

v4.0 - Dautin Blockchain certifica em 06/11/2025 19:35:50 que o documento de hash (SHA-256)
bd4ed974eb9b73383096bb52089d84eef9710298558b28dc2a90c3de2c683f1e foi validado em 06/11/2025 18:55:28 através da transação blockchain
0xb241c1c9fd349529801bc28a067215066c604cda9f8d16f797730b08ae907931 e pode ser verificado em https://www.dautin.com/FileCheck (NID: 294888)

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade
com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

Dautin Blockchain
Rua Dagoberto Nogueira, 100
Ed. Torre Azul - 11º Andar
Sala 1101, Centro, Itajaí - SC
(47) 3514-7599 | (47) 99748-2223
www.dautin.com | dautin@dautin.com

Prova de Autenticidade válida até 04/02/2026

CERTIFICADO DE PROVA DE AUTENTICIDADE ELETRÔNICA

A **Dautin Blockchain** CERTIFICA para os devidos fins de direito que, o arquivo digital especificado com o tipo documental **Autenticação** e representado pela função hash criptográfica conhecida como SHA-256, de código **bd4ed974eb9b73383096bb52089d84eef9710298558b28dc2a90c3de2c683f1e** foi autenticado de acordo com as Legislações e normas vigentes[1] através da rede blockchain Ethereum Classic, sob o identificador único denominado NID **294888** dentro do sistema.

A autenticação eletrônica do documento intitulado **"Ficha Técnica - Bombom Sortido - Lacta"**, cujo assunto é descrito como **"Ficha Técnica - Bombom Sortido - Lacta"**, faz prova de que em **06/11/2025 18:55:02**, o responsável **W&C Alimentos Eireli (10.362.443/0001-86)** tinha posse do arquivo com as mesmas características que foram reproduzidas na prova de autenticidade, sendo de W&C Alimentos Eireli a responsabilidade, única e exclusiva, pela idoneidade do documento apresentado a Dautin Blockchain

Este CERTIFICADO foi emitido em **06/11/2025 19:35:50** através do sistema de autenticação eletrônica da empresa Dautin Blockchain de acordo com o Art. 10, § 2º da MP 2200-2/2001, Art. 107 do Código Cívil e Art. 411, em seus §§ 2º e 3º do Código de Processo Civil, estando dessa maneira de acordo para o cumprimento do Decreto 10278/2020.

Para mais informações sobre a operação acesse o site **https://www.dautin.com** e informe o código da transação blockchain **0xb241c1c9fd349529801bc28a067215066c604cda9f8d16f797730b08ae907931**.
Também é possível acessar a consulta através da rede blockchain em **https://blockscout.com/etc/mainnet/**

[1] Legislação Vigente: Medida Provisória nº 2200-2/2001, Código Civil e Código de Processo Civil.

DAUTIN
BLOCKCHAIN

Presidência da República Casa Civil
Subchefia para Assuntos Jurídicos
MEDIDA PROVISÓRIA 2.200-2
DE 24 DE AGOSTO DE 2001.

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade
com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

Relatório de ensaio - 2162281

Dados do Cliente

Cliente: 1960 - W&C ALIMENTOS LTDA
Endereço: AV MARIO ZARA , 2910 - DIST INDUSTRIAL ANGINO MENDES - ESTIVA GERBI - SP CEP: 13.857-000
CNPJ: 10.362.443/0001-86

Dados da Amostra

Descrição: WAFERS, BARRAS RECHEADAS E TABLETES SORTIDOS - FAVORITOS - 251g
Marca: LACTA **Lote:** CC18825232
Validade: 2026-02-06

Dados da Coleta

Data da Coleta: 29/10/2025 **Responsável:** Cliente
Procedimento de Coleta: CLIENTE **Plano de Amostragem:** Importado da cotação: 245958

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 29/10/2025 **Condições de Recebimento:** ADEQUADA
Temperatura da Amostra (ºC): -

Parâmetros Bacteriológico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	Método	Data da Ensaio:
Salmonella/25g	Ausente	Ausente	N/A	A/P	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual. Chapter 5. 2001	03/11/2025
Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	04/11/2025
Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	04/11/2025
Insetos inteiros mortos, exceto os indicativos de risco	<1	5 em 25g	1		IAL 4ºEd.	04/11/2025
Fragmentos de vidros	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	04/11/2025
Filmes plásticos	Ausência	Ausência	-	P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	04/11/2025
Estaf. coag. positiva 5000g	<10	5000	10	UFC/g	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 12. 2001	03/11/2025
Bolores e Leveduras	<10	-	10	UFC/g	FDA BAM - Bacter. Analytical Manual, Chapter 18. 2001	03/11/2025
Bárbulas, exceto de pombo	<1	70 em 25g	1		IAL 4ºed.	04/11/2025
B. cereus g (3000)	<10	3000	10	UFC/g	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual. Chapter 14. 2001	03/11/2025
Areia ou Cinzas Insolúveis em Ácido	0,70	-	0,10	%	IAL - Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ª Edição	07/11/2025
Ácaros Mortos	<1	Máximo 5	1	-	AOAC Capítulo 16	04/11/2025

Parâmetros Físico-Químico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	Método	Data da Ensaio:
Valor Energético*	534	-	-	Kcal	RDC Nº360/2003. Segunda Versão Atualizada, 2005. RDC n°269, de 22 de setembro de 2005. RDC Nº 429, de 08 de outubro de 2020. Instrução Normativa nº 75, de 08 de outubro de 2020.	07/11/2025
Umidade	3,0	-	0,10	%	IAL - 4° edição - Cap. 4 - Item 012/IV	07/11/2025
Sódio (ICPE)*	141	-	0,25	mg/100g	MTFQ-002	07/11/2025
Sabor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	04/11/2025
Proteína*	5	-	0,20	g/100g	Instituto Adolfo Lutz - IV Ed.	07/11/2025
pH (Alimentos)	6,80	-	1,0	N/A	Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos – 4ºEd. IAL – Cap 4 – Item 017/IV	07/11/2025
Odor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	04/11/2025
Microscopia	Ausência de sujidades	Ausência de sujidades	-	N/A	Microscopia	04/11/2025
Macroscopia	Ausência de sujidades	-	-	N/A	Macroscopia	04/11/2025

Rua: Silva Jardim, 315 - Santa Terezinha - Santo André - SP
Cep: 09210-635 - Fone/Fax: (11) 4996-1947 - Cnpj 08.588.199/0001-22
www.isanalyses.com.br

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade
com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

Gordura Trans (Cromatografia Gasosa) *	0,3	-	0,05	g/100g	AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.06 (41.1.28A). AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.01 (32.2.02A). ISO 12966-2:2017	07/11/2025
Gordura Total*	29	-	0,25	g/100g	Métodos Analíticos Oficiais para Controle de Produtos de Origem Animal e seus Ingredientes - II Métodos Físico e Químicos - 1981. Cap. II-5/ AOAC Official Methods of Analysis. 21th ed. 2019. Method 932.06	07/11/2025
Gordura Saturada (Cromatografia Gasosa)**	16	-	0,05	g/100g	AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.06 (41.1.28A). AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.01 (32.2.02A). ISO 12966-2:2017	07/11/2025
Fragmentos de pelos de roedor	<1	10 em 50g	1	-	975.49 (16.14.05) AOAC	04/11/2025
Fragmentos de Insetos indicativo de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	<1	80	1	em 100g	972.32 (16.05.11)	04/11/2025
Fibra Alimentar*	2,1	-	0,50	g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. Method 991.43. 21st ed. 2019.	07/11/2025
Elementos Histológicos Identificadores das Composição	Presença	Presença	-	A/P	IAL 4°ed.	04/11/2025
Elementos histológicos estranhos ao produto	Ausência	Ausência	-	A/P	IAL 4°ed.	04/11/2025
Corante Vermelho 40*	Ausência	-	A/P	A/P	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005.	04/11/2025
Corante Bordeaux S*	Ausência	-	A/P	A/P	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005..	04/11/2025
Corante Azul Indigotina*	Ausência	-	A/P	A/P	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005.	04/11/2025
Corante Azul Brilhante*	Ausência	-	A/P	A/P	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005	04/11/2025
Corante Amarelo Tartrazina*	Ausência	-	A/P	A/P	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005.	04/11/2025
Corante Amarelo Crepúsculo*	Ausência	-	0,1	mg/L	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005.	04/11/2025
Cor (Alimentos)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	04/11/2025
Carboidrato *	61	-	-	g/100g	RDC Nº360/2003. Segunda Versão Atualizada, 2005. RDC n°269, de 22 de setembro de 2005. RDC Nº 429, de 08 de outubro de 2020. Instrução Normativa nº 75, de 08 de outubro de 2020.	07/11/2025
Aspecto (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	04/11/2025

*** Parâmetro terceirizado**

Conclusão

A amostra analisada apresenta condições satisfatórias de higiene, comparando o resultado obtido com o VMP (Valor máximo permitido).

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração da conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente e/ou parte interessada a aplicabilidade ou não das incertezas informadas.

Observações:

Rua: Silva Jardim, 315 - Santa Terezinha - Santo André - SP
Cep: 09210-635 - Fone/Fax: (11) 4996-1947 - Cnpj 08.588.199/0001-22
www.isanalyses.com.br

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade
com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

V.M.P: Valor Máximo Permitido (Tolerância para Amostra Indicativa)
N/A: Não se Aplica N/I: Não Informado
LQ: Limite de Quantificação
AP: Ausência ou Presença
UFC/g: Unidade Formadora de Colônia/grama
Nota 1: Este Laudo de Análise só pode ser reproduzido por inteiro, sem qualquer alteração. Reprodução Parcial, somente com prévia autorização da LS Analyses.

Nota 2: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita e se aplica somente a amostra colhida/recebida e parâmetros analisados.

Nota 3: A LS Analyses não assume qualquer responsabilidade legal, técnica ou comercial por produtos, processos ou lotes relacionados às amostras analisadas, sendo os relatórios emitidos válidos apenas para os materiais efetivamente recebidos e analisados.

Data de emissão do relatório: Santo André, 07/11/2025.

PWD DIGITAL SIGN

Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti
Eng. Química – CRQ IV nº 04300114

Verifique a autenticidade da assinatura.

Rua: Silva Jardim, 315 - Santa Terezinha - Santo André - SP
Cep: 09210-635 - Fone/Fax: (11) 4996-1947 - Cnpj 08.588.199/0001-22
www.isanalyses.com.br

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade
com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

Ensaios NBR ISO/IEC 17025
CRL 0491

Relatório de ensaio - 2162281 **A**

Dados do Cliente

Cliente: 1960 - W&C ALIMENTOS LTDA
Endereço: AV MARIO ZARA , 2910 - DIST INDUSTRIAL ANGINO MENDES - ESTIVA GERBI - SP CEP: 13.857-000
CNPJ: 10.362.443/0001-86

Dados da Amostra

Descrição: WAFERS, BARRAS RECHEADAS E TABLETES SORTIDOS - FAVORITOS - 251g
Marca: LACTA **Lote:** CC18825232
Validade: 2026-02-06

Dados da Coleta

Data da Coleta: 29/10/2025 **Responsável:** Cliente
Procedimento de Coleta: CLIENTE **Plano de Amostragem:** Importado da cotação: 245958

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 29/10/2025 **Condições de Recebimento:** ADEQUADA
Temperatura da Amostra (ºC): -

Parâmetros Bacteriológico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	U	Método	Data da Ensaio:
Contagem Total Padrão	<10	-	10	UFC/g	5	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 3. 2001	03/11/2025
Coliformes Totais	<10	-	10	UFC/g	13	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4. 2002	03/11/2025
Coliformes Termotolerantes	<10	100	10	UFC/g	13	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4. 2002	03/11/2025

*** Parâmetro terceirizado | U = Incerteza de medição do método**

Conclusão

A amostra analisada apresenta condições satisfatórias de higiene, comparando o resultado obtido com o VMP (Valor máximo permitido).

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração da conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente e/ou parte interessada a aplicabilidade ou não das incertezas informadas.

Observações:
V.M.P: Valor Máximo Permitido (Tolerância para Amostra Indicativa)
N/A: Não se Aplica N/I: Não Informado
LQ: Limite de Quantificação
AP: Ausência ou Presença
UFC/g: Unidade Formadora de Colônia/grama

Nota 1: Este Laudo de Análise só pode ser reproduzido por inteiro, sem qualquer alteração. Reprodução Parcial, somente com prévia autorização da LS Analyses.

Nota 2: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita e se aplica somente a amostra colhida/recebida e parâmetros analisados.

Nota 3: A LS Analyses não assume qualquer responsabilidade legal, técnica ou comercial por produtos, processos ou lotes relacionados às amostras analisadas, sendo os relatórios emitidos válidos apenas para os materiais efetivamente recebidos e analisados.

Data de emissão do relatório: Santo André, 07/11/2025.

PWD DIGITAL SIGN

Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti
Eng. Química – CRQ IV nº 04300114

Verifique a autenticidade da assinatura.

Rua: Silva Jardim, 315 - Santa Terezinha - Santo André - SP
Cep: 09210-635 - Fone/Fax: (11) 4996-1947 - Cnpj 08.588.199/0001-22
www.isanalyses.com.br

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade
com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Wafer com recheio e cobertura sabor chocolate.

2. INGREDIENTES

Açúcar, gordura vegetal, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, cacau em pó**, permeado de soro de leite em pó, farinha de soja, óleo de milho, leite em pó integral, amido de milho, sal, amendoim, soro de leite em pó, emulsificantes lecitina de soja, triestearato de sorbitana e poliglicerol polirricinoleato, fermento químico bicarbonato de sódio e aromatizante.

3. PROCESSO DE FABRICAÇÃO

As matérias-primas são recebidas e manuseadas em condições adequadas de higiene e limpeza, sendo liberadas após verificação da qualidade de acordo com normas internas.

Os ingredientes da massa do wafer são misturados em um equipamento especial. Essa massa é forneada e transferida para a cremeadeira para a adição do recheio e montagem das placas. Depois essas placas são cortadas e cobertas com cobertura sabor chocolate. Após passam por um resfriamento e são embaladas.

4. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por emb.: Cerca de 3 Porção: 30 g (5 unidades)			
	100 g	30 g	%VD*
Valor energético (kcal)	513	152	8
Carboidratos (g)	65	19	6
Açúcares totais (g)	46	14	
Açúcares adicionados (g)	42	13	26
Proteínas (g)	5,1	1,5	3
Gorduras totais (g)	25	7,5	12
Gorduras saturadas (g)	17	5	25
Gorduras trans (g)	0,2	0,1	5
Fibras alimentares (g)	3,7	1,1	4
Sódio (mg)	198	59	3
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

5. CARACTERÍSTICAS FÍSICO – QUÍMICAS

Análise	Unidade	Padrão	M.A.	Obs.
Gordura	%	20,0 +/- 3,0	N.A.I.A.L Pág. 42/43	

6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Análise	Unidade	Padrão

CÓPIA NÃO CONTROLADA

Prova de Autenticidade válida até 16/02/2026

v4.0 - Dautin Blockchain certifica em 18/11/2025 13:23:20 que o documento de hash (SHA-256)
a9e6e48fea889e2a950c7c97b9f217092b0918aee2e9778ebd3a3a6bd9b1540b foi validado em 18/11/2025 13:22:20 através da transação blockchain
0x4fdad39784dbf33685880eba8dd4...c0b778d32ff0...5cd8 (Polygon Mainnet) - https://www.dautin.com.br/check (NID: 296538)
Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade
com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

Salmonella spp.	g	Ausente em 25g
Bacillus cereus	UFC/g	< 100
Estafilococcus aureus	UFC/g	< 100
E. coli	UFC/g	Ausente
Enterobacteria	UFC/g	< 10
Bolores e Leveduras	UFC/g	< 200
Contagem total	UFC/g	< 10000

Conforme as normas RDC 724 07/2022 e a IN 313 07/2024 e os padrões corporativos.

7. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Sabor	Característico do produto.
Odor	Característico do produto.
Aspecto	Wafer recheado sabor chocolate coberto com chocolate.
Composição	42,88% Recheio + 39% Chocolate + 18,12% Wafer

8. EMBALAGEM

040067 - Caixas de papelão contendo 48 bandejas de 102g cada, com 16 unidades de wafer.
440314 - Caixas de papelão contendo 16 packs de 306g, sendo 3 bandejas de 102g por pack.
Filme: BOPP + BOPP metalizado

9. VALIDADE

10 meses a partir do mês de fabricação desde que respeitadas às condições de armazenamento.

10. CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM/ARMAZENAMENTO

Armazenar em local seco, livre de odores estranhos a temperatura de 15°C - 23°C.

11. TRANSPORTE

Meio de transporte adequado e em condições para carregamento de produto alimentício a temperatura de 15°C - 23°C.

12. INFORMAÇÕES ALERGÊNICAS

CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE. ALÉRGICOS: CONTÉM AMENDOIM, DERIVADOS DE TRIGO E SOJA, LEITE E DERIVADOS. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA, TRITICALE E LÁTEX NATURAL.

CÓPIA NÃO CONTROLADA

Prova de Autenticidade válida até 16/02/2026

v4.0 - Dautin Blockchain certifica em 18/11/2025 13:23:20 que o documento de hash (SHA-256)
a9e6e48fea889e2a950c7c97b9f217092b0918aee2e9778ebd3a3a6bd9b1540b foi validado em 18/11/2025 13:22:20 através da transação blockchain
[illegible] pode ser verificado em https://www.dautin.com.br/verify (NID: 296538)
Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade
com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

DATA DA REVISÃO	NÚMERO DA REVISÃO	MODIFICAÇÕES	Responsável
14/06/2011	00	Emissão inicial.	N/A
19/12/2011	01	Alteração modelo de especificação sem alteração no conteúdo.	N/A
05/11/2012	02	Atualização da nomenclatura nas análises microbiológicas.	N/A
13/02/2013	03	Inclusão do Permeado de soro na lista de ingredientes.	N/A
24/04/2014	04	Atualização na tabela nutricional e atualização frase de alergênicos.	N/A
12/06/2015	05	Alteração na temperatura de estocagem e transporte e modelo do documento.	N/A
06/04/2016	06	Alteração nos ingredientes, tabela nutricional, nos critérios microbiológicos (Estafilococos) e informações alergênicas.	N/A
03/04/2017	07	Atualização na descrição do produto, lista de ingredientes, tabela nutricional e alteração da validade para 10 meses.	N/A
03/07/2018	08	Atualização nas informações alergênicas. Revisão baseada nos Dizeres Legais de revisão 10 de 16/03/2018.	N/A
30/10/2019	09	Alteração na lista de ingredientes, retirada cacau marquise e dextrose. Atualização de informações alergênicas. Atualização tabela nutricional. Revisão baseada nos Dizeres Legais de Rev. 13 de 10/04/2019	N/A
14/07/2020	10	Alteração do peso de 115g para 102g, e alteração de código de 088553 para 040067. Revisão baseada nos Dizeres Legais de Rev. 17 de 30/06/2020.	N/A
06/04/2021	11	Inclusão da composição. Atualização das características microbiológicas conforme RDC 331 12/2019 e a IN 60 12/2019.	N/A
28/03/2022	12	Atualização do limite de contagem total de bactérias em conformidade com a especificação corporativa.	N/A
20/07/2022	13	Atualização da RDC 724/2022 07/2022, que dispõe dos padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação, como resultado da revisão da RDC 331/2019 e da IN 161/2022 07/2022, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos, resultante da revisão da IN 60/2019. Revisão do limite de bolor e levedura em conformidade com a especificação corporativa e a RDC 724/2022.	N/A
30/08/2023	14	Atualização da lista de alergênicos e tabela nutricional. Revisão baseada nos Dizeres Legais de 25/07/2023.	N/A
04/01/2024	15	Adição do código do tripack 440314.	N/A
23/04/2025	16	Atualização da IN 161/2022, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos, para IN 313 07/2024.	Angela Fiorucci
18/11/2025	17	Atualização da lista de alergênicos e tabela nutricional. Revisão baseada nos Dizeres Legais de 02/12/2024.	Angela Fiorucci

CÓPIA NÃO CONTROLADA

Prova de Autenticidade válida até 16/02/2026

v4.0 - Dautin Blockchain certifica em 18/11/2025 13:23:20 que o documento de hash (SHA-256)
a9e6e48fea889e2a950c7c97b9f217092b0918aee2e9778ebd3a3a6bd9b1540b foi validado em 18/11/2025 13:22:20 através da transação blockchain
[illegible] e pode ser verificado em https://www.dautin.com/FileCheck (NID: 296538)

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade
com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

Angela F. Rosa Pesquisa e Desenvolvimento	Adriana P. Prial Coord. Pesq. e Desenvolvimento	Ger. Cont/Garantia da Qualidade

04.429.377/0001 - 11
HERSHEY DO BRASIL LTDA
R. Cleide Lurdes Agostinho, 150
Bairro Marmeleiro - CEP: 18131 - 747
SÃO ROQUE - SP

CÓPIA NÃO CONTROLADA

Prova de Autenticidade válida até 16/02/2026

v4.0 - Dautin Blockchain certifica em 18/11/2025 13:23:20 que o documento de hash (SHA-256)
a9e6e48fea889e2a950c7c97b9f217092b0918aee2e9778ebd3a3a6bd9b1540b foi validado em 18/11/2025 13:22:20 através da transação blockchain
[illegible]9784dbf33685880ebea0ede42f0eb7978d821f13f50a07debbe8e2ab e pode ser verificado em https://www.dautin.com.br/checkck (NID: 296538)
Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade
com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

Dautin Blockchain
Rua Dagoberto Nogueira, 100
Ed. Torre Azul - 11º Andar
Sala 1101, Centro, Itajaí - SC
(47) 3514-7599 | (47) 99748-2223
www.dautin.com | dautin@dautin.com

Prova de Autenticidade válida até 16/02/2026

CERTIFICADO DE PROVA DE AUTENTICIDADE ELETRÔNICA

A **Dautin Blockchain** CERTIFICA para os devidos fins de direito que, o arquivo digital especificado com o tipo documental **Autenticação** e representado pela função hash criptográfica conhecida como SHA-256, de código **a9e6e48fea889e2a950c7c97b9f217092b0918aee2e9778ebd3a3a6bd9b1540b** foi autenticado de acordo com as Legislações e normas vigentes[1] através da rede blockchain Ethereum Classic, sob o identificador único denominado NID **296538** dentro do sistema.

A autenticação eletrônica do documento intitulado **"FT - Wafer com recheio e cobertura sabor chocolate - Hershey"**, cujo assunto é descrito como **"FT - Wafer com recheio e cobertura sabor chocolate - Hershey"**, faz prova de que em **18/11/2025 13:22:05**, o responsável **W&C Alimentos Eireli (10.362.443/0001-86)** tinha posse do arquivo com as mesmas características que foram reproduzidas na prova de autenticidade, sendo de W&C Alimentos Eireli a responsabilidade, única e exclusiva, pela idoneidade do documento apresentado a Dautin Blockchain

Este CERTIFICADO foi emitido em **18/11/2025 13:23:20** através do sistema de autenticação eletrônica da empresa Dautin Blockchain de acordo com o Art. 10, § 2º da MP 2200-2/2001, Art. 107 do Código Cívil e Art. 411, em seus §§ 2º e 3º do Código de Processo Civil, estando dessa maneira de acordo para o cumprimento do Decreto 10278/2020.

Para mais informações sobre a operação acesse o site **https://www.dautin.com** e informe o código da transação blockchain **0xb47e82539784dbf33685880ebea0bd842760b7978d3277f3150a67dedbe8b2a3**.
Também é possível acessar a consulta através da rede blockchain em **https://blockscout.com/etc/mainnet/**

[1] Legislação Vigente: Medida Provisória nº 2200-2/2001, Código Civil e Código de Processo Civil.

DAUTIN
BLOCKCHAIN

Presidência da República Casa Civil
Subchefia para Assuntos Jurídicos
MEDIDA PROVISÓRIA 2.200-2
DE 24 DE AGOSTO DE 2001.

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade
com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

Relatório de ensaio - 2162308

Dados do Cliente

Cliente: 1960 - W&C ALIMENTOS LTDA
Endereço: AV MARIO ZARA , 2910 - DIST INDUSTRIAL ANGINO MENDES - ESTIVA GERBI - SP CEP: 13.857-000
CNPJ: 10.362.443/0001-86

Dados da Amostra

Descrição: WAFER COM RECHEIO E COBERTURA SABOR CHOCOLATE - 102g
Marca: HERSHEY S **Lote:** 40A28 228
Validade: 2026-05-30

Dados da Coleta

Data da Coleta: 29/10/2025 **Responsável:** Cliente
Procedimento de Coleta: CLIENTE **Plano de Amostragem:** Importado da cotação: 245958

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 29/10/2025 **Condições de Recebimento:** ADEQUADA
Temperatura da Amostra (ºC): -

Parâmetros Bacteriológico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	Método	Data da Ensaio:
Salmonella/25g	Ausente	Ausente	N/A	A/P	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual. Chapter 5. 2001	03/11/2025
Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	04/11/2025
Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	04/11/2025
Insetos inteiros mortos, exceto os indicativos de risco	<1	5 em 25g	1		IAL 4ºEd.	04/11/2025
Fragmentos de vidros	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	04/11/2025
Filmes plásticos	Ausência	Ausência	-	P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	04/11/2025
Estaf. coag. positiva 5000g	<10	5000	10	UFC/g	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 12. 2001	03/11/2025
Bolores e Leveduras	<10	-	10	UFC/g	FDA BAM - Bacter. Analytical Manual, Chapter 18. 2001	03/11/2025
Bárbulas, exceto de pombo	<1	70 em 25g	1		IAL 4ºed.	04/11/2025
B. cereus g (3000)	<10	3000	10	UFC/g	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual. Chapter 14. 2001	03/11/2025
Areia ou Cinzas Insolúveis em Ácido	0,40	-	0,10	%	IAL - Métodos Físico-Químicos para Análise de Allimentos - 4ª Edição	06/11/2025
Ácaros Mortos	<1	Máximo 5	1	-	AOAC Capítulo 16	04/11/2025

Parâmetros Físico-Químico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	Método	Data da Ensaio:
Valor Energético*	513	-	-	Kcal	RDC Nº360/2003. Segunda Versão Atualizada, 2005. RDC n°269, de 22 de setembro de 2005. RDC Nº 429, de 08 de outubro de 2020. Instrução Normativa nº 75, de 08 de outubro de 2020.	06/11/2025
Umidade	2,14	-	0,10	%	IAL - 4° edição - Cap. 4 - Item 012/IV	06/11/2025
Sódio (ICPE)*	198	-	0,25	mg/100g	MTFQ-002	06/11/2025
Sabor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	04/11/2025
Proteína*	5,1	-	0,20	g/100g	Instituto Adolfo Lutz - IV Ed.	06/11/2025
pH (Alimentos)	6,06	-	1,0	N/A	Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos – 4ºEd. IAL – Cap 4 – Item 017/IV	06/11/2025
Odor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	04/11/2025
Microscopia	Ausência de sujidades	Ausência de sujidades	-	N/A	Microscopia	04/11/2025
Macroscopia	Ausência de sujidades	-	-	N/A	Macroscopia	04/11/2025

Rua: Silva Jardim, 315 - Santa Terezinha - Santo André - SP
Cep: 09210-635 - Fone/Fax: (11) 4996-1947 - Cnpj 08.588.199/0001-22
www.isanalyses.com.br

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade
com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

Gordura Trans (Cromatografia Gasosa) *	0,2	-	0,05	g/100g	AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.06 (41.1.28A). AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.01 (32.2.02A). ISO 12966-2:2017	06/11/2025
Gordura Total*	25	-	0,25	g/100g	Métodos Analíticos Oficiais para Controle de Produtos de Origem Animal e seus Ingredientes - II Métodos Físico e Químicos - 1981. Cap. II-5/ AOAC Official Methods of Analysis. 21th ed. 2019. Method 932.06	06/11/2025
Gordura Saturada (Cromatografia Gasosa)**	17	-	0,05	g/100g	AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.06 (41.1.28A). AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.01 (32.2.02A). ISO 12966-2:2017	06/11/2025
Fragmentos de pelos de roedor	<1	10 em 50g	1	-	975.49 (16.14.05) AOAC	04/11/2025
Fragmentos de Insetos indicativo de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	<1	80	1	em 100g	972.32 (16.05.11)	04/11/2025
Fibra Alimentar*	3,7	-	0,50	g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. Method 991.43. 21st ed. 2019.	06/11/2025
Elementos Histológicos Identificadores das Composição	Presença	Presença	-	A/P	IAL 4°ed.	04/11/2025
Elementos histológicos estranhos ao produto	Ausência	Ausência	-	A/P	IAL 4°ed.	04/11/2025
Corante Vermelho 40*	Ausência	-	A/P	A/P	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005.	04/11/2025
Corante Bordeaux S*	Ausência	-	A/P	A/P	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005..	04/11/2025
Corante Azul Indigotina*	Ausência	-	A/P	A/P	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005.	04/11/2025
Corante Azul Brilhante*	Ausência	-	A/P	A/P	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005	04/11/2025
Corante Amarelo Tartrazina*	Ausência	-	A/P	A/P	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005.	04/11/2025
Corante Amarelo Crepúsculo*	Ausência	-	0,1	mg/L	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005.	04/11/2025
Cor (Alimentos)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	04/11/2025
Carboidrato *	65	-	-	g/100g	RDC Nº360/2003. Segunda Versão Atualizada, 2005. RDC n°269, de 22 de setembro de 2005. RDC Nº 429, de 08 de outubro de 2020. Instrução Normativa nº 75, de 08 de outubro de 2020.	06/11/2025
Aspecto (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	04/11/2025

*** Parâmetro terceirizado**

Conclusão

A amostra analisada apresenta condições satisfatórias de higiene, comparando o resultado obtido com o VMP (Valor máximo permitido).

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração da conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente e/ou parte interessada a aplicabilidade ou não das incertezas informadas.

Observações:

Rua: Silva Jardim, 315 - Santa Terezinha - Santo André - SP
Cep: 09210-635 - Fone/Fax: (11) 4996-1947 - Cnpj 08.588.199/0001-22
www.isanalyses.com.br

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade
com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

V.M.P: Valor Máximo Permitido (Tolerância para Amostra Indicativa)
N/A: Não se Aplica N/I: Não Informado
LQ: Limite de Quantificação
AP: Ausência ou Presença
UFC/g: Unidade Formadora de Colônia/grama
Nota 1: Este Laudo de Análise só pode ser reproduzido por inteiro, sem qualquer alteração. Reprodução Parcial, somente com prévia autorização da LS Analyses.

Nota 2: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita e se aplica somente a amostra colhida/recebida e parâmetros analisados.

Nota 3: A LS Analyses não assume qualquer responsabilidade legal, técnica ou comercial por produtos, processos ou lotes relacionados às amostras analisadas, sendo os relatórios emitidos válidos apenas para os materiais efetivamente recebidos e analisados.

Data de emissão do relatório: Santo André, 07/11/2025.

PWD DIGITAL SIGN

Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti
Eng. Química – CRQ IV nº 04300114

Verifique a autenticidade da assinatura.

Rua: Silva Jardim, 315 - Santa Terezinha - Santo André - SP
Cep: 09210-635 - Fone/Fax: (11) 4996-1947 - Cnpj 08.588.199/0001-22
www.isanalyses.com.br

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade
com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

Ensaios NBR ISO/IEC 17025

CRL 0491

Relatório de ensaio - 2162308 **A**

Dados do Cliente

Cliente: 1960 - W&C ALIMENTOS LTDA
Endereço: AV MARIO ZARA , 2910 - DIST INDUSTRIAL ANGINO MENDES - ESTIVA GERBI - SP CEP: 13.857-000
CNPJ: 10.362.443/0001-86

Dados da Amostra

Descrição: WAFER COM RECHEIO E COBERTURA SABOR CHOCOLATE - 102g
Marca: HERSHEY S **Lote:** 40A28 228
Validade: 2026-05-30

Dados da Coleta

Data da Coleta: 29/10/2025 **Responsável:** Cliente
Procedimento de Coleta: CLIENTE **Plano de Amostragem:** Importado da cotação: 245958

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 29/10/2025 **Condições de Recebimento:** ADEQUADA
Temperatura da Amostra (ºC): -

Parâmetros Bacteriológico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	U	Método	Data da Ensaio:
Contagem Total Padrão	<10	-	10	UFC/g	5	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual. Chapter 3. 2001	03/11/2025
Coliformes Totais	<10	-	10	UFC/g	13	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4. 2002	03/11/2025
Coliformes Termotolerantes	<10	100	10	UFC/g	13	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4. 2002	03/11/2025

*** Parâmetro terceirizado | U = Incerteza de medição do método**

Conclusão

A amostra analisada apresenta condições satisfatórias de higiene, comparando o resultado obtido com o VMP (Valor máximo permitido).

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração da conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente e/ou parte interessada a aplicabilidade ou não das incertezas informadas.

Observações:

V.M.P: Valor Máximo Permitido (Tolerância para Amostra Indicativa)
N/A: Não se Aplica N/I: Não Informado
LQ: Limite de Quantificação
AP: Ausência ou Presença
UFC/g: Unidade Formadora de Colônia/grama

Nota 1: Este Laudo de Análise só pode ser reproduzido por inteiro, sem qualquer alteração. Reprodução Parcial, somente com prévia autorização da LS Analyses.

Nota 2: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita e se aplica somente a amostra colhida/recebida e parâmetros analisados.

Nota 3: A LS Analyses não assume qualquer responsabilidade legal, técnica ou comercial por produtos, processos ou lotes relacionados às amostras analisadas, sendo os relatórios emitidos válidos apenas para os materiais efetivamente recebidos e analisados.

Data de emissão do relatório: Santo André, 07/11/2025.

PWD DIGITAL SIGN

Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti
Eng. Química – CRQ IV nº 04300114

Verifique a autenticidade da assinatura.

Rua: Silva Jardim, 315 - Santa Terezinha - Santo André - SP
Cep: 09210-635 - Fone/Fax: (11) 4996-1947 - Cnpj 08.588.199/0001-22
www.isanalyses.com.br

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade
com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

fruteb

FICHA TÉCNICA

1 – PRODUTO :

CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO DE FRUTA SABOR CAJU

2 – MARCA DO PRODUTO :

2.1 – SERIGY

3 – DESCRIÇÃO :

Bebida não fermentada e não diluída, pasteurizada e homogeneizada ,obtida da parte comestível do pendúnculo do caju, através de processo tecnológico adequado.

4 –COMPOSIÇÃO :

4.1 – Ingredientes :

Suco de Caju com alto teor de polpa
Conservadores : Sorbato de Potássio (INS 202) e Benzoato de Sódio (INS 211)
Antioxidantes : Metabissulfito de Sódio (INS 223) e Ácido Ascórbico (INS 300)
Acidulante : Ácido Cítrico (INS 330)
Regulador de Acidez : Citrato de Sódio (INS 331 iii)
Estabilizante : Goma Xantana (INS 415)

4.2 - NÃO CONTÉM GLÚTEN

5 – CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS :

Aspecto	Líquido Viscoso
Aroma	Característico
Sabor	Característico
Cor	Característica, Amarelo Claro

6 – CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS E FÍSICO – QUÍMICA :

Parâmetro	Especificação
Coliforme a 35°C	Ausência em 50 ml
Salmonela	Ausência em 25 g
Coliformes a 45°C	Ausência

Referências : Resolução RDC Nº 12 de janeiro de 2001 – ANVISA

FRUTEB S/A
ROD. BR 101, km 99 , SÃO CRISTOVÃO –SE , CEP 49100-000 CNPJ 02.779.781/000-90

Prova de Autenticidade válida até 04/02/2026

v4.0 - Dautin Blockchain certifica em 06/11/2025 20:15:10 que o documento de hash (SHA-256)
3d91d66ef280ab5fc8a09cf66cbc5c84f9c8c38c17a5e1f0de7878f273e1adaf foi validado em 06/11/2025 20:07:49 através da transação blockchain
0x5e08a1815dbc63812323fd4d4212060d02799da2a6230cb9815b841d08147529 e pode ser verificado em https://www.dautin.com/FileCheck (NID: 294895)

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade
com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

Parâmetro	Especificação
Acidez (%)	0,8 %
Densidade a 20°C	1,02
Brix	Min 6
Dióxido de Enxofre	Máx 200 ppm

Metodologia : Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz 2005

7 – INFORMAÇÃO NUTRICIONAL EMBALAGEM DE 500 ml e 1 L

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL *Porção por Embalagem : Embalagem de 500 ml* *Cerca de 15 Porções, embalagem de 1 litro , cerca de 29 porções* *Porção : 34 ml (3 colheres de sopa)***			
	100 ml	67 ml	% VD *
Valor Energético (kcal)	32	11	1
Carboidratos Totais (g)	5,9	2	2,3
Açúcares Totais (g)	5,9	2	
Açúcares Adicionados (g)	0	0	0
Sódio (mg)	76	26	1,3
Não contém quantidade significativa de Proteína , Gorduras Totais, Gorduras Saturadas , Gorduras Trans e Fibra Alimentar.			
(*) Percentual de valores diários fornecidos pela porção			
(**) Corresponde a 200 ml de refresco preparado Conforme sugestão de preparo do rótulo, sem adição de Açúcar.			

8 - CONTAMINANTES FÍSICOS :

Particulas de Sujidade,larvas e parasitas	Ausência em 100 ml

Resolução RDC nº 14 , de 28 de março de 2014 – ANVISA

9 – PRAZO DE VALIDADE :

Validade de 1 ano em condições ideais de armazenamento. Após aberto manter a embalagem fechada sob refrigeração por no máximo de 05 dias.

10 – ARMAZENAMENTO :

10.1 -Armazenar o produto em local limpo, fresco e seco , longe de produtos químicos e de odores , ao abrigo da luz solar ou outras fontes de calor.
10.2 - Evitar contato com o chão.
10.3 – Temperatura de armazenamento recomendada , máximo de 30°C

FRUTEB S/A
ROD. BR 101, km 99 , SÃO CRISTOVÃO –SE , CEP 49100-000 CNPJ 02.779.781/000-90

Prova de Autenticidade válida até 04/02/2026

v4.0 - Dautin Blockchain certifica em 06/11/2025 20:15:10 que o documento de hash (SHA-256)
3d91d66ef280ab5fc8a09cf66cbc5c84f9c8c38c17a5e1f0de7878f273e1adaf foi validado em 06/11/2025 20:07:49 através da transação blockchain
0x5e08a1815dbc63812323fd4d4212060d02799da2a6230cb9815b841d08147529 e pode ser verificado em https://www.dautin.com/FileCheck (NID: 294895)

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade
com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

fruteb

11 – ALERGÊNICOS E ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADOS (OGM) :

11.1 – Este produto , não possui em sua composição a presença de alergênicos e não existe risco de contaminação cruzada durante o processo e nem compartilha equipamentos de acordo com a RDC nº 26 , de julho de 2015 - ANVISA

11.2 - – O produto não possui em sua composição , presença de OGM

12 – EMBALAGEM :

Primária – Produto envasado em garrafas PET, fechadas hermeticamente por tampas Plásticas com conteúdo de 500 ml ou 1 litro.
Secundária - Produto embalado em filme termoencolhível (Shirink) , contendo 12 unidades de 500 ml ou 06 unidades de 1 litro.
Paletização – Produto paletizado em pallets de madeira contendo 120 cxs embalagem de 500 ml ou 140 cxs embalagem de 1 litro envolvido por filme Strech

13 – DADOS DO FABRICANTE :

Razão Social : FRUTEB S/A
Endereço : Rodovia br 101 , sn , km 99
Povoado Quissamã
Município : São Cristovão - Sergipe
CEP : 49100 -000
CNPJ : 02.779.781/0001-90
E'maill : serigy@serigy.com.br

14 – ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA ELABORADA POR :

GERSON LOBO DE ALMEIDA JÚNIOR
Eng. Químico CRQ Nº 08300111 – 8º Região

Prova de Autenticidade válida até 04/02/2026

v4.0 - Dautin Blockchain certifica em 06/11/2025 20:15:10 que o documento de hash (SHA-256)
3d91d66ef280ab5fc8a09cf66cbc5c84f9c8c38c17a5e1f0de7878f273e1adaf foi validado em 06/11/2025 20:07:49 através da transação blockchain
0x5e08a1815dbc63812323fd4d4212060d02799da2a6230cb9815b841d08147529 e pode ser verificado em https://www.dautin.com/FileCheck (NID: 294895)

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade
com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

Dautin Blockchain
Rua Dagoberto Nogueira, 100
Ed. Torre Azul - 11º Andar
Sala 1101, Centro, Itajaí - SC
(47) 3514-7599 | (47) 99748-2223
www.dautin.com | dautin@dautin.com

Prova de Autenticidade válida até 04/02/2026

CERTIFICADO DE PROVA DE AUTENTICIDADE ELETRÔNICA

A **Dautin Blockchain** CERTIFICA para os devidos fins de direito que, o arquivo digital especificado com o tipo documental **Autenticação** e representado pela função hash criptográfica conhecida como SHA-256, de código **3d91d66ef280ab5fc8a09cf66cbc5c84f9c8c38c17a5e1f0de7878f273e1adaf** foi autenticado de acordo com as Legislações e normas vigentes[1] através da rede blockchain Ethereum Classic, sob o identificador único denominado NID **294895** dentro do sistema.

A autenticação eletrônica do documento intitulado **"Ficha Técnica - Suco de Caju - Seregy"**, cujo assunto é descrito como **"Ficha Técnica - Suco de Caju - Seregy"**, faz prova de que em **06/11/2025 20:07:18**, o responsável **W&C Alimentos Eireli (10.362.443/0001-86)** tinha posse do arquivo com as mesmas características que foram reproduzidas na prova de autenticidade, sendo de W&C Alimentos Eireli a responsabilidade, única e exclusiva, pela idoneidade do documento apresentado a Dautin Blockchain

Este CERTIFICADO foi emitido em **06/11/2025 20:15:10** através do sistema de autenticação eletrônica da empresa Dautin Blockchain de acordo com o Art. 10, § 2º da MP 2200-2/2001, Art. 107 do Código Cívil e Art. 411, em seus §§ 2º e 3º do Código de Processo Civil, estando dessa maneira de acordo para o cumprimento do Decreto 10278/2020.

Para mais informações sobre a operação acesse o site **https://www.dautin.com** e informe o código da transação blockchain **0x5e08a1815dbc63812323fd4d4212060d02799da2a6230cb9815b841d08147529**.
Também é possível acessar a consulta através da rede blockchain em **https://blockscout.com/etc/mainnet/**

[1] Legislação Vigente: Medida Provisória nº 2200-2/2001, Código Civil e Código de Processo Civil.

DAUTIN
BLOCKCHAIN

Presidência da República Casa Civil
Subchefia para Assuntos Jurídicos
MEDIDA PROVISÓRIA 2.200-2
DE 24 DE AGOSTO DE 2001.

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade
com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

Relatório de ensaio - 2162284

Dados do Cliente

Cliente: 1960 - W&C ALIMENTOS LTDA
Endereço: AV MARIO ZARA , 2910 - DIST INDUSTRIAL ANGINO MENDES - ESTIVA GERBI - SP CEP: 13.857-000
CNPJ: 10.362.443/0001-86

Dados da Amostra

Descrição: CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO DE FRUTA - CAJU - 500 mL
Marca: SERIGY **Lote:** 02
Validade: 2026-06-05

Dados da Coleta

Data da Coleta: 29/10/2025 **Responsável:** Cliente
Procedimento de Coleta: CLIENTE **Plano de Amostragem:** Importado da cotação: 245958

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 29/10/2025 **Condições de Recebimento:** ADEQUADA
Temperatura da Amostra (°C): -

Parâmetros Bacteriológico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	Método	Data da Ensaio:
Salmonella/25g					FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual. Chapter 5. 2001	
Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	04/11/2025
Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	04/11/2025
Insetos inteiros mortos, exceto os indicativos de risco	<1	5 em 25g	1		IAL 4ºEd.	04/11/2025
Fragmentos de vidros	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	04/11/2025
Filmes plásticos	Ausência	Ausência	-	P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	04/11/2025
Estaf. coag. positiva 5000g	<10	5000	10	UFC/g	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 12. 2001	03/11/2025
Bolores e Leveduras					FDA BAM - Bacter. Analytical Manual, Chapter 18. 2001	
Bárbulas, exceto de pombo	<1	70 em 25g	1		IAL 4ºed.	04/11/2025
B. cereus g (3000)	<10	3000	10	UFC/g	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual. Chapter 14. 2001	03/11/2025
Areia ou Cinzas Insolúveis em Ácido					IAL - Métodos Físico-Químicos para Análise de Allimentos - 4ª Edição	
Ácaros Mortos	<1	Máximo 5	1	-	AOAC Capítulo 16	04/11/2025

Parâmetros Físico-Químico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	Método	Data da Ensaio:
Valor Energético*	32	-	-	Kcal	RDC Nº360/2003. Segunda Versão Atualizada, 2005. RDC n°269, de 22 de setembro de 2005. RDC Nº 429, de 08 de outubro de 2020. Instrução Normativa nº 75, de 08 de outubro de 2020.	07/11/2025
Umidade					IAL - 4° edição - Cap. 4 - Item 012/IV	
Sódio (ICPE)*	76	-	0,25	mg/100g	MTFQ-002	07/11/2025
Sabor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	04/11/2025
Proteína*	0	-	0,20	g/100g	Instituto Adolfo Lutz - IV Ed.	07/11/2025
pH (Alimentos)					Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos – 4ºEd. IAL – Cap 4 – Item 017/IV	
Odor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	04/11/2025
Microscopia	Ausência de sujidades	Ausência de sujidades	-	N/A	Microscopia	04/11/2025
Macroscopia	Ausência de sujidades	-	-	N/A	Macroscopia	04/11/2025

Rua: Silva Jardim, 315 - Santa Terezinha - Santo André - SP
Cep: 09210-635 - Fone/Fax: (11) 4996-1947 - Cnpj 08.588.199/0001-22
www.isanalyses.com.br

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade
com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

Gordura Trans (Cromatografia Gasosa) *	0	-	0,05	g/100g	AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.06 (41.1.28A). AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.01 (32.2.02A). ISO 12966-2:2017	07/11/2025
Gordura Total*	0	-	0,25	g/100g	Métodos Analíticos Oficiais para Controle de Produtos de Origem Animal e seus Ingredientes - II Métodos Físico e Químicos - 1981. Cap. II-5/ AOAC Official Methods of Analysis. 21th ed. 2019. Method 932.06	07/11/2025
Gordura Saturada (Cromatografia Gasosa)**	0	-	0,05	g/100g	AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.06 (41.1.28A). AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.01 (32.2.02A). ISO 12966-2:2017	07/11/2025
Fragmentos de pelos de roedor	<1	10 em 50g	1	-	975.49 (16.14.05) AOAC	04/11/2025
Fragmentos de Insetos indicativo de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	<1	80	1	em 100g	972.32 (16.05.11)	04/11/2025
Fibra Alimentar*	0	-	0,50	g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. Method 991.43. 21st ed. 2019.	07/11/2025
Elementos Histológicos Identificadores das Composição	Presença	Presença	-	A/P	IAL 4°ed.	04/11/2025
Elementos histológicos estranhos ao produto	Ausência	Ausência	-	A/P	IAL 4°ed.	04/11/2025
Corante Vermelho 40*	Ausência	-	A/P	A/P	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005.	04/11/2025
Corante Bordeaux S*	Ausência	-	A/P	A/P	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005..	04/11/2025
Corante Azul Indigotina*	Ausência	-	A/P	A/P	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005.	04/11/2025
Corante Azul Brilhante*	Ausência	-	A/P	A/P	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005	04/11/2025
Corante Amarelo Tartrazina*	Ausência	-	A/P	A/P	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005.	04/11/2025
Corante Amarelo Crepúsculo*	Ausência	-	0,1	mg/L	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005.	04/11/2025
Cor (Alimentos)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	04/11/2025
Carboidrato *	5,9	-	-	g/100g	RDC Nº360/2003. Segunda Versão Atualizada, 2005. RDC n°269, de 22 de setembro de 2005. RDC Nº 429, de 08 de outubro de 2020. Instrução Normativa nº 75, de 08 de outubro de 2020.	07/11/2025
Aspecto (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	04/11/2025

*** Parâmetro terceirizado**

Conclusão

A amostra analisada apresenta condições satisfatórias de higiene, comparando o resultado obtido com o VMP (Valor máximo permitido).

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração da conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente e/ou parte interessada a aplicabilidade ou não das incertezas informadas.

Observações:

Rua: Silva Jardim, 315 - Santa Terezinha - Santo André - SP
Cep: 09210-635 - Fone/Fax: (11) 4996-1947 - Cnpj 08.588.199/0001-22
www.lsanalyses.com.br

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade
com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

Ensaios NBR ISO/IEC 17025
CRL 0491

Relatório de ensaio - 2162284 **A**

Dados do Cliente

Cliente: 1960 - W&C ALIMENTOS LTDA
Endereço: AV MARIO ZARA , 2910 - DIST INDUSTRIAL ANGINO MENDES - ESTIVA GERBI - SP CEP: 13.857-000
CNPJ: 10.362.443/0001-86

Dados da Amostra

Descrição: CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO DE FRUTA - CAJU - 500 mL
Marca: SERIGY **Lote:** 02
Validade: 2026-06-05

Dados da Coleta

Data da Coleta: 29/10/2025 **Responsável:** Cliente
Procedimento de Coleta: CLIENTE **Plano de Amostragem:** Importado da cotação: 245958

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 29/10/2025 **Condições de Recebimento:** ADEQUADA
Temperatura da Amostra (°C): -

Parâmetros Bacteriológico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	U	Método	Data da Ensaio:
Contagem Total Padrão					5	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual. Chapter 3. 2001	
Coliformes Totais					13	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4. 2002	
Coliformes Termotolerantes					13	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4. 2002	

*** Parâmetro terceirizado | U = Incerteza de medição do método**

Conclusão

A amostra analisada apresenta condições satisfatórias de higiene, comparando o resultado obtido com o VMP (Valor máximo permitido).

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração da conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente e/ou parte interessada a aplicabilidade ou não das incertezas informadas.

Observações:
V.M.P: Valor Máximo Permitido (Tolerância para Amostra Indicativa)
N/A: Não se Aplica N/I: Não Informado
LQ: Limite de Quantificação
AP: Ausência ou Presença
UFC/g: Unidade Formadora de Colônia/grama

Nota 1: Este Laudo de Análise só pode ser reproduzido por inteiro, sem qualquer alteração. Reprodução Parcial, somente com prévia autorização da LS Analyses.

Nota 2: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita e se aplica somente a amostra colhida/recebida e parâmetros analisados.

Nota 3: A LS Analyses não assume qualquer responsabilidade legal, técnica ou comercial por produtos, processos ou lotes relacionados às amostras analisadas, sendo os relatórios emitidos válidos apenas para os materiais efetivamente recebidos e analisados.

Data de emissão do relatório: Santo André, 07/11/2025.

PWD DIGITAL SIGN

Lais Puls Ferretti

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

Verifique a autenticidade da assinatura.

Rua: Silva Jardim, 315 - Santa Terezinha - Santo André - SP
Cep: 09210-635 - Fone/Fax: (11) 4996-1947 - Cnpj 08.588.199/0001-22
www.isanalyses.com.br

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade
com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

Interbrands	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO	FT	012_BIS
	BISCOITO LEITE NATALINO	Revisão	02

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

CÓDIGO	DENOMINAÇÃO LEGAL	MARCA	PESO LÍQUIDO	ARTE
0209000507	Biscoito sabor leite	Santa Edwiges	100 g	

2. DADOS DO FABRICANTE

RAZÃO SOCIAL	CNPJ	ENDEREÇO
Interbrands Foods LTDA	00.288.948/0001-04	Rua Miro Velorazzo, nº 1661 - São Bernardo do Campo - SP - Brasil

3. FORMULAÇÃO

INGREDIENTES	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, ovo desidratado, emulsificante (lecitina), fermentos químicos (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e difosfato dissódico) e aromatizantes.

3.1 ALERGÊNICOS

INGREDIENTES ALERGÊNICOS	ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, OVO E SOJA. PODE CONTER LEITE, CEVADA, CENTEIO, AVEIA, AVELÃ, AMÊNDOA, AMENDOIM, TRITICALE, CASTANHA-DO-BRASIL, CASTANHA-DE-CAJU, NOZES E PISTACHE.

3.2 OUTRAS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS

ADVERTÊNCIA DE AROMAS	Contém aromatizante sintético idêntico ao natural.
ADVERTÊNCIA DE LACTOSE	Não aplicável.
ADVERTÊNCIA DE GLÚTEN	CONTÉM GLÚTEN.

3.3 INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 3 Porção: 30 g (11 unidades)			
	100 g	30 g	%VD*
Valor energético (kcal)	418	127	6
Carboidratos (g)	69	21	7
Açúcares totais (g)	27	8,2	
Açúcares adicionados (g)	26	7,8	16
Proteínas (g)	6,4	1,9	4
Gorduras totais (g)	13	3,9	6
Gorduras saturadas (g)	5,8	1,7	9
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,8	0,5	2
Sódio (mg)	296	89	4
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL



3.2 INFORMAÇÕES DE MARKETING

CLAIM	Não aplicável.

4. ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO ACABADO

4.1 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E SENSORIAIS

PARÂMETROS	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	REFERÊNCIA NORMATIVA
Textura	Crocante	-	Parâmetro interno
Odor	Característica aromatizado	-	Parâmetro interno
Sabor	Característico	-	Parâmetro interno
Cor	Levemente amarelado	-	Parâmetro interno
Umidade	Máx. 4,5	%	Parâmetro interno
Acidez	Máx. 2,5	%	Parâmetro interno

4.2 CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS

PARÂMETROS	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	REFERÊNCIA NORMATIVA
Fragmentos de insetos	Máx. 225	unidade/225 g	RDC Nº 623, 09/03/2022
Cinzas insolúveis em ácido	Máx. 1,5	%	RDC Nº 623, 09/03/2022
Ácaros mortos	Máx. 5	unidade/alíquota	RDC Nº 623, 09/03/2022

4.3 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÂMETROS	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	REFERÊNCIA NORMATIVA

Prova de Autenticidade válida até 15/02/2026

v4.0 - Dautin Blockchain certifica em 17/11/2025 16:46:05 que o documento de hash (SHA-256) d5d7550b0208f55fd07247b466926d20a75381c3d7c1b5f305edb1dc3e97d0b5 foi validado em 17/11/2025 16:35:24 através da transação blockchain 0xfe6690b7db716285261d99570c1cada4c9ca04416934432f1437a6dba068ba3c e pode ser verificado em https://www.dautin.com/FileCheck (NID: 296373)

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

Relatório de ensaio - 2162283

Dados do Cliente

Cliente: 1960 - W&C ALIMENTOS LTDA
Endereço: AV MARIO ZARA , 2910 - DIST INDUSTRIAL ANGINO MENDES - ESTIVA GERBI - SP CEP: 13.857-000
CNPJ: 10.362.443/0001-86

Dados da Amostra

Descrição: BISCOITO SABOR LEITE - MERRY CHRISTMAS - 100g
Marca: SANTA EDWIGES **Lote:** LN 0710
Validade: 2026-07-10

Dados da Coleta

Data da Coleta: 29/10/2025 **Responsável:** Cliente
Procedimento de Coleta: CLIENTE **Plano de Amostragem:** Importado da cotação: 245958

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 29/10/2025 **Condições de Recebimento:** ADEQUADA
Temperatura da Amostra (°C): -

Parâmetros Bacteriológico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	Método	Data da Ensaio:
Salmonella/25g	Ausente	Ausente	N/A	A/P	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual. Chapter 5. 2001	03/11/2025
Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	04/11/2025
Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	04/11/2025
Insetos inteiros mortos, exceto os indicativos de risco	<1	5 em 25g	1		IAL 4ºEd.	04/11/2025
Fragmentos de vidros	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	04/11/2025
Filmes plásticos	Ausência	Ausência	-	P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	04/11/2025
Estaf. coag. positiva 5000g	<10	5000	10	UFC/g	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 12. 2001	03/11/2025
Bolores e Leveduras	20	-	10	UFC/g	FDA BAM - Bacter. Analytical Manual, Chapter 18. 2001	03/11/2025
Bárbulas, exceto de pombo	<1	70 em 25g	1		IAL 4ºed.	04/11/2025
B. cereus g (3000)	<10	3000	10	UFC/g	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual. Chapter 14. 2001	03/11/2025
Areia ou Cinzas Insolúveis em Ácido	0,52	-	0,10	%	IAL - Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ª Edição	07/11/2025
Ácaros Mortos	<1	Máximo 5	1	-	AOAC Capítulo 16	04/11/2025

Parâmetros Físico-Químico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	Método	Data da Ensaio:
Valor Energético*	418	-	-	Kcal	RDC Nº360/2003. Segunda Versão Atualizada, 2005. RDC n°269, de 22 de setembro de 2005. RDC Nº 429, de 08 de outubro de 2020. Instrução Normativa nº 75, de 08 de outubro de 2020.	07/11/2025
Umidade	6,78	-	0,10	%	IAL - 4° edição - Cap. 4 - Item 012/IV	07/11/2025
Sódio (ICPE)*	296	-	0,25	mg/100g	MTFQ-002	07/11/2025
Sabor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	04/11/2025
Proteína*	6,4	-	0,20	g/100g	Instituto Adolfo Lutz - IV Ed.	07/11/2025
pH (Alimentos)	6,96	-	1,0	N/A	Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos – 4ºEd. IAL – Cap 4 – Item 017/IV	07/11/2025
Odor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	04/11/2025
Microscopia	Ausência de sujidades	Ausência de sujidades	-	N/A	Microscopia	04/11/2025
Macroscopia	Ausência de sujidades	-	-	N/A	Macroscopia	04/11/2025

Rua: Silva Jardim, 315 - Santa Terezinha - Santo André - SP
Cep: 09210-635 - Fone/Fax: (11) 4996-1947 - Cnpj 08.588.199/0001-22
www.isanalyses.com.br

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade
com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

Gordura Trans (Cromatografia Gasosa) *	0	-	0,05	g/100g	AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.06 (41.1.28A). AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.01 (32.2.02A). ISO 12966-2:2017	07/11/2025
Gordura Total*	13	-	0,25	g/100g	Métodos Analíticos Oficiais para Controle de Produtos de Origem Animal e seus Ingredientes - II Métodos Físico e Químicos - 1981. Cap. II-5/ AOAC Official Methods of Analysis. 21th ed. 2019. Method 932.06	07/11/2025
Gordura Saturada (Cromatografia Gasosa)**	5,8	-	0,05	g/100g	AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.06 (41.1.28A). AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.01 (32.2.02A). ISO 12966-2:2017	07/11/2025
Fragmentos de pelos de roedor	<1	10 em 50g	1	-	975.49 (16.14.05) AOAC	04/11/2025
Fragmentos de Insetos indicativo de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	<1	80	1	em 100g	972.32 (16.05.11)	04/11/2025
Fibra Alimentar*	1,8	-	0,50	g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. Method 991.43. 21st ed. 2019.	07/11/2025
Elementos Histológicos Identificadores das Composição	Presença	Presença	-	A/P	IAL 4°ed.	04/11/2025
Elementos histológicos estranhos ao produto	Ausência	Ausência	-	A/P	IAL 4°ed.	04/11/2025
Corante Vermelho 40*	Ausência	-	A/P	A/P	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005.	04/11/2025
Corante Bordeaux S*	Ausência	-	A/P	A/P	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005..	04/11/2025
Corante Azul Indigotina*	Ausência	-	A/P	A/P	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005.	04/11/2025
Corante Azul Brilhante*	Ausência	-	A/P	A/P	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005	04/11/2025
Corante Amarelo Tartrazina*	Ausência	-	A/P	A/P	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005.	04/11/2025
Corante Amarelo Crepúsculo*	Ausência	-	0,1	mg/L	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005.	04/11/2025
Cor (Alimentos)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	04/11/2025
Carboidrato *	69	-	-	g/100g	RDC Nº360/2003. Segunda Versão Atualizada, 2005. RDC n°269, de 22 de setembro de 2005. RDC Nº 429, de 08 de outubro de 2020. Instrução Normativa nº 75, de 08 de outubro de 2020.	07/11/2025
Aspecto (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	04/11/2025

*** Parâmetro terceirizado**

Conclusão

A amostra analisada apresenta condições satisfatórias de higiene, comparando o resultado obtido com o VMP (Valor máximo permitido).

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração da conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente e/ou parte interessada a aplicabilidade ou não das incertezas informadas.

Observações:

Rua: Silva Jardim, 315 - Santa Terezinha - Santo André - SP
Cep: 09210-635 - Fone/Fax: (11) 4996-1947 - Cnpj 08.588.199/0001-22
www.isanalyses.com.br

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade
com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

V.M.P: Valor Máximo Permitido (Tolerância para Amostra Indicativa)
N/A: Não se Aplica N/I: Não Informado
LQ: Limite de Quantificação
AP: Ausência ou Presença
UFC/g: Unidade Formadora de Colônia/grama
Nota 1: Este Laudo de Análise só pode ser reproduzido por inteiro, sem qualquer alteração. Reprodução Parcial, somente com prévia autorização da LS Analyses.

Nota 2: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita e se aplica somente a amostra colhida/recebida e parâmetros analisados.

Nota 3: A LS Analyses não assume qualquer responsabilidade legal, técnica ou comercial por produtos, processos ou lotes relacionados às amostras analisadas, sendo os relatórios emitidos válidos apenas para os materiais efetivamente recebidos e analisados.

Data de emissão do relatório: Santo André, 07/11/2025.

PWD DIGITAL SIGN

Lais Puls Ferretti

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

Verifique a autenticidade da assinatura.

Rua: Silva Jardim, 315 - Santa Terezinha - Santo André - SP
Cep: 09210-635 - Fone/Fax: (11) 4996-1947 - Cnpj 08.588.199/0001-22
www.isanalyses.com.br

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade
com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

Ensaios NBR ISO/IEC 17025
CRL 0491

Relatório de ensaio - 2162283 **A**

Dados do Cliente

Cliente: 1960 - W&C ALIMENTOS LTDA
Endereço: AV MARIO ZARA , 2910 - DIST INDUSTRIAL ANGINO MENDES - ESTIVA GERBI - SP CEP: 13.857-000
CNPJ: 10.362.443/0001-86

Dados da Amostra

Descrição: BISCOITO SABOR LEITE - MERRY CHRISTMAS - 100g
Marca: SANTA EDWIGES
Lote: LN 0710
Validade: 2026-07-10

Dados da Coleta

Data da Coleta: 29/10/2025
Responsável: Cliente
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Plano de Amostragem: Importado da cotação: 245958

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 29/10/2025
Condições de Recebimento: ADEQUADA
Temperatura da Amostra (°C): -

Parâmetros Bacteriológico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	U	Método	Data da Ensaio:
Contagem Total Padrão	60	-	10	UFC/g	5	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual. Chapter 3. 2001	03/11/2025
Coliformes Totais	<10	-	10	UFC/g	13	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4. 2002	03/11/2025
Coliformes Termotolerantes	<10	100	10	UFC/g	13	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4. 2002	03/11/2025

*** Parâmetro terceirizado | U = Incerteza de medição do método**

Conclusão

A amostra analisada apresenta condições satisfatórias de higiene, comparando o resultado obtido com o VMP (Valor máximo permitido).

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração da conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente e/ou parte interessada a aplicabilidade ou não das incertezas informadas.

Observações:
V.M.P: Valor Máximo Permitido (Tolerância para Amostra Indicativa)
N/A: Não se Aplica N/I: Não Informado
LQ: Limite de Quantificação
AP: Ausência ou Presença
UFC/g: Unidade Formadora de Colônia/grama

Nota 1: Este Laudo de Análise só pode ser reproduzido por inteiro, sem qualquer alteração. Reprodução Parcial, somente com prévia autorização da LS Analyses.

Nota 2: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita e se aplica somente a amostra colhida/recebida e parâmetros analisados.

Nota 3: A LS Analyses não assume qualquer responsabilidade legal, técnica ou comercial por produtos, processos ou lotes relacionados às amostras analisadas, sendo os relatórios emitidos válidos apenas para os materiais efetivamente recebidos e analisados.

Data de emissão do relatório: Santo André, 07/11/2025.

PWD DIGITAL SIGN

Lais Puls Ferretti

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

Verifique a autenticidade da assinatura.

Rua: Silva Jardim, 315 - Santa Terezinha - Santo André - SP
Cep: 09210-635 - Fone/Fax: (11) 4996-1947 - Cnpj 08.588.199/0001-22
www.lsanalyses.com.br

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade
com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

Montevergine	**PIQ – FICHA TÉCNICA DO PRODUTO**	Código: PIQ-05
ÁREA DE CONTROLE	**TORRONE COM AMENDOIM**	Revisão: 15
QUALIDADE		Data: 30/10/2025

Composição: Xarope de glicose, açúcar, amendoim torrado, clara de ovo pasteurizada, farinha de arroz, óleo de soja, aromatizante extrato natural de baunilha e emulsificante lecitina de soja. **NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM AMENDOIM E DERIVADOS DE OVO E SOJA. PODE CONTER CASTANHA DE CAJU, AVELÃ, E CASTANHA DO PARÁ.**

- **Características Sensoriais:**

Parâmetro	Especificação
Sabor	Próprio
Cor	Branco e bege
Odor	Característico
Aspecto Físico	Macio

Análises realizadas em todos os lotes.

- **Características Físico-químicas**

Parâmetro	Limites Máximo
*Atividade de água	< 0.65

* Análises realizadas em todos os lotes.

- **Características Microbiológicas**

Parâmetro	Limites Máximo
Salmonella/25g	Ausência
Enterobacteriaceae/g	$< 10^2$
Bolores e leveduras/g	$< 10^2$

Análises realizadas anualmente conforme a RDC n° 724, de 1° de julho de 2022 e IN n° 161, de 1° de julho de 2022.

Informação Nutricional

Porção: 20 g (2 torrones)			
	100g	**10g**	**%VD***
Valor energético (kcal)	409	41	2
Carboidratos (g)	77	7,7	3

INDÚSTRIA DE TORRONE N.S. DE MONTEVÉRGINE LTDA
www.montevergine.com.br
Fone SAC: 0800-161679 - sac@montevergine.com.br

Prova de Autenticidade válida até 11/02/2026

v4.0 - Dautin Blockchain certifica em 13/11/2025 15:39:48 que o documento de hash (SHA-256) 163b4a6c4ba818802026d88168b71b0579cdbe0fd1a31bb05fe0a5c4cbf6400b foi validado em 13/11/2025 15:38:09 através da transação blockchain 0x33aa96c256c01ab950f9a1e8d71de994dcb01ad1e9300936c5fa2b9f6de619d8 e pode ser verificado em https://www.dautin.com/FileCheck (NID: 295992)

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade
com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

Açucares Totais (g)	77	7,7	
Açucares Adicionados (g)	77	7,7	15
Proteínas (g)	4,8	0,5	1
Gorduras Totais (g)	8,9	0,9	1
Gorduras Saturadas (g)	1,3	0,1	1
Gorduras Trans (g)	0	0	0
Fibra Alimentar (g)	1,4	0,1	1
Sódio (mg)	11	1,1	0
***Percentual de valores diários fornecidos pela porção**			

Registro de Produto no Ministério da Saúde: Produto dispensado da obrigatoriedadede registro MS conforme Resolução n° 27 – ANVS/MS de 06/08/2010.

Vida Útil

10 meses, a partir da data de fabricação, sob condições adequadas de armazenagem.

Código de Faturamento

- 1612 - Torrone com amendoim 45g
- 1682 - Torrone com amendoim 50g
- 1611 - Torrone com amendoim 70g
- 1683 - Torrone com amendoim 80g
- 1613 - Torrone com amendoim 90g
- 1632 – Torrone com amendoim 135g
- 1615 - Torrone com amendoim 200g
- 1633 - Torrone com amendoim 270g
- 1686 - Torrone com amendoim 300g
- 1600 - Torrone com amendoim 500g
- 1638 - Torrone com amendoim 540g
- 1636 - Torrone com amendoim 840g
- 1690 - Torrone com amendoim 1000g
- 1639 - Torrone com amendoim 1080g
- 1637 - Torrone com amendoim 1440g
- 1773 - Torrone com amendoim 80g – Natal

Embalagem

Embalagem Primária:

- Embalagem Primária - Barra embalada individualmente em Filme PET+BOPP

Acondicionamento

Conservar em local seco, ventilado, longe de luz. Não expor ao calor.

Prova de Autenticidade válida até 11/02/2026

v4.0 - Dautin Blockchain certifica em 13/11/2025 15:39:48 que o documento de hash (SHA-256) 163b4a6c4ba818802026d88168b71b0579cdbe0fd1a31bb05fe0a5c4cbf6400b foi validado em 13/11/2025 15:38:09 através da transação blockchain 0x33aa96c256c01ab950f9a1e8d71de994dcb01ad1e9300936c5fa2b9f6de619d8 e pode ser verificado em https://www.dautin.com/FileCheck (NID: 295992)

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

Dautin Blockchain
Rua Dagoberto Nogueira, 100
Ed. Torre Azul - 11º Andar
Sala 1101, Centro, Itajaí - SC
(47) 3514-7599 | (47) 99748-2223
www.dautin.com | dautin@dautin.com

Prova de Autenticidade válida até 11/02/2026

CERTIFICADO DE PROVA DE AUTENTICIDADE ELETRÔNICA

A **Dautin Blockchain** CERTIFICA para os devidos fins de direito que, o arquivo digital especificado com o tipo documental **Autenticação** e representado pela função hash criptográfica conhecida como SHA-256, de código **163b4a6c4ba818802026d88168b71b0579cdbe0fd1a31bb05fe0a5c4cbf6400b** foi autenticado de acordo com as Legislações e normas vigentes[1] através da rede blockchain Ethereum Classic, sob o identificador único denominado NID **295992** dentro do sistema.

A autenticação eletrônica do documento intitulado **"Ficha Técnica - Torrone_AT - Montevergine"**, cujo assunto é descrito como **"Ficha Técnica - Torrone_AT - Montevergine"**, faz prova de que em **13/11/2025 15:37:36**, o responsável **W&C Alimentos Eireli (10.362.443/0001-86)** tinha posse do arquivo com as mesmas características que foram reproduzidas na prova de autenticidade, sendo de W&C Alimentos Eireli a responsabilidade, única e exclusiva, pela idoneidade do documento apresentado a Dautin Blockchain

Este CERTIFICADO foi emitido em **13/11/2025 15:39:49** através do sistema de autenticação eletrônica da empresa Dautin Blockchain de acordo com o Art. 10, § 2º da MP 2200-2/2001, Art. 107 do Código Cívil e Art. 411, em seus §§ 2º e 3º do Código de Processo Civil, estando dessa maneira de acordo para o cumprimento do Decreto 10278/2020.

Para mais informações sobre a operação acesse o site **https://www.dautin.com** e informe o código da transação blockchain **0x33aa96c256c01ab950f9a1e8d71de994dcb01ad1e9300936c5fa2b9f6de619d8**.
Também é possível acessar a consulta através da rede blockchain em **https://blockscout.com/etc/mainnet/**

[1] Legislação Vigente: Medida Provisória nº 2200-2/2001, Código Civil e Código de Processo Civil.

DAUTIN
BLOCKCHAIN

Presidência da República Casa Civil
Subchefia para Assuntos Jurídicos
MEDIDA PROVISÓRIA 2.200-2
DE 24 DE AGOSTO DE 2001.

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade
com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

Relatório de ensaio - 2162307

Dados do Cliente

Cliente: 1960 - W&C ALIMENTOS LTDA
Endereço: AV MARIO ZARA , 2910 - DIST INDUSTRIAL ANGINO MENDES - ESTIVA GERBI - SP CEP: 13.857-000
CNPJ: 10.362.443/0001-86

Dados da Amostra

Descrição: TORRONE COM AMENDOIM - 80g
Marca: MONTEVERGINE **Lote:** 1606
Validade: 2026-03-01

Dados da Coleta

Data da Coleta: 29/10/2025 **Responsável:** Cliente
Procedimento de Coleta: CLIENTE **Plano de Amostragem:** Importado da cotação: 245958

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 29/10/2025 **Condições de Recebimento:** ADEQUADA
Temperatura da Amostra (°C): -

Parâmetros Bacteriológico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	Método	Data da Ensaio:
Salmonella/25g	Ausente	Ausente	N/A	A/P	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual. Chapter 5. 2001	06/11/2025
Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	04/11/2025
Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	04/11/2025
Insetos inteiros mortos, exceto os indicativos de risco	<1	5 em 25g	1		IAL 4ºEd.	04/11/2025
Fragmentos de vidros	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	04/11/2025
Filmes plásticos	Ausência	Ausência	-	P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	04/11/2025
Estaf. coag. positiva 5000g	<10	5000	10	UFC/g	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 12. 2001	03/11/2025
Bolores e Leveduras	<10	-	10	UFC/g	FDA BAM - Bacter. Analytical Manual, Chapter 18. 2001	06/11/2025
Bárbulas, exceto de pombo	<1	70 em 25g	1		IAL 4ºed.	04/11/2025
B. cereus g (3000)	<10	3000	10	UFC/g	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual. Chapter 14. 2001	03/11/2025
Areia ou Cinzas Insolúveis em Ácido	0,60	-	0,10	%	IAL - Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ª Edição	06/11/2025
Ácaros Mortos	<1	Máximo 5	1	-	AOAC Capítulo 16	04/11/2025

Parâmetros Físico-Químico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	Método	Data da Ensaio:
Valor Energético*	409	-	-	Kcal	RDC Nº360/2003. Segunda Versão Atualizada, 2005. RDC n°269, de 22 de setembro de 2005. RDC Nº 429, de 08 de outubro de 2020. Instrução Normativa nº 75, de 08 de outubro de 2020.	06/11/2025
Umidade	7,24	-	0,10	%	IAL - 4° edição - Cap. 4 - Item 012/IV	06/11/2025
Sódio (ICPE)*	11	-	0,25	mg/100g	MTFQ-002	06/11/2025
Sabor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	04/11/2025
Proteína*	4,8	-	0,20	g/100g	Instituto Adolfo Lutz - IV Ed.	06/11/2025
pH (Alimentos)	6,50	-	1,0	N/A	Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos – 4ºEd. IAL – Cap 4 – Item 017/IV	06/11/2025
Odor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	04/11/2025
Microscopia	Ausência de sujidades	Ausência de sujidades	-	N/A	Microscopia	04/11/2025
Macroscopia	Ausência de sujidades	-	-	N/A	Macroscopia	04/11/2025

Rua: Silva Jardim, 315 - Santa Terezinha - Santo André - SP
Cep: 09210-635 - Fone/Fax: (11) 4996-1947 - Cnpj 08.588.199/0001-22
www.isanalyses.com.br

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade
com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

Gordura Trans (Cromatografia Gasosa) *	0	-	0,05	g/100g	AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.06 (41.1.28A). AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.01 (32.2.02A). ISO 12966-2:2017	06/11/2025
Gordura Total*	8,9	-	0,25	g/100g	Métodos Analíticos Oficiais para Controle de Produtos de Origem Animal e seus Ingredientes - II Métodos Físico e Químicos - 1981. Cap. II-5/ AOAC Official Methods of Analysis. 21th ed. 2019. Method 932.06	06/11/2025
Gordura Saturada (Cromatografia Gasosa)**	1,3	-	0,05	g/100g	AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.06 (41.1.28A). AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.01 (32.2.02A). ISO 12966-2:2017	06/11/2025
Fragmentos de pelos de roedor	<1	10 em 50g	1	-	975.49 (16.14.05) AOAC	04/11/2025
Fragmentos de Insetos indicativo de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	<1	80	1	em 100g	972.32 (16.05.11)	04/11/2025
Fibra Alimentar*	1,4	-	0,50	g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. Method 991.43. 21st ed. 2019.	06/11/2025
Elementos Histológicos Identificadores das Composição	Presença	Presença	-	A/P	IAL 4°ed.	04/11/2025
Elementos histológicos estranhos ao produto	Ausência	Ausência	-	A/P	IAL 4°ed.	04/11/2025
Corante Vermelho 40*	Ausência	-	A/P	A/P	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005.	04/11/2025
Corante Bordeaux S*	Ausência	-	A/P	A/P	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005..	04/11/2025
Corante Azul Indigotina*	Ausência	-	A/P	A/P	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005.	04/11/2025
Corante Azul Brilhante*	Ausência	-	A/P	A/P	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005	04/11/2025
Corante Amarelo Tartrazina*	Ausência	-	A/P	A/P	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005.	04/11/2025
Corante Amarelo Crepúsculo*	Ausência	-	0,1	mg/L	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005.	04/11/2025
Cor (Alimentos)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	04/11/2025
Carboidrato *	77	-	-	g/100g	RDC Nº360/2003. Segunda Versão Atualizada, 2005. RDC n°269, de 22 de setembro de 2005. RDC Nº 429, de 08 de outubro de 2020. Instrução Normativa nº 75, de 08 de outubro de 2020.	06/11/2025
Aspecto (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	04/11/2025

*** Parâmetro terceirizado**

Conclusão

A amostra analisada apresenta condições satisfatórias de higiene, comparando o resultado obtido com o VMP (Valor máximo permitido).

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração da conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente e/ou parte interessada a aplicabilidade ou não das incertezas informadas.

Observações:

Rua: Silva Jardim, 315 - Santa Terezinha - Santo André - SP
Cep: 09210-635 - Fone/Fax: (11) 4996-1947 - Cnpj 08.588.199/0001-22
www.lsanalyses.com.br

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade
com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

V.M.P: Valor Máximo Permitido (Tolerância para Amostra Indicativa)
N/A: Não se Aplica N/I: Não Informado
LQ: Limite de Quantificação
AP: Ausência ou Presença
UFC/g: Unidade Formadora de Colônia/grama
Nota 1: Este Laudo de Análise só pode ser reproduzido por inteiro, sem qualquer alteração. Reprodução Parcial, somente com prévia autorização da LS Analyses.

Nota 2: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita e se aplica somente a amostra colhida/recebida e parâmetros analisados.

Nota 3: A LS Analyses não assume qualquer responsabilidade legal, técnica ou comercial por produtos, processos ou lotes relacionados às amostras analisadas, sendo os relatórios emitidos válidos apenas para os materiais efetivamente recebidos e analisados.

Data de emissão do relatório: Santo André, 07/11/2025.

PWD DIGITAL SIGN

Lais Puls Ferretti

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

Verifique a autenticidade da assinatura.

Rua: Silva Jardim, 315 - Santa Terezinha - Santo André - SP
Cep: 09210-635 - Fone/Fax: (11) 4996-1947 - Cnpj 08.588.199/0001-22
www.isanalyses.com.br

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade
com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

Ensaios NBR ISO/IEC 17025
CRL 0491

Relatório de ensaio - 2162307 **A**

Dados do Cliente

Cliente: 1960 - W&C ALIMENTOS LTDA
Endereço: AV MARIO ZARA , 2910 - DIST INDUSTRIAL ANGINO MENDES - ESTIVA GERBI - SP CEP: 13.857-000
CNPJ: 10.362.443/0001-86

Dados da Amostra

Descrição: TORRONE COM AMENDOIM - 80g
Marca: MONTEVERGINE **Lote:** 1606
Validade: 2026-03-01

Dados da Coleta

Data da Coleta: 29/10/2025 **Responsável:** Cliente
Procedimento de Coleta: CLIENTE **Plano de Amostragem:** Importado da cotação: 245958

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 29/10/2025 **Condições de Recebimento:** ADEQUADA
Temperatura da Amostra (°C): -

Parâmetros Bacteriológico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	U	Método	Data da Ensaio:
Contagem Total Padrão	<10	-	10	UFC/g	5	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual. Chapter 3. 2001	06/11/2025
Coliformes Totais	<10	-	10	UFC/g	13	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4. 2002	06/11/2025
Coliformes Termotolerantes	<10	100	10	UFC/g	13	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4. 2002	06/11/2025

*** Parâmetro terceirizado | U = Incerteza de medição do método**

Conclusão

A amostra analisada apresenta condições satisfatórias de higiene, comparando o resultado obtido com o VMP (Valor máximo permitido).

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração da conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente e/ou parte interessada a aplicabilidade ou não das incertezas informadas.

Observações:
V.M.P: Valor Máximo Permitido (Tolerância para Amostra Indicativa)
N/A: Não se Aplica N/I: Não Informado
LQ: Limite de Quantificação
AP: Ausência ou Presença
UFC/g: Unidade Formadora de Colônia/grama
Nota 1: Este Laudo de Análise só pode ser reproduzido por inteiro, sem qualquer alteração. Reprodução Parcial, somente com prévia autorização da LS Analyses.

Nota 2: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita e se aplica somente a amostra colhida/recebida e parâmetros analisados.

Nota 3: A LS Analyses não assume qualquer responsabilidade legal, técnica ou comercial por produtos, processos ou lotes relacionados às amostras analisadas, sendo os relatórios emitidos válidos apenas para os materiais efetivamente recebidos e analisados.

Data de emissão do relatório: Santo André, 07/11/2025.

PWD DIGITAL SIGN

Lais Puls Ferretti

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

Verifique a autenticidade da assinatura.

Rua: Silva Jardim, 315 - Santa Terezinha - Santo André - SP
Cep: 09210-635 - Fone/Fax: (11) 4996-1947 - Cnpj 08.588.199/0001-22
www.isanalyses.com.br

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade
com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

DON GUERRIER	Ficha Técnica de Produto Acabado	Data emissão:	16/07/2013
		Data revisão:	21/10/2025
		Rev. 06	Pág. 1 / 1

FT_GQ_02 Palha Trufada Tradicional

1. **DESCRIÇÃO:** Chocolate ao leite com recheio de trufa tradicional e biscoito.

2. **INGREDIENTES:** Chocolate ao leite (açúcar, massa de cacau, manteiga de cacau, leite em pó integral, soro de leite em pó, gordura de palma, emulsificantes: lecitina de soja e poliricinoleato de poliglicerol e aromatizante); biscoito (farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura de palma, sorbitol, fermento químico, bicarbonato de sódio e emulsificante lecitina de soja); umectante sorbitol e conservante sorbato de potássio. **ALÉRGICOS: CONTEM LEITE E DERIVADOS DE TRIGO E DE SOJA. PODE CONTER AMENDOIM. CONTÉM GLÚTEN.**

3. **CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:** Cor, sabor e odor característicos.

4. **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**
   RDC nº12 de 2 de janeiro de 2001- ANVISA)

Micro-organismo	Máximo
Coliformes a 45°C	10 UFC/g
Estaf. coag. positiva	10^2 UFC/g
Salmonella sp	Ausente em 25g

5. **INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**
   Porção por embalagem: 1 porção – Por 100g (25g, 6%VC*): Valor energético 444kcal (111 kcal; 6%) - Carboidratos 56g (14g, 5), dos quais: Açúcares totais 40g (10g, -); Açúcares adicionados 28g (7g, 14%) - Proteínas 4g (1g, 2%) - Gorduras totais 20g (5g, 8%) - Gorduras saturadas 12g (23g, 15%); Gorduras trans 0g (0g, 0%); Fibra alimentar 2,4 (0,6g, 2%); Sódio 108 mg (27mg,1%). * Percentual de valores diários fornecidos pela porção.
   ALTO EM AÇÚCAR ADICIONADO GORDURA SATURADA

6. **EMBALAGEM:** A embalagem que envolve o produto (25g) é plástico laminado bopp. A caixa transporte é de papelão ondulado atóxico e cada caixa contém 200 unidades de palha.

7. **ARMAZENAMENTO:** Conservar em local seco e fresco.

8. **TRANSPORTE:** Cuidado no manuseio. Não transportar com carga não alimentícia ou com carga alimentícia com odores fortes.

9. **VALIDADE:** Seis meses a partir da data de fabricação, sob condições de armazenagem recomendadas.

Elaborado por: Leili Guerreiro Engenheira de Alimentos – CREA: 5069904696 (Responsável técnica)	Leili Guerreiro Digitally signed by Leili Guerreiro Date: 2025.10.23 13:29:13 -07'00'
Aprovado por: Ana Paula Barros de Almeida Garantia da Qualidade	

Prova de Autenticidade válida até 04/02/2026

v4.0 - Dautin Blockchain certifica em 06/11/2025 20:19:24 que o documento de hash (SHA-256)
9321a47a83964accf4c3eafcaedeaa5cdcc41a00e46cab9e145c96a39a76f2a5 foi validado em 06/11/2025 20:16:11 através da transação blockchain
0xa6e0b894a3a3b6cb0d8af318162fae813386dd09b7004bb83178bcc02f1c78ee e pode ser verificado em https://www.dautin.com/FileCheck (NID: 294898)

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade
com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

Dautin Blockchain
Rua Dagoberto Nogueira, 100
Ed. Torre Azul - 11º Andar
Sala 1101, Centro, Itajaí - SC
(47) 3514-7599 | (47) 99748-2223
www.dautin.com | dautin@dautin.com

Prova de Autenticidade válida até 04/02/2026

CERTIFICADO DE PROVA DE AUTENTICIDADE ELETRÔNICA

A **Dautin Blockchain** CERTIFICA para os devidos fins de direito que, o arquivo digital especificado com o tipo documental **Autenticação** e representado pela função hash criptográfica conhecida como SHA-256, de código **9321a47a83964accf4c3eafcaedeaa5cdcc41a00e46cab9e145c96a39a76f2a5** foi autenticado de acordo com as Legislações e normas vigentes[1] através da rede blockchain Ethereum Classic, sob o identificador único denominado NID **294898** dentro do sistema.

A autenticação eletrônica do documento intitulado **"Ficha Técnica - Palha Trufada - Don Guerrier"**, cujo assunto é descrito como **"Ficha Técnica - Palha Trufada - Don Guerrier"**, faz prova de que em **06/11/2025 20:14:32**, o responsável **W&C Alimentos Eireli (10.362.443/0001-86)** tinha posse do arquivo com as mesmas características que foram reproduzidas na prova de autenticidade, sendo de W&C Alimentos Eireli a responsabilidade, única e exclusiva, pela idoneidade do documento apresentado a Dautin Blockchain

Este CERTIFICADO foi emitido em **06/11/2025 20:19:24** através do sistema de autenticação eletrônica da empresa Dautin Blockchain de acordo com o Art. 10, § 2º da MP 2200-2/2001, Art. 107 do Código Cívil e Art. 411, em seus §§ 2º e 3º do Código de Processo Civil, estando dessa maneira de acordo para o cumprimento do Decreto 10278/2020.

Para mais informações sobre a operação acesse o site **https://www.dautin.com** e informe o código da transação blockchain **0xa6e0b894a3a3b6cb0d8af318162fae813386dd09b7004bb83178bcc02f1c78ee**.
Também é possível acessar a consulta através da rede blockchain em **https://blockscout.com/etc/mainnet/**

[1] Legislação Vigente: Medida Provisória nº 2200-2/2001, Código Civil e Código de Processo Civil.

DAUTIN BLOCKCHAIN

Presidência da República Casa Civil
Subchefia para Assuntos Jurídicos
MEDIDA PROVISÓRIA 2.200-2
DE 24 DE AGOSTO DE 2001.

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade
com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

Relatório de ensaio - 2162305

Dados do Cliente

Cliente: 1960 - W&C ALIMENTOS LTDA
Endereço: AV MARIO ZARA , 2910 - DIST INDUSTRIAL ANGINO MENDES - ESTIVA GERBI - SP CEP: 13.857-000
CNPJ: 10.362.443/0001-86

Dados da Amostra

Descrição: PALHA TRUFADA TRADICIONAL - 25g
Marca: DON GUERRIER **Lote:** 68762
Validade: 2028-01-02

Dados da Coleta

Data da Coleta: 29/10/2025 **Responsável:** Cliente
Procedimento de Coleta: CLIENTE **Plano de Amostragem:** Importado da cotação: 245958

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 29/10/2025 **Condições de Recebimento:** ADEQUADA
Temperatura da Amostra (ºC): -

Parâmetros Bacteriológico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	Método	Data da Ensaio:
Salmonella/25g	Ausente	Ausente	N/A	A/P	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual. Chapter 5. 2001	03/11/2025
Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	04/11/2025
Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	04/11/2025
Insetos inteiros mortos, exceto os indicativos de risco	<1	5 em 25g	1		IAL 4ºEd.	04/11/2025
Fragmentos de vidros	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	04/11/2025
Filmes plásticos	Ausência	Ausência	-	P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	04/11/2025
Estaf. coag. positiva 5000g	<10	5000	10	UFC/g	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 12. 2001	03/11/2025
Bolores e Leveduras	200	-	10	UFC/g	FDA BAM - Bacter. Analytical Manual, Chapter 18. 2001	03/11/2025
Bárbulas, exceto de pombo	<1	70 em 25g	1		IAL 4ºed.	04/11/2025
B. cereus g (3000)	<10	3000	10	UFC/g	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual. Chapter 14. 2001	03/11/2025
Areia ou Cinzas Insolúveis em Ácido	0,74	-	0,10	%	IAL - Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ª Edição	06/11/2025
Ácaros Mortos	<1	Máximo 5	1	-	AOAC Capítulo 16	04/11/2025

Parâmetros Físico-Químico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	Método	Data da Ensaio:
Valor Energético*	444	-	-	Kcal	RDC Nº360/2003. Segunda Versão Atualizada, 2005. RDC n°269, de 22 de setembro de 2005. RDC Nº 429, de 08 de outubro de 2020. Instrução Normativa nº 75, de 08 de outubro de 2020.	06/11/2025
Umidade	4,86	-	0,10	%	IAL - 4° edição - Cap. 4 - Item 012/IV	06/11/2025
Sódio (ICPE)*	108	-	0,25	mg/100g	MTFQ-002	06/11/2025
Sabor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	04/11/2025
Proteína*	4	-	0,20	g/100g	Instituto Adolfo Lutz - IV Ed.	06/11/2025
pH (Alimentos)	6,22	-	1,0	N/A	Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos – 4ºEd. IAL – Cap 4 – Item 017/IV	06/11/2025
Odor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	04/11/2025
Microscopia	Ausência de sujidades	Ausência de sujidades	-	N/A	Microscopia	04/11/2025
Macroscopia	Ausência de sujidades	-	-	N/A	Macroscopia	04/11/2025

Rua: Silva Jardim, 315 - Santa Terezinha - Santo André - SP
Cep: 09210-635 - Fone/Fax: (11) 4996-1947 - Cnpj 08.588.199/0001-22
www.isanalyses.com.br

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade
com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

Gordura Trans (Cromatografia Gasosa) *	0	-	0,05	g/100g	AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.06 (41.1.28A). AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.01 (32.2.02A). ISO 12966-2:2017	06/11/2025
Gordura Total*	20	-	0,25	g/100g	Métodos Analíticos Oficiais para Controle de Produtos de Origem Animal e seus Ingredientes - II Métodos Físico e Químicos - 1981. Cap. II-5/ AOAC Official Methods of Analysis. 21th ed. 2019. Method 932.06	06/11/2025
Gordura Saturada (Cromatografia Gasosa)**	12	-	0,05	g/100g	AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.06 (41.1.28A). AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.01 (32.2.02A). ISO 12966-2:2017	06/11/2025
Fragmentos de pelos de roedor	<1	10 em 50g	1	-	975.49 (16.14.05) AOAC	04/11/2025
Fragmentos de Insetos indicativo de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	<1	80	1	em 100g	972.32 (16.05.11)	04/11/2025
Fibra Alimentar*	2,4	-	0,50	g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. Method 991.43. 21st ed. 2019.	06/11/2025
Elementos Histológicos Identificadores das Composição	Presença	Presença	-	A/P	IAL 4°ed.	04/11/2025
Elementos histológicos estranhos ao produto	Ausência	Ausência	-	A/P	IAL 4°ed.	04/11/2025
Corante Vermelho 40*	Ausência	-	A/P	A/P	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005.	04/11/2025
Corante Bordeaux S*	Ausência	-	A/P	A/P	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005..	04/11/2025
Corante Azul Indigotina*	Ausência	-	A/P	A/P	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005.	04/11/2025
Corante Azul Brilhante*	Ausência	-	A/P	A/P	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005	04/11/2025
Corante Amarelo Tartrazina*	Ausência	-	A/P	A/P	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005.	04/11/2025
Corante Amarelo Crepúsculo*	Ausência	-	0,1	mg/L	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005.	04/11/2025
Cor (Alimentos)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	04/11/2025
Carboidrato *	55	-	-	g/100g	RDC Nº360/2003. Segunda Versão Atualizada, 2005. RDC n°269, de 22 de setembro de 2005. RDC Nº 429, de 08 de outubro de 2020. Instrução Normativa nº 75, de 08 de outubro de 2020.	06/11/2025
Aspecto (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	04/11/2025

*** Parâmetro terceirizado**

Conclusão

A amostra analisada apresenta condições satisfatórias de higiene, comparando o resultado obtido com o VMP (Valor máximo permitido).

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração da conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente e/ou parte interessada a aplicabilidade ou não das incertezas informadas.

Observações:

Rua: Silva Jardim, 315 - Santa Terezinha - Santo André - SP
Cep: 09210-635 - Fone/Fax: (11) 4996-1947 - Cnpj 08.588.199/0001-22
www.lsanalyses.com.br

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade
com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

V.M.P: Valor Máximo Permitido (Tolerância para Amostra Indicativa)
N/A: Não se Aplica N/I: Não Informado
LQ: Limite de Quantificação
AP: Ausência ou Presença
UFC/g: Unidade Formadora de Colônia/grama
Nota 1: Este Laudo de Análise só pode ser reproduzido por inteiro, sem qualquer alteração. Reprodução Parcial, somente com prévia autorização da LS Analyses.

Nota 2: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita e se aplica somente a amostra colhida/recebida e parâmetros analisados.

Nota 3: A LS Analyses não assume qualquer responsabilidade legal, técnica ou comercial por produtos, processos ou lotes relacionados às amostras analisadas, sendo os relatórios emitidos válidos apenas para os materiais efetivamente recebidos e analisados.

Data de emissão do relatório: Santo André, 07/11/2025.

PWD DIGITAL SIGN

Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti
Eng. Química – CRQ IV nº 04300114

Verifique a autenticidade da assinatura.

Rua: Silva Jardim, 315 - Santa Terezinha - Santo André - SP
Cep: 09210-635 - Fone/Fax: (11) 4996-1947 - Cnpj 08.588.199/0001-22
www.isanalyses.com.br

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade
com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

Ensaios NBR ISO/IEC 17025
CRL 0491

Relatório de ensaio - 2162305 **A**

Dados do Cliente

Cliente: 1960 - W&C ALIMENTOS LTDA
Endereço: AV MARIO ZARA , 2910 - DIST INDUSTRIAL ANGINO MENDES - ESTIVA GERBI - SP CEP: 13.857-000
CNPJ: 10.362.443/0001-86

Dados da Amostra

Descrição: PALHA TRUFADA TRADICIONAL - 25g
Marca: DON GUERRIER **Lote:** 68762
Validade: 2028-01-02

Dados da Coleta

Data da Coleta: 29/10/2025 **Responsável:** Cliente
Procedimento de Coleta: CLIENTE **Plano de Amostragem:** Importado da cotação: 245958

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 29/10/2025 **Condições de Recebimento:** ADEQUADA
Temperatura da Amostra (°C): -

Parâmetros Bacteriológico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	U	Método	Data da Ensaio:
Contagem Total Padrão	30	-	10	UFC/g	5	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual. Chapter 3. 2001	03/11/2025
Coliformes Totais	<10	-	10	UFC/g	13	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4. 2002	03/11/2025
Coliformes Termotolerantes	<10	100	10	UFC/g	13	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4. 2002	03/11/2025

*** Parâmetro terceirizado | U = Incerteza de medição do método**

Conclusão

A amostra analisada apresenta condições satisfatórias de higiene, comparando o resultado obtido com o VMP (Valor máximo permitido).

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração da conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente e/ou parte interessada a aplicabilidade ou não das incertezas informadas.

Observações:
V.M.P: Valor Máximo Permitido (Tolerância para Amostra Indicativa)
N/A: Não se Aplica N/I: Não Informado
LQ: Limite de Quantificação
AP: Ausência ou Presença
UFC/g: Unidade Formadora de Colônia/grama

Nota 1: Este Laudo de Análise só pode ser reproduzido por inteiro, sem qualquer alteração. Reprodução Parcial, somente com prévia autorização da LS Analyses.

Nota 2: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita e se aplica somente a amostra colhida/recebida e parâmetros analisados.

Nota 3: A LS Analyses não assume qualquer responsabilidade legal, técnica ou comercial por produtos, processos ou lotes relacionados às amostras analisadas, sendo os relatórios emitidos válidos apenas para os materiais efetivamente recebidos e analisados.

Data de emissão do relatório: Santo André, 07/11/2025.

PWD DIGITAL SIGN

Lais Puls Ferretti

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

Verifique a autenticidade da assinatura.

Rua: Silva Jardim, 315 - Santa Terezinha - Santo André - SP
Cep: 09210-635 - Fone/Fax: (11) 4996-1947 - Cnpj 08.588.199/0001-22
www.isanalyses.com.br

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade
com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

Características Organolépticas:

Biscoitos doces e crocantes, acrescidos de gotas sabor chocolate meio amargo e gotas de chocolate ao leite.

1. Informações painel principal

- **Designação:**

BISCOITO COOKIE → (tamanho mín. 2,0mm, legível e com cor contrastante com o fundo)

- **Descrição de Peso:**

PESO LÍQ. 10 g → (tamanho mín. 2,5 mm)
PESO LÍQ. 24 g → (tamanho mín. 2,5 mm)
PESO LÍQ. 60 g → (tamanho mín. 3,5 mm)
PESO LÍQ. 100 g → (tamanho mín. 3,5 mm)
PESO LÍQ. 720 g CONTÉM 12 UNIDADES DE 60 g → (tamanho mín. 4,5 mm)

CLAIMS/ LOCALIZAÇÃO – Em produtos com rotulagem nutricional frontal (FOP), as alegações nutricionais e expressões que indicam a adição de nutrientes essenciais **não poderão estar localizadas na metade superior do painel principal**, nem poderão **utilizar caracteres de tamanho superior àqueles empregados na rotulagem nutricional frontal** (RDC 429/20 Artigo 30).

- **Declaração Aromatizantes:**

CONTÉM AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL → (tamanho mín.1,0 mm, legível, cor contrastante com o fundo).

- **Quando houver ilustração:**

FOTO ILUSTRATIVA → (tamanho mínimo 1,0mm - frase deve ser colocada em todos os painéis que contenham ilustração do produto).

- **Selos/ Rotulagem nutricional frontal (FOP)**











ATENÇÃO: A rotulagem nutricional frontal deverá ser inserida obrigatoriamente no painel principal do rótulo. Caso o produto possua mais de um painel principal, a rotulagem nutricional frontal deverá ser aplicada em ambos.

INSTRUÇÕES PARA APLICAÇÃO DOS SELOS DE ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL (FOP):

Tipografia: deverá ser empregado impressão em **cor 100% preta num fundo branco**;

Localização: **metade superior do painel principal**, em uma única superfície contínua;

Orientação: **mesma orientação do texto** das demais informações veiculadas no rótulo;

Modelos: utilizar **obrigatoriamente** os modelos definidos no Anexo XVII da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020, conforme o caso, observando os requisitos específicos de formatação definidos no Anexo XVIII da referida IN.

ATENÇÃO: a rotulagem nutricional frontal **não poderá estar disposta** em locais encobertos, removíveis pela abertura do lacre ou de difícil visualização, como áreas de selagem e de torção. A área mínima da rotulagem nutricional frontal deverá ser determinada pelo percentual de ocupação do painel principal, definido no Anexo XVIII da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020.

Prova de Autenticidade válida até 11/02/2026

v4.0 - Dautin Blockchain certifica em 13/11/2025 13:41:34 que o documento de hash (SHA-256) 8d6c7d517a4d4ac275d932ddff98ecef2d6338a9617bc2c8547706595fc950f1 foi validado em 13/11/2025 11:45:08 através da transação blockchain [illegible] (NID: 295895)

Autentique documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

Nos casos em que o percentual de ocupação do painel principal implicar o uso de fontes inferiores ao tamanho mínimo ou superiores ao tamanho máximo, a área mínima da rotulagem nutricional frontal deve ser determinada pelo tamanho mínimo ou máximo das fontes.

2. Informações painéis secundários

• **Unidade fabril:**

FABRICADO POR: **PANDURATA ALIMENTOS LTDA.** RUA JOSÉ ANTÔNIO PEREIRA PASSOS, 899 – EXTREMA – MG, CEP 37640-000 - CNPJ: 70.940.994/0052-51. **INDÚSTRIA BRASILEIRA.** (tamanho mínimo 1,0 mm)

ATENÇÃO: PARA EMBALAGENS 10g E 60g:

- A ADVERTÊNCIA: "CONTÉM GLÚTEN" DEVE ESTAR EM CAIXA ALTA, NEGRITO E COM 1,4 mm DE TAMANHO REAL.

- AS ADVERTÊNCIAS: "CONTÉM LACTOSE" E DE ALERGÊNICOS DEVERÃO ESTAR EM CAIXA ALTA, NEGRITO E COM 1,2 mm DE TAMANHO REAL.

ATENÇÃO: PARA EMBALAGENS 100g E 720g:

- A ADVERTÊNCIA: "CONTÉM GLÚTEN" DEVE ESTAR EM CAIXA ALTA, NEGRITO E COM 2,2 mm DE TAMANHO REAL.

- AS ADVERTÊNCIAS: "CONTÉM LACTOSE" E DE ALERGÊNICOS DEVERÃO ESTAR EM CAIXA ALTA, NEGRITO E COM 2,0 mm DE TAMANHO REAL.

AS ADVERTÊNCIAS ACIMA NÃO PODERÃO ESTAR DISPOSTAS EM LOCAIS ENCOBERTOS, REMOVÍVEIS PELA ABERTURA DO LACRE OU DE DIFÍCIL VISUALIZAÇÃO, COMO ÁREAS DE SELAGEM E DE TORÇÃO.

ATENÇÃO:

A LISTA DE INGREDIENTES DEVERÁ ESTAR LOCALIZADA EM UMA ÚNICA SUPERFÍCIE CONTÍNUA DA EMBALAGEM E NO MESMO PAINEL DA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (artigo 14 - RDC 429/20).

• **Ingredientes** → (tamanho mínimo 1,0 mm)

INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, GOTAS SABOR CHOCOLATE MEIO AMARGO (AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, CACAU EM PÓ, EMULSIFICANTE: LECITINA DE SOJA E AROMATIZANTES), GOTAS DE CHOCOLATE AO LEITE, SAL, AÇÚCAR INVERTIDO, FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE AMÔNIO, DIFOSFATO DISSÓDICO E BICARBONATO DE SÓDIO, AROMATIZANTES E EMULSIFICANTE: LECITINA DE SOJA. **CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS, DERIVADOS DE SOJA E DE TRIGO. PODE CONTER: AMÊNDOAS, AMENDOIM, AVEIA, AVELÃS, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-PARÁ, CENTEIO, CEVADA, OVOS E PISTACHE. A VALIDADE MENCIONADA REFERE-SE AO PRODUTO AINDA FECHADO, DESDE QUE, CONSERVADO EM LOCAL SECO, FRESCO E INODORO. CONSUMIR LOGO APÓS ABERTO. VALIDADE IMPRESSA NA EMBALAGEM.**

• **Outras informações:** → (tamanho mínimo 1,0 mm)

- Símbolo do SAC



- Box validade:

VÁLIDO ATÉ: → (tamanho mín. 1,5mm)

- Cód. de barras: → (Inserir o código da FT na melhor área, próximo ao cód. de barras com tamanho de 1,0mm, segue exemplo abaixo)

Espaço para o cód. de barras

Prova de Autenticidade válida até 11/02/2026

v4.0 - Dautin Blockchain certifica em 13/11/2025 13:41:34 que o documento de hash (SHA-256) 8d6e7d517a4d4ac275d932ddff98ecef2d6338a9617be2e8547706595fc950f1 foi validado em 13/11/2025 11:45:08 através da transação blockchain [illegible] (NID: 295895)

Autentique documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

3. Informação Nutricional: → (tamanho mínimo 1,0 mm)

ATENÇÃO:

A TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL DEVERÁ ESTAR LOCALIZADA EM UMA ÚNICA SUPERFÍCIE CONTÍNUA DA EMBALAGEM E NO MESMO PAINEL DA LISTA DE INGREDIENTES (artigo 14 - RDC 429/20).

- NA FORMATAÇÃO DA TABELA NUTRICIONAL DEVERÃO SER EMPREGADOS CARACTERES E LINHAS DE COR 100% PRETA APLICADOS EM FUNDO BRANCO. PARA OS DEMAIS REQUISITOS (TIPOGRAFIA, TAMANHOS DE FONTES, ESPAÇAMENTOS, ALINHAMENTOS etc.), CONSULTAR AS MALHAS CONSTRUTIVAS DISPONIBILIZADAS PELA ANVISA (RDC 429/20 E IN 75/20).

IMPORTANTE: AS REGRAS DE FORMATAÇÃO TÊM O PROPÓSITO DE GARANTIR A IDENTIDADE VISUAL E ADEQUADA LEGIBILIDADE DA TABELA.

Tabela nutricional para 10g:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção: 10 g (1 embalagem)

	100 g	10 g	%VD*
Valor energético (kcal)	459	46	2
Carboidratos (g)	70	7	2
Açúcares totais (g)	33	3,3	
Açúcares adicionados (g)	30	3	6
Proteínas (g)	6,5	0,7	1
Gorduras totais (g)	17	1,7	3
Gorduras saturadas (g)	7,9	0,8	4
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	2,7	0,3	1
Sódio (mg)	231	23	1

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Tabela nutricional para 24g:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção: 24 g (1 embalagem)

	100 g	24 g	%VD*
Valor energético (kcal)	459	111	6
Carboidratos (g)	70	17	6
Açúcares totais (g)	33	7,9	
Açúcares adicionados (g)	30	7,2	14
Proteínas (g)	6,5	1,6	3
Gorduras totais (g)	17	4,1	6
Gorduras saturadas (g)	7,9	1,9	10
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	2,7	0,6	2
Sódio (mg)	231	55	3

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Prova de Autenticidade válida até 11/02/2026

v4.0 - Dautin Blockchain certifica em 13/11/2025 13:41:34 que o documento de hash (SHA-256) 8d6e7d517e4d4ac275d932ddff98ecef2d6338a9617bc2e8547706595fe950f1 foi validado em 13/11/2025 11:45:08 através da transação blockchain 3a65b2da6f07ccac432 [illegible] (NID: 295895)

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade com o identificador 340030003700360035003600 3A00540052004100, Documento assinado digitalmente conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

Tabela nutricional para 60g:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção: 60 g (1 embalagem)

	100 g	60 g	%VD*
Valor energético (kcal)	459	274	14
Carboidratos (g)	70	42	14
Açúcares totais (g)	33	20	
Açúcares adicionados (g)	30	18	36
Proteínas (g)	6,5	3,9	8
Gorduras totais (g)	17	10	15
Gorduras saturadas (g)	7,9	4,7	24
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	2,7	1,6	6
Sódio (mg)	231	139	7

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Tabela nutricional para 100g:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: Cerca de 3
Porção: 30 g (3 unidades)

	100 g	30 g	%VD*
Valor energético (kcal)	459	138	7
Carboidratos (g)	70	21	7
Açúcares totais (g)	33	9,9	
Açúcares adicionados (g)	30	9	18
Proteínas (g)	6,5	2	4
Gorduras totais (g)	17	5,1	8
Gorduras saturadas (g)	7,9	2,4	12
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	2,7	0,8	3
Sódio (mg)	231	69	3

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Tabela nutricional para 720g:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 12
Porção: 60 g (1 embalagem)

	100 g	60 g	%VD*
Valor energético (kcal)	459	274	14
Carboidratos (g)	70	42	14
Açúcares totais (g)	33	20	
Açúcares adicionados (g)	30	18	36
Proteínas (g)	6,5	3,9	8
Gorduras totais (g)	17	10	15
Gorduras saturadas (g)	7,9	4,7	24
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	2,7	1,6	6
Sódio (mg)	231	139	7

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

- **Rotulagem nutricional frontal (FOP)**

- PRODUTO POSSUI **FOP** DE **AÇÚCARES ADICIONADOS** E DE **GORDURAS SATURADAS.**

4. Padrões de Microbiologia:

Atende a Instrução Normativa nº 161 de 01/07/22 ANVISA / MS.

Prova de Autenticidade válida até 11/02/2026

v4.0 - Dautin Blockchain certifica em 13/11/2025 13:41:34 que o documento de hash (SHA-256)
8d6e7d517a4d4ac275d932ddff98ecef2d6338a9617be2e8547706595fc950f1 foi validado em 13/11/2025 11:45:08 através da transação blockchain
[illegible] (NID: 295895)

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

5. Padrão Físico-Químico:

Padrões de análises físico-químicas: consultar equipe de Pesquisa & Desenvolvimento para verificação do documento adequado.

6. Prazo de Validade:

Para verificação de validade do produto, consultar documento da Qualidade - Tempo de Vida Útil dos Produtos (mercado nacional) **IOP- 02.18.**

7. Orientação Quanto à Estocagem:

Armazenar em local seco, fresco e inodoro. Consumir logo após aberto.

8. Dados de Embalagem:

Embalagem e Caixa de Embarque: consultar equipe de Pesquisa & Desenvolvimento para verificação do documento adequado.

9. Motivo da Alteração:

- Exclusão do gergelim e inclusão do pistache na lista "pode conter";
- Inclusão da gramatura: 24 g;
- Valores da tabela nutricional com base no laudo Eurofins 03/2021 de acordo o novo formato preconizado na RDC 429/20 e IN 75/20.

A CC que acompanha este documento é o de revisão 06.

70.940.994/0001-01
PANDURATA ALIMENTOS LTDA
Fritz Reimann, 628
Vila São João - CEP 07044-020
GUARULHOS - SP

Prova de Autenticidade válida até 11/02/2026

v4.0 - Dautin Blockchain certifica em 13/11/2025 13:41:34 que o documento de hash (SHA-256) 8d6c7d517a4d4ac275d932ddff98ecef2d6338a9617bc2c8547706595fc950f1 foi validado em 13/11/2025 11:45:08 através da transação blockchain 0x51d378c88a65b2da6f07ccac432[illegible] e pode ser verificado em https://www.dautin.com.br/dautin (NID: 295895)

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

Data: 06/08/2025	Elaborado por: Beatriz Chiroza Analista P&D	Aprovado por: Gerente de Desenvolvimento

Prova de Autenticidade válida até 11/02/2026

v4.0 - Dautin Blockchain certifica em 13/11/2025 13:41:34 que o documento de hash (SHA-256)
8d6c7d517a4d4ac275d932ddff98ecef2d6338a9617bc2c8547706595fc950f1 foi validado em 13/11/2025 11:45:08 através da transação blockchain
[illegible] (NID: 295895)

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade
com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

Prova de Autenticidade válida até 11/02/2026

v4.0 - Dautin Blockchain certifica em 13/11/2025 13:41:34 que o documento de hash (SHA-256)
8d6c7d517a4d4ac275d932ddff98ecef2d6338a9617bc2c8547706595fc950f1 foi validado em 13/11/2025 11:45:08 através da transação blockchain
3f0148f2f33a65b2da6f07ccac432888 e pode ser verificado em https://www.dautin.com.br/FileCheck (NID: 295895)

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade
com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

Dautin Blockchain
Rua Dagoberto Nogueira, 100
Ed. Torre Azul - 11º Andar
Sala 1101, Centro, Itajaí - SC
(47) 3514-7599 | (47) 99748-2223
www.dautin.com | dautin@dautin.com

Prova de Autenticidade válida até 11/02/2026

CERTIFICADO DE PROVA DE AUTENTICIDADE ELETRÔNICA

A **Dautin Blockchain** CERTIFICA para os devidos fins de direito que, o arquivo digital especificado com o tipo documental **Autenticação** e representado pela função hash criptográfica conhecida como SHA-256, de código **8d6c7d517a4d4ac275d932ddff98ecef2d6338a9617bc2c8547706595fc950f1** foi autenticado de acordo com as Legislações e normas vigentes[1] através da rede blockchain Ethereum Classic, sob o identificador único denominado NID **295895** dentro do sistema.

A autenticação eletrônica do documento intitulado **"Ficha Técnica - Cookies - Bauducco"**, cujo assunto é descrito como **"Ficha Técnica - Cookies - Bauducco"**, faz prova de que em **13/11/2025 11:44:53**, o responsável **W&C Alimentos Eireli (10.362.443/0001-86)** tinha posse do arquivo com as mesmas características que foram reproduzidas na prova de autenticidade, sendo de W&C Alimentos Eireli a responsabilidade, única e exclusiva, pela idoneidade do documento apresentado a Dautin Blockchain

Este CERTIFICADO foi emitido em **13/11/2025 13:41:34** através do sistema de autenticação eletrônica da empresa Dautin Blockchain de acordo com o Art. 10, § 2º da MP 2200-2/2001, Art. 107 do Código Cívil e Art. 411, em seus §§ 2º e 3º do Código de Processo Civil, estando dessa maneira de acordo para o cumprimento do Decreto 10278/2020.

Para mais informações sobre a operação acesse o site **https://www.dautin.com** e informe o código da transação blockchain **0x214970b93a65b2da6f07ccac4328881ef4030551c76562159d0c7ce925a22246**.
Também é possível acessar a consulta através da rede blockchain em **https://blockscout.com/etc/mainnet/**

[1] Legislação Vigente: Medida Provisória nº 2200-2/2001, Código Civil e Código de Processo Civil.

Presidência da República Casa Civil
Subchefia para Assuntos Jurídicos
MEDIDA PROVISÓRIA 2.200-2
DE 24 DE AGOSTO DE 2001.

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade
com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

Salmonella	Ausente	UFC/25 g	IN Nº 161, 01/07/2022
Bacillus cereus presuntivo	10^2	UFC/g	IN Nº 161, 01/07/2022
Escherichia coli	10	UFC/g	IN Nº 161, 01/07/2022
Bolores e Leveduras	$5x10^2$	UFC/g	IN Nº 161, 01/07/2022

5. CONSERVAÇÃO DO PRODUTO E VALIDADE

MÉTODO DE CONSERVAÇÃO	A validade informada refere-se ao produto ainda fechado desde que conservado adequadamente, conforme instruções impressas na própria embalagem. Mantenha em local seco, inodoro e protegido do calor.
CONSERVAÇÃO APÓS ABERTO	Consumir logo após aberto.
PRAZO DE VALIDADE	12 meses

6. IDENTIFICAÇÃO DO LOTE

DESCRIÇÃO DO LOTE	
EXEMPLO DE DESCRIÇÃO DO LOTE	SIGNIFICADO DA CODIFICAÇÃO DO LOTE
LM 0701 10:00	LM (lote manhã) + 07 (mês) + 01 (dia) + 10:00 (horário da embalagem)

7. ESPECIFICAÇÃO DE EMBALAGEM

EMBALAGEM PRIMÁRIA	EMBALAGEM SECUNDÁRIA	EAN 13	EAN 14	EMPILHAMENTO MÁXIMO	LASTRO
Flexível em BOPP, com dimensionais: comprimento 150 x largura 15 x altura 190 mm	Caixa de papelão, com dimensionais: comprimento 446 x largura 282 x altura 305 mm Volume: 0,038360 m³	7896064205191	17896064205198	5	9

8. FLUXOGRAMA DO PROCESSO



9. REGISTRO DE ALTERAÇÕES

REVISÃO	DATA	DESCRIÇÃO	RESPONSÁVEL	DEPARTAMENTO
00	14/08/2023	Elaboração inicial do documento.	Thayla Silva	Q&SA
01	22/10/2024	Atualização das informações de ingredientes e tabela nutricional.	Gustavo Ferreira	Q&SA
02	23/07/2025	Atualização dos alergênicos.	Thayla Silva	Q&SA

10. APROVAÇÕES

Elaboração:	Revisão:	Aprovação:
Q&SA, P&D e P&DE	Q&SA	Q&SA

Prova de Autenticidade válida até 15/02/2026

v4.0 - Dautin Blockchain certifica em 17/11/2025 16:46:05 que o documento de hash (SHA-256) d5d7550b0208f55fd07247b466926d20a75381c3d7c1b5f305edb1dc3e97d0b5 foi validado em 17/11/2025 16:35:24 através da transação blockchain 0xfe6690b7db716285261d99570c1cada4c9ca04416934432f1437a6dba068ba3c e pode ser verificado em https://www.dautin.com/FileCheck (NID: 296373)

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

Dautin Blockchain
Rua Dagoberto Nogueira, 100
Ed. Torre Azul - 11º Andar
Sala 1101, Centro, Itajaí - SC
(47) 3514-7599 | (47) 99748-2223
www.dautin.com | dautin@dautin.com

Prova de Autenticidade válida até 15/02/2026

CERTIFICADO DE PROVA DE AUTENTICIDADE ELETRÔNICA

A **Dautin Blockchain** CERTIFICA para os devidos fins de direito que, o arquivo digital especificado com o tipo documental **Autenticação** e representado pela função hash criptográfica conhecida como SHA-256, de código **d5d7550b0208f55fd07247b466926d20a75381c3d7c1b5f305edb1dc3e97d0b5** foi autenticado de acordo com as Legislações e normas vigentes[1] através da rede blockchain Ethereum Classic, sob o identificador único denominado NID **296373** dentro do sistema.

A autenticação eletrônica do documento intitulado **"Ficha técnica - Biscoito Leite - Santa Ediwiges"**, cujo assunto é descrito como **"Ficha técnica - Biscoito Leite - Santa Ediwiges"**, faz prova de que em **17/11/2025 16:34:49**, o responsável **W&C Alimentos Eireli (10.362.443/0001-86)** tinha posse do arquivo com as mesmas características que foram reproduzidas na prova de autenticidade, sendo de W&C Alimentos Eireli a responsabilidade, única e exclusiva, pela idoneidade do documento apresentado a Dautin Blockchain

Este CERTIFICADO foi emitido em **17/11/2025 16:46:05** através do sistema de autenticação eletrônica da empresa Dautin Blockchain de acordo com o Art. 10, § 2º da MP 2200-2/2001, Art. 107 do Código Cívil e Art. 411, em seus §§ 2º e 3º do Código de Processo Civil, estando dessa maneira de acordo para o cumprimento do Decreto 10278/2020.

Para mais informações sobre a operação acesse o site **https://www.dautin.com** e informe o código da transação blockchain **0xfe6690b7db716285261d99570c1cada4c9ca04416934432f1437a6dba068ba3c**.
Também é possível acessar a consulta através da rede blockchain em **https://blockscout.com/etc/mainnet/**

[1] Legislação Vigente: Medida Provisória nº 2200-2/2001, Código Civil e Código de Processo Civil.

DAUTIN
BLOCKCHAIN

Presidência da República Casa Civil
Subchefia para Assuntos Jurídicos
MEDIDA PROVISÓRIA 2.200-2
DE 24 DE AGOSTO DE 2001.

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade
com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

Transporte

Veículos limpos, protegidos de poeiras, umidade e sujidades. Não transportar o produto com materiais que possam oferecer riscos de contaminação.

KELLI BARROS MONTEIRO
RESPONSÁVEL TÉCNICA - CRQ N.º 04460381

Prova de Autenticidade válida até 11/02/2026

v4.0 - Dautin Blockchain certifica em 13/11/2025 15:39:48 que o documento de hash (SHA-256) 163b4a6c4ba818802026d88168b71b0579cdbe0fd1a31bb05fe0a5c4cbf6400b foi validado em 13/11/2025 15:38:09 através da transação blockchain 0x33aa96c256c01ab950f9a1e8d71de994dcb01ad1e9300936c5fa2b9f6de619d8 e pode ser verificado em https://www.dautin.com/FileCheck (NID: 295992)

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade
com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

Relatório de ensaio - 2162320

Dados do Cliente

Cliente: 1960 - W&C ALIMENTOS LTDA
Endereço: AV MARIO ZARA , 2910 - DIST INDUSTRIAL ANGINO MENDES - ESTIVA GERBI - SP CEP: 13.857-000
CNPJ: 10.362.443/0001-86

Dados da Amostra

Descrição: BISCOITO COOKIE TRADICIONAL
Marca: BAUDUCO **Lote:** 16025
Validade: 2026-06-19

Dados da Coleta

Data da Coleta: 29/10/2025 **Responsável:** Cliente
Procedimento de Coleta: CLIENTE **Plano de Amostragem:** Importado da cotação: 246201

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 29/10/2025 **Condições de Recebimento:** ADEQUADA
Temperatura da Amostra (°C): -

Parâmetros Bacteriológico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	Método	Data da Ensaio:
Salmonella/25g	Ausente	Ausente	N/A	A/P	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual. Chapter 5. 2001	03/11/2025
Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	04/11/2025
Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	04/11/2025
Insetos inteiros mortos, exceto os indicativos de risco	<1	5 em 25g	1		IAL 4ºEd.	04/11/2025
Fragmentos de vidros	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	04/11/2025
Filmes plásticos	Ausência	Ausência	-	P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	04/11/2025
Estaf. coag. positiva 5000g	<10	5000	10	UFC/g	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 12. 2001	03/11/2025
Bolores e Leveduras	20	-	10	UFC/g	FDA BAM - Bacter. Analytical Manual, Chapter 18. 2001	03/11/2025
Bárbulas, exceto de pombo	<1	70 em 25g	1		IAL 4ºed.	04/11/2025
B. cereus g (3000)	<10	3000	10	UFC/g	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual. Chapter 14. 2001	03/11/2025
Areia ou Cinzas Insolúveis em Ácido	0,60	-	0,10	%	IAL - Métodos Físico-Químicos para Análise de Allimentos - 4ª Edição	06/11/2025
Ácaros Mortos	<1	Máximo 5	1	-	AOAC Capítulo 16	04/11/2025

Parâmetros Físico-Químico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	Método	Data da Ensaio:
Valor Energético*	493	-	-	Kcal	RDC Nº360/2003. Segunda Versão Atualizada, 2005. RDC n°269, de 22 de setembro de 2005. RDC Nº 429, de 08 de outubro de 2020. Instrução Normativa nº 75, de 08 de outubro de 2020.	06/11/2025
Umidade	3,58	-	0,10	%	IAL - 4° edição - Cap. 4 - Item 012/IV	06/11/2025
Sódio (ICPE)*	282	-	0,25	mg/100g	MTFQ-002	06/11/2025
Sabor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	04/11/2025
Proteína*	6	-	0,20	g/100g	Instituto Adolfo Lutz - IV Ed.	06/11/2025
pH (Alimentos)	7,16	-	1,0	N/A	Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos – 4ºEd. IAL – Cap 4 – Item 017/IV	06/11/2025
Odor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	04/11/2025
Microscopia	Ausência de sujidades	Ausência de sujidades	-	N/A	Microscopia	04/11/2025
Macroscopia	Ausência de sujidades	-	-	N/A	Macroscopia	04/11/2025

Rua: Silva Jardim, 315 - Santa Terezinha - Santo André - SP
Cep: 09210-635 - Fone/Fax: (11) 4996-1947 - Cnpj 08.598.199/0001-22
www.lsanalyses.com.br

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade
com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

Gordura Trans (Cromatografia Gasosa) *	0	-	0,05	g/100g	AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.06 (41.1.28A). AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.01 (32.2.02A). ISO 12966-2:2017	06/11/2025
Gordura Total*	25	-	0,25	g/100g	Métodos Analíticos Oficiais para Controle de Produtos de Origem Animal e seus Ingredientes - II Métodos Físico e Químicos - 1981. Cap. II-5/ AOAC Official Methods of Analysis. 21th ed. 2019. Method 932.06	06/11/2025
Gordura Saturada (Cromatografia Gasosa)**	10	-	0,05	g/100g	AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.06 (41.1.28A). AOAC 21th ed. Gaithersburg: AOAC, 2019. Official Method 996.01 (32.2.02A). ISO 12966-2:2017	06/11/2025
Fragmentos de pelos de roedor	<1	10 em 50g	1	-	975.49 (16.14.05) AOAC	04/11/2025
Fragmentos de Insetos indicativo de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	<1	80	1	em 100g	972.32 (16.05.11)	04/11/2025
Fibra Alimentar*	4	-	0,50	g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. Method 991.43. 21st ed. 2019.	06/11/2025
Elementos Histológicos Identificadores das Composição	Presença	Presença	-	A/P	IAL 4°ed.	04/11/2025
Elementos histológicos estranhos ao produto	Ausência	Ausência	-	A/P	IAL 4°ed.	04/11/2025
Corante Vermelho 40*	Ausência	-	A/P	A/P	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005.	04/11/2025
Corante Bordeaux S*	Ausência	-	A/P	A/P	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005..	04/11/2025
Corante Azul Indigotina*	Ausência	-	A/P	A/P	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005.	04/11/2025
Corante Azul Brilhante*	Ausência	-	A/P	A/P	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005	04/11/2025
Corante Amarelo Tartrazina*	Ausência	-	A/P	A/P	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005.	04/11/2025
Corante Amarelo Crepúsculo*	Ausência	-	0,1	mg/L	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005.	04/11/2025
Cor (Alimentos)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	04/11/2025
Carboidrato *	61	-	-	g/100g	RDC Nº360/2003. Segunda Versão Atualizada, 2005. RDC n°269, de 22 de setembro de 2005. RDC Nº 429, de 08 de outubro de 2020. Instrução Normativa nº 75, de 08 de outubro de 2020.	06/11/2025
Aspecto (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	04/11/2025

*** Parâmetro terceirizado**

Conclusão

A amostra analisada apresenta condições satisfatórias de higiene, comparando o resultado obtido com o VMP (Valor máximo permitido).

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração da conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente e/ou parte interessada a aplicabilidade ou não das incertezas informadas.

Observações:

Rua: Silva Jardim, 315 - Santa Terezinha - Santo André - SP
Cep: 0921[illegible] Fone/Fax: (11) 4996-1947 - Cnpj 08.588.188/0001-33
www.lsanalyses.com.br

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

V.M.P: Valor Máximo Permitido (Tolerância para Amostra Indicativa)
N/A: Não se Aplica N/I: Não Informado
LQ: Limite de Quantificação
AP: Ausência ou Presença
UFC/g: Unidade Formadora de Colônia/grama
Nota 1: Este Laudo de Análise só pode ser reproduzido por inteiro, sem qualquer alteração. Reprodução Parcial, somente com prévia autorização da LS Analyses.

Nota 2: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita e se aplica somente a amostra colhida/recebida e parâmetros analisados.

Nota 3: A LS Analyses não assume qualquer responsabilidade legal, técnica ou comercial por produtos, processos ou lotes relacionados às amostras analisadas, sendo os relatórios emitidos válidos apenas para os materiais efetivamente recebidos e analisados.

Data de emissão do relatório: Santo André, 07/11/2025.

PWD DIGITAL SIGN

Lais Puls Ferretti

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

Verifique a autenticidade da assinatura.

Rua: Silva Jardim, 315 - Santa Terezinha - Santo André - SP
Cep: 09210-635 - Fone/Fax: (11) 4996-1947 - Cnpj 08.588.199/0001-22
www.lsanalyses.com.br

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade
com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

Ensaios NBR ISO/IEC 17025
CRL 0491

Relatório de ensaio - 2162320 **A**

Dados do Cliente

Cliente: 1960 - W&C ALIMENTOS LTDA
Endereço: AV MARIO ZARA , 2910 - DIST INDUSTRIAL ANGINO MENDES - ESTIVA GERBI - SP CEP: 13.857-000
CNPJ: 10.362.443/0001-86

Dados da Amostra

Descrição: BISCOITO COOKIE TRADICIONAL
Marca: BAUDUCO
Lote: 16025
Validade: 2026-06-19

Dados da Coleta

Data da Coleta: 29/10/2025
Responsável: Cliente
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Plano de Amostragem: Importado da cotação: 246201

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 29/10/2025
Condições de Recebimento: ADEQUADA
Temperatura da Amostra (°C): -

Parâmetros Bacteriológico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	U	Método	Data da Ensaio:
Contagem Total Padrão	50	-	10	UFC/g	5	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual. Chapter 3. 2001	03/11/2025
Coliformes Totais	<10	-	10	UFC/g	13	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4. 2002	03/11/2025
Coliformes Termotolerantes	<10	100	10	UFC/g	13	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4. 2002	03/11/2025

*** Parâmetro terceirizado | U = Incerteza de medição do método**

Conclusão

A amostra analisada apresenta condições satisfatórias de higiene, comparando o resultado obtido com o VMP (Valor máximo permitido).

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração da conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente e/ou parte interessada a aplicabilidade ou não das incertezas informadas.

ervações:
...P: Valor Máximo Permitido (Tolerância para Amostra Indicativa)
N/A: Não se Aplica N/I: Não Informado
LQ: Limite de Quantificação
AP: Ausência ou Presença
UFC/g: Unidade Formadora de Colônia/grama

Nota 1: Este Laudo de Análise só pode ser reproduzido por inteiro, sem qualquer alteração. Reprodução Parcial, somente com prévia autorização da LS Analyses.

Nota 2: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita e se aplica somente a amostra colhida/recebida e parâmetros analisados.

Nota 3: A LS Analyses não assume qualquer responsabilidade legal, técnica ou comercial por produtos, processos ou lotes relacionados às amostras analisadas, sendo os relatórios emitidos válidos apenas para os materiais efetivamente recebidos e analisados.

Data de emissão do relatório: Santo André, 07/11/2025.

PWD DIGITAL SIGN

Lais Puls Ferretti

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

Verifique a autenticidade da assinatura.

Rua: Silva Jardim, 315 - Santa Terezinha - Santo André - SP
Cep: 09210-635 - Fone/Fax: (11) 4996-1947 - Cnpj 08.588.199/0001-22
www.lsanalyses.com.br

Autenticar documento em https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade
com o identificador 3400300037003600350036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme MP n° 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.