



## Prefeitura de Joinville

### MEMORANDO SEI N° 1855017/2018 - SED.UAD.ASU

Joinville, 14 de maio de 2018.

À **Secretaria de Administração e Planejamento**

Sr. Miguel Angelo Bertolini

Secretário

**Assunto: Parecer Técnico do Pregão Eletrônico nº 098/2018 (Responde Memorando SAP.UPR 1850292)**

Segue o parecer técnico da análise de amostras do Pregão acima citado e protocolo da entrega de amostras. Consta abaixo a grade de parecer do referido Pregão Eletrônico:

Item	Produto	Empresa	Marca	Situação
01	Pão integral	Ind. e Com. de Panifício e Confeit. Amore di Pane Ltda	Amore di Pane	Aprovado
02	Pão Massinha doce	Panificadora Savege Ltda	Savege	Aprovado
03	Pão integral	Ind. e Com. de Panifício e Confeit. Amore di Pane Ltda	Amore di Pane	Aprovado
04	Pão Massinha doce	Ind. e Com. de Panifício e Confeit. Amore di Pane Ltda	Amore di Pane	Aprovado

Sem mais, a Secretaria de Educação, através do Setor de Alimentação e Nutrição Escolar, encontra-se à disposição para eventuais esclarecimentos.

Atenciosamente,



Documento assinado eletronicamente por **Priscila Mikulis de Castilho, Servidor (a) Público (a)**, em 21/05/2018, às 08:37, 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 21/05/2018, às 08:43, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Gisele Cristine da Silva, Gerente**, em 21/05/2018, às 08:50, 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 **1855017** e o código CRC **26692B38**.

---

---

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

---

18.0.030590-4

1855017v5



IND. COM. DE PANIFICACAO E CONF. AMORE DI PANE LTDA ME

CNPJ nº 03.061.448/0001-03

Rua Bruno Doge, 120 - Joao Pessoa

CEP 89.251-970 - Jaraguá do Sul/SC

Telefone/Fax: (47) 3370-2922

E-mail: amoredipane@gmail.com

PREFEITURA DE JOINVILLE - SC  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 098/2018  
RECIBO DE ENTREGA DE AMOTRAS

## ESPECIFICAÇÃO DOS ITENS:

Item	Material	UNID.	Quant.	Marca	Quant. Amostra
1	PÃO INTEGRAL Fatiado com semente de linhaça. Ingredientes: Pão com massa de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, semente de linhaça (mínimo 3%), farinha de centeio (mínimo 3%), farinha de trigo integral (mínimo 6%), farinha de linhaça (mínimo 1%) fibra de trigo, fermento biológico, reforçador. Deverá apresentar no mínimo 8g de fibras em 100g de produto pronto. Não poderá conter ovos, leite ou traços de leite. Não deverá apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos). O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de fôrmas sujas). Não deverá apresentar cascas nas duas extremidades. Embalagem: Acondicionado em pacotes de polietileno, transparente resistente, contendo 1 unidade de 500g, com fatias pesando em média 25g. O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação e prazo de validade. Prazo de Validade: Mínimo de 5 dias. Data de Fabricação: Máximo de 1 dia. Entrega: Semanal.	KG	65.429	AMORE DI PANE	2 KG
3	PÃO INTEGRAL Fatiado com semente de linhaça. Ingredientes: Pão com massa de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, semente de linhaça (mínimo 3%), farinha de centeio (mínimo 3%), farinha de trigo integral (mínimo 6%), farinha de linhaça (mínimo 1%) fibra de trigo, fermento biológico, reforçador. Deverá apresentar no mínimo 8g de fibras em 100g de produto pronto. Não poderá conter ovos, leite ou traços de leite. Não deverá apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos). O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de fôrmas sujas). Não deverá apresentar cascas nas duas extremidades. Embalagem: Acondicionado em pacotes de polietileno, transparente resistente, contendo 1 unidade de 500g, com fatias pesando em média 25g. O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação e prazo de validade. Prazo de Validade: Mínimo de 5 dias. Data de Fabricação: Máximo de 1 dia. Entrega: Semanal.	KG	6.324	AMORE DI PANE	2 KG
4	PÃO MASSINHA DOCE Com fibras. Ingredientes: Pão com massa de farinha de trigo especial, água, fermento e açúcar. Peso líquido 50 gramas. Não poderá conter ovos, leite ou traços de leite. Deverá apresentar no mínimo 5g de fibras em 100g de produto pronto. Não deverá apresentar tamanho irregular (o pão deverá conter no mínimo 11 centímetros de comprimento) e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos). O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de fôrmas sujas). Deverá apresentar odor e sabor agradável e característico próprio do produto. Embalagem: Acondicionado em pacotes de polietileno, litografado, transparente e resistente, com 20 unidades cada de 50 gramas. O pacote deverá estar fechado e rotulado conforme legislação. Deverá estar bem vedado e assegurar a integridade do produto. Prazo de Validade: Mínimo de 5 dias. Data de Fabricação: Máximo de 1 dia. Entrega: Semanal.	KG	6.866	AMORE DI PANE	4 KG

DATA: 18 / 05 / 18 . 9:42

RECEBIDO POR: Mariane V. dos S. Kraemer  
Nutricionista (nome legível e carimbo)  
CRN 109852

Recebido:

- 4 amostras de pão mamão doce
- 3 amostras de pão integral
- Alvará sanitário
- Laudo laboratorial dos itens 1, 3 e 4
- Ficha técnica dos itens 1, 3 e 4.

Jaraguá do Sul, 18 de Maio de 2018.

Amore Di Pane  
JOSE SIDNEI MORAES KLOPPEL  
CPF: 444.526.249-87 / RG: 5073482  
SÓCIO ADMINISTRADOR

03 061.448/0001-03

IND COM PAN. CONF AMORE DI PANE LTDA ME

Rua Bruno Doge, 120  
João Pessoa 89251-970  
Jaraguá do Sul SC



ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE JARAGUÁ DO SUL

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE  
GERÊNCIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E SAÚDE DO TRABALHADOR

## ALVARÁ SANITÁRIO ANUAL

<b>Exercício 2018</b>	Inscrição Municipal 24806	Nr. 2201
Nome da pessoa Física ou Jurídica <b>IND.E COM.DE PANIFICIO E CONFETT. AMORE DI-PANE LTDA.</b>		
CNPJ ou CPF 03.061.448/0001-03	Início de Atividade	01/03/1999
Denominação Comercial - Nome de Fantasia do Estabelecimento		
Endereço - Logradouro ( Rua, Avenida, Praça) 937 - BRUNO DOGE	Número 120	
Bairro	25 - JOAO PESSOA	
Edifício	Sala/Apto	
Complemento		
CVS - Tipo de Estabelecimento, Negócio ou Atividade 1091102 - Fabricação de produtos de padaria e confeitaria com predominância de produção própria 4930299 - Transporte rodoviário de produtos alimentícios(POR VEICULO-PLACA-RENAVAN) LICENCA TRANSPORTE. POSSUI 04 VEICULOS		
O estabelecimento ou prestador de serviço está autorizado a exercer suas atividades listadas acima, conforme Lei Municipal 007/2010. O Empreendedor individual é beneficiado por isenção de taxa de alvará sanitário somente no primeiro exercício, devendo renovar o alvará sanitário no exercício (ano) seguinte, mediante pagamento da taxa conforme lei vigente. Este estabelecimento é Isento de Acessibilidade.		
Prazo de Validade <b>30/04/2019</b>	Desde que satisfeitas as exigências legais.	
Autoridade de Saúde Nilceane A. Junckes Costa Gerente de Vigilância Sanitária e Saúde do Trabalhador visa@jaraguadosul.sc.gov.br  <b>DOCUMENTO LIBERADO ELETRONICAMENTE ASSINATURA DIGITAL</b>  Jaraguá do Sul(SC), 17 de Maio de 2018.		
MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO		

Rua Isidoro Pedri, 120 - Barra do Rio Moíha - Jaraguá do Sul - SC  
CEP: 89259-590 - Telefone (47) 2106 - 8409 - www.jaraguadosul.sc.gov.br



ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE JARAGUÁ DO SUL

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE  
GERÊNCIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E SAÚDE DO TRABALHADOR

## ALVARÁ SANITÁRIO ANUAL

<b>Exercício 2018</b>	Inscrição Municipal 24806	Nr. 2201
Para	<input type="checkbox"/> SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO <input checked="" type="checkbox"/> DEMAIS SERVIÇOS	
Nome da pessoa Física ou Jurídica <b>IND.E COM.DE PANIFICIO E CONFEIT. AMORE DI-PANE LTDA.</b>		
CNPJ ou CPF 03.061.448/0001-03	Início de Atividade	01/03/1999
Denominação Comercial - Nome de Fantasia do Estabelecimento		
Endereço - Logradouro ( Rua, Avenida, Praça) 937 - BRUNO DOGE		Número 120
Bairro	25 - JOAO PESSOA	
Edifício	Sala/Apto	Andar
Complemento		
CVS - Tipo de Estabelecimento, Negócio ou Atividade 4930299 - Transporte rodoviário de produtos alimentícios(POR VEICULO -PLACA-RENAVAM) LICENCA TRANSPORTE. POSSUI 04 VEICULOS		
<b>Número da Placa: MMF-3710</b>		
<small>O estabelecimento ou prestador de serviço está autorizado a exercer suas atividades listadas acima, conforme Lei Complementar Municipal 097/2010. O estabelecimento deverá possuir estrutura física que atenda as exigências de acessibilidade ao deficiente físico, conforme lei vigente. O Empreendedor individual é beneficiado por isenção de taxa de alvará sanitário somente no primeiro exercício, devendo renovar o alvará sanitário no exercício (ano) seguinte, mediante pagamento da taxa conforme lei vigente.</small>		
<b>Prazo de Validade</b> <b>30/04/2019</b>	Desde que satisfeitas as exigências legais.	
Autoridade de Saúde Nilceane A. Junckes Costa Gerente de Vigilância Sanitária e Saúde do Trabalhador visa@jaraguadosul.sc.gov.br		
<b>DOCUMENTO LIBERADO ELETRONICAMENTE</b>		
Jaraguá do Sul(SC), 17 de Maio de 2018.		
MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO		



ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE JARAGUÁ DO SUL

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE  
GERÊNCIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E SAÚDE DO TRABALHADOR

## ALVARÁ SANITÁRIO ANUAL

<b>Exercício 2018</b>	Inscrição Municipal 24806	Nr. 2201
Para	<input type="checkbox"/> SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO <input checked="" type="checkbox"/> DEMAIS SERVIÇOS	
Nome da pessoa Física ou Jurídica <b>IND.E COM.DE PANIFICIO E CONF. AMORE DI-PANE LTDA.</b>		
CNPJ ou CPF 03.061.448/0001-03	Início de Atividade	01/03/1999
Denominação Comercial - Nome de Fantasia do Estabelecimento		
Endereço - Logradouro ( Rua, Avenida, Praça) 937 - BRUNO DOGE		Número 120
Bairro 25 - JOAO PESSOA		
Edifício	Sala/Apto	Andar
Complemento		
CVS - Tipo de Estabelecimento, Negócio ou Atividade 4930299 - Transporte rodoviário de produtos alimentícios(POR VEICULO -PLACA-RENAVAM) LICENCA TRANSPORTE. POSSUI 04 VEICULOS		
<b>Número da Placa: MLF-0283</b>		
O estabelecimento ou prestador de serviço está autorizado a exercer suas atividades listadas acima, conforme Lei Complementar Municipal 097/2010. O estabelecimento deverá possuir estrutura física que atenda as exigências de acessibilidade ao deficiente físico, conforme lei vigente. O Empreendedor individual é beneficiado por isenção de taxa de alvará sanitário somente no primeiro exercício, devendo renovar o alvará sanitário no exercício (ano) seguinte, mediante pagamento da taxa conforme lei vigente.		
<b>Prazo de Validade</b> <b>30/04/2019</b>	Desde que satisfeitas as exigências legais.	
Autoridade de Saúde Nilceane A. Junckes Costa Gerente de Vigilância Sanitária e Saúde do Trabalhador visa@jaraguadosul.sc.gov.br		
<b>DOCUMENTO LIBERADO ELETRONICAMENTE</b>		
Jaraguá do Sul(SC), 17 de Maio de 2018.		
MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO		

Rua Isidoro Pedri, 120 - Barra do Rio Molha - Jaraguá do Sul - SC  
CEP: 89259-590 - Telefone (47) 2106 - 8409 - www.jaraguadosul.sc.gov.br



ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE JARAGUÁ DO SUL

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE  
GERÊNCIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E SAÚDE DO TRABALHADOR

## ALVARÁ SANITÁRIO ANUAL

<b>Exercício 2018</b>	Inscrição Municipal 24806	Nr. 2201
Para	<input type="checkbox"/> SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO <input checked="" type="checkbox"/> DEMAIS SERVIÇOS	
Nome da pessoa Física ou Jurídica <b>IND.E COM.DE PANIFICIO E CONFET. AMORE DI-PANE LTDA.</b>		
CNPJ ou CPF	03.061.448/0001-03	Início de Atividade 01/03/1999
Denominação Comercial - Nome de Fantasia do Estabelecimento		
Endereço - Logradouro ( Rua, Avenida, Praça) 937 - BRUNO DOGE		Número 120
Bairro	25 - JOAO PESSOA	
Edifício	Sala/Apto	Andar
Complemento		
CVS - Tipo de Estabelecimento, Negócio ou Atividade 4930299 - Transporte rodoviário de produtos alimentícios(POR VEICULO -PLACA-RENAVAN) LICENCA TRANSPORTE. POSSUI 04 VEICULOS		
<b>Número da Placa: MLZ-6007</b>		
<small>O estabelecimento ou prestador de serviço está autorizado a exercer suas atividades listadas acima, conforme Lei Complementar Municipal 097/2010. O estabelecimento deverá possuir estrutura física que atenda as exigências de acessibilidade ao deficiente físico, conforme lei vigente. O Empreendedor individual é beneficiado por isenção de taxa de alvará sanitário somente no primeiro exercício, devendo renovar o alvará sanitário no exercício (ano) seguinte, mediante pagamento da taxa conforme lei vigente.</small>		
<b>Prazo de Validade</b> <b>30/04/2019</b>	Desde que satisfeitas as exigências legais.	
Autoridade de Saúde Nilceane A. Junckes Costa Gerente de Vigilância Sanitária e Saúde do Trabalhador visa@jaraguadosul.sc.gov.br		
<b>DOCUMENTO LIBERADO ELETRONICAMENTE</b>		
Jaraguá do Sul(SC), 17 de Maio de 2018.		
MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO		



ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE JARAGUÁ DO SUL

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE  
GERÊNCIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E SAÚDE DO TRABALHADOR

## ALVARÁ SANITÁRIO ANUAL

<b>Exercício 2018</b>	Inscrição Municipal 24806	Nr. 2201
Para	<input type="checkbox"/> SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO <input checked="" type="checkbox"/> DEMAIS SERVIÇOS	
Nome da pessoa Física ou Jurídica <b>IND.E COM.DE PANIFICIO E CONFEIT. AMORE DI-PANE LTDA.</b>		
CNPJ ou CPF 03.061.448/0001-03	Início de Atividade	01/03/1999
Denominação Comercial - Nome de Fantasia do Estabelecimento		
Endereço - Logradouro ( Rua, Avenida, Praça) 937 - BRUNO DOGE		Número 120
Bairro	25 - JOAO PESSOA	
Edifício	Sala/Apto	Andar
Complemento		
CVS - Tipo de Estabelecimento, Negócio ou Atividade 4930299 - Transporte rodoviário de produtos alimentícios(POR VEICULO -PLACA-RENAVAN) LICENCA TRANSPORTE. POSSUI 04 VEICULOS		
<b>Número da Placa: MJE-4974</b>		
O estabelecimento ou prestador de serviço está autorizado a exercer suas atividades listadas acima, conforme Lei Complementar Municipal 0377/2010. O estabelecimento deverá possuir estrutura física que atendam as exigências de acessibilidade ao deficiente físico, conforme lei vigente. O Empreendedor individual é beneficiado por isenção de taxa de alvará sanitário somente no primeiro exercício, devendo renovar o alvará sanitário no exercício (ano) seguinte, mediante pagamento da taxa conforme lei vigente.		
<b>Prazo de Validade</b> <b>30/04/2019</b>	Desde que satisfeitas as exigências legais.	
Autoridade de Saúde Nilceane A. Junckes Costa Gerente de Vigilância Sanitária e Saúde do Trabalhador visa@jaraguadosul.sc.gov.br		
<b>DOCUMENTO LIBERADO ELETRONICAMENTE</b>		
Jaraguá do Sul(SC), 17 de Maio de 2018.		
MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO		



	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUTO</b>  <b>PÃO INTEGRAL FATIADO COM SEMENTE DE LINHAÇA</b>	Código: FT 22
		Revisão: 2
		Página: 1 de 2
		Data: 25/04/18

**Produto: Pão integral fatiado com semente de linhaça**

### Descrição

Pão com formato e consistência própria, elaborado em condições técnicas adequadas pela cocção de massa formulado à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, fibras de trigo, farinha de centeio, semente de linhaça, água, açúcar, sal, fermento biológico e outros coadjuvantes de tecnologia, como estabilizantes e melhoradores de farinha.

### Apresentação

Produto embalado em sacos plásticos de polietileno contendo 1 unidades de 500 g, com aproximadamente 20 fatias.

### Validade

Prazo de validade: 5 dias.

### Armazenagem

Armazenar em local fechado, de forma a proteger o produto das intempéries, em temperatura ambiente, ao abrigo da luz solar direta. Evitar qualquer possibilidade de contaminação, não armazenando o produto próximo de produtos não alimentícios.

### Ingredientes

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fibra de trigo, farinha de trigo integral, semente de linhaça, farinha de centeio, água, fermento biológico, sal, farinha de linhaça, açúcar, semente de linhaça, antioxidante, estabilizantes estearoil-2-lactil, lactato de cálcio, melhorador de farinha ácido ascórbico.

### Especificações Organolépticas

- ✓ Cor: Marrom claro, típica de pão assado;
- ✓ Sabor: Próprio de pão tipo integral
- ✓ Odor: Ausência de odores estranhos inerente à composição do produto, próprio de pão assado, homogêneo de cor adequada.
- ✓ Apresentação: aspecto de massa de pão assado, com miolo macio, não gorduroso, isenta de pontos de sujidades.

Setor de origem: <b>Administrativo</b>	Homologado por: <b>MORAES</b> José Sidnei Moraes Klöppel - Sócio Gerente	Rubrica: 
-------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------

- ✓ Textura: O produto apresenta textura macia, elástico, não aderente.

### Especificações Microbiológicas

d) pão sem recheio e sem cobertura	Coliformes a 45°C/g	10 <sup>2</sup>
	Salmonella sp/25g	Aus

De acordo com a Resolução - RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001- Regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos;

Grupo 10 - Farinhas, massas alimentícias, produtos para e de panificação, (industrializados e embalados) e similares.

Item d - pão sem recheio e sem cobertura e produtos de panificação (rosca, farinha de rosca, torradas e pão tipo sueco, com ou sem sabores) e similares

### Especificações Macroscópicas e microscópicas


Produto isente de sujidades e materiais estranhos, de acordo com a Resolução RDC nº 175, de 08 de julho de 2003 - Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados.

**ALERGÊNICOS:** Contém trigo, centeio e linhaça. Pode conter soja, cevada e aveia.  
Contém Glúten

### Informações Nutricionais

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Pão Integral fatiado Porção 50 g / 2 fatias		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	129 kcal = 541 kJ	6,4 %
Carboidratos	20 g	6,7 %
Proteínas	5,1 g	6,8 %
Gorduras totais	2,9 g	5,3 %
Gorduras saturadas	0,5 g	2,3 %
Gorduras trans	0,0 g	**
Fibra alimentar	4,6 g	18 %
Sódio	204 mg	8,5 %

\* % Valores Diários 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.

  
Rainizio Radtunz  
Eng.º de Alimentos  
CREA/SC 32752-2

  
José S. Moraes Kloppel  
RG 5.073 482-2



### CERTIFICADO DE ENSAIO

Protocolo: 1381/2018

Data de Entrada: 25/04/2018

Nome do Produto: **PÃO INTEGRAL FATIADO**

Data de Fabricação: 24/04/2018

Data de Vencimento: 29/04/2018

Marca: AMORE DI-PANE

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:

Peso/Volume: 0500 grama

Amostrado e Coletado por: Cliente

Embalagem: plástica

Fabricante: INDÚSTRIA COM. PAN. DE CONFEITARIA AMORE DI-PANE

Solicitante: INDÚSTRIA COM. PAN. DE CONFEITARIA AMORE DI-PANE

Responsável: INDÚSTRIA COM. PAN. DE CONFEITARIA AMORE DI-PANE

Av./Rua: Rua Bruno Doege nº120

Complemento:

Bairro: João Pessoa

CEP: 88336210

Cidade: Jaraguá do Sul

UF: SC

CNPJ/CPF: 3.061.448/0001-03

Inscrição Estadual:

**Observações Gerais:**

#### RESULTADOS DE ENSAIOS

DATA DE INÍCIO DO(S) ENSAIO(S): 26/04/2018

DATA DE TÉRMINO DO(S) ENSAIO(S): 26/04/2018

SENSORIAL

Analista: Evanilda Teixeira - CRF-1210

Aparência

Própria de pão integral tipo forma fatiado.(\*)

Consistência

Macia, própria.(\*)

Cor

Própria.(\*)

Odor

Próprio.(\*)

Sabor

Próprio.(\*)

Textura

Macia e granular própria.(\*)

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, 26 de Abril de 2018

EVANILDA

TEIXEIRA:243820609

82

Assinado de forma digital por  
EVANILDA TEIXEIRA:24382060982  
Dados: 2018.04.26 16:52:02 -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: 4021.020 1813.810 0250.494




## CERTIFICADO DE ENSAIO

Protocolo: 1382/2018

Data de Entrada: 25/04/2018

Nome do Produto: **PÃO INTEGRAL FATIADO**

Data de Fabricação: 24/04/2018

Data de Vencimento: 29/04/2018

Marca: AMORE DI-PANE

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:

Peso/Volume: 0500 gramas

Amostrado e Coletado por: Cliente

Embalagem: plástica

Fabricante: INDÚSTRIA COM. PAN. DE CONFEITARIA AMORE DI-PANE

Solicitante: INDÚSTRIA COM. PAN. DE CONFEITARIA AMORE DI-PANE

Responsável: INDÚSTRIA COM. PAN. DE CONFEITARIA AMORE DI-PANE

Av./Rua: Rua Bruno Doege nº120

Complemento:

Bairro: João Pessoa

CEP: 88336210

Cidade: Jaraguá do Sul

UF: SC

CNPJ/CPF: 3.061.448/0001-03

Inscrição Estadual:

**Observações Gerais:**

### RESULTADOS DE ENSAIOS

DATA DE INÍCIO DO(S) ENSAIO(S): 25/04/2018

DATA DE TÉRMINO DO(S) ENSAIO(S): 03/05/2018

MICROBIOLOGIA

Analista: Jucirlei Fátima dos Santos Arcego - CRQ: 1320098/SC

Contagem de Staphylococcus aureus (PETRIFILM)	1	< 1,0 x 10 <sup>1</sup> UFC/g(*)
Contagem de coliformes termotolerantes a 45 °C (PETRIFILM)	1	< 1,0 x 10 <sup>1</sup> UFC/g(**)
Contagem de coliformes totais (PETRIFILM)	1	< 1,0 x 10 <sup>1</sup> UFC/g(***)
Contagem presuntiva de Bacillus cereus	1	< 1,0 x 10 <sup>1</sup> UFC/g(****)
Pesquisa de Salmonella spp		Ausência em 25 g(*****)

**Metodologia(s):**

(\*\*)Contagem total de coliformes termotolerantes a 45 °C

(\*)AOAC, Official Method 2003.07-Alimentos processados e preparados, 2003.08 -laticínios, 2003.11 -aves e pescados, 19th Edition, 2012. Chapter 17, 99p, 101p, 103p e 105p

(\*\*\*)Método AOAC Official Method 986.33, 989.10, 991.14 e 998.08 20th Edition, 2016. Chapter 17, 27p, 28p, 32p e 64p

(\*\*\*\*)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.

(\*\*\*\*\*)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.

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, 4 de Maio de 2018

JUCIRLEI FATIMA DOS SANTOS  
ARCEGO:00654754969

Assinado de forma digital por  
JUCIRLEI FATIMA DOS SANTOS  
ARCEGO:00654754969  
Dados: 2018.05.04 11:50:38 -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: 4021.020 1813.820 0250.410



## CERTIFICADO DE ENSAIO

Protocolo: 1904

Data de Entrada: 07/05/2018

Nome do Produto: **PÃO INTEGRAL FATIADO**

Data de Fabricação: 05/05/2018

Data de Vencimento: 10/05/18

Marca: AMORE DI-PANE

Temp.Receb da Amostra: °C

N.Amostras: 01

Nº. de Unid.Amostrais: 01

Peso/Volume: 0500 gramas

Amostrado e Coletado por: Cliente

Nº do Lote: 05/05/18

Fabricante: INDÚSTRIA COM. PAN. DE CONFEITARIA AMORE DI-PANE

Solicitante: INDÚSTRIA COM. PAN. DE CONFEITARIA AMORE DI-PANE

Responsável: INDÚSTRIA COM. PAN. DE CONFEITARIA AMORE DI-PANE

Av./Rua: Rua Bruno Doege n°120

Complemento:

Bairro: João Pessoa

CEP: 88336210

Cidade: Jaraguá do Sul

UF: SC

CGC/CPF: 3.061.448/0001-03

Inscrição Estadual:

**Observações Gerais:** Suplemento do Certificado de Ensaio nº 1568/2018.

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de 50 g ( 2 fatias )

Quantidade por porção		%VD(*)
Valor energético kJ (kcal)	541 kJ ( 129 kcal )	6
Carboidratos	20,0 g	7
Proteínas	5,1 g	7
Gorduras Totais das quais:	2,9 g	5
Gorduras Saturadas	0,5 g	2
Gorduras Trans	0,0 g	VD não estabelecido
Gorduras Monoinsaturadas	0,6 g	VD não estabelecido
Gorduras Poli-insaturadas	1,8 g	VD não estabelecido
Fibra Alimentar Total	4,6 g	18
Sódio	204,0 mg	8

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: 4021.020 1819.040 0070.583

(\*) % 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, 17/05/2018

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-001.001-5.1 0	Revisão 04	Data da Emissão 07/08/2017	Página 1 de 1
-----------------------------------------	---------------	-------------------------------	------------------

EVANILDA  
TEIXEIRA:243820609  
82

Assinado de forma digital por  
EVANILDA TEIXEIRA:24382060982  
Dados: 2018.05.17 11:36:54 -03'00'



## CERTIFICADO DE ENSAIO

Protocolo: 1567/2018

Data de Entrada: 07/05/2018

Nome do Produto: **PÃO INTEGRAL FATIADO**

Data de Fabricação: 05/05/2018

Data de Vencimento: 10/05/18

Marca: AMORE DI-PANE

Temp. do Rec.da Amostra: AMB°C

Data e Hora da Coleta: NA

Nº do Lote: 05/05/18

Nº do Lacre: NA

N.Amostras: 01

Nº.Unid.Amostrais: 01

Peso/Volume: 0500 gramas

Amostrado e Coletado por: Cliente

Embalagem: plástica

Fabricante: INDÚSTRIA COM. PAN. DE CONFEITARIA AMORE DI-PANE

Solicitante: INDÚSTRIA COM. PAN. DE CONFEITARIA AMORE DI-PANE

Responsável: INDÚSTRIA COM. PAN. DE CONFEITARIA AMORE DI-PANE

Av./Rua: Rua Bruno Doege nº120

Complemento:

Bairro: João Pessoa

CEP: 88336210

Cidade: Jaraguá do Sul

UF: SC

CNPJ/CPF: 3.061.448/0001-03

Inscrição Estadual:

### Observações Gerais:

### RESULTADOS DE ENSAIOS

DATA DE INÍCIO DO(S) ENSAIO(S): 07/05/2018

DATA DE TÉRMINO DO(S) ENSAIO(S): 14/05/2018

FÍSICO-QUÍMICA

Analista: Gisele Olivo - CRF/SC - 8027

Carboidratos totais (para VD)	41,05 g/100g (Método: RDC nº 360)
Gordura (lipídios)	5,75 g/100g (Método: IAL, p. 119)
Gordura insaturada	4,68 g/100g (Método: AOAC nº 996.06)
Gordura monoinsaturada	1,16 g/100g (Método: AOAC nº 996.06)
Gordura polinsaturada	3,52 g/100g (Método: AOAC nº 996.06)
Gordura saturada	1,06 g/100g (Método: AOAC nº 996.06)
Gordura trans	< 0,05 g/100g (Método: AOCS Ce IF 96)
Gorduras não identificadas	< 0,05 g/100g (Método: AOAC nº 996.06)
Proteína	10,11 g/100g (N total X 6,25) (Método: AOAC nº 991.20)
Resíduo mineral fixo	2,18 g/100g (Método: IAL, p. 105)
Sódio	407,6 mg/100g (Método: AOAC nº 969.23)
Umidade e voláteis	31,78 g/100g (Método: IAL, p. 98)
Valor calórico total	256,39 kcal/100g ou 1082,47 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.

Documento Nº GA-FOR-001.001-5.10	Revisão 04	Data da Emissão 07/08/2017	Página 1 de 2
-------------------------------------	---------------	-------------------------------	------------------



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, 14 de Maio de 2018

GISELE  
OLIVO:03892095973

Assinado de forma digital por  
GISELE OLIVO:03892095973  
Dados: 2018.05.14 15:54:36  
-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: 4021.020 1815.670 0070.533





### CERTIFICADO DE ENSAIO

Protocolo: 1564/2018

Data de Entrada: 07/05/2018

Nome do Produto: **PÃO INTEGRAL FATIADO**

Data de Fabricação: 05/05/2018

Data de Vencimento: 10/05/18

Marca: AMORE DI-PANE

Temp. do Rec.da Amostra: AMB°C

Data e Hora da Coleta: NA

Nº do Lote: 05/05/18

Nº do Lacre: NA

N. Amostras: 01

Nº. Unid. Amostrais: 01

Peso/Volume: 0500 gramas

Amostrado e Coletado por: Cliente

Embalagem: plástica

Fabricante: INDÚSTRIA COM. PAN. DE CONFEITARIA AMORE DI-PANE

Solicitante: INDÚSTRIA COM. PAN. DE CONFEITARIA AMORE DI-PANE

Responsável: INDÚSTRIA COM. PAN. DE CONFEITARIA AMORE DI-PANE

Av./Rua: Rua Bruno Doege nº120

Complemento:

Bairro: João Pessoa

CEP: 88336210

Cidade: Jaraguá do Sul

UF: SC

CNPJ/CPF: 3.061.448/0001-03

Inscrição Estadual:

**Observações Gerais:**

#### RESULTADOS DE ENSAIOS

DATA DE INÍCIO DO(S) ENSAIO(S): 09/05/2018

DATA DE TÉRMINO DO(S) ENSAIO(S): 11/05/2018

TECNOLOGIA DE CEREAIS - CERES

Analista: Alicia de Francisco -

Fibra alimentar total

9,13 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, 11 de Maio de 2018

ALICIA DE FRANCISCO  
DE  
CASAS:98402617972  
Assinado de forma digital por  
ALICIA DE FRANCISCO DE  
CASAS:98402617972  
Dados: 2018.05.11 13:35:52-03'00'

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: 4021.020 1815.640 0070.554

Documento Nº GA-FOR-001.001-5.10	Revisão 04	Data da Emissão 07/08/2017	Página 1 de 1
-------------------------------------	---------------	-------------------------------	------------------



## CERTIFICADO DE ENSAIO

Protocolo: 1563/2018

Data de Entrada: 07/05/2018

Nome do Produto: **PÃO INTEGRAL FATIADO**

Data de Fabricação: 05/05/2018

Data de Vencimento: 10/05/18

Marca: AMORE DI-PANE

Temp. do Rec.da Amostra: AMB°C

Data e Hora da Coleta: NA

Nº do Lote: 05/05/18

Nº do Lacre: NA

N.Amostras: 01

Nº.Unid.Amostrais: 01

Peso/Volume: 0500 gramas

Amostrado e Coletado por: Cliente

Embalagem: plástica

Fabricante: INDÚSTRIA COM. PAN. DE CONFEITARIA AMORE DI-PANE

Solicitante: INDÚSTRIA COM. PAN. DE CONFEITARIA AMORE DI-PANE

Responsável: INDÚSTRIA COM. PAN. DE CONFEITARIA AMORE DI-PANE

Av./Rua: Rua Bruno Doege nº120

Complemento:

Bairro: João Pesssoa

CEP: 88336210

Cidade: Jaraguá do Sul

UF: SC

CNPJ/CPF: 3.061.448/0001-03

Inscrição Estadual:

**Observações Gerais:**

### RESULTADOS DE ENSAIOS

DATA DE INÍCIO DO(S) ENSAIO(S): 08/05/2018

DATA DE TÉRMINO DO(S) ENSAIO(S): 08/05/2018

ROTULAGEM / EMBALAGEM

Analista: Deise Helena Baggio Ribeiro - CRF/SC 3301

Avaliação da embalagem

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

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.

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, 8 de Maio de 2018

DEISE HELENA BAGGIO  
RIBEIRO:01970761903

Assinado de forma digital por DEISE  
HELENA BAGGIO  
RIBEIRO.01970761903  
Dados: 2018.05.08 17:07:54 -35'00"

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: 4021.020 1815.630 0070.528

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



## FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

### PÃO MASSINHA DOCE COM FIBRAS

Código: FT 35

Revisão: 0

Página: 1 de 2

Data: 25/04/18

#### Produto: Pão massinha doce com fibras

#### Descrição

Pão doce tipo massinha, elaborado em condições técnicas adequadas pela cocção de massa preparada com farinha de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, sal, fermento biológico e outros coadjuvantes de tecnologia, como estabilizantes e melhoradores de farinha, com adição de fibra de trigo.

#### Apresentação

Produto embalado em sacos plásticos de polietileno contendo 20 unidades de 50 g cada, totalizando 1,0 kg por pacote.

#### Validade

Prazo de validade: 5 dias.

#### Armazenagem

Armazenar em local fechado, de forma a proteger o produto das intempéries, em temperatura ambiente, ao abrigo da luz solar direta. Evitar qualquer possibilidade de contaminação, não armazenando o produto próximo de produtos não alimentícios.

#### Ingredientes

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fibra de trigo, água, açúcar, fermento biológico, sal, estabilizantes estearoil-2-lactil, lactato de cálcio, melhorador de farinha ácido ascórbico.

#### Especificações Organolépticas

- ✓ Cor: Marrom claro, típica de pão assado;
- ✓ Sabor: Próprio de pão tipo massinha enriquecido com fibras;
- ✓ Odor: Ausência de odores estranhos inerente à composição do produto, próprio de pão assado, homogêneo de cor clara.
- ✓ Apresentação: aspecto de massa de pão assado, com miolo macio, não gorduroso, isenta de pontos pretos de sujidades.
- ✓ Textura: O produto apresenta textura macia, elástica, não aderente.

Setor de origem: <b>Administrativo</b>	Homologado por: <b>MORAES</b> José Sidnei Moraes Klöppel - Sócio Gerente	Rubrica:
-------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------	----------

**Especificações Microbiológicas**

d) pão sem recheio e sem cobertura	Coliformes a 45°C/g	10 <sup>2</sup>
	Salmonella sp/25g	Aus

De acordo com a Resolução - RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001- Regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos;

Grupo 10 - Farinhas, massas alimentícias, produtos para e de panificação, (industrializados e embalados) e similares.

Item d - pão sem recheio e sem cobertura e produtos de panificação (roschas, farinha de rosca, torradas e pão tipo sueco, com ou sem sabores) e similares

**Especificações Macroscópicas e microscópicas**

Produto isente de sujidades e materiais estranhos, de acordo com a Resolução RDC nº 175, de 08 de julho de 2003 - Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados.

**ALERGÊNICOS:** Contém trigo. Pode conter soja, cevada, centeio e aveia.  
Contém Glúten

**Informações Nutricionais**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Pão massinha doce com fibra <b>Porção 50 g / 1 unidade</b>		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	121 kcal = 542 kJ	6,0 %
Carboidratos	23 g	7,7 %
Proteínas	4,5 g	6,0 %
Gorduras totais	1,2 g	2,2 %
Gorduras saturadas	0,4 g	1,8 %
Gorduras <i>trans</i>	0,0 g	**
Fibra alimentar	2,8 g	11 %
Sódio	200 mg	8,3 %

\* % Valores Diários 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.

m2

**RAINIZIO RADUNZ**  
Engenheiro de Alimentos  
CREA/SC 32752-2

**José S. Moraes Kloppel**  
RG 5.073 482-2



### CERTIFICADO DE ENSAIO

Protocolo: 1390/2018

Data de Entrada: 25/04/2018

Nome do Produto: **PÃO MASSINHAS DOCE COM FIBRAS**

Data de Fabricação: 24/04/2018

Data de Vencimento: 29/04/2018

Marca: AMORE DI-PANE

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:

Peso/Volume: 0500 gramas

Amostrado e Coletado por: Cliente

Embalagem: plástica

Fabricante: INDÚSTRIA COM. PAN. DE CONFEITARIA AMORE DI-PANE

Solicitante: INDÚSTRIA COM. PAN. DE CONFEITARIA AMORE DI-PANE

Responsável: INDÚSTRIA COM. PAN. DE CONFEITARIA AMORE DI-PANE

Av./Rua: Rua Bruno Doege nº120

Complemento:

Bairro: João Pesssoa

CEP: 88336210

Cidade: Jaraguá do Sul

UF: SC

CNPJ/CPF: 3.061.448/0001-03

Inscrição Estadual:

**Observações Gerais:**

**RESULTADOS DE ENSAIOS**

DATA DE INÍCIO DO(S) ENSAIO(S): 25/04/2018

DATA DE TÉRMINO DO(S) ENSAIO(S): 03/05/2018

**MICROBIOLOGIA**

Analista: Jucirlei Fátima dos Santos Arcego - CRQ: 1320098/SC

Contagem de Staphylococcus aureus (PETRIFILM)

< 1,0 x 10<sup>1</sup> UFC/g(\*)

Contagem de coliformes termotolerantes a 45 °C (PETRIFILM)

< 1,0 x 10<sup>1</sup> UFC/g(\*\*)

Contagem de coliformes totais (PETRIFILM)

< 1,0 x 10<sup>1</sup> UFC/g(\*\*\*)

Contagem presuntiva de Bacillus cereus

4,2 x 10<sup>2</sup> UFC/g(\*\*\*\*)

Pesquisa de Salmonella spp

Ausência em 25 g(\*\*\*\*\*)

**Metodologia(s):**

(\*)Contagem de Bolores e Leveduras pela técnica de PetrifilmTMAOAC, Official Method (997.02 Contagem de Bolores e Leveduras em Alimentos, Método do Filme Reidratável Seco. 20th. Chapter 17, p.18. 2016

(\*\*)Contagem total de coliformes termotolerantes a 45 °C

(\*\*\*)Método AOAC Official Method 986.33, 989.10, 991.14 e 998.08 20th Edition, 2016. Chapter 17, 27p, 28p, 32p e 64p

(\*\*\*\*)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.

(\*\*\*\*\*)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.

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, 4 de Maio de 2018

JUCIRLEI FATIMA DOS  
SANTOS  
ARCEGO:00654754969

Assinado de forma digital por  
JUCIRLEI FATIMA DOS SANTOS  
ARCEGO:00654754969  
Dados: 2018.05.04 11:51:52 -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: 4021.020 1813.900 0250.485



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





## CERTIFICADO DE ENSAIO

Protocolo: 1391/2018

Data de Entrada: 25/04/2018

Nome do Produto: **PÃO MASSINHAS DOCE COM FIBRAS**

Data de Fabricação: 24/04/2018

Data de Vencimento: 29/04/2018

Marca: AMORE DI-PANE

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:

Peso/Volume: 0500 grama

Amostrado e Coletado por: Cliente

Embalagem: plástica

Fabricante: INDÚSTRIA COM. PAN. DE CONFEITARIA AMORE DI-PANE

Solicitante: INDÚSTRIA COM. PAN. DE CONFEITARIA AMORE DI-PANE

Responsável: INDÚSTRIA COM. PAN. DE CONFEITARIA AMORE DI-PANE

Av./Rua: Rua Bruno Doege nº120

Complemento:

Bairro: João Pessoa

CEP: 88336210

Cidade: Jaraguá do Sul

UF: SC

CNPJ/CPF: 3.061.448/0001-03

Inscrição Estadual:

### Observações Gerais:

### RESULTADOS DE ENSAIOS

DATA DE INÍCIO DO(S) ENSAIO(S): 26/04/2018

DATA DE TÉRMINO DO(S) ENSAIO(S): 26/04/2018

SENSORIAL

Analista: Evanilda Teixeira - CRF-1210

Aparência	Característica de pão tipo massinha com fibras.(*)
Consistência	Macia, própria.(*)
Cor	Própria.(*)
Odor	Próprio.(*)
Sabor	Próprio.(*)
Textura	Macia, própria.(*)

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.

mk

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, 26 de Abril de 2018

EVANILDA  
TEIXEIRA:24382060982

Assinado de forma digital por  
EVANILDA TEIXEIRA:24382060982  
Dados: 2018.04.26 16:52:27 -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: 4021.020 1813.910 0250.401

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



## CERTIFICADO DE ENSAIO

Protocolo: 1569/2018

Data de Entrada: 07/05/2018

Nome do Produto: **PÃO MASSINHA DOCE COM FIBRAS**

Data de Fabricação: 05/05/2018

Data de Vencimento: 10/05/2018

Marca: AMORE DI-PANE

Temp. do Rec.da Amostra: AMB°C

Data e Hora da Coleta: NA

Nº do Lote: 05/05/2018

Nº do Lacre: NA

N.Amostras: 01

Nº.Unid.Amostrais: 01

Peso/Volume: 0500 gramas

Amostrado e Coletado por: Cliente

Embalagem: plástica

Fabricante: INDÚSTRIA COM. PAN. DE CONFEITARIA AMORE DI-PANE

Solicitante: INDÚSTRIA COM. PAN. DE CONFEITARIA AMORE DI-PANE

Responsável: INDÚSTRIA COM. PAN. DE CONFEITARIA AMORE DI-PANE

Av./Rua: Rua Bruno Doege nº120

Complemento:

Bairro: João Pessoa

CEP: 88336210

Cidade: Jaraguá do Sul

UF: SC

CNPJ/CPF: 3.061.448/0001-03

Inscrição Estadual:

**Observações Gerais:**

### RESULTADOS DE ENSAIOS

DATA DE INÍCIO DO(S) ENSAIO(S): 07/05/2018

DATA DE TÉRMINO DO(S) ENSAIO(S): 15/05/2018

FÍSICO-QUÍMICA

Analista: Gisele Olivo - CRF/SC - 8027

Carboidratos totais (para VD)	46,20 g/100g (Método: RDC nº 360)(*)
Gordura (lipídios)	2,42 g/100g (Método: IAL, p. 119)(**)
Gordura insaturada	1,63 g/100g (Método: AOAC nº 996.06)(***)
Gordura monoinsaturada	0,61 g/100g (Método: AOAC nº 996.06)(***)
Gordura polinsaturada	1,02 g/100g (Método: AOAC nº 996.06)(***)
Gordura saturada	0,78 g/100g (Método: AOAC nº 996.06)(***)
Gordura trans	< 0,05 g/100g (Método: AOCS Ce IF 96)(****)
Gorduras não identificadas	< 0,05 g/100g (Método: AOAC nº 996.06)(****)
Proteína	9,08 g/100g (N total X 6,25) (Método: AOAC nº 991.20)(****)
Resíduo mineral fixo	1,95 g/100g (Método: IAL, p. 105)(****)
Sódio	399,8 mg/100g (Método: AOAC nº 969.23)(****)
Umidade e voláteis	34,65 g/100g (Método: IAL, p. 98)(****)
Valor calórico total	242,90 kcal/100g ou 1029,3 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.

Documento Nº GA-FOR-001.001-5.10	Revisão 04	Data da Emissão 07/08/2017	Página 1 de 2
-------------------------------------	---------------	-------------------------------	------------------

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, 15 de Maio de 2018

GISELE

OLIVO:03892095973

Assinado de forma digital por  
GISELE OLIVO:03892095973  
Dados: 2018.05.15 14:02:09  
-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: 4021.020 1815.690 0070.596

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



## CERTIFICADO DE ENSAIO

Protocolo: 1570

Data de Entrada: 07/05/2018

Nome do Produto: **PÃO MASSINHA DOCE COM FIBRAS**

Data de Fabricação: 05/05/2018

Data de Vencimento: 10/05/2018

Marca: AMORE DI-PANE

Temp.Receb da Amostra: °C

N.Amostras: 01

Nº. de Unid.Amostrais: 01

Peso/Volume: 0500 gramas

Amostrado e Coletado por: Cliente

Nº do Lote: 05/05/2018

Fabricante: INDÚSTRIA COM. PAN. DE CONFEITARIA AMORE DI-PANE

Solicitante: INDÚSTRIA COM. PAN. DE CONFEITARIA AMORE DI-PANE

Responsável: INDÚSTRIA COM. PAN. DE CONFEITARIA AMORE DI-PANE

Av./Rua: Rua Bruno Doege nº120

Complemento:

Bairro: João Pesssoa

CEP: 88336210

Cidade: Jaraguá do Sul

UF: SC

CGC/CPF: 3.061.448/0001-03

Inscrição Estadual:

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de 50 g ( 1 unidade )

Quantidade por porção		%VD(*)
Valor energético kJ (kcal)	542 kJ ( 121 kcal )	6
Carboidratos	23,0 g	8
Proteínas	4,5 g	6
Gorduras Totais das quais:	1,2 g	2
Gorduras Saturadas	0,4 g	2
Gorduras Trans	0,0 g	VD não estabelecido
Gorduras Monoinsaturadas	0,3 g	VD não estabelecido
Gorduras Poli-insaturadas	0,5 g	VD não estabelecido
Fibra Alimentar Total	2,8 g	11
Sódio	200,0 mg	8

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: 4021.020 1815.700 0070.566

(\*) % 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, 15/05/2018

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	Revisão	Data da Emissão	Página
GA-FOR-001.001-5.1 0	04	07/08/2017	1 de 1

EVANILDA  
TEIXEIRA:243  
82060982

Assinado de forma  
digital por EVANILDA  
TEIXEIRA:24382060982  
Dados: 2018.05.15  
14:31:10 -03'00'



### CERTIFICADO DE ENSAIO

Protocolo: 1566/2018

Data de Entrada: 07/05/2018

Nome do Produto: **PÃO MASSINHA DOCE COM FIBRAS**

Data de Fabricação: 05/05/2018

Data de Vencimento: 10/05/2018

Marca: AMORE DI-PANE

Temp. do Rec.da Amostra: AMB°C

Data e Hora da Coleta: NA

Nº do Lote: 05/05/2018

Nº do Lacre: NA

N.Amostras: 01

Nº.Unid.Amostrais: 01

Peso/Volume: 0500 gramas

Amostrado e Coletado por: Cliente

Embalagem: plástica

Fabricante: INDÚSTRIA COM. PAN. DE CONFEITARIA AMORE DI-PANE

Solicitante: INDÚSTRIA COM. PAN. DE CONFEITARIA AMORE DI-PANE

Responsável: INDÚSTRIA COM. PAN. DE CONFEITARIA AMORE DI-PANE

Av./Rua: Rua Bruno Doege nº120

Complemento:

Bairro: João Pesssoa

CEP: 88336210

Cidade: Jaraguá do Sul

UF: SC

CNPJ/CPF: 3.061.448/0001-03

Inscrição Estadual:

**Observações Gerais:**

**RESULTADOS DE ENSAIOS**

DATA DE INÍCIO DO(S) ENSAIO(S): 09/05/2018

DATA DE TÉRMINO DO(S) ENSAIO(S): 11/05/2018

TECNOLOGIA DE CEREAIS - CERES

Analista: Alicia de Francisco -

Fibra alimentar total

5,7 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, 11 de Maio de 2018

ALICIA DE FRANCISCO  
DE  
CASAS:98402617972  
Assinado de forma digital por ALICIA DE FRANCISCO DE CASAS:98402617972  
Dados: 2018.05.11 13:36:12 -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: 4021.020 1815.660 0070.507

Documento Nº GA-FOR-001.001-5.10	Revisão 04	Data da Emissão 07/08/2017	Página 1 de 1
-------------------------------------	---------------	-------------------------------	------------------



## CERTIFICADO DE ENSAIO

Protocolo: 1565/2018

Data de Entrada: 07/05/2018

Nome do Produto: **PÃO MASSINHA DOCE COM FIBRAS**

Data de Fabricação: 05/05/2018

Data de Vencimento: 10/05/2018

Marca: AMORE DI-PANE

Temp. do Rec.da Amostra: AMB°C

Data e Hora da Coleta: NA

Nº do Lote: 05/05/2018

Nº do Lacre: NA

N.Amostras: 01

Nº.Unid.Amostrais: 01

Peso/Volume: 0500 gramas

Amostrado e Coletado por: Cliente

Embalagem: plástica

Fabricante: INDÚSTRIA COM. PAN. DE CONFEITARIA AMORE DI-PANE

Solicitante: INDÚSTRIA COM. PAN. DE CONFEITARIA AMORE DI-PANE

Responsável: INDÚSTRIA COM. PAN. DE CONFEITARIA AMORE DI-PANE

Av./Rua: Rua Bruno Doege nº120

Complemento:

Bairro: João Pesssoa

CEP: 88336210

Cidade: Jaraguá do Sul

UF: SC

CNPJ/CPF: 3.061.448/0001-03

Inscrição Estadual:

**Observações Gerais:**

### RESULTADOS DE ENSAIOS

DATA DE INÍCIO DO(S) ENSAIO(S): 08/05/2018

DATA DE TÉRMINO DO(S) ENSAIO(S): 08/05/2018

ROTULAGEM / EMBALAGEM

Analista: Deise Helena Baggio Ribeiro - CRF/SC 3301

Avaliação da embalagem

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

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.

Documento Nº GA-FOR-001.001-5.10	Revisão 04	Data da Emissão 07/08/2017	Página 1 de 2
-------------------------------------	---------------	-------------------------------	------------------

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, 8 de Maio de 2018

DEISE HELENA BAGGIO RIBEIRO:01970761903  
Assinado de forma digital por DEISE HELENA BAGGIO RIBEIRO:01970761903  
Dados: 2018.05.08 17:08:15 -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: 4021.020 1815.650 0070.580



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



# Panificadora SAVEGE LTDA EPP

e-mail savege@terra.com.br

A Prefeitura Municipal de Joinville  
Secretaria de Educação  
Serviço da Alimentação e Nutrição Escolar (SANE)

Pregão No 098/2018

## RELAÇÃO DAS AMOSTRAS

Objeto: Aquisição de Pães para Merenda Escolar

Item	lote	Descrição	Un.	Quant.	Marca
2	1	PÃO MASSINHA DOCE COM FIBRAS 50g.	kg	30.300,4	Savege

Quantidade entregue de Amostra:  
4 amostras

Recebido:  
\* 4 amostras  
\* ficha técnica do produto  
\* laudo laboratorial  
\* alvará sanitário  
Piusila M.

17/05/18  
08h10


78.360.815/0001-79

JOINVILLE 16 de maio de 2018

PANIFICADORA SAVEGE LTDA.

ATENCIOSAMENTE

RUA ALBANO SCHMIDT, 5167  
BOA VISTA - CEP 88227-701  
JOINVILLE - SANTA CATARINA

  
GUIOMAR MORATELLI VENANCIO CPF 217.317.569-68  
Proprietária

C.G.C. (MF) 78.360.815/0001-79

INSC. Estadual 251.107.094

R: ALBANO Schmidt, 5167, Boa VISTA-FONE/fax 3437-1874 - CEP 89227-701- JOINVILLE /SC.

# Panificadora SAVEGE LTDA

## FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Nome do Produto: PÃO MASSINHA DOCE COM FIBRAS  
Marca : SAVEGE  
Fabricante : PANIFICADORA SAVEGE LTDA  
Endereço : RUA ALBANO SCHIMDT, No 5.167 Bairro: BOA VISTA  
JOINVILLE SC. CEP 89227-701  
Alvará sanitário: 1067

LAUDO LABORATORIAL: RELATÓRIO ANEXO

## INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

RELATÓRIO ANEXO

## ACONDICIONAMENTO:

O produto será embalado em pacotes de polietileno com 20 unidades cada de 50 gr.  
Totalizando 1 kg.

Fabricante : Dina Plástico.  
CGC : 00.401.747/0001-561  
Tipo : Saco atoxico transparente  
Peso líquido : 6 gramas cada embalagem plástica

C.G.C. (MF) 78.360.815/0001-79

INSC. Estadual 251.107.094

R: ALBANO Schmidt,5167,Boa VISTA fone/fax 3437-1874 – CEP 89227-701- JOINVILLE /SC.

*Handwritten signature and initials*  
Dinila M.

# Panificadora SAVEGE LTDA

## TEXTO DE ROTULAGEM

Nome do produto : PÃO MASSINHA DOCE COM FIBRAS  
Cuidados de conservação : CONSERVAR EM LOCAL FRESCO E SECO  
Marca do produto : SAVEGE  
FABRICANTE : PANIFICADORA SAVEGE LTDA  
C.G.C. : 78.360.815/0001-79  
Endereço : RUA ALBANO SCHMIDT, N. 5167  
Bairro: BOA VISTA  
JOINVILLE SC.

Indústria Brasileira

Ingredientes: FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, AÇUCAR, FIBRA DE TRIGO, SAL  
FERMENTO BIOLÓGICO E REFORÇADOR:

Contem : ANTIOXIDANTE : ÁCIDO ASCÓRBICO  
ESTABILIZANTE : ESTEAROIL 2 LACTATO DE CÁLCIO E DIÁSTASE.  
CONTEM GLUTEN

Alérgicos: Contem derivados de trigo e de soja  
Pode conter: centeio e linhaça

Empilhamento Máximo : 2 Pacotes

Embalagem com 20 unidades de 50g cada

Peso líquido do produto : 1,0 kg.

DATA DE FABRICAÇÃO : 16/05/2018

Validade do produto : MÍN. 5 dias

Lote : 01/2018

78.360.815/0001-79

PANIFICADORA SAVEGE LTDA.

RUA ALBANO SCHMIDT, 5167  
BOA VISTA - CEP 89227-701  
JOINVILLE - SANTA CATARINA

Responsável :   
Gujomar Moratelli Venâncio  
PROPRIETÁRIA

C.G.C. (MF) 78.360.815/0001-79

INSC. Estadual 251.107.094

R: ALBANO Schmidt, 5167, Boa VISTA fone/fax 437-1874 - CEP 89227-701- JOINVILLE /SC.

*Divulgar m.*

# Panificadora SAVEGE LTDA

## INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS:

PRODUTO: PÃO MASSINHA DOCE COM FIBRAS  
sem ovos e sem leite

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Cada 50g do produto contém em média:			
			%VD(*)
Valor Calórico	151	kcal	7,6
Carboidratos	37	g	12,3
Proteínas	4	g	5,3
Gorduras Totais	1	g	1,8
Gorduras Saturadas	-	g	0,0
Coolesterol	-	mg	0,0
Fibra Alimentar	2,5	g	10,0
Cálcio	11	mg	1,1
Trans	0	g	***
Sódio	99	mg	4,1

(\*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ

100 kcal = 420 kJ

\*\*\* Não estabelecido

Valores diários de nutrientes(VDR) de declaração obrigatória

2000	kcal
300	g
75	g
55	g
22	g
0	mg
25	g
1000	mg
0	g
2400	mg

Ingredientes  
far. de trigo especial  
açúcar  
fibra de trigo  
sal  
fermento biológico  
reforçador

Alérgicos: Contem derivados de trigo e de soja  
pode conter: centeio e linhaça  
Contém Glútem

Fonte: ANVISA (Agencia Nacional de Vigilancia Sanitária) Site [www.anvisa.gov.br](http://www.anvisa.gov.br)  
Resoluções 359 e 360/2003

78.360.815/0001-79

PANIFICADORA SAVEGE LTDA.

Joinville 16 maio de 2018

  
GUIOMAR MORATELLI VENANCIO  
Proprietária

RUA ALBANO SCHMIDT, 5167  
BOA VISTA - CEP 89227-701  
JOINVILLE - SANTA CATARINA

C.G.C. (MF) 78.360.815/0001-79

INSC. Estadual 251.107.094

R: ALBANO Schmidt, 5167, Boa VISTA fone/fax 3437-1874 – CEP 89227-701- JOINVILLE /SC.

*Priscila m.*



**Relatório de Ensaio 7964/2018.0**

Proposta Comercial: PC897/2018.1

Data de Publicação: 25/04/2018 14:34

Identificação Conta	
Cliente: Panificadora Savege Ltda Epp	CNPJ/CPF: 78.360.815/0001-79
Contato: Neri Lino Venâncio	Telefone: (47) 3437-1874
Endereço: Albano Schmidt 5167 - Boa Vista - Joinville - Santa Catarina - CEP: 89205-100 - Brazil	

Nº Amostra: 7964-1/2018.0 - Pão Massinha Doce C/ Fibras	
Tipo de Amostra: Farinhas, Massas Alimentícias, Produtos para e de Panificação, (Industrializados e Embalados) e Similares	
Data Coleta: 18/04/2018 00:00	Data Recebimento: 18/04/2018 16:31
Temperatura da Amostra na Coleta: Não consta°C	Plano de Amostragem Utilizado: Não Aplicável
Local de coleta: Não consta	Data de Fabricação: 18/04/2018 00:00
Data de Validade: 23/04/2018 00:00	Lote:
Técnico de Coleta: Cliente	Número do Lacre: Não consta
Autoridade Responsável: Não consta	Análise Crítica: Conservação do Produto em Temperatura Ambiente.

**Resultado(s) do(s) Ensaio(s) em Instalação Permanente**

Ensaio	Resultado	Unidade	LQ	Incerteza	Metodologia de Referência	RDC Nº 12 - ANVISA - 10D	Data do Ensaio
Coliformes a 45°C	< 0,18	NMP/g	0,18	-	ISO 7251:2005	Máx. 100 NMP/g	19/04/2018
Salmonella sp	Ausência em	25 g	-	-	ISO 6579:2002 Microbiology of food and animal feeding stuffs-Horizontal method for the detection of Salmonella spp.	Ausência em 25 g	19/04/2018
Coliformes Totais	< 1	UFC/g	1	-	ISO 4832:2012	-	19/04/2018
Bacillus cereus	< 1	UFC/g	1	-	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.	-	19/04/2018
Estafilococos coagulase Positiva	< 10	UFC/g	10	-	ISO 6888-3:2003 Microbiology of food and animal feeding stuffs-Horizontal method for enumeration of coagulasepositive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species).	-	19/04/2018
Carboidratos Totais (Glicídios)	69,86	g/100g	0,84	-	MAPA - IN 20/1999	-	25/04/2018
Gorduras Totais	< 0,80	g/100g	0,80	-	MAPA - IN 20/1999	-	24/04/2018
Proteínas Totais	5,89	g/100g	1,00	-	MAPA - IN 20/1999	-	25/04/2018
Umidade e Substâncias Voláteis	33,99	%	3,00	-	MAPA - IN 20/1999	-	20/04/2018
Fibras Totais	5,10	g/100g	0,26	-	INSTITUTO ADOLFO LUTZ, Métodos Físico-Químicos análise de alimentos, IV edição, I edição digital 2008	-	25/04/2018
Valor Energético	310,2	kcal/100g	-	-	ANVISA - Resolução RDC nº 360 de 23 de setembro de 2003.	-	25/04/2018

Especificações
RDC Nº 12 - ANVISA - 10D: Pão sem Recheio e sem Cobertura e Produtos de Panificação (Roscas, Farinha de Rosca, Torradas e Pão Tipo Sueco, com ou sem Sabores) e Similares.

*Priscila M.*





## Relatório de Ensaio 7964/2018.0

Proposta Comercial: PC897/2018.1

### Avaliação da Conformidade

A presente amostra **ATENDE** aos padrões estabelecidos pela legislação vigente conforme Resolução RDC Nº 12, de 02 de Janeiro de 2001.

### Notas

LQ = Limite de Quantificação

PI = Presença de Interferentes

Para ensaios biológicos e microbiológicos que apresentarem resultados  $< 1,1$ , considera-se como Ausência.

Atenção: Os resultados destas análises têm significação restrita e se aplicam tão somente à amostra ensaiada.

A avaliação de conformidade expressa acima não faz parte do escopo da acreditação do laboratório.

A amostragem, identificação, preservação e condições da amostra são de responsabilidade do cliente, podendo afetar na validade dos resultados dos ensaios.

É proibida a reprodução parcial deste Relatório de Ensaio.



Andréas Marcelo Boebel

CRF/SC 5905

Responsável Técnico

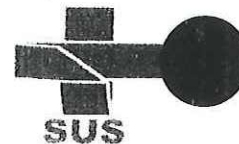
Signatário(a) Autorizado(a)

**Chave de Validação:** f9802ee923484a2db90d6b8d2a921959

*Divisão m*



Prefeitura Municipal de Joinville  
 Secretaria Municipal de Saúde  
 Diretoria de Média e Alta Complexidade e Serviços Especiais  
 Gerência de Vigilância Sanitária



# ALVARÁ SANITÁRIO

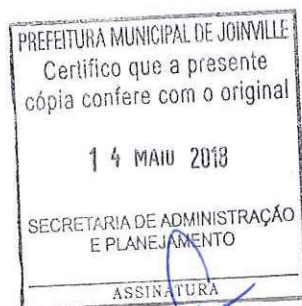
Nº 1067

REVALIDAÇÃO

NOME DA PESSOA FÍSICA OU JURÍDICA <b>PANIFICADORA SAVEGE LTDA - EPP</b>		NOME FANTASIA	
CNPJ OU CPF <b>78.360.815/0001-79</b>	ENDEREÇO (RUA, AVENIDA, PRAÇA) <b>ALBANO SCHMIDT</b>	NÚMERO <b>5167</b>	COMPLEMENTO
BAIRRO <b>Boa Vista</b>		MUNICÍPIO <b>Joinville</b>	
CONCEDIDO POR <b>GERÊNCIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA</b>		PRAZO DE VALIDADE <b>07/2018</b>	DATA DE ENTRADA <b>02/07/1984</b>
RESPONSÁVEL <b>GUIOMAR MORATELLI VENANCIO CPF: 217.317.569-68</b>			
LICENÇA SANITÁRIA PARA ATIVIDADE DE <b>PANIFICADORA CONFEITARIA MERCEARIA</b>			
Certifico atos administrativos deste alvará.   EDILAINE PACHECO PASQUALI MATRÍCULA: 38929 COORDENAÇÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA		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.  PREFEITURA MUNICIPAL DE JOINVILLE SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE Luana Ladewig Varela Branco Fiscal Sanitarista Matr. 31.246	

EXPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA AO PÚBLICO

impresso em 04/09/2017



ALINE MIRANY VENTURI  
 Ass. Adm. - Matr. 38.124

*Luana M.*



## Prefeitura de Joinville

### ANÁLISE SEI N° 1855002/2018 - SED.UAD.ASU

Joinville, 14 de maio de 2018.

#### ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão:	098/2018			Item: 1
Produto:	Pão integral		Marca:	Amore di Pane
Fornecedor:	Ind. e Com. de Panifício e Confeit. Amore di Pane Ltda			
Fabricante:	Ind. e Com. de Panifício e Confeit. Amore di Pane Ltda			
Quantidade (kg/L):	0,500Kg	Qtde amostra:	4	Data: 18/05/2018
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

Priscila Mikulis de Castilho - CRN 10 3069



Documento assinado eletronicamente por **Priscila Mikulis de Castilho, Servidor (a) Público (a)**, em 21/05/2018, às 08:37, 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 21/05/2018, às 08:43, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Gisele Cristine da Silva, Gerente**, em 21/05/2018, às 08:50, 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 **1855002** e o código CRC **1A12B3E5**.

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



## Prefeitura de Joinville

### ANÁLISE SEI N° 1855008/2018 - SED.UAD.ASU

Joinville, 14 de maio de 2018.

#### ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão:	098/2018			Item: 2
Produto:	Pão Massinha doce		Marca:	Savege
Fornecedor:	Panificadora Savege Ltda			
Fabricante:	Panificadora Savege Ltda			
Quantidade (kg/L):	1,00Kg	Qtde amostra:	4	Data: 18/05/2018
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

Priscila Mikulis de Castilho - CRN 10 3069



Documento assinado eletronicamente por **Priscila Mikulis de Castilho, Servidor (a) Público (a)**, em 21/05/2018, às 08:37, 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 21/05/2018, às 08:43, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Gisele Cristine da Silva, Gerente**, em 21/05/2018, às 08:50, 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 **1855008** e o código CRC **CCD04541**.

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

18.0.030590-4

1855008v4



## Prefeitura de Joinville

### ANÁLISE SEI N° 1855012/2018 - SED.UAD.ASU

Joinville, 14 de maio de 2018.

#### ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão:	098/2018				Item: 3
Produto:	Pão integral	Marca:	Amore di Pane		
Fornecedor:	Ind. e Com. de Panificio e Confeit. Amore di Pane Ltda				
Fabricante:	Ind. e Com. de Panificio e Confeit. Amore di Pane Ltda				
Quantidade (kg/L):	0,500Kg	Qtde amostra:	4	Data:	18/05/2018
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

Priscila Mikulis de Castilho - CRN 10 3069



Documento assinado eletronicamente por **Priscila Mikulis de Castilho, Servidor (a) Público (a)**, em 21/05/2018, às 08:37, 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 21/05/2018, às 08:43, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Gisele Cristine da Silva, Gerente**, em 21/05/2018, às 08:50, 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 **1855012** e o código CRC **FB98BD2B**.

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

18.0.030590-4

1855012v4



## Prefeitura de Joinville

### ANÁLISE SEI N° 1855014/2018 - SED.UAD.ASU

Joinville, 14 de maio de 2018.

#### ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão:	098/2018				Item: 4
Produto:	Pão Massinha doce	Marca:	Amore di Pane		
Fornecedor:	Ind. e Com. de Panificio e Confeit. Amore di Pane Ltda				
Fabricante:	Ind. e Com. de Panificio e Confeit. Amore di Pane Ltda				
Quantidade (kg/L):	1,00Kg	Qtde amostra:	4	Data:	18/05/2018
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

Priscila Mikulis de Castilho - CRN 10 3069



Documento assinado eletronicamente por **Priscila Mikulis de Castilho, Servidor (a) Público (a)**, em 21/05/2018, às 08:37, 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 21/05/2018, às 08:43, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Gisele Cristine da Silva, Gerente**, em 21/05/2018, às 08:50, 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 **1855014** e o código CRC **DF0F161D**.

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

18.0.030590-4

1855014v4