

Ao
Estado de Santa Catarina
Prefeitura Municipal de Joinville
Secretaria de Educação e Nutrição Escolar (SANE)
Ref: Pregão Eletrônico nº 167/2018

Relação de Amostras

Item	Quant	Unid	Especificação	Marca
16	04	Und	Chocolate em pó solúvel, 50% de cacau em pó, pacote de 1,010 kg	Qualicau

Relação de Documentos

- Alvará sanitário do fabricante;
- Alvará sanitário da empresa proponente;
- Ficha Técnica;
- Laudos laboratoriais

Local de entrega:

Cozinha Experimental
Rua Marquês de Olinda, nº 2.900, Bairro Glória
CEP: 89.216-100 Joinville/SC
Horário: 08:00h às 12:00h

Recebido em: 23 / 01 / 19.

Assinatura: _____


Deivid Pereira Silva
Nutricionista
Esp. Nutrição Clínica
CRN 10219



Faint, illegible text block in the upper middle section.

Faint section header or title.

Wide line of faint, illegible text.

Faint section header or title.

Block of faint, illegible text.

Block of faint, illegible text.

Faint, slanted text, possibly a signature or stamp.

Ao
Estado de Santa Catarina
Prefeitura Municipal de Joinville
Secretaria de Educação e Nutrição Escolar (SANE)
Ref: Pregão Eletrônico nº 167/2018

Relação de Amostras

Item	Quant	Unid	Especificação	Marca
16	04	Und	Chocolate em pó solúvel, 50% de cacau em pó, pacote de 1,010 kg	Qualicau

Relação de Documentos

- Alvará sanitário do fabricante;
- Alvará sanitário da empresa proponente;
- Ficha Técnica;
- Laudos laboratoriais

Local de entrega:

Cozinha Experimental
Rua Marquês de Olinda, nº 2.900, Bairro Glória
CEP: 89.216-100 Joinville/SC
Horário: 08:00h às 12:00h

Recebido em: 23 / 01 / 19.

Assinatura: Lucimar Pereira Silva
Nutricionista
Esp. Nutrição Clínica



Il Presidente della Repubblica
ha nominato
per il triennio 2014-2016
il seguente:

Consiglio superiore della magistratura

Il Presidente della Repubblica ha nominato
per il triennio 2014-2016
il seguente:

Consiglio superiore della magistratura

Il Presidente della Repubblica ha nominato
per il triennio 2014-2016
il seguente:

Il Presidente della Repubblica ha nominato
per il triennio 2014-2016
il seguente:

Il Presidente della Repubblica ha nominato
per il triennio 2014-2016
il seguente:

Il Presidente della Repubblica ha nominato
per il triennio 2014-2016
il seguente:



SIVISA - Sistema de Informação em Vigilância Sanitária
SUS - Sistema Único de Saúde
VIGILÂNCIA SANITÁRIA

LICENÇA DE FUNCIONAMENTO		2ª VIA
Jro. CEVS: 431760888-103-000001-1-6		Data de Validade: 30/04/2019
Jro. Processo:		
Jro. Protocolo:	18200000675939	Data do Protocolo: 18/05/2018
Subgrupo:		
Agrupamento:		
Atividade Econômica CNAE:	1031-7/00 Fabricação de conservas de frutas	
Objeto Licenciado:		
Detalhe:		
Razão Social:	QUALICÔCO LTDA	
CNPJ / CPF:	04.522.379/0001-50	CNPJ Albergante:
Logradouro:	Ildefonso Silveira Braga	Número: 800
Complemento:		Bairro: Passo dos Ramos
Município:	Santo Antônio da Patrulha	UF: RS
Página WEB:		CEP: 95500-000
Responsável Técnico:	ROGÉRIO CUNHA HERCHEMANN	
CPF:	00453077099	Conselho Regional: CREA
Nº Inscr. Conselho Prof:	1700623	UF: RS

Indústria Beneficiadora de côco, côco congelado, côco desidratado, envase de óleo de côco e cacau e leite de côco.
ATIVIDADES LICENCIADAS: ARMAZENAR, ATENDIMENTO AO CLIENTE, DISTRIBUIR, EXPORTAR, IMPORTAR, FABRICAR, FRACIONAR,
MANIPULAR, REALIZAR ETAPA DE FABRICAÇÃO, EMBALAR.



Faint, illegible text, possibly bleed-through from the reverse side of the page.



ESTADO DE SANTA CATARINA
 PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ
 SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
 DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE SÃO JOSÉ

ALVARÁ SANITÁRIO

Nº 501

ANO 2018

PARA

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

NOME DA PESSOA FÍSICA OU JURÍDICA

SEBOLD COMERCIAL ATACADO DE PRODUTOS, ALIMENTOS E

CNPJ OU CPF

09.196.745/0001-42

DENOMINAÇÃO COMERCIAL - NOME DE FANTASIA DO ESTABELECIMENTO

SEBOLD COMERCIAL

ENDEREÇO - LOGRADOURO (RUA, AVENIDA, PRAÇA)

TREZE DE JUNHO

Nº

795

CEP

88.106-470

BAIRRO

FLOR DE NÁPOLIS

MUNICÍPIO

SÃO JOSÉ

FONE

3035-7175

PROPRIETÁRIO E/OU REPRESENTANTE LEGAL

LUIZ FERNANDO SEBOLD

TIPO DE ESTABELECIMENTO, NEGÓCIO OU ATIVIDADE

Comércio atacadista de cosméticos e produtos de perfumaria
 Comércio atacadista especializado em outros produtos alimentícios não especificados anteriormente
 Comércio atacadista de produtos de higiene, limpeza e conservação domiciliar
 Comércio atacadista de produtos odontológicos
 Comércio atacadista de produtos de higiene pessoal
 Comércio atacadista de outros equipamentos e artigos de uso pessoal e doméstico não especificados anteriormente
 Comércio atacadista de instrumentos e materiais para uso médico, cirúrgico, hospitalar e de laboratórios

RESPONSÁVEL TÉCNICO

DALEDIER JOSÉ JORGE JÚNIOR

CPF

800.263.979-00

NÚMERO DO CONSELHO

13300858

SIGLA CC / ESTADO

CRQ

Lei Municipal nº 2446/1992.

PRAZO VALIDADE

18/04/2019

LOCAL E DATA

SÃO JOSÉ, 18/04/2018

CONCEDIDO POR

VIGILÂNCIA SANITÁRIA MUNICIPAL

AUTORIDADE DE SAÚDE

MARLY PREVIATTI

Marly Previatti
 Diretora Geral de Vigilância
 Vigilância Sanitária - FMSJ/SMS

FISCAL

OBSERVAÇÕES

Liana Ludvig

Agente de Fiscalização Sanitária
 Mat. 41574-0
 Farmacêutico - CRF/SC 5095

Diego Hedel Gaspar
 Fiscal Sanitário - Mat. 41679-7
 Farmacêutico - CRF/SC 10593



ALVARÁ VISÍVEL AO PÚBLICO



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

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



DECLARAÇÃO DE SERVIÇO DE AUTENTICAÇÃO DIGITAL

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

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

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

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

Esta DECLARAÇÃO foi emitida em **09/08/2018 14:12:22 (hora local)** através do sistema de autenticação digital do Cartório Azevedo Bastos, de acordo com o Art. 1º, 10º e seus §§ 1º e 2º da MP 2200/2001, como também, o documento eletrônico autenticado contendo o Certificado Digital do titular do Cartório Azevedo Bastos, poderá ser solicitado diretamente a empresa **SEBOLD COMERCIAL ATACADO DE PRODUTOS, ALIMENTOS E EQUIPAMENTOS LTDA - ME** ou ao Cartório pelo endereço de e-mail autentica@azevedobastos.not.br

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

Código de Consulta desta Declaração: 1049860

A consulta desta Declaração estará disponível em nosso site até **09/08/2019 14:06:22 (hora local)**.

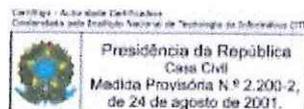
¹**Código de Autenticação Digital:** 58840908181314220150-1

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

O referido é verdade, dou fé.

CHAVE DIGITAL

00005b1d734fd94f057f2d69fe6bc05b505713de8352cf5e97ce4915d9adacb063c43bf0cbf5af1ad80cef79eca841d7ed2d3454c5eea71148b11d0c25104ffc9f9d732878637446e92c5e9ca2433ef



	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA CHOCOLATE EM PÓ 50%	Revisão 002
		Página 1 de 4

I - Descrição: Produto obtido a partir da mistura de cacau em pó com açúcar, através de processo adequado.

II – Classificação Fiscal (TIPI): 1806.10.00

III – Ingredientes: Cacau alcalino em pó e açúcar. “Não Contém Glúten”

IV – Características Sensoriais

Aspecto: Produto homogêneo.

Cor: Marrom.

Aroma: Característico.

Sabor: chocolate e adoçado.

V - Características Microbiológicas e Físico-químicas e Contaminantes Inorgânicos

Parâmetro	Metodologia	Unidade	VMP	LD
Coliformes a 45°C		UFC/g	5,0 x 10 ³	10
<i>Salmonella sp</i>	Contagem em Placas	UFC/25g	Ausência	-
Bolores e Leveduras		UFC/g	2,0 x 10 ³	10
Aflatoxinas (B1, B2, G1 e G2)		ppb	5	-
Ocratoxina A		ppb	5	-

UFC: Unidade Formadora de Colônia

Parâmetro	Metodologia	Unidade	VMP	LD
Umidade	IAL-0162 IV	%	5%	10

Parâmetro	VMP
Arsênio	Max. 0,4 mg/kg
Cádmio	Max. 0,3 mg/kg
Chumbo	Max.0,4 mg/kg

VMP: Valor Máximo Permitido

RDC nº. 12, de 02 de janeiro de 2001 – ANVISA;

IN nº01, de 07 de janeiro de 2000 – MAPA;

RDC Nº 7, de 18 de fevereiro de 2011 - ANVISA;

RDC Nº 42, de 29 de agosto de 2013 - ANVISA;



1. *[Faint text]*

2. *[Faint text]*

3. *[Faint text]*

4. *[Faint text]*

5. *[Faint text]*

6. *[Faint text]*

7. *[Faint text]*

8. *[Faint text]*

9. *[Faint text]*

10. *[Faint text]*

11. *[Faint text]*

<i>[Faint header 1]</i>	<i>[Faint header 2]</i>	<i>[Faint header 3]</i>	<i>[Faint header 4]</i>
<i>[Faint data 1.1]</i>	<i>[Faint data 1.2]</i>	<i>[Faint data 1.3]</i>	<i>[Faint data 1.4]</i>
<i>[Faint data 2.1]</i>	<i>[Faint data 2.2]</i>	<i>[Faint data 2.3]</i>	<i>[Faint data 2.4]</i>
<i>[Faint data 3.1]</i>	<i>[Faint data 3.2]</i>	<i>[Faint data 3.3]</i>	<i>[Faint data 3.4]</i>
<i>[Faint data 4.1]</i>	<i>[Faint data 4.2]</i>	<i>[Faint data 4.3]</i>	<i>[Faint data 4.4]</i>
<i>[Faint data 5.1]</i>	<i>[Faint data 5.2]</i>	<i>[Faint data 5.3]</i>	<i>[Faint data 5.4]</i>

<i>[Faint header 1]</i>	<i>[Faint header 2]</i>	<i>[Faint header 3]</i>	<i>[Faint header 4]</i>
<i>[Faint data 1.1]</i>	<i>[Faint data 1.2]</i>	<i>[Faint data 1.3]</i>	<i>[Faint data 1.4]</i>
<i>[Faint data 2.1]</i>	<i>[Faint data 2.2]</i>	<i>[Faint data 2.3]</i>	<i>[Faint data 2.4]</i>

[Faint text block]

[Faint text block]

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA CHOCOLATE EM PÓ 50%	Revisão 002
		Página 2 de 4

VI - Informação Nutricional

Porção de 20 g (2 colheres de sopa).		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor Energético	67 kcal = 281 kJ	3
Carboidratos	12 g	4
Proteínas	2,5 g	3
Gorduras Totais	1,1 g	2
Gorduras Saturadas	0,6 g	3
Gorduras Trans	0 g	**
Fibra Alimentar	3,3 g	13
Sódio	0 mg	0

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

(**) Valor diário não estabelecido.

VII - Armazenamento, Transporte e Embalagem

Armazenar e transportar em temperatura ambiente, sem umidade, sem iluminação direta e isento de fortes odores. Não armazenar o produto em contato direto com o chão e proteger contra a ação de pragas.

Os veículos utilizados para transportar o produto devem estar limpos, secos e isentos de substâncias químicas. Não é permitido transportar outros materiais ou equipamentos junto com esse produto.

Conservar em local fechado, limpo, fresco e seco, longe de produtos químicos e de odores estranhos e protegidos do sol.

VIII - Validade

Vencimento de 12 meses após data de fabricação e em condições ideais.

Depois de aberto, vedar bem, consumindo em até 30 dias.

IX – Registro

Produto isento de registro, conforme RDC Nº 240, de 26 de julho de 2018 - ANVISA.



	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA CHOCOLATE EM PÓ 50%	Revisão 002
		Página 3 de 4

X – Apresentação do produto

Peso Líquido	200 g	1,010 kg
Código do produto	451	439

Características gerais unidade

Comprimento	5,5	27
Largura (cm)	10	19
Altura (cm)	19	1,5
Peso Bruto (g)	207 kg	1,014 kg
Cód. de Barras	7896552906234	7896552901390
Tipo de Embalagem	Pouch metalizado	Saco de poliéster e politetileno de baixa densidade

Características gerais caixa

Quantidade	12 unidades	10 unidades
Comprimento (cm)	30	44
Largura (cm)	20	28
Altura (cm)	19	15
Peso Bruto	3,460 kg	10,140 kg
Peso Líquido	2,4 kg	10,10 kg
Cód. de Barras	17896552906231	17896552901397

Paletização (palete padrão 1,00 X 1,20 m)

Lastro (caixas)	16	10
Camada	7	9
Altura (m)	1,4	1,15
Quantidade (caixas)	112	90
Peso Total	387,52 kg	912,60 kg

XI – Alergênicos

Este produto não é considerado um alimento Alergênico, não há riscos de contaminação cruzada no processo e nem compartilha equipamentos, de acordo com a RDC nº 26, de 02 de julho de 2015, ANVISA.



1. **PROVA DI MATEMATICA**
 2. **PROVA DI SCIENZE**
 3. **PROVA DI LETTERE**
 4. **PROVA DI INGLESE**
 5. **PROVA DI ARTE E MUSICA**

La prova di Matematica è articolata in tre parti: Algebra, Geometria e Calcolo. La prova di Scienze è articolata in tre parti: Fisica, Chimica e Biologia. La prova di Lettere è articolata in tre parti: Italiano, Storia e Filosofia. La prova di Inglese è articolata in due parti: Grammatica e Comprensione. La prova di Arte e Musica è articolata in due parti: Storia dell'Arte e Musica.

La prova di Matematica è articolata in tre parti: Algebra, Geometria e Calcolo. La prova di Scienze è articolata in tre parti: Fisica, Chimica e Biologia. La prova di Lettere è articolata in tre parti: Italiano, Storia e Filosofia. La prova di Inglese è articolata in due parti: Grammatica e Comprensione. La prova di Arte e Musica è articolata in due parti: Storia dell'Arte e Musica.

La prova di Matematica è articolata in tre parti: Algebra, Geometria e Calcolo. La prova di Scienze è articolata in tre parti: Fisica, Chimica e Biologia. La prova di Lettere è articolata in tre parti: Italiano, Storia e Filosofia. La prova di Inglese è articolata in due parti: Grammatica e Comprensione. La prova di Arte e Musica è articolata in due parti: Storia dell'Arte e Musica.

La prova di Matematica è articolata in tre parti: Algebra, Geometria e Calcolo. La prova di Scienze è articolata in tre parti: Fisica, Chimica e Biologia. La prova di Lettere è articolata in tre parti: Italiano, Storia e Filosofia. La prova di Inglese è articolata in due parti: Grammatica e Comprensione. La prova di Arte e Musica è articolata in due parti: Storia dell'Arte e Musica.

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA CHOCOLATE EM PÓ 50%	Revisão 002
		Página 4 de 4

Alergênicos	Presença		Contém traços	
	Sim	Não	Sim	Não
1. Cereais que contêm glúten (trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, gamut ou outras estirpes hibridizadas) e produtos à base destes cereais.		X		X
2. Crustáceos e produtos à base de crustáceos.		X		X
3. Ovos e produtos à base de ovos.		X		X
4. Peixes e produtos à base de peixe.		X		X
5. Amendoins e produtos à base de amendoins.		X		X
6. Soja e produtos à base de soja.		X		X
7. Leite e produtos à base de leite (incluindo lactose).		X		X
8. Amêndoa (<i>Prunus dulcis</i> , sin.: <i>Prunus amygdalus</i> , <i>Amygdalus communis</i> L.).		X		X
9. Avelãs (<i>Corylus</i> spp.).		X		X
10. Castanha-de-caju (<i>Anacardium occidentale</i>).		X		X
11. Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará (<i>Bertholletia excelsa</i>).		X		X
12. Macadâmias (<i>Macadamia</i> spp.).		X		X
13. Nozes (<i>Juglans</i> spp.).		X		X
14. Pecãs (<i>Carya</i> spp.).		X		X
15. Pistaches (<i>Pistacia</i> spp.).		X		X
16. Pinoli (<i>Pinus</i> spp.).		X		X
17. Castanhas (<i>Castanea</i> spp.).		X		X
18. Látex natural.		X		X
19. Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10 mg/kg ou 10 mg/l em termos de SO ₂ total que deve ser calculado para os produtos propostos como prontos para consumo ou como reconstituídos, de acordo com as instruções dos fabricantes;		X		X

Elaborado por: Raquel Rosa – Supervisora da Qualidade
Aprovado por: Rogério Herchemann - Gerente Industrial
Revisado em: Out./18





CERTIFICADO DE ENSAIO

Protocolo: 6443/2018

Data de Entrada: 17/12/2018

Nome do Produto: **CHOCOLATE 50% CACAU**

Data de Fabricação: 01/10/2018

Data de Vencimento: 01/10/2019

Marca: QUALICAU

Temp. do Rec.da Amostra: AMB°C

Data e Hora da Coleta: NA

Nº do Lote: 037

Nº do Lacre: NA

N.Amostras: 01

Nº.Unid.Amostrais: 05

Peso/Volume: 0001 quilograma

Amostrado e Coletado por: Cliente

Embalagem: pacote

Fabricante: QUALICÔCO LTDA

Solicitante: LUIZ FERNANDO SEBOLD ME - SEBOLD COMERCIAL

Responsável: LUIZ FERNANDO SEBOLD ME - SEBOLD COMERCIAL

Av./Rua: 13 de Junho, nº 795

Complemento:

Bairro: Flor de Napolis

CEP: 88106470

Cidade: São José

UF: SC

CNPJ/CPF: 9.196.745/0001-42

Inscrição Estadual: 255.532.954

Observações Gerais: Cinco unidades amostrais; Pacotes com embalagem de poliéster e polietileno de baixa densidade;

RESULTADOS DE ENSAIOS

DATA DE INÍCIO DO(S) ENSAIO(S): 18/12/2018

DATA DE TÉRMINO DO(S) ENSAIO(S): 18/12/2018

ROTULAGEM / EMBALAGEM

Analista: Deise Helena Baggio Ribeiro - CRF/SC 3301

Avaliação da embalagem

Embalagem íntegra, em saco plástico resistente e devidamente fechada (termossoldada).(*)

Rótulo (completo)

De acordo com a legislação em vigor. (**)

Metodologia(s):

(*)-----*

(**)BRASIL. Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. ANVISA - Resolução RDC nº 259 de 20 setembro de 2002. Rotulagem de Alimentos Embalados, Brasília - DF: D. O U de 23/09/2002.

BRASIL. Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. ANVISA - Resolução RDC nº 26 de 02 de julho de 2015. Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória os principais alimentos que causam alergias alimentares.

BRASIL. Ministério da Agricultura e Abastecimento - MAPA - Instrução Normativa- IN nº 22 de 24/11/2005 . Rotulagem , Brasília - DF. DOU 25/11/2005.

BRASIL. Ministério da Saúde, Lei 10.674, de 16/05/2003.

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 - DF: Ministério da Agricultura e Abastecimento, 2003.

Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial INMETRO - Conteúdo líquido dos produtos pré - medidos. Portaria INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002.

BRASIL. Ministério da Saúde, ANVISA. Resolução - RDC nº 54, de 12 de novembro de 2012. Regulamento técnico sobre Informação Nutricional Complementar.

BRASIL. Ministério da Saúde, ANVISA. 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. Brasília: Ministerio da Agricultura e Abastecimento, 2003.





Faint, illegible text at the top of the page, possibly a header or title.



Main body of faint, illegible text, appearing to be several lines of a document or report.

Second section of faint, illegible text, continuing the document's content.

Third section of faint, illegible text, further down the page.

Final section of faint, illegible text at the bottom of the page.

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

O rótulo apresenta informações necessárias para atender os requisitos da legislação vigente e com embalagem íntegra e devidamente fechada.

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, 18 de Dezembro de 2018

DEISE HELENA
BAGGIO
RIBEIRO:01970761903

Assinado de forma digital por
DEISE HELENA BAGGIO
RIBEIRO:01970761903
Dados: 2018.12.18 17:59:15 -02'00'

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: 2359.020 1864.430 0171.280



Documento Nº GA-FOR-001.001-5.10	Revisão 04	Data da Emissão 07/08/2017	Página 2 de 2
-------------------------------------	---------------	-------------------------------	------------------

Il presente documento è riservato ai soli destinatari indicati in calce. Qualora non si fosse in possesso del documento, si prega di restituire il presente foglio al mittente.

Il presente documento è riservato ai soli destinatari indicati in calce. Qualora non si fosse in possesso del documento, si prega di restituire il presente foglio al mittente.

Il presente documento è riservato ai soli destinatari indicati in calce. Qualora non si fosse in possesso del documento, si prega di restituire il presente foglio al mittente.

Il presente documento è riservato ai soli destinatari indicati in calce. Qualora non si fosse in possesso del documento, si prega di restituire il presente foglio al mittente.



CERTIFICADO DE ENSAIO

Protocolo: 6444/2018 Data de Entrada: 17/12/2018

Nome do Produto: **CHOCOLATE 50% CACAU**
 Data de Fabricação: 01/10/2018 Data de Vencimento: 01/10/2019
 Marca: QUALICAU Temp. do Rec.da Amostra: AMB°C
 Data e Hora da Coleta: NA Nº do Lote: 037 Nº do Lacre: NA
 N.Amostras: 01 Nº.Unid.Amostrais: 05 Peso/Volume: 0001 quilograma
 Amostrado e Coletado por: Cliente Embalagem: pacote

Fabricante: QUALICOCO LTDA

Solicitante: LUIZ FERNANDO SEBOLD ME - SEBOLD COMERCIAL

Responsável: LUIZ FERNANDO SEBOLD ME - SEBOLD COMERCIAL

Av./Rua: 13 de Junho, nº 795

Complemento:

Bairro: Flor de Napolis

CEP: 88106470

Cidade: São José

UF: SC

CNPJ/CPF: 9.196.745/0001-42

Inscrição Estadual: 255.532.954

Observações Gerais: Cinco unidades amostrais; Pacotes com embalagem de poliéster e polietileno de baixa densidade;

RESULTADOS DE ENSAIOS

DATA DE INÍCIO DO(S) ENSAIO(S): 19/12/2018 DATA DE TÉRMINO DO(S) ENSAIO(S): 20/12/2018

TECNOLOGIA DE CEREAIS - CERES Analista: Alicia de Francisco -

Fibra alimentar total 29,97 g / 100 g(*)

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, 20 de Dezembro de 2018

ALICIA DE FRANCISCO Assinado de forma digital por
 DE CASAS:98402617972 ALICIA DE FRANCISCO DE
 CASAS:98402617972
 Dados: 2018.12.20 18:37:06 -02'00'

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: 2359.020 1864.440 0171.207





CERTIFICADO DE ENSAIO

Protocolo: 6441/2018 Data de Entrada: 17/12/2018

Nome do Produto: **CHOCOLATE 50% CACAU**

Data de Fabricação: 01/10/2018

Data de Vencimento: 01/10/2019

Marca: QUALICAU

Temp. do Rec.da Amostra: AMB°C

Data e Hora da Coleta: NA

Nº do Lote: 037

Nº do Lacre: NA

N.Amostras: 01 N.ºUnid.Amostrais: 05

Peso/Volume: 0001 quilograma

Amostrado e Coletado por: Cliente

Embalagem: pacote

Fabricante: QUALICÔCO LTDA

Solicitante: LUIZ FERNANDO SEBOLD ME - SEBOLD COMERCIAL

Responsável: LUIZ FERNANDO SEBOLD ME - SEBOLD COMERCIAL

Av./Rua: 13 de Junho, nº 795

Complemento:

Bairro: Flor de Napolis

CEP: 88106470

Cidade: São José

UF: SC

CNPJ/CPF: 9.196.745/0001-42

Inscrição Estadual: 255.532.954

Observações Gerais: Cinco unidades amostrais; Pacotes com embalagem de poliéster e polietileno de baixa densidade;

RESULTADOS DE ENSAIOS

DATA DE INÍCIO DO(S) ENSAIO(S): 18/12/2018

DATA DE TÉRMINO DO(S) ENSAIO(S): 23/12/2018

MICROBIOLOGIA

Analista: Aline Souza Kracik - CRQ-13302790

Contagem de Bolores e leveduras

1
< 1,0 x 10⁶ UFC/g(*)

Contagem de coliformes termotolerantes a 45°C

1
< 1,0 x 10⁶ UFC/g(**)

Pesquisa de Salmonella spp

Ausência em 25 g(***)

Metodologia(s):

(**)Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal

(*)ISO 21527-2: 2008. Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of yeasts and moulds - Part 2: Colony count technique in products with water activity less than or equal to 0,95.

(***)ISO 6579-1:2017 Microbiology of the food chain – Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping de Salmonella. Part 1: Detection of Salmonella spp.





1. Objeto
 2. Partes
 3. Exposiciones
 4. Considerandos
 5. Disposiciones
 6. Final

1. Objeto
 2. Partes
 3. Exposiciones
 4. Considerandos
 5. Disposiciones
 6. Final

En el día... de... de...
 Yo, el Sr. Jefe de...
 Firmado y sellado en...
 ...

...

...

...

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, 26 de Dezembro de 2018

ALINE SOUZA

KRACIK:05093816930

Assinado de forma digital por
ALINE SOUZA KRACIK:05093816930
Dados: 2018.12.26 11:29:00 -02'00'

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: 2359.020 1864.410 0171.228





CERTIFICADO DE ENSAIO

Protocolo: 6439/2018

Data de Entrada: 17/12/2018

Nome do Produto: **CHOCOLATE 50% CACAU**

Data de Fabricação: 01/10/2018

Data de Vencimento: 01/10/2019

Marca: QUALICAU

Temp. do Rec.da Amostra: AMB°C

Data e Hora da Coleta: NA

Nº do Lote: 037

Nº do Lacre: NA

N.Amostras: 01

Nº.Unid.Amostrais: 05

Peso/Volume: 0001 quilograma

Amostrado e Coletado por: Cliente

Embalagem: pacote

Fabricante: QUALICÔCO LTDA

Solicitante: LUIZ FERNANDO SEBOLD ME - SEBOLD COMERCIAL

Responsável: LUIZ FERNANDO SEBOLD ME - SEBOLD COMERCIAL

Av./Rua: 13 de Junho, nº 795

Complemento:

Bairro: Flor de Napolis

CEP: 88106470

Cidade: São José

UF: SC

CNPJ/CPF: 9.196.745/0001-42

Inscrição Estadual: 255.532.954

Observações Gerais: Cinco unidades amostrais; Pacotes com embalagem de poliéster e polietileno de baixa densidade;

RESULTADOS DE ENSAIOS

DATA DE INÍCIO DO(S) ENSAIO(S): 19/12/2018

DATA DE TÉRMINO DO(S) ENSAIO(S): 19/12/2018

SENSORIAL

Analista: Evanilda Teixeira - CRF-1210

Aspecto

Pó fino e homogêneo.(*)

Cor

Castanho escuro, própria.(*)

Odor

Próprio.(*)

Sabor

Próprio.(*)

Metodologia(s):

(*)ASTM. General requirements for sensory testing. In: Sensory Testing methods: Manual Series MNL 26. 2. ed. 1996, p. 03-24.

Codex Alimentarius, FAO/OMS - Volume 13 - Recommended methods of analysis and sampling. CODEX STAN 234, 1999.



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

Amostra satisfaz os padrões de qualidade quanto aos parâmetros analisados.

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, 19 de Dezembro de 2018

EVANILDA
TEIXEIRA:243820609
82

Assinado de forma digital por
EVANILDA TEIXEIRA:24382060982
Dados: 2018.12.19 16:21:59 -02'00'

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: 2359.020 1864.390 0171.221



Faint, illegible text, possibly bleed-through from the reverse side of the page.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - CAL
LABORATÓRIO DE ANÁLISES - LABCAL

Rod. Admar Gonzaga, 1346, Itacorubi, Florianópolis, SC - Brasil - CEP 88034-001
Fone/fax: (48) 3334-2047 / 3721-5392 / 3721-5391 - E-mail: labcal@cca.ufsc.br



CERTIFICADO DE ENSAIO

Protocolo: 6446/2018

Data de Entrada: 17/12/2018

Nome do Produto: **CHOCOLATE 50% CACAU**

Data de Fabricação: 01/10/2018

Data de Vencimento: 01/10/2019

Marca: QUALICAU

Temp. do Rec.da Amostra: AMB°C

Data e Hora da Coleta: NA

Nº do Lote: 037

Nº do Lacre: NA

N.Amostras: 01

Nº.Unid.Amostrais: 05

Peso/Volume: 0001 quilograma

Amostrado e Coletado por: Cliente

Embalagem: pacote

Fabricante: QUALICOCO LTDA

Solicitante: LUIZ FERNANDO SEBOLD ME - SEBOLD COMERCIAL

Responsável: LUIZ FERNANDO SEBOLD ME - SEBOLD COMERCIAL

Av./Rua: 13 de Junho, nº 795

Complemento:

Bairro: Flor de Napolis

CEP: 88106470

Cidade: São José

UF: SC

CNPJ/CPF: 9.196.745/0001-42

Inscrição Estadual: 255.532.954

Observações Gerais: Cinco unidades amostrais; Pacotes com embalagem de poliéster e polietileno de baixa densidade;

RESULTADOS DE ENSAIOS

DATA DE INÍCIO DO(S) ENSAIO(S): 19/12/2018

DATA DE TÉRMINO DO(S) ENSAIO(S): 28/12/2018

FÍSICO-QUÍMICA

Analista: Jorge Domingos de Sousa - CRQ/SC 13201919

Carboidratos totais	50,6 g/100g (Método: RDC nº 360)
Cinzas insolúveis em HCl a 10 %	0,46 g/100g (Método: IAL, p. 109)
Corantes artificiais	Não detectados (Método: IAL, p. 194)
Gordura (lipídios)	4,98 g/100g (Método: IAL, p. 119)
Peso líquido	1033,9 g (Método: INMETRO, 157)
Proteína	6,97 g/100g (N total X 6,25) (Método: AOAC nº 991.20)
Umidade e voláteis	2,20 g/100g (Método: IAL, p. 98)

Metodologia(s):

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

(**)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.

(***)Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial INMETRO - Conteúdo líquido dos produtos pré - medidos. Portaria INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002.

(*)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.



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

Dentre os ensaios realizados, a amostra analisada não satisfaz os padrões descritos no rótulo para proteína. A Variação máxima permitida segundo a RDC nº 360 de 23 de dezembro de 2003 é de +/- 20% e a variação obtida foi 44,2%.

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, 7 de Janeiro de 2019

GISELE
OLIVO:03892095973

Assinado de forma digital por
GISELE OLIVO:03892095973
Dados: 2019.01.07 16:35:28
-02'00'

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: 2359.020 1864.460 0171.260



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI N° 3038465/2019 - SED.UAD.ASU

Joinville, 15 de janeiro de 2019.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão	167/2018	Lote		Item	16
Produto	Chocolate em pó solúvel		Marca	Qualicau	
Fornecedor	Sebold Comercial Atacado de Produtos, Alimentos e Equipamentos Ltda				
Fabricante	Qualicôco Ltda				
Quantidade (kg/L):	1.010kg	Qtde amostra	4	Data	23/01/19
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	Característica	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	O Termo de Referência solicita embalagem contendo no máximo 1kg e o produto apresentou embalagem de 1.010kg				
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		Não se aplica		
Avaliação documental				
Documentos entregues de acordo com o edital	Sim	Não	Não se aplica	
	X			
Observações	<p>Informação nutricional impressa na embalagem difere da análise de composição centesimal apresentada juntamente à amostra.</p> <p>A análise laboratorial apresentada pela empresa, referente a composição centesimal (físico-química), declara que: "a amostra analisada NÃO SATISFAZ os padrões descritos no rótulo para proteína. A variação máxima permitida segundo a RDC nº 360 de 23 de dezembro de 2003 é de +/-20% e a variação obtida foi de 44,2%"</p>			
	Parecer Técnico			
	Aprovado	Reprovado		
		X		

Nutricionistas avaliadoras:

Lucimar Pereira Silva - CRN 10 0448

Taciana Machado dos Santos S. Duarte - CRN 10 3144



Documento assinado eletronicamente por **Lucimar Pereira Silva, Servidor(a) Público(a)**, em 23/01/2019, às 11:55, 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 **Taciana Machado dos Santos Duarte, Servidor(a) Público(a)**, em 23/01/2019, às 12:14, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Gisele Cristine da Silva, Gerente**, em 23/01/2019, às 12:29, 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.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **3038465** e o código CRC **F0A5D2C9**.

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

18.0.060292-5

3038465v7