



BOA SAFRA ALIMENTOS
PLANTANDO QUALIDADE...COLHENDO SOLUÇÕES!

FICHA TÉCNICA

ACHOCOLATADO EM PÓ

PROT. COMUNICAÇÃO INÍCIO DE FABRICAÇÃO M.S. 02.0280/05

MARCA: BOA SAFRA

INGREDIENTES: Açúcar, cacau em pó lecitinado, malto dextrina, aroma natural de baunilha. Não Contém Glúten.

DILUIÇÃO / RENDIMENTO:

Produto (g) = 1000

Leite (l) = 10

Rendimento = 54 porções de 200ml.

Per capita = 18,51 g por porção de 200ml

MODO DE PREPARO: Despejar o conteúdo do pacote (1 kg) em um recipiente, medir 10 litros de leite frio, morno ou quente. Adicionar ao produto aos poucos, misturando bem. Servir.

COMPOSIÇÃO FÍSICO QUÍMICA:

Proteínas	1,50 g %
Gordura total	0,40 g %
Carboidratos	89,78 g %
Resíduo Mineral Fixo	7,82 g %
Umidade	0,50 g %
Calorias	368,72 kcal %

EMBALAGEM: Caixa de papelão contendo 12 pacotes de polietileno leitoso, atóxico com 1kg cada.

ARMAZENAGEM: Armazenar o produto em local seco e ventilado, livre de insetos e roedores e agentes contaminantes, embalagem original inviolada. Empilhamento máximo 8 caixas

PRAZO DE VALIDADE: 12 meses a partir da data de fabricação, respeitando as condições de armazenagem.

RESPONSÁVEL TÉCNICO:

ISABELA GOULART DE FREITAS POMBO
NUTRICIONISTA - CRN 8ª REGIÃO Nº 446

Isabela Goulart de Freitas Pombo
CRN nº 446 8ª Região

ANEXO



MINISTÉRIO DA SAÚDE
AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA
DIRETORIA DE ALIMENTOS E TOXICOLOGIA

COMUNICAÇÃO DO INÍCIO DE FABRICAÇÃO DE PRODUTOS
DISPENSADOS DE REGISTROS

B DADOS DA EMPRESA DETENTORA DO PRODUTO(S) / MARCA

1004 2005

CNPJ/CPF 06.342.669/0001-85
RAZÃO SOCIAL BOA SAFRA ALIMENTOS LTDA
RUA RUA ALFREDO PINTO NÚMERO 1035
BAIRRO AFONSO PENA CEP 83050320
FONE 041382 3313 FAX 0413823099
UF PR MUNICÍPIO SAO JOSE DOS PINHAIS
E-MAIL boasafrafood@onda.com.br

C DADOS DA UNIDADE FABRIL

PRÓPRIA TERCEIRIZADA

CNPJ/CPF 05.342.669/0001-85
RAZÃO SOCIAL BOA SAFRA ALIMENTOS LTDA
RUA RUA ALFREDO PINTO NÚMERO 1035
BAIRRO AFONSO PENA CEP 83.050-320
FONE (041)382-3313 FAX (041)3823-099
UF PR MUNICÍPIO SAO JOSE DOS PINHAIS
E-MAIL boasafrafood@onda.com.br

D TERMO DE RESPONSABILIDADE

Informo que a partir de 04/01/2005, esta empresa, devidamente licenciada para a produção de alimentos/embalagens, deu início à fabricação do(s) produto(s) relacionado(s) no verso e / ou no(s) anexo(s), que estarão sendo comercializado(s) em 04/01/2005, e declaro que estou ciente: a) das legislações específicas do(s) produto(s) que fabrico, inclusive as rotulagem e outras pertinentes; e b) de que a unidade fabril pode ser inspecionada por essa autoridade sanitária, conforme prevê a legislação.

Local / Data: São José dos Pinhais, 10/01/2005

Indústria Granel de Alimentos Ltda. 0658293011-12
Responsável pela Empresa - CPF

Assinatura

E DADOS DA INSPEÇÃO DA INDÚSTRIA (Uso exclusivo da VISA)

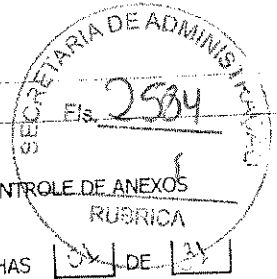
ÚLTIMA INSPEÇÃO: []

Local / Data: []

Assinatura e identificação do Responsável

Márcia Goretti dos Santos
Nutricionista - CRN 4218
Vigilância Sanitária

ANEXO X - VERSO



F PRODUTOS DISPENSADOS DE REGISTRO COM FABRICAÇÃO INICIADA

EMPRESA DETENTORA DE REGISTRO

CNPJ/CPF **05.342.669/0001-85**

UNIDADE FABRIL

CNPJ/CPF **05.342.669/0001-85**


CONTROLE DE ANEXOS
RUBRICA

FOLHAS **34** DE **34**

PRODUTO -->	CATEGORIA 4200098	DESCRIÇÃO DA CATEGORIA PÓ OU MISTURAS PARA O PREPARO DE ALIMENTOS E	PERSPECTIVA COMERC
NOME DO PRODUTO	ACHOCOLATADO EM PÓ		<input type="checkbox"/> MUNICIPAL
MARCA	BOA SAFRA		<input type="checkbox"/> ESTADUAL
TIPO(S) DE EMBALAGEM	FILME DE POLIETILENO		<input checked="" type="checkbox"/> NACIONAL
			<input type="checkbox"/> EXPORTAÇÃO
			VALIDADE (ANO/MES/)
			012 <input type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> X

PRODUTO -->	CATEGORIA 4200082	DESCRIÇÃO DA CATEGORIA AMIDOS E FECULAS	PERSPECTIVA COMERC
NOME DO PRODUTO	AMIDO DE MILHO		<input type="checkbox"/> MUNICIPAL
MARCA	BOA SAFRA		<input type="checkbox"/> ESTADUAL
TIPO(S) DE EMBALAGEM	FILME DE POLIETILENO		<input checked="" type="checkbox"/> NACIONAL
			<input type="checkbox"/> EXPORTAÇÃO
			VALIDADE (ANO/MES/)
			012 <input type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> X

PRODUTO -->	CATEGORIA 4200098	DESCRIÇÃO DA CATEGORIA PÓ OU MISTURAS PARA O PREPARO DE ALIMENTOS E	PERSPECTIVA COMERC
NOME DO PRODUTO	MISTURA PARA PREPARO DE ARROZ A CARRETEIRO		<input type="checkbox"/> MUNICIPAL
MARCA	BOA SAFRA		<input type="checkbox"/> ESTADUAL
TIPO(S) DE EMBALAGEM	FILME DE POLIETILENO		<input checked="" type="checkbox"/> NACIONAL
			<input type="checkbox"/> EXPORTAÇÃO
			VALIDADE (ANO/MES/)
			012 <input type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> X


 Marcia Goretti dos Santos
 Nutricionista - CRN 4218
 Vigilância Sanitária

CENTRO DE TECNOLOGIA EM SAÚDE E MEIO AMBIENTE

RELATÓRIO DE ENSAIOS N° 16007562

Cliente: BOA SAFRA ALIMENTOS LTDA.
Endereço: Rua Alfredo Pinto, 1035 – Afonso Pena.
São José dos Pinhais - PR

Recebimento do material: 23/06/2016 Período de ensaio: 28/06 a 12/07/2016

Os resultados são restritos ao material recebido / ensaiado pelo Tecpar.
A amostragem do material é responsabilidade do cliente. Este documento só poderá ser reproduzido por inteiro.

1. MATERIAL

Identificado pelo cliente como: ACHOCOLATADO EM PÓ MARCA BOA SAFRA
DATA DE FABRICAÇÃO: 21/06/2016 – LOTE: 160621
Acondicionado em embalagem plástica.

2. SERVIÇO REALIZADO

Determinação de proteínas totais, gorduras totais, umidade e corantes artificiais.

3. METODOLOGIA

Proteínas totais – Instituto de Tecnologia do Paraná – TECPAR – Instrução de Ensaio - IE 502.01.026 Rev. 00. Referência: AOAC - Official Methods of Analysis – 19th ed., 2012, 928.08, 2001.11 e 991.20.

Gorduras totais (extrato etéreo) - Instituto de Tecnologia do Paraná – TECPAR – Instrução de Ensaio IE 502.01.004 Rev. 00. Referência: AOAC – Official Methods of Analysis, 19th ed., 2012, 920.39.

Umidade (circulação de ar) – Instituto de Tecnologia do Paraná – TECPAR – Instrução de Ensaio – IE 502.01.002 Rev. 00. Referência: A.O.A.C. – Official Methods of Analysis, 19th ed., 2012, 945.15.

Corantes Artificiais – Instituto de Tecnologia do Paraná – TECPAR – Instrução de Ensaio – IE 502.01.062 Rev. 00. Referência: I.A.L. Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, métodos físico-químicos para análise de alimentos, IV ed., 2005, 051 / IV e 086 / IV.

4. RESULTADOS

Gorduras totais, g/100g.....	0,4
Proteínas totais, g/100g.....	1,5
Umidade, g/100g.....	0,5
Corantes artificiais.....	Ausência

Observação:

- Os resultados expressam a média de duas determinações efetuadas no material recebido.

Curitiba, 12 de julho de 2016.

LISANDRA AZEVEDO GUESSER
Téc. Quím. CRQ/9ª 09402234

DANIELE CRISTINA ADÃO
Químico – CRQ 09201408

RELATÓRIO DE ENSAIOS Nº 16007613

Página 1 de 2

Cliente: BOA SAFRA ALIMENTOS

Endereço: R. Alfredo Pinto, 1035 – Afonso Pena – São José dos Pinhais – PR.

Data de recebimento do material: 21/06/16

Período do ensaio: 28/06/2016 a 30/06/16

Os resultados são restritos ao material ensaiado/recebido no Tecpar.
A amostragem do material é responsabilidade do cliente. Este documento só poderá ser reproduzido por inteiro.

1. MATERIAL

ACHOCOLATADO EM PÓ

LOTE: 160621 - FABRICAÇÃO: 21/06/2016 - VALIDADE: 21/06/2017 - MARCA: BOA SAFRA

2. SERVIÇOS REALIZADOS

Ensaio sensorial e Ensaio Macroscópico e Microscópico de Alimentos

3. MÉTODOS UTILIZADOS

Sensorial: Instrução de Ensaios 505.03.006 – Rev. 00 – Referência: IAL – Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz – Métodos físico-químicos para análise de alimentos, IV ed. (1ª Ed. Digital), 2008, Cap.VI.

Macroscopia: FDA TECH. BULL. NUMBER 5 – Macroanalytical Procedures Manual, 1984 – Eletronic Version:1998.

Microscopia – Sujidades: AOAC INTERNATIONAL. Official Methods of Analysis of AOAC International, 19th ed., Gaithersburg, MD, USA, 2012 - Chapter 16 – Método: 965.38 a (16.2.01).

Microscopia - Elementos Histológicos: IAL – CACAU E CHOCOLATE EM PÓ. Em: Métodos de análises microscópicas de alimentos - parte 1 - Isolamento de elementos histológicos. Instituto Adolfo Lutz, São Paulo: Letras e letras, 1999.

4. RESULTADOS

4.1 – Parâmetros Sensoriais – após o preparo*:

Aspecto/Aparência: líquido, homogêneo	Sabor: doce, levemente de chocolate
Cor: marrom claro	Odor/aroma: característico de chocolate
Fluidez: positiva – após aquecimento	Separação de fases (após 30 min): ausência

* Conforme forma de preparo indicada no rótulo – em leite frio.