

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: 008/2017	LOTE: -	ITEM: 119
PRODUTO: Pão integral fatiado com semente de linhaça	MARCA: Helena	
FORNECEDOR: Panificadora e Merceria Helena LTDA - EPP		
FABRICANTE: Panificadora e Merceria Helena LTDA - EPP		
QUANTIDADE (KG/L): 500g	Qtde Amostra: 04 kg	DATA: 30/05/2017

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: _____


mat. 37.734



RECIBO DE ENTREGA DE AMOSTRAS

PREGÃO Nº 008/2017

ANEXO SEI Nº 0458720/2016 - SAS.UAF

IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR:

Razão Social/Nome: **PANIFICADORA E MERCEARIA HELENA LTDA. – EPP.**

Endereço: **Rua Monsenhor Gercino, n.º4328, sala 01, Bairro Jarivatuba, Joinville – SC – CEP 89.230-290.**

CNPJ/CPF/MF: **85.168.045/0001-22**

Ao

Centro de Abastecimento da Secretaria de Assistência Social – Joinville – SC.

Joinville – SC, 30 de maio de 2017.

Item	Especificação (Nome do item)	Und	Quantidade*	Marca
119	Pão integral Fatiado com semente de linhaça. Ingredientes: Pão com massa de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, semente de linhaça (mínimo 3%), farinha de centeio (mínimo 3%), farinha de trigo integral (mínimo 6%), farinha de linhaça (mínimo 1%) fibra de trigo, fermento biológico, reforçador. Deverá apresentar no mínimo 8g de fibras em 100g de produto pronto. Não deverá apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos). O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de fôrmas sujas). Não deverá apresentar cascas nas duas extremidades.	Quilograma	4	Helena

*Quantidade entregue (quatro Kg).

Dados do Representante Legal da Empresa:

Nome: **ALEXANDRE LUIZ ALVES**

CPF: **003.454.439-00**

Cargo/Função: **SÓCIO PROPRIETÁRIO**

Joinville – SC, 30 de maio de 2017

PANIFICADORA E MERCEARIA HELENA LTDA. – EPP.

Alexandre Luiz Alves - Sócio Proprietário

85 168 045/0001-22

PANIFICADORA E MERCEARIA
HELENA LTDA. - EPP

RUA MONSENHOR GERCINO, 4.328
ITAUM - CEP 89230-290

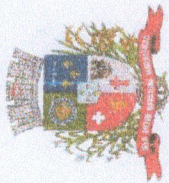
JOINVILLE - SANTA CATARINA

RECEBIDO:

Rosângela Betencourt
Agente Administrativo
Matrícula: 22150

8:16

3


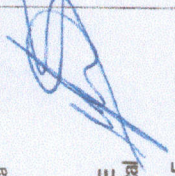


Prefeitura Municipal de Joinville
 Secretaria Municipal de Saúde
 Gerência da Unidade de Vigilância em Saúde
 Serviço de Vigilância Sanitária e Ambiental



ALVARÁ SANITÁRIO

Nº 308 REVALIDAÇÃO

NOME DA PESSOA FÍSICA OU JURÍDICA		NOME FANTASIA	
PANIFICADORA E MERCEARIA HELENA LTDA ME		PANIFICADORA E MERCEARIA HELENA LTDA -EPP	
CNPJ OU CPF	ENDEREÇO (RUA, AVENIDA, PRAÇA)	NÚMERO	COMPLEMENTO
85.168.045/0001-22	MONSENHOR GERCINO	4328	
BAIRRO	MUNICÍPIO		
Itaum	Joinville		
CONCEDIDO POR		PRAZO DE VALIDADE	DATA DE ENTRADA
SERVIÇO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E AMBIENTAL		10/2017	01/10/1991
RESPONSÁVEL			
ALEXANDRE LUIZ ALVES CPF: 003.454.349-00			
LICENÇA SANITÁRIA PARA ATIVIDADE DE			
INDÚSTRIA DE ALIMENTOS - PANIFICAÇÃO - C/ DISTRIBUIÇÃO			
PANIFICADORA			
MERCEARIA (ÚNICA ATIVIDADE)			
Certifico atos administrativos deste alvará.			
 EDILAINE PACHECO PASQUALI MATRÍCULA: 38929		 PREFEITURA DE JOINVILLE SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE Serviço de Vigilância Sanitária e Ambiental SERGIO GRACIANO Fiscal Sanitarista - Matr. nº 19.215	
COORDENAÇÃO DO SERVIÇO DE VIGILANCIA SANITÁRIA E AMBIENTAL			

Parecer do fiscal sanitário responsável pela inspeção:
 Considerando as condições técnicas operacionais e atendimento à legislação sanitária vigente, defiro a concessão de alvará sanitário para a atividade requerida.

impresso em 31/10/2016

EXPOSIÇÃO OBRIGATORIA AO PÚBLICO

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Produto: PÃO INTEGRAL FATIADO COM SEMENTE DE LINHAÇA
Marca: HELENA
Registro do produto no MS: Dispensado - Resolução ANVS/MS nº 23/00 e Resolução RDC nº 278/05
Fabricante: PANIFICADORA E MERCEARIA HELENA LTDA.
Endereço: Rua Monsenhor Gercino, nº 4328 -Sala 01-Jarivatuba-Joinville-Santa Catarina-Brasil.

1. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Pão com formato e consistência de massa própria, composto de massa de farinha de trigo especial, farinha de linhaça, farinha de centeio, farinha de trigo integral, farinha de linhaça, fibra de trigo, fermento biológico, reforçador.

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS**2.1 - Aspecto**

Massa uniforme e macia com alto teor de fibras

2.2 - Cor

O produto possui coloração característica.

2.3 - Odor

O produto possui odor característico.

2.4 - Sabor

O produto possui sabor característico.

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

3.1 - Umidade Máxima 24%

3.2 - Características Nutricionais:

	PORÇÃO DE 25 g(1 fatia):	% VD (*)
VALOR CALÓRICO	60,5 kcal	3,03
CARBOIDRATOS	11g	3,67
PROTEÍNAS	2,15g	2,87
GORDURAS TOTAIS	0,9g	1,64
GORDURAS SATURADAS	0,2g	0,91
FIBRA ALIMENTAR	1,6g	6,4
GORDURAS TRANS	0	**
SÓDIO	117mg	4,88

(*) VD Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 calorias (kcal). (**) Valor Diário não estabelecido.

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Coliformes à 45° C 10² UFC/g
 Salmonela sp ausência/25g

5. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidade, parasitas e larvas

6. ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO:

6.1 - Peso / volume líquido: Pacotes de 500 gr com aprox. 20 fatias
6.2 - Embalagem Primária: Embalagem de Polietileno
6.3 - Acondicionamento e Transporte: Deve ser acondicionado e transportado ao abrigo de luz e umidade
6.4 - Prazo de Validade: 5 dias

Suelen Barandas
 Nutricionista
 CRN10-2603
 Suelen Barandas
 CRN10 2603

Joinville, 24 de Março de 2017