

ENTREGA DE AMOSTRAS

PREGÃO Nº 218/2017

IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR:

Razão Social/Nome: **MOMM COMÉRCIO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA EPP**

Endereço: Rua Noruega, 533, Sala 1, Nações, Balneário Camboriú, SC
CNPJ/CPF/MF: 08.310.833/0001-60

Ao

Centro de Abastecimento da Secretaria de Assistência Social - Joinville/SC

Item	Especificação (nome do item)	Unidade	Qtde	Marca
2	Coxa/Sobrecoxa De Frango Desossado Sem Pele Características Técnicas: Coxa/Sobrecoxa de frango, congelado, sem osso, sem pele, sem aponevroses e/ou cartilagem. O percentual máximo de gordura aparente aceita é de no máximo 7%. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deverá ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa, coloração clara e odor característico. Não deverá apresentar sujidades, penas, vísceras e carcaça. Não poderá conter excesso de gelo. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deverá estar intacta e congelada. Acondicionada em sacos de polietileno ou bandejas de isopor revestidas por polietileno, contendo peso líquido de 1 Kg,. Deve constar peso, data de processamento, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne.	Pc	4	Seara
4	Presunto cozido sem capa de gordura fatiado Ingredientes: Carne suína, água, sal, açúcar ou glicose, temperos, estabilizantes, antioxidantes, 2conservantes, realçadores de sabor e corantes.	Pc	4	Lactovale
5	logurte sabor morango Ingredientes: leite semidesnatado ou desnatado, açúcar, polpa de morango, aroma natural de morango, estabilizantes, conservantes, amido, fermento lácteo. Não poderá conter corante artificial.	Pc	4	Holandês

Dados do Representante Legal da Empresa:

Nome: Willian José Momm

CPF: 061.388.399-35

Cargo/Função: Sócio-administrador

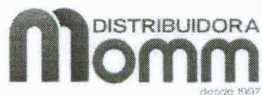
Rosângela Betenc:

Agerite Administrativ

Matrícula: 22.55

19.01.2018

Momm Comércio de Produtos Alimentícios LTDA EPP
Rua Noruega, 533, Bairro das Nações, Balneário Camboriú/SC
Telefone/Fax: (47) 3366-1543 – CNPJ 08.310.833/0001-60
www.distribuidoramomm.com.br / contato@distribuidoramomm.com.br



Balneário Camboriú, 13 de dezembro de 2017.

08.310.833/0001-60

Momm Comércio de Produtos Alimentícios Ltda

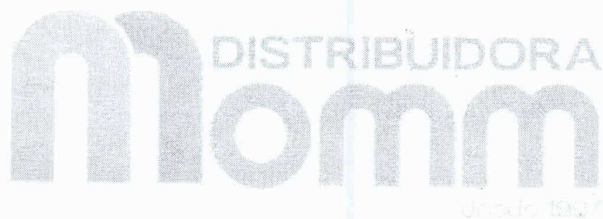
Rua: Noruega nº 533
Bairro das Nações - 88.338-195

Balneário Camboriú SC

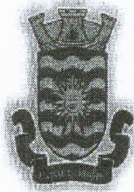
Willian José Momm

Willian José Momm

MOMM COMÉRCIO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA EPP



Momm Comércio de Produtos Alimentícios LTDA EPP
Rua Noruega, 533, Bairro das Nações, Balneário Camboriú/SC
Telefone/Fax: (47) 3366-1543 – CNPJ 08.310.833/0001-60
www.distribuidoramomm.com.br / contato@distribuidoramomm.com.br



Estado de Santa Catarina
Prefeitura Municipal de Balneário Camboriú
Secretaria da Saúde e Saneamento
Divisão de Vigilância Sanitária

Cadastro Nº10104

ALVARÁ SANITÁRIO

Nome da Pessoa Física ou Jurídica

MOMM COMÉRCIO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA ME

Denominação Comercial - Nome Fantasia

CNPJ/CPF

DISTRIBUIDORA MOMM

08.310.833/0001-60

Endereço - Logradouro (Rua, Avenida, Praça)

Nº

R. NORUEGA

533 - SL.01

Bairro

Município/Estado

NAÇÕES

BALNEÁRIO CAMBORIÚ

Proprietário/Responsável

FONE:

Atividade:

COM. ATAC. E DEP. PROD. PERECÍVEIS / COM. VAREJ. PROD. ALIMENTÍCIOS / IMPORTAÇÃO E EXPORTAÇÃO / COM. ATAC. EM GERAL

O estabelecimento supra citado está autorizado a funcionar, conforme a Lei Estadual nº6.320 de 20 de dezembro de 1983 e seus regulamentos / Lei Municipal nº1.303 de 16 de dezembro de 1993.

VÁLIDO ATÉ

30/09/2018

Local e Data: BALNEÁRIO CAMBORIÚ, 25/09/2017.

Concedido por

DIVISÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

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

Autoridade de Saúde

Cleber Daniel Corrêa
Fiscal Saúde Pública
Mat. 18.240
PMSB / 2014 - PMS

OBSERVAÇÕES:

MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO

RECEBIDO EM: _____ / _____ / _____ Nome/Assinatura: _____



ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

COXA C/ SBCOXA S/OP IQF 1KG

A 685666 (CSC-04)

CONTROLE: NN-P&D
DATA EMISSÃO: 26/05/2014
DATA REVISÃO: 07/12/2016
Nº REVISÃO: 20

PÁGINA: 01 / 03

1 Processo de Fabricação / Descrição do Produto

1.1 Descrição Resumida do Produto

Coxas e sobrecoxas de frango, sem osso, sem pele, sem calibre congeladas individualmente em túnel de congelamento (IQF). As peças que compõem este produto devem ser provenientes exclusivamente de aves da linha Frango Natural. As peças devem estar sem mancha de bília e ausência de corpos estranhos.

PROCESSO DE FABRICAÇÃO CORTES IQF SEM TEMPERO

1 - MATÉRIA PRIMA

_ Seguir especificação técnica e padrão visual de cada corte.

Os documentos estão vinculados em seus respectivos códigos liberados nos sistema;

2 - PROCESSO DE FABRICAÇÃO DE IQF

- _ Matéria prima deve ser retirada em sala de cortes, seguindo o especificado;
- _ Matéria prima deve ser acomodada em caixas plásticas vazadas, com caixas inferiores fechadas em cada palete para recolha do drip;
- _ Tempo de montagem do pallet não pode ultrapassar 30 minutos, sempre sobre refrigeração de 0 a 12°C;
- _ Cobrir o pallet com folha plástica, identificar com etiqueta contendo informações de data, hora, temperatura do corte, turno e código do produto;
- _ Encaminhar o produto para esteira do túnel de congelamento (IQF);
- _ Acomodar os cortes na esteira de forma que eles não estejam encostados uns nos outros. Ideal é trabalhar com uma distância de no mínimo 3 cm de cada corte para que o congelamento seja mais eficiente no túnel;
- _ Tempo de chegada da pallet da sala de cortes ate alimentação dos cortes na esteira deve ser de máximo 30 minutos;

2.1 - ARMAZENAMENTO EM CAMARA DE RESFRIAMENTO

- _ Caso o pallet não seja encaminhado para esteira do túnel o mesmo deve seguir para câmara de refrigeração, seguindo o procedimento abaixo;
- *Acomodar os cortes em bacias plásticas de forma que os cortes fiquem 5 cm abaixo da borda superior da bacia;
- *A cada duas bacias de matéria prima, deve ter uma bacia coletora de líquido proveniente do drip;
- *Espaçamento das fileiras no pallet deve ser de 5 cm, para garantir que o ar passe pelas fileiras;
- *Identificação do pallet idem descrição acima;
- *Em câmara deve ser realizado o sistema de fecho dos pallets, o primeiro que entra deve ser o primeiro a sair. Este processo serve para gerenciar o arranjo e a expedição da câmara, sempre lavando em consideração o tempo e temperatura das matérias primas;
- *Proteger os pallets com folhas plásticas;
- *Temperatura da câmara deve ficar de -2 a 4°C;
- *Temperatura dos cortes deve ficar entre 0 a 7°C;
- *Tempo máximo de permanência do produto em câmara de refrigeração é de 6 horas;

- _ Após câmara de refrigeração seguir para esteira de alimentação do túnel;
- _ Alimentação dos cortes na esteira deve ser de máximo 30 minutos;
- _ O IQF deve ser produzido sempre com frescor da carne do abate do dia, não sendo permitido produzir IQF com matéria prima do dia anterior.

3 - PROCESSO DE EMBALAGEM - (processo automático embaladora PAC MAC, IQF 1KG marca Seara).

- _ Produto passa pela balança e cai diretamente na embaladora PAC MAC, as quantidades por pacote devem respeitar a especificação de 1Kg, o peso mínimo não deve ser inferior ao peso declarado no pacote;
- _ Peças não podem estar coladas;
- _ Ausência de peças misturadas;
- _ Deve-se colocar o respectivo filme na embaladora de acordo com o produto a ser envasado;
- _ Deve-se aplicar o zip no topo do pacote;
- _ O pacote deve ficar com o layout bem centralizado, e todos os pacotes devem estar devidamente datado na área indicada;
- _ As soldas devem ser integras, sem furos ou queimaduras em toda a extensão. Cuidar para que na área próxima a aplicação do zip, o filme fique bem selado, sem aberturas;
- _ Acondicionar na caixa de papelão 12 pacotes distribuidos em 3 camadas;
- _ Colar etiqueta de identificação do produto na testeira da caixa;
- _ Aplicar filme termoencolhível nas caixas de papelão;
- _ Palletizar caixas em estrado PBR, acondicionar 5 caixas por camada e 13 camadas de altura, totalizando 65 caixas (780Kg) por pallet;

_ Aplicar filme stretch no pallet conforme documento "IT_P&D_0003 APLICAÇÃO DE FILME STRETCH NOS PALETES DE CAIXAS DE PAPELÃO"

1.2 Processo de Fabricação Resumido

1.3 Destino, Uso e Finalidade do Produto

SIF	Unidade	Nr. Reg.
1194	AMPARO - AB. AVES	482

Dados Complementares

MErcado interno - Linha Frango Natural

2 Dados Gerais, Físico-químicos, Microbiológicos, Nutricionais e Outros

2.1 Padrões de Qualidade / Características Gerais

Validade do Produto: 365 dia(s) Dias a Descontar: Máscara de Validade:

Temp do Produto p/ Expedição (°C)	
Mínimo	Máximo
	-12

Padrões de Qualidade	Un. Medida	Mínimo	Padrão	Máximo
OSSOS	PC			Ausência
TENDÃO APARENTE, ACIMA DE 1,5CM DE COMPRIMENTO	%			Ausência
TENDÃO APARENTE, COM ATÉ 1CM DE COMPRIMENTO	%			100
TENDÃO APARENTE, ENTRE 1 A 1,5CM DE COMPRIMENTO	%			10
Corpos Estranhos	%			Ausência
Cartilagem	%			Ausência
Peças partidas/pedaços (Tolerância em 100 peças)	PC			Ausência
Mancha de biles (tolerância em 100 peças)	PC			Ausência
Hematoma (Tolerância em 100 pç)	PC			5 - CE vinculado
EXCESSO DE GORDURA (TOLERÂNCIA EM 100 PEÇAS)	PC			Ausência
ERRO DE CORTE (TOLERÂNCIA EM 100 PEÇAS)	PC			15 - CE vinculado

Observação:

TOLERÂNCIAS VÁLIDAS PARA AVALIAÇÕES REALIZADAS EM 100 PEÇAS.

2.2 Padrões Microbiológicos

Classe	Subclasse
2	1

2.3 Tabela Nutricional

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 100 G (1/3 unidade)		
	Quantidade por porção	% VD
Valor Energético (kcal)	203Kcal = 849KJ	10
Carboidratos (g)	0	0
Proteínas (g)	17	23
Gorduras Totais (g)	15	27
Gorduras Saturadas (g)	4.5	20
Fibra Alimentar Total (g)	0	0
Sódio (mg)	95	4
Gorduras Trans (g)	0	**

Valores diários de referencia com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400kj.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de 100 G (1/3 unidade)

Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas.
** VD não estabelecido

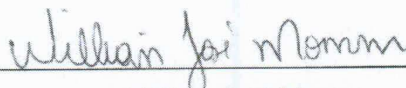
3 Documentos Vinculados ao Processo**Código Documento**

CE A 9.023	PADRÃO VISUAL E TOLERANCIAS PARA FORMATO EM COXAS E SOBRECOCAS SEM OSSO SEM PELE (SL)
CE A 9.024	PADRÃO VISUAL E TOLERANCIAS PARA HEMATOMA EM COXAS E SOBRECOCAS SEM OSSO SEM PELE (SL)

8 - PROCESSO DE EMBALAGEM E EXPEDIÇÃO DO PRODUTO**8.1 Processo de embalagem de produção**

AO SAIR DO TÚNEL DE CONGELAMENTO OS PRODUTOS DEVERÃO SER CLASSIFICADOS. AS PEÇAS CONFORMES DEVERÃO SER ACONDICIONADAS EM SACO DE POLIETILENO, TERMOSELADO (GARANTIR A SELAGEM SEM FALHAS). APÓS PESADAS E SELADAS AS EMBALAGENS CONTENDO OS PRODUTOS DEVERÃO PASSAR PELO DETECTOR DE METAIS. OS SACOS DEVERÃO SER ACONDICIONADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO PREVIAMENTE ETIQUETADAS. AS CAIXAS DEVERÃO SER DIRECIONADAS AO TÚNEL DE ENCOLHIMENTO, PALETIZADAS EM ESTRADO DE MADEIRA, ENVOLTOS POR FILME STRETCH E DIRECIONADAS À CÂMARA DE ESTOCAGEM.

OBS.: OBRIGATÓRIO O USO DA PROTEÇÃO NO FINAL DO TUBO FORMADOR, PARA PROTEÇÃO DE IMPACTO DO PRODUTO DIRETO SOBRE O FILME.
CASO NÃO ESTEJA INSTALADO OU EM BOA CONDIÇÕES, APENAS INICIAR O PROCESSO DE EMPACOTAMENTO APÓS ADEQUAR A PROTEÇÃO.



Willian José Momm

Sócio-administrador

MOMM COMÉRCIO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA EPP

Balneário Camboriú, 18 de janeiro de 2018

08.310.833/0001-60
Momm Comércio de Produtos
Alimentícios Ltda
Rua: Noruega nº 533
Bairro das Nações - 88.338-195
Balneário Camboriú SC



MUNICÍPIO DE
ITAJAI

ALVARÁ 2017



SECRETARIA DA FAZENDA

NOME/RAZÃO SOCIAL
SEARA ALIMENTOS LTDA

NOME FANTASIA
SEARA ALIMENTOS LTDA

CNPJ/CPF
02.914.460/0002-31

NÚMERO DE INSCRIÇÃO
281413

DATA DE ABERTURA
22/12/1998

LOGRADOURO
JORGE LACERDA - RODOVIA

NÚMERO
600

COMPLEMENTO
SALA 3 CAMARAS C1

BAIRRO/DISTRITO
ESPINHEIROS

MUNICÍPIO
ITAJAI

UF
SC

ATIVIDADE PRINCIPAL
4634601 - COMÉRCIO ATACADISTA DE CARNES BOVINAS E SUÍNAS E DERIVADOS

ATIVIDADE SECUNDÁRIA
4634602 - COMÉRCIO ATACADISTA DE AVES ABATIDAS E DERIVADOS
4634699 - COMÉRCIO ATACADISTA DE CARNES E DERIVADOS DE OUTROS ANIMAIS
5211799 - DEPÓSITOS DE MERCADORIAS PARA TERCEIROS, EXCETO ARMAZÉNS GERAIS E GUARDA-MÓVEIS

HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO
1- NORMAL

PRAZO DE VALIDADE
31/12/2017

SITUAÇÃO CADASTRAL
NORMAL

OBSERVAÇÃO

A AUTENTICIDADE DESTA PODERÁ SER VERIFICADA NO ENDEREÇO ELETRÔNICO
<http://cidadeaoweb.itajai.sc.gov.br/cidadeaoweb/>

CÓDIGO DE CONTROLE DO ALVARÁ
TWMC-LJHQ

De acordo com a lei vigente, o contribuinte é obrigado a comunicar a prefeitura dentro de 60 (sessenta) dias a baixa ou transferência sob multa e responder pelas taxas devidas no exercício seguintes: ALVARÁ

OBSERVAÇÃO: Perde a validade qualquer alteração nas características da concessão de LICENÇA.



MUNICÍPIO DE
ITAJAÍ

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

281413

ALVARÁ SANITÁRIO

Nº 1306/16

RAZÃO SOCIAL:

SEARA ALIMENTOS S/A

DENOMINAÇÃO COMERCIAL - NOME FANTASIA:

SEARA ALIMENTOS

CNPJ OU CPF Nº

02.914.468/0002-31

ENDEREÇO - LOGRADOURO (RUA, AVENIDA, PRAÇA)

ROD. JORGE LACERDA SL 03

Nº

600

BAIRRO:

SALSEIROS

FONE:

3158-1660

PROPRIETÁRIO E/OU RESPONSÁVEL TÉCNICO:

CRISTIANO DACORREGIO SANTOS

TIPO DE ESTABELECIMENTO: NEGÓCIO OU ATIVIDADE:

COMERCIO ATACADISTA

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 OUTUBRO DE 2017

LOCAL E DATA:

ITAJAÍ, 31 DE OUTUBRO DE 2016

UFM:

5,30 UFM

AUTORIDADE DE SAÚDE:

Luiz A. Spínosa

~~Diretor da visa~~

MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO



ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

FABRICANTE:

- Nome: Laticínios Lactovale LTDA
- Endereço: Estrada Geral Ribeirão Pinheiro, 1234, Taió, SC
- CNPJ: 00.314.794/000168

Descrição do produto: PRESUNTO FATIADO

Controle de Processo

Armazenagem: Na embalagem original em local refrigerado.

Validade: 90 dias

Manter resfriado à temperatura de 0°C a 5°C

Após aberto manter resfriado de 0°C a 5°C e consumir em até 3 dias

Embalagem: Fardo plástico com pacotes individuais.

Volume: Fatiado 150g

Especificações Físico – Químicas

<i>Análise</i>	<i>Faixa</i>
Matéria gorda (%m/m)	<60%
Umidade (%m/m)	>35%

Especificações Microbiológicas

<i>Microorganismo</i>	<i>Faixa</i>
Coliformes a 30°C	n=5 c=2 m=1000 M=5000
Estafilococcus Coagulase Positiva/g	n=5 c=2 m=100 M=1000
Salmonella ssp/25g	Ausência
Listéria Monocitogenes	Ausência

Taió, 21 de julho de 2017.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 40 g (2 fatia)		
	Quantidade por porção	%VD (*)
Valor Energético	54 kcal = 226 kJ	3
Carboidratos	0,7 g	0
Proteínas	6 g	8
Gorduras Totais	3,1 g	6
Gorduras Saturadas	1 g	5
Gorduras Trans	0 g	"VD não estabelecido"
Fibra Alimentar	0 g	0
Sódio	254 mg	11

(*) % 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.

William José Momm

William José Momm
Sócio-administrador

MOMM COMÉRCIO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA EPP

08.310.833/0001-60
Momm Comércio de Produtos
Alimentícios Ltda
Rua: Noruega nº 533
Bairro das Nações - 88.338-195
Balneário Camboriú SC

Taió, 21 de julho de 2017.



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E DA PESCA
COMPANHIA INTEGRADA DE DESENVOLVIMENTO AGRÍCOLA DE SANTA CATARINA
DIRETORIA TÉCNICA
GERÊNCIA DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL-GEINP



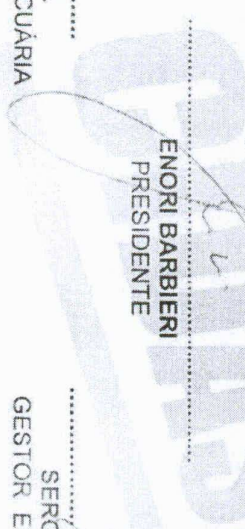
TÍTULO DE REGISTRO DO S.I.E.

LACTICÍNIOS LACTOVALE LTDA, CLASSIFICADO COMO FÁBRICA DE LATICÍNIOS INSCRITO NO CNPJ: 00.314.794/0001-68, LOCALIZADO À ESTRADA GERAL RIBEIRÃO PINHEIRO, Nº1234, MUNICÍPIO DE TAIÓ NO ESTADO DE SANTA CATARINA, ENCONTRA-SE REGISTRADO NESTA COMPANHIA INTEGRADA DE DESENVOLVIMENTO AGRÍCOLA DE SANTA CATARINA - CIDASC, JUNTO AO DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - DEINP, RESPONSÁVEL PELA FISCALIZAÇÃO E REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL - S.I.E.


ESTE ESTABELECIAMENTO FICA REGISTRADO NA CIDASC/GEINP SOB O SIE Nº 024.

O TÍTULO DE REGISTRO FICA SUJEITO AOS TERMOS DA LEI Nº 7.889/89, DA LEI ESTADUAL Nº 8.534/92 E REGULAMENTADA PELO DECRETO Nº 3.748/93 E DEMAIS LEGISLAÇÕES VIGENTES.

FLORIANÓPOLIS (SC), 05 DE DEZEMBRO DE 2016


ENORI BARBIERI
PRESIDENTE


PRISCILA BELLEZA MACIEL
DIRETORA DE DEFESA AGROPECUÁRIA


SERGIO SILVA BORGES
GESTOR ESTADUAL DE INSPEÇÃO

• **FICHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

CRITÉRIOS: SEGURANÇA E ESTADO HIGIÊNICO SANITÁRIO, TÉCNICA DIETÉTICA E CARACTERES SENSORIAIS.

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

AVALIAÇÃO SENSORIAL DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PREGÃO: 218/2017	LOTE: -	ITEM: 04
PRODUTO: Apresentado (Presunto EDITAL)	MARCA: Lactovale	
FORNECEDOR: MOMM Comércio de produtos alimentícios LTDA		
FABRICANTE: Laticínios Lactovale LTDA		
QUANTIDADE (KG/L): 150g	Qtde Amostra: 4 pacotes de 150g	DATA: 24/01/2018

Avaliação Externa (com base na legislação das análises obrigatórias):

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

Avaliação Sensorial (com base na legislação das análises obrigatórias):

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

Características Técnicas

De acordo com o Edital () Sim (X) Não () Não se aplica

Obs: Amostra apresentada difere do Edital.

Técnico-culinário

Facilidade de preparo: () fácil () médio () difícil () Não se aplica

Obs:

Cocção: Tempo de cocção recomendado: () suficiente () insuficiente

Aderência na panela: () sim () não () Não se aplica

Rendimento: porções de (kg/ml)

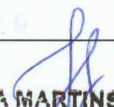
Confere com o rendimento apresentado na rotulagem:

() sim () não () Não se aplica

Obs. Edital pede descritivo e amostra de PRESUNTO. O proponente entregou amostra de APRESUNTADO.

Avaliado por:

() Aprovado (X) Não aprovado


FERNANDA MARTINS JURGENSEN
Matrícula: 28862
CRN10 0608
Nutricionista

Secretaria de Assistência Social
Prefeitura Municipal de Joinville

FICHA TÉCNICA DOS IOGURTES LIGHT DE MORANGO

Matéria prima: Leite pasteurizado semidesnatado com 2% de gordura.

- ✓ **Ingredientes:** – Comum a todos os sabores: Açúcar, estabilizante Globalfood, gelatina alimentícia Gelco, fermentos lácteos CHR – HANSEN YF – L 812 Thermophilic Pacquagesizic 200U.
- ✓ **Sabor:** Geléia de morango Ritter, preparado de morango Gemacom.
- ✓ **Características microbiológica**
Bolors e Leveduras: menor ou igual a 2×10^2 UFC/g.
Coliformes totais: menor ou igual a 1×10^2 NMP/g.
Detecção de *Salmonella spp* : ausência em 25 ml.
 - ✓ **Tempo de fermentação:** de 3 a 4 horas.
 - ✓ **Acidez:** 68 a 72 °D (Dornick).
 - ✓ **Embalagem:** Realizada com filme plástico em ensacadeira automática em pacote de 1 litro.
 - ✓ **Armazenagem:** Em caixas plásticas sobre estrados em câmara fria a uma temperatura de 2°C a 7°C.

Laticínio Holandês.

Dr. Luiz Carlos Simas Custódio

Resp. Técnico.

08.310.833/0001-60

Momm Comércio de Produtos

Alimentícios Ltda

Rua Itaipava nº 533

Barro das Nações - 88.338-195

Balneário Camboriú - SC



Willian José Momm - Sócio Administrador

MOMM COMÉRCIO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA EPP

Balneário Camboriú, 18 de janeiro de 2018



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E POLÍTICA RURAL
COMPANHIA INTEGRADA DE DESENVOLVIMENTO AGRÍCOLA DE SANTA CATARINA
DIRETORIA TÉCNICA
GERÊNCIA DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL-GEINP



TÍTULO DE REGISTRO DO S.I.E.

O ESTABELECIMENTO PAPANBORG LATICÍNIOS LTDA, ATIVIDADE DE USINA DE BENEFICIAMENTO DE LEITE, LOCALIZADO À AVENIDA PAPANBORG NÚMERO 505 LOCALIDADE AREIAS DE BAIXO, NO MUNICÍPIO DE BIGUAÇU, NO ESTADO DE SANTA CATARINA, ENCONTRA-SE REGISTRADO NESTA COMPANHIA INTEGRADA DE DESENVOLVIMENTO AGRÍCOLA DE SANTA CATARINA - CIDASC, NA GERÊNCIA DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - GEINP SOB O N.º 002, DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL - S.I.E. DO LIVRO N.º 01 E FOLHAS 002, SUJEITAR-SE-Á JUNTAMENTE COM O MESMO NOS TERMOS DO DECRETO-LEI N.º 7.889, DE 23.11.89 E DA LEI ESTADUAL N.º 8.534 - DE 19.01.92 - E REGULAMENTADA PELO DECRETO N.º 3.748, DE 12.07.93 BEM COMO TAMBÉM A OUTROS ATOS DA LEGISLAÇÃO EM VIGOR.

FLORIANÓPOLIS (SC), 20 DE AGOSTO DE 2008.

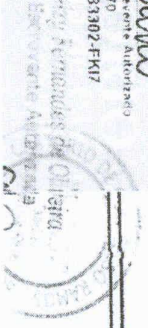
EDSON HENRIQUE VERAN
PRESIDENTE

.....
GÉCIO HUMBERTO MELLER
DIRETOR TÉCNICO

.....
ELVERT DE OLIVEIRA FILHO
GERENTE ESTADUAL

Escritura de Paz do Município de Governador Celso Ramos
Rua João Gomes - Tabuleiro de Notas e Reg. Civil das Pessoas Naturais, Fone: 499-3441, Caixa Postal 101 - CEP: 88100-000 - Florianópolis - SC - E-mail: cartorio@cpm.gov.br

AUTENTICAÇÃO 028631
Averisco a presente cópia reprográfica por ser uma reprodução fiel do documento original e com qual a cópia foi feita.
Governador Celso Ramos, 20 de agosto de 2008.
Elvert de Oliveira Filho, Escrevente Autorizado
Atestar João Francisco de Oliveira, Escrevente Autorizado
Emolumentos R\$. 3.000 + selo R\$. 11,70 Total R\$. 3.011,70
Selo Digital de Fiscalização Selo Normal EG183302-FKI7
Confira os dados do ato em: selo.fisc.jus.br



• **FICHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

CRITÉRIOS: SEGURANÇA E ESTADO HIGIÊNICO SANITÁRIO, TÉCNICA DIETÉTICA E CARACTERES SENSORIAIS.

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

AVALIAÇÃO SENSORIAL DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PREGÃO: 218/2017	LOTE: -	ITEM: 05
PRODUTO: logurte sabor morango	MARCA: Holandês	
FORNECEDOR: MOMM Comércio de produtos alimentícios LTDA		
FABRICANTE: Papenborg Laticínios LTDA		
QUANTIDADE (KG/L): 1000g	Qtde Amostra: 4 pacotes de 1000g	DATA: 24/01/2018

Avaliação Externa (com base na legislação das análises obrigatórias):

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 das análises obrigatórias):

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

Características Técnicas

De acordo com o Edital () Sim (X) Não () Não se aplica

Obs; Edital pede na especificação do Item que não poderá conter corante artificial. Amostra entregue pelo proponente contém nos ingredientes corante artificial.

Técnico-culinário

Facilidade de preparo: () fácil () médio () difícil (X) Não se aplica

Obs:

Cocção: Tempo de cocção recomendado: () suficiente () insuficiente

Aderência na panela: () sim () não (X) Não se aplica

Rendimento: porções de (kg/ml)

Confere com o rendimento apresentado na rotulagem:

() sim () não (X) Não se aplica

Obs. Produto (amostra) contém corante artificial AZORRUBINA INS 122.

Avaliado por:

() Aprovado (X) Não aprovado


FERNANDA MARTINS JURGENSEN
Matrícula: 28862
CRN10 0608
Nutricionista
Secretaria de Assistência Social
Prefeitura Municipal de Joinville

• **FICHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

CRITÉRIOS: SEGURANÇA E ESTADO HIGIÊNICO SANITÁRIO, TÉCNICA DIETÉTICA E CARACTERES SENSORIAIS.

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

AVALIAÇÃO SENSORIAL DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PREGÃO: 218/2017	LOTE: -	ITEM: 02
PRODUTO: Coxa/sobrecoxa de frango desossado sem pele	MARCA: Seara	
FORNECEDOR: MOMM Comércio de produtos alimentícios, LTDA		
FABRICANTE: Seara Alimentos LTDA		
QUANTIDADE (KG/L): 1Kg	Qtde Amostra: 4 pacotes de 1 Kg	DATA: 31/01/2018

Avaliação Externa (com base na legislação das análises obrigatórias):

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 das análises obrigatórias):

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

Características Técnicas

De acordo com o Edital () Sim (X) Não () Não se aplica

Obs: A documentação do Fabricante estava com prazo de validade expirado.

Técnico-culinário

Facilidade de preparo: (X) fácil () médio () difícil () Não se aplica

Obs:

Cocção: Tempo de cocção recomendado: (X) suficiente () insuficiente

Aderência na panela: () sim (X) não () Não se aplica

Rendimento: porções de (kg/ml)


Confere com o rendimento apresentado na rotulagem:

() sim () não (X) Não se aplica

Obs.

Avaliado por:

() Aprovado (X) Não aprovado


FERNANDA MARTINS JURGENSEN
Matrícula: 28862
CRN 10 0608
Nutricionista
Secretaria de Assistência Social
Prefeitura Municipal de Joinville

COMERCIAL STORINNY LTDA EPP

CNPJ: 73.977.480/0001-19

I.E. 252.837.991

RUA OTÁVIO QUINHOLI 180,

PEREQUE - PORTO BELO SC

CEP: 88 210 - 000

FONE: (47) 3369-6010

EMAIL: storinny@hotmail.com - storinny@outlook.com

Ao Centro de Abastecimento da Secretaria de Assistência Social - Joinville/SC

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 218/2017

EDITAL SEI Nº 1217209/2017 - SAP.UPR

Tipo de Licitação: MENOR PREÇO POR ITEM

OBJETO: Aquisição de gêneros alimentícios perecíveis, a fim de atender as necessidades dos projetos, programas e serviços da Secretaria de Assistência Social de Joinville**RELAÇÃO DE AMOSTRAS**

ITEM	PRODUTO	UNID.	QUANT.	MARCA
3	FILÉ DE PESCADA BRANCA, LIMPA E CONGELADA. Embalagem: Em pacotes de polietileno resistente e transparente (peso 1 Kg). Prazo de Validade: Mínimo de 2 meses. Data de Fabricação: Máximo de 10 dias	QUILOGRAMA	4	LUZITANIA

Lucas Coelho Santos
CPF 088.931.469-16Lucas Coelho Santos

COMERCIAL STORINNY LTDA EPP

CNPJ: 73.977.480/0001-19

RECEBIDO: 17 / 01 / 2018 as 8:21.NONE: Angela Belenwint.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO BELO
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE E SANEAMENTO
SETOR DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA
SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE - SUS

ALVARÁ SANITÁRIO

Nº 10

ANO 2018

PARA

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

NOME DA PESSOA FÍSICA OU JURÍDICA

COMERCIAL STORINNY LTDA - EPP

CNPJ OU CPF

73.977.480/0001-19

DENOMINAÇÃO COMERCIAL - NOME DE FANTASIA DO ESTABELECIMENTO

STORINNY COMERCIO E DISTRIBUICAO

ENDEREÇO - LOGRADOURO (RUA, AVENIDA, PRAÇA)

RUA OTAVIO QUINHOLI

Nº

180

CEP

BAIRRO

PEREQUE

MUNICÍPIO

PORTO BELO

FONE

PROPRIETÁRIO E/OU REPRESENTANTE LEGAL

VALTER PLACIDO DOS SANTOS JUNIOR

TIPO DE ESTABELECIMENTO, NEGÓCIO OU ATIVIDADE

Comércio varejista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios - minimercados, mercearias e armazéns

O ESTABELECIMENTO E/OU SERVIÇO ACIMA ESTA AUTORIZADO A FUNCIONAR CONFORME A LEI MUNICIPAL Nº 1.230 DE 20 DE DEZEMBRO DE 2001 E SEUS REGULAMENTOS E/OU A EDIFICAÇÃO ACIMA ATENDE ÀS EXIGÊNCIAS HIDROSANITÁRIAS REFERIDA NA LEI E SEUS REGULAMENTOS.

PRAZO VALIDADE

31/12/2018

LOCAL E DATA

PORTO BELO, 09/01/2018

CONCEDIDO POR

VIGILÂNCIA SANITÁRIA MUNICIPAL

AUTORIDADE DE SAÚDE

Else Mari De Novaes Dos Santos

FISCAL

OBSERVAÇÕES

Else Mari N. dos Santos
Diretora de Vigilância Sanitária

**VIGILÂNCIA
SANITÁRIA**
PORTO BELO - SC

CARTÓRIO AZEVEDO BASTOS 1º OFÍCIO DE REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS NATURAIS
TABELADO Nº 10335 - Rua C. 35 479-B
Cidade: Porto Belo - SC - CEP: 89.479-000

Autenticação Digital
De acordo com os artigos 1º, 3º e 7º inc. Vº; 41 e 52 da Lei Federal 8.936/1994 e Art. 6º Inc. XII da Lei Estadual 8.721/2008 autentico a presente imagem digitalizada, reprodução fiel do documento apresentado e conferido neste ato. O referido é verdade. Dou fé.

Cód. Autenticação: 60371501180922150188-1; Data: 15/01/2018 09:31:11

Selo Digital de Fiscalização Tipo Normal C: AGI56181-R6TX.
Valor Total do Ato: R\$ 4,23

Del. Valter de Miranda Cordeiro
Título Confira os dados do ato em: <https://selodigital.fpb.jus.br>

ALVARÁ VISÍVEL AO PÚBLICO

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
ESTADO DA PARAÍBA
CARTÓRIO AZEVEDO BASTOS
FUNDADO EM 1888
PRIMEIRO REGISTRO CIVIL DE NASCIMENTO E ÓBITOS E PRIVATIVO DE CASAMENTOS, INTERDIÇÕES E TUTELAS DA COMARCA DE
JOÃO PESSOA

Av. Epitácio Pessoa, 1145 Bairro dos Estados 58030-00, João Pessoa PB
 Tel.: (83) 3244-5404 / Fax: (83) 3244-5484
<http://www.azevedobastos.not.br>
 E-mail: cartorio@azevedobastos.not.br



DECLARAÇÃO DE SERVIÇO DE AUTENTICAÇÃO DIGITAL

O Bel. Válber Azevêdo de Miranda Cavalcanti, Oficial do Primeiro Registro Civil de Nascimentos e Óbitos e Privativo de Casamentos, Interdições e Tutelas com atribuição de autenticar e reconhecer firmas da Comarca de João Pessoa Capital do Estado da Paraíba, em virtude de Lei, etc...

DECLARA para os devidos fins de direito que, o documento em anexo identificado individualmente em cada *Código de Autenticação Digital*¹ ou na referida sequência, foi autenticados de acordo com as Legislações e normas vigentes².

DECLARO ainda que, para garantir transparência e segurança jurídica de todos os atos oriundos dos respectivos serviços de Notas e Registros do Estado da Paraíba, a Corregedoria Geral de Justiça editou o Provimento CGJPB N° 003/2014, determinando a inserção de um código em todos os atos notoriais e registrais, assim, cada Selo Digital de Fiscalização Extrajudicial contém um código único (por exemplo: **Selo Digital: ABC12345-X1X2**) e dessa forma, cada autenticação processada pela nossa Serventia pode ser confirmada e verificada tantas vezes quanto for necessário através do site do Tribunal de Justiça do Estado da Paraíba, endereço <http://corregedoria.tjpb.jus.br/selo-digital/>

A autenticação digital do documento faz prova de que, na data e hora em que ela foi realizada, a empresa **COMERCIAL STORINNY LTDA - EPP** tinha posse de um documento com as mesmas características que foram reproduzidas na cópia autenticada, sendo da empresa **COMERCIAL STORINNY LTDA - EPP** a responsabilidade, única e exclusiva, pela idoneidade do documento apresentado a este Cartório.

Esta DECLARAÇÃO foi emitida em **16/01/2018 09:43:49 (hora local)** através do sistema de autenticação digital do Cartório Azevêdo Bastos, de acordo com o Art. 1º, 10º e seus §§ 1º e 2º da MP 2200/2001, como também, o documento eletrônico autenticado contendo o **Certificado Digital** do titular do Cartório Azevêdo Bastos, poderá ser solicitado diretamente a empresa **COMERCIAL STORINNY LTDA - EPP** ou ao Cartório pelo endereço de e-mail autentica@azevedobastos.not.br

Para informações mais detalhadas deste ato, acesse o site <https://autdigital.azevedobastos.not.br> e informe o *Código de Consulta desta Declaração*.

Código de Consulta desta Declaração: 888332

A consulta desta Declaração estará disponível em nosso site até **15/01/2019 09:36:57 (hora local)**.

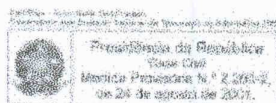
¹**Código de Autenticação Digital:** 60371501180922150188-1

²**Legislações Vigentes:** Lei Federal n° 8.935/94, Lei Federal n° 10.406/2002, Medida Provisória n° 2200/2001, Lei Federal n° 13.105/2015, Lei Estadual n° 8.721/2008, Lei Estadual n° 10.132/2013 e Provimento CGJ N° 003/2014.

O referido é verdade, dou fé.

CHAVE DIGITAL

00005b1d734fd94f057f2d69fe6bc05b1c70778bc7208048b0f42e91157ad52d0a384a228dcc552da52c8c2be4f03e788b2a9c176d358811a479f771a5874c1b28bf79673acc1ae85620c2e49fbc0c4



FICHA TÉCNICA

1) IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE

- **Nome:** MS LUZITANIA TRANS. EXPORTAÇÃO E IMPORTAÇÃO DE PESCADOS E FRUTOS DO MAR LTDA
- **Endereço:** Rua Paulino de Lima nº 50, Bairro: Machados, Navegantes / SC CEP: 88371-575
- **Telefone:** (47) 3342-4777
- **Nº CNPJ:** 09.675.235/0001-58

2) CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

- **Nome comercial/fantasia:** FILÉ DE PESCADA – LUZITANIA
- **Composição Química:**

Informação Nutricional		
Porção de 100 gr – 5 colheres de sopa		
Valor energético	107 Kcal=449 kJ	5%
Carboidratos	0g	0%
Proteínas	17g	23%
Gorduras totais	4g	7%
Gorduras saturadas	0g	0%
Gorduras trans.	0g	**
Fibra alimentar	0g	0%
sódio	77mg	3%

- **Ingredientes:** Filé de pescada in natura
- **Forma de conservação/armazenamento:** Geladeira +4°C por 24 horas. Congelador -4°C por 15 dias. Freezer 18° vide validade
- **Prazo de validade:** 547 dias

3) EMBALAGEM PRIMÁRIA

- **Descrição do material:** Filme de polipropileno atóxico e termossoldado.
- **Peso:** Embalagem de 1 kg

4) EMBALAGEM SECUNDÁRIA

- **Descrição do material utilizado:** Caixa de papelão
- **Peso:** 15 kg

5) RESPONSÁVEL TÉCNICO

- **Nome:** Henrique Chaves Cabral
- **Formação:** Médico Veterinário
- **Cargo na empresa.** Gerente Qualidade
- **Nº de registro no órgão de classe:** CEMV/SC 03507


Valtter Placido dos Santos Junior
RG: 4/R.2.862.131
CPF: 612.664.269-49

73.977.480/0001-19

COMERCIAL STORINNY LTDA-EPP

Rua Otavio Quinholi, 180
Perequê - CEP 88.210-000
PORTO BELO - SC

▶ Consulta de Estabelecimento Nacional

▶ Dados do Estabelecimento Nacional

CNPJ: 09.675.235/0001-58

Fantasia:

Razão: M. S. LUZITANIA TRANSPORTES, EXPORTAÇÃO E IMPORTAÇÃO DE PESCADOS E FRUTOS DO MAR LTDA - ME

Dados Gerais \ Áreas de Atuação \ Categorias/Classes

SIF: 4404

Data de Reserva: 25/08/2004

Data de Registro: 14/08/2015

Nr. Processo: 21052.03238/2002-41

Situação: Ativo

Endereço:

Logradouro: RUAS PAULINO DE LIMA 50

Bairro: MACHADOS

CEP: 88.375-000

Município: NAVEGANTES

UF: SC

Telefone: (47) 3319.5651

Fax:

E-Mail:

Site:

Nome

PESCADO

Descrição (Categoria / Classe)

ENTREPOSTO DE PESCADO - P1 / EP1 - ENTREPOSTO DE PESCADOS

Nova Consulta



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Secretaria de Defesa Agropecuária - SDA
Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA

TÍTULO DE REGISTRO

Certifico que a Empresa M. S. LUZITANIA TRANSPORTES, EXPORTAÇÃO E IMPORTAÇÃO DE
com ENTREPOSTO DE PESCADO
Localizada em NAVEGANTES Estado SANTA CATARINA
está registrada no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA, sob nº 4404
de acordo com as exigências dos dispositivos regulamentares em vigor.

Brasília - DF, 14 de AGOSTO de 2015

Processo nº 21052.03238/2002-41

Diretor do DIPOA

Jose Luis Ravagnani Vargas
Fiscal Federal Agropecuario
Medico Veterinario CRMV/SP 15413
Diretor do DIPOA/SDA

• **FICHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

CRITÉRIOS: SEGURANÇA E ESTADO HIGIÊNICO SANITÁRIO, TÉCNICA DIETÉTICA E CARACTERES SENSORIAIS.

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

AVALIAÇÃO SENSORIAL DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PREGÃO: 218/2017	LOTE: -	ITEM: 03
PRODUTO: Filé de Pescada Branca	MARCA: Luzitania	
FORNECEDOR: Comercial Storinny Ltda		
FABRICANTE: M.S. Luzitania, Transportes Exportação e Importação de Pescados e Frutos do Mar LTDA		
QUANTIDADE (KG/L): 1Kg	Qtde Amostra: 4 pacotes de 1 Kg	DATA: 22/01/2018

Avaliação Externa (com base na legislação das análises obrigatórias):

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 das análises obrigatórias):

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

Características Técnicas

De acordo com o Edital (X) Sim () Não (^s) Não se aplica

Obs:

Técnico-culinário

Facilidade de preparo: (X) fácil () médio () difícil () Não se aplica

Obs:

Cocção: Tempo de cocção recomendado: (X) suficiente () insuficiente

Aderência na panela: () sim (X) não () Não se aplica

Rendimento: porções de () (kg/ml)

Confere com o rendimento apresentado na rotulagem:

() sim () não (X) Não se aplica

Obs.

Avaliado por:

(X) Aprovado () Não aprovado


FERNANDA MARTINS JURGENSEN
Matrícula: 28862
CRN 0608
Nutricionista
Secretaria de Assistência Social
Prefeitura Municipal de Joinville