



Ensaio	Resultado	Unidade	Valores Referenciais	Método utilizado
Determinação do Valor Energético	308,34	Kcal/100g	--	ANVISA - Resolução RDC número 360, 2003.
Determinação sensorial em alimentos (Aspecto, Odor, Sabor, Coloração)	Coloração Característica	---	--	INSTITUTO ADOLFO LUTZ, Métodos Físico-Químicos análise de alimentos, IV edição, 1 edição digital 2008.
Determinação sensorial em alimentos (Aspecto, Odor, Sabor, Coloração)	Odor Característico	---	--	INSTITUTO ADOLFO LUTZ, Métodos Físico-Químicos análise de alimentos, IV edição, 1 edição digital 2008.
Determinação sensorial em alimentos (Aspecto, Odor, Sabor, Coloração)	Sabor Característico	---	--	INSTITUTO ADOLFO LUTZ, Métodos Físico-Químicos análise de alimentos, IV edição, 1 edição digital 2008.
Determinação sensorial em alimentos (Aspecto, Odor, Sabor, Coloração)	Aspecto Característico	---	--	INSTITUTO ADOLFO LUTZ, Métodos Físico-Químicos análise de alimentos, IV edição, 1 edição digital 2008.

NMP = Número Mais Provável
UFC = Unidade Formadora de Colônia.

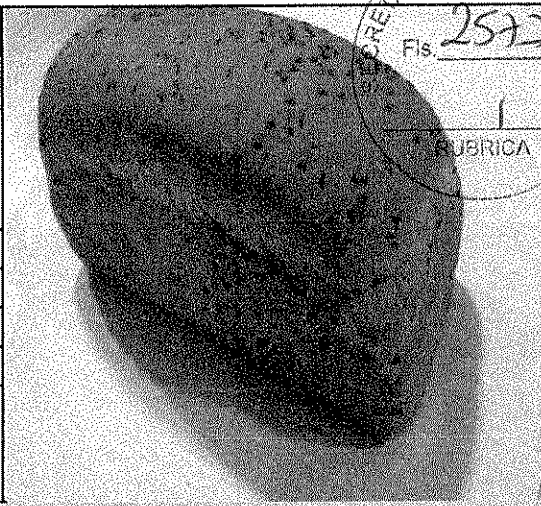
Conclusão:

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

Andréas Marcelo Boebel - CRF/SC 5905

Código de segurança: 41B3DD7F1C961BA9135E376FFF226852

PÃO INTEGRAL COM SEMENTE DE LINHAÇA



FICHA TÉCNICA

(Atualização: 03/08/2016)

Grupo: Padaria Código: 360
 Peso cru: 570g Peso Assado: 500g
 Descrição: Pão retangular fatiado, com parte superior arredondada, massa morrom claro e casca Com tonalidade caramelo escuro, com linhaça.

RECEITUÁRIO

VARIAÇÕES DE PROPORÇÕES EM KG

Ingredientes	BASE	1	2	3	4	5
Farinha de trigo enriquecida com ferro e acido folico	8,00	4,00	2,00	0,80	0,40	
Farinha de trigo integral	47,50	23,75	11,88	4,75	2,38	
Farinha de centeio	3,50	1,75	0,88	0,35	0,18	
Semente de linhaça	3,00	1,50	0,75	0,30	0,15	
Farinha de linhaça	1,00	0,50	0,25	0,10	0,05	
Fibra de trigo	1,00	0,50	0,25	0,10	0,05	
Água	30,00	15,00	7,50	3,00	1,50	
Açúcar	3,00	1,50	0,75	0,30	0,15	
Sal	0,80	0,40	0,20	0,08	0,04	
Fermento Biológico Fresco	1,20	0,60	0,30	0,12	0,06	
Reforcador de farinha	1,00	0,50	0,25	0,10	0,05	
Peso Total da Massa	100,00	50,00	25,00	10,00	5,00	
Rendimento (unidade)	172	86	43	17	9	0
	% 100	50	25	10	5	

PROCESSAMENTO

1. Acrescentar ingredientes secos na masseira e mexer brevemente (farinhas, grãos, açúcar e sal).
2. Pesar a água e acrescentar na masseira;
3. Programar a masseira para bater em velocidade *lenta* por aproximadamente 15 minutos, e em velocidade *rápida* por aproximadamente 10 minutos;
4. Acrescentar o fermento biológico e programar a masseira para velocidade rápida por aproximadamente mais 10 minutos (ou até a massa atingir o ponto de véu);

Processo Máquina Modeladora	Processo Manual
5.1. Levar ao cilindro para laminar;	5. Dividir a massa em peças de 570g e modelar em formato cilíndrico;
5.2. Cortar em tiras de 16 cm de largura e 4cm de altura e depositar na máquina modeladora;	
5.3. Ajustar máquina conforme tabela da máquina;	
6. Depositar nas formas antiaderentes e fechar com as devidas tampas;	
7. Levar formas a câmara de fermentação para crescimento;	
8. Deixar fermentar até alcançar o tamanho adequado;	

10 217 217/0001-01

10 217 217/0001-01

GEOPAN PANIFICADORA LTDA. - EPP

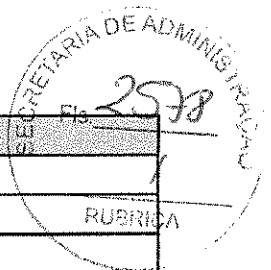
GEOPAN PANIFICADORA LTDA. - EPP

RUA OTTO BENAACK, 257
 DOM RETIRO - CEP 89222-550

RUA OTTO BENAACK, 257
 CEP 89222-550

SANTA CATARINA

SANTA CATARINA



ASSAMENTO	
1. Retirar as formas da câmara de fermentação;	
2. Pré-aquecer o forno à 180°C e enfornar quando atingir a temperatura;	
4. Reprogramar o forno para 150°C com o tempo de 32 minutos ;	
5. Conferir a coloração ao fim do assamento;	
6. Retirar formas e desenformar em bancada previamente higienizada;	
7. Deixar os pães esfriarem no resfriador de pães, até fatiação e embalagem.	
EMBALAGEM	
Acondicionado em pacotes de polietileno, fechado, transparente, resistente, contendo 1	
Unidade de 500g.	
CONSERVACAO E VALIDADE	
Esse produto mantém suas características se for armazenado em local seco e arejado. Para	
manter a umidade, frescor e qualidade, após retirar a quantidade a ser consumida, a embalagem	
devera ser fechada. VALIDADE: 5 dias a partir da data de fabricacao.	

INFORMACAO NUTRICIONAL		
Quantidade - porção de 50g (2 Fatias)		% VD (*)
Vlr calórico	154,2 kcal	7,7
Carboidratos	35 g	11,7
Proteínas	4,05 g	5,4
Gord. Totais	0,5 g	0,9
Gord. Trans	0	(**)
Gord. Saturadas	0	0
Fibra alimentar	4,24 g	17
Sódio	12 mg	0,5

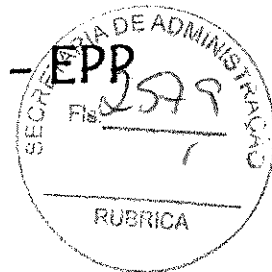
(*) Valores diários de referência em uma dieta de 2.000 calorias

(**) VD não estabelecido.

110 217 217/0001-011
GEOPAN PANIFICADORA LTDA. - EPP
RUA OTTO BENACK, 257
BOM RETIRO - CEP 89222-550
JOINVILLE - SANTA CATARINA

Seletiva Comércio de Produtos Alimentícios Eireli - EPP

CNPJ: 04.741.337/0001-00
I.E: 90255869-10
Telefone: (41) 3261-4771
E-mail: seletivacpal@hotmail.com



À
PREFEITURA MUNICIPAL DE JOINVILLE
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 116/2016

RELAÇÃO DE ENTREGA DE AMOSTRAS

A empresa SELETIVA COMÉRCIO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EIRELI EPP, inscrita no CNPJ sob nº 04.741.337/0001-00, relaciona a seguir as amostras entregues, tendo em vista o pregão em epígrafe:

ITEM	QUANT	UNIDADE	DESCRIÇÃO	MARCA
50	4	Pacote com 1kg	Achocolatado em Pó. Ingredientes: Cacau e açúcar, maltodextrina, sal, aroma de baunilha e estabilizante lecitina de soja. Sem adição de leite em pó ou soro de leite. Não poderá conter leite ou traços de leite. Não poderá conter glúten. Não deverá apresentar problemas com homogeneidade, diluição inadequada, excesso de açúcar, misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, formação de grumos, odor forte e intenso, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório. Deverá ter sabor característico. Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionado em pacotes, latas de flandres ou potes plásticos bem vedados.	Boa Safra

DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA:

NOME: Edio Lazzarotto.
CPF: 019.331.359-64
CARGO: Sócio Administrador


SELETIVA Comércio de Produtos Alimentícios EIRELI-EPP
Edio Lazzarotto

04.741.337/0001-00
IE: 902.55.869-10
SELETIVA COMÉRCIO DE PRODUTOS
ALIMENTÍCIOS EIRELI - EPP
R. ANTONIO GONÇALVES SOBRAL, 320 - LOJA 01
ROSEIRA - CEP 83070-400
SÃO JOSÉ DOS PINHAIS - PR

Recebido por Priscila M.

Data: 06/09/16

09h47



AValiação Sensorial de Gêneros Alimentícios

RUBRICA

Pregão	116/2016	Lote	-	Item	50
Produto	Achocolatado em pó		Marca	Boa Safra	
Fornecedor	Seletiva Comércio de Produtos Alimentícios Eireli - EPP				
Fabricante	Boa Safra Alimentos				
Quantidade (kg/L):	1,000	Qtde amostra	4	Data	12/09/2016

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	NA
------------	----

Parecer Técnico	
Aprovado	Reprovado
X	

[Handwritten Signature]
 Esp. Luciane Hirt Rosa
 Nutricionista Funcional
 CRN 10-2482 *[Handwritten Signature]*

Mariana V. S. Kraemer
 Nutricionista
 CRN 4852



SÃO JOSÉ
DOS PINHAIS
Cidade de 115.338 habitantes

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DOS PINHAIS SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE SÃO JOSÉ DOS PINHAIS - DEPARTAMENTO DE PROMOÇÃO E
VIGILÂNCIA / VIGILÂNCIA SANITÁRIA

De acordo com a Lei 35 de 09 de julho de 1991 e Decreto 20 de 05 de fevereiro de 1992, Concede a Presente

LICENÇA SANITÁRIA Nº. 2355 / 2015

RAZÃO SOCIAL SELETIVA COMERCIO DE PRODUTOS ALIMENTICIOS
C.N.P.J. 04.741.337/0001-00 Área Construída 10 m2
ENDEREÇO RUA ANTONIO GONÇALVES SOBRAL 320
BAIRRO CAMPO LARGO DA ROSEIRA

RAMO DE ATIVIDADE Comércio varejista de hortifrutigranjeiros, Comércio atacadista de água mineral, Comércio atacadista de produtos alimentícios em geral, Comércio atacadista de outros equipamentos e artigos de uso pessoal e doméstico não especificados anteriormente, Comércio varejista de carnes - açougues, Comércio varejista de produtos alimentícios em geral ou especializado em produtos alimentícios não especificados anteriormente, Comércio varejista especializado de equipamentos e suprimentos de informática, Comércio varejista especializado de peças e acessórios para aparelhos eletroeletrônicos para uso doméstico, exceto informática e comunicação, Comércio varejista de artigos de papelaria e Comércio varejista de produtos

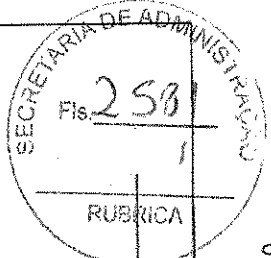
DATA DA EMISSÃO: 09/11/2015
DATA DE VENCIMENTO: 09/11/2016

Sarita Fernanda Jorquera dos Santos
Matrícula 11538-01
Técnica em Saneamento
Divisão de Vigilância Sanitária - PMS/JP

Sarita Fernanda Jorquera dos Santos
SARITA FERNANDA JORQUERA-DOS-SANTOS



Sueli Eliane Kraatz Zilli
Sueli Eliane Kraatz Zilli



ENQUANTO SATISFAZER AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO EM VIGOR, NÃO SE RESPONSABILIZA A Prefeitura Municipal de São José dos Pinhais, Paraná, pelo cumprimento das exigências sanitárias estabelecidas no presente documento.
ESTÉ DOCUMENTO DEVE SER AFIXADO EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO (CÓDIGO DE SANITÁRIA Nº. 2355/2015) - PMS/JP
RUA: JOAQUIM NABUCO, 1325 - BAIRRO: SÃO CRISTÓVÃO - SÃO JOSÉ DOS PINHAIS - CEP: 83030-210 - TELEFONE (41) 3587-6450