

À
Secretaria Municipal de Fazenda e Gestão Estratégica
A/C Departamento de Compras e Licitações

Cajamar, 02 de março de 2026

MEMORANDO Nº 0157/2026 – DVSAO/SME

Ref.: Pregão 91/2025 – Ovos de Páscoa (Processo n.º 3.968/2025)

A Secretaria Municipal de Educação, por meio de seu Secretário e de sua Equipe Técnica de Nutrição, que estes subscrevem, vêm respeitosamente à presença de Vossa Senhoria, após análise das AMOSTRAS entregues, segue manifestação, senão vejamos:

A Licitante **Comercial RCS LTDA**, CNPJ: 40.882.023/0001-91 apresentou amostras que atendem os descritivos previstos no edital n.º 91/2025 bem como as exigências técnicas e documentais, conforme descrito no Relatório Técnico Geral e na Avaliação Técnica e Sensorial, anexas a este Memorando.

Resultado da avaliação: APROVADA.

Destarte, encaminhamos o resultado para o prosseguimento do feito, com as cautelas de praxe.

Certos de sua atenção, renovamos nossos protestos de elevada estima e distinta consideração.

Atenciosamente,



Prof. Dr. Régis Luiz Lima de Souza
Secretário Municipal de Educação



**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJAMAR
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

Cajamar, 02 de março de 2026.

MEMORANDO nº 014-26 – SME/ Dep. Operacional-DAE.

À Secretaria Municipal de Educação.

Assunto: Encaminhamento dos relatórios de avaliação das amostras de ovos de Páscoa

Referência: Processo Administrativo nº 3968/2025

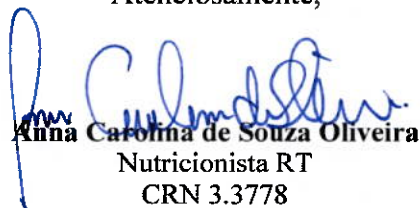
A/C Prof. Dr. Regis Luís Lima de Souza

Encaminhamos, para conhecimento e providências que se fizerem necessárias, os **relatórios técnicos referentes às avaliações das amostras de ovos de Páscoa ao leite**, entregues pela **empresa fornecedora COMERCIAL RCS LTDA**, inscrita no **CNPJ nº 40.882.023/0001-91**, no âmbito do **Processo Administrativo nº 3968/2025**.

Os relatórios contemplam a análise técnica e documental das amostras apresentadas, considerando as exigências previstas em edital e os parâmetros técnicos e sanitários aplicáveis.

Colocamo-nos à disposição para quaisquer esclarecimentos adicionais.

Atenciosamente,


Anna Carolina de Souza Oliveira
Nutricionista RT
CRN 3.3778



**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJAMAR
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

RELATÓRIO TÉCNICO GERAL

Processo Administrativo: P.A. nº 3668/2025

Empresa: COMERCIAL RCS LTDA

CNPJ: 40.882.023/0001-91

Objeto: Análise técnica das amostras de Ovos de Páscoa apresentadas pela empresa supracitada, em atendimento às exigências previstas em edital.

1. ANÁLISE TÉCNICA

O presente relatório tem por finalidade registrar a avaliação técnica das amostras de Ovos de Páscoa apresentadas pela empresa acima identificada, conforme especificações previstas no edital do Processo Administrativo nº 3668/2025.

Após análise da rotulagem, fichas técnicas, laudos bromatológicos e demais documentos exigidos, verificou-se que os produtos apresentados atendem às especificações técnicas estabelecidas, incluindo composição, critérios nutricionais, declarações obrigatórias de alérgenos, garantia quanto à ausência de contaminação cruzada quando aplicável, bem como apresentação de documentação técnica completa.

Os laudos bromatológicos encontram-se devidamente formalizados, contendo informações de coleta, metodologia analítica, parâmetros avaliados e dados de rastreabilidade, permitindo a adequada validação sanitária dos produtos.

2. CONCLUSÃO


Diante da análise realizada, conclui-se que todas as amostras apresentadas estão em conformidade com as exigências técnicas e documentais previstas no edital do P.A. nº 3668/2025 e com a legislação sanitária vigente.

Assim, as amostras encontram-se APROVADAS, estando a empresa apta a prosseguir nas demais etapas do processo licitatório, conforme os critérios estabelecidos.

Avaliação Técnica e Sensorial

Licitante: COMERCIAL RCS LTDA CNPJ: 40.882.023/0001-91

Item avaliado: 1. Ovo de Páscoa de Chocolate ao Leite	Resultados	Observações
APARÊNCIA	<input checked="" type="checkbox"/> ÓTIMO <input type="checkbox"/> BOM <input type="checkbox"/> CARACTERÍSTICO <input type="checkbox"/> RUIM <input type="checkbox"/> PÉSSIMO	
ODOR	<input type="checkbox"/> ÓTIMO <input type="checkbox"/> BOM <input checked="" type="checkbox"/> CARACTERÍSTICO <input type="checkbox"/> RUIM <input type="checkbox"/> PÉSSIMO	
SABOR	<input type="checkbox"/> ÓTIMO <input checked="" type="checkbox"/> BOM <input type="checkbox"/> CARACTERÍSTICO <input type="checkbox"/> RUIM <input type="checkbox"/> PÉSSIMO	
CONSISTÊNCIA/TEXTURA	<input type="checkbox"/> ÓTIMO <input type="checkbox"/> BOM <input checked="" type="checkbox"/> CARACTERÍSTICO <input type="checkbox"/> RUIM <input type="checkbox"/> PÉSSIMO	


 Anna Carolina de S. Oliveira
 Nutricionista - RT
 CRN3 - 37784


Item avaliado: 2. Ovo de Páscoa isento de leite de vaca	Resultados	Observações
APARÊNCIA	<input checked="" type="checkbox"/> ÓTIMO <input type="checkbox"/> BOM <input type="checkbox"/> CARACTERÍSTICO <input type="checkbox"/> RUIM <input type="checkbox"/> PÉSSIMO	
ODOR	<input type="checkbox"/> ÓTIMO <input type="checkbox"/> BOM <input checked="" type="checkbox"/> CARACTERÍSTICO <input type="checkbox"/> RUIM <input type="checkbox"/> PÉSSIMO	
SABOR	<input type="checkbox"/> ÓTIMO <input checked="" type="checkbox"/> BOM <input type="checkbox"/> CARACTERÍSTICO <input type="checkbox"/> RUIM <input type="checkbox"/> PÉSSIMO	
CONSISTÊNCIA/TEXTURA	<input type="checkbox"/> ÓTIMO <input type="checkbox"/> BOM <input checked="" type="checkbox"/> CARACTERÍSTICO <input type="checkbox"/> RUIM <input type="checkbox"/> PÉSSIMO	


 Anna Carolina de S. Oliveira
 Nutricionista - RT
 CRN3 - 37784

Item avaliado: 3. Ovo de Páscoa Diet	Resultados	Observações
APARÊNCIA	<input type="checkbox"/> ÓTIMO <input type="checkbox"/> BOM <input checked="" type="checkbox"/> CARACTERÍSTICO <input type="checkbox"/> RUIM <input type="checkbox"/> PÉSSIMO	
ODOR	<input checked="" type="checkbox"/> ÓTIMO <input type="checkbox"/> BOM <input type="checkbox"/> CARACTERÍSTICO <input type="checkbox"/> RUIM <input type="checkbox"/> PÉSSIMO	
SABOR	<input checked="" type="checkbox"/> ÓTIMO <input type="checkbox"/> BOM <input type="checkbox"/> CARACTERÍSTICO <input type="checkbox"/> RUIM <input type="checkbox"/> PÉSSIMO	
CONSISTÊNCIA/TEXTURA	<input type="checkbox"/> ÓTIMO <input type="checkbox"/> BOM <input checked="" type="checkbox"/> CARACTERÍSTICO <input type="checkbox"/> RUIM <input type="checkbox"/> PÉSSIMO	


Anna Carolina de S. Oliveira
 Nutricionista - RT
 CRN3 - 37784

Item avaliado: 4. Ovo de Páscoa Diet e isento de leite de vaca	Resultados	Observações
APARÊNCIA	<input type="checkbox"/> ÓTIMO <input type="checkbox"/> BOM <input checked="" type="checkbox"/> CARACTERÍSTICO <input type="checkbox"/> RUIM <input type="checkbox"/> PÉSSIMO	
ODOR	<input type="checkbox"/> ÓTIMO <input type="checkbox"/> BOM <input checked="" type="checkbox"/> CARACTERÍSTICO <input type="checkbox"/> RUIM <input type="checkbox"/> PÉSSIMO	
SABOR	<input type="checkbox"/> ÓTIMO <input checked="" type="checkbox"/> BOM <input type="checkbox"/> CARACTERÍSTICO <input type="checkbox"/> RUIM <input type="checkbox"/> PÉSSIMO	
CONSISTÊNCIA/TEXTURA	<input type="checkbox"/> ÓTIMO <input type="checkbox"/> BOM <input checked="" type="checkbox"/> CARACTERÍSTICO <input type="checkbox"/> RUIM <input type="checkbox"/> PÉSSIMO	


 Anna Carolina de S. Oliveira
 Nutricionista - RT
 CRN3 - 37784



Item avaliado: 5. Ovo de Páscoa isento de leite de vaca, soja e derivados, castanhas e oleaginosas	Resultados	Observações
APARÊNCIA	() ÓTIMO () BOM (X) CARACTERÍSTICO () RUIM () PÉSSIMO	
ODOR	() ÓTIMO (X) BOM () CARACTERÍSTICO () RUIM () PÉSSIMO	
SABOR	() ÓTIMO (X) BOM () CARACTERÍSTICO () RUIM () PÉSSIMO	
CONSISTÊNCIA/TEXTURA	() ÓTIMO () BOM (X) CARACTERÍSTICO () RUIM () PÉSSIMO	


Anna Carolina de S. Oliveira
Nutricionista - RT
CRN3 - 37784



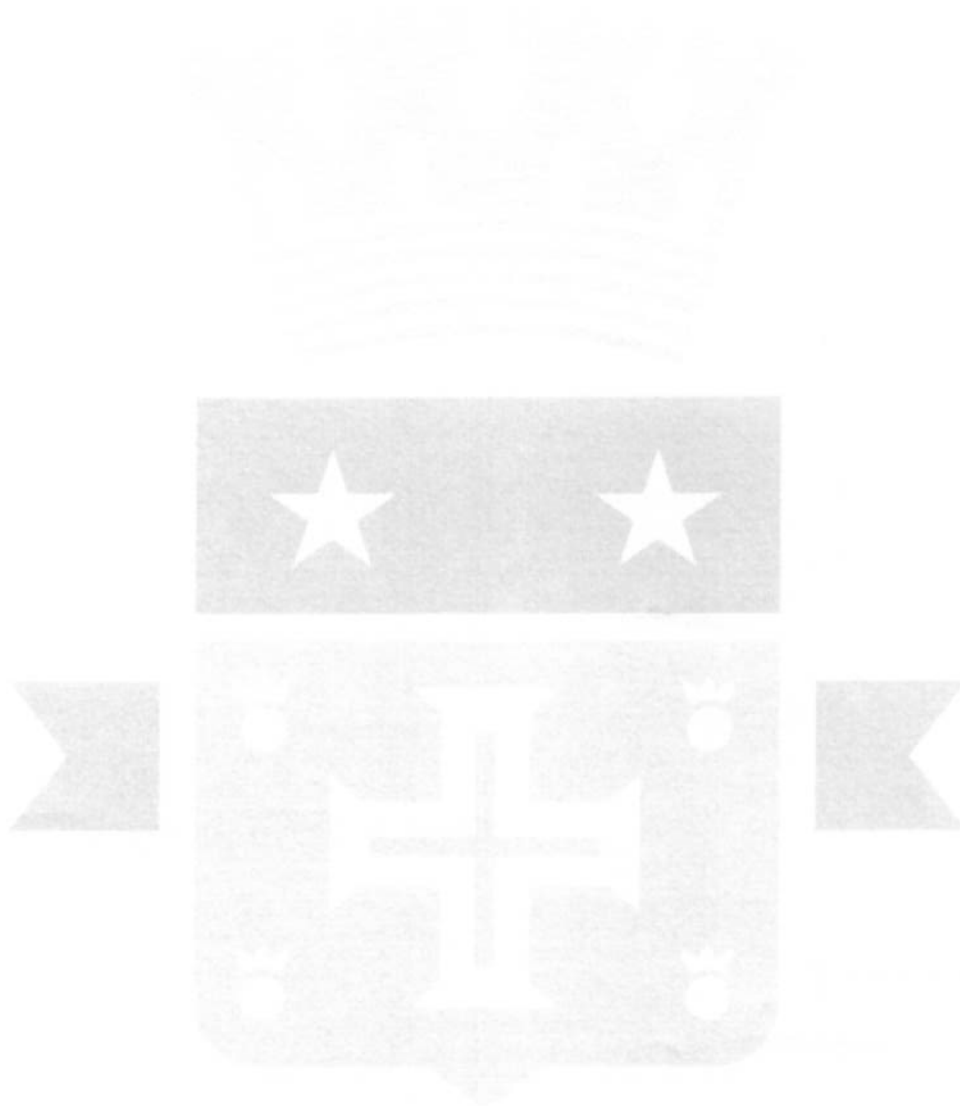
Item avaliado: 6. Ovo de Páscoa de alfarroba, isento de cacau	Resultados	Observações
APARÊNCIA	() ÓTIMO (X) BOM () CARACTERÍSTICO () RUIM () PÉSSIMO	
ODOR	() ÓTIMO () BOM (X) CARACTERÍSTICO () RUIM () PÉSSIMO	
SABOR	() ÓTIMO () BOM (X) CARACTERÍSTICO () RUIM () PÉSSIMO	
CONSISTÊNCIA/TEXTURA	() ÓTIMO () BOM (X) CARACTERÍSTICO () RUIM () PÉSSIMO	

Anna Carolina de Souza Oliveira

Nutricionista RT

Anna Carolina de S. Oliveira
Nutricionista - RT
CRN3 - 37784

Praça José Rodrigues do Nascimento, nº 30, Água Fria – Cajamar/SP
Tel: 4446-0060 - Página 6 de 7





A
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJAMAR
Processo Administrativo nº 3.968/2025.
Pregão Eletrônico nº 091/2025.
Data da Abertura: 09/01/2026.
Horário: 09h00min.

RELAÇÃO DE AMOSTRAS

LOTE 1

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QUANT	MARCA
1	Ovo de Páscoa de Chocolate ao Leite	Und	18.890	OZZY
2	Ovo de Páscoa isento de leite de vaca	Und	230	VENEZZA
3	Ovo de Páscoa Diet	Und	69	VENEZZA
4	Ovo de Páscoa Diet e isento de leite de vaca	Und	5	VENEZZA
5	Ovo de Páscoa e isento de leite de vaca, soja e derivados, castanhas e oleaginosas	Und	25	ZERO MILK
6	Ovo de Páscoa de alfarroba, isento de cacau	Und	19	CAROB HOUSE

FABRICANTE: CACAU MORENO IND E COM DE CHOCOLATES EIRELI EPP CNPJ 13.429.655.0001.21
I.E 646.041.692.110
Av dos Braguethas 455 Dist Industrial. São Jose do Rio Pardo-SP.CEP 13720-000

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Chocolate ao leite adicionado de mix de vitaminas e cálcio, no formato de ovo de páscoa, com matéria prima selecionada.

PESO

250G - Caixa com 15 unidades

PÚBLICO ALVO

Consumidores de produtos derivados de cacau

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Cor: marrom característico

Sabor: Característico de chocolate

Odor: Característico de chocolate

Aspecto: Característico ao produto

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

PARÂMETROS	MÍNIMO	MÁXIMO
Umidade (%)	-	4
Gordura total (g/100g)	-	32,67
Granulometria (microns)	-	25
Viscosidade(cP)	3000	5000

CARACTERÍSTICAS METAIS PESADOS (IN N° 88, de 26/03/2021)

TIPO	MÁXIMO (mg/kg)
Chumbo	0,4
Arsênio	0,4
Cadmio	0,3

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS ((in N°161, de 01/07/2022)

PARÂMETROS	Límite
Enterobacteriaceae/g	10
Salmonella sp/25g	Ausência

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS E MACROSCÓPICAS (RDC 623/22):

PARÂMETROS	MÁXIMO
Acaros mortos	5 unidades
Fragmentos de insetos indicativos de falhas no BPF	10 em 100g
Fragmentos de pelos de roedor	1em 100g
Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido

CARACTERÍSTICAS MICOTOXINAS (IN n° 160, de 01/07/2022)

TIPO	MÁXIMO(micro g/kg)
B1+B2+G1+G2	5
Ocratoxina A	5

COMPOSIÇÃO

açúcar, liquor de cacau, manteiga de cacau, permeado de soro de leite em pó, leite desnatado em pó, carbonato de cálcio, mistura de vitaminas e minerais (vitamina A, vitamina D, vitamina C, vitamina B2, vitamina B3, vitamina B5, vitamina B6, cálcio, ferro e maltodextrina), sal, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerol poliricinato e aromatizante sintético idêntico ao natural de baunilha

NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE.

ALERGICOS CONTÉM DERIVADOS DE SOJA E DE LEITE. PODE CONTER AMÊNDOIM, CASTANHA DE CAJÚ, CASTANHA DO PARA, NOZES E AVELÁ.

Produto de acordo com a legislação, emitida pela ANVISA na RDC N° 723 de 1 de Julho de 2022, sendo obtido a partir da mistura de derivados de cacau (Theobroma cacao L.), massa (ou pasta ou liquor) de cacau, e ou cacau em pó e ou manteiga de cacau, com outros ingredientes, contendo, no mínimo, 25 % (g/100 g) de sólidos totais de cacau.

CÓPIA CONTROLADA

1/3



v4.0 - Dautin Blockchain certifica em 20/02/2026 13:20:15 que o documento de hash (SHA-256)
14f1d595fa20e44a5f70c57e7b23bb4e9497db732abe3bdc515e7d4482e405 foi validado em 20/02/2026 13:16:54 através da transação blockchain
0x03809335710bf9e188142c8cf36231901bd8868fbc702f8fec9ea8ca7e5e7d e pode ser verificado em <https://www.dautin.com/FileCheck> (NID: 308114)



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: XX			
Porção: 25g (00000)			
	100 g	25 g	%VD*
Valor energético (kcal)	524	131	7
Carboidratos (g)	56	14	5
Açúcares totais (g)	56	14	
Açúcares adicionados (g)	45	11	23
Proteínas (g)	3,7	0,9	2
Gorduras totais (g)	32	7,9	12
Gorduras saturadas (g)	20	5	25
Gorduras trans (g)	0,1	0	1
Fibras alimentares (g)	4,2	1	4
Sódio (mg)	81	20	1
Cálcio (mg)	1500	375	36
Ferro (mg)	2,5	0,6	4,5
Vitamina A (mcg)	106	27	3,4
Vitamina D (mcg)	0,9	0,2	1,5
Riboflavina (mg)	0,2	0,1	5
Vitamina C (mg)	8,1	2	2
Niacina (mg)	2,9	0,7	4,8
Ácido pantotínico (mg)	0,9	0,2	4,5
Vitamina B6 (mg)	0,2	0,1	0

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

Armazenar em temperatura ambiente com máximo de 30°C, ou em ambientes climatizados, em local seco e arejado e ao abrigo de luz solar, livre de insetos, longe de paredes e produtos químicos. **NUNCA ARMAZENAR EM CÂMARA FRIA OU GELADEIRA.**

EMPILHAMENTO MÁXIMO

LASTRO – 5 CAIXAS
ALTURA 10 CAIXAS
TOTAL PALET – 70 CAIXAS
PESO CAIXA - 2,7KG

EMBALAGEM

Ovo de páscoa embalado em papel chumbo prata, embrulhados em papel fantasia litrografados contendo os ingredientes, informação nutricional e dados do fabricante, amarrados com fitilho e colado uma etiqueta contendo peso e validade.

SHELF LIFE

EMBALAGEM FECHADA (MÊSES)*	APÓS ABERTO (DIAS)**	
	SIM	NAO
12		07

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

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

VALIDADE E LOTE

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

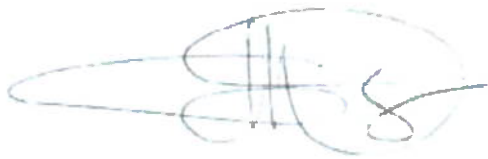
REGISTRO

Produto dispensado de registro conforme resolução RDC nº 240 de 26 de julho de 2018

ALERGÊNICOS	Incorporação direta		Possibilidade de contaminação cruzada			
	O alergênico é incorporado diretamente na fórmula, sob a forma de ingrediente primário ou derivado?	Especificar a forma de presença do alergênico	O alergênico está presente na planta de processamento?		O alergênico está presente na linha de produção?	
			SIM	NAO	SIM	NAO
Trigo, centeio, cevada, aveia e suas variedades híbridizadas		x			x	x
Crustáceos e derivados		x			x	x
Ovos e derivados		x			x	x
Peixes e derivados		x			x	x
Amendoim e derivados		x		x		x
Soja e derivados	x		Lecitina de soja	-	-	-
Leite e derivados	x		Leite em pó / soro do leite	-	-	-
Amêndoa		x		x		x
Avelãs		x		x		x
Castanha-de-caju		x		x		x
Castanha-do-Pará		x		x		x
Macadâmias		x		x		x
Nozes		x		x		x
Látex		x		x		x

De acordo com a RDC 26, de 02/07/15





KELEN CRISTINA PEREIRA PALHARES
Qualidade
CRN-3-43795

Emitido por:	Aprovado por:	ID	EPA 28
Vitoria Baizi	P. Ricardo Baizi	Revisão	05

CÓPIA CONTROLADA

3/3



v4.0 - Dautin Blockchain certifica em 20/02/2026 13:20:15 que o documento de hash (SHA-256)
14f1d595fa20e44a5f8e70c57e7b23bb4e9497db732abe3bdc515e7d4482e405 foi validado em 20/02/2026 13:16:54 através da transação blockchain
0x03809335710bf9e168142c8cfe36231801bd8889fbec702f8fec9aa6ce7e5e7d e pode ser verificado em <https://www.dautin.com/FileCheck> (NID: 308114)





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

www.isanalyses.com.br



Lais Puls Ferretti

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



Verifique a autenticidade da assinatura.



Relatório de ensaio - 2174324 A

Dados do Cliente

Cliente: 3341 - CACAU MORENO INDUSTRIA E COMERCIO DE CHOCOLATES LTDA
Endereço: AV.: DOS BRAGHETTAS , 430 - DISTRITO INDUSTRIAL - SAO JOSE DO RIO PARDO - SP CEP: 13.720-000
CNPJ: 13.429.655/0001-21

Dados da Amostra

Descrição: OVO DE PÁSCOA AO LEITE VITAMINADO CÁLCIO
Marca: OZZY O GATO Lote: 6117
Validade: 2027-01-06

Dados da Coleta

Data da Coleta: 08/01/2026 Responsável: Cliente
Procedimento de Coleta: CLIENTE Plano de Amostragem: Importado da cotação: 247468

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 08/01/2026 Condições de Recebimento: ADEQUADA
Temperatura da Amostra (°C): AMBIENTE

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensalo:
			L.Q.	Unidade	U		
Enterobacteriaceae	<10	10	10	UFC/g	13	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, Chapter 9, 5ª edição, 2015	09/01/2026

* Parâmetro tabelizado | 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 NI: 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, 21/01/2026.



Lais Puls Ferretti

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



Verifique a autenticidade da assinatura.

OVO DE PÁSCOA CHOCOLATE 0% LACTOSE			Código	FT 28
Emitido por:	Verificado por:	Aprovado por:	Revisão	08
Sérgio	Paulo Eduardo	Paulo Moreira	Página	1/6

1- DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Chocolate sem lactose.
Contém aromatizante.

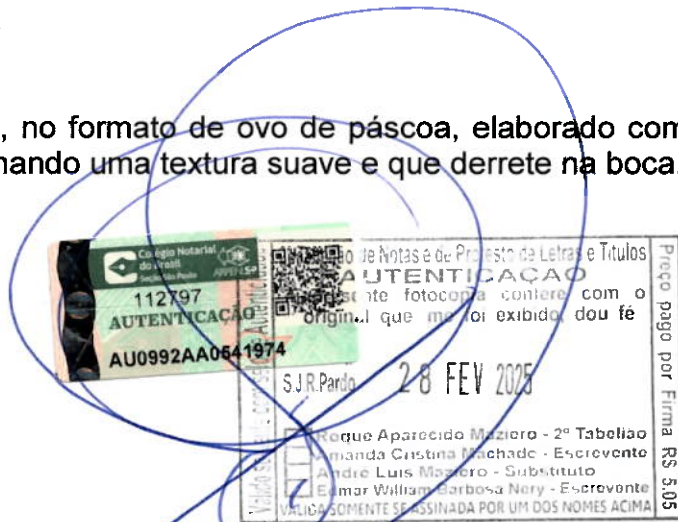
Chocolate sem lactose, no formato de ovo de páscoa, elaborado com matéria prima selecionada, proporcionando uma textura suave e que derrete na boca.

1.1 - MARCA

VENEZZA

1.2 - PESO

250G



2- PÚBLICO ALVO

Consumidores de produtos derivados de cacau e com restrição a lactose.

3- CARACTERÍSTICAS

3.1- Organolépticas

Cor : marrom claro característico
Sabor : Característico
Odor : Característico

3.2- Físico Químicas

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

3.3 – Microbiológicas

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

De acordo com a IN N°161, de 01/07/2022- categoria 20.b - Chocolates, incluindo chocolates brancos, adicionados ou não de outros ingredientes secos



OVO DE PÁSCOA CHOCOLATE 0% LACTOSE

Código FT 28

Emitido por:

Verificado por:

Aprovado por:

Revisão

08

Sérgio

Paulo Eduardo

Paulo Moreira

Página

2/6

3.4 – Microscópicas e Macroscópicas

PARÂMETROS	MÁXIMO
Ácaros mortos	5 unidades
Fragmentos de insetos indicativos de falhas no BPF	10 em 100g
Fragmentos de pelos de roedor	1 em 100g
Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido

De acordo com a RDC nº 623, de 09/03/2022 – categoria: Chocolate e produtos achocolatados

3.5 – Metais Pesados (mg/kg)

TIPO	MÁXIMO
Chumbo	0,2
Arsênio	0,2
Cádmio	0,2

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

3.6 – Micotoxinas (mcg/kg)

TIPO	MÁXIMO
B1+B2+G1+G2	5
Ocratoxina A	5

De acordo com a IN nº 160, de 01/07/2022 – categoria: Produtos de cacau e chocolate

4 – ALERGÊNICOS

ALERGÊNICOS	Incorporação direta		Possibilidade de contaminação cruzada					
	O alergênico é incorporado diretamente na fórmula, sob a forma de ingrediente primário ou derivado?		Especificar a forma de presença do alergênico		O alergênico está presente na planta de processamento?		O alergênico está presente na linha de produção?	
	SIM	NÃO			SIM	NÃO	SIM	NÃO
Trigo, centeio, cevada, aveia, e suas estirpes hibridizadas		X				X		X
Crustáceos e derivados		X				X		X
Ovos e derivados	X					X		X
Peixes e derivados	X					X		X



COPIA NÃO CONTROLADA



OVO DE PÁSCOA CHOCOLATE 0% LACTOSE

Código FT 28

Emitido por:

Verificado por:

Aprovado por:

Revisão

08

Sérgio

Paulo Eduardo

Paulo Moreira

Página

3/6

Amendoim e derivados		X		X		X	
Soja e derivados	X			-	-	-	-
Leite e derivados		X		X		X	
Amêndoa		X			X		X
Avelãs		X		X		X	
Castanha-de-caju		X		X		X	
Castanha-do-Pará		X		X		X	
Macadâmias		X			X		X
Nozes		X		X		X	
Látex		X			X		X

*De acordo com a RDC nº 727, de 01/07/2022

5- COMPOSIÇÃO

Ingredientes: açúcar, manteiga de cacau, cacau em pó, sal, emulsificantes lecitina de girassol e poliglicerol polirricinoleato e aromatizantes artificiais. **NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LACTOSE.**

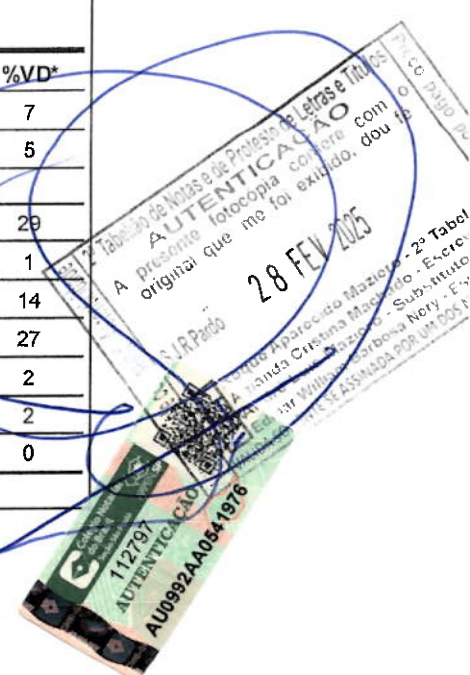
ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER, AMENDOIM, CASTANHA DE CAJU, CASTANHA DO PARÁ, NOZES E AVELÃ.

6- INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: X			
Porção: XX g (medida caseira)			
	100 g	25 g	%VD*
Valor energético (kcal)	566	142	7
Carboidratos (g)	60	15	5
Açúcares totais (g)	58	15	
Açúcares adicionados (g)	58	15	29
Proteínas (g)	1,9	0,5	1
Gorduras totais (g)	35	8,9	14
Gorduras saturadas (g)	22	5,5	27
Gorduras trans (g)	0,2	0	2
Fibras alimentares (g)	2,2	0,6	2
Sódio (mg)	33	8,3	0

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

**SEM LACTOSE
0% LACTOSE
ISENTO DE LACTOSE
LIVRE DE LACTOSE**





OVO DE PÁSCOA CHOCOLATE 0% LACTOSE

Emitido por:

Verificado por:

Aprovado por:

Código

FT 28

Revisão

08

Sérgio

Paulo Eduardo

Paulo Moreira

Página

4/6

7- ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

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

8- SHELF LIFE

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

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

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

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

9- EMBALAGEM

Ovo de páscoa embalado em papel chumbo prata, embrulhados em papel fantasia litrografados contendo os ingredientes, informação nutricional e dados do fabricante, amarrados com fitilho e colado uma etiqueta contendo peso e validade.

KELEN CRISTINA PEREIRA PALHARES
Qualidade Venezza
CRN-3-43795



10- CONTROLE DE REVISÕES

Data	Nº da revisão	Emissor/Revisor	Natureza da revisão
08/03/17	00	Wellington	Emissão.
21/08/19	01	Amanda / Paulo	Revisão geral do documento inserindo controle de revisões, parâmetros de micragem, viscosidade e micotoxinas.

OVO DE PÁSCOA CHOCOLATE 0% LACTOSE

Código FT 28

Emitido por:

Verificado por:

Aprovado por:

Revisão

08

Sérgio

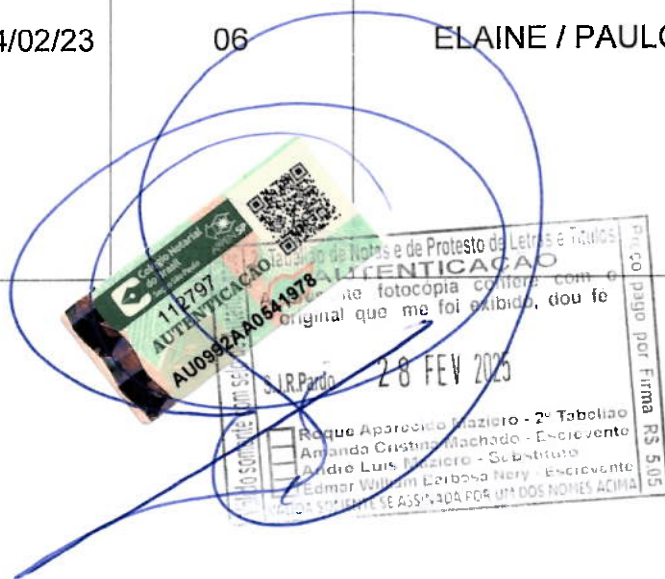
Paulo Eduardo

Paulo Moreira

Página

5/6

Data	Nº da revisão	Emissor/Revisor	Natureza da revisão
20/01/20	02	Amanda / Paulo	Foi acrescentado na lista de ingredientes massa de cacau, foi substituída lecitina de soja pela lecitina de girassol, foi retirado da lista de alergênico derivados de soja uma vez que foi substituída pela lecitina de girassol
03/03/20	03	Amanda / Paulo	Acrescentado ao item 5 dizeres da RDC Nº 264 de 22 de Setembro de 2005 e RESOLUÇÃO RDC Nº 136, 08/02/17 – ANVISA: ÂMBITO FEDERAL.
25/01/21	04	Amanda / Gabriela	Revisão dos parâmetros microbiológicos devido à mudança da RDC 12 para IN Nº60, de 23/12/19 e revisão do modelo da tabela de alergênico.
13/09/21	05	AMANDA / PAULO	Revisão nos parâmetros de metais pesados e micotoxinas para IN Nº 88, de 26/03/2021 devido a revogação das RDC's 42 e 07.
24/02/23	06	ELAINE / PAULO	Atualização dos parâmetros microbiológicos devido à IN Nº161. Atualização dos parâmetros de contaminantes de metais pesados e micotoxinas de acordo com a IN nº 160. Alteração dos parâmetros Microscópicos e Macroscópicos RDC nº 623. Atualização da tabela de alergênicos de acordo com a RDC nº 727, de 01/07/2022.





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

www.isanalyses.com.br



Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti



Verifique a autenticidade da assinatura.



Relatório de ensaio - 2175779 A

Dados do Cliente

Cliente: 3316 - VENEZZA EXPRESS INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA
Endereço: AV.: DOS BRAGHETTAS , 430 - DISTRITO INDUSTRIAL - SAO JOSE DO RIO PARDO - SP CEP: 13.720-000
CNPJ: 71.628.564/0001-11

Dados da Amostra

Descrição: OVO DE PÁScoa SEM LACTOSE
Marca: VENEZZA

Validade: 2026-10-30

Dados da Coleta

Data da Coleta: 08/01/2026
Procedimento de Coleta: CLIENTE

Responsável: CLIENTE
Plano de Amostragem: Importado da cotação: 247468

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 08/01/2026
Temperatura da Amostra (°C): AMBIENTE

Condições de Recebimento: ADEQUADA

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
Enterobacteriaceae	<10	10	10	UFC/g	13	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 9, 5ª edição, 2015	22/01/2026

* 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, 28/01/2026.



Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti



Verifique a autenticidade da assinatura.

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

1- DESCRIÇÃO DO PRODUTO

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

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

1.1 - MARCA

VENEZZA

1.2 - PESO

250G



2- PÚBLICO ALVO

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

3- CARACTERÍSTICAS

3.1- Organolépticas

Cor	: marrom claro característico
Sabor	: Característico
Odor	: Característico

3.2- Físico Químicas

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

3.3 – Microbiológicas

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

De acordo com a IN N°161, de 01/07/2022- categoria 20.b - Chocolates, incluindo chocolates brancos, adicionados ou não de outros ingredientes secos



OVO DE PÁSCOA CHOCOLATE AO LEITE DIET			Código	FT 21
Emitido por:	Verificado por:	Aprovado por:	Revisão	10
Sérgio	Paulo Eduardo	Paulo Moreira	Página	3/6

Ovos e derivados		X			X		X
Peixes e derivados		X			X		X
Amendoim e derivados		X		X		X	
Soja e derivados	X		lecitina de soja	-	-	-	-
Leite e derivados	X		leite desnatado em pó	-	-	-	-
Amêndoa		X			X		X
Avelãs		X		X		X	
Castanha-de-caju		X		X		X	
Castanha-do-Pará		X		X		X	
Macadâmias		X			X		X
Nozes		X		X		X	
Látex		X			X		X

*De acordo com a RDC nº 727, de 01/07/2022

5- COMPOSIÇÃO

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

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

6- INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

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

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

DIET

Contém açúcares próprios dos ingredientes

COPIA NÃO CONTROLADA





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

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

7- ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

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

8- SHELF LIFE

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

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

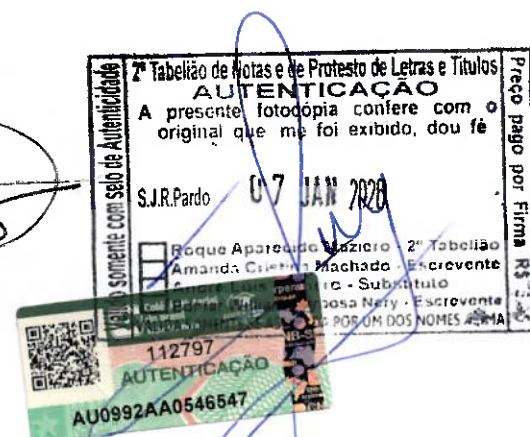
** Após aberto, mantendo a embalagem fechada sob as mesmas condições.

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

9- EMBALAGEM

Ovo de páscoa embalado em papel chumbo prata, embrulhados em papel fantasia litrografados contendo os ingredientes, informação nutricional e dados do fabricante, amarrados com fitilho e colado uma etiqueta contendo peso e validade

KELEN CRISTINA PEREIRA PALHARES
Qualidade Venezza
CRN-3-43795



COPIA NÃO CONTROLADA

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

10- CONTROLE DE REVISÕES

Data	Nº da revisão	Emissor/Revisor	Natureza da revisão
03/12/18	03	Wellington	Revisão geral.
21/08/19	04	AMANDA/Paulo	Foi retirada gordura da composição do produto
20/01/20	05	AMANDA / Paulo	Foi acrescentado na lista de ingredientes massa de cacau, foi substituída lecitina de soja pela lecitina de girassol, foi retirado da lista de alergênico derivados de soja uma vez que foi substituída pela lecitina de girassol. Foi alterado o valor da porção na tabela nutricional de 30g para 25g.
03/03/20	06	AMANDA / Paulo	Acrescentado ao item 5 dizeres da RDC Nº 264 de 22 de Setembro de 2005.
22/01/21	07	Amanda / Gabriela	Revisão dos parâmetros microbiológicos devido à mudança da RDC 12 para IN Nº60, de 23/12/19 e revisão do modelo da tabela de alergênico.
13/09/21	08	AMANDA / PAULO	Revisão nos parâmetros de metais pesados e micotoxinas para IN Nº 88, de 26/03/2021 devido a revogação das RDC's 42 e 07.





Relatório de ensaio - 2174316

Dados do Cliente

Cliente: 3316 - VENEZZA EXPRESS INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA
Endereço: AV.: DOS BRAGHETTAS, 430 - DISTRITO INDUSTRIAL - SAO JOSE DO RIO PARDO - SP CEP: 13.720-000
CNPJ: 71.628.564/0001-11

Dados da Amostra

Descrição: OVO DE PÁScoa DIET
Marca: VENEZZA Lote: 6045
Validade: 2026-10-26

Dados da Coleta

Data da Coleta: 08/01/2026 Responsável: Cliente
Procedimento de Coleta: CLIENTE Plano de Amostragem: Importado da cotação: 247468

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 08/01/2026 Condições de Recebimento: ADEQUADA
Temperatura da Amostra (°C): AMBIENTE

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
Salmonella/25g	Ausente	Ausente	N/A	A/P	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 5, 2001	09/01/2026
Ácaros Mortos	<1	Máximo 5	1	-	AOAC Capítulo 16	20/01/2026

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Físico-Químico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
Umidade	2,41	-	0,10	%	IAL - 4ª edição - Cap. 4 - Item 012/IV	20/01/2026
Sabor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	09/01/2026
Odor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	20/01/2026
Microscopia	Ausência de sujidades	Ausência de sujidades	-	N/A	Microscopia	20/01/2026
Macroscopia	Ausência de sujidades	-	-	N/A	Macroscopia	20/01/2026
Fragmentos de pelos de Roedor	<1	1	1	em 100g	975.49 (16.14.05) AOAC	20/01/2026
Fragmentos de Insetos indicativo de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	<1	80	1	em 100g	972.32 (16.05.11)	20/01/2026
Cor (Alimentos)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	20/01/2026
Cinzas	0,44	1,5	-	%	941.12 B (43.1.05) - Cinzas Insolúveis em ácido - Alimentos em geral	20/01/2026
Chumbo (Alimentos)*	<0,10	-	0,10	mg/Kg	POP 180	20/01/2026
Cádmio (Alimento)*	<0,005	-	0,005	mg/Kg	POP 180	20/01/2026
Aspecto (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	20/01/2026
Arsênio *	<0,05	-	0,05	mg/Kg	POP 180	20/01/2026

* 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 de 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, 21/01/2026.



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

www.isanalyses.com.br



Lais Puls Ferretti

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



Verifique a autenticidade da assinatura.



Relatório de ensaio - 2174316 A

Dados do Cliente

Cliente: 3316 - VENEZZA EXPRESS INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA
Endereço: AV.: DOS BRAGHETTAS , 430 - DISTRITO INDUSTRIAL - SAO JOSE DO RIO PARDO - SP CEP: 13.720-000
CNPJ: 71.628.564/0001-11

Dados da Amostra

Descrição: OVO DE PÁScoa DIET
Marca: VENEZZA
Validade: 2026-10-26
Lote: 6045

Dados da Coleta

Data da Coleta: 08/01/2026
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Responsável: Cliente
Plano de Amostragem: Importado da cotação: 247468

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 08/01/2026
Temperatura da Amostra (°C): AMBIENTE
Condições de Recebimento: ADEQUADA

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
Enterobacteriaceae	<10	10	10	UFC/g	13	APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 9, 5ª edição, 2015	09/01/2026

* Parâmetro tabelizado | 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, 21/01/2026.



Lais Puls Ferretti

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



Verifique a autenticidade da assinatura.

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

1- DESCRIÇÃO DO PRODUTO

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

1- PESO

250G

2- PÚBLICO ALVO

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

3- CARACTERÍSTICAS

3.1- Organolépticas

Cor : marrom escuro característico
Sabor : Característico
Odor : Característico

3.2- Físico Químicas

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

3.3 – Microbiológicas

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

De acordo com a IN N°161, de 01/07/2022- categoria 20.b - Chocolates, incluindo chocolates brancos, adicionados ou não de outros ingredientes secos

3.4 – Microscópicas e Macroscópicas

PARÂMETROS	MÁXIMO
Ácaros mortos	5 unidades
Fragmentos de insetos indicativos de falhas no BPF	10 em 100g
Fragmentos de pelos de roedor	1 em 100g
Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido

De acordo com a RDC nº 623, de 09/03/2022 – categoria: Chocolate e produtos achocolatados



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

3.5 – Metais Pesados (mg/kg)

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

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

3.6 – Micotoxinas (mcg/kg)

TIPO	MÁXIMO
Aflotoxinas B1+B2+G1+G2	5
Ocratoxina A	5

De acordo com a IN nº 160, de 01/07/2022 – categoria: *Produtos de cacau e chocolate*



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

4 – ALERGÊNICOS

ALERGÊNICOS	Incorporação direta		Possibilidade de contaminação cruzada					
	O alergênico é incorporado diretamente na fórmula, sob a forma de ingrediente primário ou derivado?		Especificar a forma de presença do alergênico		O alergênico está presente na planta de processamento?		O alergênico está presente na linha de produção?	
	SIM	NÃO			SIM	NÃO	SIM	NÃO
Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas		x				x		x
Crustáceos e derivados		x				x		x
Ovos e derivados		x				x		x
Peixes e derivados		x				x		x
Amendoim e derivados					x		x	
Soja e derivados		x			-	-	-	-
Leite e derivados		x			x		x	
Amêndoa		x				x		x
Avelãs		x			x		x	
Castanha-de-caju		x			x		x	
Castanha-do-Pará		x			x		x	
Macadâmias		x				x		x
Nozes		x			x		x	
Látex		x				x		x

*De acordo com a RDC nº 727, de 01/07/2022

5 - COMPOSIÇÃO

Ingredientes: liquor de cacau, manteiga de cacau, edulcorante maltitol, emulsificantes lecitina de girassol e poliglicerol polirricinoleato e aroma idêntico ao natural de baunilha. **NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: PODE CONTER AMENDOIM, CASTANHA DE CAJU, CASTANHA DO PARÁ, NOZES E AVELÃ.**

6 - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL



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

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

Sem açúcar

Sem lactose

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



7- ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

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

8 - SHELF LIFE

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

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

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

9 - EMBALAGEM

Ovo de páscoa embalado em papel chumbo prata, embrulhados em papel fantasia litrografados contendo os ingredientes, informação nutricional e dados do fabricante, amarrados com fitilho e colado uma etiqueta contendo peso e validade.



Relatório de ensaio - 2180683

Dados do Cliente

Cliente: 4194 - COMERCIAL RCS LTDA - RIAN CORREA DA SILVA 49397423851
Endereço: R: Nicolau Lopes, 139 - PQ. BELA VISTA - VOTORANTIM - SP CEP: 18110-640
CNPJ: 40.882.023/0001-91

Dados da Amostra

Descrição: OVO DE PÁScoa - CHOCOLATE DARK 50% CACAU - 0% AÇÚCAR E 0% LACTOSE
Tipo de Amostra: Alimento
Marca: VENEZZA

Dados da Coleta

Data da Coleta: 12/02/2026
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Responsável: CLIENTE
Plano de Amostragem: Importado da cotação: 248883

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 12/02/2026
Temperatura da Amostra (°C): AMBIENTE
Condições de Recebimento: ADEQUADAS

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
Salmonella/25g	Ausente	Ausente	N/A	A/P	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 5, 2001	18/02/2026
Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	24/02/2026
Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	24/02/2026
Insetos inteiros mortos, exceto os indicativos de risco	<1	5 em 25g	1		IAL 4ªEd.	24/02/2026
Fragmentos de vidros	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	24/02/2026
Filmes plásticos	Ausência	Ausência	-	P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	24/02/2026
Estaf. coag. positiva 5000g	<10	5000	10	UFC/g	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 12, 2001	18/02/2026
Bárbulas, exceto de pombo	<1	70 em 25g	1		IAL 4ªed.	24/02/2026
B. cereus g (3000)	<10	3000	10	UFC/g	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 14, 2001	18/02/2026
Arela ou Cinzas insolúveis em Ácido	0,68	-	0,10	%	IAL - Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ª Edição	24/02/2026
Ácaros Mortos	<1	Máximo 5	1	-	AOAC Capítulo 16	24/02/2026

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Físico-Químico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
Valor Energético*	451	-	-	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.	24/02/2026
Umidade	0,96	-	0,10	%	IAL - 4ª edição - Cap. 4 - Item 012/IV	24/02/2026
Sódio (ICPE)*	7,5	-	0,25	mg/100g	MTFQ-002	24/02/2026
Sabor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	24/02/2026
Proteína*	5,6	-	0,20	g/100g	Instituto Adolfo Lutz - IV Ed.	24/02/2026
pH (Alimentos)	6,22	-	1,0	N/A	Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ªEd. IAL - Cap 4 - Item 017/IV	24/02/2026
Odor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	24/02/2026
Microscopia	Ausência de sujidades	Ausência de sujidades	-	N/A	Microscopia	24/02/2026
Macroscopia	Ausência de sujidades	-	-	N/A	Macroscopia	24/02/2026



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, 24/02/2026.



Lais Puls Ferretti



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

Verifique a autenticidade da assinatura.



Relatório de ensaio - 2180683 A

Dados do Cliente

Cliente: 4194 - COMERCIAL RCS LTDA - RIAN CORREA DA SILVA 49397423851
Endereço: R: Nicolau Lopes, 139 - PQ. BELA VISTA - VOTORANTIM - SP CEP: 18110-640
CNPJ: 40.882.023/0001-91

Dados da Amostra

Descrição: OVO DE PÁSCOA - CHOCOLATE DARK 50% CACAU - 0% AÇÚCAR E 0% LACTOSE
Tipo de Amostra: Alimento
Marca: VENEZZA

Dados da Coleta

Data da Coleta: 12/02/2026
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Responsável: CLIENTE
Plano de Amostragem: Importado da cotação: 248883

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 12/02/2026
Temperatura da Amostra (°C): AMBIENTE
Condições de Recebimento: ADEQUADAS

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
Contagem Total Padrão	30	-	10	UFC/g	4	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 3. 2001	18/02/2026
Coliformes Totais	<10	-	10	UFC/g	13	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4. 2002	18/02/2026
Coliformes Termotolerantes	<10	100	10	UFC/g	13	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4. 2002	18/02/2026
Bolores e Leveduras	<10	-	10	UFC/g	1	FDA BAM - Bacter. Analytical Manual, Chapter 18. 2001	18/02/2026

* 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 NI: 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, 24/02/2026.



Lais Puls Ferretti

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



Verifique a autenticidade da assinatura.

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA
CHOCOLATE 40% CACAU –**

ZEROMILK 40% CACAU 70g



I - DESCRIÇÃO:

Produto vegano obtido a partir da mistura de açúcar, massa de cacau, manteiga de cacau, emulsificante lecitina de girassol e polirricinoleato de poliglicerol, através de processo adequado.

II - CLASSIFICAÇÃO FISCAL (TIPI): 18.06.32.10

III - INGREDIENTE:

Açúcar, massa de cacau, manteiga de cacau, emulsificante lecitina de girassol e polirricinoleato de poliglicerol.

Não contém Glúten. Não contém lactose. Não contém alergênicos.

IV - CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

Aspecto: Sólido heterogêneo.

Cor: Marrom.

Aroma: Característico.

Sabor: Característico chocolate adoçado.

V - CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS E FÍSICO-QUÍMICAS

Parâmetro	Metodologia	Unidade	VMP	LD
Enterobacteriaceae/mL	Contagem em Placas	UFC/g	10 ²	
Salmonella sp	Contagem em Placas	UFC/25g	ausência	

Fonte: IN N° 60, de 23 de dezembro de 2019 – ANVISA

VI - LIMITES DE CONTAMINANTES INORGÂNICOS

Arsênio -----	0,40
Cádmio -----	0,30
Chumbo-----	0,40

RDC N° 42, de 29 de agosto de 2013 - ANVISA.

VII - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção Por Embalagem: 6 Porção De 12g (4 Quadrinhos)			
	100G	12G	% VD (*)
Valor Energético (Kcal)	559	67	3
Carboidratos (g)	62	7,4	2
Açúcares Totais (g)	56	6,7	
Açúcares Adicionados (g)	56	6,7	13
Proteínas (g)	4,6	0,6	1
Gorduras Totais (g)	32	3,8	7
Gorduras Saturadas (g)	15	1,8	8
Gorduras Trans (g)	0	0	0
Fibra Alimentar (g)	1,2	0,1	1
Sódio (mg)	6,4	0,8	0
Porção Por Embalagem: 6 Porção De 12 g (4 Quadrinhos)			
(*) Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

VIII - ARMAZENAMENTO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO

Armazenar e transportar em temperatura ambiente, sem umidade, sem iluminação direta e isento de fortes odores.

Não armazenar o produto em contato direto com o chão e proteger contra a ação de pragas.

Os veículos utilizados para transportar o produto devem estar limpos, secos e isentos de substâncias químicas e alergênicas.

Não é permitido transportar outros materiais ou equipamentos junto com esse produto.

Conservar em local fechado, limpo, fresco e seco, longe de produtos químicos, alergênicos e de odores estranhos e protegidos do sol.

IX - VALIDADE

Vencimento de 10 meses após data de fabricação e em condições ideais.

Após aberto, vedar bem, consumindo em até 30 dias.

X - REGISTRO

Produto isento de registro, conforme RDC Nº 240, de 26 de julho de 2018 - ANVISA.

XI - APRESENTAÇÃO DE PRODUTO

Peso Líquido

70 g

XII - ALERGÊNICOS

Este produto não é considerado um alimento alergênico, não há riscos de contaminação cruzada no processo e nem compartilha equipamentos, de acordo com a RDC nº 26, de 02 de julho de 2015, ANVISA.

Alergênicos	Presença	Contém traços
1. Cereais que contêm glúten (trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, gamut ou outras estirpes hibridizadas) e produtos à base destes cereais.	Não	Não
2. Crustáceos e produtos à base de crustáceos.	Não	Não
3. Ovos e produtos à base de ovos.	Não	Não
4. Peixes e produtos à base de peixe.	Não	Não
5. Amendoins e produtos à base de amendoins.	Não	Não
6. Soja e produtos à base de soja.	Não	Não
7. Leite e produtos à base de leite (incluindo lactose).	Não	Não
8. Amêndoa (<i>Prunus dulcis</i> , sin.: <i>Prunus amygdalus</i> , <i>Amygdalus communis</i> L.).	Não	Não
9. Avelãs (<i>Corylus</i> spp.).	Não	Não
10. Castanha-de-caju (<i>Anacardium occidentale</i>).	Não	Não
11. Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará (<i>Bertholletia excelsa</i>).	Não	Não
12. Macadâmias (<i>Macadamia</i> spp.).	Não	Não
13. Nozes (<i>Juglans</i> spp.).	Não	Não
14. Pecãs (<i>Carya</i> spp.).	Não	Não
15. Pistaches (<i>Pistacia</i> spp.).	Não	Não
16. Pinoli (<i>Pinus</i> spp.).	Não	Não
17. Castanhas (<i>Castanea</i> spp.).	Não	Não
18. Látex natural.	Não	Não

2

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 21/05/2026

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 **ee9292c20bca5aa479c567350d4c2103ae2c8bf7abad92c30c38ac2e9e07af84** foi autenticado de acordo com as Legislações e normas vigentes¹ através da rede blockchain Ethereum Classic, sob o identificador único denominado NID **308116** dentro do sistema.

A autenticação eletrônica do documento intitulado "zero milk", cujo assunto é descrito como "zero milk", faz prova de que em **20/02/2026 13:19:36**, o responsável **Sellmar Distribuidora de Alimentos Ltda (18.813.463/0001-38)** tinha posse do arquivo com as mesmas características que foram reproduzidas na prova de autenticidade, sendo de Sellmar Distribuidora de Alimentos Ltda a responsabilidade, única e exclusiva, pela idoneidade do documento apresentado a Dautin Blockchain

Este CERTIFICADO foi emitido em **20/02/2026 13:21:45** 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 Civil 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 **0x7a0089c7415bee7f9a67006fb0bcbdefdb54893ff6cb904cd2c618619c22a384**. 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.





Relatório de ensaio - 2180682

Dados do Cliente

Cliente: 4194 - COMERCIAL RCS LTDA - RIAN CORREA DA SILVA 49397423851
Endereço: R: Nicolau Lopes, 139 - PQ. BELA VISTA - VOTORANTIM - SP CEP: 18110-640
CNPJ: 40.882.023/0001-91

Dados da Amostra

Descrição: ZEROMILK 40% CACAU - 70g
Tipo de Amostra: Alimento
Marca: ZEROMILK

Dados da Coleta

Data da Coleta: 12/02/2026
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Responsável: CLIENTE
Plano de Amostragem: Importado da cotação: 248883

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 12/02/2026
Temperatura da Amostra (°C): AMBIENTE
Condições de Recebimento: ADEQUADAS

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
Salmonella/25g	Ausente	Ausente	N/A	A/P	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 5, 2001	18/02/2026
Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	24/02/2026
Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	24/02/2026
Insetos inteiros mortos, exceto os indicativos de risco	<1	5 em 25g	1		IAL 4ªEd.	24/02/2026
Fragmentos de vidros	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	24/02/2026
Filmes plásticos	Ausência	Ausência	-	P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	24/02/2026
Estaf. coag. positiva 5000g	<10	5000	10	UFC/g	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 12, 2001	18/02/2026
Bárbulas, exceto de pombo	<1	70 em 25g	1		IAL 4ªed.	24/02/2026
B. cereus g (3000)	<10	3000	10	UFC/g	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 14, 2001	18/02/2026
Areia ou Cinzas Insolúveis em Ácido	0,55	-	0,10	%	IAL - Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ª Edição	24/02/2026
Ácaros Mortos	<1	Máximo 5	1	-	AOAC Capítulo 16	24/02/2026

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Físico-Químico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
Valor Energético*	559	-	-	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.	24/02/2026
Umidade	3,24	-	0,10	%	IAL - 4ª edição - Cap. 4 - Item 012/IV	24/02/2026
Sódio (ICPE)*	6,4	-	0,25	mg/100g	MTFQ-002	24/02/2026
Sabor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	24/02/2026
Proteína*	4,6	-	0,20	g/100g	Instituto Adolfo Lutz - IV Ed.	24/02/2026
pH (Alimentos)	6,22	-	1,0	N/A	Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ªEd. IAL - Cap 4 - Item 017/IV	24/02/2026
Odor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	24/02/2026
Microscopia	Ausência de sujidades	Ausência de sujidades	-	N/A	Microscopia	24/02/2026
Macroscopia	Ausência de sujidades	-	-	N/A	Macroscopia	24/02/2026



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	24/02/2026
Gordura Total*	32	-	0,25	g/100g	Métodos Analíticos Oficiais para Controis 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	24/02/2026
Gordura Saturada (Cromatografia Gasosa)**	15	-	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	24/02/2026
Fragmentos de pelos de roedor	<1	10 em 50g	1	-	975.49 (16.14.05) AOAC	24/02/2026
Fragmentos de Insetos indicativo de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	<1	80	1	em 100g	972.32 (16.05.11)	24/02/2026
Fibra Alimentar*	1,2	-	0,50	g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. Method 991.43. 21st ed. 2019.	24/02/2026
Elementos Histológicos Identificadores das Composição	Presença	Presença	-	A/P	IAL 4°ed.	24/02/2026
Elementos histológicos estranhos ao produto	Ausência	Ausência	-	A/P	IAL 4°ed.	24/02/2026
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.	24/02/2026
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..	24/02/2026
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.	24/02/2026
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	24/02/2026
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.	24/02/2026
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.	24/02/2026
Cor (Alimentos)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	24/02/2026
Carboidrato *	62	-	-	g/100g	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.	24/02/2026
Aspecto (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	24/02/2026

* 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 NI: 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, 24/02/2026.



Lais Puls Ferretti



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

Verifique a autenticidade da assinatura.



Relatório de ensaio - 2180682 A

Dados do Cliente

Cliente: 4194 - COMERCIAL RCS LTDA - RIAN CORREA DA SILVA 49397423851
Endereço: R: Nicolau Lopes, 139 - PQ. BELA VISTA - VOTORANTIM - SP CEP: 18110-640
CNPJ: 40.882.023/0001-91

Dados da Amostra

Descrição: ZEROMILK 40% CACAU - 70g
Tipo de Amostra: Alimento
Marca: ZEROMILK

Dados da Coleta

Data da Coleta: 12/02/2026
Procedimento de Coleta: CLIENTE

Responsável: CLIENTE
Plano de Amostragem: Importado da cotação: 248883

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 12/02/2026
Temperatura da Amostra (°C): AMBIENTE

Condições de Recebimento: ADEQUADAS

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
Contagem Total Padrão	30	-	10	UFC/g	4	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 3, 2001	18/02/2026
Coliformes Totais	<10	-	10	UFC/g	13	FDA, BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4, 2002	18/02/2026
Coliformes Termotolerantes	<10	100	10	UFC/g	13	FDA, BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4, 2002	18/02/2026
Bolores e Leveduras	<10	-	10	UFC/g	1	FDA BAM - Bacter. Analytical Manual, Chapter 18, 2001	18/02/2026

* 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, 24/02/2026.




Lais Puls Ferretti



Verifique a autenticidade da assinatura.

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

	FICHA TÉCNICA	FT – 043
	OVO DE ALFARROBA TRADICIONAL EDIÇÃO ESPECIAL	Revisão: 04
Não Contém Glúten - Fonte de Fibras - Sem Adição de Açúcares Sem Lactose (Como todo ovo de alfarroba) Sem Leite - Sem Cafeína NOVA FÓRMULA		Emissão: 06/01/2026
		Página 1 de 4

DESCRIÇÃO CURTA:

A Alfarroba é uma excelente alternativa para as pessoas que possuem alguma intolerância aos componentes do cacau. O **OVO DE ALFARROBA TRADICIONAL EDIÇÃO ESPECIAL** não apresenta nenhum ingrediente de origem animal como leite e ovos em sua formulação. É fonte de fibras, sem adição de açúcares, sem cafeína e não contém glúten. Indicado para todas as pessoas de qualquer idade, especialmente para aqueles que buscam por uma alimentação saudável e que necessitam de dietas especiais.

DESCRIÇÃO COMPLETA:

A **CAROB HOUSE®** é a empresa que criou e desenvolveu produtos que tem como a matéria-prima a Alfarroba, conquistando as patentes das formulações.

A Alfarroba é uma excelente alternativa para as pessoas que possuem alguma intolerância aos componentes do ao cacau, como a cafeína, teobromina e a feniletilamina. A Alfarroba é reconhecida pela comunidade técnica científica sobre os efeitos na proteção cardiovascular e antioxidantes devido à presença dos polifenóis.


Além da Alfarroba in natura apresentar alto teor de fibras alimentares que contribuem para redução do colesterol e equilíbrio das funções intestinais, ela também fornece as vitaminas A, B1, B2 e D e os minerais como o ferro, cálcio, fósforo e magnésio que são micronutrientes fundamentais para a manutenção do equilíbrio orgânico.


De acordo com os resultados do artigo científico *"Glycemic response to Carob (Ceratonia siliqua L) in healthy subjects and with the in vitro hydrolysis index."*, o qual foi realizado na Universidade Federal do Paraná e publicado no periódico *Nutrición Hospitalaria Volume 31/2015*, confirmam que a massa de **ALFARROBA** desenvolvida e produzida pela CarobHouse®, apresentam **Baixo Índice Glicêmico e Baixa Carga Glicêmica**.

A Organização Mundial de Saúde, concluiu que os alimentos de Baixo Índice Glicêmico, diminuem o risco para o desenvolvimento do Diabetes do tipo 2, devido ao melhor controle na liberação de insulina, bem como da obesidade, pelo aumento da saciedade, além de não contribuir para consumo excessivo de alimentos na refeição posterior.

A exclusiva fórmula do **OVO DE ALFARROBA TRADICIONAL EDIÇÃO ESPECIAL** contém a Polidextrose, uma fibra prebiótica que regulariza a atividade intestinal, controla o apetite e o colesterol. O **OVO DE ALFARROBA TRADICIONAL EDIÇÃO ESPECIAL** é isento de lactose e proteínas lácteas, pois sua composição não possui leite e seus derivados (vegana). Sem adição de açúcares (sacarose) e não contém glúten.

A estrutura industrial da **CAROB HOUSE®** possui equipamentos de última geração, onde não são manipulados quaisquer ingredientes de origem animal, disponibilizando uma alternativa inteligente para quem não deseja ter em sua alimentação esses de ingredientes.

2017. 

	FICHA TÉCNICA	FT – 043
	OVO DE ALFARROBA TRADICIONAL EDIÇÃO ESPECIAL	Revisão: 04
Não Contém Glúten - Fonte de Fibras - Sem Adição de Açúcares Sem Lactose (Como todo ovo de alfarroba) Sem Leite - Sem Cafeína NOVA FÓRMULA		Emissão: 06/01/2026
		Página 3 de 4

APRESENTAÇÃO:



**OVO DE ALFARROBA TRADICIONAL
EDIÇÃO ESPECIAL - 160g**

VALIDADE:

10 meses.

Lote e validade impressos na embalagem.

INDICAÇÃO:

Para todas as pessoas de qualquer idade, especialmente para aqueles que buscam por uma alimentação saudável e que necessitam de dietas especiais.

- Dietas com restrição de açúcares
- Diabéticos
- Intolerância à Lactose
- Alergia à Proteína do Leite
- Celíacos – Intolerância ao Glúten
- Dieta Judaica – Produtos aprovados para dieta **KOSHER**
- Veganos – 100% **VEGANO**

MODO DE USO:

Alimento pronto para consumo.

Indicado para ser consumido nos lanches e nos intervalos entre as refeições.

Handwritten signature



Relatório de ensaio - 2175918

Dados do Cliente

Cliente: 2053 - SELLMAR DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
Endereço: R DOM PEDRO HENRIQUE DE O.E BRAGANCA , 250 - VILA JAGUARA - SAO PAULO - SP CEP: 05.117-000
CNPJ: 18.813.463/0001-38

Dados da Amostra

Descrição: OVO DE ALFARROBA TRADICIONAL EDIÇÃO ESPECIAL
Marca: CAROB HOUSE

Dados da Coleta

Data da Coleta: 22/01/2026
Responsável: CLIENTE
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Plano de Amostragem: Importado da cotação: 246383

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 22/01/2026
Condições de Recebimento: ADEQUADA
Temperatura da Amostra (°C): CONGELADA

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
Salmonella/25g	Ausente	Ausente	N/A	A/P	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 5. 2001	22/01/2026
Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	28/01/2026
Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	28/01/2026
Insetos inteiros mortos, exceto os indicativos de risco	<1	5 em 25g	1		IAL 4ªEd.	28/01/2026
Fragmentos de vidros	Ausência	Ausência		P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	28/01/2026
Filmes plásticos	Ausência	Ausência	-	P/A	975.49 (16.14.05) Cap. 16 da AOAC	28/01/2026
Estaf. coag. positiva 5000g	<10	5000	10	UFC/g	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 12. 2001	22/01/2026
Bolores e Leveduras	20	-	10	UFC/g	FDA BAM - Bacter. Analytical Manual, Chapter 18. 2001	22/01/2026
Bárbulas, exceto de pombo	<1	70 em 25g	1		IAL 4ªed.	28/01/2026
B. cereus g (3000)	<10	3000	10	UFC/g	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 14. 2001	22/01/2026
Arela ou Cinzas Insolúveis em Ácido	0,85	-	0,10	%	IAL - Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ª Edição	28/01/2026
Ácaros Mortos	<1	Máximo 5	1	-	AOAC Capítulo 16	28/01/2026

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Físico-Químico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
Valor Energético*	492	-	-	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.	28/01/2026
Umidade	6,5	-	0,10	%	IAL - 4ª edição - Cap. 4 - Item 012/IV	28/01/2026
Sódio (ICPE)*	58	-	0,25	mg/100g	MTFQ-002	28/01/2026
Sabor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	28/01/2026
Proteína*	8,5	-	0,20	g/100g	Instituto Adolfo Lutz - IV Ed.	28/01/2026
pH (Alimentos)	6,06	-	1,0	N/A	Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ªEd. IAL - Cap 4 - Item 017/IV	28/01/2026
Odor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	28/01/2026
Microscopia	Ausência de sujidades	Ausência de sujidades	-	N/A	Microscopia	28/01/2026
Macroscopia	Ausência de Sujidades	-	-	N/A	Macroscopia	28/01/2026



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	28/01/2026
Gordura Total*	38	-	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	28/01/2026
Gordura Saturada (Cromatografia Gasosa)**	20	-	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	28/01/2026
Fragmentos de pelos de roedor	<1	10 em 50g	1	-	975.49 (16.14.05) AOAC	28/01/2026
Fragmentos de insetos indicativo de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	<1	80	1	em 100g	972.32 (16.05.11)	28/01/2026
Fibra Alimentar*	11	-	0,50	g/100g	AOAC Official Methods of Analysis. Method 991.43. 21st ed. 2019.	28/01/2026
Elementos Histológicos Identificadores das Composição	Presença	Presença	-	A/P	IAL 4ºed.	28/01/2026
Elementos histológicos estranhos ao produto	Ausência	Ausência	-	A/P	IAL 4ºed.	28/01/2026
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.	28/01/2026
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.	28/01/2026
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.	28/01/2026
Corante Azul Brillante*	Ausência	-	A/P	A/P	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005.	28/01/2026
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.	28/01/2026
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.	28/01/2026
Cor (Alimentos)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	28/01/2026
Carboidrato *	41	-	-	g/100g	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.	28/01/2026
Aspecto (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4ª edição	28/01/2026

* 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 de conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente e/ou parte interessada a aplicabilidade ou não das incertezas informadas.

Observações:



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

www.lsanalyses.com.br

V.M.P: Valor Máximo Permitido (Tolerância para Amostra Indicativa)

N/A: Não se Aplica NI: Não Informado

LO: 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, 28/01/2026.



Lais Puls Ferretti

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



Verifique a autenticidade da assinatura.



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, 28/01/2026.



Luis Puls Ferretti

Luis Puls Ferretti

Eng. Química – CRQ IV n° 04300114



Verifique a autenticidade da assinatura.



Relatório de ensaio - 2175918 A

Dados do Cliente

Cliente: 2053 - SELLMAR DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
Endereço: R DOM PEDRO HENRIQUE DE O.E BRAGANCA , 250 - VILA JAGUARA - SAO PAULO - SP CEP: 05.117-000
CNPJ: 18.813.463/0001-38

Dados da Amostra

Descrição: OVO DE ALFARROBA TRADICIONAL EDIÇÃO ESPECIAL
Marca: CAROB HOUSE

Dados da Coleta

Data da Coleta: 22/01/2026
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Responsável: CLIENTE
Plano de Amostragem: Importado da cotação: 246383

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 22/01/2026
Temperatura da Amostra (°C): CONGELADA
Condições de Recebimento: ADEQUADA

Parâmetro	Resultado	V.M.P	Parâmetros Bacteriológico			Método	Data da Ensaio:
			L.Q.	Unidade	U		
Contagem Total Padrão	60	-	10	UFC/g	4	FDA BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 3, 2001	22/01/2026
Coliformes Totais	<10	-	10	UFC/g	13	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4, 2002	22/01/2026
Coliformes Termotolerantes	<10	100	10	UFC/g	13	FDA. BAM - Bacteriological Analytical Manual, Chapter 4, 2002	22/01/2026

* 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 NI: 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, 28/01/2026.



Lais Puls Ferretti

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



Verifique a autenticidade da assinatura.

LICENÇA SANITÁRIA 291/2025

Pág. 1/1

A Secretaria Municipal de Saúde, com base no Código Sanitário Estadual, Lei Estadual Nº 13.331 de 23/11/2001 e Decreto Nº 5.711 de 23/05/2002 artigo 159, concede a presente licença sanitária.

INSCRIÇÃO MUNICIPAL:
32944

C.N.P.J.:
05.009.395/0001-07

Conforme Protocolo Nº de

RAZÃO SOCIAL:

CAROBHOUSE ALIMENTOS S.A

NOME DE FANTASIA:

CAROBHOUSE ALIMENTOS

LOCALIZAÇÃO:

Avenida JOÃO SCUCATO CORADIN, 4004
Lj 01 - TIMBÚ VELHO
Telefone: 4131629000
Área Utilizada: 840.00

Zona / Quadra / Lote

Cadastro Imobiliário

EMIÇÃO:

28/08/2025

VALIDADE:

31/05/2026

REPRESENTANTE LEGAL:

ELOISA HELENA ORLANDI GIUNTI OLIVEIRA

ATIVIDADE(S):

ATIV. PRINCIPAL

1099-6/99 Fabricação de outros produtos alimentícios não especificados anteriormente

Sim

4729-6/99 Comércio varejista de produtos alimentícios em geral ou especializado em produtos alimentícios não especificados anteriormente

Não

OBSERVAÇÕES:

Manter em local visível ao público.

Esta licença sanitária poderá ser revogada em caso de descumprimento da legislação em vigor.

Responsável Técnico:

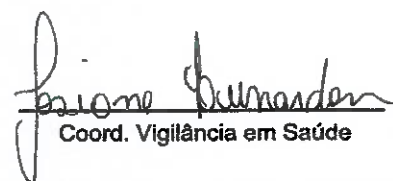
Harumi Cristina Notomi CRN-8: 632

CÓDIGO DE AUTENTICIDADE:

2DF8A15748E165762C6D34D52729782D



Responsável pela Inspeção



Coord. Vigilância em Saúde



ALVARÁ DE LOCALIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO 869/2025 Pág. 1/1

INSCRIÇÃO MUNICIPAL:
32944

C.N.P.J.:
05.009.395/0001-07

Conforme Protocolo N° 25522 de 2025 concede a

RAZÃO SOCIAL:

CAROBHOUSE ALIMENTOS S.A

NOME DE FANTASIA:

CAROBHOUSE ALIMENTOS

LOCALIZAÇÃO:

Avenida JOÃO SCUCATO CORADIN, 4004
Lj 01 - TIMBÚ VELHO
Área Utilizada: 840.00

Zona / Quadra / Lote

Cadastro Imobiliário

EMIÇÃO:

23/07/2025

VALIDADE:

31/05/2026

ATIVIDADE(S):

1099-6/99 Fabricação de outros produtos alimentícios não especificados anteriormente
4729-6/99 Comércio varejista de produtos alimentícios em geral ou especializado em produtos alimentícios não especificados anteriormente

ATIV. PRINCIPAL:

Sim
Não

OBSERVAÇÕES:

CÓDIGO DE AUTENTICIDADE:

F57F4B9BBDE882120B3326ACD00529FC


Glaucio Dalprá Macedo
Coordenador de Tributação



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

LICENÇA SANITÁRIA - VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Nº CEVS: 354970601-109-000032-1-2

DATA DE VALIDADE: 27/11/2026

Nº PROCESSO:

Nº PROTOCOLO:

852/25

DATA DO PROTOCOLO: 11/11/2025

SUBGRUPO:

FABRIL

AGRUPAMENTO:

INDÚSTRIA DE ALIMENTOS

ATIVIDADE ECONÔMICA-CNAE:

1093-7/01 FABRICAÇÃO DE PRODUTOS DERIVADOS DO CACAU E DE CHOCOLATES

OBJETO LICENCIADO:

ESTABELECIMENTO

DETALHE:

ESTABELECIMENTO FABRICANTE DE ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL,
ELABORADOS SOB A FORMA ARTESANAL

RAZÃO SOCIAL:

CACAU MORENO INDUSTRIA E COMERCIO DE
CHOCOLATES LTDA

CNPJ ALBERGANTE:

NOME FANTASIA:

CACAU MORENO

CNPJ / CPF:

13.429.655/0001-21

LOGRADOURO:

Avenida DOS BRAGHETTAS

NÚMERO: 455

COMPLEMENTO:

BAIRRO:

distrito industrial

MUNICÍPIO:

SÃO JOSÉ DO RIO PARDO

CEP:

13720-000

UF: SP

PÁGINA DA WEB:

RESPONSÁVEL LEGAL: VITORIA MARIA BAIZI MOREIRA

CPF: 42363320867

CONSELHO REGIONAL: N/A

Nº INSCR. CONSELHO PROF:

UF:

LICENÇA SANITÁRIA - VIGILÂNCIA SANITÁRIANº CEVS: **354970601-109-000032-1-2**DATA DE VALIDADE: **27/11/2026****CLASSES DE PRODUTOS E ATIVIDADES AUTORIZADAS****CLASSE DE PRODUTO:**

ALIMENTO

ARMAZENAR EM ÁREA PRÓPRIA

DISTRIBUIR

EMBALAR

FABRICAR

TRANSPORTAR

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

SÃO JOSÉ DO RIO PARDO

LOCAL

27/11/2025

DATA DE DEFERIMENTO

Codigo de Validação: 1766524526748

A autenticidade deste documento deverá ser confirmada na página do Sistema de Informação em Vigilância Sanitária, no endereço: <https://sivisa.saude.sp.gov.br/sivisa/cidadao/>



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

LICENÇA SANITÁRIA - VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Nº CEVS: **354970601-109-000005-1-5**

DATA DE VALIDADE: **27/11/2026**

Nº PROCESSO: **319/11**

Nº PROTOCOLO: **851/25**

DATA DO PROTOCOLO: **12/11/2025**

SUBGRUPO: **FABRIL**

AGRUPAMENTO: **INDÚSTRIA DE ALIMENTOS**

ATIVIDADE ECONÔMICA-CNAE: **1093-7/01 FABRICAÇÃO DE PRODUTOS DERIVADOS DO CACAU E DE CHOCOLATES**

OBJETO LICENCIADO: **ESTABELECIMENTO**

DETALHE:

RAZÃO SOCIAL: **VENEZZA EXPRESS IND. E COM. DE ALIMENTOS LTDA EIRELI**

CNPJ ALBERGANTE:

NOME FANTASIA: **VENEZZA EXPRESS**

CNPJ / CPF: **71.628.564/0001-11**

LOGRADOURO: **Avenida DOS BRAGHETTAS**

NÚMERO: **430**

COMPLEMENTO:

BAIRRO: **DISTRITO INDUSTRIAL**

MUNICÍPIO: **SÃO JOSÉ DO RIO PARDO**

CEP: **13720-000**

UF: **SP**

PÁGINA DA WEB:

RESPONSÁVEL LEGAL: **PAULO EDUARDO BAIZI MOREIRA**

CPF: **35425029870**

CONSELHO REGIONAL: **CRTR**

Nº INSCR. CONSELHO PROF: **35425029870**

UF: **SP**

LICENÇA SANITÁRIA - VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Nº CEVS: 354970601-109-000005-1-5

DATA DE VALIDADE: 27/11/2026

CLASSES DE PRODUTOS E ATIVIDADES AUTORIZADAS

CLASSE DE PRODUTO:

ALIMENTO

ARMAZENAR EM DEPÓSITO FECHADO

EXPORTAR

FABRICAR

O(A) AUTORIDADE SANITÁRIA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE SÃO JOSÉ DO RIO PARDO CONCEDE A PRESENTE LICENÇA DE FUNCIONAMENTO, SENDO QUE SEU (S) RESPONSÁVEL(IS) ASSUME (M) CONHECER A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE E CUMPRÍ-LA INTEGRALMENTE, INCLUSIVE EM SUAS FUTURAS ATUALIZAÇÕES, OBSERVANDO AS BOAS PRÁTICAS REFERENTES ÀS ATIVIDADES E OU SERVIÇOS PRESTADO, RESPONDENDO CIVIL E CRIMINALMENTE PELO NÃO CUMPRIMENTO DE TAIS EXIGÊNCIAS, FICANDO, INCLUSIVE, SUJEITO (S) AO CANCELAMENTO DESTES DOCUMENTOS.

ASSUMEM AINDA INTEIRA RESPONSABILIDADE PELA VERACIDADE DAS INFORMAÇÕES AQUI PRESTADAS PARA O EXERCÍCIO DAS ATIVIDADES RELACIONADAS E DECLARAM ESTAR CIENTES DA OBRIGAÇÃO DE PRESTAR ESCLARECIMENTOS E OBSERVAR AS EXIGÊNCIAS LEGAIS QUE VIEREM A SER DETERMINADAS PELO ÓRGÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA COMPETENTE, EM QUALQUER TEMPO, NA FORMA PREVISTA NO ARTIGO 95 DA LEI ESTADUAL 10.083 DE 23 DE SETEMBRO DE 1998.

SÃO JOSÉ DO RIO PARDO

LOCAL

27/11/2025

DATA DE DEFERIMENTO

Codigo de Validação: 1766524552598

A autenticidade deste documento deverá ser confirmada na página do Sistema de Informação em Vigilância Sanitária, no endereço: <https://sivisa.saude.sp.gov.br/sivisa/cidadao/>