



COMUNICAÇÃO INTERNA

Nº 750984

Prefeitura da Estância Turística de Avaré

De: **Central de Alimentação Municipal**

Para: **Departamento de Licitação**

A/C Crislaine

Informo a esse departamento que o item a seguir:

- PÃO HOT DOG (lotes 7 e 14)

A presente amostra foi analisada e está de acordo com o edital. Portanto, os lotes encontram-se APROVADOS e adequados para utilização.

Midiã da Glória Siqueira

Nutricionista CRN3 72.527/p

06/07/2023

Assinatura

Midiã da Glória Siqueira

Recibo Visto

Sabrina

06/07/2023

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

A qualidade dos alimentos se refere às suas propriedades ou aos atributos capazes de distingui-los e que permitem a sua aceitação, aprovação ou recusa e estão ligados a suas características físicas, químicas/nutricionais, sensoriais, apresentação, facilidade de manuseio, consumo e embalagem. Para garantir a oferta de alimentos seguros e de qualidade na alimentação é essencial a análise e aprovação das amostras dos alimentos a serem ofertados.

Para a análise dos alimentos foram avaliadas as seguintes características:

1. Acordo com as especificações exigidas no edital do PREGÃO ELETRÔNICO nº 106/2023 – PROCESSO nº 165/2023.
2. Apresentação da amostra;
3. Aspectos sensoriais (cor, odor, sabor, textura) através da análise sensorial do alimento.

LAUDO TÉCNICO

PREGÃO ELETRÔNICO nº 106/2023 – PROCESSO nº 165/2023.

Item	Descrição
Lote 7	Pão hot dog.
Lote 14	Pão hot dog.

A amostra foi analisada e está de acordo com o edital. Portanto, o lote encontra-se APROVADO e adequado para utilização.


Mariana C.C.B. Ribeiro
Nutricionista CRN3 37.834


Mídiã da Glória Siqueira
Nutricionista CRN3 72.527/p


Guilherme K. Vilem
Nutricionista CRN3 72.524/p



FICHA TÉCNICA

NOME DO PRODUTO: *PÃO TIPO HOT DOG COM VITAMINAS (50gr)*

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO: *PÃO HOT DOG COM VITAMINAS.*

PRODUTO: *PÃO HOT DOG 50g -* **MARCA:** *PANINNO*

IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE E EMPRESA PROPONENTE:

Leandro Joest Rebessi- ME

Rua dos Girassóis, 1.213 Cep 13.612-040 - CNPJ: 27.286.992/0001-11

Tel.: 0xx19 97402-0181 - E-mail: contato@queropao.com.br

Tel.: 0xx19 3033-3245 - (19) 97402-0181 - E-mail: contato@queropao.com.br

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

INGREDIENTES: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sal, gordura vegetal de palma, glúten, Fermento Biológico, ácido sórbico (INS 200), Melhorador de farinha ácido ascorbico (INS 300), conservante propionato de cálcio (INS 282) e complexo de vitaminas e minerais (A, B1, B2, B3, B5, B6 e ferro).

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER LEITE, OVOS, CEVADA, SOJA, CASTANHA DO PARÁ, CASTANHA DE CAJÚ, CENTEIO, TRITICALE, AMENDOIM, AVEIA E MACADÂMIAS. CONTÉM GLÚTEN.

Produto Isento de Registro Sanitário: RDC Anvisa nº 27 de 06/08/10

TECNOLOGIA DE PROCESSOS: Produto obtido do amassamento da mistura de Farinha de Trigo e os outros componentes da fórmula para obtenção do pão, após resfriamento em processo contínuo são embalados.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 10

Porção: 50 g (1 unidade)

	100 g	50 g	%VD*
Valor energético (kcal)	273	136	7
Carboidratos (g)	55	27	9
Açúcares totais (g)	9,3	4,6	-
Açúcares adicionados (g)	7,9	3,9	8
Proteínas (g)	8	4	8
Gorduras totais (g)	2,5	1,2	2
Gorduras saturadas (g)	0,8	0,4	2
Gorduras trans (g)	0,1	0,1	3
Fibras alimentares (g)	1,9	0,9	4
Sódio (mg)	370	185	9
Vitamina A (mcg)	480	240	30
Vitamina B1 (mg)	0,72	0,36	30
Vitamina B2 (mg)	0,76	0,38	32
Vitamina B3 (mg)	10,2	5,1	34
Vitamina B5 (mg)	3	1,5	30
Vitamina B6 (mg)	0,9	0,5	35
Ferro (mg)	9,4	4,7	34

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção

VALIDADE: 12 dias contados a partir da data de fabricação, respeitados os cuidados de conservação e armazenamento. Após aberto consumir em até 03 dias.

TIPOS DE EMBALAGENS INICIAIS:

Primária: Primária em embalagem interna de plástico de Polipropileno Biorientado, atóxica, fechada.
Peso do Saco Plástico vazio: para 10 unidades = 6g

TIPOS DE ROTULAGENS:

Primária: Pré-impreso na embalagem ou em forma adesiva: dados da empresa, ingredientes, informação nutricional, identificação do produto e peso líquido. Validade Indelével .

Secundária: Caixa Plástica específica para Pães ou Caixa de Papelão com Pré-impreso na caixa: dados da empresa, e empilhamento máximo.

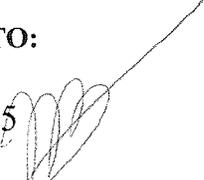
RENDIMENTO PER-CAPTA:

Servir uma unidade de 50g per capta ou a gosto.

ARMAZENAMENTO/EMPILHAMENTO:

Transporte, Armazenagem e Empilhamento sobre pallets em local seco e ventilado, máximo de 06 caixas.

RESPONSÁVEL TÉCNICO PELO PRODUTO:

Roseli Andrade Grisolio CRN 3 35205 

TIPO DE RESPONSABILIDADE: TITULAR

RELATÓRIO DE ENSAIO Nº 34630/2023 R.1

DADOS REFERENTES AO CONTRATANTE		
Nome/Razão Social: Leandro Joest Rebessi ME	CNPJ (MF): 27.286.992/0001-11	
Endereço: Rua dos Girassóis, 1213	Bairro: Jardim Nova Leme	
Cidade/Estado: Leme - SP	Cep: 13.612-040	Fone/Fax: (19) 30333245

DADOS REFERENTES AO SOLICITANTE		
Nome/Razão Social: Leandro Joest Rebessi ME	CNPJ (MF): 27.286.992/0001-11	
Endereço: Rua dos Girassóis, 1213	Bairro: Jardim Nova Leme	
Cidade/Estado: Leme - SP	Cep: 13.612-040	Fone/Fax: (19) 30333245

DADOS REFERENTES A AMOSTRAGEM		
Coletado por: Solicitante	Coletor: NI	Rg: NI
Data da coleta: 28/04/2023	Hora da coleta: 14:21	Temperatura na coleta(°C): NI

IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA		
Código interno Hidrolabor: 1046651	Processo Comercial: 3503/2023	Produto: Alimentos processados
Identificação do Produto: Pão Tipo Hot Dog Tradicional		
Temperatura do recebimento(°C): 18,0	Embalagem original: Não	Marca / Origem: Paninno
Peso (g) amostra: 544	Nº de lacre: NI	Lote / Código da amostra: 2358
Data de fabricação: 28/04/2023	Data da validade: 10/05/2023	Número do SIF/ER: NI
Número da Solicitação/Ano: NI	Data da entrada no laboratório: 29/04/2023	Início da análise: 02/05/2023
Objetivo: NI	Término da análise: 03/05/2023	
Observações: NI		

RESULTADOS ORGANOLÉPTICOS							
Parâmetros	Unidade	LQ	V.M.P.*	V.M.P.**	Resultado	Métodos Analíticos	Data do Ensaio
Odor	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	Característico	Métodos F.Q para Análise de Alimentos - Instituto Adolfo Lutz IV Ed.	02/05/2023
Textura	n.a.	0	n.a.	n.a.	Própria	Métodos F.Q para Análise de Alimentos - Instituto Adolfo Lutz IV Ed.	02/05/2023

L.Q. = Limite de Quantificação

n.a. = Não Aplicável

n.d. = Não Determinado

NI = Não Informado

P/A = Presença/Ausência

NMP = Número Mais Provável

V.M.P.* = Valor máximo permitido.

V.M.P.** = Valor máximo permitido.

NOTA: Os resultados obtidos têm significação restrita e se referem tão somente à amostra analisada.

Incertezas estimadas de medição encontram-se nos arquivos e está disponível quando solicitado pelo cliente.

*Procedimento de Amostragem de responsabilidade do solicitante, os dados fornecidos pelo cliente pode afetar a validade dos resultados de ensaio."

FORG 120 – 4ª Revisão – 28/10/2022

Este relatório de ensaio nº 34630/2023 - R.1 substitui e cancela o anterior nº34630/2023 - R.0.

Motivo da Revisão: Alteração na nomenclatura do título de resultados físico-químicos para resultados organolépticos.

Sorocaba, 05 de maio de 2023.


Osvaldo Arandas de Moura-Gerente Técnico
CRQ 04362757

Chave para validação da autenticidade deste documento: **618d07a032d545e025efffda04f9e7fe**

Para verificar a autenticidade deste relatório acesse nosso portal: <https://portal.mylimsweb.com/>

1. Selecione a opção "Validar Documento", preencha o número da amostra, o ano e os últimos seis dígitos da chave;
2. Caso o laboratório não esteja preenchido, digite "Hidrolabor" (sem as aspas), preencha o código mostrado na imagem e clique em download;
3. O download da versão digital do relatório irá se iniciar, assim você terá a versão digital para conferir a autenticidade do relatório na íntegra.

Relatório de ensaio
Código da amostra

AR-23-GB-092664-01-N
691-2023-00086697

Emitido em 26/04/2023
Página 1/2



LEANDRO JOEST REBESSI

Ricardo Moraghi

kmoraghi@gmail.com

RUA DOS GIRASSOIS N.1213

JARDIM NOVA LEME

13612040 LEME/SP

BRASIL

Dados da amostra:	Pão Tipo Hot Dog
Embalagem:	Embalagem plástica
Data do pedido:	11/04/2023
Data de recebimento:	11/04/2023
Início da Análise:	12/04/2023
Término da Análise:	26/04/2023
Quantidade de Amostra	1333g

Resultados de ensaio

Parâmetro	Resultado	Unidade
GR180 GR Resíduo mineral fixo insolúvel em HCl Cinzas insolúveis em ácido (HCl)	<0,10*	g/100 g
GR755 GR Sujidades Leves em Pães brancos e alimentos com alto teor de gordura - Método flutuação Matérias estranhas indicativas de riscos à saúde humana		
Determinação	Resultado/Unidade	
Matérias Estranhas Macroscópicas	ND	/225 g
Insetos: baratas, formigas, moscas, barbeiros, inteiros ou em partes	ND	/225 g
Roedores: ratos, ratazana e camundongo, inteiros ou em partes	ND	/225 g
Morcego e pombo, inteiros ou em partes	ND	/225 g
Matérias Estranhas Microscópicas	ND	/225 g
Matérias estranhas indicativas de falhas das Boas Práticas		
Determinação	Resultado/Unidade	
Matérias Estranhas Macroscópicas	ND	/225 g
Artrópode, inteiros ou em partes	70 Fragmentos	/225 g
Partes indesejáveis da matéria-prima	ND	/225 g
Ácaros Mortos Microscópicos	ND	/225 g
Matérias Estranhas Microscópicas	ND	/225 g

Análises Microbiológicas

Parâmetro	Resultado	Unidade
ZM8FC GB Contagem de bolores e leveduras Bolores	10	ufc/g
Leveduras	< 10*	ufc/g
UM470 GB Contagem de Staphylococcus coagulase positiva Staphylococcus coagulase positiva	< 10*	ufc/g
UM32K GB Contagem presuntiva de Bacillus cereus Bacillus cereus	< 10*	ufc/g
UMFMJ GB Detecção de Salmonella em 25g Salmonella spp.	Ausência	/25 g

Físico-Química

Parâmetro	Resultado	Unidade
GR174 GR Cinzas (Resíduo mineral fixo) Resíduo mineral fixo (Cinzas)	2,21	g/100 g
GR263 GR Proteína (N x 6,25)		

Eurofins do Brasil Análises de Alimentos Ltda

Rod. Eng. Ermênio O. Penteado, Km 57,7 s/n

Condomínio Industriale -Prédio 1

Bairro Tombadouro

CEP 13337-300

Indaiatuba/São Paulo

BRASIL

Fone+55 19 2107 5500

comercial@eurofins.com

www.eurofins.com.br

Relatório de ensaio
Código da amostra

AR-23-GB-092664-01-N
691-2023-00086697

Emitido em 26/04/2023
Página 2/2

Físico-Química

Parâmetro	Resultado	Unidade
GR263 GR Proteína (N x 6,25) Proteína	8,89	g/100 g
GR674 GR Umidade e Substâncias Voláteis Umidade e voláteis	31,91	g/100 g

Lista de Métodos

GR174 - Cinzas (Resíduo mineral fixo): Método 018/IV do Instituto Adolfo Lutz:2008
GR180 - Resíduo mineral fixo insolúvel em HCl: AOAC 941.12 - 2019
GR263 - Proteína (N x 6,25): ISO 1871:2009
GR674 - Umidade e Substâncias Voláteis: Método 012/IV do Instituto Adolfo Lutz:2008
GR755 - Sujidades Leves em Pães brancos e alimentos com alto teor de gordura - Método flutuação: AOAC Official Methods of Analysis. Methods 970.70 21th ed 2019
UM32K - Contagem presuntiva de *Bacillus cereus*: ISO 7932:2004
UM470 - Contagem de *Staphylococcus coagulase positiva*: ISO 6888-1:1999
UMFMJ - Detecção de *Salmonella* em 25g: AFNOR BIO 12/16-09/05 VIDAS
ZM8FC - Contagem de bolores e leveduras: ISO 21527-1:2008

Informações Adicionais

* = Menor que o Limite de Quantificação

NA = Não se aplica ND = Não detectado LQ = Limite de Quantificação

Este documento só deve ser reproduzido por completo, a reprodução parcial requer aprovação escrita do laboratório. Os resultados referem-se apenas à amostra recebida.

Resultados foram obtidos e reportados de acordo com as condições gerais de venda acordadas no momento da requisição.

Os testes identificados pelo código de duas letras GR são analisados no laboratório Eurofins ALAC (Garibaldi).

Os testes identificados pelo código de duas letras GB são analisados no laboratório Eurofins do Brasil Análises de Alimentos.

Apenas a versão original assinada eletronicamente é autêntica.

Lauda emitido por Teresa Cristina Mendes Lana

Suporte técnico: analises@eurofins.com

Assinatura

Assinado eletronicamente conforme "Medida Provisória 2.200-2" de 24/8/2001.
Visite <http://www.eurofins.com.br/assinaturadigital> para baixar uma chave de verificação.

André Otuki
Gerente de Unidade de Negócios (Biologia)

e/ou

Gustavo Salerno
Gerente de Unidade de Negócios (Química)

Verificação de autenticidade: B3DB6AA6-88DE-48C7-841D-89BAFFB0A6A0

Verifique a autenticidade do seu relatório de ensaio em: <https://arverification.eurofins.com.br> e acesse o seu relatório on line digitando o código de segurança no campo indicado.

Eurofins do Brasil Análises de Alimentos Ltda

Rod. Eng. Ermênio O. Penteado, Km 57,7 s/n

Condomínio Industriale -Prédio 1

Bairro Tombadouro

CEP 13337-300

Indaiatuba/São Paulo

BRASIL

Fone+55 19 2107 5500

comercial@eurofins.com

www.eurofins.com.br



Sistema Estadual de Vigilância Sanitária
Prefeitura Municipal de LEME

LICENÇA SANITÁRIA - VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Nº CEVS: 352670401-109-000053-1-2

DATA DE VALIDADE: 27/03/2024

Nº PROCESSO: 0415/3332/17

Nº PROTOCOLO: 306/23

DATA DO PROTOCOLO: 22/03/2023

SUBGRUPO: FABRIL

AGRUPAMENTO: INDÚSTRIA DE ALIMENTOS

ATIVIDADE ECONÔMICA-CNAE: 1091-1/02 FABRICAÇÃO DE PRODUTOS DE PADARIA E CONFEITARIA COM
PREDOMINÂNCIA DE PRODUÇÃO PRÓPRIA

OBJETO LICENCIADO: ESTABELECIMENTO

DETALHE:

RAZÃO SOCIAL: LEANDRO JOEST REBESSI -ME

CNPJ ALBERGANTE:

NOME FANTASIA: PANE & PASTA

CNPJ / CPF: 27.286.992/0001-11

LOGRADOURO: Rua DOS GIRASSÓIS

NÚMERO: 1213

COMPLEMENTO:

BAIRRO: JARDIM NOVA LEME

MUNICÍPIO: LEME

CEP: 13612-040

UF: SP

PÁGINA DA WEB:

RESPONSÁVEL LEGAL: LEANDRO JOEST REBESSI

CPF: 37078044886

CONSELHO REGIONAL: N/A

Nº INSCR. CONSELHO PROF:

UF:



REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS NATURAIS E DE INTERDIÇÕES E TUTELAS DA COMARCA DE AVARÉ - SÃO PAULO
MARIA EDUARDA FERREIRA MARTINS
OFICIAL

Prça Padre Tevares, 128 - Centro - Cep. 18700-190 - Avaré/SP
Fone: (14) 3732-0175 / Fax: (14) 3733-6105 - E-mail: rcivil@uaré.sp.gov.br

AUTENTICAÇÃO: Autentico a presente cópia reprográfica extraída desta serventia,
que confere com o original. Dou fé.
Avaré 05 de julho de 2023

Em testemunho da verdade.

Greicyane Molina Oliveira Ferrari de Almeida (Escrevente Autorizada)
Valor Total R\$ 4,66 Valido somente com o selo 0085-AA-00207449



LICENÇA SANITÁRIA - VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Nº CEVS: 352670401-109-000053-1-2

DATA DE VALIDADE: 27/03/2024

CLASSES DE PRODUTOS E ATIVIDADES AUTORIZADAS

CLASSE DE PRODUTO:

ALIMENTO

FABRICAR

TRANSPORTE PRÓPRIO

CATEGORIA:

PÃES

O(A) CHEFE DO NÚCLEO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE LEME CONCEDE A PRESENTE LICENÇA DE FUNCIONAMENTO, SENDO QUE SEU (S) RESPONSÁVEL(IS) ASSUME (M) CONHECER A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE E CUMPRIR-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.

LEME

27/03/2023

LOCAL

DATA DE DEFERIMENTO

CIENTES:

ASSINATURA DO RESPONSÁVEL LEGAL

DATA DE CIÊNCIA

ASSINATURA DO RESPONSÁVEL TÉCNICO

DATA DE CIÊNCIA

Daniela Cristina Diniz Maradei
Escrivente / CREM 6024
Chefe do Núcleo

REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS NATURAIS E DE INTERDIÇÕES E TUTELAS DA COMARCA DE AVARÉ - SÃO PAULO
Praça Padre Tavares, 128 - Centro - Cep: 18700-190 - Avaré/SP
MARIA EDUARDA FERREIRA MARTINS
OAB/SP | Fone: (14) 3732-0175 / Fax: (14) 3733-6105 - E-mail: rcivil@mariaeduarda.com.br

AUTENTICAÇÃO: Autentico a presente cópia reprográfica extraída nesta serventia, que confere com o original. Dou fé.
Avaré 05 de julho de 2023

Em testemunho da verdade.

Greicyane Molina Oliveira Ferrari de Almeida (Escrivente Autorizada)
Valor Total R\$ 4,66 Válido somente com o selo 0065-AA-00207450

11-4561
AUTENTICAÇÃO
A0065AA0207450

1. Dados do Solicitante

Cliente: Leandro Joest Rebessi
Endereço: Rua Dos Girassóis, 1213 - Jardim Nova Leme - Leme-SP
Solicitante: Leandro Joest Rebessi
Endereço: Rua Dos Girassóis, 1213 - Jardim Nova Leme - Leme-SP

2. Dados do Instrumento Calibrado

Instrumento:	Veiculo refrigerado	Faixa de Indicação:	-10 a 50 °C
Identificação:	REE-6F92	Resolução:	1 °C
Número de Série:		Faixa de Calibração:	21 a 21 °C
Modelo:		Ordem de Serviço:	001033/2023
Fabricante:		Data da Calibração:	04/07/2023
Localização:		Próxima Calibração:	07/2025

3. Dados do Ambiente

Temperatura: 20,0°C ± 1°C **Umidade Relativa:** 56,0% ± 3%

4. Padrões Utilizados

Código	Descrição	Certificado	Rastreabilidade	Validade
VTE-0003	Termorresistência (Pt-100)	27483/21	CTM	14/09/2025
VTE-0001	Multicalibrador	27487/21	CTM	15/09/2025

5. Procedimento

A calibração foi realizada conforme procedimento IT.TEC.055 - Instrução técnica para calibração de medidores de temperatura com sensor termopar através do método direto por comparação com padrão, com ambiente controlado e estabilidade conhecida.

6. Resultados da Calibração

Temperatura					Unidade: °C
Valor Medido ou Nominal (SMC)	Valor da Referência (SMP)	Tendência (Instrumental)	Incerteza expandida	Fator de abrangência (k)	Graus de liberdade efetivos (Veff)
21	20,9	0,1	0,668	2,00	∞

Data da emissão do certificado: 05/07/2023



Adilson Castro de Paula
"Signatário Autorizado"

Este certificado é válido exclusivamente para o objeto calibrado descrito nas condições específicas, não sendo extensivo a quaisquer lotes, mesmo que similares. Não é permitida a reprodução deste certificado, somente o original. Consulte o site eletrônico associado eletronicamente.

7. Observações

- Este Laboratório adota a Escala Internacional de Temperatura de 1990(ITS90).
- Os valores apresentados na coluna SMC (sistema de medição em calibração) referem-se a média das indicações obtidas no sistema de medição calibrado ou ao seu valor nominal.
- Os valores apresentados na coluna SMP (sistema de medição padrão) refere-se a média das indicações obtidas no sistema de medição padrão utilizado ou ao seu valor nominal.
- A tendência instrumental é obtida para cada ponto de medição, através da diferença entre o valor medido ou nominal (SMC) e o valor de referência (SMP)
- A incerteza expandida de medição relatada, associada a tendência, é declarada como a incerteza padrão de medição multiplicada pelo fator de abrangência k (vide tabela acima), o qual para uma distribuição t com ν_{eff} (vide tabela acima) graus de liberdade efetivos corresponde a uma probabilidade de abrangência de aproximadamente 95%. A incerteza padrão da medição foi determinada de acordo com a publicação EA-4/02.
- A operação de ajuste e/ou regulagem não faz parte do escopo de acreditação ou certificação deste laboratório.
- A validade apresentada neste certificado de calibração é de responsabilidade do cliente e não faz parte do escopo de acreditação ou certificação deste laboratório.
- Esta calibração não isenta o equipamento de medição do controle metrológico estabelecido na regulamentação técnica nacional ou internacional.
- Os resultados apresentados neste certificado são rastreados ao Sistema Internacional de Unidades - SI através do uso de padrões calibrados em laboratórios acreditados pela CGCRE e que atendam aos requisitos da norma ABNT NBR ISO/IEC 17025

Data da emissão do certificado: 05/07/2023



Adilson Castro de Paula
"Signatário Autorizado"

Página: 2/2

Este certificado é válido exclusivamente para o objeto calibrado descrito nas condições específicas, não sendo extensivo a quaisquer itens, mesmo que similares. Não é permitida a reprodução deste certificado, com ou sem o original. Certificado emitido e assinado eletronicamente.

R. Espírito Santo, 956 - Cerâmica CEP 09530-701 | São Caetano do Sul - SP
accmetrologia.com.br | contato@accmetrologia.com.br | (11) 2.176.0766



/accmetrologia



@accmetrologia



/accmetrologia



/accmetrologia