



Secretaria de Assistência Social

31.737

PMJ - SECRET. DE ADM. E PLANEJAMENTO
Recebemos em:
13:47 13 MAR 2017
NÃO CONFERIDO

Memorando nº 150/2017/GUAF - Compras

1

Joinville, 13 de março de 2017.

À

Gerência da Unidade de Processos

A/C Makelly Ussinger

A URB,
13/03/17
Y

Assunto: Encaminha parecer técnico nutricionista - Pregão 227/2016

Em resposta ao memorando nº 038/2017/UPR/SAP, encaminhamos em anexo, parecer técnico emitido pelas servidoras Carolina Medeiros Fonseca, matrícula nº 37734 e Fernanda M. Jurgensen, matrícula nº 28862 ocupantes do cargo de Nutricionista, referente análise das amostras dos itens gêneros alimentícios que compõem a cesta básica, constante do Pregão nº 227/2016, bem como, o protocolo de entrega das referidas amostras encaminhadas pelo fornecedor P2 Indústria e Comércio de Gêneros Alimentícios Eireli – ME.

Informamos que as amostras apresentadas pela empresa foram aprovadas conforme descrito no modelo ficha de avaliação técnica dos gêneros alimentícios.

Sem mais, nos colocamos à disposição para os esclarecimentos que se fizerem necessários.

Atenciosamente,


Ana Damaris Tomelin Andryeak
Gerente da Unidade de Administração e
Finanças

du

Ao

Centro de Abastecimento da Secretaria de Assistência Social - Joinville/SC

Ref. Pregão Eletrônico nº 227/2016

CARTA DE ENTREGA DE AMOSTRAS

Atendendo a solicitação da Prefeitura Municipal de Joinville-SC, a empresa P2 Indústria e Comércio de Gêneros Alimentícios Eireli-ME, inscrita no CNPJ nº 23.040.430/0001-32, vem através desta, apresentar amostra dos itens solicitados, conforme segue abaixo:

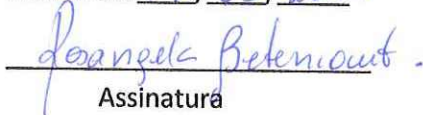
Item 1

- Açúcar refinado – Sabor Doce;
- Arroz parboilizado – Chinês;
- Biscoito doce tipo Maria – Prodasa;
- Biscoito salgado, tipo Cream Cracker – Prodasa;
- Café – Bom de Prosa;
- Farinha de trigo – Sudoeste;
- Farinha de mandioca – Vascaína;
- Feijão preto – Chinês;
- Fermento biológico – Nordeste;
- Farinha de milho – Siloti;
- Leite em pó integral instantâneo – Danky;
- Macarrão parafuso – Paulista;
- Óleo de soja – Coamo;
- Sal refinado iodado – Salmonete;
- Sardinha – Pescador.

Sem mais, colocamo-nos inteiramente à disposição para eventuais esclarecimentos que façam-se necessários.

São José dos Pinhais-PR, 03 de março de 2017.

Recebi em 07 / 03 / 2017


Assinatura

P2 INDUSTRIA E COMÉRCIO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS EIRELI-ME

comercial@p2alimentos.com.br | Fone (41) **3382-4519**

Rua Paulino Siqueira Cortes, 2001 | Centro

CEP 83.005-030 | São José dos Pinhais/PR



Comissão de Acompanhamento da Gestão do Sistema de Gestão de Qualidade
 Rua: Rua da Liberdade, 123 - 13050-000 - São João del-Rei, MG

ANEXO II - RELATÓRIO DE AVALIAÇÃO

Este relatório tem por objetivo apresentar os resultados da avaliação realizada em 15 de maio de 2012, conforme consta no Edital nº 001/2012, bem como as observações e recomendações para a melhoria contínua do sistema de gestão de qualidade.

1. OBJETIVO

- Avaliar o desempenho do sistema de gestão de qualidade;
- Identificar as áreas de melhoria;
- Verificar a conformidade com as normas técnicas;
- Avaliar a eficácia das ações corretivas;
- Verificar a atualização das normas técnicas;
- Avaliar a eficácia das ações preventivas;
- Avaliar a eficácia das ações de melhoria;
- Avaliar a eficácia das ações de controle;
- Avaliar a eficácia das ações de monitoramento;
- Avaliar a eficácia das ações de avaliação;
- Avaliar a eficácia das ações de planejamento;
- Avaliar a eficácia das ações de implementação;
- Avaliar a eficácia das ações de manutenção;
- Avaliar a eficácia das ações de melhoria contínua;

Para a realização desta avaliação, foram convidados os membros da Comissão de Acompanhamento da Gestão do Sistema de Gestão de Qualidade, conforme consta no Edital nº 001/2012.

São João del-Rei, 15 de maio de 2012.

Assinatura: _____
 Nome: _____
 Cargo: _____

RELATÓRIO DE AVALIAÇÃO DO SISTEMA DE GESTÃO DE QUALIDADE



SÃO JOSÉ
dos PINHAIS
PREFEITURA DA CIDADE

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. 2803 / 2016

RAZÃO SOCIAL

C.N.P.J.

ENDEREÇO

BAIRRO

P2 INDUSTRIA E COMERCIO DE GENEROS ALIMENTICIOS EIRELI - ME

23.040.430/0001-32

RUA PAULINO DE SIQUEIRA CORTES 2001

SÃO PEDRO

Área 35 m2

RAMO DE ATIVIDADE

Comércio atacadista de cereais e leguminosas beneficiados, Comércio atacadista de leite e laticínios, Comércio atacadista de frutas, verduras, raízes, tubérculos, hortaliças e legumes frescos, Comércio atacadista de produtos alimentícios em geral, Comércio atacadista de outros equipamentos e artigos de uso pessoal e doméstico não especificados anteriormente e Comércio atacadista especializado em outros produtos alimentícios não especificados anteriormente

DATA DA EMISSÃO:

05/10/16

DATA DE VENCIMENTO:

05/10/17

***** SOMENTE ENDEREÇO FISCAL *****

Dirceu Sumocski

Matrícula 9630-01

Técnico Saneamento

Divisão de Vigilância Sanitária

DIRCEU SUMOCOSKI

Licenciado
VISA

pref. Mun. S. J. Pinhais



Sueli Eliane Krast Zilli

Matrícula 13004-01

ENQUANTO SATISFAZER AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO EM VIGOR

ESTE DOCUMENTO DEVE SER AFIXADO EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO (CÓDIGO SANITÁRIO MUNICIPAL)

RUA: JOAQUIM NABUCO, 1325 - BAIRRO: SÃO CRISTÓVÃO - SÃO JOSÉ DOS PINHAIS - CEP: 83040-210 - TELEFONE (41) 3587-6450

MEMORANDO DE ENTENDIMENTO

ACORDO DE COLABORAÇÃO

Entre a Prefeitura Municipal de São Paulo e a Agência de Proteção Ambiental do Estado de São Paulo

para a realização de estudos e pesquisas sobre a qualidade ambiental do Estado de São Paulo

1. OBJETIVO

1.1. O presente acordo tem por objetivo estabelecer as condições e os procedimentos para a realização de estudos e pesquisas sobre a qualidade ambiental do Estado de São Paulo.

1.2. O presente acordo é celebrado entre a Prefeitura Municipal de São Paulo e a Agência de Proteção Ambiental do Estado de São Paulo.

2. FUNDAMENTO LEGAL

2.1. O presente acordo é baseado no artigo 170 da Constituição Federal de 1988, que estabelece a competência da União para legislar sobre assuntos de interesse comum, e no artigo 24, inciso VI, da Constituição Federal de 1988, que estabelece a competência dos Estados para legislar sobre assuntos de interesse comum.

3. DADOS GERAIS

3.1. O presente acordo é celebrado entre a Prefeitura Municipal de São Paulo e a Agência de Proteção Ambiental do Estado de São Paulo.

3.2. O presente acordo é celebrado entre a Prefeitura Municipal de São Paulo e a Agência de Proteção Ambiental do Estado de São Paulo.



4. ASSINATURAS

5. DATA

6. LOCAL



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. Marca: SABOR DOCE

3. 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

4. Características:

Sensoriais:

- Aspecto: sólido amorfo.
- Cor: branca
- Odor: próprio do produto.
- Sabor: doce, próprio do produto.

Nutricionais:



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.

Rua Ronat Walter Sodré, 3400 - Jd. Industrial Ibiporã - Paraná - CEP: 86.200-000
Tel.: +55 (43) 3178-2000 - e-mail: compras@energy.ind.br

Açucareira Energy Ltda.
"O mercado demanda. A gente atende."

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..



ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO

FICHA TÉCNICA

VIGÊNCIA A PARTIR
DE 30/10/15

AÇÚCAR REFINADO AMORFO

Página 2 de 4

Químicas, Físicas, Microbiológicas e Agentes Contaminantes:

Critérios de Aceitação	
Aspecto	Sólido Microcristalino
Polarização a 20°C °Z	≥ 99,0
Cor ICUMSA 420nm (UI)	≤ 80
Umidade H ₂ O (%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)	≤ 20
Pontos Pretos (pontos/kg)	≤ 1
Partículas magnetizáveis (mg/kg)	≤ nível 4
Resíduos Insolúvel R.I (nível)	≤ 0,6
Açúcar Redutor (%p/p)	≥ 95
Granulometria (% passante #20- 0,84mm)	Ausência
Contagem Coliformes 45°C (UFC/g)	Ausência
Contagem Salmonelas (UFC/ 25g)	Ausência



O selo de autenticidade
foi afixado na última
folha deste documento.

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 N°14 de 28 de Março de 2014.

5. 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.

6. 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.).

Rua Ronat Walter Sodré, 3400 - Jd. Industrial Ibioporã - Paraná - CEP: 86.200-000
Tel.: +55 (43) 3178-2000 - e-mail: compras@energy.ind.br

Açucareira Energy Ltda.

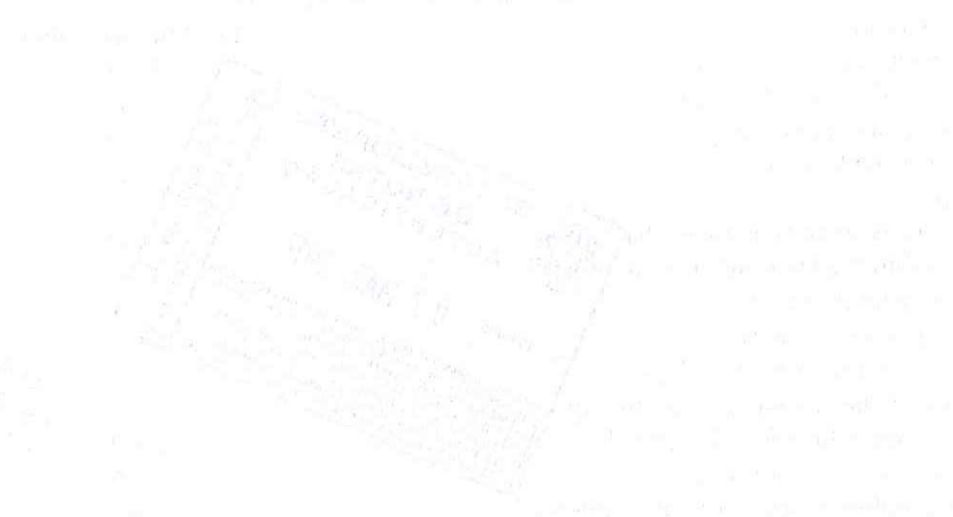
"O mercado demanda. A gente atende."

... ..



... ..

... ..



... ..

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..



ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO

FICHA TÉCNICA

VIGÊNCIA A PARTIR
DE 30/10/15

AÇÚCAR REFINADO AMORFO

Página 3 de 4

7. 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).

8. Prazo de validade

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

9. Embalagem

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

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

A Açucareira Energy Ltda., declara que na linha de produção do Açúcar Refinado Amorfo, não possui em sua composição e nos maquinários, equipamentos e utensílios; os componentes abaixo, descritos na RDC Nº26/ 2015, que dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares:

1. Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas.
2. Crustáceos.
3. Ovos.
4. Peixes.
5. Amendoim.
6. Soja.
7. Leites de todas as espécies de animais mamíferos.
8. Amêndoa (<i>Prunus dulcis</i> , sin.: <i>Prunus amygdalus</i> , <i>Amygdalus communis</i> L.).
9. Avelãs (<i>Corylus spp.</i>).
10. Castanha-de-caju (<i>Anacardium occidentale</i>).
11. Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará (<i>Bertholletia excelsa</i>).
12. Macadâmias (<i>Macadamia spp.</i>).
13. Nozes (<i>Juglans spp.</i>).
14. Pecãs (<i>Carya spp.</i>).
15. Pistaches (<i>Pistacia spp.</i>).



O selo de autenticidade
foi afixado na última
folha deste documento

Rua Ronat Walter Sodré, 3400 - Jd. Industrial Ibioporã - Paraná - CEP: 86.200-000
Tel.: +55 (43) 3178-2000 - e-mail: compras@energy.ind.br

Açucareira Energy Ltda.
"O mercado demanda. A gente atende."

... ..
... ..

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..



ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO

FICHA TÉCNICA

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

- | |
|---|
| 16. Pinoli (<i>Pinus spp.</i>). |
| 17. Castanhas (<i>Castanea spp.</i>). |
| 18. Látex natural. |

10. 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.

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)

11. Classificação fiscal:

NCM: 17019900

Valdenor Dias de Santana
Diretor Comercial
CPF: 724.575.039-49



Rua Ronat Walter Sodré, 3400 - Jd. Industrial Ibioporã - Paraná - CEP: 86.200-000
Tel.: +55 (43) 3178-2000 - e-mail: compras@energy.ind.br

Açucareira Energy Ltda.
"O mercado demanda. A gente atende."

1. O presente relatório tem por objetivo apresentar os resultados da análise técnica realizada no âmbito do projeto de pesquisa.

2. A análise foi realizada com base nos dados coletados durante o período de observação e entrevistas.

3. Os resultados da análise indicam que a metodologia utilizada é adequada para o estudo em questão.

4. A análise também identificou algumas limitações da metodologia utilizada, que devem ser consideradas em futuras pesquisas.

5. Os resultados da análise são consistentes com os dados coletados e com a literatura da área.

6. A análise conclui que a metodologia utilizada é adequada para o estudo em questão.

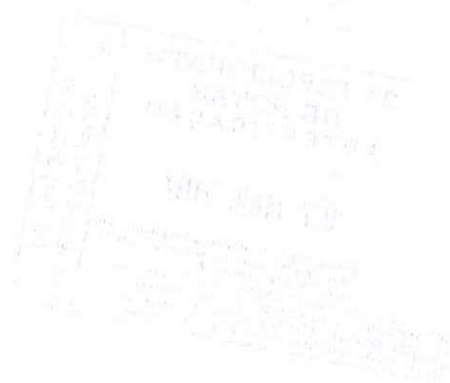
7. A análise também identificou algumas limitações da metodologia utilizada, que devem ser consideradas em futuras pesquisas.

8. Os resultados da análise são consistentes com os dados coletados e com a literatura da área.

9. A análise conclui que a metodologia utilizada é adequada para o estudo em questão.

10. A análise também identificou algumas limitações da metodologia utilizada, que devem ser consideradas em futuras pesquisas.

11. Os resultados da análise são consistentes com os dados coletados e com a literatura da área.





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE
IBIPORÃ
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
VIGILÂNCIA SANITÁRIA



LICENÇA SANITÁRIA E DO EXERCÍCIO PROFISSIONAL

Razão Social: AÇUCAREIRA ENERGY LTDA

Endereço: RONAT WALTER SODRE

Atividade Principal: COMERCIO ATACADISTA DE AÇUCAR

CNPJ: 12.662.352/0001 -91

Responsável Técnico:

Conselho:

Data da Emissão: 16/02/2017

NUMERO DA LICENÇA: 3727

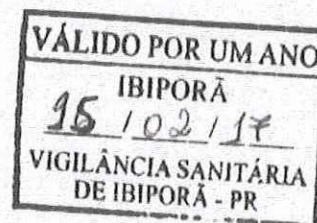


Elcio P. Rossi
Médico Veterinário - VISA
CRMV 4636 - Mat. 2939

TÉCNICO RESPONSÁVEL

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

COORDENADOR DA VIGILÂNCIA
SANITÁRIA



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.”

DE 1985: 11/04/85 - 11/11/85

11/11/85

11/11/85 - 11/11/85 - 11/11/85

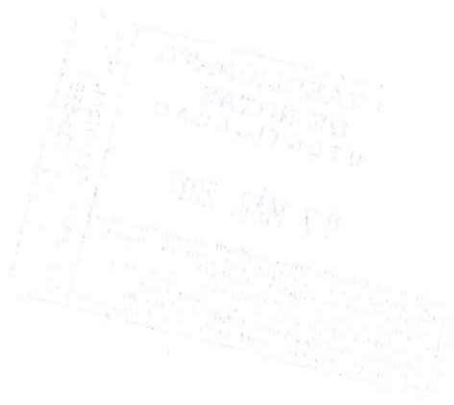
11/11/85 - 11/11/85 - 11/11/85

11/11/85 - 11/11/85 - 11/11/85

11/11/85 - 11/11/85 - 11/11/85

11/11/85 - 11/11/85 - 11/11/85

11/11/85 - 11/11/85 - 11/11/85



11/11/85 - 11/11/85 - 11/11/85

11/11/85 - 11/11/85 - 11/11/85

11/11/85 - 11/11/85 - 11/11/85

11/11/85 - 11/11/85 - 11/11/85

11/11/85 - 11/11/85 - 11/11/85

11/11/85 - 11/11/85 - 11/11/85

11/11/85 - 11/11/85 - 11/11/85

11/11/85 - 11/11/85 - 11/11/85

11/11/85 - 11/11/85 - 11/11/85

11/11/85 - 11/11/85 - 11/11/85

11/11/85 - 11/11/85 - 11/11/85

11/11/85 - 11/11/85 - 11/11/85



Cooperativa Regional Agropecuária Vale do Itajaí
BR 470 - Km 141 - Bairro Canta Galo - Cx. P. 271 - E-mail: cravil@cravil.com.br
89.160-000 - Rio do Sul (SC) - Fone (047) 3525.2033 Fax (047) 3525.2457

FICHA TÉCNICA PARA GENEROS ALIMENTICIOS

1) IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE

- Nome COOPERATIVA REGIONAL AGROP. VALE DO ITAJAÍ
- Endereço RUA 23 DE JULHO, 86 - CENTRO - POUSO REDONDO-SC.
- Telefone 47-3545-1137 47-3545.1129
- Nº CNPJ 85.789.782/0062-64

2) DATA DE ELABORAÇÃO/REVISÃO: 06/03/2017

3) CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

- Nome comercial/fantasia: **ARROZ PARBOILIZADO**, Classe LONGO FINO, Grupo BENEFICIADO, Tipo 1, Safra 2016/2017, comercializado na marca: "CHINÊS", acondicionado em fardos de 30 kg.
- Ingredientes: 100% Arroz em casca natural da Espécie: *Oryza Sativa*, Subespécie: *Indica*.
- Composição Química - Informações Nutricionais: (Porção de 50 g ¼ Xicara).

Valor Energético	=	177 kcal= 753 kj	=	9%
Carboidratos	=	40 g	=	13%
Proteínas	=	3 g	=	4%
Gorduras Totais	=	0,5 g	=	1%
Gorduras Saturadas	=	0,2 g	=	1%
Gordura Trans	=	0 g	=	0%
Gordura Monoinsaturadas	=	0 g	=	0%
Gordura Poli-insaturadas	=	0 g	=	0%
Colesterol	=	0 mg	=	0%
Fibra Alimentar Totais	=	0,7 g	=	3%
Sódio	=	0 mg	=	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.

Manter em local seco e ventilado - Não Contém Glúten.

- Características sensoriais: Parboilização é um processo no qual o arroz em casca passa por um tratamento hidrotérmico, melhorando a qualidade do grão, aumentando assim, a quantidade de nutrientes através do aproveitamento das vitaminas localizadas no revestimento do grão, intensificando a cor, o sabor, o odor a solubilidade e a firmeza dos grãos.
- Modo de Preparo:** Aqueça numa panela uma colher de óleo, coloque uma xícara de arroz e deixe fritar mexendo bem, adicione 3 1/2 xícaras de água, sal e tempero a gosto, após levantar a fervura tampe a panela e deixe cozinhar por 20 minutos, retire a panela do fogo e abafe por 5 minutos, sirva a vontade. Porção para 4 pessoas.
- Umidade: Máximo 14%
- Solubilidade: O tratamento hidrotérmico que o amido de arroz é submetido provoca uma redução do seu poder de inchamento, porém não afeta a solubilidade.
- Prazo de validade: 365 dias da data de fabricação

4) EMBALAGEM PRIMÁRIA:

- Descrição do material utilizado: Filme técnico linear.
- Peso: Embalagem de 1 kg = 4,5 gramas - Embalagem de 5 kg = 21 gramas.
- Código Barra 1 kg = 789639890003-8 - Código Barra 5 kg = 789639890113-4
- DUN 1789639890003-5 DUN 1789639890113-1

5) EMBALAGEM SECUNDÁRIA:

- Descrição do material utilizado: Reembalagem - Filme técnico linear.
- Peso: Reembalagem de 30 kg = 50 gramas
- Cuidados no armazenamento: Conservar em local seco e arejado, embilhado em paletes com no máximo 6 unidades de altura.

6) RESPONSÁVEL TÉCNICO:

Nome: MOACIR WARMLING

Formação: ENGENHEIRO AGRÔNOMO Nº de registro no órgão de classe: CREA/SC 36.125-0



Moacir Warmling
Eng. Agr. - CREA/SC 36.125-0
CPF 560.367.019-34





PREFEITURA MUNICIPAL DE POUSO REDONDO
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE
DIVISÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA
AVENIDA ARI VERDI, SN - BAIRRO CENTRO
Tel. (47) 3545 1639 - 3545 1614



ALVARÁ SANITÁRIO MUNICIPAL

Número

2638/2016

Para:

- ☒ ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS, COMERCIAIS E AGROPECUÁRIOS
☐ HABITAÇÃO (HABITE-SE)
☐ ESTABELECIMENTOS DE SAÚDE, EDUCAÇÃO PRÉ - ESCOLAR E OUTROS

Nome Pessoa Física ou Jurídica

COOPERATIVA REGIONAL AGROPECUARIA VALE DO ITAJAI

CNPJ/CPF

85789782006264

Inscr. Estadual

Denominação Comercial - Nome Fantasia do Estabelecimento
CRAVIL

Endereço - Logradouro (Rua, Avenida, Praça)
RUA 23 DE JULHO

Número

86

Bairro
CENTRO

Proprietário/Responsável pela Empresa
OSNILDO SCHUMANN

Responsável Técnico

Ramo de Atividade

CEREALISTA, DEPÓSITO E BENEFICIAMENTO DE GRÃOS

LEI Nº 1454/98 DE 24.06.98 NORMAS DE SAÚDE EM VIGILÂNCIA SANITÁRIA E LEI ESTADUAL 6.320/83

Horário de Funcionamento

Prazo de Validade

31 de março de 2017

Local e Data

POUSO REDONDO, 12 de fevereiro de 2016

Autoridade de Saúde

Carlos Fernando Gerber

Fiscal de VISA - CRED. 134/34

SMS - Pouso Redondo

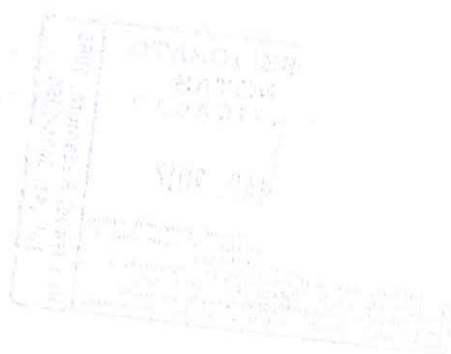
ALFREDO LUIZ GUMS

OBSERVAÇÕES

MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO

Via 1 de 1 Bloquetos:
Processo nº 2638/2016





 Prodasa		ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA PRODUTO FINAL BISCOITO MARIA PRODASA
Código: EPF – 004	N.º de Páginas: 1 de 3	Data da Aprovação: 22/10/2010

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

1. Definição

- É um biscoito doce obtido pela mistura e homogeneização da farinha de trigo com água acrescido de aroma e outras substâncias alimentícias, seguido por um processo controlado de cozimento.

2. Ingredientes: Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar invertido, gordura vegetal hydrogenada, sal, fermentos químicos (bicarbonato de amônio INS 503ii e bicarbonato de sódio INS 500ii), emulsificante lecitina de soja (INS 322), aromatizante, regulador de acidez ácido láctico (INS 270) e melhoradores de farinha (metabissulfito de sódio INS 223 e protease INS 1101i).

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E SOJA. PODE CONTER LEITE . CONTÉM GLÚTEN.

3. Características Microbiológicas

- Salmonella sp/25g= Ausência em 25g
- Coliforme a 45°C (Escherichia coli) NMP/g= Máximo 10
- Estafilococos coagulase positiva UFC/g= Máximo 5×10^2
- Bolores e Leveduras UFC/g= Máximo 10^4
- Bacillus cereus UFC/g= Máximo 5×10^3

4. Características Físicos e Químicos

- Cinzas Insolúveis em Ácido Clorídrico – Máx 1,5%

* Não existem requisitos físicos e químicos preconizados pela legislação vigente – para umidade

- Umidade - Padrão Prodasa (g/100g)= 2 a 6 %

5. Características Microscópicas

- Produto de acordo com a legislação vigente no que se refere as mat. macroscópicas e microscópicas prejudiciais a saúde humana.
- Fragmentos de Inseto= máximo 225g em 225g
- Presença de Matérias Estranhas Macroscópicas= Ausência
- Presença de Matérias Estranhas Microscópicas= Ausência
- Ácaros Mortos= máximo 5 em 225g

6. Características Micotoxinas

- Desoxinivalenol (DON)= máximo 750LMT (µg/kg)
- Zearalenona= máximo 100 LMT (µg/kg)

O selo de autenticidade
foi afixado na última
folha deste documento.





 Prodasa		ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA PRODUTO FINAL BISCOITO MARIA PRODASA
Código: EPF – 004	N. ° de Páginas: 2 de 3	Data da Aprovação: 22/10/2010

7. Embalagem

Biscoito Maria Prodasa – Caixa 12 x 400g (Código 90200172)

Primária = Filme transparente BOPP (Biorientado Polipropileno)

Secundária = Filme PP + PP (Polipropileno + Polipropileno)

Terciária = Caixa de Papelão

Biscoito Maria Prodasa – Caixa com 12 pacotes (1,6 kg) – (Código 90200207)

- Primária = Filme transparente BOPP (Biorientado Polipropileno)

- Secundária = Caixa de Papelão

8. Prazo de Validade

- 10 meses embalagem original.

Conservar em local seco e fresco. Após aberto, manter a embalagem bem fechada e consumir respeitando o prazo de validade.

9. Informação Nutricional

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL/ NUTRITION FACTS		
Porção de/Serving Size 30g (6 biscoitos)		
Quantidade por porção/Amount per Serving		%VD(*)/ % Daily Value
Valor energético/Energy	118 kcal = 496 kJ	6
Carboidratos/ Carbohydrate	21 g	7
Proteínas/Protein	2,9 g	4
Gorduras totais/ Total fat	2,3 g	4
Gorduras saturadas/ Saturated fat	0,6 g	3
Gorduras <i>trans</i> /Trans fat	0,8 g	**
Fibra alimentar/Fiber	1,5g	6
Sódio/Sodium	93 mg	4

*% Valores diários com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas. Percent Daily Values are based on a 2000 calories diet ou 8400kJ. **VD não estabelecido

O selo de autenticação
foi afixado na última
folha deste documento





1. Descrição da amostra: A amostra foi coletada em um ponto de coleta fixo, com o objetivo de avaliar a qualidade da água e o impacto das atividades humanas na região.

2. Descrição da amostra: A amostra foi coletada em um ponto de coleta fixo, com o objetivo de avaliar a qualidade da água e o impacto das atividades humanas na região.

3. Descrição da amostra: A amostra foi coletada em um ponto de coleta fixo, com o objetivo de avaliar a qualidade da água e o impacto das atividades humanas na região.

4. Descrição da amostra: A amostra foi coletada em um ponto de coleta fixo, com o objetivo de avaliar a qualidade da água e o impacto das atividades humanas na região.

5. Descrição da amostra: A amostra foi coletada em um ponto de coleta fixo, com o objetivo de avaliar a qualidade da água e o impacto das atividades humanas na região.

6. Descrição da amostra: A amostra foi coletada em um ponto de coleta fixo, com o objetivo de avaliar a qualidade da água e o impacto das atividades humanas na região.

Parâmetro	Unidade	Valor
Temperatura da água	°C	22,5
pH	-	7,2
Condutividade elétrica	µS/cm	150
Dissolved Oxygen (DO)	mg/L	8,5
Total Dissolved Solids (TDS)	mg/L	120
Total Suspended Solids (TSS)	mg/L	10
Total Phosphorus (TP)	mg/L	0,5
Total Nitrogen (TN)	mg/L	1,0
Ammonia Nitrogen (NH4-N)	mg/L	0,2
Nitrate Nitrogen (NO3-N)	mg/L	0,5
Orthophosphate (PO4-P)	mg/L	0,1
Chlorophyll a	µg/L	5

7. Descrição da amostra: A amostra foi coletada em um ponto de coleta fixo, com o objetivo de avaliar a qualidade da água e o impacto das atividades humanas na região.



		ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA PRODUTO FINAL BISCOITO MARIA PRODASA	
Código:	EPF – 004	N. ° de Páginas:	3 de 3
		Data da Aprovação:	22/10/2010

10. Documento de Referência

Físico-químico

- Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 – ANVISA

Microbiologia

- Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 – ANVISA

Microscopia

- Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 – ANVISA

Micotoxinas

- Resolução RDC nº 07 de 18 de fevereiro de 2011 – ANVISA

Alergênicos

- Resolução RDC nº 26, de 02 de julho de 2015 – ANVISA



11. Responsável Técnica



Laíce Arantes Alves de Seixas
CRQ nº 09301295

12. NATUREZA DAS MODIFICAÇÕES

Revisão	Data	Histórico de Revisão	Responsável
01	16/03/11	Alteração de quantidade de pacotes/caixa	Laíce
02	22/07/11	- Alteração do item 5 Características Microscópicas conforme legislação.	Daniela
03	28/08/12	- Revisão geral e inclusão das análises de micotoxinas.	Daniela
04	26/06/13	- Inserção da nova tabela nutricional; - Atualização da lista de ingredientes	Aline
05	13/02/14	- Inserção da nova tabela nutricional (novo teor de sódio); - Atualização da lista de ingredientes (novo teor de sódio)	Aline
06	06/03/14	- Inserção da discriminação da caixa de 1,6kg	Aline
07	07/05/14	- Atualização legislação microscopia	Laíce
08	04/07/14	- Inserir a frase " Pode conter traços de leite" ao final da lista de ingredientes	Aline
09	07/04/15	- Inserir a frase de conservação do produto e revisar legislação.	Aline
10	31/07/15	- Revisar lista de ingredientes e inserir frase de alergênicos	Aline
11	16/10/15	- Inserção do item acidez nas características físico-química	Aline
12	11/07/16	- Adequação RDC 26 - Alergênicos	Rubia
13	15/09/16	- Revisão geral	Daniela





SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE - DSVS
LICENÇA SANITÁRIA E DO EXERCÍCIO PROFISSIONAL NÚMERO



Ramo de atividade

PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

CNPJ/CPF

75.404.814/0003-52

Área construída (m²)

19.191,21M²

Núm. resp. Téc.

19.191,21M²

CNAE

Exercício

2017

CONTRIBUINTE

PRODUTOS ALIMENTÍCIOS ARAPONGAS S/A – PRODASA
AV. MARACANÃ Nº 4289 – PQ. INDUSTRIAL
ARAPONGAS – PR

Nome

RESPONSÁVEIS TÉCNICOS

Conselho Regional

Horário do R.T.

LAICE ARANTES ALVES DE SEIXAS FERREIRA – CRQ 09301295

VÁLIDO POR 12 (DOZE) MESES, APOSA DATA DO LICENCIAMENTO

Carimbo e licenciamento

Data da Vistoria

20/01/17

Responsável da Inspeção

Cleusa E. P. Silva
Médica Veterinária
CRMV - 2025
VISA - Arapongas
Carimbo e assinatura

Responsável do Serviço

Ernesto Sitrões de Mello
Gerente VISA
Arapongas - PR

LICENÇA SANITÁRIA

12/2017

2

A afixação desta licença em local visível ao consumidor/usuário é obrigatória.

10/01/2016

MEMORANDO DE ENTENDIMENTO Nº 001/2016

Assunto: Análise Técnica de Projeto de Engenharia Civil

Para: Eng.º [Nome]

De: Eng.º [Nome]

Assunto: Análise Técnica de Projeto de Engenharia Civil

Assunto: Análise Técnica de Projeto de Engenharia Civil

Assunto: Análise Técnica de Projeto de Engenharia Civil

Assunto: Análise Técnica de Projeto de Engenharia Civil



Assunto: Análise Técnica de Projeto de Engenharia Civil

		ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA PRODUTO FINAL BISCOITO CREAM CRACKER PRODASA
Código: EPF – 024	N.º de Páginas: 1 de 4	Data da Aprovação: 22/10/2010

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

1. Definição

- É um biscoito salgado obtido pela mistura e homogeneização da farinha de trigo e amido de milho com água, acrescido de outras substâncias alimentícias, seguido por um processo controlado de fermentação e cozimento.

2. Ingredientes

Ingredientes: Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, açúcar, sal, extrato de malte, amido de milho, fermento biológico, fermento químico bicarbonato de sódio (INS 500ii), emulsificantes (lecitina de soja (INS 322) e estearoil-2-lactil lactato de sódio (INS 481i)), melhorador de farinha protease (INS 1101i).

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, CEVADA E SOJA. PODE CONTER LEITE. CONTÉM GLÚTEN.

3. Características Microbiológicas

- Salmonella sp/25g= Ausência em 25g
- Coliforme a 45°C (Escherichia coli) NMP/g= Máximo 10
- Estafilococos coagulase positiva UFC/g= Máximo 5×10^2
- Bolores e Leveduras UFC/g= Máximo 10^4
- Bacillus cereus UFC/g= Máximo 5×10^3

4. Características Físicos e Químicos

- Cinzas Insolúveis em Ácido Clorídrico – Máx 1,5%

* Não existem requisitos físicos e químicos preconizados pela legislação vigente – para umidade

- Umidade - Padrão Prodasa (g/100g)= 2 a 6 %

5. Características Microscópicas

- Produto de acordo com a legislação vigente no que se refere as mat. macroscópicas e microscópicas prejudiciais a saúde humana.
- Fragmentos de Inseto= máximo 225g em 225g
- Presença de Matérias Estranhas Macroscópicas= Ausência
- Presença de Matérias Estranhas Microscópicas= Ausência
- Ácaros Mortos= máximo 5 em 225g

O selo de autenticação
foi afixado na última
folha deste documento





EXPERIÊNCIA ACADÊMICA

1. Experiência Acadêmica: O autor possui experiência acadêmica em diversas áreas, incluindo a área de Engenharia Civil, onde atuou como professor e pesquisador. Também possui experiência em outras áreas, como a área de Arquitetura e Urbanismo, onde atuou como professor e pesquisador.

2. Experiência Profissional: O autor possui experiência profissional em diversas áreas, incluindo a área de Engenharia Civil, onde atuou como engenheiro e pesquisador. Também possui experiência em outras áreas, como a área de Arquitetura e Urbanismo, onde atuou como arquiteto e pesquisador.

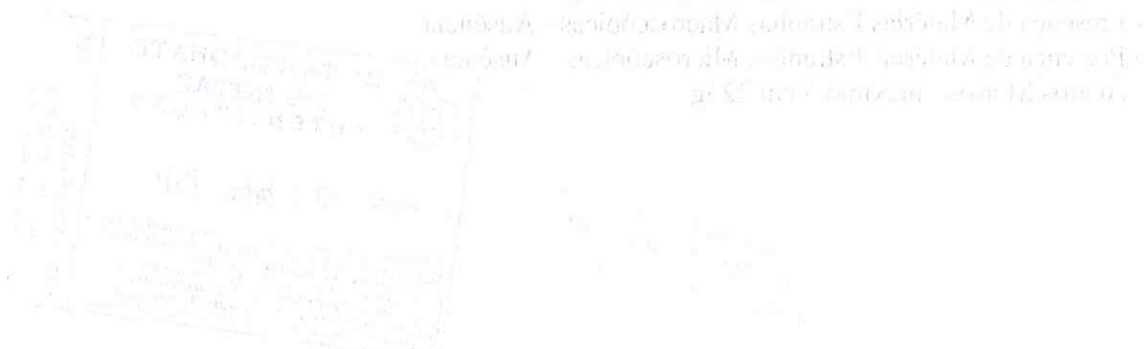
- Experiência em projetos de Engenharia Civil, incluindo projetos de fundações, estruturas e sistemas de saneamento.
- Experiência em projetos de Arquitetura e Urbanismo, incluindo projetos de edificações, espaços públicos e planejamento urbano.
- Experiência em projetos de pesquisa, incluindo projetos de desenvolvimento de novos materiais e técnicas de construção.
- Experiência em projetos de ensino, incluindo projetos de desenvolvimento de materiais didáticos e atividades de ensino.

3. Experiência em Projetos de Engenharia Civil: O autor possui experiência em projetos de Engenharia Civil, incluindo projetos de fundações, estruturas e sistemas de saneamento.

4. Experiência em Projetos de Arquitetura e Urbanismo: O autor possui experiência em projetos de Arquitetura e Urbanismo, incluindo projetos de edificações, espaços públicos e planejamento urbano.

5. Experiência em Projetos de Pesquisa: O autor possui experiência em projetos de pesquisa, incluindo projetos de desenvolvimento de novos materiais e técnicas de construção.

6. Experiência em Projetos de Ensino: O autor possui experiência em projetos de ensino, incluindo projetos de desenvolvimento de materiais didáticos e atividades de ensino.



 Prodasa		ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA PRODUTO FINAL BISCOITO CREAM CRACKER PRODASA	
Código:	EPF – 024	N.º de Páginas:	2 de 4
		Data da Aprovação:	22/10/2010

6. Características Micotoxinas

- Desoxinivalenol (DON)= máximo 750LMT (µg/kg)
- Zearalenona= máximo 100 LMT (µg/kg)

7. Embalagem

- Biscoito Cream Cracker Prodasa – Caixa 12 x 400g – (Código 90200170)

Primária = Filme transparente BOPP (Biorientado Polipropileno)

Secundária = PP + PP (Polipropileno + Polipropileno)

Terciária = Caixa de Papelão

- Biscoito Cream Cracker Prodasa – Caixa 30 x 200g (Código 90200016)

Primária = Filme BOPP (Biorientado Polipropileno)

Secundária = Caixa de Papelão

- Biscoito Cream Cracker Prodasa – Caixa com 12 pacotes (1,6 kg) – (Código 90200206)

Primária = Filme transparente BOPP (Biorientado Polipropileno)

Secundária = Caixa de Papelão

8. Prazo de Validade

- 10 meses embalagem original.

Conservar em local seco e fresco. Após aberto, manter a embalagem bem fechada e consumir respeitando o prazo de validade.

O selo de autenticidade
foi afixado na última
folha deste documento.





As a result of the analysis, it was found that the structure is safe for the intended use. The analysis was performed using the following data:

1. Material properties: Concrete (f_{ck} = 25 MPa, E_s = 200 GPa), Steel (f_{yk} = 475 MPa, E_s = 200 GPa).
 2. Geometry: Total length = 10.0 m, Total width = 3.0 m, Total height = 2.5 m.
 3. Loading: Dead load (G) = 10 kN/m², Live load (Q) = 5 kN/m², Wind load (W) = 1.5 kN/m².

4. Analysis: The structure was analyzed using the finite element method (FEM). The results show that the maximum stress is within the allowable limits, and the maximum deflection is also within the allowable limits.

5. Conclusion: The structure is safe for the intended use. The analysis was performed using the following data:

6. References:

7. Appendix:

8. Notes:



		ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA PRODUTO FINAL BISCOITO CREAM CRACKER PRODASA	
Código:	EPF – 024	N.º de Páginas:	3 de 4
		Data da Aprovação:	22/10/2010

9. Informação Nutricional

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL/ NUTRITION FACTS Porção de/Serving Size 30g (6 biscoitos)		
Quantidade por porção/Amount per Serving		%VD(*)/ %Daily Value
Valor energético/Energy	119 kcal = 500 kJ	6
Carboidratos/ Carbohydrate	20 g	7
Proteínas/Protein	3,0 g	4
Gorduras totais/ Total fat	2,7 g	5
Gorduras saturadas/ Saturated fat	1,1 g	5
Gorduras trans/Trans fat	0,5 g	**
Fibra alimentar/Fiber	1,6 g	6
Sódio/Sodium	184 mg	8

* %Valores diários com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas./Percent Daily Values are based on a 2000 calories diet ou 8400kJ. **VD não estabelecido.

10. Documento de Referência

Físico-químico

- Resolução RDC nº14 de 28 de março de 2014 – ANVISA

Microbiologia

- Resolução RDC nº12 de 02 de janeiro de 2001 – ANVISA

Microscopia

- Resolução RDC nº14 de 28 de março de 2014 – ANVISA

Micotoxinas

- Resolução RDC nº07 de 18 de fevereiro de 2011 – ANVISA

Alergênicos

- Resolução RDC nº 26, de 02 de julho de 2015 – ANVISA



O selo de autenticidade
foi afixado na última
folha deste documento.

 Prodasa		ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA PRODUTO FINAL BISCOITO CREAM CRACKER PRODASA	
Código:	EPF – 024	N. ° de Páginas:	4 de 4
		Data da Aprovação:	
		22/10/2010	

11. Responsável Técnica



Laíce Arantes Alves de Seixas
CRQ nº 09301295

12. NATUREZA DAS MODIFICAÇÕES

Revisão	Data	Histórico de Revisão	Responsável
1	16/03/11	- Alteração da quantidade de pacotes/cx	Laíce
2	22/07/11	- Alteração do item 5 Características Microscópicas conforme legislação.	Daniela
3	03/07/12	- Revisão geral e inclusão das análises de micotoxinas.	Daniela
4	26/06/13	- Inserção da nova tabela nutricional; - Atualização da lista de ingredientes	Aline
5	12/02/14	- Inserção da nova tabela nutricional (novo teor de sódio); - Atualização da lista de ingredientes (novo teor de sódio)	Aline
6	06/03/14	- Inserção da discriminação da caixa de 1,6kg	Aline
7	04/07/14	- Inserir a frase "Pode conter traços de leite" ao final da lista de ingredientes e atualização legislação microscopia	Aline
8	07/04/15	- Inserir a frase de conservação do produto e revisar legislação.	Aline
9	13/10/15	Inserir frase de alerta aos alérgicos	Aline
10	16/10/15	- Inserção do item acidez nas características físico-química	Aline
11	23/12/15	- Correção do item "contém cevada" por "contém derivado de cevada" na frase aos alérgicos	Aline
12	11/07/16	- Adequação RDC 26 - Alergênicos	Rubia
13	13/09/16	- Revisão geral	Daniela



BRASIL, 19 de maio de 2016.



Assunto: Relatório de Inspeção Técnica - RIT-01/2016.

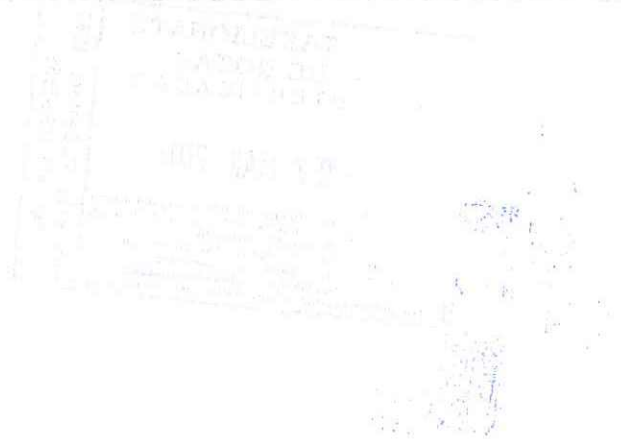
1. OBJETIVO

Verificar a conformidade das instalações e equipamentos da Base Aérea de São João del-Rei com as normas técnicas e regulamentares vigentes.

Local: Base Aérea de São João del-Rei, Minas Gerais.

2. ATRIBUIÇÕES

Nº	Descrição da Atividade	Responsável
1	Verificação da documentação técnica e regulamentar.	Engenheiro Responsável
2	Inspeção visual das instalações e equipamentos.	Equipe de Inspeção
3	Realização de testes e medições.	Equipe de Testes
4	Elaboração do Relatório de Inspeção Técnica.	Engenheiro Responsável
5	Validação do Relatório de Inspeção Técnica.	Comando da Base
6	Implementação das medidas corretivas.	Equipe de Manutenção
7	Verificação da eficácia das medidas corretivas.	Equipe de Inspeção
8	Encerramento da inspeção.	Engenheiro Responsável





PREFEITURA MUNICIPAL DE UNIÃO DA VITÓRIA
Secretaria Municipal De Saúde
Departamento Municipal De Vigilância Sanitária
Rua: Cel. Amazonas, Nº 495, Tel: 3903-1606

LICENÇA SANITÁRIA

Nº: 1029

CONTRIBUINTE

CAFÉ TROPEIRO INDUSTRIA E COMÉRCIO DE CAFÉ LTDA -EPP

NOME FANTASIA: CAFÉ TROPEIRO

CPF/CNPJ Nº.:

10.864.788/0001-38

INSC. MUNICIPAL Nº.:

11027

METRAGEM

600m²

ENDEREÇO: BR-476, 4831

BAIRRO: OURO VERDE

COMP.: KM 225 - BARRAGÃ

CEP:84600-000

UF: PR

ATIVIDADE

9000324 - Beneficiamento de café

9000325 - Torrefação e moagem de café

9001294 - Comércio atacadista especializado em outros produtos alimentícios não especificados anteriormente

9001430 - Comércio varejista de produtos alimentícios em geral ou especializado em produtos alimentícios não especificados anteriormente

Responsável Técnico



Data Inscrição: *Nicóli C. Schaefer* 05 / 2016

Médica Veterinária
CRMV 9792 / PR
Vigilância Sanitária

Responsável Pela Inspeção

HERLEI DANIEL DA SILVA
Diretor do Depto. Municipal
Vigilância Sanitária

Responsável Pelo Departamento

Data Emissão : União da Vitória (PR), 10 de Maio de 2016.

VÁLIDO ATÉ 30/04/2017

***** A AFIXAÇÃO EM LOCAL VISÍVEL É OBRIGATÓRIA *****





10.864.788/0001-38

CAFÉ TROPEIRO INDÚSTRIA E
COMÉRCIO DE CAFÉ LTDA - EPPRodovia BR 476, Km 225, em
84.600-000 - UNIÃO DA VITÓRIA - PR

FICHA TÉCNICA

CAFÉ TROPEIRO INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE CAFÉ LTDA. CNPJ 10.864.788.0001-38

RODOVIA BR 476 KM 225 S/BAIRRO OURO VERDE UNIÃO DA VITÓRIA - PARANÁ

	BOM DE PROSA
Nome do Produto:	
Embalagem:	500 gramas
Tipo de envase:	Alto Vácuo
Validade:	540 dias após a data de fabricação.
Tipo de embalagem interna:	Embalagem Aluminizada.
Tipo de embalagem externa:	Caixa de papelão.
Peso da embalagem:	9 gramas (Embalagem interna) + 26 gramas (Caixinha)
Tipo de reembalagem:	Caixa de papelão contendo 20 unidades (10 quilos)
Peso da reembalagem:	260 gramas vazia.
Descrição do Produto:	Café torrado e moído embalado a vácuo.
Composição:	100% Café.
Condições de Armazenamento:	Local seco e árido longe da presença de sol e produtos químicos.
Empilhamento máximo:	8 Caixas.
Código de barra do produto:	7896257900032
Responsável Técnico:	EURI SILVA

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
Porção: 5g (1/4 colher de sopa em média)

Quantidade por porção:	% VD (*)
Valor energético 3 kcal = 13 kj	0 %
"NÃO CONTÉM QUANTIDADES SIGNIFICATIVAS DE CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURAS TRANS, FIBRA ALIMENTAR E SÓDIO."	
*% Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 Kcal ou 8.400Kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. NÃO CONTÉM GLÚTEN	



DIAGRAMA
DATOS
FOTOGRAFIA
VUE 1

DOC 25.113 FICHA TÉCNICA – FARINHA DE TRIGO SUDOESTE

Anexo	Revisão	Unidade	Páginas
00	01	A.Prado/ Pinhais	1 de 2

- PRODUTO:** Farinha de Trigo tipo 1 Sudoeste fortificada com ferro e ácido fólico (vitamina B9).
- APRESENTAÇÃO DE EMBALAGEM:**
 - 1kg - Embalagem de papel Kraft branco impresso – fardos de 10 unidades embalados em filme de polipropileno termoencolhível.
 - 1kg - Embalagem de polipropileno branco impresso – fardos de 10 unidades embalados em filme de polipropileno termoencolhível.
 - 5kg - Embalagem de papel Kraft branco impresso – fardos de 5 unidades embalados em filme de polipropileno termoencolhível.
 - 5kg - Embalagem de polipropileno branco impresso – fardos de 5 unidades embalados em filme de polipropileno termoencolhível.
- INGREDIENTES:** Farinha de Trigo tipo 1 fortificada com ferro e ácido fólico (vitamina B9). Contém glúten.
- PRAZO DE VALIDADE:** 180 dias (6 meses).
- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MICROSCÓPICAS e MICOTOXINAS:** Atendem as legislações específicas em vigor para o produto.
- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:** Pó uniforme sem grumos de cor branca, com odor e sabor característicos do produto.
- INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS:**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 50 g (1/2 xícaras)		
Quantidade por porção		% VD*
Valor Energético	170 kcal = 714 kJ	9
Carboidratos	36 g	12
Proteínas	4,9 g	7
Gorduras Totais	0,7 g	1
Gorduras Saturadas	Não contém	0
Gorduras trans	Não contém	-
Fibras alimentar	1,6 g	6
Sódio	Não contém	0
Ferro	2,1 mg	15
Ácido Fólico (vitamina B9)	75 µg	19

*Valores diários com base em uma dieta de 2000Kcal ou 8400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.



O selo de autenticação
foi afixado na última
folha deste documento

Natália Ghinzailli Vanin
Engenheira de Alimentos
CREA-RS 175234
CRQ-05303389

Elaborado por:
Débora M. Barfknecht
Técnica de P&D

Aprovado por:
Natália G. Vanin
Coordenadora de CQ

...
...
...
...

...
...
...
...

...
...
...
...

...
...
...
...

...
...
...
...

...
...
...
...

...
...
...
...

...
...
...
...

...
...
...
...

...
...
...
...



DOC 25.113 FICHA TÉCNICA – FARINHA DE TRIGO SUDOESTE

Anexo	Revisão	Unidade	Páginas
00	01	A.Prado/ Pinhais	2 de 2

8. CONDIÇÕES DE ARMAZENAGEM:

O produto deve ser mantido em local seco, fresco e arejado.

Mantendo a embalagem sempre bem fechada.

Não molhar no transporte, manuseio e armazenagem.

Não expor diretamente ao sol.

9. LEGISLAÇÕES:

Produto com dispensa de obrigatoriedade de registro no Ministério da Saúde conforme RDC nº 23/00 e RDC nº 278/05.

10. DADOS DO FABRICANTE:

- **Nome:** Nordeste Alimentos (Moinho do Nordeste S.A.)
- **Endereços / Telefones:**

Unidade Antônio Prado

Av. dos Imigrantes, 105 – Centro – Antonio Prado/RS

Caixa postal: 45 – CEP: 95250-000

CNPJ: 87.274.817/0001-36 – IE: 003/0001005

Fone/Fax: (54) 3293-4600

Unidade Pinhais

Rua Severino Massignan, 269 – Pinhais/PR

CEP: 95250-000

CNPJ: 87.274.817/0006-40 – IE: 90218420-17

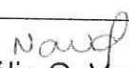
Fone: (41) 2106 3600



11. HISTÓRICO DE REVISÃO

Revisão	Item	Descrição	Data
05		Inclusão do Histórico de revisão e mudança de formulário	03/12/13

Elaborado por: 
Débora M. Barfknecht
Técnica de P&D

Aprovado por: 
Natália G. Vanin
Coordenadora de CQ

Natália Ghinazzi Vanin
Engenheira de Alimentos
CPF: 175234-1

...
...
...
...
...

...
...
...
...
...
...
...

...
...
...
...
...
...
...

...
...
...
...
...
...

...
...
...
...
...
...

...
...
...





MUNICÍPIO DE PINHAIS
ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE
Gerência de Vigilância Sanitária



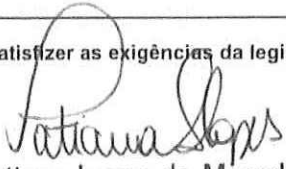
28

LICENÇA SANITÁRIA

A SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE, CONCEDE A PRESENTE LICENÇA SANITÁRIA CONFORME PROCESSO Nº 7190/2000, A :

Cad. Econômico/Insc. Municipal 43211	Grau de Risco 2 - RISCO I B - ALTO	Válido até 13/10/2017	Código do Contribuinte 432113
Nome / Razão MOINHO DO NORDESTE S/A			
Nome Fantasia / Sobrenome			
CPF / CNPJ 87.274.817/0006-40		Inscrição Imobiliária 26.024.0557	
Logradouro RUA SEVERINO MASSIGNAN			Número 269
CEP 83.322-060	Bairro WEISSOPOLIS	Complemento	
Atividade Principal 1062.7/00.00 - MOAGEM DE TRIGO E FABRICAÇÃO DE DERIVADOS			
Atividade(s) Secundária(s)			
			
Observação			

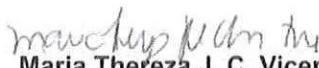
Enquanto satisfizer as exigências da legislação em vigor, a presente licença é válida conforme data de validade mencionada acima.


Tatiana Lopes de Macedo

Matrícula: 1123734-0

Vigilância Sanitária

Técnico
Port. 005/2016


Maria Thereza J. C. Vicentine
Gerente da Vigilância Sanitária

Pinhais, 13 de outubro de 2016


Vanessa Loyola Fontoura
Diretora do Depto. de Vigilância em Saúde

De acordo com o Art. 119 - §3º da Lei 1294/2012 a renovação da licença sanitária deve ser requerida **30 (trinta) dias** antes do seu vencimento.

MANTER EM LOCAL VISÍVEL

28

STANDARD
SANTOS
PAPELARIA
1000 JAG 1

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 EXTRAFINA BENEFICIADA.

Marca: 

Cor / Classe: BRANCA extra fina.

Tipo: 1 (hum)

Amido: 76,09%.

Umidade: 12,51%.

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		
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 maiores 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.

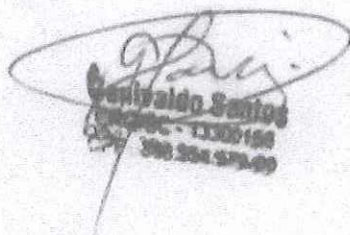
Endereço: AVENIDA XV DE NOVEMBRO, Nº 1203, CENTRO.

Cidade / UF: ARARANGUÁ/SC

CEP: 88900-000.

Telefone / Fax: (48) 3522 0575.

e-mail: vascaina@engeplus.com.br



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





ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE - SUS



ALVARÁ SANITÁRIO

SÉRIE

22ª

004/2015

Para:



ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS, COMERCIAIS E AGROPECUÁRIOS



HABITACÃO (HABITE-SE)



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

OME DA PESSOA FÍSICA OU JURÍDICA
DARÓS COMÉRCIO DE CEREAIS LTDA

CGC OU CPF Nº
82.543.752/0001-63

DENOMINAÇÃO COMERCIAL - NOME DE FANTASIA DO ESTABELECIMENTO
DARÓS COMERCIO DE CEREAIS

ENDEREÇO - LOGRADOURO (RUA, AVENIDA, PRAÇA)

AV. XV DE NOVEMBRO

Nº

S/N

BAIRRO
CENTRO

MUNICÍPIO
ARARANGUÁ

FONE
48-3522 0575

PROPRIETÁRIO E/OU RESPONSÁVEL

ANTONIO LUIZ DAROS

TIPO DE ESTABELECIMENTO

11212- INDÚSTRIA DE ALIMENTOS (FARINHAS E SIMILARES)

O/A ESTABELECIMENTO/EDIFICAÇÃO ACIMA ESTÁ AUTORIZADO(A) A FUNCIONAR/SER
HABILITADA, CONFORME A LEI Nº 6.320/ DE 20 DE DEZEMBRO DE 1983 E SEUS REGULAMENTOS.

PRAZO DE VALIDADE 09/02/2016

LOCAL E DATA

Araranguá, 05 de Fevereiro de 2015

CONCEDIDO POR

22ª GERÊNCIA REGIONAL DE SAÚDE - VIGILÂNCIA SANITÁRIA

AUTORIDADE DE SAÚDE

Elizabeth M. de Souza
Gerente de Saúde

OBSERVAÇÕES

MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO

10/10/2014

Assunto: [illegible]

Referência: [illegible]

Assunto: [illegible]

Referência: [illegible]

Assunto: [illegible]

Referência: [illegible]

Assunto: [illegible]

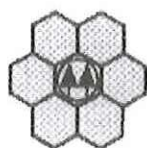
Referência: [illegible]

Assunto: [illegible]

Referência: [illegible]

Assunto: [illegible]

Referência: [illegible]



CRAVIL

Cooperativa Regional Agropecuária Vale do Itajaí
BR 470 - Km 141 - Bairro Santa Galo - Cx. P. 271 - E-mail: cravil@cravil.com.br
89.160-000 - Rio do Sul (SC) - Fone (047) 3531.3000 Fax (047) 3531.3042

FICHA TÉCNICA PARA GENEROS ALIMENTICIOS

1) IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE

- Nome: COOPERATIVA REGIONAL AGROP. VALE DO ITAJAÍ
- Endereço: RODOVIA BR 470 - KM 141 - CANTA GALO - RIO DO SUL - SC.
- Telefone: 47-3531.3000 Fax: 47-3531.3042
- Nº CNPJ: 85.789.782/0001-42

2) DATA DE ELABORAÇÃO/REVISÃO: 06/03/2017

3) CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

- Nome comercial/fantasia: **FEIJÃO PRETO - TIPO 1, Grupo 1 Feijão COMUM, Classe PRETO - MARCAS "CHINÊS"**, acondicionado em fardos de 30 kg.
- Ingredientes: 100% Feijão Preto da Espécie Phaseolus Vulgaris, Variedades: BRS Valente, IPR Uirapuru e IPR Tiziu.
- Composição Química - **Informações Nutricionais**: Porção de 60 g de Feijão Preto cru - (½ xícara).

Valor Energético (calórico)	=	150 kcal = 630 kj	8%
Carboidratos	=	24 g	8%
Proteínas	=	10 g	13%
Gorduras Totais	=	1,4 g	3%
Gorduras Saturadas	=	0 g	0%
Gordura Trans	=	0 g	0%
Fibra Alimentar	=	14 g	57%
Sódio	=	0 g	0%
Cálcio	=	51 mg	5%
Ferro	=	4,5 mg	32%
Fósforo	=	148 mg	21%

Não Contém Glúten

(%) valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kj.

- Características sensoriais: A cor, o sabor, o odor e a aparência do feijão são característicos do produto e de ótima aceitação pelo consumidor. **Modo de Preparo**: Escolher o Feijão e deixar de molho em água fria durante 12 horas; Mudar a água, acrescentar a folha de louro e cozinhar em fogo brando até amolecer bem (panela de pressão 50 minutos - Panela normal 1,30 minutos; Em uma frigideira aquecer o óleo ou a banha e fritar a cebola e o alho até dourar; Colocar uma concha de feijão no tempero e amassar bem; Colocar o tempero na panela de feijão e deixar ferver em fogo médio por mais de 10 minutos.
- Umidade: Máximo 14,5%
- Solubilidade: No processo de recebimento, secagem e classificação dos grãos de Feijão preto não afeta a solubilidade.
- Prazo de validade: 180 dias da data de fabricação

4) EMBALAGEM PRIMÁRIA:

- Descrição do material utilizado: Filme técnico linear.
- Peso: Embalagem de 1 kg = 4,5 gramas.
- Código Barra Preto Chinês I = 7896398900700 - Código DUN 14 = 17896398900707

5) EMBALAGEM SECUNDÁRIA:

- Descrição do material utilizado: Reembalagem - Filme técnico linear.
- Peso: Reembalagem de 30 kg = 50 gramas
- Cuidados no armazenamento: Conservar em local seco e arejado, embilhado em paletes com no máximo 6 unidades de altura.

6) RESPONSÁVEL TÉCNICO:

Nome: MOACIR WARMLING
Formação: ENGENHEIRO AGRÔNOMO
Nº de registro no órgão de classe: CREA/SC 36.125-0


Moacir Warmling
Eng. Agr. - CREA/SC 36.125-0
CPF 560.387.019-34



MEMORANDO
DE
CÁLCULO
DE
CARGAS

DOC 25.164 FICHA TÉCNICA – FERMENTO BIOLÓGICO

Anexo	Revisão	Unidade	Páginas
00	03	A.Prado /Pinhais	1 de 3

- PRODUTO:** Nordeste Fermento Biológico seco instantâneo.
- APRESENTAÇÃO DE EMBALAGEM:**
 - 10 g – Embalagem de poliéster e polietileno impresso – Caixa de papel Kraft impresso com 15 displays de 30 unidades.
 - 125 g – Embalagem de poliéster e polietileno impresso com fechamento a vácuo – Fardo de 12 unidades embalados em filme de polipropileno termoencolhível.
 - 500 g – Embalagem de poliéster e polietileno impresso com fechamento a vácuo – Caixa de papel Kraft com 20 unidades.
- INGREDIENTES:** Fermento biológico seco instantâneo (*Saccharomyces cerevisiae*) e agente de reidratação. Não contém glúten.
- PRAZO DE VALIDADE:**
 - Embalagem 10 g: 12 meses.
 - Embalagem 125 g: 2 anos.
 - Embalagem 500 g: 2 anos.
- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MICROSCÓPICAS e MICOTOXINAS:** Atendem as legislações específicas em vigor para o produto.
- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:** Granular uniforme e sem grumos, de cor amarelada, com odor e sabor característicos do produto.
- INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

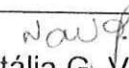
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 10 gramas (01 colher de sopa)		
Quantidade por porção		% VD*
Valor Energético	35 kcal = 147 kJ	2
Carboidratos	3 g	1
Proteínas	5 g	7
Gorduras Totais	0	0
Gorduras Saturadas	0	0
Gorduras trans	0	-
Fibras alimentar	2 g	8
Sódio	0	0

*Valores diários com base em uma dieta de 2000Kcal ou 8400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas



8. INDICAÇÕES DE USO:

Elaborado por: 
Débora M. Barfknecht
Técnica de P&D

Aprovado por: 
Natália G. Vanin
Coordenadora de CQ

Natália Ghinelli Vento
Engenheira de Alimentos
CREA-RS 175234
CRQ-05303329

... ..
... ..
... ..

... ..
... ..
... ..

... ..
... ..
... ..

... ..
... ..
... ..

... ..
... ..
... ..

... ..
... ..
... ..

... ..
... ..
... ..

... ..
... ..
... ..

... ..
... ..
... ..



DOC 25.164 FICHA TÉCNICA – FERMENTO BIOLÓGICO

Anexo	Revisão	Unidade	Páginas
00	03	A.Prado /Pinhais	2 de 3

- Embalagem 10 g: Fermento para uso em panificação, uso doméstico.
- Embalagem 125 g: Fermento para uso em panificação, uso doméstico.
- Embalagem 500 g: Fermento para uso em panificação, uso para padarias.

9. CONDIÇÕES DE ARMAZENAGEM:

O produto deve ser mantido em local seco, fresco e arejado.

Mantendo a embalagem sempre bem fechada.

Não molhar no transporte, manuseio e armazenagem.

Não expor diretamente ao sol.

10. LEGISLAÇÕES:

Produto com dispensa de obrigatoriedade de registro no Ministério da Saúde conforme RDC nº 23/00 e RDC nº 278/05.

11. DADOS DO FABRICANTE:

- Produzido por:

Fermento Good Instant Ltda.

Rua Cecília Catarina Sulzbach, 222 – Santo André – Lajeado/RS

CEP: 95900-000

CNPJ: 03.644.180/0001-32 – IE: 072/0092795

- Distribuído por:

Nordeste Alimentos (Moinho do Nordeste S.A.)

Unidade Antônio Prado

Av. dos Imigrantes, 105 – Centro – Antonio Prado/RS

Caixa postal: 45 – CEP: 95250-000

CNPJ: 87.274.817/0001-36 – IE: 003/0001005

Fone: (54) 3293 -4600

Unidade Pinhais

Rua Severino Massignan, 269 – Pinhais/PR

CEP: 95250-000

CNPJ: 87.274.817/0006-40 – IE: 90218420-17

Fone: (41) 2106 3600



Elaborado por:	Aprovado por:
Débora M. Barfknecht Técnica de P&D	Natália G. Vanin Coordenadora de CQ

1. OBJETIVO

2. ATRIBUIÇÕES

3. PROCEDIMENTOS

4. RESULTADOS

5. CONCLUSÃO

6. REFERÊNCIAS

7. ANEXOS

8. OBSERVAÇÕES

9. ASSINATURAS

10. DATA

11. APROVAÇÃO

12. CANCELAMENTO

13. REVISÃO

14. OUTRAS INFORMAÇÕES

15. OBSERVAÇÕES

16. ASSINATURAS

17. DATA

18. APROVAÇÃO

19. CANCELAMENTO

20. REVISÃO

21. OUTRAS INFORMAÇÕES

22. OBSERVAÇÕES

23. ASSINATURAS

24. DATA

25. APROVAÇÃO

DOC 25.164 FICHA TÉCNICA – FERMENTO BIOLÓGICO

Anexo	Revisão	Unidade	Páginas
00	03	A.Prado /Pinhais	3 de 3

12. HISTÓRICO DE REVISÃO

Revisão	Item	Descrição	Data
01		Inclusão do Histórico de revisão e mudança de formulário	02/12/13
02	4	Alteração dos prazos de validade.	10/07/14
03	07	Inclusão da tabela nutricional	12/12/14



Elaborado por: *[Signature]*
 Déborá M. Barfknecht
 Técnica de P&D

Aprovado por: *[Signature]*
 Natália G. Vanin
 Coordenadora de CQ

Nat
 Enb

1100

MEMORANDO DE ANÁLISE TÉCNICA

ANÁLISE DE

1. OBJETIVO

ANÁLISE DE

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

CODIGO/REVISÃO ET – 009/06	DATA DE EMISSÃO 13/09/2006	ULTIMA REVISÃO 20/01/2015
PRODUTO FUBÁ MIMOSO		
EMITENTE CONTROLE DE QUALIDADE - SILOTI		

DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

Produto 100% natural obtido da canjica do milho degerminado, principalmente do endosperma córneo. É o produto extraído da moagem do milho com granulometria inferior a 439 micras.

COMPOSIÇÃO DO PRODUTO:

Matéria Prima: Canjica moída

Insumo: Ácido Fólico e Ferro.



CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Umidade	Máximo 13,0%
Óleo	Máximo 3,0%
Amido	Mínimo 80,0%
Proteína	Mínimo 6,0%
Cinza	Máximo 1,0%
Fibra	Máximo 1,0%
Acidez Alcoólica	Máximo 2,7 ml/100 gramas
Aflatoxina	Máximo 50,0 ppb
Fumonisina	Máximo 4 ppb
Zearalenona	Máximo 350 ppb
Sabor/odor	Próprio do milho
Cor	Amarelo
Aspecto	Pó fino

15/04/2017

MEMORANDO DE ENTENDIMENTO

Entre a Prefeitura Municipal de São Paulo e a Prefeitura Municipal de São Paulo

Assunto: ...

...



...

...

...

...

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Coliformes Fecais (NMP)	máx. 10^2 /g
<i>Staphylococcus aureus</i> (contagem direta)	máx. 5.10^2 /g
<i>Salmonella</i>	Ausência em 25g
<i>Bacillus cereus</i> (UFC)	máx. 3×10^3 /g

GRANULOMETRIA

PENEIRAS (ABNT/MM)	RETENÇÃO (%)
500 (35)	1 - 10
Fundo	90-99

ACONDICIONAMENTO

Podem ser acondicionados em: Sacos de Ráfia de 50 Kg ou pacotes de polietileno de 1Kg nas marcas Nega Maluca e Nutri Novo e 500g na marca Nutri Novo.

ESTOCAGEM E TRANSPORTE

O produto é estocado em local próprio para este fim e transportado segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF).

VIDA ÚTIL

Para produto destinado à indústria o prazo de validade é de 120 dias a partir da data de fabricação.

Para produto destinado ao consumo humano o prazo de validade é de 180 dias a partir da data de fabricação.



Nayane C. da Costa Campos
Tecnóloga em Alimentos
CRQ/PR 09202659

SILOTI E CIA LTDA.
CNPJ 05.091.158/0003-08





Prefeitura Municipal de Assis Chateaubriand
Administração Geral e Finanças
Coordenadoria da Receita Municipal
Departamento de Fiscalização e Cadastro Imobiliário



ALVARÁ 2017

INSCRIÇÃO MUNICIPAL 49720

PARA: TAXA DE FISCALIZAÇÃO, LOCALIZAÇÃO, INSTALAÇÃO E FUNCIONAMENTO.

NOME DO CONTRIBUINTE: SILOTI & CIA LTDA

ENDEREÇO: R-ANTONIO SILOTI, 230

ATIVIDADE: COM. AT. DE CEREAIS, IND. BENEF. E EMP. DE ALIMENTOS IMP

BAIRRO:

COD. DA ATIVIDADE: 145

CNPJ/CPF: 05.091.158/0003-08

ÁREA COMERCIAL: 1620,00

NOME DE FANTASIA: SILOTI

DATA DE ABERTURA: 17/11/2003

CONTADOR: ORGASSI

DATA DE EXPEDIÇÃO: 25/01/2017

DATA DE VENCIMENTO: 31/12/2017

O ALVARÁ DE LICENÇA DEVERÁ ESTAR EM LOCAL VISÍVEL E DE FÁCIL ACESSO A FISCALIZAÇÃO

ADEMIR ABILSON DIOTTO

DIRETOR DEP. DE RECEITAS MUNICIPAL

RODRIGO FURLAN MARCHEZONI

DIRETOR DEP. DE CADASTRO IMOBILIÁRIO

SECRETARIA DE SAÚDE

LICENÇA SANITÁRIA DO EXERCÍCIO DE 2017

NOME / RAZÃO SOCIAL: SILOTI & CIA LTDA

ENDEREÇO: R-ANTONIO SILOTI, 230

ATIVIDADE: COM. AT. DE CEREAIS, IND. BENEF. E EMP. DE ALIMENTOS IMP

CODIGO DA ATIVIDADE: 145

CNPJ/CPF: 05.091.158/0003-08

ÁREA UTIL: 1620,00

DATA DE ABERTURA: 17/11/2003

CONTADOR: ORGASSI

DATA DE EXPEDIÇÃO: 25/01/2017

DATA DE VENCIMENTO: 31/12/2017

A FIXAÇÃO DESTA LICENÇA EM LO CALVISIVELAO CONSUMIDOR / USUÁRIO É OBRIGATÓRIA

CARIMBO E LICENCIAMENTO



SUS

SISTEMA
ÚNICO DE
SAÚDE

RECLAMAÇÕES

FONE - 3528-4408

RESPONSÁVEL DA INSPEÇÃO

Ligiana Carmelo

CARIMBO E ASSINATURA

RESPONSÁVEL PELO SERVIÇO

VISA Vigilância Sanitária

CRF / PRO 19933 - Port. 986/2014

EM CASO DE ENCERRAMENTO, PARALISAÇÃO, MUDANÇA DE ENDEREÇO, DE RAMO OU QUALQUER OUTRA ALTERAÇÃO, PROCURAR O DEPARTAMENTO DE FISCALIZAÇÃO PARA AS PROVIDÊNCIAS LEGAIS PRESCRITAS NA LEI COMPL. 002/2003



ALVARA 201

SECRETARIA DE SAUDE

SECRETARIA DE SAUDE

SECRETARIA DE SAUDE
ALVARA 201



ROFRAN FOODS COMÉRCIO E INDÚSTRIA DE PRODUTOS LÁCTEOS LTDA

FICHA TÉCNICA

a) Identificação do produto:

Nome: Leite em pó Integral Instantâneo Enriquecido com Ferro e Vitaminas A,C e D

Marca: **Danky**

Número do Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob n.º 0006/1011

b) Identificação da empresa fabricante:

Nome: **ROFRAN FOODS COMÉRCIO E INDÚSTRIA DE PRODUTOS LÁCTEOS LTDA**

Endereço: **RUA LUCÉLIA, 865 – JARDIM DEL REY – CEP:15802-050 – CATANDUVA – SP**

Telefone: (17) 3524-1830 Fax: (17) 3524-1830

Site: www.danky.com.br e-mail: : rofranfoods@rofranfoods.com.br

c) Prazo de validade: 1 ano da data de fabricação

d) Descrição do Produto: Leite em pó Integral Instantâneo Enriquecido com Ferro e Vitaminas A,C e D

e) Composição do Produto: Leite em pó Integral, Ferro, Vitamina A, Vitamina C, Vitamina D, Lecitina de soja. **Alérgicos:** Contém leite. Pode conter soja.

f) Informação nutricional:

TABELA NUTRICIONAL

	Porção de 26 g (2 colheres de sopa)	%VD(*)
Valor Energético	130 Kcal=546kj	7%
Carboidratos	10g	3%
Proteínas	7g	9%
Gorduras totais	7g	13%
Gorduras saturadas	4g	18%
Gorduras trans	0g	**
Fibra alimentar	0g	0%
Cálcio	242mg	24%
Ferro	4,2mg	30
Sódio	96mg	4%
Vitamina A	185mcg	31%
Vitamina C	14mg	31%
Vitamina D	1,6mcg	32%

Não contém glúten

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 Kcal ou 8.400 Kj.



O selo de autenticidade
foi afixado na última
folha deste documento.

Rua Lucélia, 865 – Jardim Del Rey – CEP 15802-050 – Catanduva – SP – Tel.: (17)3524- 1830.
www.danky.com.br danky@danky.com.br CNPJ: 14.809.182/0001-50

MEMORANDO
INTERNO
DEPARTAMENTO DE
INVESTIGACAO
POLICIA FEDERAL
BRASIL
1985



ROFRAN FOODS COMÉRCIO E INDÚSTRIA DE PRODUTOS LÁCTEOS LTDA

Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas. (**) Valores não estabelecidos
g) Condições de armazenamento: Em depósito com boa ventilação, protegido contra os raios solares e longe de produtos químicos.
h) Condições de Conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária: Mantenha esta embalagem sempre bem fechada, em lugar fresco e seco. Após aberta consumir o seu conteúdo em até 30 dias.
i) Empilhamento máximo: Para armazenamento : 10 fardos de altura de empilhamento. Para armazenamento: 8 caixas de altura de empilhamento.
j) Embalagem: Descrição da embalagem primária: Polipropileno aluminizado. Peso líquido do produto na embalagem primária: 200g, 400g, 500g e 1.000g. Tipo de envase: Embalagem sache. Peso líquido do produto na embalagem secundária: Fardo de papel multifolhado ou caixa de papelão ondulado reforçado e resistente, com abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva com capacidade para 10 kg (dez quilos). Peso da embalagem primária vazia: 5 a 10 gramas Peso da embalagem secundária (Fardo de papel multifolhado) vazia: 11g Peso da embalagem secundária (Caixa de Papelão) vazia: 312g Opção de vedação da embalagem secundária: Fita Polipropileno TR 3M 5899 72x100
l) Modo de preparo culinário (para 1 litro de leite): 1. Coloque 10 colheres de sopa de Leite em pó em um recipiente. 2. Acrescente um pouco de água morna ou quente, misture bem até dissolver completamente. 3. Complete o volume para 1 litro com água e misture bem. 4. Utilize somente água previamente fervida. Modo de preparo culinário (para 1 copo de leite de 200 ml): 1. Coloque 2 colheres de sopa de Leite em pó em um recipiente. 2. Acrescente um pouco de água morna ou quente. 3. Misture bem até dissolver. Complete o volume para 200 ml. 4. Utilize somente água previamente fervida. Modo de preparo culinário (para 1 Kg de leite): 1. Coloque 1Kg de Leite em pó em um recipiente. 2. Medir 7 litros de água filtrada e previamente fervida. 3. Despeje um pouco de água medida e misture bem até dissolver completamente. 4. Adicione o restante da água e mexa bem.







ROFRAN FOODS COMÉRCIO E INDÚSTRIA DE PRODUTOS LÁCTEOS LTDA

m) Rendimento do produto:

Para 200g do produto aproximadamente 7,5 porções.
 Para 400g do produto aproximadamente 15 porções.
 Para 500g do produto aproximadamente 19 porções.
 Para 1kg do produto aproximadamente 38 porções.

n) Informação sobre o Responsável Técnico pelo produto:

Nome: Conceição Aparecida Hares dos Santos Garcia

Profissão: Engenheira de Alimentos

Conselho Regional: CREA

N.º de Inscrição: 5060054096/D

Registro Nacional do Profissional: 2605707750

Cargo: Engenheira de Alimentos

Assinatura e Carimbo:.....

Conceição A. Hares S. Garcia
CONCEIÇÃO A. HARES S. GARCIA
 Eng.ª de Alimentos
 CREA 5060054096/D



Rua Lucélia, 865 – Jardim Del Rey – CEP 15802-050 – Catanduva – SP – Tel.: (17)3524- 1830.
 www.danky.com.br danky@danky.com.br CNPJ: 14.809.182/0001-50

08





MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA - SDA
DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - DIPOA

TÍTULO DE REGISTRO

ROFRAN FOODS - COMÉRCIO E INDÚSTRIA DE PRODUTOS LACTEOS LTDA

Certifico que a Empresa

FÁBRICA DE LATICÍNIOS

com

CATANDUVA

localizada em

SÃO PAULO

Estado

1011

está registrada no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA, sob n°

de acordo com as exigências dos dispositivos regulamentares em vigor.

2012

OUTUBRO

17 de

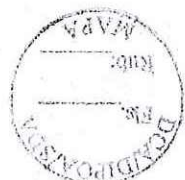
de

FORM. ALT. RAZÃO 043/2012

Processo n°


Diretor do DIPOA

Juci Maria da Nobre
Fiscal Federal Agropecuária
Médica Veterinária CRMV/MT
Diretora do DIPOA/SDA, S.



**Ao Diretor do DIPOA/SDA para lavratura do
Título de Registro do estabelecimento sob §1º F 1011**

Em 17.10.2012

Adriana Aguiar Oliveira

Adriana Aguiar Oliveira
Fiscal Federal Agropecuário
Médica Veterinária SIAPE 16219604
DCA/DIPOA/SDA/MAPA





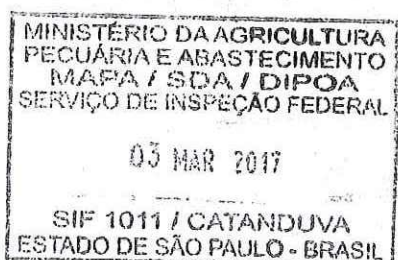
REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO.

DECLARAÇÃO

DECLARO, para os devidos fins, que a Firma **ROFRAN FOODS – Comércio e Indústria de Produtos Lácteos Ltda**, CNPJ 14.809.182/0001-50, com **FÁBRICA DE LATICÍNIOS**, localizada à rua Lucélia n.º 865, na cidade de Catanduva, Estado São Paulo, está registrada no **SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL** sob n.º 1011, do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, consoante ao processo n.º 21052.020109/2001-17; e de acordo com o **REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL: "Art. 6.º - A concessão de inspeção pelo MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização, industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal"** (aprovado pelo Decreto n.º 30.691, de 29/03/52, alterado pelo Decreto n.º 1255, de 25/06/62)

Catanduva, 03 de março de 2017

MOACIR TASSUNORI ISHISATO
Agente de Inspeção Sanitária e
Industrial de Produtos de Origem Animal
MATR. SIAPE N.º 0017511



EM BRANCO



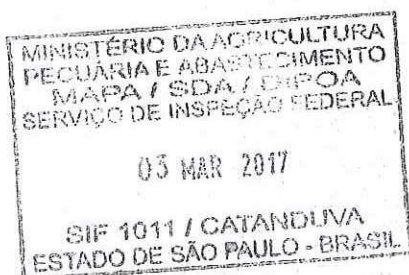
**REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO.**

DECLARAÇÃO

DECLARO, para os devidos fins, que a Firma ROFRAN FOODS – Comércio e Indústria de Produtos Lácteos Ltda, CNPJ 14.809.182/0001-50, com FÁBRICA DE LATICÍNIOS, localizada à rua Lucélia n.º 865, em Catanduva, Estado São Paulo, está registrada no SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL sob n.º 1011, no DIPOA - Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, consoante ao processo n.º 21052.020109/2001-17.

Catanduva, 03 de março de 2017


MOACIR YASSUNORI ISHISATO
 Agente de Inspeção Sanitária e
 Industrial de Produtos de Origem Animal
 MATR. SIAPE Nº 0047511



EM BRANCO



MASSAS ALIMENTÍCIAS

39

FICHA TÉCNICA



Identificação do produto / inclusive a marca

MACARRÃO PARAFUSO COM OVOS 500 gr – PAULISTA
 MACARRÃO ESPAGUETE COM OVOS 500 gr – PAULISTA
 MACARRÃO AVE MARIA COM OVOS 500 gr – PAULISTA
 MACARRÃO PADRE NOSSO COM OVOS 500 gr – PAULISTA
 MACARRÃO ARGOLINHA COM OVOS 500 gr – PAULISTA
 MACARRÃO CONCHINHA COM OVOS 500 gr – PAULISTA
 MACARRÃO RIGATONE COM OVOS 500 gr – PAULISTA
 MACARRÃO TORTIGLIONE COM OVOS 500 gr – PAULISTA
 MACARRÃO ESPIRAL (CARACOLITO / CARACOL) COM OVOS 500 gr – PAULISTA
 MACARRÃO FURADINHO COM OVOS 500 gr – PAULISTA
 MACARRÃO PENNE COM OVOS 500 gr – PAULISTA
 MACARRÃO CONCHIGLIONI COM OVOS 500 gr – PAULISTA
 MACARRÃO TALHARIM COM OVOS 500 gr – PAULISTA

Características do produto

Aspecto: MASSA COZIDA SOLTA

Cor: AMARELO CREME CLARO

Odor: PRÓPRIO DA MASSA COZIDA

Sabor: PRÓPRIO DA MASSA COZIDA

Nome e endereço do fabricante do produto

Nome: ORLANDO ZANCOPÉ & CIA LTDA – MASSAS PAULISTA

Endereço: AV: DR. LABIENO DA COSTA MACHADO, 3032

Cidade: GARÇA

UF: SP

CEP: 17.400-000

Telefone: (14) 3471-0533

Prazo de validade: 1 ANO A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO

Condições de armazenamento O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO COM UMA UMIDADE APROXIMADAMENTE EM TORNO DE 12,0 % SOBRE PÁLETES EM LOCAL AMPLO E AREJADO.

Embalagens primária e secundária em que será entregue o produto

PACOTE DE 500 gr DE PLÁSTICO POLIETILENO ATÓXICO Primária: 7 gr

FARDOS DE PLÁSTICO POLIETILENO COM 10 kg (20 x 500) Secundária: 28

EMPILHAMENTO MAXIMO 15 FARDOS

PRODUTO ISENTO DE REGISTRO NO MS.

Componentes do produto/tipos/códigos dos aditivos

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 80 g (1 prato)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor Energético	288 Kcal = 1207 KJ	14
Carboidratos	61 g	20
Proteínas	8,8 g	12
Gorduras Totais	0,8 g	1
Gorduras Saturadas	0,0 g	0
Gorduras Trans	0,0 g	(**)
Fibra Alimentar	2,4 g	10
Sódio	0 mg	0
Ferro	1 mg	7

(*) Valores diários com base em uma dieta de 2.000 Kcal ou 8400KJ. Seus Valores diários podem ser maiores ou menores

dependendo de suas necessidades energéticas

(**) % Valor Diário não estabelecido

Ingredientes: SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OVOS PASTEURIZADOS, CORANTES NATURAIS, URUCUN E CURCUMA. CONTEM GLÚTEN.

Rendimento per-capita: 80 gr

Modo de preparo: Utilize 5 litros de água para cada 500g de macarrão, ferver a água, adicione uma pitada de sal e uma colher (sopa) de óleo. Coloque o Macarrão "Paulista" na fervura mexendo cuidadosamente. Quando o Macarrão estiver "Al Dente" (aprox. 8 minutos) escorra bem e sirva em seguida com o molho de sua preferência.

Informações do Responsável Técnico do produto

Nome: ANTONIO CARLOS BOCAMINO

Cargo: RESPONSÁVEL QUÍMICO

Habilitação: CONSELHO REGIONAL DE QUÍMICOS N° da habilitação profissional: CRQ n°, 041.29367

Assinatura do responsável técnico do produto:

Orlando Zancopé & Cia Ltda.

Av. Dr. Labieno da Costa Machado, 3032 - Distr. Industrial - Fone (14) 3471-0533 - Fax (14) 3471-2390 - Cx. Postal 169 - CEP. 17400-000 - Garça - SP

Site: www.massaspaulista.com.br E-Mail: mpaulista@massaspaulista.com.br

Memorando Análise Técnica (0638388)

SEI 16.0.028724-47 pg. 77





SIVISA Sistema de Informação em Vigilância Sanitária

SUS - Sistema Único de Saúde

VIGILÂNCIA SANITÁRIA

GARÇA

40

LICENÇA DE FUNCIONAMENTO

Nº CEVS: 351670501-109-000004-1-8

DATA DE VALIDADE: 04/03/2017

NOTA: ESTE DOCUMENTO CONTÉM 1 PÁGINA(S)

Nº PROCESSO: 435/72
Nº PROTOCOLO: 298/2016
SUBGRUPO: FABRIL
AGRUPAMENTO: INDÚSTRIA DE ALIMENTOS
ATIVIDADE ECONÔMICA-CNAE: 1094-5/00 Fabricação de massas alimentícias
OBJETO LICENCIADO: ESTABELECIMENTO

Data do Protocolo: 29/02/2016

DETALHE:

RAZÃO SOCIAL: ORLANDO ZANCOPE & CIA LTDA
CNPJ / CPF: 48.205.157/0001-80
LOGRADOURO: AVENIDA DR. LABIENO DA COSTA MACHADO
COMPLEMENTO: DISTRITO INDUSTRIAL
BAIRRO:
MUNICÍPIO: GARÇA
CEP: 17400-000
PÁGINA DA WEB:
CNPJ ALBERGANTE:
NÚMERO: 3032
UF: SP

RESPONSÁVEL LEGAL: ORLANDO ZANCOPE JUNIOR
CPF: 26641216853
Nº INSCR. CONSELHO PROF:

CONSELHO REGIONAL: N/A
UF:

RESPONSÁVEL TÉCNICO: ANTÔNIO CARLOS BOCAMINO
CPF: 71960198815
Nº INSCR. CONSELHO PROF: 04129367

CONSELHO REGIONAL: CRQ
UF: SP

O(A) AUTORIDADE SANITÁRIA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE GARÇA
CONCEDE A PRESENTE LICENÇA DE FUNCIONAMENTO, SENDO QUE SEU(S) RESPONSÁVEL(IS) ASSUME(M) CUMPRIR A LEGISLAÇÃO
VIGENTE E OBSERVAR AS BOAS PRÁTICAS REFERENTES ÀS ATIVIDADES E OU SERVIÇOS PRESTADOS, RESPONDENDO CIVIL E
CRIMINALMENTE PELO NÃO CUMPRIMENTO DE TAIS EXIGÊNCIAS, FICANDO, INCLUSIVE, SUJEITO(S) AO CANCELAMENTO DESTA
DOCUMENTO

GARÇA

LOCAL

CIENTE:

ASSINATURA DO RESPONSÁVEL TÉCNICO

04/03/2016

DATA DE DEFERIMENTO

DATA DE CIÊNCIA

Edna Semensato de Oliveira

AUTORIDADE SANITÁRIA
Edna Semensato de Oliveira
Diretor do Departamento
Vigilância em Saúde





Anexo XI - INFORMAÇÕES EM VIGILÂNCIA SANITÁRIA

OBSERVAR INSTRUÇÕES ANTES DE PREENCHER ESTE FORMULÁRIO

I - INFORMAÇÕES ADMINISTRATIVAS - PREENCHIMENTO OBRIGATÓRIO PELO SERVIÇO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA COMPETENTE

1. NÚMERO DO PROTOCOLO _____ 2. DATA DO PROTOCOLO _____
3. NÚMERO DO PROCESSO MÃE _____

II - SOLICITAÇÃO

4. OBJETO DA SOLICITAÇÃO - ASSINALE UMA DAS OPÇÕES ABAIXO E REGISTRE, SE FOR O CASO, O Nº CEVS CORRESPONDENTE:

☒ ESTABELECIMENTO ☐ EQUIPAMENTO ☐ ESTABELECIMENTO COM EQUIPAMENTO

5. CÓDIGO CNAE _____ DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE ECONÔMICA DE INTERESSE À SAÚDE DO ESTABELECIMENTO _____

6. Nº CEVS - CADASTRO ESTADUAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA _____

7. TIPO DE SOLICITAÇÃO - ASSINALE UMA DAS OPÇÕES ABAIXO:

☐ CADASTRO / LICENÇA FUNCIONAMENTO INICIAL ☐ CANCELAMENTO DE LICENÇA FUNCIONAMENTO / DESATIVAÇÃO DO CEVS
☒ RENOVAÇÃO DE LICENÇA FUNCIONAMENTO ☐ ALTERAÇÃO DE DADOS CADASTRAIS - ASSINALE NO ITEM 7A, ABAIXO, O(S) TIPO(S) DE ALTERAÇÃO(S)
☐ SEGUNDA VIA DE LICENÇA FUNCIONAMENTO

8. TIPO DE ALTERAÇÃO - ASSINALE COM UM "X" A(S) OPÇÃO(S) ABAIXO:

8.A. ☐ ENDEREÇO 8.F. ☐ ASSUNÇÃO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA OU
8.B. ☐ RESPONSABILIDADE LEGAL ☐ BAIXA DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA
8.C. ☐ NÚMERO DE LEITOS 8.G. ☐ NÚMERO E OU TIPO DE EQUIPAMENTOS DE SAÚDE ISENTOS DE CEVS
8.D. ☐ RAZÃO SOCIAL 8.H. ☐ AMPLIAÇÃO / REDUÇÃO DE: ATIVIDADE / CLASSE E OU CATEGORIA DE PRODUTO

8.E. ☐ FUSÃO OU ☐ INCORPORAÇÃO OU ☐ CISÃO OU ☐ SUCESSÃO _____
REGISTRE O CNPJ ANTERIOR _____

III - IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

9. RAZÃO SOCIAL / NOME IORLANDO ZANGORÉ E CIA LTDA

10. NOME FANTASIA MASSAS PAULISTA

11. CNPJ / CPF 14.820.51570001-1801 13. INSCRIÇÃO MUNICIPAL _____

12. NATUREZA JURÍDICA: ☐ PESSOA FÍSICA ☐ PESSOA JURÍDICA 14. INSCRIÇÃO ESTADUAL 315.000.468.119

15. INSCRIÇÃO PRODUTOR RURAL _____

IV - LOCALIZAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

16. LOGRADOURO IAN LABIENO DA COSTA MACHADO 17. NÚMERO 13032

18. COMPLEMENTO _____ 19. BAIRRO DISTRITO INDUSTRIAL

20. UF SP 21. NOME MUNICÍPIO IGARÇA

22. CEP 134001001 23. DDD 141 24. TELEFONE 134720533 25. FAX _____

26. ENDEREÇO ELETRÔNICO (e-mail) vanerw@massaspaulista.com.br

V - CARACTERIZAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

27. POSSUI PISCINA DE USO COLETIVO? ☐ SIM ☒ NÃO

29. SITUAÇÃO - ASSINALE UMA DAS OPÇÕES ABAIXO E REGISTRE, SE FOR O CASO, A INFORMAÇÃO SOLICITADA.

☐ ALBERGANTE ☐ ALBERGADO - INFORME CNPJ DO ALBERGANTE, NO CASO DE ALBERGADO TERCEIRIZADO: _____



ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO

ÓLEO DE SOJA REFINADO COAMO TIPO 1 (Pet)

Código Interno: 24.365-7

DESCRIÇÃO

É produzido com a mais alta tecnologia, obedecendo aos critérios de BPF (Boas Práticas de Fabricação) e APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle). É puro, claro, leve, não tem cheiro, saudável, rico em ômega 3 e 6 e vitamina E, zero de gordura trans e livre de colesterol. Possui boa estabilidade oxidativa, ótima aplicabilidade, não faz fumaça e não interfere no sabor dos alimentos. É comercializado na embalagem pet com 900 ml.

MARCA

ALIMENTOS COAMO.

APLICAÇÃO

É ideal para o preparo de alimentos, frituras, saladas e culinária em geral.

VALIDADE

12 meses a partir da data de fabricação se mantido em condições adequadas de armazenagem. Após aberto consumir no máximo em 30 dias.

COMPOSIÇÃO

Óleo de soja refinado (geneticamente modificado a partir do *Agrobacterium* sp.), antioxidantes: terc-butil hidroquinona (INS 319) e ácido cítrico (INS 330). **Não Contém Glúten.**

Especificações Físico-Químicas		
Análise	Unid.	Padrão
Cor Lovibond Cuba 5.1/4"	-	Máx. 15A/1,5V
Impurezas	(%)	Máx. 0,05
Índice de Acidez	(mg KOH/g)	Máx. 0,15
Índice de Peróxido	(meq/kg)	Máx. 1,0
Matéria Insaponificável	(%)	Máx. 1,50
Ponto de Fumaça	(°C)	Mín. 210
Sabões	(ppm)	Máx. 3,0
Umidade e Voláteis	(%)	Máx. 0,10
Especificações Microbiológicas		
Coliformes a 45°C	(NMP/g)	< 3
<i>Staphylococcus aureus</i>	(UFC/g)	< 10 ²
Análises Sensoriais		
Aspecto a 25	(°C)	Limpido e isento de sedimentos
Odor	-	Característico
Sabor	-	Característico



O selo de autenticidade foi afixado na última folha deste documento.

1. Ocorrência de acidente com vítima;
2. Ocorrência de acidente com danos materiais;
3. Ocorrência de acidente com danos ambientais;



TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 13 ml (1 colher de sopa)		
Quantidade por Porção		% VD (*)
Valor Energético	104 kcal = 437 kJ	5 %
Carboidratos	0 g	0 %
Proteínas	0 g	0 %
Gorduras Totais	11,5 g	21 %
Gorduras Saturadas	2 g	9 %
Gorduras Trans	0 g	**
Gorduras Monoinsaturadas	3,0 g	**
Gorduras Poliinsaturadas	6,5 g	**
Ácido Linoléico (ômega 6)	6,0 g	**
Ácido Linolênico (ômega 3)	0,5 g	**
Colesterol	0 mg	0 %
Fibra alimentar	0 g	0 %
Sódio	0 mg	0 %
Vitamina E	2 mg	20 %

(*) % 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.

EMBALAGEM

Primária: Garrafa plástica pet de 900 ml, com proteção anti UV
 Secundária: Caixa de papelão com capacidade para 20 garrafas

PALETIZAÇÃO E DIMENSÕES

Código Interno	Produto	Peso Líquido	Acondicionamento	Largura A - mm	Largura B - mm	Altura mm	Emp. Máximo	Arranjo Paleta	Altura sem paleta	Peso Bruto	Código de Barras EAN
24.365-7	ÓLEO DE SOJA PET	900 ml	Caixa com 20 unidades	400	320	260	6 caixas	9 lastros x 6 altura	1.560	17,400	Produto: 789627960053-8 Caixa: 1789627960054-2

TRANSPORTE

Em caminhões limpos, secos e livres de odores estranhos.

CONSERVAÇÃO E ESTOCAGEM

Em local limpo, seco, livre de odores estranhos e ao abrigo da luz.

PALETIZAÇÃO

Lastro: 9 caixas/camadas
 Empilhamento máximo: 6 caixas - Obs: pallets de 1,0 x 1,20 m

REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE

Isento.

RESPONSÁVEL TÉCNICO PELO PRODUTO

- Nome: Leonardo Marcello Lucas
 - Profissão: Engenheiro Químico - Conselho Regional de Química - CRQ 04300819 - IV Região



(Handwritten signature)
 Leonardo Marcello Lucas
 Engenheiro Químico - CRQ 04300819 - IV Região



4970

LICENÇA SANITÁRIA E DO EXERCÍCIO PROFISSIONAL N.º

NOME CCAMO AGROINDUSTRIAL COOPERATIVA 7959
 CNPJ/CPF 75.904.383/0092-69 CMC 4000
 ATIVIDADE FAB. DE PRODUTOS GORDUROSOS
 ENDEREÇO ROD BR 487, S/N - ZONA RURAL

OBSERVAÇÕES:

* É OBRIGATÓRIO A FIXAÇÃO DESTA LICENÇA EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO
 *VÁLIDO SOMENTE COM ANUÊNCIA DA SECRETARIA DE SAÚDE/DIVISÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

VÁLIDA ATÉ, 07/02/18

Thalita Azevedo da Silva
 Assist. de Vig. Sanitária
 Vigilância Sanitária - Mat. 515876-0
 RG. 8.880.153-9
 Secretaria de Saúde

EXPEDIDA EM, 07/02/17

VÁLIDA ATÉ, / /

EXPEDIDA EM, / /

VÁLIDA ATÉ, / /

EXPEDIDA EM, / /

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPO MOURÃO - ESTADO DO PARANÁ

Secretaria de Saúde - Divisão de Vigilância Sanitária
 Rua Francisco Albuquerque, 1999 - CEP 87302-220 - Fone (44) 3518-1600 - CNPJ 09.253.109/0001-05
 E-mail: saude@campomourao.pr.gov.br - home-page: www.campomourao.pr.gov.br



Memorando Análise Técnica (0638388)

SEI 16.0.028724-4 / pg. 88



PREFEITURA MUNICIPAL DE MOSSORÓ
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
GERÊNCIA EXECUTIVA DE VIGILÂNCIA À SAÚDE

ALVARÁ SANITÁRIO

ALVARÁ Nº 009/16

VIGENTE ATÉ: 12/02/2017

EMPRESA: R. de Holanda Terceiro.

NOME DO ESTABELICIMENTO: Refinaria de Sal Garça.

PROPRIETÁRIO: Rivadavia de Holanda Terceiro.

RESPONSÁVEL TÉCNICO: Raimundo Nonato Xavier Coutinho.

CNPJ: 05.967.403/0001-28

ENDEREÇO: Rod. Br 304 **S/N**

BAIRRO: Distrito Industrial

CEP: 59.635-100

ATIVIDADES COMERCIAIS: Refino e outros tratamentos do sal.

O Presente alvará foi concedido nos termos legais, referente ao processo nº 012/16.



Mossoró-RN, 15 de Fevereiro de 2016.

Prefeitura Municipal de Mossoró
 Geizarelle Soares da Silva Barbosa
 Gerente Executiva de Vigilância à Saúde

Geizarelle S. da Silva Barbosa

Geizarelle Soares da Silva Barbosa
 Gerente de Vigilância à Saúde

Vigilância à Saúde – VISA / Rua Juvenal Lamartine s/n, Stº Antônio / Mossoró/RN, Fone: 3315-1627
 Esta LICENÇA deverá ser requerida 30 (trinta) dias antes do término de sua vigência.

	PREFEITURA MUNICIPAL DE MOSSORÓ SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE GERENCIA DE VIGILÂNCIA À SAÚDE PROTOCOLO		PROCESSO: 028/2017 DATA: 01 /02/2017
EMPRESA: R DE HOLANDA TERCEIRO			
FANTASIA: REFINARIA DE SAL GARÇA			
ENDERÇO: ROD BR 304 KM			
ASSUNTO: ALVARA SANITARIO 2017			
FONE: 3315 -1626		FUNCIONARIO: GERUZA/CARLA	



1. O presente documento tem como objetivo apresentar a análise técnica realizada no âmbito do projeto de pesquisa, visando avaliar a viabilidade técnica da proposta de desenvolvimento de um sistema de controle de qualidade para a produção de produtos de origem animal.

2. A análise foi realizada com base nos dados coletados durante a fase de levantamento de informações, bem como nos resultados das pesquisas realizadas em fontes confiáveis de dados e informações.

3. Os resultados da análise indicam que a proposta de desenvolvimento do sistema de controle de qualidade é tecnicamente viável, desde que sejam observadas as condições e requisitos estabelecidos no plano de trabalho.

4. A análise também identificou algumas limitações e desafios que podem ser enfrentados durante a implementação do sistema, sendo necessário adotar medidas adequadas para mitigar os riscos e garantir o sucesso do projeto.

5. Em conclusão, a análise técnica realizada demonstra a viabilidade técnica da proposta de desenvolvimento do sistema de controle de qualidade, sendo recomendada a aprovação do projeto para a fase de desenvolvimento e implementação.

Assinatura: _____
Data: ____/____/____

Sal Garça

Rod. BR.304 Km 32

Distrito Industrial / Mossoró - RN

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA**Salmonete Refinado Com iodo****COMPOSIÇÃO QUÍMICA %****GRANULOMETRIA %**

ANÁLISE	UNIDADE	MÉTODO	MÍNIMO	MÁXIMO	Nº	Abertura	Especif.
Umidade (H ₂ O)	%	NBR 10888	0,050	0,100	Peneira	(mm)	max
Insolúveis (RI)	%	NBR 10888	0,010	0,100	18	1,000	-
Cálcio (Ca ²⁺)	%	NBR 10888	0,030	0,070	20	0,840	5,00
Magnésio (Mg ²⁺)	%	NBR 10888	0,010	0,050	30	0,600	-
sulfato (SO ₄)	%	NBR 10888	0,110	0,238	40	0,425	-
Cloreto de Sódio (NaCl) BS	%	NBR 10888	99,65	99,82	80	0,180	-
Iodo	Mg/Kg	RDC-130/03	-	-	140	0,125	-
Nitrito/Nitrato	%	-	Ausente	Ausente	FUNDO		10,00
Bactérias Halófilas	%	-	Ausente	Ausente	Metodo de Analises		
Ferrocianeto de Sódio	ppm	NBR 10888	3,0	5,0	NBR 10888		

PROPRIEDADE ORGANOLÉPTICA

Ensaio	Valor de Referência	Norma de Referência
Forma	Cristais Brancos	Decreto Nº 75.697, de 06/05/1975
Granulação	Uniforme	Decreto Nº 75.697, de 06/05/1975
Odor	Inodoro	Decreto Nº 75.697, de 06/05/1975
Sabor	Salino-Salgado próprio	Decreto Nº 75.697, de 06/05/1975
Iodo	20a60-mg/kg	Resolução RDC Nº 130 de 26/05/2003

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

Embalagem	Armazenamento
Polietileno (valvulada /hermética)	Área coberta e seca (Umidade relativa do ar max 75%)

INGREDIENTE E ADITIVOS

Cloreto de Sódio

Ferrocianeto de Sódio (anti Umectante)

ALGUMAS UTILIZAÇÕES DO PRODUTO

Indústria Alimentícia(biscoitos, temperos, queijos, iorgutes, conservas, etc)

Laticínios

Indústria Química.

PRODUTO VÁLIDO POR 2 ANOS


Francisco Wanderley Faustino
LABORATORISTA
CPF: 025.051.514-82



	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO	Ref.: FT_GQ_0001_05 Emissão: 16/01/2017
	SARDINHAS EM ÓLEO COMESTÍVEL <i>Sardinhas pré-cozida em Óleo Comestível</i>	
Elaboração: Clarice Cordeiro	Aprovação: Elisabete Karsten	Pág.1

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:**Sardinhas em Óleo Comestível*****Sardinhas pré-cozida em Óleo Comestível*****MARCA:****Pescador****CLASSIFICAÇÃO:****Conserva de Pescado****TIPO DE CONSERVA:****Conserva de alimento de baixa acidez****REGISTRO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA:****SIF/DIPOA sob n° 0001/558****MODO DE PREPARO:****Produto pronto para consumo****ESTABELECIMENTO ELABORADOR:**

Camil Alimentos SA
CNPJ: 64.904.295/0028-23
Rua Orlando Ferreira, 705
Machados – Navegantes – SC - Brasil
CEP – 88371-900
Indústria Brasileira
SAC: 0800 724 3445 - www.coqueiro.com.br

**LISTA DE INGREDIENTES:****Sardinhas, óleo de soja (gordura vegetal) e sal.****Não Contem Glúten.****Alérgicos:** Contém Peixes e derivados de soja.**PROCESSO INDUSTRIAL:**

Recebimento da matéria-prima, classificação, congelamento, descongelamento, evisceração, salmouragem, enlatamento, **pré-cozimento**, adição do líquido de cobertura, recravação, esterilização, higienização das latas/encaixotamento, quarentena, armazenamento, transporte/distribuição.

EMBALAGEM:

Embalagem primária: lata retangular metálica 125g, de duas peças sendo litografada nas cores características da embalagem com sistema abre fácil.

Rótulo: Litografado na tampa e caneco

Embalagem secundária: Caixas de embarque de papelão contendo 50 latas/caixa 125g.

CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO:

O produto deverá ser armazenado em local seco e arejado, em temperatura ambiente que não exceda 40°C.

O empilhamento máximo deve ser de 3 pallets, conforme orientação na caixa de embarque.

Após aberto retirar o produto da lata, conservando-o sob refrigeração, em embalagem fechada, por no máximo 72 horas.

PESO LÍQUIDO/PESO DRENADO:**125g / 83g****CAMIL Alimentos S/A**

Fábrica: Rua Orlando Ferreira, 705 – Machados – CEP 88371-900 - Navegantes – SC Tel: (47) 3342-9000.



1.º Tenente
1.º Tenente

1.º Tenente
1.º Tenente

1.º Tenente
1.º Tenente

1.º Tenente
1.º Tenente

1.º Tenente

1.º Tenente

1.º Tenente

1.º Tenente

1.º Tenente

1.º Tenente

1.º Tenente

1.º Tenente

1.º Tenente

1.º Tenente

1.º Tenente

1.º Tenente

1.º Tenente

1.º Tenente

1.º Tenente

1.º Tenente

	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO	Ref.: FT_GQ_0001_05 Emissão: 16/01/2017
	SARDINHAS EM ÓLEO COMESTÍVEL <i>Sardinhas pré-cozida em Óleo Comestível</i>	
Elaboração: Clarice Cordeiro	Aprovação: Elisabete Karsten	Pág.2

PRAZO DE VALIDADE:

4 anos a partir da data de fabricação

LOCAL E FORMA DE INDICAÇÃO DA DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE:

A data de fabricação/lote e validade são impressas na embalagem, no formato DD/MM/AA, impresso por Inkjet.
O lote do produto é a data de fabricação.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL – Porção 60g (3 colheres de sopa)

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção 60 g (3 colheres de sopa)			
Quantidade por Porção ***			% VD (*)
Valor energético	112	Kcal = 453 kJ	6
Carboidratos	1,5	g	0
Proteínas	13	g	17
Gorduras Totais	6,2	g, das quais:	11
Gorduras Saturadas	2,4	g	10
Gorduras Trans.	0	g	**
Gorduras Monoinsaturadas	1,2	g	**
Gorduras Poli-insaturadas	2,3	g	**
Ômega 3	528	mg	**
EPA	36	mg	**
DHA	306	mg	**
Colesterol	27	mg	**
Fibra Alimentar	0	g	0
Sódio	252	mg	10

* % 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. **Valores diários não estabelecidos. ***Valores referentes à fase drenada.

RESPONSÁVEL TÉCNICO PELA FABRICAÇÃO DO PRODUTO

Nome: Elisabete Pereira de Souza Karsten**Profissão:** Engenheira de Alimentos**Habilitação:** CRQ/SC 13300391

CAMIL Alimentos S/A

Fábrica: Rua Orlando Ferreira, 705 – Machados – CEP 88371-900 - Navegantes – SC Tel: (47) 3342-9000.

Estado de Santa Catarina

PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES

SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E RECEITA

Nº ALVARÁ / ANO

88 / 2017

ALVARÁ DE LICENÇA E LOCALIZAÇÃO

VALIDADE - 24/02/2018

INSCR. MUNICIPAL

10104533

ÁREA UTILIZADA

34379,64

Autorizado:

67732 - CAMILA ALIMENTOS S/A

CPF/CNPJ

CNPJ 64.904.295/0028-23

Endereço:

Rua -ORLANDO FERREIRA, Nº 705 MACHADOS

[Atividade Principal]

1020102 - Fabricação de conservas de peixes, crustáceos e moluscos

[Atividade Secundária]

[ATIV. SECUNDÁRIAS]

1020101 - Preservação de peixes, crustáceos e moluscos

2581600 - Fabricação de embalagens metálicas

4930202 - Transporte rodoviário de carga, exceto produtos perigosos e mudanças, intermunicipal, interestadual e internacional

1095604 - Fabricação de gelo comum



[LEGISLAÇÃO]

Alvará Concedido conforme Lei 006/2002 Art. 303, texto alterado pela Lei Complementar Nº 116/2011

[OBSERVAÇÕES LEGAIS]

1º De acordo com a lei vigente, o contribuinte é obrigado a comunicar a Prefeitura dentro de 30 (trinta) dias, BAIXA ou TRANSFERÊNCIA, sob pena de multa, e responder pelas taxas devidas nos exercícios seguintes.

2º Conservar o presente alvará em lugar visível no estabelecimento, para efeito de fiscalização. Os ambulantes devem portá-lo, para o mesmo efeito. Sob pena de multa de 2 UFM's.

[OBSERVAÇÕES]

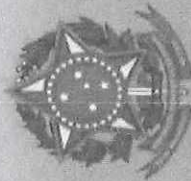
ALVARA BOMBEIRO 187003

Fica concedido ao contribuinte citado acima, o presente alvará de licença, enquanto satisfazer as exigências que legitima sua concessão, de acordo com a legislação municipal em vigor.

Navegantes(SC), 25 de Janeiro de 2017.

SERVIDOR RESPONSÁVEL





MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA - SDA
DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - DIPOA

TÍTULO DE REGISTRO

CAMIL ALIMENTOS S/A

Certifico que a Empresa

com **FÁBRICA DE CONSERVA DE PESCADOS**

localizada em

NAVEGANTES

Estado

SANTA CATARINA

está registrada no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA, sob n° **558**

de acordo com as exigências dos dispositivos regulamentares em vigor.

Brasília - DF, **03** de **ABRIL** de **2012**

Processo n° **00001/002319/1982-35**

Diretor do DIPOA

JUDI MARIA DA NOBIL
FISCAL FEDERAL AGROPECUÁRIA
N° da Carteira Fiscal 1700

Diretora do DIPOA/SDA - SubsII

Lei 13.228 de 18/11/2016
SELO
TABELIONATO DE NOTAS
AUTENTICAÇÃO
07 MAR. 2017
Tabelionato de Notas Públicas
Exclusivo para
Autenticação de Cópia
Fkuz1915
Autentica a seguinte cópia, conforme o original a mim
ANEXO, do que Dou Fé,
MARIA DA LA FRATELLO TABELIA
LUCIANA ZOTTO TIBALDI - E: Esc. Juramentada
GRACIENE PERGOLANTO DE OLIVEIRA - E: Esc. Juramentada
DESIREE CRISTINA ROCHA AYUS - E: Esc. Juramentada
Rua Isabel Redentora, 1965
Tel. (41) 3035-5656

SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

AVALIAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

CESTA BÁSICA

MARÇO, 2017

RECEBIDO EM

13 / 03 / 17

Fátima 10:49

Gerência da Unidade de Administração
e Finanças

$$\frac{d}{dt} \left(\frac{1}{2} \dot{\theta}^2 \right) = \left(\frac{1}{2} \dot{\theta}^2 \right) \frac{d}{dt} \left(\frac{1}{2} \dot{\theta}^2 \right)$$

$$\frac{d}{dt} \left(\frac{1}{2} \dot{\theta}^2 \right) = \left(\frac{1}{2} \dot{\theta}^2 \right) \frac{d}{dt} \left(\frac{1}{2} \dot{\theta}^2 \right)$$

MODELO FICHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

CRITÉRIOS: Segurança alimentar, nutricional e higiênico-sanitário, técnica dietética e características sensoriais.

MATÉRIA-PRIMA: Deverá apresentar-se em estado que corresponda à finalidade de sua preparação, dentro dos padrões requeridos, acompanhados do alvará sanitário do proponente.

AVALIAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PREGÃO: 227/2016	LOTE: -	ITEM: 1
PRODUTO: Açúcar refinado	MARCA: Sabor Doce	
FORNECEDOR: P2 Indústria e Comércio de Gêneros Alimentícios Eirelli - ME		
FABRICANTE: Açucareira Energy Ltda		
QUANTIDADE (KG/L): 01 kg	Qtde Amostra: 4	DATA: 08/03/2017

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

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 (com base na legislação vigente)

Cy.
18.3



Item Avaliado	Característico	Não característico	Observações
Aparência	X		
Cor	X		
Odor	X		
Sabor	X		
Textura/consistência	X		
Cocção/Rendimento	X		

PARECER TÉCNICO

(X) Aprovado

() Não aprovado

Observações:

Assinatura Responsável Técnico: _____

Suranda A. Jürgensen - 28862

Carolina M. Fonseca
Nutricionista
CRN-10/1404

CM

Carolina M. Fonseca
Instituto de Física
UFPA

MODELO FICHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

CRITÉRIOS: Segurança alimentar, nutricional e higiênico-sanitário, técnica dietética e características sensoriais.

MATÉRIA-PRIMA: Deverá apresentar-se em estado que corresponda à finalidade de sua preparação, dentro dos padrões requeridos, acompanhados do alvará sanitário do proponente.

AVALIAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PREGÃO: 227/2016	LOTE: -	ITEM: 2
PRODUTO: Arroz parboilizado	MARCA: Chinês	
FORNECEDOR: P2 Indústria e Comércio de Gêneros Alimentícios Eirelli - ME		
FABRICANTE: Cooperativa Regional Agrop Vale do Itajaí		
QUANTIDADE (KG/L): 05 kg	Qtde Amostra: 4	DATA: 08/03/2017

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

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 (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Característico	Não característico	Observações
Aparência	X		
Cor	X		
Odor	X		
Sabor	X		
Textura/consistência	X		
Cocção/Rendimento	X		

PARECER TÉCNICO

(X) Aprovado

() Não aprovado

Observações:

Assinatura Responsável Técnico: _____


 Carolina M. Fonseca
 Nutricionista
 CRN-10/1404

 - 28862

SECRETARIA DE
DESENVOLVIMENTO
ECONOMICO

MODELO FICHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

CRITÉRIOS: Segurança alimentar, nutricional e higiênico-sanitário, técnica dietética e características sensoriais.

MATÉRIA-PRIMA: Deverá apresentar-se em estado que corresponda à finalidade de sua preparação, dentro dos padrões requeridos, acompanhados do alvará sanitário do proponente.

AVALIAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PREGÃO: 227/2016	LOTE: -	ITEM: 3
PRODUTO: Biscoito doce tipo maria	MARCA: Prodasa	
FORNECEDOR: P2 Indústria e Comércio de Gêneros Alimentícios Eirelli - ME		
FABRICANTE: Produtos Alimentícios Arapongas S/A - PRODASA		
QUANTIDADE (KG/L): 400g	Qtde Amostra: 4	DATA: 08/03/2017

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

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		

Cy.
ff. 3

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Característico	Não característico	Observações
Aparência	X		
Cor	X		
Odor	X		
Sabor	X		
Textura/consistência	X		
Cocção/Rendimento	X		

PARECER TÉCNICO

(X) Aprovado

() Não aprovado

Observações:

Assinatura Responsável Técnico: _____

Carolina M. Fonseca
Carolina M. Fonseca
 Nutricionista
 CRN-10/1404

S. Fernanda F. Figueiredo - 28862

Carolina M. Pereira
Nutricionista
CRN-107899

MODELO FICHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

CRITÉRIOS: Segurança alimentar, nutricional e higiênico-sanitário, técnica dietética e características sensoriais.

MATÉRIA-PRIMA: Deverá apresentar-se em estado que corresponda à finalidade de sua preparação, dentro dos padrões requeridos, acompanhados do alvará sanitário do proponente.

AVALIAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PREGÃO: 227/2016	LOTE: -	ITEM: 4
PRODUTO: Biscoito salgado tipo cream cracker	MARCA: PRODASA	
FORNECEDOR: P2 Indústria e Comércio de Gêneros Alimentícios Eirelli - ME		
FABRICANTE: Produtos Alimentícios Arapongas S/A - PRODASA		
QUANTIDADE (KG/L): 400g	Qtde Amostra: 4	DATA: 08/03/2017

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

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 (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Característico	Não característico	Observações
Aparência	X		
Cor	X		
Odor	X		
Sabor	X		
Textura/consistência	X		
Cocção/Rendimento	X		

PARECER TÉCNICO

(X) Aprovado

() Não aprovado

Observações:

Assinatura Responsável Técnico: _____

Carolina M. Fonseca
 Nutricionista
 CRN-10/1404

Ly. Fernanda P. Jorgensen - 28862

MODELO FICHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

CRITÉRIOS: Segurança alimentar, nutricional e higiênico-sanitário, técnica dietética e características sensoriais.

MATÉRIA-PRIMA: Deverá apresentar-se em estado que corresponda à finalidade de sua preparação, dentro dos padrões requeridos, acompanhados do alvará sanitário do proponente.

AVALIAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PREGÃO: 227/2016	LOTE: -	ITEM: 5
PRODUTO: Café	MARCA: Bom de Prosa	
FORNECEDOR: P2 Indústria e Comércio de Gêneros Alimentícios Eirelli - ME		
FABRICANTE: Café Tropeiro Indústria e Comércio de Café Ltda		
QUANTIDADE (KG/L): 500g	Qtde Amostra: 4	DATA: 08/03/2017

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

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		



10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
48
49
50
51
52
53
54
55
56
57
58
59
60
61
62
63
64
65
66
67
68
69
70
71
72
73
74
75
76
77
78
79
80
81
82
83
84
85
86
87
88
89
90
91
92
93
94
95
96
97
98
99
100
101
102
103
104
105
106
107
108
109
110
111
112
113
114
115
116
117
118
119
120
121
122
123
124
125
126
127
128
129
130
131
132
133
134
135
136
137
138
139
140
141
142
143
144
145
146
147
148
149
150
151
152
153
154
155
156
157
158
159
160
161
162
163
164
165
166
167
168
169
170
171
172
173
174
175
176
177
178
179
180
181
182
183
184
185
186
187
188
189
190
191
192
193
194
195
196
197
198
199
200
201
202
203
204
205
206
207
208
209
210
211
212
213
214
215
216
217
218
219
220
221
222
223
224
225
226
227
228
229
230
231
232
233
234
235
236
237
238
239
240
241
242
243
244
245
246
247
248
249
250
251
252
253
254
255
256
257
258
259
260
261
262
263
264
265
266
267
268
269
270
271
272
273
274
275
276
277
278
279
280
281
282
283
284
285
286
287
288
289
290
291
292
293
294
295
296
297
298
299
300
301
302
303
304
305
306
307
308
309
310
311
312
313
314
315
316
317
318
319
320
321
322
323
324
325
326
327
328
329
330
331
332
333
334
335
336
337
338
339
340
341
342
343
344
345
346
347
348
349
350
351
352
353
354
355
356
357
358
359
360
361
362
363
364
365
366
367
368
369
370
371
372
373
374
375
376
377
378
379
380
381
382
383
384
385
386
387
388
389
390
391
392
393
394
395
396
397
398
399
400
401
402
403
404
405
406
407
408
409
410
411
412
413
414
415
416
417
418
419
420
421
422
423
424
425
426
427
428
429
430
431
432
433
434
435
436
437
438
439
440
441
442
443
444
445
446
447
448
449
450
451
452
453
454
455
456
457
458
459
460
461
462
463
464
465
466
467
468
469
470
471
472
473
474
475
476
477
478
479
480
481
482
483
484
485
486
487
488
489
490
491
492
493
494
495
496
497
498
499
500
501
502
503
504
505
506
507
508
509
510
511
512
513
514
515
516
517
518
519
520
521
522
523
524
525
526
527
528
529
530
531
532
533
534
535
536
537
538
539
540
541
542
543
544
545
546
547
548
549
550
551
552
553
554
555
556
557
558
559
560
561
562
563
564
565
566
567
568
569
570
571
572
573
574
575
576
577
578
579
580
581
582
583
584
585
586
587
588
589
590
591
592
593
594
595
596
597
598
599
600
601
602
603
604
605
606
607
608
609
610
611
612
613
614
615
616
617
618
619
620
621
622
623
624
625
626
627
628
629
630
631
632
633
634
635
636
637
638
639
640
641
642
643
644
645
646
647
648
649
650
651
652
653
654
655
656
657
658
659
660
661
662
663
664
665
666
667
668
669
670
671
672
673
674
675
676
677
678
679
680
681
682
683
684
685
686
687
688
689
690
691
692
693
694
695
696
697
698
699
700
701
702
703
704
705
706
707
708
709
710
711
712
713
714
715
716
717
718
719
720
721
722
723
724
725
726
727
728
729
730
731
732
733
734
735
736
737
738
739
740
741
742
743
744
745
746
747
748
749
750
751
752
753
754
755
756
757
758
759
760
761
762
763
764
765
766
767
768
769
770
771
772
773
774
775
776
777
778
779
780
781
782
783
784
785
786
787
788
789
790
791
792
793
794
795
796
797
798
799
800
801
802
803
804
805
806
807
808
809
810
811
812
813
814
815
816
817
818
819
820
821
822
823
824
825
826
827
828
829
830
831
832
833
834
835
836
837
838
839
840
841
842
843
844
845
846
847
848
849
850
851
852
853
854
855
856
857
858
859
860
861
862
863
864
865
866
867
868
869
870
871
872
873
874
875
876
877
878
879
880
881
882
883
884
885
886
887
888
889
890
891
892
893
894
895
896
897
898
899
900
901
902
903
904
905
906
907
908
909
910
911
912
913
914
915
916
917
918
919
920
921
922
923
924
925
926
927
928
929
930
931
932
933
934
935
936
937
938
939
940
941
942
943
944
945
946
947
948
949
950
951
952
953
954
955
956
957
958
959
960
961
962
963
964
965
966
967
968
969
970
971
972
973
974
975
976
977
978
979
980
981
982
983
984
985
986
987
988
989
990
991
992
993
994
995
996
997
998
999
1000

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Característico	Não característico	Observações
Aparência	X		
Cor	X		
Odor	X		
Sabor	X		
Textura/consistência	X		
Cocção/Rendimento	X		

PARECER TÉCNICO

(X) Aprovado

() Não aprovado

Observações:

Assinatura Responsável Técnico: _____

Carolina M. Fonseca
Nutricionista
CRN-10/1404

Ly. Fernanda F. Jünger - 28862

SECRETARIA DE
DESENVOLVIMENTO
E PLANEJAMENTO

MODELO FICHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

CRITÉRIOS: Segurança alimentar, nutricional e higiênico-sanitário, técnica dietética e características sensoriais.

MATÉRIA-PRIMA: Deverá apresentar-se em estado que corresponda à finalidade de sua preparação, dentro dos padrões requeridos, acompanhados do alvará sanitário do proponente.

AVALIAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PREGÃO: 227/2016	LOTE: -	ITEM: 6
PRODUTO: Farinha de trigo	MARCA: Sudoeste	
FORNECEDOR: P2 Indústria e Comércio de Gêneros Alimentícios Eirelli - ME		
FABRICANTE: Nordeste Alimentos S/A		
QUANTIDADE (KG/L): 5 kg	Qtde Amostra: 4	DATA: 08/03/2017

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

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 (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Característico	Não característico	Observações
Aparência	X		
Cor	X		
Odor	X		
Sabor	X		
Textura/consistência	X		
Cocção/Rendimento	X		

PARECER TÉCNICO

(X) Aprovado

() Não aprovado

Observações:

Assinatura Responsável Técnico: _____

Carolina M. Fonseca - 28862

Carolina M. Fonseca
Nutricionista
CRN-10/1404

MODELO FICHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

CRITÉRIOS: Segurança alimentar, nutricional e higiênico-sanitário, técnica dietética e características sensoriais.

MATÉRIA-PRIMA: Deverá apresentar-se em estado que corresponda à finalidade de sua preparação, dentro dos padrões requeridos, acompanhados do alvará sanitário do proponente.

AVALIAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PREGÃO: 227/2016	LOTE: -	ITEM: 7
PRODUTO: Farinha de mandioca	MARCA: Vascaína	
FORNECEDOR: P2 Indústria e Comércio de Gêneros Alimentícios Eirelli - ME		
FABRICANTE: Brasvalle Transp e Comércio de Cereais Ltda		
QUANTIDADE (KG/L): 1 kg	Qtde Amostra: 4	DATA: 08/03/2017

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

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 (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Característico	Não característico	Observações
Aparência	X		
Cor	X		
Odor	X		
Sabor	X		
Textura/consistência	X		
Cocção/Rendimento	X		

PARECER TÉCNICO

(X) Aprovado

() Não aprovado

Observações:

Assinatura Responsável Técnico:

by Fernanda F. Figueiredo - 28862

Carolina M. Fonseca
Nutricionista
CRN-10/1404

Guilherme M. F. F. F.
Nutricionista
CRM-104149

MODELO FICHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

CRITÉRIOS: Segurança alimentar, nutricional e higiênico-sanitário, técnica dietética e características sensoriais.

MATÉRIA-PRIMA: Deverá apresentar-se em estado que corresponda à finalidade de sua preparação, dentro dos padrões requeridos, acompanhados do alvará sanitário do proponente.

AVALIAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PREGÃO: 227/2016	LOTE: -	ITEM: 8
PRODUTO: Feijão preto	MARCA: Chinês	
FORNECEDOR: P2 Indústria e Comércio de Gêneros Alimentícios Eirelli - ME		
FABRICANTE: Cooperativa Regional Agropecuária Vale do Itajaí - Cravil		
QUANTIDADE (KG/L): 1 kg	Qtde Amostra: 4	DATA: 08/03/2017

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

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 (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Característico	Não característico	Observações
Aparência	X		
Cor	X		
Odor	X		
Sabor	X		
Textura/consistência	X		
Cocção/Rendimento	X		

PARECER TÉCNICO

(X) Aprovado

() Não aprovado

Observações:

Assinatura Responsável Técnico: _____

Carolina M. Fonseca
Nutricionista
CRN-10/1404

Fernanda M. Jünger - 28862

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53 54 55 56 57 58 59 60 61 62 63 64 65 66 67 68 69 70 71 72 73 74 75 76 77 78 79 80 81 82 83 84 85 86 87 88 89 90 91 92 93 94 95 96 97 98 99 100

101 102 103 104 105 106 107 108 109 110 111 112 113 114 115 116 117 118 119 120 121 122 123 124 125 126 127 128 129 130 131 132 133 134 135 136 137 138 139 140 141 142 143 144 145 146 147 148 149 150 151 152 153 154 155 156 157 158 159 160 161 162 163 164 165 166 167 168 169 170 171 172 173 174 175 176 177 178 179 180 181 182 183 184 185 186 187 188 189 190 191 192 193 194 195 196 197 198 199 200

MODELO FICHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

CRITÉRIOS: Segurança alimentar, nutricional e higiênico-sanitário, técnica dietética e características sensoriais.

MATÉRIA-PRIMA: Deverá apresentar-se em estado que corresponda à finalidade de sua preparação, dentro dos padrões requeridos, acompanhados do alvará sanitário do proponente.

AVALIAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PREGÃO: 227/2016	LOTE: -	ITEM: 9
PRODUTO: Fermento biológico	MARCA: Nordeste	
FORNECEDOR: P2 Indústria e Comércio de Gêneros Alimentícios Eirelli - ME		
FABRICANTE: Fermento Good Instant Ltda		
QUANTIDADE (KG/L): 125g	Qtde Amostra: 4	DATA: 08/03/2017

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

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 (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Característico	Não característico	Observações
Aparência	X		
Cor	X		
Odor	X		
Sabor	X		
Textura/consistência	X		
Cocção/Rendimento	X		

PARECER TÉCNICO

(X) Aprovado

() Não aprovado

Observações:

Assinatura Responsável Técnico: _____

Carolina M. Fonseca
Carolina M. Fonseca
Nutricionista
CRN-10/1404

Fernanda F. Jørgensen - 28862

Gordano M. Fonseca
Secretaria de Estado
de Meio Ambiente

P

MODELO FICHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

CRITÉRIOS: Segurança alimentar, nutricional e higiênico-sanitário, técnica dietética e características sensoriais.

MATÉRIA-PRIMA: Deverá apresentar-se em estado que corresponda à finalidade de sua preparação, dentro dos padrões requeridos, acompanhados do alvará sanitário do proponente.

AVALIAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PREGÃO: 227/2016	LOTE: -	ITEM: 10
PRODUTO: Farinha de milho - Fubá	MARCA: Siloti	
FORNECEDOR: P2 Indústria e Comércio de Gêneros Alimentícios Eirelli - ME		
FABRICANTE: Siloti e Cia Ltda		
QUANTIDADE (KG/L): 1kg	Qtde Amostra: 4	DATA: 08/03/2017

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

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		

30
Ly.
ff

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Característico	Não característico	Observações
Aparência	X		
Cor	X		
Odor	X		
Sabor	X		
Textura/consistência	X		
Cocção/Rendimento	X		

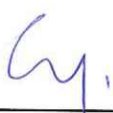
PARECER TÉCNICO

(X) Aprovado

() Não aprovado

Observações:

Assinatura Responsável Técnico:

 Carolina M. Fonseca - 28362
 Carolina M. Fonseca
 Nutricionista
 CRN-10/1404

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53 54 55 56 57 58 59 60 61 62 63 64 65 66 67 68 69 70 71 72 73 74 75 76 77 78 79 80 81 82 83 84 85 86 87 88 89 90 91 92 93 94 95 96 97 98 99 100

MODELO FICHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

CRITÉRIOS: Segurança alimentar, nutricional e higiênico-sanitário, técnica dietética e características sensoriais.

MATÉRIA-PRIMA: Deverá apresentar-se em estado que corresponda à finalidade de sua preparação, dentro dos padrões requeridos, acompanhados do alvará sanitário do proponente.

AVALIAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PREGÃO: 227/2016	LOTE: -	ITEM: 11
PRODUTO: Leite em pó	MARCA: Danky	
FORNECEDOR: P2 Indústria e Comércio de Gêneros Alimentícios Eirelli - ME		
FABRICANTE: Rofran Foods Comércio e Indústria de Produtos Lácteos Ltda		
QUANTIDADE (KG/L): 400g	Qtde Amostra: 4	DATA: 08/03/2017

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

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 (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Característico	Não característico	Observações
Aparência	X		
Cor	X		
Odor	X		
Sabor	X		
Textura/consistência	X		
Cocção/Rendimento	X		

PARECER TÉCNICO

(X) Aprovado

() Não aprovado

Observações:


Carolina M. Fonseca
 Nutricionista
 CRM-10/1382

Assinatura Responsável Técnico: _____

 - 28862

Guilherme M. F. Pereira
Engenheiro de Segurança
Téc. 10.10.10

MODELO FICHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

CRITÉRIOS: Segurança alimentar, nutricional e higiênico-sanitário, técnica dietética e características sensoriais.

MATÉRIA-PRIMA: Deverá apresentar-se em estado que corresponda à finalidade de sua preparação, dentro dos padrões requeridos, acompanhados do alvará sanitário do proponente.

AVALIAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PREGÃO: 227/2016	LOTE: -	ITEM: 12
PRODUTO: Macarrão parafuso	MARCA: Paulista	
FORNECEDOR: P2 Indústria e Comércio de Gêneros Alimentícios Eirelli - ME		
FABRICANTE: Orlando Zancopé e Cia Ltda		
QUANTIDADE (KG/L): 500g	Qtde Amostra: 4	DATA: 08/03/2017

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

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 (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Característico	Não característico	Observações
Aparência	X		
Cor	X		
Odor	X		
Sabor	X		
Textura/consistência	X		
Cocção/Rendimento	X		

PARECER TÉCNICO

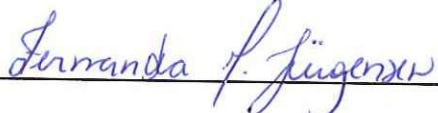
(X) Aprovado

() Não aprovado

Observações:


 Carolina M. Fonseca
 Nutricionista
 CRN-10/1404

Assinatura Responsável Técnico: _____

 - 28862

8

MODELO FICHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

CRITÉRIOS: Segurança alimentar, nutricional e higiênico-sanitário, técnica dietética e características sensoriais.

MATÉRIA-PRIMA: Deverá apresentar-se em estado que corresponda à finalidade de sua preparação, dentro dos padrões requeridos, acompanhados do alvará sanitário do proponente.

AVALIAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PREGÃO: 227/2016	LOTE: -	ITEM: 13
PRODUTO: Óleo de soja	MARCA: Coamo	
FORNECEDOR: P2 Indústria e Comércio de Gêneros Alimentícios Eirelli - ME		
FABRICANTE: Coamo Agroindustrial Cooperativa		
QUANTIDADE (KG/L): 900 ml	Qtde Amostra: 4	DATA: 08/03/2017

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

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 (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Característico	Não característico	Observações
Aparência	X		
Cor	X		
Odor	X		
Sabor	X		
Textura/consistência	X		
Cocção/Rendimento	X		

PARECER TÉCNICO

(X) Aprovado

() Não aprovado

Observações:


Carolina M. Fonseca
Nutricionista
CRN-10/1404

Assinatura Responsável Técnico: _____

 - 28862

38

Caroline M. Pereira
Nutricionista
CRM-101103

MODELO FICHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

CRITÉRIOS: Segurança alimentar, nutricional e higiênico-sanitário, técnica dietética e características sensoriais.

MATÉRIA-PRIMA: Deverá apresentar-se em estado que corresponda à finalidade de sua preparação, dentro dos padrões requeridos, acompanhados do alvará sanitário do proponente.

AVALIAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PREGÃO: 227/2016	LOTE: -	ITEM: 14
PRODUTO: Sal refinado iodado	MARCA: Salmonete	
FORNECEDOR: P2 Indústria e Comércio de Gêneros Alimentícios Eirelli - ME		
FABRICANTE: Refinaria de Sal Garça Ltda		
QUANTIDADE (KG/L): 1 kg	Qtde Amostra: 4	DATA: 08/03/2017

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

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 (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Característico	Não característico	Observações
Aparência	X		
Cor	X		
Odor	X		
Sabor	X		
Textura/consistência	X		
Cocção/Rendimento	X		

PARECER TÉCNICO

(X) Aprovado

() Não aprovado

Observações:



Carolina M. Fonseca
Nutricionista
CRN-10/1404

Assinatura Responsável Técnico: _____

Fernanda F. Jürgensen - 28862



Carolina M. Fonseca
Nutricionista
CRM-101140

MODELO FICHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

CRITÉRIOS: Segurança alimentar, nutricional e higiênico-sanitário, técnica dietética e características sensoriais.

MATÉRIA-PRIMA: Deverá apresentar-se em estado que corresponda à finalidade de sua preparação, dentro dos padrões requeridos, acompanhados do alvará sanitário do proponente.

AVALIAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PREGÃO: 227/2016	LOTE: -	ITEM: 15
PRODUTO: Sardinha	MARCA: Pescador	
FORNECEDOR: P2 Indústria e Comércio de Gêneros Alimentícios Eirelli - ME		
FABRICANTE: Camil Alimentos S/A		
QUANTIDADE (KG/L): 125g	Qtde Amostra: 4	DATA: 08/03/2017

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

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 (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Característico	Não característico	Observações
Aparência	X		
Cor	X		
Odor	X		
Sabor	X		
Textura/consistência	X		
Cocção/Rendimento	X		

PARECER TÉCNICO

(X) Aprovado

() Não aprovado

Observações:


Carolina M. Fonseca
Nutricionista
CRN-10/1404

Assinatura Responsável Técnico: _____

 - 28862

Caroline M. Fonseca
Mestranda
CRM-107499