

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: 60
PRODUTO: Rosquinha de Polvilho	MARCA:	
FORNECEDOR: Panificadora e Mercearia Helena LTDA - EPP		
FABRICANTE: Panificadora e Mercearia Helena LTDA - EPP		
QUANTIDADE (KG/L): 200g	Qtde Amostra: 04kg	DATA: 28/03/2017

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		

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: Serranda Jüngersen . 28862

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: 115
PRODUTO: Bolo Tipo Cuca Com Farofa - Sabor Abacaxi	MARCA: Helena	
FORNECEDOR: Panificadora e Merceria Helena LTDA - EPP		
FABRICANTE: Panificadora e Merceria Helena LTDA - EPP		
QUANTIDADE (KG/L): 100g	Qtde Amostra: 04 unidades	DATA: 28/03/2017

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		

Handwritten signature

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: Suranda Ffingersen . 28862

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: 118
PRODUTO: Bolo Tipo Nega Maluca	MARCA: Helena	
FORNECEDOR: Panificadora e Merceria Helena LTDA - EPP		
FABRICANTE: Panificadora e Merceria Helena LTDA - EPP		
QUANTIDADE (KG/L): 100g	Qtde Amostra: 04 unidades	DATA: 28/03/2017

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 Flügensin - 28862

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: 120
PRODUTO: Pão Francês	MARCA: Helena	
FORNECEDOR: Panificadora e Merceria Helena LTDA - EPP		
FABRICANTE: Panificadora e Merceria Helena LTDA - EPP		
QUANTIDADE (KG/L): 50g	Qtde Amostra: 04kg	DATA: 28/03/2017

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		

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: Teranda Fingensen . 28862

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: 121
PRODUTO: Pão Francês Integral	MARCA: Helena	
FORNECEDOR: Panificadora e Mercearia Helena LTDA - EPP		
FABRICANTE: Panificadora e Mercearia Helena LTDA - EPP		
QUANTIDADE (KG/L): 50g	Qtde Amostra: 04kg	DATA: 28/03/2017

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		

88

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: Serranda Spingensw . 28862

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: 122
PRODUTO: Pão Massinha Doce Com Farofa E Semente De Linhaça (CHINEQUE)	MARCA: Helena	
FORNECEDOR: Panificadora e Mercearia Helena LTDA - EPP		
FABRICANTE: Panificadora e Mercearia Helena LTDA - EPP		
QUANTIDADE (KG/L): 70g	Qtde Amostra: 04kg	DATA: 28/03/2017

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		

JS

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

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: 123
PRODUTO: Pão de Forma Fatiado	MARCA: Helena	
FORNECEDOR: Panificadora e Merceria Helena LTDA - EPP		
FABRICANTE: Panificadora e Merceria Helena LTDA - EPP		
QUANTIDADE (KG/L): 500g	Qtde Amostra: 04kg	DATA: 28/03/2017

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 Fingerson* . 28862

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: 124
PRODUTO: Pão para Hot Dog	MARCA: Helena	
FORNECEDOR: Panificadora e Mercearia Helena LTDA - EPP		
FABRICANTE: Panificadora e Mercearia Helena LTDA - EPP		
QUANTIDADE (KG/L): 70g	Qtde Amostra: 04kg	DATA: 28/03/2017

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		

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

Aprovado

Não aprovado

Observações:

Assinatura Responsável Técnico: Luizmaria Afregomen . 28862

RECIBO DE ENTREGA DE AMOSTRAS

À
PREFEITURA MUNICIPAL DE JOINVILLE - SC
Secretaria de Assistência Social de Joinville

Referente: PREGÃO Nº 008/2017

PANIFICADORA E MERCEARIA HELENA LTDA. – EPP. pessoa jurídica de direito privado devidamente inscrita no CNPJ/MF sob o n.º 85.168.045/0001-22, com sede na Rua Monsenhor Gercino, n.º 4328, sala 01, Bairro Jarivatuba, Joinville – SC – CEP 89.230-290, por meio do presente, vem perante este órgão público **realizar a entrega das amostras, quantidade e descritivo abaixo indicado:**

SALGADOS		
Item	Especificação	Qtde.
60	Rosquinha de Polvilho <i>embalagem com 200g</i>	04 Kg
115	Bolo tipo Cuca com Farofa - Sabor Abacaxi	04 UN
118	Bolo Tipo Nega Maluca	04 UN
120	Pão Francês	04 Kg
121	Pão Francês Integral	04 Kg
122	Pão Massinha Doce com farofa e Semente de linhaça (chineque)	04 Kg
123	Pão de forma Fatiado	04 Kg
124	Pão para Hot Dog	04 Kg

Joinville – SC, 27 de março de 2017.

PANIFICADORA E MERCEARIA HELENA LTDA. – EPP.

RECEBIDO:

27.03.17
11:20

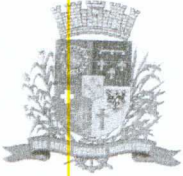
Rosângela Betencourt
Agente Administrativo
Matrícula: 22150

85 168 045/0001-22

PANIFICADORA E MERCEARIA
HELENA LTDA. - EPP

RUA MONSENHOR GERCINO, 4.328
ITAUM - CEP 89230-290

JOINVILLE - SANTA CATARINA



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



ALVARÁ SANITÁRIO

Nº 308

REVALIDAÇÃO

NOME DA PESSOA FÍSICA OU JURÍDICA PANIFICADORA E MERCEARIA HELENA LTDA ME		NOME FANTASIA PANIFICADORA E MERCEARIA HELENA LTDA -EPP	
CNPJ OU CPF 85.168.045/0001-22	ENDEREÇO (RUA, AVENIDA, PRAÇA) MONSENHOR GERCINO	NÚMERO 4328	COMPLEMENTO
BAIRRO Itaum		MUNICÍPIO Joinville	
CONCEDIDO POR SERVIÇO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E AMBIENTAL		PRAZO DE VALIDADE 10/2017	DATA DE ENTRADA 01/10/1991
RESPONSÁVEL ALEXANDRE LUIZ ALVES CPF: 003.454.349-00			
LICENÇA SANITÁRIA PARA ATIVIDADE DE INDÚSTRIA DE ALIMENTOS - PANIFICAÇÃO - C/ DISTRIBUIÇÃO PANIFICADORA MERCEARIA (ÚNICA ATIVIDADE)			
Certifico atos administrativos deste alvará.		Parecer do fiscal sanitário responsável pela inspeção: Considerando as condições técnico operacionais e atendimento à legislação sanitária vigente, defiro a concessão de alvará sanitário para a atividade requerida.	
 EDILAINE PACHECO PASQUALI MATRÍCULA: 38929 COORDENAÇÃO DO SERVIÇO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E AMBIENTAL		 PREFEITURA DE JOINVILLE SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE Serviço de Vigilância Sanitária e Ambiental SERGIO GRACIANO Fiscal Sanitário - Matr. nº 19.215	

EXPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA AO PÚBLICO

impresso em 31/10/2016

AUTENTICAÇÃO

Confere com o original apresentado, dou fé
 Joinville, 23 de Março de 2017
 Em testº _____ da Verdade.

() Rodrigo Liberato Fernandes () Juliano Silveira () Stella Müller
 () Eduarda Zanetta de Souza () Pamela Suelen da Veiga Testoni
 () Thiago Boppre dos S. Zanetta () Gabriela Soares Alves Farias
 () Thayana K. A Schmöller () Luis Felipe Bassani Vicentim
 Selo digital Fiscalização tipo: NORMAL - EQM10866-A6D3
 Confira os dados do ato em: www.tjsc.jus.br/selo
 AAC - Emol: 3,30 + ISS: 0,09 + Selo(s): 1,86 = 5,24

Qualquer emenda ou rasura será considerada indicio de adulteração ou tentativa de fraude.

3º Ofício de Notas e 2º de Protestos

William Garcia de Souza
 Tabelião
 Rua Dona Francisca, 444 - Centro - Joinville/SC
 CEP 89.201-150 - Fone/Fax: (07) 3422-7975
 tabeliawilliam@tjsc.com.br

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Produto:	ROSQUINHA DE POLVILHO
Marca:	HELENA
Registro do produto no MS:	Dispensado - Resolução ANVS/MS nº 23/00 e Resolução RDC nº 278/05
Fabricante:	PANIFICADORA E MERCEARIA HELENA LTDA.
Endereço:	Rua Monsenhor Gercino, nº 4328 -Sala 01-Jarivatuba-Joinville-Santa Catarina-Brasil.

1. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Produto crocante, de fácil mastigação, composto por polvilho azedo, ovos, açúcar refinado, óleo vegetal de girassol, sal. Não contém gluten, não contém lactose.

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

2.1 - Aspecto

Produto crocante de fácil mastigação, preparado com polvilho, ovos, açúcar e sal.

2.2 - Cor

O produto possui coloração característica.

2.3 - Odor

O produto possui odor característico.

2.4 - Sabor

O produto possui sabor característico.

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

3.1 - Umidade Máxima 26%

3.2 - Características Nutricionais:

	PORÇÃO DE 30 g(12 unidades):	% VD (*)
VALOR CALÓRICO	137 kcal	7
CARBOIDRATOS	21g	6
PROTEÍNAS	0g	0
GORDURAS TOTAIS	5g	6
GORDURAS SATURADAS	0g	0
FIBRA ALIMENTAR	0g	0
GORDURAS TRANS	0g	**
SÓDIO	222mg	9

(*) VD Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 calorias (kcal). (**) Valor Diário não estabelecido.

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Coliformes à 45° C 10² UFC/g

Salmonela sp ausência/25g

5. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidade, parasitas e larvas.

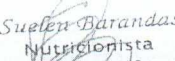
6. ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO:

6.1 - Peso / volume líquido: Unidade de aprox. 300g

6.2 - Embalagem Primária: Embalagem de Polietileno transparente

6.3 - Acondicionamento e Transporte: Deve ser acondicionado e transportado ao abrigo de luz e umidade

6.4 - Prazo de Validade: 3 meses.


 Suelen Barandas
 Nutricionista
 CRN10 2603

Suelen Barandas -
 CRN10/2603

Joinville, 24 de Março de 2017

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Produto: BOLO TIPO CUCA COM FAROFA- SABOR ABACAXI
Marca: HELENA
Registro do produto no MS: Dispensado - Resolução ANVS/MS nº 23/00 e Resolução RDC nº 278/05
Fabricante: PANIFICADORA E MERCEARIA HELENA LTDA.
Endereço: Rua Monsenhor Gercino, nº 4328 -Sala 01-Jarivatuba-Joinville-Santa Catarina-Brasil.

1. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Bolo com formato e consistência de massa própria, composto de farinha de trigo, ovos, leite integral, margarina, fermento para bolo e açúcar. Cobertura composta por margarina, açúcar, farinha de trigo, fermento para bolo, canela em pó e geléia de ABACAXI.

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**2.1 - Aspecto**

Massa uniforme macia coberta por geléia de abacaxi e farofa

2.2 - Cor

O produto possui coloração característica.

2.3 - Odor

O produto possui odor característico.

2.4 - Sabor

O produto possui sabor característico.

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

3.1 - Umidade Máxima 26%

3.2 - Características Nutricionais:

	PORÇÃO DE 50 g(1 pedaço pequeno):	% VD (*)
VALOR CALÓRICO	140 kcal	8
CARBOIDRATOS	18,75 g	5
PROTEÍNAS	1,75	1
GORDURAS TOTAIS	6	9
GORDURAS SATURADAS	1 g	0
FIBRA ALIMENTAR	0 g	0,1
GORDURAS TRANS	0,1 g	**
SÓDIO	124mg	1

(*) VD Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 calorias (kcal). (**) Valor Diário não estabelecido.

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Coliformes a 45° C 10² UFC/g
Salmonela sp ausência/25g

5. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidade, parasitas e larvas.

6. ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO:

6.1 - Peso / volume líquido: Unidade de aprox. 500g
6.2 - Embalagem Primária: Embalagem de Polietileno
6.3 - Acondicionamento e Transporte: Deve ser acondicionado e transportado ao abrigo de luz e umidade
6.4 - Prazo de Validade: 1 dia

Suelen Barandas
Nutricionista
CRN10 2603
Suelen Barandas
CRN10 2603

Joinville, 24 de Março de 2017

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Produto: BOLO NEGA MALUCA
Marca: HELENA
Registro do produto no MS: Dispensado - Resolução ANVS/MS nº 23/00 e Resolução RDC nº 278/05
Fabricante: PANIFICADORA E MERCEARIA HELENA LTDA.
Endereço: Rua Monsenhor Gercino, nº 4328 -Sala 01-Jarivatuba-Joinville-Santa Catarina-Brasil.

1. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Bolo com formato e consistência de massa própria, composto por ovos, açúcar, farinha de trigo, óleo, chocolate em pó, água, fermento em pó. Cobertura composta por leite condensado, chocolate em pó, leite integral.

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

2.1 - Aspecto

Massa uniforme macia com cobertura de preparado com chocolate.

2.2 - Cor

O produto possui coloração característica.

2.3 - Odor

O produto possui odor característico.

2.4 - Sabor

O produto possui sabor característico.

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

3.1 - Umidade Máxima 26%

3.2 - Características Nutricionais:

VALOR CALÓRICO	PORÇÃO DE 60 g (1 pedaço pequeno):	% VD (*)
CARBOIDRATOS	154 kcal	8
PROTEÍNAS	17,02g	5,67
GORDURAS TOTAIS	2,94g	3,92
GORDURAS SATURADAS	6,77g	12,31
FIBRA ALIMENTAR	0g	0
GORDURAS TRANS	0g	0
SÓDIO	0g	**
	0mg	0

(*) VD Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 calorias (kcal). (**) Valor Diário não estabelecido.

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

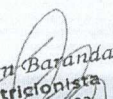
Coliformes à 45° C 10² UFC/g
 Salmonela sp ausência/25g

5. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidade, parasitas e larvas.

6. ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO:

6.1 - Peso / volume líquido: Unidade de aprox. 500g
6.2 - Embalagem Primária: Embalagem de Polietileno
6.3 - Acondicionamento e Transporte: Deve ser acondicionado e transportado ao abrigo de luz e umidade
6.4 - Prazo de Validade: 1 dia


 Suelen Barandas
 Nutricionista
 CRN10 2603
 Suelen Barandas
 CRN10 2603

Joinville, 24 de Março de 2017

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Produto: PÃO FRANCÊS
Marca: HELENA
Registro do produto no MS: Dispensado - Resolução ANVS/MS nº 23/00 e Resolução RDC nº 278/05
Fabricante: PANIFICADORA E MERCEARIA HELENA LTDA.
Endereço: Rua Monsenhor Gercino, nº 4328 -Sala 01-Jarivatuba-Joinville-Santa Catarina-Brasil.

1. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Pão com formato e consistência de massa própria, composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, fermento biológico e reforçador

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

2.1 - Aspecto

Massa uniforme e macia

2.2 - Cor

O produto possui coloração característica.

2.3 - Odor

O produto possui odor característico.

2.4 - Sabor

O produto possui sabor característico.

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

3.1 - Umidade Máxima 22%

3.2 - Características Nutricionais:

	PORÇÃO DE 50 g(1 unidade):	% VD (*)
VALOR CALÓRICO	140 kcal	7
CARBOIDRATOS	25,33g	7,2
PROTEÍNAS	4,73g	3,6
GORDURAS TOTAIS	1,98	1,8
GORDURAS SATURADAS	0,2g	0,91
FIBRA ALIMENTAR	1,6g	6,4
GORDURAS TRANS	0	**
SÓDIO	289,98	8,99

(*) VD Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 calorias (kcal). (**) Valor Diário não estabelecido.

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Coliformes à 45° C 10² UFC/g
 Salmonela sp ausência/25g

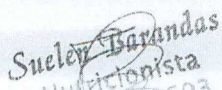
5. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidade, parasitas e larvas.

6. ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO:

6.1 - Peso / volume líquido: Unidade de 50 g
6.2 - Embalagem Primária: Embalagem de Polietileno
6.3 - Acondicionamento e Transporte: Deve ser acondicionado e transportado ao abrigo de luz e umidade
6.4 - Prazo de Validade: 1 dia

Joinville, 24 de Março de 2017


 Nutricionista
 Suelly Barandas
 CRN10 2603

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Produto: PÃO FRANCÊS INTEGRAL
Marca: HELENA
Registro do produto no MS: Dispensado - Resolução ANVS/MS nº 23/00 e Resolução RDC nº 278/05
Fabricante: PANIFICADORA E MERCEARIA HELENA LTDA.
Endereço: Rua Monsenhor Gercino, nº 4328 -Sala 01-Jarivatuba-Joinville-Santa Catarina-Brasil.

1. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Pão com formato e consistência de massa própria, composto de massa de farinha de trigo integral, água, sal, fermento biológico e reforçador e fibras, sem adição de açúcar.

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

2.1 - Aspecto

Massa uniforme e macia, com alto teor de fibras

2.2 - Cor

O produto possui coloração característica.

2.3 - Odor

O produto possui odor característico.

2.4 - Sabor

O produto possui sabor característico.

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

3.1 - Umidade Máxima 22%

3.2 - Características Nutricionais:

	PORÇÃO DE 50 g(1 unidade):	% VD (*)
VALOR CALÓRICO	141 kcal	7
CARBOIDRATOS	27g	8
PROTEÍNAS	4g	3,6
GORDURAS TOTAIS	1,9g	1,8
GORDURAS SATURADAS	0,2g	0,91
FIBRA ALIMENTAR	3,0g	9
GORDURAS TRANS	0	**
SÓDIO	289,98	8,99

(*) VD Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 calorias (kcal). (**) Valor Diário não estabelecido.

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Coliformes à 45° C 10² UFC/g

Salmonela sp ausência/25g

5. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidade, parasitas e larvas.

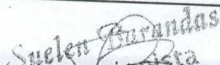
6. ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO:

6.1 - Peso / volume líquido: Unidade de 50 g

6.2 - Embalagem Primária: Embalagem de Polietileno

6.3 - Acondicionamento e Transporte: Deve ser acondicionado e transportado ao abrigo de luz e umidade

6.4 - Prazo de Validade: 1 dia


 Nutricionista
 CRN10 2603

Suelen Barandas
 CRN10 2603

Joinville, 24 de Março de 2017

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Produto: PÃO MASSINHA DOCE COM FAROFA E SEMENTE DE LINHAÇA
Marca: HELENA
Registro do produto no MS: Dispensado - Resolução ANVS/MS nº 23/00 e Resolução RDC nº 278/05
Fabricante: PANIFICADORA E MERCEARIA HELENA LTDA.
Endereço: Rua Monsenhor Gercino, nº 4328 -Sala 01-Jarivatuba-Joinville-Santa Catarina-Brasil.

1. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Pão com formato e consistência de massa própria, composto de massa doce com farofa a base de trigo integral, farinha de centeio, farinha de linhaça

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

2.1 - Aspecto

Massa uniforme e macia coberta por farofa e sementes de linhaça marron

2.2 - Cor

O produto possui coloração característica.

2.3 - Odor

O produto possui odor característico.

2.4 - Sabor

O produto possui sabor característico.

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

3.1 - Umidade Máxima 26%

3.2 - Características Nutricionais:

	PORÇÃO DE 70 g(1 unidade):	% VD (*)
VALOR CALÓRICO	225 Kcal	11
CARBOIDRATOS	30g	11
PROTEÍNAS	3,7g	6
GORDURAS TOTAIS	10g	18
GORDURAS SATURADAS	1,84g	3
FIBRA ALIMENTAR	2g	6
GORDURAS TRANS	0	**
SÓDIO	324 mg	17

(*) VD Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 calorias (kcal). (**) Valor Diário não estabelecido.

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Coliformes à 45° C 10² UFC/g
 Salmonela sp ausência/25g

5. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidade, parasitas e larvas.

6. ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO:

6.1 - Peso / volume líquido: Unidade de 70g.
6.2 - Embalagem Primária: Embalagem de Polietileno
6.3 - Acondicionamento e Transporte: Deve ser acondicionado e transportado ao abrigo de luz e umidade
6.4 - Prazo de Validade: 1 dia.


 Nutricionista
 CRN 10 2603
 Suelen Barandas
 CRN 10 2603

Joinville, 24 de Março de 2017

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Produto: PÃO DE FORMA FATIADO
Marca: HELENA
Registro do produto no MS: Dispensado - Resolução ANVS/MS nº 23/00 e Resolução RDC nº 278/05
Fabricante: PANIFICADORA E MERCEARIA HELENA LTDA.
Endereço: Rua Monsenhor Gercino, nº 4328 -Sala 01-Jarivatuba-Joinville-Santa Catarina-Brasil.

1. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Pão com formato e consistência de massa própria, composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, ovos, margarina e fermento

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

2.1 - Aspecto

Massa uniforme e macia

2.2 - Cor

O produto possui coloração característica.

2.3 - Odor

O produto possui odor característico.

2.4 - Sabor

O produto possui sabor característico.

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

3.1 - Umidade Máxima 24%

3.2 - Características Nutricionais:

	PORÇÃO DE 25 g(1 fatia):	% VD (*)
VALOR CALÓRICO	63 kcal	3,15
CARBOIDRATOS	12g	4
PROTEÍNAS	1,75g	2,33
GORDURAS TOTAIS	0,7g	1,27
GORDURAS SATURADAS	0g	0
FIBRA ALIMENTAR	0,65g	2,6
GORDURAS TRANS	0	**
SÓDIO	199 mg	8,29

(*) VD Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 calorias (kcal). (**) Valor Diário não estabelecido.

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Coliformes à 45° C 10² UFC/g
 Salmonela sp ausência/25g

5. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidade, parasitas e larvas.

6. ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO:

6.1 - Peso / volume líquido: Pacotes de 500 gr com aprox. 20 fatias
6.2 - Embalagem Primária: Embalagem de Polietileno
6.3 - Acondicionamento e Transporte: Deve ser acondicionado e transportado ao abrigo de luz e umidade
6.4 - Prazo de Validade: 5 dias


 Suelen Barandas
 Nutricionista
 CRN10 2603
 Suelen Barandas
 CRN10 2603

Joinville, 24 de Março de 2017

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Produto: PÃO PARA HOT DOG
Marca: HELENA
Registro do produto no MS: Dispensado - Resolução ANVS/MS nº 23/00 e Resolução RDC nº 278/05
Fabricante: PANIFICADORA E MERCEARIA HELENA LTDA.
Endereço: Rua Monsenhor Gercino, nº 4328 -Sala 01-Jarivatuba-Joinville-Santa Catarina-Brasil.

1. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Pão com formato e consistência de massa própria, composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, ovos, margarina sem sal, fermento biológico e açúcar.

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

2.1 - Aspecto

Massa uniforme e macia

2.2 - Cor

O produto possui coloração característica.

2.3 - Odor

O produto possui odor característico.

2.4 - Sabor

O produto possui sabor característico.

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

3.1 - Umidade Máxima

25%

3.2 - Características Nutricionais:

VALOR CALÓRICO	PORÇÃO DE 70 g(1 unidade):	% VD (*)
CARBOIDRATOS	116,2 kcal	5,81
PROTEÍNAS	36,4g	12,13
GORDURAS TOTAIS	4,62g	6,16
GORDURAS SATURADAS	2,38g	4,33
FIBRA ALIMENTAR	0,42g	1,91
GORDURAS TRANS	1,68g	6,72
SÓDIO	0	**
	490mg	20,92

* VD Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 calorias (kcal). (**) Valor Diário não estabelecido.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

coliformes à 45° C

10² UFC/g

Salmonela sp

ausência/25g

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

ausência de sujidade, parasitas e larvas.

6. ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO:

1 - Peso / volume líquido:

Pacotes de 10 unidades de 70 g cada.

2 - Embalagem Primária:

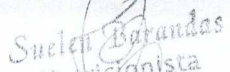
Embalagem de Polietileno

3 - Acondicionamento e Transporte:

Deve ser acondicionado e transportado ao abrigo de luz e umidade

4 - Prazo de Validade:

1 dia


 Suelen Barandas
 Nutricionista
 CRN10 2603

Joinville, 20 de Março de 2017