



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - CAL
LABORATÓRIO DE ANÁLISES - LABCAL
Rod. Admar Gonzaga, 1346, Itacorubi, Florianópolis, SC - Brasil - CEP 88034-001
Fone/fax: (48) 3334-2047 / 3721-5392 / 3721-5391 - E-mail: labcal@cca.ufsc.br



CERTIFICADO DE ENSAIO

Protocolo: 2006 / 2012

Data de Entrada: 22/02/2012

Nome do Produto: **BATATA EXTRA-FINA (SEM SAL) - DIET**

Data de Fabricação: 15/02/2012

Data de Vencimento: NA

Marca: MISTER POTATOS

Nº do Lote: 1502

N. Amostras: 1

Nº Unid. Amostras: 2

Peso/Volume: 0360 gramas

Amostrado e Coletado por: Cliente

Embalagem: plástica

Fabricante: ZANETTE ALIMENTOS LTDA EPP

Solicitante: ZANETTE ALIMENTOS LTDA EPP

Responsável: ZANETTE ALIMENTOS LTDA EPP

Av./Rua: Célio Veiga, 1400

Complemento:

Bairro: Barreiros

CEP: 88111320

Cidade: São José

UF: SC

CNPJ/CPF: 1.603.183/0001-00

Inscrição Estadual: 253.428.807

Observações Gerais: Responsável pela coleta: Márcia Piazza

RESULTADOS DE ENSAIOS

MICROSCOPIA

Técnico responsável: Elisa H. Siegel Moecke - CRF/SC 1393

Matéria Macroscópica

- Ausência de matérias macroscópicas tais como insetos e outros animais, bem como seus excrementos, objetos rígidos, pontiagudos e ou cortantes prejudiciais à saúde humana (FDA, 1984).

Matéria Microscópica

- Ausência de matérias microscópicas tais como insetos e seus fragmentos, pêlos de roedor, larvas e parasitos prejudiciais à saúde humana (AOAC, 2005 - n. 972.39).

Metodologia(s):

ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS (AOAC): Official Methods of the AOAC International, 18th ed. Maryland/USA: AOAC, 2005.
U.S. FOOD & DRUG ADMINISTRATION. Center for food safety & applied nutrition. Macroanalytical procedures manual. FDA Technical Bulletin, n.5, 1984.

CONCLUSÃO

Amostra analisada, satisfaz os padrões de qualidade quanto aos parâmetros Microscópicos conforme as especificações da Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS.

Florianópolis-SC, 2 de Março de 2012

Obs.: Este CERTIFICADO DE ENSAIO, refere-se somente ao material submetido à análise e não poderá ser reproduzido, total ou parcialmente, sem a prévia autorização por escrito do LABCAL.

Drª Elisa Helena Siegel Moecke - CRF 1393
Gerente do Lab. de Microscopia em Alimentos
CAL/CCA/UFSC

- Laboratório Analítico Habilitado na REBLAS/ANVISA - ANALI 020 <http://www.anvisa.gov.br/reblas/bio/anali/index.htm>
- Laboratório Credenciado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - Portaria nº 143 de 06/11/2008

Nº. Doc.	Edição/Revisão	Arq. Eletrônico	Página
DQ-01/028	01/00	DQ-01/028	1 / 1



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - CAL
LABORATÓRIO DE ANÁLISES - LABCAL

Rod. Admar Gonzaga, 1346, Itacorubi, Florianópolis, SC - Brasil - CEP 88034-001
Fone/fax: (48) 3334-2047 / 3721-5392 / 3721-5391 - E-mail: labcal@cca.ufsc.br



CERTIFICADO DE ENSAIO

Protocolo: 2009/2012

Data de Entrada: 22/02/2012

Nome do Produto: **BATATA EXTRA-FINA (SEM SAL) - DIET**

Data de Fabricação: 15/02/2012

Data de Vencimento: NA

Marca: MISTER POTATOS

Nº do Lote: 1502

N. Amostras: 1

Nº. Unid. Amostras: 2

Peso/Volume: 0360 gramas

Amostrado e Coletado por: Cliente

Embalagem: plástica

Fabricante: ZANETTE ALIMENTOS LTDA EPP.

Solicitante: ZANETTE ALIMENTOS LTDA EPP.

Responsável: ZANETTE ALIMENTOS LTDA EPP.

Av./Rua: Célio Veiga, 1400

Complemento:

Bairro: Barreiros

CEP: 88111320

Cidade: São José

UF: SC

CNPJ/CPF: 1.603.183/0001-00

Inscrição Estadual: 253.428.807

Observações Gerais: Responsável pela coleta: Márcia Piazza

RESULTADOS DE ENSAIOS

MICROBIOLOGIA

Técnico responsável: Fernanda Froner Ambrosini - CRF/SC 5889

Contagem de Bacillus cereus	1 < 1,0 x 10 ⁶ UFC/g
Contagem de Escherichia coli	1 < 1,0 x 10 ⁶ UFC/g
Contagem de Staphylococcus aureus	1 < 1,0 x 10 ⁶ UFC/g
Salmonella spp	Ausência em 25 g

Metodologia(s):

American Public Health Association-APHA. Compendium of Methods of the Microbiological Examination of Foods, 4th Edition. Washington DC., 2001, 676 p.

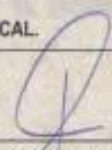
CONCLUSÃO

Amostra satisfaz o padrão de qualidade quanto aos parâmetros analisados, conforme estabelece a Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001 ANVISA/MS.

Florianópolis-SC, 28 de Fevereiro de 2012

Obs.: Este CERTIFICADO DE ENSAIO, refere-se somente ao material submetido à análise e não

poderá ser reproduzido, total ou parcialmente, sem a prévia autorização por escrito do LABCAL.


Drª Cleide Rosana Werneck Vieira - CRF 1042
Gerente do Lab. de Microbiologia em Alimentos
CAL/CCA/UFSC

- Laboratório Analítico Habilitado na REBLAB/ANVISA - ANALI 929 <http://www.anvisa.gov.br/reblab/bio/anali/index.htm>
- Laboratório Credenciado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - Portaria nº 48 de 06/03/2008

Nº. Doc.	Edição/Revisão	Arq. Eletrônico	Página
00-01/036	01/00	00-01/036	1 / 1



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - CAL
LABORATÓRIO DE ANÁLISES - LABCAL

Rod. Admar Gonzaga, 1346, Itacorubi, Florianópolis, SC - Brasil - CEP 88034-001
Fone/fax: (48) 3334-2047 / 3721-5392 / 3721-5391 - E-mail: labcal@cca.ufsc.br



CERTIFICADO DE ENSAIO

Protocolo: 2007 / 2012 Data de Entrada: 22/02/2012

Nome do Produto: **BATATA EXTRA-FINA (SEM SAL) - DIET**

Data de Fabricação: 15/02/2012

Data de Vencimento: NA

Marca: MISTER POTATOS

Nº do Lote: 1502

N. Amostras: 1

Nº. Unid. Amostras: 2

Peso/Volume: 0360 gramas

Amostrado e Coletado por: Cliente

Embalagem: plástica

Fabricante: ZANETTE ALIMENTOS LTDA EPP.

Solicitante: ZANETTE ALIMENTOS LTDA EPP.

Responsável: ZANETTE ALIMENTOS LTDA EPP.

Av./Rua: Célio Veiga, 1400

Complemento:

Bairro: Barreiros

CEP: 88111320

Cidade: São José

UF: SC

CNPJ/CPF: 1.603.183/0001-00

Inscrição Estadual: 253.428,807

Observações Gerais: Responsável pela coleta: Márcia Piazza

RESULTADOS DE ENSAIOS

FÍSICO-QUÍMICA

Técnico responsável: Gisele Olivo - CRF/SC - 8027

Carboidratos totais	44,57 g/100g (Valor referente ao carboidrato + fibra) (Método: RDC nº 360)
Lípidios (gordura)	47,34 g/100g (Método: IAL, p. 119)
Proteína	3,66 g/100g (N total X 6,25) (Método: AOAC nº 991.20)
Sódio	19,0 mg/100g (Método: AOAC nº 969.23)
Umidade e substâncias voláteis à 105° C	2,80 g/100g (Método: IAL, p. 98)

Metodologia(s):

ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS (AOAC). Official Methods of the AOAC International, 18th ed. Maryland/USA: AOAC, 2005.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. v.1: Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4 ed. Brasília: Editora MS, 2005. 1018 p.

BRASIL. Ministério da Saúde, ANVISA. Resolução: RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003. Regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados. D.O.U. de 26/12/2003. Brasília: Ministério da Agricultura e Abastecimento, 2003.

CONCLUSÃO

Amostra analisada apresentou os resultados acima descritos.

Florianópolis-SC, 13 de Março de 2012

Obs.: Este CERTIFICADO DE ENSAIO, refere-se somente ao material submetido à análise e não poderá ser reproduzido, total ou parcialmente, sem a prévia autorização por escrito do LABCAL.

Dr. Emami S. Sant'Anna
Gerente do Lab. de Físico-Química em Alimentos
CALICCA/UFSC



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - CAL
LABORATÓRIO DE ANÁLISES - LABCAL

Rod. Admar Gonzaga, 1346, Itacorubi, Florianópolis, SC - Brasil - CEP 88034-001
Fone/fax: (48) 3334-2047 / 3721-5392 / 3721-5391 - E-mail: labcal@cca.ufsc.br



CERTIFICADO DE ENSAIO

Protocolo: 2004 / 2012 Data de Entrada: 22/02/2012

Nome do Produto: **BATATA EXTRA-FINA (SEM SAL) - DIET**

Data de Fabricação: 15/02/2012

Data de Vencimento: NA

Marca: MISTER POTATOS

Nº do Lote: 1502

N. Amostras: 1

Nº. Unid. Amostras: 2

Peso/Volume: 0360 gramas

Amostrado e Coletado por: Cliente

Embalagem: plástica

Fabricante: ZANETTE ALIMENTOS LTDA EPP.

Solicitante: ZANETTE ALIMENTOS LTDA EPP.

Responsável: ZANETTE ALIMENTOS LTDA EPP.

Av./Rua: Célio Veiga, 1400

Complemento:

Bairro: Barreiros

CEP: 88111320

Cidade: São José

UF: SC

CNPJ/CPF: 1.603.183/0001-00

Inscrição Estadual: 253.428.807

Observações Gerais: Responsável pela coleta: Márcia Piazza

RESULTADOS DE ENSAIOS

SENSORIAL

Técnico responsável: Evanilda Teixeira - CRF-1210

Aspecto

Massa.

Cor

Levemente amarelada.

Odor

Característico.

Sabor

Característico.

Metodologia(s):

ASTM. General requirements for sensory testing. In: Sensory Testing methods: Manual Series MNL 26. 2. ed. 1996, p. 03-24.

Codex Alimentarius, FAQ/QMS - Volume 13 - Recommended methods of analysis and sampling. CODEX STAN 234, 1999.

CONCLUSÃO

Amostra satisfaz os padrões de qualidade quanto aos parâmetros analisados.

Florianópolis-SC, 2 de Março de 2012

Obs.: Este CERTIFICADO DE ENSAIO, refere-se somente ao material submetido à análise e não poderá ser reproduzido, total ou parcialmente, sem a prévia autorização por escrito do LABCAL.

Evanilda Teixeira

Drª Evanilda Teixeira

Gerente do Lab. de Análise Sensorial

CAL/CCAUFSC