

MODELO FICHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

CRITÉRIOS: Segurança alimentar, nutricional e higiênico-sanitário, técnica dietética e características sensoriais.

MATÉRIA-PRIMA: Deverá apresentar-se em estado que corresponda à finalidade de sua preparação, dentro dos padrões requeridos, acompanhados do alvará sanitário do proponente.

AVALIAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PREGÃO: 008/2017	LOTE: -	ITEM: 01
PRODUTO: Achocolatado em pó	MARCA: Apti	
FORNECEDOR: L&E Comércio Atacadista		
FABRICANTE: Apti Alimentos Ltda		
QUANTIDADE (KG/L): 400g	Qtde Amostra: 04 und	DATA: 30/03/2017

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra	X		
Rotulagem conforme legislação	X		
Peso conforme rotulagem	X		
Data de fabricação e validade visível	X		
Fabricação e validade conforme edital	X		

Ly. J.

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Característico	Não característico	Observações
Aparência	X		
Cor	X		
Odor	X		
Sabor	X		
Textura/consistência	X		
Cocção/Rendimento	X		

PARECER TÉCNICO

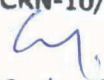
(X) Aprovado

() Não aprovado

Observações:

Assinatura Responsável Técnico: Fernanda Figueiredo 28862

Carolina M. Fonseca
Nutricionista
CRN-10/1404


mat. 37.734

MODELO FICHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

CRITÉRIOS: Segurança alimentar, nutricional e higiênico-sanitário, técnica dietética e características sensoriais.

MATÉRIA-PRIMA: Deverá apresentar-se em estado que corresponda à finalidade de sua preparação, dentro dos padrões requeridos, acompanhados do alvará sanitário do proponente.

AVALIAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PREGÃO: 008/2017	LOTE: -	ITEM: 04
PRODUTO: Arroz parboilizado	MARCA: Safra	
FORNECEDOR: L&E Comércio Atacadista		
FABRICANTE: Safra Alimentos		
QUANTIDADE (KG/L): 5 kg	Qtde Amostra: 04 und	DATA: 30/03/2017

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra	X		
Rotulagem conforme legislação	X		
Peso conforme rotulagem	X		
Data de fabricação e validade visível	X		
Fabricação e validade conforme edital	X		

Cy. JF

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Característico	Não característico	Observações
Aparência	X		
Cor	X		
Odor	X		
Sabor	X		
Textura/consistência	X		
Cocção/Rendimento	X		

PARECER TÉCNICO

(X) Aprovado

() Não aprovado

Observações:

Assinatura Responsável Técnico: Fernanda J. Jürgensen - 28862

Carolina M. Fonseca
Nutricionista
CRN-10/1404

Cy
mat. 37.734

MODELO FICHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

CRITÉRIOS: Segurança alimentar, nutricional e higiênico-sanitário, técnica dietética e características sensoriais.

MATÉRIA-PRIMA: Deverá apresentar-se em estado que corresponda à finalidade de sua preparação, dentro dos padrões requeridos, acompanhados do alvará sanitário do proponente.

AVALIAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PREGÃO: 008/2017	LOTE: -	ITEM: 09
PRODUTO: Canela moída	MARCA: JP	
FORNECEDOR: L&E Comércio Atacadista		
FABRICANTE: JP Condimentos Ltda		
QUANTIDADE (KG/L): 50g	Qtde Amostra: 04 und	DATA: 30/03/2017

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra	X		
Rotulagem conforme legislação	X		
Peso conforme rotulagem	X		
Data de fabricação e validade visível	X		
Fabricação e validade conforme edital	X		



Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Característico	Não característico	Observações
Aparência	X		
Cor	X		
Odor	X		
Sabor	X		
Textura/consistência	X		
Cocção/Rendimento	X		

PARECER TÉCNICO

(X) Aprovado

() Não aprovado

Observações:

Assinatura Responsável Técnico: Fernanda F. Jünger - 28862

Carolina M. Fonseca
Nutricionista
CRN-10/1404


mat. 37.734

MODELO FICHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

CRITÉRIOS: Segurança alimentar, nutricional e higiênico-sanitário, técnica dietética e características sensoriais.

MATÉRIA-PRIMA: Deverá apresentar-se em estado que corresponda à finalidade de sua preparação, dentro dos padrões requeridos, acompanhados do alvará sanitário do proponente.

AVALIAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PREGÃO: 008/2017	LOTE: -	ITEM: 11
PRODUTO: Chá de camomila	MARCA: Neilar	
FORNECEDOR: L&E Comércio Atacadista		
FABRICANTE: Ester Alimentos – Alessandra Machado de Oliveira e CIA Ltda - ME		
QUANTIDADE (KG/L): 10g	Qtde Amostra: 04 und	DATA: 30/03/2017

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra	X		
Rotulagem conforme legislação	X		
Peso conforme rotulagem	X		
Data de fabricação e validade visível	X		
Fabricação e validade conforme edital	X		

Ly. Jf.

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Característico	Não característico	Observações
Aparência	X		
Cor	X		
Odor	X		
Sabor	X		
Textura/consistência	X		
Cocção/Rendimento	X		

PARECER TÉCNICO

(X) Aprovado

() Não aprovado

Observações:

Assinatura Responsável Técnico:

Fernanda Fügensen - 28862

Carolina M. Fonseca
Nutricionista
CRN-10/1404

Cy.
mat. 37.734

MODELO FICHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

CRITÉRIOS: Segurança alimentar, nutricional e higiênico-sanitário, técnica dietética e características sensoriais.

MATÉRIA-PRIMA: Deverá apresentar-se em estado que corresponda à finalidade de sua preparação, dentro dos padrões requeridos, acompanhados do alvará sanitário do proponente.

AVALIAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PREGÃO: 008/2017	LOTE: -	ITEM: 13
PRODUTO: Cominho moído em pó	MARCA: JP	
FORNECEDOR: L&E Comércio Atacadista		
FABRICANTE: JP Condimentos Ltda		
QUANTIDADE (KG/L): 50g	Qtde Amostra: 04 und	DATA: 30/03/2017

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra	X		
Rotulagem conforme legislação	X		
Peso conforme rotulagem	X		
Data de fabricação e validade visível	X		
Fabricação e validade conforme edital	X		

Ly. JH.

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Característico	Não característico	Observações
Aparência	X		
Cor	X		
Odor	X		
Sabor	X		
Textura/consistência	X		
Cocção/Rendimento	X		

PARECER TÉCNICO

(X) Aprovado

() Não aprovado

Observações:

Assinatura Responsável Técnico: fernanda f. jurgensen - 28862

Carolina M. Fonseca
Nutricionista
CRN-10/1404

mat. 37.734

MODELO FICHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

CRITÉRIOS: Segurança alimentar, nutricional e higiênico-sanitário, técnica dietética e características sensoriais.

MATÉRIA-PRIMA: Deverá apresentar-se em estado que corresponda à finalidade de sua preparação, dentro dos padrões requeridos, acompanhados do alvará sanitário do proponente.

AVALIAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PREGÃO: 008/2017	LOTE: -	ITEM: 17
PRODUTO: Doce de leite	MARCA:	
FORNECEDOR: L&E Comércio Atacadista		
FABRICANTE:		
QUANTIDADE (KG/L):	Qtde Amostra:	DATA: 30/03/2017

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra			
Rotulagem conforme legislação			
Peso conforme rotulagem			
Data de fabricação e validade visível			
Fabricação e validade conforme edital			

Ly. Jh...

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Característico	Não característico	Observações
Aparência			
Cor			
Odor			
Sabor			
Textura/consistência			
Cocção/Rendimento			

PARECER TÉCNICO

() Aprovado

() Não aprovado

Observações: Não apresentou amostra para análise.

Assinatura Responsável Técnico:

Carolina M. Fonseca

Carolina M. Fonseca
Nutricionista
CRN-10/1404

by
mat. 37.734

MODELO FICHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

CRITÉRIOS: Segurança alimentar, nutricional e higiênico-sanitário, técnica dietética e características sensoriais.

MATÉRIA-PRIMA: Deverá apresentar-se em estado que corresponda à finalidade de sua preparação, dentro dos padrões requeridos, acompanhados do alvará sanitário do proponente.

AVALIAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PREGÃO: 008/2017	LOTE: -	ITEM: 20
PRODUTO: Farinha de mandioca	MARCA: Fariforte	
FORNECEDOR: L&E Comércio Atacadista		
FABRICANTE: Alexandra e Janiete Fabricação de Farinhas Ltda - ME		
QUANTIDADE (KG/L): 1 kg	Qtde Amostra: 04 und	DATA: 30/03/2017

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra	X		
Rotulagem conforme legislação	X		
Peso conforme rotulagem	X		
Data de fabricação e validade visível	X		
Fabricação e validade conforme edital	X		



Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Característico	Não característico	Observações
Aparência	X		
Cor	X		
Odor	X		
Sabor	X		
Textura/consistência	X		
Cocção/Rendimento	X		

PARECER TÉCNICO

(X) Aprovado

() Não aprovado

Observações:

Assinatura Responsável Técnico: Fernanda F. J. 28862

Carolina M. Fonseca
Nutricionista
CRN-10/1404

Ly.
mat. 37.734

MODELO FICHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

CRITÉRIOS: Segurança alimentar, nutricional e higiênico-sanitário, técnica dietética e características sensoriais.

MATÉRIA-PRIMA: Deverá apresentar-se em estado que corresponda à finalidade de sua preparação, dentro dos padrões requeridos, acompanhados do alvará sanitário do proponente.

AVALIAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PREGÃO: 008/2017	LOTE: -	ITEM: 28
PRODUTO: Leite desnatado	MARCA:	
FORNECEDOR: L&E Comércio Atacadista		
FABRICANTE:		
QUANTIDADE (KG/L): 1L	Qtde Amostra: 04 und	DATA: 30/03/2017

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra			
Rotulagem conforme legislação			
Peso conforme rotulagem			
Data de fabricação e validade visível			
Fabricação e validade conforme edital			

Cy. Jh...

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Característico	Não característico	Observações
Aparência			
Cor			
Odor			
Sabor			
Textura/consistência			
Cocção/Rendimento			

PARECER TÉCNICO

() Aprovado

(X) Não aprovado

Observações:

A amostra apresentada pelo fornecedor difere do descritivo do edital. O item 28 corresponde ao leite desnatado, e a amostra apresentada foi de leite semi-desnatado.

Assinatura Responsável Técnico: Fernanda M. Jürgensen . 28862

Carolina M. Fonseca
Nutricionista
CRN-10/1404

mat. 37.734

MODELO FICHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

CRITÉRIOS: Segurança alimentar, nutricional e higiênico-sanitário, técnica dietética e características sensoriais.

MATÉRIA-PRIMA: Deverá apresentar-se em estado que corresponda à finalidade de sua preparação, dentro dos padrões requeridos, acompanhados do alvará sanitário do proponente.

AVALIAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PREGÃO: 008/2017	LOTE: -	ITEM: 29
PRODUTO: Leite integral	MARCA: Realta	
FORNECEDOR: L&E Comércio Atacadista		
FABRICANTE: Cooperativa Central Aurora Alimentos Usina de Beneficiamento		
QUANTIDADE (KG/L): 1 L	Qtde Amostra: 04 und	DATA: 30/03/2017

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra	X		
Rotulagem conforme legislação	X		
Peso conforme rotulagem	X		
Data de fabricação e validade visível	X		
Fabricação e validade conforme edital	X		

cy. JH

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Característico	Não característico	Observações
Aparência	X		
Cor	X		
Odor	X		
Sabor	X		
Textura/consistência	X		
Cocção/Rendimento	X		

PARECER TÉCNICO

(X) Aprovado

() Não aprovado

Observações:

Assinatura Responsável Técnico: Luranda M. Jungsma . 28862

Carolina M. Fonseca
Nutricionista
CRN-10/1404

mat. 37.734

MODELO FICHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

CRITÉRIOS: Segurança alimentar, nutricional e higiênico-sanitário, técnica dietética e características sensoriais.

MATÉRIA-PRIMA: Deverá apresentar-se em estado que corresponda à finalidade de sua preparação, dentro dos padrões requeridos, acompanhados do alvará sanitário do proponente.

AVALIAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PREGÃO: 008/2017	LOTE: -	ITEM: 31
PRODUTO: Macarrão tipo espaguete	MARCA: Roberta	
FORNECEDOR: L&E Comércio Atacadista		
FABRICANTE: Ninfa Indústria de Alimentos Ltda		
QUANTIDADE (KG/L): 500 g	Qtde Amostra: 04 und	DATA: 30/03/2017

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra	X		
Rotulagem conforme legislação	X		
Peso conforme rotulagem	X		
Data de fabricação e validade visível	X		
Fabricação e validade conforme edital	X		

Cy. JF

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Característico	Não característico	Observações
Aparência	X		
Cor	X		
Odor	X		
Sabor	X		
Textura/consistência	X		
Cocção/Rendimento	X		

PARECER TÉCNICO

(X) Aprovado

() Não aprovado

Observações:

Assinatura Responsável Técnico: Fernanda M. Jürgensen - 28862

Carolina M. Fonseca.
Nutricionista
CRN-10/1404

mat. 37,734

MODELO FICHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

CRITÉRIOS: Segurança alimentar, nutricional e higiênico-sanitário, técnica dietética e características sensoriais.

MATÉRIA-PRIMA: Deverá apresentar-se em estado que corresponda à finalidade de sua preparação, dentro dos padrões requeridos, acompanhados do alvará sanitário do proponente.

AVALIAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PREGÃO: 008/2017	LOTE: -	ITEM: 32
PRODUTO: Macarrão tipo parafuso	MARCA: Roberta	
FORNECEDOR: L&E Comércio Atacadista		
FABRICANTE: Ninfa Indústria de Alimentos Ltda		
QUANTIDADE (KG/L): 500 g	Qtde Amostra: 04 und	DATA: 30/03/2017

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra	X		
Rotulagem conforme legislação	X		
Peso conforme rotulagem	X		
Data de fabricação e validade visível	X		
Fabricação e validade conforme edital	X		

Cy. #...

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Característico	Não característico	Observações
Aparência	X		
Cor	X		
Odor	X		
Sabor	X		
Textura/consistência	X		
Cocção/Rendimento	X		

PARECER TÉCNICO

(X) Aprovado

() Não aprovado

Observações:

Assinatura Responsável Técnico: Fernanda Offenberg - 28862

Carolina M. Fonseca
Nutricionista
CRN-10/1404

Ly.
mat. 37.734

MODELO FICHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

CRITÉRIOS: Segurança alimentar, nutricional e higiênico-sanitário, técnica dietética e características sensoriais.

MATÉRIA-PRIMA: Deverá apresentar-se em estado que corresponda à finalidade de sua preparação, dentro dos padrões requeridos, acompanhados do alvará sanitário do proponente.

AVALIAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PREGÃO: 008/2017	LOTE: -	ITEM: 39
PRODUTO: Mel de abelha	MARCA: Apicultura Colin	
FORNECEDOR: L&E Comércio Atacadista		
FABRICANTE: Entrepasto de Mel Apicultura Colin Ltda		
QUANTIDADE (KG/L): 500 g	Qtde Amostra: 04 und	DATA: 30/03/2017

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra	X		
Rotulagem conforme legislação	X		
Peso conforme rotulagem	X		
Data de fabricação e validade visível	X		
Fabricação e validade conforme edital	X		

cy. ff.

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Característico	Não característico	Observações
Aparência	X		
Cor	X		
Odor	X		
Sabor	X		
Textura/consistência	X		
Cocção/Rendimento	X		

PARECER TÉCNICO

(X) Aprovado

() Não aprovado

Observações:

Assinatura Responsável Técnico: Luanda Figueiredo . 28862

Carolina M. Fonseca
Nutricionista
CRN-10/1404

cy.
mat. 37.734

MODELO FICHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

CRITÉRIOS: Segurança alimentar, nutricional e higiênico-sanitário, técnica dietética e características sensoriais.

MATÉRIA-PRIMA: Deverá apresentar-se em estado que corresponda à finalidade de sua preparação, dentro dos padrões requeridos, acompanhados do alvará sanitário do proponente.

AVALIAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PREGÃO: 008/2017	LOTE: -	ITEM: 41
PRODUTO: Milho de pipoca	MARCA: Jaraguá	
FORNECEDOR: L&E Comércio Atacadista		
FABRICANTE: Cerealista Wille Ltda		
QUANTIDADE (KG/L): 500 g	Qtde Amostra: 04 und	DATA: 30/03/2017

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra	X		
Rotulagem conforme legislação	X		
Peso conforme rotulagem	X		
Data de fabricação e validade visível	X		
Fabricação e validade conforme edital	X		

cy. JH...

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Característico	Não característico	Observações
Aparência	X		
Cor	X		
Odor	X		
Sabor	X		
Textura/consistência	X		
Cocção/Rendimento	X		

PARECER TÉCNICO

(X) Aprovado

() Não aprovado

Observações:

Assinatura Responsável Técnico:

Fernanda M. Jungesser - 28862

Carolina M. Fonseca
Nutricionista
CRN-10/1461

Carolina
mat. 37.734

MODELO FICHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

CRITÉRIOS: Segurança alimentar, nutricional e higiênico-sanitário, técnica dietética e características sensoriais.

MATÉRIA-PRIMA: Deverá apresentar-se em estado que corresponda à finalidade de sua preparação, dentro dos padrões requeridos, acompanhados do alvará sanitário do proponente.

AVALIAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PREGÃO: 008/2017	LOTE: -	ITEM: 44
PRODUTO: Orégano	MARCA: JP	
FORNECEDOR: L&E Comércio Atacadista		
FABRICANTE: JP Condimentos Ltda		
QUANTIDADE (KG/L): 100g	Qtde Amostra: 04 und	DATA: 30/03/2017

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra	X		
Rotulagem conforme legislação	X		
Peso conforme rotulagem	X		
Data de fabricação e validade visível	X		
Fabricação e validade conforme edital	X		

Cy. Jf.

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Característico	Não característico	Observações
Aparência	X		
Cor	X		
Odor	X		
Sabor	X		
Textura/consistência	X		
Cocção/Rendimento	X		

PARECER TÉCNICO

(X) Aprovado

() Não aprovado

Observações:

Assinatura Responsável Técnico: Leimanda Figueiredo - 28862

Carolina M. Fonseca
Nutricionista
CRN-10/1404

W.
mat. 37.734

MODELO FICHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

CRITÉRIOS: Segurança alimentar, nutricional e higiênico-sanitário, técnica dietética e características sensoriais.

MATÉRIA-PRIMA: Deverá apresentar-se em estado que corresponda à finalidade de sua preparação, dentro dos padrões requeridos, acompanhados do alvará sanitário do proponente.

AVALIAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PREGÃO: 008/2017	LOTE: -	ITEM: 45
PRODUTO: Pimenta do Reino	MARCA: JP	
FORNECEDOR: L&E Comércio Atacadista		
FABRICANTE: JP Condimentos Ltda		
QUANTIDADE (KG/L): 50g	Qtde Amostra: 04 und	DATA: 30/03/2017

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra	X		
Rotulagem conforme legislação	X		
Peso conforme rotulagem	X		
Data de fabricação e validade visível	X		
Fabricação e validade conforme edital	X		

Cy. Jf.

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Característico	Não característico	Observações
Aparência	X		
Cor	X		
Odor	X		
Sabor	X		
Textura/consistência	X		
Cocção/Rendimento	X		

PARECER TÉCNICO

(X) Aprovado

() Não aprovado

Observações:

Assinatura Responsável Técnico:

Fernanda M. Jørgensen - 28162

Carolina M. Fonseca
Nutricionista
CRN-10/1404

Ly.
mat. 37.734

MODELO FICHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

CRITÉRIOS: Segurança alimentar, nutricional e higiênico-sanitário, técnica dietética e características sensoriais.

MATÉRIA-PRIMA: Deverá apresentar-se em estado que corresponda à finalidade de sua preparação, dentro dos padrões requeridos, acompanhados do alvará sanitário do proponente.

AVALIAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PREGÃO: 008/2017	LOTE: -	ITEM: 46
PRODUTO: Sal refinado	MARCA: Realta	
FORNECEDOR: L&E Comércio Atacadista		
FABRICANTE: Refinaria de Sal Garça Ltda		
QUANTIDADE (KG/L): 1 kg	Qtde Amostra: 04 und	DATA: 30/03/2017

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra	X		
Rotulagem conforme legislação	X		
Peso conforme rotulagem	X		
Data de fabricação e validade visível	X		
Fabricação e validade conforme edital	X		

Ly. #

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Característico	Não característico	Observações
Aparência	X		
Cor	X		
Odor	X		
Sabor	X		
Textura/consistência	X		
Cocção/Rendimento	X		

PARECER TÉCNICO

(X) Aprovado

() Não aprovado

Observações:

Assinatura Responsável Técnico: Fernanda Pfingsten . 28862

Carolina M. Fonseca
Nutricionista
CRN-10/1404

by
mat. 37.734

MODELO FICHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

CRITÉRIOS: Segurança alimentar, nutricional e higiênico-sanitário, técnica dietética e características sensoriais.

MATÉRIA-PRIMA: Deverá apresentar-se em estado que corresponda à finalidade de sua preparação, dentro dos padrões requeridos, acompanhados do alvará sanitário do proponente.

AVALIAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PREGÃO: 008/2017	LOTE: -	ITEM: 50
PRODUTO: Vinagre de álcool	MARCA: Heinig	
FORNECEDOR: L&E Comércio Atacadista		
FABRICANTE: Indústria de Vinagre e Plásticos Heinig Ltda		
QUANTIDADE (KG/L): 900 ml	Qtde Amostra: 04 und	DATA: 30/03/2017

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra	X		
Rotulagem conforme legislação	X		
Peso conforme rotulagem	X		
Data de fabricação e validade visível	X		
Fabricação e validade conforme edital	X		

Cy. Jr.

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Característico	Não característico	Observações
Aparência	X		
Cor	X		
Odor	X		
Sabor	X		
Textura/consistência	X		
Cocção/Rendimento	X		

PARECER TÉCNICO

(X) Aprovado

() Não aprovado

Observações:

Assinatura Responsável Técnico: Fernanda J. Jorgensen . 28862

Carolina M. Fonseca
Nutricionista

Cy.
mat. 37.734

MODELO FICHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

CRITÉRIOS: Segurança alimentar, nutricional e higiênico-sanitário, técnica dietética e características sensoriais.

MATÉRIA-PRIMA: Deverá apresentar-se em estado que corresponda à finalidade de sua preparação, dentro dos padrões requeridos, acompanhados do alvará sanitário do proponente.

AVALIAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PREGÃO: 008/2017	LOTE: -	ITEM: 52
PRODUTO: Biscoito doce diet	MARCA: Jasmine	
FORNECEDOR: L&E Comércio Atacadista		
FABRICANTE: Jasmine Comércio de Produtos Alimentícios Ltda		
QUANTIDADE (KG/L): 150g	Qtde Amostra: 04 und	DATA: 30/03/2017

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra	X		
Rotulagem conforme legislação	X		
Peso conforme rotulagem	X		
Data de fabricação e validade visível	X		
Fabricação e validade conforme edital	X		

Ly. ff.

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Característico	Não característico	Observações
Aparência	X		
Cor	X		
Odor	X		
Sabor	X		
Textura/consistência	X		
Cocção/Rendimento	X		

PARECER TÉCNICO

(X) Aprovado

() Não aprovado

Observações:

Assinatura Responsável Técnico: Leiranda M. Figueiredo - 28862

Carolina M. Fonseca
Nutricionista
CRN-10/1404

Cy.
mat. 37.734

MODELO FICHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

CRITÉRIOS: Segurança alimentar, nutricional e higiênico-sanitário, técnica dietética e características sensoriais.

MATÉRIA-PRIMA: Deverá apresentar-se em estado que corresponda à finalidade de sua preparação, dentro dos padrões requeridos, acompanhados do alvará sanitário do proponente.

AVALIAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PREGÃO: 008/2017	LOTE: -	ITEM: 53
PRODUTO: Gelatina diet	MARCA: Apti	
FORNECEDOR: L&E Comércio Atacadista		
FABRICANTE: Apti Alimentos Ltda		
QUANTIDADE (KG/L): 12g	Qtde Amostra: 04 und	DATA: 30/03/2017

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra	X		
Rotulagem conforme legislação	X		
Peso conforme rotulagem	X		
Data de fabricação e validade visível	X		
Fabricação e validade conforme edital	X		

Ly. #...

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Característico	Não característico	Observações
Aparência	X		
Cor	X		
Odor	X		
Sabor	X		
Textura/consistência	X		
Cocção/Rendimento	X		

PARECER TÉCNICO

(X) Aprovado

() Não aprovado

Observações:

Assinatura Responsável Técnico: Fernanda Figueira - 28862

Carolina M. Fonseca
Nutricionista
CRN-10/1404

Cy.
mat. 37,734

MODELO FICHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

CRITÉRIOS: Segurança alimentar, nutricional e higiênico-sanitário, técnica dietética e características sensoriais.

MATÉRIA-PRIMA: Deverá apresentar-se em estado que corresponda à finalidade de sua preparação, dentro dos padrões requeridos, acompanhados do alvará sanitário do proponente.

AVALIAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PREGÃO: 008/2017	LOTE: -	ITEM: 56
PRODUTO: Farinha de trigo integral	MARCA: Orquídea	
FORNECEDOR: L&E Comércio Atacadista		
FABRICANTE: Tondo S.A.		
QUANTIDADE (KG/L): 1 kg	Qtde Amostra: 04 und	DATA: 30/03/2017

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra			Embalagem da amostra apresentada difere do descritivo do edital. Segundo o edital, o item farinha de trigo integral deve ser acondicionado em pacotes de polietileno transparente, e a amostra apresentada é em papel kraft.
Rotulagem conforme legislação	X		
Peso conforme rotulagem	X		
Data de fabricação e validade visível	X		

Cy. JH...

Fabricação e validade conforme edital	X		
---------------------------------------	---	--	--

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Característico	Não característico	Observações
Aparência	X		
Cor	X		
Odor	X		
Sabor	X		
Textura/consistência	X		
Cocção/Rendimento	X		

PARECER TÉCNICO

() Aprovado

(X) Não aprovado

Observações:

Embalagem da amostra apresentada difere do descritivo do edital. Segundo o edital, o item farinha de trigo integral deve ser acondicionado em pacotes de polietileno transparente, e a amostra apresentada foi em papel kraft.

Assinatura Responsável Técnico: Sumanda M. J. J. 28862

Carolina M. Fonseca
Nutricionista
 CBN-10/1404 *mt. 37.734*

MODELO FICHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

CRITÉRIOS: Segurança alimentar, nutricional e higiênico-sanitário, técnica dietética e características sensoriais.

MATÉRIA-PRIMA: Deverá apresentar-se em estado que corresponda à finalidade de sua preparação, dentro dos padrões requeridos, acompanhados do alvará sanitário do proponente.

AVALIAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PREGÃO: 008/2017	LOTE: -	ITEM: 57
PRODUTO: Macarrão integral tipo espagete	MARCA: Galo	
FORNECEDOR: L&E Comércio Atacadista		
FABRICANTE: Pastificio Selmi S/A		
QUANTIDADE (KG/L): 500g	Qtde Amostra: 04 und	DATA: 30/03/2017

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra	X		
Rotulagem conforme legislação	X		
Peso conforme rotulagem	X		
Data de fabricação e validade visível	X		
Fabricação e validade conforme edital	X		

Cy. #.

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Característico	Não característico	Observações
Aparência	X		
Cor	X		
Odor	X		
Sabor	X		
Textura/consistência	X		
Cocção/Rendimento	X		

PARECER TÉCNICO

(X) Aprovado

() Não aprovado

Observações:

Assinatura Responsável Técnico: Fernanda M. Jürgensen - 28862

Carolina M. Fonseca
Nutricionista
CRN-10/1404

Ly.
mat. 37.734

MODELO FICHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

CRITÉRIOS: Segurança alimentar, nutricional e higiênico-sanitário, técnica dietética e características sensoriais.

MATÉRIA-PRIMA: Deverá apresentar-se em estado que corresponda à finalidade de sua preparação, dentro dos padrões requeridos, acompanhados do alvará sanitário do proponente.

AVALIAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PREGÃO: 008/2017	LOTE: -	ITEM: 62
PRODUTO: Polvilho azedo de mandioca	MARCA:	
FORNECEDOR: L&E Comércio Atacadista		
FABRICANTE:		
QUANTIDADE (KG/L):	Qtde Amostra: 04 und	DATA: 30/03/2017

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra			
Rotulagem conforme legislação			
Peso conforme rotulagem			
Data de fabricação e validade visível			
Fabricação e validade conforme edital			

Cy. Jr.

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Característico	Não característico	Observações
Aparência			
Cor			
Odor			
Sabor			
Textura/consistência			
Cocção/Rendimento			

PARECER TÉCNICO

() Aprovado

(X) Não aprovado

Observações:

A amostra foi devolvida ao fornecedor no ato do recebimento pois diferia do descritivo do edital. O item 62 corresponde ao produto polvilho azedo, e a amostra entregue foi polvilho doce.

Assinatura Responsável Técnico: Fernanda Figueiredo - 28862

Carolina M. Fonseca
Nutricionista
CRN-10/1408

W.
mat. 37.734

MODELO FICHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

CRITÉRIOS: Segurança alimentar, nutricional e higiênico-sanitário, técnica dietética e características sensoriais.

MATÉRIA-PRIMA: Deverá apresentar-se em estado que corresponda à finalidade de sua preparação, dentro dos padrões requeridos, acompanhados do alvará sanitário do proponente.

AVALIAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PREGÃO: 008/2017	LOTE: -	ITEM: 67
PRODUTO: Filé de pescada	MARCA:	
FORNECEDOR: L&E Comércio Atacadista		
FABRICANTE:		
QUANTIDADE (KG/L): 1 kg	Qtde Amostra: 04 und	DATA: 30/03/2017

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra			
Rotulagem conforme legislação			
Peso conforme rotulagem			
Data de fabricação e validade visível			
Fabricação e validade conforme edital			

Cy. JH.

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Característico	Não característico	Observações
Aparência			
Cor			
Odor			
Sabor			
Textura/consistência			
Cocção/Rendimento			

PARECER TÉCNICO

() Aprovado

(X) Não aprovado

Observações:

A amostra apresentada pelo fornecedor difere do descritivo do edital. O item 67 refere-se ao produto filé de pescada branca, e a amostra entregue foi filé de merluza.

Assinatura Responsável Técnico: Fernanda M. Jünger . 28962

Carolina M. Fonseca
Nutricionista
CRM-10/1404

Cy.
mat. 37.734

MODELO FICHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

CRITÉRIOS: Segurança alimentar, nutricional e higiênico-sanitário, técnica dietética e características sensoriais.

MATÉRIA-PRIMA: Deverá apresentar-se em estado que corresponda à finalidade de sua preparação, dentro dos padrões requeridos, acompanhados do alvará sanitário do proponente.

AVALIAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PREGÃO: 008/2017	LOTE: -	ITEM: 119
PRODUTO: Pão integral	MARCA:	
FORNECEDOR: L&E Comércio Atacadista		
FABRICANTE:		
QUANTIDADE (KG/L):	Qtde Amostra:	DATA: 30/03/2017

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra			
Rotulagem conforme legislação		X	Amostra não apresentava rotulagem nutricional.
Peso conforme rotulagem			
Data de fabricação e validade visível			
Fabricação e validade conforme edital			

cy. ff.

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Característico	Não característico	Observações
Aparência			
Cor			
Odor			
Sabor			
Textura/consistência			
Cocção/Rendimento			

PARECER TÉCNICO

() Aprovado

(X) Não aprovado

Observações:

A amostra apresentada foi devolvida ao fornecedor no ato do recebimento, pois o produto não apresentava rotulagem nutricional obrigatória, impossibilitando a análise técnica.

Assinatura Responsável Técnico: Fernanda Fügense 28862

Carolina M. Fonseca
Nutricionista
CRM 11


mat. 37.734



L & E COMERCIO ATACADISTA LTDA EPP

CNPJ nº 06.915.456/0001-68

Rua Edgar Linhares, 770 - Nova Esperança

CEP 88.336-210 - Baln. Camboriú/SC

Telefone/Fax: (47) 3360-8485

E-mail: licitacao@novaesperancasc.com.br

PREFEITURA DE JOINVILLE
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 008/2017
RECIBO DE ENTREGA DE AMOSTRAS

Amostras entregues com seus respectivos documentos (ficha técnica, alvará sanitário do fabricante e alvará sanitário da empresa)						
Item	Material	UNID.	Quant.	Marca	Amostra	
1	ACHOCOLATADO EM PÓ, ATÉ 500GR 400g	KG	600	APTI POWER	4 uni	
4	ARROZ PARBOILIZADO, PCTE 5KG 5kg	KG	1.150	SAFRA	4 uni	
9	CANELA EM PÓ, ATÉ 50GR 50g	KG	9	JP	4 uni	
11	CHÁ DE CAMOMILA, ATÉ 15GR 10g	KG	12	NEILAR	4 uni	
13	COMINHO EM PÓ, ATÉ 50GR 50g	KG	8	JP	4 uni	
16	DOCE DE FRUTAS SABOR MORANGO, ATÉ 400GR 500g	KG	48	LUIZ ALVENSE	4 uni	
20	FARINHA DE MANDIOCA, ATÉ 1KG 1kg	KG	300	FARIFORTE	4 uni	
23	FEIJÃO CARIOCA, ATÉ 1KG 1kg	KG	325	REI DA MESA	4 uni	
28	LEITE DESNATADO LONGA VIDA, 1LT 1lt	LT	711	LANGUIRU	4 uni	
29	LEITE INTEGRAL LONGA VIDA, 1LT 1lt	LT	9.100	REALTA	4 uni	
31	MACARRÃO ESPAGUETE, ATÉ 500GR 500g	KG	135	ROBERTA	4 uni	
32	MACARRÃO PARAFUSO, ATÉ 500GR 500g	KG	45	ROBERTA	4 uni	
39	MEL DE ABELHA, ATÉ 500GR 500g	KG	50	APICULTURA COLIN	4 uni	
40	MELADO, ATÉ 500GR 500g	KG	300	LUIZ ALVENSE	4 uni	
41	MILHO DE PIPOCA, PCTE 500GR 500g	KG	900	JARAGUÁ	4 uni	
44	ORÉGANO, ATÉ 100GR 100g	KG	11	JP	4 uni	
45	PIMENTA DO REITO, ATÉ 50GR 50g	KG	3	JP	4 uni	
46	SAL REFINADO, ATÉ 1KG 1kg	KG	190	REALTA	4 uni	
50	VINAGRE DE ÁLCOOL, ATÉ 900ML 900ml	LT	324	HEINING	4 uni	
52	BISCOITO DOCE DIET, ATÉ 200GR 150g	KG	600	SUPLY JASMINE	4 uni	
53	GELATINA DIET SABOR ABACAXI, ATÉ 12GR 12g	KG	4	APTI	4 uni	
56	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, ATÉ 1KG 1kg	KG	152	ORQUÍDEA	4 uni	
57	MACARRÃO INTEGRAL ESPAGUETE, ATÉ 500GR 500g	KG	72	GALO	4 uni	
62	POLVILHO AZEDO, ATÉ 500GR Devolvido (Doce)	KG	200	NEVE	4 uni	
67	FILE PESCADA BRANCA, PCT 1KG 1kg	KG	800	VÓ BELA	4 uni	
119	PÃO INTEGRAL, 500GR Devolvido (Sem rótulo)	KG	1.000	HELENA	4 uni	

DATA: 27 / 03 / 12 . 11:45

RECEBIDO POR: Rosângela Bedniewski
(nome legível e carimbo)

Balneário Camboriú, 27 de março de 2017

ARILSON JOSE ALVES

CPF: 294.019.099-20 RG: 645.370

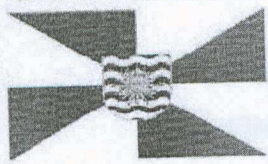
REPRESENTANTE LEGAL

06.915.456/0001-68

L & E COMÉRCIO
ATACADISTA LTDA - EPP

RUA EDGAR LINHARES, Nº 770 - SALA 01
CEP 88.336-210 - NOVA ESPERANÇA
BALNEÁRIO CAMBORIÚ - SC

**Balneário
Camboriú**



P R E F E I T U R A



BALNEÁRIO CAMBORIÚ

Cadastro nº 8545

Estado de Santa Catarina

Prefeitura Municipal de Balneário Camboriú

Secretaria de Saúde e Saneamento

Divisão de Vigilância Sanitária

ALVARÁ SANITÁRIO

Denominação Comercial - Nome Fantasia do Estabelecimento

L & E COMERCIO ATACADISTA

Nome da Pessoa Física ou Jurídica

L & E COMERCIO ATACADISTA LTDA ME

Endereço:

Rua EDGAR LINHARES N.º 770

CPF/CNPJ

06.915.456/0001-68

Bairro:

NOVA ESPERANÇA

CEP:

88336-210

Fone:

33606004

Município/Estado

Balneário Camboriú / SC

Proprietário:

Tipo de Estabelecimento, negócio ou atividade:

COM.ATAC.E VAREJ.DE PRODUTOS EM GERAL +COM.ATAC.PROD.ALIMENTICIOS +,CONFEITARIA
+,COM.ATAC.DE COSM./PERF./PROD.DE HIGIENE +,SACOLÃO OU DEPÓSITO DE FRUTAS E VERDURAS
+,PADARIA OU PANIFICADORA +,COM./DISTRIB. DE PRODUTOS QUÍMICOS,COM.ATAC.OU DEPOSITO DE
PROD.PERCIVEIS +,COM.ATACADISTA DE BEBIDAS,DISTRIB.,DEPOSITO +,DISTRIB.DE SANEANTES,
DOMISSANITÁRIOS +

O Estabelecimento supra citado está autorizado a funcionar, conforme a Lei Estadual nº 6.320, de 20 de dezembro de 1983 e seus regulamentos / Lei Municipal 1.303 de 16 de dezembro de 1993.

VÁLIDO ATÉ 30/05/2017

Balneário Camboriú(SC), 26 de Outubro de 2016.

Concedido por

DIVISÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Rua 1.500, nº 1.100 - Centro, Balneário Camboriú-SC Fone/fax (47) 3261-6200 - E-mail: vsanitaria@balneariocamboriu.sc.gov.br

Autoridade de Saúde:

Sandro Alexandre Franco
Diretor de Divisão de Vigilância Sanitária
Portaria nº 208/2016 PMS/MS MAT 3911

MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO

_____. Função _____





FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Alimento Achocolatado em Pó Instantâneo

Fonte de 10 Vitaminas e Ferro

Contém maltodextrina de milho transgênico 
Marca **APTI INSTANT POWER**

Ingredientes	
Açúcar, cacau em pó, maltodextrina (<i>Streptomyces viridochromogenes</i> , <i>Bacillus thuringiensis</i> , <i>Agrobacterium tumefaciens</i> , <i>Zea mays</i>), vitaminas (A, B1, B2, B3, B5, B6, B9, B12, C e D), ferro, estabilizante: lecitina de soja, aroma idêntico ao natural de baunilha. NÃO CONTÉM GLÚTEN.	

Modo de Preparo	
- No leite quente ou frio, dissolva 2 colheres de sopa (20g) para cada copo (200ml). - Já vem adoçado.	

Rendimento	

Validade	Armazenamento	Reg. no M.S.
18 meses	Manter em Local Seco, Arejado e Longe do Calor.	Isento Conforme Resolução RDC 27 de 06 de agosto de 2010

Embalagem Primária	Embalagem de Transporte	Peso Bruto	Empilhamento Máximo
Pacote BOPP metalizado + PE de 800g	Caixa Papelão Ondulado c/12	12,72 kg	7 caixas
Pote PP Leitoso de 400g	Caixa de Papelão Ondulado c/12	11,53kg	5 caixas

Características Físico-Químicas	
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
Porção de 20g (2 colheres de sopa)**	

Quantidade por porção		% VD (*)	Quantidade por porção após o preparo com leite integral	% VD (após preparo)
Valor Energético	80 kcal = 335 kJ	4	200 kcal = 840 kJ	10
Carboidratos	19 g	6	28 g	9
Proteínas	0 g	0	6,4 g	8
Gorduras Totais	0 g	0	6,5 g	12
Gorduras Saturadas	0 g	0	1,9 g	9
Sódio	0 g	0	80 mg	3
Ferro	4,2 mg	30	4,2 mg	30
Vitamina A	90 mcg	15	147 mcg	24
Vitamina B1	0,18 mg	15	0,26 mg	22
Vitamina B2	0,20 mg	15	0,56 mg	43
Niacina (Vit. B3)	2,4 mg	15	2,62 mg	16
Ácido pantotênico (Vit. B5)	0,75 mg	15	0,75 mg	15
Vitamina B6	0,20 mg	15	0,28 mg	21
Ácido fólico (Vit. B9)	36 mcg	15	36 mcg	15
Vitamina B12	0,36 mcg	15	1,24 mcg	52
Vitamina C	6,75 mg	15	6,75 mg	15
Vitamina D	0,75 mcg	15	2,75 mcg	55

Não contém quantidades significativas de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gordura *Trans*, fibra alimentar e sódio.

* % Valores Diários de Referência para uma dieta de 2000kcal ou 8400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas.

** Quantidade suficiente para 200ml de achocolatado.

Características Sensoriais			
Aspecto	Pó Fino Homogêneo	Odor	Característico Chocolate
Cor	Chocolate	Sabor	Doce, Achocolatado

Características Microbiológicas	
Coliformes à 45°C/g	< 5x10 ³
Salmonella sp	Ausência em 25 g

Conforme resolução nº 12 de 02 de janeiro de 2001.

Características Microscópicas	
Fragmentos de Insetos	Ausência
Sulidades, Larvas e Parasitas	Ausência

Responsável Técnico Vilmar da Silva Engenheiro de Alimentos CRQ 13301057 - 13ª Região	Responsável Legal Gelson Dalla Costa Gerente Geral
--	--

Matriz:
Apti Alimentos Ltda.
Rua Rancho Queimado, 264-D | Alvorada
Fone/Fax: 49 3361.5755
89.804-440 | Chapecó | SC | Brasil

Revisão: 03 - 20/04/2014

Filial:
Apti Alimentos Ltda.
Rod. Anhanguera, km 164, 165 | Fátima
Fone/Fax: 19 3544.6211
13.602-040 | Araras | SP | Brasil

Aprovado por: Vilmar da Silva

Data Impressão: 19/8/2014

www.apti.com.br



Estado de Santa Catarina
PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPECÓ
Secretaria de Saúde
Gerência de Vigilância em Saúde



ALVARÁ SANITÁRIO

A PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPECÓ, por força do Decreto Municipal Nº 3064/93, e conforme Lei Estadual nº 6.320 de Dezembro de 1983, concede o presente ALVARÁ SANITÁRIO:

NOME/NOME EMPRESARIAL

APTI ALIMENTOS LTDA

CPF/CNPJ Nº.:
78.860.863/0001-26

INSC. ESTADUAL Nº.:
251204081

INSC. MUNICIPAL Nº.:
8591-0

ENDEREÇO

Rua RANCHO QUEIMADO, 264 D

BAIRRO: ALVORADA

CEP: 89804-440 UF: SC

ATIVIDADE

CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE PRINCIPAL
21601 INDÚSTRIA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

CÓDIGOS E DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES SECUNDÁRIAS
10282-IMPORTAÇÃO E EXPORTAÇÃO DE PRODUTOS, 21607-INDÚSTRIA DE CONDIMENTOS



1º TABELIONATO DE NOTAS E PROTESTOS
Rua Barão do Rio Branco, 133-D - Centro - 89.801-030 - Chapecó - SC
cartorio@cartorioporto.com.br - (49) 3322-0702
Ivanio Loss Porto - Tabelião

Reconheço como AUTÊNTICA(S) a(s) firma(s) de:
RAFAEL HAGEMANN

Dou fé, Chapecó, 14 de Março de 2017.
Em testemunho da Verdade.

LEONARDO SIGNORETTI PADILHA NAVAS - ESCRIVENTE
Emolumentos: R\$ 3,05 + Selo(s): R\$ 1,85 = Total: R\$ 4,90
Selo de Fiscalização NORMAL EPS15378-14TV
Consulte os dados do ato em selo.tjsc.jus.br



Rafael Hagemann
Coordenador de Vigilância Sanitária
e Saúde
Município de Chapecó



AUTORIDADE DE SAÚDE

Chapecó(SC), 14 de Março de 2017.

VÁLIDO ATÉ 31/03/2018

*** **FIXAR EM LOCAL VISÍVEL** ***

ROSANA RODRIGUES

ARROZ PARBOILIZADO
GRUPO BENEFICIADO
SUB GRUPO PARBOILIZADO POLIDO CLASSE LONGO FINO TIPO 1.

FICHA TÉCNICA

Identificação do Produto:

Produto: Arroz
Tipo: Parboilizado
Marca: SAFRA
Não contém glúten
Conservar em local seco e arejado

Identificação do Fabricante:

Razão Social: Safra Alimentos
Endereço: Rod Antonio valmor Canela – Bairro Santa Isabel – Forquilha
CNPJ: 85.288.918/0001-30

Características do Produto:

Aspecto: Próprio do Produto
Cheiro: Próprio do Produto
Cor: Próprio do Produto
Sabor: Próprio do produto

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 50 g (1/4 de xícara)		
Quantidade por porção:		%VD (*)
Valor Energético kj (kcal)	735kj (173kcal)	9
Carboidratos	39 g	13
Proteínas	3,2 g	4
Gorduras totais, das quais:	0,6 g	1
Gordura saturada	0,3 g	1
Gordura trans	0 g	0
Gordura monoinsaturada	0 g	0
Gordura poliinsaturada	0 g	0
Colesterol	0 mg	0
Fibra alimentar total	0,6	2
Sódio	0 mg	0
*Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000kcal ou 8.400kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.		

Embalagem:

Pacotes de 1 ou 5 kg.
Fardos com 30 kg.

Valores diários de referencia 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 energéticas.



MUNICÍPIO DE FORQUILHINHA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE - SUS
SETOR DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

PARA	SÉRIE 132	Nº 266/16
☒ ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS, COMERCIAIS E AGROPECUÁRIOS.		
☐ HABITAÇÃO (HABITE-SE)		
☐ ESTABELECIMENTOS DE SAÚDE, DE EDUCAÇÃO PRÉ - ESCOLAR E OUTROS.		
NOME DA PESSOA FÍSICA OU JURÍDICA SAFRA ALIMENTOS LTDA		CNPJ OU CPF Nº 85.288.918/0001-30
DENOMINAÇÃO COMERCIAL - NOME DE FANTASIA DO ESTABELECIMENTO SAFRA ALIMENTOS		
ENDEREÇO - LOGRADOURO (RUA, AVENIDA, PRAÇA). ROD: ANTÔNIO VALMOR CANELA		Nº 2200
BAIRRO SANTA ISABEL	FORQUILHINHA	FONE 34631608
PROPRIETÁRIO E OU RESPONSÁVEL EVERALDO MINATTO		
TIPO DE ESTABELECIMENTO, NEGÓCIO OU ATIVIDADE. DEPÓSITO DE PRODUTOS PERECÍVEIS		
O/A ESTABELECIMENTO/EDIFICAÇÃO ACIMA ESTÁ AUTORIZADO, (A) A FUNCIONAR / SER HABITADA, CONFORME A LEI MUNICIPAL Nº 274 DE 21 DE DEZEMBRO DE 1993 E A LEI ESTADUAL Nº 6.320 DE 20 DE DEZEMBRO DE 1983 E SEUS REGULAMENTOS.		
PRAZO DE VALIDADE 31/03/17		
LOCAL E DATA FORQUILHINHA, 18 DE ABRIL DE 2016.		
CONCEDIDO POR SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE FORQUILHINHA		
AUTORIDADE DE SAÚDE FABRÍCIO FERREIRA COORDENADOR DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE		
OBSERVAÇÕES MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO		

Item 04



JP Condimentos LTDA – CNPJ: 79908273-0001/99
Rua Sidney Schulze, 854 Cidade Nova – Itajaí/SC
CEP: 88308-020 Telefone: (47) 3248-0002

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Validade: 11/2017

Lote: 3204.72.0410

DADOS DO PRODUTO

Produto:	CANELA MOIDA
Prazo de Validade:	12 meses da data de fabricação
Armazenamento:	Local fresco e arejado
Utilização:	Utilização específica
Origem do produto:	Indonésia
Peso da Embalagem:	50g e 100g
Acondicionamento:	Primária: sacos de polietileno. Secundária: saco de papel Kraft.
Composição:	Canela Java inteira. Não contém glúten.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Aspecto:	Característico
Sabor:	Característico
Aroma:	Característico
Cor:	Marrom

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

	Especificação
UMIDADE	Max. 12%

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Coliformes Fecais UFC	* <10 UFC/g
Coliformes Totais UFC	* <10 UFC/g
Salmonella sp	* Ausente em 25 g

* Microbiologia de acordo com ANVISA – Resolução RDC n 12 de 02/01/2001 – Item 15

Metodologia

Association of Official Analytical Chemists. Official Methods of Analysis of the AOAC, 1990
Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Métodos Químicos e Físicos para Análise de Alimentos, 1985

27cm 09



MUNICÍPIO DE
ITAJAÍ

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

262280.

ALVARÁ SANITÁRIO

Nº

1462/16

RAZÃO SOCIAL:

JP CONDIMENTOS LTDA

DENOMINAÇÃO COMERCIAL - NOME FANTASIA:

JP CONDIMENTOS

CNPJ OU CPF Nº

79.908.273/0001-99

ENDEREÇO - LOGRADOURO (RUA, AVENIDA, PRAÇA)

RUA SIDNEY SCHULZE

Nº

854

BAIRRO:

CIDADE NOVA

FONE:

3248-0002

PROPRIETÁRIO E/OU RESPONSÁVEL TÉCNICO:

EZEQUIEL ANTERO ROCHA JUNIOR

TIPO DE ESTABELECIMENTO: NEGÓCIO OU ATIVIDADE:

INDÚSTRIA DE ALIMENTOS

O SERVIÇO E/OU ATIVIDADE ACIMA ESTÁ AUTORIZADO(A) A FUNCIONAR DE ACORDO
COM A LEI Nº 6.320/83 E OS DECRETOS QUE A REGULAMENTAM.

PRAZO DE VALIDADE:

31 DE JULHO DE 2017

LOCAL E DATA:

ITAJAÍ,

31 DE JULHO DE 2016

UFM:

3,50 UFM

AUTORIDADE DE SAÚDE:

Luiz A. Spinosa

~~Diretor da visa~~

MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO



Indústria e Comércio de Alimentos Ltda.
Rua Imperatriz Leopoldina, 55 Rio do Sul –SC
CNPJ nº 80.996.556/0001-19 Inscr. Est. 251.723.666

FICHA TÉCNICA CHÁ DE CAMOMILA NEILAR

1- Identificação do produto

Nome do produto: Chá de Camomila
Marca: Neilar

2-Identificação do fabricante

Nome: ESTER ALIMENTOS - ALESSANDRA MACHADO DE OLIVEIRA E CIA
LTDA - ME
Endereço: R HERMINDO TOFOLO, 146 Xanxere –SC
Fone/Fax: (49) 3433-1911 / (49) 3433-2569

3-Identificação da empresa Distribuidora

Nome: Neilar Indústria e Comércio de Alimentos Ltda.
Endereço: Beco Itumbiara, 55 Rio do Sul –SC
Fone/Fax: (0xx47) 3525-8300

4-Características do produto

4.1-Ingredientes: Capítulos florais de camomila (matricaria recutita).

4.2 Informação Nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 1g (um saquinho) **		
Quantidade por Porção		%VD*
Valor Energético	1,3 kcal = 5,5 kJ	0,1
Carboidratos	0,4 g	0,1
Proteínas	0,0 g	0,0
Gorduras Totais	0,0 g	0,0
Sódio	4,0 mg	0,2
Não contém quantidade significativa de Gorduras Saturadas, Gorduras Trans e Fibra Alimentar.		
(*)VD=Valores diários com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400kJ.		
Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas.		
(**)=Porção suficiente para o preparo de uma xícara de chá pronto.		

5-Embalagem:

Caixa de Papelão kraft contendo 10 sachês. Peso líquido 10g.

6-Armazenagem

Armazenar o produto em local seco e ventilado, livre de insetos e roedores e agentes contaminantes. Embalagem original inviolada.

Item 11



Indústria e Comércio de Alimentos Ltda.
Rua Imperatriz Leopoldina, 55 Rio do Sul -SC
CNPJ nº 80.996.556/0001-19 Inscr. Est. 251.723.666

8-Prazo de Validade

Lote/Fab. Verificar embalagem.

9-Responsável Técnico pela fabricação do produto

Nome: Jorge Luiz Blosfeld

Profissão: Engenheiro Químico

Conselho Regional: Crea/SC n. ° de inscrição: 13300075.

Cargo: RESP. TÉCNICO

Documento emitido via eletrônica, dispensado de assinatura.



Prefeitura Municipal Rio do Sul - SC

Concede o presente

ALVARÁ DE LICENÇA PARA LOCALIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO

A Empresa: NEILAR IND E COM DE ALIMENTOS LTDA EPP

Nome Fantasia: NEILAR

CNPJ: 80.996.556/0001-19

MATRIZ

Insc. Mun. nº: 00017112

End: BECO ITUMBIARA

Nº: 55

Complemento:

Bairro: CANOAS

Cidade: RIO DO SUL

CEP: 89160-000

Estado: SC

Atividade Principal: 1096100 - Fabricacao de outros produtos alimenticios - fabr de produtos alimenti

Secundária(s): 1096100 - Fabricacao de outros produtos alimenticios - fabr de conservas

Início das atividades: 01/02/1990

Validade deste documento:

INDETERMINADO

**VÁLIDO POR PRAZO INDETERMINADO, ENQUANTO PERMANECEREM
INALTERADAS AS CONDIÇÕES QUE DERAM CAUSA À SUA CONCESSÃO,
CONFORME PARÁGRAFO ÚNICO DO ART. 1º DA LEI COMPLEMENTAR
Nº 191/2008 DE 09 DE DEZEMBRO DE 2008.**

Código de controle: 19121

Data emissão: 16/01/2009

Informações Complementares:

**ESTE DOCUMENTO FOI EMITIDO APÓS ATENDIDAS AS EXIGÊNCIAS
DA LEGISLAÇÃO VIGENTE QUE VERSA SOBRE VIGILÂNCIA
SANITÁRIA, MEIO AMBIENTE E POSTURAS.**

CONSERVAR EM LOCAL VISÍVEL NO ESTABELECIMENTO





JP Condimentos LTDA – CNPJ: 79908273-0001/99
Rua Sidney Schulze, 854 Cidade Nova – Itajaí/SC
CEP: 88308-020 Telefone: (47) 3248-0002

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Validade: 11/2017

Lote: 3584.610492

DADOS DO PRODUTO

Produto:	COMINHO MOIDO
Prazo de Validade:	12 meses da data de fabricação
Armazenamento:	Local fresco e arejado
Utilização:	Utilização específica
Origem do produto:	Indonésia
Peso da Embalagem:	50g e 100g
Acondicionamento:	Primária: sacos de polietileno. Secundária: saco de papel Kraft.
Composição:	Cominho. Não contém glúten.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Aspecto:	Característico
Sabor:	Característico
Aroma:	Característico
Cor:	Marrom

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

	Especificação
UMIDADE	Max. 12%

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Coliformes Fecais UFC	* <10 UFC/g
Coliformes Totais UFC	* <10 UFC/g
Salmonella sp	* Ausente em 25 g

* Microbiologia de acordo com ANVISA – Resolução RDC n 12 de 02/01/2001 – Item 15

Metodologia

Association of Official Analytical Chemists. Official Methods of Analysis of the AOAC, 1990
Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Métodos Químicos e Físicos para Análise de Alimentos, 1985

Item 13



MUNICÍPIO DE
ITAJAÍ

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

262280.

ALVARÁ SANITÁRIO

Nº

1462/16

RAZÃO SOCIAL:

JP CONDIMENTOS LTDA

DENOMINAÇÃO COMERCIAL - NOME FANTASIA:

JP CONDIMENTOS

CNPJ OU CPF Nº

79.908.273/0001-99

ENDEREÇO - LOGRADOURO (RUA, AVENIDA, PRAÇA)

RUA SIDNEY SCHULZE

Nº

854

BAIRRO:

CIDADE NOVA

FONE:

3248-0002

PROPRIETÁRIO E/OU RESPONSÁVEL TÉCNICO:

EZEQUIEL ANTERO ROCHA JUNIOR

TIPO DE ESTABELECIMENTO: NEGÓCIO OU ATIVIDADE:

INDUSTRIA DE ALIMENTOS

O SERVIÇO E/OU ATIVIDADE ACIMA ESTÁ AUTORIZADO(A) A FUNCIONAR DE ACORDO
COM A LEI Nº 6.320/83 E OS DECRETOS QUE A REGULAMENTAM.

PRAZO DE VALIDADE:

31 DE JULHO DE 2017

LOCAL E DATA:

ITAJAÍ,

31 DE JULHO DE 2016

UFM:

3,50 UFM

AUTORIDADE DE SAÚDE:

Luiz A. Spinosa

~~Diretor da visa~~

MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO

BOLETIM TÉCNICO DO PRODUTO

NOME : DOCE DE MORANGO CREMOSO COM MAÇÃ

MARCA : LUISALVENSE

**DESCRIÇÃO : PRODUTO CREMOSO OBTIDO PELA MISTURA E PROCESSAMENTO ADEQUADO DA POLPA DE MORANGO, POLPA DE MAÇÃ E AÇUCAR.
CONTÉM ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO E CONSERVANTE BENZOATO DE SÓDIO.**

APRESENTAÇÃO :

- QUANTIDADES/EMBALAGENS -

- CAIXAS DE PAPELÃO COM : 12 POTES PLÁSTICOS DE 400G.
24 POTES PLÁSTICOS DE 400G.
12 POTES PLÁSTICOS DE 500G.
24 POTES PLÁSTICOS DE 500G.
12 POTES PLÁSTICOS DE 700G.
12 POTES PLÁSTICOS DE 900G.
12 POTES PLÁSTICOS DE 1KG
06 BALDES PLÁSTICOS DE 2KG

- A GRANEL : BALDE DE 4,8 KG.

REGISTRO PRODUTO MINISTÉRIO DA SAÚDE : 6.0316.0002.001-3.

PROPRIEDADES ORGANOLEPTICAS :

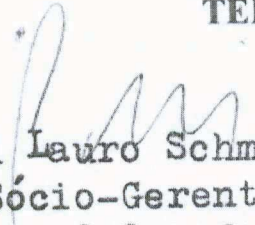
- ASPECTO : CREMOSO.

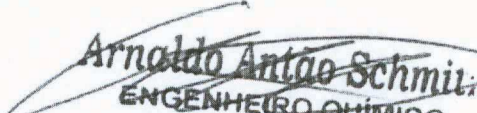
- COR : BORDEAUX.

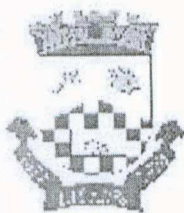
- ODOR : CARACTERÍSTICO.

- SABOR : CARACTERÍSTICO.

FABRICANTE : DOCE ENCANTO LTDA.
RUA DOM BOSCO, 599 – CENTRO
89115.000 – LUÍS ALVES (SC)
CNPJ : 01.609.018/0001.58
INSCRIÇÃO ESTADUAL : 253.401.500
TELEFONE/FAX : 47-3377-1224


Vidal Lauro Schmitz
Sócio-Gerente
CPF : 248.812.609-87

Item 16

Arnaldo Antão Schmitz
ENGENHEIRO QUÍMICO
CRQ 13ª REGIÃO 13300568



PREFEITURA MUNICIPAL DE LUÍS ALVES
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
VIGILÂNCIA SANITÁRIA
Rua Erich Gielow, 35, Centro - Luís Alves -
Cep: 89115-000 - 47.3377.1490/ 3377.1271



ALVARÁ SANITÁRIO MUNICIPAL

Número

176/2016

Para:

- ☒ ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS, COMERCIAIS E AGROPECUÁRIOS
☐ HABITAÇÃO (HABITE-SE)
☐ ESTABELECIMENTOS DE SAÚDE, EDUCAÇÃO PRÉ - ESCOLAR E OUTROS

Nome Pessoa Física ou Jurídica
DOCE ENCANTO LTDA

CNPJ/CPF

01609018000158

Inscr. Estadual

Denominação Comercial - Nome Fantasia do Estabelecimento
DOCE ENCANTO LTDA

Endereço - Logradouro (Rua, Avenida, Praça)
RUA DOM BOSCO

Número
599

Bairro
CENTRO

Fone
99581056

Proprietário/Responsável pela Empresa
VIDAL LAURO SCHMITZ

Responsável Técnico
ARNALDO ANTÃO SCHMITZ - Cr 13300568-13

Ramo de Atividade
Marmeladas, doces e xaropes

O/A ESTABELECIMENTO/EDIFICAÇÃO ACIMA ESTÁ AUTORIZADO(A) A FUNCIONAR/SER
HABITADA, CONFORME A LEI Nº 6.320 DE 20 DE DEZEMBRO DE 1985 E SEUS REGULAMENTOS.

Horário de Funcionamento

Prazo de Validade
16 de março de 2017

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
DE LUÍS ALVES/SC

Local e Data
LUIZ ALVES, 06 de setembro de 2016

VIGILÂNCIA SANITÁRIA
Rua Erich Gielow • Centro
3377-1490

Autoridade de Saúde

OBSERVAÇÕES

MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO

Via 1 de 1 Bloquetos:
Processo nº 1108/2016



FICHA TÉCNICA

Fabricante:

Produzido e embalado por: ALEXANDRA E JANIETE FABRICAÇÃO DE FARINHAS LTDA ME - CNPJ 16854845/0001-84 Arroio da Cruz – Jaguaruna – SC – Brasil.

Descrição e composição:

Farinha de mandioca branca na forma natural sem adição de conservantes e colorantes, pronta para consumo in natura ou em, farofas, pirão, acompanhamento de churrasco e outras refeições.

Prazo de validade: 360 dias.

Produto 1:

FARINHA DE MANDIOCA - Grupo seca – Subgrupo fina – Classe branca – Tipo 1

Embalagem plástica:

PACOTE 1 KG **Código de barras:** Fina 7898952284011

Embalagem secundária plástica:

FARDO CONTENDO 25 X 1 **Código de barras:** 7898952284073

PESO LIQUIDO 25 KGS

Embalagem transporte:

FARDOS 25X1 A GRANEL

Opcional:

PALETE PBR COM FILME STRECHT (625 KG)

Informações nutricionais:

Porção de 50g (1/2 xícara de chá)

	Quantidade por porção	% VD (*)
Valor calórico	160 Kcal = 672 KJ	8%
Carboidratos	39g	13%
Proteínas	0,9g	2%
Gorduras totais	0g	0%
Gorduras saturadas	0g	0%
Gorduras trans	0g	(**)
Colesterol	0g	(**)
Fibra alimentar	5,0mg	20%
Cálcio	23mg	2%
Ferro	0,5mg	3%
Sódio	15mg	1%

Não contém Glúten

(*) 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 energéticas. (**) VD não estabelecido.

Item 20



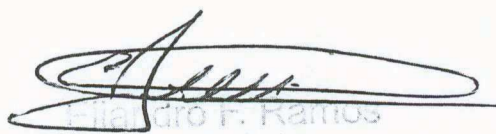
Estado de Santa Catarina

Prefeitura Municipal de Jaguaruna

CERTIDÃO

Certificamos, para os devidos fins, que em cumprimento ao despacho exarado pela fiscalização das atividades de saúde, em requerimento da parte interessada, que a indústria de alimentos, **ALEXANDRA E JANIETE FABRICAÇÃO DE FARINHAS LTDA - ME**, inscrita no CNPJ nº 16.854.845/0001- 84, estabelecida na estrada geral, Arroio da Cruz, Jaguaruna/SC, foi vistoriada pela vigilância sanitária e a mesma está se regularizando e se adequando de acordo com as normas sanitárias vigentes pelo auto de intimação N° 1233 estando assim em processo de liberação do alvará da Vigilância Sanitária deste Município.

Jaguaruna / SC, 13 de dezembro de 2016.


Filandro F. Ramos
Fiscal Sanitarista
Matricula - 2266
Vigilância Sanitária- Jaguaruna/SC

Fiscal Sanitarista

Paola

De: ALEXANDRA E JANIETE FARIFORTE <fariforte666ajs@gmail.com>
Enviado em: quinta-feira, 2 de fevereiro de 2017 08:39
Para: licitacao@novaesperancasc.com.br; paola@novaesperancasc.com.br
Assunto: Certidão do alvará sanitário
Anexos: certidão alvara sanitario.jpg

Bom dia

Segue anexo cópia da certidão fornecida pela vigilancia sanitaria a qual tem validade para um ano.

Este mes estarei recebendo nova visita para vistoria 2017, enquanto não ocorre a vistoria fica valendo esta certidão em anexo.

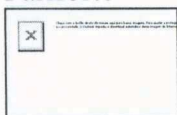
Favor confirmar o recebimento deste.

At

--

Paulo

Fariforte





FICHA TÉCNICA

PRODUTO.....: FEIJÃO CARIOCA – TIPO 1
MARCA.....: REI DA MESA
FABRICANTE.....: SIVIERO ALIMENTOS
EMBALAGEM.....: PLÁSTICA
PESO.....: 01 KG
PRAZO VALIDADE.....: 30/12/2014
CÓDIGO BARRAS.....: 7896859300216
CONDIÇÃO DE ARMAZENAMENTO.....: SILOS ISOLADOS
CONSERVAÇÃO DE ARMAZENAMENTO.....: SILOS METÁLICOS
CONSERVAÇÃO DO TRANSPORTE.....: CAMINHÕES
NÃO CONTÉM GLÚTEM

TABELA NUTRICIONAL:

(Porção de 75 g (½ xícara de chá em média))

Quantidade por porção % VD (*)

Valor Energético	259 kcal= 1088 kj	13
Carboidratos	46 g	15
Proteínas	16 g	22
Gorduras Totais	1,2 g	02
Gorduras Saturadas	0,3 g	01
Gorduras Trans	0 g	0
Fibra Alimentar	3,2 g	13
Sódio	11 g	0

(*) Valores diários com base em uma dieta de 2.000 calorias ou 8.400 KJ.

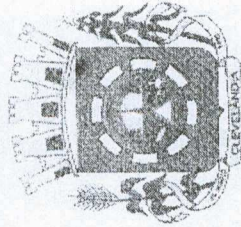
Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo da suas necessidades energéticas.


Responsável Técnico


Siviero Alimentos e Sementes Ltda

ROD PRT 280, SN. KM 176. RODOVIA
CEP: 85530-000 - CLEVELANDIA - PR
Caixa Postal: 133
(46) 3252-1454
sivieroalimentos@visaonet.com.br

Iron 23

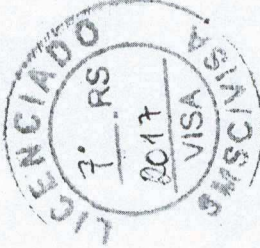
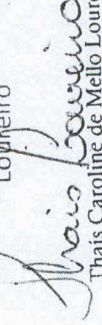


SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

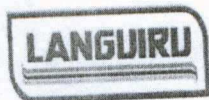
SETOR DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA – CLEVELÂNDIA

LICENÇA SANITÁRIA 60/2017



Carimbo de licenciamento	
	
Thaís Caroline de Mello Loureiro  Zootecnista CRMV/Z 1376ZP Depto. Vigilância Sanitária	
RAZÃO SOCIAL:	SIVIERO ALIMENTOS E SEMENTES LTDA
CNPJ\CPF :	73.562.126/0001-23
ÁREA CONSTRUÍDA:	
ENDEREÇO:	Rod. PRT 280, km 176, n°s/n, Bairro: Zona Rural
RAMO DE ATIVIDADES	46.39-7-01- Comércio atacadista de produtos alimentícios em geral
RESPONSÁVEL TÉCNICO	
DATA DE VENCIMENTO	15/03/2018
*** A licença Sanitária deverá ser renovada na data de seu vencimento ***	
*** Lembre que combater a Dengue é um dever seu também, é uma ação de solidariedade e cidadania. ***	
Este Documento deve ser Afixado em local visível ao público (art. 166 – Código de Saúde do Paraná)	

23



ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA – PRODUTO

COOPERATIVA LANGUIRU LTDA
UNIDADE LATICÍNIOS
SIF 3228

ET P094 – Leite UHT Desnatado – Cartonado SIG – 1 Litro

Emissão: 02/04/2015 Página 1 de 3

ELABORAÇÃO
Coordenação Técnica

Carine Raquel Hamster
Carine Raquel Hamster
Coordenadora Técnica
CRQ 05202014 - 5ª Região

VERIFICAÇÃO
Gerência

Lauri Reinheimer
Lauri Reinheimer
Gerente Industrial - Laticínios
Cooperativa Languiru Ltda

APROVAÇÃO
Responsável Técnico

Rudi Branco
RUDI BRANCO
Méd. Veterinário Habilitado
CRMV-RS Nº 2124
Portaria CFA/MARA 280/2005

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

- 1.1 Produto: Leite UHT Desnatado - SIG
- 1.2 Marca: Languiru
- 1.3 Embalagem: Cartonada com tampa rosca 1 litro - SIG
- 1.4 Registro no Ministério da Agricultura: 0107/3228
- 1.5 Código interno: 8542
- 1.6 Mercado: Interno

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1 Ingredientes

Leite fluido desnatado e estabilizantes citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio.
Não contém glúten.

2.2 Características Organolépticas

Aspecto: líquido

Cor: branca

Sabor/Odor: característicos

2.3 Características Físico-Químicas

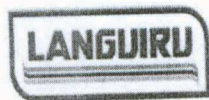
Análise	Unidade	Mínimo	Máximo
Gordura	g/100g	--	0,5
Acidez	°D	14	18
Alizarol	°GL	80	--
Extrato Seco Desengordurado	g/100g	8,4	--
Densidade	g/ml	1,028	1,034
Crioscopia	°H	-0,550	-0,530

2.4 Características Nutricionais

Composição	Porção de 200ml (1 copo)	% VD*
Valor Energético	69 kcal = 290 kJ	3%

COOPERATIVA LANGUIRU LTDA – UNIDADE LATICÍNIOS
Rua Adolfo Hunsche, 1000 – Bairro Teutônia – Teutônia/RS – CEP 95890-000
CNPJ 89.774.160/0006-06 Inscrição Estadual: 244/0029780

Item 28



ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA – PRODUTO

COOPERATIVA LANGUIRU LTDA
UNIDADE LATICÍNIOS
SIF 3228

ET P094 – Leite UHT Desnatado – Cartonado SIG – 1 Litro

Emissão: 02/04/2015 Página 2 de 3

Composição	Porção de 200ml (1 copo)	% VD*
Carboidratos	10 g	3%
Proteínas	6,0 g	8%
Gorduras Totais	0 g	0%
Gorduras Saturadas	0 g	0%
Gorduras <i>Trans</i>	0 g	**
Fibra Alimentar	0 g	0%
Cálcio	240 mg	24%
Sódio	100 mg	4%

* % Valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

** VD não estabelecido.

2.5 Características Microbiológicas

Análise	Padrão
Aeróbios mesófilos	≤ 100 UFC/ml

2.6 Alergênicos

Alérgicos: contém leite.

3. APRESENTAÇÃO

3.1 Embalagem Primária

Descrição: Cartonado com tampa rosca

Dimensões: 21,5cm (altura) x 7,5cm (comprimento) x 7,3cm (largura)

Peso líquido: 1.033kg

Peso bruto: 1,066kg

Código EAN 13: 7896648699477

3.2 Embalagem Secundária

Descrição: Caixa de papelão

Dimensões: 22,5cm (altura) x 30cm (comprimento) x 23,5cm (largura)

Peso líquido: 12,4kg

Peso bruto: 13kg

Código DUN 14: 17896648699474

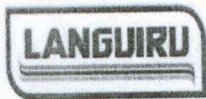
Número de unidades por caixa: 12

3.3 Paletização

Dimensão palete: 1,25m (altura) x 1,20m (comprimento) x 1,00m (largura)

Número de caixas por lastro: 17

COOPERATIVA LANGUIRU LTDA – UNIDADE LATICÍNIOS
Rua Adolfo Hunsche, 1000 – Bairro Teutônia – Teutônia/RS – CEP 95890-000
CNPJ 89.774.160/0006-06 Inscrição Estadual: 244/0029780



ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA – PRODUTO

COOPERATIVA LANGUIRU LTDA
UNIDADE LATICÍNIOS
SIF 3228

ET P094 – Leite UHT Desnatado – Cartonado SIG – 1 Litro

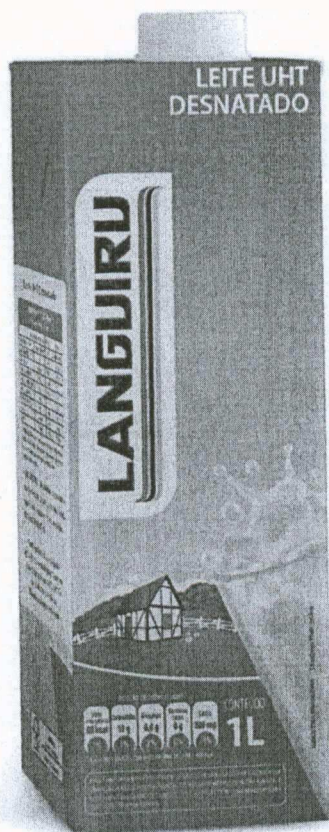
Emissão: 02/04/2015 Página 3 de 3

Número de lastros por palete: 5
Número de caixas por palete: 85
Número de unidades por palete: 1.020
Peso líquido por palete: 1.054kg
Peso bruto por palete: 1.131kg

3.4 Estocagem e conservação

Temperatura: Ambiente
Prazo de validade: 120 dias
Empilhamento máximo: 5 caixas

3.5 Apresentação Final



4. HISTÓRICO DE REVISÕES

REVISÃO	DATA	ALTERAÇÃO
00	02/04/15	Emissão.
02	19/08/15	Revisão com inclusão de informação sobre alergênicos.

COOPERATIVA LANGUIRU LTDA – UNIDADE LATICÍNIOS
Rua Adolfo Hunsche, 1000 – Bairro Teutônia – Teutônia/RS – CEP 95890-000
CNPJ 89.774.160/0006-06 Inscrição Estadual: 244/0029780

► Consulta de Estabelecimento Nacional

► Dados do Estabelecimento Nacional

CNPJ: 89.774.160/0006-06

Fantasia: LATICINIOS MIMI

Razão: COOPERATIVA LANGUIRU LTDA

Dados Gerais \ Áreas de Atuação \ Categorias/Classes

SIF: 3228

Data de Reserva: 31/05/2005

Data de Registro: 12/07/2013

Nr. Processo: 21042.004711/2004-79

Situação: Ativo

Endereço:

Logradouro: RUA ADOLFO HUNSCHÉ Nº 1.000

Bairro: TEUTONIA

CEP: 95.890-000

Município: TEUTÔNIA

UF: RS

Telefone: (51) 3762-4286

Fax: (51) 3762-4455

E-Mail: laticinios@languiru.com.br

Site: www.languiru.com.br

Nome

LEITE

Descrição (Categoria / Classe)

USINA DE BENEFICIAMENTO - L3A / LT3 - EST.LEITE E DERIV.(100.000A300.000)

Nova Consulta

27/04/2017

	FICHA TECNICA PADRÃO DE QUALIDADE E IDENTIDADE DO LEITE
Codigo: 13790	Nomenclatura oficial: Leite UHT Integral
Definição: É o leite que passa pelo tratamento térmico de alta temperatura 138-145°C por no mínimo 4 segundos. Elimina todos os microrganismos do leite e permite uma vida de prateleira sob temperatura ambiente.	
Ingrediente: Leite integral, estabilizantes: citrato de sódio (INS 331 iii), trifosfato de sódio (INS 45 li), monofosfato monossódico (INS 339i) e difosfato dissódico (INS450i). Não contém glúten. ILAPSO: Registro no MAPA nº0098/1894.	
Apresentação do Produto: O produto é acondicionado em caixas contendo multicamadas impressas de 1 litro. As caixas são acondicionadas em caixas de papelão com 12 unidades.	

Dimensões das caixas/Paletização		Código de barras:
Comprimento da caixa (mm):	393	Produto: 7896300701319
Largura da caixa (mm):	197	Caixa: 47896300701317
Altura da caixa (mm):	184	Critérios Microbiológicos:
Paletização:	Lastro:	15
	Camada:	6
	Nº cx:	90
		Aeróbios Mesófilos: <100 UFC/ml
		Estriamento em superfície: Ausência

Conservação:		
Mantenha em local seco e arejado. Após abertura conservar sob refrigeração à temperatura máxima de +10°C. Não é necessário ferver.		Validade 120 dias
Conservação Doméstica		
Geladeira (+1°C a +10°C)	Embalagem fechada:	Bem. Aberta:
	Vide validade	48 horas

Informação Nutricional / Porção de 200ml (1 copo)		
Quantidade por porção		%VD(*)
Valor Energético	116 Kcal=487 KJ	6
Carboidratos	9,1g	3
Proteínas	6,3g	8
Gorduras Totais	6,0g	11
Gorduras Saturada	4,3g	20
Gorduras Trans	Não contém	**
Fibra Alimentar	0,0g	0
Sódio	152mg	6
Cálcio	209 mg	21
*% 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. ** Valor não especificado.		

Responsável: Dalva Marciana Folmer	Nº da revisão: 01	Data da Revisão: 05/12/2016
------------------------------------	-------------------	-----------------------------

Item 29

► Consulta de Estabelecimento Nacional

► Dados do Estabelecimento Nacional

CNPJ: 83.310.441/0029-18

Fantasia: AURORA

Razão: COOPERATIVA CENTRAL AURORA ALIMENTOS

Dados Gerais Áreas de Atuação Categorias/Classes

SIF: 1894 Data de Reserva: 20/06/2008 Data de Registro: 19/01/2012

Nr. Processo: 21050.001792/2006-18

Situação: Ativo

Endereço:

Logradouro: RDV BR 282, KM 582, S/Nº

Bairro: INTERIOR

CEP: 89.870-000

Município: PINHALZINHO

UF: SC

Telefone: 49-3366-2600

Fax:

E-Mail: m-coldebella@auroraalimentos.com.br

Site:

Nome

LEITE

Descrição (Categoria / Classe)

USINA DE BENEFICIAMENTO - L3A / LT1 - EST.LEITE E DERIV.(>500.000L/DIA)

Nova Consulta

Item = 29

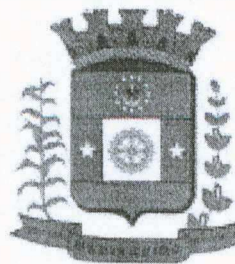
	NINFA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS LTDA.		EP 10-05-46																																				
	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO		ISO	PG																																			
			7.5	1/1																																			
Macarrão Espaguete com Ovos - Roberta																																							
Identificação da Empresa		Ninfa Indústria de Alimentos Ltda. Endereço: Rod. BR 277 Km 667,4 – CEP 85884-000 Cidade: Medianeira – PR CNPJ: 78.099.777/0001-42 Inscrição Estadual: 42.001.890-81 Fone/fax: 045 3240 8500 E-mail: qualidade@ninfa.com.br																																					
Identificação do Produto		Nome do Produto: Massa com Ovos Espaguete Marca: Roberta Peso Líquido: 500 g País de Origem: Brasil Embalagens: Internas: BOPP + PP Externas: PE																																					
Composição do Produto		Sêmola de Farinha de Trigo Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico (Vitamina B9), Ovos e Corantes Naturais: Cúrcuma e Urucum. CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGENICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E OVOS.																																					
Informação Nutricional		<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Quantidade da Porção</th> <th>%VD(*)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Porção de 80 g (1 prato raso)</td> <td>Valor Energético</td> <td>291 kcal = 1222 kJ</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Carboidratos</td> <td>61 g</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Proteínas</td> <td>8 g</td> <td>11</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Gorduras totais</td> <td>0,8 g</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Gorduras saturadas</td> <td>0 g</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Gorduras trans</td> <td>0 g</td> <td>(**)</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Fibra alimentar</td> <td>2,4 g</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Sódio</td> <td>0 mg</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table> *% Valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. ** VD não estabelecido				Quantidade da Porção	%VD(*)	Porção de 80 g (1 prato raso)	Valor Energético	291 kcal = 1222 kJ	15		Carboidratos	61 g	20		Proteínas	8 g	11		Gorduras totais	0,8 g	1		Gorduras saturadas	0 g	0		Gorduras trans	0 g	(**)		Fibra alimentar	2,4 g	10		Sódio	0 mg	0
	Quantidade da Porção	%VD(*)																																					
Porção de 80 g (1 prato raso)	Valor Energético	291 kcal = 1222 kJ	15																																				
	Carboidratos	61 g	20																																				
	Proteínas	8 g	11																																				
	Gorduras totais	0,8 g	1																																				
	Gorduras saturadas	0 g	0																																				
	Gorduras trans	0 g	(**)																																				
	Fibra alimentar	2,4 g	10																																				
	Sódio	0 mg	0																																				
Código de Barras		Embalagem de 500g: 7896111425442 Fardo 24x500g: 17896111425500																																					
Registro no M.S.		Isento conforme Resolução nº 23 de 15/03/2000																																					
Condições de Conservação		O produto deve ser conservado em ambiente seco e fresco. Não expor à luz solar. Depois de aberto, feche dobrando as bordas e coloque em um recipiente com tampa.																																					
Modo de Preparo		Usar 1 litro de água fervendo para cada 100g de macarrão, colocar sal a gosto. Retire do fogo, escorra e sirva com seu molho de preferência. 6 minutos = Firme 6 a 8 minutos = al dente 9 a 10 minutos = macio																																					
Prazo de Validade		24 (vinte e quatro) meses.																																					
Empilhamento Máximo		11 (onze) fardos.																																					
Forma de consumo		O produto pode ser consumido cozido com molhos a gosto.																																					
Emissão em: 09/09/2016		Verificado em: 09/09/2016		Aprovado em: 09/09/2016																																			
Revisão em: 09/09/2016		Verificado por:		Aprovado por:																																			
Emitido por:																																							

Item 31

PREFEITURA DE MEDIANEIRA

**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA**

A Secretaria Municipal de Saúde de Medianeira, de acordo com a lei 13.331 de 23/11/2001 e Decreto 5.711 de 05/05/2002, concede o presente



Alvará Sanitário

Nº Licença: 5386/2013

Contribuinte: NINFA ALIMENTOS

Razão Social: NINFA INDUSTRIA DE ALIMENTOS LTDA

CNPJ: 78.099.777/0001-42

Área: 3.000,00 m²

IE:

Endereço: BR 277, KM 667 - , AREA INDUSTRIAL, MEDIANEIRA-PR

LICENCIADO EM

06/07/2016

VÁLIDO ATÉ

06/07/2017

CNAE: 1092-9/00 - FABRICAÇÃO DE BISCOITOS E BOLACHAS; 1094-5/00 - FABRICAÇÃO DE MASSAS ALIMENTÍCIAS; 1122-4/03 - FABRICAÇÃO DE REFRESCOS, XAROPES E PÓS PARA REFRESCOS, EXCETO REFRESCOS DE FRUTAS;

Resp. Técnico: ADILSON PASTORE (CRQ 09201701);

OBSERVAÇÕES

É OBRIGATÓRIA A FIXAÇÃO DESTA LICENÇA EM LOCAL VISÍVEL AO CONSUMIDOR/USUÁRIO

Vigilância Sanitária

DIONIR M. PEDROZO
Téc. Segurança do Trabalho
MTE. PR/004398-6
- Medianeira-PR

Sebastião Marcolino da Silva

TÉC. ENF.

RG: 3.960.406-1

MEDIANEIRA - PR

Vigilância Sanitária

**NINFA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS LTDA.****EP 10-05-45****ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO****ISO****PG****7.5****1/1****Macarrão Parafuso Ovos - Roberta**

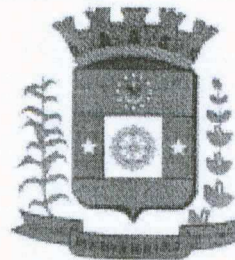
Identificação da Empresa	Ninfa Indústria de Alimentos Ltda. Rod. BR 277 Km 667,4 – CEP 85884-000 Medianeira – PR 78.099.777/0001-42 42.001.890-81 045 3240 8500 qualidade@ninfa.com.br		
Identificação do Produto	Massa com Ovos Parafuso Roberta 500 g Brasil Internas: BOPP + PP Externas: PE		
Composição do Produto	Sêmola de Farinha de Trigo Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico (Vitamina B9), Ovos e Corantes Naturais: Cúrcuma e Urucum. CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGENICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E OVOS.		
Informação Nutricional Porção de 80 g (1 prato raso)	Quantidade da Porção		%VD(*)
	Valor Energético	291 Kcal = 1222 kJ	15
	Carboidratos	61 g	20
	Proteínas	8 g	11
	Gorduras totais	0,8 g	1
	Gorduras saturadas	0 g	0
	Gorduras trans	0 g	**
	Fibra alimentar	2,4 g	10
	Sódio	0 mg	0
	*% Valores diários 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 energéticas. ** VD não estabelecido		
Código de Barras	Embalagem de 500g	7896111425411	
	Fardo 24x500g	17896111425470	
Registro no M.S.	Isento conforme Resolução nº 23 de 15/03/2000		
Condições de Conservação	O produto deve ser conservado em ambiente seco e fresco. Não expor à luz solar. Depois de aberto, feche dobrando as bordas e coloque em um recipiente com tampa.		
Modo de Preparo	Usar 1 litro de água fervendo para cada 100g de macarrão, colocar sal a gosto. Retire do fogo, escorra e sirva com seu molho de preferência. 5 minutos = Firme 5 a 7 minutos = aldente 7 a 9 minutos = macio		
Prazo de Validade	24 (vinte e quatro) meses.		
Empilhamento Máximo	09 (nove) fardos.		
Forma de consumo	O produto pode ser consumido cozido com molhos a gosto.		
Emissão em: 17/02/2017	Verificado em: 17/02/2017	Aprovado em: 17/02/2017	
Revisão em: 17/02/2017			
Emitido por:	Verificado por:	Aprovado por:	

Item 32

PREFEITURA DE MEDIANEIRA

**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA**

A Secretaria Municipal de Saúde de Medianeira, de acordo com a lei 13.331 de 23/11/2001 e Decreto 5.711 de 05/05/2002, concede o presente



Alvará Sanitário

Nº Licença: 5386/2013

Contribuinte: NINFA ALIMENTOS

Razão Social: NINFA INDUSTRIA DE ALIMENTOS LTDA

CNPJ: 78.099.777/0001-42

Área: 3.000,00 m²

IE:

Endereço: BR 277, KM 667 - , AREA INDUSTRIAL, MEDIANEIRA-PR

LICENCIADO EM

06/07/2016

VÁLIDO ATÉ

06/07/2017

CNAE: 1092-9/00 - FABRICAÇÃO DE BISCOITOS E BOLACHAS; 1094-5/00 - FABRICAÇÃO DE MASSAS ALIMENTÍCIAS; 1122-4/03 - FABRICAÇÃO DE REFRESCOS, XAROPES E PÓS PARA REFRESCOS, EXCETO REFRESCOS DE FRUTAS;

Resp. Técnico: ADILSON PASTORE (CRQ 09201701);

OBSERVAÇÕES

É OBRIGATÓRIA A FIXAÇÃO DESTA LICENÇA EM LOCAL VISÍVEL AO CONSUMIDOR/USUÁRIO

Vigilância Sanitária

DIONIR M. PEDROZO

Téc. Segurança do Trabalho

MTE. PR/004398-6

- Medianeira-PR

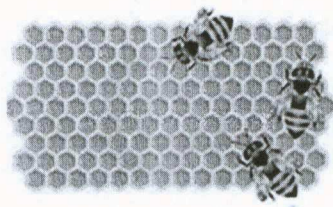
Sebastião Marcolino da Silva

TÉC. ENF.

RG: 3.960.406-1

MEDIANEIRA - PR

Vigilância Sanitária



APICULTURA COLIN

MEL DE ABELHAS

Composição: Mel in natura 100%.

Florada: Predominante Eucaliptus e Flores Silvestres.

Peso Líquido: 500g.

Produzido e envasado por: APICULTURA COLIN LTDA.

Data de Validade: Durabilidade de cerca de 2 anos (Esta indicação destina-se a cumprir as normas legais pois na realidade o mel é um produto sem limite de validade.)

O mel é um importante complemento da alimentação humana, pois, além do alto valor energético, é um alimento rico em substâncias benéficas ao equilíbrio do nosso organismo, tais como vitaminas, minerais, enzimas e aminoácidos. Na sua composição estão presentes Açúcares 78% a 80%, tipo monossacarídeos: Glicose (31%), Frutose (38%), Maltose (7%), e outros açúcares complexos, Lípidios 1% - Ácidos graxos como o Oleico, Linoleico e Palmítico. - Proteínas - Sais Minerais 2% principalmente Cobre, Manganês, Ferro, Enxofre, Bório e Fósforo. - Vitaminas A, B1, B2, B3, B5, B6, B8 E B9, C, D, K. - Aminoácidos, Ácido Aspártico, Ácido Grutâmico, Alanina, Arginina, etc.

Características: Cor, aroma, sabor e consistência característicos do produto. Todas as variedades de mel sofrem variações entre diferentes locais e até entre diferentes colheias dependendo da influência de outras florações presentes na sua composição, tipo de solo, de clima e até de manuseio do apicultor (ver descrição do produto).

Conservação: O mel é um produto que tem a vantagem de se auto-conservar, por causa do ácido fórmico, um excelente conservante natural, não sendo necessário o uso de conservantes.

Para preservar o mel em perfeitas condições deve manter-se o frasco em local fresco e seco. Após aberto, não é necessário refrigeração. Nunca colocar uma colher úmida ou outras substâncias em contato com o mel. O contato com a humidade fermenta e azeda o mel. Quando conservado ao abrigo da luz e de temperaturas elevadas, o mel preserva as suas propriedades sem alterações significativas.

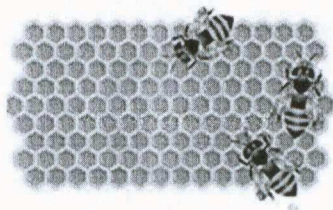
Cristalização: A Cristalização é um fenômeno natural que ocorre apenas com mel puro.

O Mel é um alimento vivo que não deve ser submetido a altas temperaturas pois estas destroem o seu valor nutricional. O processo de pasteurização, evita que o mel cristalize, porém destrói as suas propriedades.

O mel cru (não pasteurizado) revela tendência para cristalizar com o passar do tempo em especial quando armazenado em local com temperatura baixa.

O mel pode ser consumido no seu estado líquido ou cristalizado; a cristalização não altera o seu valor nutricional.

Dependendo da origem floral também as características de cristalização variam. O mel pode ser revertido à sua forma líquida aquecendo-o sem tampa, em banho-maria, a uma temperatura não superior a 40° C.



APICULTURA COLIN

SS - INSPECIONADO Nº 054/0001

Serviço de Inspeção Veterinária – Prefeitura Municipal de Joinville

Entrepasto de Mel Apicultura Colin

Rua Uruguai, 167.

Bairro: Itaum

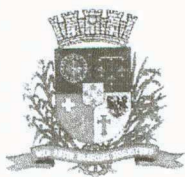
Fone: (47) 3426-1368

Insc. Produtor Rural nº 05203.001.789

Indústria Brasileira

MANTER EM LUGAR FRESCO E AREJADO

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL - Porção de 20ml - 1 colher de sopa em média		
Quantidade por Porção		%VD*
Valor Calórico	66kcal=277kJ	3
Carboidratos	16 0g	5
Proteínas	0 g	0
Gorduras Totais	0 g	0
(*)VD=Valores diários com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400kJ.		
Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas.		



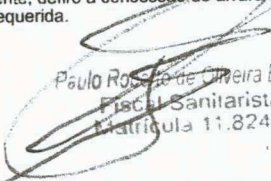
Prefeitura Municipal de Joinville
Secretaria Municipal de Saúde
Gerência da Unidade de Vigilância em Saúde
Serviço de Vigilância Sanitária e Ambiental



ALVARÁ SANITÁRIO

Nº 4297

REVALIDAÇÃO

NOME DA PESSOA FÍSICA OU JURÍDICA OSMAR PLINIO COLIN		NOME FANTASIA	
CNPJ OU CPF 066.142.809-53	ENDEREÇO (RUA, AVENIDA, PRAÇA) URUGUAI	NÚMERO 167	COMPLEMENTO
BAIRRO Itaum		MUNICÍPIO Joinville	
CONCEDIDO POR SERVIÇO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E AMBIENTAL		PRAZO DE VALIDADE 10/2017	DATA DE ENTRADA 01/10/2011
RESPONSÁVEL OSMAR PLINIO COLIN			
LICENÇA SANITÁRIA PARA ATIVIDADE DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS COLONIAIS - (Produtor de Mel)			
Certifico atos administrativos deste alvará.  EDILAINE PACHECO PASQUALI MATRÍCULA: 38929 COORDENAÇÃO DO SERVIÇO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E AMBIENTAL		Parecer do fiscal sanitário responsável pela inspeção: Considerando as condições técnico operacionais e atendimento a legislação sanitária vigente, defiro a concessão de alvará sanitário para a atividade requerida.  Paulo Roberto de Almeida Borges Fiscal Sanitarista Matrícula 11.824-1	

EXPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA AO PÚBLICO

impresso em 28/11/2016

BOLETIM TÉCNICO DO PRODUTO

NOME : MELADO DE CANA.

MARCA : LUISALVENSE

**DESCRIÇÃO : PRODUTO OBTIDO PELO PROCESSAMENTO DA
CANHA DE AÇÚCAR. CONTÉM ACIDULANTE
ÁCIDO CÍTRICO.**

APRESENTAÇÃO : EM CAIXAS DE PAPELÃO CONTENDO :

- 12 POTES PLÁSTICOS DE 400G.
- 24 POTES PLÁSTICOS DE 400G.
- 12 POTES PLÁSTICOS DE 500G.
- 24 POTES PLÁSTICOS DE 500G.
- 12 POTES PLÁSTICOS DE 1KG.
- 12 BISNAGAS PLÁSTICAS DE 500G.
- 12 BISNAGAS PLÁSTICAS DE 350G.

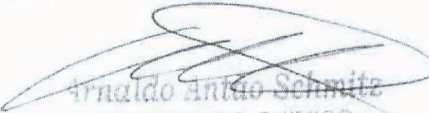
REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE : DISPENSADO.

PROPRIEDADE ORGANOLEPTICAS :

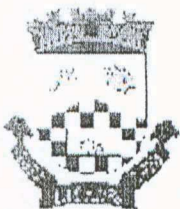
- **ASPECTO : OLEOSO.**
- **COR : ESCURA.**
- **ODOR : CARACTERÍSTICO.**
- **SABOR : CARACTERÍSTICO.**

FABRICANTE : DOCE ENCANTO LTDA.

**RUA DOM BOSCO, 599 – CENTRO
89115.000 – LUÍS ALVES (SC).
CNPJ : 06.609.018.0001.58
TELEFONE-FAX : 47-3377-1224.**


Arnaldo Antônio Schmitz
ENGENHEIRO QUÍMICO
CRQ 13ª REGIÃO 13360568

7202 40



PREFEITURA MUNICIPAL DE LUÍS ALVES
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
VIGILÂNCIA SANITÁRIA
Rua Erich Gielow, 35, Centro - Luiz Alves -
Cep: 89115-000 - 47.3377.1490/3377.1271



ALVARÁ SANITÁRIO MUNICIPAL

Número

176/2016

Para:

- ☒ ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS, COMERCIAIS E AGROPECUÁRIOS
☐ HABITAÇÃO (HABITE-SE)
☐ ESTABELECIMENTOS DE SAÚDE, EDUCAÇÃO PRÉ - ESCOLAR E OUTROS

Nome Pessoa Física ou Jurídica

DOCE ENCANTO LTDA

CNPJ/CPF

01609018000158

Inscr. Estadual

Denominação Comercial - Nome Fantasia do Estabelecimento

DOCE ENCANTO LTDA

Endereço - Logradouro (Rua, Avenida, Praça)

RUA DOM BOSCO

Número

599

Bairro

CENTRO

Fone

99581056

Proprietário/Responsável pela Empresa

VIDAL LAURO SCHMITZ

Responsável Técnico

ARNALDO ANTÃO SCHMITZ - Cr 13300568-13

Ramo de Atividade

Marmeladas, doces e xaropes

O/A ESTABELECIMENTO/EDIFICAÇÃO ACIMA ESTÁ AUTORIZADO(A) A FUNCIONAR/SER HABITADA, CONFORME A LEI Nº 6.320 DE 20 DE DEZEMBRO DE 1985 E SEUS REGULAMENTOS.

Horário de Funcionamento

Prazo de Validade

16 de março de 2017

Local e Data

LUIZ ALVES, 06 de setembro de 2016

Autoridade de Saúde

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
DE LUÍS ALVES/SC
VIGILÂNCIA SANITÁRIA
Rua Erich Gielow • Centro
3377-1490

OBSERVAÇÕES

MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO

Via 1

de

1

Bloquetos:

Processo nº 1108/2016



oferecer *qualidade*,
essa é a nossa *tradição*.

Cerealista Wille Ltda.
Rua Felipe Schmidt, 129 - Centro
CEP 89251-060 - Jaraguá do Sul/SC
Fone: 47 3275-3775 | 47 3275-1731
www.moinhojaragua.com.br

FICHA TÉCNICA

Produto: Pipoca

Marca: Jaraguá

Validade: 180 dias

Forma de conservação: O produto deve ser mantido em local limpo, arejado e seco, isento de sujidades, infestações por pragas e odores estranhos. Acondicionado em sacos sobre pallet e afastados da parede. Não armazenar junto a produtos tóxicos ou não alimentícios.

Transporte

O produto deve ser obrigatoriamente ser transportados em caminhões limpos, secos, isento de sujidades e infestações e odores estranhos.

Utilização: Alimento

Embalagem: Pacote / fardo

Peso por unidade: 500g

Peso por fardo: 12x500g

1. Definições

Milho de pipoca safra 2017: proveniente da espécie Zea Mays L.

1.1 Fatores de Qualidade

Características	Item	Especificações	UN
Classificação	Grupo***	Duro	-
	Classe***	Amarelo	-
	Tipo***	1	-
Sensoriais	Aspecto	Característico	-
	Odor	Característico	-
	Sabor	Característico	-
Físico/Química	(1) Umidade	Máx. 13,5	%
	(1) Capacidade Expansão	Min. 36	ml/g
	Matérias Est. Imp.	Máx. 1,0	%
	Ins. Mortos e vivos	Ausente 0,0	%
	Ardidos e Mofados	Máx. 0,20	%
	Carunchados	Máx. 1,0	%
	Quebrados	Máx. 1,0	%
	(2) Fumonisina (B1+B2)	Máx. 2000	ppb
	(2) Zearalenona (Zea)	Máx. 300	ppb
	(1) Afla toxina (B1+B2+G1+G2)**	Máx. 20	ppb
Microscópicas	Material prejudicial a saúde Humana	Ausente	-
Microbiológicas	Salmonella spp**	Ausente	
	Coliformes a 45° C**	Máx. 10 ²	UFC/g
	B. Cereus/g**	Máx. 3x10 ³	UFC/g

Item 41



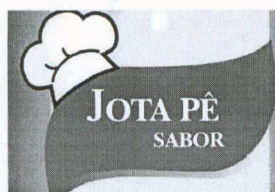
SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE
VIGILÂNCIA SANITÁRIA

PREFEITURA

ALVARÁ SANITÁRIO ANUAL

JARAGUÁ DO SUL

Exercício 2016	Inscrição Municipal 673	Nr. 1230
Para ☒ SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO ☐ DEMAIS SERVIÇOS		
Nome da Pessoa Física ou Jurídica CEREALISTA WILLE LTDA.		
CNPJ ou CPF 83238964000108		Início Atividade 02/01/1976
Denominação Comercial - Nome de Fantasia do Estabelecimento MOINHO JARAGUA		
Endereço - Logradouro (Rua, Avenida, Praça) 25 FELIPE SCHMIDT		Número 129
Bairro 1 CENTRO		
Edifício	Sala/Apto	Andar 0
Complemento		
CVS - Tipo de Estabelecimento, Negócio ou Atividade 1064-3/00 Fabricacao de farinha de milho e derivados, exceto oleos de milho 4632-0/03 Comercio atacadista de cereais e leguminosas beneficiados, f arinhas, amidos e feculas, com atividade de fracionamento e acondicionamento associada 4729-6/99 Comercio varejista de produtos alimenticios em geral ou especializado em produtos alimenticios nao especificados anteriormente COMERCIO VAREJISTA DE CEREAIS. 4930-2/99 Transporte rodoviario de produtos alimenticios (POR VEICULO - PLACA-RENAVAN) LICENCA TRANSPORTE.		
O Estabelecimento acima está autorizado a funcionar, conforme a Lei 6.320, de 20.12.83 e seus regulamentos - Código Sanitário Estadual e Lei Complementar 97/2010 - Código Sanitário Municipal.		
Prazo de Validade 30/04/2017	Desde que satisfeitas as exigências legais.	
Autoridade de Saúde Eng. Nilceane A. Junckes Costa Assistente de Vigilância em Saúde Jaraguá do Sul, 28/04/2016		
MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO		



JP Condimentos LTDA – CNPJ: 79908273-0001/99
Rua Sidney Schulze, 854 Cidade Nova – Itajaí/SC
CEP: 88308-020 Telefone: (47) 3248-0002

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Validade: 11/2017

Lote: 3584.610492

DADOS DO PRODUTO

Produto:	OREGANO
Prazo de Validade:	12 meses da data de fabricação
Armazenamento:	Local fresco e arejado
Utilização:	Utilização específica
Origem do produto:	Indonésia
Peso da Embalagem:	30g, 50g, 100g, 250g e 500g
Acondicionamento:	Primária: sacos de polietileno. Secundária: saco de papel Kraft.
Composição:	Folha seca moída da erva oregano. Não contém glúten.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Aspecto:	Característico
Sabor:	Característico
Aroma:	Característico
Cor:	Marrom

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

	Especificação
UMIDADE	Max. 12%

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Coliformes Fecais UFC	* <10 UFC/g
Coliformes Totais UFC	* <10 UFC/g
Salmonella sp	* Ausente em 25 g

* Microbiologia de acordo com ANVISA – Resolução RDC n 12 de 02/01/2001 – Item 15

Metodologia

Association of Official Analytical Chemists. Official Methods of Analysis of the AOAC, 1990
Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Métodos Químicos e Físicos para Análise de Alimentos, 1985

Item 44



MUNICÍPIO DE
ITAJAÍ

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

262280.

ALVARÁ SANITÁRIO

Nº

1462/16

RAZÃO SOCIAL:

JP CONDIMENTOS LTDA

DENOMINAÇÃO COMERCIAL - NOME FANTASIA:

JP CONDIMENTOS

CNPJ OU CPF Nº

79.908.273/0001-99

ENDEREÇO - LOGRADOURO (RUA, AVENIDA, PRAÇA)

RUA SIDNEY SCHULZE

Nº

854

BAIRRO:

CIDADE NOVA

FONE:

3248-0002

PROPRIETÁRIO E/OU RESPONSÁVEL TÉCNICO:

EZEQUIEL ANTERO ROCHA JUNIOR

TIPO DE ESTABELECIMENTO: NEGÓCIO OU ATIVIDADE:

INDUSTRIA DE ALIMENTOS

O SERVIÇO E/OU ATIVIDADE ACIMA ESTÁ AUTORIZADO(A) A FUNCIONAR DE ACORDO
COM A LEI Nº 6.320/83 E OS DECRETOS QUE A REGULAMENTAM.

PRAZO DE VALIDADE:

31 DE JULHO DE 2017

LOCAL E DATA:

ITAJAÍ,

31 DE JULHO DE 2016

UFM:

3,50 UFM

AUTORIDADE DE SAÚDE:

Luiz A. Spinosa

~~Diretor da visa~~

MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO



JP Condimentos LTDA – CNPJ: 79908273-0001/99
Rua Sidney Schulze, 854 Cidade Nova – Itajaí/SC
CEP: 88308-020 Telefone: (47) 3248-0002

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Validade: 11/2017

Lote: 3547.695232

DADOS DO PRODUTO

Produto:	PIMENTA DO REINO MOIDA
Prazo de Validade:	12 meses da data de fabricação
Armazenamento:	Local fresco e arejado
Utilização:	Utilização específica
Origem do produto:	Indonésia
Peso da Embalagem:	30g, 50g e 100g
Acondicionamento:	Primária: sacos de polietileno. Secundária: saco de papel Kraft.
Composição:	Pimenta do Reino moída. Não contém glúten.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Aspecto:	Característico
Sabor:	Característico
Aroma:	Característico
Cor:	Marrom

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

	Especificação
UMIDADE	Max. 12%

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Coliformes Fecais UFC	* <10 UFC/g
Coliformes Totais UFC	* <10 UFC/g
Salmonella sp	* Ausente em 25 g

* Microbiologia de acordo com ANVISA – Resolução RDC n 12 de 02/01/2001 – Item 15

Metodologia

Association of Official Analytical Chemists. Official Methods of Analysis of the AOAC, 1990
Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Métodos Químicos e Físicos para Análise de Alimentos, 1985

Item 45



MUNICÍPIO DE
ITAJAÍ

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

262280.

ALVARÁ SANITÁRIO

Nº

1462/16

RAZÃO SOCIAL:

JP CONDIMENTOS LTDA

DENOMINAÇÃO COMERCIAL - NOME FANTASIA:

JP CONDIMENTOS

CNPJ OU CPF Nº

79.908.273/0001-99

ENDEREÇO - LOGRADOURO (RUA, AVENIDA, PRAÇA)

RUA SIDNEY SCHULZE

Nº

854

BAIRRO:

CIDADE NOVA

FONE:

3248-0002

PROPRIETÁRIO E/OU RESPONSÁVEL TÉCNICO:

EZEQUIEL ANTERO ROCHA JUNIOR

TIPO DE ESTABELECIMENTO: NEGÓCIO OU ATIVIDADE:

INDÚSTRIA DE ALIMENTOS

O SERVIÇO E/OU ATIVIDADE ACIMA ESTÁ AUTORIZADO(A) A FUNCIONAR DE ACORDO
COM A LEI Nº 6.320/83 E OS DECRETOS QUE A REGULAMENTAM.

PRAZO DE VALIDADE:

31 DE JULHO DE 2017

LOCAL E DATA:

ITAJAÍ,

31 DE JULHO DE 2016

UFM:

3,50 UFM

AUTORIDADE DE SAÚDE:

Luiz A. Spinosa

~~Diretor da visa~~

MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

Sal Marinho Refinado Realta Com Iodo

COMPOSIÇÃO QUÍMICA				GRANULOMETRIA		
ANÁLISE	UNIDADE	MÍNIMO	MÁXIMO	Peneira (Nº)	Abertura (mm)	Especif. Máxima(%)
Umidade (H ₂ O)	%	0,050	0,100			
Insolúveis (RI)	%	0,010	0,060	18	1,000	-
Cálcio (Ca ² +)	%	0,030	0,070	20	0,840	5,00
Magnésio (Mg ² +)	%	0,010	0,050	30	0,600	-
Sulfato (SO ₄)	%	0,110	0,238	40	0,425	-
Cloreto de Sódio (NaCl) BS*	%	99,65	99,82	80	0,180	-
Iodato de Potássio (KIO ³)	mg/kg	15	45	140	1,125	-
Nitrito/Nitrato	%	Ausente	Ausente	FUNDO (%)		10,00
Bactérias Halófilas	%	Ausente	Ausente	Método de Análises: NBR 11 636		
Ferrocianeto de Sódio	ppm	3,0	5,0			
Ensaio	Valor de Referência	Norma de Referência				
Forma	Cristais Brancos	Decreto Nº 75.697, de 06/05/1975				
Granulação	Uniforme	Decreto Nº 75.697, de 06/05/1975				
Odor	Inodoro	Decreto Nº 75.697, de 06/05/1975				
Sabor	Salino-Salgado próprio	Decreto Nº 75.697, de 06/05/1975				
Iodo	15a45 mg/kg	Resolução RDC Nº 23,de 24 de Abril de 2013				
INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES						
Embalagem 30x1		Armazenamento				
Polietileno		Área coberta e seca (Umidade relativa do ar máx 75%)				
INGREDIENTE E ADITIVOS						
Cloreto de Sódio						
Ferrocianeto de Sódio (anti Umectante)						
Iodato de Potássio (KIO ³)						
PRODUTO DE GÊNERO ALIMENTÍCIO						
UTILIZAÇÕES DO PRODUTO						
Sal refinado para uso em mesa e cozinha						
Indústria de alimentos						
Cárneos e Lácteos						
PRAZO DE VALIDADE						
Válido por 2 anos						

*BS – Base Seca

Obs.: Produto **NÃO** contém alergênicos.

Raimundo Nonato Xavier Coutinho
Raimundo Nonato Xavier Coutinho
CRQ: 15.2.00029
Responsável Técnico

from 46





Prefeitura de Mossoró

**PREFEITURA MUNICIPAL DE MOSSORÓ
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
GERÊNCIA EXECUTIVA DE VIGILÂNCIA À SAÚDE**

ALVARÁ SANITÁRIO

ALVARÁ Nº027/17

VIGENTE ATÉ: 15/03/2018

EMPRESA: R. de Holanda Terceiro

NOME DO ESTABELECIMENTO: REFINARIA DE SAL GARÇA

PROPRIETÁRIO: Rivadavia de Holanda Terceiro

CNPJ: 05.967.403/0001-28

ENDEREÇO: Rod. BR 304, KM 32

Nº. S/Nº

BAIRRO: Distrito Industrial

CEP: 59.623-300

ATIVIDADES COMERCIAIS: Refino e outros tratamentos do sal.

O Presente alvará foi concedido nos termos legais, referente ao processo nº 038/17.

Mossoró-RN, 15 de Março de 2017.

Paula Sabrina Escóssia de Azevedo
Coordenadora da Vigilância Sanitária
Matrícula 13.233-0

Paula Sabrina Escóssia de Azevedo
Coordenadora da Vigilância Sanitária

Esta Licença deverá ser requerida 30 [trinta] dias antes do término de sua vigência. Vigilância à Saúde-Visa / Rua Pedro Alves Cabral Nº 01 Aeroporto/ Mossoró/ RN, Fone 3315-1626

FICHA TÉCNICA



PRODUTO: Vinagre de Álcool de 900ml – Acidez 4%

MARCA: Heinig

NCM (Classificação Fiscal 2209-0000)

Código do produto BARRAS 7896383300096

Código da caixa BARRAS 7896383300164

Código interno do produto 23

Peso BRUTO 10,800 KG / LÍQUIDO 10.800 KG

Registro do Estabelecimento no Ministério da Agricultura nº SC-08092-6

Registro do Produto nº SC-08092 00001-7

Peso Líquido: 750ml.

Fabricante: Indústria de Vinagre e Plásticos Heinig Ltda.
Rua Edgar Von Buettner, nº 249 – Bairro Bateas – Brusque
CEP.: 88355-350 - SC
C.N.P.J.: 78.990.421/0001-02
INSC. EST.: 251.234.240

Validade do Produto: 2 anos

Ingredientes: Álcool Hidratado 93 a 20° C., Água Mineral e Sais Nutritivos.

Modo de Fabricação: Processo de Fermentação Acética Natural de Álcool Hidratado.

Armazenamento: Armazenamento em pallets em local limpo e seco, Empilhamento máximo 05 caixas, Conforme as Exigências Sanitárias.

Embalagens: Interna – Embalagem Plástica de Pet de 900ml.
Externa – Caixa de Papelão com Capacidade de 10.800 Kg.

Nome: Giovani Kramer Horn
Cargo: Engenheiro Químico
CRQ/SC 13ª região : 131.00.360

Item 50



PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUSQUE - SC
SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE
DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

ALVARÁ SANITÁRIO MUNICIPAL

Nro.: 34963/2017



PARA

- ☒ ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS, COMERCIAIS E AGROPECUÁRIOS
☐ HABITAÇÃO (HABITE-SE)
☐ ESTABELECIMENTOS DE SAÚDE, DE EDUCAÇÃO PRÉ ESCOLAR E OUTROS

Nome Pessoa Física ou Jurídica

IND. DE VINAGRE E PLASTICOS HEINIG LTDA

CNPJ/CPF

78990421000102

Denominação Comercial - Nome Fantasia do Estabelecimento

VINAGRE HEINIG

Endereço - Logradouro (Rua, Avenida, Praça)

EDGAR VON BUETTNER

Número

249

Bairro

BATEAS

Fone

Proprietário/Responsável pela Empresa

HERMES HUMBERTO HEINIG FILHO

Responsável Técnico

GIOVANI KRAMER HORN - CRQ 131.00.360

Ramo de Atividade

BEBIDAS ANALCOOLICAS, SUCOS E OUTROS, EMBALAGENS, SERVICO E VEICULO
TRANSPORTE ALIMENTOS,

O/A ESTABELECIMENTO/EDIFICAÇÃO ACIMA AUTORIZADO(A) A FUNCIONAR/SER HABITADA CONFORME A LEI No. 16/92 DE 20/12/92 E SEUS REGULAMENTOS.

Prazo de Validade

31/12/2017

Local e Data

Brusque, 23 de janeiro de 2017

Autoridade de Saúde

.....
Lucie Herta Hilbert
Mat. 68413.9
COORDENADORA
PME/GME/DVS Brusque-SC

OBSERVAÇÕES: Cod. Atv. 11204, 13201, 16234.

317

MANTER EM LUGAR VISÍVEL AO PÚBLICO

1. DEFINIÇÃO

O biscoito integral diet tipo cookie é um produto obtido pelo forneamento conveniente de massa preparada com farinha de trigo integral e ingredientes selecionados, sem adição de quaisquer açúcares.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Os Cookies Integrais Diet fonte de fibras, sem adição de açúcares*, leite e derivados, contém baixo teor de sódio e de gorduras saturadas e são isentos de gorduras trans. Possuem a aprovação do selo de qualidade e confiança da ANAD - Associação Nacional de Assistência ao Diabético. *Este não é um alimento baixo em valor energético.

3. APLICAÇÕES GERAIS

Não se aplica.

4. INGREDIENTES

Farinha de trigo integral, farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, óleos vegetais (milho e ou girassol e ou algodão), milho integral em pó, maltodextrina, fibra solúvel, amido, cacau em pó, café solúvel, extrato de soja, avelã em pó, canela em pó, alfarroba em pó, edulcorantes naturais maltitol e glicosídeo de estéviol, agentes de crescimento (fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), emulsificante natural lecitina de soja e aromas.

CONTÉM GLÚTEN. Contém traços de castanhas, gergelim e amendoim.

5. ATRIBUTOS

5.1 CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Aspecto	Massa tipo cookie;
Cor	Característica e uniforme;
Odor	Característico;
Sabor	Característico;

Elaborador:
Cristiane Gurczakowski

Consensador:
Mariane Caroline Bento

Aprovador:
Fabiane Costacurta

5.2 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Coliformes a 45°C /g	Máx. 10
Estaf. coag. Positiva /g	Máx. 5x10 ²
Salmonella sp / 25g	Ausência

De acordo com os padrões estabelecidos pela Legislação Brasileira - Resolução RDC nº12, de 02/01/01, ANVISA (item 10;f).

5.3 CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS

Matérias estranhas	Limite de tolerância (máximo)
Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	225 em 225g
Cinzas insolúveis em ácido (%)	1,5
Ácaro morto	5,0 na alíquota analisada de acordo com as recomendações da metodologia

De acordo com os padrões estabelecidos pela Legislação Brasileira - Resolução RDC nº14, de 28 de Março de 2014, ANVISA.

5.4 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Umidade (%)	Máx. 5,00
pH	6,50 - 8,50
Acidez (ml/100g)	Máx. 2,00
Espessura do Biscoito (mm)	8,00 - 10,00
Peso Unidade Biscoito (g)	3,00 - 4,00
Aflatoxinas B1, B2, G1 e G2 (µg/kg)*	Máx. 5,00
Ocratoxina A (µg/kg)*	Máx. 10,00
Fumonisin (B1+B2) (µg/kg)*	Máx. 2000,00
Desoxinivalenol (DON) (µg/kg)*	Máx. 1250,00
Zearalenona (µg/kg)*	Máx. 200,00

	FICHA TÉCNICA DE PRODUTOS		Codificação: FTP P&D 010	
			Data Revisão: 24/10/2015	Revisão: 04
	Título: COOKIE DOCE DIET		Página 3 de 4	
Elaborador: Cristiane Gurczakovski		Consensador: Mariane Caroline Bento		Aprovador: Fabiane Costacurta

Arsênio (mg/kg)**	Máx. 0,20
Chumbo (mg/kg)**	Máx. 0,20
Cádmio (mg/kg)**	Máx. 0,20

*Parâmetros para micotoxinas: De acordo com os padrões estabelecidos pela Legislação Brasileira, RDC nº 7 de 18 de Fevereiro de 2011.

**Parâmetros para contaminantes: De acordo com os padrões estabelecidos pela Legislação Brasileira, Portaria nº 685, de 27 de Agosto de 1998 e RDC nº 42, de 29 de Agosto de 2013.

5.5. CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção de 30g (8 unidades)		
Quantidade por porção		%VD*
Valor energético	92kcal = 387kJ	5%
Carboidratos, dos quais:	14g	5%
Sacarose	0,1g	-
Glicose	0,1g	-
Frutose	0g	-
Lactose	0g	-
Polióis	4,3g	-
Proteínas	2,2g	3%
Gorduras totais, das quais:	3,8g	7%
Gorduras saturadas	0,8g	4%
Gorduras trans	0g	-
Gorduras monoinsaturadas	1,0g	-
Gorduras poli-insaturadas	2,0g	-
Colesterol	0mg	-
Fibra alimentar	2,5g	10%
Sódio	42mg	2%

	FICHA TÉCNICA DE PRODUTOS		Codificação: FTP P&D 010	
			Data Revisão: 24/10/2015	Revisão: 04
	Título: COOKIE DOCE DIET		Página 4 de 4	
Elaborador: Cristiane Gurczakovski		Consensador: Mariane Caroline Bento		Aprovador: Fabiane Costacurta

Ácido fólico	18µg	5%
Cálcio	45mg	5%
Ferro	0,80mg	6%

*% Valores diários 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 energéticas - Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 - ANVISA.

Diabéticos: contém 0,1g de glicose e 0,1g de sacarose por porção de 30g.

Consumir preferencialmente sob orientação de médico e ou nutricionista.

6. EMBALAGEM E ARMAZENAGEM

Embalados em pacotes de filme metalizado, com peso líquido de 150g. Acondicionados em caixas de papelão ondulado contendo 20 unidades.

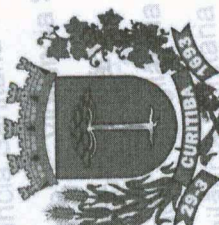
Recomenda-se armazenar o produto em local seco, limpo, ventilado e ao abrigo da luz.

7. REGISTRO NO MINISTERIO DA SAÚDE

Isento conforme Resolução nº 27, de 06 de Agosto de 2010, ANVISA.

8. VALIDADE

12 meses a partir da data de fabricação.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Informações
Reclamações
Vigilância Sanitária
156
ou 0800 6640 041

Licença Sanitária

DISTRITO SANITARIO BOQUEIRAO

Nº 00.380/2017

A SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE, com base na Lei Municipal nº 9000/96 artigo nº 39, concede a presente

Licença Sanitária a:

Razão Social

Nome Fantasia

Endereço

Processo nº

Técnico VISA

Ramo(s) de Atividade Econômica:

FABRICACAO DE BISCOITOS E BOLACHAS

JASMINE COMERCIO DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA

JASMINE

RUA BARTOLOMEU LOURENCO DE GUSMAO 4309 BOQUEIRAO

Insc. Imob. 5630018060401-4

Insc. Munic. 223.441-4

38549 - 25071

Renata Yurie Mochizuki
Matricula PMC 152336 CPF 20503
Coordenação de Vigilância em Saúde

CURITIBA, 24 de Janeiro de 2017

Validade: até 24/01/2018 e enquanto satisfazer as exigências da legislação em vigor.

Manter em local visível ao público



A marca do coração

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Pó para Gelatina Zero sabor Abacaxi

Aromatizado Artificialmente

Fonte de Vitamina C

Linha Zero

Marca APTI

Ingredientes			
Gelatina em Pó, Malto Dextrina, Polpa de Abacaxi, Acidulantes (Ácido Adípico e Ácido Cítrico), Estabilizante (Citrato de Sódio), Aromatizante (Aroma Artificial de Abacaxi), Edulcorantes Artificiais (Aspartame e Acesulfame-K), Anti-umectante (Fosfato Tricálcico e Dióxido de Silício), Vitamina C (Ácido Ascórbico) e Corante Artificial Amarelo Tartrazina. NÃO CONTÉM GLÚTEN.			
Modo de Preparo			
Dissolver 12g de pó em 250ml de água fervente, depois de dissolvido adicionar 250ml de água fria ou gelada. Deixe na geladeira até adquirir consistência e sirva.			
Rendimento			
Para 12g de produto, 4 a 5 porções de 100g			
Validade	Armazenamento		Reg. no M.S.
12 meses	Manter em Local Seco, Arejado e Longe do Calor.		Isento
Embalagem Primária		Embalagem de Transporte	Peso Bruto
Caixa Papel Cartão de 12g		Caixa Papelão Ondulado c/12	325g
			Empilhamento Máximo
			8 caixas

Características Físico-Químicas		
Informação Nutricional		
Porção de 3g (1 colher de chá)		
Quantidade por porção		%VD por porção*
Valor Energético	8kcal = 34kJ	0
Proteínas	1,7g	2
Sódio	50 mg	2
Vitamina C	8,1 mg	18

* Valores Diários de Referência para uma dieta de 2000kcal ou 8400kJ.

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

Não contém quantidades significativas de Carboidratos, Gorduras Totais, Gorduras Saturadas, Gordura Trans e Fibra Alimentar.

Quantidade suficiente para preparar 120g de sobremesa pronta.

Características Microbiológicas

Coliformes à 45 °C UFC/g	1
--------------------------	---

Conforme resolução nº 12 de 2 de janeiro de 2001.

Características Microscópicas

Ausência de parasitos, insetos ou larvas
--

Responsável Técnico Vilmar da Silva Engenheiro de Alimentos CRQ 13301057 - 13ª Região	Responsável Legal Gelson Dalla Costa Gerente Geral
---	---

APTI ALIMENTOS LTDA.

Matriz:
Rua Rancho Queimado, 264-D
Bairro Alvorada
CEP 89.804-440 - Chapecó - SC
Fone/Fax: (49) 3361.5755

Filial:
Rodovia Anhangüera, KM 164, 165
Bairro Facão
CEP 13.602-040 - Araras - SP
Fone/Fax: (19) 3544.6211

Revisão: 02 - 12/01/2010

Aprovado por: Vilmar da Silva

www.apti.com.br

17cm 53



Estado de Santa Catarina
PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPECO
Secretaria de Saúde
Gerência de Vigilância em Saúde



ALVARÁ SANITÁRIO

A PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPECO, por força do Decreto Municipal Nº 3064/93, e conforme Lei Estadual nº 6.320 de Dezembro de 1983, concede o presente ALVARÁ SANITÁRIO:

NOME/NOME EMPRESARIAL

APTI ALIMENTOS LTDA

CPF/CNPJ Nº.:

78.860.863/0001-26

INSC. ESTADUAL Nº.:

251204081

INSC. MUNICIPAL Nº.:

8591-0

ENDEREÇO

Rua RANCHO QUEIMADO, 264 D

BAIRRO: ALVORADA

CEP: 89804-440 UF: SC

ATIVIDADE

CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE PRINCIPAL

21601 INDÚSTRIA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

CÓDIGOS E DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES SECUNDÁRIAS

10282-IMPORTAÇÃO E EXPORTAÇÃO DE PRODUTOS, 21607-INDÚSTRIA DE CONDIMENTOS



1º TABELIONATO DE NOTAS E PROTESTOS
Rua Barão do Rio Branco, 133-D - Centro - 89.801-030 - Chapecó - SC
cartorio@cartorioporto.com.br - (49) 3322-0702
Ivanio Loss Porto - Tabelião

Reconheço como AUTÊNTICA(S) a(s) firma(s) de:
RAFAEL HAGEMANN

Dou fé. Chapecó, 14 de Março de 2017.
Em testemunho da Verdade.

LEONARDO SIGNORETTI PADILHA NAVAS - ESCRIVENTE
Emolumentos: R\$ 3,05 + Selo(s): R\$ 1,85 = Total: R\$ 4,90
Selo de Fiscalização NORMAL EPS15376-14TV
Consulte os dados do ato em selo.tjsc.jus.br



Rafael Hagemann
Coordenador de Vigilância Sanitária
e Saúde
Município de Chapecó



AUTORIDADE DE SAÚDE

Chapecó (SC), 14 de Março de 2017.

VÁLIDO ATÉ 31/03/2018

***** FIXAR EM LOCAL VISÍVEL *****

ROSANA RODRIGUES

	TONDO S.A. SISTEMA INTEGRADO DE GESTÃO FICHA TÉCNICA	FT-FP-008 Revisão: 02 Data: 30/06/16 Pág.: 1 de 2
	Nome do produto: Farinha de trigo integral	
Elaborado por: RT Aprovado por: Dir. Industrial		

MARCA

Orquídea

ÁREAS DE APLICAÇÃO

Indicada para o preparo de biscoitos, bolos e pães.

COMPOSIÇÃO

Farinha de trigo integral. **ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO. PODE CONTER SOJA, CEVADA, CENTEIO E AVEIA. CONTÉM GLÚTEN.**

ESPECIFICAÇÕES SENSORIAIS

Aparência	Pó fino de coloração castanha clara
Odor	Característico
Sabor	Característico

ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS

Umidade (%)		Máx. 12,0
Acidez graxa (mg de KOH/100 g)		Máx. 100
Cor Minolta (L)		Mín. 79,0
Cinzas b.s. (%)		1,500 a 2,000
Falling Number (seg)		Mín. 300
Glúten úmido (%)		Mín. 23,0
Granulometria (% retido)		
Abertura	USS/ABNT	
1,000mm	Malha 18	0 a 5,00
0,850mm	Malha 20	0 a 5,00
0,600mm	Malha 30	5,00 a 15,00
0,425mm	Malha 40	10,00 a 20,00
0,250mm	Malha 60	13,00 a 23,00
0,150mm	Malha 100	17,00 a 27,00
Fundo		25,00 a 35,00

ESPECIFICAÇÕES REOLÓGICAS

Alveografia		
	W (10 ⁻⁴ J)	Mín. 100
Farinografia		
	Absorção (%)	Mín. 62,0
	Desenvolvimento (min)	6,0 a 10,0
	Estabilidade (min)	6,0 a 10,0

ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS

<i>Bacillus cereus</i> (UFC/g)	≤ 3 x 10 ³
Coliformes a 45 °C (UFC/g)	≤ 1 x 10 ²

Salmonella sp (em 25 g)

Ausência

ESPECIFICAÇÕES DE MATÉRIAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS

Matérias estranhas indicativas de risco a saúde humana	
Matérias macroscópicas (conforme quantidade de amostra enviada, em g)	Ausência
Matérias macroscópicas - outras (conforme quantidade de amostra enviada, em g)	Ausência
Matérias microscópicas - fragmentos de pêlos de roedor (em 50 g)	Ausência
Matérias estranhas indicativas de falhas das Boas Práticas	
Matérias macroscópicas (conforme quantidade de amostra enviada, em g)	Ausência
Matérias microscópicas - fragmentos de insetos (em 50 g)	Máx. 75
Areias ou cinzas insolúveis em ácido (%)	Máx. 1,5
Matérias microscópicas - ácaros (em 50 g)	Máx. 5
Matérias microscópicas - outras (em 50 g)	Ausência

ESPECIFICAÇÕES MICOTOXICOLÓGICAS

Aflatoxinas B1+B2+G1+G2 (µg/kg)	Máx. 5
Ocratoxina A (µg/kg)	Máx. 10
Desoxinivalenol - DON (µg/kg)	Máx. 2000
Zearalenona (µg/kg)	Máx. 400

ESPECIFICAÇÕES DE CONTAMINANTES INORGÂNICOS

Arsênio (mg/kg)	Máx. 0,2
Cádmio (mg/kg)	Máx. 0,2
Chumbo (mg/kg)	Máx. 0,2

TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção de 50 g (½ xícara)		
	Quantidade por porção	% VD (*)
Valor energético	161 kcal = 674 kJ	8
Carboidratos	32 g	11
Proteínas	5,4 g	7
Gorduras totais	1,1 g	2
Gorduras saturadas	0,0 g	0
Gorduras <i>trans</i>	0 g	**
Fibra alimentar	5,1 g	20
Sódio	0 mg	0

(*) % Valores Diários 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 energéticas.

(**) VD não estabelecido.

TONDO S.A.

Unidade Industrial 3: Rua 10 de Novembro, 264 • Bairro Cidade Alta • Bento Gonçalves/RS • CEP 95700-000 • Tel. (54) 3055.0500
Unidade Industrial 4: Rua Joaquim Tondo, 710 • Bairro Forqueta • Caxias do Sul/RS • CEP 95115-375 • Tel. (54) 3026.7500
www.orquidea.com.br

Item 56

	TONDO S.A. SISTEMA INTEGRADO DE GESTÃO FICHA TÉCNICA	FT-FP-008 Revisão: 02 Data: 30/06/16 Pág.: 2 de 2
Nome do produto: Farinha de trigo integral	Elaborado por: RT Aprovado por: Dir. Industrial	

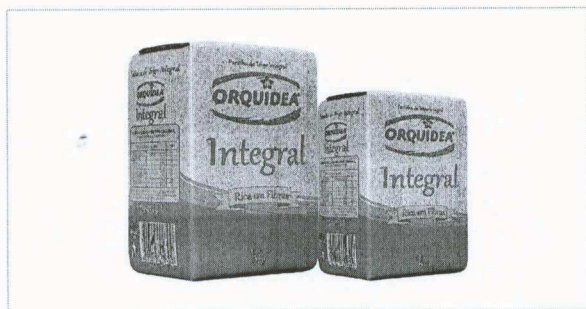
CARACTERÍSTICAS DA EMBALAGEM

Primária	Saco de papel Kraft
Secundária	Filme de PEBD

CONSERVAÇÃO E ESTOCAGEM

Conservar em local limpo, seco, fresco, arejado, isento de odores, afastado do chão. Evitar exposição ao sol e água durante o transporte, manuseio e/ou estocagem.

FOTO DE REFERÊNCIA



ESPECIFICAÇÕES GERAIS

Código Interno		Descrição do produto	Unid.	Quant.	Empilhamento Máx.	Val.	Código de Barras EAN
F3	F4						
-	6037	Farinha de trigo integral – 1 kg	Saco de papel	10	10	4 meses	Produto: 7896412802300 Caixa: 17896412802307
-	7547	Farinha de trigo integral – 5 kg	Saco de papel	5	5	4 meses	Produto: 7896412802836 Caixa: 17896412802833
6606P	-	Farinha de trigo integral	Saco de papel	1	Big Bag	4 meses	-

INFORMAÇÕES REGULAMENTADORAS

Registro / Dispensa de registro: Resolução-RDC nº 23, de 15.03.2000; Resolução-RDC nº 278, de 22.09.2005; e, Resolução-RDC nº 27, de 06.08.2010 (Rep. 10.06.2013). Regulamento técnico - farinha: Instrução Normativa nº 8, de 02.06.2005; e, Resolução-RDC nº 263, de 22.09.2005. Rotulagem: Resolução-RDC nº 259, de 20.09.2002; Resolução-RDC nº 359, de 23.12.2003; Resolução-RDC nº 360, de 23.12.2003 (Rep. 26.07.13); Resolução-RDC nº 163, de 21.08.2006; e, Resolução-RDC nº 54, de 12.11.2012.	Fortificação de farinha: Resolução-RDC nº 344, de 13.12.2002. Microbiologia: Resolução-RDC nº 12, de 02.01.2001 (item 10 a.). Microscopia: Resolução-RDC nº 14, de 28.03.2014. Micotoxinas: Resolução-RDC nº 7, de 18.02.2011 (Rep. 09.03.11); e, Resolução-RDC nº 59, de 26.12.2013.	Contaminantes inorgânicos: Decreto nº 55.871, de 26.03.1965; Portaria nº 685, de 27.08.1998 (Rep. 24.09.98); Resolução-RDC nº 42, de 29.08.2013. Alérgenos: Codex Stan 1-1985 (Codex Alimentarius); Directiva 2003/89/CE (União Europeia).
---	---	--

TONDO S.A. Unidade Industrial 3: Rua 10 de Novembro, 264 • Bairro Cidade Alta • Bento Gonçalves/RS • CEP 95700-000 • Tel. (54) 3055.0500 Unidade Industrial 4: Rua Joaquim Tondo, 710 • Bairro Forqueta • Caxias do Sul/RS • CEP 95115-375 • Tel. (54) 3026.7500 www.orquidea.com.br	
--	--

MUNICÍPIO DE CAXIAS DO SUL
SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE - SERVIÇO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA
ALVARÁ DE SAÚDE

NÚMERO 6542	PROTOCOLO 2015/15264	VENCIMENTO 17/11/2017	INSCRIÇÃO MUNICIPAL 54983	MATRÍCULA 56375
----------------	-------------------------	--------------------------	------------------------------	--------------------

RAZÃO SOCIAL

TONDO SA

ENDEREÇO

JOAQUIM TONDO, Nº 710, , BAIRRO: FORQUETA

RAMO DE ATIVIDADE

INDÚSTRIA 4

OBSERVAÇÃO

INDUSTRIALIZAÇÃO DE CEREAIS EM GERAL; INDÚSTRIA DE MOAGEM DE GRÃOS E CEREAIS;
FABRICAÇÃO DE PRODUTOS DERIVADOS DA MOAGEM DE CEREAIS (FARINHA, MISTURAS, BISCOITOS,
MASSAS E FARELO)

O Alvará deverá ficar exposto
em local visível no
estabelecimento.



Caxias do Sul, 18 de Novembro de 2016

Vigilância Sanitária

	FICHA TÉCNICA	Código: FT 084
		Revisão: 04
		Data: 24/10/2016
	MACARRÃO DE SÊMOLA INTEGRAL	Página: 1 de 3

1. Nome do Produto: Macarrão de sêmola

Tipo: Espaguete 8, Parafuso

Marca: Galo Integral

Peso líquido: 500g

2. Nº de registro no órgão competente: Dispensado de registro no M.S.

3. Identificação da Empresa Fabricante:

Pastificio Selmi S/A

Unidade Sumaré:

Rod. Virginia Viel Dall'Orto s/nº, km 1,9 – Bairro São Francisco

CEP: 13175-586 – Sumaré – SP - Brasil

Tel: (55) (19) 3873-8400

CNPJ: 46.025.722/0001- 00 - IE: 671.080.633-119

4. Componentes do produto, inclusive os nomes, tipo e código dos aditivos, caso utilizados:

Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farelo de trigo e fibra de trigo. **CONTÉM GLÚTEN.**

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 80g (1 xícara de chá)		
Quantidade por porção		% VD(*)
Valor Energético	274 kcal = 1149 kJ	14%
Carboidratos	58 g	19%
Proteínas	8,2 g	11%
Gorduras Totais	1,0 g	2%
Gorduras Saturadas	0 g	0%
Gorduras Trans	0 g	(**)
Fibra Alimentar	5,0 g	20%
Sódio	0 mg	0%

(*) % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

(**) VD não estabelecido.

5. Prazo de validade:

24 meses

Handwritten signature and date: 27/10/16

	FICHA TÉCNICA	Código: FT 084
		Revisão: 04
	MACARRÃO DE SÊMOLA INTEGRAL	Data: 24/10/2016
		Página: 2 de 3

6. Condições de armazenamento:

- Manter o produto em lugar limpo, seco e afastado do chão;
- Evitar exposição ao sol;
- Depois de aberto, fechar dobrando as bordas da embalagem ou colocar em recipiente fechado.

7. Outras informações:

• Modo de preparo:

Para cada 500g de macarrão utilizar 5 litros de água fervente e se desejar, 1 colher (sopa) de sal e 1 fio de azeite. Escorra quando estiver "al dente", isto é, firme e sirva em seguida com o molho de sua preferência.

- ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO.

8. Dados da embalagem:

• Tipo de embalagem:

Primária:

- Filme: BOPP + PP.

Secundária:

- Fardo: PE;
- Fita de identificação dos fardos: PE.

• Quantidade de produtos por fardo/caixa:

Produtos com 20 pacotes de 500g por embalagem secundária: Parafuso.

Produtos com 30 pacotes de 500g por embalagem secundária: Espaguete 8.

9. Empilhamento máximo para transporte:

Apresentação	Produto	Lastro	Altura
Massa cortada	Parafuso	5	6
Massa Longa	Espaguete 8	9	7

	FICHA TÉCNICA	Código: FT 084
		Revisão: 04
	MACARRÃO DE SÊMOLA INTEGRAL	Data: 24/10/2016
		Página: 3 de 3

10. Identificação do lote de produção

Validade + nº máquina + S ou R + horário de produção. Exemplo: 13/06/2017 6.2 S 07

11. Aprovações


Davi Almeida Nogueira
Responsável Técnico
CREA: 5060333041


Ricardo Oliveira Selmi
Diretor Presidente
CREA: 505.606/D



SIVISA Sistema de Informação em Vigilância Sanitária

SUS - Sistema Único de Saúde

VIGILÂNCIA SANITÁRIA

SUMARÉ

LICENÇA DE FUNCIONAMENTO

Nº CEVS: 355240301-109-000002-1-3

DATA DE VALIDADE: 31/03/2017

NOTA: ESTE DOCUMENTO CONTÉM 2 PÁGINA(S)

Nº PROCESSO: 199/00
Nº PROTOCOLO: 560/16
SUBGRUPO: FABRIL
AGRUPAMENTO: INDÚSTRIA DE ALIMENTOS
ATIVIDADE ECONÔMICA-CNAE: 1094-5/00 Fabricação de massas alimentícias
OBJETO LICENCIADO: ESTABELECIMENTO

Data do Protocolo: 07/03/2016

DETALHE:

RAZÃO SOCIAL: PASTIFÍCIO SELMI SA
CNPJ / CPF: 46.025.722/0001-00
LOGRADOURO: RODOVIA VIRGÍNIA VIEL DALL'ORTO
COMPLEMENTO:
BAIRRO: JD. SÃO FRANCISCO
MUNICÍPIO: SUMARÉ
CEP: 13175-586
PÁGINA DA WEB:

CNPJ ALBERGANTE:

NÚMERO: S/N

UF: SP

RESPONSÁVEL LEGAL: RICARDO OLIVEIRA SELMI
CPF: 05322828842
Nº INSCR. CONSELHO PROF:

CONSELHO REGIONAL: N/A
UF: SP

RESPONSÁVEL TÉCNICO: DAVI ALMEIDA NOGUEIRA
CPF: 12239850833
Nº INSCR. CONSELHO PROF: 5060254872

CONSELHO REGIONAL: CREA
UF: SP

RESPONSÁVEL TÉCNICO SUBSTITUTO: MAYARA TRASFERETI
CPF: 31995964875
Nº INSCR. CONSELHO PROF: 5063391414

CONSELHO REGIONAL: CREA
UF: SP

LEI MUNICIPAL N.º 3760 DE 06 DE JANEIRO DE 2003

ARTIGO 32 – O prazo de validade da Licença de Funcionamento é de 1 (um) ano a partir da data de deferimento de sua solicitação.
Parágrafo Único – A solicitação para a renovação da Licença de Funcionamento deve obedecer ao prazo de 60 (sessenta) dias antes da sua expiração.

LICENÇA DE FUNCIONAMENTO

Nº CEVS: 355240301-109-000002-1-3

DATA DE VALIDADE: 31/03/2017

ATIVIDADES AUTORIZADAS E CLASSES DE PRODUTOS - Indústria / Importadora / Exportadora / Farmácia de Manipulação

CLASSE DE PRODUTO:

ALIMENTO

ARMAZENAR

DISTRIBUIR

EMBALAR

EXPORTAR

FABRICAR

IMPORTAR

TRANSPORTAR

CATEGORIA:

MASSAS ALIMENTÍCIAS

O(A) AUTORIDADE SANITÁRIA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE SUMARÉ

CONCEDE A PRESENTE LICENÇA DE FUNCIONAMENTO, SENDO QUE SEU(S) RESPONSÁVEL(IS) ASSUME(M) CUMPRIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE E OBSERVAR AS BOAS PRÁTICAS REFERENTES ÀS ATIVIDADES E OU SERVIÇOS PRESTADOS, RESPONDENDO CIVIL E CRIMINALMENTE PELO NÃO CUMPRIMENTO DE TAIS EXIGÊNCIAS, FICANDO, INCLUSIVE, SUJEITO(S) AO CANCELAMENTO DESTES DOCUMENTOS

SUMARÉ

LOCAL

CIENTE:

ASSINATURA DO RESPONSÁVEL TÉCNICO

15/04/2016

DATA DE DEFERIMENTO

DATA DE CIÊNCIA

AUTORIDADE SANITÁRIA

Alexandre Marcelo Clemente
Coord. Vigilância Sanitária



*Oferecer qualidade,
essa é a nossa tradição.*

Cerealista Wille Ltda.
Rua Felipe Schmidt, 129 - Centro
CEP 89251-060 - Jaraguá do Sul/SC
Fone: 47 3275-3775 | 47 3275-1731
www.moinhojaragua.com.br

FICHA TÉCNICA

Produto: Polvilho azedo

Marca: Neve

Validade: 360 dias

Forma de conservação: Local seco, arejado, temperatura até 30°

Utilização: Alimento

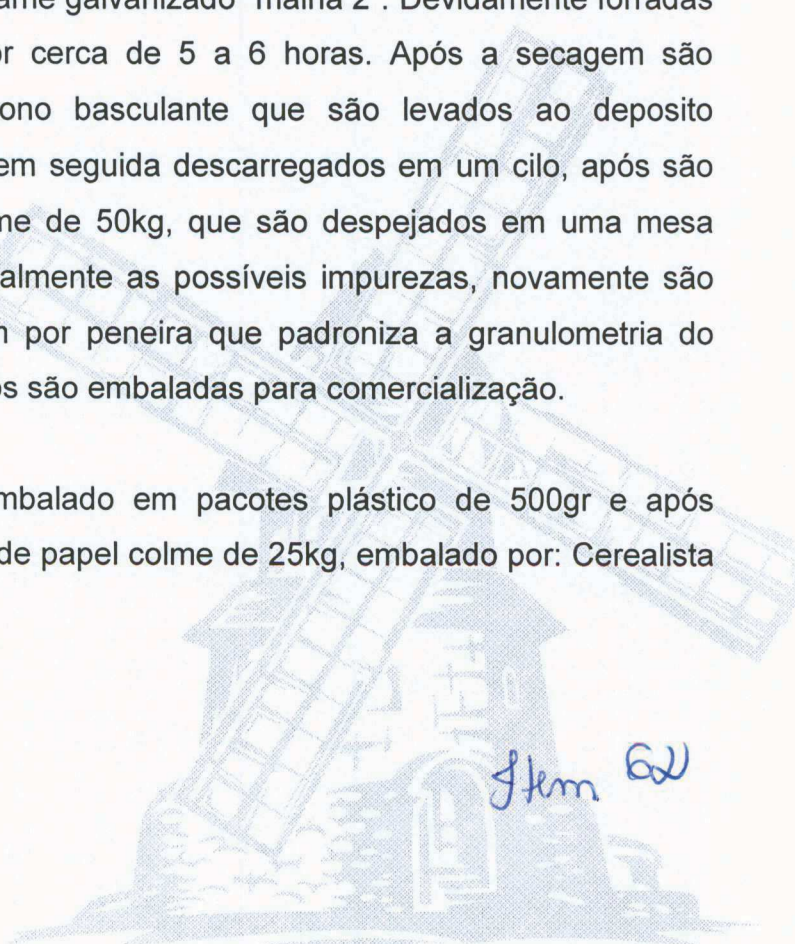
Embalagem: Pacote / fardo

Peso por unidade: 500g

Peso por fardo: 12x500g

Processo de Fabricação: Matéria Prima: fécula da mandioca in natura – Estas são depositadas em caixa de fibras de vidros com tampas, com capacidade de armazenamento de 10.000 litros cúbicos, coloca-se água ao ponto, ficando em processo de fermentação por cerca de 90 a 100 dias. Após, são retiradas por uma rosca de aço inox, abastecendo uma carreta Industrial distribuidora, que a conduz aos estaleiros construídos cerca de 80cm de altura, fabricados com madeiras de Eucaliptos tratados, com arames lisos estirados com fechamento de telas de arame galvanizado “malha 2”. Devidamente forradas com lonas plásticas, secada ao sol por cerca de 5 a 6 horas. Após a secagem são recolhidos em carrinhos de aço carbono basculante que são levados ao depósito construído em barracão de alvenaria e em seguida descarregados em um cilo, após são embalados em sacas de ráfia em volume de 50kg, que são despejados em uma mesa classificadora, onde são retiradas manualmente as possíveis impurezas, novamente são repassados por outro cilo onde passam por peneira que padroniza a granulometria do polvilho e por um detector de metais, após são embaladas para comercialização.

Tipo de Embalagem: O produto é embalado em pacotes plástico de 500gr e após enfardados com 12 pacotes e em sacos de papel colme de 25kg, embalado por: Cerealista Wille Ltda.





SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE
VIGILÂNCIA SANITÁRIA

PREFEITURA

ALVARÁ SANITÁRIO ANUAL

JARAGUÁ DO SUL

Exercício 2016	Inscrição Municipal 673	Nr. 1230
Para ☒ SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO ☐ DEMAIS SERVIÇOS		
Nome da Pessoa Física ou Jurídica CEREALISTA WILLE LTDA.		
CNPJ ou CPF 83238964000108		Início Atividade 02/01/1976
Denominação Comercial - Nome de Fantasia do Estabelecimento MOINHO JARAGUA		
Endereço - Logradouro (Rua, Avenida, Praça) 25 FELIPE SCHMIDT		Número 129
Bairro 1 CENTRO		
Edifício	Sala/Apto	Andar 0
Complemento		
CVS - Tipo de Estabelecimento, Negócio ou Atividade 1064-3/00 Fabricacao de farinha de milho e derivados, exceto oleos de milho 4632-0/03 Comercio atacadista de cereais e leguminosas beneficiados, f arinhas, amidos e feculas, com atividade de fracionamento e acondicionamento associada 4729-6/99 Comercio varejista de produtos alimenticios em geral ou espe cializado em produtos alimenticios nao especificados anterio rmente COMERCIO VAREJISTA DE CEREAIS. 4930-2/99 Transporte rodoviario de produtos alimenticios (POR VEICULO - PLACA-RENAVAN) LICENCA TRANSPORTE.		
O Estabelecimento acima está autorizado a funcionar, conforme a Lei 6.320, de 20.12.83 e seus regulamentos - Código Sanitário Estadual e Lei Complementar 97/2010 - Código Sanitário Municipal.		
Prazo de Validade 30/04/2017	Desde que satisfeitas as exigências legais.	
Autoridade de Saúde Eng. Nilceane A. Junckes Costa Assistente de Vigilância em Saúde Jaraguá do Sul, 28/04/2016		
MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO		

11051E

Item

7

752	SÃO LOURENÇO DO OESTE	ATIVO	PRODUTOS DE CARNÊS S/ALTA ME	FABRICA DE CONSERVAS	6743735000109	10/06	RIA RIO GRANDE DO SUL, CENTRO	R. GABRIEL FETTER, 963	(49) 3722-1095	PROFESSOR SANTA JEREMI	3920	WILLIAN ROSSONI	5564	PRETERITA
753	ITALIA	ATIVO	WISCON ANTONIO SCORATT	FABRICA DE CONSERVAS	61-492-6001-64	SALE	RIA RIO GRANDE DO SUL, CENTRO	R. LUIZ FETTER, 963	(49) 3353-7996	LOTE CANTO S/ALTA ME	1492	ELIANA SOARES-APRIL	4208	UNIVERS
754	AXXERE	ATIVO	ARTEF VIANEZA - PROTECTOR 800A	MATACAO PROTECTOR DE BOMBOS, S/INOS E OÑOS	881740000146	AXXERE	LIAH PERDO GUARAPETI, D. S/IN - P/TERMINO	LIAH PERDO GUARAPETI, D. S/IN - P/TERMINO	(49) 3353-7996	MARLENE PERDO	3112	RAED NUNO ROBERTOCELLI	3937	UNIVERS
756	RIO DO SUL	ATIVO	FABRICA DE CONSERVAS E ENFIADOS S/ALTA ME	FABRICA DE CONSERVAS	677960000129	SALE	EN REBRILLO AMERICA	EN REBRILLO AMERICA	(47) 7187-10123187	ELIZABETH MARCOA	1473380	ACTIVO ZAGORIAN JUNIOR	3679	--
757	AXXERE	ATIVO	ACQUA CANES LTA ME	ENTREROSTO DE CARNÊS	607660000129	PORTO SERRADA	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	(49) 3435-0954	ROSIE M. S. COGLES	1155	EDUARDO VANDUINI DITTA	3186	PRETERITA
758	BLUMENAU	ATIVO	LATICÍNIOS REBEL, COM. LTA ME	USINA DE REFINETAMENTO DE LITRE	142110000139	TIPO	8 TIPO GUTZ, 312 INDUSTRIAL, CEP: 125-000	8 TIPO GUTZ, 312 INDUSTRIAL, CEP: 125-000	(47) 3399-0103	DEBORA FLOZ	2567	RAED NUNO ROBERTOCELLI	3937	UNIVERS
759	ITALIA	ATIVO	LATICÍNIOS S/ALTA ME E CONHEC LTA ME - BPP (LAVASOLI)	FABRICA DE CARNÊS E DERIVADOS	68-364-75710001-76	SÃO JOSÉ	RECOPA SC 407 KM 105 ESTRADA RIO LIMA	RECOPA SC 407 KM 105 ESTRADA RIO LIMA	(49) 3359-0507	ALEXANDRE CORDELA VIEIRA	5983	OTAVIA CORDEON	4154	ATVA
759	DOUGADA	ATIVO	PROJETO TREZ TILAS	FABRICA DE CONSERVAS	653933000163	TREZ TILAS	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	(49) 3359-0507	OTAVIA CORDEON	5983	OTAVIA CORDEON	4154	ATVA
759	DOUGADA	ATIVO	VICTOR ESTROCONTE G/ALTA ME	FABRICA DE CONSERVAS	653933000163	TREZ TILAS	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	(49) 3359-0507	OTAVIA CORDEON	5983	OTAVIA CORDEON	4154	ATVA
759	DOUGADA	ATIVO	CONFECCIONADORA S/ALTA ME	FABRICA DE CONSERVAS	653933000163	TREZ TILAS	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	(49) 3359-0507	OTAVIA CORDEON	5983	OTAVIA CORDEON	4154	ATVA
759	DOUGADA	ATIVO	CONFECCIONADORA S/ALTA ME	FABRICA DE CONSERVAS	653933000163	TREZ TILAS	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	(49) 3359-0507	OTAVIA CORDEON	5983	OTAVIA CORDEON	4154	ATVA
759	DOUGADA	ATIVO	CONFECCIONADORA S/ALTA ME	FABRICA DE CONSERVAS	653933000163	TREZ TILAS	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	(49) 3359-0507	OTAVIA CORDEON	5983	OTAVIA CORDEON	4154	ATVA
759	DOUGADA	ATIVO	CONFECCIONADORA S/ALTA ME	FABRICA DE CONSERVAS	653933000163	TREZ TILAS	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	(49) 3359-0507	OTAVIA CORDEON	5983	OTAVIA CORDEON	4154	ATVA
759	DOUGADA	ATIVO	CONFECCIONADORA S/ALTA ME	FABRICA DE CONSERVAS	653933000163	TREZ TILAS	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	(49) 3359-0507	OTAVIA CORDEON	5983	OTAVIA CORDEON	4154	ATVA
759	DOUGADA	ATIVO	CONFECCIONADORA S/ALTA ME	FABRICA DE CONSERVAS	653933000163	TREZ TILAS	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	(49) 3359-0507	OTAVIA CORDEON	5983	OTAVIA CORDEON	4154	ATVA
759	DOUGADA	ATIVO	CONFECCIONADORA S/ALTA ME	FABRICA DE CONSERVAS	653933000163	TREZ TILAS	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	(49) 3359-0507	OTAVIA CORDEON	5983	OTAVIA CORDEON	4154	ATVA
759	DOUGADA	ATIVO	CONFECCIONADORA S/ALTA ME	FABRICA DE CONSERVAS	653933000163	TREZ TILAS	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	(49) 3359-0507	OTAVIA CORDEON	5983	OTAVIA CORDEON	4154	ATVA
759	DOUGADA	ATIVO	CONFECCIONADORA S/ALTA ME	FABRICA DE CONSERVAS	653933000163	TREZ TILAS	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	(49) 3359-0507	OTAVIA CORDEON	5983	OTAVIA CORDEON	4154	ATVA
759	DOUGADA	ATIVO	CONFECCIONADORA S/ALTA ME	FABRICA DE CONSERVAS	653933000163	TREZ TILAS	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	(49) 3359-0507	OTAVIA CORDEON	5983	OTAVIA CORDEON	4154	ATVA
759	DOUGADA	ATIVO	CONFECCIONADORA S/ALTA ME	FABRICA DE CONSERVAS	653933000163	TREZ TILAS	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	(49) 3359-0507	OTAVIA CORDEON	5983	OTAVIA CORDEON	4154	ATVA
759	DOUGADA	ATIVO	CONFECCIONADORA S/ALTA ME	FABRICA DE CONSERVAS	653933000163	TREZ TILAS	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	(49) 3359-0507	OTAVIA CORDEON	5983	OTAVIA CORDEON	4154	ATVA
759	DOUGADA	ATIVO	CONFECCIONADORA S/ALTA ME	FABRICA DE CONSERVAS	653933000163	TREZ TILAS	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	(49) 3359-0507	OTAVIA CORDEON	5983	OTAVIA CORDEON	4154	ATVA
759	DOUGADA	ATIVO	CONFECCIONADORA S/ALTA ME	FABRICA DE CONSERVAS	653933000163	TREZ TILAS	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	(49) 3359-0507	OTAVIA CORDEON	5983	OTAVIA CORDEON	4154	ATVA
759	DOUGADA	ATIVO	CONFECCIONADORA S/ALTA ME	FABRICA DE CONSERVAS	653933000163	TREZ TILAS	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	(49) 3359-0507	OTAVIA CORDEON	5983	OTAVIA CORDEON	4154	ATVA
759	DOUGADA	ATIVO	CONFECCIONADORA S/ALTA ME	FABRICA DE CONSERVAS	653933000163	TREZ TILAS	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	(49) 3359-0507	OTAVIA CORDEON	5983	OTAVIA CORDEON	4154	ATVA
759	DOUGADA	ATIVO	CONFECCIONADORA S/ALTA ME	FABRICA DE CONSERVAS	653933000163	TREZ TILAS	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	(49) 3359-0507	OTAVIA CORDEON	5983	OTAVIA CORDEON	4154	ATVA
759	DOUGADA	ATIVO	CONFECCIONADORA S/ALTA ME	FABRICA DE CONSERVAS	653933000163	TREZ TILAS	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	(49) 3359-0507	OTAVIA CORDEON	5983	OTAVIA CORDEON	4154	ATVA
759	DOUGADA	ATIVO	CONFECCIONADORA S/ALTA ME	FABRICA DE CONSERVAS	653933000163	TREZ TILAS	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	(49) 3359-0507	OTAVIA CORDEON	5983	OTAVIA CORDEON	4154	ATVA
759	DOUGADA	ATIVO	CONFECCIONADORA S/ALTA ME	FABRICA DE CONSERVAS	653933000163	TREZ TILAS	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	(49) 3359-0507	OTAVIA CORDEON	5983	OTAVIA CORDEON	4154	ATVA
759	DOUGADA	ATIVO	CONFECCIONADORA S/ALTA ME	FABRICA DE CONSERVAS	653933000163	TREZ TILAS	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	(49) 3359-0507	OTAVIA CORDEON	5983	OTAVIA CORDEON	4154	ATVA
759	DOUGADA	ATIVO	CONFECCIONADORA S/ALTA ME	FABRICA DE CONSERVAS	653933000163	TREZ TILAS	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	(49) 3359-0507	OTAVIA CORDEON	5983	OTAVIA CORDEON	4154	ATVA
759	DOUGADA	ATIVO	CONFECCIONADORA S/ALTA ME	FABRICA DE CONSERVAS	653933000163	TREZ TILAS	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	(49) 3359-0507	OTAVIA CORDEON	5983	OTAVIA CORDEON	4154	ATVA
759	DOUGADA	ATIVO	CONFECCIONADORA S/ALTA ME	FABRICA DE CONSERVAS	653933000163	TREZ TILAS	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	(49) 3359-0507	OTAVIA CORDEON	5983	OTAVIA CORDEON	4154	ATVA
759	DOUGADA	ATIVO	CONFECCIONADORA S/ALTA ME	FABRICA DE CONSERVAS	653933000163	TREZ TILAS	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	(49) 3359-0507	OTAVIA CORDEON	5983	OTAVIA CORDEON	4154	ATVA
759	DOUGADA	ATIVO	CONFECCIONADORA S/ALTA ME	FABRICA DE CONSERVAS	653933000163	TREZ TILAS	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	(49) 3359-0507	OTAVIA CORDEON	5983	OTAVIA CORDEON	4154	ATVA
759	DOUGADA	ATIVO	CONFECCIONADORA S/ALTA ME	FABRICA DE CONSERVAS	653933000163	TREZ TILAS	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	(49) 3359-0507	OTAVIA CORDEON	5983	OTAVIA CORDEON	4154	ATVA
759	DOUGADA	ATIVO	CONFECCIONADORA S/ALTA ME	FABRICA DE CONSERVAS	653933000163	TREZ TILAS	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	(49) 3359-0507	OTAVIA CORDEON	5983	OTAVIA CORDEON	4154	ATVA
759	DOUGADA	ATIVO	CONFECCIONADORA S/ALTA ME	FABRICA DE CONSERVAS	653933000163	TREZ TILAS	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	(49) 3359-0507	OTAVIA CORDEON	5983	OTAVIA CORDEON	4154	ATVA
759	DOUGADA	ATIVO	CONFECCIONADORA S/ALTA ME	FABRICA DE CONSERVAS	653933000163	TREZ TILAS	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	(49) 3359-0507	OTAVIA CORDEON	5983	OTAVIA CORDEON	4154	ATVA
759	DOUGADA	ATIVO	CONFECCIONADORA S/ALTA ME	FABRICA DE CONSERVAS	653933000163	TREZ TILAS	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	(49) 3359-0507	OTAVIA CORDEON	5983	OTAVIA CORDEON	4154	ATVA
759	DOUGADA	ATIVO	CONFECCIONADORA S/ALTA ME	FABRICA DE CONSERVAS	653933000163	TREZ TILAS	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	(49) 3359-0507	OTAVIA CORDEON	5983	OTAVIA CORDEON	4154	ATVA
759	DOUGADA	ATIVO	CONFECCIONADORA S/ALTA ME	FABRICA DE CONSERVAS	653933000163	TREZ TILAS	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	(49) 3359-0507	OTAVIA CORDEON	5983	OTAVIA CORDEON	4154	ATVA
759	DOUGADA	ATIVO	CONFECCIONADORA S/ALTA ME	FABRICA DE CONSERVAS	653933000163	TREZ TILAS	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	(49) 3359-0507	OTAVIA CORDEON	5983	OTAVIA CORDEON	4154	ATVA
759	DOUGADA	ATIVO	CONFECCIONADORA S/ALTA ME	FABRICA DE CONSERVAS	653933000163	TREZ TILAS	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	(49) 3359-0507	OTAVIA CORDEON	5983	OTAVIA CORDEON	4154	ATVA
759	DOUGADA	ATIVO	CONFECCIONADORA S/ALTA ME	FABRICA DE CONSERVAS	653933000163	TREZ TILAS	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	(49) 3359-0507	OTAVIA CORDEON	5983	OTAVIA CORDEON	4154	ATVA
759	DOUGADA	ATIVO	CONFECCIONADORA S/ALTA ME	FABRICA DE CONSERVAS	653933000163	TREZ TILAS	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	(49) 3359-0507	OTAVIA CORDEON	5983	OTAVIA CORDEON	4154	ATVA
759	DOUGADA	ATIVO	CONFECCIONADORA S/ALTA ME	FABRICA DE CONSERVAS	653933000163	TREZ TILAS	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	(49) 3359-0507	OTAVIA CORDEON	5983	OTAVIA CORDEON	4154	ATVA
759	DOUGADA	ATIVO	CONFECCIONADORA S/ALTA ME	FABRICA DE CONSERVAS	653933000163	TREZ TILAS	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	(49) 3359-0507	OTAVIA CORDEON	5983	OTAVIA CORDEON	4154	ATVA
759	DOUGADA	ATIVO	CONFECCIONADORA S/ALTA ME	FABRICA DE CONSERVAS	653933000163	TREZ TILAS	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	(49) 3359-0507	OTAVIA CORDEON	5983	OTAVIA CORDEON	4154	ATVA
759	DOUGADA	ATIVO	CONFECCIONADORA S/ALTA ME	FABRICA DE CONSERVAS	653933000163	TREZ TILAS	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	(49) 3359-0507	OTAVIA CORDEON	5983	OTAVIA CORDEON	4154	ATVA
759	DOUGADA	ATIVO	CONFECCIONADORA S/ALTA ME	FABRICA DE CONSERVAS	653933000163	TREZ TILAS	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	(49) 3359-0507	OTAVIA CORDEON	5983	OTAVIA CORDEON	4154	ATVA
759	DOUGADA	ATIVO	CONFECCIONADORA S/ALTA ME	FABRICA DE CONSERVAS	653933000163	TREZ TILAS	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	(49) 3359-0507	OTAVIA CORDEON	5983	OTAVIA CORDEON	4154	ATVA
759	DOUGADA	ATIVO	CONFECCIONADORA S/ALTA ME	FABRICA DE CONSERVAS	653933000163	TREZ TILAS	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	(49) 3359-0507	OTAVIA CORDEON	5983	OTAVIA CORDEON	4154	ATVA
759	DOUGADA	ATIVO	CONFECCIONADORA S/ALTA ME	FABRICA DE CONSERVAS	653933000163	TREZ TILAS	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	(49) 3359-0507	OTAVIA CORDEON	5983	OTAVIA CORDEON	4154	ATVA
759	DOUGADA	ATIVO	CONFECCIONADORA S/ALTA ME	FABRICA DE CONSERVAS	653933000163	TREZ TILAS	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	(49) 3359-0507	OTAVIA CORDEON	5983	OTAVIA CORDEON	4154	ATVA
759	DOUGADA	ATIVO	CONFECCIONADORA S/ALTA ME	FABRICA DE CONSERVAS	653933000163	TREZ TILAS	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	(49) 3359-0507	OTAVIA CORDEON	5983	OTAVIA CORDEON	4154	ATVA
759	DOUGADA	ATIVO	CONFECCIONADORA S/ALTA ME	FABRICA DE CONSERVAS	653933000163	TREZ TILAS	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	(49) 3359-0507	OTAVIA CORDEON	5983	OTAVIA CORDEON	4154	ATVA
759	DOUGADA	ATIVO	CONFECCIONADORA S/ALTA ME	FABRICA DE CONSERVAS	653933000163	TREZ TILAS	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	(49) 3359-0507	OTAVIA CORDEON	5983	OTAVIA CORDEON	4154	ATVA
759	DOUGADA	ATIVO	CONFECCIONADORA S/ALTA ME	FABRICA DE CONSERVAS	653933000163	TREZ TILAS	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	(49) 3359-0507	OTAVIA CORDEON	5983	OTAVIA CORDEON	4154	ATVA
759	DOUGADA	ATIVO	CONFECCIONADORA S/ALTA ME	FABRICA DE CONSERVAS	653933000163	TREZ TILAS	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	(49) 3359-0507	OTAVIA CORDEON	5983	OTAVIA CORDEON	4154	ATVA
759	DOUGADA	ATIVO	CONFECCIONADORA S/ALTA ME	FABRICA DE CONSERVAS	653933000163	TREZ TILAS	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	(49) 3359-0507	OTAVIA CORDEON	5983	OTAVIA CORDEON	4154	ATVA
759	DOUGADA	ATIVO	CONFECCIONADORA S/ALTA ME	FABRICA DE CONSERVAS	653933000163	TREZ TILAS	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	(49) 3359-0507	OTAVIA CORDEON	5983	OTAVIA CORDEON	4154	ATVA
759	DOUGADA	ATIVO	CONFECCIONADORA S/ALTA ME	FABRICA DE CONSERVAS	653933000163	TREZ TILAS	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	(49) 3359-0507	OTAVIA CORDEON	5983	OTAVIA CORDEON	4154	ATVA
759	DOUGADA	ATIVO	CONFECCIONADORA S/ALTA ME	FABRICA DE CONSERVAS	653933000163	TREZ TILAS	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	(49) 3359-0507	OTAVIA CORDEON	5983	OTAVIA CORDEON	4154	ATVA
759	DOUGADA	ATIVO	CONFECCIONADORA S/ALTA ME	FABRICA DE CONSERVAS	653933000163	TREZ TILAS	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	RIO DO SUL, BR. 381, KM. 407	(49) 3359-0507	OTAVIA CORDEON	5983	OTAVIA CORDEON		



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E POLITICA RURAL
COMPANHIA INTEGRADA DE DESENVOLVIMENTO AGRICOLA DE SANTA CATARINA
DIRETORIA TÉCNICA

REGISTRO E MEMORIAIS DESCRITIVOS DE PROCESSOS DE FABRICAÇÃO, DE COMPOSIÇÃO E DE ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

SR. DIRETOR

A FIRMA ABAIXO QUALIFICADA, ATRAVÉS DO SEU REPRESENTANTE LEGAL E DO SEU RESPONSÁVEL TÉCNICO, REQUER SEJA PROVIDENCIADO NA SAR/CIDASC/GEINP-SC, O ATENDIMENTO DA SOLICITAÇÃO ESPECIFICADA NESTE DOCUMENTO, COMPROMETENDO-SE A CUMPRIR A LEGISLAÇÃO EM VIGOR QUE TRATA DO ASSUNTO, ATESTANDO A VERACIDADE DE TODAS AS INFORMAÇÕES PRESTADAS E A COMPATIBILIDADE ENTRE AS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS DO SEU ESTABELECIMENTO INDUSTRIAL ABAIXO DISCRIMINADO E A PROPOSTA AQUI APRESENTADA.

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

S.T.E. DO ESTABELECIMENTO <u>810</u>	N.º SEQUENCIAL DO RÓTULO <u>001</u>	DATA DE ENTRADA NA ADR/...../.....	DATA DE ENTRADA NA GEINP / CENTRAL/...../.....
---	--	---	---

RAZÃO SOCIAL

INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE PESCADOS DONA BELA LTDA.

C.N.P.J.: 81.794.620/0001-41	INSCRIÇÃO PROD.RURAL: ..	INSCRIÇÃO ESTADUAL: 251.976.122	CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO: ENTREPOSTO DE PESCADO
---------------------------------	-----------------------------	------------------------------------	--

ENDEREÇO

RUA ARNO BECKER, 780

BAIRRO: PRAIA DE SÃO MIGUEL	CEP: 88385000	MUNICÍPIO: PENHA	UF SC
--------------------------------	------------------	---------------------	----------

FONE: 47-3342 7029	FAX: 47-3342 7029	E-MAIL donabela@melim.com.br
--------------------	-------------------	------------------------------

NATUREZA DA SOLICITAÇÃO

- ☐ ALTERAÇÃO DE PROCESSO DE FABRICAÇÃO E/OU COMPOSIÇÃO DO PRODUTO
☐ ALTERAÇÃO DE CROQUIS DO RÓTULO
☒ REGISTRO

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

NOME: FILÉ DE PEIXE CONGELADO (SEM PELE E COM PELE)	MARCA: DONA BELLA
--	----------------------

CARACTERÍSTICA DO RÓTULO* / DA EMBALAGEM**

☒ IMPRESSO*	☐ GRAVADO EM RELEVO*	☐ LITOGRAFADO*
☒ ETIQUETA*	☐ GRAVADO A QUENTE*	☐ NATURAL**
☐ LATA**	☐ PAPEL**	☒ PLÁSTICO** ☐ PVIDRO**

QUANTIDADE

QUANTIDADE DE PRODUTO ACONDICIONADO: 400, 500, 800, 900 / 1	UNIDADE DE MEDIDA: Gramas / kg
DATA DE FABRICAÇÃO OU EMBALAGEM: Etiqueta auto-adesiva impressa em computador com tinta indelével (DIA/MÊS/ANO)	LOCAL E FORMA DE INDICAÇÃO: Parte frontal, local específico

COMPOSIÇÃO

INGREDIENTES / ADITIVOS	KG OU L	%
Tripolifosfato de Sódio como estabilizante		0.5
SUB - TOTAL		

- 01 -

(03 VIAS ORIGINAIS)

Rodovia Admar Gonzaga, 1588 - Itacorubi - 88034-001 - FLORIANÓPOLIS - SC - Caixa Postal 256
Fone (048)239-6547 - Fax (048)239-6661 - www.cidasc.sc.gov.br
e-mail: geinp@cidasc.sc.gov.br



COMPOSIÇÃO

MATÉRIA PRIMA	KG OU L	%
Peixe fresco: a matéria-prima compreende as espécies de captura extrativa, como o linguado, corvina, sardinha, cavalinha, pescada, pescadinha, cação, castanha, peixe-espada ou espécies de cativeiro como a tilápia, carpa, etc. Chegam à indústria através de caminhões isotérmicos, em caixas plásticas com gelo. A empresa poderá também receber peixes congelados para futuro postejamento, procedentes de indústrias e/ou barcos frigoríficos inspecionados por este órgão, ficando estes armazenados em um ponto específico da câmara de estocagem, sobre um palete em pvc e devidamente identificada, como é o caso de meca e cação, entre outros.	1	100
SUB - TOTAL		
TOTAL	1	100

PROCESSO DE FABRICAÇÃO/SISTEMA DE ABATE / DE CORTES ESPECIAIS / BENEFICIAMENTO

DESCRIÇÃO: A matéria-prima in natura chega à indústria através de caminhões isotérmicos, em caixas plásticas com gelo, sendo então conduzida a área de recepção. Se a matéria-prima tem origem em um estabelecimento que recebe inspeção federal ou estadual, então seguirá direto para o salão ou para a câmara de espera. Do contrário, a matéria-prima passa por sistema de lavagem dotado de bicos ejetores em seu cilindro de lavagem, em aço inoxidável e utilizando água clorada a 5 ppm de cloro residual livre, sendo inspecionado e seguindo para o salão de manipulação para processamento ou para a câmara de espera no aguardo do mesmo.

Os peixes poderão ser congelados para futuro reprocessamento em função de sua sazonalidade e/ou picos de captura. O peixe poderá ser congelado inteiro ou eviscerado e o congelamento se dará na forma de blocos interfolhados. Ambos os procedimentos, corte e congelamento, estão detalhados abaixo neste mesmo processo. A matéria-prima inteira ou semi-elaborada será embalada em sacos plásticos sanfonados, devidamente identificados por etiquetas com a espécie, data de congelamento, validade e lote. No momento de seu reprocesso o descongelamento será em tinas plásticas, com água corrente, no salão de manipulação, ao lado das mesas de corte. A matéria-prima, fresca ou descongelada, segue em caixas plásticas higienizadas, misturada ao gelo, para a mesa semi-automática em aço inoxidável, onde o fileteamento e a possível retirada da pele são realizados manualmente sob pontos de água corrente com 5 ppm de cloro residual. Todas as operações são realizadas por funcionários devidamente uniformizados conforme normas do Serviço de Inspeção Estadual, utilizando facas de aço inox com cabos plásticos. A remoção dos resíduos líquidos e sólidos para fora da área de manipulação dá-se pela esteira inferior da mesa semi-automática que os conduzem até a área externa do salão de manipulação, onde são separados em um determinado ponto, sendo os resíduos líquidos dirigidos a FTE e os resíduos sólidos são dispostos em caixas plásticas específicas para este uso, às caixas são removidas manualmente para uma sala de armazenamento de resíduos, no final de cada jornada de trabalho e/ou quando necessário, estes são recolhidos por um veículo coletor revestido de fibra de vidro e conduzidos a uma indústria processadora de resíduos.

Os filés de peixe seguem diretamente para mesas planas em aço inoxidável, onde são dispostos individualmente em caixas de grade plásticas, interfolhados com filme plástico. As caixas de grade são empilhadas, ficando uma caixa vazia como a primeira da pilha e, então são levadas ao túnel de congelamento estático a uma temperatura em torno de -30°C e lá permanecem por um período de 10-12 horas ou até que o produto alcance uma temperatura interna de -18°C. Após o congelamento o produto em sua forma de apresentação inteira ou eviscerado ou espalmado é retirado das caixas de grade, sendo o peixe eviscerado muitas vezes destinado ao postejamento, que é realizado em serra-fita, com superfície e serra em aço inoxidável. Em seguida os produtos serão pesados e congelados em água gelada a 0°C, clorada e com fosfatos de sódio (alimentício) pelo período médio de 10 segundos, tal operação dá-se pela submersão de caixas de grade no interior de tinas com água, passando a túnel seguinte para o congelamento e fixação desta camada incorporada ao produto. Este aditivo deixa a camada de gelo mais firme evitando que fique quebradiço e opaco, deste modo ele não atua a nível muscular visto que o produto já se encontra congelado.

MÉTODO DE CONTROLE DE QUALIDADE E CONSERVAÇÃO, REALIZADO PELO ESTABELECIMENTO

DESCRIÇÃO:

O Serviço de Controle de Qualidade da Indústria, coletará amostras para as seguintes:

EXAME SENSORIAL: Durante os trabalhos desenvolvidos na cadeia contínua de processamento do pescado, coletam-se amostras aleatórias para detectar o odor, aspecto, coloração, consistência, textura, prova de cocção e temperatura.

EXAME DA ÁGUA DE ABASTECIMENTO: A cloração da água de abastecimento a 5 ppm é comprovada a cada 2 horas, sendo utilizada para o processamento, além da limpeza e desinfecção de equipamentos, salas de processamento e embalagem e recepção.

SISTEMA DE EMBALAGEM / ENVASAMENTO

DESCRIÇÃO:

O Filé de Peixe Congelado em uma de suas formas de apresentação é acondicionado manualmente em sacos plásticos, pesados em balança eletrônica, em pesos de 400 g, 500 g, 800 g, 900 g e 1 kg. Os sacos são fechados com termoseladora elétrica e colocados em caixas de papelão tipo master, devidamente identificadas e fechadas com cinta de arquear plástica em cintadeira elétrica. A espécie, modo de apresentação, data de fabricação, validade, peso líquido, lote e código de barras são impressas em etiquetas auto-adesivas no computador. As informações fixas como dados do produtor, marca, nome do produto, especificação de origem (Indústria Brasileira), forma de conservação, informação nutricional, sinete do SIE e registro neste órgão são impressas no próprio saco.



ARMAZENAMENTO / ESTOCAGEM

Após fechadas e devidamente identificadas, as caixas de papelão com o produto são levadas por carrinhos da sala de embalagem para uma das câmaras de estocagem e ali depositados sobre estrados plásticos e mantidos sob temperatura entre -18° C e -25° C, aguardando expedição.

MEIO DE TRANSPORTE DO PRODUTO PARA O MERCADO CONSUMIDOR

A expedição do produto dar-se-á de forma refrigerada a -18°C em caminhões frigoríficos, devidamente higienizados e inspecionados, seguindo para o mercado consumidor.

AUTENTICAÇÃO

DATA:	CARIMBO/ASS. DO REPRESENT. LEGAL DO ESTAB.	CARIMBO/ASS. DO RESPONSÁVEL TÉCNICO
	 Janaina J. Rosa	
DATA:	ASSINATURA E CARIMBO DO RESPONSÁVEL REGIONAL PELO S.I.E.	ASSINATURA E CARIMBO DO RESPONSÁVEL PELO S.I.E.
	 DRA. REGINA CUCHIER DOIN CRMV-SC 0849/F	 DRA. REGINA CUCHIER DOIN CRMV-SC 0849/F

PARECER TÉCNICO GEINP

Med. Vet. Elviri de Oliveira Filho
CRMV/SC 0774 - Matrícula 1201-7
Serviço de Inspeção Estadual - SIE

ANEXO: MODELO DO RÓTULO DO PRODUTO COM INDICAÇÃO DE CORES. (03 VIAS, ORIGINAIS)

- 03 -

01/06/2004

PESCADOS Dona Bella

FILE DE PEIXE CONGELADO



Mantenha Congelado até -18°C
Indústria Brasileira



FILE DE PEIXE CONGELADO



REGISTRO NA SANITIZACAO/INSPISC
#08

Produzido por:
INDUSTRIA E COMERCIO DE PESCADOS
DONA BELA LTDA.
ENTREPOSTO DE PESCADO
Estrada Geral nº 790
Praia de São Miguel - Pôrto - SC
Fone/Fax: 47 3342-7029
CNPJ nº 81.754.520/0001-41
Indústria Brasileira

Mantenha Congelado até -18°C

Conservação

- Fritar (-18°C): 12 meses.
- Congelador (-18 a -20°C): 5 dias.
- Se o produto for descongelado, suspender os repetidos. Não congelar novamente.
- O produto conserva a sua característica original ao ser descongelado dentro do prazo de validade a -18°C, sob as condições de conservação.

Descongelamento

- Rápido
- Fritar o produto do embalagem e descongelar em água corrente por alguns minutos.
- Natural
- Deixar o produto do produto no congelador a noite e na manhã seguinte descongelar naturalmente 12 horas.

Informação Nutricional

Porção de 50g	ENERGIA	CARBO	LIPÍDIOS	PROTEÍNAS	FIBRA	ÁGUA
File de Peixe	100 kcal	10g	10g	10g	10g	10g
File de Peixe	100 kcal	10g	10g	10g	10g	10g
File de Peixe	100 kcal	10g	10g	10g	10g	10g
File de Peixe	100 kcal	10g	10g	10g	10g	10g
File de Peixe	100 kcal	10g	10g	10g	10g	10g
File de Peixe	100 kcal	10g	10g	10g	10g	10g
File de Peixe	100 kcal	10g	10g	10g	10g	10g
File de Peixe	100 kcal	10g	10g	10g	10g	10g
File de Peixe	100 kcal	10g	10g	10g	10g	10g
File de Peixe	100 kcal	10g	10g	10g	10g	10g

100% de proteína, 0% de gordura, 0% de açúcar, 0% de sódio, 0% de gordura trans, 0% de colesterol, 0% de fibra, 0% de cálcio, 0% de ferro, 0% de zinco, 0% de cobre, 0% de manganês, 0% de selênio, 0% de iodo, 0% de vitamina A, 0% de vitamina B1, 0% de vitamina B2, 0% de vitamina B3, 0% de vitamina B5, 0% de vitamina B6, 0% de vitamina B7, 0% de vitamina B9, 0% de vitamina B12, 0% de vitamina C, 0% de vitamina E, 0% de vitamina K, 0% de vitamina P, 0% de vitamina Q, 0% de vitamina R, 0% de vitamina S, 0% de vitamina T, 0% de vitamina U, 0% de vitamina V, 0% de vitamina W, 0% de vitamina X, 0% de vitamina Y, 0% de vitamina Z.

*Não contém Glúten