



L E COMERCIO ATACADISTA LTDA EPP  
 CNPJ nº 06.915.456/0001-68  
 Rua Edgar Linhares, 770 - Nova Esperança  
 CEP 88.336-210 - Baln. Camboriú/SC  
 Telefone/Fax: (47) 3360-8485  
 E-mail: licitacao@novaesperancasc.com.br



L E COMERCIO ATACADISTA LTDA EPP  
 CNPJ nº 06.915.456/0001-68  
 Rua Edgar Linhares, 770 - Nova Esperança  
 CEP 88.336-210 - Baln. Camboriú/SC  
 Telefone/Fax: (47) 3360-8485  
 E-mail: licitacao@novaesperancasc.com.br

PREFEITURA DE JOINVILLE  
 PREGÃO ELETRÔNICO Nº 056/2017  
 RECIBO DE ENTREGA AMOSTRAS

À Secretaria de Administração e Planejamento				
ESPECIFICAÇÃO DOS ITENS:				
Item	Material	UNID.	Quant.	Marca
9	Doce De Fruta Sabor Banana O produto deverá apresentar massa homogênea e aspecto cremoso de fácil aplicação. Ingredientes: Polpa de banana, açúcar, glicose, pectina. Não pode conter misturas ou adição de outras frutas. O produto não poderá conter corante artificial. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Potes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção, lacrada, contendo até 500g de peso líquido.	KG	4	LUIZ ALVENSE
15	Feijão Carioca Características Técnicas: Classe: cores, tipo 1, grupo I, novo, não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes e/ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. Serão admitidos até 2% de impurezas e matérias estranhas. A tipagem deverá ser de acordo com a classificação da CIDASC. Deverá apresentar grãos macios, de fácil cocção. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno, vedado/selado, transparente, resistente, contendo 1 kg.	KG	4	REI DA MESA
24	Milho verde congelado Ingredientes: Milho verde. Não poderá conter glúten.	KG	4	COPACOL
26	ORÉGANO: Condimento seco, obtido da erva de orégano. Não poderá conter glúten. Deverá ser preparado com matérias-primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançosos. Não deverá apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, misturas e peso insatisfatório. Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno ou frascos de PET.	KG	4	JP
28	Sal refinado iodado Característica Técnica: Cloreto de Sódio, extraído de fontes naturais, recristalizado, com teor mínimo de 98,5% de Cloreto de Sódio sobre a substância seca, adicionado de antiúmectante e iodo. O produto deve apresentar aparência de cristais de granulação uniforme, não devendo estar pegajoso ou empedrado, coloração branca, inodora e sabor salino salgado próprio. Deve estar isento de sujidades, microorganismos patogênicos e outras impurezas capazes de provocar alterações do alimento. Não poderá conter glúten ou traços de glúten.	KG	4	ZIZO
45	Requeijão Cremoso. Ingredientes: creme de leite, leite, água, sal, fermentos lácteos e conservantes. Características Técnicas: Produto refrigerado obtido pela fusão de massa coalhada, por coagulação (ácida ou enzimática) do leite, adicionado de creme de leite. Sabor suave, pouco salgado. Contendo até 170mg de sódio na porção de 30g. Não poderá conter glúten e gordura trans. Sem condimentos, especiarias, amido, corante, aromatizantes e flavorizantes. COTA 75%	KG	4	FRIMESA
46	Sardinha Em óleo. Ingredientes: Sardinha em conserva produzida com água de constituição e óleo comestível. O conteúdo de carne presente deve constituir no mínimo 50% do peso líquido declarado na embalagem. O produto deve ser eviscerado, descamado, livre de rabo, nadadeiras, barbatanas, calda e cabeça. Admite-se presença de coluna vertebral e/ou espinha, desde que a mesma apresente consistência frável. O produto deve apresentar cor, odor e sabor característico. Deve ser elaborado com matérias primas em perfeito estado de conservação e higiene, submetida a processos tecnológicos adequados. Não poderá conter glúten ou traços de glúten. COTA 75%	KG	4	GOMES DA COSTA

48	Açúcar Branco Refinado. Ingredientes: Açúcar obtido a partir do caldo da cana-de-açúcar (Saccharum officinarum), isento de fermentações; matéria terrosa; parasitas; detritos animais ou vegetais; umidade ou bolor. Deverá apresentar aspecto sólido com estrutura microcristalina que lhe confere granulometria fina e de alta capacidade de dissolução. Deve apresentar odor e sabor próprio do produto. Classificação: Grupo I, Classe I e Tipo Refinado Granulado. Não poderá conter corantes artificiais. COTA 25%	KG	4	SABOR DOCE
60	Pão de Mel. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, leite, mel, especiarias, fermentos, conservantes e cobertura de chocolate. Características técnicas: Biscoito macio de mel e condimento naturais com cobertura sabor chocolate. Não poderá conter corante artificial. COTA 25%	KG	4	BOLAMEL
64	Requeijão Cremoso. Ingredientes: creme de leite, leite, água, sal, fermentos lácteos e conservantes. Características Técnicas: Produto refrigerado obtido pela fusão de massa coalhada, por coagulação (ácida ou enzimática) do leite, adicionado de creme de leite. Sabor suave, pouco salgado. Contendo até 170mg de sódio na porção de 30g. Não poderá conter glúten e gordura trans. Sem condimentos, especiarias, amido, corante, aromatizantes e flavorizantes. COTA 25%	KG	4	FRIMESA

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 3360-8473

*[Handwritten signature]*  
 Taciara M. dos Santos  
 Nutricionista  
 CRM 3144



L E COMERCIO ATACADISTA LTDA EPP  
 CNPJ nº 06.915.456/0001-68  
 Rua Edgar Linhares, 770 - Nova Esperança  
 CEP 88.336-210 - Baln. Camboriú/SC  
 Telefone/Fax: (47) 3360-8485  
 E-mail: licitacao@novaesperancasc.com.br



L E COMERCIO ATACADISTA LTDA EPP  
 CNPJ nº 06.915.456/0001-68  
 Rua Edgar Linhares, 770 - Nova Esperança  
 CEP 88.336-210 - Baln. Camboriú/SC  
 Telefone/Fax: (47) 3360-8485  
 E-mail: licitacao@novaesperancasc.com.br

PREFEITURA DE JOINVILLE  
 PREGÃO ELETRÔNICO Nº 056/2017  
 RECIBO DE ENTREGA AMOSTRAS

À Secretaria de Administração e Planejamento				
ESPECIFICAÇÃO DOS ITENS:				
Item	Material	UNID.	Quant.	Marca
9	Doce De Fruta Sabor Banana O produto deverá apresentar massa homogênea e aspecto cremoso de fácil aplicação. Ingredientes: Polpa de banana, açúcar, glucose, pectina. Não pode conter misturas ou adição de outras frutas. O produto não poderá conter corante artificial. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Potes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção, lacrada, contendo até 500g de peso líquido.	KG	4	LUIZ ALVENSE
15	Feijão Carioca Características Técnicas: Classe: cores, tipo 1, grupo I, novo, não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes e/ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. Serão admitidos até 2% de impurezas e matérias estranhas. A tipagem deverá ser de acordo com a classificação da CIDASC. Deverá apresentar grãos macios, de fácil cocção. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno, vedado/selado, transparente, resistente, contendo 1 kg.	KG	4	REI DA MESA
24	Milho verde congelado Ingredientes: Milho verde. Não poderá conter glúten.	KG	4	COPACOL
26	ORÉGANO: Condimento seco, obtido da erva de orégano. Não poderá conter glúten. Deverá ser preparado com matérias-primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não deverá apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, misturas e peso insatisfatório. Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno ou frascos de PET.	KG	4	JP
28	Sai refinado iodado Característica Técnica: Cloreto de Sódio, extraído de fontes naturais, recristalizado, com teor mínimo de 98,5% de Cloreto de Sódio sobre a substância seca, adicionado de antiuementante e iodo. O produto deve apresentar aparência de cristais de granulação uniforme, não devendo estar pegajoso ou empedrado, coloração branca, inodora e sabor salino salgado próprio. Deve estar isento de sujidades, microorganismos patogênicos e outras impurezas capazes de provocar alterações do alimento. Não poderá conter glúten ou traços de glúten.	KG	4	ZIZO
45	Requeijão Cremoso. Ingredientes: creme de leite, leite, água, sal, fermentos lácteos e conservantes. Características Técnicas: Produto refrigerado obtido pela fusão de massa coalhada, por coagulação (ácida ou enzimática) do leite, adicionado de creme de leite. Sabor suave, pouco salgado. Contendo até 170mg de sódio na porção de 30g. Não poderá conter glúten e gordura trans. Sem condimentos, especiarias, amido, corante, aromatizantes e flavorizantes. COTA 75%	KG	4	FRIMESA
46	Sardinha Em óleo. Ingredientes: Sardinha em conserva produzida com água de constituição e óleo comestível. O conteúdo de carne presente deve constituir no mínimo 50% do peso líquido declarado na embalagem. O produto deve ser eviscerado, descamado, livre de rabo, nadadeiras, barbatanas, calda e cabeça. Admite-se presença de coluna vertebral e/ou espinha, desde que a mesma apresente consistência frível. O produto deve apresentar cor, odor e sabor característico. Deve ser elaborado com matérias primas em perfeito estado de conservação e higiene, submetida a processos tecnológicos adequados Não poderá conter glúten ou traços de glúten. COTA 75%	KG	4	GOMES DA COSTA

48	Açúcar Branco Refinado. Ingredientes: Açúcar obtido a partir do caldo da cana-de-açúcar (Saccharum officinarum), isento de fermentações; materia terrosa; parasitas; detritos animais ou vegetais; umidade ou bolor. Deverá apresentar aspecto sólido com estrutura microcristalina que lhe confere granulometria fina e de alta capacidade de dissolução. Deve apresentar odor e sabor próprio do produto. Classificação: Grupo I, Classe I e Tipo Refinado Granulado. Não poderá conter corantes artificiais. COTA 25%	KG	4	SABOR DOCE
60	Pão de Mel. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, leite, mel, especiarias, fermentos, conservantes e cobertura de chocolate. Características técnicas: Biscoito macio de mel e condimento naturais com cobertura sabor chocolate. Não poderá conter corante artificial. COTA 25%	KG	4	BOLAMEL
64	Requeijão Cremoso. Ingredientes: creme de leite, leite, água, sal, fermentos lácteos e conservantes. Características Técnicas: Produto refrigerado obtido pela fusão de massa coalhada, por coagulação (ácida ou enzimática) do leite, adicionado de creme de leite. Sabor suave, pouco salgado. Contendo até 170mg de sódio na porção de 30g. Não poderá conter glúten e gordura trans. Sem condimentos, especiarias, amido, corante, aromatizantes e flavorizantes. COTA 25%	KG	4	FRIMESA

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

Recebido  
 Taciana M. dos Santos Duarte  
 Nutricionista  
 CRM 3144  
 02/07/2017



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

**Cadastro Nº8545**

# ALVARÁ SANITÁRIO

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

FDNE:

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 18 de dezembro de 1993.

VÁLIDO ATÉ

**### 30/05/2018 ###**

Local e Data: BALNEARIO CAMBORIU, 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

Autordade 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, 1183 - Bairro Dos Estúdios - João Pessoa/PB - CEP 58300-000 - www.naveodobastos.net.br - Tel: (51) 3214-5454 - Fax: (51) 3243-5454

**Autenticação Digital**  
 De acordo com os artigos 1º, 3º e 7º Inc. V nº 41 e 52 da Lei Federal 8.935/1994 e Art. 6 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>

Bel. Valber/da Miranda Cavalcanti  
 Titular

BOLETIM TÉCNICO DO PRODUTO

NOME : DOCE DE BANANA CREMOSO

MARCA : LUISALVENSE

DESCRIÇÃO : PRODUTO CREMOSO OBTIDO PELA MISTURA E PROCESSAMENTO ADEQUADO DA POLPA DE BANANA E AÇÚCAR. CONTÉM ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO E CONSERVANTE BENZOATO DE SÓDIO.

QUANTIDADES E EMBALAGENS -

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

- A GRANEL : BALDE DE 4,8 KG.

REGISTRO PRODUTO MINISTÉRIO DA SAÚDE : 4.8437.0001.001-6.

PROPRIEDADES ORGANOLEPTICAS :

- ASPECTO : CREMOSO.

- COR : MARROM, DE ACORDO COM OS INGREDIENTES USADOS.

- ODOR : CARACTERÍSTICO.

- SABOR : CARACTERÍSTICO.

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

*lms*  
Vidal Lauro Schmitz  
Sócio-gerente  
CPF 248.812.609-87

*Arnaldo Antão Schmitz*  
ENGENHEIRO QUÍMICO  
CRQ 13ª REGIÃO 13360568

*Flam09*



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



**ALVARÁ SANITÁRIO MUNICIPAL**

Número

176/2017

Para:

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

Nome Pessoa Física ou Jurídica

DOCE ENCANTO LTDA

CNPJ/CPF

01609018000158

Inscr. Estadual

Denominação Comercial - Nome Fantasia do Estabelecimento

DOCE ENCANTO LTDA

Endereço - Logradouro (Rua, Avenida, Praça)

RUA DOM BOSCO

Número

599

Bairro

CENTRO

Fone

99581056

Proprietário/Responsável pela Empresa

VIDAL LAURO SCHMITZ

Responsável Técnico

ARNALDO ANTÃO SCHMITZ - Cr 13300568-13

Ramo de Atividade

Marmeladas, doces e xaropes

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

Horário de Funcionamento

Prazo de Validade

16 de março de 2018

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE  
DE LUÍS ALVES/SC

Local e Data

LUÍZ ALVES, 06 de março de 2017

VIGILÂNCIA SANITÁRIA  
Rua Erich Gielow • Centro  
3377-1490

Autoridade de Saúde

**OBSERVAÇÕES**

**MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO**

Via 1 de 1

**FICHA TÉCNICA**

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

**TABELA NUTRICIONAL:**

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

Quantidade por porção		% VD (*)
Valor Energético	259 kcal= 1088 kj	13
Carboidratos	46 g	15
Proteínas	16 g	22
Gorduras Totais	1,2 g	02
Gorduras Saturadas	0,3 g	01
Gorduras Trans	0 g	0
Fibra Alimentar	3,2 g	13
Sódio	11 g	0

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

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



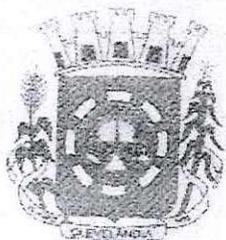
Responsável Técnico



Siviero Alimentos e Sementes Ltda

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

*27/01/15*



# SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

SETOR DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA – CLEVELÂNDIA

## LICENÇA SANITÁRIA 60/2017

VIGILÂNCIA  
SANITÁRIA



PARANÁ

RAZÃO SOCIAL: SIVIERO ALIMENTOS E SEMENTES LTDA

CNPJ\CPF: 73.562.126/0001-23

ÁREA CONSTRUIDA:

ENDEREÇO: Rod. PRT 280, km 176, n°s/n, Bairro: Zona Rural

RAMO DE ATIVIDADES 46.39-7-01- Comércio atacadista de produtos alimentícios em geral

RESPONSÁVEL TÉCNICO

DATA DE VENCIMENTO 15/03/2018

Carimbo de licenciamento



Thais Caroline de Mello  
Loureiro

*Thais Loureiro*  
Thais Caroline de Mello Loureiro  
Zootecnista CRMV/Z 1376ZP  
Depto. Vigilância Sanitária

\*\*\*A licença Sanitária deverá ser renovada na data de seu vencimento\*\*\*

\*\*\* Lembre que combater a Dengue é um dever seu também, é uma ação de solidariedade e cidadania.\*\*\*

Este Documento deve ser Afixado em local visível ao público ( art. 166 – Código de Saúde do Paraná)

**PRODUTO:**

Milho Verde Congelado

**CÓDIGO:**

6465

**1.0 DESCRIÇÃO DO PRODUTO:**

Milho verde, congelado IQF (Individual quick freezing/ Congelado individualmente), pacote, 300g.

**1.1 PRODUTO PADRÃO:****2.0 PADRÕES MICROBIOLÓGICOS**

Microorganismos	Valor Máximo
Coliformes termotolerantes à 45°C UFC/g	10 <sup>2</sup>
Estafilococos coagulase positiva UFC/g	10 <sup>3</sup>
Salmonella spp	Ausente/ 25g

Fonte: RDC 12, de 02 de Janeiro de 2001, Anvisa

**3.0 PADRÕES FÍSICO-QUÍMICOS**

Padrões	Limites
Umidade	Máx. 81%

Fonte: Padrão Copacol

**4.0 DESCRIÇÃO DOS INGREDIENTES**

Milho verde. Não contém glúten

**5.0 ALERGÊNICOS**

Ingredientes	Presença		
	Sim	Não	Pode conter
Cereais que contenham glúten (trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, kamut ou as suas estirpes hibridizadas) e produtos à base de cereais		X	
Crustáceos e derivados		X	
Ovos e derivados		X	
Peixes e derivados		X	

Elaborado:

Verificado:

Aprovado:

Analista de Pesquisa e Desenvolvimento

Supervisão Garantia da Qualidade

Gerente Comercial

CÓPIA NÃO CONTROLADA



## ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO

Código:  
EPC-722/15Data:  
22/09/2016Versão:  
4Página:  
2 de 3

Amendoins e derivados		X	
Soja e derivados		X	
Leite de todas especies de mamiferos e derivados ( inclusive lactose)		X	
Amêndoas ( <i>Prunus dulcis</i> , sin.: <i>Prunus amygdalus</i> , <i>Amygdalus communis</i> L) e derivados		X	
Avelãs ( <i>Corylus</i> spp) e derivados		X	
Castanha de caju ( <i>Anacardium occidentale</i> ) e derivados		X	
Castanha do Brasil ou Castanha do Pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> ) e derivados		X	
Macadâmias ( <i>Macadamia</i> spp) ou Queensland e derivados		X	
Nozes ( <i>Juglans</i> spp) e derivados		X	
Pecãs ( <i>Carya</i> spp) e derivados		X	
Pistaches ( <i>Pistacia</i> spp) e derivados		X	
Tremoço e derivados		X	
Moluscos e derivados		X	
Pinoli ( <i>Pinus</i> spp)		X	
Castanhas spp ( <i>Castanea</i> spp)		X	
Látex Natural		X	

Fonte: Resolução ANVISA/DC nº 26 de 02/07/2015

## @ 6.0 PADRÕES DE INSPEÇÃO

Limites para 3kg de produto	Aceita	Rejeita
@ Fio/cabelo de milho	10	11
@ Grãos pretos/ rosados	30	31
Fragmentos de sabugo	1	2
Fragmentos de palha	1	2
Grãos com Sabugo	30	31
Grão Duro	5	6
Pedaços de milho	14	15
Produto Misturado	0	1
Sem Carimbo	0	1
Carimbo borrado	0	1
Etiqueta trocada	0	1
Embalagem aberta na solda	0	1
Matérias estranhas	0	1
Problema na arte	0	1
Peças coladas	10	11

Elaborado:	Verificado:	Aprovado:
Analista de Pesquisa e Desenvolvimento	Supervisão Garantia da Qualidade	Gerente Comercial

CÓPIA NÃO CONTROLADA

**7.0 EMBALAGENS**

	PRIMÁRIA	SECUNDÁRIA
Tipo	Filme plástico	Caixa papelão
Material	PEBD/PET	Papelão ondulado
Cor	Branco impresso	Pardo
Dimensões	360x200mm	215x195x148mm
Código	(cadastro Fornecedor)	(cadastro Fornecedor)
Capacidade	300g	3 kg
Vácuo	Sem	Não se aplica
Numero peças por pacote	Não se aplica	Não se aplica
Etiquetas	Não se aplica	1
Lacre SIF	Não se aplica	Não se aplica
Fechamento da embalagem secundária	Não se aplica	Fita adesiva BOPP
Formato carimbo	DD/MM/AA	DD/MM/AA

## PRIMÁRIA



## SECUNDÁRIA

**8.0 MARCA**

Copacol

**9.0 VALIDADE E TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO**

Validade	729 dias
Condições estocagem e distribuição	Manter congelado em -18°C ou mais frio.

**10.0 INFORMAÇÕES ADICIONAIS**

Aplicação	Consumir após cozido/aquecido - Este produto se mantido em temperatura de conservação inadequada e/ou apresentar embalagem rompida, pode causar dano a saúde.
Destino	Mercado interno (atacado e varejo)

Elaborado:	Verificado:	Aprovado:
Analista de Pesquisa e Desenvolvimento	Supervisão Garantia da Qualidade	Gerente Comercial

CÓPIA NÃO CONTROLADA



PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE  
VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Informações  
Reclamações

156

ou 0800 6440 04

## Licença Sanitária

DISTRITO SANITARIO PORTAO

Nº 04.014/2015

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

Razão Social COPACOL COOPERATIVA AGROINDUSTRIAL CONSOLATA

Nome Fantasia COPACOL COOPERATIVA AGROINDUSTRIAL CONSOLATA

Endereço AVENIDA PRES WENCESLAU BRAZ, 255 - GUAIRA

Processo nº 29277/2015 Insc. Imob. Insc. Munic.

Técnico VISA 35883 - 38261

Ramo(s) de Atividade Econômica:

ARMAZENS GERAIS EMISSAO DE WARRANT / CARGA E DESCARGA / TRANSPORTE RODOVIARIO DE CARGA EXCETO PRODUTOS PERIGOSOS E MUDANCAS INTERMUNICIPAL INTERESTADUAL E INTERNACIONAL / TRANSPORTE RODOVIARIO DE CARGA EXCETO PRODUTOS PERIGOSOS E MUDANCAS MUNICIPAL

*Mariana de Souza Kloss*

Mariana de Souza Kloss  
Matr. PMCC 40054-5 CPF/PA 15537  
Coordenação de Vigilância à Saúde  
D.S. Portão

CURITIBA, 14 de agosto de 2015

Validade: até 14/8/2017 e enquanto satisfizer as exigências da legislação em vigor. **Manter em local visível ao público**



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

## ESPECIFICAÇÕES TÉCNICA

Data: 19/01/2017

### DADOS DO PRODUTO

Produto	OREGANO FLOCOS PÉRUANO
Prazo de Validade:	24 meses
Armazenamento	Local fresco e arejado
Utilização	No tomate, na salada, no molho ou na pizza (aliás, indispensável). Bom tempero também para pasta de queijo e para azeitona preta (junto com azeite de oliva e pimenta calabresa moída para os mais chegados num tira-gosto picante).
Origem do produto:	Peru
Peso:	200g
Acondicionamento	Sacos de polietileno
Composição	Orégano em flocos Peruano

### CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Aspecto	Folha Heterogênea
Sabor	Característico
Aroma:	Característico
Cor:	Verde

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

	Especificação
UMIDADE	Max. 8%

**"Produto isento de qualquer Organismo Geneticamente Modificado."**

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

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

26

## INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
	QUANTIDADE POR PORÇÃO 1 g	% VD (*)
VALOR ENERGÉTICO	0 kcal = 0kJ	0%
CARBOIDRATOS	0,6 g	1%
PROTEÍNAS	0 g	0%
GORDURAS TOTAIS	0 g	0%
GORDURAS SATURADAS	0 g	0%
GORDURAS TRANS	0 g	0%
FIBRA ALIMENTAR	0 g	0%
SÓDIO	0 mg	0%

(\*) 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.

### Metodologia

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



MUNICÍPIO DE  
**ITAJAÍ**

**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**  
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

262280.

**ALVARÁ SANITÁRIO**

Nº

1462/16

RAZÃO SOCIAL:

**JP CONDIMENTOS LTDA**

DENOMINAÇÃO COMERCIAL - NOME FANTASIA:

**JP CONDIMENTOS**

CNPJ OU CPF Nº

**79.908.273/0001-99**

ENDEREÇO - LOGRADOURO (RUA, AVENIDA, PRAÇA)

**RUA SIDNEY SCHULZE**

Nº

**854**

BAIRRO:

**CIDADE NOVA**

FONE:

**3248-0002**

PROPRIETÁRIO E/OU RESPONSÁVEL TÉCNICO:

**EZEQUIEL ANTERO ROCHA JUNIOR**

TIPO DE ESTABELECIMENTO: NEGÓCIO OU ATIVIDADE:

**INDUSTRIA DE ALIMENTOS**

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

PRAZO DE VALIDADE:

**31 DE JULHO DE 2017**

LOCAL E DATA:

**ITAJAÍ,**

**31 DE JULHO DE 2016**

UFM:

**3,50 UFM**

AUTORIDADE DE SAÚDE:

**Luiz A. Spinosa**

**Director da visa**

**MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO**

<b>O PRODUTO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Especificação: <b>SAL REFINADO ZIZO 30 x 1 KG</b></li> <li>• Composição: Cloreto de Sódio (NaCl), Iodato de Potássio e Ante Umectante (Ferrocianeto de Sódio);</li> <li>• Validade: 24 meses da data de fabricação.</li> <li>• Coloração: Branco por natureza.</li> </ul>
<b>ENVOLVIMENTO DE PESSOAS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuidar para que o produto não entre em contato com os olhos ou ferimentos, caso aconteça, lavar com água.</li> </ul>
<b>FOGO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produto não inflamável.</li> </ul>
<b>POLUIÇÃO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produto não poluente.</li> </ul>
<b>ARMAZENAMENTO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mantenha o produto em local seco, nunca coloque diretamente ao chão, pois teme a umidade; Produto não perecível.</li> </ul>
<b>EMBALAGEM</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Composição da embalagem externa e interna: Plástico</li> <li>• EAN 13 embalagem interna - 789802710032</li> <li>• Medida Embalagem Externa 70X50 cm</li> <li>• DUN 14 embalagem externa - 27898102710036</li> <li>• Aconselha-se não reutilizar a embalagem.</li> <li>• Material reciclável.</li> </ul>
<b>VAZAMENTO E/OU ROMPIMENTO DA EMBALAGEM</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Não há necessidade de precauções específicas;</li> <li>• Limpe o local com água.</li> </ul>
<b>PALETS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informamos que os palets que seguem com a carga são de propriedade exclusiva da Refisa Indústria e Comércio Ltda., pedimos que todos sejam guardados para a retirada posterior dos mesmos por nossa empresa.</li> </ul>

**Outros esclarecimentos favor ligar: Fone/Fax (48) 3255-7050**

**Refisa Indústria e Comércio Ltda.**  
**Departamento de Qualidade**

**REFISA INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA**  
 Imbituba - Santa Catarina  
 Tel.: (48) 3255-7050  
 www.refisa.com.br

*320m 28*

ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE IMBITUBA  
SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE

Vigilância Sanitária / Lei nº 1.254 de 12 de maio de 1993 - CNPJ/MF 82.909.409/0001-90

# ALVARÁ SANITÁRIO

ALVARÁ Nº	DATA DA EXPEDIÇÃO	PRAZO DE VALIDADE	REQUERIMENTO Nº
6255	16/05/2017	14/05/2018	

A Secretaria Municipal de Saúde, através da Vigilância Sanitária do Município de Imbituba, nos termos da Lei Municipal nº 1.254 de 12 de maio de 1993, AUTORIZA pelo presente alvará,

à **REFISA INDUSTRIA E COMERCIO LTDA**

Cód. Contribuinte: **10500**

CNPJ: **04786838000103**

situado(a) **BR 101**

no Distrito, **SAMBAQUI**

Nº S/N

Tipo de Estabelecimento, Negócio ou Atividade:
REFINADORA E EVASADORA DE SAL

Observações e/ou Responsáveis Técnicos:

--

*Camila Pires Fermino*  
MUNICÍPIO DE IMBITUBA  
Secretaria Municipal de Saúde  
**Camila Pires Fermino**

Carimbo e Assinatura do Responsável

O/A ESTABELECIMENTO/EDIFICAÇÃO ACIMA, ESTÁ AUTORIZADO(A) À  
FUNCIONAR/SER HABILITADA, CONFORME LEI Nº 6.320 DE 20 DE  
DEZEMBRO DE 1983 E SEUS REGULAMENTOS.

**MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO**



ÁREA LEITE  
SEÇÃO P & D

EP 0706-089

Unidade PAG

22 1/1

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO

<b>Produto:</b>	Requeijão Cremoso Tradicional – 180g			
<b>Código Interno:</b>	025835			
<b>Clientes:</b>	Mercearias, supermercados, panificadoras, hotéis, bares, confeitarias e lanchonetes.			
<b>Aplicação / Uso:</b>	Pode ser utilizado para o preparo de receitas doces ou salgadas ou ainda ser consumido com pães, biscoitos e torradas			
<b>Marca:</b>	Frimesa			
<b>Registro:</b>	0105/1717			
<b>Ingredientes:</b>	Creme de leite e/ou manteiga, massa fermentada (leite pasteurizado, cloreto de cálcio, coagulante e fermento lácteo) proteínas lácteas, cloreto de sódio, estabilizantes: (tetrapolifosfato de sódio, fosfato trissódico, tetrapirofosfato neutro de sódio, hexametáfosfato de sódio e tripolifosfato de sódio), acidulante ácido láctico, conservadores: sorbato de potássio, ácido sórbico e nisina. <b>NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS.</b>			
<b>Processo:</b>	No tanque de fabricação são adicionados os ingredientes: massa coalhada (leite desnatado e acidulante ácido láctico diluído) e/ou massa fermentada (leite pasteurizado, cloreto de cálcio, coagulante e fermento láctico). Ocorre a coagulação, enformagem. Após atingir pH ideal, a massa segue para a etapa de fusão. Neste momento, adicionam-se o creme de leite e os demais ingredientes. Através de aquecimento e injeção direta de vapor, ocorre a fusão. O produto ainda quente, segue para o tanque pulmão e posterior envase.			
<b>Qualidade Intrínseca:</b>	<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>		<b>Características Sensoriais</b> Cor: Característico Odor: Característico Sabor: Característico	
	Porção 30g (1 colher e ½ de sopa)			
	Quantidade por Porção	%VD (*)	<b>Características Físico – Químicas</b> Gordura: 23 – 25% Umidade: 60 – 65% GES: 57,5 – 71,43% pH: 5,7 – 6,0 EST: 35 – 40% Sódio: máx 541mg/100g	
	Valor energético	80 kcal = 336 kJ		4%
	Carboidratos	0,8 g		0%
	Proteínas	3,0 g		4%
	Gorduras totais	7,2 g		13%
	Gorduras saturadas	5,6 g		25%
	Gorduras trans	0 g		**
	Fibra Alimentar	0 g		0%
	Cálcio	80 mg		8%
	Sódio	162 mg		7%
<b>Segurança (descrição e valor):</b>	Coliformes a 35°C: ≤10 <sup>2</sup> UFC/g Coliformes a 45°C: ≤10 <sup>1</sup> UFC/g Bolors e leveduras: ≤10 <sup>2</sup> UFC/g Staphylococcus coagulase positiva: ≤10 <sup>3</sup> UFC/g Salmonella sp: ausente em 25g Listeria monocytogenes: ausente em 25g			
<b>Embalagem:</b>	Copo plástico contendo 180g de produto, com selo de alumínio laminado e tampa plástica, sendo acondicionadas 12 unidades por caixa de papelão.			
<b>Estocagem e Transporte:</b>	Estocagem: em câmara fria (temperatura máxima de 10°C). Transporte: em veículo isotérmico, mantendo-se a temperatura entre 0 e 10°C.			
<b>Prazo de validade e conservação:</b>	Validade: 90 dias Conservação: Mantenha resfriado de +1°C até +10°C. Após aberto deve ser consumido em até 5 dias.			
<b>Uso não intencional:</b>	N.A			
<b>Observações Adicionais:</b>	Interpretação de Fabricação/Lote: FAB/L: dd/mm/aa hora – O código do lote indica dia, mês, ano e hora. Interpretação da validade: Venc: dd/mm/aa – O código de vencimento indica dia, mês e ano. Em todo o processo são seguidas as normas de Boas Práticas de Fabricação. Versão da arte: V08-08/2016.  <b>Frimesa Cooperativa Central – Usina de Beneficiamento</b> Rodovia BR 163, km 283 / Marechal Cândido Rondon – PR CNPJ: 77.595.395/0022-71 INDÚSTRIA BRASILEIRA			
<b>Controle</b>	<b>Revisão nº 28</b>	<b>Revisado em 30/01/17</b>	<b>Documentos Associados</b>	
	Revisão/Elaboração	Aprovação		

Itens 45 e 64

## ▶ Consulta de Estabelecimento Nacional

### ▶ Dados do Estabelecimento Nacional

CNPJ: 77.595.395/0022-71

Fantasia:

Razão: FRIMESA COOPERATIVA CENTRAL

Dados Gerais \ Áreas de Atuação \ Categorias/Classes

SIF: 1717

Data de Reserva: 29/09/1989

Data de Registro: 07/08/2015

Nr. Processo: 21034/2525/87

Situação: Ativo

Endereço:

Logradouro: BR 163 KM 283 S/N

Bairro: SEDE

CEP: 85.960-000

Município: MARECHAL CÂNDIDO RONDON

UF: PR

Telefone: (45) 3284-8000

Fax: (45) 3284-8001

E-Mail: frimesaufq@frimesa.com.br

Site:

Nome

LEITE

Descrição (Categoria / Classe)

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

Nova Consulta

	<b>FICHA TÉCNICA</b>		<b>FT-CQ-0032</b>	<b>GDC</b>
	<b>SARDINHAS COM ÓLEO 125g</b>		<b>REVISÃO:</b> 04	
			<b>DATA:</b> 01/03/2016	
			<b>PÁGINA:</b> 01 de 03	
<b>ELABORAÇÃO</b>	<b>APROVAÇÃO</b>	<b>LOCALIZAÇÃO</b>		<b>SGI</b>
Eloisa Chiminelli Sgarbi	Gustavo Adolfo Marconcin Faria	SE-DOCUMENTOS		

#### IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

**Nome do produto:** Sardinhas com óleo  
**Marca:** Gomes da Costa **Classificação:** Conserva de pescado  
**Tipo de conserva:** Alimento de baixa acidez **pH:** entre 5,0 e 6,5  
**Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA nº** 0032/2087

#### COMPONENTES DO PRODUTO

##### Ingredientes:

Sardinhas, líquido de constituição (ao próprio suco), óleo comestível e sal. **NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM PEIXE E DERIVADOS DE SOJA.**

#### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL\*\*\*

##### Porção 60g (3 colheres de sopa)

Valor energético 114kcal=479kJ (6 %VD\*); Carboidratos 0g (0 %VD\*); Proteínas 14g (19 %VD\*); Gorduras totais 6,5g (12 %VD\*) das quais gorduras saturadas 1,3g (6 %VD\*); gorduras trans 0g (%VD\*\*); gorduras monoinsaturadas 1,9g (%VD\*\*); gorduras poli-insaturadas 3,3g (%VD\*\*); ômega 3 1101mg (%VD\*\*); EPA 463mg (%VD\*\*); DHA 357mg (%VD\*\*); colesterol 70mg (%VD\*\*); Fibra alimentar 0g (0 %VD\*); Sódio 330mg (14 %VD\*); Cálcio 221mg (22 %VD\*).

##### Porção 100g

Valor energético 190kcal=798kJ; Carboidratos 0g; Proteínas 23g; Gorduras totais 11g das quais: gorduras saturadas 2,2g; gorduras trans 0g; gorduras monoinsaturadas 3,2g; gorduras poli-insaturadas 5,5g; ômega 3 1835mg; EPA 772mg; DHA 595mg; colesterol 117mg; Fibra alimentar 0g; Sódio 550mg; Cálcio 368mg.

\* % 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. \*\* Valor Diário não estabelecido \*\*\* Valores referentes à fase drenada .

#### PESO DO PRODUTO

**Peso líquido:** 125g

**Peso drenado:** 84g

**Caixa de embarque:** 50 latas de 125g = 6250g

#### DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE

A data de fabricação, validade e lote estão impressos com *ink jet* no fundo da lata.

**Exemplo:** **FAB:** 01/01/2013

**VTO:** 01/01/2017

**LOTE:** 2101T004D3L11

**CÓDIGO DE BARRAS PRODUTO:** 7 89116702101 3

**CÓDIGO DE BARRAS EMBALAGEM:** 5 789116702101 8

**Validade a partir da data de fabricação:** 04 anos

**Estabilidade do produto:** 10 dias a 37°C.

*Iron 46*

	<b>FICHA TÉCNICA</b>		<b>FT-CQ-0032</b>	<b>GDC</b>
	<b>SARDINHAS COM ÓLEO 125g</b>		<b>REVISÃO:</b> 04	
			<b>DATA:</b> 01/03/2016	
			<b>PÁGINA:</b> 02 de 03	
<b>ELABORAÇÃO</b>	<b>APROVAÇÃO</b>	<b>LOCALIZAÇÃO</b>		
Eloisa Chiminelli Sgarbi	Gustavo Adolfo Marconcin Faria	SE-DOCUMENTOS		<b>SGI</b>

#### Codificação do Lote

Código do produto	2101
Ano	T (T para 2013)
Dia	004 *
Identificação do ciclo de esterilização	D3
Identificação da linha de rotulagem	L1
Identificação do turno de produção	1
* 4º dia do ano, considerando 001 o dia 01º de janeiro e 365 o dia 31 de dezembro.	

#### DADOS DO FABRICANTE

**Razão Social:** GDC Alimentos S/A      **Atividade:** Fábrica de conserva de pescado SIF 2087  
**Endereço:** Rua Eugênio Pezzini, 500      **Bairro:** Cordeiros  
**Cep:** 88311-000      **Município:** Itajaí      **UF:** SC  
**CNPJ:** 02.279.324/0001-36

#### CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO

O produto deve ser armazenado em local seco e arejado.

Temperatura ambiente máxima: 40° C

O empilhamento máximo deve ser de 10 caixas em camadas de 16 caixas totalizando 160 caixas por *pallet*, de acordo com as orientações na caixa de embarque.

#### APRESENTAÇÃO COMERCIAL



Embalagem primária : Lata de sardinha em óleo de 125g.



Embalagem secundária com 50 unidades. Dimensões 311x212x127 mm.

#### TIPO DE EMBALAGEM

##### Embalagem primária: Lata

Lata ¼ club, obtido por sistema de embutimento *deep draw*, com revestimento metálico folha cromada (FCR), de espessura 0,19 mm e dureza T61 HR 30T (TS415). Revestimento orgânico interno de verniz epóxi fenólico com alumínio e externo composto de impressão + verniz epóxi fenólico dourado.

##### Identificação do produto

Lata impressa com as seguintes informações: nome do produto, logomarca Gomes da Costa, peso líquido e drenado, lista de ingredientes, informação nutricional, recomendação de manuseio após abertura, contato do SAC 0800 704 1954 e informações legais do fabricante, CNPJ, nº. de registro no Ministério da Agricultura e código de barras.

	<b>FICHA TÉCNICA</b>		<b>FT-CQ-0032</b>	<b>GDC</b>
	<b>SARDINHAS COM ÓLEO 125g</b>		<b>REVISÃO:</b> 04	
			<b>DATA:</b> 01/03/2016	
			<b>PÁGINA:</b> 03 de 03	
<b>ELABORAÇÃO</b>	<b>APROVAÇÃO</b>	<b>LOCALIZAÇÃO</b>		<b>SGI</b>
Eloisa Chiminelli Sgarbi	Gustavo Adolfo Marconcin Faria	SE-DOCUMENTOS		

#### Embalagem secundária

Caixa de papelão com 50 unidades com as informações: nome do produto, marca comercial, nº de unidades e peso líquido, informação de paletização, precauções de armazenamento, informações do fabricante e importador, carimbo do Serviço de Inspeção Federal, código de barras, data de fabricação carimbada na caixa e validade.

#### Vedação da embalagem secundária

Cada caixa do produto é fechada com fita adesiva 3M.

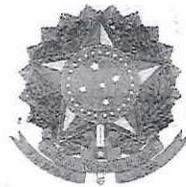
#### PARÂMETROS DE QUALIDADE

Parâmetros químicos	Média	Limite min	Limite max
Conteúdo de histamina	1mg/100g	-	10 mg/100g
Conteúdo de BVT	-	-	30 mg/100g
Amônia	Ausência	-	-
Contaminantes inorgânicos*	Média	Limite min	Limite max
Arsênio	-	-	1,0mg/kg
Chumbo	-	-	0,3mg/kg
Estanho	-	-	250mg/kg
Cádmio	-	-	0,1mg/kg
Mercurio	-	-	0,5mg/kg
Parâmetros físicos	Média	Limite min individual	Limite max média
Peso líquido	125g	119,37g	
Peso drenado	84g	79,5g	Peso declarado – (Ω*2,059)
Parâmetros microbiológicos			
Coliformes totais	Ausência	Consistência	Característico
Escherichia coli	Ausência	Cor	Característico
Salmonella spp.	Ausência	Odor	Característico/agradável
Stafilococcus aureus	Ausência	Sabor	Característico/agradável
Teste de incubação 37°	S/A após 10 dias de incubação	Textura	Característico

LEGENDA: S/A = sem alteração

\* De acordo com a legislação da ANVISA, Resolução nº 42 de 29 agosto de 2013, para limites máximos de contaminantes inorgânicos em alimentos, considera-se as mudanças de concentração dos contaminantes decorrentes do processo de desidratação. Define-se os limites máximos considerando o produto no estado em que é oferecido ao consumidor.

\*\*Os valores de Limite Mínimo Individual fazem referência a Portaria Inmetro nº 248 de 17 de julho de 2008.



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

# TÍTULO DE REGISTRO

**GDC ALIMENTOS S/A**

Certifico que a Empresa \_\_\_\_\_

com **UNIDADE DE BENEF. DE PESCADO E PROD. DE PESCADO e UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNE E PROD. CÁRNEOS**

Localizada em **ITAJAÍ** Estado **SANTA CATARINA**

está registrada no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA, sob nº **2087**

de acordo com as exigências dos dispositivos regulamentares em vigor.

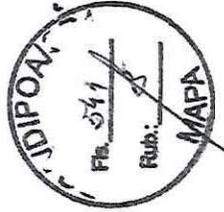
Brasília - DF, **19** de **ABRIL** de **2017**

Processo nº **MA - 00001/002039/1981-91**

Diretor do DIPOA *José Luis Ravagnani Vargas*  
Fiscal Federal Agropecuário  
Médico Veterinário CRMV/SP 11413  
Diretor do DIPOA/SDA

**Ao Diretor do DIPOA/DAS para lavratura do título  
de registro do estabelecimento sob SIF 2087**

**Em 19/04/2017**



*Juliana Satie Becker de Carvalho Chino*  
Fiscal Federal Agropecuário  
Carreira Fiscal - Nº 2907  
Médica Veterinária  
CRMV-SP - 18597



# ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO

## FICHA TÉCNICA

VIGÊNCIA A PARTIR  
DE 30/03/17

**AÇÚCAR REFINADO AMORFO**

Página 1 de 3

### 1. Descrição do produto:

Produto de origem vegetal, obtido através do processo de dissolução do açúcar branco ou bruto, purificação, evaporação e concentração da calda, batimento, secagem, resfriamento e peneiramento do produto final, sendo livre de organismos geneticamente modificados e alergênicos.

### 2. Marca: SABOR DOCE

### 3. Dados do fabricante:

#### Fabricado por:

Raizen- Tarumã Ltda

Fazenda Nova América

CNPJ 62.092.739/0001-28

Água da Aldeia, S/N – Tarumã -SP - CEP 19820-000

Fone: + 55 (18) 337334000

Responsável Técnico: Claudia Patricia Ferreira de Souza – CRQ: 04200474

Processo 4615 - validade 31/03/2016

#### Embalado/ Empacotado por:

Pedro Muffato & Cia Ltda.

CNPJ 81.433.765/0035-66

#### Comercializado por:

Açucareira Energy Ltda.

CNPJ 12.661.352/0001-91

Rua Ronat Walter Sodré, 3400 – Ibiporã – PR- CEP: 86.200-000

### 4. Características:

#### Sensoriais:

- Aspecto: sólido amorfo.

- Cor: branca

- Odor: próprio do produto.

Sabor: doce, próprio do produto.

#### Nutricionais:

#### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de 5 g (1 colher de chá)	Quantidade por porção	% VD (*)
Valor energético	20 kcal= 84 kJ	1%
Carboidratos	5 g	2%

“Não contém quantidades significativas de Proteínas, Gorduras totais, Gorduras saturadas, Gordura *trans*, Fibra alimentar e Sódio.”

Rua Ronat Walter Sodré, 3400 - Jd. Industrial Ibiporã - Paraná - CEP: 86.200-000  
Tel.: +55 (43) 3178-2000 - e-mail: [compras@energy.ind.br](mailto:compras@energy.ind.br)

**Açucareira Energy Ltda.**  
"O mercado demanda. A gente atende."

From 49



# ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO

## FICHA TÉCNICA

VIGÊNCIA A PARTIR  
DE 30/03/17

**AÇÚCAR REFINADO AMORFO**

Página 2 de 3

(\*) % 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.

### Químicas, Físicas, Microbiológicas e Agentes Contaminantes:

#### Critérios de Aceitação

Aspecto	Sólido Microcristalino
Polarização a 20°C °Z	≥ 99,0
Cor ICUMSA 420nm (UI)	≤ 80
Umidade H <sub>2</sub> O (%p/p)	< 0,30
Densidade (g/l)	≥ 710
pH	6,0 a 7,4
Cinzas condutimétricas (%p/p)	≤ 0,20
Sulfito Residual SO <sub>2</sub> (mg/Kg)	≤ 20
Arsênio (mg/Kg)	≤ 0,1
Chumbo (mg/Kg)	≤ 0,1
Pontos Pretos (pontos/kg)	≤ 20
Partículas magnetizáveis (mg/kg)	≤ 1
Resíduos Insolúvel R.I (nível)	≤ nível 4
Açúcar Redutor (%p/p)	≤ 0,6
Granulometria (% passante #20- 0,84mm)	≥ 95
Contagem Coliformes 45°C (UFC/g)	Ausência
Contagem Salmonelas (UFC/ 25g)	Ausência

**NOTA 1:** Resíduos de agroquímicos e metais pesados, quando presentes, estão dentro dos limites estabelecidos pelo *Codex Alimentarius* ANVISA.

**NOTA 2:** Produto elaborado dentro dos padrões de Boas Práticas de Fabricação e isento de registro conforme Resolução RDC N°27 de 06 de Agosto de 2010.

**NOTA 3:** O Produto atende aos limites para Sulfito estabelecidos pelo *Codex Alimentarius*.

**NOTA 4:** O produto atende aos limites e tolerâncias estabelecidos pela RDC N°14 de 28 de Março de 2014.

## 5. Fatores de qualidade

O açúcar refinado amorfo é um adoçante natural com coloração branca, conhecido comercialmente apenas como açúcar refinado, sendo que a principal diferença deste em relação aos outros tipos de açúcares é que, neste, não se observam os cristais grandes de sacarose. A sua granulometria fina confere uma alta capacidade de dissolução e rápida homogeneização em processos de mistura.

## 6. Utilização

É utilizado na indústria alimentícia para alterar (adoçar) o gosto de bebidas e alimentos. Também em aplicações domésticas ou industriais, principalmente na confecção de alimentos como pães, bolos, tortas e biscoitos, etc., como confeito para a decoração de alimentos, sendo uma boa opção para bebidas quentes ou frias por sua rápida dissolução. E também muito utilizado em misturas que requeiram transparência ou coloração clara (ex. gelatina, creme de leite, maionese, caldas, etc.).

**Açucareira Energy Ltda.**  
"O mercado demanda. A gente atende."

Rua Ronat Walter Sodré, 3400 - Jd. Industrial Ibioporã - Paraná - CEP: 86.200-000  
Tel.: +55 (43) 3178-2000 - e-mail: [compras@energy.ind.br](mailto:compras@energy.ind.br)



# ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO

## FICHA TÉCNICA

001

VIGÊNCIA A PARTIR DE 30/03/17	<b>AÇÚCAR REFINADO AMORFO</b>	Página 3 de 3
----------------------------------	-------------------------------	---------------

### **7. Restrição de uso:**

Portadores de diabetes deverão ter cuidados especiais para consumir o produto com moderação. Possui residual de sulfito com valores permitidos pela legislação brasileira vigente, porém pode causar alergia a consumidores sensíveis, portanto para este grupo deve ser consumido com moderação. O produto não contém Glúten, sendo essa informação declarada na rotulagem da embalagem conforme Lei nº 10674 (Anvisa).

### **8. Prazo de validade**

12 meses a partir da data de fabricação, desde que respeitadas às condições de armazenamento.

### **9. Embalagem**

- o **Primária:** saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, com capacidade de 1kg a 5 kg (ou adaptado para atender pedido específico);
- o **Secundária:** Fardo plástico, atóxico, transparente, resistente, termossoldado, contendo 10 pacotes de 1 kg ou 5 pacotes de 5kg (ou adaptado para atender pedido específico);

Todas as embalagens seguem o critério de amostragem da Portaria CISE nº 1 de 18 de junho de 2015.

### **10. Armazenamento e Transporte**

Deve ser armazenado em local seco, arejado, ao abrigo da luz e longe de produtos químicos e odores fortes. Manter o produto armazenado sobre paletes para impermeabilização.

O transporte deve ser feito em caminhões limpos, secos e livre de produtos que possam gerar contaminação e/ou alteração das características do produto. Durante o transporte da carga de açúcar, devem ser mantidas as condições adequadas de envelopamento.

O carregamento e descarregamento deverão ser realizados em local coberto.

**Os açúcares estão desobrigados ao registrado na ANVISA (Anexo I, Resolução 27, de 06/08/2010)**

### **11. Classificação fiscal:**

NCM: 17019900

Rua Ronat Walter Sodré, 3400 - Jd. Industrial Ibiporã - Paraná - CEP: 86.200-000  
Tel.: +55 (43) 3178-2000 - e-mail: [compras@energy.ind.br](mailto:compras@energy.ind.br)

**Açucareira Energy Ltda.**  
"O mercado demanda. A gente atende."



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE  
IBIPORÃ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE  
VIGILÂNCIA SANITÁRIA



LICENÇA SANITÁRIA E DO EXERCÍCIO PROFISSIONAL

Razão Social: AÇUCAREIRA ENERGY LTDA

Endereço: RONAT WALTER SODRE

Atividade Principal: COMERCIO ATACADISTA DE AÇUCAR

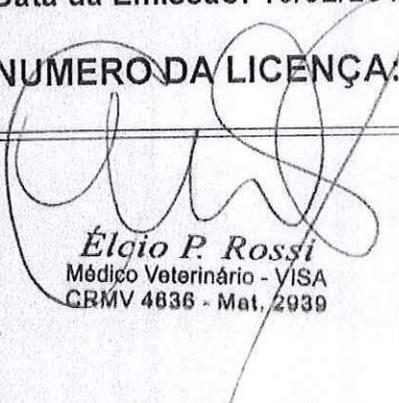
CNPJ: 12.662.352/0001 -91

Responsável Técnico:

Conselho:

Data da Emissão: 16/02/2017

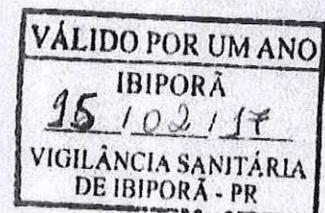
NUMERO DA LICENÇA: 3727

  
Elcio P. Rossi  
Médico Veterinário - VISA  
CRMV 4836 - Mat. 2939

TÉCNICO RESPONSÁVEL

  
Luiz Augusto Loredó  
Médico Veterinário  
VISA  
CRMV 2437 - Matric. 1422

COORDENADOR DA VIGILÂNCIA  
SANITÁRIA



CARIMBO DE LICENCIAMENTO

SOLICITAR RENOVAÇÃO DA LICENÇA SANITÁRIA 90 DIAS ANTES DO VENCIMENTO

VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE IBIPORÃ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE  
TEL: 3178-0301

CÓDIGO SANITÁRIO DO PARANÁ: LEI 13331/01, DEC 5711/02, ART 166 – “O DOCUMENTO DA LICENÇA SANITÁRIA DEVE SER AFIXADO EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO.”



Indústria e Comércio de Gêneros Alimentícios Bolamel Ltda.  
**FICHA TÉCNICA DO PRODUTO**

**Identificação do fabricante**

Nome: Indústria e Comércio de Gêneros Alimentícios Bolamel Ltda.  
Av. São José, 903 – Centro – Nova Esperança – Pr – CEP: 87.600-000  
Fone: (44) 3252-4164 e-mail: contato@bolamel.com.br  
CNPJ: 81.439.465/0001-45 I. E. 714.018.302-9

Produto: Pão de Mel com Cobertura de Chocolate 75g - Marca: Bolamel

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>		
Porção 30g (3 unidades)		
Quantidade por Porção		%VD (*)
Valor Energético	109 kcal=458 kj	5%
Carboidratos	24 g	8%
Proteínas	2,5 g	3%
Gorduras Totais	0,3 g	1%
Gorduras Saturadas	0 g	0%
Gorduras Trans	0 g	(**)
Fibra Alimentar	0,3 g	1%
Sódio	79 mg	3%

(\*) 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 estabelecidos.

**INGREDIENTES:** Cobertura de chocolate, (Açúcar, gordura vegetal fracionada, cacau em pó, emulsificantes INS-322 (Lecitina de Soja) e INS-476 (Polirricinoleato de Poliglicerol), sal e aromatizante). Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar invertido, açúcar, bicarbonato de amônio e sódio, fermento químico, canela em pó, propionato de cálcio, sorbato de potássio, corante de urucum, sal, aroma idêntico ao natural de mel, aroma idêntico ao natural de baunilha, corante amarelo tartrazina artificial. **CONTÉM GLÚTEN. "ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E SOJA. PODE CONTER LEITE."**

**Registro do Produto:** Produto dispensado de registro de acordo com resolução nº 23 de 15 de Março de 2.000 da Agência Nacional da Vigilância Sanitária.

**Embalagem:**

Embalagem Primária: Bandeja contendo 75 gramas

Embalagem Secundária: Caixa de papelão contendo 30 bandejas de 75 gramas.

**Condições de armazenamento:** Mantenha em lugar fresco, seco e inodoro, evitando sol, calor e umidade.

**Prazo de Validade do produto:** 06 meses.

**Identificação do responsável técnico:**

Nome: Marínes Ap Jullatti

Nº Inscrição: CRQ 09200734 – 9ª Região

Profissão: Química

Assinatura: \_\_\_\_\_

**Código de barras:** 7 896372 400165

*7/10/60*



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA ESPERANÇA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE  
SERVIÇO MUNICIPAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

LICENÇA SANITÁRIA 539/16

RAMO DE ATIVIDADE: FABRICAÇÃO DE BISCOITOS E BOLACHAS.		Carimbo e Licenciamento	
CNPJ:81.439.465/0001-45		 <i>Artur Chammas</i> MÉDICO VETERINÁRIO - VIG. SANITÁRIA CRMV-PR 5586 FISCAL-PORT. 12.092/13 FUNCIONÁRIO DA VISA	
CONTRIBUINTE IND. E COM. DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS BOLAMEL LTDA Av. SÃO JOSÉ, 903 NOVA ESPERANÇA		CENTRO CEP 87600000	
EXERCÍCIO 2016		DATA 01/12/2016	
SETOR	RESPONSÁVEL TÉCNICO NOME MARINÊS APARECIDA JULIATTI	CONSELHO CRQ 920734	Carimbo e licenciamento
OBSERVAÇÃO: A LICENÇA SANITÁRIA É VÁLIDA POR 01(UM) ANO Á PARTIR DA DATA DE SUA EMISSÃO.			FUNCIONÁRIO DA VISA EXERCÍCIO DATA

**OBSERVAÇÃO:**

**A AFIXAÇÃO DESTA LICENÇA EM LOCAL VISÍVEL  
AO CONSUMIDOR/USUÁRIO É OBRIGATÓRIA.**

**RECLAMAÇÕES: FONE- 3252.1209**

**RUA 31 DE MARÇO, Nº950- VISA- NIS**



**ANÁLISE SEI N° 1016453/2017 - SED.UAD.ASU**

Joinville, 16 de agosto de 2017.

**ANÁLISE DE AMOSTRA**

Pregão:	056/2017				Item: 24
Produto	Milho verde congelado		Marca	Copacol	
Fornecedor:	L&E Comércio Atacadista LTDA - ME				
Fabricante:	Albafrost (Espanha) - Importador: Copacol Cooperativa Agroindustrial Consolata				
Quantidade (kg/L):	0,3	Qtde amostra:	4	Data	10/07/2017
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:**

Mariana Vieira dos Santos Kraemer - CRN 10 4852



Documento assinado eletronicamente por **Priscila Mikulis de Castilho, Servidor (a) Público (a)**, em 23/08/2017, às 09:28, 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 **Mariana Vieira dos Santos Kraemer, Servidor (a) Público (a)**, em 23/08/2017, às 09:29, 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 **Silvane Kunde, Gerente**, em 23/08/2017, às 14:39, 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 **1016453** e o código CRC **0BFA30AB**.

Rua Itajaí, 390 - Bairro Centro - CEP 89201-090 - Joinville - SC - [www.joinville.sc.gov.br](http://www.joinville.sc.gov.br)



## RECIBO DE ENTREGA DE AMOSTRAS

PREGÃO Nº 056/2017  
ANEXO SEI Nº 0256844

IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR:

Razão Social/Nome: **PANIFICADORA E MERCEARIA HELENA LTDA. – EPP.**

Endereço: **Rua Monsenhor Gercino, n.º4328, sala 01, Bairro Jarivatuba, Joinville – SC – CEP 89.230-290.**

CNPJ/CPF/MF: **85.168.045/0001-22**

À  
À Secretaria de Educação- Joinville/SC

Serviço da Alimentação e Nutrição Escolar (SANE).

Joinville – SC, 17 de agosto de 2017.

Item	Especificação (Nome do item)	Und	Quantidade*	Marca
27	Pão Massinha Doce com Farofa e Semente de Linhaça (chineque). Ingredientes: Massa doce com farofa a base de trigo integral, açúcar, farinha de centeio e farinha de semente de linhaça. Cada unidade deverá ter entre 65g à 75g aproximadamente. O pão deverá conter semente de linhaça (mínimo 3%), farinha de centeio (mínimo 3%), farinha de trigo integral (mínimo 6%), farinha de linhaça (mínimo 1%) e fibra de trigo. Não serão aceitos pães apresentando sujidades, sabor e aroma de gordura rancificada, mal cozidos ou queimados. Não poderá conter gordura vegetal hidrogenada. Embalagem: pacotes de polietileno transparente resistente, contendo no mínimo 1,300kg. Prazo de Validade: Mínimo de 3 dias. Data de Fabricação: Máximo de 2 dias. Entrega:semanal.	Quilograma	<del>3.000</del> 4	Helena

\*Quantidade entregue (quatro Kilos), conforme anexo VIII, item I e II do Edital.

Dados do Representante Legal da Empresa:

Nome: **ALEXANDRE LUIZ ALVES**

CPF: **003.454.439-00**

Cargo/Função: **SÓCIO PROPRIETÁRIO**

**PANIFICADORA E MERCEARIA HELENA LTDA. – EPP.**  
Alexandre Luiz Alves - Sócio Proprietário

RECEBIDO:

*Risela M. 10h52*  
*11/08/17*

**FICHA TÉCNICA DE PRODUTO**

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

**1. CARACTERÍSTICAS GERAIS**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

- 2.1 - Aspecto**  
 Massa uniforme macia coberta por farofa e sementes de linhaça marron
- 2.2 - Cor**  
 O produto possui coloração característica.
- 2.3 - Odor**  
 O produto possui odor característico.
- 2.4 - Sabor**  
 O produto possui sabor característico.

**3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

- 3.1 - Umidade Máxima** 28%
- 3.2 - Características Nutricionais:**

	PORÇÃO DE 70 g( 1 unidade):	% VD (*)
VALOR CALÓRICO	210 Kcal	10
CARBOIDRATOS	35,0 g	12
PROTEÍNAS	6,1 g	8
GORDURAS TOTAIS	4,8 g	9
GORDURAS SATURADAS	0,9 g	4
GORDURAS MONOINSATURADAS	1,6 g	VD não estabelecido
GORDURAS POLI-INSATURADAS	2,3 g	VD não estabelecido
FIBRA ALIMENTAR TOTAL	2,6 g	10
GORDURAS TRANS	0,0 g	VD não estabelecido
SÓDIO	217,0 g	9

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

**4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

- Coliformes à 45° C 10<sup>2</sup> UFC/g  
 Salmonela sp ausência/25g

**5. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS**

Ausência de sujidade, parasitas e larvas.

**6. ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO:**

- 6.1 - Peso / volume líquido:** Unidade de 70 g.  
**6.2 - Embalagem Primária:** Embalagem de Polietileno  
**6.3 - Acondicionamento e Transporte:** Deve ser acondicionado e transportado ao abrigo de luz e umidade  
**6.4 - Prazo de Validade:** 3 dias.

*Suelen Barandas*  
 Nutricionista  
 CRN10 - 2603

Suelen Barandas  
 CRN10 2603

*Suelen Barandas*

Joinville, 25 de Julho de 2017



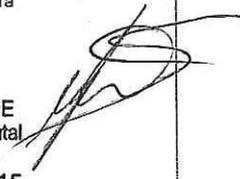
Prefeitura Municipal de Joinville  
Secretaria Municipal de Saúde  
Gerência da Unidade de Vigilância em Saúde  
Serviço de Vigilância Sanitária e Ambiental



# ALVARÁ SANITÁRIO

Nº 308

REVALIDAÇÃO

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

EXPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA AO PÚBLICO

impresso em 31/10/2016

3º Ofício de Notas e 2º de Protestos

William Garcia de Souza

Rua Dona Francisca, 433 - Bela Vista  
Joinville - SC  
CEP: 89.201-150 - Fone: (47) 3422-2975  
w.garcia@notas2016.com.br

## AUTENTICAÇÃO

Confere com o original apresentado, dou fé.  
Joinville, 05 de Abril de 2017.  
Em testº da Verdade.

( ) Rodrigo Liberato Fernandes ( ) Juliano Silveira ( ) Stella Müller  
( ) Eduarda Zanetta de Souza ( ) Pamela Suelen da Veiga Testoni  
( ) Thlago Roppre dos S. Zanetta ( ) Gabriela Soares Alves Farias  
( ) Thayana K. A Schmolter ( ) Lulu Felipe Bassani Vicentim  
Selo digital Fiscalização tipo: NORMAL - EQT12463-OGV6  
Confira os dados do ato em: www.tj.sc.jus.br/selo  
TTZ - Emol: 3,30 + ISS: 0,09 + Selo(s): 1,86 = 5,24

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





### CERTIFICADO DE ENSAIO

Protocolo: 3722/2017  
Data de Entrada: 25/05/2017  
Nome do Produto: **PÃO MASSINHA DOCE COM FAROFA E SEMENTE DE LINHAÇA 75GR**  
Data de Fabricação: 25/05/2017  
Marca: HELENA  
Data de Vencimento: 30/05/2017  
Data e Hora da Coleta: NA  
Temp. do Rec.da Amostra: AMB °C  
N. Amostras: 1 Nº. Unid. Amostras: 5 Nº do Lote: 001 Nº do Lacre: NA  
Amostrado e Coletado por: Cliente  
Peso/Volume: 0750 gramas  
Embalagem: plástica  
Fabricante: PANIFICADORA E MERCEARIA HELENA - LTDA EPP  
Solicitante: PANIFICADORA E MERCEARIA HELENA - LTDA EPP  
Responsável: PANIFICADORA E MERCEARIA HELENA - LTDA EPP  
Av./Rua: Rua: Monsenhor Gercino, 4328  
Complemento: Sala 01  
Bairro: Itaum  
Cidade: Joinville CEP: 89230000  
CNPJ/CPF: 85.168.045/0001-22 Inscrição Estadual: UF: SC

**Observações Gerais:**

### RESULTADOS DE ENSAIOS

DATA DE INÍCIO DO(S) ENSAIO(S): 25/05/2017 DATA DE TÉRMINO DO(S) ENSAIO(S): 31/05/2017

MICROBIOLOGIA Analista: Cleide Rosana Werneck Vieira - CRF 1042

Contagem de coliformes termotolerantes a 45°C	<10 UFC/g(*)
Contagem de estafilococos coagulase positiva	<100 UFC/g(**)
Contagem presuntiva de Bacillus cereus	<100 UFC/g(***)
Pesquisa de Salmonella spp	Ausência em 25 g(****)

**Metodologia(s):**

(\*)BRASIL. Ministério da Agricultura e Abastecimento. Secretaria Nacional de Defesa Agropecuária. Departamento Nacional de Defesa Animal, Métodos analíticos oficiais para análises microbiológicas para controle de produtos de origem animal e água, Instrução Normativa nº 62 de 26/08/2003, 164p.  
(\*\*\*\*)ISO 6579: 2002. Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the detection of Salmonella spp. ISO 6579: 2002/Cor 1: 2004.

(\*\*)ISO 6888-1: 1999. Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species) - Part 1: Technique using Baird-Parker medium. ISO 6888-1: 2009/Amd 1: 2003. Inclusion of precision data.

(\*\*\*)ISO 7932: 2004. Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of presumptive Bacillus cereus - Colony-count technique at 30 °C.

----- Continua

Documento Nº GA-FOR-01 5.10	Revisão 02	Data da Emissão 03/08/2015	Página 136
--------------------------------	---------------	-------------------------------	---------------

INTERPRETAÇÃO DO(S) RESULTADO(S) DO(S)  
ENSAIO(S)

Amostra satisfaz os padrões de qualidade quanto aos parâmetros analisados que constam, na Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001 ANVISA/MS.

Este CERTIFICADO DE ENSAIO(S) refere-se somente ao material submetido ao(s) ensaio(s) e não poderá ser reproduzido parcialmente sem a prévia autorização do LABCAL.

O LABCAL não se responsabiliza pela amostragem, coleta e transporte do material enviado para a realização de ensaio(s), caso não seja mencionado o contrário.

As informações referentes à amostragem e/ou coleta não fazem parte do(s) ensaio(s) e apenas asseguram que as condições de recebimento são adequadas para a execução dos mesmos.

Florianópolis-SC, 31 de Maio de 2017

EVANILDA  
TEIXEIRA:24382060982

Assinado de forma digital por  
EVANILDA TEIXEIRA:24382060982  
Dados: 2017.05.31 11:48:01 -03'00'

Signatário Autorizado

Este protocolo foi emitido para WEB. É possível realizar a validação do mesmo pelo site: <http://www.labcal.ufsc.br>, clicando no menu VALIDAR LAUDO e informando o seguinte código: 5380.020 1737.220 0250.503

Documento Nº GA-FOR-01 5.10	Revisão 02	Data da Emissão 03/08/2015	Página 2
--------------------------------	---------------	-------------------------------	-------------



## CERTIFICADO DE ENSAIO

Protocolo: 3723

Data de Entrada: 25/05/2017

Nome do Produto: **PÃO MASSINHA DOCE COM FAROFA E SEMENTE DE LINHAÇA 75GR**  
Data de Fabricação: 25/05/2017 Data de Vencimento: 30/05/2017  
Marca: HELENA Temp.Receb da Amostra: ° C  
N.Amostras: 1 Nº. de Unid.Amostrais: 5 Peso/Volume: 0750 gramas  
Amostrado e Coletado por: Cliente Nº do Lote: 001  
Fabricante: PANIFICADORA E MERCEARIA HELENA - LTDA EPP  
Solicitante: PANIFICADORA E MERCEARIA HELENA - LTDA EPP  
Responsável: PANIFICADORA E MERCEARIA HELENA - LTDA EPP  
Av./Rua: Rua: Monsenhor Gercino, 4328  
Complemento: Sala 01  
Bairro: Itaum CEP: 89230000  
Cidade: Joinville UF: SC  
CGC/CPF: 85.168.045/0001-22 Inscrição Estadual:

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de 70 g (1 unidade)		
Quantidade por porção		%VD(*)
Valor energético kJ (kcal)	210 kcal ( 885 kJ )	10
Carboidratos	35,0 g	12
Proteínas	6,1 g	8
Gorduras Totais das quais:	4,8 g	9
Gorduras Saturadas	0,9 g	4
Gorduras Trans	0,0 g	VD não estabelecido
Gorduras Monoinsaturadas	1,6 g	VD não estabelecido
Gorduras Poli-insaturadas	2,3 g	VD não estabelecido
Fibra Alimentar Total	2,6 g	10
Sódio	217, 0 mg	9

Este protocolo foi emitido para WEB. É possível realizar a validação do mesmo pelo site: <http://www.labcal.ufsc.br>, clicando no menu VALIDAR LAUDO e informando o seguinte código: 5380.020 1737.230 0250.530

(\*) % Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2.000 kcal, ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo, de suas necessidades energéticas.

#### Metodologia(s):

BRASIL. Resolução - RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003, Regulamento técnico de porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional. D.O.U. de 26/12/2003.

BRASIL. Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003, Regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados. D.O.U. de 26/12/2003.

#### Conclusão

A amostra analisada apresentou os valores descritos na tabela de Informação Nutricional.

Florianópolis-SC, 06/06/2017

Obs.: Este CERTIFICADO DE ENSAIO refere-se somente ao material submetido à análise e não poderá ser reproduzido total ou parcialmente, sem a prévia autorização por escrito do CAL.

Documento Nº GA-FOR-01 5.10	Revisão 02	Data da Emissão 03/08/2015	Página 1
--------------------------------	---------------	-------------------------------	-------------

EVANILDA  
TEIXEIRA:24382060982

Assinado de forma digital por  
EVANILDA TEIXEIRA:24382060982  
Dados: 2017.06.06 14:57:24 -03'00'



## CERTIFICADO DE ENSAIO

Protocolo: 3721/2017 Data de Entrada: 25/05/2017  
 Nome do Produto: **PÃO MASSINHA DOCE COM FAROFA E SEMENTE DE LINHAÇA 75GR**  
 Data de Fabricação: 25/05/2017 Data de Vencimento: 30/05/2017  
 Marca: HELENA Temp. do Rec.da Amostra: AMB °C  
 Data e Hora da Coleta: NA N° do Lote: 001 N° do Lacre: NA  
 N.Amostras: 1 N°.Unid.Amostras: 5  
 Amostrado e Coletado por: Cliente Peso/Volume: 0750 gramas  
 Embalagem: plástica  
 Fabricante: PANIFICADORA E MERCEARIA HELENA - LTDA EPP  
 Solicitante: PANIFICADORA E MERCEARIA HELENA - LTDA EPP  
 Responsável: PANIFICADORA E MERCEARIA HELENA - LTDA EPP  
 Av./Rua: Rua: Monsenhor Gercino, 4328  
 Complemento: Sala 01  
 Bairro: Itaum CEP: 89230000  
 Cidade: Joinville UF: SC  
 CNPJ/CPF: 85.168.045/0001-22 Inscrição Estadual:

**Observações Gerais:**

### RESULTADOS DE ENSAIOS

DATA DE INÍCIO DO(S) ENSAIO(S): 26/05/2017 DATA DE TÉRMINO DO(S) ENSAIO(S): 05/06/2017

FÍSICO-QUÍMICA Analista: Patrícia Mattos de Medeiros - CRQ/SC-13201747

Carboidratos totais (para VD)	50,79 g/100g (Método: RDC, nº 360)
Gordura (lipídios)	6,85 g/100g (Método: IAL, p. 119)
Gordura insaturada	5,53 g/100g (Método: AOAC, nº 996.06)
Gordura monoinsaturada	2,28 g/100g (Método: AOAC, nº 996.06)
Gordura polinsaturada	3,25 g/100g (Método: AOAC, nº 996.06)
Gordura saturada	1,28 g/100g (Método: AOAC, nº 996.06)
Gordura trans	< 0,05 g/100g (Método: AOCS Ce IF96)
Gorduras não identificadas	< 0,05 g/100g (Método: AOAC, nº 996.06)
Proteína	8,68 g/100g (N total X 6,25) (Método: AOAC, nº 991.20)
Resíduo mineral fixo	1,52 g/100g (Método: IAL, p. 105)
Sódio	310,6 mg/100g (Método: AOAC, nº 969.23)
Umidade e voláteis	28,46 g/100g (Método: IAL, p. 98)
Valor calórico total	299,53 Kcal/100g ou 1264,44 KJ/100g (Método: RDC, nº 360)

**Metodologia(s):**

(\*\*\*)ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS (AOAC). Official Methods of the AOAC International, 20th ed. Maryland/USA: AOAC, 2016.

(\*\*\*\*)American Oil Chemists' Society. Official Methods and Recommended Practices of the American Oil Chemists' Society. 5th ed. Champaign, USA, (Method Ce 1F 96). 1998.

(\*\*)INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. v.1: Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4 ed. Brasília: Editora MS, 2005. 1018 p.

(\*)-----\*

(\*\*\*\*\*)BRASIL. Ministério da Saúde, ANVISA. Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003. Regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados. D.O.U. de 26/12/2003. Brasília: Ministério da Agricultura e Abastecimento, 2003.

----- Continua

Documento Nº GA-FOR-01 5.10	Revisão 02	Data da Emissão 03/08/2015	Página 1
--------------------------------	---------------	-------------------------------	-------------

**INTERPRETAÇÃO DO(S) RESULTADO(S) DO(S)  
ENSAIO(S)**

Amostra analisada apresentou os resultados acima descritos.

Este **CERTIFICADO DE ENSAIO(S)** refere-se somente ao material submetido ao(s) ensaio(s) e não poderá ser reproduzido parcialmente sem a prévia autorização do LABCAL.

O LABCAL não se responsabiliza pela amostragem, coleta e transporte do material enviado para a realização de ensaio(s), caso não seja mencionado o contrário.

As informações referentes à amostragem e/ou coleta não fazem parte do(s) ensaio(s) e apenas asseguram que as condições de recebimento são adequadas para a execução dos mesmos.

Florianópolis-SC, 5 de Junho de 2017

PATRICIA MATTOS DE  
MEDEIROS:05814589906

Assinado de forma digital por  
PATRICIA MATTOS DE  
MEDEIROS:05814589906  
Dados: 2017.06.06 13:41:24 -03'00'

Signatário Autorizado

Este protocolo foi emitido para WEB. É possível realizar a validação do mesmo pelo site: <http://www.labcal.ufsc.br>, clicando no menu VALIDAR LAUDO e informando o seguinte código: 5380.020 1737.210 0250.587



## CERTIFICADO DE ENSAIO

Protocolo: 3724 / 2017 Data de Entrada: 25/05/2017  
Nome do Produto: **PÃO MASSINHA DOCE COM FAROFA E SEMENTE DE LINHAÇA 75GR**  
Data de Fabricação: 25/05/2017 Data de Vencimento: 30/05/2017  
Marca: HELENA Temp. do Rec.da Amostra: AMB °C  
Data e Hora da Coleta: NA Nº do Lote: 001 Nº do Lacre: NA  
N.Amostras: 1 Nº.Unid.Amostrais: 5  
Amostrado e Coletado por: Cliente Peso/Volume: 0750 gramas  
Embalagem: plástica  
Fabricante: PANIFICADORA E MERCEARIA HELENA - LTDA EPP  
Solicitante: PANIFICADORA E MERCEARIA HELENA - LTDA EPP  
Responsável: PANIFICADORA E MERCEARIA HELENA - LTDA EPP  
Av./Rua: Rua: Monsenhor Gercino, 4328  
Complemento: Sala 01 CEP: 89230000  
Bairro: Itaum UF: SC  
Cidade: Joinville  
CNPJ/CPF: 85.168.045/0001-22 Inscrição Estadual:

**Observações Gerais:**

### RESULTADOS DE ENSAIOS

DATA DE INÍCIO DO(S) ENSAIO(S): 30/05/2017 DATA DE TÉRMINO DO(S) ENSAIO(S): 01/06/2017

TECNOLOGIA DE CEREAIS - CERES Analista: Alicia de Francisco -

Fibra alimentar total 3,7g/100g(\*)

**Metodologia(s):**

(\*)ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS (AOAC). Official Methods of the AOAC International, 18th ed, Maryland/USA: AOAC, 2005.

### INTERPRETAÇÃO DO(S) RESULTADO(S) DO(S) ENSAIO(S)

Amostra analisada apresentou o resultado acima descrito.

Este CERTIFICADO DE ENSAIO(S) refere-se somente ao material submetido ao(s) ensaio(s) e não poderá ser reproduzido parcialmente sem a prévia autorização do LABCAL.

O LABCAL não se responsabiliza pela amostragem, coleta e transporte do material enviado para a realização de ensaio(s), caso não seja mencionado o contrário.

As informações referentes à amostragem e/ou coleta não fazem parte do(s) ensaio(s) e apenas asseguram que as condições de recebimento são adequadas para a execução dos mesmos.

Florianópolis-SC, 1 de Junho de 2017

ALICIA DE FRANCISCO  
DE CASAS:98402617972

Assinado de forma digital por ALICIA DE FRANCISCO DE CASAS:98402617972  
DNE e-BR, c=BR, ou=CP-Brasil, ou=Secretaria da Receita Federal do Brasil - RFB, ou=ARCOBREIOS, ou=INB e-CPF, AS, cn=ALICIA DE FRANCISCO DE CASAS:98402617972  
Dados: 2017.06.02 14:56:53 -03'00'

Signatário Autorizado

Este protocolo foi emitido para WEB. É possível realizar a validação do mesmo pelo site: <http://www.labcal.ufsc.br>, clicando no menu VALIDAR LAUDO e informando o seguinte código: 5380.020 1737.240 0250.566

Documento Nº GA-FOR-01 5.10	Revisão 02	Data da Emissão 03/08/2015	Página 41
--------------------------------	---------------	-------------------------------	--------------

INTERPRETAÇÃO DO(S) RESULTADO(S) DO(S)  
ENSAIO(S)

Amostra satisfaz os padrões de qualidade quanto aos parâmetros analisados que constam, na Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001 ANVISA/MS.

Este CERTIFICADO DE ENSAIO(S) refere-se somente ao material submetido ao(s) ensaio(s) e não poderá ser reproduzido parcialmente sem a prévia autorização do LABCAL.

O LABCAL não se responsabiliza pela amostragem, coleta e transporte do material enviado para a realização de ensaio(s), caso não seja mencionado o contrário.

As informações referentes à amostragem e/ou coleta não fazem parte do(s) ensaio(s) e apenas asseguram que as condições de recebimento são adequadas para a execução dos mesmos.

Florianópolis-SC, 29 de Maio de 2017

EVANILDA  
TEIXEIRA:24382060982

Assinado de forma digital por  
EVANILDA TEIXEIRA:24382060982  
Dados: 2017.06.02 12:44:50 -03'00'

Signatário Autorizado

Este protocolo foi emitido para WEB. É possível realizar a validação do mesmo pelo site: <http://www.labcal.ufsc.br>, clicando no menu VALIDAR LAUDO e informando o seguinte código: 5380.020 1737.170 0250.528

Documento Nº GA-FOR-01 5.10	Revisão 02	Data da Emissão 03/08/2015	Página 212
--------------------------------	---------------	-------------------------------	---------------



## Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI N° 1034208/2017 - SED.UAD.ASU

Joinville, 22 de agosto de 2017.

### ANÁLISE DE AMOSTRA

Chamada Pública:	056/2017				Item: 27
Produto	Pão massinha doce com fãrofa e semente de linhaça (chineque)	Marca	Panificadora Helena		
Fornecedor:	Panificadora e Mercearia Helena LTD - EPP				
Fabricante:	Panificadora e Mercearia Helena LTD - EPP				
Quantidade (kg/L):	1,284	Qtde amostra:	4	Data	18/08/2017
Avaliação Externa:					
Item avaliado	Sim	Não	Observações		
Embalagem íntegra	x				
Rotulagem conforme legislação		x	O rótulo do produto não cumpre diversos pontos obrigatórios na rotulagem nutricional, conforme resoluções da ANVISA: RDC n° 40/2002; RDC n°259/2002; RDC n° 359/2003; RDC n°360/2003 e RDC n° 26/2015. O rótulo não apresenta peso total, lote, dados de identificação da empresa, lista de ingredientes, declaração sobre a presença/ausência de glúten e demais alérgenos.		
			Não há peso total na		

Peso conforme rotulagem		x	embalagem do alimento.
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	Não foi possível avaliar as características técnicas relacionadas aos ingredientes e à composição do produto, pois não há lista de ingredientes. A lista de ingredientes é um item obrigatório de conter na rotulagem nutricional dos alimentos industrializados, conforme resoluções ANVISA RDC nº 259/2002 e RDC nº 360/2003, presentes no anexo XI do edital 056/2017.		
Facilidade de preparo Técnico-culinário			
	Fácil	Médio	Difícil
			Não se aplica
			x
Observações			
Tempo de cocção recomendado			
	Mínutos	Suficiente	Insuficiente
			Não se aplica
			x
Observações			
Características técnicas de acordo com o edital			
	Sim	Não	Não se aplica

Aderência na panela				X
Observações				
Rendimento		Porções de: (kg/ml)		
NA		NA		
Parecer Técnico				
		Aprovado	Reprovado	
			X	

### Nutricionistas avaliadoras:

Mariana Vieira dos Santos Kraemer - CRN 10 4852

Priscila Mikulis de Castilho - CRN 10 3069



Documento assinado eletronicamente por **Priscila Mikulis de Castilho, Servidor (a) Público (a)**, em 23/08/2017, às 09:28, 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 **Mariana Vieira dos Santos Kraemer, Servidor (a) Público (a)**, em 23/08/2017, às 09:29, 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 **Silvane Kunde, Gerente**, em 23/08/2017, às 14:39, 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 **1034208** e o código CRC **E1FA47F3**.

Rua Itajaí, 390 - Bairro Centro - CEP 89201-090 - Joinville - SC - [www.joinville.sc.gov.br](http://www.joinville.sc.gov.br)



## Seletiva Comércio de Produtos Alimentícios Eireli – EPP

CNPJ: 04.741.337/0001-00 / I.E: 90255869-10

Telefone: (41) 3261-4771 / E-mail: seletivacpal@hotmail.com

Rua Antônio Gonçalves Sobral - 320 - Loja 01 - Roseira - São José dos Pinhais/PR - CEP 83.070-400

À  
PREFEITURA MUNICIPAL DE JOINVILLE  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 56/2017

### RELAÇÃO DE ENTREGA DE AMOSTRAS

A empresa SELETIVA COMÉRCIO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EIRELI EPP, inscrita no CNPJ sob nº 04.741.337/0001-00, relaciona a seguir as amostras entregues, tendo em vista o pregão em epígrafe:

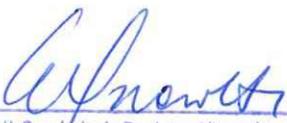
ITEM	QUANT	UNIDADE	DESCRIÇÃO	MARCA
54	4 unidades	Pacote com 800g	Filé De Tilápia Congelado Características Técnicas: Filé de tilápia eviscerado sem cabeça, sem pele, "SEM ESPINHAS", congelado sob o sistema IQF (congelamento individual). O produto deverá estar isento de toda e qualquer evidência de decomposição, manchas por hematomas, coloração distinta à normal para a espécie considerada, incisões ou rupturas das superfícies externas. Deverá apresentar odor, sabor e cor característicos da espécie. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Primária – sacos de polietileno transparente com informações litografadas, com peso líquido de até 1kg. Deverá constar peso, data de processamento, carimbo de inspeção sanitária estadual ou federal conforme necessidade. COTA 25%	Copacol
55	4 unidades	Pacote com 1kg	Filé de Frango Tipo Sassami. Características Técnicas: Filé de frango congelado sob sistema IQF, sem osso, sem pele, sem aponevroses, cartilagem ou gordura. O filé deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa, coloração clara e odor característico. Não deve apresentar sujidades, penas, vísceras e carcaça. Não poderá conter gelo. COTA 25%	Canção

#### DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA:

NOME: Edio Lazzarotto.

CPF: 019.331.359-64.

CARGO: Sócio Administrador.

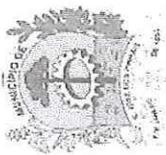
  
SELETIVA Comércio de Produtos Alimentícios EIRELI-EPP  
Édio Lazzarotto

Recebido por Mariana V. dos S Kraemer

Data: 15/08/17.

8:54

Nutricionista  
CRN 10 4852



**SÃO JOSÉ  
DOS PINHAIS**

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DOS PINHAIS SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE SÃO JOSÉ DOS PINHAIS - DEPARTAMENTO DE PROMOÇÃO E  
VIGILÂNCIA / VIGILÂNCIA SANITÁRIA

De acordo com a Lei 35 de 09 de julho de 1991 e Decreto 20 de 05 de fevereiro de 1992, Concede a Presente

## LICENÇA SANITÁRIA Nº. 3113 / 2016

RAZÃO SOCIAL **SELETIVA COMERCIO DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI-EPP**  
C.N.P.J. **04.741.337/0001-00** Área **10 m2**  
ENDEREÇO **RUA ANTONIO GONÇALVES SOBRAL 320 LOTE 6 QDRA 19**  
BAIRRO **ROSEIRA**

RAMO DE ATIVIDADE **Comércio varejista de hortifrutigranjeiros, Comércio atacadista de água mineral, Comércio atacadista de produtos alimentícios em geral, Comércio atacadista de outros equipamentos e artigos de uso pessoal e doméstico não especificados anteriormente, Comércio varejista de carnes - açougues, Comércio varejista de produtos alimentícios em geral ou especializado em produtos alimentícios não especificados anteriormente, Comércio varejista especializado de equipamentos e suprimentos de informática, Comércio varejista especializado de peças e acessórios para aparelhos eletroeletrônicos para uso doméstico, exceto informática e comunicação, Comércio varejista de artigos de papelaria e Comércio varejista de produtos**

Licenciado  
**VISA**  
Prof. Mun. S. J. Pintale

DATA DA EMISSÃO: **10/11/16**  
DATA DE VENCIMENTO: **10/11/17**  
\*\*SOMENTE ESCRITÓRIO DE CONTATO.\*\*

**Breda Karen Pavin**  
Matricula 18078-02  
Médica Veterinária

*Breda Karen Pavin*  
Divisão de Vigilância Sanitária

BREDA KAREN PAVIN

*Sueli Eliane Krast Zoni*  
Sueli Eliane Krast Zoni  
Matricula 13004-01

Matricula 13004-01

Divisão de Vigilância Sanitária - FMS-SP

Divisão de Vigilância Sanitária - FMS-SP

ENQUANTO SATISFAZER AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO EM VIGOR

ESTE DOCUMENTO DEVE SER AFIXADO EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO(CÓDIGO SANITÁRIO MUNICIPAL)

RUA: JOAQUIM NABUCO, 1325 - BAIRRO: SÃO CRISTÓVÃO - SÃO JOSÉ DOS PINHAIS - CEP: 83040-210 - TELEFONE (41) 3587-6450



**Estabelecimento Nacional**

SIF : 2707			Status : Ativo		Página: 1 / 1
Razão COPACOL - COOPERATIVA AGROINDUSTRIAL CONSOLATA				Data de Reserva 27/06/2008	
Fantasia UNIDADE INDUSTRIAL DE PEIXES		CGC 76.093.731/0030-25		Data de Registro 19/12/2008	
Telefone (45) 3241.8080	Fax	Site			Nr. Processo 21034.003838/2007-12
Endereço:					
Logradouro ROD PR 239 - KM 543,5 , S/N		Bairro DISTRITO INDUSTRIAL		Cidade NOVA AURORA	UF PR
CEP 85410000	Microregião Cascavel				

**Produtos Habilitados para Exportação**

Produto	Pais	Nr.Circular	Data Circular	Data Suspensão
CARNE MECANICAMENTE SEPARADA CONGELADA DE PEIXE	GERAL	334/2015	10/11/2015	
ESTOCAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (DHC)	BRASIL	IN 16/2016	10/05/2016	
PEIXE CONGELADO	GERAL	334/2015	10/11/2015	
PELE DE PEIXE CONGELADA	CHINA	76/2015	23/02/2015	
	GERAL	096/2010	31/05/2010	
	UNIÃO EUROPÉIA	096/2010	31/05/2010	
PRODUTOS COM ADIÇÃO DE INIBIDORES (PESCADO) (DHC)	BRASIL	IN 16/2016	10/05/2016	
PRODUTOS COMPOSTOS POR DIFERENTES CATEGORIAS DE PRODUTOS CÁRNEOS, ACRESCIDOS OU NÃO DE INGREDIENTES	BRASIL	IN 16/2016	10/05/2016	
PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL	BRASIL	IN 10/2014	01/04/2014	
PRODUTOS EM NATUREZA (PESCADO) (DHC)	BRASIL	IN 16/2016	10/05/2016	
PRODUTOS NÃO SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO (PESCADO) (DHC)	BRASIL	IN 16/2016	10/05/2016	
PRODUTOS PROCESSADOS TERMICAMENTE - ESTERILIZAÇÃO COMERCIAL (PESCADO) (DHC)	BRASIL	IN 16/2016	10/05/2016	
PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO COCÇÃO (PESCADO) (DHC)	BRASIL	IN 16/2016	10/05/2016	
PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO (PESCADO) (DHC)	BRASIL	IN 16/2016	10/05/2016	



**Estabelecimento Nacional**

SIF : 4166			Status : Ativo			Pagina: 1 / 3					
Razão GONÇALVES & TORTOLA S/A						Data de Reserva 20/11/1997					
Fantasia						CGC 85.070.068/0001-08			Data de Registro 06/11/2008		
Telefone (44) 3128.3500		Fax		Site		Nr. Processo 21034.003674/97-18					
Endereço:											
Logradouro ESTRADA MARINGA S/N, LOTE, 152				Bairro GBA PATR MARINGA				Cidade MARINGÁ		UF PR	
CEP 87050740		Microregião Maringá									

**Produtos Habilitados para Exportação**

Produto	Pais	Nr.Circular	Data Circular	Data Suspensão		
CARNE DE AVES "IN NATURA"	ÁFRICA DO SUL	733/2015/CGPE	24/08/2015			
	ALBÂNIA	474/2014/CGPE	18/06/2014			
	ARÁBIA SAUDITA	333/05	20/07/2005			
	ARGENTINA	121/06	17/02/2006			
	ARUBA	474/2014/CGPE	18/06/2014			
	BELARUS	887/2014/CGPE	07/10/2014			
	CAZAQUISTÃO	887/2014/CGPE	07/10/2014			
	CHINA	1073/2015/CGPE	26/11/2015			
	CROÁCIA	474/2014/CGPE	18/06/2014			
	IEMEM	333/05	20/07/2005			
	IRÃ -REP.ISL.DO	333/05	20/07/2005			
	JAPÃO	333/05	20/07/2005			
	MACEDÔNIA,ANTIGA	474/2014/CGPE	18/06/2014			
	MAURICIO	333/05	20/07/2005			
	NORUEGA	474/2014/CGPE	18/06/2014			
	NOVA CALEDÔNIA	474/2014/CGPE	18/06/2014			
	PARAGUAI	119/06	17/02/2006			
	PERU	499/06	21/07/2006			
	RÚSSIA	887/2014/CGPE	07/10/2014			
	SINGAPURA	070/2015/CGPE	02/02/2015			
	SUÍÇA	474/2014/CGPE	18/06/2014			
	UCRÂNIA	474/2014/CGPE	18/06/2014			
	URUGUAI	120/06	17/02/2006			
	GERAL	333/05	20/07/2005			
	UNIÃO EUROPÉIA	474/2014/CGPE	18/06/2014			
	CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVE	ÁFRICA DO SUL	733/2015/CGPE	24/08/2015		
		GERAL	39/2016/CHC/CGP	10/03/2016		
		CARTILAGEM CONGELADA DE AVES	GERAL	39/2016/CHC/CGP	10/03/2016	
			JAPÃO	008/2015/CGI	24/06/2015	
		ESTOCAGEM DE CARNES E DERIVADOS	MÉXICO	140/2011/CHC	17/02/2011	
			ARGENTINA	020/07	09/01/2007	
		FARINHA DE PENAS	IRÃ -REP.ISL.DO	019/07	09/01/2007	
			URUGUAI	021/07	09/01/2007	
GERAL			019/07	09/01/2007		
MATÉRIA PRIMA PARA FINS OPOTERÁPICOS E LABORATORIAIS		UNIÃO EUROPÉIA	985/2011/CGPE	21/12/2011		
	GERAL					
MATÉRIA PRIMA PARA RAÇÃO ANIMAL (PET FOOD)	ÁFRICA DO SUL	733/2015/CGPE	24/08/2015			
	ALBÂNIA	474/2014/CGPE	18/06/2014			
MIÚDOS DE AVES "IN NATURA"	ARGENTINA	121/06	17/02/2006			
	ARUBA	474/2014/CGPE	18/06/2014			
	BELARUS	122/06	17/02/2006			
	CAZAQUISTÃO	887/2014/CGPE	07/10/2014			



**Estabelecimento Nacional**

SIF : 4166		Status : Ativo		Pagina: 2 / 3	
Razão GONÇALVES & TORTOLA S/A				Data de Reserva 20/11/1997	
Fantasia		CGC 85.070.068/0001-08		Data de Registro 06/11/2008	
Telefone (44) 3128.3500	Fax	Site		Nr. Processo 21034.003674/97-18	
Endereço:					
Logradouro ESTRADA MARINGA S/N, LOTE, 152		Bairro GBA PATR MARINGA		Cidade UF MARINGÁ PR	
CEP 87050740	Microregião Maringá				

**Produtos Habilitados para Exportação**

Produto	País	Nr.Circular	Data Circular	Data Suspensão
MIÚDOS DE AVES "IN NATURA"	CROÁCIA	474/2014/CGPE	18/06/2014	
	IEMEM	122/06	17/02/2006	
	IRÃ -REP.ISL.DO	122/06	17/02/2006	
	MACEDÔNIA,ANTIGA	474/2014/CGPE	18/06/2014	
	MAURICIO	122/06	17/02/2006	
	NORUEGA	474/2014/CGPE	18/06/2014	
	NOVA CALEDÔNIA	474/2014/CGPE	18/06/2014	
	PARAGUAI	119/06	17/02/2006	
	PERU	499/06	21/07/2006	
	RÚSSIA	887/2014/CGPE	07/10/2014	
	SINGAPURA	070/2015/CGPE	02/02/2015	
	SUÍÇA	474/2014/CGPE	18/06/2014	
	UCRÂNIA	474/2014/CGPE	18/06/2014	
	URUGUAI	120/06	17/02/2006	
	GERAL	122/06	17/02/2006	
PELE CONGELADA DE AVES	UNIÃO EUROPÉIA	474/2014/CGPE	18/06/2014	
	GERAL	39/2016/CHC/CGP	10/03/2016	
PREPARADOS DE CARNE	SUÍÇA	474/2014/CGPE	18/06/2014	
	UNIÃO EUROPÉIA	474/2014/CGPE	18/06/2014	
PRODUTOS COM ADIÇÃO DE INIBIDORES (DHC)	BRASIL	IN 16/2016	10/05/2016	
	BRASIL	IN 16/2016	10/05/2016	
PRODUTOS COMPOSTOS POR DIFERENTES CATEGORIAS DE PRODUTOS CÁRNEOS, ACRESCIDOS OU NÃO DE INGREDIENTES	BRASIL	IN 16/2016	10/05/2016	
	BRASIL	IN 10/2014	01/04/2014	
PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL	CANADÁ	551/DHC/CGI	21/10/2016	
PRODUTOS EM NATUREZA (AVES) (DHC)	CUBA			
	LÍBANO			
	VENEZUELA	409/2016/DHC	09/09/2016	
PRODUTOS EM NATUREZA (DHC)	VIETNÃ			
	BRASIL	IN 16/2016	10/05/2016	
PRODUTOS NÃO SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO (DHC)	BRASIL	IN 16/2016	10/05/2016	
	BRASIL	IN 16/2016	10/05/2016	
PRODUTOS PROCESSADOS TERMICAMENTE - ESTERILIZAÇÃO COMERCIAL (DHC)	BRASIL	IN 16/2016	10/05/2016	
PRODUTOS SUBMETIDOS À HIDRÓLISE (DHC)	BRASIL	IN 16/2016	10/05/2016	
PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO COCÇÃO (DHC)	BRASIL	IN 16/2016	10/05/2016	



**Estabelecimento Nacional**

SIF : 4166		Status : Ativo		Página: 3 / 3
Razão GONÇALVES & TORTOLA S/A			Data de Reserva 20/11/1997	
Fantasia		CGC 85.070.068/0001-08		Data de Registro 06/11/2008
Telefone (44) 3128.3500	Fax	Site		Nr. Processo 21034.003674/97-18
Endereço:				
Logradouro ESTRADA MARINGA S/N, LOTE, 152		Bairro GBA PATR MARINGA	Cidade MARINGÁ	UF PR
CEP 87050740	Microregião Maringá			

**Produtos Habilitados para Exportação**

Produto	País	Nr.Circular	Data Circular	Data Suspensão
PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO (DHC)	BRASIL	IN 16/2016	10/05/2016	



## Prefeitura de Joinville

### ANÁLISE SEI N° 1034210/2017 - SED.UAD.ASU

Joinville, 22 de agosto de 2017.

### ANÁLISE DE AMOSTRA

Chamada Pública:	056/2017				Item: 54
Produto	Filé de tilápia congelado	Marca	Copacol		
Fornecedor:	Seletiva Comércio de Produtos Alimentícios Eireli - EPP				
Fabricante:	Copacol - Cooperativa Agroindustrial Consolata				
Quantidade (kg/L):	0,800	Qtde amostra:	4	Data	21/08/2017
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		Mínutos	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:**

Mariana Vieira dos Santos Kraemer - CRN 10 4852

Priscila Mikulis de Castilho - CRN 10 3069



Documento assinado eletronicamente por **Priscila Mikulis de Castilho, Servidor (a) Público (a)**, em 23/08/2017, às 09:28, 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 **Mariana Vieira dos Santos Kraemer, Servidor (a) Público (a)**, em 23/08/2017, às 09:29, 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 **Silvane Kunde, Gerente**, em 23/08/2017, às 14:39, 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 **1034210** e o código CRC **FD5EF078**.

---

Rua Itajaí, 390 - Bairro Centro - CEP 89201-090 - Joinville - SC - [www.joinville.sc.gov.br](http://www.joinville.sc.gov.br)

---

17.0.016066-1

1034210v2



## ANÁLISE SEI N° 1034212/2017 - SED.UAD.ASU

Joinville, 22 de agosto de 2017.

### ANÁLISE DE AMOSTRA

Chamada Pública:	056/2017				Item: 55
Produto	Filé de frango tipo sassami		Marca	Canção	
Fornecedor:	Seletiva Comércio de Produtos Alimentícios Eireli - EPP				
Fabricante:	Gonçalves e Tortola S/A				
Quantidade (kg/L):	1,010	Qtde amostra:	4	Data	21/08/2017
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	Presença de aponevroses. A carne não é firme, com aspecto "esfarelado".		
Cor	x				

Odor	x				
Sabor	x				
Textura/Consistência	x				
Características técnicas de acordo com o edital		Sim	Não	Não se aplica	
			x		
Observações	<p>No anexo VII do edital 056/2017 há a seguinte descrição para o item 55, filé de frango tipo sassami: "Filé de frango (...) sem aponevroses (...) O filé deve ter contornos definidos, firmes (...)". Os filés apresentaram aponevroses, de formato irregular e aspecto "esfarelado".</p> <p>Foi realizado o descongelamento da segunda amostra para contra-prova. A segunda amostra apresentou as mesmas características encontradas na primeira amostra.</p>				
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:**

Mariana Vieira dos Santos Kraemer - CRN 10 4852

Priscila Mikulis de Castilho - CRN 10 3069



Documento assinado eletronicamente por **Priscila Mikulis de Castilho, Servidor (a) Público (a)**, em 23/08/2017, às 09:28, 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 **Mariana Vieira dos Santos Kraemer, Servidor (a) Público (a)**, em 23/08/2017, às 09:29, 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 **Silvane Kunde, Gerente**, em 23/08/2017, às 14:39, 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 **1034212** e o código CRC **9340AA34**.

Rua Itajaí, 390 - Bairro Centro - CEP 89201-090 - Joinville - SC - [www.joinville.sc.gov.br](http://www.joinville.sc.gov.br)