

UBR COMERCIO DE ALIMENTOS SERVIÇOS, CARNES E FRIOS LTDA.
END.: RUA ARTUR RODRIGUES VASCONCELOS Nº 455 - CENTRO -
URUBURETAMA/CE CNPJ: 19.612.832/0001-97
WAT 85- 991915577- 85 991524671
E-MAIL frigotiluruburetama@hotmail.com



PROponente: UBR COMERCIO DE ALIMENTOS SERVIÇOS, CARNES E FRIOS LTDA
CNPJ Nº 19.612.832/0001-97
Endereço: ARTUR RODRIGUES VASCONCELOS Nº 455,
Bairro: CENTRO, URUBURETAMA –CE, CEP: 62-650.000
TEL: (85) 99647-6654
EMAIL: FRIGOTILURUBURETAMA@HOTMAIL.COM
TITULAR: CLAUDIA MARIA TEIXEIRA BRAGA, BRASILEIRA, SOLTEIRA, EMPRESÁRIA.
PORTADORA DO RG Nº 2007476672-9 E CPF Nº 059.203.203-54
RESIDENTE E DOMICILIADA À RUA JOSE PIRES CHAVES BAIRRO: CENTRO, NA CIDADE DE URUBURETAMA – CE, CEP: 62-650-000

A/C DO SETOR DE LICITAÇÃO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE PACATUBA/CE.

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 01.007/2025-PER/2025.
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº: 01.008/2025.

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE CAFÉ E AÇÚCAR DE INTERESSE DE DIVERSAS UNIDADES ADMINISTRATIVAS DO MUNICÍPIO DE PACATUBA-CE.

SEGUE CONFORME SOLICITADO, AMOSTRA, LAUDOS FÍSICO-QUÍMICO E MICROBIOLÓGICO REFERENTE AO PROCESSO DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 01.007/2025-PER/2025.

- LOTE 01 – AMPLA PARTICIPAÇÃO (ITEM 01: CAFÉ A VÁCUO, TORRADO E MOÍDO, EMBALAGEM COM 250 GR, E ITEM 02: AÇÚCAR OBTIDO DA CANA DE AÇÚCAR - TIPO CRISTAL 01KG.)

- LOTE 2 – COTA 25% ME E EPP (ITEM 01: CAFÉ A VÁCUO, TORRADO E MOÍDO, EMBALAGEM COM 250 GR, E ITEM 02: AÇÚCAR OBTIDO DA CANA DE AÇÚCAR - TIPO CRISTAL 01KG.)

LOTE 1 – AMPLA PARTICIPAÇÃO				
ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNIDADE	MARCA	QT
01	CAFÉ A VÁCUO, TORRADO E MOÍDO, EMBALAGEM COM 250 GR. APRESENTAR SELO DE PUREZA SUPERIOR EMITIDO PELA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DO CAFÉ - ABIC. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS.	UN	PRINCIPAL	01
02	AÇÚCAR OBTIDO DA CANA DE AÇÚCAR - TIPO CRISTAL, LIVRE DE IMPUREZAS, INSETOS OU MICROORGANISMOS QUE POSSAM TORNÁ-LO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO OU COMPROMETER O ARMAZENAMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA E INVOLADA DE 1KG.	UN	OLHO D'ÁGUA	01

LOTE 2 – COTA 25% ME E EPP				
ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNIDADE	MARCA	QT
01	CAFÉ A VÁCUO, TORRADO E MOÍDO, EMBALAGEM COM 250 GR. APRESENTAR SELO DE PUREZA SUPERIOR EMITIDO PELA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DO CAFÉ - ABIC. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS.	UN	PRINCIPAL	01
02	AÇÚCAR OBTIDO DA CANA DE AÇÚCAR - TIPO CRISTAL, LIVRE DE IMPUREZAS, INSETOS OU MICROORGANISMOS QUE POSSAM TORNÁ-LO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO OU COMPROMETER O ARMAZENAMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA E INVOLADA DE 1KG.	UN	OLHO D'ÁGUA	01

URUBURETAMA – CE, 07 DE AGOSTO DE 2025

CLAUDIA MARIA TEIXEIRA
Assinado de forma digital por
CLAUDIA MARIA TEIXEIRA
BRAGA:05920320354
Dados: 2025.08.07 16:33:18 -03'00'

CLAUDIA MARIA TEIXEIRA BRAGA - TITULAR

CPF: 059.203.203-54

UBR COMERCIO DE ALIMENTOS
SERVICOS CARNES E
FRIOS:19612832000197
Assinado de forma digital por UBR COMERCIO DE
ALIMENTOS SERVICOS CARNES E
FRIOS:19612832000197
Dados: 2025.08.07 16:33:33 -03'00'

UBR COMERCIO DE ALIMENTOS SERVIÇOS, CARNES E FRIOS LTDA
CNPJ: 19.612.832/0001-97

Assinado digitalmente
RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO DA AMOSTRA

21.08.25
14:00



Rua Hermann Berndt, 505 - Distrito Industrial
Timbó/SC - CEP: 89092-460
(47) 3399-0432
freitag@freitag.com.br
freitag.com.br
CRQ/SC 4653 | CRF/SC 10876



RELATÓRIO DE ENSAIO

A_IN_79537.2025_AIAP_6_1 Rev_1

Este Relatório anula e substitui o relatório A_IN_79537.2025_AIAP_6_1

Interessado: UBR COMERCIO DE ALIMENTOS SERVICOS CARNES E FRIOS LTDA
Endereço: R. Artur Rodrigues Vasconcelos, 455
CNPJ: 19.612.832/0001-97

Cidade: Uruburetama, Ceará, Ceará
CEP: 62.650-000
Fone: (85) 9199-7832

DADOS DO LOCAL DE AMOSTRAGEM

Protocolo: 79537.2025_AIAP_6_1

Matriz: Alimentos processados

Técnico de Amostragem: Cliente: ADRIANA SOUSA

Data Amostragem: 29/07/2025 - 16:00^h

Data Recebimento: 30/07/2025

Data de Emissão do Relatório: 11/08/2025

Local da amostragem: UBR COMERCIO DE ALIMENTOS SERVICOS CARNE

Local de Amostragem: --

Marca: OLHO D'ÁGUA

Lote: 23

Data fabricação / validade: 17/07/2025 - 17/07/2027

Temperatura Amostra no receb 18,0°C

Tipo de Amostra: AÇÚCAR CRISTAL 1K - OLHO D'ÁGUA

Plano de Amostragem: A 79537/2025

1ª Legislação: IN nº 161, de 1º de julho de 2022 - 16. Açúcares, Adoçantes e Similares - a

(FC) - dados fornecidos pelo cliente

PARÂMETRO	RESULTADO	LEGISLAÇÃO	U95%
Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície	$<1,0 \times 10^1$ UFC/g	$\leq 1,0 \times 10^2$ UFC/g	$\pm 0,10$

DADOS EXTRAS DA QUALIDADE DO ENSAIO

PARÂMETRO	LQ	LD	VALOR LIDO	FAIXA DE TRABALHO	MÉTODO	DATA INÍCIO	DATA FINALIZAÇÃO
Bolores e Leveduras - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície	$1,0 \times 10^1$	-	$<1,0 \times 10^1$	-	ISO 21527-1 e 2:2008	01/08/2025	11/08/2025

resultados se aplicam à amostra conforme recebida.

As opiniões e interpretações expressas abaixo não fazem parte do escopo da acreditação deste laboratório.

Opiniões e Interpretações:

A amostragem, identificação, preservação e condições da amostra são de responsabilidade do cliente, sendo que uma falha nestes processos, pode afetar a qualidade dos resultados emitidos.

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 24.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.

Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem Águas p/ saúde humana.

Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.

Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.

Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.

Nota 12. NI - Não informado. Utilizado quando não é disponibilizado os resultados realizados em campo, como pH, cloro, entre outros.

FPR-Tb-154, rev 03 Pag.1/2

Dr. Guilherme Freitag
Diretor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital

Délis Wolter Hansen
Eng. Química Délis Wolter Hansen
Gestora de Processos
CRQ/SC 13303449
assinatura digital



Rua Hermann Barndt, 505 - Distrito Industrial
Timbó/SC - CEP: 89092-460
(47) 3399-0432
freitag@freitag.com.br
freitag.com.br
CRQ/SC 4663 | CRL/SC 10676



RELATÓRIO DE ENSAIO

A_IN_79537.2025_AIAP_6_1 Rev_1

Declaração de Conformidade:

O Freitag Laboratórios possui como regra de decisão não considerar a(s) incerteza(s) de medição do(s) ensaio(s) na elaboração da Declaração de Conformidade. De acordo com a IN nº 161, de 1º de julho de 2022 - 16. Açúcares, Adoçantes e Similares - a, fica confirmado que os resultados encontram-se dentro dos limites estabelecidos pela legislação.

Motivo da Revisão do Relatório de Ensaio: Rev.01- inclusão de declaração de conformidade.

Relatório de Ensaio revisado e liberado por: Josiane Camila Steffen/Gestora de Processos

Código Ordem Serviço: A_79537.2025

Chave de autenticação: OF0-37KB-M8U

Verifique a autenticidade deste documento no seguinte endereço: <https://www.freitag.com.br>

Consulte nossas certificações e escopo acreditado no site: www.freitag.com.br

ota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 24.

ota 02. LQ - Limite de Quantificação.

ota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.

ota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Sólidos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem águas p/ saúde humana.

ota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

ota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.

ota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.

ota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

ota 09. (PE) Serviço provido externamente.

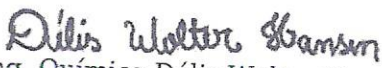
ota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

ota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas do interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.

ota 12. NI - Não informado. Utilizado quando não é disponibilizado os resultados realizados em campo, como pH, cloro, entre outros.

FPR-Tb-154, rev 03 Pag. 2/2


Dr. Guilherme Freitag
Diretor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital


Eng. Química Délis Wolter Hansen
Gestora de Processos
CRQ/SC 13303449
assinatura digital



Rua Hermans Berndt, 505 - Distrito Industrial
Timbó/SC - CEP: 89092-460
(47) 3399-0432
freitag@freitag.com.br
freitag.com.br
CRQ/SC: 4653 | CRF/SC: 10876



RELATÓRIO DE ENSAIO

A_IN_79538.2025_AIAP_7_1

Interessado: UBR COMERCIO DE ALIMENTOS SERVICOS CARNES E FRIOS LTDA
Endereço: R. Artur Rodrigues Vasconcelos, 455
CNPJ: 19.612.832/0001-97

Cidade: Uruburetama, Ceará, Ceará
CEP: 62.650-000
Fone: (85) 9199-7832

DADOS DO LOCAL DE AMOSTRAGEM

Protocolo: 79538.2025_AIAP_7_1

Técnico de Amostragem: Cliente: ADRIANA SOUSA

Data Amostragem: 29/07/2025 - 16:00^h

Data Recebimento: 30/07/2025

Data de Emissão do Relatório: 06/08/2025

Matriz: Alimentos processados

Local da amostragem: UBR COMERCIO DE ALIMENTOS SERVICOS CARNE

Ponto Amostragem: --

Marca: PRINCIPAL

Data fabricação / validade: 00/00/0000 - 11/10/2025

Temperatura Amostra no receb: 18,0°C

Tipo de Amostra: CAFÉ TORRADO E MOÍDO 250G - PRINCIPAL

Plano de Amostragem: A_79538/2025

(FC) - dados fornecidos pelo cliente

Lote: L1052960

PARÂMETRO	RESULTADO	U95%
Determinação de Gordura/Lipídios por gravimetria	7,2 g/100 g	± 0,23
Determinação de Proteína por titulometria e digestão por Kjeldahl (N x fator) por cálculo	16,75 g/100 g	± 0,16
Determinação de Umidade por gravimetria	3,2 g/100 g	± 0,134

DADOS EXTRAS DA QUALIDADE DO ENSAIO

PARÂMETRO	LQ	LD	VALOR LIDO	FAIXA DE TRABALHO	MÉTODO	DATA INÍCIO	DATA FINALIZAÇÃO
Determinação de Gordura/Lipídios por gravimetria	1,8	0,6	7,2	-	AOAC Intl., OMA, 22ª Edição, 2023, Método 950.54 / PR-Tb BR 033	05/08/2025	06/08/2025
Determinação de Proteína por titulometria e digestão por Kjeldahl (N x fator) por cálculo	1,62	0,49	16,75	-	ISO 1871:2009/PR-Tb-BR 012	31/07/2025	31/07/2025
Determinação de Umidade por gravimetria	0,7	0,2	3,2	-	AACC, Approved Methods of Analysis, 11ª edição, Método 44.15.02	04/08/2025	05/08/2025

Os resultados se aplicam à amostra conforme recebida.

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 24.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.

FPR-Tb-154, rev 03 Pag.1/2

Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem águas p/ saúde humana.

Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.

Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.

Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.

Nota 12. NI - Não Informado. Utilizado quando não é disponibilizado os resultados realizados em campo, como pH, cloro, entre outros.


Dr. Guilherme Freitag
Diretor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital


Eng. Química Délis Wolter Hansen
Gestora de Processos
CRQ/SC 13303449
assinatura digital



📍 Rua Hermann Berndt, 505 - Distrito Industrial
Timbó/SC - CEP: 89092-460
☎ (47) 3399-0432
✉ freitag@freitag.com.br
🌐 freitag.com.br
📄 CRQ/SC 4663 | CRF/SC 10876



RELATÓRIO DE ENSAIO

A_IN_79538.2025_AIAP_7_1

As opiniões e interpretações expressas abaixo não fazem parte do escopo da acreditação deste laboratório.

Opiniões e Interpretações:

A amostragem, identificação, preservação e condições da amostra são de responsabilidade do cliente, sendo que uma falha nestes processos, pode afetar na qualidade dos resultados emitidos.

Relatório de Ensaio revisado e liberado por: Richard Luciano Vailati/Gestor de Processos

Código Ordem Serviço: A_79538.2025

Chave de autenticação: OF0-37KB-M8U

fique a autenticidade deste documento no seguinte endereço: <https://www.freitag.com.br>

Consulte nossas certificações e escopo acreditado no site: www.freitag.com.br

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 24.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.

Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem água p/ saúde humana.

Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.

Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.

Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.

Nota 12. NI - Não informado. Utilizado quando não é disponibilizado os resultados realizados em campo, como pH, cloro, entre outros.

FPR-Tb-154, rev 03 Pag. 2/2

Dr. Guilherme Freitag

Diretor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital

Eng. Química Délis Wolter Hansen

Gestora de Processos
CRQ/SC 13303449
assinatura digital



Rua Hermann Berndt, 505 - Distrito Industrial
Timbó/SC - CEP: 89092-460
(47) 3399-0432
freitag@freitag.com.br
freitag.com.br
CHU/SC.4663 | CRF/SC. 10876



RELATÓRIO DE ENSAIO

A_IN_79539.2025_AIAP_8_1

Interessado: UBR COMERCIO DE ALIMENTOS SERVICOS CARNES E FRIOS LTDA
Endereço: R. Artur Rodrigues Vasconcelos, 455
CNPJ: 19.612.832/0001-97

Cidade: Uruburetama, Ceará, Ceará
CEP: 62.650-000
Fone: (85) 9199-7832

Protocolo: 79539.2025_AIAP_8_1

DADOS DO LOCAL DE AMOSTRAGEM

Matriz: Alimentos processados

Técnico de Amostragem: Cliente: ADRIANA SOUSA
Data Amostragem: 29/07/2025 - 16:00^h
Data Recebimento: 30/07/2025
Data de Emissão do Relatório: 08/08/2025

Local da amostragem: UBR COMERCIO DE ALIMENTOS SERVICOS CARNE

Ponto Amostragem: -

Marca: PRINCIPAL

Data fabricação / validade: 00/00/0000 - 11/10/2026

Temperatura Amostra no receb 18,0°C

Tipo de Amostra: CAFÉ TORRADO E MOÍDO 250G - PRINCIPAL

Plano de Amostragem: A_79539/2025

1ª Legislação: IN nº 161, de 1º de julho de 2022 - 17. Cafés, Chás e Produtos para Infusão - a

(FC) - dados fornecidos pelo cliente

Lote: L1052960

PARÂMETRO	RESULTADO	LEGISLAÇÃO	U95%
<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade	<1,0x10 ¹ UFC/g	≤ 1,0x10 ² UFC/g	± 0,09
<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	Ausência 25g	Ausência	-

DADOS EXTRAS DA QUALIDADE DO ENSAIO

PARÂMETRO	LQ	LD	VALOR LIDO	FAIXA DE TRABALHO	MÉTODO	DATA INÍCIO	DATA FINALIZAÇÃO
<i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade	1,0x10 ¹	-	<1,0x10 ¹	-	ISO 16649-2:2001	01/08/2025	06/08/2025
<i>Salmonella</i> spp. - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	Ausência	-	Ausência	-	ISO 6579-1: 2017	01/08/2025	07/08/2025

Os resultados se aplicam à amostra conforme recebida.

As opiniões e interpretações expressas abaixo não fazem parte do escopo da acreditação deste laboratório.

Opiniões e Interpretações:

A amostragem, identificação, preservação e condições da amostra são de responsabilidade do cliente, sendo que uma falha nestes processos, pode afetar a qualidade dos resultados emitidos.

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 24.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.

Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem águas p/ saúde humana.

Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.

Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.

Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.

Nota 12. NI - Não informado. Utilizado quando não é disponibilizado os resultados realizados em campo, como pH, cloro, entre outros.

FPR-Tb-154, rev 03 Pag.1/2

Dr. Guilherme Freitag
Diretor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital

Eng. Química Délis Wolter Hansen
Gestora de Processos
CRQ/SC 13303449
assinatura digital



📍 Rua Hermann Berndt, 505 - Distrito Industrial
Timbó/SC - CEP: 89092-460
☎ (47) 3399-0432
✉ freitag@freitag.com.br
🌐 freitag.com.br
📄 CRQ/SC 4653 | CRF/SC 10876



RELATÓRIO DE ENSAIO

A_IN_79539.2025_AIAP_8_1

Declaração de Conformidade:

O Freitag Laboratórios possui como regra de decisão não considerar a(s) incerteza(s) de medição do(s) ensaio(s) na elaboração da Declaração de Conformidade. De acordo com a(s) legislação(ões) IN nº 161, de 1º de julho de 2022 - 17. Cafés, Chás e Produtos para Infusão - a, fica constatado que o(s) parâmetro(s) analisado(s), neste relatório, atendem aos limites estabelecidos pela(s) legislação(ões) citada(s).

Relatório de Ensaio revisado e liberado por: Délis Wolter Hansen/Gestora de Processos

Código Ordem Serviço: A_79539.2025

Chave de autenticação: OF0-37KB-M8U

Verifique a autenticidade deste documento no seguinte endereço: <https://www.freitag.com.br>

Consulte nossas certificações e escopo acreditado no site: www.freitag.com.br

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 24.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.

Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem água p/ saúde humana.

Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.

Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.

Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.

Nota 12. NI - Não informado. Utilizado quando não é disponibilizado os resultados realizados em campo, como pH, cloro, entre outros.

FPR-Tb-154, rev 03 Pag.2/2

Dr. Guilherme Freitag

Diretor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital

Délis Wolter Hansen
Eng. Química Délis Wolter Hansen
Gestora de Processos
CRQ/SC 13303449
assinatura digital

	FICHA TÉCNICA CAFÉ A VÁCUO, TORRADO E MOÍDO	
	SOLICITANTE UBR COMÉRCIO DE ALIMENTOS, SERVIÇOS, CARNES E FRIOS LTDA RUA ARTUR RODRIGUES VASCONCELOS, 455,, CENTRO, URUBURETAMA/CE C.N.P.J.: 19.612.832/0001-97 REF. PREGÃO ELETRÔNICO Nº 01.007/2025-PER/2025. PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº: 01.008/2025	

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO
Nome: Café em pó 250g
Marca: Principal
Selo de Pureza e Qualidade ABIC
IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE
Nome: Três Corações Alimentos S.A
Endereço: Rua Santa Clara, 100, Parque Santa Clara, Eusébio, CE/Basil
Cep: 61.768-300
C.N.P.J.: 63.310.411/0001-01
CARACTERÍSTICA O PRODUTO (Componentes, incluindo tipos e códigos de aditivos, quando utilizados)
Ingredientes: 100% café. NÃO CONTÉM GLÚTEN.
Validade: 11/10/26
Lote: 1052960
Embalagem
Primária: Plástico laminado, termosoldado, resistente, constando todas as informações impressas exigidas pela legislação vigente. Embalado a vácuo.
Peso líquido: 250g (Duzentos e cinquenta) gramas
Secundária: Caixa de papelão reciclado, totalmente lacrada resistente à manipulação, ao transporte e ao armazenamento, com capacidade de 20 pcts de 250g.
Peso líquido: 5 (cinco) quilos.
CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO
Primária: Armazenar em local seco e arejado, distante do chão, livre de insetos e roedores, longe de produtos químicos, materiais de limpeza e/ou odores fortes.
Secundária: Armazenar em local seco e arejado, distante do chão, livre de insetos e roedores, longe de produtos químicos, materiais de limpeza e/ou odores fortes. Empilhamento máximo para armazenamento recomendado: 10 caixas de 5 quilos.

Uruburetama, 07 de Agosto de 2025.


 Documento assinado digitalmente
 VITÓRIA KÉSIA DE SOUSA CAVALCANTE
 Data: 07/08/2025 16:41:28-0300
 Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Vitória Késia de Sousa Cavalcante
 Nutricionista – CRN11 21733/P



Rua Hermann Barreto, 505 - Distrito Industrial
Timbó/SC - CEP: 89092-460
(47) 3399-0432
freitag@freitag.com.br
freitag.com.br
CRL/SC 4662 | CRF/SC 10876



RELATÓRIO DE ENSAIO

A_IN_79535.2025_AIAP_5_1

Interessado: UBR COMERCIO DE ALIMENTOS SERVICOS CARNES E FRIOS LTDA
Endereço: R. Artur Rodrigues Vasconcelos, 455
CNPJ: 19.612.832/0001-97

Cidade: Uruburetama, Ceará, Ceará
CEP: 62.650-000
Fone: (85) 9199-7832

DADOS DO LOCAL DE AMOSTRAGEM

Protocolo: 79535.2025_AIAP_5_1

Matriz: Alimentos processados

Local da amostragem: UBR COMERCIO DE ALIMENTOS SERVICOS CARNE

Ponto Amostragem: -

Marca: OLHO D'ÁGUA

Data fabricação / validade: 17/07/2025 - 17/07/2027

Temperatura Amostra no receb 18,0°C

Nome de Amostra: AÇÚCAR CRISTAL 1K - OLHO D'ÁGUA

Plano de Amostragem: A_79535/2025

(FC) - dados fornecidos pelo cliente

Técnico de Amostragem: Cliente: ADRIANA SOUSA

Data Amostragem: 29/07/2025 - 16:00^h

Data Recebimento: 30/07/2025

Data de Emissão do Relatório: 06/08/2025

Lote: 23

PARÂMETRO	RESULTADO	U95%
Determinação de Gordura/Lipídios por gravimetria	<1,8 g/100 g	± 0,23
Determinação de Proteína por titulometria e digestão por Kjeldahl (N x fator) por cálculo	<1,62 g/100 g	± 0,16
Determinação de Umidade por gravimetria	<0,7 g/100 g	± 0,134

DADOS EXTRAS DA QUALIDADE DO ENSAIO

PARÂMETRO	LQ	LD	VALOR LIDO	FAIXA DE TRABALHO	MÉTODO	DATA INÍCIO	DATA FINALIZAÇÃO
Determinação de Gordura/Lipídios por gravimetria	1,8	0,6	não detectado	-	AOAC Intl., OMA, 22ª Edição, 2023, Método 950.54 / PR-Tb BR 033	05/08/2025	06/08/2025
Determinação de Proteína por titulometria e digestão por Kjeldahl (N x fator) por cálculo	1,62	0,49	0,06	-	ISO 1871:2009/PR-Tb-BR 012	31/07/2025	31/07/2025
Determinação de Umidade por gravimetria	0,7	0,2	não detectado	-	AACC, Approved Methods of Analysis, 11ª edição, Método 44.15.02	04/08/2025	05/08/2025

Os resultados se aplicam à amostra conforme recebida.

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 24.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.

Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 058 Amostragem águas p/ saúde humana.

Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.

Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.

Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.

Nota 12. NI - Não informado. Utilizado quando não é disponibilizado os resultados realizados em campo, como pH, cloro, entre outros.

FPR-Tb-154, rev 03 Pag.1/2

Dr. Guilherme Freitag

Diretor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital

Eng. Química Délis Wolter Hansen

Gestora de Processos
CRQ/SC 13303449
assinatura digital



Rua Hermann Benidt, 505 - Distrito Industrial
Timbó/SC - CEP: 89092-460
(47) 3399-0432
freitag@freitag.com.br
freitag.com.br
CRQ/SC 4653 I CRF/SC 10876



RELATÓRIO DE ENSAIO

A_IN_79535.2025_AIAP_5_1

As opiniões e interpretações expressas abaixo não fazem parte do escopo da acreditação deste laboratório.

Opiniões e Interpretações:

A amostragem, identificação, preservação e condições da amostra são de responsabilidade do cliente, sendo que uma falha nestes processos, pode afetar na qualidade dos resultados emitidos.

Relatório de Ensaio revisado e liberado por: Richard Luciano Vailati/Gestor de Processos

Código Ordem Serviço: A_79535.2025

Chave de autenticação: OF0-37KB-M8U

fique a autenticidade deste documento no seguinte endereço: <https://www.freitag.com.br>

Consulte nossas certificações e escopo acreditado no site: www.freitag.com.br

Nota 01. SMWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 24.

Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.

Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.

Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem Águas p/ saúde humana.

Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.

Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.

Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.

Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.

Nota 09. (PE) Serviço provido externamente.

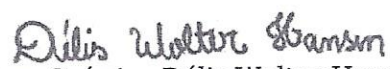
Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Nota 11. As declarações de conformidade estão sujeitas a eventuais falhas de interpretação. São de caráter informativo/orientativo, onde cabe ao cliente ou órgão fiscalizador analisar criticamente os resultados emitidos.

Nota 12. NI - Não informado. Utilizado quando não é disponibilizado os resultados realizados em campo, como pH, cloro, entre outros.

FPR-Tb-154, rev 03 Pag. 2/2


Dr. Guilherme Freitag
Diretor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital


Eng. Química Délis Wolter Hansen
Gestora de Processos
CRQ/SC 13303449
assinatura digital

	FICHA TÉCNICA AÇÚCAR CRISTAL	
	SOLICITANTE UBR COMÉRCIO DE ALIMENTOS, SERVIÇOS, CARNES E FRIOS LTDA RUA ARTUR RODRIGUES VASCONCELOS, 455,, CENTRO, URUBURETAMA/CE C.N.P.J.: 19.612.832/0001-97 REF. PREGÃO ELETRÔNICO Nº 01.007/2025-PER/2025. PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº: 01.008/2025	

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO Nome: Açúcar Cristal Marca: Olho D'Água Nº do registro no órgão competente: Produto isento de registro.
--

IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE Nome: COMVAP AÇÚCAR E ÁLCOOL LTDA Endereço: Fazenda Sítio, S/N, Zona Rural, União-Pi. C.N.P.J.: 05.343.207/0002-63
--

CARACTERÍSTICA O PRODUTO (Componentes, incluindo tipos e códigos de aditivos, quando utilizados) Ingredientes: SACAROSE (C12H22O11. NÃO CONTÉM GLÚTEN.		
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção: 5g de AÇÚCAR (1 colher de chá)		
QUANTIDADE POR PORÇÃO	5g	% VD (*)
Valor energético (kcal)	20	1
Carboidratos (g)	5	2
Açúcares totais (g)	5	
Açúcares adicionados (g)	0	0
Proteínas (g)	0	0
Gorduras totais (g)	0	0
Gorduras saturadas (g)	0	0
Gorduras trans (g)	0	0
Fibra alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	0	0
* Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. V.D. n. Data de Fabricação: 17/07/25 Prazo de validade: 17/07/2027 Lote: 0307LOTE23		
Embalagem Primária: Saco plástico, atóxico, incolor transparente, termossoldado, resistente, constando todas as informações impressas exigidas pela legislação vigente. Material utilizado: bobina de polietileno de baixa densidade transparente e utilizada em máquina automática para sacos de 3 soldas, evitando a perda do produto e garantindo a sua durabilidade. Peso líquido: 1 (um) quilo Secundária: Fardo plástico atóxico, incolor, totalmente lacrado (termossoldado), resistente a manipulação, ao transporte e ao armazenamento, com capacidade para 10 pct de 1 kg. Peso líquido: 10 (dez) quilos.		
CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO Primária: Armazenar em local seco e arejado, distante do chão, livre de insetos e roedores, longe de produtos químicos, materiais de limpeza e/ou odores fortes. Secundária: Armazenar em local seco e arejado, distante do chão, livre de insetos e roedores, longe de produtos químicos, materiais de limpeza e/ou odores fortes. Empilhamento máximo para armazenamento recomendado: 10 fardos de 10 quilos.		

Uruburetama. 07 de Agosto de 2025.

Documento assinado digitalmente

gov.br VITÓRIA KÉSIA DE SOUSA CAVALCANTE
 Data: 07/08/2025 16:41:28 -0300
 Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Vitória Késia de Sousa Cavalcante
 Nutricionista – CRN11 21733/P



Signatário dos Acordos de Reconhecimento Mútuo da International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC) e da Interamerican Accreditation Cooperation (IAAC)

Certificado de Acreditação

Acreditação Nº CRL 0687

Acreditação Inicial: 11-4-2014

Freitag Laboratórios Ltda

Rua Hermann Berndt, 505 – Distrito Industrial – Timbó – SC

A Coordenação Geral de Acreditação do Inmetro (Cgcre) concede acreditação ao Organismo de Avaliação da Conformidade acima identificado, no endereço citado, segundo os requisitos estabelecidos na ABNT NBR ISO/IEC 17025:2017. Esta acreditação constitui a expressão formal do reconhecimento de sua competência para realizar atividades de ensaios, conforme Escopo de Acreditação.

ALDONEY FREIRE

COSTA:5487959072

0

2023.04.25 12:21:01

-03'00'

Aldoney Freire Costa
Coordenador Geral de Acreditação

A situação atual da acreditação e seu escopo devem ser verificados no endereço eletrônico www.inmetro.gov.br/credenciamento/laboratorios/Acreditacao.asp



National Institute of Metrology, Quality and Technology – Inmetro
General Coordination for Accreditation



Signatory to the Mutual Recognition Arrangements of the International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC) and
Interamerican Accreditation Cooperation (IAAC)

Accreditation Certificate

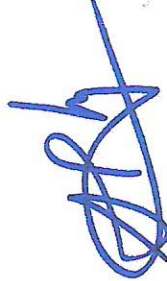
Accreditation N° CRL 0687

Initial Accreditation: April 04th, 2014

Freitag Laboratórios Ltda

Rua Hermann Berndt, 505 – Distrito Industrial – Timbó – SC – Brasil

The General Coordination for Accreditation of Inmetro (Cgcre) grants accreditation to the Conformity Assessment Body above identified, at the mentioned address, according to the requirements of ABNT NBR ISO/IEC 17025:2017. This accreditation is the formal expression of the recognition of its competence to carry out the activities, as described in the Accreditation Scope.


ALDONEY FREIRE
COSTA:54879590720
2023.04.25 12:21:42
-03'00'

Aldoney Freire Costa
General Coordinator for Accreditation

The recognition status and scope shall be checked at the address <http://www.inmetro.gov.br/acreditacao/organismos-de-avaliacao-da-conformidade-acredita>

