



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI N° 9836411/2021 - SED.UAD.ASU

Joinville, 15 de julho de 2021.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão	190/2021	Lote		Item	1 e 2
Produto	Feijão Preto		Marca	Nota Mil	
Fornecedor	Pachto Comércio de Alimentos Eireli-Me				
Fabricante/Beneficiador	Comércio de Cereais Areia Branca Ltda				
Quantidade (kg/L):	1 Kg	Qtde amostra	4	Data	16/07/2021
*Para análise das amostras levou-se em consideração o item 12.8 do Edital nº190/2021: "No caso de mesmo arrematante do item cota 25% e cota 75% correspondentes (mesmo objeto) e de mesma marca ofertada, o arrematante poderá apresentar amostra para somente um dos itens da cota".					
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					

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	Suficiente			
Avaliação documental				
Documentos entregues de acordo com o edital	Sim	Não	Não se aplica	
	X			
Observações				
	Parecer Técnico			
	Aprovado	Reprovado		
	X			

Nutricionista avaliadora:

Taciana M. dos S. Duarte
CRN 10 - 3144



Documento assinado eletronicamente por **Taciana Machado dos Santos Duarte**, **Servidor(a) Público(a)**, em 16/07/2021, às 10:11, 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 **9836411** e o código CRC **0145877B**.

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



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI N° 9836626/2021 - SED.UAD.ASU

Joinville, 15 de julho de 2021.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão	190/2021	Lote		Item	3 e 4
Produto	Óleo de Soja Refinado	Marca	Cocamar		
Fornecedor	Pachto Comércio de Alimentos Eireli - Me				
Fabricante/Beneficiador	Cooperativa Agroindustrial - Cocamar				
Quantidade (kg/L):	0,900 L	Qtde amostra	4	Data	16/07/2020
*Para análise das amostras levou-se em consideração o item 12.8 do Edital nº190/2021: "No caso de mesmo arrematante do item cota 25% e cota 75% correspondentes (mesmo objeto) e de mesma marca ofertada, o arrematante poderá apresentar amostra para somente um dos itens da cota".					
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					

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					
		Parecer Técnico			
		Aprovado	Reprovado		
		X			

Nutricionista avaliadora:

Taciana M. dos S. Duarte
CRN 10 - 3144



Documento assinado eletronicamente por **Taciana Machado dos Santos Duarte**, **Servidor(a) Público(a)**, em 16/07/2021, às 10:11, 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 **9836626** e o código CRC **8F17D093**.

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



RELAÇÃO DE AMOSTRAS
PREFEITURA DE JOINVILLE
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 190/2021

Fornecedor: PACHTO COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI-ME		
CNPJ/CPF: 21.424.240/0001-93		Inscrição Estadual: 90680323-23
Endereço: RUA BERNARDO VACHESKI nº 73		
Bairro: TATUQUARA		
CEP: 81.940-040	Cidade: CURITIBA	Estado: PARANÁ
Telefone: 41 3564-6542	Fax: 41 3564-6542	E-mail: licitapachto@gmail.com
Banco: BRASIL 001	Agência: 3007-4	Conta-corrente: 121826-3

Responsável pela empresa: ANA POLA RONN
CPF: 899.679.331-00
Cargo do Responsável: Sócia-proprietária

Segue as amostras e documentação abaixo:

- Alvará Sanitário Pachto
- Alvará Sanitário Comércio de Cereais Areia Branca (Nota Mil)
- Alvará Sanitário Cocamar
- Ficha Técnica Feijão Preto Nota Mil
- ~~Ficha Técnica Feijão Carioca Nota Mil~~ *Nota Embague.*
- Ficha Técnica Óleo de Soja Cocamar

Taciano Lucas
16/07/2021
pachto.

PACHTO COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI – ME – CNPJ nº 21.424.240/0001-93
Fone: (41) 3564-6542 Rua Bernardo Vacheski nº 73 Sala 01 – Tatuquara – Curitiba PR
licitapachto@gmail.com

INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS
INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS
INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS



1. ~~El presente informe tiene como objetivo~~
 2. ~~describir el estado actual de los conocimientos~~
 3. ~~sobre el tema de investigación~~
 4. ~~que se abordó en el presente informe~~
 5. ~~de acuerdo con el programa de estudios~~

10/12/2011
 10/12/2011
 10/12/2011

6. ~~El presente informe tiene como objetivo~~
 7. ~~describir el estado actual de los conocimientos~~
 8. ~~sobre el tema de investigación~~
 9. ~~que se abordó en el presente informe~~
 10. ~~de acuerdo con el programa de estudios~~

1. El presente informe tiene como objetivo	2. describir el estado actual de los conocimientos	3. sobre el tema de investigación
4. que se abordó en el presente informe	5. de acuerdo con el programa de estudios	6. El presente informe tiene como objetivo
7. describir el estado actual de los conocimientos	8. sobre el tema de investigación	9. que se abordó en el presente informe
10. de acuerdo con el programa de estudios	11. El presente informe tiene como objetivo	12. describir el estado actual de los conocimientos
13. sobre el tema de investigación	14. que se abordó en el presente informe	15. de acuerdo con el programa de estudios
16. El presente informe tiene como objetivo	17. describir el estado actual de los conocimientos	18. sobre el tema de investigación
19. que se abordó en el presente informe	20. de acuerdo con el programa de estudios	21. El presente informe tiene como objetivo
22. describir el estado actual de los conocimientos	23. sobre el tema de investigación	24. que se abordó en el presente informe
25. de acuerdo con el programa de estudios	26. El presente informe tiene como objetivo	27. describir el estado actual de los conocimientos
28. sobre el tema de investigación	29. que se abordó en el presente informe	30. de acuerdo con el programa de estudios

INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS
 INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS
 INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS





Item	Material	Marca	Qtde	Unidade
1	Feijão Preto Características Técnicas: Classe preto, tipo I, 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. Cota 75%	Nota Mil	4	Kg
2	Feijão Preto Características Técnicas: Classe preto, tipo I, 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. Cota 25%	Nota Mil	4	Kg
3	Óleo de Soja refinado Com antioxidante ácido cítrico. Sem gluten. Embalagem: Acondicionada em embalagem plástica contendo 900ml, não apresentando amassamento, vazamento e abaulamento. Cota 75%	Cocamar	4	Unid
4	Óleo de Soja refinado Com antioxidante ácido cítrico. Sem gluten. Embalagem: Acondicionada em embalagem plástica contendo 900ml, não apresentando amassamento, vazamento e abaulamento. Cota 25%	Cocamar	4	Unid

Curitiba, 16 de Julho de 2021.

JOÃO CARLOS TOSIN JUNIOR

RG 5.266.282-6

CPF 985.705.289-49

PROCURADOR

21.424.240/0001-93
IE 90680323-23

PACHTO COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA - ME.

RUA BERNARDO VACHESKI nº 73 Sala 01
TATUQUARA - CEP 81.940-040 (41) 3396-2112
CURITIBA - PR

PACHTO COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI – ME – CNPJ nº 21.424.240/0001-93
Fone: (41) 3564-6542 Rua Bernardo Vacheski nº 73 Sala 01 – Tatuquara – Curitiba PR
licitapachto@gmail.com

SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESQUERA
ESTADO DE GUJARAT
SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESQUERA

SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESQUERA
ESTADO DE GUJARAT
SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESQUERA

SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESQUERA
ESTADO DE GUJARAT
SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESQUERA

SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESQUERA
ESTADO DE GUJARAT
SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESQUERA

No.	Descripción de los productos	Cantidad	Valor
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10





PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE
VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Informações
Reclamações

156

ou 0800-644-0041

Licença Sanitária Simplificada

Nº 1.902.670/2019

DISTRITO SANITARIO TATUQUARA

A SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE, com base na Resolução nº 0002/2018, concede a presente Licença Sanitária Simplificada a:

Razão Social PACHTO COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA-ME
 Nome Fantasia PACHTO ALIMENTOS
 Endereço RUA BERNARDO VACHESKI 73 SALA 01 TATUQUARA
 CNPJ: 21.424.240/0001-93 Processo nº 071053/2019
 Técnico VISA 37694

Insc. Munic. 7073822

Ramo(s) de Atividade Econômica:
 COMÉRCIO ATACADISTA DE LEITE E LATICÍNIOS / COMÉRCIO ATACADISTA DE CARNES BOVINAS E SUÍNAS E DERIVADOS / COMÉRCIO ATACADISTA DE AVES ABATIDAS E DERIVADOS / COMÉRCIO ATACADISTA DE PESCADOS E FRUTOS DO MAR / COMÉRCIO ATACADISTA DE ÁGUA MINERAL / COMÉRCIO ATACADISTA DE PÃES, BOLOS, BISCOITOS E SIMILARES / COMÉRCIO ATACADISTA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EM GERAL / COMÉRCIO VAREJISTA DE HORTIFRUTIGRANJEIROS

Liberado conforme Resolução Nº 0002/2018 publicada em DOM nº 137
 Sup 1 de 24/07/2018

CURITIBA, 27 de Junho de 2019

Validade: até 27/06/2024 e enquanto satisfizer as exigências da legislação em vigor. **Manter em local visível ao público**



TJPB
 Valter Azevedo Bastos
 Titular

Cartório Azevedo Bastos
 Av. Presidente Epitácio Pessoa - 1145
 Bairro dos Estados, João Pessoa - PB
 (83) 3244-5004 - cartorio@azevedobastos.net.br
 https://azevedobastos.net.br



Confira os dados do ato em: <https://selodigital.tjpb.jus.br> ou Consulte o Documento em: <https://azevedobastos.net.br/documento/117292801210408504868>
 Autenticação Digital Código: 117292801210408504868-1
 Data: 28/01/2021 07:03:45
 Valor Total do Ato: R\$ 4,66
 Selo Digital Tipo Normal C: ALC50041-JLG2;



SECRETARÍA DE ECONOMÍA

ESTADO LIBRE ASOCIADO DE PUERTO RICO

SECRETARÍA DE ECONOMÍA

El presente documento tiene como objetivo...

...	...
...	...
...	...
...	...

...

PROCESO DE SELECCIÓN DE CANDIDATOS

SECRETARÍA DE ECONOMÍA
ESTADO LIBRE ASOCIADO DE PUERTO RICO

...

...



PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

Informações
Reclamações

156

ou 0800-644-0041

Licença Sanitária

Nº 01.484/2021

DISTRITO SANITARIO CIC

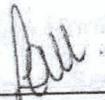
A SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE, com base na Lei Municipal nº 9000/96 artigo nº 39, concede a presente Licença Sanitária a:

Razão Social COMERCIO DE CEREAIS AREIA BRANCA LTDA
Nome Fantasia COMERCIO DE CEREAIS AREIA BRANCA
Endereço RUA MARIA DE SOUZA COELHO 185 CIDADE INDUSTRIAL
CNPJ: 00.339.244/0001-01 Processo nº 79577/21 Insc. Munic.
Técnico VISA 73123

Ramo(s) de Atividade Econômica:

COMÉRCIO ATACADISTA DE CEREAIS E LEGUMINOSAS BENEFICIADOS / COMÉRCIO VAREJISTA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EM GERAL OU ESPECIALIZADO EM PRODUTOS ALIMENTÍCIOS NÃO ESPECIFICADOS ANTERIORMENTE / DEPÓSITOS DE MERCADORIAS PARA TERCEIROS, EXCETO ARMAZÉNS GERAIS E GUARDA-MÓVEIS / CARGA E DESCARGA / ENVASAMENTO E EMPACOTAMENTO SOB CONTRATO

LICENÇA SANITÁRIA LIBERADA EM CARÁTER EXCEPCIONAL, CONFORME DISPOSIÇÃO DA RESOLUÇÃO SESA PR 1268/2020.


Lucia R. Nogas Milani
Matr. 155216 / 178463
CRO / PR 17620
Coord. de Vigilância em Saúde - DSCIC

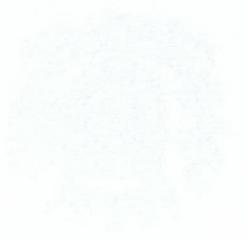
CURITIBA, 07 de Junho de 2021

Validade: até 07/06/2022 e enquanto satisfizer as exigências da legislação em vigor. **Manter em local visível ao público**

El presente protocolo tiene como objetivo establecer los procedimientos y criterios para la selección y contratación de proveedores de alimentos para el personal de la institución, garantizando la calidad, seguridad y transparencia en el proceso.

- 1. OBJETIVO
- 2. ALCANCE
- 3. DEFINICIONES
- 4. RESPONSABILIDADES
- 5. PROCEDIMIENTO
- 6. ANEXOS

Este protocolo aplica a todos los departamentos y unidades administrativas que requieran la compra de alimentos.



SECRETARÍA GENERAL DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE LOGÍSTICA Y SUMINISTROS

SEI 21.0.131400-7

SECRETARÍA GENERAL DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE LOGÍSTICA Y SUMINISTROS

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Produto: FEIJÃO PRETO

Marca: NOTA MIL

Fabricante: COMÉRCIO DE CEREAIS AREIA BRANCA LTDA.

Endereço: Rua Maria de Souza Coelho, nº 185 - CIC - Curitiba - Paraná - Brasil.

1. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Grãos de feijão obtidos de sementes com tamanho, cor, formato, densidade e teor de umidade uniformes.

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

2.1 - Aspecto

Aspecto arredondado característico.

2.2 - Cor

O feijão possui cor preta.

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

3.1 - Umidade Máxima: 14%

3.2 - Não Contém Glúten

3.3 - Características Nutricionais:

	PORÇÃO DE 60 g (1 xícara das de chá):	% VD (*)
VALOR ENERGÉTICO	209 kcal = 878 kJ	10
CARBOIDRATOS	37 g	12
PROTEÍNAS	13 g	17
GORDURAS TOTAIS	0,9 g	2
GORDURAS SATURADAS	0,2 g	1
GORDURAS TRANS	0 g	**
FIBRA ALIMENTAR	9,1 g	36
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.

** Valor Diário Não Estabelecido

4. CLASSIFICAÇÃO

4.1 Grupo: 1 - Feijão Comum

4.2 Classe: Preto

4.3 Tipo: 1

5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Coliformes a 45°C: < 10³ UFC/g

Staphylococcus coagulase positiva: < 10² UFC/g

Pesquisa de Salmonella: Ausência/25g

6. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:

Insetos ou outros animais inteiros ou em partes: ausência

Parasitas: ausência

Excrementos de insetos ou de outros animais: ausência

7. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS

Presença de impurezas e matérias estranhas: máximo 0,50%

Presença de grãos ardidos, mofados, germinados, carunchados e atacados por lagartas das vagens: máximo 1,50%

8. ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO:

8.1 - Peso / volume líquido: 1 kg.

8.2 - Embalagem primária: Pacote de Polietileno de Baixa Densidade.

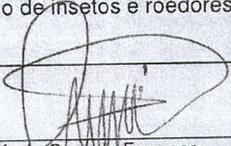
8.3 - Embalagem secundária: Fardos de Polietileno de Baixa Densidade com 30 unidades de 1kg, totalizando 30kg.

8.4 - Acondicionamento e Transporte:

Deve ser acondicionado e transportado em ambiente seco e arejado, ao abrigo de insetos e roedores.

8.5 - Prazo de validade: 6 meses.

Curitiba, 15 de Maio de 2015


 Laércio Cruz da Fonseca
 Responsável Técnico e Legal



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MARINGÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE - SUS

LICENÇA SANITÁRIA

Data da Vistoria

24/05/2021

Nº: 10002/2020

Pessoa Jurídica / Pessoa Física

Razão Social : COCAMAR COOPERATIVA AGROINDUSTRIAL
Endereço : ESTRADA OSWALDO DE MORAES CORRÊA Nº : 1000 Complemento :
Bairro : PARQUE INDUSTRIAL
Cidade : Maringá - PR CEP : 87065590

CNAES :

- 1042-2/00 - Fabricação de óleos vegetais refinados, exceto óleo de milho
- 2099-1/99 - Fabricação de outros produtos químicos não especificados anteriormente
- 1065-1/03 - Fabricação de óleo de milho refinado
- 1095-3/00 - Fabricação de especiarias, molhos, temperos e condimentos
- 1062-7/00 - Moagem de trigo e fabricação de derivados
- 4637-1/01 - Comércio atacadista de café torrado, moído e solúvel
- 4639-7/02 - Comércio atacadista de produtos alimentícios em geral, com atividade de fracionamento e acondicionamento associada
- 4623-1/09 - Comércio atacadista de alimentos para animais

Responsáveis Técnicos

Conselho Regional Nº

CNPJ / CPF

79114450000912

Área Total

22496 M2 M2

Data de Validade

24/05/2022

Ramo de Atividade

Fabricação de óleos vegetais refinados, exceto óleo de milho, Fabricação de outros produtos químicos não especificados anteriormente, Fabricação de óleo de milho refinado, Fabricação de especiarias, molhos, temperos e condimentos, Moagem de trigo e fabricação de derivados, Comércio atacadista de café torrado, moído e solúvel, Comércio atacadista de produtos alimentícios em geral, com atividade de fracionamento e acondicionamento associada, Comércio atacadista de alimentos para animais.

Observações

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

A autenticidade desta Certidão **DEVERÁ** ser confirmada via internet no site
www.maringa.pr.gov.br/laudosnew/index.php

Prefeitura do Município de Maringá
Estado do Paraná

Código de controle **PMM-20213685-X921**
Emitida em **01/06/2021 às 10:26:19**
Dados transmitidos de forma segura

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MARINGÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE - SUS

LICENÇA SANITÁRIA



Nome do Estabelecimento: _____
CNPJ: _____

Nº de inscrição: _____

Endereço: _____

Atividade: _____
CNPJ: _____
Data de emissão: _____

Observações: _____

Item	Descrição	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
------	-----------	------------	----------------	-------------

Observações: _____

Observações

Assinatura do Responsável: _____
Cargo: _____
Data: _____

ETP/FOL-0008 V.15 - ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO
Óleo de Soja Refinado Cocamar**1. DESCRIÇÃO**

Produto obtido a partir do refino do óleo de soja, através de processos tecnológicos adequados.

1.1. FABRICANTE

Produzido e envasado por:
Cocamar Cooperativa Agroindustrial
Estrada Oswaldo de Moraes Corrêa, 1000 - CEP 87065-590 - Maringá - PR - Brasil
Fone/Fax: +55 44 3221-3209
CNPJ: 79.114.450/0009-12

Distribuído por:
Cocamar Cooperativa Agroindustrial
Estrada Oswaldo de Moraes Corrêa, 1000 - CEP 87065-590 - Maringá - PR - Brasil
Fone/Fax: +55 44 3221-3209
CNPJ: 79.114.450/0009-12

1.2. RESPONSÁVEL TÉCNICO

Fabiana Cristina Batistela
Tecnóloga em Alimentos
CRQ 9201992 - IX Região

1.3. REGISTRO DO PRODUTO

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

2. COMPOSIÇÃO

Óleo Vegetal de Soja (geneticamente modificada a partir de *Agrobacterium* sp), Antioxidantes: TBHQ (terc-butilhidroquinona) e Ácido Cítrico. **Não Contém Glúten.**

Ingrediente	Composição (% em massa)
Óleo de Soja Refinado	100%
Antioxidante TBHQ	200ppm
Antioxidante Ácido Cítrico	200ppm

3. UTILIZAÇÃO

Utilizado na preparação de alimento humano.

4. CARACTERÍSTICAS**4.1. TABELA NUTRICIONAL**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL - Porção de 13 mL (1 colher de sopa)		
	Quantidade por porção	% VD (*)
Valor energético	108 kcal = 454 kJ	5
Carboidratos	0 g	0
Proteínas	0 g	0

Especificação Técnica de Produto Óleo de Soja Refinado Cozinhar

1. OBJETIVO: Este documento tem por objetivo estabelecer as especificações técnicas para o Óleo de Soja Refinado Cozinhar, produzido e comercializado pela Cooperativa Agrícola Abundância Ltda.

2. PARTICIPANTE

2.1. Desenvolvedor: Cooperativa Agrícola Abundância Ltda. - Rua ... nº ... - Fone: ...

2.2. Revisado: ...

2.3. Aprovado: ...

3. APLICAÇÃO TÉCNICA

3.1. O produto é destinado ao uso doméstico para cozinhar.

3.2. O produto deve ser armazenado em local seco e protegido da luz.

4. COMPOSIÇÃO

4.1. O produto é composto por 100% de óleo de soja refinado.

Componente (%) em massa	Quantidade
Óleo de Soja Refinado	100%
Aditivos	0%
Impurezas	0%

5. AVALIAÇÃO

5.1. O produto será submetido a testes de qualidade.

6. ANEXOS

6.1. Ficha de controle de qualidade.

Item	Descrição	Valor
1	Óleo de Soja Refinado	100%
2	Aditivos	0%
3	Impurezas	0%

Gorduras totais	12 g das quais	22
Gorduras saturadas	2,0 g	9
Gorduras <i>trans</i>	0 g	**
Gorduras monoinsaturadas	3,0 g	**
Gorduras poli -insaturadas	7,0 g	**
Colesterol	0 mg	0
Fibra alimentar	0 g	0
Sódio	0 mg	0

(*) Valores diários com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (**) VD não estabelecido.

4.2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Característica	Especificação	Método de análise
Sabões (ppm de oleato de sódio)	Máx. 10,0	MAL/FOL-0064
Acidez Livre (em % de ácido oléico)	Máx. 0,10	MAL/FOL-0063
Umidade e Matéria Volátil (%)	Máx. 0,10	MAL/FOL-0062
Índice de Peróxidos (mEq/kg)	Máx. 2,50	MAL/FOL-0069
Impurezas Insolúveis (%)	Máx. 0,05	MAL/FOL-0079
Ponto de Fumaça (°C)	Mín. 210	MAL/FOL-0077
Densidade a 20°C (g/mL)	0,9187	MAL/FOL-0267
Perfil de Ácidos Graxos	Conforme IN 49/06	Laudo Externo

4.3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Não se aplica, pois óleos vegetais refinados têm atividade de água (umidade) muito baixa, insuficiente para desenvolvimento de microrganismos. Óleos vegetais não são mencionados como alimento que obrigatoriamente devem estar sujeitos a Controles Microbiológicos, de acordo com a portaria 451/97, do Ministério da Saúde (item 7) e de acordo com a Resolução RDC nº 12, de 10/01/01, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

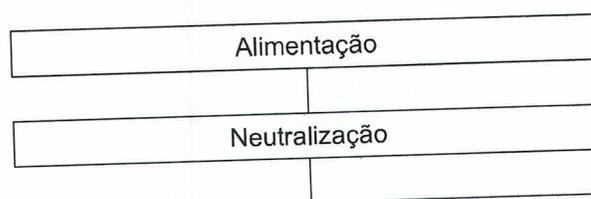
4.4. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Característica	Especificação	Método de análise
Odor	Característico	MAL/FOL-0251
Cor (Vermelho em Lovibond 5¼)	Máx. 1,5	MAL/FOL-0066
Paladar	Característico	MAL/FOL-0251

4.5. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS E MACROSCÓPICAS

Ausência de material prejudicial à saúde humana, de acordo com a resolução da ANVISA, RDC nº 14/14. Isenção de contaminação microbiológica que possam causar danos ao consumidor, segundo RDC nº 12/01.

4.6. FLUXOGRAMA DO PROCESSO



Item	Valor	Descrição
1	100	...
2	200	...
3	300	...
4	400	...
5	500	...
6	600	...
7	700	...
8	800	...
9	900	...
10	1000	...

Valor total em reais: R\$ 10.000,00

2.1 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Item	Descrição	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
1	...	100	100	10.000
2	...	200	200	20.000
3	...	300	300	30.000
4	...	400	400	40.000
5	...	500	500	50.000
6	...	600	600	60.000
7	...	700	700	70.000
8	...	800	800	80.000
9	...	900	900	90.000
10	...	1000	1000	100.000

2.2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

...

2.3 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

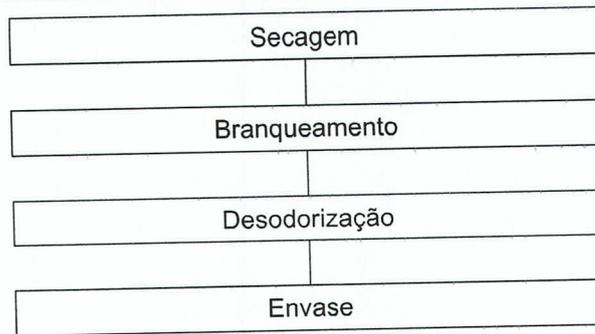
Item	Descrição	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
1	...	100	100	10.000
2	...	200	200	20.000
3	...	300	300	30.000
4	...	400	400	40.000
5	...	500	500	50.000
6	...	600	600	60.000
7	...	700	700	70.000
8	...	800	800	80.000
9	...	900	900	90.000
10	...	1000	1000	100.000

2.4 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E APROVAÇÃO

...

2.5 APROVAÇÃO DO PROCESSO





5. EMBALAGEM

Produto é comercializado nas seguintes embalagens: Pet 900mL, Lata 18L e a Granel.

5.1. PESOS

Característica	Pet 900mL	Lata 18L
Peso líquido (g)	826,8	16536,6
Embalagem primária (g)	22,16	994,15
Peso bruto (g)	849,0	17530,75
Quantidade	20	Não Aplicável
Embalagem secundária (g)	335,45	Não Aplicável
Peso bruto total (g)	17314,65	Não Aplicável

5.2. EMBALAGEM PRIMÁRIA

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

Característica	Pet 900mL	Lata 18L
Dimensões (C x L x A em mm)	73 x 73 x 253	238 x 238 x 347
Material	Polietileno	Folha de Flandres
Código de barras	789.700.101.001.4	789.700.101.016.8

5.3. EMBALAGEM SECUNDÁRIA

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

Característica	Pet 900mL	Lata 18L
Dimensões (C x L x A em mm)	402 x 323 x 248	Não Aplicável
Material	Papelão Ondulado	Não Aplicável
Código de barras	1.789.700.101.001.1	Não Aplicável
Empilhamento máximo	6	3

6. ARMAZENAMENTO

Deve ser mantido em ambiente limpo, seco, arejado e livre de pragas, ao abrigo do calor e da luz intensa. No caso de produtos armazenados a granel, deve ser utilizado tanque de aço inox ou aço carbono revestido em epóxi.

7. VALIDADE

Através do manuseio adequado durante o transporte, descarregamento e armazenamento, o produto terá validade de 12 meses a partir da data de fabricação.



ANEXO 1

Descripción de los puestos de trabajo, sus funciones y responsabilidades.

1.1.1

Descripción del puesto	Porcentaje de tiempo	Clasificación
Operario (A)	80%	Operario (A)
Supervisor (B)	20%	Supervisor (B)
Gerente (C)	0%	Gerente (C)
Director (D)	0%	Director (D)
Operario (E)	0%	Operario (E)
Supervisor (F)	0%	Supervisor (F)
Gerente (G)	0%	Gerente (G)
Director (H)	0%	Director (H)

1.1.2

Descripción de los puestos de trabajo, sus funciones y responsabilidades.

Descripción del puesto	Porcentaje de tiempo	Clasificación
Operario (A)	80%	Operario (A)
Supervisor (B)	20%	Supervisor (B)
Gerente (C)	0%	Gerente (C)
Director (D)	0%	Director (D)
Operario (E)	0%	Operario (E)
Supervisor (F)	0%	Supervisor (F)
Gerente (G)	0%	Gerente (G)
Director (H)	0%	Director (H)

1.1.3

Descripción de los puestos de trabajo, sus funciones y responsabilidades.

Descripción del puesto	Porcentaje de tiempo	Clasificación
Operario (A)	80%	Operario (A)
Supervisor (B)	20%	Supervisor (B)
Gerente (C)	0%	Gerente (C)
Director (D)	0%	Director (D)
Operario (E)	0%	Operario (E)
Supervisor (F)	0%	Supervisor (F)
Gerente (G)	0%	Gerente (G)
Director (H)	0%	Director (H)

1.1.4

Descripción de los puestos de trabajo, sus funciones y responsabilidades.

1.1.5

Descripción de los puestos de trabajo, sus funciones y responsabilidades.

8. TRANSPORTE

Deve ser transportado em meio limpo, seco, ao abrigo do calor e da luz intensa, Deve ser protegido para que não ocorram danos. Não deve ser transportado em meio que tenha carregado produtos químicos ou outros produtos de odor desagradável ou que possam contaminá-lo. No caso de transporte de produtos a granel, deve ser utilizado tanque de aço inox ou aço carbono revestido em epóxi.

9. DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA

Resolução ANVISA RDC nº 12/01: Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos.
Resolução ANVISA RDC nº 14/14: Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas em Alimentos.
Resolução ANVISA RDC nº 360/03: Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados.
Instrução Normativa MAPA nº 49/06: Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade dos Óleos Vegetais Refinados.
Resolução ANVISA RDC nº 270/05: Regulamento Técnico para Óleos Vegetais, Gorduras Vegetais e Creme Vegetal.
Resolução ANVISA RDC nº 482/99: Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Óleos e Gorduras Vegetais.

10. CRITÉRIOS ADOTADOS

O produto deve atender as características descritas no item 4.

... em relação ao acesso ao sistema de informação...

... a respeito da segurança da informação...

... a respeito da privacidade da informação...