

# Panificadora SAVEGE LTDA EPP

e-mail [savege@terra.com.br](mailto:savege@terra.com.br)



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

Pregão No 116/2016

## RELAÇÃO DAS AMOSTRAS


Objeto: Aquisição de Pães para Merenda Escolar

Item	Descrição	Un.	Quant.	Marca
57	Pão integral fatiado com semente de linhaça	kg	5.000	Savege
	Marca: SAVEGE			

Quantidade entregue de Amostra:  
4 amostras cada item

JOINVILLE 31 de outubro de 2016

ATENCIOSAMENTE

  
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.

78.360.815/0001-79

PANIFICADORA SAVEGE LTDA.

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

Recebido por:  
Mariana V. S. Kraemer  
Nutricionista  
CRN 10 9852.

8:45

011 111 110



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



# ALVARÁ SANITÁRIO

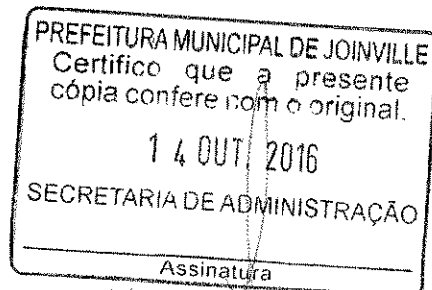
Nº 1067

REVALIDAÇÃO

NOME DA PESSOA FÍSICA OU JURÍDICA <b>PANIFICADORA SAVEGE LTDA</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>SERVIÇO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E AMBIENTAL</b>	PRAZO DE VALIDADE <b>07/2017</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>INDÚSTRIA DE ALIMENTOS - PANIFICAÇÃO - C/ DISTRIBUIÇÃO</b> <b>PANIFICADORA</b>			
Certifico atos administrativos deste alvará.   <b>EDILAINE PACHECO PASQUALI</b> MATRÍCULA: 38929 COORDENAÇÃO DO SERVIÇO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E AMBIENTAL		Parecer do fiscal sanitário responsável pela inspeção: Considerando as condições técnico operacionais e atendimento à legislação sanitária vigente, opino pelo deferimento da concessão do alvará sanitário para a atividade requerida.   <b>Paulo Roberto de Oliveira Borges</b> Fiscal Sanitarista Matrícula 11.824-1	

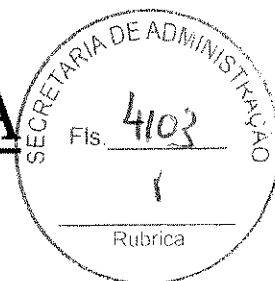
EXPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA AO PÚBLICO

impresso em 23/07/2016



Assinatura  
**Adriano Selhorst Barbosa**  
Agente Administrativo  
Matrícula 43.868

# Panificadora SAVEGE LTDA



## FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Nome do Produto: PÃO INTEGRAL FATIADO COM SEMENTE DE LINHAÇA  
Marca : SAVEGE  
Fabricante : PANIFICADORA SAVEGE LTDA  
Endereço : RUA ALBANO SCHIMDT, No 5.167 Bairro: BOA VISTA  
JOINVILLE SC. CEP 89227-701  
Alvará sanitário: 1067

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: RELATÓRIO ANEXO

LAUDO LABORATORIAL: Relatório de Análise anexo

## ACONDICIONAMENTO:

O produto será embalado em pacotes de polietileno com 1 unidades cada de 500 gr.

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

78.360.815/0001-79

PANIFICADORA SAVEGE LTDA.

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

# Panificadora SAVEGE LTDA



## TEXTO DE ROTULAGEM

Nome do produto : PÃO INTEGRAL FATIADO COM SEMENTE DE LINHAÇA  
Cuidados de conservação : CONSERVAR EM LOCAL FRESCO E SECO  
Marca do produto : SAVEGE  
Razão social : PANIFICADORA SAVEGE LTDA  
C.G.C. : 78.360.815/0001-79  
Endereço : RUA ALBANO SCHMIDT, N. 5167  
Bairro: BOA VISTA  
JOINVILLE SC.

Industria Brasileira

Ingredientes: 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 E REFORÇADOR: DEVE APRESENTAR NO MÍNIMO 5% E NO MÁXIMO 8% DE FIBRAS NA COMPOSIÇÃO DA MASSA.

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 1 unidade com fatias pesando em média 25g.

Peso líquido do produto : 500 gr.

DATA DE FABRICAÇÃO : 31/10/2016

Validade do produto : 5 dias

Lote : 01/2016

78.360.815/0001-79

PANIFICADORA SAVEGE LTDA.

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

Responsável :   
Proprietária



# Panificadora SAVEGE LTDA

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS:

PRODUTO: PÃO INTEGRAL FATIADO COM SEMENTE DE LINHAÇA

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 25 g ou (1 fatia)		%VD(*)
Valor Calórico	80 kcal	4,0
Carboidratos	13 g	4,2
Proteínas	3 g	3,7
Gorduras Totais	1 g	1,1
Gorduras Saturadas	0 g	0,0
Colesterol	0 mg	0,0
Fibra Alimentar	2,0 g	8,1
Cálcio	8 mg	0,8
Trans	0 g	***
Sódio	55 mg	2,3

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  
 fibra de trigo  
 far. De trigo integral  
 far. De centeio  
 semente de linhaça  
 sal  
 fermento biológico  
 far. De linhaça  
 reforçador

(\*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ  
 100 kcal = 420 kJ

\*\*\* Não estabelecido

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

## INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS NA COMPOSIÇÃO DA RECEITA

COMPOSIÇÃO	Valor Calórico	Carboidrato	Proteína	Cordura total	Gordura Saturada	Colesterol	Fibra Alimentar	Cálcio	Trans	sódio
AÇUCAR	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
AÇUCAR DE BAUNILHA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÁGUA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
BANHA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
BATATA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CANELA EM PÓ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FARINHA DE CENTEIO	600	1944	414	84	18	0	138	336	0	6
FAR. DE TRIGO ESPECIAL	15300	46980	7650	1501,2	137,7	0	1009,8	3060	0	0
FARINHA DE LINHAÇA	200	1042	60	40	70	8	52	344	0	66
FERMENTO molhado BIO.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FERMENTO SECO BIOLÓG.	300	895	114	114	15	3	63	192	0	150
FIBRA DE TRIGO	1200	3840	828	120	12	0	80	240	0	0
FARINHA DE TRIGO INTEGRAL	1200	4080	876	168	24	4,8	144	408	0	60
LEITE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MARGARINA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÓLEO DE SOJA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
OVOS	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
REFORÇADOR	200	860	140	0	34	14	0	2	800	0
SAL	400	0	0	0	0	0	0	0	0	44000
SEMENTE DE LINHAÇA	600	2532	80	114	192	18	0	150	1188	42
TOTAIS	20000	64143	10172	2231,2	502,7	45,8	0	1618,8	6964	0

Fonte: ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) Site [www.anvisa.gov.br](http://www.anvisa.gov.br)  
 Resoluções 359 e 350/2003

78.360.815/0001-79

Joinville 31 outubro de 2016

PANIFICADORA SAVEGE LTDA.

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.



## RELATÓRIO DE ENSAIOS Nº 6842/2016 - B

DATA DE EMISSÃO: 20/07/2016

CLIENTE: Panificadora Savege Ltda Epp  
Rua Albano Schmidt, 5167 - Boa Vista - Joinville/SC - CEP 89205-100

TIPO DE AMOSTRA: Pão fatiado integral com semente de linhaça

RESPONSÁVEL PELA COLETA: Cliente

DATA DE FABRICAÇÃO: 28/06/2016

DATA DE VALIDADE: 5 dias

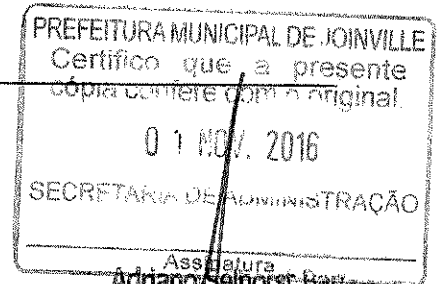
DATA DE ENTRADA: 30/06/2016

DATA DA COLETA: 28/06/2016

Nº DA AMOSTRA: 6842/2016

HORA DA COLETA: Não consta.

LOCAL DE COLETA: Não consta.



### ENSAIOS LABORATORIAIS

Origem da coleta: Pães doces e salgados, com ou sem recheio e ou com cobertura e similares

Data do início do ensaio: 30/06/2016

Data do final do ensaio: 20/07/2016

Temperatura de recebimento da amostra: 21,30 °C

Lote: Não consta.

Plano de amostragem: 1645/2016 - Não consta.

### RESULTADO DOS ENSAIOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Valores Referenciais	Método utilizado
Contagem de Bacillus cereus pelo método TEMPO®	$< 5,0 \times 10^1$	UFC/g	5000	AOAC RI Performance Tested Method - Certificate 071401
Contagem de Bolores e Leveduras pelo método TEMPO®	$< 1,0 \times 10^1$	UFC/g	-	AOAC RI Performance Tested Method Certificate nº 041001
Contagem de Estafilococos coagulase positiva pelo método TEMPO®	$< 1,0 \times 10^1$	UFC/g	5000	AOAC RI Performance Tested SM Method - Certificate Nº 120901
Deteção de Salmonella - Método Mini Vidas	Negativo	Ausência em 25gramas	Ausência em 25gramas	AOAC Certificate Nº 071101 VIDAS® UP Salmonella (SPT). 2014.
Determinação de Carboidratos totais	52,31	g/100g	-	INSTITUTO ADOLFO LUTZ, Métodos Físico-Químicos análise de alimentos, IV edição, 1 edição digital 2008.
Determinação de fibras totais	7,79	g/100g	-	INSTITUTO ADOLFO LUTZ, Métodos Físico-Químicos análise de alimentos, IV edição, 1 edição digital 2008.
Determinação de Gorduras totais	0,84	g/100g	-	INSTITUTO ADOLFO LUTZ, Métodos Físico-Químicos análise de alimentos, IV edição, 1 edição digital 2008.

Ensaio	Resultado	Unidade	Valores Referenciais	Método utilizado
Determinação de Proteínas totais	7,70	g/100g	--	INSTITUTO ADOLFO LUTZ, Métodos Físico-Químicos análise de alimentos, IV edição, 1 edição digital 2008.
Determinação de Umidade	38,4140	%	--	INSTITUTO ADOLFO LUTZ, Métodos Físico-Químicos análise de alimentos, IV edição, 1 edição digital 2008 - Perda por dessecação direto em Estufa a 105oC
Determinação do Valor Energético	322,43	Kcal/100g	--	ANVISA - Resolução RDC número 360, 2003.
Determinação sensorial em alimentos (Aspecto, Odor, Sabor, Coloração)	Coloração Característica	---	--	INSTITUTO ADOLFO LUTZ, Métodos Físico-Químicos análise de alimentos, IV edição, 1 edição digital 2008.
Determinação sensorial em alimentos (Aspecto, Odor, Sabor, Coloração)	Odor Característico	---	--	INSTITUTO ADOLFO LUTZ, Métodos Físico-Químicos análise de alimentos, IV edição, 1 edição digital 2008.
Determinação sensorial em alimentos (Aspecto, Odor, Sabor, Coloração)	Sabor Característico	---	--	INSTITUTO ADOLFO LUTZ, Métodos Físico-Químicos análise de alimentos, IV edição, 1 edição digital 2008.
Determinação sensorial em alimentos (Aspecto, Odor, Sabor, Coloração)	Aspecto Característico	---	--	INSTITUTO ADOLFO LUTZ, Métodos Físico-Químicos análise de alimentos, IV edição, 1 edição digital 2008.

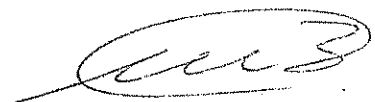
NMP = Número Mais Provável

JFC = Unidade Formadora de Colônia.

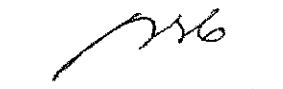
### Conclusão:

A presente amostra ATENDE aos padrões estabelecidos pela legislação vigente nas determinações descritas acima conforme Resolução RDC nº 12 de 02 de Janeiro de 2001.

Observações: O resultado aplica-se tão somente à amostra em questão.  
Amostra mantida em refrigeração até o momento da análise.  
Esta conclusão não faz parte do escopo de acreditação, cuja responsabilidade é do laboratório que a executa.

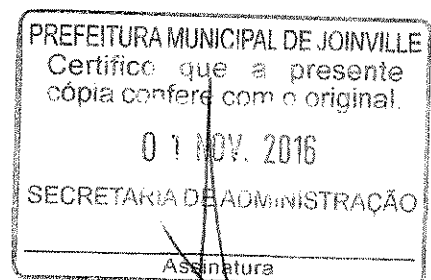


Andréas Marcelo Boebel - CRF/SC 5905



Patrícia da Silva Crispim  
CRQ/SC 13 402826

Código de segurança: E18F03856052B0F86254ED63C013F5ED



Assinatura  
Adriano Selhorst Barbosa  
Agente Administrativo  
Matrícula 43.868

## RELATÓRIO DE ENSAIOS Nº 6833/2016 - B

DATA DE EMISSÃO: 04/07/2016

CLIENTE: Panificadora Savege Ltda Epp  
Rua Albano Schmidt, 5167 - Boa Vista - Joinville/SC - CEP 89205-100

TIPO DE AMOSTRA: Pão fatiado integral com semente de linhaça

RESPONSÁVEL PELA COLETA: Cliente

DATA DE FABRICAÇÃO: 28/06/2016

DATA DE VALIDADE: 5 dias

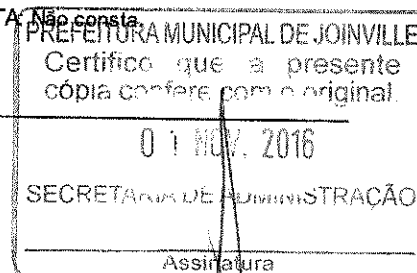
DATA DE ENTRADA: 29/06/2016

DATA DA COLETA: 28/06/2016

Nº DA AMOSTRA: 6833/2016

HORA DA COLETA: Não consta

LOCAL DE COLETA: Não consta.



### ENSAIOS LABORATORIAIS

Origem da coleta: Pães doces e salgados, com ou sem recheio e ou com cobertura e similares

Data do início do ensaio: 29/06/2016

Data do final do ensaio: 04/07/2016

Temperatura de recebimento da amostra: 21,30 °C

Lote: Não consta.

Plano de amostragem: 1646/2016 - Não consta

Adriano Selhorst Barboza  
Agente Administrativo  
Matrícula 43.868

### RESULTADO DOS ENSAIOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Valor Referencial	Método utilizado
Contagem de Bolores e Leveduras pelo método TEMPO®	$< 1,0 \times 10^1$	UFC/g	-	AOAC RI Performance Tested Method Certificate nº 041001
Contagem de Coliformes a 45°C pelo método TEMPO®	$< 1,0 \times 10^1$	NMP/g	100	AOAC RI Performance Tested SM Method - Certificate Nº 080603


NMP = Número Mais Provável

UFC = Unidade Formadora de Colônia.

### Conclusão:

A presente amostra ATENDE aos padrões estabelecidos pela legislação vigente nas determinações descritas acima conforme Resolução RDC nº 12 de 02 de Janeiro de 2001.

Observações: O resultado aplica-se tão somente à amostra em questão.  
Amostra mantida em refrigeração até o momento da análise.  
Esta conclusão não faz parte do escopo de acreditação, cuja responsabilidade é do laboratório que a executa.

  
Patricia da Silva Crispim  
CRQ/SC 13 402826

Código de segurança: 4F640A39108BFA58F63D9900B79267F7

Rua Anita Garibaldi, 1190 - Bloco A - SL 06 - Anita Garibaldi - 89.203-300 - Joinville - SC  
Tel.: (47) 3027-4442 - www.ziniaanalises.com.br