

RELATÓRIO DE ENSAIO – 16007563

Página 1 de 1

Cliente: BOA SAFRA ALIMENTOS LTDA.
Endereço: Rua Alfredo Pinto, nº 1035 – Bairro Afonso Pena – São José dos Pinhais – PR.
Data de recebimento da amostra: 21/06/2016
Período de ensaio: 28/06/2016 a 01/07/2016

Os resultados são restritos ao material ensaiado / recebido no TECPAR.
A amostragem do material é responsabilidade do cliente. Este documento só poderá ser reproduzido por inteiro.

1 MATERIAL

Achocolatado em pó Marca: Boa Safra
Data de fabricação: 21/06/2016 – lote 160621

2 SERVIÇO REALIZADO

Ensaio microbiológico de alimentos

3 MÉTODOS UTILIZADOS

AMERICAN PUBLIC HEALTH ASSOCIATION. Compendium of methods for the examination of foods. Fifth Edition 2015.

Contagem de coliformes totais e termotolerantes (NMP)
Contagem pelo método do Número Mais Provável
Capítulo 8 – p. 103 a 120.
NMP=Número Mais Provável

Contagem de *Bacillus cereus* (UFC)
Contagem pelo método de plaqueamento em superfície
Capítulo 31 – p. 375 a 390
UFC = Unidade Formadora de Colônia

Pesquisa de *Salmonella* em 25 g ou 25 mL
Capítulo 36 – p. 445 a 476.


Pesquisa de *Salmonella* em 25 g ou 25 mL
OFFICIAL METHODS of ANALYSIS. AOAC Official Method 996.08 *Salmonella* in foods, enzyme-linked immunofluorescent Assay Screening Method (VIDAS® *Salmonella* [SLM] Assay), p. 147 to 149. 18th Edition, 2005.


Detection and confirmation of *Salmonella* in food products, animal feed and environment - General protocol validated ISO 16140 by AFNOR, nº BIO 12/16-09/05.

5 RESULTADOS

Contagem de coliformes totais (NMP / g) : inferior a 3
Contagem de coliformes fecais (NMP / g) : inferior a 3
Contagem de *Bacillus cereus* : inferior a 100 UFC / g
Pesquisa de *Salmonella* em 25 g : ausência em 25 g

Curitiba, 01 de julho de 2016


Izabel Cristina Figel
Bióloga CRBio/07 – 09509-07D
Técnico Responsável


Carmen Etsuko Kataoka Higaskino
Farm. Bioq. Industrial CRF/9 – 2481
Técnico Responsável

****FIM****

RELATÓRIO DE ENSAIOS Nº 16007613

Página 2 de 2

4.2 – Resultados Macroscópico e Microscópico:

Parâmetros avaliados**	Resultados#	Parâmetro para aprovação (legislação RDC 14 de 28/03/2014**)
Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência	Ausência
Ácaros mortos	Ausência	Limite de tolerância ¹ : 05 ácaros/50 g
Fragmentos de insetos não prejudiciais à saúde	06	Limite de tolerância ¹ : 25 fragmentos/50 g
Fragmentos de pelos de roedor	Ausência	Limite de tolerância ¹ : 1 fragmento/50 g
Elementos histológicos próprios do cacau <i>Theobroma cacao</i> (2)	Presença	----
Amidos e elementos histológicos estranhos (2)	Ausência	----

** Conforme especificado na RDC nº 14, de 28/03/2014 - Regulamento Técnico que dispõe sobre matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas, seus limites de tolerância e dá outras providências.

¹ Limites de tolerância máximos para a porção de produtos de cacau analisada em microscopia.

Utilizado 02 réplicas para a análise microscópica de sujidades leves, sendo o resultado apresentado como valor médio.

Observação: excluem-se das sujidades leves a quantificação de cinzas insolúveis e areias.

Curitiba, 01 de julho de 2016.

Maristela Azevedo Linhares
Maristela Azevedo Linhares
Bióloga CRBio/07 – 45745/07-D
Técnico Responsável

Danielle Cristina Adão
Daniele Cristina Adão
Químico CRQ 09201408
Gerente

*****FIM*****



LABORAN

ANÁLISES LABORATORIAIS



Solicitante : **Boa Safra Alimentos LTDA**
 Endereço : **Alfredo Pinto** n. 1035 Cidade: **sao jose dos pinhais** PR
 Amostra : **Achocolatado em Pó**
 Data Coleta : **N.A.** Hora Coleta : **N.A.** Marca : **Boa Safra**
 Local da Coleta : **N.A.** Fornecedor : **N.A.**
 Amostrador : **Solicitante** Data Fabricação : **21/06/2016**
 Temp. Coleta : **N.A.** °C Temp. Recebimento : **N.A.** °C Data Validade : **21/06/2017**
 Condições Ambientais : **N.A.** Lote : **160621**
 Data recebimento : **22/08/2016** Hora receb.: **13:35** Procedimento de Coleta : **POPQ.01**
 Data do Cadastro da Amostra: **22/08/2016** Data da Impressão : **01/09/2016**



RELATÓRIO DE ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

	Resultado	Unidade
Carboidratos Totais (20).....:	89,78	g/100g
Início dos Ensaios: 24/08/2016	Fim dos Ensaios: 24/08/2016	

OBSERVAÇÕES:

Metodologias:

[20] INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Métodos Químicos e Físicos para Análises de Alimentos, 4 Edição. Brasília, 2005, p. 126 a 130.

Código de segurança: 8668d643363a3a22f0edd0d92c3fa202

Flavia Santiago Crucillo
CRQ 09260949

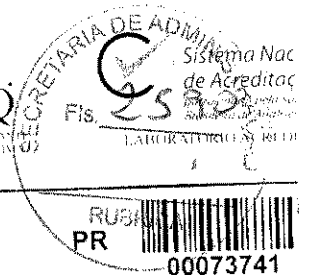
Eng. Rodrigo Stori
CRQ 07301445 - 9º REG

A presente análise tem seu valor restrito a amostra entregue no laboratório
A reprodução total ou parcial deste relatório só poderá ser feita sob autorização expressa do diretor do laboratório



LABORAN®

ANÁLISES LABORATORIAIS



Solicitante : **Boa Safra Alimentos LTDA** n. 1035 Cidade: **sao jose dos pinhais**
 Endereço : **Alfredo Pinto**
 Amostra : **Achocolatado em Pó**
 Data Coleta : **N.A.** Hora Coleta : **N.A.** Marca : **Boa Safra**
 Local da Coleta : **N.A.** Fornecedor : **N.A.**
 Amostrador : **Solicitante** Data Fabricação : **21/06/2016**
 Temp. Coleta : **N.A.** °C Temp. Recebimento : **N.A.** °C Data Validade : **21/06/2017**
 Condições Ambientais : **N.A.** Lote : **160621**
 Data recebimento : **22/08/2016** Hora receb.: **13:35** Procedimento de Coleta : **POPQ.01**
 Data do Cadastro da Amostra: **22/08/2016** Data da Impressão : **01/09/2016**

RELATÓRIO DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS

	Resultados	Unidades	Valores Referenciais
Contagem de Estafilococos coagulase positiva	< 1 x 10 ²	UFC/g	1,0 x 10 ²

Valores Referenciais Conforme RDC -12 / Ministério da Saúde.

Metodologia: APHA Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 4th ed. Washington, 2001.

Código de segurança: 7c1d782dbb06117363da1d182d12f9f5

Debora Kulka d. a Silva
 Débora Kulka Amarante e Silva
 CRBM 26406

Eng. Rodrigo Stori
 CRQ 07301445 - 9º REG

A presente análise tem seu valor restrito a amostra entregue no laboratório
 A reprodução total ou parcial deste relatório só poderá ser feita sob autorização expressa do diretor do laboratório

Página 1 de 1



SÃO JOSÉ
DOS PINHAIS

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DOS PINHAIS SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE SÃO JOSÉ DOS PINHAIS - DEPARTAMENTO DE PROMOÇÃO E VIGILÂNCIA / VIGILÂNCIA SANITÁRIA

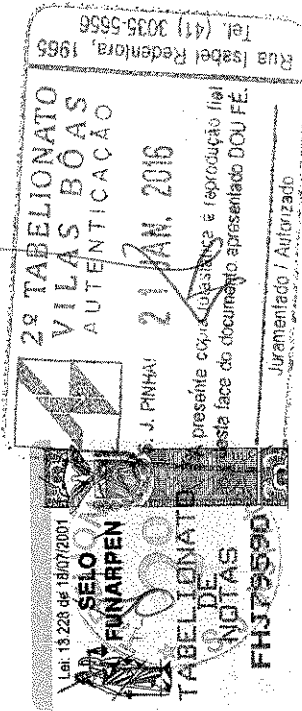
De acordo com a Lei 35 de 09 de julho de 1991 e Decreto 20 de 05 de fevereiro de 1992, Concede a Presente

LICENÇA SANITÁRIA Nº. 2640 / 2015

RAZÃO SOCIAL BOA SAFRA ALIMENTOS LTDA
C.N.P.J. 05.342.669/0001-85
ENDEREÇO RUA TIRADENTES 607
BAIRRO PARQUE DA FONTE

Área Construída 570 m²

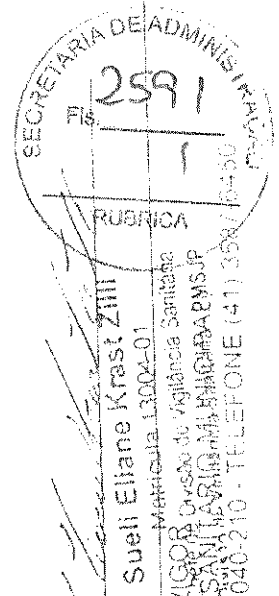
RAMO DE ATIVIDADE Fabricação de pós alimentícios



DATA DA EMISSÃO: 04/12/15
DATA DE VENCIMENTO: 04/12/16

Jacqueline Simone S. Correia
Matrícula 10599-01
Técnica Saneamento
Divisão de Vigilância Sanitária

Jacqueline S.S. Correia
JACQUELINE SIMONE SLONSKI CORREIA



Suelli Eliane Krast Zilli
Matrícula 13004-01
Divisão de Vigilância Sanitária
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
RUA: JOAQUIM NABUCO - CEP: 83040-210 - TELEFONE (41) 3581-1030

ENQUANTO SATISFAZER AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO EM VIGOR
ESTE DOCUMENTO DEVE SER ATIXADO EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO(CODIGO SANITÁRIO) EM VIGILÂNCIA SANITÁRIA
RUA: JOAQUIM NABUCO 1325 - BAIRRO SÃO CRISTÓVÃO - SÃO JOSÉ DOS PINHAIS - CEP: 83040-210