



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

licitacao@novaesperancasc.com.br

PREFEITURA DE JOINVILLE - SC
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 178/2017
RECIBO DE AMOSTRAS

PMJ/Fundo Municipal de Saúde de Joinville

ESPECIFICAÇÃO DOS ITENS:				
Item	Material	UNID.	Quant.	Marca
5	Bebida de Arroz. Características gerais: Bebida vegetal a base de arroz, sem adição de açúcar, sem lactose, sem glúten, enriquecido com cálcio. O produto não deverá apresentar sinais de sujeidade, cor não característica do produto ou problemas de vedação da embalagem. Embalagem: Acondicionado em embalagem Tetra Pack, com conteúdo líquido de 1L. Prazo de validade: mínimo de 5 meses. Data de fabricação: máximo de 45 dias. Entrega: Mensal.	Litro	4	BioV Jasmine
6	Bebida de aveia Ingredientes: Bebida vegetal a base de aveia, sem adição de açúcar, sem lactose, enriquecido com cálcio, indicado para alunos com intolerância à lactose, alergia ao leite e/ou alergia à soja. O produto não deverá apresentar sinais de sujeidade, cor não característica do produto, ou problemas na vedação da embalagem. Embalagem: Acondicionado em embalagem Tetra Pack, com conteúdo líquido de até 1litro. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: Máximo de 45 dias. Entrega: Mensal	Litro	4	BioV Jasmine

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
47 3366-6413

Taciana M. dos S. Duarte
Nutricionista
CRN 3144

28/09

Jasmine	FICHA TÉCNICA DE PRODUTOS		Codificação: FTP P&D 005	
	Título: BEBIDA ORGÂNICA DE ARROZ COM AMÊNDOAS - BioV		Data Revisão: 19/05	Revisão: 06
Elaborador: Erika de Almeida Rodrigues Zifchak		Consensador: Fabiane Costacurta Diana de Souza	Aprovador: Fabiane Costacurta Diana de Souza	
Página 1 de 5				

1. DEFINIÇÃO

Bebida vegetal à base de arroz e amêndoas orgânicos pronta para beber. Com alto valor nutricional, o arroz é um cereal hipoalergênico, sem glúten (indicado para celíacos) e, assim como a amêndoa, importante fonte de nutrientes. Além das suas propriedades nutricionais, os alimentos cultivados de forma orgânica respeitam o equilíbrio natural e ajudam a preservar a biodiversidade.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Biov de Arroz com Amêndoas é uma bebida elaborada a partir de grãos de arroz e amêndoas orgânicos. Indicado para o consumo de toda a família de maneira prática e nutritiva, com baixo teor de gorduras, sem adição de açúcares*, contendo somente os açúcares próprios dos ingredientes, é isenta naturalmente de lactose e colesterol - por ser de origem vegetal, uma alternativa ao leite de vaca.

O IBD - Instituto Biodinâmico fiscaliza e certifica produtos orgânicos no Brasil - Projeto PR 106.

*Este não é um alimento baixo em valor energético.

3. APLICAÇÕES GERAIS

É um produto saudável para beber a qualquer hora e lugar, no café da manhã, lanche, almoço ou jantar. Além de puro, também pode ser consumido com frutas, mel, cereais, cacau em pó ou utilizado no preparo de sobremesas.

4. INGREDIENTES

Água, arroz orgânico, óleo de girassol orgânico, pasta de amêndoas orgânica e sal.

ALÉRGICOS: CONTÉM AMÊNDOA.

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

5. ATRIBUTOS

5.1 CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Consistência	Líquido leitoso e homogêneo;
Cor	Branco até levemente creme;
Odor	Característico de amêndoas;
Sabor	Adocicado, característico de amêndoas.

Jasmine	FICHA TÉCNICA DE PRODUTOS		Codificação: FTP P&D 005	
	Título: BEBIDA ORGÂNICA DE ARROZ COM AMÊNDOAS - BioV		Data Revisão: 19/04	Revisão: 06
Elaborador: Erika de Almeida Rodrigues Zifchak		Consensador: Fabiane Costacurta Diana de Souza	Aprovador: Fabiane Costacurta Diana de Souza	
Página 2 de 5				

5.2 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Após 7 dias de incubação a 35-37° C:	
Embalagem Fechada	Sem alteração

De acordo com os padrões estabelecidos pela Legislação Brasileira - Resolução RDC nº12, de 02 de Janeiro de 2001, ANVISA (item 8.a; b).

5.3 CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS

Matérias estranhas	Limite de tolerância (máximo)
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 nº 14, de 28 de Março de 2014, ANVISA.

5.4 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Densidade (g/cm ³)	1,04 - 1,05
°Brix	12,30 - 13,10
pH	6,40 - 7,00
Glúten*** (ppm)	Máx. 20,00
Aflatoxinas B1, B2, G1 e G2 (µg/kg)*	Máx. 5,00
Ocratoxina A (µg/kg)*	Máx. 10,00
Desoxinivalenol (DON) (µg/kg)*	Máx. 750,00
Zearalenona (µg/kg)*	Máx. 100,00
Arsênio (mg/kg)**	Máx. 0,30
Chumbo (mg/kg)**	Máx. 0,20
Cádmio (mg/kg)**	Máx. 0,40

*Parâmetros para micotoxinas: De acordo com os padrões estabelecidos pela Legislação Brasileira, Resolução RDC nº 07 de 18 de Fevereiro de 2011.

Jasmine	FICHA TÉCNICA DE PRODUTOS		Codificação: FTP P&D 005	
	Título: BEBIDA ORGÂNICA DE ARROZ COM AMÊNDOAS - BioV		Data Revisão: 19/04	Revisão: 06
Elaborador: Erika de Almeida Rodrigues Zifchak		Consensador: Fabiane Costacurta Diana de Souza	Aprovador: Fabiane Costacurta Diana de Souza	
Página 3 de 5				

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

***Parâmetros de referência de acordo com os padrões estabelecidos pelo Codex Stan 1-1985 (Rev. 1-1991).

5.5. CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 200mL (1 copo)		
Quantidade por porção		%VD*
Valor energético	111kcal = 466kJ	6%
Carboidratos, dos quais:	21g	7%
Açúcares**	9,4g	-
Lactose	0g	-
Proteínas	0g	0%
Gorduras totais, das quais:	3,0g	5%
Gorduras saturadas	0,6g	3%
Gorduras <i>trans</i>	0g	-
Gorduras monoinsaturadas	0,8g	-
Gorduras poli-insaturadas	1,6g	-
Colesterol	0mg	-
Fibra alimentar	0g	0%
Sódio	80mg	3%

*% 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 de Dezembro de 2003 - ANVISA.

** Açúcares presentes naturalmente no cereal.

Jasmine	FICHA TÉCNICA DE PRODUTOS		Codificação: FTP P&D 005	
	Título: BEBIDA ORGÂNICA DE ARROZ COM AMÊNDOAS - BioV		Data Revisão: 19/04	Revisão: 06
Elaborador: Erika de Almeida Rodrigues Zifchak		Consensador: Fabiane Costacurta Diana de Souza	Aprovador: Fabiane Costacurta Diana de Souza	
Página 4 de 5				

5.6 ALERGÊNICOS

Declara-se ausência ou presença dos seguintes alergênicos:

(**) Leites e derivados	Ausência
(**) Ovos e derivados	Ausência
(**) Cereais e derivados que contêm glúten (trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas)	Ausência
(**) Amendoim	Ausência
(**) Soja	Ausência
(**) Amêndoa (<i>Prunus amygdalus, Amygdalus communis</i> L.)	Presença
(**) Avelã (<i>Corylus</i> spp.)	Ausência
(**) Castanha de caju (<i>Anacardium occidentale</i>)	Ausência
(**) Castanha-do-brasil ou Castanha-do-pará (<i>Bertholletia excelsa</i>)	Ausência
(**) Macadâmia (<i>Macadamia</i> spp.)	Ausência
(**) Nozes (<i>Juglans</i> spp.)	Ausência
(**) Pecã (<i>Carya</i> spp.)	Ausência
(**) Pistache (<i>Pistacia</i> spp.)	Ausência
(**) Pinoli (<i>Pinus</i> spp.)	Ausência
(**) Castanhas (<i>Castanea</i> spp.)	Ausência
(**) Glutamato Monossódico	Ausência
(**) Crustáceos e derivados	Ausência
(**) Peixes e derivados	Ausência
(**) Látex natural	Ausência

De acordo com os padrões estabelecidos pela Legislação Brasileira, Resolução RDC nº 26 de 02 de Julho de 2016.

6. EMBALAGEM E ARMAZENAGEM

Embalagem Tetra Pak com lacre de segurança e tampa, com conteúdo líquido de 1 litro. Acondicionado em caixas de papelão contendo 12 unidades. Recomenda-se armazenar o produto em local seco, limpo, ventilado e ao abrigo da luz solar.

Jasmine	FICHA TÉCNICA DE PRODUTOS		Codificação: FTP P&D 005	
	Título: BEBIDA ORGÂNICA DE ARROZ COM AMÊNDOAS - BioV		Data Revisão: 19/09	Revisão: 06
Elaborador: Erika de Almeida Rodrigues Zifchak		Consensador: Fabiane Costacurta Diana de Souza	Aprovador: Fabiane Costacurta Diana de Souza	
Página 5 de 5				

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.

19/09/2017 Cópia Não Controlada Gessica Palaoro de Mello

Jasmine	FICHA TÉCNICA DE PRODUTOS		Codificação: FTP P&D 008
	Título: BEBIDA ORGÂNICA DE AVEIA COM CÁLCIO - BioV		Data Revisão: 19/ Revisão: 07
Elaborador: Erika de Almeida Rodrigues Zifchak		Consensador: Fabiane Costacurta Diana de Souza	Página 1 de 5
			Aprovador: Fabiane Costacurta Diana de Souza

1. DEFINIÇÃO

Bebida vegetal à base de aveia orgânica adicionada de cálcio natural e pronta para beber. Com alto valor nutricional, a aveia é um cereal que contém fibra solúvel beta-glucana, sendo reconhecida em diversos estudos como auxiliar na redução dos níveis de colesterol. Além das suas propriedades nutricionais, os alimentos cultivados de forma orgânica respeitam o equilíbrio natural e ajudam a preservar a biodiversidade.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Biov de Aveia é uma bebida elaborada a partir da aveia orgânica. Indicado para o consumo de toda a família de maneira prática e nutritiva. Adicionada de cálcio vegetal de algas marinhas (*Lithothamnium Calcareum*), fonte natural deste micronutriente essencial para manter a saúde dos ossos. Sem adição de açúcares*, contendo somente os açúcares próprios dos ingredientes, é isenta naturalmente de lactose e colesterol - por ser de origem vegetal, uma alternativa ao leite de vaca.

1 copo de Biov de Aveia (200ml) contém 240mg de cálcio, a mesma quantidade de cálcio encontrada em um copo de leite de vaca.

O IBD - Instituto Biodinâmico fiscaliza e certifica produtos orgânicos no Brasil - Projeto PR 106.

*Este não é um alimento baixo em valor energético.

3. APLICAÇÕES GERAIS

É um produto saudável para beber a qualquer hora e lugar, no café da manhã, lanche, almoço ou jantar. Além de puro, também pode ser consumido com frutas, mel, cereais, cacau em pó ou utilizado no preparo de sobremesas.

4. INGREDIENTES

Água, aveia integral orgânica, óleo de girassol orgânico, cálcio natural e sal.

ALÉRGICOS: CONTÉM AVEIA. PODE CONTER SOJA.

CONTÉM GLÚTEN.

Jasmine	FICHA TÉCNICA DE PRODUTOS		Codificação: FTP P&D 008
	Título: BEBIDA ORGÂNICA DE AVEIA COM CÁLCIO - BioV		Data Revisão: 19/ Revisão: 07
Elaborador: Erika de Almeida Rodrigues Zifchak		Consensador: Fabiane Costacurta Diana de Souza	Página 2 de 5
			Aprovador: Fabiane Costacurta Diana de Souza

5. ATRIBUTOS

5.1 CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Consistência	Líquido leitoso e homogêneo;
Cor	Branco cremoso, de cinza a marrom claro;
Odor	Característico de cereal - aveia;
Sabor	Adocicado como aveia cozida fresca.

5.2 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Após 7 dias de incubação a 35-37°C	
Embalagem fechada	Sem alteração

De acordo com os padrões estabelecidos pela Legislação Brasileira - Resolução RDC nº12, de 02 de Janeiro de 2001, ANVISA (item 8.A; b).

5.3 CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS

Matérias estranhas	Limite de tolerância (máximo)
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 nº 14, de 28 de Março de 2014, ANVISA

5.4 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Densidade (g/cm ³)	1,02 - 1,04
Brix (° Brix)	8,50 - 9,00
pH	7,80 - 8,80
Aflatoxinas B1, B2, G1 e G2 (µg/kg)*	Máx. 5,00
Ocratoxina A (µg/kg)*	Máx. 10,00
Desoxinivalenol (DON) (µg/kg)*	Máx. 750,00
Zearalenona (µg/kg)*	Máx. 100,00

Jasmine	FICHA TÉCNICA DE PRODUTOS		Codificação: FTP P&D 008
	Título: BEBIDA ORGÂNICA DE AVEIA COM CÁLCIO - BioV		Data Revisão: 19/ Revisão: 07
Elaborador: Erika de Almeida Rodrigues Zifchak		Consensador: Fabiane Costacurta Diana de Souza	Página 3 de 5
		Aprovador: Fabiane Costacurta Diana de Souza	

Arsênio (mg/kg)**	Máx. 0,30
Chumbo (mg/kg)**	Máx. 0,20
Cádmio (mg/kg)**	Máx. 0,10

*Parâmetros para micotoxinas: De acordo com os padrões estabelecidos pela Legislação Brasileira, Resolução RDC nº 07 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 Resolução RDC nº 42, de 29 de Agosto de 2013.

5.5. CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 200mL (1 copo)		
Quantidade por porção		%VD*
Valor energético	89kcal e 374kJ	4%
Carboidratos, dos quais:	5g	5%
Açúcares**	11g	-
Lactose	0g	-
Proteínas	1,0g	1%
Gorduras totais, das quais:	2,8g	5%
Gorduras saturadas	0,6g	3%
Gorduras <i>trans</i>	0g	-
Gorduras monoinsaturadas	0,6g	-
Gorduras poli-insaturadas	1,6g	-
Colesterol	0mg	-
Fibra alimentar	1,4g	6%
Sódio	80mg	3%
Cálcio	240mg	24%

*% 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 de Dezembro de 2003 - ANVISA.

**Açúcares presentes naturalmente no cereal.

Jasmine	FICHA TÉCNICA DE PRODUTOS		Codificação: FTP P&D 008
	Título: BEBIDA ORGÂNICA DE AVEIA COM CÁLCIO - BioV		Data Revisão: 19/ Revisão: 07
Elaborador: Erika de Almeida Rodrigues Zifchak		Consensador: Fabiane Costacurta Diana de Souza	Aprovador: Fabiane Costacurta Diana de Souza
			Página 4 de 5

5.6 ALERGÊNICOS

Declara-se ausência ou presença dos seguintes alergênicos:

(**) Leites e derivados	Ausência
(**) Ovos e derivados	Ausência
(**) Cereais e derivados que contêm glúten (trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas)	Presença
(**) Amendoim	Ausência
(**) Soja	Ausência
(**) Amêndoa (<i>Prunus amygdalus</i> , <i>Amygdalus communis</i> L.)	Ausência
(**) Avelã (<i>Corylus</i> spp.)	Ausência
(**) Castanha de caju (<i>Anacardium occidentale</i>)	Ausência
(**) Castanha-do-Brasil ou Castanha-do-Pará (<i>Bertholletia excelsa</i>)	Ausência
(**) Macadâmia (<i>Macadamia</i> spp.)	Ausência
(**) Nozes (<i>Juglans</i> spp.)	Ausência
(**) Pecã (<i>Carya</i> spp.)	Ausência
(**) Pistache (<i>Pistacia</i> spp.)	Ausência
(**) Pinoli (<i>Pinus</i> spp.)	Ausência
(**) Castanhas (<i>Castanea</i> spp.)	Ausência
(**) Glutamato Monossódico	Ausência
(**) Crustáceos e derivados	Ausência
(**) Peixes e derivados	Ausência
(**) Látex natural	Ausência

De acordo com os padrões estabelecidos pela Legislação Brasileira, Resolução RDC nº 26 de 02 de Julho de 2015.

6. EMBALAGEM E ARMAZENAGEM

Embalagem Tetra Pak com lacre de segurança e tampa, com conteúdo líquido de 1 litro. Acondicionado em caixas de papelão contendo 12 unidades. Recomenda-se armazenar o produto em local seco, limpo, ventilado e ao abrigo da luz solar.

Jasmine	FICHA TÉCNICA DE PRODUTOS		Codificação: FTP P&D 008
	Título: BEBIDA ORGÂNICA DE AVEIA COM CÁLCIO - BioV		Data Revisão: 19/ Revisão: 07
Elaborador: Erika de Almeida Rodrigues Zifchak		Consensador: Fabiane Costacurta Diana de Souza	Aprovador: Fabiane Costacurta Diana de Souza
			Página 5 de 5

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.

19/09/2017 Cópia Não Controlada Gessica Palaoro de Melo



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

ALVARÁ SANITÁRIO

Cadastro Nº8545

Nome da Pessoa Física ou Jurídica

L & E COM.ATACADISTA LTDA ME

Denominação Comercial - Nome Fantasia

CNPJ/CPF

L & E COM.ATACADISTA

06.915.456/0001-68

Endereço - Logradouro (Rua, Avenida, Praça)

Nº

RUA EDGAR LINHARES

770

Bairro

Município/Estado

NOVA ESPERANÇA

BALNEÁRIO CAMBORIÚ/SC

Proprietário/Responsável

FONE:

Atividade:

**COM.ATAC.PROD.GERAL; COM.ATAC.PROD.ALIMENTÍCIOS; COM.ATAC.SANEANTES,
 DOMISSANITÁRIOS; COM.ATAC.COSMÉTICOS.PERF.HIGIENE; COM.ATAC.BEBIDAS;
 COM.ATAC.PROD.QUÍMICOS; COM.ATAC.PROD.PERCÍVEIS; PANIFICADORA;
 CONFEITARIA; SACOLÃO;**

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

30/05/2018

Local e Data **BALNEÁRIO CAMBORIÚ, 19/05/2017.**

Concedido por

DIVISÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

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

Autoridade de Saúde

SANDRO A. FRANCO
 Fiscal de Saúde Pública
 Matrícula nº 3911
 VIGILÂNCIA SANITÁRIA

OBSERVAÇÕES:

MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO

CARTÓRIO AZEVEDO BASTOS 1º OFÍCIO DE REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS NATURAIS
 E TABELIONATO DE NOTAS - Código CNJ 06.870-0
 Av. Presidente Epitácio Pessoa, 1143 - Bairro Dos Estúdios - Jd. Pisoni - CEP 88700-000 - www.azevedobastos.net.br - Tel: (47) 3134-8404 - Fax: (47) 3134-8434

Autenticação Digital
 De acordo com os artigos 1º, 3º e 7º inc. V 8º, 41 e 52 da Lei Federal 8.935/1994 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: 67041206170952360453-1; Data: 12/06/2017 09:53:40

Selo Digital de Fiscalização Tipo Normal C: AFG07255-GR3E;
 Valor Total do Ato: R\$ 4,12
 Confira os dados do ato em: <https://selodigital.tjpb.jus.br>

[Assinatura]
 Bel. Váber de Miranda Cavalcanti
 Titular

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



CERTIDÃO 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 etc...

Certifica com base na Lei 8935/94 - art. 7º - inc. V, que o(s) documento(s) em anexo é reprodução fiel do original que me foi apresentado e neste ato confirmo sua autenticidade através do Código de Controle e Autenticação abaixo.
O referido é verdade, dou fé.

Este documento foi emitido em 16/06/2017 às 13:56:38 (hora de Brasília).

CHAVE DIGITAL

00005b1d734fd94f057f2d69fe6bc05b6d9ab4242cd68e1604acfe84fd036a3cb1c655018c14256d3e16237413
a9650b7790583c0d8d74e930a4441ad75ebc640ffd8eea91d87d4ccd35d31fe73d846a

A chave digital acima, garante que este documento foi gerado para LeE COMERCIO ATACADISTA LTDA EPP e emitido através do site do Cartório Azevêdo Bastos, de acordo com a Legislação Federal em vigor Art 1º. e 10º. § 1º. da MP 2200/01.

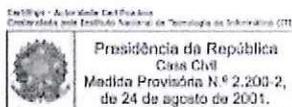
Esta certidão tem a sua validade até: 13/06/2018 às 04:40:47 (Dia/Mês/Ano)

Código de Controle da Certidão: 722723

Código de Controle da Autenticação:

67041206170952360453-1

A autenticidade desta certidão poderá ser confirmada por qualquer pessoa e a qualquer momento através do site: <http://www.azevedobastos.not.br>





ALVARÁ DE LOCALIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO

Pág. 1/1

INSCRIÇÃO MUNICIPAL
94932

C.N.P.J.:
81.727.414/0008-95

Conforme Protocolo Nº 6241 de 29/05/2017 concede a

RAZÃO SOCIAL:

JASMINE COMERCIO DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA

NOME DE FANTASIA:

JASMINE COMERCIO DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA

LOCALIZAÇÃO:

Rua RICIERI NIVANOR BERNARDI, 896
04-D - CAMPO FUNDO
Área Utilizada: 13689.04

Zona / Quadra / Lote
0102 - -

Cadastro Imobiliário
12264

EMIÇÃO:

29/05/2017

VALIDADE:

31/05/2018

ATIVIDADE(S):

1069-4/00 Moagem e fabricação de produtos de origem vegetal não especificados anteriormente
4635-4/99 Comércio atacadista de bebidas não especificadas anteriormente
4639-7/01 Comércio atacadista de produtos alimentícios em geral

ATIV. PRINCIPAL

Sim
Não
Não

OBSERVAÇÕES:



Alexandre Zolet
Alexandre Zolet
Secretário Municipal de Administração
Finanças e Planejamento

Glauco Dalpra Macedo
Glauco Dalpra Macedo
Coordenador de Tributação



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI N° 1132046/2017 - SED.UAD.ASU

Joinville, 28 de setembro de 2017.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão:	178/2017				Item: 05
Produto:	Bebida de Arroz	Marca:	Jasmine		
Fornecedor:	L&E Comércio Atacadista Ltda - EPP				
Fabricante:	Jasmine Comércio de Produtos Alimentícios Ltda				
Quantidade (kg/L):	1 Litro	Qtde amostra:	4	Data:	04/10/2017
Avaliação Externa:					
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					
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	Não	Não se aplica	
		x			
Observações					
Facilidade de preparo Técnico-culinário		Fácil	Médio	Difícil	Não se aplica
					x
Observações					
Tempo de cocção recomendado		Minutos	Suficiente	Insuficiente	Não se aplica
					x
Observações					

Aderência na panela	Sim	Não	Não se aplica
			x
Observações			
Rendimento	Porções de: (kg/ml)		
NA	NA		
Parecer Técnico			
	Aprovado	Reprovado	
	x		

Nutricionistas avaliadoras:

Taciana M. dos S. Duarte - CRN 10 3144

Priscila Mikulis de Castilho - CRN 10 3069



Documento assinado eletronicamente por **Taciana Machado dos Santos Duarte, Servidor (a) Público (a)**, em 06/10/2017, às 10:30, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Priscila Mikulis de Castilho, Servidor (a) Público (a)**, em 06/10/2017, às 10:51, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Gisele Cristine da Silva, Gerente**, em 06/10/2017, às 14:43, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **1132046** e o código CRC **F7979CC2**.

Rua Itajaí, 390 - Bairro Centro - CEP 89201-090 - Joinville - SC - www.joinville.sc.gov.br

17.0.049638-4

1132046v3



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI N° 1132054/2017 - SED.UAD.ASU

Joinville, 28 de setembro de 2017.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão:	178/2017				Item: 06
Produto:	Bebida de Aveia	Marca:	Jasmine		
Fornecedor:	L&E Comércio Atacadista Ltda - EPP				
Fabricante:	Jasmine Comercio de Produtos Alimentícios Ltda				
Quantidade (kg/L):	1 Litro	Qtde amostra:	4	Data:	04/10/2017
Avaliação Externa:					
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					
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	Não	Não se aplica	
		x			
Observações					
Facilidade de preparo Técnico-culinário		Fácil	Médio	Difícil	Não se aplica
					x
Observações					
Tempo de cocção recomendado		Minutos	Suficiente	Insuficiente	Não se aplica
					x
Observações					

Aderência na panela	Sim	Não	Não se aplica
			x
Observações			
Rendimento	Porções de: (kg/ml)		
NA	NA		
Parecer Técnico			
	Aprovado	Reprovado	
	x		

Nutricionistas avaliadoras:

Taciana M.dos S. Duarte - CRN 10 3144

Priscila Mikulis de Castilho - CRN 10 3069



Documento assinado eletronicamente por **Taciana Machado dos Santos Duarte, Servidor (a) Público (a)**, em 06/10/2017, às 10:30, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Priscila Mikulis de Castilho, Servidor (a) Público (a)**, em 06/10/2017, às 10:51, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Gisele Cristine da Silva, Gerente**, em 06/10/2017, às 14:43, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **1132054** e o código CRC **E08D3093**.

Rua Itajaí, 390 - Bairro Centro - CEP 89201-090 - Joinville - SC - www.joinville.sc.gov.br

17.0.049638-4

1132054v4

Ao MUNICÍPIO DE JOINVILLE – PREFEITURA DE JOINVILLE - SC

REF. PREGÃO ELETRÔNICO N.º 178/2017 – SRP

ANEXO VIII

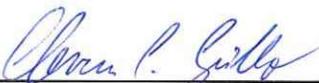
ENTREGA DE AMOSTRAS - 0871843/2017 - SED.UAD.ASU

IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR: Razão Social/Nome: COMEPAR COMERCIAL
MERCANTIL EIRELI - CNPJ/CPF/MF: 00.109.764/0001-38
Secretaria de Educação- Joinville/SC
Serviço da Alimentação e Nutrição Escolar (SANE)

Curitiba, 25 de Setembro de 2017.

Item (ns)	Especificação (Nome do item)	Und	Quantidade*	Marca
14 E 17	BEBIDA A BASE DE SOJA ORIGINAL Características Técnicas: Bebida a base de soja, sabor original. Ingredientes: Açúcar, soja, fosfato tricálcico, vitaminas e sal. Deverá conter cálcio. Não poderá conter lactose, proteínas lácteas, edulcorantes, corantes e glúten. Deverá ser enriquecido com cálcio. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto. Embalagem: tetra pack, contendo até 1 litro. Prazo de Validade: Mínimo de 4 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal	LITRO	04 LITROS	PURITY
16	ALIMENTO COM SOJA - De sabores variados. Ingredientes: soja, açúcar, sal, vitaminas e minerais, corante natural, aromatizantes. Não poderá conter glúten e corante artificial. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade e/ou corpo estranho ao produto. Embalagem: tetra pack, contendo até 250ml. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal	200 ML	04 SABOR PESSEGO 04 SABOR UVA 04 SABOR MAÇA 04 SABOR LARANJA	PURITY

Dados do Representante Legal da Empresa: Cleverson Carlos Grillo
Atenciosamente



CLEVERSON CARLOS GRILLO
Sócio Administrador
CPF: 006.994.489-05
RG: 7.683.379-6 IPR


29/09

ETP/FSU-0017 V.14 - ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO

Alimento com Soja Original com Cálcio**1. DESCRIÇÃO**

Produto obtido a partir da diluição, em água, do extrato de soja, açúcar e outros ingredientes. Este produto será preservado, exclusivamente, através de meios físicos.

1.1. FABRICANTE

Produzido e envasado por:
Cocamar Cooperativa Agroindustrial
Estrada Oswaldo de Moraes Corrêa, 1000 - CEP 87065-590 - Maringá - PR - Brasil
Fone/Fax: +55 44 3221-3209
CNPJ: 79.114.450/0151-97

Distribuído por:
Cocamar Cooperativa Agroindustrial
Estrada Oswaldo de Moraes Corrêa, 1000 - CEP 87065-590 - Maringá - PR - Brasil
Fone/Fax: +55 44 3221-3209
CNPJ: 79.114.450/0151-97

1.2. RESPONSÁVEL TÉCNICO

Tatiana Keise de Sousa
Tecnóloga em Alimentos
CRQ 9201486 - IX Região

1.3. REGISTRO DO PRODUTO

Produto dispensado de registro no MAPA e no Ministério da Saúde.

2. COMPOSIÇÃO

Água, extrato de soja, açúcar, carbonato de cálcio, sal, vitaminas A e D, aromatizante, emulsificante: lecitina de soja, estabilizante: goma carragena, antiespumante: polidimetilsiloxano e edulcorante: sucralose. **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

Ingrediente	Composição (% em massa)
Água	50 - 58
Extrato de soja	38 - 42
Açúcar	3 - 4
Carbonato de Cálcio	0,5 - 0,6
Sal	0,09 - 0,10
Aromatizante	0,03 - 0,07
Lecitina de soja	0,015 - 0,019
Vitaminas A e D	0,008 - 0,010
Goma Carragena	0,0066 - 0,0070
Antiespumante	0,0040 - 0,0060
Edulcorante sucralose	0,0023 - 0,0027

2.1 ALÉRGICOS

CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. De acordo com a RDC-26, em vigor a partir de Julho/2016.



3. UTILIZAÇÃO

Alimentação humana.

4. CARACTERÍSTICAS**4.1. TABELA NUTRICIONAL**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL - Porção de 200 mL (1 copo)		
	Quantidade por porção	% VD (*)
Valor energético	68 kcal = 286 kJ	3
Carboidratos	5,2 g	2
Proteínas	4,4 g	6
Gorduras totais	3,2 g dos quais	6
Gorduras saturadas	0,5 g	2
Gorduras <i>trans</i>	0 g	**
Gorduras monoinsaturadas	0,7 g	**
Gorduras poliinsaturadas	1,9 g	**
Fibra alimentar	0 g	0
Sódio	71 mg	3
Cálcio	275 mg	28
Vitamina A	90 µg	15
Vitamina D	0,75 µg	15

(*) % 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.

4.2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Característica	Especificação	Método de análise
Brix (°B)	7 a 9	MAL/FOL-0241
pH	6,70 a 7,40	MAL/FOL-0238
Densidade a 20°C (g/mL)	1,0338	MAL/FOL-0261
Cálcio (mg/200mL)	Mín. 275	MAL/FOL-0402

4.3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Característica	Especificação	Método de análise
Contagem Total (UFC/mL)	Máx. 1000	MAL/FOL-0275
Bolores e Leveduras (UFC/mL)	Máx. 100	MAL/FOL-0290
Coliformes Termotolerantes (UFC/mL)	Ausente	MAL/FOL-0255
Salmonella (em 25mL)	Ausente	MAL/FOL-0256
Bacillus cereus (UFC/mL)	Ausente	MAL/FOL-0384

4.4. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Característica	Especificação	Método de análise
-----------------------	----------------------	--------------------------

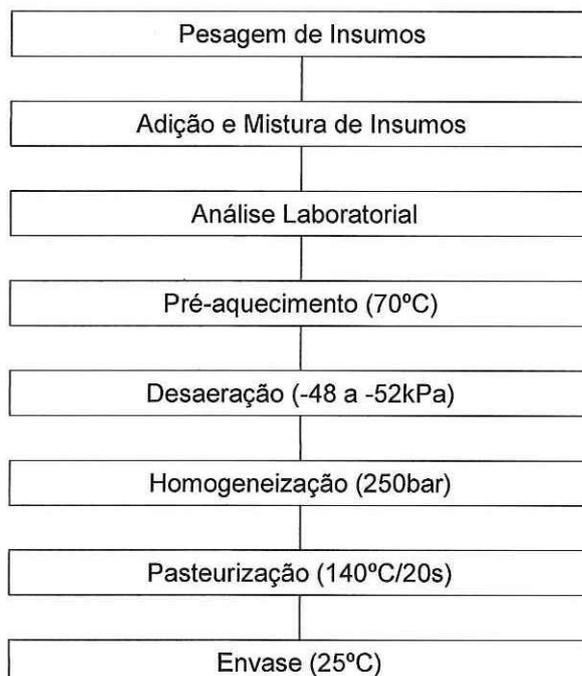


Aroma	Característico	MAL/FOL-0406
Cor	Característico	MAL/FOL-0406
Sabor	Característico	MAL/FOL-0406

4.5. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS E MACROSCÓPICAS

Devem cumprir todos os requisitos legais aplicáveis ao produto, em relação à: Padrões de Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos, de acordo com a resolução da ANVISA RDC 14/14; e Padrões Microbiológicos para alimentos, de acordo com a resolução da ANVISA RDC 12/01.

4.6. FLUXOGRAMA DO PROCESSO



5. EMBALAGEM

Produto é comercializado nas seguintes embalagens: Tetra Pak 1L.

5.1. PESOS

Característica	TP 1L
Peso líquido (g)	1.033,8
Embalagem primária (g)	31,78
Peso bruto (g)	1065,58
Quantidade	12
Embalagem secundária (g)	178,92
Peso bruto total (g)	12.965,88

5.2. EMBALAGEM PRIMÁRIA

Devem constar as informações: marca nome e conteúdo do produto, data de validade, lote de produção, código de barras, informações nutricionais e dados da empresa.

Característica	TP 1L	TP 1L Promocional
Dimensões (C x L x A em mm)	73 x 70 x 203	73 x 70 x 203



Material	Papel multicamadas	Papel multicamadas
Código de barras	789.700.105.051.5	789.700.105.123.9

5.3. EMBALAGEM SECUNDÁRIA

Devem constar as informações: marca, nome, conteúdo do produto, data de validade, lote de produção, código de barras, dados da empresa.

Característica	TP 1L	TP 1L Promocional
Dimensões (C x L x A em mm)	295 x 240 x 209	295 x 240 x 209
Material	Papelão ondulado	Papelão ondulado
Código de barras	1.789.700.105.051.2	1.789.700.105.123.6
Empilhamento máximo	5	5

6. ARMAZENAMENTO

Deve ser mantido em ambiente limpo, seco, arejado e livre de pragas, ao abrigo do calor e da luz intensa.

7. VALIDADE

Através do manuseio adequado durante o transporte, descarregamento e armazenamento, o produto terá validade de 12 meses a partir da data de fabricação. Após aberto, conservar em geladeira por no máximo 3 dias.

8. TRANSPORTE

Deve ser transportado em meio limpo, seco, ao abrigo do calor e da luz intensa. Deve ser protegido para que não ocorram danos. Não deve ser transportado em meio que tenha carregado produtos químicos ou outros produtos de odor desagradável e que possam contaminá-lo.

9. DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA

Resolução ANVISA RDC nº 14/14: Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas em Alimentos.
 Resolução ANVISA RDC nº 12/01: Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos.
 Resolução ANVISA RDC nº 91/00: Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Alimento com Soja.
 Resolução ANVISA RDC nº 360/03: Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados.

10. CRITÉRIOS ADOTADOS

O produto deve atender as características descritas no item 4.

11. CONSIDERAÇÕES FINAIS

As informações contidas nesse documento são privilegiadas, proprietárias ou privadas. Sendo assim, seguindo o Código de Conduta Profissional da empresa, tais informações não podem ser divulgadas ou utilizadas em benefício do leitor. Aos colaboradores que transgredirem as normas deste regulamento serão aplicadas as penalidades seguintes: advertência escrita, suspensão, ou demissão. Quanto aos prestadores de serviços que transgredirem as normas deste regulamento, estes estarão sujeitos às penalidades previstas no contrato de prestação de serviço. Os casos omissos ou não previstos serão resolvidos à luz da Constituição Federal Vigente, pela Consolidação das Leis do Trabalho e toda e qualquer legislação comum pertinente.



ETP/FSU-0023 V.13 - ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO

Alimento com Soja de Uva**1. DESCRIÇÃO**

Produto obtido a partir da diluição, em água, do extrato de soja, suco concentrado de uva e outros ingredientes. Este produto será preservado, exclusivamente, através de meios físicos.

1.1. FABRICANTE

Produzido e envasado por:

Cocamar Cooperativa Agroindustrial

Estrada Oswaldo de Moraes Corrêa, 1000 - CEP 87065-590 - Maringá - PR - Brasil

Fone/Fax: +55 44 3221-3209

CNPJ: 79.114.450/0151-97

Distribuído por:

Cocamar Cooperativa Agroindustrial

Estrada Oswaldo de Moraes Corrêa, 1000 - CEP 87065-590 - Maringá - PR - Brasil

Fone/Fax: +55 44 3221-3209

CNPJ: 79.114.450/0151-97

1.2. RESPONSÁVEL TÉCNICO

Tatiana Keise de Sousa

Tecnóloga em Alimentos

CRQ 9201486 - IX Região

1.3. REGISTRO DO PRODUTO

Produto dispensado de registro no MAPA e no Ministério da Saúde.

2. COMPOSIÇÃO

Água, Extrato de Soja, Açúcar, Suco Concentrado de Uva, Estabilizantes: Carboximetilcelulose e Goma Guar, Acidulante: Ácido Cítrico, Aromatizante, Antioxidante: Ácido Ascórbico, Corante Natural: Carmim de Cochonilha e Edulcorante: Sucralose (7mg/100mL). **Não Contém Glúten.**

Ingrediente	Composição (% em massa)
Água	78,0 - 82,0
Extrato de Soja	11,5 - 13,5
Açúcar	5,0 - 7,0
Suco Concentrado de Uva	0,3 - 0,6
Estabilizante Carboximetilcelulose	0,2 - 0,5
Goma Guar	0,01 - 0,03
Aromatizante	0,04 - 0,08
Acidulante Ácido Cítrico	0,10 - 0,17
Antioxidante Ácido Ascórbico	0,02 - 0,05
Corante Natural Carmim de Cochonilha	0,02 - 0,04
Edulcorante Sucralose	0,005 - 0,009

2.1 ALÉRGICOS

CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. De acordo com a RDC-26, em vigor a partir de Julho/2016.

3. UTILIZAÇÃO

Alimentação humana.

4. CARACTERÍSTICAS**4.1. TABELA NUTRICIONAL**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL - Porção de 200 mL (1 copo)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	69 kcal = 290 kJ	3
Carboidratos	15 g	5
Proteínas	1 g	1
Gorduras totais	0,6 g dos quais	1
Gorduras saturadas	0 g	**
Gorduras trans	0 g	**
Gorduras monoinsaturadas	0 g	**
Gorduras poliinsaturadas	0,3 g	**
Colesterol	0 mg	**
Fibra alimentar	0 g	0
Sódio	13 mg	1

(*) 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. (**) VD não estabelecido.

4.2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Característica	Especificação	Método de análise
Brix (°B)	7,2 a 8,7	MAL/FOL-0241
pH	3,80 a 4,20	MAL/FOL-0238
Acidez (%)	0,18 a 0,22	MAL/FOL-0240
Densidade a 20°C (g/mL)	1,0326	MAL/FOL-0261

4.3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Característica	Especificação	Método de análise
Contagem Total (UFC/mL)	Máx. 1000	MAL/FOL-0275
Bolores e Leveduras (UFC/mL)	Máx. 100	MAL/FOL-0290
Coliformes Termotolerantes (UFC/mL)	Ausente	MAL/FOL-0255
Salmonella (em 25mL)	Ausente	MAL/FOL-0256
Bacillus cereus (UFC/mL)	Ausente	MAL/FOL-0384

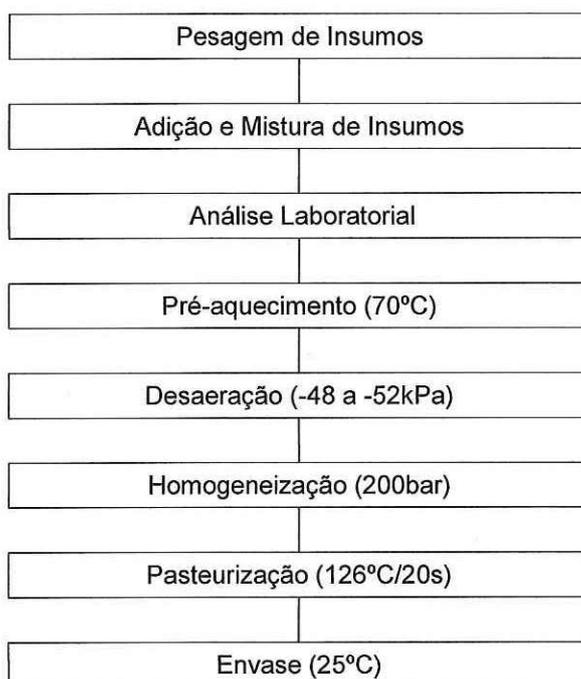
4.4. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Característica	Especificação	Método de análise
Aroma	Característico	MAL/FOL-0406
Cor	Característico	MAL/FOL-0406
Sabor	Característico	MAL/FOL-0406

4.5. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS E MACROSCÓPICAS

Devem cumprir todos os requisitos legais aplicáveis ao produto, em relação à: Padrões de Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos, de acordo com a resolução da ANVISA RDC 14/14; e Padrões Microbiológicos para alimentos, de acordo com a resolução da ANVISA RDC 12/01.

4.6. FLUXOGRAMA DO PROCESSO



5. EMBALAGEM

Produto é comercializado nas seguintes embalagens: Tetra Pak 200mL e 1L.

5.1. PESOS

Característica	TP 200mL	TP 1L
Peso líquido (g)	206,52	1032,6
Embalagem primária (g)	9,23	31,78
Peso bruto (g)	215,75	1064,38
Quantidade	27	12
Embalagem secundária (g)	141,45	178,92
Peso bruto total (g)	5.966,7	12.951,48

5.2. EMBALAGEM PRIMÁRIA

Devem constar as informações: marca, nome e conteúdo do produto, data de validade, lote de produção, código de barras, informações nutricionais e dados da empresa.

Característica	TP 200mL	TP 1L
----------------	----------	-------

Dimensões (C x L x A em mm)	48 x 37 x 120	73 x 70 x 203
Material	Papel multicamadas	Papel multicamadas
Código de barras	789.700.105.080.5	789.700.105.079.9

5.3. EMBALAGEM SECUNDÁRIA

Devem constar as informações: marca, nome e conteúdo do produto, data de validade, lote de produção, código de barras, dados da empresa.

Característica	TP 200mL	TP 1L
Dimensões (C x L x A em mm)	365 x 149 x 120	290 x 231 x 203
Material	Papelão ondulado	Papelão ondulado
Código de barras	1.789.700.105.080.2	1.789.700.105.079.6
Empilhamento máximo	8	5

6. ARMAZENAMENTO

Deve ser mantido em ambiente limpo, seco, arejado e livre de pragas, ao abrigo do calor e da luz intensa.

7. VALIDADE

Através do manuseio adequado durante o transporte, descarregamento e armazenamento, o produto terá validade de 12 meses a partir da data de fabricação. Após aberto, conservar em geladeira por no máximo 3 dias.

8. TRANSPORTE

Deve ser transportado em meio limpo, seco, ao abrigo do calor e da luz intensa. Deve ser protegido para que não ocorram danos. Não deve ser transportado em meio que tenha carregado produtos químicos ou outros produtos de odor desagradável e que possam contaminá-lo.

9. DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA

Resolução ANVISA RDC nº 14/14: Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas em Alimentos.
 Resolução ANVISA RDC nº 12/01: Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos.
 Resolução ANVISA RDC nº 91/00: Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Alimento com Soja.
 Resolução ANVISA RDC nº 360/03: Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados.

10. CRITÉRIOS ADOTADOS

O produto deve atender as características descritas no item 4.

11. CONSIDERAÇÕES FINAIS

As informações contidas nesse documento são privilegiadas, proprietárias ou privadas. Sendo assim, seguindo o Código de Conduta Profissional da empresa, tais informações não podem ser divulgadas ou utilizadas em benefício do leitor. Aos colaboradores que transgredirem as normas deste regulamento serão aplicadas as penalidades seguintes: advertência escrita, suspensão, ou demissão. Quanto aos prestadores de serviços que transgredirem as normas deste regulamento, estes estarão sujeitos às penalidades previstas no contrato de prestação de serviço. Os casos omissos ou não previstos serão resolvidos à luz da Constituição Federal Vigente, pela Consolidação das Leis do Trabalho e toda e qualquer legislação comum pertinente.

ETP/FSU-0015 V.13 - ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO

Alimento com Soja Maçã**1. DESCRIÇÃO**

Produto obtido a partir da diluição, em água, do extrato de soja, suco concentrado de maçã e outros ingredientes. Este produto será preservado, exclusivamente, através de meios físicos.

1.1. FABRICANTE

Produzido e envasado por:
Cocamar Cooperativa Agroindustrial
Estrada Oswaldo de Moraes Corrêa, 1000 - CEP 87065-590 - Maringá - PR - Brasil
Fone/Fax: +55 44 3221-3209
CNPJ: 79.114.450/0151-97

Distribuído por:
Cocamar Cooperativa Agroindustrial
Estrada Oswaldo de Moraes Corrêa, 1000 - CEP 87065-590 - Maringá - PR - Brasil
Fone/Fax: +55 44 3221-3209
CNPJ: 79.114.450/0151-97

1.2. RESPONSÁVEL TÉCNICO

Tatiana Keise de Sousa
Tecnóloga em Alimentos
CRQ 9201486 - IX Região

1.3. REGISTRO DO PRODUTO

Produto dispensado de registro no MAPA e no Ministério da Saúde.

2. COMPOSIÇÃO

Água, Extrato de Soja, Açúcar, Suco Concentrado de Maçã, Estabilizantes: Carboximetilcelulose e Goma Guar, Acidulante: Ácido Cítrico, Aromatizante, Antioxidante: Ácido Ascórbico e Edulcorante: Sucralose (7mg/100mL). **Não Contém Glúten.**

Ingrediente	Composição (% em massa)
Água	77,0 - 82,0
Extrato de Soja	11,5 - 13,5
Açúcar	4,5 - 6,5
Suco Concentrado de Maçã	0,3 - 0,4
Estabilizante Carboximetilcelulose	0,2 - 0,4
Goma Guar	0,01 - 0,03
Acidulante Ácido Cítrico	0,1 - 0,2
Aromatizante	0,025 - 0,15
Antioxidante Ácido Ascórbico	0,02 - 0,04
Edulcorante Sucralose	0,006 - 0,008

2.1 ALÉRGICOS

CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. De acordo com a RDC-26, em vigor a partir de Julho/2016.

3. UTILIZAÇÃO

Alimentação humana.

4. CARACTERÍSTICAS**4.1. TABELA NUTRICIONAL**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL - Porção de 200 mL (1 copo)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	59 kcal = 248 kJ	3
Carboidratos	14 g	5
Proteínas	0,8 g	1
Gorduras totais	0,6 g dos quais	1
Gorduras saturadas	0 g	**
Gorduras <i>trans</i>	0 g	**
Gorduras monoinsaturadas	0 g	**
Gorduras poliinsaturadas	0 g	**
Colesterol	0 mg	**
Fibra alimentar	0 g	0
Sódio	15 mg	1

(*) 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. (**) VD não estabelecido.

4.2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Característica	Especificação	Método de análise
Brix (°B)	6,0 a 8,0	MAL/FOL-0241
pH	3,80 a 4,20	MAL/FOL-0238
Acidez (%)	0,18 a 0,22	MAL/FOL-0240
Densidade a 20°C (g/mL)	1,0324	MAL/FOL-0267

4.3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Característica	Especificação	Método de análise
Contagem Total (UFC/mL)	Máx. 1000	MAL/FOL-0275
Bolores e Leveduras (UFC/mL)	Máx. 100	MAL/FOL-0290
Coliformes Termotolerantes (UFC/mL)	Ausente	MAL/FOL-0255
Salmonella (em 25mL)	Ausente	MAL/FOL-0256
Bacillus cereus (UFC/mL)	Ausente	MAL/FOL-0384

4.4. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

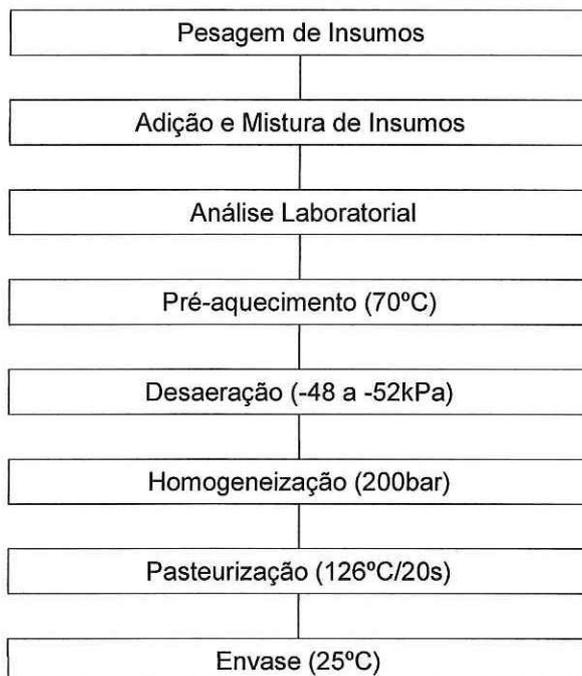
Característica	Especificação	Método de análise
-----------------------	----------------------	--------------------------

Aroma	Característico	MAL/FOL-0406
Cor	Característico	MAL/FOL-0406
Sabor	Característico	MAL/FOL-0406

4.5. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS E MACROSCÓPICAS

Devem cumprir todos os requisitos legais aplicáveis ao produto, em relação à: Padrões de Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos, de acordo com a resolução da ANVISA RDC 14/14; e Padrões Microbiológicos para alimentos, de acordo com a resolução da ANVISA RDC 12/01.

4.6. FLUXOGRAMA DO PROCESSO



5. EMBALAGEM

Produto é comercializado nas seguintes embalagens: Tetra Pak 200mL e 1L.

5.1. PESOS

Característica	TP 200mL	TP 1L
Peso líquido (g)	206,5	1032,4
Embalagem primária (g)	9,23	31,78
Peso bruto (g)	215,73	1064,18
Quantidade	27	12
Embalagem secundária (g)	141,45	178,92
Peso bruto total (g)	5966,16	12949,08

5.2. EMBALAGEM PRIMÁRIA

Devem constar as informações: marca, nome e conteúdo do produto, data de validade, lote de produção, código de barras, informações nutricionais e dados da empresa.

Característica	TP 200mL	TP 1L
Dimensões (C x L x A em mm)	48 x 37 x 120	73 x 70 x 203

Material	Papel multicamadas	Papel multicamadas
Código de barras	789.700.105.068.3	789.700.105.067.6

5.3. EMBALAGEM SECUNDÁRIA

Devem constar as informações: marca, nome e conteúdo do produto, data de validade, lote de produção, código de barras, dados da empresa.

Característica	TP 200mL	TP 1L
Dimensões (C x L x A em mm)	375 x 157 x 125	295 x 240 x 209
Material	Papelão ondulado	Papelão ondulado
Código de barras	1.789.700.105.068.0	1.789.700.105.067.3
Empilhamento máximo	8	5

6. ARMAZENAMENTO

Deve ser mantido em ambiente limpo, seco, arejado e livre de pragas, ao abrigo do calor e da luz intensa.

7. VALIDADE

Através do manuseio adequado durante o transporte, descarregamento e armazenamento, o produto terá validade de 12 meses a partir da data de fabricação. Após aberto, conservar em geladeira por no máximo 3 dias.

8. TRANSPORTE

Deve ser transportado em meio limpo, seco, ao abrigo do calor e da luz intensa. Deve ser protegido para que não ocorram danos. Não deve ser transportado em meio que tenha carregado produtos químicos ou outros produtos de odor desagradável e que possam contaminá-lo.

9. DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA

Resolução ANVISA RDC nº 14/14: Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas em Alimentos.
 Resolução ANVISA RDC nº 12/01: Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos.
 Resolução ANVISA RDC nº 91/00: Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Alimento com Soja.
 Resolução ANVISA RDC nº 360/03: Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados.

10. CRITÉRIOS ADOTADOS

O produto deve atender as características descritas no item 4.

11. CONSIDERAÇÕES FINAIS

As informações contidas nesse documento são privilegiadas, proprietárias ou privadas. Sendo assim, seguindo o Código de Conduta Profissional da empresa, tais informações não podem ser divulgadas ou utilizadas em benefício do leitor. Aos colaboradores que transgredirem as normas deste regulamento serão aplicadas as penalidades seguintes: advertência escrita, suspensão, ou demissão. Quanto aos prestadores de serviços que transgredirem as normas deste regulamento, estes estarão sujeitos às penalidades previstas no contrato de prestação de serviço. Os casos omissos ou não previstos serão resolvidos à luz da Constituição Federal Vigente, pela Consolidação das Leis do Trabalho e toda e qualquer legislação comum pertinente.

ETP/FSU-0021 V.15 - ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO

Alimento com Soja de Pêssego**1. DESCRIÇÃO**

Produto obtido a partir da diluição, em água, do extrato de soja, suco concentrado de pêssego e outros ingredientes. Este produto será preservado, exclusivamente, através de meios físicos.

1.1. FABRICANTE

Produzido e envasado por:
Cocamar Cooperativa Agroindustrial
Estrada Oswaldo de Moraes Corrêa, 1000 - CEP 87065-590 - Maringá - PR - Brasil.
Fone/Fax: +55 44 3221-3209
CNPJ: 79.114.450/0151-97

Distribuído por:
Cocamar Cooperativa Agroindustrial
Estrada Oswaldo de Moraes Corrêa, 1000 - CEP 87065-590 - Maringá - PR - Brasil.
Fone/Fax: +55 44 3221-3209
CNPJ: 79.114.450/0151-97

1.2. RESPONSÁVEL TÉCNICO

Tatiana Keise de Sousa
Tecnóloga em Alimentos
CRQ 9201486 - IX Região

1.3. REGISTRO DO PRODUTO

Produto dispensado de registro no MAPA e no Ministério da Saúde.

2. COMPOSIÇÃO

Água, Extrato de Soja, Açúcar, Suco Concentrado de Pêssego, Estabilizantes: Carboximetilcelulose e Goma Guar, Acidulante: Ácido Cítrico, Aromatizante, Antioxidante: Ácido Ascórbico, Corantes Naturais: Carmim de Cochonilha e Urucum e Cúrcuma e Edulcorante: Sucralose (6mg/100mL). **Não Contém Glúten.**

Ingrediente	Composição (% em massa)
Água	78,0 - 82,0
Extrato de Soja	11,5 - 13,5
Açúcar	4,0 - 6,0
Suco Concentrado de Pêssego	0,2 - 0,4
Estabilizante Carboximetilcelulose	0,30 - 0,40
Goma Guar	0,01 - 0,03
Edulcorante Sucralose	0,004 - 0,008
Aroma Idêntico ao Natural de Pêssego	0,01 - 0,03
Acidulante Ácido Cítrico	0,14 - 0,20
Antioxidante Ácido Ascórbico	0,02 - 0,04
Corante Natural Carmim de Cochonilha	0,006 - 0,012
Corante Natural Urucum e Cúrcuma	0,003 - 0,007

2.1 ALÉRGICOS

CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. De acordo com a RDC-26, em vigor a partir de Julho/2016.

3. UTILIZAÇÃO

Alimentação humana.

4. CARACTERÍSTICAS**4.1. TABELA NUTRICIONAL**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL - Porção de 200 mL (1 copo)		
	Quantidade por porção	% VD (*)
Valor energético	68 kcal = 256 kJ	3
Carboidratos	15 g	5
Proteínas	1 g	1
Gorduras totais	0,6 g dos quais	1
Gorduras saturadas	0 g	0
Gorduras trans	0 g	**
Gorduras monoinsaturadas	0 g	**
Gorduras poliinsaturadas	0,3 g	**
Colesterol	0 mg	**
Fibra alimentar	0 g	0
Sódio	12 mg	1

(*) 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. (**) VD não estabelecido.

4.2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Característica	Especificação	Método de análise
Brix (°B)	6,5 a 8,0	MAL/FOL-0241
pH	3,80 a 4,20	MAL/FOL-0238
Acidez (%)	0,18 a 0,22	MAL/FOL-0240
Densidade a 20°C (g/mL)	1,0351	MAL/FOL-0261

4.3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Característica	Especificação	Método de análise
Contagem Total (UFC/mL)	Máx. 1000	MAL/FOL-0275
Bolores e Leveduras (UFC/mL)	Máx. 100	MAL/FOL-0290
Coliformes Termotolerantes (UFC/mL)	Ausente	MAL/FOL-0255
Salmonella (em 25mL)	Ausente	MAL/FOL-0256
Bacillus cereus (UFC/mL)	Ausente	MAL/FOL-0384

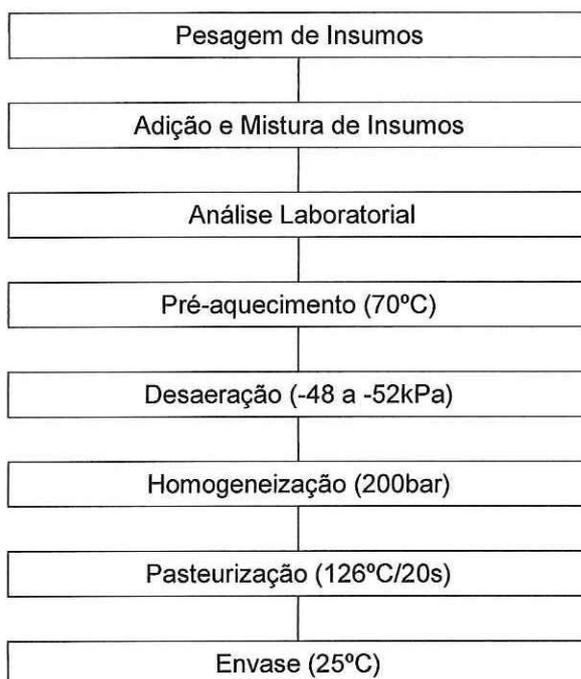
4.4. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Característica	Especificação	Método de análise
Aroma	Característico	MAL/FOL-0406
Cor	Característico	MAL/FOL-0406
Sabor	Característico	MAL/FOL-0406

4.5. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS E MACROSCÓPICAS

Devem cumprir todos os requisitos legais aplicáveis ao produto, em relação à: Padrões de Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos, de acordo com a resolução da ANVISA RDC 14/14; e Padrões Microbiológicos para alimentos, de acordo com a resolução da ANVISA RDC 12/01.

4.6. FLUXOGRAMA DO PROCESSO



5. EMBALAGEM

Produto é comercializado nas seguintes embalagens: Tetra Pak 200mL e 1L.

5.1. PESOS

Característica	TP 200mL	TP 1L
Peso líquido (g)	207,02	1035,1
Embalagem primária (g)	9,23	31,78
Peso bruto (g)	216,25	1066,88
Quantidade	27	12
Embalagem secundária (g)	141,45	178,92
Peso bruto total (g)	5.980,2	12.981,48

5.2. EMBALAGEM PRIMÁRIA

Devem constar as informações: marca, nome e conteúdo do produto, data de validade, lote de produção, código de barras, informações nutricionais e dados da empresa.

Característica	TP 200mL	TP 1L
----------------	----------	-------

Dimensões (C x L x A em mm)	48 x 37 x 120	73 x 70 x 203
Material	Papel multicamadas	Papel multicamadas
Código de barras	789.700.105.076.8	789.700.105.075.1

5.3. EMBALAGEM SECUNDÁRIA

Devem constar as informações: marca, nome e conteúdo do produto, data de validade, lote de produção, código de barras, dados da empresa.

Característica	TP 200mL	TP 1L
Dimensões (C x L x A em mm)	375 x 157 x 125	295 x 240 x 209
Material	Papelão ondulado	Papelão ondulado
Código de barras	1.789.700.105.076.5	1.789.700.105.075.8
Empilhamento máximo	8	5

6. ARMAZENAMENTO

Deve ser mantido em ambiente limpo, seco, arejado e livre de pragas, ao abrigo do calor e da luz intensa.

7. VALIDADE

Através do manuseio adequado durante o transporte, descarregamento e armazenamento, o produto terá validade de 12 meses a partir da data de fabricação. Após aberto, conservar em geladeira por no máximo 3 dias.

8. TRANSPORTE

Deve ser transportado em meio limpo, seco, ao abrigo do calor e da luz intensa. Deve ser protegido para que não ocorram danos. Não deve ser transportado em meio que tenha carregado produtos químicos ou outros produtos de odor desagradável e que possam contaminá-lo.

9. DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA

Resolução ANVISA RDC nº 14/14: Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas em Alimentos.

Resolução ANVISA RDC nº 12/01: Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos.

Resolução ANVISA RDC nº 91/00: Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Alimento com Soja.

Resolução ANVISA RDC nº 360/03: Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados.

10. CRITÉRIOS ADOTADOS

O produto deve atender as características descritas no item 4.

11. CONSIDERAÇÕES FINAIS

As informações contidas nesse documento são privilegiadas, proprietárias ou privadas. Sendo assim, seguindo o Código de Conduta Profissional da empresa, tais informações não podem ser divulgadas ou utilizadas em benefício do leitor. Aos colaboradores que transgredirem as normas deste regulamento serão aplicadas as penalidades seguintes: advertência escrita, suspensão, ou demissão. Quanto aos prestadores de serviços que transgredirem as normas deste regulamento, estes estarão sujeitos às penalidades previstas no contrato de prestação de serviço. Os casos omissos ou não previstos serão resolvidos à luz da Constituição Federal Vigente, pela Consolidação das Leis do Trabalho e toda e qualquer legislação comum pertinente.

ETP/FSU-0013 V.13 - ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO

Alimento com Soja de Laranja**1. DESCRIÇÃO**

Produto obtido a partir da diluição, em água, do extrato de soja, suco concentrado de laranja e outros ingredientes. Este produto será preservado, exclusivamente, através de meios físicos.

1.1. FABRICANTE

Produzido e envasado por:
Cocamar Cooperativa Agroindustrial
Estrada Oswaldo de Moraes Corrêa, 1000 - CEP 87065-590 - Maringá - PR - Brasil
Fone/Fax: +55 44 3221-3209
CNPJ: 79.114.450/0151-97

Distribuído por:
Cocamar Cooperativa Agroindustrial
Estrada Oswaldo de Moraes Corrêa, 1000 - CEP 87065-590 - Maringá - PR - Brasil
Fone/Fax: +55 44 3221-3209
CNPJ: 79.114.450/0151-97

1.2. RESPONSÁVEL TÉCNICO

Tatiana Keise de Sousa
Tecnóloga em Alimentos
CRQ 9201486 - IX Região

1.3. REGISTRO DO PRODUTO

Produto dispensado de registro no MAPA e no Ministério da Saúde.

2. COMPOSIÇÃO

Água, Extrato de Soja, Açúcar, Suco Concentrado de Laranja, Estabilizante: Carboximetilcelulose e Goma Guar, Aromatizantes, Edulcorante Sucralose, Acidulante Ácido Cítrico, Antioxidante Ácido Ascórbico, Corante Natural Urucum e Corante Natural Cúrcuma e Urucum. **Não Contém Glúten.**

Ingrediente	Composição (% em massa)
Água	78,0 - 82,0
Extrato de Soja	11,5 - 13,5
Açúcar	4,0 - 7,0
Suco Concentrado de Laranja	0,7 - 1,4
Estabilizante Carboximetilcelulose	0,29 - 0,36
Aromatizantes	0,04 - 0,08
Edulcorante Sucralose	0,004 - 0,006
Acidulante Ácido Cítrico	0,12 - 0,16
Antioxidante Ácido Ascórbico	0,02 - 0,04
Goma Guar	0,01 - 0,03
Corante Natural Urucum	0,004 - 0,006
Corantes Naturais Cúrcuma e Urucum	0,01 - 0,03

2.1 ALÉRGICOS

CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. De acordo com a RDC-26, em vigor a partir de Julho/2016.

3. UTILIZAÇÃO

Alimentação humana.

4. CARACTERÍSTICAS**4.1. TABELA NUTRICIONAL**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL - Porção de 200 mL (1 copo)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	65 kcal = 273 kJ	3
Carboidratos	14 g dos quais	5
Proteínas	1,0 g	1
Gorduras totais	0,6 g dos quais	1
Gorduras saturadas	0 g	**
Gorduras trans	0 g	**
Gorduras monoinsaturadas	0 g	**
Gorduras poliinsaturadas	0,3 g	**
Colesterol	0 g	**
Fibra alimentar	0 mg	0
Sódio	12 mg	1

(*) 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. (**) VD não estabelecido.

4.2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Característica	Especificação	Método de análise
Brix (°B)	7,0 a 8,5	MAL/FOL-0241
pH	3,80 a 4,20	MAL/FOL-0238
Acidez (%)	0,18 a 0,22	MAL/FOL-0240
Densidade a 20°C (g/mL)	1,0450	MAL/FOL-0261

4.3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Característica	Especificação	Método de análise
Contagem Total (UFC/mL)	Máx. 1000	MAL/FOL-0275
Bolores e Leveduras (UFC/mL)	Máx. 100	MAL/FOL-0290
Coliformes Termotolerantes (UFC/mL)	Ausente	MAL/FOL-0255
Salmonella (em 25mL)	Ausente	MAL/FOL-0256
Bacillus cereus (UFC/mL)	Ausente	MAL/FOL-0384

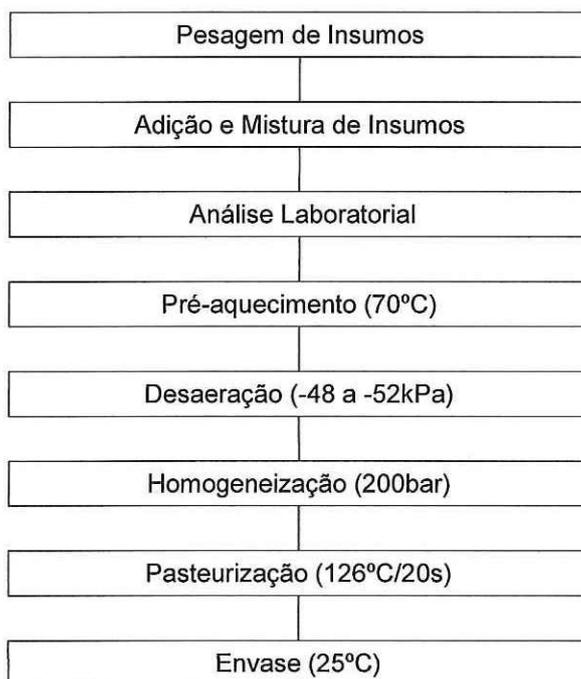
4.4. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Característica	Especificação	Método de análise
Aroma	Característico	MAL/FOL-0406
Cor	Característico	MAL/FOL-0406
Sabor	Característico	MAL/FOL-0406

4.5. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS E MACROSCÓPICAS

Devem cumprir todos os requisitos legais aplicáveis ao produto, em relação à: Padrões de Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos, de acordo com a resolução da ANVISA RDC 14/14; e Padrões Microbiológicos para alimentos, de acordo com a resolução da ANVISA RDC 12/01.

4.6. FLUXOGRAMA DO PROCESSO



5. EMBALAGEM

Produto é comercializado nas seguintes embalagens: Tetra Pak 200mL e 1L.

5.1. PESOS

Característica	TP 200mL	TP 1L
Peso líquido (g)	209,0	1045
Embalagem primária (g)	9,2	32
Peso bruto (g)	218,2	1077
Quantidade	27	12
Embalagem secundária (g)	155,0	210
Peso bruto total (g)	6046,4	13134

5.2. EMBALAGEM PRIMÁRIA

Devem constar as informações: marca, nome e conteúdo do produto, data de validade, lote de produção, código de barras, informações nutricionais e dados da empresa.

Característica	TP 200mL	TP 1L
----------------	----------	-------

Dimensões (C x L x A em mm)	<u>50 x 38 x 120</u>	75 x 75 x 203
Material	Papel multicamadas	Papel multicamadas
Código de barras	789.700.105.064.5	789.700.105.063.8

5.3. EMBALAGEM SECUNDÁRIA

Devem constar as informações: marca, nome e conteúdo do produto, data de validade, lote de produção, código de barras, dados da empresa.

Característica	TP 200mL	TP 1L
Dimensões (C x L x A em mm)	<u>365 x 149 x 120</u>	290 x 231 x 203
Material	Papelão ondulado	Papelão ondulado
Código de barras	1.789.700.105.064.2	1.789.700.105.063.5
Empilhamento máximo	8	5

6. ARMAZENAMENTO

Deve ser mantido em ambiente limpo, seco, arejado e livre de pragas, ao abrigo do calor e da luz intensa.

7. VALIDADE

Através do manuseio adequado durante o transporte, descarregamento e armazenamento, o produto terá validade de 12 meses a partir da data de fabricação. Após aberto, conservar em geladeira por no máximo 3 dias.

8. TRANSPORTE

Deve ser transportado em meio limpo, seco, ao abrigo do calor e da luz intensa. Deve ser protegido para que não ocorram danos. Não deve ser transportado em meio que tenha carregado produtos químicos ou outros produtos de odor desagradável e que possam contaminá-lo.

9. DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA

Resolução ANVISA RDC nº 175/03: Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas em Alimentos.

Resolução ANVISA RDC nº 12/01: Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos.

Resolução ANVISA RDC nº 91/00: Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Alimento com Soja.

Resolução ANVISA RDC nº 360/03: Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados.

10. CRITÉRIOS ADOTADOS

O produto deve atender as características descritas no item 4.

11. CONSIDERAÇÕES FINAIS

As informações contidas nesse documento são privilegiadas, proprietárias ou privadas. Sendo assim, seguindo o Código de Conduta Profissional da empresa, tais informações não podem ser divulgadas ou utilizadas em benefício do leitor. Aos colaboradores que transgredirem as normas deste regulamento serão aplicadas as penalidades seguintes: advertência escrita, suspensão, ou demissão. Quanto aos prestadores de serviços que transgredirem as normas deste regulamento, estes estarão sujeitos às penalidades previstas no contrato de prestação de serviço. Os casos omissos ou não previstos serão resolvidos à luz da Constituição Federal Vigente, pela Consolidação das Leis do Trabalho e toda e qualquer legislação comum pertinente.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA

ALVARÁ Nº: 1.267.143

A SECRETARIA MUNICIPAL DE FINANÇAS concede o presente Alvará de Licença para Localização, conforme processo Nº 20-023914/2016, a:

COMEPAR COMERCIAL MERCANTIL EIRELI - ME
R. NAPOLEÃO LAUREANO - Nº:000452

INSC. IMOB.: 56.2.0016.0264.00-8 0000 INSCRIÇÃO MUNICIPAL: 11 04 688.127-9 CNPJ: 00.109.746/0001-38

Taxação: COM SERV

Tipo de Instalação: OUTROS

→ **Comércio atacadista de produtos alimentícios em geral**

→ Comércio atacadista de água mineral

→ Comércio atacadista de aparelhos eletrônicos de uso pessoal e doméstico

→ Comércio atacadista de artigos de cama, mesa e banho

→ Comércio atacadista de artigos de escritório e de papelaria

→ Comércio atacadista de calçados

→ Comércio atacadista de embalagens

→ Comércio atacadista de equipamentos de informática

→ Comércio atacadista de equipamentos elétricos de uso pessoal e doméstico

→ Comércio atacadista de material elétrico

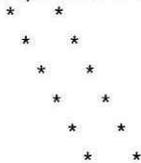
→ Comércio atacadista de móveis e artigos de colchoaria

→ Comércio atacadista de outros equipamentos e artigos de uso pessoal e doméstico não especificados anteriormente

→ Comércio atacadista de roupas e acessórios para uso profissional e de segurança do trabalho

→ Comércio atacadista especializado em outros produtos intermediários não especificados anteriormente

→ Depósitos de mercadorias para terceiros, exceto armazéns gerais e guarda-móveis



APÓS 60 DIAS DA EMISSÃO, ESTE ALVARÁ SÓ TERÁ VALIDADE MEDIANTE A APRESENTAÇÃO DA LICENÇA, AUTORIZAÇÃO OU CERTIFICADO VIGENTE DO(S) ÓRGÃO(S) ABAIXO RELACIONADO(S), CONDICIONADO(S) À(S) ATIVIDADE(S).

» LISA.

VÁLIDO ENQUANTO SATISFIZER AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO EM VIGOR.

CURITIBA, 29 DE ABRIL DE 2016.

DIVISÃO DE ALVARÁ E ATENDIMENTOS

IMPORTANTE :

- A assinatura no alvará de licença expedido por meio eletrônico fica dispensada nos termos do Decreto nº 622/2010. A verificação de sua autenticidade deverá ser confirmada no endereço www.curitiba.pr.gov.br, Serviço para Empresa, Alvara Comercial - Dados.
- É obrigatória a comunicação imediata em caso de encerramento, paralisação, alteração de endereço, de ramo ou qualquer outra alteração, evitando as penalidades previstas na legislação.

ELCINDA MARIA S. DE ALMEIDA
MATRÍCULA: 74970



EEE5.2C68.41A8.4300-3.9DDF.A0AF.BD06.CA93-3

Página 1 de 1



**PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE
VIGILÂNCIA SANITÁRIA**

**Informações
Reclamações**



ou 0800 6640 041

Licença Sanitária

DISTRITO SANITARIO BOQUEIRAO

Nº 02.957/2016

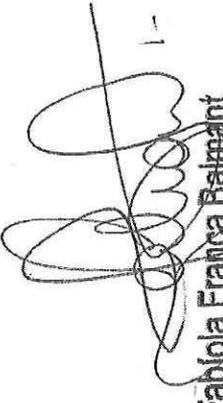
A SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE, com base na Lei Municipal nº 9000/96 artigo nº 39, concede a presente

Licença Sanitária a:

Razão Social **COMEPAR COMERCIAL MERCANTIL EIRELI ME**
Nome Fantasia **COMEPAR**
Endereço **RUA NAPOLEAO LAUREANO 452 BOQUEIRAO**
Processo nº **70254/2016** Insc. Imob. **56200160264008000**Insc. Munic. **688.127-9**
Técnico VISA **38549 - 3155**

Ramo(s) de Atividade Econômica:

COMERCIO ATACADISTA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EM GERAL


Fabíola França Balmant

Coordenadora de Vigilância em Saúde - DSBQ

CRFPR 18.022

Mat. PMC 155.174

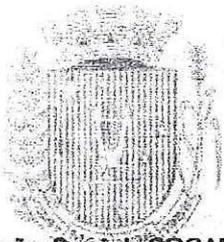
CURITIBA, 27 de Junho de 2016



Validade: até 27/06/2019 e enquanto satisfizer as exigências da legislação em vigor. **Manter em local visível ao público**

 <p>PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MARINGÁ Estado do Paraná SECRETARIA MUNICIPAL DE FAZENDA GERÊNCIA DE TRIBUTOS MOBILIÁRIOS</p>		<p>ALVARÁ DE LOCALIZAÇÃO</p>	
Cadastro 94151	C.N.P.J/C.P.F. 79114450015197	Conforme Protocolo Nº 32954	18/05/2016, Concede
<p>COCAMAR COOPERATIVA AGROINDUSTRIAL</p>			
<p>LOCALIZAÇÃO ESTRADA OSWALDO DE MORAES CORRÊA, 1000 LOTES 312 A 318 - GLEBA PATRIMÔNIO MARINGÁ Área Utilizada: 4000,00</p>		<p>Zona / Quadra / Data 41 000 312</p> <p>Cadastro Imobiliário 41000300</p>	
<p>ATIVIDADE FABRICAÇÃO DE ESPECIARIAS, MOLHOS, TEMPEROS E CONDIMENTOS. FABRICAÇÃO DE OUTRAS BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS NÃO ESPECIFICADAS ANTERIORMENTE.</p>			
<p>OBSERVAÇÕES</p>		<p>Gerente de Tributos Mobiliários</p> <p style="text-align: right;">  Polyguara Rodrigues Fimmentel </p>	

Expedido em 20 de maio de 2016



**PREFEITURA DO MUNICIPIO DE MARINGÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE - SUS
LICENÇA SANITÁRIA**

Nº 989/2017

Pessoa Jurídica / Pessoa Física

Razão Social: COCAMAR COOPERATIVA AGROINDUSTRIAL

Endereço: AV OSWALDO DE MORAES CORREA, 1000 - LOTES 312 A 318

Bairro GLEBA PATRIMONIO MARINGA

Cidade MARINGA CEP: 87065590

Carimbo e Licenciamento



Data da Vistoria

26/04/2017

Responsáveis Técnicos

TATIANA KEISE DE SOUSA

Conselho Regional Nº

CRQ 09201486 - PR

CNPJ / CPF

79.114.450/0151-97

Área Total

4.000 M²

Cód. Programa

2

Data de Validade

26/04/2018

Ramo de Atividade

FABRICAÇÃO DE ESPECIARIAS, MOLHOS, TEMPEROS E CONDIMENTOS. FABRICAÇÃO DE OUTRAS BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS NÃO ESPECIFICADAS ANTERIORMENTE. *****



Observações

VÁLIDO POR 1 ANO EM TODO TERRITÓRIO NACIONAL. LEI 8080/90.

A afixação desta licença em local visível ao consumidor/usuário é obrigatória.

Responsável do Serviço

Rosa Maria Cripa Moreno
Rosa Maria Cripa Moreno
Engenheira Química - CREA PR 112.501/1
Portaria nº 243/2011 - GAFRE
Matr. 20164 - Maringá

Carimbo e Assinatura

ALLYSON BATISTA FERRAZ
ALLYSON BATISTA FERRAZ
AGENTE FISCAL - MATR. 34198
PORTARIA Nº 191/2012 - GAPRE
MARINGÁ - PR



ANÁLISE SEI Nº 1132060/2017 - SED.UAD.ASU

Joinville, 28 de setembro de 2017.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão:	178/2017			Item: 14		
Produto:	Bebida a Base de Soja Original		Marca:	Purity		
Fornecedor:	Comepar Comércio Mercantil Eireli - Me					
Fabricante:	Cocamar Cooperativa Agroindustrial					
Quantidade (kg/L):	1 Litro	Qtde amostra:	4	Data:	04/10/2017	
Avaliação Externa:						
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						
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	Não	Não se aplica	
				x		
Observações	A amostra entregue pelo fornecedor contém edulcorante (sucralose) em sua composição, diferindo do que determina o descritivo para o item 14, presente no anexo VII do edital 178/2017: "(...) Não poderá conter lactose, proteínas lácteas, edulcorantes, corantes e glúten." A segunda amostra avaliada também apresentou as mesmas características técnicas presentes na primeira amostra.					
Facilidade de preparo Técnico-culinário			Fácil	Médio	Difícil	Não se aplica
						x
Observações						
Tempo de cocção recomendado			Minutos	Suficiente	Insuficiente	Não se aplica
						x
Observações						
Aderência na panela			Sim	Não	Não se aplica	
					x	
Observações						
Rendimento	Porções de: (kg/ml)					
NA	NA					
Parecer Técnico						
			Aprovado	Reprovado		
				x		

Nutricionistas avaliadoras:

Taciana M. dos S. Duarte - CRN 10 3144

Priscila Mikulis de Castilho - CRN 10 3069



Documento assinado eletronicamente por **Taciana Machado dos Santos Duarte, Servidor (a) Público (a)**, em 06/10/2017, às 10:30, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Priscila Mikulis de Castilho, Servidor (a) Público (a)**, em 06/10/2017, às 10:51, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Gisele Cristine da Silva, Gerente**, em 06/10/2017, às 14:43, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **1132060** e o código CRC **72574076**.

Rua Itajaí, 390 - Bairro Centro - CEP 89201-090 - Joinville - SC - www.joinville.sc.gov.br

17.0.049638-4

1132060v11



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI N° 1132065/2017 - SED.UAD.ASU

Joinville, 28 de setembro de 2017.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão:	178/2017				Item: 16
Produto:	Alimento com Soja de Sabores Variados	Marca:	Purity		
Fornecedor:	Comepar Comercial Mercantil Eireli - Me				
Fabricante:	Cocamar Cooperativa Agroindustrial				
Quantidade (kg/L):	0,200 Litros	Qtde amostra:	4	Data:	04/10/2017
Avaliação Externa:					
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					
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	Não	Não se aplica	
		x			
Observações					
Facilidade de preparo Técnico-culinário					
		Fácil	Médio	Difícil	Não se aplica
					x
Observações					
Tempo de cocção recomendado					
		Minutos	Suficiente	Insuficiente	Não se aplica
					x
Observações					

Aderência na panela	Sim	Não	Não se aplica
			x
Observações			
Rendimento	Porções de: (kg/ml)		
NA	NA		
Parecer Técnico			
	Aprovado	Reprovado	
	x		

Nutricionistas avaliadoras:

Taciana M. dos S. Duarte - CRN 10 3144

Priscila Mikulis de Castilho - CRN 10 3069



Documento assinado eletronicamente por **Taciana Machado dos Santos Duarte, Servidor (a) Público (a)**, em 06/10/2017, às 10:30, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Priscila Mikulis de Castilho, Servidor (a) Público (a)**, em 06/10/2017, às 10:51, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Gisele Cristine da Silva, Gerente**, em 06/10/2017, às 14:43, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **1132065** e o código CRC **75F5BF2E**.

Rua Itajaí, 390 - Bairro Centro - CEP 89201-090 - Joinville - SC - www.joinville.sc.gov.br

17.0.049638-4

1132065v7



ANÁLISE SEI N° 1132068/2017 - SED.UAD.ASU

Joinville, 28 de setembro de 2017.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão:	178/2017			Item:	17	
Produto:	Bebida a base de soja original		Marca:	Purity		
Fornecedor:	Comepar Comercial Mercantil Eireli - Me					
Fabricante:	Cocamar Cooperativa Agroindustrial					
Quantidade (kg/L):	1 Litro	Qtde amostra:	4	Data:	04/10/2017	
Avaliação Externa:						
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						
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	Não	Não se aplica	
				x		
Observações	A amostra entregue pelo fornecedor contém edulcorante (sucralose) em sua composição, diferindo do que determina o descritivo para o item 17, presente no anexo VII do edital 178/2017: "(...) Não poderá conter lactose, proteínas lácteas, edulcorantes, corantes e glúten." A segunda amostra avaliada também apresentou as mesmas características técnicas presentes na primeira amostra.					
Facilidade de preparo Técnico-culinário			Fácil	Médio	Difícil	Não se aplica
						x
Observações						
Tempo de cocção recomendado			Minutos	Suficiente	Insuficiente	Não se aplica
						x
Observações						
Aderência na panela			Sim	Não	Não se aplica	
					x	
Observações						
Rendimento	Porções de: (kg/ml)					
NA	NA					
Parecer Técnico						
Aprovado		Reprovado				
		x				

Nutricionistas avaliadoras:

Taciana M. dos S. Duarte - CRN 10 3144

Priscila Mikulis de Castilho - CRN 10 3069

Documento assinado eletronicamente por Taciana Machado dos Santos Duarte,



Servidor (a) Público (a), em 06/10/2017, às 10:30, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Priscila Mikulis de Castilho, Servidor (a) Público (a)**, em 06/10/2017, às 10:51, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Gisele Cristine da Silva, Gerente**, em 06/10/2017, às 14:43, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **1132068** e o código CRC **CE12D9C1**.

Rua Itajaí, 390 - Bairro Centro - CEP 89201-090 - Joinville - SC - www.joinville.sc.gov.br

17.0.049638-4

1132068v8