PACHTO ALIMENTOS

Amostras recebidas em 03/08/18

Prezados Senhores,

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 139/2018

A empresa PACHTO COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI-ME inscrita no CNPJ. 21.424.240/0001-93 situada na Rua Bernardo Vacheski, 73 bairro Tatuquara cidade de Curitiba e estado do Paraná, telefone 41 3564-6542 apresenta as amostras abaixo e documentação:

| Item | Produto | Unid | Qtde | Marca |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Arroz Parboilizado. TIPO I. Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Parboilizado, Classe: Longo Fino, Tipo I. O produto deverá conter no mínimo 80% do peso dos grãos inteiros. Não deverá apresentar sementes tratadas, semente tóxicas, insetos vivos tais como carunchos e outras pragas, odor forte, intenso ou não característico, preparação dietética final inadequada – empapamento. Os limites máximos de tolerância para matérias estranhas e impurezas é 0,05%, para mofados ardidos e enegrecidos é 0,20%, para não gelatinizados 20%, para danificados 0,50%, para rajados 1%, para picados ou manchados 1,75%, para total de quebrados e quirera 4,5% e para quirera (máximo) 0,40%. | Kg | 4 | Sabor Sul |

As amostras vieram acompanhadas de:
- alvará sanitário empresa Pachto comercio de alimentos ltda-Me
- alvará sanitário AGL comércio de gêneros alimentícios ltda
- alvará sanitário AGL comércio de gêneros alimentícios ltda Me
- contrato de locação de veículo entre Pachto e AGL
- alvará sanitário Everest e ficha técnica Everest industria de alimentos ltda
- alvará sanitario e ficha tecnica Juliantoni Distribuidora de alimentos
- ficha técnica farinha de mandioca Daros comércio de cereais ltda.
- alvará sanitário e ficha técnica moinho estrela
- alvara sanitário e ficha tecnica Tonato SA

Luciana Pereira Silva
Nutricionista
Esp. Nutrição Clínica
CRN 9 [illegible]

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

Demais documentos que acompanham as amostras estão relacionados no verso desta página.

- alvará sanitário e ficha técnica Comércio de Cereais areia branca ltda
- alvará sanitário e ficha técnica Socil - Sociedade Oeste ltda
- alvará sanitário e ficha técnica Açucareira Energy ltda
- alvará sanitário e ficha técnica R. martins produtos alimentícios ltda
- SIF e ficha técnica SMG industrial ltda

a empresa não entregou alvará sanitário do item 6, farinha de mandioca

03/08/18

Lucimar Pereira Silva
Nutricionista
Esp. Nutrição Clínica

PACHTO ALIMENTOS

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 2 | Arroz Polido. Tipo I. Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Polido, Classe: Longo Fino, Tipo I. O produto deverá conter no mínimo 80% do peso dos grãos inteiros. Não deverá apresentar sementes tratadas, semente tóxicas, insetos vivos tais como carunchos e outras pragas, odor forte, intenso ou não característico, preparação dietética final inadequada – empapamento. Os limites máximos de tolerância para matérias estranhas e impurezas é de 0,10%, para mofados e ardidos é de 0,15%, para picados ou manchados é de 1,75%, para gessados e verde é de 2%, para rajados é de 1%, para amarelos é de 0,50%, para total de quebrados e quirera é de 7,5% e para quirera (máximo) 0,50% | Kg | 4 | Sabor Sul |
| 3 | Colorau. Característica Técnica: Produto constituído pela mistura de fubá e urucum. Característica Técnica: Produto constituído pela mistura de fubá e urucum. Deve apresentar aspecto de pó fino, de coloração alaranjada, com sabor e odor característico. O produto não poderá conter glúten. Não deverá apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, misturas e peso insatisfatório. | Kg | 4 | RD |
| 6 | Farinha de mandioca. Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca previamente descascada, lavada e isenta do radical cianeto. Grupo: farinha seca; Subgrupo: extrafina; Classe: branca; tipo I. Não deverá apresentar misturas, resíduos e/ou impurezas. Não deverá apresentar odor forte e intenso (não característico do produto) além de coloração anormal (brancas com pontos amarelo escuro e/ou marrom | Kg | 4 | Vascaina |



03/03/18

PACHTO ALIMENTOS

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 7 | Farinha De Trigo Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, tipo 1. Características Técnicas: Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada, nem rançosa. Especificidade de uso: Preparo de pães caseiros diversos e bolos. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, resistente e bem vedada, contendo até 5kg | Kg | 4 | Fidalga |
| 8 | Farinha de Trigo Integral. Ingredientes: Farinha de trigo integral. Características Técnicas: Fina. Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos, limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada, nem rançosa. Não deverá apresentar mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório | Kg | 4 | Orquidea |

03/08/18

PACHTO ALIMENTOS

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 9 | Feijão Carioca Características Técnicas: Classe: cores, tipo 1, grupo I, novo, não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes e/ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. Serão admitidos até 2% de impurezas e matérias estranhas. A tipagem deverá ser de acordo com a classificação da CIDASC. Deverá apresentar grãos macios, de fácil cocção. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno, vedado/selado, transparente, resistente, contendo 1 kg | Kg | 4 | Nota Mil |
| 12 | Sal refinado iodado Característica Técnica: Cloreto de Sódio, extraído de fontes naturais, recristalizado, com teor mínimo de 98,5% de Cloreto de Sódio sobre a substância seca, adicionado de antiumectante e iodo. O produto deve apresentar aparencia de cristais de granulação uniforme, não devendo estar pegajoso ou empedrado, coloração branca, inodora e sabor salino salgado próprio. Deve estar isento de sujidades, microorganismos patogênicos e outras impurezas capazes de provocar alterações do alimento. Não poderá conter glúten ou traços de glúten. | Kg | 4 | Pop |
| 13 e 23 | Açúcar Branco Refinado. Ingredientes: Açúcar obtido à partir do caldo da cana-de-açúcar (Saccharum officinarum), isento de fermentações; materia terrosa; parasitas; detritos animais ou vegetais; umidade ou bolor. Deverá apresentar aspecto sólido com estrutura microcristalina que lhe confere granulometria fina e de alta capacidade de dissolução. Deve apresentar odor e sabor próprio do produto. Classificação: Grupo I , Classe I e Tipo Refinado Granulado. Não poderá conter corantes artificiais. Cota 75%. | Kg | 4 | Sabor Doce |

03/08/18

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

PACHTO ALIMENTOS

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 19 | Macarrão de Farinha Integral Parafuso sem Ovo. Características técnicas: Massa Alimentícia Seca Integral, no formato parafuso. Não deverá conter em sua composição ovos, conservantes, corantes ou aromatizantes. Não deverá conter farinha refinada. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. A massa alimentícia ao ser posta na água não deverá turvá-la antes da cocção. Não deverá estar fermentada ou rançosa. Pós – cocção, a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. Cota 75%. | Kg | 4 | Primori |
| 24 | Arroz Integral. Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Integral, Classe: Longo Fino, Tipo I. O produto deve conter no mínimo 80% do peso dos grãos inteiros. Não deverá apresentar sementes tratadas, semente tóxicas, insetos vivos tais como carunchos e outras pragas, odor forte, intenso ou não característico. Os limites máximos de tolerância para matérias estranhas e impurezas é de 0,10%, 0,15 % de mofados e ardidos, 1,75% de picados ou manchados, 2% de gessados e verdes, 1% de vermelhos e pretos, 0,50% de amarelos e 4% de total de quebrados e quirera. Cota 25%. | Kg | 4 | Sabor Sul |
| 29 | Macarrão de Farinha Integral Parafuso sem Ovo. Características técnicas: Massa Alimentícia Seca Integral, no formato parafuso. Não deverá conter em sua composição ovos, conservantes, corantes ou aromatizantes. Não deverá conter farinha refinada. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. A massa alimentícia ao ser posta na água não deverá turvá-la antes da cocção. Não deverá estar fermentada ou rançosa. Pós – cocção, a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. Cota 25%. | Kg | 4 | Primori |

03/08/18

PACHTO ALIMENTOS

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 32 | Sardinha Em óleo. Ingredientes: Sardinha em conserva produzida com água de constituição e óleo comestível. O conteúdo de carne presente deve constituir no mínimo 50% do peso liquido declarado na embalagem. O produto deve ser eviscerado, descamado, livre de rabo, nadadeiras, barbatanas, calda e cabeça. Admite-se presença de coluna vertebral e/ou espinha, desde que a mesma apresente consistência friável. O produto deve apresentar cor, odor e sabor caracterísitico. Deve ser elaborado com matérias primas em perfeito estado de conservação e higiene, submetida a processos tecnológicos adequados. Não poderá conter glúten ou traços de glúten. Cota 25%. | Kg | 4 | Nautique |

Curitiba, 03 de Agosto de 2018

JOÃO CARLOS TOSIN JUNIOR
RG. 5.266.282-6
CPF. 985.705.289-49
REPRESENTANTE LEGAL

Luciana Pereira Silva
Nutricionista
Esp. Nutrição Clínica

PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE
VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Informações
Reclamações
156
ou 0800-644-0041

# Licença Sanitária

DISTRITO SANITARIO TATUQUARA

Nº 03.013/2018

CEASA-CIDADE INDUSTRIAL
SERVIÇO DISTRITAL DE TATUQUARA
BR 116 - KM 116 - (41) 3348-1950
AUTENTICAÇÃO
Confere esta fotocópia por conferir com esta feito do documento exibido. - Dou fé.
Curitiba 2 6 JUN 2018
SELO
Rosinete Bittencourt Martins
Raphael Lobato Machado
Regina Coeli Machado
Tabelionato de Notas
Exclusivo para
Autenticação de Cópia
FOI28281

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

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Razão Social | PACHTO COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA-ME | | | | |
| Nome Fantasia | PACHTO ALIMENTOS | | | | |
| Endereço | RUA BERNARDO VACHESKI 73 SALA 01 TATUQUARA | | | | |
| Processo nº | 54881/18 | Insc. Imob. | 7400028038401 | Insc. Munic. | 7073822 |
| Técnico VISA | 45408 - 60493 | | | | |

Ramo(s) de Atividade Econômica:

COMERCIO ATACADISTA DE LEITE E LATICINIOS / COMERCIO ATACADISTA DE CARNES BOVINAS E SUINAS E DERIVADOS / COMERCIO ATACADISTA DE AVES ABATIDAS E DERIVADOS / COMERCIO ATACADISTA DE PESCADOS E FRUTOS DO MAR / COMERCIO ATACADISTA DE AGUA MINERAL / COMERCIO ATACADISTA DE PAES BOLOS BISCOITOS E SIMILARES / COMERCIO ATACADISTA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EM GERAL / COMERCIO VAREJISTA DE HORTIFRUTIGRANJEIROS

*SEDE ADMINISTRATIVA - SEM ARMAZENAMENTO NO LOCAL*

CURITIBA, 08 de Junho de 2018

Cristina C. Murenobu Yano
COREN 47972
Matr. PMC 85809
Coord. de Vigilância em Saúde

Validade: até 08/06/2019 e enquanto satisfizer as exigências da legislação em vigor. Manter em local visível ao público

Informações
Reclamações
156
ou 0800 6440 041

PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE
VIGILÂNCIA SANITÁRIA

# Licença Sanitária

DISTRITO SANITARIO PINHEIRINHO

Nº 04.801/2015

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

Razão Social AGL COMERCIO DE GENEROS ALIMENTICIOS LTDA

Nome Fantasia AWT 6549 CHASSI 93KKSNOA6DE140041 CAR CAMINHAO C FECHADA

Endereço RODOVIA BR 116 KM 10 - CEASA - N 22881, 22881 LOJA 790-792 - TATUQUARA

Processo nº 108129/2015 Insc. Imob. Insc. Munic.

Técnico VISA 46138 - 27124

Ramo(s) de Atividade Econômica:

COMERCIO ATACADISTA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EM GERAL

CEASA-CIDADE INDUSTRIAL
SERVIÇO DISTRITAL DE TATUQUARA
BR 116 - KM 118 - (41) 3348-1950
AUTENTICAÇÃO
Autentico esta fotocópia por conferir com este lado do documento exibido. - Dou fé.
Curitiba (PR) 30 JUL. 2018
Rodrigo Antonio Prado Ribeiro
Sinval Z. Sobolo Machado
Responsável Técnico
Tabelionato de Notas Exclusivo para Autenticação de Cópia
FO1222283
TABELIONATO TIC

*VEÍCULO EXCLUSIVO PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS RESFRIADOS E/OU CONGELADOS*

CURITIBA, 25 de setembro de 2015

Alessandra Lopes dos Santos
COREN/PR 84005
Matr. PMC 50325
Diretora - DSPN

Validade: até 25/9/2018 e enquanto satisfizer as exigências da legislação em vigor. Manter em local visível ao público

Informações
Reclamações
156
ou 0800 6440 041

PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE
VIGILÂNCIA SANITÁRIA

# Licença Sanitária

DISTRITO SANITARIO PINHEIRINHO

Nº 04.803/2015

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

Razão Social AGL COMERCIO DE GENEROS ALIMENTICIOS LTDA ME

Nome Fantasia AZM 7905 CHASSI 9536E8244FR513780

Endereço RODOVIA BR 116 KM 10 - CEASA - N 22881, 2281 LOJA 790-792 - TATUQUARA

Processo nº 108128/2015 Insc. Imob. Insc. Munic.

Técnico VISA 46138 - 27124

Ramo(s) de Atividade Econômica:

COMERCIO ATACADISTA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EM GERAL

CEASA-CIDADE INDUSTRIAL
SERVIÇO DISTRITAL DE TATUQUARA
BR 116 - KM 116 - (41) 3343-1950
AUTENTICAÇÃO
Autentico esta fotocópia por confrontar com este lado do documento original. - Dou fé.
Curitiba (PR)
SELO
30 JUL 2018
Rodrigo Bittencourt Franco
Tabelionato de Notas
Selo Válido para Autenticação de Cópia
F0128287

*VEÍCULO EXCLUSIVO PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS REFRIGERADOS E/OU CONGELADOS*

CURITIBA, 25 de setembro de 2015

Alessandra Lopes dos Santos
COREN/PR 84005
Matr. PMC 50325
Diretora - DSPN

Validade: até 25/9/2018 e enquanto satisfizer as exigências da legislação em vigor. **Manter em local visível ao público**

CONTRATO DE LOCAÇÃO DE VEÍCULO, que entre si fazem, de PACHTO COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA - ME, pessoa jurídica de direito publico interno, com sede a RUA BERNARDO VACHESKI nº 73 SALA 01, cidade CURITIBA/PR, aqui representado legalmente ADIR ANTONIO LAZAROTTO, CPF nº 128.920.689-91, residente e domiciliado nesta cidade brasileiro, doravante chamados apenas LOCATÁRIO, e, do outro lado, AGL COMERCIO DE GENEROS ALIMENTICIOS LTDA, pessoa jurídica de direito publico interno, com sede a Rod BR 116, nº 22881 CEASA BOX 790 - 792 - TATUQUARA cidade de CURITIBA/PR, aqui representado legalmente FERNANDA CRISTINA PAVIN LAZAROTTO, brasileiro, CPF nº 036.074.309-93, residente e domiciliado nesta cidade, e, doravante chamado apenas LOCADOR, mediante as seguintes clausulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO: Por esta avença, o LOCADOR aluga ao LOCATÁRIO, o veiculo de sua propriedade, Veículo de Placa AWT-6549 CHASSI 93KKSNOA6DE140041 e o Veículo AZM 7905 CHASSI 9536E8244FR513780 em boas condições de uso e conservação.

CLÁUSULA SEGUNDA- ENCARGOS DO LOCATÁRIO: Além do pagamento da locação, as despesas com combustível, e a manutenção do veiculo, durante o prazo deste contrato, são de responsabilidade do LOCATÁRIO. Sendo que nos primeiros 90 (noventa dias) se constatado que o veiculo apresentou problemas já existentes na da do contrato, ficará assim a Cláusula Segunda de inteira responsabilidade do Locador.

CLÁUSULA TERCEIRA - ENCARGOS DO LOCADOR: Com exceção de multas, as despesas relativas a seguro, taxas e impostos incidentes sobre o veiculo, durante o prazo de locação, são de exclusiva responsabilidade do LOCADOR.

CLÁUSULA QUARTA - DO CONDUTOR: O Locatário se compromete a somente entregar o Veiculo, a funcionário devidamente habilitado, dentro das normas do CNT.

CLÁUSULA QUINTA - DO PREÇO: Pela locação objeto deste contrato, pagará o LOCATÁRIO ao LOCADOR, a importância mensal certa de R$ 2.000,00 (Reais), sendo o valor de R$ 1.000,00 ( Reais) por cada veículo. Tendo este contrato o valor exato de R$72.000,00 (Reais).

CEASA CIDADE INDUSTRIAL
SERVIÇO DISTRITAL DE TATUQUARA
BR 116 - (41) 3348-1990
AUTENTICAÇÃO
Autentico esta fotocópia por conferir com este lado do documento exibido. - Dou fé.
Curitiba (PR) 30 JUL. 2018
Rodrigo Bittencourt Franceschi
Sinval Z. Lobato Machado
Regina Coeli Machado
SELO DE AUTENTICIDADE NA 1ª PAG. FOLHA DESTE DOCUMENTO

**CLÁUSULA SEXTA - DO PRAZO:** A presente locação tem um prazo de três anos, com inicio no dia 27 de Fevereiro de 2017 a 27 de Fevereiro de 2020. O Locatário compromete ainda a entregar o veiculo especificado neste contrato, da mesma forma como pegou na data da assinatura deste, da mesma forma O Locador, se compromete, a deixar o Veiculo a inteira disposição desta.

**CLÁUSULA SÉTIMA - DA RESCISÃO:** O descumprimento de qualquer das condições pactuadas ensejará a automática rescisão do contrato, independente de notificação, obrigando - se o inadimplente ao pagamento de multa equivalente a 2% do valor do contrato.

**CLÁUSULA OITAVA - DO FORO:** De comum acordo, as partes elegem o foro da comarca de CURITIBA, para solução das questões relacionadas com a execução deste contrato.

E, por assim estarem devidamente ajustadas, firmam o presente instrumento, juntamente com as pessoas abaixo nomeadas, para que surta os seus efeitos legais.

Curitiba, 27 de Fevereiro de 2017.

PACHTO COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA - ME
Adir Antonio Lazarotto
CPF 128.920.689-91
Sócio Proprietário

AGL COMERCIO DE GENEROS ALIMENTICIOS LTDA ME
Fernanda Cristina Pavin Lazarotto
CPF 036.074.309-93
Sócio Proprietário

CEASA-CIDADE INDUSTRIAL
SERVIÇO DISTRITAL DE TATUQUARA
BR 116 - KM 116 - (41) 3348-1950
AUTENTICAÇÃO
Autentico esta fotocópia por conferir com este lado do documento exibido. - Dou fé.
Curitiba (PR) 3 0 JUL 2019
SELO
FUNARPEN
Rodrigo Bittencourt Fr
Dinval Z. Lobato Mendes
Regina Coeli Machado
Tabelionato de Notas
Exclusivo para
Autenticação de Cópia
FO128282

PREFEITURA DE NAVEGANTES
SECRETARIA DE SAÚDE
DEPARTAMENTO DE
VIGILÂNCIA SANITÁRIA

SUS
Sistema Único de Saúde

# ALVARÁ SANITÁRIO MUNICIPAL

Número 6632/2018

Para:

(X) ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS, COMERCIAIS E AGROPECUÁRIOS

( ) ESTABELECIMENTOS DE SAÚDE, EDUCAÇÃO PRÉ - ESCOLAR E OUTROS

Nome Pessoa Física ou Jurídica:
everest industria de alimentos ltda

| CNPJ/CPF: | Inscr. Estadual: |
|---|---|
| 05.938.805/0001-02 | 255984162 |

Denominação Comercial - Nome Fantasia do Estabelecimento:
sabor sul alimentos

| Endereço - Logradouro (Rua, Avenida, Praça): | Nº: |
|---|---|
| RUA VEREADOR LOURECI SOARES | 3418 |
| Bairro: | Fone: |
| ESCALVADOS | (47) 33424011 |

Proprietário/Responsável pela Empresa
AIGLE CAVALCA KNACK

Responsável Técnico

Atividades Exercidas
5211-7/01 - Armazéns gerais - emissão de warrant

Horário de Funcionamento

| Período | Domingo | Segunda | Terça | Quarta | Quinta | Sexta | Sábado |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Matutino | | 07:12 12:00 | 07:12 12:00 | 07:12 12:00 | 07:12 12:00 | 07:12 12:00 | |
| Vespertino | | 13:00 17:00 | 13:00 17:00 | 13:00 17:00 | 13:00 17:00 | 13:00 17:00 | |
| Noturno | | | | | | | |

| Local e Data | Prazo de Validade |
|---|---|
| NAVEGANTES/SC, 28 de Março de 2018 | 16 de Fevereiro de 2019 |

Autoridade de Saúde

Ugilson Luiz Folle
SECRETARIA DE SAÚDE
VIGILÂNCIA SANITÁRIA

OBSERVAÇÕES / DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES ESPECIFICAS

MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO

TABELIONATO CIC QUITITUNA
SELO FUNARPEN
Tabelionato de Notas Exclusivo para Autenticação de Cópia
F0128612

CEASA-CIDADE INDUSTRIAL
SERVIÇO DISTRITAL DE TATUQUARA
BR 116 - KM 116 - (41) 3348-1950
AUTENTICAÇÃO
Autentico esta fotocópia por conferir com este lado do documento exibido. - Dou fé.
Curitiba (PR) 02 AGO. 2018
Rodrigo Bittencourt Franceschi
Sinval Z. Lobato Machado
Regina Cecil Machado

Everest Indústria de Alimentos Ltda.

Rua Vereador Loureci Soares da Silva, nº 3418, Bairro Escalvados,
CEP. 85874-030 Tel. (47) 3342-4011 Fax. (47) 3342-4711
NAVEGANTES – SC

# FICHA TÉCNICA

## Arroz Parboilizado SABOR SUL INTEGRAL - Tipo 1 - 1kg

### CLASSIFICAÇÃO

| | |
|---|---|
| GRUPO | Integral |
| SUBGRUPO | Parboilizado Integral |
| CLASSE | Longo fino |
| TIPO | 1 |


### DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Os grãos do Arroz Parboilizado INTEGRAL SABOR SUL, são submetidos ao processo de parboilização (tratamento hidro-térmico) melhorando assim sua composição nutricional.

No grão de arroz em estado natural, vitaminas e sais minerais estão aderidos na película e no germe do grão. Com o processo de parboilização os componentes migram para o interior do grão. O sabor característico e tom amarelado dos grãos são resultantes da mudança da estrutura do amido e fixação dos nutrientes, indicando que o arroz parboilizado INTEGRAL tem preservadas suas propriedades nutritivas naturais.

### Informação Nutricional

Porção de 50 g (1/4 de xícara) de arroz cru

| Quantidade por porção | | % VD (*) |
|---|---|---|
| Valor Energetico | 175 kcal = 735 kJ | 9% |
| Carboidratos | 36g | 12% |
| Proteinas | 4,1g | 6% |
| Gorduras Totais | 1,2g | 2% |
| Gorduras Saturadas | 0g | 0% |
| Gorduras *Trans* | 0g | (***) |
| Colesterol | 0mg | 0% |
| Fibra Alimentar | 2,1g | 8% |
| Sodio | 12mg | 0% |
| Ferro | 0,6mg | 4% |
| Cálcio | 8mg** | 1%** |
| Fosforo | 129mg | 18% |
| Magnesio | 69mg | 10% |
| Potássio | 74mg | (***) |

(*) % Valores Diarios de referência com base em uma dieta de 2.000 Kcal. ou 8000 kJ. Seus valores diarios podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energeticas.
(**) Quantidade não significativa.
(***) Não possui valor diário de referência especificado.

Valdiri
Engenheiro Agrônomo
CPF: 004.624.249-66
CREA/SC 047.[illegible]-D

### DADOS PARA DISTRIBUIÇÃO:

| | |
|---|---|
| Código do Produto: | 1722 |
| Embalagem: | 1 Kg |
| Apresentação: | Pacote plastico |
| Medida pacote: HxLxP (mm): | 48x140x220 |
| Peso Líq. pacote: | 1,000 kg |
| Peso Bruto pacote: | 1,010 kg |
| Cód. Barras EAN-13 | 7896735115552 |
| Apresentação fardo: | 10x1kg |
| Medida fardo: HxLxP (mm) | 200x200X400 |
| Peso Bruto fardo: | 10,123 kg |
| Classificação Fiscal: | 1006.20.10 |
| Validade: | 12 meses |

**Conservação:** Conservar em local seco e arejado, longe de fortes odores e produtos químicos.

Não contém glúten.

CEASA-CIDADE INDUSTRIAL
SERVIÇO DISTRITAL DE TATUQUARA
BR 116 - KM 116 - (41) 3348-1950
AUTENTICAÇÃO
Autentico esta fotocópia por conferir com este lado do documento exibido. - Dou fé.
Curitiba (PR) 02 AGO. 2018
Rodrigo Butelquig Francisco
Silvai Lyrato Micha
Regina Coell Machado

### BENEFICIADO E DISTRIBUÍDO POR:

Everest Indústria de Alimentos Ltda.
CNPJ. 05.938.805/0001-02
INSCR. 255.9841-62
Industria Brasileira

### SAC

www.saborsulalimentos.com.br
sabor sul@saborsulalimentos.com.br
(47) 3342-4011

Pachto Comércio de Alimentos Ltda- ME
CNPJ: 21.424.240/0001-93

Tabelionato de Notas Exclusivo para Autenticação de Cópia
CIC
FOI28613
TABELIONATO CIC CURITIBA-PR

Everest Indústria de Alimentos Ltda.
Rua Vereador Loureci Soares da Silva, nº 3418, Bairro Escalvados
CEP. 85874-030 Tel. (47) 3342-4011 Fax. (47) 3342-4711
NAVEGANTES – SC

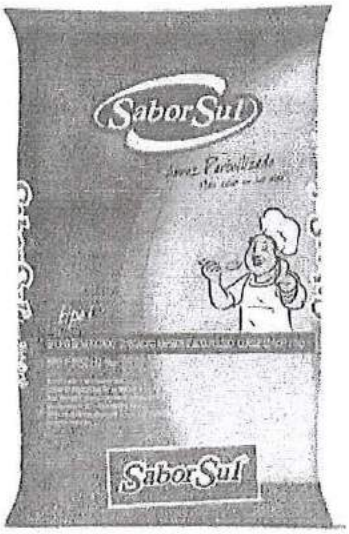


# FICHA TÉCNICA

**Arroz Parboilizado, SABOR SUL**
**Tipo 1 - 1 e 5kg**

## CLASSIFICAÇÃO

| | |
|---|---|
| GRUPO | Beneficiado |
| SUBGRUPO | Parboilizado |
| CLASSE | Longo fino |
| TIPO | 1 |




## DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Os grãos do Arroz Parboilizado SABOR SUL, são submetidos ao processo de parboilização (tratamento hidro-térmico), melhorando assim sua composição nutricional.

No grão de arroz em estado natural, vitaminas e sais minerais estão aderidos na película e no germe do grão. Com o processo de parboilização os componentes migram para o interior do grão. O sabor característico e tom amarelado dos grãos, são resultantes da mudança da estrutura do amido e fixação dos nutrientes, indicando que o arroz parboilizado tem preservadas suas propriedades nutritivas naturais

**Informação Nutricional**
Porção de 50 g (1/4 de xícara) de arroz cru

| Quantidade por porção | | % VD (*) |
|---|---|---|
| Valor Energético | 153 kcal = 643 kJ | 8% |
| Carboidratos | 35g | 12% |
| Proteínas | 3,2g | 4% |
| Gorduras Totais | 0g | 0% |
| Gorduras Saturadas | 0g | 0% |
| Gorduras *Trans* | 0g | (**) |
| Colesterol | 0mg | 0% |
| Fibra Alimentar | 1,3g | 5% |
| Sodio | 0mg | 0% |

(*) % 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.
(**) Valor diário não estabelecido.

Vanderley Valiati
Engenheiro Agrônomo
CPF 004.324.549-68
CREA-PR 17186/D

## DADOS PARA DISTRIBUIÇÃO:

| | | |
|---|---|---|
| Código do Produto: | 0037 | 0039 |
| Embalagem: | 1 Kg | 5 Kg |
| Apresentação: | Pacote plástico | Pacote plástico |
| Medida pacote: HxLxP (mm): | 48x140x220 | 75x250x370 |
| Peso Liq. pacote: | 1,0 kg | 5,0 kg |
| Peso Bruto pacote: | 1,010 kg | 5,022 kg |
| Cód. Barras EAN-13 | 7896735115439 | 7896735115378 |
| Apresentação fardo: | 30x1kg | 6x5kg |
| Medida fardo: HxLxP (mm) | 180X360X525 | 200X360X600 |
| Peso Bruto fardo: | 30,345 kg | 30,177 kg |
| Classificação Fiscal: | 1006.30.11 | 1006.30.11 |
| Validade: | 12 meses | 12 meses |
| **Conservação:** Conservar em local seco e arejado, longe de fortes odores e produtos químicos. | | |
| Não contém glúten. | | |

## BENEFICIADO E DISTRIBUÍDO POR:

Everest Indústria de Alimentos Ltda.
CNPJ. 05.938.805/0001-02
INSCR. 255.9841-62
Indústria Brasileira

## SAC

www.saborsulalimentos.com.br
saborsul@saborsulalimentos.com.br
(47) 3342-4011

Pachto Comércio de Alimentos Ltda- ME
CNPJ: 21.424.240/0001-93

Everest Indústria de Alimentos Ltda.
Av. Nossa Senhora do Carmo, nº 1315 – Linha Caramuru
CEP. 85880-000 - Tel. (45) 3559-5012 - Fax. (45) 3559-5007
ITAIPULÂNDIA – PR

SaborSul alimentos



# FICHA TÉCNICA

## Arroz Branco, SABOR SUL
## Tipo 1 – 1kg, 2kg e 5kg

CLASSIFICAÇÃO

| | |
|---|---|
| GRUPO | Beneficiado |
| SUBGRUPO | Polido |
| CLASSE | Longo fino |
| TIPO | 1 |


DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Os grãos utilizados para produção do Arroz Polido SABOR SUL, são adquiridos no Rio Grande do Sul, estado onde concentram-se os maiores produtores de Arroz irrigado Longo Fino do Brasil.

O Arroz Polido SABOR SUL passa por processo de polimento natural, ou seja dentro do equipamento ocorre fricção entre os próprios grãos e água potável conferindo brilho e polimento adequado ao grão, sem necessidade de adição de elementos químicos.

Informação Nutricional
Porção de 50g (1/4 xicara) de arroz cru

| Quantidade por porção | | %VD* |
|---|---|---|
| Valor Energético | 174 kcal = 731 kJ | 9 % |
| Carboidratos | 40g | 13 % |
| Proteínas | 3,4g | 5 % |
| Gorduras Totais | 0g | 0 % |
| Gorduras Saturadas | 0g | 0 % |
| Gorduras *Trans* | 0g | (**) |
| Colesterol | 0mg | 0% |
| Fibra alimentar | 0,85g | 3% |
| Sódio | 0mg | 0% |
| Ferro | 2,2mg | 15% |
| Zinco | 0,55mg | 8% |
| Selênio | 7,6mcg | 22 |
| Fósforo | 58mg | 8% |

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

DADOS PARA DISTRIBUIÇÃO:

| Código do Produto: | 0019 | 1720 | 0020 |
|---|---|---|---|
| Embalagem: | 1 Kg | 2 Kg | 5 Kg |
| Apresentação: | Pacote plástico | Pacote plástico | Pacote plástico |
| Medida pacote: HxLxP (mm): | 45x137x237 | 60x180x250 | 80x230x390 |
| Peso Líq. pacote: | 1,0 kg | 2,0 kg | 5,0 kg |
| Peso Bruto pacote: | 1,009 kg | 2,009 kg | 5,017 kg |
| Cód. Barras EAN-13 | 7896735115354 | 7896735115576 | 7896735115330 |
| Apresentação fardo: | 30x1kg | 15x2kg | 6x5kg |
| Medida fardo: HxLxP (mm) | 180X360X525 | 210X330X580 | 200X350X550 |
| Peso Bruto fardo: | 30,4 kg | 30,3 kg | 30,2 kg |
| Classificação Fiscal: | 1006.30.21 | 1006.30.21 | 1006.30.21 |
| Validade (dias): | 360 dias | 360 dias | 360 dias |

Conservação: Conservar em local seco e arejado, longe de fortes odores e produtos químicos.

Não contém glúten.

Anderley Valiati
Engenheiro Agrônomo
CRA 024 349-06

Pachto Comércio de Alimentos Ltda- ME
CNPJ: 21.424.240/0001-93

**BENEFICIADO E DISTRIBUÍDO POR:**

Everest Indústria de Alimentos Ltda.
CNPJ. 05.938.805/0002-85
INSCR. 905.00781-56
Indústria Brasileira

**SAC**

www.saborsulalimentos.com.br
saborsul@saborsulalimentos.com.br
(45) 3559-5012

PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE
VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Informações
Reclamações
156
ou 0800-644-0041

# Licença Sanitária

**DISTRITO SANITARIO CIC** **Nº 07.249/2017**

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

**Razão Social** JULIANTONI DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
**Nome Fantasia** RD ALIMENTOS
**Endereço** RUA JOSE BATISTA DOS SANTOS 700 CIDADE INDUSTRIAL
**Processo nº** 114476/2017 **Insc. Imob.** **Insc. Munic.** 0000366891-5
**Técnico VISA** 44356 - 73123

**Ramo(s) de Atividade Econômica:**
**COMERCIO ATACADISTA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EM GERAL COM ATIVIDADE DE FRACIONAMENTO E ACONDICIONAMENTO ASSOCIADA**

Cleverson Fragoso
Supervisor DSCIC
Matrícula 62497
Fisioterapeuta

TABELIONATO CIC CURITIBA
SELO FUNARPEN
Tabelionato de Notas Exclusivo para Autenticação de Cópia
F0128681

CEASA-CIDADE INDUSTRIAL
SERVIÇO DISTRITAL DE TATUQUARA
BR 116 - KM 116 - (41) 3348-1950
AUTENTICAÇÃO
Autentico esta fotocopia por conferir com o documento exibido. - Dou fé
Curitiba (PR) 03 AGO. 2018
Regina Coeli Machado
Sinval Z. Lobato Machado
Rodrigo Bittencourt Franceschi

**CURITIBA, 11 de Dezembro de 2017**

**Validade: até 11/12/2018 e enquanto satisfazer as exigências da legislação em vigor.** **Manter em local visível ao público**

ConsultNutri
Consultoria e Assessoria em Nutrição

# FICHA TÉCNICA – COLORAU EM PÓ (COLORÍFICO)

**Nome do Produto: Colorau em pó (Colorífico)**

**Apresentação: Pacotes de 40g, 80g, 500g e 1Kg/ Fardos com 10, 12 e 24 unidades. Embalagem a granel de 1kg.**

**Fabricante: Juliantoni Distribuidora de Alimentos LTDA**

**CNPJ: 02.590.424/0001-89**

**1.Definição, Classificação e Designação junto ao MS (Resolução – CNNPA nº 12 de 1978):**

- Condimentos ou temperos.Produto constituído pela mistura de fubá ou farinha de mandioca com urucu em pó (bixaorellana) ou o extrato oleoso do mesmo, adicionado ou não de sal e óleos comestíveis. O produto é designado por 'colorífico".

**2. Características gerais e sensoriais:**

-O cominho deve ser preparado a partir de matérias primas de qualidade e não apresentar cheiro acre ou rançoso. Aspecto:Pó homogêneo, fino. Cor: alaranjada.Cheiro: aromático, próprio.Sabor: próprio

**3. Características Físico-químicas:**

a) Umidade: 8,5 a 10%;

b) Informação Nutricional:

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL<br>Porção de 2g (1 colher de chá) | | |
|---|---|---|
| Quantidade por porção | | % VD (*) |
| Valor energético | 8 Kcal = 34kJ | 0 % |
| Carboidratos | 1,6 g | 1 % |
| Proteínas | 0 g | 0 % |
| Gorduras totais | 0 g | 0 % |
| Gorduras saturadas | 0 g | 0 % |
| Gorduras trans | 0 g | (**) |
| Fibra Alimentar | 0 g | 0 % |
| Sódio | 0 mg | 0 % |

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

**4. Características Microbiológicas:**

| MICROORGANISMO | TOLERÂNCIA POR AMOSTRA |
|---|---|
| Coliformes a 45ºC/g | $<5x10^2$ |
| Salmonela/25g | Ausência |

CLASSIFICAÇÃO INDUSTRIAL
SERVIÇO DISTRITAL DE TATUQUARA
BR 116 - KM 116 - (41) 3366-1950
AUTENTICAÇÃO
Autentico esta fotocópia por conferir com este lado do documento exibido. - Dou fé.
Curitiba (PR) 02 AGO. 2013
Rodrigo Bittencourt Kranewschi
Sinval Z. Lobato Machado
Regina Coeli Machado
SELO DE AUTENTICIDADE NA ÚLTIMA FOLHA DESTE DOCUMENTO

**5. Características Macro e Microscópicas:**

- Ausência de sujidades, parasitas, insetos, outros animais ou excrementos que venham tornar o produto impróprio para consumo humano.

Pachto Comércio de Alimentos Ltda- ME
CNPJ: 21.424.240/0001-93

ConsultNutri
Consultoria e Assessoria em Nutrição

| |
|---|
| **6. Embalagem:**<br>- Pacotes de Polietileno de baixa densidade, contendo 35g do produto, sendo realocados em fardos de 5,10, 12 e 24 unidades, ou a granel em pacote de Polietileno de 1kg. |
| **7. Validade:**<br>- 2 anos. Após 30 dias aberto o produto poderá perder suas características |
| **8. Cuidados de conservação, venda e distribuição:**<br>- O produto deverá ser armazenado e disposto à temperatura ambiente, em local arejado, seco, limpo, sem incidência de sol e com proteção contra insetos e roedores.<br>- A distribuição deverá ser feita em veiculo de transporte fechado, seco e limpo. |
| **9. Rotulagem:**<br>- Consta nome e marca do produto, peso líquido, lista de ingredientes e informações nutricionais, lote do produto e validade expressa em mês e ano, bem como cuidados de conservação, identificação de origem (Indústria Brasileira) e dados do fabricante (Razão social, CNPJ e endereço completo) |

Paula KornSenko
Nutricionista
CRN8-9183

Antônio Caceffo
RD ALIMENTOS

CEASA-CIDADE INDUSTRIAL
SERVIÇO DISTRITAL DE TATUQUARA
BR 116 - KM 116 - (41)3348-1950
AUTENTICAÇÃO
Autentico esta fotocópia por conferir com este lado do documento exibido. - Dou fé.
Curitiba (PR) 02 AGO 2018
Rodrigo Bittenesurt Franceschi
Sinval Z. Lobato Machado
Regina Coeli Machado

TABELIONATO CURITIBA
FUNAPEN
Tabelionato de Notas
Exclusivo para
Autenticação de Cópia
F0I28629

Pachto Comércio de Alimentos
Ltda- ME
CNPJ: 21.424.240/0001-93

# *DAROS Comércio de Cereais Ltda.*

***CNPJ 82.543.752/0001-63 - Insc. Estadual 254.462.839***

## *FICHA TÉCNICA*

**Nome do produto:** FARINHA DE MANDIOCA SECA FINA BENEFICIADA.

**Marca:** Vascaína

**Cor / Classe:** BRANCA ( crua ).
**Tipo:** 1 (hum)
**Amido:** 74,30%.
**Umidade:** 12,05%.
**Ingredientes:** MANDIOCA. SEM ADITIVOS.

**Embalagem principal:** PLÁSTICO (poli-Etileno P.E.) ATÓXICA, contendo 1.000 gramas (peso líquido) ou 500 gramas (peso líquido).
**Embalagem secundária:** PLÁSTICO REFORÇADO (polietileno P.E.) COM CAPACIDADE PARA 20 OU 30 QUILOS.

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL<br>Porção de 50g ( 1 xícara) | | |
|---|---|---|
| Quantidade por porção | | %VD(*) |
| Valor Energético | 162kcal = 690kj | 8% |
| Carboidratos | 40g | 13% |
| Proteínas | 0g | 0% |
| Gorduras Totais | 0g | 0% |
| Gorduras Saturadas | 0g | 0% |
| **Gorduras Trans** | **0g** | (**) |
| Fibra alimentar | 3,2g | 16% |
| Sódio | 6mg | 0% |

(*) Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400kj. Seus valores diários podem ser maires ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.
(**) Valores Diários (VD) não estabelecidos.

PRODUTO NÃO CONTÉM GLÚTEN

**Validade do produto:** 1 (um) ano.
**Armazenamento e Conservação:** CONSERVAR EM LOCAL SECO E AREJADO, SOBRE ESTRADOS DE MADEIRA.

**Fabricante:** DAROS COMÉRCIO DE CEREAIS LTDA.
**CNPJ** 82.543.752/0001-63..
**Endereço para correspondência:** CAIXA POSTAL 119 – Centro / **CEP** 88900-000.
**Endereço:** AVENIDA XV DE NOVEMBRO, Nº 1203, CENTRO.
**Cidade / UF:** ARARANGUÁ/SC **CEP:** 88900-000.
**Telefone / Fax:** (48) 3522 0575.
**e-mail:** vascaína@engeplus.com.br

**Responsável Técnico:** GENIVALDO SANTOS
**Formação:** Engenharia Química
**Nº do Registro do Conselho Regional de Química:** 13300158
**Cargo:** Engenheiro Químico

CEASA-CIDADE INDUSTRIAL
SERVIÇO DISTRITAL DE TATUQUARA
BR 116 - KM 116 - (41) 3348-1950
AUTENTICAÇÃO
Autentico esta fotocópia por conferir com o original do documento exibido. - Dou fé.
Curitiba (PR) 02 AGO. 2018
Selo Sinval Lot. do Machado
Regina Capil Machado

TABELIONATO
Tabelionato de Notas
Exclusivo para
Autenticação de Cópia
FOI28614

*Caixa Postal 119, avenida XV de Novembro, Centro, CEP 88900-000, Araranguá, SC.*
*Fone (48) 3522-0575 – Fax (48) 3524-6038*

Pachto Comércio de Alimentos
Ltda- ME
CNPJ: 21.424.240/0001-93

PREFEITURA DE
# CANOAS
VIGILÂNCIA EM SAÚDE

# ALVARÁ DE LICENÇA SANITÁRIA

| Razão Social ou Denominação Social | CNPJ/ CPF | Nº. |
|---|---|---|
| MOINHO ESTRELA LTDA | 89.776.991/0001-02 | 227/2018 |
| Nome Fantasia: | Validade: | |
| MOINHO ESTRELA LTDA | 12/03/2018 a 11/03/2019 | |

Endereço:
RUA BERTO CÍRIO, 1600 – BAIRRO SÃO LUIS – CANOAS/RS

Ramo de Atividade
INDÚSTRIA DE MOAGEM DE GRÃOS

Responsável Técnico
NÃO SE APLICA

Registro da Empresa no Conselho:
NÃO SE APLICA

PROCESSO: 69726/2017

CANOAS, 12 DE MARÇO DE 2018.

Hilda Gautier de Lima Canabarro
Diretora da Vigilância em Saúde

FIXAR O PRESENTE ALVARÁ EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO

SUS 20 Sistema Único de Saúde

Pachto Comércio de Alimentos Ltda- ME
CNPJ: 21.424.240/0001-93

TABELIONATO CIC CURITIBA FUNARPEN
Tabelionato de Notas Exclusivo para Autenticação de Cópia
FOI28660

CEASA-CIDADE INDUSTRIAL
SERVIÇO DISTRITAL DE TATUQUARA
BR 116 - KM 116 - (41) 3348-1950
AUTENTICAÇÃO
Autentico esta fotocópia por conferir com o documento exibido. Dou fé
Curitiba (PR) 02 AGO 2018
Regina Coeli Machado
Sinval Z. Lobato Machado
Rodrigo Bittencourt Franceschi

| Moinho Estrela | FICHA TÉCNICA DE FARINHA DE TRIGO<br>FARINHA DE TRIGO FIDALGA – F PC | | | | Moinho Estrela |
|---|---|---|---|---|---|
| Código | Autor | Revisão Nº | Data Revisão | Revisado por: | Nº da Página |
| FITEC F-PC ME | Luiz Paulo | 0 | * | * | 1 de 1 |

PARA:

A/C:

FONE/FAX:

DE: Luiz Paulo Bertamani Júnior DATA: 10. ago. 2016

**PRODUTO:** Farinha de trigo Fidalga – F-PC, enriquecida com ferro e ácido fólico.

**UTILIZAÇÃO RECOMENDADA:** Biscoitos salgados, bolos/tortas,empanados, panquecas e uso doméstico.

| CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS | | CARACTERÍSTICAS REOLÓGICAS | |
|---|---|---|---|
| | | FARINOGRAFIA | |
| Umidade (%) | 14,5 (máx.) | | |
| Cinzas b.s. (%) | 0,800 (máx.) | Absorção (%) | 60,0 a 64,0 |
| Cor (L) Minolta | 91,00 (mín.) | Desenv. (min) | 4,0 a 7,0 |
| Cor (a) Minolta | * | Estab. (min) | 8,0 a 12,0 |
| Cor (b) Minolta | 9,00 (mín.) | I.T.M. (UB) | 30 a 70 |
| Glúten Úmido b.u. (%) | 28,0 a 34,0 | A 20 (UB) | * |
| Glúten Seco b.u. (%) | 9,5 a 12,0 | ALVEOGRAFIA | |
| Falling-Number (s) | 280 (mín.) | W (10-4J) | 150 a 200 |
| Proteína b.s. (%) | 10,5 a 13,5 | P(mm) | * |
| | | L(mm) | * |
| CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS | | P/L | 0,8 a 1,4 |
| Aspecto | Pó fino | EXTENSOGRAFIA | |
| Cor | Branca | R (U.E.) | * |
| Sabor | Próprio | E(mm) | * |
| Odor | Próprio | A (cm²) | * |
| | | R/E | * |

**INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS**

Conteúdo médio por 50g de farinha - (1/2 xícara)

| Quantidade por porção | | % (VD)* | |
|---|---|---|---|
| Valor Energético | 170,0 kcal = 714 kJ | 9 | * Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. |
| Carboidratos | 36 g | 12 | |
| Proteínas | 5,0 g | 7 | |
| Gorduras Totais | 0,7 g | 1 | |
| Gorduras Saturadas | 0 g | 0 | |
| Gorduras *trans* | 0 g | ** | |
| Fibra Alimentar | 1,6 g | 6 | |
| Sódio | 0 mg | 0 | |
| Ferro | 2,1 mg | 15 | |
| Ácido Fólico(vitaminaB9) | 75 mcg | 31 | ** VD não estabelecido |

**CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS (*)**

(*)Conforme RDC nº 14, de 28 de março de 2014- ANVISA/MS.

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (**)**

(**)De acordo com a resolução RDC nº 12 - ANVISA, 2 de janeiro de 2001.

**VALIDADE DO PRODUTO:** 180 dias

**DESCRIÇÃO DA EMBALAGEM:** PRIMÁRIA: Papel Kraft branco ou plásticos de poliestileno. SECUNDÁRIA: fardos plásticos de polietileno.

**PESO LÍQUIDO:** 1 ou 5 kg

**ROTULAGEM:** Data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, tipo de farinha, dizeres "Contém Glúten" e "farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9)", "informações nutricionais".

**CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO:** Armazenar o produto em estrados ou paletes, lugar fresco e seco, sem incidência de luz solar direta, umidade e odores estranhos.

**NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE:** Produto isento de registro conforme Resolução nº 278 de 22/09/2005 da ANVISA.

Tabellionato de Notas Exclusivo para Autenticação de Cópia FO128622

CEASA-CIDADE INDUSTRIAL SERVIÇO DISTRITAL DE TATUQUARA BR 116 - KM 116 - (41) 3348-1950 AUTENTICAÇÃO Autentico esta fotocópia por conferir com o original do documento exibido. - Dou fé. Curitiba (PR) 02 AGO. 2010 Rodrigo Montencourt Franceschi Sinval Z. Lobato Machado Regina Coeli Machado SELO DE AUTENTICIDADE NA FOTOCÓPIA DESTE DOCUMENTO

Luiz Paulo Bertamani Júnior

CRQ - 5ª Região Reg. Nº 05203359

Pachto Comércio de Alimentos Ltda- ME

CNPJ: 21.424.240/0001-93

# MUNICÍPIO DE CAXIAS DO SUL

## SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE - SERVIÇO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

# ALVARÁ DE SAÚDE

| NÚMERO | PROTOCOLO | VENCIMENTO | INSCRIÇÃO MUNICIPAL | MATRÍCULA |
|---|---|---|---|---|
| 9303 | 2015/15264 | 04/12/2018 | 54983 | 56375 |

RAZÃO SOCIAL

**TONDO SA**

ENDEREÇO

**RS 122, Nº 10668, KM 66, BAIRRO: FORQUETA**

RAMO DE ATIVIDADE

**INDUSTRIA 4**

OBSERVAÇÃO

INDUSTRIALIZAÇÃO DE CEREAIS EM GERAL; INDÚSTRIA DE MOAGEM DE GRÃOS E CEREAIS; FABRICAÇÃO DE PRODUTOS DERIVADOS DA MOAGEM DE CEREAIS (FARINHA, MISTURAS, BISCOITOS, MASSAS E FARELO)

CEASA-CIDADE INDUSTRIAL
SERVIÇO DISTRITAL DE TATUQUARA
BR 116 - KM 116 - (41) 3348-1950
AUTENTICAÇÃO
Autentico esta fotocópia por conferir com o documento exibido. - Dou fé
Curitiba (PR) 02 AGO. 2018
Regina Coeli Machado
Sinval Z. Lobato Machado
Rodrigo Bittencourt Franceschi

TABELIONATO CIOCCHETTI
Tabelionato de Notas
Exclusivo para Autenticação de Cópia
FOI28659

O Alvará deverá ficar exposto em local visivel no estabelecimento.

Caxias do Sul, 05 de Dezembro de 2017

Vigilância Sanitária

Pachto Comércio de Alimentos Ltda- ME
CNPJ: 21.424.240/0001-93

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAXIAS DO SUL

| ORQUIDEA | TONDO S.A.<br>SISTEMA INTEGRADO DE GESTÃO<br>FICHA TÉCNICA | FT-FP-008<br>Revisão: 04<br>Data: 21/03/17<br>Pág.: 1 de 2 |
|---|---|---|

| Nome do produto:<br>Farinha de Trigo Integral | Elaborado por: RT<br>Aprovado por: Dir. Industrial |
|---|---|

## MARCA

Orquídea

## ÁREAS DE APLICAÇÃO

Indicada para o preparo de biscoitos, bolos e pães.

## COMPOSIÇÃO

Farinha de trigo integral. **ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO. PODE CONTER SOJA, CEVADA, CENTEIO E AVEIA. CONTÉM GLÚTEN.**

## ESPECIFICAÇÕES SENSORIAIS

| | |
|---|---|
| Aparência | Pó fino de coloração castanha clara |
| Odor | Característico |
| Sabor | Característico |

## ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS

| | | |
|---|---|---|
| Umidade (%) | | Máx. 12,0 |
| Acidez graxa (mg de KOH/100 g) | | Máx. 100 |
| Cor Minolta (L) | | Mín. 79,0 |
| Cinzas b.s. (%) | | 1,500 a 2,000 |
| Falling Number (seg) | | Mín. 300 |
| Glúten úmido (%) | | Mín. 23,0 |
| Granulometria (% retido) | | |
| Abertura | USS/ABNT | |
| 1,000mm | Malha 18 | 0 a 5,00 |
| 0,850mm | Malha 20 | 0 a 5,00 |
| 0,600mm | Malha 30 | 5,00 a 15,00 |
| 0,425mm | Malha 40 | 10,00 a 20,00 |
| 0,250mm | Malha 60 | 13,00 a 23,00 |
| 0,150mm | Malha 100 | 17,00 a 27,00 |
| Fundo | | 25,00 a 35,00 |

## ESPECIFICAÇÕES REOLÓGICAS

| | |
|---|---|
| Alveografia | |
| W ($10^{-4}$ J) | Mín. 100 |
| Farinografia | |
| Absorção (%) | Mín. 62,0 |
| Desenvolvimento (min) | 6,0 a 10,0 |
| Estabilidade (min) | 6,0 a 10,0 |

## ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS

| | |
|---|---|
| *Bacillus cereus* (UFC/g) | $\leq 3 \times 10^3$ |
| Coliformes a 45 °C (UFC/g) | $\leq 1 \times 10^2$ |
| *Salmonella* sp (em 25 g) | Ausência |

## ESPECIFICAÇÕES DE MATÉRIAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS

| | |
|---|---|
| Matérias estranhas indicativas de risco a saúde humana | |
| Matérias macroscópicas (conforme quantidade de amostra enviada, em 50 g) | Ausência |
| Matérias macroscópicas - outras (conforme quantidade de amostra enviada, em 50 g) | Ausência |
| Matérias microscópicas - fragmentos de pêlos de roedor (em 50 g) | Ausência |
| Matérias estranhas indicativas de falhas das Boas Práticas | |
| Matérias macroscópicas (conforme quantidade de amostra enviada, em 50 g) | Ausência |
| Matérias microscópicas - fragmentos de insetos (em 50 g) | Máx. 75 |
| Areias ou cinzas insolúveis em ácido (%) | Máx. 1,5 |
| Matérias microscópicas - ácaros (em 50 g) | Máx. 5 |
| Matérias microscópicas - outras (em 50 g) | Ausência |

## ESPECIFICAÇÕES MICOTOXICOLÓGICAS

| | |
|---|---|
| Aflatoxinas B1+B2+G1+G2 (µg/kg) | Máx. 5 |
| Ocratoxina A (µg/kg) | Máx. 10 |
| Desoxinivalenol - DON (µg/kg) | Máx. 1250 |
| Zearalenona (µg/kg) | Máx. 200 |

## ESPECIFICAÇÕES DE CONTAMINANTES INORGÂNICOS

| | |
|---|---|
| Arsênio (mg/kg) | Máx. 0,20 |
| Cádmio (mg/kg) | Máx. 0,20 |
| Chumbo (mg/kg) | Máx. 0,20 |

## TABELA NUTRICIONAL

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL<br>Porção de 50 g (½ xícara) | | |
|---|---|---|
| Quantidade por porção | | % VD (*) |
| Valor energético | 161 kcal = 674 kJ | 8 |
| Carboidratos | 32 g | 11 |
| Proteínas | 5,4 g | 7 |
| Gorduras totais | 1,1 g | 2 |
| Gorduras saturadas | 0,0 g | 0 |
| Gorduras *trans* | 0 g | ** |
| Fibra alimentar | 5,1 g | 20 |
| Sódio | 0 mg | 0 |

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

Pachto Comércio de Alimentos Ltda- ME
CNPJ: 21.424.240/0001-93

CEASA CIDADE INDUSTRIAL
SERVIÇO DISTRITAL DE TATUQUARA
BR 116 - KM 116 - (41) 3348-1950
AUTENTICAÇÃO
Autentico esta fotocópia por conferir com o original
Curitiba (PR) 02 AGO. 2018
Rodrigo Bittencourt Teixeira
Sinval Z. Lobato Machado
Regina Coeli Machado
SELO DE AUTENTICIDADE NA

## CARACTERÍSTICAS DA EMBALAGEM

| | |
|---|---|
| Primária | Saco de papel kraft |
| Secundária | Filme de PEBD |

## CONSERVAÇÃO E ESTOCAGEM

Conservar em local limpo, seco, fresco, arejado, isento de odores, afastado do chão. Evitar exposição ao sol e água durante o transporte, manuseio e/ou estocagem.

## FOTO DE REFERÊNCIA


*Foto meramente ilustrativa.

TABELIONATO CIC CURITIBA
FUNARPEN
Tabellionato de Notas Exclusivo para Autenticação de Cópia
FOI28619

CEASA-CIDADE INDUSTRIAL
SERVIÇO DISTRITAL DE TATUQUARA
BR 116 - KM 116 - (41) 3348-1950
AUTENTICAÇÃO
Autentico esta fotocópia por conferir com este traço do documento exibido. - Dou fé.
Curitiba (PR) 02 AGO 2018
Rodrigo Bittencourt Franceschi
Sinval Z. Lobato Machado
Regina Coeli Machado

## ESPECIFICAÇÕES GERAIS

| Código Interno F3 | Código Interno F4 | Descrição do Produto | Unid. | Quant. | Empilhamento Máx. | Val. | Código de Barras |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| - | 6037 | Farinha de Trigo Integral - 1 kg | Saco de papel | 10 | 10 | 4 meses | Produto: 7896412802300<br>Caixa: 17896412802307 |
| - | 7547 | Farinha de Trigo Integral - 5 kg | Saco de papel | 5 | 5 | 4 meses | Produto: 7896412802836<br>Caixa: 17896412802833 |
| 6606P | - | Farinha de Trigo Integral | Saco de papel | 1 | Big Bag | 4 meses | - |

## INFORMAÇÕES REGULAMENTADORAS

**Registro / Dispensa de registro:**
Resolução-RDC nº 23, de 15.03.2000;
Resolução-RDC nº 278, de 22.09.2005; e,
Resolução-RDC nº 27, de 06.08.2010 (Rep. 10.06.13).
**Regulamento técnico - farinha:**
Instrução Normativa nº 8, de 02.06.2005; e,
Resolução-RDC nº 263, de 22.09.2005.
**Rotulagem:**
Resolução-RDC nº 259, de 20.09.2002;
Resolução-RDC nº 359, de 23.12.2003;
Resolução-RDC nº 360, de 23.12.2003 (Rep. 26.07.13);
Resolução-RDC nº 163, de 21.08.2006; e,
Resolução-RDC nº 54, de 12.11.2012.

**Fortificação de farinha:**
Resolução-RDC nº 344, de 13.12.2002.
**Microbiologia:**
Resolução-RDC nº 12, de 02.01.2001 (item 10.a.).
**Microscopia:**
Resolução-RDC nº 14, de 28.03.2014.
**Micotoxinas:**
Resolução-RDC nº 7, de 18.02.2011 (Rep. 09.03.11);
Resolução-RDC nº 59, de 26.12.2013; e,
Resolução-RDC nº 138, de 08.02.2017 (Ret. 24.02.17).

**Contaminantes inorgânicos:**
Decreto nº 55.871, de 26.03.1965;
Portaria nº 685, de 27.08.1998 (Rep. 24.09.98);
Resolução-RDC nº 42, de 29.08.2013.
**Alérgenos:**
Codex Stan 1-1985 (Codex Alimentarius);
Directiva 2003/89/CE (União Européia); e,
Resolução RDC nº 26, de 02.07.2015.

Pachto Comércio de Alimentos Ltda- ME
CNPJ: 21.424.240/0001-93

PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE
VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Informações
Reclamações
156
ou 0800-644-0041

# Licença Sanitária

**DISTRITO SANITARIO CIC**

**Nº 07.167/2017**

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

| | |
|---|---|
| **Razão Social** | COMERCIO DE CEREAIS AREIA BRANCA LTDA |
| **Nome Fantasia** | COMERCIO DE CEREAIS AREIA BRANCA |
| **Endereço** | RUA MARIA DE SOUZA COELHO 185 CIDADE INDUSTRIAL |
| **Processo nº** | 085287/2017 **Insc. Imob.** **Insc. Munic.** |
| **Técnico VISA** | 68511 - 73123 |

**Ramo(s) de Atividade Econômica:**

**COMERCIO ATACADISTA DE CEREAIS E LEGUMINOSAS BENEFICIADOS / COMERCIO VAREJISTA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EM GERAL OU ESPECIALIZADO EM PRODUTOS ALIMENTICIOS NAO ESPECIFICADOS ANTERIORMENTE / DEPOSITOS DE MERCADORIAS PARA TERCEIROS EXCETO ARMAZENS GERAIS E GUARDA MOVEIS / CARGA E DESCARGA / ENVASAMENTO E EMPACOTAMENTO SOB CONTRATO**

Mariangela Koprik
Cirurgiã Dentista - CRO 6707
Matrícula PMC 88834
Chefia de Serviço Vigilância Sanitária/DSCIC

Tabelionato de Notas Exclusivo para Autenticação de Cópia
FOI28610
TABELIONATO CURITIBA-PR CIC

GEASA-CIDADE INDUSTRIAL
SERVIÇO DISTRITAL DE TATUQUARA
BR 116 - KM 110 - (41) 3368-1950
AUTENTICAÇÃO
Autentico esta fotocópia por conferir com este documento apresentado. Dou fé.
Curitiba (PR) 02 Ago. 2018

**CURITIBA, 05 de Dezembro de 2017**

**Validade: até 05/12/2018 e enquanto satisfazer as exigências da legislação em vigor.** **Manter em local visível ao público**

## FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

**Produto:** FEIJÃO
**Marca:** NOTA MIL
**Fabricante:** COMÉRCIO DE CEREAIS AREIA BRANCA LTDA.
**Endereço:** Rua Maria de Souza Coelho, nº 185 - CIC – Curitiba – Paraná – Brasil.

**1. CARACTERÍSTICAS GERAIS**

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

**2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

**2.1 – Aspecto**

Aspecto arredondado característico.

**2.2 – Cor**

O feijão possui cor marrom.

**3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

**3.1 - Umidade Máxima:** 14%
**3.2 - Não Contém Glúten**
**3.3 - Características Nutricionais:**

| | PORÇÃO DE 60 g (1 xícara das de chá): | % VD (*) |
|---|---|---|
| VALOR ENERGÉTICO | 206 kcal = 865 kJ | 10 |
| CARBOIDRATOS | 36 g | 12 |
| PROTEÍNAS | 14 g | 18 |
| GORDURAS TOTAIS | 0,7 g | 1 |
| GORDURAS SATURADAS | 0 g | 0 |
| GORDURAS *TRANS* | 0 g | ** |
| FIBRA ALIMENTAR | 15 g | 59 |
| SÓDIO | 0 mg | 0 |

*% Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.
** Valor Diário Não Estabelecido

**4. CLASSIFICAÇÃO**

**4.1 Grupo:** I - Feijão Comum
**4.2 Classe:** Cores
**4.3 Tipo:** 1

**5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

Coliformes a 45ºC: $<10^3$ UFC/g
Staphylococcus coagulase positiva: $<10^2$UFC/g
Pesquisa de Salmonella: Ausência/25g

**6. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:**

Insetos ou outros animais inteiros ou em partes: ausência
Parasitos: ausência
Excrementos de insetos ou de outros animais: ausência

**7. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS**

Presença de impurezas e matérias estranhas: máximo 0,50%
Presença de grãos ardidos, mofados, germinados, carunchados e atacados por lagartas das vagens: máximo 1,50%

**8. ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO:**

**8.1 - Peso / volume líquido:** 1 kg.
**8.2 - Embalagem primária:** Pacote de Polietileno de Baixa Densidade.
**8.3 – Embalagem secundária:** Fardos de Polietileno de Baixa Densidade com 30 unidades de 1kg, totalizando 30kg.
**8.4 - Acondicionamento e Transporte:** Deve ser acondicionado e transportado em ambiente seco e arejado, ao abrigo de insetos e roedores.
**8.5 - Prazo de validade:** 6 meses.

Curitiba, 15 de Maio de 2015

Laércio Cruz da Fonseca
Responsável Técnico e Legal

TABELIONATO CIC CURITIBA FUNARPEN
Tabelionato de Notas Exclusivo para Autenticação de Cópia
FOI28615

CEASA-CIDADE INDUSTRIAL
SERVIÇO DISTRITAL DE TATUQUARA
BR 116 - KM 116 - (41) 3348-1950
AUTENTICAÇÃO
Autentica esta fotocópia por conferir com o original do documento exibido. - Dou fé.
Curitiba (PR) 02 AGO. 2018
Rodrigo Bittencourt Franceschi
Sinval Z. Lobeto Machado
Regina Coeli Machado

Pachto Comércio de Alimentos Ltda- ME
CNPJ: 21.424.240/0001-93

Prefeitura de Mossoró

**PREFEITURA MUNICIPAL DE MOSSORÓ**
**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**
**DIRETORIA DE VIGILÂNCIA À SAÚDE**

# ALVARÁ SANITÁRIO

**ALVARÁ N° 0469/2017** **VIGENTE ATÉ: 29/06/2018**

**EMPRESA:** SOCEL - SOCIEDADE OESTE LTDA.

**NOME DO ESTABELECIMENTO:** SOCEL

**CPF/CNPJ:** 08.249.708/0001-92 **INSC. MUNICIPAL:** 000.240-2

**PROPRIETÁRIO:** FREDIANO JALES ROSADO

**ENDEREÇO:** AV. RIO BRANCO N° 1504

**BAIRRO:** DOZE ANOS **CEP:** 59.605-210

**ATIVIDADES COMERCIAIS:** REFINO E OUTROS TRATAMENTOS DO SAL

**O presente alvará foi concedido nos termos legais, referente ao processo nº 0291/17.**

**Mossoró – RN, 12 de setembro de 2017.**

Paula Sabrina Escossia de Azevedo
Coordenadora da Vigilância Sanitária

**Esta Licença deverá ser requerida 30 (trinta) dias antes do termino de sua vigência. Vigilância à Saúde-Visa / Rua Pedro Alves Cabral N° 01 Aeroporto/ Mossoró/ RN, Fone 3315-1626**

Tabelionato de Notas Exclusivo para Autenticação de Cópia
FOI28657

CEASA-CIDADE INDUSTRIAL
SERVIÇO DISTRITAL DE TATUQUARA
(11) 3348-1950
AUTENTICAÇÃO
Autentico esta fotocópia por conferir com documento original. Dou fé
Curitiba (PR) 02 AGO. 2018
Regina Coeli Machado
Sinval Z. Lobato Machado
Rodrigo Bittencourt Franceschi

Pachto Comércio de Alimentos Ltda- ME
CNPJ: 21.424.240/0001-93

| PREFEITURA MUNICIPAL DE MOSSORÓ<br>SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE<br>DIRETORIA DE VIGILÂNCIA À SAÚDE<br>PROTOCOLO | (15) | PROCESSO: 00291/2018<br>DATA: 07/06/2018 |
|---|---|---|
| INSC. MUNICIPAL: 000.240-2 | | |
| EMPRESA: SOCEL SOCIEDADE OESTE LTDA | | |
| FANTASIA: NÃO POSSUI NOME FANTASIA | | |
| CPF/CNPJ: 08.249.708/0001-92 | | |
| ENDEREÇO: AVENIDA RIO BRANCO, N.º: 1504, BAIRRO: DOZE ANOS, CEP: 59.605-210 | | |
| ASSUNTO: REFERENTE ALVARÁ 2018 | | |
| FONE: 3315-1626 | | FUNCIONÁRIO<br>RUTH |

Tabelionato de Notas Exclusivo para Autenticação de Cópia
F0128658

CEASA-CIDADE INDUSTRIAL
SERVIÇO DISTRITAL DE TÁTUQUARA
BR 116 - KM 116 - (41) 3348-1950
AUTENTICAÇÃO
Autentico esta fotocópia por conferir com o documento exibido. - Dou fé
Curitiba (PR) 02 AGO. 2018
Regina Cadil Machado
Sinval Z. Lobato Machado
Rodrigo Bittencourt Francischo

Pachto Comércio de Alimentos Ltda- ME
CNPJ: 21.424.240/0001-93

Socel
INDÚSTRIA SALINEIRA
CNPJ : 08.249.708/0001-92

# FICHA TÉCNICA

## NOME DO PRODUTO : SAL REFINADO

### IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

| | |
|---|---|
| DENOMINAÇÃO | Sal Refinado, Marca POP 30 X 1 |
| NOME QUIMICO | Cloreto de Sódio |
| MATÉRIA-PRIMA E ADITIVO | Cloreto de Sódio, Ferrocianeto de Sódio e Iodato de Potássio |
| FÓRMULA QUIMICA | NaCl |
| PESO MOLECULAR | 58,54 |
| MARCA | SOCEL |

### CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS

| | |
|---|---|
| COR | Branca |
| ODOR | Inodoro |
| SABOR | Salino |
| ASPECTO | Cristais |

### CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS

| COMPOSIÇÃO TÍPICA | MÉTODO | SOCEL (%) |
|---|---|---|
| NaCl | MB-603/NBR 11.636 | 99,74 |
| CÁLCIO | MB-603/NBR 11.636 | 0,1000 |
| MAGNÉSIO | MB-603/NBR 11.636 | 0,1000 |
| SULFATO | MB-603/NBR 11.636 | 0,4200 |
| INSOLÚVEIS | MB-603/NBR 11.636 | 0,0310 |
| UMIDADE | MB-603/NBR 11.636 | 0,0710 |
| IODATO DE POTÁSSIO | | 31,74 mg/kg |
| ANTI UMECTANTE | | 5 PPM |
| Ph | | 6,8000 |

### OUTROS COMPONENTES mg/kg

CADMIO < 0,50 ARSÊNIO < 0,50 CHUMBO < 0,70

De acordo com a RDC 42 DE 30/08/2013.

| MÉTODO | PENEIRA(mm) | MESH | SOCEL | RETENÇÃO |
|---|---|---|---|---|
| MB-603/NBR 11.636 | 0,840 | 20 | 0,15 % | 5% máx. |
| MB-603/NBR 11.636 | 0,105 | 140 | 94,85% | 85% min. |
| | | FUNDO | 5,00% | 10% máx. |

UTILIZAÇÃO : Consumo humano, Indústria alimentícia, indústria química, laticínios, etc
EMBALAGEM : Embalagem em polietileno de 30 x 1.
ARMAZENAGEM : Armazenar em local seco e arejado (Umidade relativa do ar abaixo de 75%)
Produto Higroscópico.
VALIDADE: 24 meses.

Luzemira Rocha de Macedo
Responsável Tecnico
15ª Região – CRQ 15200042

CLASSIFICADORA INDUSTRIAL
SERVIÇO DISTRITAL DE TATUQUARA
BR 116 - KM 116 - (41) 3348-1950
AUTENTICAÇÃO
Autêntico esta fotocópia por conferir com este lado do documento exibido. - Dou fé.
Curitiba (PR) 02 AGO. 2018
Rodrigo Cesar Court Franceschi
Escrevente Autorizado
Cód. Credenciado
SELO DE AUTENTICIDADE NA
MESMA PARTE DO DOCUMENTO

Tabelionato de Notas
Exclusivo para
Autenticação de Cópia
FOI 28621
TABELIONATO CIC CURITIBA-PR

Técnico Responsável: Dr.ª Luzemira R. Macedo: Reg.CRQ 15200042 15ª Rg

Pachto Comércio de Alim .
Ltda- ME
CNPJ: 21.424.240/000

**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE IBIPORÃ**

**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**

**VIGILÂNCIA SANITÁRIA**

## LICENÇA SANITÁRIA E DO EXERCÍCIO PROFISSIONAL

**Razão Social: AÇUCAREIRA ENERGY LTDA**

**Endereço: RUA RONAT WALTER SODRÉ, 3400 – PQ. INDUSTRIAL IV.**

**Atividade Principal: COMÉRCIO ATACADISTA DE AÇUCAR.**

**CNPJ: 12.662.352/0001-91**

**Responsável Técnico:**

**Conselho:**

**Data da Emissão: 26/02/2018**

**NUMERO DA LICENÇA: 3727**

TABELIONATO CIC FUNARPEN Tabelionato de Notas Exclusivo para Autenticação de Cópia FOI28609

CEASA-CIDADE INDUSTRIAL SERVIÇO DISTRITAL DE TATUQUARA BR 116 - KM 116 - (41) 3346-1950 AUTENTICAÇÃO Autentico esta fotocópia por conferir com o apresentado do documento exibido. - Dou fé. 02 AGO. 2018 Rodrigo Quenoouri Franceschi Ginval Z. Lotuto Machado Regina Gpali Machado

Élcio P. Rossi
Médico Veterinário - VISA
CRMV 4636 - Mat. 2939

TÉCNICO RESPONSÁVEL

Luiz Augusto Loredo
Médico Veterinário
VISA
CRMV 2437 - Matric. 1422

COORDENADOR DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA

VÁLIDO POR UM ANO
IBIPORÃ
26 / 02 / 2018
VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE IBIPORÃ - PR

CARIMBO DE LICENCIAMENTO

**SOLICITAR RENOVAÇÃO DA LICENÇA SANITÁRIA 90 DIAS ANTES DO VENCIMENTO**

**VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE IBIPORÃ**
**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**
**TEL: 3178-0301**

**CÓDIGO SANITÁRIO DO PARANÁ: LEI 13331/01, DEC 5711/02, ART 166 – "O DOCUMENTO DA LICENÇA SANITÁRIA DEVE SER AFIXADO EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO."**

# ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO
# FICHA TÉCNICA

| VIGÊNCIA A PARTIR DE 30/10/15 | **AÇÚCAR REFINADO AMORFO** | Página 1 de 4 |
|---|---|---|

## 1. Descrição do produto:

Produto de origem vegetal, obtido através do processo de dissolução do açúcar branco ou bruto, purificação, evaporação e concentração da calda, batimento, secagem, resfriamento e peneiramento do produto final, sendo livre de organismos geneticamente modificados e alergênicos.

## 2. Dados do fabricante:

**Fabricado por:**
Raizen- Tarumã Ltda
Fazenda Nova América
CNPJ 62.092.739/0001-28
Água da Aldeia, S/N – Tarumã -SP - CEP 19820-000
Fone: + 55 (18) 337334000
Responsável Técnico: Claudia Patricia Ferreira de Souza – CRQ: 04200474
Processo 4615 - validade 31/03/2016

**Embalado/ Empacotado e Comercializado por:**

Açucareira Energy Ltda.
CNPJ 12.662.352/0001-91
Rua Ronat Walter Sodré, 3400 – Ibiporã – PR- CEP: 86.200-000

## 3. Características:

**Sensoriais:**
- Aspecto: sólido amorfo.
- Cor: branca
- Odor: próprio do produto.

Sabor: doce, próprio do produto.

**Nutricionais:**

CEAC A CIDADE INDUSTRIAL
SERVIÇO DISTRITAL DE TATUQUARA
BR 116 - KM 116 - (41) 3348-1950
AUTENTICAÇÃO
Autentico esta fotocópia por conferir com este lado do documento exibido. - Dou fé.
Curitiba (PR) 02 AGO. 2013
Rodrigo Bittencourt Franceschi
Sinval Z. Lobato Machado
Regina Celi Machado
SELO DE AUTENTICIDADE NA ÚLTIMA FOLHA DESTE DOCUMENTO

**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

| Porção de 5 g (1 colher de chá) | Quantidade por porção | % VD (*) |
|---|---|---|
| **Valor energético** | 20 kcal= 84 kJ | 1% |
| **Carboidratos** | 5 g | 2% |

"Não contém quantidades significativas de Proteínas, Gorduras totais, Gorduras saturadas, Gordura *trans*, Fibra alimentar e Sódio."
(*) % Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

Pachto Comércio de Alimentos Ltda- ME
CNPJ: 21.424.240/0001-93

**Químicas, Físicas, Microbiológicas e Agentes Contaminantes:**

| Criterios de Aceitação | |
|---|---|
| Aspecto | Sólido Microcristalino |
| Polarização a 20°C °Z | ≥ 99,0 |
| Cor ICUMSA 420nm (UI) | ≤ 80 |
| Umidade $H_2O$ (%p/p) | < 0,30 |
| Densidade (g/l) | ≥ 710 |
| pH | 6,0 a 7,4 |
| Cinzas condutimétricas (%p/p) | ≤ 0,20 |
| Sulfito Residual $SO_2$ (mg/Kg) | ≤ 20 |
| Arsênio (mg/Kg) | ≤ 0,1 |
| Chumbo (mg/Kg) | ≤ 0,1 |
| Pontos Pretos (pontos/kg) | ≤ 20 |
| Partículas magnetizáveis (mg/kg) | ≤ 1 |
| Resíduos Insolúvel R.I (nível) | ≤ nível 4 |
| Açúcar Redutor (%p/p) | ≤ 0,6 |
| Granulometria (% passante #20- 0,84mm) | ≥ 95 |
| Contagem Coliformes 45°C (UFC/g) | Ausência |
| Contagem Salmonelas (UFC/ 25g) | Ausência |

NOTA 1: Resíduos de agroquímicos e metais pesados, quando presentes, estão dentro dos limites estabelecidos pelo *Codex Alimentarius* ANVISA.

NOTA 2: Produto elaborado dentro dos padrões de Boas Práticas de Fabricação e isento de registro conforme Resolução RDC N°27 de 06 de Agosto de 2010.

NOTA 3: O Produto atende aos limites para Sulfito estabelecidos pelo *Codex Alimentarius*.

NOTA 4: O produto atende aos limites e tolerâncias estabelecidos pela RDC Nº14 de 28 de Março de 2014.



## 4. Fatores de qualidade

O açúcar refinado amorfo é um adoçante natural com coloração branca, conhecido comercialmente apenas como açúcar refinado, sendo que a principal diferença deste em relação aos outros tipos de açúcares é que, neste, não se observam os cristais grandes de sacarose. A sua granulometria fina confere uma alta capacidade de dissolução e rápida homogeneização em processos de mistura.

## 5. Utilização

É utilizado na indústria alimentícia para alterar (adoçar) o gosto de bebidas e alimentos. Também em aplicações domésticas ou industriais, principalmente na confecção de alimentos como pães, bolos, tortas e biscoitos, etc., como confeito para a decoração de alimentos, sendo uma boa opção para bebidas quentes ou frias por sua rápida dissolução. E também muito utilizado em misturas que requeiram transparência ou coloração clara (ex. gelatina, creme de leite, maionese, caldas, etc.).

Pachto Comércio de Alimentos Ltda- ME
CNPJ: 21.424.240/0001-93

## 6. Restrição de uso:

Portadores de diabete deverão ter cuidados especiais para consumir o produto com moderação. Possui residual de sulfito com valores permitidos pela legislação brasileira vigente, porém pode causar alergia a consumidores sensíveis, portanto para este grupo deve ser consumido com moderação. O produto não contém Glúten, sendo essa informação declarada na rotulagem da embalagem conforme Lei nº 10674 (Anvisa).

## 7. Embalagem

**Marca:** SABOR DOCE

- **Primaria:** saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, com capacidade de 1kg a 5 kg (ou adaptado para atender pedido especifico);
- **Secundária:** Fardo plástico, atóxico, transparente, resistente, termossoldado, contendo 10 pacotes de 1 kg ou 5 pacotes de 5kg (ou adaptado para atender pedido especifico);

Todas as embalagens seguem o critério de amostragem da Portaria CISE nº 1 de 18 de junho de 2015.

### Prazo de validade

24 meses a partir da data de fabricação, desde que respeitadas às condições de armazenamento

## 8. Acondicionados:

- **Saca 25kg:** Embalagem para acondicionamento de açúcar, composta por 1 folha e papel kraft natural e 1 folha interna de papel kraft natural revestido com polietileno de baixa densidade, ambas confeccionadas a partir de materiais atóxicos e próprios para contato com alimentos. Embalagem + Produto: 25,20kg +/- 0,25kg
- **Big-Bag 1050kg:** Embalagem para acondicionamento de açúcar, confeccionada em polipropileno marrom, atóxico e próprio para contato com alimentos. Embalagem + Produto: 1.050kg +/- 12,0kg.

### Prazo de validade

12 meses a partir da data de fabricação, desde que respeitadas às condições de armazenamento.

CEAB-CIDADE INDUSTRIAL
SERVIÇO DISTRITAL DE TATUQUARA
BR 116 - KM 118 - (41) 3348-1950
AUTENTICAÇÃO
Autentico esta fotocópia por conferir com este lado do documento exibido. - Doc nº.
Curitiba (PR) 02 AGO. 2013
Rodrigo Bittencourt Franceschi
Sinval Z. Lobato Machado
Rogina Coeli Machado
SELO DE AUTENTICIDADE NA ÚLTIMA FOLHA DESTE DOCUMENTO

Pachto Comércio de Alimentos Ltda- ME
CNPJ: 21.424.240/0001-93

## 9. Armazenamento e Transporte

Deve ser armazenado em local seco, arejado, ao abrigo da luz e longe de produtos químicos e odores fortes. Manter o produto armazenado sobre paletes para impermeabilização.

O transporte deve ser feito em caminhões limpos, secos e livre de produtos que possam gerar contaminação e/ou alteração das características do produto. Durante o transporte da carga de açúcar, devem ser mantidas as condições adequadas de envelopamento.

**Empilhamento máximo:** 10 sacas.

**Empilhamento máximo:** 12 big-bags

O carregamento e descarregamento deverão ser realizados em local coberto.

**Os açúcares estão desobrigados ao registrado na ANVISA (Anexo I, Resolução 27, de 06/08/2010)**

## 10. Classificação fiscal:

NCM: 17019900

Valdenor Dias de Santana
Diretor Comercial
CPF: 724.575.039-49

CEASA-CIDADE INDUSTRIAL
SERVIÇO DISTRITAL DE TATUQUARA
BR 116 - KM 116 - (41) 3348-1950
AUTENTICAÇÃO
Autentico esta fotocópia por conferir com este lado do documento exibido. - Dou fé.
Curitiba (PR) 02 AGO 2016
Rodrigo Bittencourt Franceschi
Silval Z. Lobato Machado
Regina Coeli Machado

Tabelionato de Notas
Exclusivo para
Autenticação de Cópia
FOI28620

Pachto Comércio de Alimentos
Ltda- ME
CNPJ: 21.424.240/0001-93

**Autarquia Municipal de Saúde de Apucarana**
Rua Miguel Simeão, 69 - Fone (43) 3422-5888
APUCARANA - PR

APUCARANA Prefeitura da Cidade

**DIVISÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA**

# LICENÇA SANITÁRIA Nº 2003/2017

*COM BASE NO CÓDIGO DE SAÚDE DO PARANÁ LEI Nº 13331 DE 23 DE NOVEMBRO DE 2001, DECRETO Nº 5711 DE 23 DE MAIO DE 2002, CAPITULO III, SEÇÃO II, ARTIGO 165 E166 " A RENOVAÇÃO DA LICENÇA SANITÁRIA DEVE SER FEITA A CADA DOZE MESES"*

***"ESTE DOCUMENTO DEVERÁ SER AFIXADO EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO"***

***Data de Emissão: 03/08/2017***

**FICA LICENCIADO PERANTE O SERVIÇO MUNICIPAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA:**

**RAZÃO SOCIAL: R. MARTINS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA**
**RAMO DE ATIVIDADE: FABRICAÇÃO DE MASSAS ALIMENTÍCIAS**
**CNPJ/ CPF: 09.638.676/0001- 80**
**ENDEREÇO: RUA FIRMAN NETO, 255**
**CEP: 86.808-020 – VILA SÃO JOSÉ - APUCARANA – PARANÁ**

Edilson Dias Novaes
Agente de Saneamento
Divisão de Vigilância Sanitária
AMS - DVS - Apucarana / PR

***Resp. Inspeção***

Thaisa de Oliveira Soethe
Médica Veterinária - CRMV/PR nº 6127
Superintendente do Dpto. de Vigilância em Saúde
AMS - DVS - Apucarana / PR

***Resp. Serviço***

LICENÇA SANITÁRIA 2017 ANO

***Carimbo***

***Data do Licenciamento***

CARTÓRIO AZEVÊDO BASTOS 1º OFÍCIO DE REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS NATURAIS E TÍTULOS E DOCUMENTOS E PESSOAS JURÍDICAS
Autenticação Digital
Cód. Autenticação: 5037080817150944079 5-1; Data: 08/08/2017 15:11:39
Selo Digital de Fiscalização Tipo Normal C: AF-N36115-VKDJF
Valor Total do Ato: R$ 4,12
Confira os dados do ato em: https://selodigital.tjpr.jus.br

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

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

# DECLARAÇÃO DE SERVIÇO DE AUTENTICAÇÃO DIGITAL

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

DECLARA para os devidos fins de direito que, o documento em anexo identificado individualmente em cada *Código de Autenticação Digital*[1] ou na referida sequência, foi autenticados de acordo com as Legislações e normas vigentes[3].

DECLARO ainda que, para garantir transparência e segurança jurídica de todos os atos oriundos dos respectivos serviços de Notas e Registros do Estado da Paraíba, a Corregedoria Geral de Justiça editou o Provimento CGJPB Nº 003/2014, determinando a inserção de um código em todos os atos notoriais e registrais, assim, cada Selo Digital de Fiscalização Extrajudicial contém um código único (por exemplo: ***Selo Digital: ABC12345-X1X2***) e dessa forma, cada autenticação processada pela nossa Serventia pode ser confirmada e verificada tantas vezes quanto for necessário através do site do Tribunal de Justiça do Estado da Paraíba, endereço http://corregedoria.tjpb.jus.br/selo-digital/

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

Esta DECLARAÇÃO foi emitida em **08/08/2017 15:26:33 (hora local)** através do sistema de autenticação digital do Cartório Azevêdo Bastos, de acordo com o Art. 1º, 10º e seus §§ 1º e 2º da MP 2200/2001, como também, o documento eletrônico autenticado contendo o Certificado Digital do titular do Cartório Azevêdo Bastos, poderá ser solicitado diretamente a empresa **R. MARTINS PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA - ME** ou ao Cartório pelo endereço de e-mail autentica@azevedobastos.not.br

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

**Código de Consulta desta Declaração:** 793818

A consulta desta Declaração estará disponível em nosso site até **08/08/2018 15:16:16 (hora local)**.

[1]**Código de Autenticação Digital:** 50370808171509440795-1
[2]**Legislações Vigentes:** Lei Federal nº 8.935/94, Lei Federal nº 10.406/2002, Medida Provisória nº 2200/2001, Lei Federal nº 13.105/2015, Lei Estadual nº 8.721/2008, Lei Estadual nº 10.132/2013 e Provimento CGJ N° 003/2014.

O referido é verdade, dou fé.

**CHAVE DIGITAL**

00005b1d734fd94f057f2d69fe6bc05b5e1891385ab6b85ea637b4250d0c6ea9788c35fb76a9f1ca4381f40f8b099bd597af07a14cacba681feacf301273
0892b2b6eb29d1ec172b748cbcc11d4a97fb

Presidência da República
Casa Civil
Medida Provisória N.º 2.200-2,
de 24 de agosto de 2001.

ICP Brasil

R. Martins
Produtos Alimentícios

43 3033-2706
Rua Firman Neto, 255
Apucarana/PR
www.rmartinsltda.com.br

## FICHA TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO

**Produto:** Macarrão Integral (Cortes: Caracolino, Conchinha, Talharim, Rigatoni, Parafuso, Espaguete, Penne, Padre Nosso, Ave Maria, Argolinha, Boca de Leão, Tortiglione, e Letrinha).

**Marca:** Primori

**Fabricante:** R. Martins Produtos Alimentícios Ltda – Supercom
Rua Firman Neto, 255 – Vila São José – Apucarana – PR
CNPJ: 09.638.676/0001-80 / I.E.: 90.443.933-92

**Ingredientes:** Farinha de trigo integral e sêmola de trigo. CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO.

**Peso Líquido:** Pacotes de 500g, 1kg e 5kg

**Tipos de embalagem:** - **embalagem primária:** embalagem plástica transparente (polipropileno e/ou polietileno atóxico), resistente, contendo 500g, 1kg ou 5 kg.
- **embalagem secundária:** saco plástico (polipropileno), resistente, lacrado, contendo 20 x 500g ou 10 x 1kg ou 2 x 5 kg totalizando 10 kg.

**Rotulagem:** O rótulo do produto está de acordo com a legislação vigente, contendo as seguintes informações: identificação do produto, marca, tabela nutricional, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, validade, lote, ingredientes que compõem o produto, modo de preparo e condições de armazenagem.

**Validade do produto:** 12 meses a partir da data de fabricação.

**Condições de armazenagem:** Armazenar em local limpo, seco e arejado, 15 cm distante do solo, empilhamento máximo de 10 fardos.

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL<br>Porção de 80g (1 xícara de chá) | | |
|---|---|---|
| Quantidade por porção | | %VD(*) |
| Valor Calórico | 287 kcal | 14 |
| Carboidratos | 80 g | 20 |
| Proteínas | 9,2 g | 12 |
| Gorduras Totais | 1,2 g | 2 |
| Gorduras Saturadas | 0,2 g | 1 |
| Gorduras Trans | 0 g | - |
| Colesterol | 0 mg | - |
| Fibra Alimentar | 6,4 g | 26 |
| Ferro | 3,2 mg | 23 |
| Sódio | 3 mg | 0 |
| Contém de 2.000 a 4.000 UI de vitamina A por kg de produto. | | |
| * Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal. | | |

**Produto isento de registro no Ministério da Saúde.**

Fernanda Olivia Carrero
Nutricionista Responsável
CRN 8 - 5961 PR

Fernanda O. Carrero
NUTRICIONISTA
CRN 8-5961

R MARTINS PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA
ME:09638676000180

Assinado de forma digital por R MARTINS PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA
ME:09638676000180
Dados: 2018.01.31 15:52:23 -02'00'

31/01/2018

R. Martins Produtos Alimentícios Ltda.
CNPJ: 09.638.676/0001-80
I.E.: 90.443.933-92
atendimento@rmartinsltda.com.br

Ceres Primori Primori Speciale

Pachto Comércio de Alimentos Ltda- ME
CNPJ: 21.424.240/0001-93

CARTÓRIO AZEVÊDO BASTOS 1º OFÍCIO DE REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS NATURAIS E TABELIONATO DE NOTAS - Código CNJ 06 870-0
Autenticação Digital
Cód. Autenticação: 50373101181530530488-1; Data: 31/01/2018 15:37:53
Selo Digital de Fiscalização Tipo Normal C; AGK67212-DAQT;
Valor Total do Ato: R$ 4,23
Confira os dados do ato em: https://selodigital.tjpb.jus.br

Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento

SUPERINTENDENCIA FEDERAL DE AGRICULTURA, PECUARIA E ABASTECIMENTO

**Ofício n.° 000255**

## CERTIFICADO OFICIAL DE INSTALAÇÃO DE SIF

De acordo com o contido no Processo n°.21050.003779/2007-84 e diante das disposições contidas no artigo 899, § único do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal(Decreto n.º 30.691 de 20-03-52, alterado pelos Decretos n.º 1.255 de 25-06-62, 1.236 de 02-09-94, 1.812 de 08-02-96, 2.244 de 04.-06-97), fica a partir desta data e pelo presente documento, instalado o ***Serviço de Inspeção Federal sob n.º 2993,*** na empresa ***SMG INDUSTRIAL LTDA -***, localizada A Rua: Prefeito Manoel Evaldo Muller nº5561-Bairro: Volta Grande no município de Navegantes/***SC***, na categoria de ***FABRICA DE CONSERVAS DE PESCADO - P2 / FABRICA DE CONSERVA - FC1***

São José/SC, 24 de Janeiro de 2011

**FERNANDO LUIZ FREIBERGER**
**FISCAL FEDERAL AGROPECUÁRIO**
**Nº. da Carteira Fiscal 2106**
**Chefe do SIPOA/DDA/SFA-SC**

CEASA-CIDADE INDUSTRIAL
SERVIÇO DISTRITAL DE TATUQUARA
BR 116 - KM 116 - (41) 3348-1950
AUTENTICAÇÃO
Autentico esta fotocópia por conferir com este lado do documento exibido. - Dou fé.
Curitiba, 30 JUL 2018
SELO
Rodrigo Bittencourt Franceschi
Sinval Z. Lobato Machado
Regina Coeli Machado
Tabelionato de Notas
Exclusivo para
Autenticação de Cópia
FOI28279

# Ficha Tecnica

SARDINHA AO PROPRIO SUCO COM ÓLEO COMESTÍVEL

| ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO FINAL | |
|---|---|
| Produto | Sardinha ao Próprio Suco com Óleo Comestível |
| Espécie | *Sardinella. brasiliensis, S. aurita e S. pilchardus* |
| Marca | Nautique |
| Local de produção | Navegantes, Santa Catarina, Brasil. |
| Registro do Estabelecimento | SIF 2993 |
| Composição | Sardinha, agua de constituição, óleo vegetal, sal |
| Peso liquido total | 125g |
| Peso drenado | 83g |
| Consumir antes de | máximo de 4 anos a partir da data de fabricação |
| **CONTROLE de QUALIDADE** | |
| Controle de insumos | Inspeção de ingredientes (pescado, óleo, sal) |
| | Controle de Insumos (latas e caixas) |
| Controles na linha de produção | HACCP (Análise de Perigos e Pontos Criticos de Controle) |
| | PAC (Plano de Auto Controles) |
| | BPF (Boas Práticas de Fabricação) |
| Controle do produto final | Características fisico-químicas e organolépticas; Estabilidade; esterilização e fechamento |
| | Histamina < 100 ppm |
| Alérgenos | sardinha, histamina. |

| VALORES NUTRICIONAIS MÉDIOS EM 100g DE PESCADO | | |
|---|---|---|
| Valor energético | 112 Kcal/ 469 kJ | 6 |
| Carboidratos | 0 g | 0 |
| Proteinas | 14g | 19 |
| Gordura Total | 6,2g | 11 |
| Gordura Saturada | 2,6g | 11 |
| Gordura Trans | 0 g | Valores diários não estabelecidos |
| Gordura Monoinsaturada | 1,3g | Valores diários não estabelecidos |
| Gordura Poli-insaturada | 2,4g | Valores diários não estabelecidos |
| Ômega 3 | 0,3g | Valores diários não estabelecidos |
| Colesterol | 35mg | Valores diários não estabelecidos |
| Fibra Alimentar | 0 g | 0 |
| Sódio | 366 mg | 7 |

| DADOS TÉCNICOS DA LATA | |
|---|---|
| Composição | Chapa de aço cromada revestida com verniz sanitário. Material em contato com o alimento está de acordo com a diretiva 1935/2004 CE |
| Risco de corrosão | Nenhum |
| Dimensão da embalagem | 1/4 club, retangular |
| Peso (g) | 36g |
| **PALETIZAÇÃO** | |
| Dimensão da caixa | 320 x 220 x 135 |
| Quantidade de latas por caixa | 50 |
| Quantidade de caixas por camada | 16 |
| Quantidade de camadas | 10 |
| Quantidade de caixas por pallet | 160 |
| Quantidade de latas por pallet | 8000 |
| Quantidade por contêiner | 3000 caixas (contêiner 20 pés) |
| **DADOS DO RÓTULO** | |
| Informação na lata | Aplica norma de rotulagem |
| Informação na caixa | Aplica padrão de rotulagem |

CEASA-CIDADE INDUSTRIAL
SERVIÇO DISTRITAL DE TATUQUARA
BR-116 - KM 116 - (41) 3348-1950
AUTENTICAÇÃO
Autentico esta fotocópia por conferir com este lado do documento exibido. - Dou fé.
Curitiba (PR) 02 AGO 2016
Rodrigo Bittencourt Franceschi
Sinval Z. Lobato Machado
Regina Coeli Machado

SELO FUNARPEN
Tabelionato de Notas Exclusivo para Autenticação de Cópia
FO128616

TABELIONATO CIC CURITIBA-PR

Tabelionato de Notas e Protestos de Títulos NAVEGANTES
CÓPIA AUTENTICADA NO VERSO

SMG Industrial Ltda.
Rua Prefeito Manuel Evaldo Muller, nº 5561 - Navegantes - SC - Brasil - CEP: 88 375-000 - Telefone: (47) 3342-1335
CNPJ nº.: 04.475.667/0001-00 - Fabrica de Conserva de Pescado - SIF- 2993

Pachto Comércio de Alimentos Ltda- ME
CNPJ: 21.424.240/0001-93

# Ficha Tecnica

SARDINHA AO PROPRIO SUCO COM ÓLEO COMESTÍVEL

| | |
|---|---|
| Instruções de armazenamento | Manter em local seco e arejado |
| Instruções de uso | Após aberto, retirar o produto da lata e manter em refrigeração em embalagem fechada por no máximo 72 horas |

**PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS**

| Teste | Unidade |
|---|---|
| Contagem Total de Coliformes | < 1,0x10¹ ufc/g |
| Contagem Total de Coliformes Termotolerantes | < 1,0x10¹ ufc/g |
| Salmonella spp | Ausencia em 25g |
| Contagem Total de Escherichia coli | < 10 ufc / g |

**MEMORIAL DESCRITIVO DE FABRICAÇÃO**

**Recepção**

A sardinha utilizada e proveniente da pesca extrativa, fresca chega a fabrica em barcos de pesca ou em caminhões isotérmicos, quando congelada é proveniente de empresas registradas no MAPA ou de importação, sendo recebida em caminhões ou containers refrigerados.

Na recepção a sardinha fresca é lavada com esguichos de água clorada a 5ppm de cloro residual livre em esteira lavadora continua, inspecionada e selecionada, amostras são coletadas para análise sensorial, onde será usada a tabela do ITAL e checagem da temperatura. Amostras com temperatura superior a 4,4°C são encaminhada para análise de histamina. Na recepção de sardinha congelada amostras são descongeladas para análise sensorial.

**Câmara de espera**

Após liberada a sardinha fresca e acondicionada em caixas plásticas com gelo escama e sequem para câmara de espera de onde sai para a produção conforme a ordem de chegada, (primeira que chega primeira que sai).

**Câmara Fria e Descongelamento**

A sardinha congelada fica estocada em câmeras frigorificas a temperatura inferior a -18°C, de onde sai para a produção na falta de sardinha fresca. O descongelamento e feito em caixas plásticas na câmara isotérmica.

**Corte e Evisceração**

Para o enlatamento as sardinhas são cortadas e evisceradas em equipamento especifico que após separar o gelo, com auxilio de funcionários treinados, corta as sardinhas separando a cabeça e a cauda e com vácuo suga as visceras. Após este processo estas são lavadas em esteira continua com esguichos de água clorada.

**Salmoura**

As sardinhas cortadas e evisceradas são recolhidas em um tanque de polietileno com salmoura de cloreto de sódio a 24°Bé, por tempo que varia segundo as caracteristicas da salmoura, da matéria prima e do produto desejado.

**Enlatamento**

Em mesa própria as sardinhas são despejadas para que funcionarias treinadas as acondicione em canecos litografados, marcados segundo lote de produção e higienizados conforme o artigo 381 do RIISPOA. Esta etapa é executada de forma a propiciar uma o peso adequado de sardinhas em cada lata.

**Recravagem**

Após o acondicionamento das sardinhas, os canecos sequem diretamente para a recravadeira onde recebem a adição do liquido de cobertura pré-aquecido à temperatura não inferior a 60°C e a tampa litografada. Neste equipamento a tampa e o caneco são apertados de forma a fechar a lata hermeticamente, este procedimento é feito em duas etapas sequenciadas.

**Preparação e Adição do Liquido de Cobertura**

A preparação do liquido de cobertura é executada em sala especifica por funcionário treinado que após aquecer o oleo libera para ser distribuido pela tubulação.

**Esterilização**

As latas recravadas são lavadas em lavadora continua e recolhidas em cestos metálicos que são conduzidos a esterilização que ocorre em autoclaves, as latas são submergidas em água aquecida a 121°C com pressão de 1,6 kgf/cm². O F° de 32min e atingido após 59minutos de processo. Após isto inicia-se a etapa de resfriamento com água fria.

**Lavagem, Embalagem e Quarentena** Após a esterilização as latas são novamente lavadas e sequem para a embalagem, onde são revisadas e acolhidas em caixas de papelão previamente identificadas, seguindo para o armazenamento e quarentena. Parte de cada lote é acondicionado em estufa por 10 dias a 37°C sendo revisado antes de liberar cada lote.

**Armazenagem e Expedição**

A conserva fica armazenada a temperatura ambiente até expedição, que ocorre em caminhões, previamente higienizados.

CEASA-CIDADE INDUSTRIAL
SERVIÇO DISTRITAL DE TATUQUARA
CURITIBA - PR - (41) 3348-1950
AUTENTICAÇÃO
Autentico para fotocópia por conferir com o original apresentado. Dou fé.
Curitiba (PR) 02 AGO 2018
Rodrigo Bittencourt Franceschi
Sinval Z. Lobato Machado
Regina Coeli Machado

Tabelionato de Notas e Protestos de Títulos
CÓPIA AUTENTICADA NO VERSO
NAVEGANTES - SC

Navegantes, 29 de maio de 2014.

Denilson Vargas da Silva
Médico Veterinário - Técnico Responsável
CRMV-SC nº 2313

Pachto Comércio de Alimentos Ltda- ME
CNPJ: 21.424.240/0001-93

SMG Industrial Ltda.
Rua Prefeito Manuel Evaldo Muller, nº 5561 - Navegantes - SC - Brasil - CEP: 88 375-000 - Telefone: (47) 3342-1335
CNPJ nº.: 04.475.667/0001-00 - Fabrica de Conserva de Pescado - SIF- 2993

Prefeitura de Joinville

**ANÁLISE SEI Nº 2334531/2018 - SED.UAD.ASU**

Joinville, 28 de agosto de 2018.

**ANÁLISE DE AMOSTRA**

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Pregão | 139/2018 | | Lote | 1ª análise | Item | 1 |
| Produto | Arroz Parboilizado | | | Marca | Sabor Sul | |
| Fornecedor | Pachto Comércio de Alimentos Eireli - ME | | | | | |
| Fabricante | Everest indústria de alimentos LTDA | | | | | |
| Quantidade (kg/L): | 5.002 | Qtde amostra | 4 | Data | 08/08/18 | |
| | | | | | | |
| Avaliação Externa | | | | | | |
| Item avaliado | | | Sim | Não | Observações | |
| Embalagem íntegra | | | X | | | |
| Rotulagem conforme legislação | | | | X | O ANEXO XI SEI nº 1520856/2018 - SED.UAD.ASU, determina que "O(s) produto(s) deverá(ão) apresentar(em) rotulagem de acordo com legislação vigente. A Resolução RDC nº 26 de 02 de julho de 2015, ANVISA/MS no art. 7º que "Nos caso em que não for possível garantir a ausência de contaminação cruzada de alimentos, ingredientes...deve constar no rótulo a declaração "Alérgicos: Pode conter...".<br><br>O rótulo do produto aqui analisado, arroz parboilizado, declara em seu rótulo para alérgicos a presença de trigo, "ALÉRGICOS: Pode conter trigo...".<br><br>Por outro lado, a RDC nº 40 de 08 de fevereiro de 2002, ANVISA/MS, sobre Rotulagem de alimentos que contém glúten define "que o glúten é o nome dado a um conjunto de proteínas presentes no trigo, aveia, cevada, malte e centeio;" e estabelece no item do 2. de seu | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | anexo que "Todos os alimentos e bebidas embalados que contenham glúten, como trigo...devem conter, no rótulo, obrigatoriamente, a advertência:CONTÉM GLÚTEN".<br><br>O rótulo em questão informa que o produto "NÃO CONTÉM GLÚTEN"<br><br>Neste caso, o rótulo se contradiz ao dizer que "não contém glúten", diferindo que do estabelece a legislação vigente. |
| Peso conforme rotulagem | X | | |
| Data de fabricação e validade visível | X | | |
| Fabricação e validade conforme edital | X | | |

Avaliação Sensorial

| Item avaliado | Característica | Não característico | Observações |
|---|---|---|---|
| Aparência | X | | |
| Cor | X | | |
| Odor | X | | |
| Sabor | X | | |
| Textura/Consistência | X | | |

| Características técnicas de acordo com o edital | Sim | Não | Não se aplica |
|---|---|---|---|
| | | X | |

| | |
|---|---|
| Observações | O produto apresentou 6% de grãos quebrados, diferindo do Termo de Referência que estabelece limite máximo de 4,5%. |

| Facilidade de preparo Técnico-culinário | Fácil | Médio | Difícil | Não se aplica |
|---|---|---|---|---|
| | X | | | |

| | |
|---|---|
| Observações | |

| Tempo de cocção recomendado | Minutos | Suficiente | Insuficiente | Não se aplica |
|---|---|---|---|---|
| | 15 | X | | |

| | |
|---|---|
| Observações | |

| Aderência na panela | Sim | Não | Não se aplica |
|---|---|---|---|
| | | X | |

| | |
|---|---|
| Observações | |

| | |
|---|---|
| Rendimento | Não se aplica |

Avaliação documental

| Documentos entregues de acordo com o edital | Sim | Não | Não se aplica |
|---|---|---|---|
| | X | | |

| | |
|---|---|
| Observações | |

| | Parecer Técnico | |
|---|---|---|
| | Aprovado | Reprovado |
| | | X |

**Nutricionistas avaliadoras:**

Lucimar Pereira Silva - CRN 10 0448

Luciane Hirt Rosa - CRN 10 2182

**ANÁLISE DE AMOSTRA**

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Pregão | 139/2018 | | Lote | 2ª análise | Item | 1 |
| Produto | Arroz Parboilizado | | | Marca | Sabor Sul | |
| Fornecedor | Pachto Comércio de Alimentos Eireli - ME | | | | | |
| Fabricante | Everest indústria de alimentos LTDA | | | | | |
| Quantidade (kg/L): | 5.000 | Qtde amostra | 4 | Data | 28/08/18 | |
| | | | | | | |
| Avaliação Externa | | | | | | |
| Item avaliado | | | Sim | Não | Observações | |
| Embalagem íntegra | | | X | | | |
| Rotulagem conforme legislação | | | | X | O ANEXO XI SEI nº 1520856/2018 - SED.UAD.ASU, determina que "O(s) produto(s) deverá(ão) apresentar(em) rotulagem de acordo com legislação vigente. A Resolução RDC nº 26 de 02 de julho de 2015, ANVISA/MS no art. 7º que "Nos caso em que não for possível garantir a ausência de contaminação cruzada de alimentos, ingredientes...deve constar no rótulo a declaração "Alérgicos: Pode conter...".<br><br>O rótulo do produto aqui analisado, arroz parboilizado, declara em seu rótulo para alérgicos a presença de trigo, "ALÉRGICOS: Pode conter trigo...".<br><br>Por outro lado, a RDC nº 40 de 08 de fevereiro de 2002, ANVISA/MS, sobre Rotulagem de alimentos que contém glúten define "que o glúten é o nome dado a um conjunto de proteínas presentes no trigo, aveia, cevada, malte e centeio;" e estabelece no item do 2. de seu anexo que "Todos os alimentos e bebidas embalados que contenham glúten, como trigo...devem conter, no rótulo, obrigatoriamente, a advertência:CONTÉM GLÚTEN".<br><br>O rótulo em questão informa que o produto "NÃO CONTÉM GLÚTEN"<br><br>Neste caso, o rótulo se contradiz ao dizer que "não contém glúten", diferindo que do estabelece a |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | legislação vigente. |
| Peso conforme rotulagem | X | | |
| Data de fabricação e validade visível | X | | |
| Fabricação e validade conforme edital | X | | |

Avaliação Sensorial

| Item avaliado | Característica | Não característico | Observações |
|---|---|---|---|
| Aparência | X | | |
| Cor | X | | |
| Odor | X | | |
| Sabor | X | | |
| Textura/Consistência | X | | |

| Características técnicas de acordo com o edital | Sim | Não | Não se aplica |
|---|---|---|---|
| | | X | |

| | |
|---|---|
| Observações | O produto apresentou 6% de grãos quebrados, diferindo do Termo de Referência que estabelece limite máximo de 4,5%.. Também apresentou 6% de grãos manchados, diferindo do Termo de Referência que estabelece limite máximo de 1,75% de grãos manchados. |

| Facilidade de preparo Técnico-culinário | Fácil | Médio | Difícil | Não se aplica |
|---|---|---|---|---|
| | X | | | |

| | |
|---|---|
| Observações | |

| Tempo de cocção recomendado | Minutos | Suficiente | Insuficiente | Não se aplica |
|---|---|---|---|---|
| | 15 | X | | |

| | |
|---|---|
| Observações | |

| Aderência na panela | Sim | Não | Não se aplica |
|---|---|---|---|
| | | X | |

| | |
|---|---|
| Observações | |

| | |
|---|---|
| Rendimento | Não se aplica |

Avaliação documental

| Documentos entregues de acordo com o edital | Sim | Não | Não se aplica |
|---|---|---|---|
| | X | | |

| | |
|---|---|
| Observações | |

| Parecer Técnico | |
|---|---|
| Aprovado | Reprovado |
| | X |

**Nutricionistas avaliadoras:**

Lucimar Pereira Silva - CRN 10 0448

Luciane Hirt Rosa - CRN 10 2182

Documento assinado eletronicamente por **Gisele Cristine da Silva**, **Gerente**, em 29/08/2018, às 17:17, 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 **Lucimar Pereira Silva**, **Servidor(a) Público(a)**, em 12/09/2018, às 10:58, 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 **Luciane Hirt Rosa**, **Servidor(a) Público(a)**, em 13/09/2018, às 13:01, 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 **2334531** e o código CRC **13E51126**.

**ANÁLISE SEI Nº 2334535/2018 - SED.UAD.ASU**

Joinville, 28 de agosto de 2018.

## ANÁLISE DE AMOSTRA

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Pregão | 139/2018 | | Lote | 1ª análise | Item | 2 |
| Produto | Arroz Polido | | | Marca | Sabor Sul | |
| Fornecedor | Pachto Comércio de Alimentos Eireli - ME | | | | | |
| Fabricante | Everest indústria de alimentos LTDA | | | | | |
| Quantidade (kg/L): | 5 | Qtde amostra | 4 | Data | 08/08/18 | |
| | | | | | | |
| Avaliação Externa | | | | | | |
| Item avaliado | | | Sim | Não | Observações | |
| Embalagem íntegra | | | X | | | |
| | | | | | O ANEXO XI SEI nº 1520856/2018 - SED.UAD.ASU, determina que "O(s) produto(s) deverá(ão) apresentar(em) rotulagem de acordo com legislação vigente. A Resolução RDC nº 26 de 02 de julho de 2015, ANVISA/MS no art. 7º que "Nos caso em que não for possível garantir a ausência de contaminação cruzada de alimentos, ingredientes...deve constar no rótulo a declaração "Alérgicos: Pode conter...".<br><br>O rótulo do produto aqui analisado, arroz | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Rotulagem conforme legislação | | X | polido, declara em seu rótulo para alérgicos a presença de trigo "ALÉRGICOS: Pode conter trigo...".<br><br>Por outro lado, a RDC nº 40 de 08 de fevereiro de 2002, ANVISA/MS, sobre Rotulagem de alimentos que contém glúten define "que o glúten é o nome dado a um conjunto de proteínas presentes no trigo, aveia, cevada, malte e centeio;" e estabelece no item do 2. de seu anexo que "Todos os alimentos e bebidas embalados que contenham glúten, como trigo...devem conter, no rótulo, obrigatoriamente, a advertência:CONTÉM GLÚTEN".<br><br>O rótulo em questão informa que o produto "NÃO CONTÉM GLÚTEN"<br><br>Neste caso, o rótulo se contradiz ao dizer que "não contém glúten", diferindo que do estabelece a legislação vigente. |
| Peso conforme rotulagem | X | | |
| Data de fabricação e validade visível | X | | |
| Fabricação e validade conforme edital | X | | |

| Avaliação Sensorial | | | |
|---|---|---|---|
| Item avaliado | Característica | Não característico | Observações |
| Aparência | X | | |
| Cor | X | | |
| Odor | X | | |
| Sabor | X | | |
| Textura/Consistência | X | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Características técnicas de acordo com o edital | Sim | Não | Não se aplica |
| | | X | |
| Observações | Detectou-se na amostra presença de caruncho vivo. O Termo de Referência estabelece que "Não deverá apresentar...insetos vivos tais como carunchos..." | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Facilidade de preparo Técnico-culinário | Fácil | Médio | Difícil | Não se aplica |
| | X | | | |
| Observações | | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Tempo de cocção recomendado | Minutos | Suficiente | Insuficiente | Não se aplica |
| | 15 | X | | |
| Observações | | | | |

| | | |
|---|---|---|
| Aderência na panela | Sim | Não | Não se aplica |
| | | X | |
| Observações | | | |

| | |
|---|---|
| Rendimento | Não se aplica |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Avaliação documental | | | |
| Documentos entregues de acordo com o edital | Sim | Não | Não se aplica |
| | X | | |
| Observações | | | |

| | | |
|---|---|---|
| | Parecer Técnico | |
| | Aprovado | Reprovado |
| | | X |

**Nutricionistas avaliadoras:**

Lucimar Pereira Silva - CRN 10 0448

Luciane Hirt Rosa - CRN 10 2182

**ANÁLISE DE AMOSTRA**

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Pregão | 139/2018 | | Lote | 2ª análise | Item | 2 |
| Produto | Arroz Polido | | | Marca | Sabor Sul | |
| Fornecedor | Pachto Comércio de Alimentos Eireli - ME | | | | | |
| Fabricante | Everest indústria de alimentos LTDA | | | | | |
| Quantidade (kg/L): | 5 | Qtde amostra | 4 | Data | 28/08/18 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Avaliação Externa | | | |
| Item avaliado | Sim | Não | Observações |
| Embalagem íntegra | X | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Rotulagem conforme legislação | | X | O ANEXO XI SEI nº 1520856/2018 - SED.UAD.ASU, determina que "O(s) produto(s) deverá(ão) apresentar(em) rotulagem de acordo com legislação vigente. A Resolução RDC nº 26 de 02 de julho de 2015, ANVISA/MS no art. 7º que "Nos caso em que não for possível garantir a ausência de contaminação cruzada de alimentos, ingredientes...deve constar no rótulo a declaração "Alérgicos: Pode conter...".<br><br>O rótulo do produto aqui analisado, arroz polido, declara em seu rótulo para alérgicos a presença de trigo "ALÉRGICOS: Pode conter trigo...".<br><br>Por outro lado, a RDC nº 40 de 08 de fevereiro de 2002, ANVISA/MS, sobre Rotulagem de alimentos que contém glúten define "que o glúten é o nome dado a um conjunto de proteínas presentes no trigo, aveia, cevada, malte e centeio;" e estabelece no item do 2. de seu anexo que "Todos os alimentos e bebidas embalados que contenham glúten, como trigo...devem conter, no rótulo, obrigatoriamente, a advertência:CONTÉM GLÚTEN". |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | O rótulo em questão informa que o produto "NÃO CONTÉM GLÚTEN"<br><br>Neste caso, o rótulo se contradiz ao dizer que "não contém glúten", diferindo que do estabelece a legislação vigente. |
| Peso conforme rotulagem | X | | |
| Data de fabricação e validade visível | X | | |
| Fabricação e validade conforme edital | X | | |

Avaliação Sensorial

| Item avaliado | Característica | Não característico | Observações |
|---|---|---|---|
| Aparência | X | | |
| Cor | X | | |
| Odor | X | | |
| Sabor | X | | |
| Textura/Consistência | X | | |

| Características técnicas de acordo com o edital | Sim | Não | Não se aplica |
|---|---|---|---|
| | X | | |
| Observações | | | |

| Facilidade de preparo Técnico-culinário | Fácil | Médio | Difícil | Não se aplica |
|---|---|---|---|---|
| | X | | | |
| Observações | | | | |

| Tempo de cocção recomendado | Minutos | Suficiente | Insuficiente | Não se aplica |
|---|---|---|---|---|
| | 15 | X | | |
| Observações | | | | |

| Aderência na panela | Sim | Não | Não se aplica |
|---|---|---|---|
| | | X | |
| Observações | | | |

| Rendimento | Não se aplica |
|---|---|

Avaliação documental

| Documentos entregues de acordo com o edital | Sim | Não | Não se aplica |
|---|---|---|---|
| | X | | |
| Observações | | | |

| | Parecer Técnico |
|---|---|

| | Aprovado | Reprovado | |
|---|---|---|---|
| | | X | |

**Nutricionistas avaliadoras:**

Lucimar Pereira Silva - CRN 10 0448

Luciane Hirt Rosa - CRN 10 2182

Documento assinado eletronicamente por **Gisele Cristine da Silva**, **Gerente**, em 29/08/2018, às 17:19, 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 **Lucimar Pereira Silva**, **Servidor(a) Público(a)**, em 12/09/2018, às 11:10, 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 **Luciane Hirt Rosa**, **Servidor(a) Público(a)**, em 13/09/2018, às 13:06, 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 **2334535** e o código CRC **B7BB2E61**.

**ANÁLISE SEI Nº 2334548/2018 - SED.UAD.ASU**

Joinville, 28 de agosto de 2018.

**ANÁLISE DE AMOSTRA**

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Pregão | 139/2018 | | Lote | | Item | 3 |
| Produto | Colorau | | | Marca | RD Alimentos | |
| Fornecedor | Pachto comércio de alimentos Eireli - ME | | | | | |
| Fabricante | RD Alimentos | | | | | |
| Quantidade (kg/L): | 80g | Qtde amostra | 4 | Data | 08/08/18 | |
| | | | | | | |
| Avaliação Externa | | | | | | |
| Item avaliado | | | Sim | Não | Observações | |
| Embalagem íntegra | | | X | | | |
| | | | | | O ANEXO XI SEI nº 1520856/2018 - SED.UAD.ASU, determina que "O(s) produto(s) deverá(ão) apresentar(em) rotulagem de acordo com legislação vigente. A Resolução RDC nº 26 de 02 de julho de 2015, ANVISA/MS no art. 7º diz que "Nos casos em que não for possível garantir a ausência de contaminação cruzada de alimentos, ingredientes...deve constar no rótulo a declaração "Alérgicos: Pode conter...".<br><br>O rótulo do produto aqui analisado, colorau, declara em seu rótulo para alérgicos a | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Rotulagem conforme legislação | | X | presença de aveia, centeio, trigo e derivados. "ALÉRGICOS: Pode conter...,aveia, centeio, ... trigo e derivados".<br><br>Por outro lado, a RDC nº 40 de 08 de fevereiro de 2002, ANVISA/MS, sobre Rotulagem de alimentos que contém glúten define "que o glúten é o nome dado a um conjunto de proteínas presentes no trigo, aveia, cevada, malte e centeio;" e estabelece no item do 2. de seu anexo que "Todos os alimentos e bebidas embalados que contenham glúten, como trigo, aveia,..., e centeio e/ou seus derivados, devem conter, no rótulo, obrigatoriamente, a advertência:CONTÉM GLÚTEN".<br><br>O rótulo em questão informa que o produto "NÃO CONTÉM GLÚTEN"<br><br>Neste caso, o rótulo se contradiz ao dizer que "não contém glúten", diferindo que do estabelece a legislação vigente. |
| Peso conforme rotulagem | X | | |
| Data de fabricação e validade visível | X | | |
| Fabricação e validade conforme edital | X | | |

| Avaliação Sensorial | | | |
|---|---|---|---|
| Item avaliado | Característica | Não característico | Observações |
| Aparência | X | | |
| Cor | X | | |
| Odor | X | | |
| Sabor | X | | |
| Textura/Consistência | X | | |

| Características técnicas de acordo com o edital | Sim | Não | Não se aplica |
|---|---|---|---|

| | | | |
|---|---|---|---|
| Características técnicas de acordo com o edital | | X | |
| Observações | O produto informa conter trigo (alimento fonte de glúten) e o edital determina que não pode conter glúten | | |
| | | | |
| Facilidade de preparo Técnico-culinário | Fácil | Médio | Difícil | Não se aplica |
| | | | | X |
| Observações | | | | |
| | | | |
| Tempo de cocção recomendado | Minutos | Suficiente | Insuficiente | Não se aplica |
| | | | | X |
| Observações | | | | |
| | | | |
| Aderência na panela | Sim | Não | Não se aplica |
| | | | X |
| Observações | | | |
| | | | |
| Rendimento | Não se aplica | | |
| | | | |
| Avaliação documental | | | |
| Documentos entregues de acordo com o edital | Sim | Não | Não se aplica |
| | X | | |
| Observações | Todas as amostras apresentadas para este item encontram-se com as mesmas características | | |
| | Parecer Técnico | | |
| | Aprovado | Reprovado | |
| | | X | |

**Nutricionistas avaliadoras:**

Lucimar Pereira Silva - CRN 10 0448

Luciane Hirt Rosa - CRN 10  2182

Documento assinado eletronicamente por **Gisele Cristine da Silva**, **Gerente**, em 12/09/2018, às 17:54, 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 **Lucimar Pereira Silva**, **Servidor(a) Público(a)**, em 13/09/2018, às 09:18, 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 **Luciane Hirt Rosa**, **Servidor(a) Público(a)**, em 13/09/2018, às 13:07, 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.

Prefeitura de Joinville

**ANÁLISE SEI Nº 2336079/2018 - SED.UAD.ASU**

Joinville, 28 de agosto de 2018.

**ANÁLISE DE AMOSTRA**

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Pregão | 139/2018 | | Lote | 1ª análise | Item | 6 |
| Produto | Farinha de mandioca | | | Marca | Vascaína | |
| Fornecedor | Pachto comércio de alimentos EIRELI - ME | | | | | |
| Fabricante | Brasvalle Transporte e comércio de cereais - LTDA | | | | | |
| Quantidade (kg/L): | 986g | Qtde amostra | 4 | Data | 08/08/18 | |
| | | | | | | |
| Avaliação Externa | | | | | | |
| Item avaliado | | | Sim | Não | Observações | |
| Embalagem íntegra | | | X | | | |
| Rotulagem conforme legislação | | | X | | | |
| Peso conforme rotulagem | | | | X | Difere do peso descrito na rotulagem. | |
| Data de fabricação e validade visível | | | X | | | |
| Fabricação e validade conforme edital | | | X | | | |
| | | | | | | |
| Avaliação Sensorial | | | | | | |
| Item avaliado | Característica | Não característico | Observações | | | |
| Aparência | | X | | | | |
| Cor | | X | pontos marrons | | | |
| Odor | X | | | | | |
| Sabor | X | | | | | |
| Textura/Consistência | X | | | | | |
| | | | | | | |
| Características técnicas de acordo com o edital | | | Sim | Não | Não se aplica | |
| | | | | X | | |
| Observações | O produto apresentado informa na rotulagem ser Subgrupo fina, diferindo do Termo de Referência que solicita Subgrupo Extrafina. O produto apresenta pontos marrons e o Termo de referência determina que não deverá apresentar pontos marrons. | | | | | |
| | | | | | | |
| Facilidade de preparo Técnico-culinário | | | Fácil | Médio | Difícil | Não se aplica |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | X |
| Observações | | | | |
| | | | | |
| Tempo de cocção recomendado | Minutos | Suficiente | Insuficiente | Não se aplica |
| | | | | X |
| Observações | | | | |
| | | | | |
| Aderência na panela | Sim | Não | Não se aplica | |
| | | | X | |
| Observações | | | | |
| | | | | |
| Rendimento | Não se aplica | | | |
| | | | | |
| Avaliação documental | | | | |
| Documentos entregues de acordo com o edital | Sim | Não | Não se aplica | |
| | | X | | |
| Observações | A empresa não apresentou Alvará Sanitário para este item. | | | |
| | | | | |
| | Parecer Técnico | | | |
| | Aprovado | Reprovado | | |
| | | X | | |

**Nutricionistas avaliadoras:**

Lucimar Pereira Silva - CRN 10 0448

Luciane Hirt Rosa CRN 10 2182

## ANÁLISE DE AMOSTRA

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Pregão | 139/2018 | | Lote | 2ª análise | Item | 6 |
| Produto | Farinha de mandioca | | | Marca | Vascaína | |
| Fornecedor | Pachto comércio de alimentos EIRELI - ME | | | | | |
| Fabricante | Brasvalle Transporte e comércio de cereais - LTDA | | | | | |
| Quantidade (kg/L): | 956g | Qtde amostra | 4 | Data | 08/08/18 | |
| | | | | | | |
| Avaliação Externa | | | | | | |
| Item avaliado | | | Sim | Não | Observações | |
| Embalagem íntegra | | | X | | | |
| Rotulagem conforme legislação | | | X | | | |
| Peso conforme rotulagem | | | | X | Difere do peso descrito na rotulagem | |
| Data de fabricação e validade visível | | | X | | | |
| Fabricação e validade conforme edital | | | X | | | |
| | | | | | | |
| Avaliação Sensorial | | | | | | |

| Item avaliado | Característica | Não característico | Observações |
|---|---|---|---|
| Aparência | | X | |
| Cor | | X | pontos marrons |
| Odor | X | | |
| Sabor | X | | |
| Textura/Consistência | X | | |

| Características técnicas de acordo com o edital | Sim | Não | Não se aplica |
|---|---|---|---|
| | | X | |

| | |
|---|---|
| Observações | O produto apresentado informa na rotulagem ser Subgrupo fina, diferindo do Termo de Referência que solicita Subgrupo Extrafina. O produto apresenta pontos marrons e o Termo de referência determina que não deverá apresentar pontos marrons. |

| Facilidade de preparo Técnico-culinário | Fácil | Médio | Difícil | Não se aplica |
|---|---|---|---|---|
| | | | | X |

| | |
|---|---|
| Observações | |

| Tempo de cocção recomendado | Minutos | Suficiente | Insuficiente | Não se aplica |
|---|---|---|---|---|
| | | | | X |

| | |
|---|---|
| Observações | |

| Aderência na panela | Sim | Não | Não se aplica |
|---|---|---|---|
| | | | X |

| | |
|---|---|
| Observações | |

| | |
|---|---|
| Rendimento | Não se aplica |

Avaliação documental

| Documentos entregues de acordo com o edital | Sim | Não | Não se aplica |
|---|---|---|---|
| | | X | |

| | |
|---|---|
| Observações | A empresa não apresentou Alvará Sanitário para este item. |

| | Parecer Técnico | |
|---|---|---|
| | Aprovado | Reprovado |
| | | X |

**Nutricionistas avaliadoras:**

Lucimar Pereira Silva - CRN 10 0448

Luciane Hirt Rosa CRN 10 2182

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 13/09/2018, às 10:21, 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 **Luciane Hirt Rosa**, **Servidor(a) Público(a)**, em 13/09/2018, às 12:57, 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 **2336079** e o código CRC **060A0279**.

Prefeitura de Joinville

**ANÁLISE SEI Nº 2203879/2018 - SED.UAD.ASU**

Joinville, 03 de agosto de 2018.

**ANÁLISE DE AMOSTRA**

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Pregão | 139/2018 | | Lote | | Item | 7 |
| Produto | Farinha de trigo | | | Marca | Fidalga | |
| Fornecedor | Pachto comércio de alimentos Eireli - ME | | | | | |
| Fabricante | Moinho Estrela Ltda | | | | | |
| Quantidade (kg/L): | 1 | Qtde amostra | 4 | Data | 08/08/16 | |
| | | | | | | |
| Avaliação Externa | | | | | | |
| Item avaliado | | | Sim | Não | Observações | |
| Embalagem íntegra | | | X | | | |
| Rotulagem conforme legislação | | | X | | | |
| Peso conforme rotulagem | | | X | | | |
| Data de fabricação e validade visível | | | X | | | |
| Fabricação e validade conforme edital | | | X | | | |
| | | | | | | |
| Avaliação Sensorial | | | | | | |
| Item avaliado | Característica | Não característico | Observações | | | |
| Aparência | X | | | | | |
| Cor | X | | | | | |
| Odor | X | | | | | |
| Sabor | X | | | | | |
| Textura/Consistência | X | | | | | |
| | | | | | | |
| Características técnicas de acordo com o edital | | | Sim | Não | Não se aplica | |
| | | | X | | | |
| Observações | | | | | | |
| | | | | | | |
| Facilidade de preparo Técnico-culinário | | | Fácil | Médio | Difícil | Não se aplica |
| | | | | | | X |
| Observações | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | Minutos | Suficiente | Insuficiente | Não se |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Tempo de cocção recomendado | Minutos | Suficiente | Insuficiente | Não se aplica |
| | | | | X |
| Observações | | | | |
| | | | | |
| Aderência na panela | Sim | Não | Não se aplica | |
| | | | X | |
| Observações | | | | |
| | | | | |
| Rendimento | Não se aplica | | | |
| | | | | |
| Avaliação documental | | | | |
| Documentos entregues de acordo com o edital | Sim | Não | Não se aplica | |
| | X | | | |
| Observações | | | | |
| | | | | |

| | Parecer Técnico | |
|---|---|---|
| | Aprovado | Reprovado |
| | X | |

**Nutricionistas avaliadoras:**

Lucimar Pereira Silva - CRN 10 0448

Luciane Hirt Rosa - CRN 10 2182

Documento assinado eletronicamente por **Luciane Hirt**, **Servidor(a) Público(a)**, em 16/08/2018, às 10:13, 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 **Lucimar Pereira Silva**, **Servidor(a) Público(a)**, em 16/08/2018, às 12:37, 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 **Gisele Cristine da Silva**, **Gerente**, em 20/08/2018, às 13:20, 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 **2203879** e o código CRC **AFE85E74**.

Prefeitura de Joinville

**ANÁLISE SEI Nº 2334553/2018 - SED.UAD.ASU**

Joinville, 28 de agosto de 2018.

**ANÁLISE DE AMOSTRA**

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Pregão | 139/2018 | | Lote | | Item | 8 |
| Produto | Farinha de trigo integral | | | Marca | Orquídea | |
| Fornecedor | Pachto comércio de alimentos Eireli - ME | | | | | |
| Fabricante | Tondo S/A | | | | | |
| Quantidade (kg/L): | 1 | Qtde amostra | 4 | Data | 08/08/18 | |
| | | | | | | |
| Avaliação Externa | | | | | | |
| Item avaliado | | | Sim | Não | Observações | |
| Embalagem íntegra | | | X | | | |
| Rotulagem conforme legislação | | | X | | | |
| Peso conforme rotulagem | | | X | | | |
| Data de fabricação e validade visível | | | X | | | |
| Fabricação e validade conforme edital | | | X | | | |
| | | | | | | |
| Avaliação Sensorial | | | | | | |
| Item avaliado | Característica | Não característico | Observações | | | |
| Aparência | X | | | | | |
| Cor | X | | | | | |
| Odor | X | | | | | |
| Sabor | X | | | | | |
| Textura/Consistência | X | | | | | |
| | | | | | | |
| Características técnicas de acordo com o edital | | | Sim | Não | Não se aplica | |
| | | | | X | | |
| Observações | A embalagem do produto é de papel e o edital determina que seja em pacotes de polietileno | | | | | |
| | | | | | | |
| Facilidade de preparo Técnico-culinário | | | Fácil | Médio | Difícil | Não se aplica |
| | | | | | | X |
| Observações | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | Não se |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Tempo de cocção recomendado | Minutos | Suficiente | Insuficiente | Não se aplica |
| | | | | X |
| Observações | | | | |
| | | | | |
| Aderência na panela | Sim | Não | Não se aplica | |
| | | | X | |
| Observações | | | | |
| | | | | |
| Rendimento | Não se aplica | | | |
| | | | | |
| Avaliação documental | | | | |
| Documentos entregues de acordo com o edital | Sim | Não | Não se aplica | |
| | X | | | |
| Observações | Todas as amostras apresentadas para este item encontram-se com as mesmas características | | | |
| | | | | |
| | Parecer Técnico | | | |
| | Aprovado | Reprovado | | |
| | | X | | |

**Nutricionistas avaliadoras:**

Lucimar Pereira Silva - CRN 10 0448

Luciane Hirt Rosa - CRN 10 2182

Documento assinado eletronicamente por **Gisele Cristine da Silva**, **Gerente**, em 12/09/2018, às 17:56, 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 **Lucimar Pereira Silva**, **Servidor(a) Público(a)**, em 13/09/2018, às 09:19, 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 **Luciane Hirt Rosa**, **Servidor(a) Público(a)**, em 13/09/2018, às 13:07, 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 **2334553** e o código CRC **23029A7A**.

Prefeitura de Joinville

**ANÁLISE SEI Nº 2203893/2018 - SED.UAD.ASU**

Joinville, 03 de agosto de 2018.

**ANÁLISE DE AMOSTRA**

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Pregão | 139/2018 | | Lote | | Item | 9 |
| Produto | Feijão Carioca | | | Marca | Nota Mil | |
| Fornecedor | Pachto comércio de alimentos Eireli - ME | | | | | |
| Fabricante | Comércio de cereais areia branca Ltda | | | | | |
| Quantidade (kg/L): | 1 | Qtde amostra | 4 | Data | 08/08/18 | |
| | | | | | | |
| Avaliação Externa | | | | | | |
| Item avaliado | | | Sim | Não | Observações | |
| Embalagem íntegra | | | X | | | |
| Rotulagem conforme legislação | | | X | | | |
| Peso conforme rotulagem | | | X | | | |
| Data de fabricação e validade visível | | | X | | | |
| Fabricação e validade conforme edital | | | X | | | |
| | | | | | | |
| Avaliação Sensorial | | | | | | |
| Item avaliado | Característica | Não característico | Observações | | | |
| Aparência | X | | | | | |
| Cor | X | | | | | |
| Odor | X | | | | | |
| Sabor | X | | | | | |
| Textura/Consistência | X | | | | | |
| | | | | | | |
| Características técnicas de acordo com o edital | | | Sim | Não | Não se aplica | |
| | | | X | | | |
| Observações | | | | | | |
| | | | | | | |
| Facilidade de preparo Técnico-culinário | | | Fácil | Médio | Difícil | Não se aplica |
| | | | X | | | |
| Observações | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | Minutos | Suficiente | Insuficiente | Não se |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Tempo de cocção recomendado | Minutos | Suficiente | Insuficiente | Não se aplica |
| | 40 | X | | |
| Observações | | | | |
| | | | | |
| Aderência na panela | Sim | Não | Não se aplica | |
| | | | X | |
| Observações | | | | |
| | | | | |
| Rendimento | Não se aplica | | | |
| | | | | |
| Avaliação documental | | | | |
| Documentos entregues de acordo com o edital | Sim | Não | Não se aplica | |
| | X | | | |
| Observações | | | | |
| | | | | |

| | Parecer Técnico | |
|---|---|---|
| | Aprovado | Reprovado |
| | X | |

**Nutricionistas avaliadoras:**

Lucimar Pereira Silva - CRN 10 0448

Luciane Hirt Rosa - CRN 10 2182

Documento assinado eletronicamente por **Luciane Hirt**, **Servidor(a) Público(a)**, em 16/08/2018, às 10:22, 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 **Lucimar Pereira Silva**, **Servidor(a) Público(a)**, em 16/08/2018, às 12:39, 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 20/08/2018, às 13:20, 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 **2203893** e o código CRC **C47FDAA2**.

Prefeitura de Joinville

**ANÁLISE SEI Nº 2203897/2018 - SED.UAD.ASU**

Joinville, 03 de agosto de 2018.

**ANÁLISE DE AMOSTRA**

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Pregão | 139/2018 | | Lote | | Item | 12 |
| Produto | Sal refinado iodado | | | Marca | Pop | |
| Fornecedor | Pachto comércio de alimentos Eireli - ME | | | | | |
| Fabricante | Socel sociedade oeste Ltda | | | | | |
| Quantidade (kg/L): | 1 | Qtde amostra | 4 | Data | 08/08/18 | |
| | | | | | | |
| Avaliação Externa | | | | | | |
| Item avaliado | | | Sim | Não | Observações | |
| Embalagem íntegra | | | X | | | |
| Rotulagem conforme legislação | | | X | | | |
| Peso conforme rotulagem | | | X | | | |
| Data de fabricação e validade visível | | | X | | | |
| Fabricação e validade conforme edital | | | X | | | |
| | | | | | | |
| Avaliação Sensorial | | | | | | |
| Item avaliado | Característica | Não característico | Observações | | | |
| Aparência | X | | | | | |
| Cor | X | | | | | |
| Odor | X | | | | | |
| Sabor | X | | | | | |
| Textura/Consistência | X | | | | | |
| | | | | | | |
| Características técnicas de acordo com o edital | | | Sim | Não | Não se aplica | |
| | | | X | | | |
| Observações | | | | | | |
| | | | | | | |
| Facilidade de preparo Técnico-culinário | | | Fácil | Médio | Difícil | Não se aplica |
| | | | | | | X |
| Observações | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | Minutos | Suficiente | Insuficiente | Não se |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Tempo de cocção recomendado | Minutos | Suficiente | Insuficiente | Não se aplica |
| | | | | X |
| Observações | | | | |
| | | | | |
| Aderência na panela | Sim | Não | Não se aplica | |
| | | | X | |
| Observações | | | | |
| | | | | |
| Rendimento | Não se aplica | | | |
| | | | | |
| Avaliação documental | | | | |
| Documentos entregues de acordo com o edital | Sim | Não | Não se aplica | |
| | | | X | |
| Observações | Alvará Sanitário vencido em 29/06/2018 | | | |
| | | | | |

| | | |
|---|---|---|
| | Parecer Técnico | |
| | Aprovado | Reprovado |
| | | X |

**Nutricionistas avaliadoras:**

Lucimar Pereira Silva - CRN 10 0448

Luciane Hirt Rosa - CRN 10 2182

Documento assinado eletronicamente por **Luciane Hirt**, **Servidor(a) Público(a)**, em 16/08/2018, às 10:23, 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 **Lucimar Pereira Silva**, **Servidor(a) Público(a)**, em 16/08/2018, às 12:39, 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 20/08/2018, às 13:20, 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 **2203897** e o código CRC **B0560139**.

Prefeitura de Joinville

**ANÁLISE SEI Nº 2203902/2018 - SED.UAD.ASU**

Joinville, 03 de agosto de 2018.

**ANÁLISE DE AMOSTRA**

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Pregão | 139/2018 | | Lote | | Item | 13 e 23 |
| Produto | Açúcar refinado | | | Marca | Sabor doce | |
| Fornecedor | Pachto comércio de alimentos Eireli - ME | | | | | |
| Fabricante | Açucareira Energy Ltda | | | | | |
| Quantidade (kg/L): | 5 | Qtde amostra | 4 | Data | 08/08/18 | |
| | | | | | | |
| Avaliação Externa | | | | | | |
| Item avaliado | | | Sim | Não | Observações | |
| Embalagem íntegra | | | X | | | |
| Rotulagem conforme legislação | | | X | | | |
| Peso conforme rotulagem | | | X | | | |
| Data de fabricação e validade visível | | | X | | | |
| Fabricação e validade conforme edital | | | X | | | |
| | | | | | | |
| Avaliação Sensorial | | | | | | |
| Item avaliado | Característica | Não característico | Observações | | | |
| Aparência | X | | | | | |
| Cor | X | | | | | |
| Odor | X | | | | | |
| Sabor | X | | | | | |
| Textura/Consistência | X | | | | | |
| | | | | | | |
| Características técnicas de acordo com o edital | | | Sim | Não | Não se aplica | |
| | | | X | | | |
| Observações | | | | | | |
| | | | | | | |
| Facilidade de preparo Técnico-culinário | | | Fácil | Médio | Difícil | Não se aplica |
| | | | | | | X |
| Observações | | | | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Tempo de cocção recomendado | Minutos | Suficiente | Insuficiente | Não se aplica |
| | | | | X |
| Observações | | | | |
| | | | | |
| Aderência na panela | Sim | Não | Não se aplica | |
| | | | X | |
| Observações | | | | |
| | | | | |
| Rendimento | Não se aplica | | | |
| | | | | |
| Avaliação documental | | | | |
| Documentos entregues de acordo com o edital | Sim | Não | Não se aplica | |
| | X | | | |
| Observações | Para análise das amostras levou-se em consideração o item 11.8 do Edital nº 139/2018:"No caso de mesmo arrematante do item cota 25% e cota 75% correspondentes (mesmo objeto) e de mesma marca ofertada, o arrematante poderá apresentar amostra para somente um dos lotes da cota". | | | |
| | | | | |
| | Parecer Técnico | | | |
| | Aprovado | Reprovado | | |
| | X | | | |

**Nutricionistas avaliadoras:**

Lucimar Pereira Silva - CRN 10 0448

Luciane Hirt Rosa - CRN 10 2182

Documento assinado eletronicamente por **Lucimar Pereira Silva**, **Servidor(a) Público(a)**, em 16/08/2018, às 12:40, 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 **Luciane Hirt**, **Servidor(a) Público(a)**, em 16/08/2018, às 12:55, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.

Documento assinado eletronicamente por **Gisele Cristine da Silva**, **Gerente**, em 20/08/2018, às 13:20, 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 **2203902** e o código CRC **FCF01C70**.

**ANÁLISE SEI Nº 2334560/2018 - SED.UAD.ASU**

Joinville, 28 de agosto de 2018.

**ANÁLISE DE AMOSTRA**

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Pregão | 139/2018 | | Lote | 1ª análise | Item | 19 e 29 |
| Produto | Macarrão Integral Parafuso sem Ovo | | | Marca | Primori | |
| Fornecedor | Pachto comércio de alimentos Eireli - ME | | | | | |
| Fabricante | R. Martins produtos alimentícios | | | | | |
| Quantidade (kg/L): | 500g | Qtde amostra | 4 | Data | 08/08/18 | |
| | | | | | | |
| Avaliação Externa | | | | | | |
| Item avaliado | | | Sim | Não | Observações | |
| Embalagem íntegra | | | X | | | |
| Rotulagem conforme legislação | | | | X | Designação do produto na parte frontal da embalagem é macarrão de sêmola. A lista de ingredientes do rótulo declara a farinha integral como primeiro ingrediente da lista, seguido por farinha de sêmola de trigo. | |
| Peso conforme rotulagem | | | X | | | |
| Data de fabricação e validade visível | | | X | | | |
| Fabricação e validade conforme edital | | | X | | | |
| | | | | | | |
| Avaliação Sensorial | | | | | | |
| Item avaliado | Característica | Não característico | Observações | | | |
| Aparência | X | | | | | |
| Cor | X | | | | | |
| Odor | X | | | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Sabor | X | | |
| Textura/Consistência | X | | |

| Características técnicas de acordo com o edital | Sim | Não | Não se aplica |
|---|---|---|---|
| | | X | |

| | |
|---|---|
| Observações | Conforme descrito na designação do produto descrito no painel principal da embalagem, a amostra entregue trata-se de macarrão de sêmola, sendo que o Edital solicita macarrão integral. Além disso, o Termo de Referência determina que não deverá conter farinha refinada. |

| Facilidade de preparo Técnico-culinário | Fácil | Médio | Difícil | Não se aplica |
|---|---|---|---|---|
| | | | | X |

| | |
|---|---|
| Observações | |

| Tempo de cocção recomendado | Minutos | Suficiente | Insuficiente | Não se aplica |
|---|---|---|---|---|
| | 4 a 6 | | X | |

| | |
|---|---|
| Observações | |

| Aderência na panela | Sim | Não | Não se aplica |
|---|---|---|---|
| | | | X |

| | |
|---|---|
| Observações | |

| | |
|---|---|
| Rendimento | Não se aplica |

Avaliação documental

| Documentos entregues de acordo com o edital | Sim | Não | Não se aplica |
|---|---|---|---|
| | X | | |

| | |
|---|---|
| Observações | Para análise das amostras levou-se em consideração o item 11.8 do Edital nº 139/2018:"No caso de mesmo arrematante do item cota 25% e cota 75% correspondentes (mesmo objeto) e de mesma marca ofertada, o arrematante poderá apresentar amostra para somente um dos lotes da cota". |

| | Parecer Técnico | |
|---|---|---|
| | Aprovado | Reprovado |
| | | X |

**Nutricionistas avaliadoras:**

Lucimar Pereira Silva - CRN 10 0448

Luciane Hirt Rosa - CRN 10 2182

## ANÁLISE DE AMOSTRA

| Pregão | 139/2018 | Lote | 2ª análise | Item | 19 e |
|---|---|---|---|---|---|

| Pregão | 139/2018 | | Lote | 2ª análise | | Item | 29 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Produto | Macarrão Integral Parafuso sem Ovo | | | Marca | Primori | | |
| Fornecedor | Pachto comércio de alimentos Eireli - ME | | | | | | |
| Fabricante | R. Martins produtos alimentícios | | | | | | |
| Quantidade (kg/L): | 500g | Qtde amostra | 4 | Data | 28/08/18 | | |

| Avaliação Externa | | | |
|---|---|---|---|
| Item avaliado | Sim | Não | Observações |
| Embalagem íntegra | X | | |
| Rotulagem conforme legislação | | X | Designação do produto na parte frontal da embalagem é macarrão de sêmola. A lista de ingredientes do rótulo declara a farinha integral como primeiro ingrediente da lista, seguido por farinha de sêmola de trigo. |
| Peso conforme rotulagem | X | | |
| Data de fabricação e validade visível | X | | |
| Fabricação e validade conforme edital | X | | |

| Avaliação Sensorial | | | |
|---|---|---|---|
| Item avaliado | Característica | Não característico | Observações |
| Aparência | X | | |
| Cor | X | | |
| Odor | X | | |
| Sabor | X | | |
| Textura/Consistência | X | | |

| Características técnicas de acordo com o edital | Sim | Não | Não se aplica |
|---|---|---|---|
| | | X | |

| | |
|---|---|
| Observações | Conforme descrito na designação do produto descrito no painel principal da embalagem, a amostra entregue trata-se de macarrão de sêmola, sendo que o Edital solicita macarrão integral. Além disso, o Termo de Referência determina que não deverá conter farinha refinada. |

| Facilidade de preparo Técnico-culinário | Fácil | Médio | Difícil | Não se aplica |
|---|---|---|---|---|
| | | | | X |
| Observações | | | | |

| Tempo de cocção recomendado | Minutos | Suficiente | Insuficiente | Não se aplica |
|---|---|---|---|---|
| | 4 a 6 | | X | |
| Observações | | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Aderência na panela | Sim | Não | Não se aplica |
| | | | X |
| Observações | | | |
| | | | |
| Rendimento | Não se aplica | | |
| | | | |
| Avaliação documental | | | |
| Documentos entregues de acordo com o edital | Sim | Não | Não se aplica |
| | X | | |
| Observações | Para análise das amostras levou-se em consideração o item 11.8 do Edital nº 139/2018:"No caso de mesmo arrematante do item cota 25% e cota 75% correspondentes (mesmo objeto) e de mesma marca ofertada, o arrematante poderá apresentar amostra para somente um dos lotes da cota". | | |
| | | | |
| | Parecer Técnico | | |
| | Aprovado | Reprovado | |
| | | X | |

**Nutricionistas avaliadoras:**

Lucimar Pereira Silva - CRN 10 0448

Luciane Hirt Rosa - CRN 10 2182

Documento assinado eletronicamente por **Gisele Cristine da Silva**, **Gerente**, em 12/09/2018, às 17:56, 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 **Lucimar Pereira Silva**, **Servidor(a) Público(a)**, em 13/09/2018, às 09:19, 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 **Luciane Hirt Rosa**, **Servidor(a) Público(a)**, em 13/09/2018, às 13:08, 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 **2334560** e o código CRC **D8BB42DF**.

**ANÁLISE SEI Nº 2334539/2018 - SED.UAD.ASU**

Joinville, 28 de agosto de 2018.

## ANÁLISE DE AMOSTRA

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Pregão | 139/2018 | | Lote | 1ª análise | Item | 24 |
| Produto | Arroz Integral | | | Marca | Sabor Sul | |
| Fornecedor | Pachto Comércio de Alimentos Eireli - ME | | | | | |
| Fabricante | Everest indústria de alimentos LTDA | | | | | |
| Quantidade (kg/L): | 1 | Qtde amostra | 4 | Data | 08/08/18 | |
| | | | | | | |
| Avaliação Externa | | | | | | |
| Item avaliado | | | Sim | Não | Observações | |
| Embalagem íntegra | | | X | | | |
| | | | | | O ANEXO XI SEI nº 1520856/2018 - SED.UAD.ASU, determina que "O(s) produto(s) deverá(ão) apresentar(em) rotulagem de acordo com legislação vigente. A Resolução RDC nº 26 de 02 de julho de 2015, ANVISA/MS no art. 7º que "Nos caso em que não for possível garantir a ausência de contaminação cruzada de alimentos, ingredientes...deve constar no rótulo a declaração "Alérgicos: Pode conter...".<br><br>O rótulo do produto aqui analisado, arroz | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Rotulagem conforme legislação | | X | integral, declara em seu rótulo para alérgicos presença de trigo "ALERGICOS: Pode conter trigo...".<br><br>Por outro lado, a RDC nº 40 de 08 de fevereiro de 2002, ANVISA/MS, sobre Rotulagem de alimentos que contém glúten define "que o glúten é o nome dado a um conjunto de proteínas presentes no trigo, aveia, cevada, malte e centeio;" e estabelece no item do 2. de seu anexo que "Todos os alimentos e bebidas embalados que contenham glúten, como trigo...devem conter, no rótulo, obrigatoriamente, a advertência:CONTÉM GLÚTEN".<br><br>O rótulo em questão informa que o produto "NÃO CONTÉM GLÚTEN"<br><br>Neste caso, o rótulo se contradiz ao dizer que "não contém glúten", diferindo que do estabelece a legislação vigente. |
| Peso conforme rotulagem | X | | |
| Data de fabricação e validade visível | X | | |
| Fabricação e validade conforme edital | X | | |

| Avaliação Sensorial | | | |
|---|---|---|---|
| Item avaliado | Característica | Não característico | Observações |
| Aparência | X | | |
| Cor | X | | |
| Odor | X | | |
| Sabor | X | | |
| Textura/Consistência | X | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Características técnicas de acordo com o edital | Sim | Não | Não se aplica |
| | | X | |
| Observações | O produto apresentou 4% de grãos picados ou manchados, diferindo do Termo de Referência que estabelece limite máximo de 1,75% de picados ou manchados | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Facilidade de preparo Técnico-culinário | Fácil | Médio | Difícil | Não se aplica |
| | X | | | |
| Observações | | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Tempo de cocção recomendado | Minutos | Suficiente | Insuficiente | Não se aplica |
| | 15 | X | | |
| Observações | | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Aderência na panela | Sim | Não | Não se aplica |
| | | X | |
| Observações | | | |

| | |
|---|---|
| Rendimento | Não se aplica |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Avaliação documental | | | |
| Documentos entregues de acordo com o edital | Sim | Não | Não se aplica |
| | X | | |
| Observações | | | |

| | | |
|---|---|---|
| | Parecer Técnico | |
| | Aprovado | Reprovado |
| | | X |

**Nutricionistas avaliadoras:**

Lucimar Pereira Silva - CRN 10 0448

Luciane Hirt Rosa - CRN 10 2182

**ANÁLISE DE AMOSTRA**

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Pregão | 139/2018 | | Lote | 2ª análise | Item | 24 |
| Produto | Arroz Integral | | | Marca | Sabor Sul | |
| Fornecedor | Pachto Comércio de Alimentos Eireli - ME | | | | | |
| Fabricante | Everest indústria de alimentos LTDA | | | | | |
| Quantidade (kg/L): | 1 | Qtde amostra | 4 | Data | 28/08/18 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Avaliação Externa | | | |
| Item avaliado | Sim | Não | Observações |
| Embalagem íntegra | X | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Rotulagem conforme legislação | | X | O ANEXO XI SEI nº 1520856/2018 - SED.UAD.ASU, determina que "O(s) produto(s) deverá(ão) apresentar(em) rotulagem de acordo com legislação vigente. A Resolução RDC nº 26 de 02 de julho de 2015, ANVISA/MS no art. 7º que "Nos caso em que não for possível garantir a ausência de contaminação cruzada de alimentos, ingredientes...deve constar no rótulo a declaração "Alérgicos: Pode conter...".<br><br>O rótulo do produto aqui analisado, arroz integral, declara em seu rótulo para alérgicos presença de trigo "ALERGICOS: Pode conter trigo...".<br><br>Por outro lado, a RDC nº 40 de 08 de fevereiro de 2002, ANVISA/MS, sobre Rotulagem de alimentos que contém glúten define "que o glúten é o nome dado a um conjunto de proteínas presentes no trigo, aveia, cevada, malte e centeio;" e estabelece no item do 2. de seu anexo que "Todos os alimentos e bebidas embalados que contenham glúten, como trigo...devem conter, no rótulo, obrigatoriamente, a advertência:CONTÉM GLÚTEN". |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | O rótulo em questão informa que o produto "NÃO CONTÉM GLÚTEN"<br><br>Neste caso, o rótulo se contradiz ao dizer que "não contém glúten", diferindo que do estabelece a legislação vigente. |
| Peso conforme rotulagem | X | | |
| Data de fabricação e validade visível | X | | |
| Fabricação e validade conforme edital | X | | |

Avaliação Sensorial

| Item avaliado | Característica | Não característico | Observações |
|---|---|---|---|
| Aparência | X | | |
| Cor | X | | |
| Odor | X | | |
| Sabor | X | | |
| Textura/Consistência | X | | |

| Características técnicas de acordo com o edital | Sim | Não | Não se aplica |
|---|---|---|---|
| | | X | |

| | |
|---|---|
| Observações | O produto apresentou 2% de grãos picados ou manchados, diferindo do Termo de Referência que estabelece limite máximo de 1,75% de picados ou manchados, também apresentou 6% de grãos quebrados, sendo que o Termo de Referência estabelece limite máximo de 4% de grãos quebrados |

| Facilidade de preparo Técnico-culinário | Fácil | Médio | Difícil | Não se aplica |
|---|---|---|---|---|
| | X | | | |

| | |
|---|---|
| Observações | |

| Tempo de cocção recomendado | Minutos | Suficiente | Insuficiente | Não se aplica |
|---|---|---|---|---|
| | 15 | X | | |

| | |
|---|---|
| Observações | |

| Aderência na panela | Sim | Não | Não se aplica |
|---|---|---|---|
| | | X | |

| | |
|---|---|
| Observações | |

| | |
|---|---|
| Rendimento | Não se aplica |

Avaliação documental

| Documentos entregues de acordo com o edital | Sim | Não | Não se aplica |
|---|---|---|---|
| | X | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Observações | | | |
| | | | |
| | Parecer Técnico | | |
| | Aprovado | Reprovado | |
| | | X | |

**Nutricionistas avaliadoras:**

Lucimar Pereira Silva - CRN 10 0448

Luciane Hirt Rosa - CRN 10 2182

Documento assinado eletronicamente por **Gisele Cristine da Silva**, **Gerente**, em 29/08/2018, às 17:20, 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 **Lucimar Pereira Silva**, **Servidor(a) Público(a)**, em 12/09/2018, às 11:11, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.

Documento assinado eletronicamente por **Luciane Hirt Rosa**, **Servidor(a) Público(a)**, em 13/09/2018, às 13:07, 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 **2334539** e o código CRC **2B7549DA**.

Prefeitura de Joinville

**ANÁLISE SEI Nº 2203911/2018 - SED.UAD.ASU**

Joinville, 03 de agosto de 2018.

**ANÁLISE DE AMOSTRA**

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Pregão | 139/2018 | | Lote | | Item | 32 |
| Produto | Sardinha em óleo | | | Marca | Nautique | |
| Fornecedor | Pachto comércio de alimentos Eireli - ME | | | | | |
| Fabricante | SMG Industrial Ltda | | | | | |
| Quantidade (kg/L): | 84g | Qtde amostra | 4 | Data | 08/08/2018 | |
| | | | | | | |
| 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 | Característica | Não característico | Observações | | | |
| Aparência | X | | | | | |
| Cor | X | | | | | |
| Odor | X | | | | | |
| Sabor | X | | | | | |
| Textura/Consistência | X | | | | | |
| | | | | | | |
| Características técnicas de acordo com o edital | | | Sim | Não | Não se aplica | |
| | | | X | | | |
| Observações | | | | | | |
| | | | | | | |
| Facilidade de preparo Técnico-culinário | | | Fácil | Médio | Difícil | Não se aplica |
| | | | | | | X |
| Observações | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | Minutos | Suficiente | Insuficiente | Não se |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Tempo de cocção recomendado | Minutos | Suficiente | Insuficiente | Não se aplica |
| | | | | X |
| Observações | | | | |
| | | | | |
| Aderência na panela | Sim | Não | Não se aplica | |
| | | | X | |
| Observações | | | | |
| | | | | |
| Rendimento | Não se aplica | | | |
| | | | | |
| Avaliação documental | | | | |
| Documentos entregues de acordo com o edital | Sim | Não | Não se aplica | |
| | X | | | |
| Observações | | | | |
| | | | | |

| | | |
|---|---|---|
| | Parecer Técnico | |
| | Aprovado | Reprovado |
| | X | |

**Nutricionistas avaliadoras:**

Lucimar Pereira Silva - CRN 10 0448

Luciane Hirt Rosa - CRN 10 2182

Documento assinado eletronicamente por **Lucimar Pereira Silva**, **Servidor(a) Público(a)**, em 16/08/2018, às 12:41, 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 **Luciane Hirt**, **Servidor(a) Público(a)**, em 16/08/2018, às 12:55, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.

Documento assinado eletronicamente por **Gisele Cristine da Silva**, **Gerente**, em 20/08/2018, às 13:20, 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 **2203911** e o código CRC **8F557088**.