Laboratório HMARTINS

RESULTADO DE ENSAIO
Nº 3884/2026 Rev. 1

DADOS DO CONTRATANTE:

Cliente: NUTRIAJU LTDA

CPF/CNPJ: 50.936.200/0001-29

Endereço: [illegible]

Telefone: [illegible]

E-mail: Gestao.nutriaju@gmail.com

Contato: [illegible]

DADOS DA AMOSTRA:

Local da Coleta: Nutriaju - Rua Nossa Senhora de Fátima - José Conrado de Araújo - Aracaju/SE

Identificação da Amostra: Massa de Brigadeiro Branca

Data da Coleta: 27/08/26

Ponto de Coleta: Produção

Data de Validade: Não se aplica

Data de Fabricação: 27/08/26

Data de Recebimento: 27/08/26

Lote: Não se aplica

Início dos Ensaios: 28/08/26

Responsável pela Coleta: Cliente

Conclusão dos Ensaios: 23/09/26

Analista Responsável: Felipo Obed Correia

FÍSICO QUÍMICO

PARÂMETRO	RESULTADO	UNIDADE	VMP	LQ	METODOLOGIA
Lactose	< 0,10000	g/100g	NA	0,10000	MAPA - 2025, Método 2.30
Glúten	< 5,0	mg/kg	NA	5,0	IAL (2005), 178/IV

Legendas

VMP - Valor Máximo Permitido LQ - Limite de Quantificação NMP - Número Mais Provável UFC - Unidade Formadora de Colônia

Observações

Especificações e Metodologias

As amostras foram analisadas obedecendo às normativas e controle de qualidade

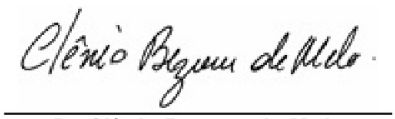
Não é permitido que este Laudo seja alterado e nem reproduzido de forma parcial

Os resultados expressos referem-se exclusivamente à amostra analisada.

A amostra e eventuais contraprovas são mantidas por **até 5 (cinco) dias** corridos a contar da emissão deste laudo, ou por período inferior conforme a vida útil da amostra, prevalecendo o que ocorrer primeiro. Após esse prazo não há reanálise nem contraprova, ressaltando-se que resultados microbiológicos não são necessariamente reproduzíveis.

Laudo Descritivo

Aracaju/SE, 23 de setembro de 2026



Dr. Clênio Bezerra de Melo
Biólogo Responsável Técnico
CRBio08: 27.010-D

Código de Segurança: C1CD4C018E0BA372F4D047463F0B26D0

RESULTADO DE ENSAIO
Nº 3884/2026 Rev. 1

DADOS DO CONTRATANTE:

Cliente: NUTRIAJU LTDA

CPF/CNPJ: 50.936.200/0001-29

Endereço: [illegible]

Telefone: [illegible]

E-mail: Gestao.nutriaju@gmail.com

Contato: [illegible]

DADOS DA AMOSTRA:

Local da Coleta: Nutriaju - Rua Nossa Senhora de Fátima - José Conrado de Araújo - Aracaju/SE

Identificação da Amostra: Massa de Brigadeiro Branca

Data da Coleta: 27/08/26

Ponto de Coleta: Produção

Data de Validade: Não se aplica

Data de Fabricação: 27/08/26

Data de Recebimento: 27/08/26

Lote: Não se aplica

Início dos Ensaios: 28/08/26

Responsável pela Coleta: Cliente

Conclusão dos Ensaios: 23/09/26

Analista Responsável: Felipo Obed Correia

Laboratório HMARTINS

RESULTADO DE ENSAIO
Nº 3885/2026 Rev. 1

DADOS DO CONTRATANTE:

Cliente: NUTRIAJU LTDA

CPF/CNPJ: 50.936.200/0001-29

Endereço: [redacted]

Telefone: [redacted]

E-mail: Gestao.nutriaju@gmail.com

Contato: [redacted]

DADOS DA AMOSTRA:

Local da Coleta: Nutriaju - Rua Nossa Senhora de Fátima - José Conrado de Araújo - Aracaju/SE

Identificação da Amostra: Massa de Brigadeiro Preta

Data da Coleta: 27/08/26

Ponto de Coleta: Produção

Data de Validade: Não se aplica

Data de Fabricação: 27/08/26

Data de Recebimento: 27/08/26

Lote: Não se aplica

Início dos Ensaios: 28/08/26

Responsável pela Coleta: Cliente

Conclusão dos Ensaios: 23/09/26

Analista Responsável: Felipo Obed Correia

FÍSICO QUÍMICO

PARÂMETRO	RESULTADO	UNIDADE	VMP	LQ	METODOLOGIA
Lactose	< 0,10000	g/100g	NA	0,10000	MAPA - 2025, Método 2.30
Glúten	< 5,0	mg/kg	NA	5,0	IAL (2005), 178/IV

Legendas

VMP - Valor Máximo Permitido LQ - Limite de Quantificação NMP - Número Mais Provável UFC - Unidade Formadora de Colônia

Observações

Especificações e Metodologias

As amostras foram analisadas obedecendo às normativas e controle de qualidade

Não é permitido que este Laudo seja alterado e nem reproduzido de forma parcial

Os resultados expressos referem-se exclusivamente à amostra analisada.

A amostra e eventuais contraprovas são mantidas por **até 5 (cinco) dias** corridos a contar da emissão deste laudo, ou por período inferior conforme a vida útil da amostra, prevalecendo o que ocorrer primeiro. Após esse prazo não há reanálise nem contraprova, ressaltando-se que resultados microbiológicos não são necessariamente reproduzíveis.

Laudo Descritivo

Aracaju/SE, 23 de setembro de 2026

Dr. Clênio Bezerra de Melo
Biólogo Responsável Técnico
CRBio08: 27.010-D

Código de Segurança: 30EE0FE72000CC4743398E1FA8669019

RESULTADO DE ENSAIO
Nº 3885/2026 Rev. 1

DADOS DO CONTRATANTE:

Cliente: NUTRIAJU LTDA

CPF/CNPJ: 50.936.200/0001-29

Endereço: [illegible]

Telefone: [illegible]

E-mail: Gestao.nutriaju@gmail.com

Contato: [illegible]

DADOS DA AMOSTRA:

Local da Coleta: Nutriaju - Rua Nossa Senhora de Fátima - José Conrado de Araújo - Aracaju/SE

Identificação da Amostra: Massa de Brigadeiro Preta

Data da Coleta: 27/08/26

Ponto de Coleta: Produção

Data de Validade: Não se aplica

Data de Fabricação: 27/08/26

Data de Recebimento: 27/08/26

Lote: Não se aplica

Início dos Ensaios: 28/08/26

Responsável pela Coleta: Cliente

Conclusão dos Ensaios: 23/09/26

Analista Responsável: Felipo Obed Correia

Laboratório HMARTINS

RESULTADO DE ENSAIO
Nº 3886/2026 Rev. 1

DADOS DO CONTRATANTE:

Cliente: NUTRIAJU LTDA

CPF/CNPJ: 50.936.200/0001-29

Endereço: [illegible]

Telefone: [illegible]

E-mail: Gestao.nutriaju@gmail.com

Contato: [illegible]

DADOS DA AMOSTRA:

Local da Coleta: Nutriaju - Rua Nossa Senhora de Fátima - José Conrado de Araújo - Aracaju/SE

Identificação da Amostra: Massa de Brigadeiro Preta Proteica

Data da Coleta: 27/08/26

Ponto de Coleta: Produção

Data de Validade: Não se aplica

Data de Fabricação: 27/08/26

Data de Recebimento: 27/08/26

Lote: Não se aplica

Início dos Ensaios: 28/08/26

Responsável pela Coleta: Cliente

Conclusão dos Ensaios: 23/09/26

Analista Responsável: Felipo Obed Correia

FÍSICO QUÍMICO

PARÂMETRO	RESULTADO	UNIDADE	VMP	LQ	METODOLOGIA
Lactose	< 0,10000	g/100g	NA	0,10000	MAPA - 2025, Método 2.30
Glúten	< 5,0	mg/kg	NA	5,0	IAL (2005), 178/IV

Legendas

VMP - Valor Máximo Permitido LQ - Limite de Quantificação NMP - Número Mais Provável UFC - Unidade Formadora de Colônia

Observações

Especificações e Metodologias

As amostras foram analisadas obedecendo às normativas e controle de qualidade

Não é permitido que este Laudo seja alterado e nem reproduzido de forma parcial

Os resultados expressos referem-se exclusivamente à amostra analisada.

A amostra e eventuais contraprovas são mantidas por **até 5 (cinco) dias** corridos a contar da emissão deste laudo, ou por período inferior conforme a vida útil da amostra, prevalecendo o que ocorrer primeiro. Após esse prazo não há reanálise nem contraprova, ressaltando-se que resultados microbiológicos não são necessariamente reproduzíveis.

Laudo Descritivo

Aracaju/SE, 23 de setembro de 2026

Dr. Clênio Bezerra de Melo
Biólogo Responsável Técnico
CRBio08: 27.010-D

Código de Segurança: D444FC5D86DC0D110E7503E87C57B95C

RESULTADO DE ENSAIO
Nº 3886/2026 Rev. 1

DADOS DO CONTRATANTE:

Cliente: NUTRIAJU LTDA

CPF/CNPJ: 50.936.200/0001-29

Endereço: [redacted]

Telefone: [redacted]

E-mail: Gestao.nutriaju@gmail.com

Contato: [redacted]

DADOS DA AMOSTRA:

Local da Coleta: Nutriaju - Rua Nossa Senhora de Fátima - José Conrado de Araújo - Aracaju/SE

Identificação da Amostra: Massa de Brigadeiro Preta Proteica

Data da Coleta: 27/08/26

Ponto de Coleta: Produção

Data de Validade: Não se aplica

Data de Fabricação: 27/08/26

Data de Recebimento: 27/08/26

Lote: Não se aplica

Início dos Ensaios: 28/08/26

Responsável pela Coleta: Cliente

Conclusão dos Ensaios: 23/09/26

Analista Responsável: Felipo Obed Correia

RELATÓRIO DE INTERPRETAÇÃO DE RESULTADOS

Glúten e lactose · Massas de brigadeiro · Resultados de Ensaio nº 3884, 3885 e 3886/2026

Cliente	NUTRIAJU LTDA · CNPJ 50.936.200/0001-29
A/C	[illegible]
Amostras	Massa de Brigadeiro Branca (nº 3884/2026), Massa de Brigadeiro Preta (nº 3885/2026) e Massa de Brigadeiro Preta Proteica (nº 3886/2026)
Coleta	27/08/2026, realizada pelo cliente
Emissão dos laudos	23/09/2026

1. Sobre este relatório

Este relatório explica, em linguagem direta, os resultados de glúten e lactose dos três laudos emitidos para as massas de brigadeiro. Ele tem caráter informativo e não substitui os Resultados de Ensaio, que são os documentos oficiais assinados pelo Responsável Técnico. Os valores se referem exclusivamente às amostras analisadas, que foram coletadas pela própria NUTRIAJU.

2. Resumo dos resultados

Parâmetro	Unidade	Branca 3884/2026	Preta 3885/2026	Preta Proteica 3886/2026
Glúten	mg/kg	< 5,0	< 5,0	< 5,0
Lactose	g/100 g	< 0,10	< 0,10	< 0,10

O sinal “<” indica que o valor ficou abaixo do limite de quantificação (LQ), que é a menor quantidade que o método consegue medir com segurança. Na prática, a substância não foi quantificada na amostra.

3. O que cada resultado significa

Glúten

Nas três massas o glúten ficou abaixo de 5,0 mg/kg, o limite de quantificação do método. A legislação brasileira (Lei nº 10.674/2003) obriga todo alimento embalado a informar “contém glúten” ou “não contém glúten”, mas não estabelece um valor numérico. Como referência, o padrão internacional do Codex Alimentarius considera sem glúten o alimento com até 20 mg/kg. Os resultados, portanto, são compatíveis com a declaração “não contém glúten”. Essa declaração, porém, depende também dos ingredientes utilizados e do controle de contaminação cruzada na produção (utensílios, bancadas e fornecedores), e não apenas de um resultado de análise.

Lactose

As três amostras apresentaram lactose abaixo de 0,10 g/100 g, o que equivale a menos de 100 mg por 100 g. Pelas normas da ANVISA, alimentos com mais de 100 mg/100 g precisam trazer a advertência “contém lactose” (RDC nº 727/2022). Já o teor igual ou inferior a 100 mg/100 g corresponde ao critério de “isento de lactose” ou “zero lactose” (RDC nº 715/2022; para alimentos em geral, as alegações seguem a RDC nº 429/2020 e a IN nº 75/2020). Os resultados são compatíveis com essa classificação. Para manter a alegação no rótulo, é importante garantir que todos os lotes usem ingredientes lácteos sem lactose. Caso a formulação utilize ingredientes lácteos convencionais, pedimos que nos informe para avaliarmos o resultado em conjunto.

4. Observações

- Este relatório é um documento de apoio. Para qualquer finalidade formal (fiscalização, clientes ou certificações), vale o Resultado de Ensaio oficial.
- Os resultados representam as amostras recebidas em 27/08/2026. Variações de formulação, ingredientes ou processo entre lotes podem alterar os valores.
- A responsabilidade pelo conteúdo do rótulo é do fabricante. Recomendamos que as declarações sobre glúten e lactose sejam validadas pelo responsável técnico da empresa.

Ficamos à disposição para esclarecer qualquer ponto.

Aracaju, 23 de setembro de 2026.

DocuSigned by:
Rafael E. Menezes
BF6F9437D223407...

Rafael Menezes
Gerente Comercial | Laboratório HMARTINS
(79) 9 9636-3038 · comercial@laboratoriohmartins.com.br