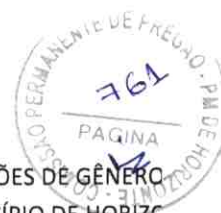


NC INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE CARNES LTDA
CNPJ 05.949.336/0002-08 CGF 06.701.807-6

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 2021.03.15.1-SRP



OBJETO: SELEÇÃO DE MELHOR PROPOSTA PARA REGISTRO DE PREÇOS VISANDO FUTURAS E EVETUAIS AQUISIÇÕES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS AOS ALUNOS ASSISTIDOS PELO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE HORIZONTE/CE (COM AMPLA PARTICIPAÇÃO E COTAS EXCLUSIVAS À ME E EPP), CONFORME ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NO TERMO DE REFERÊNCIA.

LOTE 07 - AMPLA PARTICIPAÇÃO						
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QTDE	UNID	MARCA	VLR UNIT	VLR TOTAL
69	CARNE BOVINA EM CUBOS CORTE CONGELADO BOVINO EM CUBOS DE PRIMEIRA (PATINHO, COXÃO MOLE), PROVENIENTE DE MACHOS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA E MANIPULADOS EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS, SEM PELE E SEM GORDURA APARENTE, ASPECTO: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA, COR, VERMELHO BRILHANTE E UNIFORME SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS, ODOR: PRÓPRIO. EMBALADO EM FILME DE POLIETILENO RESISTENTE, TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL POR PORÇÃO, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF OU SIE. PRAZO PARA CONSUMO MÍNIMO DE 10 (DEZ) MESES DA DATA DE ENTREGA. VALOR UNITÁRIO: VINTE E TRES REAIS VALOR TOTAL: CINQUENTA E SETE MIL, NOVECENTOS E SESSENTA REAIS	2.520	KG	DUBOI	23,00	R\$ 57.960,00
70	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA, OBTIDA A PARTIR DA MOAGEM DE MASSAS MUSCULARES DE CARCAÇAS DE BOVINOS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA E MANIPULADOS EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS, SEGUIDO DE IMEDIATO CONGELAMENTO. ISENTOS DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEVROSES, TENDÕES, COÁGULOS E NODOS LINFÁTICOS. ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORAÇÃO NÃO SERÃO PERMITIDOS. PERCENTUAL DE ÁGUA INFERIOR OU IGUAL A 15% APÓS DESCONGELAMENTO. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO TRANSPARENTE, RESISTENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, FECHAMENTO À VÁCUO, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, CONTENDO 1 KG, ACONDICIONADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS E INTACTAS COM 10 KG. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL POR PORÇÃO, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF OU SIE. CARACTERÍSTICAS GERAIS: O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR COR VERMELHO BRILHANTE E ODOR CARACTERÍSTICO, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA OU PARTES ESVERDEADAS. PRAZO PARA CONSUMO MÍNIMO DE 10 (DEZ) MESES DA DATA DE ENTREGA. VALOR UNITÁRIO: DOZE REAIS VALOR TOTAL: SETENTA E DOIS MIL, TREZENTOS E SESSENTA REAIS	6.030	KG	DUBOI	12,00	R\$ 72.360,00

Rua Severiano Martins, 08 - Centro - CEP 62.700-000 - Canindé
Telefone (85) 98740.7543 - (85) 3282.9700
Email: celianevenancio@globo.com

NC INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE CARNES LTDA
CNPJ 05.949.336/0002-08 CGF 06.701.807-6



71	CARNE BOVINA SALGADA, CURADA E SECA (CHARQUE) SEM ADIÇÃO DE NITRITO E NITRATO, CAPA DE GORDURA INFERIOR A 30%. ASPECTO DO PRODUTO: SECO, COR: MARROM CLARO, CARACTERÍSTICO DE CARNES SALGADAS E SECAS, SEM PRESENÇA DE COLORAÇÃO RÓSEA CARACTERÍSTICA DE PRODUTOS CURADOS (NITRITO E NITRATO), ODOR: PRÓPRIO. EMBALADO A VÁCUO EM PACOTES DE 500G OU 1KG, ACONDICIONADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS E INTACTAS COM 10 KG COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DO FABRICANTE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL POR PORÇÃO, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E PRAZO PARA CONSUMO MÍNIMO DE 90 DIAS NA DATA DE ENTREGA, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF OU SIE. VALOR UNITÁRIO: TRINTA REAIS VALOR TOTAL: CENTO E DEZ MIL E SETECENTOS REAIS	3.690	KG	DUBOI	30,00	R\$	110.700,00
72	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADO SEM TEMPERO E SEM PORÇÃO DORSAL, EMBALADOS INDIVIDUALMENTE OU EM BANDEJAS DE 1KG, ACONDICIONADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS E INTACTAS COM 20 KG COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL POR PORÇÃO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF OU SIE. PERCENTUAL DE ÁGUA INFERIOR OU IGUAL A 10% APÓS DESCONGELAMENTO. ESPECIFICAÇÕES IMPRESSAS NA PRÓPRIA EMBALAGEM. CARACTERÍSTICAS GERAIS: O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR COR E ODOR CARACTERÍSTICOS, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA OU PARTES ESVERDEADAS. NÃO DEVERÁ CONTER NENHUMA OUTRA PARTE QUE NÃO SEJA EXCLUSIVAMENTE COXA E SOBRECOXA, COMO PARTE DA COSTELA, ETC. PRAZO PARA CONSUMO MÍNIMO DE 10 (DEZ) MESES DA DATA DE ENTREGA. VALOR UNITÁRIO: NOVE REAIS VALOR TOTAL: CINQUENTA E CINCO MIL, OITOCENTOS E NOVENTA REAIS	6.210	KG	REGINA	9,00	R\$	55.890,00
73	PEITO DE FRANGO EM FILÉ CONGELADO, COM ADIÇÃO DE 6% DE ÁGUA, ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 1KG, ACONDICIONADOS EM CAIXAS LACRADAS COM 10 OU 20 KG. DEVERÁ CONSTAR NA EMBALAGEM DADO DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, QUANTIDADE DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE E NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF OU SIE. COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. VALOR UNITÁRIO: TREZE REAIS E SETENTA E CINCO CENTAVOS VALOR TOTAL: CENTO E VINTE E SEIS MIL, DUZENTOS E VINTE E CINCO REAIS	9.180	KG	REGINA	13,75	R\$	126.225,00
TOTAL							R\$ 423.135,00

VALOR GLOBAL DA PROPOSTA: R\$ 423.135,00 (QUATROCENTOS E VINTE E TRES MIL, CENTO E TRINTA E CINCO REAIS)

MARIA CELIANE
VENANCIO
SILVA: 26742349
387

Rua Severiano Martins, 08 - Centro - CEP 62.700-000 - Canindé
Telefone (85) 98740.7543 - (85) 3282.9700
Email: celianevenancio@globo.com

Assinado de forma digital por MARIA CELIANE VENANCIO SILVA: 26742349387
Dados: 2021.04.26 11:18:46 -03'00'

NC INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE CARNES LTDA
CNPJ 05.949.336/0002-08 CGF 06.701.807-6



PRAZO DE ENTREGA: 10 (DEZ) DIAS.

VALIDADE DA PROPOSTA: 60 (SESENTA) DIAS.

DECLARAMOS, PARA TODOS OS FINS DE DIREITO, QUE NOS PREÇOS OFERTADOS ESTÃO INCLUÍDAS TODAS AS DESPESAS INCIDENTES SOBRE O FORNECIMENTO REFERENTE A TRIBUTOS, ENCARGOS SOCIAIS E DEMAIS ÔNUS ATINENTES À EXECUÇÃO DO OBJETO DESTA LICITAÇÃO.

DECLARAMOS, PARA TODOS OS FINS DE DIREITO, QUE CUMPRIMOS PLENAMENTE OS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO E QUE NOS CARTA PROPOSTA ESTÁ EM CONFORMIDADE COM AS EXIGÊNCIAS DO INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO (EDITAL).

BANCO: Banco do Brasil **AGÊNCIA:** 1035-9 **CONTA:** 29178-1

REPRESENTANTE LEGAL: Maria Celiane Venancio Silva **CPF:** 267.423.493-87 **RG:** 2003.0101.28943-SSP-CE

ESTADO CIVIL: Divorciada **NACIONALIDADE:** Brasileira **CARGO:** Analista de Licitação

ENDEREÇO: Rua 05 - 391 - Conjunto Polar - Vila Velha - Fortaleza/CE

MARIA CELIANE VENANCIO SILVA

MARIA CELIANE
VENANCIO
SILVA:26742349387

Assinado de forma digital por
MARIA CELIANE VENANCIO
SILVA:26742349387
Dados: 2021.04.26 11:18:59
-03'00'

FORTALEZA-CE, 26 DE ABRIL DE 2021

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 2021.03.15.1 - SRP
LAUDO TÉCNICO DAS AMOSTRAS

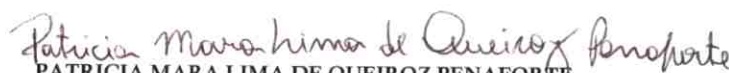
EMPRESA: NC INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE CARNES LTDA

LOTE 07: AMPLA PARTICIPAÇÃO

ITEM	PRODUTO	MARCA	RESULTADO
1	CARNE BOVINA EM CUBOS Corte congelado de bovino em cubos de primeira (patinho, coxão mole), proveniente de machos sadios, abatidos sob inspeção veterinária e manipulados em condições higiênicas satisfatórias, sem pele e sem gordura aparente; aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa; cor: vermelho brilhante e uniforme, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor: próprio. Embalado em filme de polietileno resistente, transparente e atóxico, limpo, não violado, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional por porção, número de lote, data de validade, peso do produto, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Prazo para consumo mínimo de 10 (dez) meses da data da entrega.	DUBOI	APROVADO
2	CARNE BOVINA MOÍDA congelada, obtida a partir da moagem de massas musculares de carcaças de bovinos sadios, abatidos sob inspeção veterinária e manipulados em condições higiênicas satisfatórias, seguido de imediato congelamento. Isento de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos e nodos linfáticos. Aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração não serão permitidos. Percentual de água inferior ou igual a 15% após descongelamento. Embalagem primária de polietileno transparente, resistente e atóxico, limpo, não violado, fechamento à vácuo , que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 1 kg , acondicionados em caixas de papelão lacradas e intactas com 10 kg . A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional por porção, número de lote, data de validade, peso do produto, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Características gerais: o produto deverá apresentar cor vermelho brilhante e odor característico, sem sinais de fermentação pútrida ou partes esverdeadas. Prazo para consumo mínimo de 10 (dez) meses da data da entrega.	DUBOI	APROVADO
3	CARNE BOVINA SALGADA, curada e seca (charque) sem adição de nitrito e nitrato, capa de gordura inferior a 30% . Aspecto do produto: seco; cor: marrom claro, característico de carnes salgadas e secas, sem presença de coloração rósea característica de produtos curados (nitrito e nitrato); odor: próprio. Embalado o vácuo em pacote plástico de 500g ou 1kg , acondicionados em caixas de papelão lacradas e intactas com 10kg , com identificação do produto e do fabricante, informação nutricional por porção, número do lote, data de fabricação, condições de armazenamento e prazo para consumo mínimo de 90 dias na data da entrega, número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF ou SIE.	DUBOI	APROVADO
4	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO congelado sem tempero e sem porção dorsal , embalados individualmente ou em bandejas de 1kg , acondicionados em caixas de papelão lacradas e intactas com 20 kg com identificação do produto, procedência, informação nutricional por porção, lote, data de fabricação, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, prazo de validade e número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Percentual de água inferior ou igual a 10% após descongelamento. Especificações impressas na própria embalagem. Características gerais: o produto deverá apresentar cor e odor característicos, sem sinais de fermentação pútrida ou partes esverdeadas. Não deverá conter nenhuma outra parte que não seja exclusivamente coxa e sobrecoxa, como parte da costela, etc. prazo para consumo mínimo de 10 (dez) meses da data da entrega.	REGINA	APROVADO
5	PEITO DE FRANGO EM FÍLE congelado, com adição máxima de 6% de água , aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo peso líquido de 1kg , acondicionados em caixas lacradas com 10 ou 20 kg . Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, quantidade do produto, prazo de validade e número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Com prazo de validade mínimo de 10 meses a partir da data de entrega.	REGINA	APROVADO

CONCLUSÃO: Todos os itens do lote 07 foram APROVADOS, atendendo às especificações técnicas do edital e características sensoriais satisfatórias.

HORIZONTE, 29 DE ABRIL DE 2021


PATRICIA MARA LIMA DE QUEIROZ PENAFORTE
 Nutricionista Responsável Técnica

875
PAGINA 12

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO
FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADO REGINA

Descrição: produto elaborado carne de frango com osso, peito de frango com pele, sem penas, sem hematoma, sem sanguinolência, com corte específico, com qualidade organolética e microbiológica, o produto é processado dentro dos padrões que preconizam a Legislação RISPOA, IN 12, RDC 259 E 359, sendo registrado no Ministério Da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA sob numero SIE/ADAGRI 300/19. O rigoroso controle no recebimento, armazenamento, higienização de equipamentos, estrutura e utensílios em todo fluxo de recepção, armazenamento e distribuição, garante um alimento apto para consumo com qualidade microbiológica, nutricional e físico-química.

Características sensoriais: cor, odor, aspecto e sabor dentro dos padrões preconizados pela Legislação vigente.

Marca: REGINA

Ingredientes: carne de frango sem osso – Filé de peito de frango

Embalagem:

Primária: bandejas com 01 kg

Secundária: caixa de papelão vedada com 10 Kg institucional.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	Kcal	Kj	%VD (*)
Valor energetico	110	426	6
Q. por porção 100g/porção	g / mg	%VD (*)	
Carboidratos(g)	0	0	
Proteinas(g)	21	31	
Gorduras Totais(g)	2	4	
Gordura Saturadas(g)	0,5	2	
Gordura Trans(g)	0	0	
Fibra alimentar	0	0	
Sódio(mg)	56	2	

*valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 Kcal ou 8.400 Kj.

Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades.

TEMPERATURAS:

Armazenamento: -12°C ou mais frio

Distribuição: -12°C ou mais frio

EMPILHAMENTO: O empilhamento deve ser bem alinhado, em blocos regulares, os menores possíveis e atender as recomendações do fabricante

PRAZO DE VALIDADE: 01 ano se mantido congelado

NÃO CONTÉM GLÚTEN

Emissão: 28/04/2021


Daniel Queiroz Barros

Médico Veterinário

Portaria nº140 de 06 Agosto / 2015

CRMV / CE 1838

876
PAGINA 2
PREFEITURA MUNICIPAL DE PREGÃO - PM DE HORRILANTE

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO
COXA E SOBRE COXA DE FRANGO REGINA

Descrição: produto elaborado carne de frango com osso, peito de frango com pele, sem penas, sem hematoma, sem sangüinolência, com corte específico, com qualidade organolética e microbiológica, o produto é processado dentro dos padrões que preconizam a Legislação RISPOA, IN 12, RDC 259 E 359, sendo registrado no Ministério Da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA sob numero SIE/ADAGRI 300/ 16. O rigoroso controle no recebimento, armazenamento, higienização de equipamentos, estrutura e utensílios em todo fluxo de recepção, armazenamento e distribuição, garante um alimento apto para consumo com qualidade microbiológica, nutricional e físico-química.

Características sensoriais: cor, odor, aspecto e sabor dentro dos padrões preconizados pela Legislação vigente.

Marca: REGINA

Ingredientes: carne de frango com osso – COXA E SOBRE COXA

Embalagem:

Primária: BANDEJAS com 01 kg

Secundária: caixa de papelão vedada com 10 Kg institucional.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	Kcal	KJ	%VD (*)
Valor energetico	147	617	7
Q. por porção 100g/porção	g / mg	%VD (*)	
Carboidratos(g)	0	0	
Proteínas(g)	17	23	
Gorduras Totais(g)	8	15	
Gordura Saturadas(g)	2,5	11	
Gordura Trans(g)	0	0	
Fibra alimentar	0	0	
Sódio(mg)	114	5	

*valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 Kcal ou 8.400 KJ.

Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades.

TEMPERATURAS:

Armazenamento: -12°C ou mais frio

Distribuição: -12°C ou mais frio

EMPILHAMENTO: O empilhamento deve ser bem alinhado, em blocos regulares, os menores possíveis e atender as recomendações do fabricante

PRAZO DE VALIDADE: 01 ano se mantido congelado

NÃO CONTÉM GLÚTEN

Emissão: 28/04/2021



Daniel Queiroz Barros

Médico Veterinário

Portaria nº140 de 06 Agosto / 2015

CRMV / CE 1838



DUBOI FRIGORIFICO INDUSTRIAL LTDA.

CNPJ: 01.930.887/0001-80- PABX: (85) 3391 9000

e-mail: duboifortaleza@uol.com.br

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

CHARQUE BOVINO DIANTEIRO

Descrição: é elaborada com carne bovina sem osso, o produto contém no máximo 10% de gordura, produto cárneo industrializado, obtido da carne bovina, adicionado de cloreto de sódio e sais de cura, submetido a um processo de dessecação, trata-se de um produto cru, curado e dessecado produto não contém coadjuvantes, não contém glúten, sem nitrito e sem nitrato. O produto é processado dentro dos padrões que preconizam a Legislação RISPOA, IN 12, RDC 259 E 359, sendo registrado na Agência de Defesa Agropecuária do Ceará – ADAGRI sob o número do SIE 214/16 o controle de qualidade é mantido sobre supervisão do RT Daniel Queiroz Barros. O rigoroso controle no recebimento, armazenamento da matéria prima, higienização de equipamentos, estrutura e utensílios em todo fluxo de produção, garante um alimento apto para consumo com qualidade microbiológica, nutricional e físico-química.

Características sensoriais: produto seco e curado, sabor, aroma e textura característicos.

Marca: Duboi

Ingredientes: carne bovina salgada, curada e seca

Embalagem:

Primária: pacotes com 500gr do produto a Vácuo

Secundária: caixa de papelão vedada com 20 embalagens de 500gr a Vácuo

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	Kcal	Kj	%VD (*)
Valor energético	289		14
Q. por porção 100g/porção	g / mg	%VD (*)	
Carboidratos(g)	0	0	
Proteínas(g)	22,7	30,236	
Gorduras Totais(g)	14,5	26,336	
Gordura Saturadas(g)	8,7	39,50	
Gordura Trans(g)	8	0	
Colesterol(mg)	81	00	
Fibra Alimentar(g)	40	5	
Ferro(mg)	1,5	0,15	
Sódio(mg)	5875	244,7	

*valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 Kcal ou 8.400 Kj.

Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades.

TEMPERATURAS:

Armazenamento: temperatura ambiente

SIE: nº 214/16

Validade: 90 dias

Emissão: 10/01/2020

Daniel Queiroz Barros
Daniel Queiroz Barros

Médico Veterinário

Portaria nº140 de 06 Agosto / 2015

CRMV / CE 1836

Rua Alberto de Oliveira, 1109 – ÁlvaroWeyne- Cep 60.330-530 Fortaleza –Ce

www.duboifrigorifico.com.br



DUBOI FRIGORIFICO INDUSTRIAL LTDA.

CNPJ: 01.930.887/0001-80- PABX: (85) 3391 9000

e-mail: duboifortaleza@uol.com.br

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO

PATINHO EM CUBOS

Descrição: produto elaborado com carne bovina, com qualidade organolética e microbiológica, o produto contém no máximo 3% de água e no máximo 10% de gordura, o produto é processado dentro dos padrões que preconizam a Legislação RISPOA, IN 12, RDC 259 E 359, sendo registrado na Secretaria de Agricultura e Abastecimento com o número do SIE 214/17. O controle de qualidade é mantido sobre supervisão do RT DANIEL QUEIRÓZ BARROS, além da permanência diária de um Veterinário da Secretaria de Agricultura e abastecimento. O rigoroso controle no recebimento, armazenamento da matéria prima, higienização de equipamentos, estrutura e utensílios em todo fluxo de produção, garante um alimento apto para consumo com qualidade microbiológica, nutricional e físico-química

Características sensoriais: cor, odor, aspecto e sabor dentro dos padrões preconizados pela Legislação

Marca: Duboi

Ingredientes: PATINHO SEM OSSO EM CUBOS

Embalagem:

Primária: pacotes com 1000gr do produto congelado a Vácuo

Secundária: caixa de papelão vedada com 10 embalagens de 1000gr a Vácuo

NÃO CONTÉM GLÚTEM

MODO DE PREPARO: COLOCAR NO REFRIGERADOR POR 24 HORAS, E PROSSEGUIR COM A RECEITA, CONFORME PREFERÊNCIA

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	Kcal	Kj	%VD (*)
Valor energetico	133	556	6,7
Q. por porção 100g/porção	g / mg	%VD (*)	
Carboidratos(g)	0	0	
Proteinas(g)	28,6	32	
Gorduras Totais(g)	4,5	8,1	
Gordura Saturadas(g)	3,9	17,7	
Gordura Trans(g)	0	0	
Fibra alimentar(g)	0	0	
Sódio(mg)	49	2	

*valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 Kcal ou 8.400 Kj.

Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades.

TEMPERATURAS:

Armazenamento: - 12°C ou mais frio

Distribuição: -12°C ou mais frio

SIE: nº 214/17

Vida útil: 01 ano se mantido congelado

EMIÇÃO: 07/04/2021

FABRICADO POR DUBOI FRIGORIFICO INDUSTRIAL LTDA


Daniel Queiroz Barros

Médico Veterinário

Portaria nº140 de 06 Agosto / 2015

CRMV / CE 1838

Rua Alberto de Oliveira, 1109 – ÁlvaroWeyne- Cep 60.330-530 Fortaleza –Ce

www.duboifrigorifico.com.br





DUBOI FRIGORIFICO INDUSTRIAL LTDA.

CNPJ: 01.930.887/0001-80 - PABX: (85) 3391 9000

e-mail: duboifortaleza@uol.com.br

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

CARNE MOIDA CONGELADA DE BOVINO

MÚSCULO

Descrição: produto elaborado com carne bovina, com qualidade organolética e microbiológica, o produto contém no máximo 3% de água e no máximo 10% de gordura, o produto é processado dentro dos padrões que preconizam a Legislação RISPOA, IN 12, RDC 259 E 359, sendo registrado na Secretaria de Agricultura e Abastecimento com o número do SIE 214/32. O controle de qualidade é mantido sobre supervisão do RT DANIEL QUEIROZ BARROS, além da permanência diária de um Veterinário da Secretaria de Agricultura e abastecimento. O rigoroso controle no recebimento, armazenamento da matéria prima, higienização de equipamentos, estrutura e utensílios em todo fluxo de produção, garante um alimento apto para consumo com qualidade microbiológica, nutricional e físico-química

Características sensoriais: cor, odor, aspecto e sabor dentro dos padrões preconizados pela Legislação.

Marca: Duboi

Ingredientes: músculo bovino sem osso moido

Embalagem:

Primária: pacotes com 1000gr do produto congelado a Vácuo

Secundária: caixa de papelão vedada com 10 embalagens de 1000gr a Vácuo

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	Kcal	Kj	%VD (*)
Valor energético	168KCAL	700kj	8,4
Q. por porção 100g/porção	g / mg	%VD (*)	
Carboidratos(g)	0g	0	
Proteínas(g)	28,6g	36%	
Gorduras Totais(g)	7,6g	13,8%	
Gordura Saturadas(g)	3,9g	17,7%	
Gordura Trans(g)	0g	0%	
Fibra alimentar	0g	0%	
Sódio	61mg	2,5%	

*valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 Kcal ou 8.400 Kj.

Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades.

TEMPERATURAS:

Armazenamento: - 18°C ou mais frio

Distribuição: -18°C ou mais frio

SIE: nº 214/32

PRAZO DE VALIDADE: 01 ano se mantido congelado

Emissão: 11/03/2021

Não contém glúten

Daniel Queiroz Barros
Daniel Queiroz Barros

Médico Veterinário

Portaria nº140 de 06 Agosto / 2015

CRMV / CE 1838