

## 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: 01         |
| PRODUTO: Açúcar refinado                                                 | MARCA: Sabor Doce            |                  |
| FORNECEDOR: P2 Indústria e Comércio de Gêneros Alimentícios Eirelli - ME |                              |                  |
| FABRICANTE: Açucareira Energy Ltda                                       |                              |                  |
| QUANTIDADE (KG/L): 1 kg                                                  | Qtde Amostra: 12<br>pct 1 kg | DATA: 03/04/2017 |

### 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   |     |             |

*Handwritten signature*

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              |                    |             |

QUANTIDADE (KG/L): 1 kg

Quilograma: 12  
por 1 kg

DATA: 03/04/2017

**PARECER TÉCNICO**

( X ) Aprovado

( ) Não aprovado

Observações:

---



---



---

Assinatura Responsável Técnico: **Carolina M. Fonseca**  
Nutricionista  
CRN-10/1404

*Fernanda Figueiredo - 28862*

*mat. 37.734*

## 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: 01         |
| 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): 5kg                                                   | Qtde Amostra: 4<br>pct 5 kg | DATA: 03/04/2017 |

### 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   |     |             |

88... Cy.

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

| Item Avaliado                         | Sim | Não | Observações |
|---------------------------------------|-----|-----|-------------|
| ( X ) Aprovado                        |     |     |             |
| ( ) Não aprovado                      | X   |     |             |
| Observações:                          |     |     |             |
| Condição conforme legislação          | X   |     |             |
| Peso conforme rotulagem               | X   |     |             |
| Data de fabricação e validade visível | X   |     |             |
| Fabricação e validade conforme rótulo | X   |     |             |

Assinatura Responsável Técnico: Carolina M. Fonseca  
**Nutricionista**  
**CRN-10/1404**

Fernanda J. J. J. J. J. . 28862

Assinatura Responsável Técnico:

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

Fernanda Jürgensen · 28862

mat. 37.734



## 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: 01         |
| PRODUTO: Biscoito doce tipo maria                                        | MARCA: Prodasa              |                  |
| FORNECEDOR: P2 Indústria e Comércio de Gêneros Alimentícios Eirelli - ME |                             |                  |
| FABRICANTE: Produtos Alimentícios Arapongas S/A                          |                             |                  |
| QUANTIDADE (KG/L): 400g                                                  | Qtde Amostra: 8<br>pct 400g | DATA: 03/04/2017 |

### 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   |     |             |

8 - Cy.

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              |                    |             |

|                         |                         |                  |
|-------------------------|-------------------------|------------------|
| QUANTIDADE (KG/L): 400g | Qde Amostra: 8 por 400g | DATA: 03/04/2017 |
|-------------------------|-------------------------|------------------|

**PARECER TÉCNICO**

| Item Avaliado    | Sim | Não | Observações |
|------------------|-----|-----|-------------|
| ( X ) Aprovado   |     |     |             |
| ( ) Não aprovado | X   |     |             |
| Observações:     |     |     |             |
|                  | X   |     |             |
|                  | X   |     |             |
|                  | X   |     |             |

**Carolina M. Fonseca**

**Nutricionista  
CRN-10/1404**

Assinatura Responsável Técnico: \_\_\_\_\_

*Fernanda Figueiredo - 28862*

*mat. 37.734*

## 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: 01         |
| PRODUTO: Biscoito salgado tipo cream cracker                             | MARCA: Prodasa              |                  |
| FORNECEDOR: P2 Indústria e Comércio de Gêneros Alimentícios Eirelli - ME |                             |                  |
| FABRICANTE: Produtos Alimentícios Arapongas S/A                          |                             |                  |
| QUANTIDADE (KG/L): 400g                                                  | Qtde Amostra: 4<br>pct 400g | DATA: 03/04/2017 |

### 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   |     |             |

*Handwritten signature and initials*

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              |                    |             |

QUANTIDADE (KG/L): 400g

Qde Amostra: 4  
por 400g

DATA: 03-04-2017

**PARECER TÉCNICO**

( X ) Aprovado

(   ) Não aprovado

Observações:

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

Assinatura Responsável Técnico: \_\_\_\_\_

*Ly.*  
mat. 37.734

*Isamanda Figueira* . 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: 01         |
| 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: 8<br>pct 500g | DATA: 03/04/2017 |

### 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   |     |             |

ff. 64.

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: \_\_\_\_\_

*Leonardo Figueiredo* - 28862

mat. 37.734

## 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: 01         |
| PRODUTO: Farinha de trigo                                                | MARCA: Sudoeste             |                  |
| FORNECEDOR: P2 Indústria e Comércio de Gêneros Alimentícios Eirelli - ME |                             |                  |
| FABRICANTE: Nordeste Alimentos S/A                                       |                             |                  |
| QUANTIDADE (KG/L): 5kg                                                   | Qtde Amostra: 4<br>pct 5 kg | DATA: 03/04/2017 |

### 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   |     |             |

*Handwritten signature*

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)

## PARECER TÉCNICO

Assinatura Responsável Técnico: 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: 01         |
| PRODUTO: Farinha de mandioca                                             | MARCA: Vascaína             |                  |
| FORNECEDOR: P2 Indústria e Comércio de Gêneros Alimentícios Eirelli - ME |                             |                  |
| FABRICANTE: Brasvalle Transf. E Comércio de Cereais Ltda                 |                             |                  |
| QUANTIDADE (KG/L): 1 kg                                                  | Qtde Amostra: 4<br>pct 1 kg | DATA: 03/04/2017 |

### 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   |     |             |

Handwritten signature and initials.

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              |                    |             |

QUANTIDADE (KG/L): 1 kg

Qtd de Amostra: 4  
por 1 kg

DATA: 03/04/2017

**PARECER TÉCNICO**

( X ) Aprovado

(   ) Não aprovado

Observações:

**Carolina M. Fonseca**

**Nutricionista**

**CRN-10/1404**

Assinatura Responsável Técnico: \_\_\_\_\_

*Leiranda Wügermo - 28862*

*mat. 37.734*

## 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: 01         |
| 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: 20<br>pct 1 | DATA: 03/04/2017 |

### 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   |     |             |

*Handwritten signature*

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              |                    |             |

QUANTIDADE (KG/L): 1 kg

Ordem Amostra: 20  
pet 1

DATA: 03/04/2017

**PARECER TÉCNICO**

( X ) Aprovado

(   ) Não aprovado

Observações:

**Carolina M. Fonseca**

**Nutricionista**  
**CRN-10/1404**

Assinatura Responsável Técnico: \_\_\_\_\_

*Fernanda Wiegens - 28862*

*mat. 37.734*



## 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: 01         |
| 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: 8 und 125g | DATA: 03/04/2017 |

### 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   |     |             |

*[Handwritten signature]*

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              |                    |             |

QUANTIDADE (KG/L): 125g

Qde Amostra: 5 und 125g

DATA: 03/04/2015

**PARECER TÉCNICO**

( X ) Aprovado

( ) Não aprovado

Observações:

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

Assinatura Responsável Técnico: \_\_\_\_\_

*Lernanda Fjurgensen* . 28862

mat. 37.734

## MODELO FICHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

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

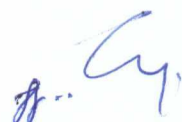
**MATÉRIA-PRIMA:** Deverá apresentar-se em estado que corresponda à finalidade de sua preparação, dentro dos padrões requeridos, acompanhados do alvará sanitário do proponente.

### AVALIAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

|                                                                          |                          |                  |
|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------|------------------|
| PREGÃO: 227/2016                                                         | LOTE: -                  | ITEM: 01         |
| PRODUTO: Farinha de milho                                                | MARCA: Siloti            |                  |
| FORNECEDOR: P2 Indústria e Comércio de Gêneros Alimentícios Eirelli - ME |                          |                  |
| FABRICANTE: Siloti e Cia Ltda                                            |                          |                  |
| QUANTIDADE (KG/L): 1 kg                                                  | Qtde Amostra: 4 und 1 kg | DATA: 03/04/2017 |

### 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   |     |             |

Assinatura Responsável Técnico: 

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              |                    |             |

QUANTIDADE (KG/L): 1 kg

Quilograma: 1  
unidade 1 kg

DATA: 07/04/2017

**PARECER TÉCNICO**

( X ) Aprovado

( ) Não aprovado

Observações:

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

Assinatura Responsável Técnico: \_\_\_\_\_

*Lernanda Fjergensen . 28862*

*mat. 37.734*



## 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: 01         |
| PRODUTO: Leite em pó integral                                            | 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: 8 und 400g | DATA: 03/04/2017 |

### 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   |     |             |

*Handwritten signature*

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              |                    |             |

|                         |                          |                  |
|-------------------------|--------------------------|------------------|
| QUANTIDADE (KG/L): 400g | Qtd. Amostra: 4 und 400g | DATA: 03/04/2017 |
|-------------------------|--------------------------|------------------|

**PARECER TÉCNICO**

| Item Avaliado                                                                                                                                                       | Sim | Não | Observações |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-------------|
| ( X ) Aprovado                                                                                                                                                      |     |     |             |
| ( ) Não aprovado                                                                                                                                                    | X   |     |             |
| Observações:                                                                                                                                                        |     |     |             |
| Rotulagem conforme legislação                                                                                                                                       | X   |     |             |
| Peso conforme rotulagem                                                                                                                                             | X   |     |             |
| <p align="center"> <b>Carolina M. Fonseca</b><br/> <b>Nutricionista</b><br/> <b>CRN-10/1404</b> </p>                                                                |     |     |             |
| <p>Assinatura Responsável Técnico: _____</p> <p align="center"> <i>mat. 37.784</i> <span style="margin-left: 200px;"><i>Fernanda Mjirgensen - 28862</i></span> </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: 01         |
| 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: 16 und 400g | DATA: 03/04/2017 |

### 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   |     |             |

*Handwritten signature*

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:

Lernanda Pfingsten - 28862

mat. 37.734



## 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: 01         |
| PRODUTO: Óleo de soja                                                    | MARCA: Coamo              |                  |
| FORNECEDOR: P2 Indústria e Comércio de Gêneros Alimentícios Eirelli - ME |                           |                  |
| FABRICANTE: Coamo Agroindustrial Cooperativa                             |                           |                  |
| QUANTIDADE (KG/L): 900ml                                                 | Qtde Amostra: 8 und 900ml | DATA: 03/04/2017 |

### 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   |     |             |

*[Handwritten signature]*

MODELO FIC-01 Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente) IMEN-100103

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

QUANTIDADE (KG/L): 900ml

Qtd. Amostras: 8  
und 900ml

DATA: 03/11/2017

PARECER TÉCNICO

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

( X ) Aprovado

( ) Não aprovado

Observações:

Rotulagem conforme legislação

Peso conforme rotulagem

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

Assinatura Responsável Técnico:

*Fernanda Jüngersen* 28862

Fabricação e validade conforme mat. 37.734

## 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: 01         |
| PRODUTO: Sal refinado e iodado                                           | MARCA: Salmonete         |                  |
| FORNECEDOR: P2 Indústria e Comércio de Gêneros Alimentícios Eirelli - ME |                          |                  |
| FABRICANTE: Refinaria de Sal Garça Ltda                                  |                          |                  |
| QUANTIDADE (KG/L): 1kg                                                   | Qtde Amostra: 4 und 1 kg | DATA: 03/04/2017 |

### 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.  
#

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              |                    |             |

QUANTIDADE (KG/L): 1kg

Quilograma 4  
und 1 kg

DATA: 02/04/2017

**PARECER TÉCNICO**

| Item Avaliado    | Sim | Não | Observações |
|------------------|-----|-----|-------------|
| (X) Aprovado     |     |     |             |
| ( ) Não aprovado | X   |     |             |
| Observações:     | X   |     |             |
|                  |     |     |             |
|                  |     |     |             |
|                  |     |     |             |

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

Assinatura Responsável Técnico:

Fernanda M. Jirgens : 28862

mat. 37.734



## 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: 01         |
| 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: 12 und 125g | DATA: 03/04/2017 |

### 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   |     |             |

St. Cy.

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              |                    |             |

QUANTIDADE (KG/L): 125g

Qde Amostra: 12 und 125g

DATA: 03/04/2017

**PARECER TÉCNICO**

( X ) Aprovado

( ) Não aprovado

Observações:

---



---



---

Assinatura Responsável Técnico:

**Carolina M. Fonseca**  
Nutricionista  
CRN-10/1124

*Leimunda W. J. J. 28862*

*mat. 37.734*



CNPJ: 23.040.430/0001-32

I.E: 90.701.283-20

www.p2alimentos.com.br

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:

**COTA RESERVADA 25% (Decreto Federal nº 8.538, de 06 de outubro de 2015)**

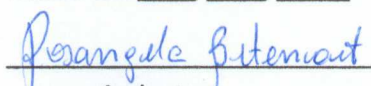
#### **Item 1**

- 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, 28 de março de 2017.

Recebi em 30/03/17 11h.

  
Assinatura

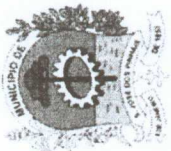
**P2 INDUSTRIA E COMÉRCIO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS EIRELI-ME**

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

Rua Paulino Siqueira Cortes, 2001 | Centro

CEP 83.005-030 | São José dos Pinhais/PR





**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** P2 INDUSTRIA E COMERCIO DE GENEROS ALIMENTICIOS EIRELI - ME  
**C.N.P.J.** 23.040.430/0001-32  
**Área** 35 m2  
**ENDEREÇO** RUA PAULINO DE SIQUEIRA CORTES 2001  
**BAIRRO** SAO PEDRO

**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 9830-01  
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, CHEFE DA DIVISÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

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





# 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.



Autentico a presente cópia, conforme o original a mim apresentado, em meu ANVERSO, do que Dou fé.  
MÁRIA PAULA FERRATI - TABELIA  
ANDRÉA PAULA JESSEROLLI - Esc. Juramentada  
LUCIANA ZOTTE TIBALDI - Esc. Juramentada  
GRACIARE PARECIDA JAROS DE OLIVEIRA - Esc. Juramentada  
DESIREE CRISTINA ROCHA AYUB - Esc. Juramentada

Rua Isabel Reider, Tel (41) 3035-3037





# 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 <sub>2</sub> O (%p/p)          | < 0,30                 |
| Densidade (g/l)                          | ≥ 710                  |
| pH                                       | 6,0 a 7,4              |
| Cinzas condutimétricas (%p/p)            | ≤ 0,20                 |
| Sulfito Residual SO <sub>2</sub> (mg/Kg) | ≤ 20                   |
| Arsênio (mg/Kg)                          | ≤ 0,1                  |
| Chumbo (mg/Kg)                           | ≤ 0,1                  |
| Pontos Pretos (pontos/kg)                | ≤ 20                   |
| Partículas magnetizáveis (mg/kg)         |                        |
| Resíduos Insolúvel R.I (nível)           | < nível 4              |
| Açúcar Redutor (%p/p)                    | ≤ 0,6                  |
| Granulometria (% passante #20- 0,84mm)   | ≥ 95                   |
| Contagem Coliformes 45°C (UFC/g)         | Ausência               |
| Contagem Salmonelas (UFC/ 25g)           | Ausência               |

NOTA 1: Resíduos de agroquímicos e metais pesados, quando presentes, estão dentro dos limites estabelecidos pelo

Codex Alimentarius ANVISA.

NOTA 2: Produto elaborado dentro dos padrões de Boas Práticas de Fabricação e isento de registro conforme Resolução RDC Nº27 de 06 de Agosto de 2010.

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

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

## 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.).

**Açucareira Energy Ltda.**

"O mercado demanda. A gente atende."

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





# 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 diabetes 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> ). |
| 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> ).                                                          |







# ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO

## FICHA TÉCNICA

VIGÊNCIA A PARTIR  
DE 30/10/15

### AÇÚCAR REFINADO AMORFO

Página 4 de 4

16. Pinoli (*Pinus spp.*).

17. Castanhas (*Castanea spp.*).

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







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) 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 e 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 N° 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

|                                                                                   |                            |                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
|  |                            | <b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA PRODUTO FINAL</b><br><b>BISCOITO MARIA PRODASA</b> |
| Código:<br>EPF – 004                                                              | N. ° de Páginas:<br>1 de 3 | Data da Aprovação:<br>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 hidrogenada, 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  $5 \times 10^2$
- Bolores e Leveduras UFC/g= Máximo  $10^4$
- Bacillus cereus UFC/g= Máximo  $5 \times 10^3$

### 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

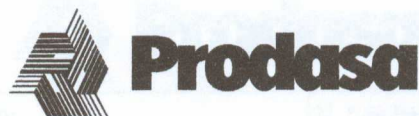
- Produto de acordo com a legislação vigente no que se refere as mat. macroscópicas e microscópicas prejudiciais a saúde humana.
- Fragmentos de Inseto= máximo 225g em 225g
- Presença de Matérias Estranhas Macroscópicas= Ausência
- Presença de Matérias Estranhas Microscópicas= Ausência
- Ácaros Mortos=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

### 6. Características Micotoxinas

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







ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA PRODUTO FINAL  
**BISCOITO MARIA PRODASA**

Código:  
EPF – 004

N.º 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(*)/<br>% 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 trans/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







ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA PRODUTO FINAL  
BISCOITO MARIA PRODASA

Código:  
EPF – 004

N.º de Páginas:  
3 de 3

Data da Aprovação:  
22/10/2010

## 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

## 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;<br>- Atualização da lista de ingredientes                                           | Aline       |
| 05      | 13/02/14 | - Inserção da nova tabela nutricional (novo teor de sódio);<br>- 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     |

|                                                                                   |                           |                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                           | <b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA PRODUTO FINAL</b><br><b>BISCOITO CREAM CRACKER</b><br><b>PRODASA</b> |
| Código:<br>EPF – 024                                                              | N.º de Páginas:<br>1 de 4 | Data da Aprovação:<br>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  $5 \times 10^2$
- Bolores e Leveduras UFC/g= Máximo  $10^4$
- Bacillus cereus UFC/g= Máximo  $5 \times 10^3$

### 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





**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 ( $\mu\text{g/kg}$ )
- Zearalenona= máximo 100 LMT ( $\mu\text{g/kg}$ )

## 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.





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

## 9. Informação Nutricional

| <b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL/ NUTRITION FACTS</b><br><b>Porção de/Serving Size 30g (6 biscoitos)</b> |                   |                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------------|
| Quantidade por porção/Amount per Serving                                                          |                   | %VD(*)/<br>%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 <i>trans</i> /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





ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA PRODUTO FINAL  
**BISCOITO CREAM CRACKER**  
**PRODASA**

Código:

EPF – 024

N.º 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;<br>- Atualização da lista de ingredientes                                           | Aline       |
| 5       | 12/02/14 | - Inserção da nova tabela nutricional (novo teor de sódio);<br>- 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     |







10.864.788/0001-38

CAFÉ TROPEIRO INDÚSTRIA E  
COMÉRCIO DE CAFÉ LTDA - EPP

Rodovia BR 476, Km 225, s/n  
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 |          |





## DOC 25.113 FICHA TÉCNICA – FARINHA DE TRIGO SUDOESTE

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

1. **PRODUTO:** Farinha de Trigo tipo 1 Sudoeste fortificada com ferro e ácido fólico (vitamina B9).
2. **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.
3. **INGREDIENTES:** Farinha de Trigo tipo 1 fortificada com ferro e ácido fólico (vitamina B9). Contém glúten.
4. **PRAZO DE VALIDADE:** 180 dias (6 meses).
5. **CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MICROSCÓPICAS e MICOTOXINAS:** Atendem as legislações específicas em vigor para o produto.
6. **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:** Pó uniforme sem grumos de cor branca, com odor e sabor característicos do produto.
7. **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             | 10   |
| Gorduras Totais              | 0,7 g             | 1    |
| Gorduras Saturadas           | Não contém        | 0    |
| Gorduras trans               | Não contém        | 0    |
| Fibras alimentar             | 1,6 g             | 3    |
| Sódio                        | Não contém        | 0    |
| Ferro                        | 2,1 mg            | 40   |
| 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.



**Natália Ghinzelli Vanin**  
Engenheira de Alimentos  
CREA-RS 175234  
CRQ-05303389

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

Aprovado por: *Natália G. Vanin*  
Natália G. Vanin  
Coordenadora de CO

**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 Ghinzeffi Vanin  
Engenheira de Alimentos  
CRF 4-PR 175234



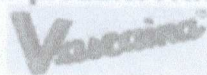
# DAROS Comércio de Cereais Ltda.

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-Étleno 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.

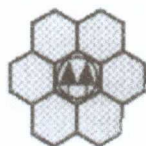
Telefone / Fax: (48) 3522 0575.

e-mail: [vascaína@engeplus.com.br](mailto:vascaína@engeplus.com.br)



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





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 - SANTA 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 características do produto e de uma 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 1 = 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 560.367.019-34



## 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.

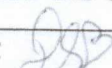
## 7. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

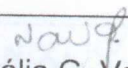
| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL                  |                  |   |
|-----------------------------------------|------------------|---|
| Porção de 10 gramas (01 colher de sopa) |                  |   |
| Quantidade por porção                   |                  |   |
| Valor Energético                        | 35 kcal = 147 kJ |   |
| 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 Ghinzelli Vanin  
Engenheira de Alimentos  
CREA-PS 175234  
CRQ-05303389



**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:

Débora M. Barfknecht  
Técnica de P&D

Aprovado por:

Natália G. Vanin  
Coordenadora de CQ

Natália G. Vanin  
Fone: 3033-5656  
CRA-PR 17534  
CRC-05303189



## DOC 25.164 FICHA TÉCNICA – FERMENTO BIOLÓGICO

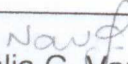
|       |         |                  |         |
|-------|---------|------------------|---------|
| Anexo | Revisão | Unidade          | Páginas |
| 00    | 03      | A.Prado /Pinhais | 3 de 3  |

## 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:   
 Débora M. Barfknecht  
 Técnica de P&D

Aprovado por:   
 Natália G. Vanin  
 Coordenadora de CQ



## ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

|                                                   |                               |                              |
|---------------------------------------------------|-------------------------------|------------------------------|
| CODIGO/REVISÃO<br>ET – 009/06                     | DATA DE EMISSÃO<br>13/09/2006 | ULTIMA REVISÃO<br>19/08/2016 |
| PRODUTO<br><b>FUBÁ MIMOSO</b>                     |                               |                              |
| EMITENTE<br><b>CONTROLE DE QUALIDADE - SILOTI</b> |                               |                              |

### 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                  |





## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

|                                                |                         |
|------------------------------------------------|-------------------------|
| Coliformes Fecais (NMP)                        | máx. $10^2$ /g          |
| <i>Staphylococcus aureus</i> (contagem direta) | máx. $5 \cdot 10^2$ /g  |
| <i>Salmonella</i>                              | Ausência em 25g         |
| <i>Bacillus cereus</i> (UFC)                   | máx. $3 \times 10^3$ /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.

SILOTE E CIA LTDA







ROFRAN FOODS COMÉRCIO E INDÚSTRIA DE PRODUTOS LÁCTEOS LTDA

FICHA TÉCNICA

a) Identificação do produto:

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

Marca: Danky

Número do Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob n.º 0005/1011

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](http://www.danky.com.br)

e-mail: [rofranfoods@rofranfoods.com.br](mailto:rofranfoods@rofranfoods.com.br)

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

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

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

f) Informação nutricional:

TABELA NUTRICIONAL

|                    | Porção de 26 g<br>(2 colheres de sopa) | %VD* |
|--------------------|----------------------------------------|------|
| Valor Energético   | 130 Kcal=546kj                         |      |
| Carboidratos       | 10g                                    |      |
| Proteínas          | 7g                                     |      |
| Gorduras totais    | 7g                                     |      |
| Gorduras saturadas | 4g                                     | 18%  |
| Gorduras trans     | 0g                                     | **   |
| Fibra alimentar    | 0g                                     | 0%   |
| Cálcio             | 242mg                                  | 24%  |
| Ferro              | 4,2mg                                  | 30%  |
| Sódio              | 99mg                                   | 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.

Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas.

(\*\*) Valores não estabelecidos







ROFRAN FOODS COMÉRCIO E INDÚSTRIA DE PRODUTOS LÁCTEOS LTDA

**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.

**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.





ROFRAN FOODS COMÉRCIO E INDÚSTRIA DE PRODUTOS LÁCTEOS LTDA

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 dos Santos Garcia*  
CONCEIÇÃO A. HARES DOS SANTOS GARCIA  
Engª de Alimentos  
CREA 5060054096/D





**FICHA TÉCNICA**

**2º TABELA DE NOTAS DE AUTENTICAÇÃO**



S. J. PINHAS 29 MAR. 2017

Autenticado presente, conforme o original a mim apresentado, em seu AVVERSO, do que Dou fé.  
MARIA RAULINO DE LIMA - TABELIA  
ANDREA TULLA TESEROLLI - Esc. Juramentada  
LUCIANA LOTTO TIBADI - Esc. Juramentada  
GRACIANE APARECIDA SANTOS DE OLIVEIRA - Esc. Juramentada  
RESEREE CRISTINA ROCHA AYUB - Esc. Juramentada

Rua Isabel Redentora, 156  
Tel. (41) 3035-5156

**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 UNIDADE 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 PLASTICO 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 Nº da habilitação profissional: CRQ nº, 041.29367  
Assinatura do responsável técnico do produto:

Orlando Zancopé & Cia Ltda.





## 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 <sup>2</sup>              |
| Análises Sensoriais            |            |                                |
| Aspecto a 25                   | (°C)       | Limpido e isento de sedimentos |
| Odor                           | -          | Característico                 |
| Sabor                          | -          | Característico                 |





**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<br>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 04306815 - IV Região







**Sal Garça**

Rod. BR.304 Km 32

Distrito Industrial / Mossoró - RN

Data: 16/10/2013

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA**

## Refinado Salmonete Com iodo

### COMPOSIÇÃO QUÍMICA %

### GRANULOMETRIA %

| ANÁLISE                      | UNIDADE | MÉTODO     | MÍNIMO  | MÁXIMO  | Nº                 | Abertura | Especif. |
|------------------------------|---------|------------|---------|---------|--------------------|----------|----------|
| Umidade (H <sub>2</sub> O)   | %       | NBR 10888  | 0,050   | 0,100   | Peneira            | (mm)     | max      |
| Insolúveis (RI)              | %       | NBR 10888  | 0,010   | 0,100   | 18                 | 1,000    | -        |
| Cálcio (Ca <sup>2+</sup> )   | %       | NBR 10888  | 0,030   | 0,070   | 20                 | 0,840    | 5,00     |
| Magnésio (Mg <sup>2+</sup> ) | %       | NBR 10888  | 0,010   | 0,050   | 30                 | 0,600    | -        |
| sulfato (SO <sub>4</sub> )   | %       | 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 | 15      | 45      | 140                | 0,105    | -        |
| 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       | 15a45-mg/kg            | Legislação vigente atual(ANVISA) |

### INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

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

### INGREDIENTE E ADITIVOS

|                                                  |
|--------------------------------------------------|
| Cloreto de Sódio                                 |
| Iodato de Potássio(KIO <sub>3</sub> )            |
| Ferrocianeto de Sódio (anti Umectante AU e VIII) |

### 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





|                                                                                   |                                                                                       |                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
|  | <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO</b>                                               | Ref.: FT_GQ_0001_05<br>Emissão: 16/01/2017 |
|                                                                                   | <b>SARDINHAS EM ÓLEO COMESTÍVEL</b><br><i>Sardinhas pré-cozida em Óleo Comestível</i> |                                            |
| Elaboração:<br>Clarice Cordeiro                                                   | Aprovação:<br>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](http://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.

|                                                                                   |                                                                                       |                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
|  | <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO</b>                                               | Ref.: FT_GQ_0001_05<br>Emissão: 16/01/2017 |
|                                                                                   | <b>SARDINHAS EM ÓLEO COMESTÍVEL</b><br><i>Sardinhas pré-cozida em Óleo Comestível</i> |                                            |
| Elaboração:<br>Clarice Cordeiro                                                   | Aprovação:<br>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)**

| <b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>           |     |               |          |
|-----------------------------------------|-----|---------------|----------|
| <b>Porção 60 g (3 colheres de sopa)</b> |     |               |          |
| 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







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

Fone

47 3545-1129

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

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







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



## LICENÇA SANITÁRIA

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

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

Matricula: 1123734-0

Vigilância Sanitária

Técnico  
Port. 005/2016

*Maria Thereza J. C. Vicentini*  
Maria Thereza J. C. Vicentini  
Gerente da Vigilância Sanitária

Pinhaís, 13 de outubro de 2016  
*Vanessa Loyola Fontoura*  
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**





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

2º TABELIONATO  
DE NOTAS  
AUTENTICAÇÃO

S. J. PINHAIS

29 MAR. 2017

Autentico a presente cópia conforme o original e mim  
apresentado, em seu REVERSO, do que Dou fé.  
MARN DA SILVA FERREIRA - TABELIA  
ANDREA PAULA FERREIRA - Esc. Juramentada  
LUCIANA DE SOUZA FERREIRA - Esc. Juramentada  
GRACIANE APARECIDA SILVA DE OLIVEIRA - Esc. Juramentada  
DESIREE CRISTINA ROCHA AYUB - Esc. Juramentada



## ALVARÁ SANITÁRIO

SÉRIE

22ª

004/2015

Para:



ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS, COMERCIAIS E AGROPECUÁRIOS



HABITAÇÃO (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 N°  
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

N°

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 N° 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

Edenete M. de Souza  
Gerente de Saúde

OBSERVAÇÕES

MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO





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 CEREJAS, 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 ADILSON 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 CEREJAS, 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

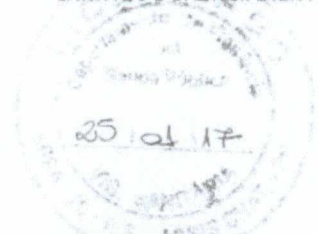
CONTADOR: ORGASSI

DATA DE EXPEDIÇÃO: 25/01/2017

DATA DE VENCIMENTO: 31/12/2017

**A FIXAÇÃO DESTA LICENÇA EM LOCAL VISÍVEL AO 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. 966/2014

EM CASO DE ENCERRAMENTO, PARALISAÇÃO, MUDANÇA DE ENDEREÇO, DE RAZÃO SOCIAL OU QUALQUER OUTRA ALTERAÇÃO, PROCURAR O DEPARTAMENTO DE FISCALIZAÇÃO E CADASTRO IMOBILIÁRIO PARA AS ALTERAÇÕES PRESCRITAS NA LEI COMPL.002/002.







**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**

Empresa

**FÁBRICA DE LATICÍNIOS**

**CATANDUVA**

localizada em

**SÃO PAULO**

Estado

está registrada no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA, sob nº **1011**

de acordo com as exigências dos dispositivos regulamentares em vigor.

**17** de **OUTUBRO** de **2012**

**FORM. ALT. RAZÃO 043/2012**

Processo nº

Diretor do DIPOA

Judi Maria da Nobre  
Fiscal Federal Agropecuária  
Módulo Velocidade CRM/MT  
Deputada do DIPOA/SDA, S.

2º TABELIONATO DE NOTAS AUTENTICADAS  
29 MAR. 2017  
FÁBRICA DE LATICÍNIOS  
Rua Isabel Redentora, 1965  
Tel. (41) 3035-5556

FLB12232





**SIVISA Sistema de Informação em Vigilância Sanitária**  
**SUS - Sistema Único de Saúde**  
**VIGILÂNCIA SANITÁRIA**  
**GARÇA**

**LICENÇA DE FUNCIONAMENTO**

Nº CEVS: 351670501-109-000004-1-8

NOTA: ESTE DOCUMENTO CONTÉM 1 PÁGINA(S)

Nº PROCESSO: 435/72  
Nº PROTOCOLO: 378/17  
SUBGRUPO: FABRIL  
AGRUPAMENTO: INDÚSTRIA DE ALIMENTOS  
ATIVIDADE ECONÔMICA-CNAE: 1094-5/00 Fabricação de massas alimentícias  
OBJETO LICENCIADO: ESTABELECIMENTO

Data do Protocolo: 07/03/2017

**DETALHE:**

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

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

CONSELHO REGIONAL: N/A  
UF:

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

10/03/2017

DATA DE DEFERIMENTO

15/03/2017

DATA DE CIÊNCIA

*Edna Semenssato de Oliveira*  
AUTORIDADE SANITÁRIA  
Diretor do Departamento  
Vigilância em Saúde







4970

**LICENÇA SANITÁRIA E DO EXERCÍCIO PROFISSIONAL N.º**

NOME CCAMO AGROINDUSTRIAL COOPERATIVA CMC 7959  
CNPJ/CPF 75.904.383/0092-69 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







**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**

**NAVEGANTES**

localizada em

**SANTA CATARINA**

Estado

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.

Processo n° **00001/002319/1982-35**

Diretor do DIPOA

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

Diretora do DIPOA/SDA - Substit





Estado de Santa Catarina

PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES

SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E RECEITA

[ Nº ALVARÁ / ANO ]

312 / 2016

## ALVARÁ DE LICENÇA E LOCALIZAÇÃO

VALIDADE - 28/02/2017

INSCR. MUNICIPAL

10104533

Autorizado:

67732 - CAMIL 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

2591800 - Fabricação de embalagens metálicas

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

1099604 - Fabricação de gelo comum



2º TABELIONATO  
DE NOTAS  
AUTENTICAÇÃO

S. J. PINHAIS

29 MAR. 2017

FLE 12225

Autentico a presente cópia, conforme o original a mim apresentado, em virtude do JERGO, do que Dou fé.

MARIA PAULA FERREIRA TABELIA

ANDREA PAULA SOUZA TELLI - Esc. Juramentada

LUCIANA ZOTIC TIBARA - Esc. Juramentada

GRACIANE APARECIDA SAHOS SOUVEIRA - Esc. Juramentada

DEBEE CRISTINA ROCHA AYUS - Esc. Juramentada

Rua Isabele, 1963

el. (41) 3081-1111

[LEGISLAÇÃO]

Alvará Concedido conforme Lei 006/2002 Art. 303, texto alterado pela Lei Complementar N° 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 ]

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), 12 de Fevereiro de 2016.

SERVIDOR RESPONSÁVEL



### Estabelecimento Nacional

|                                         |                       |                           |                               |                                      |
|-----------------------------------------|-----------------------|---------------------------|-------------------------------|--------------------------------------|
| SIF : 558                               |                       | Status : Ativo            |                               | Pagina: 1 / 1                        |
| Razão<br>CAMIL ALIMENTOS S/A            |                       |                           | Data de Reserva<br>20/11/1984 |                                      |
| Fantasia<br>CAMIL ALIMENTOS             |                       | CGC<br>64.904.295/0028-23 |                               | Data de Registro<br>03/04/2012       |
| Telefone<br>(47)3342.9000               | Fax                   | Site                      |                               | Nr. Processo<br>00001/002319/1982-35 |
| Endereço:                               |                       |                           |                               |                                      |
| Logradouro<br>RUA ORLANDO FERREIRA, 705 |                       | Bairro<br>MACHADO         | Cidade<br>NAVEGANTES          | UF<br>SC                             |
| CEP<br>88375000                         | Microregião<br>Itajaí |                           |                               |                                      |

### Produtos Habilitados para Exportação

| Produto                   | País           | Nr.Circular | Data Circular | Data Suspensão |
|---------------------------|----------------|-------------|---------------|----------------|
| MIÚDO CONGELADO DE PEIXE  | CHINA          | 76/2015     | 23/02/2015    |                |
|                           | GERAL          | 070/93      | 14/07/1993    |                |
|                           | UNIÃO EUROPÉIA | 240/2010    | 26/11/2010    |                |
| PEIXE CONGELADO           | CHINA          | 76/2015     | 23/02/2015    |                |
|                           | GERAL          | 070/93      | 14/07/1993    |                |
|                           | UNIÃO EUROPÉIA | 240/2010    | 26/11/2010    |                |
| PEIXE EM CONSERVA         | CHINA          | 76/2015     | 23/02/2015    |                |
|                           | GERAL          | 070/93      | 14/07/1993    |                |
|                           | UNIÃO EUROPÉIA | 240/2010    | 26/11/2010    |                |
| PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL | BRASIL         | IN 10/2014  | 01/04/2014    |                |







Prefeitura de Mossoró

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

**ALVARÁ SANITÁRIO**

**ALVARÁ N°027/17**

**VIGENTE ATÉ: 15/03/2018**

**EMPRESA:** R. de Holanda Terceiro

**NOME DO ESTABELECIMENTO:** REFINARIA DE SAL GARÇA

**PROPRIETÁRIO:** Rivadavia de Holanda Terceiro

**CNPJ:** 05.967.403/0001-28

**ENDEREÇO:** Rod. BR 304, KM 32

**Nº. S/Nº**

**BAIRRO:** Distrito Industrial

**CEP:** 59.623-300

**ATIVIDADES COMERCIAIS:** Refino e outros tratamentos do sal.

**O Presente alvará foi concedido nos termos legais, referente ao processo nº 038/17.**

**Mossoró-RN, 15 de Março de 2017.**

*Paula Sabrina Escóssia de Azevedo*  
Coordenadora da Vigilância Sanitária

Matricula 13.233-0

**Paula Sabrina Escóssia de Azevedo**  
**Coordenadora da Vigilância Sanitária**

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





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 - BARRACÃ

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: 05/05/2016

Nicolas Schaefer  
Médico Veterinário  
CRMV/9792 / PR  
Vigilância Sanitária

Responsável Pela Inspeção

HERLI 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 \*\*\*





# PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

75.404.814/0003-52

Área construída (m<sup>2</sup>)  
**19.191**

Núm. resp. Técn.

CAE

Exercício  
2017

Data da Vistoria

20/01/17

CONTRIBUINTE

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

RESPONSÁVEIS TÉCNICOS

Nome

Conselho Regional

Horário do R.T.

LAÍCE ARANTES ALVES DE SEIXAS FERREIRA – CRQ 09301295

VÁLIDO POR 12 ( DOZE) MESES, APÓS A DATA DO LICENCIAMENTO

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

## Carimbo e licenziamento

Responsável da Inspeção

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

Responsável do Serviço

**Ernesto Simões de Mello**  
Gerente VISA  
Arapongas - PR

LICENÇA SANITÁRIA

12/2017





**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**

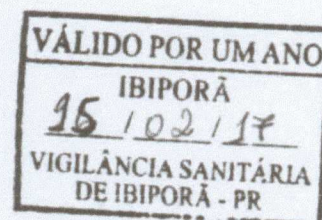


*Elcio P. Rossi*  
Médico Veterinário - VISA  
CRMV 4636 - Mat. 2939

**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.”**